

Centro Educacional de Educação Tecnológica Paula Souza

Etec Professor Camargo Aranha

Habilitação Profissional Técnico em Gastronomia

As influências da imigração italiana na gastronomia brasileira

Beatriz Cavalcante Oliveira*

Ester Ferreira do Nascimento*

Gabriela Vieira de Santana Tortoza Martin*

Julio Victor dos Santos Rodrigues*

Kauã Vinicius Marçal Faria*

Maria Eduarda Gonzaga Aldevino*

Resumo: O trabalho aborda as influências da imigração italiana na gastronomia brasileira, explorando desde o contexto histórico da Itália até o impacto cultural no Brasil. Para vivenciar o tema de forma prática, realizamos um jantar temático italiano voltado a profissionais da área da alimentação.

Também desenvolvemos um cardápio especial com pratos de diferentes regiões da Itália, destacando preparações tradicionais e elementos que contribuíram para a construção da identidade gastronômica ítalo-brasileira.

Palavras-chave: influência; imigração; ítalo-brasileira; fusão gastronômica; patrimônio alimentar.

1. INTRODUÇÃO

*Alunos do curso Técnico em Gastronomia, na Etec Professor Camargo Aranha –
tccitalianacoz@gmail.com

A imigração italiana para o Brasil, ocorrida entre o final do século XIX e início do século XX, representou um dos maiores movimentos migratórios do Brasil. Milhares de italianos deixaram seu país em busca de melhores condições de vida, estabelecendo-se principalmente nas regiões Sul e Sudeste. Além da contribuição econômica, os imigrantes italianos influenciaram a cultura brasileira, especialmente a alimentação. Receitas típicas, técnicas culinárias e hábitos alimentares foram incorporados ao cotidiano brasileiro, adaptando-se muitas vezes aos ingredientes disponíveis localmente. Assim, a gastronomia brasileira passou a refletir também essa fusão entre tradições italianas e elementos regionais, originando pratos que hoje fazem parte da identidade cultural do Brasil. Para compreender melhor esta contribuição descrevemos fatos, situações que influenciariam diretamente na gastronomia brasileira. (EMBAIXADA ITALIA NO BRASIL, 2025)

A fusão gastronômica ítalo-brasileira exige a análise do contexto histórico de ambos os países na época da imigração, iniciada no século XIX, que coincidiu com o Risorgimento. O que conhecemos como Itália hoje era um território dividida em reinos com sistemas políticos, econômicos e culturais diferentes. Inspirado pelo liberalismo e nacionalismo francês, Carlos Alberto, rei de Piemonte-Sardenha, declarou guerra à Áustria, em março de 1848. Apesar de derrotado, suas ideias fortaleceram o sentimento nacionalista da política na época. Seu filho, Vítor Emanuel, buscou apoio da França e liderou a conquista do norte da Itália. Enquanto isso, Giuseppe Mazzini e Giuseppe Garibaldi, com ideais republicanos, conquistaram o Sul, do território que hoje é a Itália, cujo modo de vida era menos desenvolvido, tendo como sua atividade principal a agricultura familiar com técnicas rudimentares, que viveu um grande período de crescimento populacional, e de 26 milhões, passou a ter 50 milhões de pessoas, tornando a população miserável e faminta por não conseguir produzir alimentos suficientes. Vítor Emanuel, aproveitando a vulnerabilidade do exército francês por conta da Guerra Franco-Prussiana (1870-1871), que os obrigaram a retirar as tropas que estavam estacionadas em Roma, para a fronteira com a Prússia, tomou Roma, unificando a Itália. (SOARES, 2021; BEZERRA, 2025)

Existiram dois grandes picos de imigração em massa de italianos pelo mundo. O primeiro foi depois da unificação, onde os que já eram pobres, principalmente no Sul da Itália, cujo modo de vida ainda era de técnicas agrárias rudimentares, ficaram miseráveis com o abuso por parte da monarquia piemontesa que politicamente favorecia o Norte, cobrava duramente os impostos, confiscava terras, perseguia os camponeses e exigia o serviço militar. Além de que entre os anos de 1869 e 1962, o país viveu um grande período de crescimento populacional, e de 26 milhões, passou a ter 50 milhões de pessoas. E com métodos agrários, suas produções não sustentavam um crescimento populacional. Além de que nesse mesmo período, a região demográfica da Itália estava sofrendo com Desastres naturais como secas e terremotos que também assolaram a região nesse período devastavam as plantações e prejudicavam as colheitas. A única saída de muitas famílias era de abandonar o país em busca de condições melhores de vida. Entre seus destinos, eles buscaram como lar, principalmente os Estados Unidos, Argentina, Uruguai e o Brasil (ITALICA, 2025; BEZERRA, 2025)

E o Brasil estava de portas abertas, após a abolição da escravidão, precisando de mão de obra, buscando povoar áreas no território ainda vazias, principalmente as fronteiras que eram motivos de disputa territorial como o Rio Grande do Sul e Santa Catarina, e a ideia de ter uma população branca de um país independente de Portugal, e a chegada europeus era vista com bons olhos, sobretudo com o projeto de branqueamento dos habitantes do Brasil. Eles vieram em busca de emprego, que eram oferecidos nas plantações de café. Além dessa mesma situação econômica precária que ainda não havia se resolvido e inclusive prevaleceu por causa da Grande Depressão com a queda da bolsa de valores de Nova Iorque em 1929, em 1922, Benito Mussolini e o Partido Nacional fascista, assumiu o poder na Itália e a oposição política era duramente, agora o novo movimento de migração tem caráter político e o Brasil tem a oferecer os trabalhos. (APE-ES, 2016; VEIGA, 2024)

Em 1874, o navio à vela "La Sofia" atraca em Vitória no Espírito Santo. A iniciativa parte do Ministério e do Pietro Tabacchi. Esta empreitada traz 388 camponeses, em sua maioria das regiões de Vêneto e Trento, que se revoltam pelas condições de vida que

eram oferecidos na fazenda, e eles passaram a trabalhar em outras colônias. (APE-ES, 2016; VEIGA, 2024).

A partir de 1880, o porto de Santos, em São Paulo, consolidou-se como um dos mais importantes do Brasil. Normalmente eles vinham trabalhar nas plantações de café, entretanto não conseguiam juntar dinheiro, então decidiram passar a trabalhar nos centros urbanos. (DIMENSIONE CIDADANIA, 2025).

Estima-se que, até a Primeira Guerra Mundial, em 1914, cerca de 100 mil italianos imigraram para o sul do Brasil. Em Santa Catarina, a maioria veio de Vêneto e Trento, fundando colônias em cidades como São João Batista, Blumenau e Brusque. No Rio Grande do Sul, cerca de 84 mil italianos, principalmente de Lombardia, Vêneto e Tirol, se estabeleceram na Serra Gaúcha, formando colônias como Garibaldi, Bento Gonçalves e Caxias do Sul. Eles também trouxeram a cultura do vinho (TRINDADE, 2025; UFPel, 2025; KNOPIK, 2022).

No Paraná, os imigrantes de Vêneto não se adaptaram ao litoral e se mudaram para perto de Curitiba, capital do estado. A partir do Sudeste e Sul, os imigrantes italianos se espalharam pelo resto do Brasil. A fusão entre a culinária brasileira e a italiana criou pratos como fogazza, frango com polenta e molho bolonhesa que utilizam técnicas italianas, como o cozimento lento, assar os ingredientes no forno, ingredientes por exemplo tomate, alho e cebola, dessa forma, se adaptaram para o gosto e os ingredientes brasileiro. Com essa união, ao longo do tempo, se derivou uma cozinha rica, com muita influência e tradição. (KNOPIK, 2022).

