O BIFE À PARMEGIANA: UM SÍMBOLO DA CULINÁRIA HÍBRIDA DA CIDADE DE SÃO PAULO

Fabricio Addeo Ramos

Orientadora: Camila de Meirelles Landi

PIVIC Mackenzie

RESUMO

A presente pesquisa propõe desenvolver uma análise sobre a origem do prato *Bife à Parmegiana* na cidade de São Paulo – SP por meio da comunidade de imigrantes italianos da primeira metade do século XX e de sua disseminação no país. Entendendo como se deu a fixação desta população na cidade e a forma com que esses imigrantes se manifestaram por meio da culinária fazendo nascer uma gastronomia particular. A análise feita por meio do processo metodológico de pesquisa bibliográfica e documental, compara a receita tradicional do prato em questão, com preparos semelhantes consagrados na Itália, Estados Unidos e Argentina, traçando assim um paralelo de técnicas e temporalidade, mas também indicando sua autenticidade por suas características únicas e histórico de formação. Como resultado, constata-se que muitos pratos cheios de hibridismo nasceram na cidade com a autoria de imigrantes italianos e seus descendentes, os quais receberam nomes repletos de “italianismos” sendo a maioria destes identificados em senso comum pela população como “pratos italianos”.

Palavras-chave: Gastronomia paulistana; *Bife à Parmegiana*; Hibridismo cultural; Cozinha híbrida.

ABSTRACT

The present research proposes to develop an analysis of the origin of *Bife à Parmegiana* in the city of São Paulo - SP through the community of Italian immigrants from the first half of the 20th century and its dissemination in Brazil. Understanding how this population settled in the city and how these immigrants manifested themselves through cuisine gave rise to a particular gastronomy. The analysis carried out through the methodological process of bibliographic and documentary research compares the traditional recipe of the dish in question with similar preparations established in Italy, the United States, and Argentina, thus tracing a parallel of techniques and temporality, but also indicating its

authenticity for its unique characteristics and training history. As a result, it appears that many dishes full of hybridism were born in the city with the authorship of Italian immigrants and their descendants, who received names full of "Italianisms", most of which are identified by the population as common sense as "Italian dishes".

Keywords: Paulistana; Brazilian Gastronomy; Bife à Parmegiana; Cultural hybridism; Culinary hybridism;

INTRODUÇÃO

Entre os italianos e seus descendentes que se fixaram em São Paulo no final do século XIX e início do século XX, surgiu um prato com características italianas, mas também com divergências intrigantes que o tornou único e autenticamente local apesar do italianismo no nome: o *Bife à Parmegiana*.

Neste estudo, vamos analisar o surgimento do prato na capital paulista nesta comunidade de imigrantes e sua disseminação no país. Serão verificadas suas semelhanças e diferenças com diversos preparos italianos, e de outros países que também receberam esse perfil de população.

A análise do surgimento do *Bife à Parmegiana* na cultura gastronômica paulistana pode servir de modelo para o estudo de outras receitas que tiveram processo semelhante de formação a partir de um caldeirão cultural híbrido de grupos de imigrantes. O estudo contribui também para que essas receitas sejam vistas como parte da identidade e patrimônio imaterial da cultura local.

Os achados aqui apresentados são oriundos das pesquisas documentais e bibliográficas nas áreas de história, sociologia, antropologia e jornalismo. Autores brasileiros como Camila de Meirelles Landi, Carlos Alberto Dória e Silvana Azevedo de Almeida, e estrangeiros como Allan Bay e Paola Salvatori são referenciados, e além deles sites de referência com o da *Accademia Italiana Della Cucina* e a revista *Cruzeiro*.

Utiliza-se aqui o conceito de Landi (2022) de cozinha híbrida, como definido em sua tese de doutorado a partir da análise do trabalho em identidade cultural de Peter Burke, Nestor Canclini, Stuart Hall, Denis Cuche, sobre a culinária que nasce da fricção entre uma ou mais culturas distintas criando elementos novos e determinantes de uma terceira cultura derivada das originais.

Como resultado deste trabalho, espera-se contribuir para que o *Bife à Parmegiana* ocupe o lugar devido como elemento cultural da identidade paulistana e colabore para uma visão positiva e plural que o paulistano tem de si mesmo.

