



Vol 5, Nº 12 (junio/junho 2012)

DO TRADICIONAL AO MODERNO: DISTRIBUIÇÃO DOS RESTAURANTES ITALIANOS NA CIDADE DE SÃO PAULO E SEU POTENCIAL TURÍSTICO

Camila de Meirelles Landi

camila_landi@hotmail.com

Hotec / UAM

Sênia Bastos

UAM

Resumo: Este artigo tem por objetivo discutir a atual localização dos restaurantes italianos, suas principais características e o seu potencial turístico. De caráter qualitativo, a metodologia apoia-se na pesquisa exploratória de caráter documental, tendo por resultados a caracterização da cozinha e da gastronomia italiana nos restaurantes paulistanos. As cantinas mais antigas não acompanharam a modernização da gastronomia mantêm a administração familiar ou realizada por funcionários antigos que cresceram e acompanharam a história da casa; seus cardápios conservam as tradicionais massas regadas com muitos molhos e se destacam interferências externas de pratos que não fazem parte da culinária italiana. Os restaurantes mais recentes apresentam uma cozinha inovadora e, ao mesmo tempo, tradicional no que diz respeito à fidelidade aos produtos italianos e às tradições, contam com a presença do *chef* de cozinha e têm seu cardápio propagado sob seu nome, sob suas criações; acompanham o movimento de valorização urbana e se localizam nos bairros de maior movimento e de poder aquisitivo alto, os chamados bairros nobres.

Palavras-chave: Cozinha. Gastronomia. Restaurante. Imigração italiana. São Paulo/SP.

Introdução

A comida gera representações em distintos planos que se entrelaçam para dar consistência ao comer. Por ser um elemento maleável, torna-se possível adaptá-la a novos ambientes, trabalhá-la em novos contextos e em novas tecnologias.

A comida e a cozinha estão relacionadas com a identidade, são o patrimônio cultural de um povo, porém as tradições alimentares não são estáticas. Podem ser recriadas, redefinidas, a partir das interferências externas.

O processo de transformação ocorrido da cozinha à gastronomia acontece de uma forma bastante sutil, fácil de confundi-las, pois atualmente a palavra gastronomia tem sido amplamente discutida e abordada sendo que, na maioria das vezes, sem as devidas distinções aos termos alimentação e culinária, é utilizada de forma imprecisa.

A gastronomia não se apoia em uma única receita, não apresenta um modelo único, e sim movimentos, tendências e momentos, que determinam seu resultado e define, até mesmo, qual é o tipo de gastronomia existente ou predominante em uma região ou em um determinado momento. Como afirmado por Revel (1996), a partir do momento em que a gastronomia nasce, com ela nascem as opiniões de quem as cria.

Portanto, a gastronomia nada mais é do que o reino de opiniões de grandes *chefs* e sua brigada, que a criam das mais diferentes formas, uma vez que cada um deles ilustra sua mais precisa opinião sobre a gastronomia, tendo suas criações como resultado. Revel (1996, p. 152 – tradução livre) argumenta que tais criações são feitas pela direção do *chef*, sobre seu patrocínio, o que “mostra a formação de uma gastronomia progressiva capaz de promover o espírito de pesquisa”. Avança ao apontar que existe gastronomia quando há um público capaz, pela sua competência e riqueza, para julgá-la.

Como expressão cultural de uma localidade, a comida e a gastronomia constituem um atrativo turístico. A interação possibilita ao turista acesso tanto à cultura alimentar, o que inclui pratos regionais e locais, como também às edificações onde se encontram disponibilizadas, além de formas tradicionais de elaboração dos alimentos, ou seja, a cozinha também é portadora da história e dos costumes.

Para experimentá-la o turista vale-se dos restaurantes disponíveis e alguns destinos notabilizam-se pela diversidade de opções e qualidade ofertada. Nesse sentido torna-se necessário salientar a importância da gastronomia ofertada nos restaurantes enquanto atrativo turístico cultural, uma vez que ela não apenas visa saciar a fome, mas, também estreitar o turista à cultura e aos hábitos do destino em questão.

A cozinha e a gastronomia italiana na cidade de São Paulo: a metodologia da pesquisa

No caso da imigração italiana, no início da adaptação à cidade de São Paulo, como a dos imigrantes de outras nacionalidades, ainda não era perceptível a italianidade presente nesse espaço urbano. A alimentação italiana foi inserida aos poucos, assim como outras comidas, resultado proveniente da extensa diversidade de grupos étnicos que a cidade recebeu desde a abertura dos portos às nações amigas em 1808.

Como forma de adaptação, resgate da memória, renda adicional, e alternativa para manter seus laços com a terra natal, surgiram cantinas e após restaurantes de imigrantes que apresentavam sua cozinha para sua nova terra. Com o passar dos anos a culinária italiana ganhou espaço na cidade, e conquistou as famílias paulistanas.

Com a chegada da gastronomia, restaurantes novos inauguram na cidade novas perspectivas, novas administrações, e em novos endereços, deixando de se fixar apenas nos bairros étnicos.

Com base na metodologia de pesquisa exploratória com caráter documental, propôs-se um mapeamento da localização dos restaurantes italianos na cidade, diferenciados por bairros, tipo de cardápio ofertado, e, quando possível, ano de inauguração.

A revista *Prazeres da mesa* (agosto de 2011) realizou uma matéria especial sobre a “Paixão pela Itália: entre a tradição e a modernidade, um panorama da cozinha mais repetida do mundo”. Apresentou as características regionais das cozinhas da Itália, os restaurantes do exterior com seus *chefs* estrelados que reproduzem receitas italianas em suas casas, e trouxe à tona a discussão da velha cozinha italiana com a nova cozinha italiana. Tendo como referência essa matéria, foi feito um levantamento dos restaurantes italianos em funcionamento na cidade de São Paulo, a partir da pesquisa exploratória de caráter qualitativo documental, realizada no *site* da *web* – Guia da Folha de São Paulo *online*. O referido *site* cataloga os restaurantes da cidade de São Paulo por bairros, tipos de cozinha, valores e, por meio de simbologia, os avalia em cinco categorias: ótimo, muito bom, bom, regular e ruim.

Após a identificação dos restaurantes, o segundo passo da pesquisa foi o de localizar o endereço eletrônico de cada restaurante por meio do *site* de busca *Google*. Com o endereço eletrônico do estabelecimento foi possível pesquisar as informações relevantes que contribuíssem para a análise: o cardápio ofertado, tipo de cozinha, história do restaurante, entre outras informações.

Identificou-se um total de 147 restaurantes italianos distribuídos pela cidade, dos quais não foram contabilizadas as filiais, por se entender que são casas com o mesmo nome e cardápio, portanto, uma outra unidade do mesmo restaurante. Dentro desse total, os estabelecimentos pertencentes a um mesmo grupo empresarial foram somados como um outro restaurante, por possuírem tipologias distintas, como exemplo o grupo Fasano, que contempla cinco casas com nomes e cardápios distintos. Dentre os 147, encontram-se restaurantes novos e restaurantes antigos que hoje reproduzem e criam cozinhas italianas, exceto os estabelecimentos que não conseguiram sobreviver diante desse cenário gastronômico existente em São Paulo e fecharam as suas portas.

Torna-se importante salientar que a pesquisa foi fiel apenas aos estabelecimentos apresentados no *site* de busca, mesmo com a consciência da existência de outros estabelecimentos que também reproduzem a cozinha italiana na cidade.

Os restaurantes italianos em funcionamento na cidade de São Paulo

No *site* Guia da folha.com (<http://guia.folha.com.br/>) foi encontrado um total de 147 restaurantes classificados pela tipologia italiana. Do total de restaurantes encontrados, 19 não possuem endereços eletrônicos, ou seja, uma média de 13% deles. Portanto, a análise qualitativa tomará como base um total de 128 restaurantes que possuem páginas eletrônicas para o acesso das informações necessárias a essa pesquisa.

Dos 128 restaurantes, 11 deles, apesar de terem uma página na *web*, não possuem informação alguma, pois a página encontra-se ou em construção (3), ou apresenta apenas a tela inicial com o nome e endereço do estabelecimento (7), e registra-se um cujo *site* não abre. Para esses, foram consideradas, portanto, apenas as informações existentes no *site* do Guia da folha.

Dos restaurantes, apenas 64 indicam a data de inauguração no *site*. O mais antigo ainda em funcionamento, o Carlino, foi inaugurado em 1881, e em 1907 entrou em funcionamento o Capuano. Para melhor visualização, o gráfico a seguir reúne os demais 62 restaurantes, organizados por década, entre os anos de 1930 e 2010:

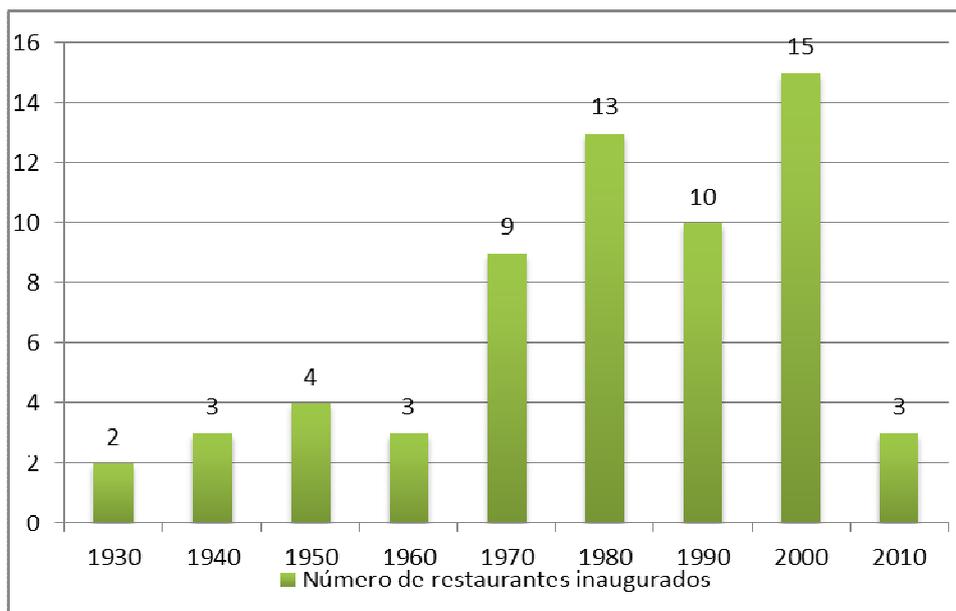


Gráfico 1: Década de inauguração dos restaurantes italianos em funcionamento na cidade de São Paulo em 2011 (1930 a 2010).

