

# **Uva, produção de vinho e identidade cultural na Colônia Mergulhão: um enfoque na comunidade italiana**

## **Grape, wine production and cultural identity in Colônia Mergulhão: a focus on the Italian community**

## **Uva, producción de vino e identidad cultural en Colônia Mergulhão: un enfoque en la comunidad italiana**

---

**Cilene da Silva Gomes Ribeiro<sup>1</sup>**  
**Wellington Furman<sup>2</sup>**  
**Cristiane Silvino Ristow<sup>3</sup>**

---

Recebido em: 16/7/2020  
Aceito para publicação em: 9/9/2020

---

<sup>1</sup> Doutora em História. Nutricionista. Professora titular da Pontifícia Universidade Católica do Paraná (PUC-PR), Escola de Ciências da Vida, Departamento de Nutrição.

<sup>2</sup> Tecnólogo em Gastronomia, *chef* de cozinha e *sommelier*.

<sup>3</sup> Tecnóloga em Gastronomia.

**Resumo:** Este estudo objetivou compreender a relevância da vitivinicultura na Colônia Mergulhão, situada no município de São José dos Pinhais, região metropolitana de Curitiba. Também pretendeu desvendar a importância cultural e de vínculos familiares da produção da uva e do vinho para os imigrantes italianos no século XIX e XX e para seus descendentes contemporâneos. Para isso foram acessados produtores de uva e de vinho residentes na Colônia Mergulhão, lugar onde se evidencia forte correlação entre o vinho e a gastronomia. Por intermédio de material bibliográfico, de história oral e de entrevistas semiestruturadas, elaborou-se um discurso do sujeito coletivo. Trata-se de um estudo de caso sem pretensão de generalização para outras regiões vitivinícolas do Brasil, evidenciando a produção de vinho como patrimônio alimentar e cultural. A alimentação produzida e consumida ali está até hoje associada à uva e à presença do vinho, mantendo as tradições e raízes italianas. O consumo de alimentos tradicionais e do vinho dá-se no dia a dia desses descendentes de italianos, seja nas refeições, seja durante o trabalho diário, nos dias comuns ou nos de festa. As memórias dos antecessores estão sempre atreladas ao trabalho, ao esforço e à paixão pela vitivinicultura, pelo consumo de vinho e de muitos alimentos guardados na memória, criando-se uma identidade associada à produção e à comercialização desses produtos.

**Palavras-chave:** vitivinicultura; patrimônio alimentar; identidade e cultura alimentar.

**Abstract:** This study aimed to understand the relevance of viniculture in Colônia Mergulhão, located in the municipality of São José dos Pinhais, metropolitan region of Curitiba. It also sought to reveal the cultural importance and the family ties of grape and wine production to Italian immigrants in the 19th and 20th centuries and to their contemporary descendants. For this purpose, the grape and wine producers residing in Colônia Mergulhão were accessed, a place with a strong correlation between wine and gastronomy. Based on bibliographic material, oral history and semi-structured interviews, a discourse of the collective subject was developed. This is a case study with no intention of generalizing it to other Brazilian wine regions, and it shows the wine production as food and cultural heritage. The food produced and consumed there up until nowadays is associated to the grape and the presence of wine, maintaining Italian traditions and roots. These Italian descendants' consumption of traditional food and wines occurs daily, at meals, during everyday work, on normal days and on holidays. The memories of the ancestors are always linked to work, effort and passion for viniculture, to wine consumption and much food kept in the memory, creating an identity associated to the production and marketing of these products.

**Keywords:** viniculture; food heritage; identity; food culture.

**Resumen:** Este estudio tuvo como objetivo comprender la relevancia de la viticultura en Colônia Mergulhão, ubicada en el municipio de São José dos Pinhais, región metropolitana de Curitiba. También pretendió revelar la importancia cultural y los lazos familiares de la producción de uva y vino para los inmigrantes italianos en los siglos XIX y XX y para sus descendientes contemporáneos. Para eso, se accedió a los productores de uva y vino que residen en Colônia Mergulhão, un lugar donde se observa fuerte correlación entre vino, gastronomía y turismo. Con base en material bibliográfico, historia oral y entrevistas semiestruturadas, se desarrolló un discurso de sujeto colectivo. Este es un estudio de caso sin intención de generalizarlo a otras regiones vinícolas de Brasil y muestra la producción de vino como patrimonio alimentario y cultural. La comida producida y consumida hasta hoy en Colônia Mergulhão está asociada con la uva y la presencia del vino, manteniendo las tradiciones y raíces

italianas. El consumo de alimentos y vinos tradicionales se produce en la vida cotidiana de esos descendientes de italianos, en las comidas, durante el trabajo diario, en días normales y festivos. Los recuerdos de los antecedentes siempre están vinculados al trabajo, al esfuerzo y a la pasión por la viticultura, al consumo de vino y a muchos alimentos guardados en la memoria, creando una identidad asociada con la producción y comercialización de esos productos.

**Palabras clave:** viticultura; patrimonio alimentario; identidad; cultura alimentaria.

## INTRODUÇÃO

Não se pode determinar com precisão quando ou onde se iniciou a produção de vinho no mundo, entretanto o vinho foi percebido de forma muito importante por diferentes civilizações, sendo a ele atribuído uso religioso, medicinal, ritualístico e alimentar.

No Brasil, o vinho chegou com os descobridores portugueses. Mais tarde, com a vinda da família real portuguesa o consumo do produto cresceu (IBRAVIN, s/d). A produção do vinho passou a ter representatividade e a tomar novos rumos a partir da grande imigração de italianos e alemães para o Brasil (DARDEAU, 2015, p. 21).

A influência cultural e a memória coletiva dos descendentes de imigrantes italianos podem ser percebidas no município de São José dos Pinhais, Paraná, especialmente na Colônia Mergulhão. Nessa localidade, de forma concentrada, criou-se uma identidade diretamente associada à produção e comercialização de vinhos, envolvendo diferentes tradições e manifestações em torno da vitivinicultura.

