

Alma Mater Studiorum Università di Bologna

Scuola di Lettere e Beni Culturali

Master in Storia e Cultura dell'Alimentazione

**"La gastronomia tradizionale e l'ospitalità: un studio di caso nella regione
costiera del Nordest nel Brasile".**

PRESENTATA DA
WALGRA MELLO

RELATORE
prof. DAVIDE DOMENICI

Anno accademico 2018-19

**Alla mia cara mamma e al mio caro
papà (*in memoriam*) che, per amore, mi
hanno insegnato tanto in questa vita.**

INDICE

1- Introduzione	4
2- Capitolo Primo	6
2.1 – Una sintesi della storia dell'alimentazione.....	6
2.2 – Le radici culinarie di Brasile	9
2.3 – Le radici culinarie di Alagoas	19
2.4 – Le zuccherificio Buenos Ayres	23
2.5 – La cucina	25
2.6 – Il patrimonio regionale	29
2.7 – Il turismo	30
2.8 – L'ospitalità	31
2.8.1 – L'ospitalità privata	33
2.8.2 – L'ospitalità pubblica	34
2.8.3 – L'ospitalità commerciale	36
3- Capitolo Secondo	36
3.1 – Studio di caso	36
4- Considerazione finale	40
5- Bibliografia	42
6- Intervista (in portoghese).....	46

Ringraziamenti

Ringrazio tutti gli insegnanti che hanno partecipato alla costruzione di questo sogno culturale. Inoltre, i miei compagni di classe e la città di Bologna che mi ha accolto.

"Gastronomia tradizionale e ospitalità: un studio di caso nella regione costiera del Nordest nel Brasile".

INTRODUZIONE

Vale la pena di ricorrere a Montandon per sintetizzare quanto verrà analizzato: *"È noto quanto il bicchiere d'acqua o la tazzina di caffè, nei Paesi mediterranei, sia il gesto più spontaneo e immediato dell'ospitalità, e quanto la tavola e il banchetto siano il centro, il fulcro principale attorno al quale si organizza l'ospitalità"* (Montandon, 2011, p. 31).

Sulla base di questa comprensione, l'obiettivo è quello di esaminare l'importanza della gastronomia tradizionale e la sua rappresentatività come oggetto identitario, nonché il suo valore socio-economico, nel contesto dell'ospitalità, verificando la sua dinamica come simbolo principale dell'accoglienza nelle relazioni umane che si concretizzano attraverso il cibo.

In questo contesto di cibo e ospitalità, si può notare che nella cultura umana questo fatto sociale non è apparso improvvisamente come un fenomeno prodigioso e soprannaturale, ma è sorto piuttosto attraverso interazioni, costruito su criteri che hanno preservato le distinte identità. Inizialmente, questa conoscenza si è mossa lentamente.

Il caso di studio che verrà presentato a titolo esemplificativo tratterà del percorso di una casalinga che, senza troppe pretese, ha trasformato le sue conoscenze culinarie in una fonte di redditività economica grazie alla domanda derivante dallo sviluppo del turismo nella sua regione. Si osserverà come semplici conoscenze private e quotidiane, esercitate per lo più dalle donne, siano preziose e possano generare reddito se trasformate in un *mestiere*.

La metodologia applicata si baserà su ricerche bibliografiche, ricettari e studio del caso, che saranno le fonti utilizzate per valutare le interfacce tra cucina regionale e ospitalità in una regione turistica.

A priori, per tracciare questo parallelo, la Storia dell'alimentazione fornirà i riferimenti per la comprensione di questo oggetto, avendo come punto di partenza la cucina familiare, che è la forza motrice di tutte le altre pratiche culinarie. Anche l'ospitalità privata, propulsore degli altri segmenti della materia, sarà analizzata nella Storia dell'ospitalità, nella prospettiva della scuola antropologica francese.

A causa della sua ubiquità e complessità, l'oggetto di studio richiede un'analisi interdisciplinare, considerando che ogni componente culturale è caratterizzata da una capillarità che copre diverse aree di intervento. È essenziale, in questo caso, una visione olistica. Trattandosi di un tema legato all'essenza umana, si farà ricorso all'antropologia, all'etnografia, al turismo e ad altre scienze sociali.

Per una migliore comprensione dell'argomento, verrà realizzato un ritaglio spaziale in un villaggio di pescatori, sulla costa del Nordest brasiliano. L'attenzione sarà focalizzata sul cibo popolare regionale contemporaneo, considerando la sua utilità come elemento culturale con prerogative fisiologiche e la sua efficacia nel panorama socio- culturale come fedele depositario di tradizioni, costumi, esperienze, memorie e riti.

Con tutte queste caratteristiche e coscienti della potenza di questo tema universale con l'attributo di "fatto sociale totale" (Mauss) che si muove liberamente nel "villaggio globale" (McLuhan), verrà esaminato il paesaggio del sistema alimentare e della cultura alimentare di questo villaggio a vocazione turistica, chiamato Praia do Marceneiro, situato nel comune di Passo de Camaragibe, Stato di Alagoas, nel Nordest del Brasile, dove le esigenze primarie di sussistenza si intrecciano con lo sviluppo turistico.

Data la portata internazionale dell'argomento, lo studio sarà strutturato in tre capitoli:

Il primo capitolo di questa monografia si occupa del passato, cercando di comprendere, attraverso la Storia dell'Alimentazione e le Scienze Umane e Sociali, il protagonismo umano nella costruzione culturale alimentare del presente. Nel corso del testo, la ricerca dimostra la forza dell'oggetto di studio come patrimonio, le sue applicazioni nelle dimensioni dell'ospitalità antropologica e le interfacce con l'industria del turismo. Nel secondo capitolo, viene presentato un caso di studio nella regione del Nordest del Brasile, più precisamente nello Stato di Alagoas, nel comune di Passo de Camaragibe, che evidenzia l'importanza del sapere culinario, sovvenzionato dalla coltivazione di prodotti locali, e la sua espressione come fonte di reddito. Si termina con le conclusioni generali sul tema studiato.

CAPITOLO PRIMO

UNA SINTESI DELLA STORIA DELL'ALIMENTAZIONE

Come è noto, la storia del mondo è inseparabile dalla storia dell'alimentazione, poiché mangiare è una condizione *sine qua non* per gli esseri viventi, una necessità di natura fisiologica. Tuttavia, la specie umana non si limita al biologico.

L'uomo, in quanto predatore, cacciatore e/o raccoglitore, si trovava allo stesso livello cognitivo delle altre animale, ma con l'appropriazione della natura e l'uso della percezione è avvenuto un processo evolutivo che lo ha distanziato dalle altre specie. In un determinato momento, che non è possibile precisare per la mancanza di fonti probatorie, iniziò lo sviluppo cerebrale della specie umana e l'uomo cominciò a creare artifici per garantirsi la nutrizione. Quando raggiunsero una condizione di maggiore inventiva, iniziarono ad avere maggiori abilità. *"Questo cambiamento rese i membri del genere Homo i più grandi esperti di adattabilità in tutta la natura"*. (Crosby, 2011, p. 26). Le innovazioni e gli artifici generavano i frutti di nuove abilità che, se di successo, acquistavano forza e rimanevano nelle società, trasformandosi in oggetto culturale da trasmettere di generazione in generazione.

Tuttavia, se si riflette sul fatto che all'inizio tutti gli sforzi e le innovazioni furono motivati dalla ricerca di stabilità alimentare, ci si trova davanti a una strada a doppio senso tra il bisogno e la creatività umani. Se il cibo è sinonimo di esistenza e necessario per il proseguimento della vita, la cultura è frutto dell'attività intellettuale che pone l'uomo al di sopra delle altre specie del regno animale. Si evince, pertanto, che il lungo periodo di organizzazione cognitiva è stato stimolato da bisogni primari.

I nuovi attributi sono, nella loro essenza, di ordine "razionale"; la strutturazione di questa sovrapposizione fu il risultato del progresso intellettuale che, nel Neolitico, darà inizio all'uomo culturale, con l'avvento della rivoluzione agricola. Secondo lo storico Yuval Harari (Harari, 2011, p.11): *"la Rivoluzione cognitiva diede il via alla storia circa 70.000 anni fa. La Rivoluzione agricola partì intorno a 12.000 anni fa. La Rivoluzione scientifica, messasi in marcia solo 500 anni fa, potrebbe..."*. Tutti i passi compiuti a partire da queste rivoluzioni sono stati di fondamentale importanza per la crescita dell'umanità.

Per quanto riguarda la rivoluzione agricola, le fonti più chiare sono apparse di recente, nel Novecento, attraverso l'archeologia, con l'applicazione della tecnica di datazione al radiocarbonio o al carbonio-14. Grazie a questo metodo cronologico, si sa che, nel mondo, le rivoluzioni si sono svolte in fasi differenziate. In primo luogo, fiorirono *in Oriente (Mezzaluna fertile)*, 12.000 anni fa; *Sud-est asiatico*, 11.000 anni fa; *America*, 10.000 anni fa; *Europa*, 10.000 - 8.000 anni fa¹.

Nell'edificazione di questa rivoluzione, i ricercatori notano che, le donne furono esse ad occuparsi del controllo delle nascite e dell'addomesticamento delle piante. Citando Childe, la sociologa Mies spiega: *"La necessità di provvedere al cibo quotidiano per sé e per i propri figli portò le donne ad avere un'ampia conoscenza delle piante, della terra, dell'acqua e delle stagioni. Questa raccolta di esperienze nel corso di migliaia di anni portò infine all'invenzione della coltivazione regolare delle piante in Eurasia... Egli e molti altri scienziati narrano questa invenzione insieme agli strumenti utilizzati dalle donne"* (Mies, 2016, p. 848, apud Childe, 1976; Reed, 1975; Thomson, 1960; Bornemann, 1975; Chattopadhyaya, 1973; Ehrenfels, 1941; Briffault, 1952).

Passando alla costruzione della cultura europea, nell'Antiguità, il pane, il vino e l'olio sono i simboli primordiali su cui si fonda l'ideologia della civiltà umana; furono i rappresentanti degli uomini della città, della pratica dell'agricoltura, della cucina e del consumo. Questo contraddistingue il modello nell'antica Roma, come descrive Campanini: *"...i Romani portatori di una cultura alimentare basata sulla cosiddetta "tríade mediterranea" - grano, vite, olivo - e in generale sui prodotti vegetali."* (Campanini, 2016, p. 21). I popoli barbari, invece, consumano carne selvaggina, latte e frutti selvatici; per questo sono considerati marginali e selvaggi. Il punto saliente della contrapposizione è la provenienza del cibo e la modalità di consumo, che dovrebbero essere il risultato della domesticazione e della produzione.

L'ideologia alimentare seguiva la logica della contrapposizione tra Natura e Cultura:

- Natura → germanico → selvatico naturale → cacciatore-raccoglitore → carne → latte
- Cultura → Romani → domestico artificiale → animali-agricoltura → pane → vino

Nel corso del tempo, tra barbari e persone civilizzate, è emersa in suolo romano un'identità culinaria europea. Vale la pena notare che la società di Roma, asse commerciale del Mediterraneo, quando fu conquistata dai barbari assistette al fenomeno

¹ Intervento del Prof. Massimo Montanari presso Storia e cultura dell'alimentazione, UNIBO, il 1° dicembre 2019.

dell'acculturazione gastronomica.

L'inizio dell'identità culinaria europea appare in questa fase storica. Per spiegare l'idea della formazione dell'identità europea attraverso l'acculturazione, lo storico belga Henri Pirenne ha presentato la seguente formula: $(B+C) + (R+C) - \text{Islam} = E$. Leggasi: barbaro più cristiano, più, romano più cristiano, meno Islam uguale europeo. Tuttavia, lo studioso dell'alimentazione e storico medievalista Massimo Montanari è andato oltre, distinguendo i gruppi islamici. Egli presenta il concetto: $(BC) + (RC) - I^{pr} + I^{ec} = E$. Si legge: barbaro cristiano, più cristiano romano, meno religioso islamico, più economico islamico è uguale a europeo.

Quanto al periodo medievale, osserveremo la prerogativa del consumo di alcuni alimenti era stabilita dalla gerarchia sociale e il pensiero medio si basava sull'ideologia della differenza. Si riteneva che gli uomini fossero diversi e che, quindi, dovessero mangiare in modo diverso. Le differenze venivano demarcate attraverso un *apartheid di prodotti*; la dieta delle cucine contadine e signorile.

Per quanto riguarda l'Età Moderna, gli equipaggi del genovese Cristoforo Colombo e del portoghese Pedro Álvares Cabral lasciarono i porti del Vecchio Mondo, verso le Indie, e arrivarono nel Nuovo Mondo.

I viaggi transoceanici rappresentavano l'alba di una nuova era. Si ritiene che l'avanzata delle espansioni marittime sia stata l'inizio della prima fase della globalizzazione. Spagna e Portogallo, due grandi potenze economiche dell'epoca, dettavano le regole, detenevano il potere e infrangevano i limiti dell'orizzonte nei loro viaggi esplorativi. Queste avventure aprirono una nuova fase nella storia dell'alimentazione e portarono a grandi cambiamenti nei sistemi e nelle culture alimentari della Terra.

