
HOSPITALIDADE, MIGRAÇÃO E GASTRONOMIA: A FAMÍLIA MARINO E O RESTAURANTE CARLINO

Leonardo Fonseca*
Luiz Octávio de Lima Camargo**

Recebido em 28/05/2012
Aprovado em 23/10/2012

*Mestre em Hospitalidade pela Universidade Anhembi – Morumbi. Docente e Coordenador pedagógico do curso de Cozinheiro Chefe Internacional do SENAC, São Paulo. leonardojose22@gmail.com

** Livre Docente em Lazer, Patrimônio e Educação pela USP-EACH. Docente do Programa de Mestrado em Hospitalidade da Universidade Anhembi – Morumbi. octacam@uol.com.br

RESUMO:

O objetivo deste artigo centra-se na temática da hospitalidade no Brasil face aos seus imigrantes, em especial aos de origem italiana. De que forma, a (in) hospitalidade aconteceu nesse processo? Em quais condições a gastronomia italiana firmou-se aqui em São Paulo inclusive como contribuição da cultura italiana? Para tanto, optou-se por acompanhar as narrativas de Antônio Carlos Marino e seus filhos, através dos quais ele lança pontes de memória com o fundador do restaurante italiano mais antigo da cidade de São Paulo (1881), o Restaurante Carlino. O estudo permitiu a análise das cenas hospitaleiras e inhospitaleiras que marcaram a afirmação da família no Brasil, tanto na situação por eles vividas como imigrantes-hóspedes de uma nova terra como na hoje vivida, de anfitriões em um restaurante que constitui uma importante referência para o turismo na cidade de São Paulo.

PALAVRAS-CHAVES:

Hospitalidade. Imigração. Turismo. Restaurante

ABSTRACT:

This paper focuses on hospitality in Brazil face its immigrants, especially Italians. In that way, how the (in) hospitality happened in this process? Under what conditions the Italian cuisine has established itself here in Sao Paulo including a contribution of Italian culture? Therefore, we chose to follow the narratives of Antonio Carlos Marino and his sons, through which it throws bridges memory with the founder of the oldest Italian restaurant in the city of São Paulo (1881), Carlino Restaurant. The study allowed the analysis of scenes hospitable and inhospitable that marked the affirmation of family in Brazil, both in the situation they experienced as immigrants from a new guest-earth as living in today, hosts a restaurant that is an important reference for tourism in the city of São Paulo.

KEYWORDS:

Hospitality. Immigration. Tourism. restaurant

1. INTRODUÇÃO

Em 1928, Stanislao Marino emigrou da Itália para o Brasil e, após muitas peripécias, assumiu o mais antigo restaurante de comida italiana de São Paulo, o conhecido Restaurante Carlino. A saga de sua família, analisada do ponto de vista da hospitalidade humana, envolve dois contextos, por sinal os que envolvem as duas perspectivas teóricas da área: a acolhida dos imigrantes no qual ele figurativamente desempenhou o papel de hóspede e as autoridades brasileiras de imigração, também figurativamente, o papel de anfitriões, bem como, posteriormente, o papel de anfitrião na acolhida dos hóspedes-clientes em seu restaurante. Trata-se, pois, de uma saga rica de incidentes que aqui serão analisados, repita-se, do ponto de vista da hospitalidade turística.

Os migrantes desempenham um papel decisivo nos estudos de hospitalidade, desde seus primeiros inspiradores tais como Levinas, Derrida, Sherer, Massignon (CAMARGO, 2008, p. 25-26). Trata-se da noção de hospitalidade associada à dádiva maussiana, ao dar-receber-retribuir. É a chamada hospitalidade genuína, que se traduz numa cena em que anfitrião e hóspede confraternizam-se e homenageiam-se mutuamente. Por essa razão, destacar-se-á a contextualização histórica do cotidiano que italianos e brasileiros em seus respectivos países vivenciaram desde o final do século XIX: a realidade sociocultural e econômica que levou os dois países a se unirem em acordos e contratos para sanarem as necessidades de ambos - do lado brasileiro a falta de mão de obra branca assalariada para a cultura cafeeira e a criação do plano de povoamento e branqueamento da população e do lado italiano a miséria econômica advinda do crescimento do capitalismo e da industrialização do campo.

Por outro lado, a análise da família empreendedora e suas relações com a clientela, é submetida ao crivo de outra noção de hospitalidade, chamada de encenada (GOTMAN, 2010). É a chamada hospitalidade comercial, dentro da qual o turismo, em especial, as instituições receptoras do turismo (entre as quais, os restaurantes) que consiste num acolhimento teatralizado, mas que, também, não raro, inclui cenas de hospitalidade genuína.