Dos restaurantes catalogados, 86 apresentam em suas páginas eletrônicas seus cardápios na íntegra, e seis o apresentam parcialmente, ou seja, alguns pratos ou apenas seu cardápio *delivery*, o que torna difícil compreender o estilo da cozinha desses restaurantes.

Dos 128 restaurantes, 96 identificam suas cozinhas como uma representação da “clássica cozinha italiana”, e, desses 96, apenas 11 se apresentam como “cozinha regional”, sendo dois da região setentrional (Bolonha – província da Emilia-Romagna, Piemonte), três da região central (Toscana), cinco da região meridional (um de Basilicata, dois de Nápoles, e dois se intitulam apenas como “região sul”), e um apenas se identifica como “um restaurante de cozinha regional”. Dos 128, 11 se intitulam contemporâneos, e os demais não informam seu estilo de cozinha.

A análise dos cardápios permite identificar a imprecisão dos conceitos concebidos como clássico e como contemporâneo. Na realidade, partindo do princípio de que o termo contemporâneo deva ser empregado a tudo que se refere à época atual, ao tempo atual, pode-se dizer que a maioria desses estabelecimentos adota hoje um cardápio contemporâneo de cozinha italiana, pois todos, por mais antigos que possam ser, sofreram mudanças e adaptações para continuar sobrevivendo. Existe um conflito entre os dois termos, porém torna-se fácil compreender que os que utilizam o termo “clássico” tentam manter o seu cardápio o mais fiel possível, enquanto os “contemporâneos” abusam da criação e da modernização.

Os restaurantes que se intitulam “contemporâneos” o fazem por utilizar técnicas de fusão de ingredientes italianos com os de outras regiões, por modificarem, adaptarem, ou criarem alguns molhos e massas em seus cardápios, e até mesmo no estilo da apresentação de seus pratos. Como exemplo, cita-se o Allegro Cucina, localizado na Rua Sônia Ribeiro, Campo Belo – sem data de inauguração no *site* – que inclui em seu criativo cardápio *carpaccio de polvo, penne com lascas de bacalhau do porto, spaghettine negro, ragús*, entre outros itens contrastantes, além da apresentação dos pratos que identificam claramente a modernização da cozinha.

Pelo fato de mais de a metade dos estabelecimentos hoje contarem com um *chef* de cozinha no comando, identifica-se a modernização e a adaptação das casas à realidade gastronômica mundial, que pede mais do que comida boa em si, mas que também pede o *glamour*, o diferente, o inusitado, itens que contribuam não só para as estrelas atribuídas, mas para a sobrevivência em uma realidade de ruas e mais ruas tomadas por restaurantes, bares, cantinas e pizzarias.

Ainda assim, munido desse conceito, dever-se-ia então considerar que as cantinas mais antigas seriam as mais clássicas, pois, por terem sido as primeiras, contemplariam em seus cardápios muitas opções de massas e molhos das *mammas*, as carnes típicas italianas – *bracciolas, polpettones* e almôndegas – antepastos e sopas. Ao analisar, aleatoriamente, o cardápio¹ de um restaurante por década, partindo da década de 1930 até os anos 2000, para verificar a evolução ocorrida nos restaurantes da cidade, identificou-se que os restaurantes mais antigos foram os que mais adaptaram e interferiram em seus cardápios, incluindo itens inexistentes nas cozinhas clássicas italianas, como carnes, guarnições, tipos de molhos, saladas e, principalmente as sobremesas, para a sobrevivência de seus restaurantes, bem como para atender a um público que já não está mais preso às raízes e às tradições. Os restaurantes mais novos, que surgiram principalmente após a década de 1990, localizados em bairros mais nobres, apresentam cardápios contemporâneos, ainda com base nos ingredientes italianos, com poucas interferências de produtos que fogem a essa região, com exceção das sobremesas, que aparecem mais modernizadas e com influências principalmente de origem francesa.

Tomar-se-ão como base de análise os oito restaurantes da pesquisa para este fim, sendo eles: Restaurante Di Cunto (1935), Jardim de Napoli (1949), O Gato que Ri (1951), Villa Tavola (1963), Cantina Gigio (1971), Tomatto (1983), Innominato Osteria (1992) e Duo Cuochi Cucina (2005).

¹ Os nomes dos pratos foram grafados de acordo com os cardápios disponibilizados nos *sites* dos restaurantes analisados.

O restaurante Di Cunto mantém uma tradição familiar, preserva as características dos produtos ofertados e ainda defende a tese de que seus produtos “são elaborados artesanalmente, com alto padrão de qualidade, com base nas receitas desenvolvidas ao longo do tempo”. Seu cardápio é repleto de massas e molhos variados, e mantém pratos clássicos como *Lasagna alla Bolognesa*, *Spaguetti al Sugo*, *Gnocchi al Sugo*, *Farfalle ai Quattro Formaggi*, *Filetto alla Parmigiana*, porém já apresenta interferências da modernização com pratos como salmão grelhado guarnecido de legumes, bufê de feijoada completo e bacalhau ao forno.

A cantina Jardim de Napoli, conforme o próprio nome indica, tem origem napolitana, e foi criada por Francesco Buonerba, o marceneiro que perdeu sua ocupação econômica com a vinda da industrialização e começou a vender *pizza* com sua mulher em uma “cantina de fundo de quintal”, conforme definido pelos proprietários, origem das primeiras cantinas. Inicialmente, a cantina Jardim de Napoli tinha a *pizza* como seu prato principal, mas incluiu massas e carnes em seu cardápio, com antepastos clássicos como *Melanzane all’Olio* (berinjela no azeite de oliva), *Zucchini all’Olio* (abobrinhas no azeite de oliva), *Pomodori Secchi all’Olio* (tomates secos no azeite de oliva), com massas clássicas como *Spaguetti Alla Napoletana*, *Fusili com Polpette*, *Fusili com Bracciola*, e mantém sobremesas clássicas italianas como *Pastiera de Grano*. O cardápio é todo no idioma italiano, e também apresenta influências modernas e de adaptações, como *Penne integrale al sugo*. Independente dessa modernização em alguns pratos, seu cardápio deve ser considerado como clássico, além de preservar a cozinha italiana estabelecida na cidade de São Paulo pelos primeiros imigrantes. Torna-se importante dizer que a cantina permanece com a família na administração, em sua terceira geração.

Um dos restaurantes mais tradicionais de São Paulo, O Gato que Ri (1951), ainda emprega funcionários com mais de 30 anos de casa. Mesmo com sua estrutura modernizada, mantém pratos que seguem os padrões de produção desde sua criação. Criado em um período que coincide com a chegada dos novos italianos (segunda leva do Pós-Segunda Guerra), disponibiliza em seu cardápio um *couvert* clássico de pão italiano e torradas de pesto, salada *caprese*, sopas como *capeleti em brodo*, carnes como *bracciola*, massas simples e recheadas, com diversos molhos, risotos e peixes, que contracenam com um número significativo de pratos modernos, porém não da cozinha italiana moderna, como: salada tropical, creme de espinafre, frango a passarinho, picanha grelhada, *filet mignon* ao molho madeira, bacalhau, salmão, diversas guarnições como farofa de ovo e batatas fritas. Até mesmo o cardápio de *pizza* oferecido contempla *pizzas* de sabores contemporâneos, intituladas de “Bauru”,

“Mexicana”, “Peruana”, entre outras. Classificado como um dos mais tradicionais restaurantes italianos da cidade, O Gato que Ri apresenta uma grande interferência da modernização em seu cardápio, que foge da modernização trazida pelos novos italianos, e coincide com a modernização da cidade como polo gastronômico.

Restaurante de 1963, o Villa Tavola segue os mesmos moldes de modernização que O Gato que Ri, porém prioriza em seu cardápio itens tradicionais italianos, como seu *couvert* com pão italiano, torrada com alho, *caponatta*, *sardela*, e outros não tradicionais, como pasta de atum, manteiga, queijo fresco e azeitonas. Suas entradas contêm, além de saladas, *bruschettas*, berinjela em *bracciola*, polenta, *capelletti em brodo* e *minestrone*; no cardápio de massas conta com diversas opções, sendo elas: *agnolotti*, *capelletti* de carne, *conchiglione*, *fuzili*, nhoque verde, *pene*, ravióli de carne, ravióli de ricota, *richitelli*, *rigatone*, espaguete, *talharine* e *talharine* verde. No item de carnes, oferece cabrito, carne muito consumida na Itália. Como pratos classificados pratos modernos, de interferência, cita-se a picanha, que é servida de diversas formas, salmão e bacalhau. Chama a atenção seu cardápio de sobremesa, que não contém nenhuma sobremesa italiana. São oferecidas frutas flambadas com creme *chantilly*, pudim de leite, creme papaya, *petit gateau* e quindim.