Data la rilevante ricchezza e la diversità dei prodotti scoperti nell'America ispanica, è necessario fare un apprezzamento sul viaggio di Cristoforo Colombo nel 1492, con l'arrivo della sua flotta nelle Antille e in America Centrale, una grande impresa che ha aperto la strada alla complessa formazione delle future identità gastronomiche.

L'America ispanica fu importante nel fenomeno chiamato "scambio colombiano", ma non circolava solo il cibo tra i continenti; oltre alle specie alimentari, ci fu anche uno scambio di tecnologie.

Nella Storia dell'alimentazione, l'uomo ha controllato il fuoco ha creato la cucina, ha costruito l'agricoltura e la pastorizia, ha fatto fiorire il commercio nel Mediterraneo, ha generato la cultura del cibo, ha costruito l'identità gastronomica europea, ha codificato la commensalità negli imperi, ha conosciuto la fame e costruito navi per esplorare nuovi territori, oltre a diffondere guerre, rivoluzioni ed epidemie. Secondo Braudel: *"La storia non è altro che una continua serie di interrogativi rivolti al passato... Più di ogni altro universo umano ne è prova il Mediterraneo, che ancora si racconta e si rivive senza posa"*. (Braudel, 2019 p. 5). Con il mare come testimone, passando dal Mediterraneo all'Atlantico, esamineremo come si sono formate la cultura culinaria nell'America portoghese.

LE RADICI CULINARIE DEL BRASILE

Iniziamo questa parte analizzando due paragrafi tratti dalla lettera dello scrivano portoghese Pero Vaz de Caminha al re del Portogallo, nel 1500. La lettera, nostro punto di partenza, è considerata il primo documento scritto in Brasile. Lo scrivano dell'armata di Pedro Álvares Cabral registrò le sue prime impressioni all'arrivo alla "Ilha da Vera Cruz". Questo resoconto permette di immaginare il paesaggio locale nell'inesplorato Nuovo Mondo.

"Furono nutriti con pane e pesce bollito, dolci e torte, miele e fichi secchi Non vollero mangiare quasi nulla e, se assaggiavano qualcosa, lo buttavano via subito. Portarono loro del vino in una coppa; a malapena ci misero bocca; non lo gradirono affatto e non ne vollero più. Portarono loro dell'acqua in una ciotola. Non la bevvero. La presero a stento in bocca, con essa si lavarono la bocca e subito la gettarono via". (Paragrafo 21)

"Non arano e non allevano. Non c'è qui né bue, né mucca, né capra, né pecora, né gallina, né alcuna altra bestia abituale per la vita degli uomini. Non mangiano altro che l'igname, di cui qui ce n'è in abbondanza, e i semi e i frutti che la terra e gli alberi gettano da sé. E con questo camminano così duri e nudi, che noi non siamo così duri e nudi, con il grano e le verdure che mangiamo. (Paragrafo 99)

(Lettera di Pero Vaz de Caminha, XVI secolo)

Il primo paragrafo mostra che i portoghesi cercavano, attraverso il cibo, di accogliere, socializzare e comunicare con gli indigeni. Tuttavia, c'era una sensazione di estraneità da parte degli indigeni, che assaggiavano superficialmente le prelibatezze offerte e le

rifiutavano.

Questa scena antropologica dell'accoglienza, nel Cinquecento, rimanda a una coerente osservazione dello storico italiano Massimo Montanari: *"L'analogia fra cibo e linguaggio [...] li connota entrambi come codici di comunicazione [...]". Come la lingua parlata, il sistema alimentare contiene e trasporta la cultura... Costituisce pertanto uno straordinario veicolo di auto-rappresentazione, ma anche il primo modo per entrare in contatto con culture diverse, giacché mangiare il cibo altrui è più facile - almeno in apparenza - che decodificare la lingua. Più ancora della parola, il cibo si presta a mediare..."* (Montanari, 2018, p. 153-154). Alla luce del quadro descritto e dell'analogia proposta, si può notare come queste parole convalidino l'importante potere di comunicazione che il cibo possiede nelle mediazioni tra i popoli. Così come, analizzando l'atteggiamento di ripudio verso il cibo, si verifica un rifiuto culturale.

Nel secondo paragrafo viene segnalata l'assenza di industria dell'agricoltura ed allevamento. Si sottolinea anche l'inesistenza di animali già addomesticati dall'uomo europeo e il fatto che gli indigeni praticassero l'economia di predazione. Viene fornita una breve descrizione della struttura fisica degli indigeni. Lo scrivano cita anche "l'igname", tuttavia, osserva lo storico brasiliano Câmara Cascudo: *"Le prime due registrazioni portoghesi dell'igname si riferiscono chiaramente alla manioca"*. (Cascudo, 2004, p. 90).

Il Brasile ha una sua composizione etnografica formata dalla trilogia indio/europeo/africano. L'indio, l'abitante genuino, l'europeo colonizzatore e gli schiavi africani, portati in seguito, formano il paesaggio culturale che arricchisce le varie culture che sono fiorite sul territorio brasiliano.

Nel Cinquecento, il Paese scoperto era predestinato ai lusitani. Il 14 giugno 1494, con il Trattato di Tordesillas, fu concordato, nell'interesse delle due potenze militari ed economiche europee, Portogallo e Spagna, che a partire da una linea immaginaria a 370 leghe dall'arcipelago di Capo Verde, a ovest, le terre scoperte sarebbero state possedimenti spagnoli, mentre a est sarebbero appartenute al Portogallo.

Il documento fu firmato nella città di Tordesillas, in Spagna, due anni dopo l'arrivo di Colombo nelle Antille e sei anni prima dell'arrivo della flotta portoghese in Brasile. L'accordo mirava a porre fine alle impasse riguardanti le terre scoperte nel XV e XVI secolo. Pertanto, quando il Brasile fu scoperto, le terre erano già destinate all'esplorazione e alla colonizzazione portoghese.

La Storia del Brasile è stata scritta e raccontata dai colonizzatori, in una visione positivista. Le fonti che ritraggono la vita quotidiana sono rare, visto che gli indios non sapevano scrivere, che i primi coloni erano analfabeti e che i dotti rispondevano direttamente al re del Portogallo. Per quanto riguarda la cucina, dopo l'installazione degli zuccherifici e l'arrivo delle famiglie istruite, in forma rarefatta, si possono individuare alcuni ricettari.

Numerosi fattori influenzeranno lo scenario: la dimensione territoriale, la diversità dei biomi, il clima, così come le diverse tribù indigene, le diverse nazionalità dei colonizzatori europei e le molteplici radici africane.

Per una migliore comprensione delle conoscenze indigene, si osserveranno alcuni dati recenti forniti da studi archeologici. Gli studi hanno analizzato i siti archeologici con incisioni e pitture rupestri in tutto il Paese, secondo il Dizionario IPHAN², del patrimonio culturale scritto da storici e archeologi che lavorano nell'area:

"I siti di arte rupestre in Brasile sono stati rivelati da missionari e avventurieri che, nei primi secoli della scoperta, hanno esplorato il nostro territorio alla ricerca di testimonianze di 'antiche civiltà'. Nel XIX secolo sono stati oggetto di studio. Con l'espandersi delle scoperte, sono emerse le prime interpretazioni che attribuivano l'arte rupestre del Brasile a popoli mediterranei, evocando analogie tra alcune scritture del Vecchio Mondo e le "iscrizioni" o "petroglifici" qui esistenti. Questi studi finirono per suggerire l'"incapacità" dei popoli nativi in questo campo. Solo a metà del XX secolo si è consolidata l'attribuzione della paternità dell'arte rupestre a gruppi locali". (VIANA; BUCO et al., 2016).

I ricercatori brasiliani riferiscono che, negli anni '70, l'archeologia professionale si è rafforzata nel Paese. Notano che sono state identificate diverse immagini simili, con una vasta dispersione territoriale, e che le pitture e le incisioni rupestri sono capillari in tutti gli Stati della Federazione. Un importante archivio di documenti archeologici è stato identificato nel Parco Nazionale della Serra da Capivara, situato nello Stato di Piauí, nel Nord-Est del Brasile; vi sono circa quattrocento siti archeologici, con date che vanno da 29.000 a 8.000 anni a.C.

² IPHAN – Istituto del Patrimonio Storico ed Artistico Nazionale.

Questi documenti testimoniano l'antichità della presenza umana in Sud America. Secondo le ricerche, la regione era abitata da gruppi di cacciatori-raccoglitori e successivamente da ceramisti-agricoltori. Gli studi nel Parco hanno fornito dati importanti per la revisione generale della teoria consolidata sull'arrivo dell'uomo nel continente americano, attraverso lo stretto di Bering. Finora, in Brasile, solo il Parco nazionale della Serra da Capivara è stato riconosciuto e inserito nella lista dell'UNESCO nel 1991.

La paternità dell'arte rupestre brasiliana fornisce alcune risposte per la comprensione del grado di sviluppo e del comportamento dei popoli originari. Recentemente le produzioni sono state attribuite a gruppi locali e sono state localizzate tracce di produzione di ceramica e di pratica dell'agricoltura, a differenza delle prime testimonianze dei lusitani, che non identificarono la presenza di utensili in ceramica né accennarono all'agricoltura. Il nuovo ritrovamento archeologico non revoca l'esistenza del "divario abissale" tra i due modelli di civiltà, ma attesta l'esistenza di attività agricole e di utensili in ceramica sul continente.

Considerando che le tribù sopravvivevano sul modello alimentare ancestrale e che fin dalla scoperta del continente è avvenuta una costruzione culturale che si sarebbe formata attraverso ibridazioni, è necessario inizialmente evidenziare l'apporto degli indigeni, che era presente nella vita sociale e nella cucina, soprattutto attraverso la manioca, una pianta autoctona, come ha notato l'antropologo brasiliano Gilberto Freyre, il ricercatore che ha scritto un'opera dedicata all'analisi delle relazioni sociali nel periodo coloniale brasiliano.

Riferendosi alla formazione del nuovo popolo, scrive: *"Ibrida fin dall'inizio, la società brasiliana è tra tutte quelle americane quella che si è costituita in modo più armonioso per quanto riguarda i rapporti di razza: in un ambiente di quasi reciprocità culturale che ha portato al massimo utilizzo dei valori e delle esperienze dei popoli arretrati da parte di quelli avanzati; alla massima contemporizzazione della cultura avventizia con quella indigena, di quella del conquistatore con quella del conquistato. Nella sovrastruttura si organizzò una società cristiana, con la donna indigena, appena battezzata, come moglie e madre di famiglia; e utilizzando nella sua economia e vita domestica molte delle tradizioni, esperienze e utensili degli indigeni"* (Freyre, 2003, p. 80). Freyre difendeva l'idea che quanto maggiore fosse la miscegenazione, tanto più ricche e forti sarebbero state le società.

I colonizzatori portoghesi, in un primo momento, non portarono le donne nel loro equipaggio. Le donne indigene divennero parte della struttura sociale, chiamate "cunha". *Dalle "cunha" abbiamo ricevuto il meglio della cultura indigena. La pulizia personale. L'igiene del corpo. Il mais. L'anacardo. Il mingau (porridge)*". (ibidem., p. 81). Pertanto, per quanto riguarda la storia dell'alimentazione brasiliana, le donne indigene furono le responsabili dell'accoglienza degli stranieri. Nonostante la differenza culturale, grazie a la loro indole miti si adattarono e sono state il pilastro culinario. D'altra parte, i colonizzatori accettarono la cultura locale, come si può vedere in relazione alla manioca, l'alimento principale delle tribù indigene. Si può notare che c'è stato un processo di acculturazione pacifico e costruttivo, in cui le esigenze primarie hanno dettato le regole.

Per quanto riguarda la manioca, conosciuta come la "regina del Brasile", si sa che ebbe grande importanza come alimento principale, entrando a far parte delle tavole coloniali: *"La farina di manioca fu adottata dai coloni al posto del pane di frumento; preferendo i proprietari rurali quella fresca, fatta ogni giorno; a proposito di ciò Gabriel Soares dice: 'e continuo a dire che la manioca è più sana e più redditizia del buon frumento, per esser di miglior digestione'. E per questo motivo, i governatori Thomé de Sousa, D. Duarte e Mem de Sá non mangiavano pane di grano in Brasile perché non gli piaceva, e lo stesso fanno molte altre persone"*. (ibidem, p. 95).

La farina di manioca era il pilastro del sistema alimentare di tutte le classi. Nel resoconto di cui sopra, si osservano due punti opposti se si confronta il consumo del tubero nativo con la dieta medievale. Se, da un lato, i signori europei medievali mangiavano quotidianamente pane bianco fresco, nella colonia lo stesso modello era replicato in relazione alla dieta dei proprietari terrieri e dei governatori, che preferivano la farina di manioca fresca, preparata in giornata. D'altra parte, però, date le prescrizioni della "grande catena dell'essere", il fatto che la manioca fosse una radice, cioè un alimento consigliato alle società contadine, nel periodo coloniale fu ignorato, la norma fu annullata e la radice entrò a far parte di una dieta egualitaria.