Atualmente a Rota de Turismo Rural “Caminho do Vinho” Colônia Mergulhão é composta por 34 propriedades. Na região encontram-se “cantinas e adegas, restaurantes e cafés coloniais, chácaras de lazer, minhocário, pesque-pague, pousadas [...]”; entre outras atrações podem ser vistas “edificações típicas da colonização italiana, bem como de outras influências, consideradas de valor histórico”, ainda em uso residencial (CAMINHO DO VINHO, 2019). Ou seja, o turismo passou a se utilizar dessa cultura como forma de atrativo.

No intuito de compreender a relevância da vitivinicultura na região, este estudo acessou os produtores de uva e vinho presentes na Colônia Mergulhão, a fim de desvendar o que representam a uva e o vinho para os imigrantes italianos nos séculos XIX e XX. Interessou-se pelos aspectos familiares e pelo resgate cultural da região. Ainda, buscou desvendar a importância cultural e de vínculos familiares da produção da uva e do vinho para os imigrantes e para os seus descendentes.

Por meio de material bibliográfico, de história oral e de entrevistas semiestruturadas, intencionou-se elaborar um discurso do sujeito coletivo. Trata-se de um estudo de caso sem pretensão de generalização para outras regiões vitivinícolas do Brasil.

## O VINHO E SUA IMPORTÂNCIA HISTÓRICA

Os cereais, o pão, o azeite e o vinho, desde os princípios da civilização humana, foram alguns dos alimentos determinados como sagrados e agregadores de valores, fazendo parte de rituais (BARROS *et al.*, 2013). O vinho é reconhecido como um dos alimentos mais antigos do processo produtivo e de consumo da humanidade.

Ânforas de vinho encontradas no anexo da antecâmara mortuária de Tutancâmon, no Egito, tinham gravadas informações como ano e local de produção, nome do proprietário do vinhedo, teor de açúcar, além de informarem as preferências de algumas famílias reais (SANTOS, 2001). Tais dados “satisfariam as atuais legislações vinícolas de vários países” (SANTOS, 2001, p. 79) e remetem ao fato de que mesmo na Antiguidade o consumo e os processos produtivos relacionados à viticultura já eram bastante importantes.

Os primeiros vinhedos cultivados estavam em algum lugar entre as atuais Turquia, Geórgia e Armênia, há aproximadamente 7 mil anos (McGOVERN, 2003). Sendo essa uma região propícia para o cultivo de vinho, é possível que as uvas crescessem anteriormente em estado silvestre, o que pode antecipar ainda mais sua existência.

Na Antiguidade, gregos e romanos atribuíram ao vinho um lugar importante em suas vidas e em suas sociedades, tornando-se um elemento expressivo da civilização ocidental desde então (McGOVERN, 2003). Por conta das práticas religiosas a disseminação da vitivinicultura foi favorecida; os povos antigos cultuavam o deus do vinho sob diferentes nomes (McGOVERN, 2003).

Também a expansão do Império Romano e a imposição dos seus costumes favoreceram a disseminação da vitivinicultura, assim como a colonização da Itália pelos gregos, que a chamavam de terra do vinho (McGOVERN, 2003; JOHNSON; ROBINSON, 2008). Entretanto, durante séculos, a maior parte da produção do vinho produzido na Itália era para consumo doméstico, sendo uma pequena parcela engarrafada pelos produtores (JOHNSON; ROBINSON, 2008), fato que só se alterou há poucas décadas.

Muito mais do que produção, venda e consumo, o vinho é considerado como representação cultural e religiosa, de convívio e nutrição, sendo um verdadeiro patrimônio alimentar perpetuado entre gerações de italianos (ORTOLEVA; TORINO, 1992). Em épocas de recessão alimentar, o vinho servia ainda para aplacar a fome do italiano. Por exemplo, em 1720, quando o consumo de carne era restrito, o consumo de vinho atingiu níveis diferenciados (ORTOLEVA; TORINO, 1992).

### O cultivo da uva e a produção de vinho no Brasil

Alguns trabalhos dão conta de que a primeira videira foi plantada no Brasil em 1532 por Brás Cubas, na cidade de São Vicente, com mudas transportadas da Ilha da Madeira (SOUZA, 1996; IBRAVIN, s/d). Como as condições climáticas e de solo eram inadequadas, por volta de 1551 a vinha foi transferida para os arredores da região de Tatuapé e para o Planalto Piratininga, hoje o centro da cidade de São Paulo (PACHECO; SILVA, 2005, p. 47).

Por muitos anos a produção de vinhos paulista abasteceu a demanda local; depois, tendo crescido, passou a incomodar os portugueses que comercializavam vinho estrangeiro no Brasil e motivou a Coroa portuguesa a proibir sua produção no país (IBRAVIN, s/d), fazendo com que a cultura vitivinícola brasileira praticamente cessasse até a chegada de imigrantes italianos (PACHECO; SILVA, 2005). Foi a partir de 1870 que recomeçou o plantio de videiras na Serra Gaúcha, em Santa Catarina, no Paraná e em São Paulo, mas a elaboração de bons vinhos só foi conseguida, naquela época, no Rio Grande do Sul (IBRAVIN, s/d).

Os movimentos políticos e sociais ocorridos na Europa, em virtude das reunificações da Itália e da Alemanha, alteraram de forma significativa a produção de vinho no Brasil. Isso porque, com milhares de famílias na pobreza, muitos foram os grupos de alemães e italianos que imigraram para o Brasil, entre 1870 e 1914, a fim de terem possibilidades de sobrevivência, trazendo consigo seus costumes e tradições alimentares (OLIVEIRA, 2006).