Referência do bairro do Brás, a Cantina Gigio nasceu em 1971, e mantém hoje uma filial em Pinheiros. A cantina ainda hoje preserva seu método artesanal de preparo, a generosidade e a fartura em seus pratos, algo que segundo eles “é feito com dedicação e carinho”. Por meio de sua decoração e música ao vivo, propõe o resgate da memória de alguns imigrantes. Já em relação ao seu cardápio, a cantina preserva seus pratos clássicos e antigos, porém também apresenta incorporações e sinais de contemporaneidade. Separa seu cardápio entre entradas, cremes, risotos, acompanhamentos, pastas e molhos, frangos, carnes, peixes e sobremesas. Em todos os tópicos citados encontra-se ao menos um elemento que identifica a incorporação de novos hábitos. Como exemplo: risoto de bacalhau, fritas a portuguesa, estrogonofe, espetos gaúchos, *filé châteaubriant*, entre outros, mas ainda assim mantém e preserva suas pastas como o *capellini*, *cappelletti*, *fettucine*, *fusilli*, *gnocchi*, *linguini*, *penne*, *ravioli*, *richitelli* e *spaguetti*, o cabrito e o *saltimboca alla romana*.

O restaurante Tomatto, desde 1983 localizado na região de Santo Amaro, conta ainda com a mesma equipe original de vinte colaboradores. Recentemente modernizou sua arquitetura, com a proposta de atender à exigência de seus clientes. Com um trato hospitaleiro, nomeia seus clientes como “hóspedes”. Dentre os restaurantes apresentados até agora, é o que possui o cardápio mais tradicional italiano. Só foge da italianidade em suas sobremesas, ao incorporar *petit gateau*, *mousses*, *profiteroles*, folhados, pudim de leite, *cheese*

cake, entre outros. Todos os demais ingredientes apresentados no cardápio são típicos das regiões da Itália, como as massas, seus recheios, molhos, antepastos e carnes. O toque contemporâneo se estabelece pela apresentação dos pratos – o *site* disponibiliza fotos – e pela harmonização de alguns ingredientes típicos.

Inaugurado em 1992, na Vila Mariana, Innominato Osteria é um restaurante com estilo contemporâneo. Não disponibiliza informações de sua história, apenas a data de inauguração, e seu fundador. Diferente dos demais, não apresenta um longo repertório de massas e molhos, e nem um cardápio extenso. Centraliza suas opções nos risotos e nas carnes. Com cardápio tradicional, também apresenta adaptações, como *polpetone* grelhado, e pratos de fusão com outras identidades, como Oswaldo Aranha – prato tradicional carioca – e escalopes ao *poivre vert* – molho francês. Oferece, ainda, pratos executivos ao longo da semana, que apresentam origens distintas, porém, pratos que se tornaram populares no dia a dia paulistano, como o estrogonofe de filé, *spaguetti* com *bracciola*, filé à brasileira, lasanha de berinjela, *gnocchi* a napolitana e *polpetas*, filé de pescada com *penne*, e o mais contemporâneo: *spaguetti* com mini *saltimboca* de palmito.

Já o restaurante Due Cuochi Cucina, fundado em 2005, ostenta duas estrelas no Guia 4 Rodas, foi eleito o melhor restaurante italiano da cidade de São Paulo pela revista *Veja* em 2006, 2007, 2008 e 2009, pela revista *Gula* em 2007 e 2008, pela revista *Go Where Gastronomia* em 2008, e pela revista *Prazeres da mesa* em 2009. Diferente dos demais, informa que a casa é comandada por uma *restauratrice*. Originalmente localizada no Itaim, a casa possui uma filial no *Shopping* Cidade Jardim, e, diferente dos demais, conta com quatro *chefs* de cozinha: um executivo, responsável pelos dois restaurantes, um para a unidade Itaim, e dois para a unidade do *Shopping* Cidade Jardim. Cada casa possui um cardápio próprio e somente os pratos considerados como sucesso aparecem nas duas casas, e durante todo o ano. No *site* apenas os pratos em comum são apresentados. Todos os ingredientes utilizados são regionais italianos, destoando apenas a presença do bacalhau. Seus pratos são contemporâneos, e a criatividade dos *chefs* aparece a cada toque de modernidade e de harmonia entre os itens do cardápio. Criações como “*Ravioli de taleggio com compota de figo fresco na manteiga, sálvia e amêndoas*”, “*salada mix de champignon fresco, pinole, grana padano, e fatias de presunto cru*” entre outros pratos que unem elementos da cozinha regional italiana em um prato anteriormente desconhecido. As sobremesas seguem o mesmo processo, porém entre elas os nomes e alguns elementos são característicos de outras regiões, como o “*petit gateau* de limão siciliano com sorvete de baunilha” e o “*sorvete de coco caseiro com baba de moça e gengibre confit*”.

Conclui-se, então, que todos os estabelecimentos, desde os mais conservadores das comidas dos imigrantes até os mais contemporâneos, de alguma forma, se modernizaram, adaptaram e acompanham hoje o processo de globalização.

Outro dado importante, verificado em análise dos documentos disponibilizados nos *sites* na *web*, é a presença dos *chefs* de cozinha, que só é notada a partir da década de 1990. Nas apresentações de suas casas, muitas reúnem, antes de seu cardápio, o *chef* estrelado que possui cursos no exterior e no Brasil, com passagens por outras casas famosas, que assina o cardápio do estabelecimento. Muitos até falam da criação do cardápio com base no conhecimento desse *chef*, o que os diferencia do passado, quando a comida reproduzida nas cantinas era resultado de uma história, de hábitos antigos da família e de seu país de origem. Nota-se, porém, que a cidade incorporou, sim, a comida italiana no seu dia a dia, até mesmo por sua aceitação.

A análise de dois cardápios² italianos, um da região de Firenze, outro da região de Milão, trazidos da Itália em setembro de 2011, permite identificar similaridade com os cardápios dos restaurantes mais recentes: massas como *tortellini*, *tagliatelle*, *ravioli*, *penne*, *spaguetti*, *lasagne*, acompanhadas de molhos e carnes; carnes como a *bresaolas*, *otoletta*, *paillard*, *pettodi pólo*, entre outros itens semelhantes ao que tem sido servido em São Paulo. A única diferença recai nas sobremesas, pois não oferecem sobremesas de outros países, mantendo-se fiéis ao *Tiramissù*, *Zuppa*, *gelati* e *Tartufo*.

Atualmente, o tempo de existência da casa não está associado à tradição e à originalidade, comprovado pelo selo *Ospitalità Italiana*³, conferido pela União das Câmaras de Comércio Italianas, que foi atribuído a diversos restaurantes antigos e novos na cidade. “30 cantinas ganham em SP selo de ‘as legítimas’”, selo que tem como intenção avaliar a hospitalidade e a tradição italiana, e não sua gastronomia (VEIGA; BURGARELLI, 2011). No estado de São Paulo, 75 estabelecimentos passaram pela avaliação, e somente 30 a concluíram. Foram dez os critérios utilizados para a atribuição do selo, sendo eles: ter ao menos um funcionário fluente em italiano; ter ao menos um elemento de ambientação que remeta à Itália; menu no idioma italiano (sem traduções literais); *chef* com certificado em culinária italiana ou experiência em restaurantes típicos; na proposta gastronômica (pratos) 50% devem ser tradicionalmente italianos; ao menos cinco receitas devem seguir a tradição da

² A nomenclatura dos pratos encontra-se redigida corretamente no idioma italiano, retirado e preservado conforme cardápio.

³ O selo nasceu em 1997, na Itália, para classificar os restaurantes que seguiam fielmente as tradições do país. Desde 2010, passou a ser distribuído em todo o mundo.

alimentação; ao menos 20% da carta de vinho deve ser proveniente da Itália; azeite extra virgem italiano; assinatura de um termo de compromisso que assegure a origem italiana dos produtos utilizados. Fotografaram os ingredientes e enviaram para a Itália, onde um comitê de críticos e enólogos avaliou sua concordância com a tradição.

É possível notar que essas variáveis citadas, necessárias para considerar-se um restaurante legítimo italiano, tendo a permissão pelo seu consulado para representar a Itália fora do Brasil, estão intimamente relacionadas com a hospitalidade. A hospitalidade italiana é uma marca forte da cultura desse povo, e conforme dito anteriormente, referenciado por Camargo (2003) e Boutaud (2011). Por meio dos comportamentos à mesa é possível visualizar os sinais identitários de um povo, sendo a refeição passível de identificação cultural e regional, pois é justamente nessas ocasiões que a cena hospitaleira da alimentação se institui. Portanto, se o restaurante possuir no mínimo os requisitos relacionados, será identificado como um restaurante que realmente traduz a hospitalidade italiana, conforme ordena o protocolo, que exige o conhecimento das regras, das normas, das leis de hospitalidade italiana.