Destacar-se-ão, assim, cenas inospitais e hospitais vividas pelos imigrantes seja na travessia do Atlântico seja na integração social entre italianos e brasileiros em São Paulo, seja nas relações com os clientes no Restaurante Carlino. O fio condutor desta reflexão serão as peripécias do

italiano Stanislao Marino ao chegar ao Brasil em 1928 e sua trajetória do campo ao açougue e do açougue ao Restaurante, narradas pelo seu filho Antônio Carlos Marino.

Este restaurante pode ser considerado um patrimônio cultural da cidade de São Paulo, ainda que não referendado pelos órgãos oficiais. Como tal, é também relevante para o estudo do turismo que vêm se debruçando cada vez mais na distinção e na aproximação dos conceitos de turismo, cultura material e imaterial.

Analisando o conceito sobre patrimônio e o relacionando com as localidades onde ocorrem as trocas de experiências por meio do turismo, pode-se dizer que elas são mais que espaço físico; é onde natureza, construção material, símbolos, significados e representações se constroem em diversidade e em harmonia. Separar, portanto, patrimônio “material” e “imaterial” é ficar desatento a essa compreensão histórica do espaço urbano. (BRUSADIN e SILVA, 2012, p.75).

Estes temas – a hospitalidade face aos imigrantes, o turismo que integra a gastronomia e destinações com significado cultural e histórico – fornecem os elementos centrais do problema e do objetivo desta pesquisa: investigar a saga de tantos italianos - aqui aportados tendo vivenciado tantas cenas hospitaleiras e inospitaleiras - que os levou a estabelecerem-se como restauradores.

2. MATERIAL E MÉTODOS

Do ponto de vista metodológico, esta pesquisa tem como instrumento central a análise da narrativa de Antônio Carlos Marino, proprietário do Restaurante Carlino¹ e, adicionalmente de seus filhos, descrevendo a trajetória de seu pai Stanislao Marino em 1928 ao desembarcar no porto de Santos até o momento atual em que seus dois filhos, Bruno e Bianca, formados em gastronomia, participam da gestão cotidiana do restaurante.

Thompson (1998) ressalta alguns cuidados para se ter êxito nos resultados das entrevistas, como a necessidade de que o entrevistador tenha informações básicas através da coleta de dados para a elaboração do roteiro de perguntas, que neste caso será flexível, de acordo com o referencial teórico do estudo.. Há assim a flexibilidade do entrevistador em observar fatos relevantes que compõem o

¹ Carlino é o restaurante mais antigo de São Paulo. Fundado em 1881, o restaurante prima por uma gastronomia tradicional italiana. Ao longo dos anos muitos ingredientes foram incorporados aos pratos, resultando em novas receitas e sabores. As sucessivas mudanças de proprietários e de endereços do restaurante fazem parte do relato do entrevistado Antônio Carlos Marino.

conteúdo abordado, podendo então elaborar perguntas simples e diretas em uma entrevista semiestruturada.

O sociólogo Michael Pollak (1992) exemplifica três critérios formadores de memórias coletivas e individuais: os acontecimentos, os personagens e os lugares. Estas memórias estão no âmbito individual que condizem com momentos vividos individualmente, lembranças invariáveis, imutáveis que constituem marcos nas vidas e também no âmbito das memórias coletivas herdadas pela sociabilização do ser humano ao ser inserido na vivência em coletividade. Não necessariamente vivenciada, porém absorve estas memórias por assimilação ao grupo ao qual pertence, seja familiar, religioso ou político.

Os acontecimentos requerem o cotidiano pessoal do indivíduo, suas vivências, experiências marcantes que a memória seletiva arquivou e contribuiu para compor os fatos de sua vida que servirão como referências para sua história.

O interessante é que os acontecimentos não vividos pessoalmente pelo indivíduo também constituem sua memória. Trata-se da socialização histórica ou política: os acontecimentos vividos em coletividade são tão fortes que se identificam com a ideologia adquirida pelo indivíduo em seu imaginário fazendo-o presente no fato ocorrido mesmo distante no tempo e espaço. Pollack (1992, p. 201) refere-se a esses fatos “vividos por tabela”:

Os acontecimentos vividos pelo grupo ou pela coletividade à qual a pessoa se sente pertencer. São acontecimentos dos quais a pessoa nem sempre participou, mas que, no imaginário, tornaram tamanho relevo que, no fim das contas, é quase impossível que ela consiga saber se participou ou não [...] um fenômeno de projeção ou de identificação com determinado passado, tão forte que podemos falar numa memória quase que herdada.

Os personagens que contribuem para a criação da memória são aqueles que compuseram os cenários de relacionamentos interpessoais e coletivos. Alguns com mais representatividade, inesquecíveis até pelos trejeitos e atitudes, outros por casualmente se inserirem na cena. Marino comenta histórias de pessoas que influenciaram a vida de seu pai no Brasil e situações corriqueiras dentro do restaurante.