### Uva, vinho e a tradição italiana: pertencimento cultural

Imigrantes, mesmo vivendo sob o regime do colonato, tentaram manter alguns dos hábitos trazidos da Itália: “uma vez que podiam cultivar especialmente o milho e o feijão entre as leiras de café e criar soltos, nos espaços da colônia, sobretudo porcos e galinhas, conseguiram manter alguns hábitos trazidos da Itália [...]” (OLIVEIRA, 2006, p. 50). Os hábitos geraram reações, por exemplo, “o expressivo consumo de fubá, por parte

dos imigrantes, para fazer a polenta não passou despercebido pela sociedade hospedeira, que logo começou a ver esse alimento como um indicativo de identidade dos italianos, mas configurando uma identificação negativa” (OLIVEIRA, 2006, p. 50), pois esse era um alimento das comunidades camponesas na Itália. A uva, por sua vez, era alimento essencial como fonte nutritiva ou de renda; além de ser base para o vinho, era o alimento que enunciava de forma muito positiva sua identidade (OLIVEIRA, 2006). Embora para o camponês italiano o vinho ocupasse um papel fundamental como componente alimentar, seu consumo passou a ser um privilégio das classes mais abastadas, por causa da pobreza que grassava na Itália.

Já no Brasil, imigrantes italianos tinham no vinho um ponto de referência, de identidade, “era com muito orgulho que eles propagavam o hábito de ingerir a bebida, e com muita vaidade explicitavam a qualidade do vinho procedente da mãe-pátria” (OLIVEIRA, 2006, p. 51). A iniciativa de manter suas tradições gastronômicas, religiosas e sociais fez com que imigrantes italianos buscassem formas de produção da uva e do vinho. A produção certamente fortaleceu a identidade de grupo e o sentimento de pertencimento aos imigrantes, fortalecendo “a ideia do ser italiano fora da Itália, característica de uma identidade nacional que, pelos fluxos da emigração, ultrapassou fronteiras e se difundiu em todo o mundo, antes mesmo dos processos de globalização contemporâneos” (FRIGELI, 2009, p. 46).

Esse tipo de padrão de relacionamento social pode ser visto como uma construção, no sentido apontado por Hobsbawm e Ranger (1984), de “tradição inventada”. O conceito de identidade implica, assim, o sentimento de pertença a uma comunidade imaginada, cujos membros não se conhecem, mas partilham de referências comuns como uma mesma história ou uma mesma tradição.

## METODOLOGIA

Esta pesquisa tem caráter qualitativo e investigativo. A análise qualitativa de dados obtidos deu-se por meio de entrevistas semiestruturadas aplicadas a adultos, homens e mulheres, preferencialmente imigrantes italianos de 2.<sup>a</sup> e 3.<sup>a</sup> geração, residentes na Colônia Mergulhão, que produzem uva e vinho em suas terras. Os instrumentos utilizados foram a técnica *snowball* (GOODMAN, 1961), o caderno de campo, a organização de um roteiro para entrevistas semiestruturadas, o registro da história oral e da descrição das práticas alimentares.

A análise e a interpretação foram apoiadas nos estudos do espaço social alimentar de Poulain e Proença (2003), que afirmam que a alimentação humana está submetida a condições fisiológicas e biológicas do indivíduo e às condições ecológicas nas quais o grupo de indivíduos está instalado. Entre os condicionantes está a zona de liberdade: o indivíduo e o grupo possuem autonomia para gerir sua dependência no meio natural. O espaço social alimentar divide-se em seis dimensões: o espaço comestível, a produção alimentar, o espaço culinário, os hábitos de consumo alimentar, a temporalidade alimentar e as diferenciações sociais (POULAIN; PROENÇA, 2003). A análise dessas dimensões serviu de ponto de partida para as perguntas da entrevista semiestruturada.

Foram obtidas seis entrevistas, dentre nove produtores da Colônia Mergulhão. A perda amostral deu-se pela não presença dos produtores em suas propriedades nos dias em que foram realizadas as entrevistas, bem como pela não aceitação em participar da pesquisa. A entrevista com roteiro semiestruturado foi o principal suporte para a coleta de informações. Além do caderno de anotações, utilizou-se um gravador, com a finalidade de transcrever dados após os períodos de entrevistas.

Para melhor alcance dos atores-chave para a entrevista, foi utilizada a técnica *snowball* (bola de neve), proposta por Goodman (1961). Trata-se de uma técnica de amostragem para pesquisas de cunho social cuja dinâmica ocorre de modo que um participante indica outro e assim por diante. Neste estudo, o ator do início ou na base da pesquisa indicou outro que possuía memórias e conhecimentos de determinados assuntos, e deu-se a progressão. Conforme as entrevistas foram progredindo, advieram cada vez mais conhecimentos específicos. As questões discutidas foram referentes aos hábitos, à história, à cultura alimentar, aos motivos pelos quais produzem uva e vinho e à forma de produção ao longo das gerações.

Os participantes da pesquisa foram convidados e as entrevistas foram agendadas com aqueles que aceitaram participar dela e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Todas as gravações foram transcritas e mantidas pelo período definido na Resolução n.º 466 do Conselho Nacional de Saúde (BRASIL, 2012). Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Pontifícia Universidade Católica do Paraná, sob o Parecer n.º 2.882.280.

Com base na fundamentação teórica e nas informações coletadas em campo, o projeto segue como estudo descritivo, que “pretende descrever ‘com exatidão’ os fatos e fenômenos de determinada realidade” (TRIVIÑOS, 1987, p. 110), seguido de análise e interpretação de dados.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

A partir da segunda metade do século XIX, entre os projetos de modernidade e desenvolvimento implementados pela política imperial brasileira, o da Província do Paraná estava diretamente relacionado à colonização e ao abastecimento de alimentos e bebidas essenciais, pelo estímulo à vinda de imigrantes europeus. Assim, fixaram-se os imigrantes em colônias nos arredores dos centros urbanos, a exemplo de Curitiba (COLNAGHI; MAGALHÃES FILHO; MAGALHÃES, 1992; PILLA; RIBEIRO, 2018).