Ancora oggi questo alimento ancestrale, che secondo Câmara Cascudo il naturalista tedesco Marcgrave proclamò *Universale brasiliensium alimentum*³, è presente sulle tavole da nord a sud; grazie alla sua versatilità, è uno dei pilastri della dieta del popolo

³ Câmara Cascudo, 2004, p. 101.

brasiliano. Si presenta sotto forma di farina, polvere, tapioca e gomma, ed è la base per una varietà di ricette, come mingau, beiju, tapioca, torte, pane, couscous, tra le altre. Il suo impasto, quando viene pressato per estrarne la farina, fornisce un liquido chiamato tucupi, utilizzato in diverse ricette della cucina amazzonica. Si utilizzano anche le foglie macinate, che devono essere cotte per almeno sette giorni, per estrarne l'acido cianidrico, per poi preparare la maniçoba, un piatto tipico della regione del Para, nel nord del Brasile. La manioca fa parte del contributo americano alla cultura alimentare del continente africano importato dai portoghesi.

Jack Goody, antropologo britannico, nel suo racconto sull'alimentazione africana nella cultura "bianca" e "nera" – virgolette dell'autore -, nell'elencare i contributi d'oltremare alle colture africane, sottolinea l'importanza della manioca: *"è la più importante di tutte le colture e diventa non solo la principale produzione del Congo, ma anche..."* (Goody, 2009, p. 155). Attualmente, il prodotto va di moda, avendo acquisito *lo status* di alimento salutare, ed è entrato a far parte della dieta dei celiaci, sostituendo il pane nei pasti, poiché non contiene glutine. Tuttavia, nel caso dei Paesi in via di sviluppo, la moda è un'arma a doppio taglio: se da un lato aumenta il reddito del produttore, dall'altro ne aumenta il valore di mercato, rendendo difficile l'accesso al prodotto alle persone meno privilegiate.

Ma i nativi brasiliani non vivevano di sola manioca. Praticavano la caccia e la pesca; coltivavano tabacco e coca e, in misura minore, mais, igname, zucca e peponcino. Utilizzavano anche il miele, con una certa domesticazione delle api. Gli altri contributi vennero per mano dei colonizzatori. Nella regione del Nord-Est del Brasile, l'ascendenza portoghese era più evidente, nonostante le invasioni olandesi e francesi, che non durarono a lungo.

In epoca coloniale, nel Brasile nordorientale, per soddisfare le esigenze alimentari delle nuove ondate di immigrati portoghesi, venivano coltivate, ove possibile, tanto piante autoctone quanto quelle esotiche importate. I modelli di colonizzazione nell'Atlantico meridionale si basavano su interessi economici. Si osserva che i portoghesi inviarono manodopera composta da galeotti, esclusero le donne dall'equipaggio, si adattarono ai costumi primitivi, impiantarono la monocoltura e, più tardi, il modello schiavista, tutto ciò determinò i primi accordi sociali di questa storia.

Come racconta Freyre: *"Nel caso della società brasiliana, è successo che la pressione di un'influenza economica e sociale - la monocultura - ha accentuato la carenza delle fonti naturali di nutrimento che la policultura avrebbe forse attenuato o addirittura corretto e fornito. Molte di queste fonti sono state, per così dire, pervertite, altre sono state ristagnate dalla monocultura, dal regime di schiavitù e di latifondo. Nulla disturba l'equilibrio della natura più della monocultura, soprattutto quando la pianta che arriva a dominare la regione proviene dall'esterno - osserva il professor Konrad Guenther. Esattamente il caso brasiliano"*. (Freyre, 2003, p. 48).

La monocultura impoverisce l'approvvigionamento alimentare. Oggi in Brasile la situazione persiste; i grandi latifondi dominano il paesaggio agricolo, con la coltivazione di canna da zucchero, mais, soia e cocco. La pratica della monocultura creagrandi disparità sociali e la scarsità di prodotti conferma l'idea che i poveri si nutrono delle risorse che sono a portata di mano e del poco che acquisiscono. Come nota Montanari: *"Nelle società agricole che ancora esistono nel mondo, la diversificazione delle risorse è il primo strumento per garantire il cibo alla popolazione locale (mentre le monoculture, funzionali all'industria alimentare, sono frutto di una colonizzazione economica e politica che guarda ad altri interessi)"*. (Montanari, 2018, p. 19).

La regione meridionale del Brasile, al di sotto del Tropico del Capricorno, qualche secolo dopo, grazie al suo clima temperato, attirò una maggiore diversità di nazionalità europee e giapponesi. Questo ha modificato positivamente il profilo socio-economico grazie alla ricchezza delle culture e alla varietà dell'offerta alimentare. È la regione definita da Crosby la *"Neo-Europa brasiliana"*, che comprende gli Stati di Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul. In un secolo, tra il 1820 e il 1930, più di 50 milioni di europei emigrarono nella Neoeuropa (Crosby, 2011, pp.14-16).

La regione oggetto di questo studio è il Nord-Est, vicino all'Equatore, con un clima tropicale e la monocultura come tecnica agricola. Per quanto riguarda l'agricoltura, è noto che lo sfruttamento del latifondo fu istituito dai colonizzatori portoghesi. Per il suo clima tropicale e la buona qualità dei terreni, il Nordest fu scelto per la redditizia coltivazione della canna da zucchero, una coltura che persiste tuttora. Tuttavia, poiché i portoghesi non avevano considerato la possibilità che gli indigeni non si sarebbero adattati al lavoro faticoso e sedentario della piantagione di canna da zucchero, optarono per l'introduzione di manodopera africana attraverso il regime della schiavitù.

Nella divisione del lavoro, le donne nere, anch'esse schiave, oltre a essere utilizzate per tagliare la canna da zucchero, servivano anche come manovalanza per i lavori domestici, come cuoche, governanti, ecc. A differenza delle donne europee, le donne nere facevano parte dell'equipaggio delle navi provenienti dai possedimenti africani.

Per quanto riguarda i popoli africani, altro pilastro che costituisce la cultura alimentare brasiliana, il Paese, grazie all'eredità portoghese, avrebbe incondizionatamente avuto tratti culturali neri, per il semplice fatto che i portoghesi avevano già stretti rapporti con le società africane. Nel XV secolo, alcuni portoghesi giunsero in Brasile portando nelle loro vene il sangue dei popoli del Nord Africa, come affermalo storico brasiliano Sérgio Buarque de Holanda: "... molto si spiega con il fatto che i portoghesi erano, in parte, e già al momento della scoperta del Brasile, un popolo di razza mista".

Sempre a proposito di miscegenazione, Sérgio Buarque osserva: *"In questo caso, il Brasile non fu teatro di una grande novità. La mescolanza con le persone di colore era in gran parte iniziata nella stessa metropoli. Già prima del 1500, grazie al lavoro dei neri portati dai possedimenti d'oltremare, era stato possibile, nel regno, estendere la porzione di terra coltivata, ripulire i boschi..."* (Holanda, 1984, p. 22),

Il contributo dei prodotti alimentari provenienti dal continente africano è stato esiguo in termini quantitativi. Tuttavia, la forza e la rappresentatività culturale di queste popolazioni nella costruzione della nazione e in tutti i segmenti culturali brasiliani sono grandi. Tra i prodotti spicca l'olio di palma, un prodotto africano che arricchisce straordinariamente la cucina di Bahia sulla scena nazionale e internazionale. È il più grande simbolo incorporato nella cultura culinaria del Paese, oltre al talento delle donne nere in cucina e nel lussuoso allattamento dei figli delle donne bianche, per le quali erano balie.

Come in Brasile, nel caso dell'Europa, secondo Goody: *"solo l'olio di palma era un oggetto di importazione rilevante in Europa, per l'uso nella produzione di margarina e come olio da cucina"*. (Goody, 2009, p. 156). I Paesi africani - così come il Brasile -, nel periodo coloniale, hanno svolto molto più il ruolo di destinatari e/o produttori agricoli, piuttosto che di esportatori di colture esotiche. Le loro terre sono un esempio dei fecondi adattamenti di colture come la banana, la canna da zucchero e il riso - originarie dell'Asia sud-occidentale - e il cacao, le zucche e i peperoni, frutti

dello *scambio* colombiano introdotti con successo nelle loro regioni. Un altro punto di coincidenza nelle relazioni agricole tra Brasile e continente africano è che i due contesti non sono stati grandi fornitori di nuove colture alimentari. Grosso modo, il continente africano ha fornito l'olio di palma e ha ricevuto la manioca brasiliana.

Dopo aver visto brevemente le competenze indigene e africane nella formazione della cultura gastronomica brasiliana, si farà un apprezzamento dei benefici europei e in seguito, ci si addentrerà nella regione dello Stato di Alagoas, dove si presenta il caso studio. Si sottolineerà il valore della gastronomia regionale come simbolo di identità culturale che promuove l'ospitalità nelle sue sfumature private, commerciali e pubbliche.

Tra i contributi, diretti e indiretti, della cucina europea, che rappresenta uno dei pilastri culinari di tutte le culture americane. Quando si parla di "contributi", l'attenzione si concentra sugli elementi della storia dell'alimentazione. Si tratta quindi degli elementi tangibili e intangibili che compongono questo scenario.

Considerando che il profilo delle cucine dei Paesi dell'Europa occidentale era molto simile, dato che pane, vino e olio d'oliva erano gli alimenti principali sulle tavole mediterranee, e che la cucina portoghese faceva parte di questo contesto, è possibile utilizzare la cucina portoghese come riferimento culinario, a causa delle correlazioni strutturali e del fatto che i portoghesi sono stati i colonizzatori, soprattutto nel caso del Nordest brasiliano, dove questa nazionalità si è distinta dalle altre.

Il processo iniziale di colonizzazione avvenne lentamente; l'introduzione delle conoscenze avvenne allo stesso modo. L'intento iniziale era la produzione agricola di colture islamiche, soprattutto canna da zucchero, che, come ben sapevano i cristiani portoghesi, si sarebbe adattata in quelle terre tropicali grazie alle precedenti esperienze, come spiega Riera-Melis: *"Buona parte degli antenati selvatici di queste piante - canna da zucchero, banana e riso - erano originari di zone con clima subtropicale o tropicale. La diffusione di questo insieme di specie nel Maghreb, nella penisola iberica e nell'Italia meridionale, ha fatto ricorso alla creazione di spazi irrigui, di ecosistemi artificiali"*. (Riera-Melis, 2009, p. 24-25).

L'esperienza della coltivazione in terre temperate richiedeva sforzi maggiori. Quando nel XII secolo la coltura della canna da zucchero fu implementata nel Maghreb, in Sicilia e in Al-Andalus, l'adattamento richiese una grande quantità di tecnologia.

Mentre le terre scoperte corrispondevano alle esigenze delle piante e all'interesse economico del mercato, poiché lo zucchero aveva prezzi elevati. Lo si utilizzava per la produzione di medicinali e per la cristallizzazione della frutta; stava iniziando la sua introduzione in cucina. All'inizio era un prodotto destinato solo alle tavole più ricche.

La partecipazione europea alla cultura alimentare brasiliana ha lasciato in eredità l'Europa cristiana, la cultura islamica, lo *scambio colombiano* e la cultura africana. Nella culinaria, ha portato al miglioramento della cucina attraverso tecniche di cottura, metodi di preparazione con i ricettari, l'uso nuovo di prodotti, utensili e attrezzature. Per quanto riguarda l'ospitalità, introdusse le "buone maniere", la gentilezza nei rapporti sociali, il servizio *a tavola* e il dono dell'ospitalità privata. Tutto questo è avvenuto nel tempo e in tempi diversi; ciò che è noto è che questa eredità ha avuto una grande influenza sulla formazione delle identità culturali nelle terre sudamericane.

Le navi lusitane portavano prodotti da ogni dove: una moltitudine di frutta: limoni, arance, lime, banane, noci di cocco, papaie, angurie, meloni, mele, fichi, melograni, ecc. Canna da zucchero e caffè, che rappresentano le principali colture. Ortaggi e verdure come mais, fagioli, riso, pomodori, zucche, peperoni, patate dolci, patate, carote, chayote, cavoli, ecc. Condimenti e spezie di varia provenienza: coriandolo, erba cipollina, cumino, pepe in grani, menta, aglio, cannella, chiodi di garofano, ecc. Bovini, mucche, galline, capponi, agnelli, capre, pecore, cavalli, maiali, ecc. Salsicce, burro, uova, latte, formaggio, zucchero, conserve e frutta candita. I dolci, il pane, le torte, i dessert...

Dalle mani delle cuoche portoghesi nacquero tutte le pratiche culinarie fino ad allora sconosciute. Le ricette portoghesi di stufati, i fritti, gli arrosti, le zuppe, gli spezzatini, le frattaglie... Insomma, un elenco quasi infinito di prodotti, tecniche e usanze. L'eredità del pane di grano, dello zucchero e del caffè, che sono le icone dei caffè mattutini sulle tavole brasiliane, non in tutto il Paese, ma nella maggior parte di esso.

Oggi questa cultura è presente nella dieta regionale delle famiglie a basso reddito che abitano la costa atlantica sudamericana del Nordest e di Alagoas, in Brasile, e che un tempo era abitata dagli indios, che accolsero europei e africani. Attualmente, la società osservata, oltre a mangiare la radice chiamata nella sua pluralità "macaxeira", "aipim" o manioca, mangia anche couscous di origine musulmana, fatto con mais di origine messicana; mangia pane di grano mesopotamico con mortadella italiana; mangia stufato di pollo europeo con riso musulmano; mangia fagioli messicani con

carne di maiale europea; e a causa delle piante esotiche adattate, ha la sua cucina tradizionale ancorata a ricette a base di frutti di mare imbevuti nel latte di cocco.