Como nos acontecimentos, os personagens também serão contemporâneos na memória como pessoas vividas no cotidiano mesmo que não façam parte no tempo e no espaço do indivíduo. Marino faz referências às histórias corriqueiras ocorridas na vida de seu pai e no cotidiano do restaurante Carlino. Eles serão agregados na memória pelo simbolismo que compõe a ideologia ímpar da pessoa. Com isto se reforça a identidade social do indivíduo contribuindo para concretizar sua representatividade social e seu reflexo junto à coletividade.

Os lugares são espaços formadores de lembranças. É o cenário compositor de referências do cotidiano ou criado no imaginário coletivo. O espaço é de suma importância na vida da pessoa, pois ele contribui na formação da memória. Uma praia ou uma selva, uma mansão ou um casebre. Estes cenários serão marcantes no processo de construção da identidade do indivíduo. Os personagens e os acontecimentos permanecerão na memória individual e coletiva. Marino relembra situações ocorridas no açougue de seu pai, em seu cotidiano e no restaurante Carlino. Quanto mais variável este cenário, mais haverá referências para formação da memória até por que um lugar inédito é foco de inúmeros símbolos.

Outro fator importante é que dentro da memória coletiva dos indivíduos expõem-se “lugares de comemoração”, espaços coletivos que remetem às lembranças e sensações de vivências passadas individuais ou herdadas por projeção de outros eventos simbólicos. Um cemitério, um obelisco, um museu, são, assim, lugares onde as pessoas ritualizarão e eternizarão as memórias dentro da criação de tradições mantendo-se assim o vínculo social de sua identidade.

Isso é importante para as sociedades manterem o perfil coletivo da herança herdada de seus antepassados na construção da história social. Esta história é constituída por fatos instituídos ao longo dos tempos, inventados ou reais que fortalecem a identidade coletiva favorecendo o sentimento de patriotismo e honraria familiar e social.

3. EMIGRANDO

O processo migratório na história da humanidade se desenvolveu por diversos motivos: fome, miséria, guerras civis, catástrofes naturais. Porém, a partir do fortalecimento do capitalismo, as

migrações sofreram um aumento considerável com diferentes situações socioeconômicas pela qual passavam países receptores e emissores.

No Brasil do período do Segundo Reinado a necessidade de substituir a mão de obra escrava negra, de mudanças na sociedade étnica brasileira e de colonizar terras desabitadas por colonizadores brancos, levou a classe dominante brasileira a incentivar a migração de europeus brancos, católicos e arraigados a terra para suprirem as necessidades de mão de obra assalariada. Os primeiros imigrantes foram os alemães. Italianos, espanhóis e portugueses vieram depois.

Entre 1880 e 1920, entraram no Brasil mais de 3.600.000 de imigrantes, dos quais 38% eram constituídos por italiano, percentual que sobe para 57.4% se examinarmos apenas o período 1880-1904. Em segundo lugar, mas longe, os portugueses, depois os espanhóis e, enfim, os alemães. O Brasil coloca-se, assim, em 3º lugar no fluxo incessante da emigração italiana entre os anos de 1880 e a Primeira Guerra Mundial, depois dos Estados Unidos (cinco milhões entre 1875 e 1913) e a Argentina (2.400.000). (TRENTO, 1989, p. 18).

Com a promulgação do decreto de 28 de junho de 1890², o Brasil começou o projeto de branqueamento da sociedade autorizando e subsidiando o movimento imigratório europeu para colonização do território brasileiro e a proteção de fronteira. Com isso, pretendia-se melhorar a qualidade dos habitantes no Brasil com uma reforma moral étnica.

Queriam fortalecer a etnia branca herdada da colonização portuguesa e ameaçada pelo crescimento de negros no Brasil, através da fé cristã, da ordem civil pela lei e da ordem econômica através da educação para o trabalho e desenvolvimento. A ideologia do branqueamento evoluiu e aconteceu no final do século XIX.

Esta corrente migratória de italianos dirigiu-se em primeiro lugar às lavouras de café, em substituição ao trabalho escravo, mas pouco a pouco passaram a ocupar postos de trabalho nas cidades, em especial na capital paulista, entre os quais o da restauração. Foram acolhidos com intuito principal de povoar os rincões através de colônias produtivas branqueadas para dar soberania e desenvolver o progresso no país. Foram encontradas condições extremamente favoráveis: matas

² Futura Lei Glicério, o decreto nº 528 de 1890 assinado pelo presidente Deodoro da Fonseca e pelo ministro da Agricultura Francisco Glicério referia ao transporte e à introdução de imigrantes europeus ao território da República além de estabelecer normas para colonização das propriedades agrícolas particulares. Determinava ainda que a entrada de imigrantes da África e da Ásia seria permitida apenas com autorização do Congresso Nacional. Idéias políticas de Francisco Glicério (CONGRESSO, 2011).

virgens a serem ocupadas e devastadas, terras em abundância e culturas abandonadas pelos escravos e lavoura do café em expansão.