No Paraná, buscou-se a instalação de famílias de europeus em pequenas propriedades agrícolas, objetivando a produção de alimentos e o abastecimento das cidades maiores. Entre os nove lotes de terra direcionados aos imigrantes espalhados pelo estado, um se localizava no município de São José dos Pinhais, onde se fixaram muitos imigrantes italianos, ucranianos e poloneses (MAROCHI, 2014). Entre 1880 e 1950, italianos e poloneses ocuparam a localidade das Colônias Mergulhão e Murici em maior número (MAROCHI, 2014). Contudo alguns relatos de descendentes moradores de Mergulhão contam que imigrantes começaram a chegar antes, por volta de 1874.

A maior parte dos imigrantes italianos que chegaram ao Paraná e à atual São José dos Pinhais estabeleceu-se em colônias agrícolas, distribuídas em pequenos lotes rurais. A expressividade numérica dos italianos ficou evidenciada por suas atividades, bem como pela presença de seus descendentes (COLNAGHI; MAGALHÃES FILHO; MAGALHÃES, 1992), que contribuiu de forma importante com o crescimento populacional nesse município paranaense (MAROCHI, 2014).

O modo de organização econômica implantado por estes ocorreu em virtude das heranças trazidas de seus países de origem, instaurando a divisão do trabalho entre seus membros. Em sua quase totalidade, imigrantes italianos que colonizaram a área da Colônia Mergulhão eram provenientes de regiões agrícolas: “no espaço rural italiano eles possuíam pequenas propriedades, com a produção de diversidade de produtos” (MAROCHI, 2014, p. 184).

Segundo relatos de uma descendente desses imigrantes, muitas famílias que hoje habitam a Colônia Mergulhão primeiramente se instalaram na Colônia Imperial Santa Maria do Novo Tirol, de Piraquara, para depois migrarem para as Colônias Murici e Mergulhão:

*Veja, por exemplo, [...]a nossa família italiana: eles desembarcaram no Espírito Santo um tanto, outro tanto veio, desembarcou em Paranaguá, outro tanto no Rio Grande do Sul. [...] Veio bastante nessa época, então alguns se instalaram ali para Murici, outros aqui no Mergulhão, mas a primeira colocação deles foi em Santa Maria. Ali em Piraquara. Daí dali eles já vieram para cá, porque tinha mais terras de sobra, ali já tinha um aglomerado porque era a primeira subida, acho que eles subiam pela Graciosa, e ali eles se instalaram, em Santa Maria de Piraquara e daí eles vieram para cá, para o Caminho do Vinho (BS, 65 anos).*

Milho, feijão, batata-doce, batata-inglesa, mandioca e diversos legumes eram cultivados. Criavam-se também diferentes animais, como vacas leiteiras, porcos e aves diversas. Inicialmente, o cultivo e a criação destinavam-se à própria alimentação, até alcançar o patamar de produtos excedentes, que poderiam ser trocados por outros produtos ou ainda ser comercializados (LAVANDOSKI; TONINI; BARRETO, 2012).

Nos primeiros anos da colonização iniciou-se o cultivo das parreiras, com mudas trazidas da Itália (MAROCHI, 2014). O cultivo da uva e a produção do vinho faziam parte da economia básica das pequenas vilas (IBRAVIN, s/d), e o hábito de beber vinho fazia parte de sua bagagem cultural. Entretanto as mudas que trouxeram na bagagem morreram na viagem ou não se adaptaram às novas condições de clima e solo. Isso levou à necessidade de utilizar novas cepas de uvas, muitas vezes trazidas por outras etnias que viviam na mesma região (LAVANDOSKI; TONINI; BARRETO, 2012; DARDEAU, 2015).

Até os anos 1940, muitos dos que viviam na Colônia Mergulhão produziam o vinho apenas para o consumo familiar, e alguns poucos já o produziam para a comercialização, ainda que em pequenas quantidades (MAROCHI, 2014). Na busca de elaborar vinhos nos padrões que lhes eram familiares, imigrantes italianos utilizavam os conhecimentos ancestrais e assim se consolidaram como produtores reconhecidos; trouxeram, portanto, para o Brasil métodos que fizeram crescer a vitivinicultura nacional (DARDEAU, 2015).

### Os sistemas alimentares, as tradições e os novos costumes

O sistema alimentar, de acordo com Poulain e Proença (2003), relaciona-se com os sistemas sociais e tecnológicos, que permitem que o alimento, por meio de toda a sua cadeia de produção, chegue ao consumidor, passando por diferentes etapas e transformações. Tais sistemas se evidenciam nos cultivos realizados na Colônia Mergulhão, desde os métodos trazidos na bagagem de produção de uva e vinho, caracterizando tradições, até os novos costumes que foram se impondo ao longo do tempo.

A produção de uva e de vinho na Itália foi absorvida como parte do “ser” italiano, e essa herança está presente na Colônia Mergulhão. Em entrevista com o Sr. EP, descendente de um imigrado em 1880, ele afirmou que até hoje seus parentes, ainda moradores de Treviso, na Itália, produzem uva e vinho, como se esse tipo de produção fosse um fio condutor da história da família. Outro entrevistado diz o mesmo:

*Desde criança, desde pequeno, fazendo vinho. O pai já fazia vinhos na Itália. [...] Na Itália, então, já tinha uma tradição de família, mesmo. [...] O pai começou a fazer assim por causa da família, e começou uns amigos procurarem, vender para um, para outro, e começamos a produzir mais, e assim foi indo (LB, 41 anos).*

