



OS ESTRANGEIRISMOS E ALGUNS RESQUÍCIOS DA VARIEDADE LINGUÍSTICA ITALODESCENDENTE EM CARDÁPIOS DE RESTAURANTES

Wânia Cristiane Beloni (Unioeste)¹
wania.beloni@hotmail.com

Clarice Nadir von Borstel (Unioeste)²
clavonborstel@gmail.com

RESUMO: Os costumes de um povo podem ser observados por meio da culinária, dos pratos típicos, do cotidiano gastronômico da comunidade. Para tanto, Certeau (1996) em seus estudos trata que o comer sempre é bem mais que comer. Nesse âmbito, são revelados não apenas a cultura, mas também aspectos do tempo e do espaço geográfico, assim como questões econômicas e sociais de determinado grupo, os quais podem ser identificados por fatores linguísticos. Os restaurantes étnicos se destacam pela cozinha de um determinado país, assim como das etnias: italiana, japonesa, chinesa, mexicana, libanesa. Em Cascavel, no oeste do Paraná, são encontrados estabelecimentos comerciais de todas as etnias descritas acima. A cozinha italiana, no entanto, se sobressai neste município, tanto com inúmeras pizzarias, como com restaurantes que se autodenominam italianos. Há diferenças, no entanto, da cozinha italiana internacional daquela italo-descendente (trazida pelos imigrantes). Com isso, o objetivo é vislumbrar os processos linguísticos (empréstimos e estrangeirismos) e, conseqüentemente, discursivo-argumentativos e persuasivos, presentes em cardápios de restaurantes cascavelenses, disponíveis na *web*. Os resultados demonstram que os impactos da globalização se sobressaem sobre a cultura regional italiana, restando apenas vestígios da cozinha italo-descendente nesses estabelecimentos.

PALAVRAS-CHAVE: Gastronomia; Cardápios; Italianismos; Cascavel.

ABSTRACT: The customs of a people may be noted through its cuisine, typical dishes, the community's food habits. For that purpose, Certeau (1996) in his studies affirms that "eating always goes beyond the act of eating". Within this scope, not only culture is revealed, but also elements of a certain time and geographic space, as well as economic and social issues of a certain group, which may be identified through linguistic factors. Ethnic restaurants attract attention because of the cuisine of a certain country, as well as of their ethnic groups: Italian, Japanese, Chinese, Mexican and Lebanese. In the city of Cascavel, located in the Northwest region of Paraná State, there are restaurants of all the aforementioned ethnic groups. The Italian cuisine, however, stands out in such city, not only through many pizza restaurants, but also through restaurants that call themselves Italian. There are differences, however, between the Italian international cuisine and the Italian-descendant cuisine (brought by the immigrants). In light of this, the purpose of this paper is to contemplate the linguistic processes (loanwords and foreignisms), and consequently the discursive-argumentative processes seen in Cascavel's restaurant menus available on the web. Results show that the impacts of globalization overshadow the regional Italian culture, leading to nothing but reminiscences of the Italian-descendant cuisine in such restaurants.

KEYWORDS: Gastronomy; Menus; Italianisms; Cascavel.

¹ Doutoranda em Letras - Linguagem e Sociedade, da Universidade Estadual do Oeste do Paraná - Unioeste. E-mail: wania.beloni@hotmail.com.

² Docente do Programa de Pós-graduação Stricto Sensu em Letras da Unioeste - E-mail: clavonborstel@gmail.com.



1 Introdução

A identidade e a cultura de um povo podem ser expressas por meio de movimentos e ações sociais, como festas, grupos de dança, teatro, de música e associações, assim como pelo comportamento do grupo e por pratos típicos da culinária. Além de ações que envolvem lazer, família, parentela, religião e folclore, a gastronomia é uma das ações que mais expressam a história, a identidade e a cultura de uma comunidade.

Os costumes de um povo podem ser observados por meio da culinária, dos pratos típicos, do cotidiano gastronômico da comunidade, pois “comer sempre é bem mais que comer” (CERTEAU, 1996, p. 267). Nesse âmbito, são revelados não apenas a cultura, mas também aspectos da geografia, assim como questões econômicas e sociais de determinado grupo, os quais podem ser identificados por fatores linguísticos.

Aguiar (2015, p. 9), que pesquisou a cozinha internacional que compõe os cardápios de restaurantes étnicos da praia de Canoa Quebrada, em relação à valorização da cozinha regional, incorporada à cozinha internacional, defende que a alimentação vai além da necessidade de sobrevivência da espécie humana, sendo um ato de compartilhamento e de convivência social. Nesse sentido, a cozinha demonstra a vida social, os costumes e as crenças de um grupo, e o uso de determinados temperos e ingredientes caracterizam os povos de uma região para outra.

A culinária demonstra a história da humanidade. Em cada sociedade há um hábito alimentar diferente e seus costumes expressam a realidade geográfica onde se encontra, assim como sua religiosidade, cultura, história e contatos com outras etnias.

Para Certeau (1996), comer não é simplesmente um ato para manter o corpo biológico, “mas também para concretizar um dos modos de relação entre as pessoas e o mundo, desenhando assim uma de suas referências fundamentais no espaço-tempo” (CERTEAU, 1996, p. 250).



Nesse sentido, o ato de cozinhar, assim como o ato de comer, é “uma maneira de mostrar a pertença a outro solo” (CERTEAU, 1996, p. 250), sendo “ritos”, “hábitos herdados e de costumes repetidos” (CERTEAU, 1996, p. 234). Tais ações podem ser consideradas, ainda, uma *performance*. De acordo com Schechner (2006), as “Performances marcam identidades” e honram o comum por meio de rituais e pela vida cotidiana a qual se consiste de repetições de atos e de fatos linguísticos e culturais. A *performance* se caracteriza, portanto, como uma ação, a qual se constitui pela interação, assim como pela intervenção, tendo como objetivo novas construções, novas comunidades e novas transformações em processos de hibridizações no ato de fazer.

Para Aguiar (2015), os restaurantes são ambientes de convivência e sociabilidade, “lugares de representação social” e o cardápio é o cartão de visitas do estabelecimento comercial, sendo uma das ferramentas mais importantes. Esses estabelecimentos alimentícios surgiram na segunda metade do século XVIII, há 250 anos, sendo considerado recente. Para Castelli (2003), os restaurantes são frutos do capitalismo e do desenvolvimento da tecnologia.

Spang (2003) explica que antes do século XIX, o termo *restaurant* (restaurante) remetia a um caldo regenerativo, o qual tinha o objetivo de “restaurar as forças”, por meio de um *consomé* (que era um caldo ralo, temperado com pedras preciosas, caso o médico recomendasse). O autor explica que foi somente no início do século XIX que o “*restaurant*” se tornou um espaço social urbano.

Antes disso, as pessoas tinham o hábito de fazer as refeições em casa. Porém, com a revolução industrial, quando as pessoas passaram a trabalhar nas indústrias, mudando-se do campo para a cidade, elas precisavam de um local para se alimentar (AGUIAR, 2015). Freitas observa que no início do século XX era comum encontrar restaurantes italianos em diversas áreas de cidades norte-americanas, assim como fábricas de produtos alimentares italianos, os quais atendiam especialmente compatriotas. “Mas foi depois da Segunda Guerra Mundial que a cultura conquistou os Estados Unidos, como no caso os produtos prontos como *spaghetti* secos e molhos em



lata se popularizaram e vários pratos da cozinha italiana se incorporaram de forma definitiva aos hábitos do americano médio” (FREITAS, 2008, p. 33).

Com o tempo, os restaurantes, no entanto, foram se transformando em locais de prestígio e símbolos de *status* social. Os restaurantes étnicos, por exemplo, se destacam pela cozinha de um determinado país, tais como das etnias: italiana, japonesa, chinesa, mexicana, libanesa.

Em Cascavel, no oeste do Paraná, são encontrados restaurantes de todas as etnias descritas acima, assim como outras. A cozinha italiana, no entanto, se sobressai, com inúmeras pizzarias, assim como restaurantes que se autodenominam italianos.

Na cidade, a presença de descendentes de italianos é confirmada não apenas por manifestações étnicas e culturais de grupos de italo descendentes, mas também por ações de ensino de língua italiana em ambiente formal: a *Agenzia Consolare Onoraria*, a qual vigorou entre os anos de 2000 e 2010, o Círculo Italiano de Cascavel, o *Gruppo Folklorico Italiano Ladri di Cuori* de dança, o grupo *Filò*, de canto de música folclórica italiana, existente desde 1997, o programa de rádio *Italia del mio cuore*, assim como o curso de Letras Português/Italiano na Universidade Estadual do Oeste do Paraná (Unioeste) e cursos de idiomas pela cidade.

Cascavel está com sessenta e quatro anos e é considerada uma metrópole do Oeste do Paraná. Com cerca de 300 mil habitantes, o município conta com migrantes de diversas regiões do Brasil, assim como de outros países. Segundo os dados do IBGE (2010), podemos notar que das 286.205 pessoas residentes no município, a maioria, sendo mais de 259 mil, nasceu na região Sul do Brasil. A maioria dos migrantes sulistas é de descendência alemã e italiana, o que justifica a pesquisa nesta localidade em relação à língua e à cultura italiana.

Observando diferentes áreas da cidade, pode-se perceber que o contexto da cultura italiana em Cascavel pode ser visualizado a partir de nomes próprios, em nomes de lugares comerciais e públicos, como em placas e faixas de restaurantes, edifícios, mercados, sorveterias, entre outras empresas, em nomes de ruas, praças, ginásios e



escolas (cf. Beloni & von Borstel, 2016), assim como por pratos típicos trazidos pelos italo-descendentes.

Diferenciar, no entanto, o ato de cozinhar italiano internacional da cozinha italiana regional (trazida pelos imigrantes) é o desafio deste trabalho que propõe analisar *menus* de restaurantes cascavelenses. Com isso, o objetivo é vislumbrar os processos linguísticos e argumentativos presentes nesse gênero discursivo, os quais revelam impactos da globalização e resquícios da cultura regional.

2 Origens da gastronomia italiana

A Itália é dividida em 20 regiões, cada uma delas conta com uma capital (*capoluogo*) e é subdividida em províncias (108 no total) e 8.102 municípios (*comuni*). As realidades geográficas, históricas, linguísticas e culturais são diferentes de uma região para outra, mas as distinções ficam mais evidentes de uma área para outra quando se observa a Itália da seguinte maneira: do Norte (ou Setentrional), Central e Itália do Sul (ou Meridional). Freitas (2008) apresenta de forma rápida algumas diferenças entre essas áreas:

Do ritmo veloz e europeu das cidades do norte, se passa à atmosfera refinada e nobre de antigas cidades de tradição marítima como Gênova e Veneza, chegando às ruínas do Império Romano que convivem com a modernidade da região, além da confusão napolitana. Mais para baixo, até a ponta extrema da península, algumas cidadezinhas têm características árabes, gregas, normandas, onde é possível encontrar mosteiros, castelos, igrejas de grande esplendor, mas com arquiteturas diversas, resultado das diferentes dominações (FREITAS, 2008, p. 20).