A opção da Itália como tema deste estudo se deve-se à significativa e duradoura influência que a imigração italiana exerceu sobre a gastronomia brasileira. A partir do final do século XIX, os imigrantes italianos trouxeram consigo tradições culinárias, ingredientes, técnicas e hábitos alimentares que foram integrados e ajustados à realidade do brasileiro, contribuindo significativamente para a formação da identidade gastronômica do país (BOSI, 1994; TRIGO, 2019).

Ademais, a culinária italiana é reconhecida mundialmente por sua variedade regional, simplicidade e uso de ingredientes frescos, características que dialogam diretamente com a gastronomia brasileira. Segundo Montanari (2013), a culinária italiana se fundamenta na valorização do território e das tradições locais, o que permite sua integração e adaptação em outros contextos culturais. (CAGLIARI, 2016, p. 45).

Analisar essa influência possibilita compreender como ocorreu a fusão entre duas culturas distintas e de que forma essa interação resultou em pratos, sabores e costumes que hoje fazem parte do cotidiano brasileiro. Assim, a escolha pela Itália justifica-se pela relevância histórica, cultural e gastronômica, bem como pela importância de preservar e valorizar o legado deixado pelos imigrantes italianos na gastronomia do Brasil. (CASCUDO, 2005)

Este trabalho tem como objetivo explorar a imigração italiana e seu impacto na formação e transformação da gastronomia brasileira. Queremos entender como pratos, técnicas e ingredientes trazidos pelos italianos foram incorporados ao cotidiano alimentar do nosso país. Além disso, buscamos destacar os pratos tradicionais italianos para que seus descendentes possam reconhecê-los e valorizar essa herança cultural (BASSANEZI, 1996; PETRONE, 1986)

2. METODOLOGIA

A pesquisa foi desenvolvida na metodologia quali-quantitativa pois houve uma observação em um evento de um jantar temático, onde foi apresentados pratos originais típicos italianos para profissionais da cozinha. O método exploratório se deu pela abordagem do tema pouco estudado na área gastronômica quanto ao estudo e reconhecimento do processo histórico de unificação entre a gastronomia de ambos os países no Brasil. No que se refere a base teórica e pesquisa dos pratos foi utilizado o método bibliográfico, fundamentados em sites online, artigos e livros de culinária italiana, procurando entender a história da Itália, da gastronomia italiana e quando, porque e em que momento se fundiu com a culinária brasileira.

3. DESENVOLVIMENTO

Para valorizar as contribuições da imigração italiana, foi realizado um evento gastronômico que proporcionou uma experiência sensorial e emocional, ressaltando os laços entre a culinária da Itália e a gastronomia brasileira. A proposta partiu de pratos tradicionais, valorizando a comida como uma forma de expressão da identidade cultural e da memória afetiva. Durante o planejamento, foram pesquisadas preparações que se popularizaram no Brasil e que, ao longo do tempo, foram adaptadas aos ingredientes e hábitos locais.

Na primeira etapa, definiu-se o cardápio do jantar, elaborado para evidenciar as influências italianas por meio da combinação entre técnicas clássicas e produtos regionais. As criações buscaram despertar lembranças e preservar os valores herdados da imigração, incorporando toques modernos sem perder a essência da tradição. Como entrada, foi servido o arancini de manjerição com ervas, acompanhado de molho amatriciana, um bolinho de risoto siciliano que simboliza a simplicidade e a autenticidade dos sabores italianos.

Dentre os pratos principais, foram oferecidos dois preparos diferentes: a berinjela à parmegiana, que reflete a influência italiana com ingredientes comuns no Brasil, e a polenta com ragu de carne, prato de origem camponesa que transmite o aconchego e a rusticidade característicos das refeições italianas. Ambas as alternativas destacam como as tradições imigrantes se adaptaram às condições e aos produtos brasileiros, preservando, entretanto, suas origens culturais. Como sobremesa, foi oferecido um gelato de baunilha com crumble de avelã, ressaltando a delicadeza e o toque artesanal característicos das sobremesas italianas. A combinação de texturas e sabores visou oferecer um desfecho equilibrado e harmonioso à experiência culinária.

Durante o evento, foram servidas limonada de limão-siciliano e suco de uva integral, bebidas que harmonizavam com o menu apresentado e representavam ingredientes comuns na culinária italiana, reforçando a autenticidade e a naturalidade da experiência. O objetivo do conjunto das preparações foi recuperar a memória afetiva, valorizar o patrimônio cultural e incentivar uma reflexão sobre a contribuição italiana para a gastronomia brasileira, criamos as artes digitais do convite, folder e do menu do evento. **(APÊNDICE A)**

Logo em Seguida, nos dias 11 e 18 de setembro, foram realizados os testes do cardápio desenvolvido para o evento gastronômico. Inicialmente, o menu proposto era composto por arancini, berinjela à parmegiana, polenta com ragu de carne bovina e gelato com crumble de nozes.

Durante o primeiro teste, todas as preparações foram executadas integralmente. Analisamos textura, sabor, cor, porção, cheiro e aparência. Onde obtemos algumas observações, entre elas, verificamos que o arancini necessitava de um acompanhamento, sendo decidido o acréscimo de um molho para complementar o sabor. Também ajustamos as porções de cada item, buscando equilíbrio entre as preparações. Percebemos que a berinjela à parmegiana poderia ser servida com uma quantidade maior de molho pomodoro, e que a polenta precisava de mais sabor para isso, adicionamos ervas aromáticas e utilizamos fundo de legumes. Nesse mesmo dia, realizamos o preparo do sorvete, que foi mantido congelado até o segundo teste, para avaliação final de textura e sabor. **(APÊNDICE B)**

Realizamos as fichas técnicas para garantir a mesma qualidade obtida nos testes, além de assegurar o controle preciso das quantidades utilizadas no dia do evento. **(APÊNDICE C)**

Selecionamos nosso público-alvo com o objetivo de atrair profissionais do setor para participar do evento, que contou com a presença de professores de gastronomia, especialistas em alimentação e cozinheiros de restaurantes italianos, o que enriqueceu as discussões e ampliou as perspectivas sobre o tema.

Na etapa seguinte, foi elaborado o briefing, o documento que auxiliou na organização e no direcionamento das etapas do projeto. **(APÊNDICE D)**

O nosso evento foi realizado na ETEC Professor Camargo Aranha e contou com uma ambientação planejada para valorizar a temática italiana. A decoração foi composta por uma mesa posta cuidadosamente organizada, com louças e utensílios selecionados para harmonizar com o contexto gastronômico proposto. Além disso, foi montada uma mesa de exposição com alimentos que representam a influência italiana, como pães, massas e vinhos, que contribuíram para reforçar a identidade cultural do

tema. Cada detalhe foi pensado para criar uma atmosfera acolhedora e imersiva, aproximando os participantes dos elementos simbólicos da culinária italiana.