DESENVOLVIMENTO

O *Bife à Parmegiana*

Em São Paulo – SP, o *Bife à Parmegiana* é amplamente oferecido nos cardápios dos mais variados estabelecimentos. Em uma pesquisa rápida no IFOOD¹, site de entregas em domicílio, é possível identificar algumas centenas de estabelecimentos em todas as regiões do município nos quais o prato é ofertado. A receita varia de acordo com o toque de cada cozinheiro, mas tem como base consolidada alguns elementos: bife de filé mignon ou contrafilé empanado e frito, coberto com molho de tomate e, por cima, uma camada de queijo derretido, guarnecido de arroz branco e batatas fritas. Entre outras variações frequentemente encontradas estão a utilização de carne de frango, porco, peixe e legumes em versões lactovegetarianas.

Como veremos mais adiante, é nesta cidade que o *Bife à Parmegiana* irá surgir na gastronomia brasileira, oferecido pela comunidade de imigrantes italianos e seus descendentes. O nome é um italianismo que adapta localmente o “*parmigiana*”, à moda da cidade italiana de Parma, para o abasileirado parmegiana. Com estes apontamentos direcionando para a Itália, é possível imaginar que a referida receita seria uma adaptação de um dos preparos gastronômicos daquele país.

É importante salientar que o *Bife à Parmegiana* não é identificado como um prato típico italiano pelos próprios italianos que desconhecem a receita popularizada no Brasil (BAY, SALVATORI, 2015; ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA, 2021; MARCHESI, 2015). Outros *chefs* e estudiosos vão além e afirmam que este é um preparo autenticamente brasileiro (DORIA, 2008; ALMEIDA, 2016; AZEVEDO, ORTALE, 2019).

Porém, é possível identificar na cozinha italiana os elementos que convergem para a receita paulistana em alguns pratos comumente encontrados no país. Por exemplo, na *Costolette alla Parmigiana (Emilia Romagna)*, cujo registro é encontrado em livro de receita de 1814, é feito o empanamento das costeletas de vitela, com molho de carne e queijo parmesão derretido. Este seria grafado como “*alla Parmigiana*” apenas em 1952 (BAY, SALVATORI, 2015). Ainda mais próximo do Parmegiana paulistano,

¹ Ifood é uma plataforma digital com acesso pela internet que por meio de uma interface em site ou aplicativo fornece serviços de entregas de refeições e alimentos em domicílio, sendo a empresa líder do mercado no Brasil.

está o prato da mesma região, a *Cotoletta Alla Bolognese*, igual a receita anterior, contudo adicionando-se uma fatia de presunto cru. Porém, em uma das variações de seu preparo, ao invés do caldo de carne, entra o molho de tomate, acrescentando mais um elemento marcante e que o aproxima do parmegiana de São Paulo (ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA, 2021).

Em diferentes regiões da Itália, há receitas da *Berinjela à Parmegiana* (*Parmigiana de Melanzane*), servidas frequentemente como antepasto, que possuem elementos que dialogam com o prato brasileiro. Assim como as feitas na Puglia, que são empanadas e levadas ao forno com molho de tomate e queijo, e possuem similaridades suficientes para serem apontadas como influenciadoras do *Parmegiana* brasileiro. Mesmo sendo um salto significativo de leguminosa para carne bovina, a suposição de que este preparo seria o principal influenciador para o nascimento da receita paulistana ganha peso maior nessa pesquisa por ser validada por grandes nomes da cozinha ítalo-brasileira na cidade de São Paulo:

Na análise de três *restaurateurs*² paulistanos nascidos na Itália – Massimo Ferrari (Piemonte), Tonino Grieco (Campania), sócio da Pizzaria Veridiana, e o saudoso Giancarlo Bolla (Ligúria), dono do restaurante *La Tambouille* –, a receita ítalo-paulistana teve como inspiração a *melanzane* (berinjela) *alla parmigiana*. (LOPES, 2018).

Em sua tese de Doutorado, Landi (2022) menciona que encontrou nos achados de sua pesquisa uma relação feita entre o nome *Parmegiana* com outro significado vindo de uma possível origem do italianismo. Ao invés de denotar “à moda de Parma”, o nome seria uma referência a antigas janelas venezianas de madeira feita de tábua em sobreposição, também conhecida como *parmiciana*. Uma suposição que faz sentido se pensarmos na montagem em camadas do prato.