Con tutta questa capillarità, vale la pena di applicare la comprensione dell'antropologo francese Fournier: *"In effetti, la cucina si presenta come un insieme così complesso che cercheremmo invano, in tutto il mondo contemporaneo, una cucina che non sia il frutto di un incrocio di culture. A maggior ragione quando è il risultato dell'incontro tra due culture eminenti come quelle che fiorirono nel XVI secolo in Europa e in America"*. (Fournier, 2009,p.161)

LE RADICI CULINARIE DI ALAGOAS

Prima di procedere con il tema della gastronomia miscigenata dello stato di Alagoas, si farà una breve valutazione della sua posizione storica e geografica.

Dal punto di vista amministrativo, il Brasile era diviso in capitanati ereditari. Dopo 35 anni dalla scoperta, Duarte Coelho sbarcò nel Brasile nordorientale, più precisamente a Pernambuco, come donatario del Capitanato ereditario di Pernambuco, a cui apparteneva il Distretto di Alagoas, in un'area situata a sud della costa di Pernambuco. Solo il 16 settembre 1817, Alagoas divenne indipendente da Pernambuco, assumendo la condizione di Provincia di Alagoas. Pertanto, la sua autonomia politica è recente.

La storia di Alagoas ha origine dall'attività della canna da zucchero. È il secondo Stato più piccolo dei 26 esistenti nel territorio brasiliano; ha una superficie di 27.830,66 km². Secondo l'IBGE ⁴, nel 2020 aveva una popolazione di 3.365.551 abitanti, distribuiti in 102 comuni. Lo Stato si trova nella regione nordorientale del Brasile. Questa regione è una delle più povere del Paese, con la più alta concentrazione di persone che vivono in povertà.

Anche la regione del comune di Passo de Camaragibe, come Alagoas, ha avuto origine dalla cultura della canna da zucchero e dallo sfruttamento del legno del Brasile. A questo comune appartengono i villaggi di Bom Despacho, Barra de Camaragibe, Praia dos Morros e Praia do Marceneiro, luoghi che registrano l'influenza dei primi

⁴ IBGE – Istituto Brasiliano di Geografia e Statistica.

abitanti, gli indios Potiguar. In seguito arrivarono i coloni europei, guidati da Cristóvão Lins, un portoghese di origine tedesca che, alla fine del XVI secolo, impiantò degli zuccherifici vicino al fiume Camaragibe, dove sorsero i primi insediamenti. In seguito, gli olandesi e i francesi arrivarono nella zona in cerca di legno di Brasile. Tra gli zuccherifici rimasti, spicca quello di Buenos Ayres, di cui si parlerà più avanti.

Per quanto riguarda la posizione geografica, il villaggio di pescatori chiamato Povoado da Praia do Marceneiro appartiene al comune di Passo de Camaragibe; si trova in Alagoas, nel nord-est del Brasile, e fa parte del complesso di spiagge chiamato Percorso Ecologico di Milagres. Bagnato dall'Oceano Atlantico, si trova tra l'Equatore e il Tropico del Capricorno, con temperature annuali che variano tra i 25°C e i 30°C. Lo Stato di Alagoas ha 130 km di spiagge e il turismo è la sua terza fonte di reddito economico.

Presenta una ricca diversità nel mare e sulla costa l'industria agricola dipende dalle piantagioni di cocco.

Per quanto riguarda il centro di origine della palma da cocco, coltura principale di questa regione costiera, ci sono controversie sulla regione. La si può trovare in Asia, Africa, Oceania e nelle Americhe. Tuttavia, come descrive Ramos, *"l'ipotesi più accettata suggerisce che la palma da cocco abbia avuto origine nell'Asia sud-occidentale, confermando quanto riportato da Harries (1995), nello specifico nelle isole tra gli oceani Indiano e Pacifico."* (Ramos et al., 2018, p. 119). Sempre secondo questi autori, dall'India gli europei introdussero la noce di cocco sulla costa atlantica dell'Africa, in Sud America e nei Caraibi. Così, la cultura si diffuse in tutti i tropici.

Praia do Marceneiro è l'ultima spiaggia a nord del comune con una popolazione fissa di circa 800 abitanti, secondo i dati del comune, e una variazione di circa 100 abitanti nelle case di villeggiatura estiva.



Si sottolinea l'importanza della cucina tradizionale come simbolo di appartenenza e il suo ruolo importante nelle relazioni sociali, tenendo conto che la seconda fonte di reddito regionale è, come detto, il turismo e che questi elementi sono inseparabili nell'universo dei viaggiatori. Si osserverà il rapporto tra gastronomia, ospitalità e turismo.

Per una migliore comprensione di questo quadro, verranno affrontati tre fattori sostanziali in questo sistema per la formazione delle identità culturali culinarie regionali. Un primo fattore da considerare in questo sistema è l'influenza del territorio, garantita dalle risorse geografiche. La visione possibilista del geografo francese Vidal de La Blanche riconosce che l'uomo non è un elemento passivo, ma un agente attivo e che la sua influenza sull'ambiente dipende dal suo livello tecnico e culturale. In questa prospettiva, l'uomo sceglie le possibilità per la sua sopravvivenza e il suo sviluppo culturale. Questa visione metodologica si afferma alla fine del XIX secolo, prendendo come punto di partenza le specie autoctone e quelle adattabili, fonte di materia prima per l'alimentazione e dell'essere umano come agente nel rapporto uomo-natura.

Montanari struttura un paragone tra "grammatica" e cibo: "*Il lessico su cui si basa questa lingua è evidentemente costituito dal repertorio di prodotti disponibili, piante e animali, tipi di morfemi. Si tratta quindi di un lessico che si definisce, a seconda dei casi, in relazione alla situazione ambientale, economica, sociale, culturale, giacché il prodotto è assicurato dalle risorse del territorio.*" (Montanari, 2013, p. 165-6).

Il secondo fattore da considerare è il *savoir-faire* degli autoctoni. Il terzo fattore è rappresentato dalle influenze migratorie, che coinvolgono le strutture socioculturali degli abitanti locali e degli stranieri, legittimando il ciclo della cultura alimentare. L'antropologo spagnolo Jesús Contreras, riferendosi alla cultura alimentare, osserva: "... è un insieme di rappresentazioni, credenze, conoscenze e pratiche ereditate e/o apprese associate all'alimentazione...". (Contreras, 2011, p. 129).

La suddetta popolazione di autoctoni che vive vicino al mare pratica l'economia ancestrale della predazione, attraverso la pesca artigianale, utilizzando le tecniche della rete a strascico, del retino, degli ami; alcuni sono proprietari di trappole per pesci e pescano anche polpi, vongole, cozze, granchi e aragoste. Sulla strada di casa, ovunque vadano, trovano cocco, da cui estraggono il latte di cocco per preparare le loro prelibatezze con i frutti di mare. Parte del pescato viene venduto e parte consumato. Di tanto in tanto si recano al villaggio di Bom Despacho, dove c'è una "casa de farinha", per produrre la propria farina.

Il complemento del pasto viene acquistato al mercato locale o nelle città vicine. Questo è il pensiero dello storico italiano Campanini: *"Se per quanto riguarda la tavola povera le scelte sono limitate - povero è normalmente chi, in assenza di potere d'acquisto, si nutre soltanto di quanto produce, o di poco altro"*. (Campanini, 2016, p. 107). E Poulain aggiunge: *"Seules les cuisines paysannes, parce que plus dépendantes du rapport à la nécessité, ont une signature régionale"* (Poulain, 1997-1). (Poulain, 2017, p. 24). La cucina che sarà esaminata possiede le due prerogative sopra citate, in quanto la società in questione si nutre di ciò che trova nella natura, di ciò che produce e di quel poco che acquista per realizzare la sua cucina contadina costiera.

I gentili abitanti della spiaggia di Marceneiro, nonostante la loro vita semplice, non sono miserabili o affamati. Non si tratta certo di famiglie benestanti, tuttavia mangiano dignitosamente e fanno tre pasti al giorno.

Un altro punto da considerare è l'assenza di fonti documentali in questa regione. Sappiamo quanto siano importanti le fonti per la ricerca storica. Per fornire informazioni affidabili in questa ricerca, nel caso di studio verranno effettuate osservazioni antropologiche e verrà utilizzato un documento politico, la relazione della visita del Presidente della Provincia di Alagoas allo zuccherificio Buenos Ayres nel 1869. Questo resoconto rispecchia la vita rurale dell'alta classe in epoca coloniale e ci permetterà di osservare il paesaggio nel suo complesso. Data l'assenza di ricettari e per evitare imprecisioni o tendenze al "nazionalismo culinario", le poche narrazioni trovate saranno analizzate con attenzione perché, come avverte Fournier: *"... molti dei piatti che un tempo sarebbero stati definiti 'fortemente identitari' sfidano l'immaginazione, mettono le ali alle scritture, e possono trascinare alcuni cronisti gastronomici o pseudo-storici lungo l'ambiguo sentiero del nazionalismo culinario... Gli scritti che nascono da un eccessivo impegno emotivo finiscono talvolta per confondere le fonti*

storiche e per complicare eccessivamente il lavoro dei ricercatori". (Fournier, 2009, p. 162).

Citando lo straordinario storico francese Marc Bloch: "*Con l'inchiostro, chiunque può scrivere qualsiasi cosa*", esclamò un nobile di provincia della Lorena nell'*XI secolo, in una causa contro i monaci che erano armati di prove documentali contro di lui*. (Bloch, 2001, p. 89).

Con queste due riflessioni lavoreremo, per meglio ancorare lo studio della cultura culinaria di Praia do Marceneiro.

In primo luogo, verrà illustrato il documento che registra l'accoglienza di una famiglia benestante nei confronti di un'autorità politica della regione nell'Ottocento, che servirà poi a esemplificare il modello di ospitalità privata e a distinguere le caratteristiche che coinvolgono il padrone di casa e l'ospite nella sfera domestica. Seguirà una valutazione separata di cucina, ospitalità e turismo, nonché dell'importanza della cucina tradizionale come patrimonio, del suo protagonismo antropologico e dell'intreccio tra questi due campi.

LO ZUCCHERIFICIO BUENOS AYRES

Il documento intitolato "*Viaggio di Sua Eccellenza il Dottor José Bento da Cunha Figueredo Junior, degnissimo Presidente della Provincia di Alagoas, nei distretti di Camaragibe e Porto Calvo*" ci dice che la massima autorità della provincia partì per un viaggio, il 31 marzo di 1869, con il battello a vapore *Parayaba*, per conoscere meglio le località ed esaminare le loro fonti di prosperità.

Nella narrazione non si fa riferimento ai menu che venivano serviti agli ospiti; si fa riferimento solo a pranzi e cene, in generale. Tuttavia, descrive il paesaggio aristocratico che circondava la grande casa ed elenca le piante da frutteto nei dintorni di Buenos Ayres, in 17 pagine firmate dal signor Olímpio Euzébio de Arroxelas Galvão. Quando arrivarono a Barra de Camaragibe, dove il fiume e il mare si incontrano, furono accolti genuinamente da due ragazze del posto che offrirono loro spontaneamente dei garofani bianchi in segno di benvenuto. Poi risalirono il fiume verso l'interno. Arrivati allo zuccherificio, vi rimasero per due giorni.

Scriva il narratore: "*L'anima era rapita dalla fragranza di quei deliziosi giardini*;

ovunque c'era raffinatezza e buon gusto; qui e là - cascate, fontane e fontanelle; una cappella per le preghiere e un deposito d'acqua; la brezza che portava dolci vibrazioni a quelle dolci campane; si direbbe che la vita lì è completa e che il calice dei desideri trabocca... Non è facile descrivere Buenos Ayres con esattezza e dare un'idea degli sforzi che il suo proprietario deve aver fatto per innalzarla alle mirabili proporzioni che vi si vedono... circondata da giardini e frutteti... l'affabilità spontanea, il trattamento gentile e delicato, il piacere sincero della famiglia che si ripara sotto quei soffitti... oltre alle belle doti dell'anima e all'educazione raffinata, la maestria dell'illustre pianista... la società educata... Il filosofo, il letterato, il giurista, il poeta, il giornalista e persino il politico hanno a disposizione trattati di scienze, opere di scrittori... Nella provincia di Alagoas, Buenos Ayres è innegabilmente il museo dell'eleganza, il centro del buon gusto... Ricchi dipinti della Madonna Addolorata, del Buon Consiglio, l'Assunzione... il Cuore di Gesù e Santa Giustina; lavabo in marmo... candelabri d'argento... Lì, si stagliano vibranti alberi che producono fichi, melograni, pigne, prugne, arance, lime, sapodillo, uva spina, avocado, frutto della passione, eccetera; gli alberi di cannella, di castagno, di noce e altri... una banda di musica marziale suonava nel pergolato... durante le cene e i pasti; salutando ogni brindisi che si alzava a tavola, dove c'era sempre grande allegria... Dopo un pranzo abbondante, andavano nella sala del pianoforte... Lo spuntino veniva servito alle 4 del pomeriggio... Dopo cena, tutta la famiglia, gli ospiti e gli invitati... al suono della musica marziale, del succulento caffè... Quando lasciammo Camaragibe, un voto di gratitudine salì all'illustre figlio di Alagoas che tanto contribuì al nostro benessere, distraendo il suo patrimonio con lavori utili, e magnificando i costumi e la società della terra, che gli diede l'essere, il dottor Castello Branco". (Galvão, 2010, p. 26-46). Nel testo sopra riportato, datato 1869, si osserva una dimostrazione di ospitalità domestica piena di tracce di influenza europea.