(APÊNDICE E)

Durante a realização do evento, foi possível observar o envolvimento emocional e cultural dos participantes. Os cinco convidados, relataram sensações de nostalgia e pertencimento ao experimentarem sabores familiares, além disso, o evento permitiu uma reflexão sobre como a gastronomia atua como uma forma de expressão cultural viva e dinâmica. Embora as receitas tenham origens históricas definidas, elas se transformam constantemente conforme o contexto geográfico, econômico e social. No Brasil, ingredientes como o tomate, a farinha de milho e o queijo ganharam novos significados e usos, ajustando-se ao tempo, aos ingredientes que se encontram e às preferências da região. A falta de certos produtos originais da Itália nos séculos XIX e XX resultou em substituições criativas, mas que ainda preservavam a essência dos pratos. A farinha de mandioca, o fubá (farinha de milho) e queijos brasileiros, por exemplo, foram assimilados a pães, massas e polentas. Essa junção não apenas manteve a alimentação, mas também deu origem a uma nova identidade culinária: a cozinha ítalo-brasileira, que celebra tanto a tradição da "nonna" quanto a riqueza dos produtos da terra. Com isso, a experiência se mostrou um forte dispositivo de análise cultural, evidenciando que a gastronomia é um artefato memorável e dinâmico. (SONATI; VILARTA; SILVA)

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Ao final do evento, foi disponibilizado um QR CODE com uma pesquisa de satisfação para os nossos cinco convidados.

Nossas medidas foram organizadas nas seguintes categorias:

- Superou as expectativas
- Atendeu plenamente às expectativas
- Atendeu parcialmente às expectativas
- Não atingiu as expectativas

Gráfico 01: Organização Geral do Evento.

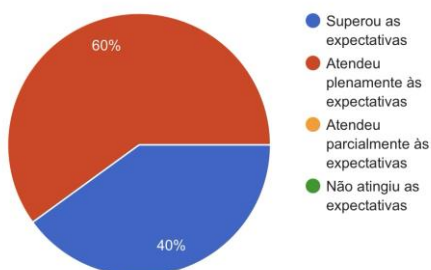


De acordo com o gráfico 1, referente à organização geral do evento, observou-se uma avaliação amplamente positiva. Entre os participantes, 80% afirmaram que a organização superou as expectativas, enquanto 20% consideraram que atendeu plenamente às expectativas. Nenhuma resposta indicou insatisfação. Esses dados demonstram que o evento foi bem estruturado e gerou uma percepção bastante favorável entre os convidados.

Gráfico 02: Recepção e Atendimento.

Como foi a sua percepção quanto à recepção e atendimento da equipe?

5 respostas

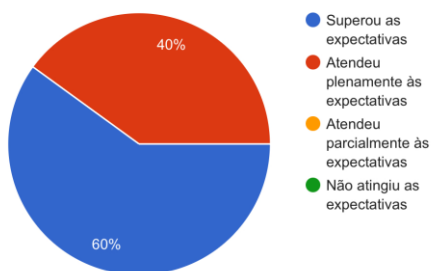


De acordo com os resultados do gráfico 2, sobre a recepção e o atendimento da equipe, as avaliações também foram bastante positivas. Entre os participantes, 60% afirmaram que o atendimento atendeu plenamente às expectativas, enquanto 40% consideraram que superou as expectativas. Nenhum respondente indicou avaliação negativa. Esses dados refletem o bom desempenho da equipe, evidenciando cordialidade, atenção e profissionalismo no contato com o público.

Gráfico 03: Harmonização entre os pratos.

Como você avalia a harmonização entre os pratos (entrada, prato principal e sobremesa)?

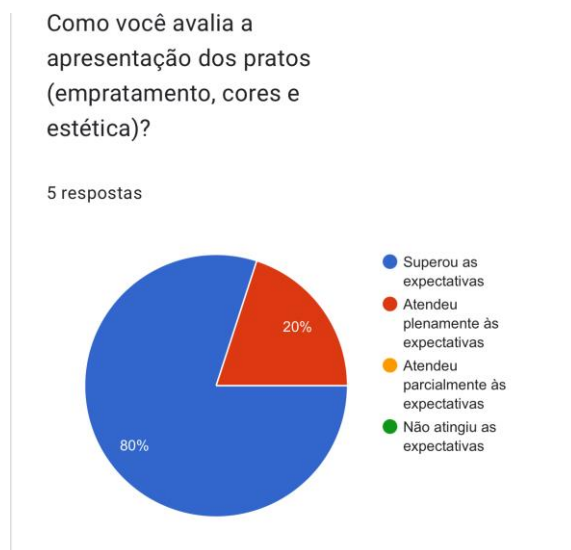
5 respostas



Os resultados referentes à harmonização entre os pratos (entrada, prato principal e sobremesa) demonstram uma avaliação bastante positiva. Entre os participantes, 60%

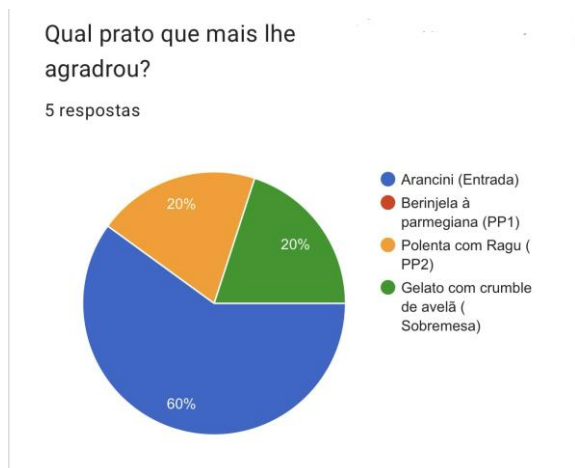
afirmaram que a harmonização superou as expectativas, enquanto 40% consideraram que atendeu plenamente às expectativas. Nenhum participante indicou avaliação negativa. Esses dados evidenciam que as combinações de sabores e texturas foram bem planejadas, resultando em uma experiência equilibrada e agradável para o público.

Gráfico 04: Empratamento, Cores e Estética.



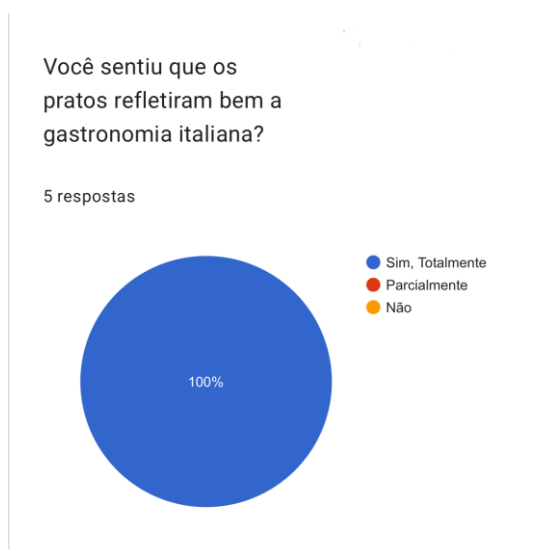
Os resultados referentes à apresentação dos pratos (empratamento, cores e estética) indicam uma excelente aceitação entre os avaliadores. 80% dos participantes afirmaram que a apresentação superou as expectativas, enquanto 20% consideraram que atendeu plenamente às expectativas. Nenhum dos avaliadores apontou insatisfação. Esses dados reforçam que o cuidado com a estética, a harmonia das cores e o equilíbrio visual dos pratos foram pontos fortes do trabalho, contribuindo significativamente para uma experiência visual atrativa e profissional.

Gráfico 05: Prato Escolhido.