Ainda, em pesquisa na *web*, verificou-se que esse selo, ou o *Marchio Ospitalità Italiana*, é realizado na Itália, desde 1997, e agora foi estendido para o exterior. É organizado pela União das Câmaras de Comércio Italianas no mundo (UNIONCAMERE), sob supervisão do Instituto Italiano de Pesquisas Turísticas (ISNART), do Ministério do Turismo, Desenvolvimento Econômico e Relações Internacionais da Itália, com o intuito de verificar quais são os restaurantes que representam a cozinha italiana fora do país, com fidelidade a suas tradições.

Em consulta à página da *web* intitulada *Premio Ospitalità Italiana* foi possível notar que existem dois concursos: o Prêmio Hospitalidade Italiana, que se encontra em sua sexta edição, restrito aos hotéis e restaurantes do território italiano do qual participam estabelecimentos que, obrigatoriamente, tenham o *Marchio Ospitalità Italiana*; e o *Italiano Hospitality Award*, que se encontra em sua primeira edição, onde podem participar apenas os restaurantes que tenham recebido a “Marca Italiana Hospitality - Restaurante Italiano no Mundo” para o ano 2010/11. Analisando seu conteúdo, foi possível identificar que os votos são dados pelos frequentadores dos estabelecimentos.

Dos restaurantes participantes, 30 foram condecorados com o selo (Prêmio Hospitalidade Italiana) no estado de São Paulo, sendo que desses 30, 29 encontram-se na capital. São eles: La Risotteria; Osteria Del Pettiroso; Restaurante Piselli; Ristorante Taormina; Il Fornaio d'Italia; Così; Spadaccino; Vicolo Nostro; Tomatto; Tatini Restaurante;

La Pergoletta; Cantina C...Que Sabe; La Tambouille; Magari Restaurante; Dona Carmela; Emporio Ravioli; Terraço Itália Restaurante; Zena Caffé; Friccò Ristorante; Vinheria Percussi; Circolo Italiano San Paolo; Pasquale Cantina; Rosmarino Restaurante; Picchi Restaurante; La Piadina Cucina Italiana; Olea Muzzarella Bar; Pecorino; Il Sogno di Anarello; Due Cuochi Cucina. Tendo o último deles seu cardápio analisado nesse trabalho.

Dos restaurantes citados, 17 encontram-se no presente trabalho, são eles: Restaurante Piselli, Così, Spadaccino, VicoloNostro, Tomatto, Tatini Restaurante, La Pergoletta, Magari Restaurante, Emporio Ravioli, Terraço Itália Restaurante, Friccò Ristorante; Vinheria Percussi, Circolo Italiano San Paolo, Pasquale Cantina, Rosmarino Restaurante, La Piadina Cucina Italiana, e Due Cuochi Cucina. Ainda dos restaurantes condecorados, quatro haviam sido encontrados no *site* de busca adotado pela pesquisa, mas por não possuírem página na *web* foram desconsiderados. São eles: Il Fornaio d'Italia, Il Sogno di Anarello, Picchi Restaurante e Ristorante Taormina.

Feita a análise do *site* de três deles, escolhidos em virtude de sua relevância gastronômica no mercado, (Terraço Itália – 1967, Spadaccino – 1998; Restaurante Piselli - 2004), com o objetivo de verificar o perfil dos restaurantes condecorados, observou-se um grande diferencial, como já havia sido notado no restaurante Due Cuochi Cuccina, apresentado anteriormente.

O restaurante Terraço Itália, tradicional na cidade, e aberto desde 1967, apresenta em seu *site*, além do histórico da casa, uma breve história da imigração italiana e das transformações urbanas da cidade de São Paulo, bem como a história do prédio em que ele está localizado. Oferece quatro espaços: piano bar; sala nobre; sala panorama; sala São Paulo. Seu cardápio não é muito extenso, mas apresenta em sua totalidade pratos modernos da alta gastronomia italiana, apoiada no conhecimento de um *chef* de cozinha, pois, de acordo com o próprio *site*, o restaurante oferece “o melhor da cozinha italiana, atendendo às novas tendências da alta gastronomia”. O cardápio como um todo oferece uma gastronomia italiana moderna, somente com elementos italianos, ao que se incluem as sobremesas.

O *Cucina Spadaccino di Bologna* mantém a tradição, a paixão e a origem da família de Bolonha. O restaurante, além de manter uma cozinha que produz massas artesanais em seu próprio ateliê, oferece festivais temáticos de acordo com as estações e a sazonalidade dos ingredientes. Mantém ainda a tradição bolonhesa em alguns pratos do cardápio, em especial aos antepastos, e, conforme informado no *site*, a proprietária busca oferecer aos seus clientes uma “viagem para a Itália” e, para isso, além da ambientação - decoração, música -, e dos

vinhos, eles pesquisam receitas antigas de outras regiões para reproduzi-las na casa. Seu cardápio contém na quase totalidade ingredientes italianos, incluindo-se as sobremesas.

O restaurante Piselli, inaugurado no Jardim Paulista em 2004, tem suas receitas criadas pelo seu dono. Ex-funcionário de casas de referência em São Paulo, dentre elas o grupo Fasano e o restaurante Gero, o proprietário do Piselli soma essas experiências às viagens para a Itália para elaborar suas criações. O cardápio, bem como a estrutura, é moderno e condiz com a alta gastronomia. Apresenta as nomenclaturas de todos os pratos em italiano, acompanhados de sua tradução e na carta de vinho a maioria dos rótulos tem origem italiana.

A partir desses exemplos, destaca-se que os restaurantes condecorados preservam as tradições e os elementos italianos em cardápio, com raras interferências de outras origens. Os cardápios revelam a minuciosa pesquisa de seus *chefs* e proprietários.

Surpreendentemente, nenhum restaurante do grupo Fasano (Fasano, Gero, Gero Caffé, Parigi e Nonno Ruggero) foi condecorado, bem como outras referências da cidade de alta gastronomia italiana, como o Máximo e Família Mancini Cantina. A justificativa para esse fato poderá ser compreendida apenas pela informação dada na mesma matéria do jornal, visto que os três estabelecimentos, mesmo apresentando um *site* do grupo, contendo fotos e histórico das casas, não oferece maiores informações quanto a cardápios, especialidades e seus *chefs*. Subtende-se que, para conhecer as casas em sua totalidade, é necessário ir ao restaurante. O grupo Fasano apenas apresenta um breve histórico de cada casa e algumas fotos; o Máximo informa em sua página que o *site* está em reconstrução, tendo apenas um *link* direto para sua página em um *site* de relacionamento pessoal; e a Família Mancini Cantina apresenta um breve histórico e uma breve apresentação do seu cardápio, com quatro fotos de pratos, e alguns itens do cardápio. Cabe ainda ressaltar que o selo não se pautou pela gastronomia dos restaurantes, mas, sim, por sua hospitalidade e tradição italianas.

Nota-se ainda na cidade um processo de ramificação de restaurantes em uma tendência à abertura de filiais e grupos. Do total de restaurantes catalogados, 22 pertencem a algum grupo de restaurantes, como exemplo os grupos: *Sergio Arno, Di Cunto, Don Pepe Di Napoli, Ravioli, Mancini, Fasano, Le Vin, Sala VIP, Pasta D'autori, Serafina e Transamérica* (os restaurantes citados foram apenas os identificados na pesquisa. Torna-se importante salientar que muitos grupos possuem outros restaurantes da marca que não fazem parte desse artigo por não terem aparecido na pesquisa, ou por não serem italianos).

Alguns restaurantes possuem filiais na cidade de São Paulo, e muitas vezes também fora da própria cidade, o que permite concluir que não são apenas restaurantes italianos de produção interna, mas grandes redes de *fast-food* italianas.

O restaurante Andiamo possui sete filiais espalhadas pela capital, todas com o mesmo cardápio. Não apresenta em seu *site* informações que possibilitem entender a trajetória e a filosofia do restaurante, apenas disponibiliza seu cardápio, que se mantém fiel às tradições italianas, com pratos modernos com elementos italianos, e pouca interferência, a não ser nas sobremesas, que seguem a tendência do setor e apresentam influência internacional.

O restaurante Don Pepe Di Napoli, pertencente ao grupo Don Pepe Di Napoli, conta com sete casas de especialidades variadas, mantém cinco filiais espalhadas por São Paulo. Seu cardápio, além de ser único em todas as casas, mantém muitos elementos clássicos, como carnes, massas e risotos, mas, como a maioria, sofre influências externas em suas guarnições e principalmente em suas sobremesas.

Comandado por um *chef* francês, que além de *chef* é o proprietário, o restaurante Per Paolo possui quatro unidades na cidade de São Paulo. O *site* não apresenta seu cardápio, o que torna difícil uma análise do estabelecimento.

Com cinco unidades em São Paulo, o Santa Pasta, originalmente criado como *franchising* a fim de atender às operações da *Italian Express Delivery*, se especializou na fabricação de massas e molhos para atender à busca de padronização, controle de estoques e velocidade na operação. Além de fornecer massas e molhos para outros estabelecimentos de São Paulo, possui em suas unidades os chamados “cardápios de mesa”, todos igualmente padronizados, e apenas com massas.

O restaurante Di Cunto, analisado anteriormente, possui três filiais. Em seu *site* não fica claro se existe alguma diferença entre as três filiais, apenas informa que o cardápio apresentado é da unidade Mooca, o que se subentende é que as demais casas possuem cardápios específicos e serviços individualizados.

A cantina Jardim de Napoli possui duas unidades, a cantina e o *Speciale* Jardim de Napoli. As casas apresentam cardápios distintos: a cantina com um cardápio extenso, e o *Speciale* com cardápio reduzido, apenas com saladas, massas e carnes.