Analizzando tutte le descrizioni dell'apparato aristocratico che circondava il quadro sociale della casa-grande, si capisce che si trattava di persone dal trattamento raffinato e che la tavola doveva replicare questo scenario. Per quanto riguarda i pasti nelle senzalas, che non sono stati menzionati, Gilberto Freyre fornisce una comprensione più ampia: "Meglio nutriti, lo ripetiamo, erano nella società schiavista gli estremi: i bianchi delle casas-grande e i neri delle senzalas". (Freyre, 2003, p. 48). Considerando che gli schiavi dovevano essere ben nutriti per non compromettere il loro rendimento nel lavoro di piantagione, nel taglio della canna da zucchero e nella produzione di

zucchero, è tra le righe dell'affermazione di Freyre che il contingente di popolazione non menzionato (gli altri abitanti, compresi gli indios sopravvissuti), non godeva dei benefici alimentari della vita sociale nello zuccherificio. Questo fatto, tuttavia, non li esclude dalla formazione culturale culinaria dell'ambiente circostante.

Nel caso della cucina di Alagoas e Camaragibana, dal punto di vista etnico non era e non è diversa dalla maggior parte di tutta l'America Latina; e non è nemmeno diversa dai riferimenti della formazione di molte altre identità del Brasile, soprattutto del Nordest, in quanto si trova nella zona tropicale, con l'influenza degli indios e della stirpe europea: portoghesi, francesi e olandesi; e in seguito degli africani, che arrivarono in questa regione per fornire la forza lavoro nelle piantagioni di canna da zucchero e di cocco. Sulla costa, la noce di cocco e nelle zone rurali la canna da zucchero: un modello che è durato fino a oggi.

La nascita della cultura gastronomica è quindi il frutto della somma della geografia fisica e umana, con le sue tecniche, tradizioni, conoscenze e risorse naturali, sia autoctone che importate.

LA CUCINA

Produrre, preparare e consumare, tutto interconnesso per costruire un'identità che, di per sé, appartiene a tutti i popoli, dal momento in cui l'uomo costruisce i suoi artifici alimentari, permettendo la materializzazione del fatto sociale. Il cibo è un elemento dalla dimensione incalcolabile, che verrà sviluppato "dal basso", con la cucina popolare tradizionale come strumento. Questa, a sua volta, ha come protagonisti individui, gruppi e società, rappresentati in questo contesto locale da agricoltori, allevatori, pescatori e cuochi, che sono i detentori del *savoir-faire*.

Il sapere di questi protagonisti fa parte dello scenario di costruzione del sistema alimentare e nella sua interezza determinerà la loro cultura alimentare. È in continuo movimento, come tutti i saperi umani, soggetto a mutazioni, soprattutto quando viene trasmesso per via orale, e teoricamente è destinato a non lasciare traccia per un lungo periodo, come nel caso della cucina.

In questo mondo in continuo movimento, la cucina è simbolicamente il tempio della materializzazione del cibo. L'applicazione di un insieme di pratiche di lavorazione, reazioni chimiche e tante altre conoscenze la trasforma in una fabbrica di simboli e

rituali che danno forma alle identità alimentari. Nella sua essenza, la cucina dipende direttamente dal backstage di un sistema culinario, che prevede le scelte culturali dei prodotti da coltivare, passando per la raccolta, la vendita, il trasporto, la manipolazione e la preparazione. Infine arriva l'ora della scena sociale, variabile a seconda di ogni cultura.

In mezzo a tutto questo, bisogna considerare che la costruzione di ogni fase di questo processo è stata fatta dagli esseri umani e che nessun'altra specie sul pianeta costruisce la propria sopravvivenza con tale maestria. Durante questo percorso, oltre a fornire nutrimento, gli esseri umani aggiungono uno straordinario valore culturale alle loro identità culinarie. Tutto ciò sfocia nella legittimazione del loro patrimonio gastronomico, con caratteristiche fisiologiche e culturali.

Si cercherà quindi di sottolineare l'importanza della cucina regionale, che viene giustificata inizialmente in nome della sovranità alimentare delle comunità svantaggiate, la cui vita presenta una "certa" vulnerabilità. Il più delle volte, trattandosi di un'identità locale, la stessa ricetta è presente sulla tavola ricca con una semplice alterazione nell'aggiunta di qualche ingrediente - estratto di pomodoro o annatto; olio d'oliva o olio di soia - che differenzia economicamente le classi sociali.

Si osserverà anche la preservazione della trasmissione del sapere, che ha un grande valore, giacché mantiene vive le tradizioni e, in una comunità turistica, genera risorse socio- economiche.

Per comprendere meglio l'atmosfera che coinvolge la cucina tradizionale e che la caratterizza come oggetto di identità che spinge all'ospitalità, ci rivolgiamo allo storico spagnolo Jesus Contreras: *"In breve, possiamo considerare che il termine 'cucina', in senso ampio e culturale, denota, oltre ad alcuni ingredienti di base, ad alcuni principi di condimento caratteristici, nonché ad alcune procedure culinarie, un insieme di regole, usi, pratiche, rappresentazioni simboliche e valori sociali, morali, religiosi e igienici o sanitari. Le "cucine", in questo modo, hanno solitamente una dimensione etnica, nazionale e/o regionale* (Contreras, 2011, p. 136).

L'ubiquità delle cucine regionali, data l'ampiezza della terra, ha le sue particolarità basate sull'offerta di prodotti autoctoni e adattati. Osservando i percorsi della Storia dell'Alimentazione, comprendiamo, come già detto, che non esiste identità culinaria che non sia ancorata alle cucine domestiche, perché il nucleo familiare è la prima

società a cui l'uomo appartiene.

La cosiddetta cucina privata, domestica, rustica, locale, regionale, nazionale inizia attraverso gli insegnamenti familiari. Si può anche fare una semplice analogia per spiegare l'idea della cucina popolare come pietra fondamentale delle identità: ogni individuo ha la sua identità, a partire dalla sua impronta digitale, così come ogni cucina privata ha la sua identità, che sarebbe l'impronta culinaria delle madri. Così come l'insieme delle impronte digitali degli individui forma una società, l'insieme delle cucine delle genitrici forma la cucina locale, regionale e nazionale, soprattutto per il fatto che le donne, nella maggior parte delle nazioni, sono le fautrici del cibo e che tutti gli altri saperi culinari nascono dalle tavole domestiche.

Il valore di questo elemento sociale è stato ignorato dagli studiosi fino al momento in cui l'antropologia si è interessata nell'osservarne la rilevanza. La cucina, questo spazio dimenticato dove si prepara il cibo, anteriormente, non era mai stata apprezzata nella sua grandezza. L'intendimento trasmesso dell'inferiorità è dovuto al fatto che questo universo fa parte delle attività quotidiane che, per molto tempo, sono state trattate come oggetti passivi a causa della loro banalità e del loro ruolo quotidiano.

Tuttavia, dietro le cucine domestiche c'è molta forza, rappresentata qui dalla figura della madre/cuoca. È un universo che implica abnegazione, altruismo, responsabilità, donazione, pazienza, tecnica, conoscenza, economia domestica e molto altro. È da molti millenni che le donne sono un esempio di conoscenza e dedizione nella divisione del lavoro, dalla selezione e coltivazione delle piante nell'agricoltura preistorica fino ai giorni nostri.

Apprezzando l'apprezzabile performance delle donne nella storia dell'alimentazione e l'importanza sociale delle cucine, lo storico francese Anthony Rowley osserva: "*Come si les femmes – et surtout les mères - étaient douées pour domestiquer l'agitation du monde*". (Rowley, 2003, p. 49). In effetti, cercare di privare le donne del loro grande ruolo nella costruzione delle culture alimentari fin dalla preistoria significherebbe negare un dato di fatto assoluto.

Quando si evidenziano le identità gastronomiche, l'elemento che rappresenta una certa comunità acquisisce la prerogativa di patrimonio. Nel caso del cibo, un oggetto culturale astratto, questa prerogativa è chiamata patrimonio culturale immateriale. Oggi la tutela del patrimonio culturale, in particolare del patrimonio culturale immateriale,

è al centro dell'interesse internazionale. La motivazione di questa deferenza verso la salvaguardia degli elementi culturali risiede fondamentalmente nella grande velocità con cui i cambiamenti e le informazioni circolano nel processo di globalizzazione degli ultimi decenni.

Prima di procedere, va notato che questo studio non ha l'ambizione di promuovere l'identità regionale camagaribana al livello di patrimonio culturale immateriale, secondo i canoni dell'UNESCO. A prescindere dall'idea di renderla "patrimonializzabile" o meno, si considera la sua importanza magistrale nella formazione delle identità come oggetti organici che dovrebbero essere preservati per questa società e per tutte le altre, regioni e nazioni. Come nota lo storico italiano Ilaria Porciani: *“È possibile che inventari costruiti dal basso, meno rigidi e normativi, possano portare un contributo più positivo alla percezione del cibo come di un patrimonio immateriale importante, ma anche sincretico ed elastico, mobile e frutto di scambi, incontri e mutamento?...”* (Porciani, 2018, p.24)

Guardando al paragrafo 2 della Convenzione del 2003: "Il patrimonio culturale immateriale", come definito nel paragrafo 1, si manifesta in particolare nei seguenti campi: a) tradizioni ed espressioni orali, compresa la lingua come veicolo del patrimonio culturale immateriale; b) espressioni artistiche; c) pratiche sociali, rituali e atti festivi; d) conoscenze e pratiche legate alla natura e all'universo; e) tecniche artigianali tradizionali.

Si può notare che i domini sono presentati in modo ampio e generico, il che consente varie interpretazioni. In una prima comprensione, si può notare che la gastronomia popolare rientra in tutte e cinque le prerogative proposte. In una seconda riflessione, all'interno delle attribuzioni dell'arte culinaria come elemento culturale, in relazione a tanti altri elementi culturali dell'umanità, si osserva una singolarità: il cibo è l'unico oggetto depositario di due caratteristiche umane; nella classificazione del Patrimonio culturale immateriale, detiene le funzioni fisiologiche e culturali.

L'assenza degli altri beni della scena culturale impoverirebbe i progressi e la magnifica cultura umana, anche perché alcuni di essi hanno sostenuto la costruzione del cibo, come nel caso degli utensili ancestrali, ma la loro assenza non comprometterebbe la vita.

Si può notare che, inequivocabilmente, la cucina popolare rivela un'interdipendenza

tra patrimonio immateriale e naturale che non sarà dissociata nell'identità locale. Come descrive Poulain: *"La patrimonialisation contemporaine de l'alimentation s'inscrit dans le vaste mouvement qui fait glisser la notion de patrimoine de la sphère privée vers la sphère publique, de l'économique au culturel... Elle élargit tout d'abord la notion de patrimoine du matériel vers immatériel, un immatériel modeste, celui des pratiques quotidiennes et populaires"*. (Condominas, 1997-1 e 1997-2 apud Poulain, 2017, p. 26).

IL PATRIMONIO REGIONALE

Il patrimonio, parola derivata dal latino *pater*, che significa padre, non rappresenta solo un'eredità, ma un'eredità che, nel caso del cibo, per una scelta culturale, viene accettata dalla società. È un processo collettivo. Pertanto, il patrimonio culturale comprende tutti gli strumenti che ancorano l'identità di una società e che la differenziano dalle altre. In questo senso, l'elemento principale che definisce il concetto di patrimonio è la sua capacità simbolica di rappresentare un'identità. I lasciti del passato rappresentano un senso di appartenenza all'identità e di consapevolezza della continuità come società.

Per quanto riguarda le ricchezze patrimoniali esistenti in questa regione camaragibana, si osserva l'importanza del patrimonio alimentare, che attualmente, nel contesto internazionale, è visto come un elemento di arricchimento del profilo turistico. Per una migliore comprensione, viene citata lo storico Campanini, quando evoca una considerazione del Parlamento europeo, nel 2014: *"la gastronomia si sta trasformando in una delle principali attrattive turistiche e che l'interazione fra turismo, gastronomia e nutrizione sortisce un effetto molto positivo sulla promozione del turismo"*. (Campanini, 2019, p. 30). In questo modo si verifica la funzionalità dell'oggetto di studio nella struttura socioeconomica di una determinata regione.

Sempre nell'ambito del patrimonio immateriale, va ricordato che la città di Passo de Camaragibe ha dato i natali all'illustre lessicografo, traduttore e saggista Aurélio Buarque de Holanda, nel 1910. L'eminente scrittore e figlio della terra lanciò, nel 1975, il "Nuovo dizionario della lingua portoghese", un'opera di grande rilevanza per il panorama intellettuale nazionale, il che rafforza le questioni legate al patrimonio culturale per lo Stato di Alagoas e, ancor più, per il suddetto comune.