Os pratos italianos, aqui mencionados, foram desenvolvidos em técnica durante o século XIX, registrando-se em receitas consolidadas no início do século XX (BAY, SALVATORI, 2015). Observa-se então, como será descrito na próxima parte, que este é o período de formação da Itália, e que o senso de identidade nacional italiano se formaria no final do século e início do próximo. Sendo assim, seria mais correto afirmar que estas são receitas de regiões de uma Itália ainda em formação. De fato, o *Bife à*

² *Restaurateur* é o empreendedor ou gestor especializado no ramo de gastronomia com amplo domínio de atuação e conhecimento na área.

Parmegiana paulistano parece ser uma reunião de alguns elementos destes preparos, porém com ingrediente locais, sejam eles os tomates, a farinha, mas principalmente a carne.

A imigração Italiana

O *Bife à Parmegiana*, conforme abordaremos, é identificado como um preparo que surgiu na comunidade ítalo-brasileira da cidade de São Paulo. Para se debater sobre suas origens é necessário, então, primeiro conhecer um pouco da história dos imigrantes que chegaram em São Paulo, entre 1870 e 1930, vindos da península Apenínica, a atual Itália

No início do século XIX, a região foi dividida conforme resolução do Congresso de Viena em acordo com a nova ordem de poder que se estabelecia após a derrota de Napoleão. Havia ao norte o Reino de Piemonte-Sardenha, com uma burguesia liberal e bem estabelecida; o Reino da Lombardia e Veneza, dominado pelo Império Austríaco e os estados de Parma, Toscana e Módena, transformados em principados pela mesma coroa. Ao Sul, havia o Reino das Duas Sicílias, sob domínio da Casa Bourbon. E em Roma e redondezas havia os Estados Pontifícios, governados pela Igreja Católica (RIBEIRO, 2016).

O domínio estrangeiro associado às grandes revoluções e transformações do período, levou ao surgimento de um grande sentimento a favor da unificação da Itália. Diversos movimentos começaram a ganhar força até que em 1848 iniciou-se o processo que ficou conhecido como *Risorgimento* que levaria à formação do Estado Italiano. Ao norte da região, associada às agitações do continente, a industrialização começava a tirar empregos da população. Estes fatores aliados a uma massa populacional empobrecida e com poucas perspectivas, levou ao surgimento de uma onda migratória para as Américas, em especial Estados Unidos, Argentina e Brasil (GABACCIA, 1999).

Por outro lado, em São Paulo, os processos que levariam à abolição dos escravizados já começavam a fazer efeito na escassez de mão de obra. Produtores começaram um movimento utilizando um subsídio governamental para trazer imigrantes europeus para trabalharem na cultura cafeeira. Inclusive promovendo essa vinda com propaganda feita à população na Europa (HUTTER, 1987).

Mesmo com o estabelecimento do Reino da Itália (1860) e com a anexação de Roma ao Estado como capital (1870), a situação da população ainda era de muitas dificuldades. O apelo de tentar “fazer a América” tornava-se cada vez mais atraente. Inclusive com a propaganda pró-imigração brasileira que tinham um tom de exagero ou até mesmo enganoso, prometendo uma vida de facilidades e conquistas rápidas. Neste

contexto, teve início a primeira onda migratória por volta de 1875. E era justamente o fluxo da população mais atingida pela combinação da perda da empregabilidade pela industrialização a mais atraída pela viagem subsidiada pelo governo brasileiro do norte da Itália a chegar ao país. Parte foi para os estados do sul, e outra parte se fixou nas lavouras de café (COLLAÇO, 2012). De fato, a vida não era fácil para os imigrantes que enfrentavam duras condições de trabalho, mas ainda assim, havia na terra nova a oportunidade de sair da miséria e ganhar uma nova vida, o que de fato acontecia para parte dos imigrantes. Quando a notícia reverberou aos parentes que haviam permanecido no outro lado do Atlântico, na Itália, muito outros vieram. Dezenas de milhares se dirigiram ao Brasil.

Porém, a prosperidade da agricultura cafeeira foi abalada com sucessivas supersafras e especulação de preços nos Estados Unidos. Com isso, o emprego agrícola começou a diminuir empurrando uma massa crescente dos imigrantes para as cidades. São Paulo, em 1881, passou de uma população urbana de 31.000 pessoas para 279.000 em 1905, um aumento de 800%, sendo que cerca de 9% desta era proveniente da Itália (MOTA, 2007).