Com três casas em São Paulo, o La Bucca Romana mantém o mesmo cardápio, com clássicos italianos, e com elementos de interferências, como as pastas “criativas”, *risoto alla Portugal*, e principalmente as sobremesas que não são italianas, e sim de outras nacionalidades, como *brownies*, *petit gateau*, torta holandesa, entre outras.

A Alimentaria Di Sergio Arno possui três unidades em São Paulo. Duas casas no Itaim Bibi: o Restaurante Alimentaria e a Rosticceria, e, na Vila Beatriz, o Restaurante e Rosticceria. Cada casa possui o seu próprio cardápio, que não é fiel às tradições italianas, e é modificado a cada ano. Dentre as tradições, as que mais chamam a atenção são as massas. Em

contrapartida, possui opções, como variados pastéis em seu cardápio. Como diferencial, cada prato tem a indicação de harmonização de vinhos, indicando apenas se a melhor opção é o branco, tinto, *rosé*, etc. Como o cardápio não apresenta a carta de vinhos, não foi possível saber se a casa trabalha somente com vinhos italianos, ou é aberta para outros países.

As duas casas da Cantina Gigio, já apresentada anteriormente, possuem seus diferenciais, com “distintas características artesanais de origem comum” como eles mesmos definem. A unidade do Brás é a primogênita, e a que mais preserva as tradições em seu ambiente, enquanto a unidade de Pinheiros possui “alma própria”, é pautada nas massas frescas e molhos de tomates.

O Carlino restaurante mantém duas casas em São Paulo. No *site* apresenta apenas seu cardápio *delivery*, mas em seu histórico fica registrado que a casa segue as tradições e muitos pratos da *Vechia Cucina*. Não fica claro, mas dá a entender que o cardápio é único para os dois estabelecimentos.

Conforme apresentada anteriormente, a Duo Cuochi Cucina possui duas unidades na cidade, com cardápios distintos, porém com alguns pratos comuns nas duas, ao longo do ano todo.

Com uma unidade na Bela Vista e outra no Jardim Paulista, L’Osteria Del Generale possui o mesmo cardápio para ambas as casas, e as tradições decorativas em ambas como se pode visualizar pelo *site*. A primogênita, no Jardim Paulista, inaugurada em 1980 não “conseguiu” atender à grande demanda, quando houve a necessidade de uma outra casa, inaugurada em 2007, na Bela Vista.

Com um espaço e um cardápio modernos, o restaurante Cosí mantém duas unidades, a primeira na Santa Cecília, sem data de inauguração disponível, e a segunda no Itaim Bibi, inaugurada em 2010. Com cardápios bem similares, as duas casas apresentam a mesma proposta de serviço e de pratos.

O restaurante Spaghetti Notte, com duas unidades, não apresenta conteúdo suficiente para análise em seu *site*, que está em construção. Apenas informa que sua casa tradicional e original fica situada no *Shopping Anália Franco*, mas não disponibiliza maiores informações, e nem mesmo seu cardápio.

Com duas unidades, o restaurante Vila Conte, além de possuir filiais, faz parte do grupo Don Pepe de Napoli. Possui cardápio único em suas casas, bastante tradicional, com poucas interferências estrangeiras. Suas sobremesas também são em sua maioria italianas, diferente da maioria dos estabelecimentos.

A distribuição dos restaurantes italianos em funcionamento na cidade de São Paulo

Por meio da localização de cada estabelecimento, bem como do número de unidades existentes, pode-se observar a localização dos restaurantes italianos em funcionamento na cidade, conforme foto de satélite criada no *googlemaps*, observada na figura 1:

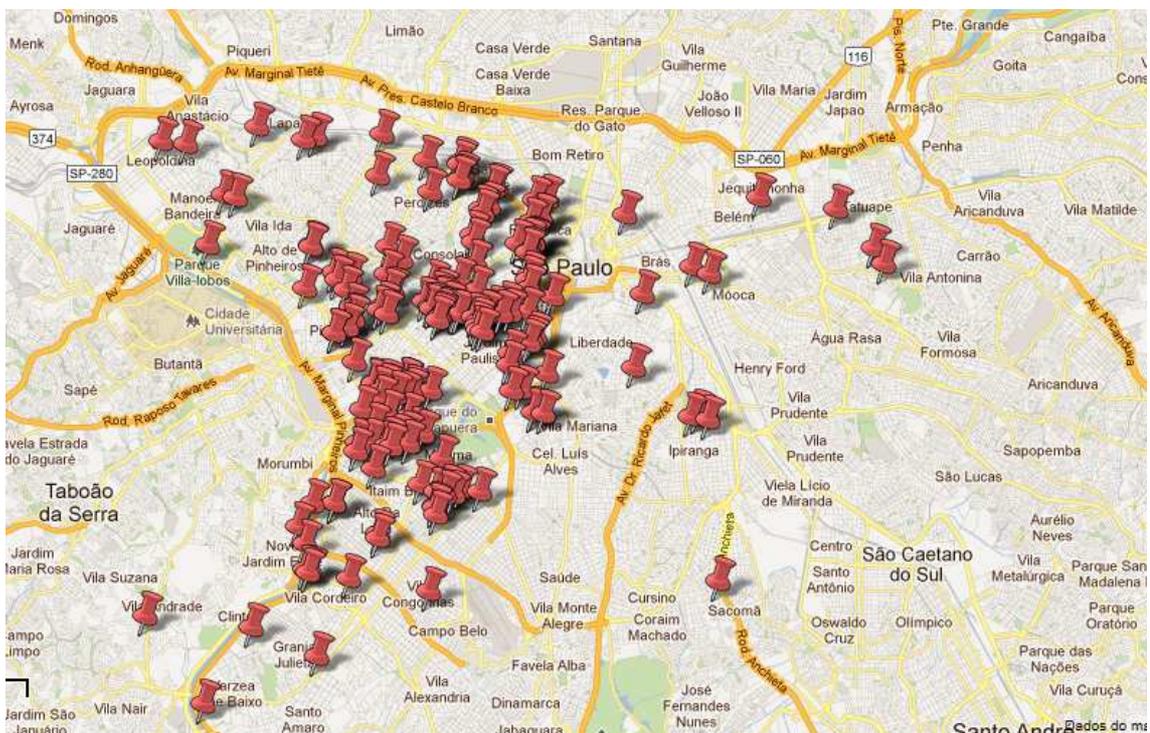


Figura 1: Distribuição dos restaurantes em funcionamento na cidade de São Paulo em 2011.

Fonte: Dados analisados e inseridos na foto de satélite do *googlemaps* (2011).

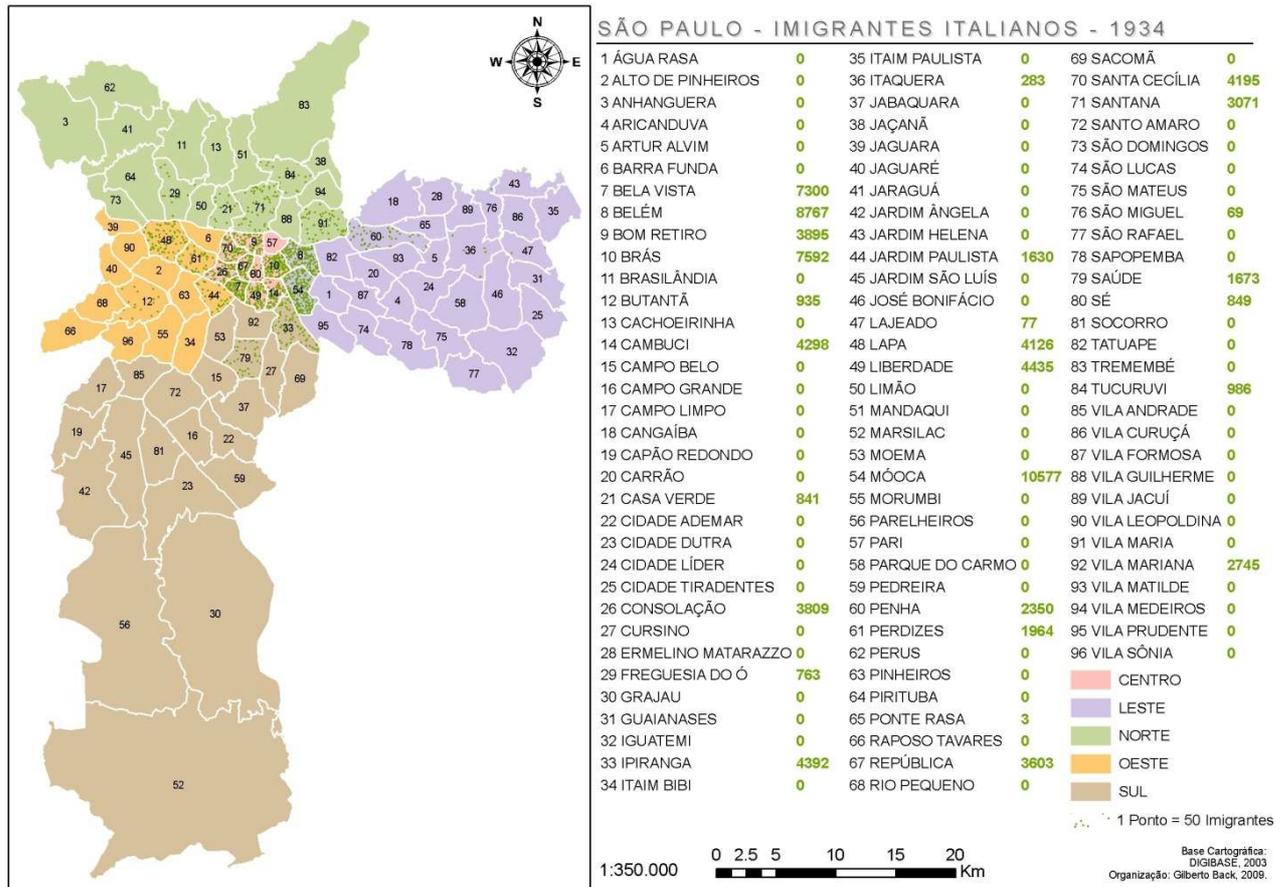
Para uma melhor compreensão da distribuição dos restaurantes italianos, reconhecer-se-á, por meio de um mapa, a localização e a concentração desses estabelecimentos em zonas já preestabelecidas com base nos pontos cardeais: sudeste, nordeste, sudoeste e noroeste.