Da mesma forma que produziam milho, legumes e uva, italianos imigrados faziam pães e bolos e ainda criavam animais, alguns trazidos da Itália. Suas dificuldades para adquirir a terra e manter o sustento da família, normalmente numerosa, eram grandes. Não vieram ao Brasil para ficar ricos, mas para tentar viver em um ambiente considerado menos hostil do que aquele que tinham na Itália. Infelizmente nem tudo foram vitórias e facilidades. Os entrevistados reforçam essa assertiva quando relatam os esforços de seus avós e pais:

*Alguns foram para Curitiba, porque não tinha muita alternativa. Meu pai e um tio meu ficaram aqui, nesse pedacinho de terra, plantando uva, milho, feijão. Criavam porcos e cortavam lenha para vender em Curitiba. Era complicado [...] (EP, 60 anos).*

*Meu pai já tinha algumas parreiras, ele plantou mais e começamos a fazer o vinho numa estribaria que ele adaptou um canto lá para fazer o vinho [...] (ML, 53 anos).*

Sobre a tradição de fazer vinho, a atividade faz parte de suas vidas e de suas famílias, e essas pessoas reconhecem o plantio da uva e a produção de vinho como raiz de suas tradições. Seja o vinho produzido da uva ou da casca da uva – tradicional para os imigrantes italianos –, a “arte” atravessa gerações:

*A tradição veio de longe, só continuou [...]. Aí plantava-se um pouco de uva. Fazia na época, que eu me lembro que o papa fazia vinho, fazia no máximo 700 litros de vinho. Ele tomava uns 400 litros e se desse vendia um pouquinho (EP, 60 anos).*

*E daí eles trouxeram, eles plantaram as videiras, produziam para o consumo. [...] Eles trouxeram as mudas de videiras, eles trouxeram tonéis de vinho para tomar na viagem, porque imagine quantos dias em alto-mar (BS, 65 anos).*

*A única coisa que fazemos aqui é que o pessoal acha que o vinho que se faz com a casca da uva não é bom, mas é uma questão de saber fazer. Não que a gente pegue da casca da uva, mas deixamos ele escorrer sozinho, que aí sai um vinho mais grosso. Deixa um pouco na prensa, sem precisar espremer totalmente. É só colocar lá que ele vai assentando. Esse é um vinho muito bom. Não que esse seja um segredo, mas é uma técnica diferente que a gente faz, o vinho da casca da uva [...] (EP, 60 anos).*

*Vinho a gente produz desde sempre, quando ajudava meu pai desde criança a produzir vinho... ele que começou, tinha produção na Itália, mas era para o consumo deles (ML, 53 anos).*

A produção do vinho, na Colônia Mergulhão, ainda sem que maquinários e tecnologia fossem aplicados na lavoura e na produção, dependia diretamente do número de pessoas envolvidas no processo. Mesmo que em épocas atuais a maior parte dos produtores já utilize maquinários e tecnologia avançada para o desengaço, a maceração da uva e a fermentação, a “receita” da produção é mantida na família. Houve a modernização do processo, não dos rituais:

*Eu cheguei a ver, mas não cheguei a pisar nas uvas, mas era deste jeito: havia um tambor bem grande, um tinaço, como a gente fala, colocavam a uva lá e alguém ficava pisando nessas uvas. Demorava muito para fazer esse processo, mas era a única alternativa que eles tinham. Depois, com o tempo, me lembro que houve outra máquina, feita de madeira, cheia de dentes, que moía a uva. Assim isso se tornou mais fácil (EP, 60 anos).*

*Então, se produzia elas na região e se fazia o vinho ali de forma bastante artesanal. Não me recordo da minha passagem de pisar na uva. A gente fazia debulhando as bagas na mesa, passava por um negócio que moía, colocava tipo nuns tanques de madeira. Chamávamos de pipa (DP, 67 anos).*

*[...] antigamente debulhava na mão, [...] aqui a gente já tinha uma máquina de madeira, tocada à manivela. Debulhava a uva, passava para essa máquina, que era só para abrir os grãos da uva, porque você não pode furar a uva, para quebrar a semente, e fermentação, quatro dias com casca e tudo. Só o cachinho é descartado. Então a gente pega depois de quatro dias que o vinho se fermenta a casca, separa do líquido, aí você esgota o vinho, fica mais 60 a 90 dias até para a fermentação total. Após a fermentação o vinho já está pronto para o consumo [...]. A gente não mexe nessa receita desde sempre, nunca mexeu, mantemos o vinho puro, natural, como a gente fazia antigamente, só que hoje temos maquinário (LN, 41 anos).*

Das mudas de uva que sobreviveram à viagem entre Europa e Brasil, praticamente tudo se perdeu ao longo das décadas, por descuido dos produtores ou por pragas ocorridas na própria lavoura. Um dos descendentes relata que até uns 20 anos atrás havia conseguido manter um pé de uva cuja muda tinha sido trazida por seus ancestrais e que durou em torno de 80 anos:

*Eu tinha um parreiral aqui, do falecido papai, que uma doença que dá na raiz da terra, um parasita, matou. Eu tinha um pé aqui, até uns quinze ou vinte anos atrás, que tinha em torno de oitenta anos. Era o único que tinha sobrado. Essa muda provavelmente veio de lá (EP, 60 anos).*

*O vinho que se produzia aqui na época [décadas atrás] era das mudas que eles trouxeram. E ainda tinha pés centenários, eu acho que até esses tempos atrás, deve ter alguém que tenha ainda algum pé centenário (BS, 65 anos).*

*As mudas que eles trouxeram [os primeiros imigrantes] da Itália eram uvas coloniais, uvas americanas, Vitis labrusca. Aqui na região eles plantavam mais a uva Bordô, que muita gente conhece como Terci, ou ainda Niágara Branca e Niágara Rosada (RJP, 27 anos).*