Os Resultados indicam que o Arancini (Entrada) foi o prato mais bem-sucedido, sendo a escolha favorita de 60% dos participantes. O segundo lugar é compartilhado, com um empate técnico, entre a Polenta com Ragu (PP2) e o Gelato com crumble de avelã (Sobremesa), com ambos a agradarem a 20% dos respondentes. É importante ressaltar que a Berinjela À Parmegiana (PP1) não foi mencionado por nenhum dos inquiridos, obtendo 0% de preferência neste indicador.

Gráfico 06: Representatividade Italiana.



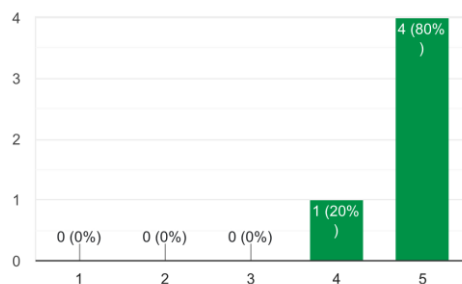
Os resultados indicam que todos os participantes responderam “Sim, totalmente”, mostrando que conseguimos transmitir bem a proposta da gastronomia italiana.

Gráfico 07: Entrada, Arancini.

Como estava o sabor e textura do arancini?

(1 = Insatisfatório | 2 = Regular | 3 = Bom | 4 = Muito Bom | 5 = Excelente)

5 respostas



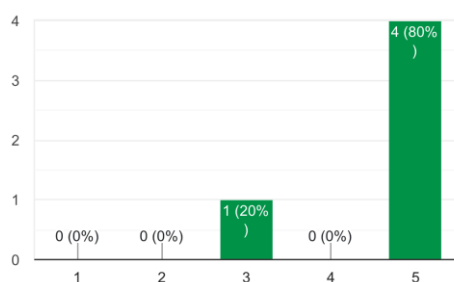
Os resultados indicam que a maioria avaliou o sabor e a textura do arancini como excelentes, enquanto uma pessoa considerou muito bom. Isso mostra que o prato teve ótima aceitação, apresentando sabor marcante e textura agradável, atendendo plenamente às expectativas do público.

Gráfico 08: Prato Principal 1, Berinjela à Parmegiana.

Como estava o sabor e textura da berinjela à parmegiana?

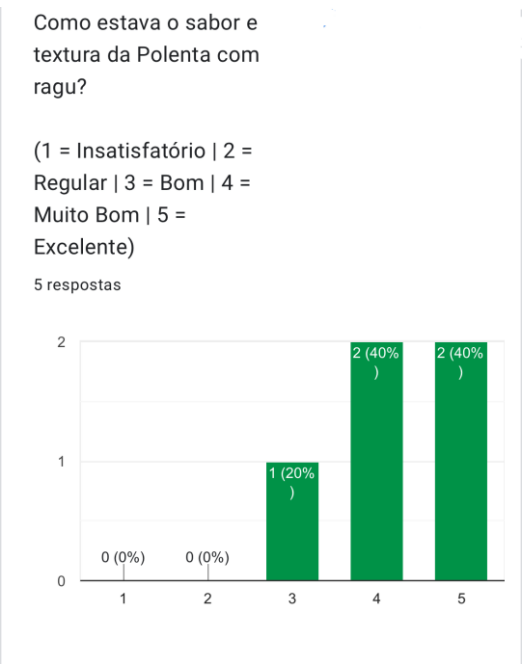
(1 = Insatisfatório | 2 = Regular | 3 = Bom | 4 = Muito Bom | 5 = Excelente)

5 respostas



Os resultados indicam que a maioria dos participantes avaliou o sabor e a textura da berinjela à parmegiana como excelentes, enquanto um participante considerou bom. Isso demonstra que o prato foi muito bem recebido, destacando-se pelo equilíbrio de sabores e pela textura adequada, embora haja espaço para pequenos ajustes segundo parte do público.

Gráfico 09: Prato Principal 2, Polenta com Ragu.



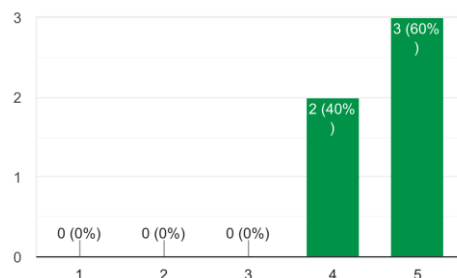
Os resultados indicam que o sabor e a textura da polenta com ragu foram avaliados de forma majoritariamente positiva, com dois participantes classificando como excelente, dois como muito bom e um como bom. Esses dados mostram que o prato foi bem aceito, apresentando boa execução e sabor equilibrado, embora alguns ajustes possam aprimorar ainda mais a experiência sensorial.

Gráfico 10: Sobremesa, Gelato com Crumble de Avelã

Como estava o sabor e textura do gelato com crumble de avelã?

(1 = Insatisfatório | 2 = Regular | 3 = Bom | 4 = Muito Bom | 5 = Excelente)

5 respostas



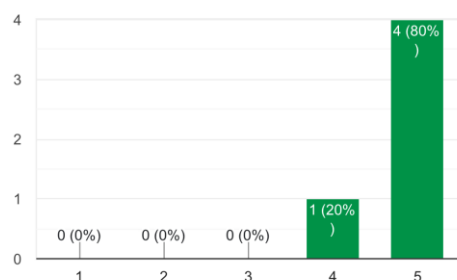
Os resultados indicam que o sabor e a textura do gelato com crumble de avelã foram avaliados de forma muito positiva, com três participantes classificando como excelente e dois como muito bom. Isso demonstra que a sobremesa agradou amplamente ao público, destacando-se pelo equilíbrio entre cremosidade, crocância e sabor marcante.

Gráfico 11: Bebida, Limonada de Limão Siciliano.

Como estava o sabor da limonada de limão siciliano?

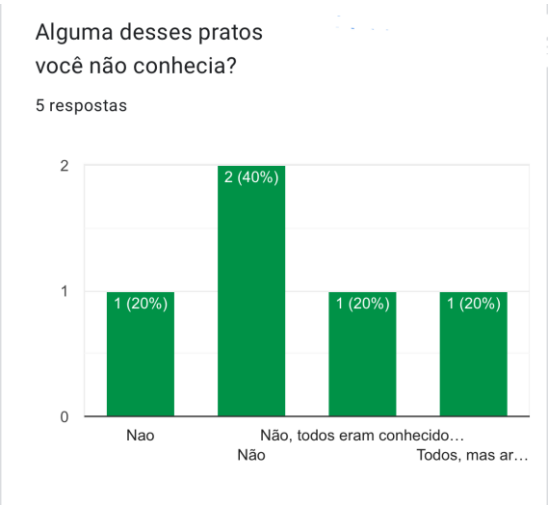
(1 = Insatisfatório | 2 = Regular | 3 = Bom | 4 = Muito Bom | 5 = Excelente)

5 respostas



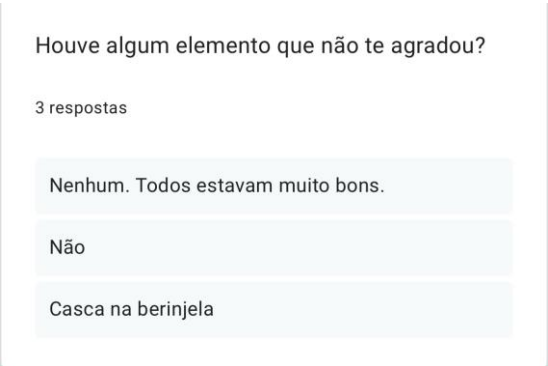
Os resultados indicam que o sabor da limonada de limão-siciliano foi muito bem avaliado, com quatro participantes classificando como excelente e um como muito bom. Esses dados mostram que a bebida agradou amplamente, sendo reconhecida pelo equilíbrio entre acidez e frescor, complementando de forma harmoniosa o restante do cardápio.