É sabido que as primeiras cantinas e restaurantes italianos se localizavam no Centro Velho, mais precisamente nos bairros da Barra Funda, Bela Vista, Belém, Bom Retiro, Brás, Consolação entre outros, que reuniam grande concentração de imigrantes italianos. Collaço (2010, p. 36) aponta que as primeiras cantinas surgiram nas calçadas das residências dos imigrantes em seus bairros, ao que Ricupero (2011, p. 20), completa que, além dos sobrados e cortiços, “as ruas daquelas zonas eram ocupadas por fábricas, armazéns e cantinas”.

No mapa 2, evidencia-se a distribuição dos imigrantes italianos no ano de 1934. Destacam-se Mooca (12%), Belém (10%), Brás (9%), Bela Vista (9%), Liberdade (5%), Ipiranga (5%), Cambuci (5%), Santa Cecília (5%), Lapa (5%), Bom Retiro (4%), Consolação (4%), República (4%), Santana (3%), Vila Mariana (3%), Penha (3%) e Perdizes (2%) como os de maior concentração imigrante, onde nasceram as primeiras cantinas, os primeiros restaurantes, enfim, os primeiros estabelecimentos comerciais dos italianos, a difusão da comida e dos hábitos italianos pela cidade.

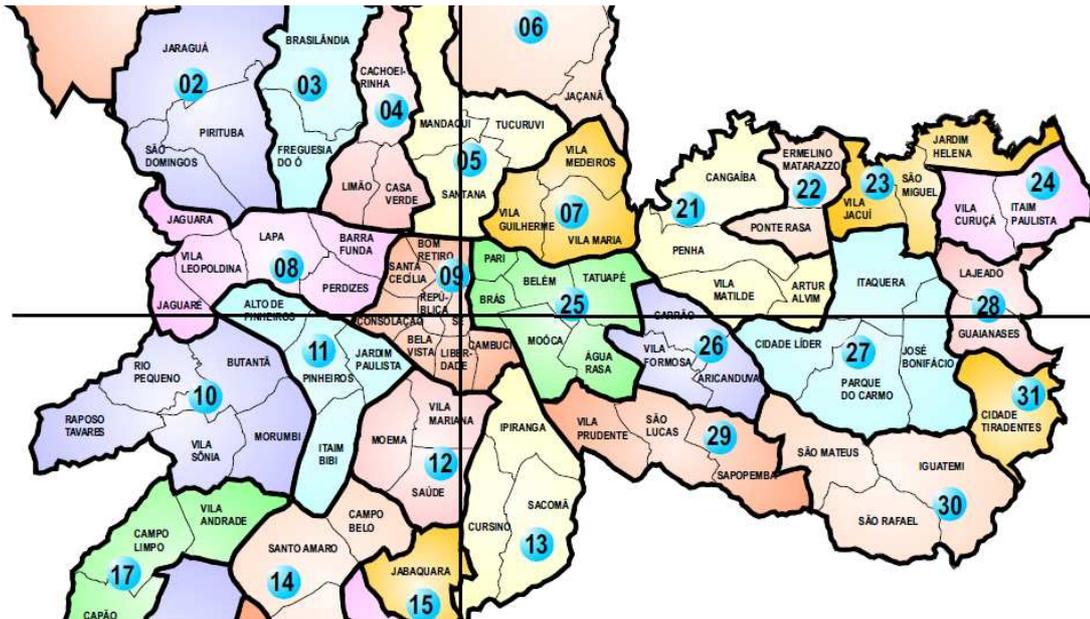
A Bela Vista constitui uma particularidade especial para essa análise, dada a grande concentração de italianos no final do século XIX e primeiras décadas do século XX. Reúne a segunda casa mais antiga em funcionamento - Capuano, inaugurado em 1907 e restaurantes que caracterizam cada década, relativa ao período de 1930 a 2000. Em 1938, o Gigetto, em 1942 a Cantina Roperto, na década de 1950 o Il Pastaio, em 1963 o Villa Tavola, nas décadas de 1970 e 1980, com duas casas cada, La Bucca Romana (1972), Montechiaro (1974), Famiglia Mancini Cantina (1980) e L'Osteria Del Generale (1980), por fim, na década de 2000 o Luna di Capri (2002), e sem a indicação do ano, Walter Mancini Ristorante.

O Brás, por sua vez, chama a atenção, por apresentar uma única casa, a Cantina Gigio inaugurada em 1971. Fenômeno também presente no Belém (Santa Pasta), no Cambuci (La Mamma - 1976) e na Lapa (Cantina Brasiliani - 2003). Na Mooca, destacam-se as cantinas San Marco (1975), 1020 (1948) e o Di Cunto Restaurante (1935); no distrito da Consolação existem a Cantina e Pizzaria Piolin (1970), o Tappo Trattoria, Antonietta Culinária Italiana, Jardim de Napoli (1949), Mamarana (1961) e Roma Ristorante (1954); no distrito de Santa Cecília, os restaurantes Carlino, Cosí, Accanto, Casa das Massas (1986), Villa Cioè e Andiamo. Na República, o Carlino (1881), o restaurante do Circolo Italiano, O Gato que Ri (1951) e o Terraço Itália (1967); no Ipiranga, a Cantina do Magrão e o Santa Pasta não fornecem dados sobre a época de sua inauguração, e o Nico Pasta & Basta inaugurado em 2009. O Bom Retiro, a Lapa e a Liberdade não apresentam restaurantes.



Mapa 1 – Distribuição dos italianos na cidade de São Paulo em 1934
Fonte: Elaborado por Bastos e Back (2009).

A sistematização dos restaurantes por subprefeitura no mapa 3, permite quantificar 11 restaurantes na subprefeitura da Lapa (nº 08), 32 restaurantes na subprefeitura da Sé (nº 09), 5 restaurantes na subprefeitura da Mooca (nº 25), 65 restaurantes na subprefeitura de Pinheiros (nº 11), 28 restaurantes na subprefeitura da Vila Mariana (nº 12), 4 restaurantes na subprefeitura do Ipiranga (nº 13), 5 restaurantes na subprefeitura de Santo Amaro (nº 14), 3 restaurantes na subprefeitura do Butantã (nº 10), 2 restaurantes na subprefeitura de Aricanduva/Formosa/Carrão (nº 26) e 1 restaurante na subprefeitura de Campo Limpo (nº 17).



Mapa 2 – Distritos da cidade de São Paulo.
Fonte: PMSP, 2012.

Dos restaurantes analisados, a maioria está localizada em distritos da subprefeitura de Pinheiros, mais especificamente Itaim Bibi (31), Pinheiros (19) e Jardim Paulista (11), seguidos pelas subprefeituras da Sé (32) e Vila Mariana (28).

Na figura 1 é possível visualizar a concentração dos restaurantes no quadrante sudoeste da cidade de São Paulo. O quadrante sudoeste apresenta grande desenvolvimento urbano e, segundo Villaça (1986) e Santos (1992), desde 1870 a alta burguesia ocupa tal região. Ao início da ocupação do loteamento de Campos Elíseos, seguiu-se a Vila Buarque/Santa Cecília; em 1890 o bairro de Higienópolis; em 1891 a Avenida Paulista; em 1922 o Jardim América; nos anos 1930 e 1940 o Jardim Europa, Alto de Pinheiros, Pacaembu e Alto da Lapa; nos anos 1950 e 1960 o Sumarezinho, Cidade Jardim, Chácara Flora e Morumbi; nos anos 1970 a Granja Viana.

O quadrante sudoeste, caracterizado por um clima mais ameno, devido ao maior número de parques e sua arborização, região privilegiada nos transportes públicos, principalmente no quesito qualidade e disponibilidade, concentra o maior Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) e a maior concentração das classes de alta renda. Como consequência, os restaurantes acompanham esse processo de crescimento da cidade, e ocupam tais áreas mais povoadas e frequentadas pelo seu público-alvo, o que ainda corrobora para lhes conferir charme e agregar mais valor ao estabelecimento. Conforme foi possível notar, atualmente os novos restaurantes estão, em sua maioria, no distrito do Itaim Bibi e Jardim

Paulista, enquanto os restaurantes mais antigos permanecem localizados nos bairros imigrantes.

Segundo Villaça (1986, p. 90):

O quadrante sudoeste de São Paulo é a região da cidade que vai desde o trecho sul da linha norte-sul do metrô até o eixo da Av. São João/Av. Francisco Matarazzo. Ali estão as avenidas 23 de maio, Washington Luiz, Santo Amaro, 9 de Julho, Ibirapuera, Rebouças, Sumaré, Bandeirantes, etc.