Para a população paulista o sentimento de alteridade fez colocar os imigrantes em um grande grupo que foi chamado apenas de Italianos. Mas nada mais impreciso. As pessoas que chegavam aqui vinham de uma recém-formada Itália. O sentimento nacional tal como conhecemos era algo ainda a ser desenvolvido. Ao contrário disso, era muito mais comum que os próprios italianos se identificassem com a região de onde vinham. Entre eles, havia elementos culturais em comum, porém não se reconheciam com um grupo homogêneo (ZANINI, 2007). O conceito de imigrante italiano que existe no Brasil do século XXI é algo muito diferente do caldeirão que começava a ser misturar no final do século XIX. Ao mesmo tempo, o mesmo acontecia em relação à identidade local. Apesar do movimento e sentimentos em torno do *Risorgimento*, da Lombardia à Sicília cada grupo ligado a uma região tinha uma visão de si e da Itália em contraste aos demais (HUTTER, 1987) (COLLAÇO, 2012). A alteridade entre as regiões da Itália, a forma com que os imigrantes se fixaram em São Paulo e partiram da cidade são importantes fatores para o desenvolvimento desta pesquisa.

A Linha do Tempo do *Bife à Parmegiana*

Os registros sobre a gastronomia paulistana nas primeiras décadas do século XX variam muito de acordo com o recorte abordado, sendo que alguns dados foram perdidos. Por exemplo, há uma escassez de registros físicos dos cardápios dos

estabelecimentos italianos desse período. Muita informação vem de relatos que podem sofrer os ruídos comuns da relação da subjetividade com a memória. Desta forma para traçar uma a linha do tempo confiável do *Bife à Parmegiana* e seu surgimento, essa pesquisa se baseará em depoimentos quando estes convergirem para informações advindas de documentos e referências bibliográficas.

O primeiro registro impresso do *Bife à Parmegiana* acontece na revista *O Cruzeiro*, considerada uma das mais importantes publicações semanais brasileiras do século XX (NASCIMENTO, 2009). Suas páginas falavam de atualidades e comportamento, sendo também uma das precursoras da fotojornalismo como conhecemos. Na edição 39, do dia 21 de julho de 1945, a escritora e jornalista Helena Sangirardi registra pela primeira vez na imprensa do país a receita de um *Bife à Parmegiana*:

Bifes à Parmigiana - Corte e tempere os bifes como preferir. Depois de ficarem um tempo em temperos, frite os bifes e arrume-os num prato que possa ir ao forno e à mesa. Tenha já preparado um bom molho de tomates, feito de preferência com temperos e tomates passados por peneira, êstes sem sementes nem peles. Depois de fritos todos os bifes, cubra-os com o molho de tomates. Polvilhe tudo com bastante queijo parmezão ralado e leve ao forno. Quando derreter o queijo, estarão prontos. Sirva bem quente. [sic] (SANGIRARDI, 1945).

Na receita falta o empanamento, um dos elementos técnicos que mais caracterizam o bife como conhecemos atualmente. Porém, as semelhanças destacam-se e indicam pelo menos uma forte relação entre o que conhecemos hoje e o prato cuja receita Sangirardi reproduziu na famosa revista. Nota-se também a semelhança com a receita tradicional de Napoles, *carne ala pizzaiola*, na qual os bifes são cozinhados no molho em vez de fritos (ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA, 2021).

Um relato colhido durante esta pesquisa confirma que apesar dessa versão diferir da receita que comumente conhecemos, o *Bife à parmegiana* na preparação empanada, coberta com molho de tomate e queijo gratinado era servido nas cantinas da cidade de São Paulo. Por intermédio de Bianca Gramigna Marino, herdeira da família proprietária da cantina mais antiga da São Paulo, o Carlino, chegamos ao depoimento da amiga da família e frequentadora do restaurante, Carmen Julia Angeli Pieri, 72 anos, que confirma que o *Bife à Parmegiana* na versão que conhecemos hoje já era servido no mesmo estabelecimento desde os anos quarenta.