### Os espaços culinários e os hábitos alimentares

A cozinha representa a dimensão de espaço onde o alimento, por meio de técnicas, operações simbólicas e rituais, adquire sua identidade cultural ao ser transformado em comida (POULAIN; PROENÇA, 2003). Para descendentes de imigrantes, essas operações simbólicas de produção e consumo representadas até hoje pelas diferentes comidas e bebidas produzidas perpetuam-se enquanto identidade cultural. Hobsbawn e Ranger (1984) definem as “tradições” como práticas fixas, formalizadas e repetitivas referentes a um passado real ou forjado, enquanto os “costumes” são flexíveis às inovações e permitem mudanças, desde que permaneçam idênticos ou compatíveis com os antecedentes. A tradição alimentar na Colônia Mergulhão está recheada de alimentos prazerosos ao consumo, contribuindo para a manutenção de hábitos:

*Aqui no dia a dia a nossa comida é muita massa, muita coisa gorda, carnes, de tudo. Uma italiana, se não tiver queijo, salame, uma galinha e uma polenta, não vive. E um pão. Ai, meu Deus! Então tem que ter um macarrão, a lasanha, o nhoque. [...] Então eu faço compotas, geleias também, e o pão caseiro, todo sábado, domingo e feriado é pão caseiro. E a cuca de uva todo final de semana. Todo feriado sempre tem (BS, 65 anos).*

*A polenta, o frango caipira, o radite, almeirão. Essa é uma comida que fazemos com frequência. É fácil de fazer e bom de comer [...]. Lembro que quando era pequeno e não tinha muita ideia de tempo, eu sabia quando era domingo porque minha mãe matava o frango cedo... e fazia macarrão caseiro. Aí que sabia que era domingo. [...] A gente foi criado nesse sistema, não tinha muitas novidades como tem hoje em dia. Mas era uma comida gostosa, que a gente lembra até hoje. A gente comia bem e não sabia (EP, 60 anos).*

*Meu pai tem a tradição dele, não é muito de carne, mas salada, massa, macarrão não pode faltar. [...] Essa alimentação, que ele teve na Itália desde criança, ele mantém aqui (LB, 41 anos).*

Nos relatos dos participantes é possível perceber a memória gustativa e lembranças da alma, associadas à produção e ao consumo dos alimentos, seja para a família, seja para o sustento dela:

*Eu amava ir na casa da minha nona comer polenta com galinha e alcachofra. Nossa, era tudo de bom. E tomar vinho. Que a nona sempre dava um golinho, ou então eu brinco assim, é suco de nona, porque ela botava água e açúcar com vinho, para não nos deixar bêbados, e dava aquele suquinho de vinho (BS, 65 anos).*

*Tinha a lasanha, o macarrão, o macarrão com ervas também, bem típico italiano. Esse aí é gostoso, macarrão com erva-doce... com farofa de erva-doce. [...] muito tradicional. [...] Por exemplo, cozinhar a alcachofra e comer ela com óleo, ou rechear alcachofra com queijo e óleo de oliva, é sensacional. Tem o pão recheado também, que a gente chama Birum, que é um pão recheado com legumes, e depois você... cozinha espinafre, cenoura, beterraba, que você pôr, cozinhar e prepara, e você enrola o pão, faz a massa e vai pro forno (ML, 53 anos).*

*O prato principal da família é a macarronada mesmo, é o que a gente sempre faz, e não falta, isso não pode faltar nos dias de festa, nos domingos (LN, 41 anos).*

Os costumes alimentares, mesmo com raízes profundas, foram sendo gradativamente modificados pela globalização (GIDDENS *apud* HALL, 2011, p. 72). Essas influências chegaram à produção e ao consumo dos moradores da colônia:

*Saudades tenho do porco. Fazia banha. Eu lembro que meu pai tinha um chiqueiro. Ele matava um porco gordo, fazia três a quatro latas de banha, mas já tinha outro engordando lá. Então, quando aquela banha ou salame já estava no fim, o outro já estava pronto para matar. Então, porco que fornecesse muita banha era um porco bom (EP, 60 anos).*

*O porco, eles matavam e fritavam, e enterrava na própria gordura, numa lata. Então é assim que eles conservavam. Hoje, graças a Deus, a gente tem freezer, tem abundância (BS, 65 anos).*

*Antigamente plantava a própria comida praticamente, arroz, feijão, plantava tudo em casa para o consumo da família, desde frango, porco, tudo criado em casa. Queijo, a gente criou base de queijo, tudo caseiro. Essas coisas não comprava, fazia tudo em casa. Tinha as vaquinhas, produzia leite para o consumo da família e para fazer os queijos nossos, próprios que a gente vendia na nossa loja. Agora não, a gente teve que parar [...] (LN, 41 anos).*

*Se plantava roça de feijão, o milho, se fazia o fubá. [...] O que o produtor tinha na sua propriedade era o consumo dele e da família. Então, o feitió, tinha o milho, fazia o fubá, se moía, e fazia sua polenta, já tinha seu frango ali também, já se matava, e tinha aquela mesa farta com seu vinho também já produzido. E porco, muito suíno [...] (RJP, 27 anos).*

As escolhas que os descendentes de italianos têm feito determinam o que é a comida para eles. A forma de preparo, as regras sociais e os hábitos de consumo atribuem ao alimento uma identidade cultural (DAMATTA, 1986). Hall (2011, p. 69) argumenta que as identidades locais podem ser “reforçadas pela resistência à globalização”.