O quadrante sudoeste, partindo do centro, é compreendido pelos bairros de Santa Cecília, Vila Buarque, Perdizes, Pompeia, Higienópolis, Jardins, Pinheiros, Itaim e Moema. Partindo do trecho sul do metrô, vai da Vila Mariana ao Jabaquara; compreende, ainda, a região do Brooklin, Santo Amaro, Morumbi, entre outros, até Cotia/Itapeverica. Pelo prolongamento da Avenida Paulista estende-se até o Alto da Lapa. Fora do quadrante sudoeste está toda a cidade além do rio Tietê (zona norte), Freguesia do Ó, Casa Verde, Brasilândia, Santana e vizinhanças até o Horto Florestal, Vila Maria; toda a zona leste, do Brás até Mogi das Cruzes (VILLAÇA, 2012)⁴.

Considera-se, portanto, a concentração dos restaurantes italianos analisados nessa pesquisa no quadrante sudoeste na cidade de São Paulo, o que equivale a 118 (75%) casas em funcionamento. A análise dos cardápios, a influência e a interferência do crescimento e do desenvolvimento gastronômico na cidade, tanto nos pratos ofertados, como nas técnicas de preparo, apresentações e finalizações dos pratos, permitem concluir que a presença de um profissional de cozinha, chamado, glamorosamente, de *chef* de cozinha, com o apoio incondicional de sua brigada de cozinheiros que fazem da união dos produtos regionais, das técnicas culinárias, e dos processos internos de uma cozinha, a gastronomia italiana como seu principal resultado.

Considerações finais

As cantinas mais antigas, existentes ainda hoje, tentam manter suas tradições, como exemplo o preparo de seus pratos por cozinheiros, comandados por funcionários antigos que cresceram e acompanharam a história da casa, ou por algum membro da família que mantém firmemente as tradições de seus anteriores, pela decoração típica do estabelecimento italiano (toalhas vermelhas e brancas, garrafas penduradas, acepipes, entre outros itens), sua localização, e principalmente na tradição de suas principais receitas – a comida antiga italiana.

⁴ Informação fornecida por mensagem eletrônica.

Elas foram, segundo as análises, as que mais permitiram interferências externas de pratos que não fazem parte da culinária italiana em seus cardápios; acredita-se que tal atitude esteja relacionada com a tentativa da sobrevivência de suas casas em meio a tantos restaurantes glamorosos existentes.

Seus cardápios mantêm as tradicionais massas, sempre regadas com muitos molhos, e nesse sentido não acompanham a modernização da gastronomia com apresentação de pratos individuais, com pequenas porções de comida. Seus pratos continuam exagerados, servem duas ou até três pessoas. Em sua maioria, mantêm grupos de garçons antigos e uma clientela fiel. Seus cardápios, porém, apresentam itens não contemplados na cozinha italiana, interferências de outras culturas e da globalização. Nota-se que seus donos acompanharam o crescimento da cidade, com seus pratos, com suas interferências culturais, e viram a necessidade de incorporar novos alimentos dentro de seus cardápios tradicionais. Exemplo da batata frita, das farofas, de tipos de carnes consumidos na cidade, e principalmente nas sobremesas: praticamente todos os cardápios comportam o *petit gateau* e o creme de *papaya*.

O fato de São Paulo hoje constituir um “polo” gastronômico de realidade imensurável, em número de restaurantes e de especialidades oferecidas, faz com que os restaurantes antigos se submetam a outras técnicas, a outras manipulações, para assim acompanhar o crescimento urbano e manter-se em funcionamento.

Atualmente, os restaurantes novos optam por localizar-se nas regiões mais nobres da cidade, e não necessitam, e nem sentem a obrigação, de manter em seus cardápios os mesmos pratos da comida italiana antiga.

Esses novos restaurantes, que contam agora com a presença do *chef* de cozinha, têm seu cardápio propagado sob seu nome, sob suas criações. A análise do cardápio possibilitou visualizar que a presença do *chef* o enriquece culturalmente, pois com um conhecimento amplo sobre as técnicas culinárias, somado a sua criatividade e ao conhecimento local de cada região em aspectos históricos e geográficos, lhe possibilita criar uma cozinha inovadora e, ao mesmo tempo, tradicional no que diz respeito à fidelidade aos produtos italianos e às tradições. Fato este comprovado pelo selo *Ospitalità Italiana* (2010), que condecorou um número significativo de restaurantes, entre eles muitos da década de 1990, comandados por *chefs* que preservam as tradições e os elementos italianos nos cardápios, com raras interferências de outras origens.

Como potencial turístico, o selo *Ospitalità Italiana* também busca condecorar os restaurantes aprovados para transmitir a real cultura italiana, suas tradições e sabores, constituindo um diferencial para os turistas presentes na cidade.

Os pratos ditos contemporâneos traduzem a criatividade e o conhecimento dos *chefs* de cozinha a cada toque de modernidade e de harmonia entre os itens do cardápio. Suas criações misturam em um mesmo prato ingredientes dessa cozinha, dão origem a pratos inovadores que continuam apresentando a Itália e sua cultura. Como exemplo, o *Ravioli di faraona* (massa recheada de galinha d'angola, ao molho assado e *taleggio*) do restaurante Tre Bicchiere, que une ingredientes típicos da região de Abruzzo (galinha d'angola), e da Lombardia (queijo *taleggio*), além de aplicar ao prato técnicas de cozinha que requerem conhecimento apurado, como o molho "assado". Ou ainda, o *Supplì al telefono* (bolinhos de *risotto* recheados com queijo e fritos) do restaurante Piselli, que audaciosamente transforma o *risotto* em bolinho, o recheia e frita. É incontestável o papel do *chef* de cozinha na alta gastronomia, nos dias atuais. Eles dão o toque de modernidade, e enriquecem cardápios, transformando-os em uma verdadeira obra de arte com alma italiana. Retomando Revel (1996), conclui-se que com o surgimento da gastronomia a cozinha então deixa de ser coletiva, e a gastronomia torna-se um aperfeiçoamento dela, onde cada um fica livre para exercer sua própria criação, pois a gastronomia promove o espírito de pesquisa. Os cardápios revelam a minuciosa pesquisa de seus *chefs* e proprietários.

Ainda, como conclusão possibilitada por meio da análise dos cardápios, dos seus criadores e reprodutores, tem-se que a antiga comida italiana, feita e criada por antigos italianos e propagada entre os seus, é cozinha italiana antiga, enquanto a cozinha moderna italiana, servida nos restaurantes mais novos, criada e reproduzida hoje na cidade de São Paulo por *chefs* de cozinha não é mais cozinha, e sim a gastronomia italiana na cidade de São Paulo.

Por fim, os restaurantes hoje acompanham o crescimento e os investimentos em infraestrutura turística da cidade, e se localizam nos bairros de maior movimento e de poder aquisitivo alto, os chamados bairros nobres, o que foi comprovado pela presente pesquisa, sendo o Itaim Bibi o distrito que apresenta hoje o maior número: 31 restaurantes italianos.

REFERÊNCIAS

Fontes de pesquisa

A Massaria (Italiana) - <http://www.amassaria.com.br/> (acesso em 6 jan. 2012)

Abruzzi - Restaurante e Rotisserie - <http://www.abruzzo.com.br/> (acesso em 6 jan. 2012)

Accanto - www.accantorestaurante.com.br (acesso em 6 jan. 2012)
AguzzoCucina e Vino - <http://www.aguzzo.com.br/> (acesso em 6 jan. 2012)
Alcachofra Pasta e Vinho - <http://www.alcachofrapastaevinho.com.br/2009/> (acesso em 6 jan. 2012)
Alimentaria Di Sergio Arno – Rosticceria - <http://www.sergioarno.com.br/alimentaria/> (acesso em 6 jan. 2012)
AllegroCucina - <http://www.allegrocucina.com.br/> (acesso em 6 jan. 2012)
Andiamo - <http://andiamo.com.br/> (acesso em 6 jan. 2012)
Antonietta Culinária Italiana - antoniettarestaurante.com (acesso em 6 jan. 2012)
AprioriCucina Italiana - <http://aprioricucina.com.br/index/> (acesso em 6 jan. 2012)
Biondi Restaurante - <http://www.biondirestaurante.com.br/> (acesso em 6 jan. 2012)
Bucatini - <http://www.bucatini.com.br/> (acesso em 6 jan. 2012)
Buttina - <http://www.buttina.com.br/> (acesso em 6 jan. 2012)
Café Toscano - <http://www.cafetoscanoonline.com/ordereze/Offline.htm> (acesso em 6 jan. 2012)
Cantina 1020 - <http://www.cantina1020.com.br/> (acesso em 6 jan. 2012)
Cantina Arancini - <http://www.arancini.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
Cantina Bella Donna - <http://www.cantinabelladonna.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
Cantina Brasiliani - <http://www.brasiliani.com.br/index.html> (acesso em 7 jan. 2012)
Cantina do Magrão - <http://bardomagrao.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
Cantina do Piero Il Vero - <http://www.cantinadopieroilvero.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
Cantina e Pizzeria Piolin - <http://www.cantinaepizzariapiolin.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
Cantina Gigio - <http://www.cantinagigio.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
Cantina Roperto - <http://cantinaroperto.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
Cantina San Marco - <http://www.cantinasanmarco.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
Cantina Sesto - <http://www.cantinasesto.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
Capuano - <http://www.cantinacapuano.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
Carino's - <http://www.carinos.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
Carlino - <http://carlinoperdizes.com.br/historia.htm> (acesso em 7 jan. 2012)
Casa das Massas - www.restaurantecasadasmassas.com.br/index.html (acesso em 7 jan. 2012)
Ciao! Vino & Birra - <http://www.ciaovinoebirra.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
Circolo Italiano - <http://www.circoloitaliano.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
Dell'ArteRistorante - <http://www.dellarteristorante.com.br/index.html> (acesso em 7 jan. 2012)
Di Cunto Restaurante - <http://www.dicunto.com.br/2010/> (acesso em 7 jan. 2012)
Divina Itália - www.divinaitalia.com.br/ (acesso em 7 jan. 2012)
Don PepeDiNapoli - <http://www.donpepedinapoli.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
Doof Gastronomia - <http://www.doofgastronomia.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
DueMaestá - <http://www.duemaesta.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
Duo CuochiCucina - <http://www.duecuochi.com.br/site/> (acesso em 7 jan. 2012)
Emillia - <http://www.emillia.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
Empório Ravioli - <http://www.emporioravioli.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
Famiglia Mancini Cantina - <http://www.famigliamancini.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
Fasano - http://www.fasano.com.br/site_gastronomia_br.php (acesso em 7 jan. 2012)
FiguratiRistorante - <http://www.figurati.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
Friccò - <http://www.fricco.com.br/Fricco.aspx> (acesso em 7 jan. 2012)
Genova - <http://www.restaurantegenova.com.br/index.html> (acesso em 7 jan. 2012)
Gero - http://www.fasano.com.br/site_gastronomia_br.php (acesso em 7 jan. 2012)
Gero Caffé - http://www.fasano.com.br/site_gastronomia_br.php (acesso em 7 jan. 2012)
Gigetto - <http://www.gigetto.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
Grand Caffè - <http://www.grandcaffè.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)