Mais contundente ainda é o relato de um dos *restaurateurs* mais reconhecidos da atualidade que trabalha a gastronomia italiana no Brasil, em especial na cidade de São Paulo, Massimo Ferrari. Nascido em Premosello-Chiovenda, na região do Piemonte (Itália), foi dono juntamente com o irmão Venancio do celebrado restaurante Massimo, Alameda Santos (São Paulo – SP, de 1976 a 2013). Ferrari oferece consultoria em gastronomia para empresas renomadas como a Rede Globo e desde 2009, é proprietário do Felice e Maria, na Vila Olímpia. Ele narra o nascimento do *Bife à Parmegiana* no bairro do Braz, em 1939, na Cantina 1060, no mesmo número da Avenida Rangel Pestana, ponderando que “se não foi a primeira, pelo menos popularizou o prato”. Esse depoimento converge com a linha temporal aqui proposta.

Esses três dados apontam para o surgimento do *Bife à Parmegiana* na cidade de São Paulo no amálgama cultural que acontecia entre os imigrantes de várias regiões e o contato com a cultura caipira local. É aceitável imaginar que entre 1939 e 1945, o *Bife à Parmegiana* se popularizava na cidade e ganhava fama a ponto de ser mencionado em uma de suas versões na revista O Cruzeiro. Quase 10 anos mais tarde, em 1954, o prato estava disseminado nacionalmente a ponto de ser um dos elementos incorporados na música “Cana, Só de Pernambuco” de autoria de um dos músicos mais populares da época, Luiz Gonzaga, em parceria com o compositor fluminense Victor Simon, na qual narra uma experiência gastronômica em São Paulo:

Eu sou do Norte
Rumei para São Paulo
Fui mudar de sorte
Com o fole na mão
Comi de tudo
Comida italiana
Bife parmegiana
Canelone e macarrão
(GONZAGA, 1954).

Nota-se que na letra da música, o *Bife à Parmegiana* está associado, juntamente ao canelone e ao macarrão, à comida italiana. As canções de Luiz Gonzaga desta época estão inseridas no período de maior fenômeno popular do Baião, gênero musical criado por ele e que na época era responsável por 80% das músicas executadas no Brasil (OLIVEIRA, 1991). Soma-se a esse dado o fato que de 1946 a 1955, ele foi o autor que mais vendeu álbuns. Sua música fala sobre diversos temas traduzidos pelo sentimento nordestino. Em especial, a referida música fala sobre o contraste entre o Nordeste e o Sudeste brasileiro, um dos quatro grandes grupos temáticos de sua obra (DOS SANTOS, 2004), no qual Gonzaga menciona elementos culturais popularizados em

oposição ao regional nordestino. Assim, entende-se que naquele momento o *Bife à Parmegiana* era conhecido não apenas em São Paulo, mas em todo o país, a ponto de entrar na lista de uma música de entendimento massivo popular e que estava associado no imaginário popular à culinária italiana.

Na edição do Jornal *Diário da Noite*, de 2 de fevereiro de 1959, verifica-se o possível primeiro registro da receita com a preparação clássica consolidada na cidade, com técnicas e ingredientes que são praticamente iguais ao preparo feito nesta segunda década do século XXI:

BIFES A PARMEGIANA - INGREDIENTES - 6 bifés de contrafilé, sal, alho, vinagre, pimenta do reino, tomates, 1 cebola, 8 ovos, pó de rosca, 1 colher de margarina, queijo parmezão ralado, 250 gramas de mussarela, gordura ou óleo para fritar, farinha de trigo. MODO DE PREPARAR - Limpe, corte e tempere os bifés com sal, alho, pimenta e vinagre; passe-os por farinha de trigo, pelos ovos e por último pelo pó de rosca; frite em gordura bem quente, tire para escorrer no papel pardo. Faça um molho de tomates: Ponha em uma panela a margarina e o alho amassado, deixe dourar, junte os tomates moídos, tempere de sal e pimenta, deixe tomar ponto; ponha os bifés em uma assadeira, espalhe molho de tomates por todos eles; arrume por cima de cada bife uma fatia de mussarela, polvilhe com queijo ralado, leve ao forno só para derreter a mussarela; tire do forno, arrume em uma travessa. [sic] (*BIFES A PARMEGIANA*, 1959).

Neste processo histórico de duas décadas, consolida-se o *Bife à Parmegiana* na cidade de São Paulo a partir dos saberes de imigrantes italianos e seus descendentes que entraram em contato com a cultura e os ingredientes locais, não sendo apenas um prato de substituição de ingredientes. Porém, as proporções e relações dos ingredientes mudam no prato conforme formado na cidade de São Paulo. É marcante que no lugar de costeletas de vitelo ou berinjelas, encontra-se o filé mignon ou o contrafilé brasileiro. Também apresenta abundância de molho de tomate e de queijo, fato que o distancia ainda mais dos pratos-irmãos italianos.