Nesse sentido, a autora esclarece que diversos povos passaram e/ou se instalaram na Itália, deixando cada uma, suas marcas linguísticas, comportamentais, gastronômicas.

Gemelli (2007, p. 15) salienta que cada uma das vinte regiões funcionam como “pequenos microcosmos independentes e que formam o macrocosmos da realidade gastronômica nacional”, pois em cada região é possível saborear pratos muito distintos, separados apenas por algumas dezenas de quilômetros. O autor do livro de receitas observa, também, que:

Na parte setentrional do centro de Itália, o berço da massa fresca, que apresenta variadíssimas formas e recheios, encontramos uma cozinha que recorre ao sabor dos enchidos tradicionais. Na parte central do país é possível apreciar as diferenças entre os hábitos culinários das zonas próximas da cordilheira do Appenino, verdadeira espinha dorsal da nação italiana, e as zonas costeiras onde o peixe e o marisco são uma forte presença nas receitas mais tradicionais (GEMELLI, 2007, p. 15).

Percebe-se, portanto, que as diferenças geográficas dentro da península possibilitaram as variações gastronômicas naquela região onde hoje se denomina de Itália. Sendo assim, o país, unificado entre 1861 e 1870 e República desde 1946, antes mesmo da união nacional, já apresentava uma identidade italiana por meio das práticas de cozinha e da cultura gastronômica.

A cultura romana, com base no modelo grego, continuou a tradição do trigo, da videira e da oliveira, enquanto os povos germânicos, em contato com a floresta, se identificavam por meio da caça, da ovinocultura e da colheita frutífera. “A cultura do pão, do vinho e do azeite se deparava com a cultura da carne, do leite e da gordura animal, o que implicava um equilíbrio diferente entre homem e ambiente, um modo de pensar e de usar o território” (FREITAS, 2008, p. 22). Não foi ao acaso que o cristianismo, difundido no período medieval, adotou o pão e o vinho (na eucaristia) como símbolos, assim como o óleo (nos sacramentos).

Por muito tempo a cultura alimentar romana era referência e a outra era considerada inferior e “bárbara”, de acordo com Freitas (2008). No entanto, quando os bárbaros dominaram áreas do Império Romano, a cultura deles é que se firmou e se

tornou modelo. Assim, caçar e pastorear não eram mais atividades consideradas de desprestígio. Ao mesmo tempo, a tradição agrícola se difundiu entre os “bárbaros”, o que deu origem a uma nova cultura alimentar, a qual se chama, atualmente, de europeia.

A união das duas culturas, assim como a presença de outros povos formaram a cultura europeia, a qual foi formando diferentes culturas e nações, entre elas a italiana. Freitas explica que somente nos séculos centrais do Período Medieval (séc. XI-XII) é que a identidade italiana começou a se formar, mas apesar disso, a cultura gastronômica nacional não eliminou o regionalismo:

Toda a literatura gastronômica produzida e difundida durante o período medieval contribuiu para a formação de uma identidade ‘italiana’, mas não eliminou o tradicionalismo e o regionalismo de pratos e produtos. Isso porque a Itália teve, ao longo dos séculos, uma formação diferente da dos outros países: a presença marcante de núcleos urbanos e a grande força de suas tradições (herança do Império Romano). O centro urbano, *la città*, constituía o lugar estratégico de construção e transmissão de uma cultura gastronômica ao mesmo tempo ‘local’ e ‘nacional’. Era ali que aconteciam as transações comerciais e, segundo um modelo exclusivamente italiano, era também a base administrativa, produtiva e cultural de uma região. Por isso, escutar aliado a nomes de pratos e produtos ‘*alla bolognese*’ (de Bolonha), ‘*alla romana*’ (de Roma), ‘*alla milanese*’ (de Milão), significa” (FREITAS, 2008, p. 24).

As locuções agregadas ao nome demonstram não apenas o local de origem dos produtos e pratos onde eram feitos, mas a dicotomia do centro urbano (de divulgação) àquele local/rural. Esse regionalismo italiano se difundiu com o passar dos séculos, em outros países e continentes, tanto que atualmente, é comum ouvir falar de pratos (no Brasil) com os seguintes nomes: *bife à milanesa*, *lasanha à bolonhesa*, entre outros. O fato de muitos italianos se identificarem com as regiões onde nascem/moram e não com a nação em si, provavelmente tenha contribuído para essas locuções referentes aos locais de pertencimento. “Apesar do regionalismo gastronômico, o país exportou um modo de ser, uma identidade culinária na qual, pratos como pizza e macarrão



contribuem para dar ao país uma imagem unitária e coerente” (FREITAS, 2008, p. 26), tanto que o elemento que mais define a cultura italiana é a comida.

A Dieta Mediterrânea, a história da *pasta* (massas), da pizza e da polenta exemplificam bem a cultura gastronômica italiana difundida internacionalmente, resultado da troca e intercâmbio entre diferentes culturas.

A história da *pasta* não tem data de origem e conta com diferentes histórias sobre sua origem, mas foi na Idade Medieval, no século XIII que o alimento tomou as peculiaridades do que hoje conhecemos.

Freitas (2008) explica que a primeira *massa* foi o modelo romano, chamada de “*lagane*”, que se constituía de tirar de *massa* a base de farinha a água cozidas em água fervente e que ia ao forno com camadas de queijo parmesão e manteiga, um tipo de lasanha do período. “Outro prato que deriva dessa tradição são as massas recheadas: a mesma massa da lasanha cortada e recheada (são exemplos os *tortelli* e *ravioli*)” (FREITAS, 2008, p. 28). Ela esclarece que foram os árabes que introduziram na Sicília, entre os séculos IX e XI, uma massa comprida e seca, a qual dará origem ao espaguete.

Capatti e Montanari (1999, p. 56-60) atribuem a criação das *massas* secas de longa conservação aos árabes, o que proporcionou a industrialização, o transporte, a comercialização e, conseqüentemente, a difusão do produto, por meio dos mercadores genoveses que nos séculos XII e XIII detinham grande parte do comércio marítimo do Tirreno.

A *pizza*, por sua vez, é um prato da culinária italiana muito difundido e incorporado por outras etnias, tanto que para algumas pessoas, essa iguaria é completamente globalizada e que já não se sabe mais se é italiana ou americana. Para Baccin (2003a, p. 8), a iguaria é típica apresenta a fusão entre as culturas, pois se adapta ao gosto e aos ingredientes locais, assumindo novos valores dentro de uma de uma cultura. Freitas (2008, p. 30) explica que “A *pizza* nada mais é que a evolução do pão. Sua história pode nos levar a 5000 anos a.C., quando hebreus, egípcios e babilônios misturavam trigo e água para assar em fornos rústicos e enriqueciam a massa com



azeitonas e ervas aromáticas”. A autora explica, ainda, que na Roma antiga a massa era enriquecida de ervas regionais, azeite e cebola e que por volta de 1600, em Nápoles, era feito um alimento parecido com a *pizza*, o qual se chamava “*picea*” e era destinado a sanar a fome de pessoas humildes.

Foi a partir do século XVIII que a *pizza* ganhou um novo ingrediente, importado da América, o tomate, o qual passou a ser utilizado como cobertura. A partir disso, a competição entre os padeiros napolitanos se instaurou, em busca de novos sabores. Somente no século XIX, no entanto, que a combinação tomate e queijo ganhou notoriedade, com a *pizza margherita*.³ Assim, a *pizza*, com origem humilde, ganhou destaque e *status* na Itália napolitana, tornando-se símbolo do país pela recriação e criatividade dos *pizzaiolos* daquela nação.

Capatti e Montanari (1999, p. 51-53) explicam que os cereais eram à base da sobrevivência para os pobres da península. A polenta, conseqüentemente, era um dos principais pratos para a subsistência, sendo símbolo da dieta camponesa, desde os primeiros povos itálicos, a qual era feita com farinha de *farro* (um cereal da família do trigo). “Com o tempo, a esse cereal arcaico se aliaram ao trigo (com o qual se começou a fazer o pão) e vários outros grãos de menor prestígio, como a cevada, o sorgo, o painço – plantas até então autóctones, limitadas ao uso local” (FREITAS, 2008, p. 31).

A polenta se tornou o prato característico do norte da Itália, pois “Lá se cultivava a farinha de painço, grão que representava o principal ingrediente da polenta até a difusão do milho em tempos modernos” (FREITAS, 2008, p. 31). Para os brasileiros, o prato caracteriza toda a Itália. No entanto, foi trazida pelos imigrantes do norte, principalmente do Vêneto. Assim, em diversas cidades dos estados sulistas é comum encontrar festas que se referenciam a esse prato, como a Festa da Polenta, em Santa Tereza (PR), e a música *La bella polenta*, cantada por muitos italo-descendentes. Há também muitas outras ações desse tipo no sul do Brasil, como o grupo de amigos ítalo-

³ “No final daquele século, para festejar a visita do rei Umberto I e da rainha Margarida ao reino de Capodimonte, o pizzaiolo napolitano Don Raffaele ‘inventou’ a *pizza margherita*, uma pizza que recebia as cores da bandeira italiana: mussarela, tomate e manjerição. Nasce assim um emblema nacional, que por onde passa, recebe recheios e formatos diferentes” (FREITAS, 2008, p. 30).



brasileiros em Urussanga, em Santa Catarina, chamados de *Amici della polenta* (Amigos da polenta), que organizam, entre outros eventos, a preparação de uma polenta gigante (BALTHAZAR, 2016).

A autora comenta, ainda, que a relação dos italo descendentes com a cultura italiana acaba sendo definida muito mais pela culinária e exemplifica o fato com o comentário de uma das entrevistas para sua pesquisa em algumas cidades de Santa Catarina. Balthazar (2016, p. 264) questiona se a jovem se sente um pouco italiana, apesar de ter nascido no Brasil, tendo a seguinte resposta: “Só de comida: massa, pizza, lasanha, nhoque, polenta. Só nessa parte eu acho que é mais forte”.