Il Pastaio - http://www.ilpastaio.com.br/homepage_maior2010.asp (acesso em 7 jan. 2012)
Innominato Osteria - <http://innominato.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
Italy Restaurante - <http://italyrestaurante.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
Jardim de Napoli - <http://www.jardimdenapoli.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
L'Osteria Del Generale - <http://www.generale.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
La Bucca Romana - <http://www.labucaromana.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
La Fortuna - <http://www.restaurantelafortuna.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
La Grassa - <http://www.lagrassa.com.br/site/> (acesso em 8 jan. 2012)
La Mamma - <http://www.lamammarestaurante.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
La Pasta Gialla - <http://198.106.103.203/lapastagialla/> (acesso em 8 jan. 2012)
La Pergoletta - <http://www.lapergoletta.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
La Piadina Cucina Italiana - <http://www.lapiadina.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
La Trattoria - <http://www.latrattoria.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Lellis Trattoria - <http://www.lellis.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Luna di Capri - <http://www.cantinalunadicapri.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Magari - <http://www.magari.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Mamarana - <http://mamarana.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Mangiare - <http://www.mangiaregastronomia.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Manuali - <http://www.manuali.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Maremonti - <http://www.maremonti.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Marina di Vietri - <http://www.marinadivietri.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Massimo - <http://www.massimo.com.pt/> (acesso em 8 jan. 2012)
Matterello - <http://www.matterello.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Mello & Mellão Trattoria - <http://www.mellomellao.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Montechiaro - <http://www.montechiaro.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Nello's - <http://www.nellos.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Nico Pasta & Basta - <http://www.nicopastabasta.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Nicota - <http://www.restaurantenicota.com/> (acesso em 8 jan. 2012)
Nonno Ruggero - http://www.fasano.com.br/site_gastronomia_br.php (acesso em 8 jan. 2012)
O Gato que Ri - <http://www.ogatoqueri.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Oggi Cucina & Vino - <http://www.oggirestaurante.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Oliva - <http://www.olivarestaurante.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Osteria Ritto - <http://www.ritto.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Parigi - http://www.fasano.com.br/site_gastronomia_br.php (acesso em 8 jan. 2012)
Pasquale - <http://www.pasqualecantina.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Pasta D'Autori - <http://www.pastadautori.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Pepitto - <http://www.donpepedinapoli.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Per Paolo - <http://perpaolo.com.br/index.html> (acesso em 8 jan. 2012)
Piselli - <http://www.piselli.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Pomodori - <http://www.pomodori.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Quattrino - <http://www.quattrino.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Ravioli Cucina Casalinga - <http://www.emporioravioli.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Restaurante Cosí - <http://www.restaurantecosi.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Revista *Prazeres da mesa*. São Paulo – SP, ano 9, nº 96, agosto 2011.
Roma Ristorante - <http://www.cantinaroma.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Rosmarino - <http://www.rosmarino.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Sallvattore - <http://www.sallvattore.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Santa Pasta - <http://www.santapasta.com.br/index.htm> (acesso em 8 jan. 2012)
Santo Colomba - <http://www.santocolomba.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Santo vino Ristorante - <http://www.santovinoristorante.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)

- Serafina - <http://www.serafinarestaurante.com.br/index.aspx> (acesso em 8 jan. 2012)
- Spadaccino – Cucinadi Bologna - <http://www.spadaccino.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
- SpaghettiNotte- <http://spaghetтинotte.net/> (acesso em 8 jan. 2012)
- TappoTrattoria - <http://www.tappo.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
- Tatini - <http://tatinirestaurant.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
- Ter Bicchieri - <http://trebicchieri.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
- Terraço Itália - <http://www.terraçoitalia.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
- Tomatto - <http://www.tomatto.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
- Trattoria do Sargento - <http://www.trattoriadosargento.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
- Trattoria do Tenente - <http://www.trattoriadotenente.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
- Trattoria Peixoto Gomide - <http://www.peixotogomide.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
- Trinitá Gastronomia - <http://www.trinitagastronomia.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
- Tutto Italiano Bar & Cucina - <http://www.tuttoitaliano.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
- Uffizi - <http://www.uffizibar.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
- Vecchio Torino - <http://www.vecchiotorino.com.br/Vecchio/Home.html> (acesso em 8 jan. 2012)
- Verbena - <http://www.transamerica.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
- Vico d'O Scugnizzo - <http://www.cantinavico.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
- VicoloNostro - <http://www.vicolo.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
- Vila Conte - <http://www.donpepedinapoli.com.br/vilaconte/> (acesso em 8 jan. 2012)
- Villa Cioè - http://www.villacioe.com.br/Villa_Cioe/Bem-vindos.html (acesso em 8 jan. 2012)
- Villa Tavola - <http://www.villatavola.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
- VinheriaPercussi - <http://www.percussi.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
- Vino! - <http://www.lojavino.com/> (acesso em 8 jan. 2012)
- Vito - <http://www.vitorestaurante.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
- Walter Mancini Ristorante -
<http://www.famigliamancini.com.br/WalterManciniRistorante/tabid/109/Default.aspx> (acesso em 8 jan. 2012)
- Zino - <http://www.zinoadegaerestaurante.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
- Zucco - <http://www.zuccorestaurante.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
- Zzi Luca Pasta e Vino - <http://www.zziluca.com.br/>. (acesso em 8 jan. 2012)
- Ministério da Educação: Instituições de Educação Superior e Cursos Cadastrados. Disponível em: <http://emec.mec.gov.br/> (acesso em 10 jan. 2012)
- Premio Ospitalità Italiana. Disponível em: <http://www.premiospitalita.it/> (acesso em 20 jan. 2012)
- Prefeitura Municipal de São Paulo. Disponível em:
http://smdu.prefeitura.sp.gov.br/economia_urbana/mapas/mapaindice.pdf
 Guia da folha.com. Disponível em: <http://guia.folha.com.br/>. (acesso em 6 jan. 2012)

Bibliográficas

- BOUTAUD, Jean Jacques. Comensalidade. Compartilhar a mesa. In: MONTANDON, Alain (dir.). **O livro da hospitalidade**. Acolhida do estrangeiro na história e nas culturas. São Paulo: Senac, 2011.
- CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. Os domínios da hospitalidade. In: DENCKER, Ada de Freitas Maneti e BUENO, Marielys Siqueira (org.). **Hospitalidade: cenários e oportunidades**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.
- COLLAÇO, J. H. L. From mamma's to cosmopolitan restaurant. **Anthropology of food**, v. 7, 2010. p. 1-180.

- LANDI, Camila Meirelles. **Da cozinha à gastronomia: a comida italiana nos restaurantes paulistanos**. 2012. São Paulo: Dissertação (Mestrado em Hospitalidade), Universidade Anhembi Morumbi, 2012.
- REVEL, Jean-François. **Um banquete de palavras**. Uma história da sensibilidade gastronômica. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.
- RICUPERO, R. A essência do gesto: vivo na memórias de infância, o dia a dia dos italianos deixou muitas lembranças com sabor de alegria. In: **Revista de História da Biblioteca Nacional**. Rio de Janeiro – RJ, ano 6, nº 72, p. 18-23, setembro 2011.
- SANTOS, L. M. **Expansão urbana da cidade de São Paulo e a segregação socio-espacial: 1850 a 1992**. São Paulo, 1992. Disponível em: <http://www.cefetsp.br/edu/eso/saopaulo.html>
- VEIGA, E.; BURGARELLI, R. 30 cantinas ganham em SP selo de 'as legítimas'. **estadao.com.br**, 15 de fevereiro de 2011. Disponível em: <http://estadao.br.msn.com/ultimas-noticias/artigo.aspx?cp-documentid=27683907>
- VILLAÇA, F. **O que todo cidadão precisa saber sobre habitação**. São Paulo: Global, 1986.