Deve-se considerar que no período retratado, os pratos italianos mencionados estavam em fase de consolidação. Não havia uma gastronomia especificamente italiana até o país se formar, então as culinárias dos imigrantes em São Paulo tinham como referências as diferentes regiões italianas. A *Cotoletta alla Bolognese* por exemplo é considerada antiga, mas sua receita foi registrada na câmara de comércio de Bolonha

apenas em 2004. Enquanto a *Cotoletta alla Parmigiana* teve sua receita registrada com esse nome apenas em 1952.

Com base no exposto conclui-se que os italianos, tanto os residentes na Itália como os expatriados, recém imbuídos do sentimento de identidade nacional, estavam em período semelhante criando e consolidando receitas tanto no país de origem quanto em novas terras. Algumas delas nasceram de fato na Itália, enquanto outras nasciam nos locais de imigração como Brasil, Argentina e Estados Unidos, sob a influência das culturas híbridas locais.

Aqui cabe inserir o conceito de cultura híbrida e culinária híbrida como descrito pela autora Camila Landi em sua tese de doutorado (2022). Em uma pesquisa ampla sobre identidade cultural, e fazendo uso dos conceitos construídos por autores como Peter Burke, Nestor Canclini, Stuart Hall e Denis Cuche, a pesquisadora nos informa que cultura híbrida é o resultado da interação entre duas ou mais culturas, seja sob contraposição ou conciliação, conflito ou integração. Ressaltando que toda cultura em um determinado patamar é híbrida, é colocado que algumas estão em um processo mais intenso devido a fatores históricos e socioculturais. Como o exemplo de São Paulo nas primeiras décadas do século XX, e a explosão populacional da urbanização acelerada da região associada a imigração massiva de italianos. Landi então, cria a conceituação de culinária híbrida, que seria o surgimento de saberes na manipulação, preparo e oferecimento de refeições ligados à influência de duas ou mais culturas. No caso de São Paulo iriam se misturar especialmente a do imigrante italiano e a do caipira, sendo o *Bife à Parmegiana* um artefato oriundo deste hibridismo na capital paulista.

O caso da *Milanesa Napolitana* da Argentina, um prato muito apreciado popularmente e ícone da gastronomia portenha, é um ótimo exemplo de hibridismo na culinária imigrante argentina. Semelhante ao *Bife à Parmegiana* brasileiro e acrescido do presunto, similar à montagem da *Cotoletta alla Bolognese*, tem sua versão anedótica e bem disseminada sobre sua criação a partir de um improviso do dono de um restaurante de imigrantes e descendentes italianos chamado *Napoli*. Diz a narrativa que quando um cliente importante teve sua milanesa queimada, e na impossibilidade de fazer outra, o erro foi coberto com uma camada de presunto, queijo e molho de tomates. O fato teria acontecido na década de 40, no restaurante mencionado na Avenida Corrientes de Buenos Aires. Por outro lado, a investigação de Daniel Balmaceda no seu livro "*La Comida en La Historia Argentina*", desconstrói a narrativa ao dizer que em sua pesquisa não encontrou registro histórico do fato e do restaurante.

Da mesma forma, o *Chicken Parmesan*, *Chicken Parmigiana* ou *Chicken Parm* (*Frango à Parmegiana*) americano é um prato disseminado nos EUA de forma significativa, e também associado à cultura dos imigrantes italianos. Como o nome sugere, nesta receita é usada carne de frango, e batatas fritas servem como acompanhamento. O primeiro registro encontrado é uma receita no *New York Herald Tribune*, em 04 de fevereiro de 1953. Alguns escritores e pesquisadores, como a editora da BBC Amanda Rugger e a jornalista Margot Kaminski, afirmam que o prato vem de adaptações de pratos italianos como a berinjela e a *cotoletta alla bolognese*, mas também sem apontar algum elo mais consistente.

Em perspectiva, esses preparos mostram de que forma os imigrantes italianos e seus descendentes criavam receitas ao tentar replicar técnicas e saberes de seus locais de origem utilizando os ingredientes que encontravam. Assim, foram estabelecendo as receitas de acordo com adaptações advindas do contato com as culturas locais. A coincidência do estabelecimento de receitas com elementos similares em quatro países diferentes indica a convergência de elementos que favoreceram o fenômeno.