### Temporalidade alimentar: o tempo do produzir, o tempo do comer e o tempo do viver

O ato de alimentar-se segue rituais quanto a modalidades de consumo, horários, contextos sociais e número de refeições ao dia, tanto nos dias comuns como nos de festa (POULAIN; PROENÇA, 2003). É habitual o consumo de vinho; suas preferências se focam em vinhos secos e nos vinhos de prensa:

*A gente toma vinho nas refeições, mas levantamos cedo e após trabalhar um pouco a gente vem aqui na cantina e já toma um copo de vinho. E assim vai. Na hora do almoço tomamos um ou dois. Depois do almoço, por volta das três horas, quando estamos aqui perto, tomamos mais um pouquinho e à noite mais um pouquinho. Tomamos praticamente uma garrafa de vinho por dia (EP, 60 anos).*

*[...] quase todo dia a gente bebe um vinhozinho. Ela que acostuma [a tradição], na refeição, um copinho ou dois (ML, 53 anos).*

As fases da vida, a dinâmica das estações do ano, os períodos de lavoura, a disponibilidade de alimentos conforme a época, o ritmo cotidiano e os períodos festivos são fatores relacionados à temporalidade alimentar (POULAIN; PROENÇA, 2003). Não é diferente na Colônia Mergulhão: a produção de comida e de bebida está muito associada com esse conceito.

*Você tem a uva, você tem o vinho, você tem o suco, você tem a geleia e tem que ter a cuca de uva, e tem que ter a uva na cachaça. [...] isso é nossa tradição e nosso meio de vida (BS, 65 anos).*

As sabedorias culturais repassadas de geração a geração ainda se manifestam. Na produção de vinho, por exemplo, associam-se os saberes locais às técnicas utilizadas durante o processo.

*A gente mede o brix da uva para ver o teor alcoólico dela e sempre procuramos mexer o vinho em uma lua fraca, como meu pai mexia, e não em uma lua muito forte, para abrir o tambor de vinho, porque pode estragar, pode azedar com facilidade. Então, quando vamos abrir um tambor de 20 mil litros procuramos abrir em uma lua minguante, para não ter o problema de perder o vinho, pois pode azedar todo o tambor (EP, 60 anos).*

Apesar de a produção de uva ainda ser bastante frequente na região, a projeção comercial do vinho já excedeu, e muito, a possibilidade de plantio e colheita. Para o vinho que é comercializado, a maior parte das famílias e propriedades adquire a uva de terceiros:

*Cento e poucas toneladas de uva. A gente mói quase cinco caminhões, dependendo do ano. Torna-se mais fácil porque aqui trabalhamos só eu, minha filha e meu filho. Somos só em três (EP, 60 anos).*

As entrevistas evidenciaram a agregação familiar por meio da produção de alimentos e de vinho, apesar de também identificarem que muito se perdeu em virtude do tempo e das facilidades geradas pela industrialização dos alimentos:

*A gente tinha atrás um lugar lá dos porquinhos. E de três em três meses se matava um porco. Aí ia lá o irmão, outro irmão, esquentar água, para tirar pelo, e preparar corte, cortar banha, ligar fogão, para dar o fim no porco até o final da noite. Fazer banha, torresmo, salame. [...] É, as carnes, e tudo mais. Isso era com frequência. E que final de semana juntava a galera em volta, para comer torresmo, comer salame, a família vinha toda reunida junto. Quando*

*tem os avós isso atrai demais, a família está próxima. E com o tempo minha vó faleceu e isso foi se distanciando um pouco.*

[...]

*Na parte de recebimento de uva, fazer descarregamento de caixa, direcionar essas uvas para essa desengarçadora, [...], geralmente faz meu pai e meu irmão. [...] Eu cuido da fermentação. [...] Meu irmão que engarrafa vinho, toda parte mais braçal ele que faz (RJP, 27 anos).*

Segundo Ortoleva e Torino (1992), a divisão de tarefas dentro da família tem diminuído gradativamente em áreas rurais, mas entre os italianos instalados na América isso aconteceu com algum atraso. As observações da pesquisa empreendida com os moradores da Colônia Mergulhão corroboram a bibliografia a respeito.

Há satisfação com o crescimento da produção local e sua valorização com o turismo rural. Símbolos, costumes e tradições são mantidos e replicados a um universo muito maior do que apenas aos moradores locais. A venda de embutidos, pães, bolos, geleias e sucos é representativa, mas sem dúvida é a produção de vinho que faz da Colônia Mergulhão um local vivo e pulsante, produtivo e valorizado.

*Então eu digo: tem muita história por trás disso. Então são histórias de família (BS, 65 anos).*

*Eles (minha esposa e filhos) ajudam no vinho, e estamos continuando a história do meu pai. Estamos mantendo essa tradição (ML, 53 anos).*

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

A tradição da vitivinicultura na Colônia Mergulhão evidencia-se em cada um dos produtores acessados. A influência dos aspectos culturais e da memória coletiva dos descendentes de imigrantes italianos sobre suas atividades comerciais e familiares é notória.

As memórias dos antecedentes estão atreladas ao trabalho, ao esforço e à paixão pela vitivinicultura, pelo consumo de vinho e de muitos alimentos guardados na memória, criando-se uma identidade associada à produção e comercialização desses produtos. A italianidade desses ítalo-brasileiros apresenta-se como garantia de qualidade, com traços de manutenção da cultura alimentar, e como forma essencial de reivindicação e valorização de suas tradições. Em relação a práticas culinárias tradicionais, menciona-se a lembrança de técnicas utilizadas pelos antecedentes, reforçando a identidade e a cultura alimentar desses grupos.

Mudas de uva geraram a perpetuação de tradições, pelo prazer da produção e do consumo, além da possibilidade de ganhos para subsistência. Tais mudas se perderam pelo tempo e pelas pragas, mas fertilizaram nessa localidade a tradição da produção. A tradição e a abundância são sinônimos dessa colônia, consolidada ao longo do último século, mas prosperada nas últimas décadas. Fazer, beber e vender o vinho, o pão, o macarrão, a polenta são legados, isto é, são conhecimentos e tradições perpetuados ao longo da história.

Paradoxalmente também foram identificadas transformações ocorridas nos processos de produção e nos hábitos alimentares dos entrevistados, como reflexo das mudanças de caráter cultural, social e econômico permeadas no território, havendo assimilação de hábitos alimentares externos. Como novos modelos de consumo foram incorporados pelas novas gerações, o patrimônio alimentar tem sofrido realinhamentos.