Collaço (2009, p. 79) reitera que o governo fascista contribuiu para a difusão da campanha de valorização de produção doméstica de pães, macarrão, bolos, produtos da horta, reforçando o discurso junto às mulheres e atingindo a auto-suficiência. A autora reforça que a base para essa difusão foi o discurso científico, em que se recomendava o consumo de “pouca proteína animal, muito carboidrato (macarrão, pão), verduras e legumes frescos, azeite de oliva, frutas cítricas e vinho”. Além disso, a autora observa que “o consumo deveria ser sempre marcado pela moderação e o uso máximo dos recursos, com um controle disseminado de preços e distribuição de comida entre os menos favorecidos”. Nesse sentido, ainda, de acordo com Collaço (2009, p.79) a “austeridade e simplicidade eram entusiasticamente associadas à *italianità*”, discurso esse que serviu para os impactos da guerra, a qual assolou o país.

Nesse sentido, a imigração de italianos contribuiu para a disseminação da cozinha italiana. A grande emigração, entre o final do séc. XIX e os anos trinta do séc. XX, movida pela pobreza que assolava a Itália, impulsionou a saída de milhões de habitantes, os quais se dirigiram a diferentes partes do mundo, mas especialmente à América do Sul - Argentina e Brasil - e América do Norte - Estados Unidos.

A partir dos anos 50, tem-se o reflexo da Segunda Guerra Mundial, a segunda onda de emigração tinha um caráter temporário, pois muitos pensavam em voltar à pátria. Os italianos, dessa vez, se destinaram a outros países europeus, tais como França,



Alemanha, Suíça e Bélgica, assim como países em outros continentes como Austrália, África do Sul e novamente a América.

Todo esse processo de imigração favoreceu a disseminação e popularização dos hábitos alimentares dos italianos. Nos Estados Unidos, por exemplo, a difusão da *pizza* e das *massas* é perceptível. Freitas (2008) salienta que “alguns pratos e especialidades que seriam apenas italianos, como a pizza e as massas que, antes vistos como exóticos ou inferiores, começaram a cair no gosto popular, saindo dos limites dos bairros italianos” (FREITAS, 2008, p. 33) dos americanos. Não é à toa que se encontram palavras no campo semântico alimentação no inglês, dicionarizadas, escritas na forma original italiana: *spaghetti*, *cappuccino*, *lasagna*, entre outras.

No Brasil e na língua portuguesa não é diferente. A vinda dos imigrantes italianos para esse continente e a difusão da cozinha italiana a partir dos processos de exportações fez com que houvesse novos insumos culturais e, conseqüentemente, linguísticos e várias pertenças identitárias culturais, isso a partir de casamentos interétnicos entre os sujeitos que vieram da Europa e de outros países estrangeiros, como também isso se evidencia entre os seus descendentes.

3 Italianismos: empréstimos e estrangeirismos

A língua pode ser vista como o espelho de uma comunidade, pois reflete nos enunciados as variáveis linguísticas com traços da ideologia, da identidade, da cultura, da temporalidade e do espaço geográfico em uma dada sociedade.

Antes de se discutir sobre língua, faz-se necessário tratar de fatores do cotidiano e da memória identitária de um sujeito. Vem a ser o mundo e as vivências do cotidiano. É o mundo no qual se convive profundamente no dia a dia, por meio da memória do fazer: do prazer olfativo, de lugares em que se conviveu na família, entre amigos, entre colegas, na vizinhança, nas brincadeiras, nas histórias narradas, nos estudos, nos prazeres de conviver na infância, na adolescência e na vida adulta, ou seja, a



transformação linguística, religiosa, cultural e social ao compartilhar cotidiana e socialmente em um grupo identitário étnico.

É a partir do discurso do cotidiano e de discursos oficiais que se evidencia o processo de construção e transformação da identidade de um dado sujeito ou de um dado grupo identitário. Isso ao assumir, refutar e negociar e hibridizar diferentes identidades sociais (HALL, 2003). De acordo com Sarup (1996) e Hall (2003) as identidades podem se construir *na* e *pela* linguagem, em lugares históricos e institucionais específicos em formação de práticas sociais, linguísticas e discursivas por meio de enunciados precisos e específicos como no caso dos italianismos, utilizando empréstimos e estrangeirismos da língua dos descendentes de italianos em Cascavel.

Linguisticamente, os lexemas são o reflexo desse fenômeno, pois são plenos de sentidos, movidos pelas necessidades de um grupo. Para Rocha (2003), os lexemas (substantivos, adjetivos, verbos e alguns advérbios) são o que interessa às formações de palavras, pois são estes, carregados de sentido, uma vez que se relacionam com a cultura e com o contexto histórico. Assim, devido ao momento histórico, econômico e social surgem novas palavras e outras vão desaparecendo.

No léxico, as palavras novas são identificadas como neologismos. O termo neologismo é um composto híbrido, em que *neo* quer dizer *novo*, e *logos* *palavra*. Assim, novas palavras surgem no idioma, muitas vezes, por meio de estrangeirismos e de empréstimos linguísticos, que acabam se adaptando ao novo idioma. Apesar de Figueiredo (1956) criticar o uso exagerado de estrangeirismos, apontando-o como desvantajoso para a identidade do idioma, ele apresenta uma das fases iniciais de aquisição de galicismos (palavras francesas), germanismos (alemães), italianismos, anglicismos (inglesas), entre outras, como produtivas à evolução da língua. Assim, o autor português enfatiza que naquela época, depois de palavras francesas, as inglesas foram as mais inseridas no vocabulário de Portugal devido principalmente a fatores econômicos.

A palavra *sport*, por exemplo, desencadeou o uso de vários outros estrangeirismos, como *foot-ball*, *break*, *record*, *toast*, entre outras. Pode-se perceber que

alguns termos foram incorporados ao idioma português, adaptados ao idioma e dicionarizados, já outros, descartados.

Para Carvalho (1987), a palavra estrangeira é um neologismo por adoção, um empréstimo. A autora apresenta o estrangeirismo como um filho adotivo, que quando se integra à família, a adoção acaba sendo esquecida. A autora descreve as fases desse processo:

Na primeira fase de aceitação, o termo é definido como peregrinismo, tomando como exemplo *cartoon*. Só será empréstimo posteriormente, quando adotado verdadeiramente pela integração na forma da língua e pelo uso corrente entre os falantes. Passa então a não ser notado como um termo estrangeiro: *cartum*. Se o termo importado permanece na grafia original, mesmo sendo muito usado, será um xenismo (CARVALHO, 1987, p. 55-56).

O xenismo vem de *xenos*, radical grego que significa estrangeiro. Palavras como *shopping*, *skate*, *gay*, *shampoo*, *show* são, portanto, xenismos. Já palavras como videocassete, mídia, folder e turnê são empréstimos, uma vez que foram adaptadas ao português. Segundo Sandmann (1991), quanto mais a unidade importada se adaptar ao sistema fonológico, morfológico e semântico da língua nacional, mais ela se integrará ao idioma, sendo incorporada pela língua. O autor ainda observa que no processo de lexicalização os vocábulos são emprestados de outro idioma e que acabam sendo dicionarizados na língua vernácula.

Da mesma forma, Ilari (2003) explicita o processo de reconhecimento de novos termos na língua vernácula:

As formas derivadas de línguas estrangeiras são reconhecidas por algum tempo como tais. Paulatinamente, as formas estrangeiras adotam pronúncia e grafia mais “vernáculas”, e começam a dar origem a novas palavras e expressões com feições também vernáculas. Nesse ponto do processo, já é quase impossível distingui-las das formas que foram criadas dentro da própria língua (ILARI, 2003, p. 73).



Além deste processo de adaptação da palavra estrangeira à língua vernácula, há ainda aqueles termos que mantêm a forma da língua estrangeira. Segundo Sandmann (1991, p. 46), os empréstimos de unidades lexicais de outras línguas podem ocorrer de dois modos, pela adaptação e incorporação definitiva “à língua de destino como, de certo modo, as palavras complexas criadas numa língua de acordo com moldes estrangeiros”. Estas palavras que permanecem com a forma da língua estrangeira podem ser dicionarizadas na forma fonética e fonológica mais próxima da língua vernácula. O termo pode ser símbolo de *status*, ou simplesmente, não haver outro correspondente na língua nacional.

Para Ilari (2003), as palavras, num primeiro momento, são grafadas e pronunciadas de acordo com a língua de origem, mas, posteriormente, muitas delas acabam sofrendo alterações e se adaptando à língua vernácula. Para o autor, os termos estrangeiros são mais aceitáveis pela comunidade quando representam novas assimilações culturais:

As palavras são mais facilmente aceitas quando se aplicam a objetos, técnicas ou modos de viver que são em algum sentido ‘novos’; assim, a assimilação de palavras estrangeiras acontece na maioria das vezes como parte de um processo de assimilação que não é apenas linguístico, mas cultural (ILARI, 2003, p. 19).

Ilari (2003, p. 19) exemplifica o processo com aquisições de palavras do inglês ligadas a áreas específicas, como vestuário, comércio, esporte, cinema e tecnologia. Além desses, merecem destaque hoje, os produtos ligados à qualidade de vida ou à beleza.

Carvalho (1989, p. 17) nota que os italianismos estão presentes em diversos campos lexicais, tais como a música (*piano, adagio, allegro*), assim como *violoncelo* e *violino*, na poesia (*soneto, terceto*), na arquitetura (*mezanino, pedestal, pilastra*) no teatro (*arlequim, colombina*), nas artes pictóricas (*caricatura, azul ticiano*).

Baccin (2003b), por sua vez, evidencia os italianismos no campo semântico gastronômico:

Chamamos de italianismos qualquer unidade lexical de origem italiana, adaptada ou não (*nhoque, brócolos, al dente, cappuccino, polenta*), encontrada no sistema da língua portuguesa. Chamamos de *palavra estrangeira* à palavra da língua italiana considerada no seu sistema de origem (BACCIN, 2003b, p. 81).

Ela reforça que a adaptação de um estrangeirismo à língua receptora pode se dar em diversos níveis linguísticos - fonético, gráfico, morfológico ou semântico -, isoladamente ou não. Para Baccin (2003b), a acomodação fonética de um termo estrangeiro é a primeira adaptação que acontece, observando que é frequente a adaptação, na língua oral, da pronúncia da unidade lexical *conchiglione* para o português, o que não ocorre com *pizza, cappuccino*, entre outras.