Não obstante, é importante salientar que parte dos imigrantes italianos não se fixaram no primeiro destino a que se dirigiram. Segundo HUTTER (1987), muitos partiram de São Paulo de volta para seu país natal, ou para a Argentina e Estados Unidos em busca de melhores oportunidades.

Com a linha do tempo traçada aqui, na qual a consolidação do *Parmegiana* na comunidade italiana acontece ainda na transição da década de 1930 para 1940, em São Paulo, e que nos EUA e na Argentina isso acontece em período posterior, é possível identificar a possibilidade do *Bife à Parmegiana* paulistano ter influenciado a criação do *Chicken Parmesan* e da Milanesa Napolitana a partir do deslocamento dos imigrantes de São Paulo para os outros países.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O deslocamento massivo dos cidadãos italianos no final do século XIX e início do século XX provocou a disseminação da sua cultura regional para os países-destino, incluindo técnicas culinárias variadas. Entre essas técnicas estava o empanamento de carne e sua combinação com o molho de tomate e queijo derretido. Ao chegar nessas novas terras, os imigrantes tentaram replicar essas receitas com ingredientes locais, e foram também influenciados pela forma com que esses ingredientes eram trabalhados e consumidos localmente. Surgiram, então, pratos variados que por serem de autoria de imigrantes italianos e seus descendentes e receberem nomes cheios de italianismos,

foram identificados pela população local como “receitas italianas”. Porém esses pratos estavam sendo criados à moda local, muitas vezes se distanciando de qualquer preparo consolidado na Itália.

Em São Paulo - SP, o *Bife à Parmegiana* é um exemplo deste processo. Criado em algum momento no início da década de 1940, o preparo era servido em cantinas da cidade – conforme dados encontrados no presente trabalho, que não registram uma data específica. Sua popularidade se tornou tanta que quinze anos após este período sua presença na cultura brasileira foi registrada em música de um dos artistas mais populares do Brasil, indicando sua disseminação e conhecimento pela população. Torna-se possível aventar a possibilidade de que o prato tenha, inclusive, influenciado preparos semelhantes como o *Chicken Parmesan*, nos Estados Unidos, e a *Milanesa Napolitana*, na Argentina, pelo deslocamento de imigrantes italianos entre esses países-destino e por esses preparos terem registros posteriores ao prato paulistano.

É possível afirmar que o *Bife à Parmegiana* guarda similaridades com outros preparos italianos, ainda que suas divergências e especificidades sejam marcantes. A receita consolidada em São Paulo é um prato muito popular encontrado nos mais diferentes estabelecimentos gastronômicos. De acordo com pesquisa feita no site de entregas *IFOOD*, há mais *Bifes à Parmegiana* sendo oferecidos em estabelecimentos não italianos do que nos tipicamente italianos. Este fato demonstra que apesar do *Bife à Parmegiana* ainda estar constantemente inserido no imaginário popular como um prato originário de uma cultura estrangeira, na prática, foi incorporado à culinária nacional sendo atualmente uma das preferências de escolha gastronômica dos brasileiros.

REFERÊNCIAS

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA. idem, 2021. Site referencial sobre culinária italiana. Disponível em: <https://www.accademiaitalianadellacucina.it/>. Acesso em: 21 de abril de 2021.

ALMEIDA, Silvana Azevedo de. O léxico da cozinha italiana em São Paulo: autenticidade e adaptação nos restaurantes paulistanos. 2016. Dissertação (Mestrado em Língua e Literatura Italiana) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2016. doi:10.11606/D.8.2016.tde-09082016-084758. Acesso em: 2021-04-19.

AZEVEDO, S.; ORTALE, F. Cozinha de Herança: memórias e identidades de um tesouro compartilhado. Revista de Italianística, [S. l.], n. 38, p. 88-98, 2019. DOI: 10.11606/issn.2238-8281.v0i38p88-98. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/italianistica/article/view/168578>. Acesso em: 20 mar. 2021.

BAY, A. SALVATORI, P. La Cucina Nazionale Italiana: Como erano e come sono le 1135 ricette che fanno l'Italia. 1ª Ed. Milano: Adriano Salani Editore. 2015.

BALMACEDA, D. La Comida en la Historia Argentina. 1ª Ed. Buenos Aires: Schalvezon Graham. 2016.