Gráfico 12: Familiaridade com os Pratos.



Os resultados indicam que todos os participantes já conheciam os pratos apresentados, o que demonstra que as preparações escolhidas fazem parte do repertório gastronômico do público.

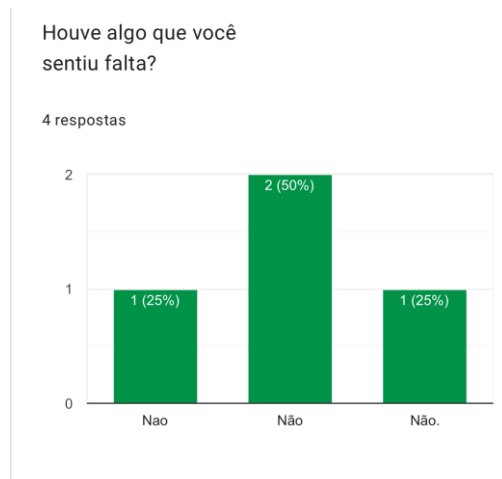
Gráfico 13: Elementos Desagradáveis.



Os resultados indicam que quatro participantes afirmaram não ter se desagradado de nenhum elemento, enquanto um mencionou a casca da berinjela como ponto negativo. De modo geral, as respostas mostram alta satisfação com o conjunto das preparações,

sugerindo apenas um pequeno ajuste na textura ou preparo da berinjela para aprimorar ainda mais a experiência.

Gráfico 14: Ausência.



Os resultados indicam que nenhum participante sentiu falta de algum elemento no evento, o que demonstra que o cardápio e a experiência oferecida foram percebidos como completos e bem planejados, atendendo plenamente às expectativas do público.

4. CONCLUSÃO

Este estudo teve como propósito compreender a imigração italiana e investigar como seus pratos, técnicas e ingredientes foram trazidos, adaptados e incorporados à cultura gastronômica brasileira. A pesquisa evidenciou que o processo de influência italiana na culinária do Brasil não se restringiu apenas à introdução de novos alimentos ou modos de preparo, mas envolveu uma profunda integração cultural e social. A alimentação se mostrou um dos principais canais de expressão dessa herança, revelando como os hábitos trazidos pelos imigrantes se fundiram com os costumes locais e contribuíram para a formação da identidade alimentar do país.

A análise teórica demonstrou que a unificação entre os dois costumes gastronômicos ocorreu em um período de vulnerabilidade histórica compartilhada entre Brasil e Itália. De um lado, a Itália vivia as consequências da unificação, marcada por crises

econômicas, pobreza e instabilidade política, o que levou milhares de italianos a buscarem melhores condições de vida em outros países. De outro, o Brasil recém-saído do período imperial e da abolição da escravidão buscava mão de obra para impulsionar o trabalho nas fazendas e, posteriormente, nas indústrias em formação. Esse encontro de necessidades históricas permitiu uma troca intensa entre os dois povos, e os italianos tornaram-se protagonistas na construção da identidade cultural brasileira, trazendo consigo não apenas sua força de trabalho, mas também seus valores, costumes e tradições culinárias.

No evento prático analisado, foram observadas e aplicadas algumas das principais técnicas e preparações que exemplificam a incorporação da culinária italiana à gastronomia brasileira. Entre os pratos apresentados, destacou-se a fusão entre ingredientes locais e métodos tradicionais italianos, o que ilustra a adaptabilidade dessa cultura alimentar em um novo território. Além disso, as respostas dos convidados indicaram o reconhecimento e a valorização dessa herança, mostrando como, mesmo após gerações, muitos ainda identificam e preservam as tradições trazidas pelos imigrantes. Essa etapa empírica reforçou a importância de compreender a gastronomia não apenas como prática culinária, mas como expressão viva da história, da memória e da identidade coletiva.

A análise evidenciou que identificar e valorizar a história gastronômica brasileira é essencial para o fortalecimento da identidade cultural do país. A gastronomia representa uma das formas mais autênticas de expressão de um povo, pois traduz valores, modos de vida e processos históricos. O reconhecimento dessa herança italiana permite que as tradições sejam preservadas e, ao mesmo tempo, sirvam de inspiração para novas criações gastronômicas baseadas em raízes culturais sólidas. Assim, este trabalho não apenas reforça a importância da imigração italiana na formação da culinária brasileira, mas também se apresenta como incentivo para futuras pesquisas sobre o desenvolvimento histórico e simbólico da gastronomia nacional. Compreender nossa própria cultura alimentar é compreender a nós mesmos enquanto sociedade, reafirmando nossa identidade e contribuindo para a valorização do patrimônio imaterial que compõe a essência do Brasil.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARQUIVO PÚBLICO DO ESPÍRITO SANTO. O Arquivo Público e a história da imigração italiana no Espírito Santo. Disponível em: <https://ape.es.gov.br/Not%C3%ADcia/o-arquivo-publico-e-a-historia-da-imigracao-italiana-no-espírito-santo> . Acesso em: 27 set. 2025, 12h20.

AZEVEDO, S. A cozinha de herança italiana: memórias, cultura e identidades de um tesouro compartilhado. Revista Ingesta, v. 1, 2019.

BOSI, Alfredo. Dialética da colonização. 3. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

CAGLIARI, Maria Helena. Gastronomia e imigração: o legado italiano no Brasil. São Paulo: Editora Senac, 2016.

CARMO, M. S. M.; PASSOS, M. C. “A mulher imigrante italiana e o uso da comida: uma experiência de transicionalidade”. Revista Saúde e Sociedade, v. 3.

CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. 2. ed. São Paulo: Global Editora, 2005.

CIDADANIA4U. Imigração italiana no Brasil. Disponível em: https://www.cidadania4u.com.br/blog/imigracao-italiana-no-brasil/#Curiosidades_da_imigracao_italiana_no_Brasil . Acesso em: 25 set. 2025, 13h00.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Imigração e cozinha italiana na cidade de São Paulo: concepções de fartura e distinção. Anuário Antropológico, v. 37.

DIMENSIONE CIDADANIA. Imigrantes italianos em São Paulo: conheça a história. Disponível em: <https://dimensionecidadania.com.br/imigrantes-italianos-em-sao-paulo-conheca-a-historia> . Acesso em: 31 ago. 2025, 13h53.

DW. Há 150 anos inaugurava-se a imigração italiana no Brasil. Deutsche Welle, 31 jan. 2024. Disponível em: <https://amp.dw.com/pt-br/h%C3%A1-150-anos-inaugurava-se-a-imigra%C3%A7%C3%A3o-italiana-no-brasil/a-68281838> . Acesso em: 31 ago. 2025, 13h19.

EMBAIXADA DA ITÁLIA NO BRASIL. 150 anos da imigração italiana no Brasil. Brasília: Embaixada da Itália no Brasil, 2025. Disponível em: https://ambbrasil.esteri.it/wp-content/uploads/2025/03/150-anos-Imigracao-Italiana_compressed-2.pdf . Acesso em: 30 out. 2025.