A acomodação e adaptação ortográfica (total ou parcial), por sua vez, explicam os diversos italianismos já dicionarizados. Baccin (2003b) exemplifica a adaptação total com os termos *espaguete e lasanha*. “Em *nhoque*, temos uma adaptação total ao nosso sistema gráfico que originou a criação de uma palavra cuja grafia não é normal na língua portuguesa. Não há registros de palavras da língua comum iniciadas por *nho*” (BACCIN, 2003b, p. 83). A autora observa, no entanto, que há outras ocorrências entre os produtos registrados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa): *nhoque* (223), *nhoqui* (2), *inhoque* (6), *gnocchi* (21), *gnochi* (6).

Baccin (2003b) nota que os termos *cannelloni e cappelletti* já estão dicionarizados e que para *cappelletti* há as seguintes adaptações: *capelete, capeletes, capelette, capeleti, capeletti, capelletti, capelleti*, as quais, no entanto, não evidenciam mais integração (maior ou menor) do vocábulo.

Baccin (2003b) explica que há dois grupos de terminologias gastronômicas. O primeiro grupo conta com essas palavras que não são mais reconhecidas como estrangeirismos, unidades lexicais da língua comum e utilizadas pela maior parte da



população. Além disso, essas unidades são adaptadas gráfica e morfológicamente e ainda há outras que não sofreram adaptações pelo fato de terem ortografia idêntica ao português, como é o caso de *polenta*.

O segundo grupo é constituído pelas unidades lexicais introduzidas recentemente no português. Baccin (2003b, p. 89-90) esclarece que algumas já estão dicionarizadas e que são reconhecidas por pessoas que frequentam restaurantes e amantes da culinária, tais como *carpaccio* e *al dente* (já dicionarizadas). Há termos ainda não dicionarizados, mas com adaptações, como *aceto balsâmico* e *pesto*, outras em fase de adaptação como *funghi*, assim como vocábulos não-adaptados, utilizados por especialistas: *agnolotti*, *bottarga*, *bresaola*, *chitarrine*.

A autora enfatiza, também, que as unidades lexicais referentes às massas são todas italianismos e que assim como “toda aquisição lingüística, ao ser assumido pelo novo sistema, o italianismo será adaptado” (BACCIN, 2004, p. 48), sendo que *pizza* e *carpaccio* foram dicionarizadas com sua expressão original e *brócolis*, *espaguete* e *tchau* foram adaptadas, “perdendo aos poucos a visibilidade como estrangeirismos” (BACCIN, 2003b, p. 79).

Grande parte desses empréstimos, no caso, já adaptados, foi introduzida na língua portuguesa no final do século XIX e início do século XX, assim como nos dois períodos de pós-guerra (o que influenciou a emigração). Baccin (2003a) observa que dessa época importamos unidades lexicais para designar produtos que não tinham correspondentes no português, como, *gnocchi*, *pizza*, *polenta*, *spaghetti*, os quais representam a Itália pobre das “*nonnas*” e “*mammas*”. Há, ainda, os estrangeirismos, termos culturais, da Itália atual, os quais representam *status* e sofisticação, como *pesto*, *bruschetta*, *carpaccio*, *funghi*, *conchiglione*.

Com a abertura do mercado para importações, novas unidades entram no sistema da língua portuguesa, as quais representam a Itália atual, rica e sofisticada. Freitas (2008) observa que seja qual for a Itália - tradicional ou requintada - a “cozinha italiana” é um tema motivador para a procura de curso de língua italiana. A autora salienta que foi realizada uma pesquisa com alunos principiantes e que se notou

significativamente que grande parte dos entrevistados “escolheu estudar o idioma italiano para resgatar a memória familiar, bem como conhecer mais sobre sua cultura e história” (FREITAS, 2008, p. 35).

Para Carvalho (1989), a grafia se sobressai à forma fônica, uma vez que as unidades lexicais são introduzidas em um novo sistema pela língua escrita. Esses termos podem ser observados em embalagens de produtos, assim como em revistas e livros de receita, assim como nos cardápios de restaurantes, cafeterias e panificadoras.

Nos *menus*, os nomes dos pratos demonstram não apenas a simples escolha por empréstimos ou estrangeirismos, mas evidenciam discursos. O léxico pode, portanto, por meio de estratégias persuasivas obtidas pela utilização de estrangeirismos, por exemplo, revelar níveis de poder cultural entre as nações.

4 Estudos teórico-metodológicos da pesquisa

O estudo teórico-metodológico *in loco* nesta pesquisa, de acordo com estudos de Calvet (2007), trata de abordagens de dados de plurilinguismo ou da neologia lexical utilizada por falantes bilíngues quanto ao *ambiente linguístico*, elencando dados históricos, sociais, linguísticos, culturais, aqui nesta investigação dos *menus* de restaurantes italianos. Ao observar produtos em estabelecimentos comerciais de alimentação, percebemos informações sobre a situação ou práticas linguísticas utilizadas pelos munícipes, caracterizando línguas de imigrantes em contato com o português. Assim, para Calvet (2007, p. 72), “é essa presença ou ausência das línguas sob a forma oral ou escrita na vida cotidiana que chama de *ambiente linguístico*”.

Para observar os italianismos em *menus* de restaurantes cascavelenses⁴, foram selecionados os seguintes estabelecimentos, os quais disponibilizam seus cardápios, ou pelo menos alguns pratos, na web: *Prego Cantina*⁵, *Paiollo Trattoria*⁶ e *Giuseppe*

⁴ O objetivo, neste estudo, não é distinguir *restaurante* de *cantina*, nem de *trattoria*.

⁵ Disponível em: <<http://www.pregocantina.com.br/>>.



*Zanella - Pasta e Grigliato*⁷. Entre os objetivos, foram definidos: (i) identificar os italianismos em *menus* de restaurantes cascavelenses e relacionar as escolhas lexicais ao discurso; (ii) verificar se os alimentos da cozinha étnica regional de descendentes de italianos fazem parte dos cardápios dos restaurantes analisados.

Feita a identificação das variantes lexicais nos cardápios, as unidades foram consultadas nos seguintes vocabulários: para a identificação dos termos em *talian* Dicionário talian-português (LUZZATTO, 2000) e Dicionário Português Talian (TONIAL, 1997); para as formas em italiano padrão, Dizionario Devoto Oli della Lingua Italiana (DEVOTO; OLI, 2007) e para os italianismos inseridos no sistema da língua portuguesa foi observado o dicionário Aurélio (FERREIRA, 2009).

Para Gil (2002, p. 47), as pesquisas elaboradas com base em documentos “são importantes não porque respondem definitivamente a um problema, mas porque proporcionam melhor visão desse problema ou, então, hipóteses que conduzem a sua verificação por outros meios”.

Nesse sentido, para Gil (2002), as vantagens da pesquisa documental são: fonte rica e estável de dados; a subsistência ao longo do tempo; a natureza histórica; o baixo custo; a não necessidade de contato com os sujeitos da pesquisa. No entanto, a principal limitação seria a não-representatividade e a subjetividade dos documentos. Assim, partir para uma pesquisa *in loco* torna-se fundamental para diagnosticar outras unidades lexicais, no caso, italianismos no campo semântico alimentação e cozinha, presentes na comunidade.

A pesquisa se inscreve na perspectiva teórica da lexicologia, articulada aos estudos variacionistas. A pesquisa qualitativa nas ciências sociais “procura entender, interpretar fenômenos sociais inseridos em um contexto” (BORTONI-RICARDO, 2008, p. 34), rebatendo as pesquisas com base em Comte, que negligenciavam o contexto histórico-social em que os fenômenos estudados estavam inseridos.

⁶ Disponível em: <<http://paiollotrattoria.com.br/>>.

⁷ Disponível em: <<http://giusepezanella.com.br/>>.

Considerando a avaliação de italianismos em *menus* de restaurantes de Cascavel, combinada aos princípios sociológicos e sociolinguísticos, pode-se compreender que os fatores socioculturais, históricos e geográficos são determinantes para a seleção dos falares dialetais de origem étnica e as crenças de uma comunidade.

5 Status de italianismos e vestígios da cozinha italodescendente

O texto argumentativo constitui-se a partir de manobras argumentativas voltadas para a persuasão e o convencimento. Em suas reflexões, Bakhtin (2003) afirma que a palavra não é neutra, pois a língua, em sua forma de expressão, revela muito mais do que um conteúdo, revela uma leitura de mundo particular. Para o autor, as escolhas lexicais, gramaticais e composicionais do enunciado já evidenciam um elemento expressivo, uma relação valorativa do falante com o discurso. Bakhtin (2003) destaca, também, que as palavras tomam juízo de valor ao serem empregadas em um determinado contexto, em um enunciado concreto, pois passam a veicular representações construídas pelo locutor e interlocutor da situação de interação e dos objetivos que a constituem. Nesse sentido, parte-se do princípio de que a escolha dos nomes de pratos em *menus* não é feita ao acaso, mas esses têm intuítos discursivos, persuasivos e argumentativos.

Antes de observar o cardápio, o site do estabelecimento comercial *Prego Cantina Italiana* apresenta a seguinte descrição em relação ao nome do estabelecimento:

Não é preciso aprender a língua italiana para ir à Itália. Há neste idioma uma palavra mágica: "prego". Ela abre todos os caminhos e soluciona todos os problemas. No dicionário italiano-português que tenho aqui, "prego" quer dizer o mesmo que "preghiera", cujos significados são "reza", "petição", "rogo", "solicitação", "invocação". Mas, com o tempo, a palavra passou a ter inúmeras utilizações (CASCAVEL, 2016a).

A explicação demonstra já de início a relação do restaurante com a cultura e língua italianas, mas não explica as possíveis traduções: não há de quê, de nada, por favor (para ceder espaço), fique à vontade, pois não (a um cliente), o que esclarece e constitui de sentido o nome do restaurante.

O menu da *Prego Cantina Italiana* é dividido em *Entradas*, *Piatto Principale* e *Sobremesas*. Pode-se notar que a denominação *Piatto Principale* é a única das três a ser escrita conforme a língua italiana. No entanto, apesar de a expressão ser a mesma em italiano, há a adaptação na forma de apresentar os pratos no cardápio, assim como na forma de comer, uma vez que os italianos organizam a refeição da seguinte maneira: *antipasto* (entrada), *primo piatto* (primeiro prato), *secondo piatto* (segundo prato) e *dolce* (doce/sobremesa). Observando alguns dos pratos do cardápio, podemos notar que há uma junção do primeiro, constituído normalmente de carboidrato (podendo ser um macarrão, uma lasanha, um risoto, uma sopa...), com o segundo prato (constituído normalmente de proteína e/ou verduras). Os pratos *Contra Filetto* e *Agnelo ala griglia e ravioli di ricota i porro*, assim como outros, exemplificam essa junção e adaptação cultural, como pode ser observado no cardápio:

Entradas

CARPACCIO DI MANZO

Fatias finas de filé mignon, servidas com molho de alcaparras, mostarda, limão, sal e pimenta do reino, tudo regado ao azeite extra virgem de oliva. Acompanha rúcula, lascas de parmesão, torradas de alho, grissini e casquinha de pizza rústica.