Per quanto riguarda gli elementi naturali di questa località, è accertata la loro importanza per la regione, poiché è dall'oceano che gli abitanti autoctoni traggono parte

del loro sostentamento (pesca/cibo e lavoro/turismo), che soddisfa i bisogni primari. Inoltre, i paesaggi naturali costieri nobilitano la destinazione turistica. Lo scenario del patrimonio materiale, che si trova nella città di Passo de Camaragibe, comprende le sue antiche ville e chiese. La conservazione di questo patrimonio è fondamentale per le prossime generazioni.

Questa breve spiegazione del tema mira a presentare la dimensione degli elementi socio-culturali e ad esporre il panorama che sostiene il sistema turistico.

IL TURISMO

Per quanto riguarda il turismo, la modesta alba del fenomeno nella regione è iniziata con l'assegnazione del sigillo Roteiro de Charme (Percorso di Fascino) alla Pousada do Toque, nel 2004.

Successivamente, nel 2012/13, si è tenuto il *Capodanno* dos Milagres, un evento stagionale su larga scala. Con il consolidamento della regione nel panorama turistico, il governo dello Stato di Alagoas riconosce e legittima lo spazio geografico, attraverso il decreto n. 33.443 del 21 luglio 2014, come Rota Ecológica de Milagres, che comprende i comuni di Passo do Camaragibe, São Miguel dos Milagres e Porto de Pedras.

Considerando che, attualmente, si è distinta nella *classifica* statale e nazionale come una delle regioni costiere favorevoli al turismo, si verifica un imbrigliamento tra il sistema e la cultura alimentare con le conoscenze gastronomiche della forza lavoro autoctona. Dal 2014, il potenziale turistico fiorisce, innescando un *boom* immobiliare che incrementa l'occupazione e il commercio. Tuttavia, è opportuno valutare che, se da un lato la realizzazione di grandi eventi e la costruzione di grandi residence di case estive e locande di fascino hanno accelerato la crescita e migliorato le condizioni di vita della società locale, dall'altro mancano politiche pubbliche a sostegno delle nuove opportunità di lavoro di una società ancora priva di una formazione professionale che rafforzi l'ospitalità.

L'OSPITALITÀ

La pratica dell'ospitalità è un attributo umano, qui rappresentato dalla commensalità. Questa commensalità è stata uno dei valori sociali decisivi nella

formazione della cultura alimentare nella civiltà umana fin dall'Antica Roma. Dal bicchiere d'acqua alla commensalità più estesa, si può dire che questo legame diretto tra cibo e ospitalità è stato legittimato più volte. Studiosi del settore come Telfer affermano: "(...) *il cibo è di fondamentale importanza nell'ospitalità* (Telfer, 1996, p. 83 apud Lashley, 2004, p. 10). Ampliando lo spettro e qualificando il tema come un fatto sociale totale, Selwyn osserva: "(...) *dell'uso universale del cibo come ingrediente principale dell'ospitalità.*" (Selwyn, 2004, p. 49). Ci si rende quindi conto della rappresentatività e dell'onnipresenza del cibo nei riti che compongono le pratiche di ospitalità nelle relazioni sociali.

Gli studi nel campo dell'ospitalità sono relativamente recenti. Esistono due correnti: una prima, proveniente da studiosi americani e che intende il fenomeno come commerciale; l'aggettivo "ospitale" orienta la soddisfazione degli stranieri e ha come obiettivo principale lo studio della gestione con nozioni sociali su come essere "ospitali". Secondo Camargo, *"per quanti considerano la parola, detto in modo simpatico, una soluzione linguistica, il termine corrisponde all'ospitalità alberghiera..."* (Camargo 2008, p. 26). La seconda corrente, la scuola francese, è guidata dalla concezione dell'ospitalità dell'etnologo francese Mauss ed è ancorata al sistema del dare-ricevere-restituire il dono.

La teoria del dono si basava sullo studio del *Potlác* e del *Kula*, provenienti dall'osservazione delle società arcaiche e primitive. In entrambi i casi, sono state analizzate le relazioni sociali che si muovono in un gioco in cui il sociale, il culturale, il potere, la religione, le regole, l'economia e i simboli sono riuniti, generando la comprensione maussiana del "fatto sociale totale". Il lavoro dell'antropologo, teorizzato nel novecento, è considerato la pietra miliare degli studi antropologici fino ad oggi.

Mauss, riferendosi alle attività del fenomeno, osserva che: *"Inoltre, ciò che esse si scambiano non consiste esclusivamente in beni e in ricchezze, in mobili e immobili. Si tratta, prima di tutto, di cortesie, di banchetti, di riti, di prestazioni militari, di donne, di bambini, di danze, di feste, di fiere..."* (Mauss, 2002, p. 8). L'autore chiarisce il significato della parola: *"Potlác significa, essenzialmente, 'nutrire', 'consumare'"*. (ibidem., p. 9).

Si percepisce nella narrazione, nel descrivere le dinamiche, che nonostante lo scambio di beni materiali che avviene nelle società dominate dal mercato, esiste un

fenomeno che trascende questo elemento, quando si riferisce agli scambi immateriali che caratterizzano fondamentalmente la società umana, un elemento astratto che conforta l'immaginario, sia attraverso la soddisfazione degli ospiti, sia dal punto di vista degli stranieri ospitati. Nel sistema antropologico, la congiuntura di dono e contro-dono è intesa come una relazione di scambio globale, altruistica e infinita, registrata ancestralmente nelle strofe di un poema del XII secolo: *Havamal, dell'Edda scandinava* (Mauss, 2002; Gotman, 2011):

39 *Non ho mai visto un uomo così
generoso e tanto munifico nel nutrire i
suoi ospiti che "ricevere non fosse
ricevuto",
né uomo tanto [l'aggettivo manca]
del proprio bene
che ricevere in cambio gli fosse sgradito.*

Pertanto, alla luce dell'ancestralità, l'ospitalità sarà trattata come un fenomeno governato da riti, regole e leggi, scritte o meno, che inizia sulla soglia della casa, del ristorante e/o della città. È indispensabile la presenza umana e l'analisi degli incontri di chi riceve, l'ospite, e di chi è ricevuto, l'ospitato. Vale la pena sottolineare che, nel campo dell'ospitalità, non è esclusa la possibilità di vedere l'altra faccia della medaglia: l'inospitalità.

L'ospitalità è un sostantivo astratto e, come ogni sostantivo astratto, dipende da altri esseri per esistere. Abita l'universo degli elementi intangibili, essendo legata a sensazioni, azioni, sentimenti e nozioni guidate dall'etica. Come spiega Montandon, citando la comprensione di Mauss: "*Praticare l'ospitalità è fare un dono di sé. Ora, lo spirito del dono implica che una parte dell'anima o dell'essenza del donatore passi all'oggetto donato, come spiegava Mauss*" (Montandon, 2011, p. 43). In quest'ottica, si conferma che l'atmosfera che circonda la pratica dell'ospitalità è eterea.

Per quanto riguarda i campi di osservazione della materia, secondo Camargo: "*Il capitolo iniziale di Lashley (2005)... un triplice campo dell'ospitalità umana: privata (domestica), sociale (pubblica) e commerciale. Inoltre, l'autore sorprende ponendo l'ospitalità domestica (privata) come paradigma delle altre, compresa quella commerciale*". (Camargo, 2008, p. 37).

Verrà fatta una breve esposizione delle nozioni di ospitalità privata, pubblica e commerciale, oltre ad alcuni esempi di oggetti che riguardano la ribalta gastronomica.

L'OSPITALITÀ PRIVATA

L'ospitalità domestica è considerata l'archetipo delle altre forme di ospitalità. La famiglia è il primo spazio sociale di ospitalità e, nel mondo, i genitori sono i padroni di casa e coloro che trasmettono la cultura. È nella famiglia nucleare che gli esseri umani apprendono le prime regole, norme, rituali e tradizioni che li accompagneranno nella loro traiettoria nelle pratiche sociali.

Nell'ambiente domestico, la *casa/domus* diventa un luogo di accoglienza dove si svolge un rito di passaggio. Il padrone di casa invita, l'ospite accetta. Si idealizzerà un intero rituale, dal più semplice al più sontuoso. Le regole sono già implicite, sia dal basso verso l'alto che dall'alto verso il basso. Nell'universo privato, il padrone di casa detiene il potere e conduce la scena; da lui ci si aspetta un comportamento educato, per evitare l'imbarazzo degli ospiti. Da parte dell'ospite, è necessario capire che deve adattarsi al regime del padrone di casa.

Nell'esempio dello ziccherificio Buenos Ayres, descritto sopra, c'è un panorama di accoglienza domestica da parte del signor Castello Branco, con l'offerta di un ambiente piacevole che registra l'accoglienza per due giorni con pranzi di piacere, spuntini, cene, serenate, passeggiate negli ambienti naturali, caffè al suono della banda marziale. Secondo i resoconti dei viaggiatori, al momento della partenza, lo scrittore elogia la gratitudine di tutti per la sensazione di benessere e l'apprezzamento degli usi e costumi della società locale. Tuttavia, si osserva che non si fa riferimento ad alcun contributo di doni da parte della comitiva accolta, il che connota un certo disimpegno che di solito viene praticato dagli ospiti nelle relazioni sociali.

Successivamente, verrà visualizzato il concetto della cosiddetta ospitalità sociale e ciò che è contemplato in questa dimensione.

L'OSPITALITÀ PUBBLICA

"Una vera vocazione all'ospitalità, pronta a rispettare le diversità..."; "... molto presto sviluppò un atteggiamento che molti viaggiatori riconoscono come tipico dei bolognesi..." (Montanari, 2009, p. 242-243). Con la narrazione, verrà fatta un'analisi dell'ospitalità sociale, pubblica o urbana, applicando l'esempio alla città di Bologna.

L'ospitalità pubblica viene esercitata attraverso gli organi competenti delle città e delle nazioni; la conservazione della libertà del diritto di andare e venire avviene all'interno dei loro regolamenti. Questi diritti riguardano gli abitanti locali e i visitatori; in questo scenario urbano, esistono approcci che valutano lo standard di rispetto verso le persone, esposti dall'architetto brasiliano Grinover, citato da Quirararia: *"Il livello di ospitalità in una città può essere analizzato per mezzo di tre dimensioni: accessibilità, leggibilità e identità"*. (Grinover, 2007 apud Quirararia, 2016, p. 2). Questi punti sono interrelati per il corretto funzionamento dei sistemi cittadini.

Per accessibilità si intende la pianificazione che consente la mobilità. Si progettano le regole per gli edifici, i negozi, i mercati, le strade, i ponti, i viali, le vie, i marciapiedi, le piste ciclabili e i parcheggi, nonché le rampe per le persone in sedia a rotelle, su strade, marciapiedi, trasporti e spazi pubblici.

La leggibilità urbana mira a facilitare la vita dei passanti attraverso le identificazioni che circondano i cartelli di orientamento. Secondo Grinover: *Alla leggibilità spetta anche lo studio di: ristrutturazioni e rivitalizzazioni fisiche; riforme sociali e culturali; inclusione di arti, tradizioni, cucina e permanenza della storia locale* (Ibidem, 2007 apud 2016).

Per quanto riguarda l'identità delle città, questa sarà fornita attraverso il loro patrimonio materiale (monumenti, alberghi, ecc.), il patrimonio immateriale (ospitalità, trattamento, accoglienza) e il patrimonio naturale (fiumi, montagne, spiagge, ecc.).

Sotto la luce del dono si vede, secondo Leon Battista Alberti, citato dall'esperta culturale Smoliarova, che: *"La città non è altro che una grande casa e la casa, al contrario, non è altro che una piccola città"*. (Alberti, 1966, p. 23 apud Smoliarova, 2011, p. 442).

Si analizzerà l'intervento di Bologna, quando la "casa bolognese", nel Medioevo, innovò nella costruzione della propria identità culturale.

Nell'articolo *"Bologna grassa, la costruzione di un mito"*, Massimo Montanari descrive i tratti forti dell'ospitalità pubblica. L'autore spiega che, all'epoca, la città era il crocevia più importante per studenti e professori europei, provenienti dall'Italia, in vista delle loro attività accademiche. A causa di queste funzioni, Bologna e Parigi mantennero un rapporto conflittuale, che generò una rivalità culturale. Lo *Studium* di Parigi con i suoi studi teologici e lo *Studium* di Bologna come riferimento negli studi di diritto romano. In mezzo a questo fermento intellettuale: *"La questione delle risorse alimentari è sempre un tema centrale... una discussione su chi meglio sapesse accogliere e nutrire gli studenti"*. (Montanari, p. 232).

In quell'epoca, le fonti affermano che Bologna fu esempio di comunicazionee di eccellenza nei rapporti con i cittadini, gli studenti e i forestieri, strutturando il sistema della sua cultura alimentare. La sua vocazione è registrata nei diari degli studenti del XIV secolo: *"L'attenzione agli ospiti e la raccomandazione di trattarli bene sono quasi ossessivi nelle fonti bolognesi"*. (ibidem, p. 244). Si notano i requisiti delle gare d'appalto dell'amministrazione pubblica: *"Provvedere che questa città sia il più possibileabbondante e grassa... i venditori e gli ospiti... per il cibo sia la sera che la mattina... dicarne... o altra selvaggina, frutta con formaggio... o cose di pasta... pane buono e bello... vino buono e almeno due tipi... abbastanza prelibatezze"*. (ibidem., pp. 244-5).