FRIGO, M. S.; OLIVEIRA, C. N. S.; SARAIVA, Camila Nemitz. Culinária dos imigrantes italianos no Brasil: um legado alimentar e culinário. Revista Rosa dos Ventos, 2021.

HISTÓRIA ONLINE. Imigração italiana no Brasil – História. YouTube, 23 ago. 2025. Disponível em: <https://youtu.be/SeCcBmlphrQ?si=nl3aivT1KcWRsRtc> . Acesso em: 23 ago. 2025, 14h05.

IMIGRAÇÃO italiana no Espírito Santo. YouTube, 31 ago. 2025. Disponível em: https://youtu.be/oCgq0K-TPz0?si=n6ZtNm_KZFOqD9CT . Acesso em: 31 ago. 2025, 13h47.

MONTANARI, Massimo. Comida como cultura. 3. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2013.

MUNDO EDUCAÇÃO. Imigração italiana no Brasil. YouTube, 23 ago. 2025. Disponível em: https://youtu.be/UAEUCCO_7no?si=X1GLZsldVRhn_pgP . Acesso em: 23 ago. 2025, 13h43.

OLIVEIRA, F. A. M. Padrões alimentares em mudança: a cozinha italiana no interior paulista. Revista Brasileira de História, v. 26.

PETRONE, Maria Thereza Schorer. O imigrante e a pequena propriedade (1824-1930). São Paulo: Brasiliense, 1982.

SONATI, J. G.; VILARTA, R.; SILVA, C. C. da. Revista Brasileira de Alimentação e Saúde.

SPOTIFY. Imigração italiana no Brasil. Podcast, 30 ago. 2025. Disponível em: https://open.spotify.com/episode/44CTv5Ci1oGslccXLhmiUr?si=JQ8oZBUqTzG_EDJWOroNHg . Acesso em: 30 ago. 2025, 19h23.

TODAMATÉRIA. Unificação Italiana. Disponível em: <https://www.todamateria.com.br/unificacao-italiana/> . Acesso em: 30 ago. 2025, 15h34.

TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. Turismo cultural: o patrimônio histórico e artístico e a gastronomia. São Paulo: Senac São Paulo, 2019.

UNIFICAÇÃO Italiana. YouTube, 30 ago. 2025. Disponível em: https://youtu.be/yuEQKHwh9Q4?si=YOR9H7CXj_xwsnB . Acesso em: 31 ago. 2025, 11h30.

UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL. O imigrante e a pequena propriedade. Revista Rosa dos Ventos. Disponível em: <https://sou.ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/9030> . Acesso em: 14 ago. 2025, 21h24.

UNIVERSIDADE FRANCISCANA. A imigração italiana no Brasil. Disciplinarum Scientia. Disponível em: <https://periodicos.ufn.edu.br/index.php/disciplinarumCH/article/view/1718/1622> . Acesso em: 14 ago. 2025,

6. APÊNDICES

Apêndice A – Arte do convite, folder e cardápio digital.



(Criação exclusiva e desenvolvida por nossa autoria e enviada aos nossos convidados.)

ÀS INFLUÊNCIAS DA IMIGRAÇÃO

ITALIANA

ARANCINI AL BASILICO E ERBE

Tradicional da Sicília, é um bolinho de risoto aromatizado com ervas frescas e manjerição, empanado e frito até ficar dourado e crocante.

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Tradicional do sul da Itália, Campânia, preparada com camadas de berinjela empanada, molho de tomate artesanal e queijo gratinado.

POLENTA CON RAGÙ

Clássico do norte da Itália, polenta cremosa servida com ragu de carne bovina cozida lentamente no molho de tomate e ervas.

GELATO IN CROSTA DI AVELÃ

Gelato de Baunilha, típico da Toscana, acompanhado de um crumble de avelã.



(Criação exclusiva e desenvolvida por nossa autoria, simbolizando os pratos que seriam distribuídos no evento)

AS INFLUÊNCIAS DA IMIGRAÇÃO ITALIANA NA GASTRONOMIA BRASILEIRA.

A imigração italiana deixou marcas profundas na gastronomia brasileira, principalmente no Sul e Sudeste.

Os imigrantes introduziram massas, molhos de tomate, queijos, embutidos e pães, adaptando-os aos ingredientes locais e criando pratos típicos como macarronada, polenta e pizza brasileira.

Também impulsionaram a produção de vinhos e fortaleceram a tradição de reunir a família em torno da mesa, contribuindo para a formação da identidade gastronômica do Brasil.



AVALIE-NOS



CONTATOS

tccitalianacoz@gmail.com



As Influências da imigração italiana na gastronomia brasileira

Menu

ARANCINI AL BASILISCO COM ERBA

Tradicional da Sicília, é um bolinho de risoto aromatizado com ervas frescas e manjerição, empanado e frito até ficar dourado e crocante. Acompanhado com o molho amatriciana clássico na região de Lácio, na Itália. é feito com tomate, bacon queijo, e pimenta.

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Tradicional do sul da Itália, Campânia, preparada com camadas de berinjela empanada, molho de tomate artesanal e queijo gratinado.

POLENTA CON RAGÙ

Clássico do norte da Itália, polenta cremosa servida com ragu de carne bovina cozida lentamente no molho de tomate e ervas.

GELATO IN Crosta DI NOCCIOLA

Gelato de Baunilha, típico da Toscana, acompanhado com um crumble de avelã.

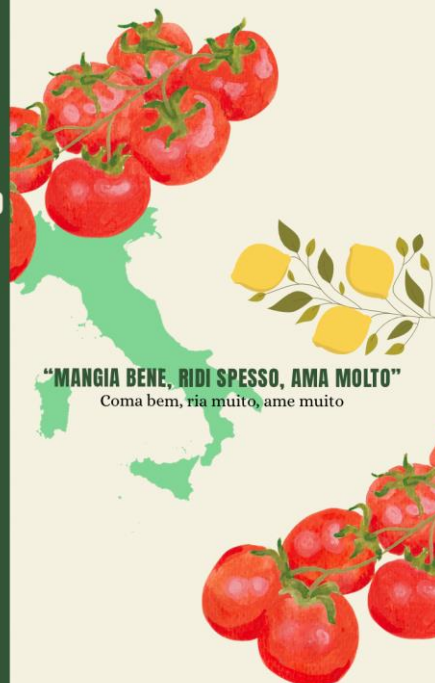


BEBIDAS

LIMONATA DI LIMONE SICILIANO

Bebida refrescante típica da Sicília, sul da Itália, feita com limões sicilianos, açúcar e água. Destaca-se pelo sabor cítrico intenso e aroma marcante, sendo um ícone da tradição culinária siciliana.