INSALATA MISTA

Salada fresca com misto de folhas, servida com tomate, abobrinha e berinjela grelhada e marinada no azeite com lascas de parmesão e palmito. Acompanha torradas de alho de pão italiano.

BRUSCHETTA POMODORO

Torradas de pão italiano servidas com cubos de tomate, manjeriço fresco, alho, orégano, azeite extra virgem, gratinadas com parmesão e mussarela.

Piatto Principale

RAVIOLI DI BUFALA

Massa fresca recheada com mussarela de búfala e manjeriço, servida com molho de tomate fresco, tempero verde e regado azeite extra virgem de oliva.

CONTRA FILETTO

2 contra filés, com aproximadamente 400gr cada um, grelhados, temperados no sal e pimenta do reino. Acompanha massa papardele ao molho pomodoro.

AGNELO ALA GRIGLIA E RAVIOLI DI RICOTA I PORRO

Carré de cordeiro grelhado (aproximadamente 600gr), acompanha ravióli de massa fresca recheada com alho poró, ricota e parmesão, servida com molho branco, catupiry e parmesão. (Pode ser servido apenas na manteiga de ervas).

LASAGNA A BOLOGNESA

Lasanha artesanal fresca servida em camadas recheadas com molho bolognesa queijo mussarela, molho branco ervas finas frescas, gratina com parmesão.

CARNE ALA PARMEGIANNA

Miolo de alcatra servido à milanesa com molho de tomate fresco, gratinado com queijo mussarela provolone e parmesão. Acompanha talharim ao molho branco.

POLENTA AL AGNELLO VINO I PANCETTA

Polenta caseira preparada com parmesão e creme de leite. Acompanha polenta pernil de cordeiro cozido no vinho preparado com bacon, temperos verdes e azeite extra virgem de oliva.

POLPETTONE CASA NOSTRA

Delicioso bolo de carne típico italiano recheado com queijo mussarela, queijo provolone servido com molho pizzaiola. Acompanha papardele ao molho branco.

SALMONE I RISO DI PARMEGIANNO

Postas de salmão grelhadas, servidas com manteiga, ervas finas e alcarraras. Acompanha risoto de arroz arbóreo com parmesão.

TRONCHETTO AL PROVOLONE

Corte de file mignon grelhado e recheado com provolone e mussarela. Acompanha risoto de arroz arbóreo com escarola, bacon, parmesão e azeite extra virgem de oliva.

RISO AL FRUTTO DI MARE

Risoto de arroz arbóreo servido com lula, polvo, camarões médios, mariscos, tomates em cubos, manjeriço fresco e azeite extra virgem de oliva.

RISOTO DE GORGONZOLA CON FILÉ MIGNON

Risoto de queijo gorgonzola, tomates, tempero verde, manteiga a parmesão. Acompanha cubos de filé mignon grelhados.

TAGLIARINI

Massa artesanal preparada com molhos opcionais: pomodoro, bolonhesa, branco, quatro queijos ou manteiga de ervas.

SPAGHETTI

Massa seca preparada com molhos opcionais: Pomodoro, bolonhesa, branco, quatro queijos ou manteiga de ervas.

TORTEI

Massa fresca recheada com abóbora cabotiá temperada e servida com frango desfiado, molho de tomate fresco, azeite extra virgem de oliva e parmesão. Tortei com escalope de filé mignon grelhado

ZUPPA MEZZA LUNA

Mini ravióli com formato de meia lua, recheados com frango temperado a moda da chef servido com caldo de legumes e ervas finas. Acompanha torradas frescas. [...]

Sobremesas

DELICIA AL LIMONE

Sobremesa tradicional de Sorrento na Itália, feita com limão siciliano, limoncello, creme patissier e servida com sorvete de creme.

CASSATA AL GELATO

Torta com massa crocante amanteigada montada com três tipos de sorvete (chocolate, creme, morango). Acompanha pedaços de morango em calda e ganache de chocolate.

CANNOLI SICILIANO

Crocante canudo de massa fresca frita tradicional da região da Sicília recheado com creme de ricota com Marsala, frutas secas e cereja.

TIRAMISSU

Doce artesanal à base de café servido com bolacha champagne, creme de chantilly, queijo mascarpone e cacau.

SORVETES

2 bolas por porção (sabores de creme, morango ou chocolate). (CASCAVEL, 2016a).

De uma maneira geral, os nomes dos pratos (tanto das entradas quanto dos pratos principais) são todos em italiano, enquanto que das sobremesas, apenas uma - *sorvetes* - tem a denominação em português. Já a explicação, de todos os pratos, é feita em língua oficial, no caso, o português.

O nome *Lasagna a bolognesa* chama atenção por ser apresentado por meio do estrangeirismo *lasagna*, o que não ocorre na explicação, que é feita por meio do empréstimo adaptado *lasanha*. *Bolognesa*, no entanto, também na explicação do prato é apresentado por meio do estrangeirismo, já na designação dos outros pratos apresenta-se o termo aportuguesado: *bolonhesa*. Nota-se, aqui, a alternância de códigos (*code switching*), um fenômeno natural em comunidades bilíngues. Von Borstel (2011a, p. 123-124) esclarece que elas podem ocorrer tanto por expressões idiomáticas, como por frases que se inserem na língua base, no meio de um discurso, ou ainda, por sufixos de uma língua no termo da outra. Ela explica, ainda, que a alternância de língua pode ocorrer desde um simples item lexical, de um item parcial, ou ainda, de uma frase inteira, as quais podem ainda ser de tipo fonológico, morfológico, sintático, léxico semântico e frasal pragmático, de forma enunciativa entre os falantes bilíngues.

Nas explicações chamam atenção ainda as unidades lexicais: *parmeseão*, *gorgonzola* e *mussarela*, todas adaptadas. Enquanto a primeira e a segunda já estão dicionarizadas dessa mesma forma, a terceira apresenta-se de outra maneira no

Dicionário Aurélio: *mozzarella* (do italiano *mozzarella*) e a variação mais recente *moçarela*. Apesar disso, os cardápios aqui analisados e grande parte dos produtos em supermercados apresentam o produto como *mussarela*.

Além da questão ortográfica, *mussarela* apresenta, ainda, outras modificações, uma vez que o produto no Brasil é perceptivelmente diferente daquele produzido na Itália. Baccin (2003b) esclarece que a unidade lexical pode perder traços semânticos e apresentar nova visão de mundo a partir do contexto em que está inserido:

Ao ser introduzida em um novo sistema, a unidade lexical perde alguns desses traços semânticos e adquire outros que pertencem à visão de mundo da comunidade da língua receptora. Assim como a adaptação fonética, a adaptação semântica normalmente não é percebida pelos falantes, que não conhecem todos os semas do novo elemento e que irão construir o significado do empréstimo principalmente sobre os semas genéricos e específicos, ou seja, os semas de caráter funcional (BACCIN, 2003b, p. 87).

A *mussarela*, no Brasil, ao se distinguir significativamente daquele produzido na Itália, adapta-se à cultura brasileira. A acomodação, portanto, não ocorreu apenas na ortografia, mas também semanticamente. Além disso, a adaptação de *mussarela* foi tão significativa que essa terminologia não é mais sentida como estrangeirismo e nem como empréstimo.

Outras unidades, ao contrário, por serem percebidas como desconhecidas para os consumidores que lêem os cardápios, são explicadas, como no prato *Agnolo ala griglia e ravioli di ricota i porro*: “ravióli de massa fresca recheada” ou na explicação “ravióli com formato de meia lua, recheados com”, no prato *Zuppa mezza luna*.

Diferentemente, na designação do prato *Contra filetto*, os termos *parpadele* e *pomodoro* não foram explicados. Da mesma forma, nas sobremesas, os termos *limoncello* e *mascarpone* são estrangeirismos, os quais não contam com termos correspondentes no português, nem com explicações sobre os produtos no *menu*.



Acredita-se que a sobremesa *Delcia al limone* apresente um problema de digitação, o que seria *Delizia al limone*.

Há outros problemas de ortografia em relação à língua italiana oficial, nos seguintes nomes: *Agnelo ala griglia e ravioli di ricota i porro*, *Carne ala parmegianna*, *Polenta al agnello vino i pancetta*, *Salmon e riso di parmegianno*, *Risoto de gorgonzola con filé mignon e Tiramissu*, que no italiano seriam: *Agnello alla griglia e ravioli di ricota e porro*, *Carne alla parmigiana*, *Polenta all'agnello vino e pancetta*, *Salmon e riso di parmigiano*, *Risotto di gorgonzola con filé mignon e Tiramisù*.

No entanto, o objetivo é observar os recursos lexicais utilizados para divulgar os pratos por meio dos estrangeirismos, os quais acabam transformando as iguarias em bens de consumo. A língua almejada, que é tratada como símbolo de prestígio, deixa de ser apenas informação, para entrar no jogo argumentativo e atuar na persuasão discursiva.

Nesse sentido, *spaghetti*, apesar de ter o correspondente já adaptado em língua portuguesa (espaguete), é um exemplo de jogo argumentativo, em que o prato toma características não apenas da língua italiana, mas também de sua cultura gastronômica.

Ao nomear um prato, portanto, além do nome descritivo, Certeau (1996) observa que se tem o objetivo de teatralizar. Ele defende que “A cozinha que não é batizada é a cozinha da vida privada das pessoas comuns” (CERTEAU, 1996, p. 295), o que ocorre diferentemente nos restaurantes, em que: “quanto mais elevado o nível, mais misterioso é o cardápio que apresenta pratos de nomes pomposos cuja leitura em geral não dá qualquer informação” (CERTEAU, 1996, p. 295).

O autor explica, ainda, que se trata de uma herança dos dois últimos séculos, em que os cozinheiros do Antigo Regime se voltam para a burguesia, “bajulando seu paladar com nomes nobres, com vocábulos principescos [...] para elevar sua condição plebéia a essas alturas semânticas” (CERTEAU, 1996, p. 295).

Por outro lado, *polenta*, mas principalmente *tortei*, representam o contato linguístico dos imigrantes e descendentes de italianos com o português no Brasil, os

quais vieram e trouxeram a imagem de uma Itália pobre. *Polenta* é uma unidade dicionarizada em língua portuguesa, presente no italiano padrão, no dialeto vêneto e no *talian*. *Tortei*, no entanto, não está no dicionário de língua portuguesa, mas no *Dissionàrio Talian-Portoghese* (LUZZATTO, 2000). O prato é chamado de *tortei* no Brasil e de *tortelli*, *tortellini*, *tortelloni*, entre outras variações linguísticas e gastronômica (com recheios diferentes), na Itália.