I registri non solo codificavano gli obblighi dei mercanti, ma raccomandavano anche di non servire cibo scadente, per non generare *"danni al buon nome di questa città"*. (Ibidem, p. 245). Nella conclusione, l'autore allude all'emarginazione dei contadini e ratifica le tracce della cultura rurale nell'identità della città.

L'esempio si conclude sottolineando che la città italiana, a suo modo, praticava la gastrodiplomazia, un fenomeno recente che comincia a emergere e ad attirare l'attenzione degli studiosi. Ciò che si può notare è che, attraverso l'ospitalità pubblica, Bologna diventa contemporanea, rivelandosi come un vigoroso palcoscenico culturale, socio-economico e politico.

L'OSPITALITÀ COMMERCIALE

In base alla concezione di Lashley, citata in precedenza, che l'ospitalità commerciale segue il modello degli spazi privati, e *"... considerando che le anime si confondono con le cose; le cose si confondono con le anime... il che non è altro che il contratto e lo scambio"* (Mauss, 2002, p. 24), l'ospitalità commerciale sarà osservata da una prospettiva antropologica.

L'ospitalità si basa sulla gastronomia ed è un universo fertile per l'industria del turismo. Non esiste spostamento umano senza la prospettiva del cibo. Anche se l'esistenza di una relazione commerciale come pagamento monetario è esplicita, l'ambiente concesso dall'ospite commerciale dovrebbe essere propizio a un'accoglienza adeguata che fornisca un conforto emotivo ai suoi visitatori, il che implica dedizione, trattamento e attenzione, nonostante il contratto sia di natura commerciale.

Come dice Lashley: *"I motivi di nutrimento e di altruismo di coloro che cucinano, servono da bere, rifanno il letto e creano un ambiente sicuro modellano, in una certa misura, le aspettative di offerta non domestica di attività di ospitalità"*. (Lashley, 2004, p. 14). Poiché tutto ciò implica relazioni sociali, vale la pena di attingere alla comprensione di Bloch: *"I fatti umani sono per essenza fenomeni molto delicati, tra i quali molti sfuggono alla misurazione matematica."* (Bloch, 2001, p. 54).

Nel caso di studio che segue, cercheremo di analizzare l'importanza del cibo nel contesto turistico. Verrà spiegato l'adattamento delle conoscenze culinarie domestiche della cuoca Neném, attualmente indirizzate alla sfera commerciale, generando reddito al nucleo familiare, nella spiaggia di Marceneiro.

CAPITOLO SECONDO

STUDIO DI CASO

In qualsiasi parte del mondo, il viaggiatore, oltre a soddisfare i suoi bisogni primari, cerca di esplorare nuovi orizzonti, acquisire nuove conoscenze, fare nuove scoperte, provare nuove esperienze e godere di nuove sensazioni alimentari che soddisfino le sue aspettative personali. In queste esigenze, la gastronomia regna come oggetto prezioso

dell'identità locale e come segno di ospitalità. Ai giorni nostri, l'inclinazione al richiamo della memoria gustativa, dello *slow-food*, del km 0, del *Comfortfood* e del cibo delle radici, emersa in Europa negli anni '80 e '90, si è diffusa nei cinque continenti e si è affermata come tendenza contemporanea. Tutto ciò ha portato alla fioritura di un fenomeno che favorisce la valorizzazione dei saperi quotidiani dei depositari di questo universo prima inosservato.

Il caso di studio proposto svelerà il contenuto dell'intervista con la cuoca Neném, realizzata il 20 maggio 2023 a casa sua. Attraverso l'insieme delle informazioni, si intende valutare il valore e l'importanza della cucina regionale come oggetto popolare in grado di generare reddito per le famiglie, nonché la sua importanza per l'ospitalità del viaggiatore. Si tratta di una regione in cui il turismo è la seconda fonte di reddito.

La metodologia applicata è stata guidata da un copione strutturato, osservando la cronologia dei fatti.

RIEPILOGO DELL'INTERVISTA

La protagonista del caso di studio è Maria José dos Santos, soprannominata Dona Neném. È una donna semplice, educata e gentile; il suo sapere è il risultato della sua conoscenza empirica. È nata nel villaggio di Praia do Marceneiro, il 6 ottobre 1969. Il parto è stato realizzato in casa da Dona Bibi, l'ostetrica locale. Dona Neném era la terza figlia di una famiglia di cinque fratelli, cresciuti solo dalla madre; non ha mai conosciuto il padre.

All'età di dieci anni ha iniziato la sua vita "professionale" nel taglio della canna da zucchero, ove si recava con la madre nelle fattorie dei dintorni. Partecipava a tutte le fasi della coltivazione: la semina, la concimazione, la pulitura e il taglio della canna. Il suo secondo lavoro fu quello di bambinaia, quando era già sposata. All'età di 16 anni sposò Edvaldo, un pescatore e zatteriere della regione. Con lui ha avuto tre figli: due femmine e un maschio. Le due figlie non vivono più nella regione. Tutti e tre i figli sono alfabetizzati. Il ragazzo è un pescatore locale, una figlia fa la cameriera a Rio de Janeiro e l'altra figlia è laureata in Farmacia e vive a Maceió. La protagonista dice di non essere alfabetizzata e che ora sta studiando, ma ci vuole molto tempo per mettere insieme le lettere e leggere.

Per quanto riguarda la sua formazione culinaria, Dona Neném spiega di aver

imparato a cucinare con sua madre. Sottolinea la semplicità della cucina e la mancanza di spezie varie, poiché proviene da una famiglia con poche risorse. Sua madre ha trasmesso a lei e alle sue sorelle le conoscenze culinarie di base. Dice di aver iniziato a cucinare dopo il matrimonio, solo per la famiglia. Secondo la sua percezione, quando è andata a lavorare nella casa di un'altra famiglia ha avuto accesso a un maggior numero di prodotti; sapeva già cucinare le cose di base, e lì ha conosciuto altri prodotti e modi di cucinare, che prima le erano economicamente inaccessibili.

In questo lavoro ha rafforzato le sue capacità e imparato nuove ricette. I suoi compiti comprendevano cucinare, lavare, stirare e fare le pulizie durante i fine settimana. Ha servito questa famiglia per sei anni. Ha insegnato il mestiere alle due figlie e al figlio e attualmente lo sta insegnando alla nipote e al nipote. La nipote Lara è la colonna portante dei nonni; è lei che controlla l'intera economia domestica, che deriva dal ristorante, dai tre recinti di pesca e dalle escursioni turistiche di rafting.

Dopo sei anni di lavoro come colf, ha deciso di aprire una bancarella al mercato di Passo de Camaragibe per vendere cocco e pesce essiccati, frutto della pesca del marito. Lui pescava, lei puliva ed essiccava, per poi vendere il tutto alla fiera la domenica.

Nel frattempo, la protagonista, durante la settimana, riceveva nel cortile di casa sua gli amici pescatori del marito dopo la pesca. I pescatori portavano il pescato a casa sua; una parte del pescato veniva venduta e l'altra parte la cuoca la friggeva per mangiarla con la birra, che prendevano in un altro negozio. Dopo un po', ha iniziato a vendere anche la bevanda e il pesce. È nato così un piccolo bar, in fondo al cortile. A questo punto, si può notare che c'è stato un cambiamento nella dimensione dell'ospitalità, che è passata dall'ambito privato a quello commerciale.

La fornitura di cibo esterno è arrivata in seguito. Oltre al ristorante fisico, la donna fornisce cibo ai lavoratori delle imprese appaltatrici nel settore delle costruzioni civili.

La sistemazione del ristorante è modesta, così come la cucina. Spiega che non c'è un menu scritto e che sua nipote va ai tavoli e spiega oralmente al cliente ciò che è disponibile. Considera rilevante la crescita della regione, che ha generato più posti di lavoro, e dice che la sua vita è migliorata del cento per cento da allora.

Le sue ricette per il menu popolare sono: fagioli, riso, pasta, farofa, insalata semplice e maionese di verdure come contorno. Per quanto riguarda il menu di carne e

pesce, prepara: stufato di manzo, arrosto di manzo, stufato di pollo, pesce fritto, gamberi alla cipolla. Il piatto tradizionale della regione, a base di latte di cocco, comprende: peixada (stufato di pesce in latte di cocco), stufato di gamberi in latte di cocco, stufato di polpo in latte di cocco, stufato di aragosta in latte di cocco, stufato di vongole in latte di cocco, serviti con riso e "pirão" fatto con la farina di manioca.

La composizione mista delle ricette a base di latte di cocco e frutti di mare è il principale esempio della tipicità locale, con l'uso di latte di cocco, farina di manioca e prodotti ittici regionali. Gli altri ingredienti e il modo di cucinare derivano dallo *scambio colombiano* e dalla colonizzazione. I componenti delle ricette sono: latte di cocco essiccato (Sud-Est asiatico), pomodoro (Messico), peperoni (Messico e America centrale), cipolla (India e Cina), coriandolo (Medio Oriente), cipollotto (Europa), aglio (Asia centrale), olio di soia, paprika/urucum (America latina), pepe nero e cumino (India sud-occidentale), riso (arabo), farina di manioca (autoctona).

I prodotti di cui sopra mescolano una serie di ingredienti dalle origini più diverse. Dalla ricetta della salsa di cocco costruita con questi ingredienti derivano tutti i piatti a base di pesce e frutti di mare; ciò che cambia è la scelta del prodotto principale: pesce o gamberi o aragosta o vongole o polpo, che serviti con riso e pirão (una miscela della salsa della cottura e farina di manioca), completano e ancorano la gastronomia costiera regionale. Esiste anche la possibilità di combinare tutti i frutti di mare e preparare uno stufato, che riflette l'influenza portoghese. In termini di tecniche di cottura, la maggior parte dei piatti citati è preparata con l'acqua, come i *bollitos*, che caratterizzano la cucina povera.

La presenza e l'uso di prodotti naturali che generano reddito, sia nella cucina, che nella bancarella del mercato o nella pesca, sia nell'apprendimento che nell'insegnamento, sostengono la vita quotidiana di questa famiglia. Per quanto riguarda le pratiche culinarie, si nota che sono state costruite lentamente e che la somma delle conoscenze incoraggia la protagonista a lanciarsi in voli più alti. Tuttavia, si registra una traccia dell'esodo rurale, con l'assenza delle figlie che sono partite alla ricerca di maggiori opportunità.

Per quanto riguarda la metodologia, nell'approccio al caso si è optato per l'applicazione di un questionario, in maniera consensuale, con domande semi-strutturate e aperte - procedura consolidata nella sintesi dell'intervista, volta a individuare il livello di importanza delle risorse naturali e delle conoscenze culinarie acquisite empiricamente.

Alla fine dell'intervista, riferendosi alla sua professione, la protagonista dice: *"Amo la mia cucina, significa tutto per me"*.

CONSIDERAZIONI FINALI

La presente analisi si basa sull'osservazione della gastronomia tradizionale, con lo scopo di apprezzarne il ruolo di strumento identitario e la competenza simbolica che la legittima come cultura gastronomica di una determinata regione. È stato osservato che la gastronomia locale prodotta, preparata e consumata da una società si presenta come un elemento di appartenenza che stimola la rappresentatività, la creatività umana, la trasmissione tra pari, la sostenibilità socioeconomica e l'alimentazione familiare. Trattandosi di un oggetto umano, questo prezioso e ricco strumento rientra nello scenario culturale.

In questo universo, si può osservare che la cucina tipica fiorisce nelle cucine rustiche private e dipende direttamente dalle risorse naturali e dalle esigenze nutrizionali. È la principale custode dei marchi regionali. Culturalmente, l'intero processo di costruzione dell'identità è determinato dall'applicazione dei prodotti locali, spezie e condimenti quotidiani, pratiche di preparazione, conoscenze culinarie e valori etnici. Di solito è eseguito dalle donne locali, il che ratifica e consolida l'elemento con la materializzazione del cibo servito sulla tavola quotidiana. Questo scenario legittimerà tradizioni, costumi, riti e conoscenze. Tutte queste prerogative sostengono il patrimonio immateriale e arricchiscono la pratica turistica.

Esiste quindi un'interrelazione tra i tre strumenti sociali: gastronomia, ospitalità e turismo, che si traduce in una triplice alleanza.

Cibo e bevande sono i principali simboli dell'ospitalità, presentati agli ospiti attraverso i riti dell'accoglienza. La gastronomia, in quanto elemento primordiale dell'ospitalità, sostiene la commensalità e, di conseguenza, l'industria del turismo.

Nel Nordest del Brasile, il turismo rappresenta la seconda fonte di reddito. Pertanto, è essenziale la presenza delle competenze culinarie della società locale, poiché i viaggiatori hanno bisogno di mangiare e vogliono inoltre esplorare la cultura locale. Per quanto riguarda l'importanza della gastronomia come attrazione turistica, si osserva che una buona gastronomia diventa una forte referencia turistica e che la memoria gustativa è un forte alleato del segmento, poiché garantisce indicazioni a terzi e un possibile ritorno dell'ospite.