ÁGUA SEM GÁS



(Criação exclusiva desenvolvida por nossa autoria, o folder foi disponível na mesa)

Apêndice B – Testes



(Polenta com Ragu – PP2)



(Gelato de Baunilha com Crumble de Nozes – Sobremesa)



(Berinjela à Parmegiana – PP1)



(Arancini de Manjerição com Ervas – Entrada)

Apêndice C – Fichas Técnicas



SÃO PAULO
GOVERNO DO ESTADO

Curso: Técnico em Gastronomia	Componente: Trabalho de Conclusão de Curso
Professor: Angela Vilela	

Receita: Arancini de manjerição com ervas				
Ingredientes	Unidade de medida	Peso líquido	Peso bruto	FC
ARANCINI				
Arroz arbóreo	Kg	0,200	0,200	R \$4,30
Manteiga	Kg	0,050	0,050	R \$2,75
Cebola em brunoise	Kg	0,050	0,050	R \$0,14
Caldo de legumes	MI	1,000	1,000	-
Vinho branco seco	MI	0,050	0,050	R \$2,01
Queijo parmesão	Kg	0,050	0,050	R \$5,75
Salsinha fresca picada	Kg	0,010	0,010	R \$0,09
Cebolinha fresca picada	Kg	0,010	0,010	R \$0,14
Sal	Q.B	Quanto Baste	Quanto Baste	R \$0,02
Pimenta do reino	Q.B	Quanto Baste	Quanto Baste	R \$0,05
Manjerição fresco picado	Kg	0,010	0,010	R \$0,13
Óleo de Soja	Kg	0,700	0,700	R \$5,90
Ovo	Kg	0,100	0,100	R \$2,00
Farinha de trigo	Kg	0,200	0,200	R \$0,72
Farinha de rosca	Kg	0,200	0,200	R \$1,32
TOTAL:		2830	2830	R \$25,32

Lista de utensílios	Lista de equipamentos
Panela	Fogão

Bowl	
Espatula de Silicone	

Modo de preparo
ARANCINI
Faça o Mise em Place.
Em uma panela, Coloque metade da manteiga e deixe derreter sem queimar.
Refogue a cebola até ficar transparente, Junte o Arroz e refogue por mais alguns minutos (nacarar).
Adicione o Vinho Branco e mexa bem para liberar o amido, Após a Evaporação do álcool, Acrescente o Fundo de legumes aos poucos, Mexendo sempre, Até o Arroz ficar al dente (ponto de Giz). Apague o fogo
Corrigir o sal, adicionar o restante da manteiga, o parmesão e misture até fica cremoso, Acrescente as ervas picadas, e resfrie o risoto em uma assadeira até firmar.
Porciornar cerca de 40g de risoto frio, empane com farinha de trigo, ovo batido e farinha de rosca, frite no óleo a 170°C – 180°C, Até dourar.



SÃO PAULO
GOVERNO DO ESTADO

Curso: Técnico em Gastronomia	Componente: Trabalho de Conclusão de Curso
Professor: Angela Vilela	

Receita: Berinjela à parmegiana				
Ingredientes	Unidade de medida	Peso líquido	Peso bruto	Custo
BERINJELA				
B er inj ela	Kg	1,000	0,970	R \$6,90
Ovos	Kg	0,100	0,100	R \$2,00
Farinha de rosca	Kg	0,480	0,480	R \$4,80
Farinha de trigo	Kg	0,140	0,140	R \$0,47
Óleo	Kg	0,500	0,500	R \$3,89
Queijo mussarela	Kg	0,400	0,400	R\$20,52
MOLHO				
Tomate maduro	Kg	1,500	Q.B	R \$14,30
Alho	Kg	0,05	Q.B	R \$0,02
Manjericão	Kg	0,010	0,05	R\$0,10
Azeite	Kg	0,040	Q.B	R \$2,56

Sal e Pimenta	Q.B	Quanto Baste	Quanto Baste	R \$0,02
TOTAL:		3.575	3.575	R \$17,77

Listade utensílios	Lista de equipamentos
Panela	Fogão
Bowl	
Escumadeira	

Modo de preparo
BERINJELA À PARMEGIANA
Faça o Mise em Place.
Lave as berinjelas, Seque e corte em rodela de 0,5cm ou 0,8cm, Transfire as Rodelas para um escorredor de macarrão, polvilhe uma camada de sal e deixe descansar por 30min, após o tempo enxague as berinjelas em água corrente, Seque-as com papel toalha.
Realize o empanamento seguindo a ordem, Farinha de trigo, ovo e Farinha de rosca, Frite no Óleo a 180°C
Tire as pele do tomate em água fervente, após isso coloque na água com gelo, pique o manjericão, pique o alho, refogue o alho com um fio de azeite acrescente o molho, manjericão e sal e pimenta.

Finalize colocando em camadas, berinjela, molho e queijo.



SÃO PAULO
GOVERNO DO ESTADO

Curso: Técnico em Gastronomia	Componente: Trabalho de Conclusão de Curso
Professor: Angela Vilela	

Receita: Ragu de Acém				
Ingredientes	Unidade de medida	Peso líquido	Peso bruto	Custo
Ragu				
Acém Bovino em Cubos	Kg	1,000	1,000 0,050	R
Azeite de Olívia	MI	0,050	0,150 0,010	\$43,00
Cebola em brunoise	Kg	0,150	0,100 0,300	R \$3,00
Alho em brunoise	Kg	0,010	0,550 0,150	R \$0,29
Cenoura em Cubos	Kg	0,100	Quanto Baste	R \$0,42
Tomate concassé	Kg	0,300	Quanto Baste	R \$0,39
Caldo de Carne	MI	0,550	2 4,260	R \$0,61
Vinho tinto seco	Kg	0,150 Quanto		R \$3,00
Sal	Q.B	Baste Quanto		R \$0,02
Pimenta do reino	Q.B	Baste 2 4,260		R \$0,05
Louro	Unid			R \$0,21
TOTAL:				R
\$50,99				

Lista de utensílios	Lista de equipamentos
Fuet	Fogão
Bowl	Panela de Pressão
Espatula de Silicone	

Modo de preparo
RAGU
Faça o Mise em Place.
Pique a Cebola, Alho e a Cenoura.
Em uma Panela adicione o azeite de oliva e quando aquecido sele os cubos de acém até dourar, reserve.

Na mesma panela, refogue a cebola, alho e a cenoura até dourar.
Deglacear com o vinho tinto
Acrescente o tomate, o louro, o caldo de carne e o acém devidamente selado.
Cozinhe em fogo baixo, por aprox 1h30, mexendo ocasionalmente, Até a carne estiver macia e o molho encorpado.
Ajuste os temperos.



SÃO PAULO
GOVERNO DO ESTADO

Curso: Técnico em Gastronomia	Componente: Trabalho de Conclusão de Curso
Professor: Angela Vilela	

Receita: Polenta				
Ingredientes	Unidade de medida	Peso líquido	Peso bruto	Custo
POLENTA				
Alho picado	Kg	0,008	0,014	R\$0,02
Manteiga	Kg	0,030	0,030	R\$1,65
Caldo de Legumes	Kg	1,000	1,000	R\$00,00
Sal	Kg	0,010	0,010	R\$0,04
Fubá	Kg	0,240	0,240	R\$0,68
TOTAL:		1.288	1.294	R\$2,39

Lista de utensílios	Lista de equipamentos
Panela	Fogão
Bowl	
Espatula de Silicone	

Modo de preparo
POLENTA
Em uma panela, Refogue o alho, adicione a manteiga, até o dente de alho dourar.
Acrescente o caldo de legumes e o sal a panela, Deixando ferver
Enquanto isso, Dilua o fubá com uma xicara de água gelada.
Com a água fervendo, adicione o fubá dissolvido em fio, mexendo sempre. Cozinhe em fogo baixo por 20 a 30 minutos, até engrossar e soltar das laterais. Desligue, acrescente a manteiga e a pimenta, misturando até ficar cremosa



SÃO PAULO
GOVERNO DO ESTADO

Curso: Técnico em Gastronomia	Componente: Trabalho de Conclusão de Curso
Professor: Angela Vilela	