Utilizando a análise de entrevistas sob núcleos de significação, foi possível realizar uma apreensão maior da rede de determinações constitutivas das experiências vivenciadas pelos entrevistados. A articulação desses núcleos de significação, aliada às condições históricas e culturais pesquisadas, proporcionou uma perspectiva mais complexa e integrada do cenário de vivência dos habitantes da Colônia Mergulhão.

## REFERÊNCIAS

- BARROS, V. *et al.* **Dieta mediterrânea**: um património civilizacional partilhado. Comité Intergovernamental para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial da Unesco, 2013. Disponível em: <https://comum.rcaap.pt/bitstream/10400.26/10480/1/6927.pdf>. Acesso em: 20 out. 2018.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde. **Resolução n.º 466 de 12 de dezembro de 2012**. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/cns/2013/res0466\\_12\\_12\\_2012.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/cns/2013/res0466_12_12_2012.html). Acesso em: 20 dez. 2019.
- CAMINHO DO VINHO. **História**. 2019. Disponível em: <http://www.caminhodovinho.tur.br/historia>. Acesso em: 20 dez. 2019.
- COLNAGHI, M. C.; MAGALHÃES FILHO, F. de B. B. de; MAGALHÃES, M. D. B. de. **São José dos Pinhais**: a trajetória de uma cidade. Curitiba: Prephacio, 1992.
- DAMATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
- DARDEAU, R. **Vinho fino brasileiro**. Rio de Janeiro: Mauad X, 2015.
- FRIGELI, A. F. **Os italianos, vinho e turismo**: o Vale dos Vinhedos na Serra Gaúcha. 2009. 79 f. Dissertação (Mestrado) – Centro de Pesquisa e Documentação de História Contemporânea do Brasil, Programa de Pós-Graduação em História, Política e Bens Culturais do Mestrado Profissional em Bens Culturais e Projetos Sociais, Fundação Getúlio Vargas, Rio de Janeiro, 2009.
- GOODMAN, L. Snowball sampling. **Annals of Mathematical Statistics**, n. 32, p. 148-170, 1961.
- HALL, S. **A identidade cultural na pós-modernidade**. 11. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2011.
- HOBBSAWN, E.; RANGER, T. **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984.
- INSTITUTO BRASILEIRO DO VINHO – IBRAVIN. **Cartilha de vinhos do Brasil**. Bento Gonçalves, s/d.
- JOHNSON, H.; ROBINSON, J. **Atlas mundial do vinho**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2008.
- LAVANDOSKI, J.; TONINI, H.; BARRETO, M. Uva, vinho e identidade cultural na Serra Gaúcha (RS, Brasil). **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, São Paulo, v. 6, n. 2, p. 216-232, maio/ago. 2012.
- MAROCHI, M. A. **História & memória**: a busca pela construção de uma identidade de São José dos Pinhais. São José dos Pinhais: Edição do autor, 2014. 224 p.
- MCGOVERN, P. E. **Ancient wine**: the search for the origin of viticulture. Princeton: Princeton University Press, 2003.

OLIVEIRA, F. A. M. de. Padrões alimentares em mudança: a cozinha italiana no interior paulista. **Revista Brasileira de História**, São Paulo, v. 26, n. 51, p. 47-62, 2006.

ORTOLEVA, P.; TORINO, C. La tradizione e l'abbondanza. Riflessioni sulla cucina degli italiani d'America. **Edizioni della Fondazione Giovanni Agnelli**, 1992. Disponível em: [www.altreitalie.it](http://www.altreitalie.it). Acesso em: 20 out. 2018.

PACHECO, A. de O.; SILVA, S. H. **Vinhos & uvas**: guia internacional com mais de 2.000 citações. 4. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2005.

PILLA, M. C. B. A.; RIBEIRO, C. da S. G. Carlos Roberto Antunes dos Santos e a história da alimentação no Paraná. **História: Questões & Debates**, Curitiba, v. 66, n. 1, p. 197-221, jan./jun. 2018.

POULAIN, J. P.; PROENÇA, R. P. da C. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 16, n. 3, p. 245-256, set. 2003. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1415-52732003000300002&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732003000300002&lng=en&nrm=iso). Acesso em: 20 dez. 2019.

SANTOS, S. de P. **O vinho e suas circunstâncias**. São Paulo: Senac São Paulo, 2001.

SOUZA, J. S. I. **Uvas para o Brasil**. Piracicaba: FEALQ, 1996.

TRIVIÑOS, A. N. S. **Introdução à pesquisa em Ciências Sociais**: a pesquisa qualitativa em educação. São Paulo: Atlas, 1987.

#### Fontes orais

BS (feminino, 65 anos): entrevista oral [17 out. 2018, São José dos Pinhais]. Entrevistadores: Wellington Furman e Cristiane Silvino Ristow.

DP (masculino, 67 anos): entrevista oral [16 out. 2018, São José dos Pinhais]. Entrevistadores: Wellington Furman e Cristiane Silvino Ristow.

EP (masculino, 60 anos): entrevista oral [17 out. 2018, São José dos Pinhais]. Entrevistadores: Wellington Furman e Cristiane Silvino Ristow.

LB (masculino, 41 anos): entrevista oral [16 out. 2018, São José dos Pinhais]. Entrevistadores: Wellington Furman e Cristiane Silvino Ristow.

LN (masculino, 41 anos): entrevista oral [16 out. 2018, São José dos Pinhais]. Entrevistadores: Wellington Furman e Cristiane Silvino Ristow.

ML (masculino, 53 anos): entrevista oral [17 out. 2018, São José dos Pinhais]. Entrevistadores: Wellington Furman e Cristiane Silvino Ristow.

RJP (feminino, 27 anos): entrevista oral [16 out. 2018, São José dos Pinhais]. Entrevistadores: Wellington Furman e Cristiane Silvino Ristow.