BIFES A PARMEGIANA. Diário da Noite. São Paulo, 2 de fevereiro de 1959. Disponível em: [http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=093351&pesq="parmegiana"&pagfis=52776](http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=093351&pesq=)

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Imigração e cozinha italiana na cidade de São Paulo. Concepções de fartura e distinção. Anuário Antropológico, n. 1, p. 211-236, 2012.

DÓRIA, Carlos Alberto. Estrelas no céu da boca - Escritos sobre culinária e gastronomia. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2006

_____. Formação da Culinária Brasileira. São Paulo: Publifolha, 2008.

DOS SANTOS, José Farias. Luiz Gonzaga, a música como expressão do Nordeste. Ibrasa, 2004.

GABACCIA, Donna R. Is everywhere nowhere? Nomads, nations, and the immigrant paradigm of United States history. The Journal of American History, v. 86, n. 3, p. 1115-1134, 1999.

GONZAGA, Luiz. SIMON, V. Cana, Só de Pernambuco. São Paulo: RCA Victor: 1954. Disco 78 (3 min. 4s).

HUTTER, L. M. Imigração italiana: aspectos gerais do processo imigratório. Revista do Instituto de Estudos Brasileiros, [S. l.], n. 27, p. 59-73, 1987. DOI: 10.11606/issn.2316-901X.v0i27p59-73. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/rieb/article/view/69906>. Acesso em: 30 nov. 2021.

I FOOD. Site de delivery de alimentos Ifood, 2021. Disponível em: <http://ifood.com.br>

KAMINSKI, Margot. Ethnic Foods That Aren't Really. Chowhound, 12 de outubro de 2006. Disponível em: <https://www.chowhound.com/food-news/53553/ethnic-foods-that-arent-really/> Acessado em 15 de abril de 2021.

LANDI, Camila de Meirelles. A formação híbrida da alimentação ítalo-paulistana: um diálogo com a cidade de cultura, memória e pertencimento no século XXI. 2021. Disponível em: <https://dspace.mackenzie.br/handle/10899/28874> Acessado em 03 de março de 2022.

LOPES, J.A. Dias. Oh, que delícia de bife. Revista Veja, São Paulo, 22 de agosto de 2018. Coluna Dias Lopes: Curiosidades e Novidades da Gastronomia Universal. Disponível em: <https://veja.abril.com.br/blog/dias-lobes/oh-que-delicia-de-bife/> Consultado em: 21 de abril de 2021.

MARCHESI, G. La Cucina Italiana: Il Grande Ricettario. 1ª Ed. Monza: Grande forEdit s.r.l. 2015.

MOTA, Paula de Brito et al. A cidade de São Paulo de 1870 a 1930: café, imigrantes, ferrovia, indústria. 2007. Disponível em: <http://tede.bibliotecadigital.puc-campinas.edu.br:8080/jspui/handle/tede/49> Acessado em: 29 outubro de 2021

NASCIMENTO, Edna Maria Fernandes dos Santos. Prudência e aventura: revista O Cruzeiro e formas de vida da mulher da década de 40. ALFA: Revista de Linguística, v. 53, n. 2, 2009. Available at: <<http://hdl.handle.net/11449/107800>>.

OLIVEIRA, G. Luiz Gonzaga: o matuto que conquistou o mundo. 1ª edição. Recife: Comunicarte. 1991.

RIBEIRO, Maria Manuela Tavares. Entre os nacionalismos e o internacionalismo. O caso italiano. Saber & Educar, n. 21, p. 140-147, 2016.

RUGGER, Amanda. That's Not Italian Food, It's Italian American Food: Why You Can't Find Your Favorite Italian Dish in Italy. Site Revealed Rome. Acesso

disponível em: <https://revealedrome.com/2011/02/italian-food-cuisine-american-spaghetti-meatballs-italy/> Acessado no dia: 10 de abril de 2021

SANGIRARDI, Helena. Pratos Que Todos Repetem: Sugestões Para Fazer Bifes. O Cruzeiro, Rio de Janeiro, 21 de Julho de 1945. Lar Doce Lar. Disponível em: <http://memoria.bn.br/DocReader/003581/46396> Acessado em: 21 de abril de 2021.

ZANINI, Maria Catarina Chitolina. Um olhar antropológico sobre fatos e memórias da imigração italiana. Mana, v. 13, p. 521-547, 2007

Contatos: far77@uol.com.br e camila.landi@mackenzie.br