Receita: **Sorvete de Baunilha**

Ingredientes	Unidade de medida	Peso líquido	Peso bruto	Custo
SORVETE				
Leite Condensado	Kg	0,395	0,395	R\$6,49
Creme de Leite UHT	Kg	0,200	0,200	R\$3,20
Creme de leite fresco	Kg	0,400	0,400	R\$14,40
Gemas	Kg	0,40	0,40	R\$2,00
Extrato de Baunilha	Kg	0,050	0,050	R\$ 7,50
Amido de Milho	L	0,020	0,020	R\$0,61
TOTAL:		1.105	1.105	R\$34,20

Lista de utensílios	Lista de equipamentos
Plástico filme	Batedeira
Bowl	Fogão
Espatula de Silicone	Freezer

Modo de preparo
SORVETE
Em uma panela adicione o Leite condensado, Creme de leite UHT, gemas e o amido.
Misture bem, e leve ao fogo médio, mexendo constantemente até ficar levemente expesso .
Retire do fogo e deixe esfriar em temperatura ambiente.
Leve a geladeira até que esteja totalmente frio.
Na batedeira, bata o creme de leite fresco bem gelado, até atingir ponto firme (chantilly).
Adicione o creme já frio no creme de leite batido e incorpore delicadamente até ficar cremoso, após isso, coloque em um recipiente adequado e leve ao Freezer até firmar e ficar com textura de Sorvete.



SÃO PAULO
GOVERNO DO ESTADO

Curso: Técnico em Gastronomia	Componente: Trabalho de Conclusão de Curso
Professor: Angela Vilela	

Receita: **Crumble de Avelã**

Ingredientes	Unidade de medida	Peso líquido	Peso bruto	Custo
CRUMBLE				
Farinha de trigo	Kg	0,100	0,100	R\$0,36
Manteiga	Kg	0,100	0,100	R\$5,85
Açúcar refinado	Kg	0,080	0,080	R\$0,34
Avelã picada	Kg	0,080	0,080	R\$11,20
Sal refinado	Q.B	Quanto Baste	Q.B	R\$0,02
TOTAL:		360	360	R\$17,77

Lista de utensílios	Lista de equipamentos
Assadeira	Fogão
Bowl	

Modo de preparo

CRUMBLE DE AVELÃ

Faça o Mise em Place.

Acrescente a farinha, açúcar e sal. Adicione a manteiga e o avelã picado, esfregue até formar uma farofa grossa.

Espalhe em uma assadeira, E leve ao forno a 180°C, mexendo constantemente a cada 10 min com uma colher para separar a “farofa”

Apêndice D – Briefing:

Ester Ferreira do Nascimento

Gabriela Vieira de Santana Tortosa Martin

Beatriz Cavalcante Oliveira

Maria Eduarda Gonzaga Aldevino

Kauã Vinicius Marçal Faria

Julio Victor dos Santos Rodrigues

2º Gastronomia – Noite

Briefing: TCC Itália

Projeto: Jantar Italiano – TCC

Data: 09/10/2025

Horário: 20h50

Local: Sala térrea – Etec Camargo Aranha

Objetivo

Realizar um jantar italiano intimista para 5 pessoas, apresentando pratos tradicionais da gastronomia da Itália, com o intuito de valorizar suas técnicas clássicas e proporcionar uma experiência autêntica, cultural e gastronômica.

Contexto

O evento será um momento de degustação e imersão na culinária italiana, destacando preparações que representam a tradição e identidade do país.

Público-alvo

Descendentes de italianos

Cardápio geral

Entrada: arancini de ervas recheado com queijo muçarela e molho amatriciana;

Primeiro prato principal: berinjela à parmegiana ao molho de tomate;

Segundo prato principal: polenta com ragu

Sobremesa: sorvete de baunilha com crumble de avelã

Bebida: água e limonada de limão siciliano

Entregas esperadas

- ☐ ☐ Preparação e montagem de todos os pratos italianos e bebidas no dia do evento.
- ☐ ☐ Organização da área de serviço, reposição durante o evento e harmonização das mesas com temática italiana

Prazos

- ☐ ☐ Prazo de pré-evento: Até 07/10/2025 (planejamento de equipe, cardápio, logística e decoração).
- ☐ ☐ Compras: Semana de 04/10 a 09/10/2025.
- ☐ ☐ 10/10/2025: Montagem final, decoração temática e serviço do evento.

Restrições e requisitos

- ☐ ☐ Cardápio fixo (entrada, prato principal, sobremesa e bebida já definidos).
- ☐ ☐ Fidelidade ao tema italiano (ingredientes típicos e ambientação).

Referências

- ☐ ☐ Conceito e identidade visual inspirados na cultura italiana.
- ☐ ☐ Eventos anteriores da Etec como base de organização.
- ☐ ☐ Referências da gastronomia clássica italiana.

Contato para dúvidas

Julio Victor dos Santos Rodrigues

Lista dos itens

Arancini com molho amatriciana:

Arroz arbóreo – 200 g

Farinha de trigo – 100 g

Farinha de rosca ou panko – 150 g

Manteiga – 50 g

Queijo parmesão ralado fino – 50 g

Mussarela em cubos – 200 g

Cebola – 50 g (brunoise)

Salsinha fresca – 10 g

Cebolinha fresca – 10 g

Manjericão fresco – 10 g

Vinho branco seco – 50 ml

Caldo de legumes – 1000 ml (cenoura, cebola, salsão, folhas de louro e água)

Óleo vegetal para fritura – 800 ml

Ovos médios – 2 unidades ($\approx$ 100 g)

Sal – a gosto

Pimenta-do-reino moída – a gosto

Guanciale (ou pancetta/bacon) – 180 g

Tomate concassé – 500 g

Pimenta dedo-de-moça fresca (sem sementes) – 10 g ou pimenta calabresa seca – 2 g

Azeite de oliva – 20 g

Queijo pecorino romano ralado (ou parmesão) – 60 g

Berinjela à Parmegiana

Berinjelas pequenas – 400 g

Ovos – 100 g

Farinha de rosca – 200 g
Farinha de trigo – 60 g
Óleo para fritura – 500 ml
Sal – a gosto
Tomate pelado em cubos – 800 g
Alho – 10 g
Manjericão fresco – 10 g
Azeite – 30 ml
Pimenta-do-reino moída – a gosto
Muçarela de búfala ralada grossa – 150 g
Queijo parmesão ralado fino – 50 g
Folhas de rúcula – 30 g

Polenta com ragu

Água – 900 ml
Farinha de milho (sêmola) – 240 g
Alho – 10 g (5 g para polenta + 5 g para ragu)
Sal – a gosto
Pimenta-do-reino – a gosto
Manteiga – 50 g
Acém bovino em cubos – 500 g
Azeite de oliva – 25 ml
Cebola em brunoise – 75 g
Cenoura em cubos – 50 g
Tomate concassé – 150 g
Caldo de carne – 250 ml
Vinho tinto seco – 75 ml
Folha de louro – 1 unidade

Sorvete com crumble de avelã
Leite condensado – 395 g
Crema de leite UHT – 200 g

Creme de leite fresco – 400 g

Gemas – 40 g

Extrato de baunilha – 50 g

Amido de milho – 20 g

Manteiga gelada – 100 g

Farinha de trigo – 100 g

Açúcar refinado – 80 g

Avelã picada – 80 g

Sal – pitada

Limonada:

Limão Siciliano – 10 Unid

Açúcar – 200g

Gelo

Suco de Uva integral

Água sem Gás

Apêndice E – Foto da Decoração e do Evento.