Da mesma forma, de uma maneira geral, o cardápio do *Paiollo Trattoria* apresenta os nomes dos pratos todos em italiano e as designações em português e subdivide-os, também, em três categorias: *Entratas*, *Piattos principales* e *Sweets* (*sobremesas*), sendo que dessas denominações, apenas *piattos principales* é um estrangeirismo, mas com adaptações, tanto culturais, na organização da refeição (com a junção do primeiro e do segundo prato), como linguisticamente, uma vez que a marcação de plural no português do Brasil, a variante [s], é padrão, conservadora e de prestígio, o que não ocorre no italiano, sendo o plural marcado por outras vogais (*piatti principali*). Além disso, *Entratas*, no caso, seria para entrada de algum local, um lugar de passagem, e não antepasto (*antipasto*). O estrangeirismo do inglês, *sweets*, também chama atenção, uma vez que o termo é muito menos semelhante ao português do que a unidade *dolce*.

ENTRATAS

CARPACCIO CASALINGHE

Carpaccio de Mignon, servido com Molho Especial à base de Alcaparras, Lascas de Queijo Parmesão, Mostarda Dijon e um Leve Toque de Limão. Acompanha Torradas de Alho.

INSALATA DI FORMAGGIO

Deliciosa Salada de Folhas Verdes, Queijo Gorgonzola, Gruyere, Parmesão, Queijo Brie, Nozes, Mel e Ervas Frescas.

INSALATA TIEPIDA DI BACCALA

Salada Quente com Lascas de Bacalhau, Cebola Confitada, Palmito Pupunha e Avelãs. Acompanha Pães e Torradas.

CARPACCIO DI AGNELLO

Cortes Finos de Cordeiro Temperado com Ervas, Toques de Queijo Pecorino e Mini Rúcula. Acompanha Torradas.

PIATTOS PRINCIPALES

RAVIOLLI CON MIGNON AI FORMAGGIO

Quatro Escalópes de Mignon Grelhado, servidos com Ravióli de Mussarela de Búfala e Cream Cheese ao Molho de Queijos com Toques de Gorgonzola. (Serve Duas Pessoas)

TAGLIATELLE AI FRUTTI DI MARE

Delicada Massa Artesanal (Talharim), servida com Lula, Camarões, Mariscos, Polvo na Manteiga de Sálvia.

SALMONE AL RISO PRIMAVERA

Deliciosa Posta de Salmão Grelhado, servido ao Molho de Limão Siciliano. Acompanha Risoto de Legumes Mistos.

FILETTO CON RAVIOLI DI PROSCIUTTO E PORRO

Chorizzo (Entrecôte) grelhado, servido com Ravioli Recheado com Presunto de Parma, Alho Poró e Parmesão ao Molho Especial a base de Bechamel.

CARRÉ SPECIALE

Suculentos Carrés de Javali Grelhados. Acompanha Risoto de Cebola Caramelizada.

MANZO ALLA GRIGLIA

Medalhão de Mignon Grelhado, servido ao Molho de Roti. Acompanha Talharim de Crepe Gratinado com Nata e Queijo Parmesão.

BISTECCA CON RISO FUNGHI

Prime Rib Grelhada, servida com Risoto Cremoso de Funghi Secci, Shimeji e Shitake. (seu ponto é mal passada)

RAGU DI ANATRA CON PAPERDELLE

Ragu de Pato Desfiado ao Molho Rústico de Tomates e Pimenta Dedo de Moça, servido com Massa Artesanal com Toque de Redução de Vinho Tinto.

GNOCHI FRITTI ALLA ROMANA

Corte Alto de Filé Mignon Grelhada, servida com Molho Rústico de Legumes (Caponata). Acompanha Gnocchi de Batata Salsa Salteado na Manteiga de Ervas.

TAGLIATELLE ALLA CARBONARA DI SALSICCIA

Massa Artesanal ao Molho Carbonara com Linguça Toscana ao Aroma de Limão Siciliano.

RISOTTO DI GAMBERI

Delicioso Risoto de Arroz Arbóreo, servido com Camarões ao Molho Rústico de Tomates, Manjeriço e Brotos de Beterraba.

SANCHO DI MILANO

Bisteca Suína Prime Grelhada ao Gremolata e Alho Negro, servido com Risoto Cremoso de Abacaxi Assado e Pimenta Cambuci.

ANATRA DI CAMPAGNA

Peito de Pato Grelhado com Molho de Frutas Vermelhas, servido com (Tomate Cereja, Ervilha Torta, Cenoura e Brócolis), e Cogumelo Eryngui Flambado com Manteiga e Rum.

SWEETS (SOBREMESAS)

PANNA COTTA

Com origem na Região de Piemonte, esta Cremosa sobremesa é elaborada a partir de Creme de Leite Cozido, coberta com Redução de Vinho com Ameixa.

GELATTO SUPREME

Deliciosa Sobremesa Elaborada com Creme de Avelã, servida com Sorvete de Creme na Calda de Frutas Brasileiras.

CIOCCOLATO E VANIGLIA

Profiteróles Rechado com Mousse de Baunilha. Acompanhado de Calda de Chocolate. (CASCAVEL, 2016b).



Outras questões ortográficas que chamam a atenção são: *raviolli con mignon ai formaggio, funghi secci e gelatto*, que no italiano seriam: *ravioli* (com apenas um l), *ai formaggi* (concordância nominal), *funghi secchi* (com o h) e *gelato* (com apenas um t). Percebe-se, portanto, que a duplicação da consoante, comum na língua italiana padrão, confere *status* linguístico, o que faz com que muitos brasileiros e outros estrangeiros adotem essa regra para nomear e dar prestígio aos pratos.

Assim como o *menu* da *Cantina Italiana Prego*, este cardápio apresenta as unidades adaptadas: *mussarela* e *ravióli/raviolli*, mas também a adaptação *talharim* (de *tagliatelle*) e em alguns momentos o estrangeirismo *ravióli*, o que define, mais uma vez, a alternância de códigos. Os termos *Pecorino* e *Parma* são unidades sem tradução para o português, sendo *pecorino* um tipo de queijo específico da Itália e *Parma*, uma cidade, a qual produz o renomado presunto. As unidades lexicais *casalinghe* e *campagna* chamam atenção pela discursividade linguística embutida, em que se anuncia uma cozinha *caseira* e *rural*.

Todos os outros termos, por sua vez, nos nomes dos pratos (em ambos os *menus*), são itens lexicais do sistema linguístico italiano *standard*.

O discurso apresentado no início do site do restaurante, também chama atenção por dizer ser: “Inspirado nas tradições italianas, o *Paiollo Trattoria* combina pratos mediterrâneos a um ambiente sofisticado para atender pessoas e paladares exigentes”. Pode-se encontrar no endereço eletrônico, ainda, a explicação do nome *Paiollo*:

O nome *Paiollo* foi inspirado na tradicional panela italiana para preparar polenta, “il paiolo”. Geralmente feita de ferro fundido ou cobre, tem formato característico e uma única alça.

A “trattoria” italiana é um restaurante semelhante ao bistrô francês, um ambiente menor e mais sofisticado que a tradicional “cantina” – ambiente familiar onde a comida é caseira (CASCAVEL, 2016b).

O termo *paiollo*, no entanto, não foi encontrado nos dicionários consultados para esta pesquisa. Encontramos, no entanto, a unidade lexical *paiolo* na explicação da variante *stagnar* (uma panela de cobre), de um pequeno dicionário do dialeto veronese-italiano, na internet (BELTRAMINI; DONATI, 1963), assim como no dicionário geral do dialeto vênето, também *on-line* (BRUNELLI, 2006), na explicação de *rame* (cobre) e de *perol* (*pentolone*, *paiolo*), que significa panela grande. Nota-se, além da escolha do termo em dialeto vênето, a discursividade em torno da cozinha étnica italodescendente e vênета por meio do nome do restaurante. Nesse mesmo sentido, o Restaurante *Giuseppe Zanella - Pasta e Grigliato*, apresenta o seguinte discurso:

Comida na mesa é coisa séria no Brasil e na Itália. Nessa viagem gastronômica entre panelas ítalo-brasileiras, quem sai ganhando é sempre a fartura de pratos típicos, feitos com capricho. Nosso cardápio está repleto de pratos cheios de história, preparados com ingredientes selecionados e com tempero que só quem conhece a tradição é capaz de fazer.

Histórias

As relações entre Brasil e Itália rendem inúmeras histórias. Boa parte do Brasil foi colonizada pelo povo italiano e a construção de nossa cultura passa também pelo que os imigrantes trouxeram para cá. Este espaço é dedicado às pequenas histórias, aos relatos de acontecimentos e curiosidades que marcaram as viagens, as dificuldades e as conquistas dos italianos aqui (CASCAVEL, 2016c).

Percebe-se o apelo à questão identitária étnica italiana não apenas com o discurso apresentado acima, mas também por meio do nome e sobrenome italianos *Giuseppe Zanella*.

No *site* deste restaurante, no entanto, não é apresentado o cardápio, e sim apenas alguns pratos: *risoto*, *tortéi*, *espaguete alho-verde*, *penne na manteiga*, *rodízio de massas*, *brigadeiro de panela*, *tiramissu*, *palha italiana*, *churros*.

Assim como nos outros cardápios, há adaptações, empréstimos e estrangeirismos. *Espaguete*, diferentemente do cardápio da *Cantina Prego*, é apresentado pela forma adaptada, *penne*, em italiano (o qual não tem um correspondente

em português), *tiramissu* (com o “s” duplicado, que seria no italiano com apenas um “s”), *tortéi*, adaptado do *talian* (*tortei*) e *palha italiana*, um doce brasileiro, criado/adaptado pelos imigrantes italianos no sul do Brasil.

Todos os cardápios, principalmente este último, demonstram a adaptação da cozinha italiana à brasileira, em que pratos brasileiros como “brigadeiro” e também o sistema de “rodízio” são acrescentados. A unidade lexical “churros”, por sua vez, demonstra o contato entre diferentes culturas em território brasileiro, uma vez que o doce é de origem espanhola, muito popular nos países latino-americanos.