Tuttavia, è stato riscontrato un numero molto ridotto di ristoranti con l'attrattivo della cucina tipica, fatto che danneggia l'immagine e porta a uno scarso utilizzo della manodopera locale.

L'assenza di gastronomia annulla la pratica dell'ospitalità e del turismo. Senza la presenza del cibo nel punto di arrivo, che nutre e governa i rituali, non c'è spostamento né accoglienza. Da qui il valore della cucina come strumento indispensabile nelle relazioni socio-economiche che permeano questo scenario, che si arricchisce solo quando l'alleanza è confermata.

La gastronomia tradizionale, che si costruisce "dal basso", è indubbiamente necessaria perché è fonte di nutrimento; è la pietra angolare delle altre cucine; è un'ancora culturale; è un patrimonio immateriale vivo; è una fonte di risorse economiche; è uno strumento di comunicazione; è una forza femminile; è un'espressione del dono; è un momento di convivialità; è uno strumento politico; è una firma della diversità ed è figlia della cultura costruita dall'uomo che va salvaguardata per le generazioni future.

Infine, considerando la sua ampiezza e la complessità del fatto sociale totale, concludiamo che il problema indica un percorso fruttuoso per ulteriori esplorazioni di questo universo onnipresente. Rendersi conto del valore della gastronomia tradizionale aiuta a comprendere la sua rilevanza nello scenario della *food security*, la sua egemonia come simbolo di ospitalità e il suo protagonismo culturale come motore di *soft power* attraverso la gastrodiploazia. Discutere l'argomento è un modo per arricchire la comprensione e incoraggiare ulteriori studi in questo settore.

BIBLIOGRAFIA

- BLOCH, Marc L.B.. *Apologia da história, ou, O ofício do historiador*/Marc Bloch; pref. Jacques Le Golf; aprens. brasileira Lilia M. Schwarcz, tradução, André Teles. – Rio de Janeiro:Jorge Zahar Ed. 2001.
- BRAUDEL, Fernand. *Il Mediterraneo: lo spazio, la storia, le tradizioni*. Trad. Elena De Angeli. Firenze. Terza edizione GiuntiEditore S.p.A. 2019.
- CAMPANINI, Antonnella. *Il Cibo e la storia: il Medioevo europeo*.1ª ed..Carocci Editore S.p.A., Roma.2016
- _____. *Il cibo: nascita e storia di un patrimonio culturale*.1ª ed.. Carocci Editore S.p.A., Pisa. 2019.
- CASCUDO, Luís Câmara. *História da alimentação no Brasil*. 3ª ed.. São Paulo 2004.
- CONTRERAS, Jesus , GARCIA, Mabel. *Alimentação, sociedade e cultura*. Trad. Mayra Fonseca e Bárbara Guidalli. Rio de Janeiro. Editora Fiocruz. 2011.
- CROSBY, Alfred W. *Imperialismo Ecológico: a expansão biológica da Europa 900-1900*. Trad. José Ribeiro e Carlos Malferrari. São Paulo. Companhia das Letras. 2011.
- FOURNIER, Dominique. *A cozinha da América e o intercâmbio colombiano*. Montanari, Massimo (Orgs.) *O mundo na cozinha: história, identidades, trocas*. São Paulo: estação Liberdade: Senac, 2009.
- FREYRE, Gilberto. *Casa Grande & Senzala: formação da família brasileira sob o regime patriarcal*. 48 ed. rev.- São Paulo: Global.2003.
- GOODY, Jack. *A comida Africana na cultura “branca” e na cultura “negra”*. Montanari, Massimo (Orgs.) *O mundo na cozinha: história, identidades, trocas*. São Paulo: estação Liberdade: Senac, 2009.
- GALVÃO, Olímpio E.A. *Viagens de José Bento da Cunha Figueiredo Junior à Província das Alagoas, 1869. Camaragibe e Porto Calvo*. Reedição 2010. Reedição GrafMarques, Alagoas
- HARARI, Yuval Noah. *Sapiens: da animalidade à humanidade*. 9ª ed, Giunti Editore S.p.A./Bompiani. Milano. 2019.
- HOLANDA, Sérgio Buarque de. *Raízes do Brasil*.17ªed. Rio de Janeiro. J. Olympio, 1984.
- LASHLEY, Conrad. *Para um entendimento teórico*. LASHLEY, Conrad e MORRISON, Alison (orgs). *Em busca da Hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado*. Barueri. SP. 1ª Ed. 2004.
- MAUSS, Marcel. *Saggio sul dono*. Torino. Giulio Einaudi editore S.p.A.. 2002.
- MONTANDON, Alain. *Espelhos da hospitalidade*. Sob direção de Alain Montandon: *O livro da*

Hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas. Trad. Marcos Bagno e Lea Zylberlicht. São Paulo. Edit. Senac.2011.

MONTANARI, Massimo. *Bologna gorda. A construção de um mito.* MONTANARI, Massimo (Orgs.). Trad. Valéria P. da Silva. *O mundo na cozinha: história, identidades, trocas.* São Paulo: estação Liberdade: Senac, 2009.

_____. *Comida como cultura.* São Paulo: Ed. Senac São Paulo. 2ª Ed. 2013

_____. *Il cibo come cultura.* Bari (IT): Ed. Laterza. 11ª Ed. 2018.

_____. *Sistemas alimentares e modelos de civilização.* FLANDRIN, J.L e MONTANARI, Massimo (orgs). *História da Alimentação.*9. ed. São Paulo. Estação Liberdade.2018.

POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologies de l'alimentation.*4ªEd.,PressesUniversitaires de France Paris 2018.

RIEIRA-MELIS, Antoni. *O Mediterrâneo, crisol de tradições alimentares. A herança islâmica na culinária medieval.* MONTANARI, Massimo (Orgs.). *O mundo na cozinha: história, identidades, trocas.* Trad. Valéria P. da Silva. São Paulo: Estação Liberdade. Senac, 2009.

ROWLEY, Anthony. *À table: la fête gastronomique.* ©Gallimard. Imprimé en France par Kapp Lahure . 2003

SELWYN, Tom. *Uma antropologia da hospitalidade.* LASHLEY, Conrad e MORRISON, Alison (orgs). *Em busca da Hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado.* Barueri. SP. 1ª Ed. 2004.

SMOLIAROVA, Tatiana. *Artefato de boas vindas.* Sob direção de Alain Montandon: *O livro da Hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas.* Trad. Marcos Bagno e Lea Zylberlicht. São Paulo. Edit. Senac.2011.

VIANA, Verônica; BUCO, Cristiane; SANTOS, Thalison dos; SOUSA, Luci Danielli. Arte rupestre. In: GRIECO, Bettina; TEIXEIRA, Luciano; THOMPSON, Analucia (Orgs.). *Dicionário IPHAN de Patrimônio Cultural.* 2. ed. rev. ampl. Rio de Janeiro, Brasília: IPHAN/DAF/Copedoc, 2016. (verbete). ISBN 978-85-7334-299-4.

ARTIGO DE REVISTAS

CAMARGO, Luiz O. de L.. *A Pesquisa em hospitalidade.* Revista Hospitalidade. Vol.5. n.2. São Paulo. Editora Anhembi Morumbi. 2008.

MIES, Maria. Origens sociais da divisão sexual de trabalho. A busca pelas origens sob a perspectiva feminista. **Direito&Práxis Revista.** Rio de Janeiro, vol. 07, nº 15, 2016.

*tradução: Marianna Borges Soares

PORCIANI, Ilaria *Cibo come patrimonio. Un'introduzione*, "Storicamente", 14 (2018), no.

1. DOI: [10.12977/stor691](https://doi.org/10.12977/stor691)

QUIARARIA, Clarisse C. *Hospitalidade Pública: Estudo sobre a “Praça Gustavo Teixeira”* - São Pedro-SP. Anais do Seminário da ANPTUR, 2016. ISSN 2359-6805

WEB

[Carta-de-Pero-Vaz-de-Caminha-transcricao.pdf \(dglab.gov.pt\)](#)

https://www.persee.fr/doc/AsPDF/bagf_0004-5322_2007_num_84_1_2541.pdf

[Página - IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional](#)

[Datação por Radiocarbono | LAC \(uff.br\)](#)

[CEBOLINHA.cdr \(embrapa.br\)](#)

ENTREVISTA - D. NENÉM

DADOS PESSOAIS

- 1- Nome Completo – MARIA JOSÉ DOS SANTOS
- 2- Apelido – D. NENÉM
- 3- Data de nascimento- 06/10/1969
- 4- Sexo :
 - FEMININO
- 5- Estado civil:
 - CASADA
- 6- Grau de escolaridade – NÃO ALFABETIZADA, mas está estudando
- 7- A cidade onde nasceu ?
 - PRAIA DO MARCENEIRO, nasceu em casa com uma parteira.
- 8- Os pais?
 - Não conheceu o pai.
- 9- Irmãos?
 - Tem 5 irmãos.
- 10- Filhos?
 - Tem 3 filhos.
- 11- Qual as idades?
 - Duas mulheres e um homem. Com 37, 35 e 34 anos
- 12- Grau grau de escolaridade dos filhos?
 - Os 3 filhos alfabetizados. 01 filha farmacêutica, 01 garçõete e um filho pedreiro.
- 13- Com quantos anos casou?
 - Casou-se em 16 anos.

DADOS PROFISSIONAIS

- 14- Começou a trabalhar com quantos anos?
 - Começou a trabalhar com 10 anos no corte da cana de açúcar, nas fazendas da região.

- 15- Onde trabalhou, quais as funções?
- Trabalho criança no corte da cana de açúcar, depois trabalhou como babá, cozinheira, arrumadeira
- 16- O que você aprendeu com nesses trabalhos?
- aprimorou os conhecimentos simples que aprendeu com a mãe.
- 17- Quem me ensinou a trabalhar na cozinhar?
- aprendeu a cozinhar com a mãe.
- 18- Além de cozinhar, quais as outras atividades domésticas a senhora executa?
- cozinha, passagem de roupas e limpeza da casa.
- 19- Me fale de suas ações voluntárias.
- criou 3 filhos de uma vizinha que foi embora e deixou as crianças com ela.
- 20- Repassou seus conhecimentos para seus filhos?
- ensinou os filhos ofício da cozinha e , hoje em dia , ensina as netas e netos.
- 21- Gosta de sua profissão?
- “amo minha profissão”.
- 22- O que significa a cozinha em sua?
- “é minha vida”.
- 23- Qual o cardápio do restaurante? É o mesmo da casa?
- o cardápio é variável. Sim , comemos o mesmo que servimos.
- 24- Quando e como começou a fazer comida para as obras de construção?
- o fornecimento as obras de construção começou a 3 anos.
- 25- Financeiramente, dentro da sustentabilidade da família qual a posição do restaurante?
- o restaurante tem uma participação de 30% ns outras rendas da casa.
- 26- O que a senhora acha do crescimento da região? O que isso interfere na vida de vocês?
- Acho ótimo o crescimento da região e isso melhorou a vida da família em 100%.
- 27- Nome e profissão de seu marido?
- Casada com seu Edvaldo. Seu marido é pescador, tem um curral de peixe e trabalha com passeios turísticos de jangada.
- 28- Tema livre sobre a vida e cozinha. Contar sua história.
- Trabalhou 06 anos em casa de família, depois deixou o emprego e colocou uma banca no mercado para comercializar coco seco e peixe. Fala que os

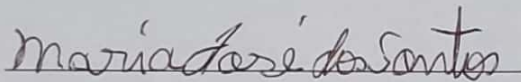
conhecimentos domésticos se fortaleceram com os novos conhecimentos nos empregos domésticos..

Conta que, os amigos do marido depois da pesca vinham a sua casa para comer peixe frito e tomar cerveja, daí surgiu a possibilidade de abrir o bar e depois o restaurante, no quintal de casa. O restaurante concretizou-se a 05 anos, que não tem cardápio escrito e que a neta informa aos clientes o que tem no cardápio do dia. Conta que o turismo melhorou sua vida em 100%, que a renda familiar é gerida pela neta. Encerra a entrevista dizendo que ama sua cozinha.

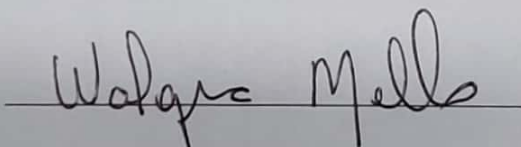
AUTORIZAÇÃO PARA PUBLICAÇÃO

Eu, Maria José dos Santos, CPF: 013.317.984-82 declaro que estou ciente e autorizo o uso do conteúdo da entrevista acima, apenas para o trabalho de conclusão do Master em Storia e Cultura dell' Alimentazione, produzido pela estudante Walgra Maria pereira de Mello, CPF: 505.608.594-49, para Universidade de Bologna.

Passo de Camaragibe, 20 de maio de 2023.



MARIA JOSÉ DOS SANTOS



WALGRA MELLO

Esta entrevista, com d. Neném, foi realizada em vinte de maio de 2023, em sua residência. Através do conjunto das informações, buscar-se-á avaliar o valor e a importância da cozinha regional como objeto de identidade e sua importância na hospitalidade partindo do princípio que estamos em uma região onde o turismo é a segunda fonte de renda. A metodologia aplicada foi guiada por um roteiro estruturado por perguntas orientadas e tema livre.