Chamou a atenção o fato de não ter sido encontrado o prato, a unidade lexical, *agnoline* em nenhum dos cardápios, uma vez que se dirigindo aos supermercados e panificadoras da cidade é comum se deparar com o produto feito artesanalmente por italodescendentes, como pode ser observado na fotografia a seguir, realizada na Panificadora Ronda, de Cascavel:



Figura 01- Fotografia de Wânia Beloni, outubro de 2016.

O *agnoline* pode ser encontrado em diversos pontos comerciais da cidade. No cardápio da D'Itália Sorvetes⁸ (que serve sopas no inverno), encontramos, porém, o

⁸ Disponível em: <<http://www.ditaliasorvetes.com.br/sopas.html>>.



termo adaptado: *anholine*, com a seguinte explicação: “anholine, caldo, frango desfiado”; e também a unidade lexical *minestra*, com a designação: “macarrão, feijão, costela defumada”.

A unidade lexical *minestra* é comum no sistema linguístico do italiano padrão, assim como no *talian* (em ambos os dicionários). Encontra-se apenas o termo *agnolini*, no dicionário Português Talian (TONIAL, 1997). A unidade lexical *anholine* ainda não está inserida no Dicionário Aurélio, no entanto, o termo é extremamente propagado nas cidades de colonização italiana no sul do Brasil, seja na forma *agnoline/agnolini* ou *anholine*.⁹

Percebe-se que o *tortei*, assim como o *agnoline*, representam o regionalismo gastronômico dos italodescendentes, sendo “receitas que são passadas de geração a geração. Onde cada região do Brasil tem receitas específicas e ingredientes muitas vezes encontrados somente *in locu*, assim como preferências e gostos diversos” (AGUIAR, 2015, p. 56). Nesse sentido, para que essa cozinha étnica regional se mantenha viva, precisa ser cultivada e ensinada “para que não se perca o valor na história. É preciso manter os ingredientes, cultura e tradição” (AGUIAR, 2015, p. 56). Nesse sentido, Balthazar (2016, p. 263), em sua pesquisa questiona o fato de a cultura italiana ser representada apenas pela gastronomia, em Santa Catarina, “ligada somente a tradições culinárias, sem nenhum respaldo histórico ou linguístico”. Assim, a autora pergunta: “mas até onde chegarão essas tradições baseadas somente em receitas?”.

Collaço (2009, p. 116) observa que a cozinha italiana no Brasil, desde o início, perpassa entre “o rústico e o sofisticado, o erudito e o popular, o rural e o urbano”. Ela nota que, no entanto, essa oscilação de discursos e identidades também está entre a nacionalidade italiana e a brasileira, na “tentativa que expunham as inúmeras estratégias para superar a dramática recepção e adaptação, quer fossem os primeiros imigrantes ou novos italianos vindos após o conflito mundial”.

⁹ Segundo o site <<https://gnammo.com/events/9960/corso-di-agnolini-mantovani>>, os *agnolini* são típicos de Mantova. Eles se parecem (na forma) com aquela do *cappelletto* (em forma de chapéu medieval), mas com a ponta mais arredondada. O recheio é feito com uma massa de carne de porco ao vinho branco, *bacon*, ovos e noz moscada. No Brasil, no entanto, esse prato é feito com uma massa de peito de frango.

Analisando restaurantes italianos em São Paulo, Collaço (2009) nota que:

Os restaurantes não ignoravam o peso das mudanças, se alguns manifestavam certo preciosismo no sentido de preservar receitas e técnicas, assumindo seu vínculo com a Itália, com a família e com as receitas da *nonna*, os anos 1950 testemunharam a chegada de novas linguagens gastronômicas, especialmente vindas pelas mãos dos italianos recentes, bem como presenciaram o hibridismo pelo qual essa cozinha passava. No entanto, não deixavam de reafirmar sua italianidade, especialmente pela preocupação em seguir receitas “centenárias” (COLLAÇO, 2009, p. 117).

A autora explica, portanto, o que Aguiar (2015) observa em sua pesquisa, ao notar que a cozinha étnica tem influência na cozinha internacional, o que pode se perceber também neste estudo. No entanto, nota-se que apesar do discurso de italianidade gastronômica, divulgado por diversos restaurantes, que relacionam a cozinha italiana com as raízes, com a questão identitária dos imigrantes e italo-descendentes, é a gastronomia italiana conhecida internacionalmente que se sobressai. Os resultados demonstram, portanto, que os impactos da globalização se sobressaem sobre a cultura regional italiana, restando apenas resquícios da cozinha étnica italiana. Certamente, a cozinha étnica italo-descendente não traz o mesmo *status* da cozinha da Itália atual.

Certeau (1996), citando Bourdieu, apresenta os julgamentos recorrentes em relação à estratificação social, em que a sociedade avalia que “a classe popular tem gostos ‘vulgares’, ao passo que a burguesia tem gostos ‘distintos’” (CERTEAU, 1996, p. 247). Ao mesmo tempo, “O ato de comer se torna [...] um verdadeiro discurso do passado e o relato nostálgico do país, da região, da cidade ou do lugar em que se nasceu” (CERTEAU, 1996, p. 250).

Além disso, deve-se considerar a mudança de comportamento entre as gerações, uma vez que muitos jovens não têm mais os mesmos objetivos, não aprendem mais com os pais e avós o ato de cozinhar dos antepassados.



Yasoshima (2012) fala sobre a resistência às pressões sobre a culinária étnica e regional, citando que a cozinha italiana é o melhor exemplo dessa superação:

O principal atributo de uma culinária étnica e regional é o seu alto grau de resistência às pressões que ocorrem num ambiente externo ao seu. Essa culinária acompanha os movimentos migratórios e não só resiste ao choque cultural como consegue ser aceita por indivíduos de outras culturas. A culinária italiana é o melhor exemplo de preservação e adaptação cultural. Muitos filmes gastronômicos fazem a apologia de culinárias típicas (YASOSHIMA, 2012, p. 309).

Assim, os termos *tortei* e *agnoline* representam resistência às pressões globais e internacionais. Os pratos e, conseqüentemente, essas unidades lexicais são encontradas nos eventos de fala das comunidades italo-descendentes, representam, também, o contato linguístico das comunidades italianas em território brasileiro.

Ao tratar sobre estudos de línguas em contato, von Borstel (2011b) salienta que “as transferências linguísticas, as unidades lexicais arcaizantes e informais da língua materna vernácula de origem étnica/cultural surgem de forma espontânea nas interlocuções dos falantes” (VON BORSTEL, 2011b, p. 93). Essas duas unidades lexicais são recorrentes no falar dos cascavelenses, assim como de habitantes de outras comunidades de descendentes de italianos.

Da mesma forma, observando os cardápios de restaurantes italianos, podendo-se observar e verificar que, ainda, há vestígios da cozinha regional, pratos de resistência às pressões internacionais e nacionais. O *risoto a tastasal*, no menu do *Ristorante Scaligero* (VERONA, 2016)¹⁰, da cidade de Verona, na região do Vêneto, na Itália, é um exemplo de tradição gastronômica e linguística, uma vez que o *tastasal* é uma massa de carne de porco temperada com que se faziam os salames. Antes de ensacar a massa de carne para fazer os salames, no entanto, ela era provada para controlar o sal e assim

¹⁰ O nome *Scaligero* significa “de origem da família Della Scala”, antigos senhores de Verona. Menu do restaurante disponível em: <<http://www.ristorantescaligero.it/>>.



surgiu o nome, a partir do dialeto veronês: *tasta* (*assaggia, prove/experimente*) o *sal*.¹¹ A unidade lexical *tastasal*, no entanto, não foi encontrada em nenhum dos dicionários verificados nesta pesquisa.

Ainda no *menu do Ristorante Scaligero*, encontramos o termo *bigoli*, uma *massa* tipo espaguete, típica da região do Vêneto. A unidade lexical foi encontrada apenas no Dicionário talian-português (LUZZATTO, 2000), o que demonstra como o *talian* tem base no dialeto vêneto, pois apesar de os italianos que chegarem ao Brasil terem provindo das regiões do Vêneto, Lombardia, Trentino Alto Ádige e Friuli Venezia Giulia, quase 60% deles eram do Vêneto e foi o dialeto desta região que prevaleceu entre eles, como língua franca, “resultante do contato entre os diferentes dialetos italianos e denominada de dialeto vêneto, vêneto riograndense ou *talian*” (PERTILE, 2009, p. 32), a qual possibilitou a interação entre os imigrantes italianos de diferentes regiões.

A unidade lexical *polenta* também pode ser encontrada no cardápio do *Scaligero*, assim como dos restaurantes cascavelenses analisados. O termo é o mesmo, tanto no sistema linguístico do italiano padrão como no dialeto vêneto, no *talian* e no português. Apesar disso, *polenta* pode ser observada como um termo trazido pelos imigrantes italianos ao sul do Brasil, uma vez que mais de 60% vieram dessa região, onde se cultivava a farinha de painço.

A compreensão da linguagem como resultado dos processos socioculturais corresponde ao entendimento de que a língua tem a sua origem no campo de atuação do homem e é consequência da sua ação e intervenção sobre a realidade. Segundo Koch (2002, p. 32), fatores implícitos do discurso produzido pelo locutor marcam sua intencionalidade, a qual revela “relações discursivas que se estabelecem entre enunciado e enunciação, a que denominamos ideológicas ou argumentativas”.

Conclusão

¹¹ **Risotto al Tastasal**. 2014. Disponível em: <http://blog.giallozafferano.it/marcozanin72/risotto-tastasal/?doing_wp_cron=1476725244.5368990898132324218750>. Acesso em: 4 fev. 2016.



O estudo do léxico pode favorecer a compreensão de conceitos abstratos e também do comportamento humano, uma vez que ele verbaliza a cultura dos grupos e absorve todas as mudanças que ocorrem na língua. Carvalho (2004, p. 100) destaca que o vocabulário “evolui e se adapta, constituindo sempre um portador apropriado de significações, valores e cargas novas que a realidade gera e a palavra transmite”.

Para Ullmann, o emprego de um termo estrangeiro sem um motivo palpável é feito para demonstrar *status*: “Quando se emprega uma palavra estrangeira, sem que haja para isso uma real necessidade, mas sim por causa do seu valor *snob*, por causa do ar de distinção que confere ao locutor, temos aquilo a que poderemos chamar ‘efeitos evocadores secundários’” (ULLMANN, 1964, p. 278).

O estrangeirismo confere *status* e prestígio aos pratos, pois recriam no plano real as projeções do plano ideal, de poder consumir produtos de qualidade, abonados por um selo estrangeiro. Apesar disso, a adaptação dos pratos é um processo natural, e o reproduzir ou confeccionar aqui não poderiam ter o mesmo sabor e o aroma daqueles produzidos na península, onde a água, a terra, o ar e o sal apresentam características diferentes, onde os tomates são mais doces e as verduras peculiares. Não se desvaloriza, no entanto, produtos brasileiros, os quais na Itália, pela diferença climática e geográfica, não apresentam a mesma qualidade, como na banana, no mamão, entre outras frutas. Todo país, portanto, têm suas especialidades e qualidades, mas, no caso, quando se fala em culinária italiana, é certo que os pratos produzidos lá não serão os mesmos reproduzidos e adaptados aqui.

O fato de Cascavel contar com muitos descendentes de italianos, podendo determinar a presença de tantos restaurantes italianos, assim como a utilização estratégica de italianismos para os pratos. No entanto, deve-se lembrar que a popularização da cozinha italiana é propagada internacionalmente e, por isso, pode-se relativizar essa afirmação, apresentando-a apenas como uma hipótese ou como uma possibilidade de solidariedade de origem étnica/cultural entre os italodescendentes na cidade de Cascavel, sobre essa forma de preservar os sabores, a língua a partir da



memória dos avós e dos pais, ou seja, alguns resquícios desses atos de manter a cultura no cozinhar, no dançar e no uso do *talian* em interlocuções entre os familiares, amigos, vizinhança e conhecidos que interagem com a língua étnica herdada de seus antepassados.

A linguagem, para Fiorin (2007, p. 53), forma uma imagem sobre o mundo: “A linguagem cria a imagem do mundo, mas é também produto social e histórico. Assim, a linguagem ‘criadora de uma imagem do mundo é também criação desse mundo’”. Para o autor, essas imagens não são arbitrárias, mas são resultados de fatores socioculturais, sendo a língua o reflexo da realidade de uma comunidade.

Nesse sentido, a linguagem é uma forma de construir o pensamento de uma comunidade, de construir e transformar determinada consciência sociocultural, determinado conceito, empregando e inculcando uma determinada ou diversas ideologias cotidianas e oficiais, veiculando valores e, também, consequentemente, estereótipos (culturais e linguísticos) identitários.

Referências

AGUIAR, Eveline Porto Sales. **Cores e sabores da gastronomia no Ceará**: a cozinha internacional dos restaurantes da praia de Canoa Quebrada/CE. Fortaleza, 2015. 124 f. Dissertação (Mestrado em Gestão de Negócios Turísticos) - Programa de Pós-graduação em Gestão de Negócios Turísticos, Universidade Estadual do Ceará, 2015.

ALVES, Ieda Maria. **Neologismo**: criação lexical. São Paulo: Ática, 1990.

BACCIN, Paola Giustina. **Italianismos na terminologia gastronômica na cidade de São Paulo**: um modelo de glossário. São Paulo, 2003. Tese (Doutorado em Letras) - Programa de Pós-graduação em Língua e Literatura Italiana, Universidade de São Paulo, 2003a.

_____. Empréstimos de origem italiana na terminologia gastronômica. **Revista Italianística**, São Paulo, n. 8, p. 77-91, 2003b.

_____. Do italiano ao português: reflexões sobre a equivalência de unidades lexicais em um glossário gastronômico. **Revista Italianística**, São Paulo, n. 9, p. 37-50, 2004.

BAKHTIN, Mikhail. Os gêneros do discurso. In: _____. **Estética da criação verbal**. 4. ed. Tradução Paulo Bezerra. São Paulo: Martins Fontes, 2003.



BALTHAZAR, Luciana Lanhi. **Atitudes linguísticas de ítalo-brasileiros em Criciúma (SC) e região**. Curitiba, 2016. 298 f. Tese (Doutorado em Letras) - Programa de Pós-Graduação em Letras, Universidade Federal do Paraná, 2016.

BELONI, Wânia Cristiane; VON BORSTEL, Clarice Nadir. Topônimos: enunciação e memória da identidade italiana em Cascavel, Paraná. **Fórum Linguístico**, Florianópolis, v. 13, n. 3, p. 1397-1414, jul./set. 2016.

BELTRAMINI, Gino; DONATI, Elisabetta. **Piccolo dizionario veronese-italiano**. Verona: Vita Veronese 1963. Disponível em: <<http://www.avesanipaolo.it/Dizionario.PDF>>. Acesso em: 30 set. 2016.

BORTONI-RICARDO, Stella Maris. **O professor pesquisador**: introdução à pesquisa qualitativa. São Paulo: Parábola, 2008.

BRUNELLI, Michele. **Dizionario Xenerale de la Léngua Vènetà e le só varianti**. 2006. Disponível em: <<http://www.xoventu.org/wp-content/uploads/2010/09/disionario-ven.pdf>>. Acesso em: 10 out. 2016.

CALVET, Louis-Jean. **As políticas linguísticas**. Tradução Isabel de Oliveira Duarte, Jonas Tenfen e Marcos Bagno. São Paulo: Parábola, 2007.

CAPATTI, Alberto; MONTANARI, Massimo. **La cucina italiana**: storia di una cultura. Roma/Bari: Laterza, 1999.

CARVALHO, Nelly. **O que é neologismo**. São Paulo: Brasiliense, 1987.

_____. **Empréstimos lingüísticos**. São Paulo: Ática, 1989.

_____. **Publicidade a linguagem da sedução**. São Paulo: Ática, 2004.

CASCVEL. **Prego Cantina Italiana**. Cascavel, 2016a. Disponível em: <<http://www.pregocantina.com.br/>>. Acesso em: 30 ago. 2016.

_____. **Paiollo Trattoria**. Cascavel, 2016b. Disponível em: <<http://paiollotrattoria.com.br/>>. Acesso em: 30 ago. 2016.

_____. **Giuseppe Zanella**. Cascavel, 2016c. Disponível em: <<http://giuseppezanella.com.br/>>. Acesso em: 30 ago. 2016.

_____. **D'Itália Sorvetes**. Cascavel, 2016d. Disponível em: <<http://www.ditaliasorvetes.com.br/sopas.html>>. Acesso em: 30 ago. 2016.

CASTELLI, Geraldo. **Administração Hoteleira**. São Paulo: Saraiva, 2003.

CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano**: 2. morar, cozinhar. Tradução Ephraim F. Alves e Lúcia Endlich Orth, Petrópolis: Vozes, 1996.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. **Sabores e memórias**: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo. São Paulo, 2009. 279 f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) - Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade de São Paulo, 2009.



DEVOTO, Giacomo; OLI, Gian Carlo. **Dizionario Devoto Oli della Lingua Italiana**. Milano: Edumond Le Monnier, 2007.

FANTINELI, Dreisse Gabbi; BECKER, Elsbeth Léia Spode. A gastronomia italiana como atrativo turístico na região da Quarta Colônia, Rio Grande do Sul, Brasil. **Revista Disciplinarum Scientia**, Santa Maria, v. 12, n. 1, p. 59-70, 2011.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. **Novo dicionário Aurélio da língua portuguesa**. 4. ed. Curitiba: Positivo, 2009.

FIGUEIREDO, Cândido. **Os estrangeirismos**: resenha e comentários de centenas de vocábulos e locuções estranhas à língua portuguesa. 6. ed. Lisboa: Teixeira, 1956.

FIORIN, José Luiz. **Linguagem e ideologia**. 8. ed. São Paulo: Ática, 2007.

FREITAS, Paula Garcia de. **Proposta para o ensino de italiano por meio da culinária**. São Paulo, 2008. 119 f. Dissertação (Mestrado em Letras) - Programa de Pós-graduação em Língua e Literatura Italiana, Universidade de São Paulo, 2008.

GEMELLI, Augusto. **A cozinha italiana de Augusto Gemelli**: fantasia e tradição. Lisboa: A Esfera dos Livros, 2007. Disponível em: <http://www.esferadoslivros.pt/pdfs/cozinha_italiana.pdf>. Acesso em: 24 set. 2016.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002.

SARUP, Madan. **Identity, culture and the postmodern world**. Edinburg: Edinburg University Press, 1996.

ILARI, Rodolfo. **Introdução ao estudo do léxico**: brincando com as palavras. 2. ed. São Paulo: Contexto, 2003.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. População residente por lugar de nascimento, 2010. Disponível em:

<<http://www.cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?lang=&codmun=4104808>>. Acesso em: 18 nov. 2015.

KOCH, Ingedore. **Argumentação e Linguagem**. São Paulo: Cortez Editora, 2002.

LUZZATTO, Darcy Loss. **Dicionário talian-português**. Porto Alegre: Sagra Luzzatto, 2000.

PERTILE, Marley Terezinha. **O Talian entre o italiano-padrão e o português brasileiro**: manutenção e substituição linguística no Alto Uruguai gaúcho. Tese apresentada ao Programa de Pós-graduação em Letras da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2009.

Risotto al Tastasal. 2014. Disponível em: <http://blog.giallozafferano.it/marcozanin72/risotto-tastasal/?doing_wp_cron=1476725244.5368990898132324218750>. Acesso em: 4 fev. 2016.



ROCHA, Luiz Carlos de Assis. **Estruturas morfológicas do português**. Belo Horizonte: Editora da UFMG, 2003.

SANDMANN, Antônio José. **Competência lexical**: produtividade, restrições e bloqueio. Curitiba: UFPR, 1991.

SARUP, Madan. **Identity, culture and the postmodern world**. Edinburg: Edinburg University Press, 1996.

SCHECHNER, Richard. **O que é performance?** Performance studies: na introducción, second edition. New York & London: Routledge, 2006. p. 28-51.

SPANG, Rebeca L. **A Invenção do restaurante**. Rio de Janeiro: Record, 2003.

TONIAL, Honório. **Dicionário português-talian**. Porto Alegre: Est, 1997.

ULLMANN, Stephen. **Semântica**: uma introdução à ciência do significado. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1964.

VERONA. **Ristorante Scaligero**. Verona, 2016. Disponível em: <<http://www.ristorantescaligero.it/>>. Acesso em: 30 ago. 2016.

VON BORSTEL, Clarice. **A linguagem sociocultural do Brasildeutsch**. São Carlos: Pedro & João Editores, 2011a.

_____. O Brasildeutsch em enunciados no ato de cozinhar. **Uniletras**, Ponta Grossa, v. 33, n. 1, p. 87-98, jan-jul, 2011b.

YASOSHIMA, José Roberto. Gastronomia na tela: as representações da comida no cinema. **Revista Rosa dos Ventos**, Caxias do Sul, v. 4, n. 3, p. 300-316, jul-set, 2012.

Recebido Para Publicação em 03 de novembro de 2016.

Aprovado Para Publicação em 30 de abril de 2017.