Europeus eram aliciados com risonhas perspectivas de próspero futuro nas fazendas onde os cafezais por quilômetros se alinhavam na terra roxa [...] E vales e cômodos onde dantes dormiam léguas quadradas de glebas ferazes, revestidas de matas milenares, agora eram riscadas por vias férreas, estradas e pontes, por onde receberíamos imigrantes e se escoaria a produção (MOURA, 1999, p. 225).

O primeiro grande fluxo migratório de italianos teve origem principalmente do Veneto, região situada no nordeste italiano com características de pequenas e médias propriedades nas regiões montanhosas e de colinas e grandes propriedades nas planícies já com atividades capitalistas nas produções de uva e cereais. As secas, expansão demográfica e a falta de absorção de trabalho dessas pessoas pelo lento desenvolvimento da indústria, fizeram com que o Veneto tornasse sinônimo de migração de sua população que representou entre 1870 e 1920 aproximadamente 30% do total de imigrantes para o Brasil equivalendo a 365.710 vênnetos. (ALVIM, 1986)

Neste primeiro grande fluxo migratório ocorrido até 1885 os pequenos proprietários constituíram o contingente migratório que o caracterizavam pelo número significativo de pessoas. A industrialização italiana estava no seu início e já indicava novos parâmetros sociais. Aproximadamente 40% da população rural eram constituída de jovens com mais de dezenove anos. Produtos de primeira necessidade encareciam para os agricultores. As terras para cultivo estavam pobres de nutrientes devido a séculos de exploração. Contudo, a afirmação do espírito patriótico não se confirmara, pois era tudo novo: regiões e dialetos dificultaram o amadurecimento da consciência nacional. (CENNI, 2003).

É bom focar no fato de que, mesmo com toda miséria influenciando os modos e costumes das famílias camponesas italianas, estas não admitiam interferências externas em seus hábitos cotidianos mostrando assim o papel do território, da fronteira. Como já escreveu Raffestin (2008), em outro contexto, dentro do lar, do espaço sagrado, a cultura familiar tem um complexo ritual de união e fortalecimento dos vínculos primários caracterizando o externo do interno.

Na segunda metade do século XIX e tendo sua ênfase a partir de 1880 o fluxo imigratório italiano em São Paulo ultrapassou 150 mil pessoas destinadas principalmente à mão-de-obra rural nas prósperas fazendas cafeeiras do interior paulista (ROLNIK, 2001).

Os agentes de imigração eram os responsáveis pelo recrutamento de pessoas interessadas em migrarem para o Brasil. Foram contratados para dar orientações e fazer o cadastramento aos italianos. Interessante que eles recebiam uma comissão percentual sobre cada contrato fechado de deslocamento. Para tal, criavam histórias mirabolantes que conquistavam até que não queria navegar.

Os navios responsáveis pelos traslados dos imigrantes italianos para o Brasil exerceram um papel marcante nas vidas dos passageiros e na história. Foram cenários de incontáveis cenas de inospitalidades. Assumiram em contrato o direito de transportar os sonhos e expectativas dos imigrantes, deslocando-os pelo oceano Atlântico rumo ao novo. Foi nessas circunstâncias que Stanislao Marino emigrou para o Brasil. A viagem, como acontecia sempre, era extenuante.

[Stanislao] ficou no porão, na terceira, quinta classe, coitado. Demorou uns vinte e cinco dias para chegar aqui. Foi terrível. Gente que morria era jogada no mar, pegavam doença como uma febre que dava na pessoa e capotava porque não curava. Um monte de pessoas morreu no caminho. Ele não saía do canto dele lá no fundo, no fundo mesmo. Até quando chegou aqui em Santos. Ele ficou tão tonto que não sabia onde que tava, tinha que andar para melhorar, nem andava direito porque chacoalhava muito no navio. Mas veio. Vieram [Relato de Antônio Carlos Marino).

As companhias também tinham agentes nas cidades para recrutar imigrantes, mas cobravam uma taxa para embarcá-los e, como pagamento total da passagem, permutavam com algum parente do passageiro para que trabalhassem na Europa para eles até o cumprimento total do valor da passagem.

Veio para o Brasil todo tipo de gente: camponeses que na terra natal não tinham demonstrado aptidão para o trabalho, artesãos de pouca capacidade, sapateiros, alfaiates, barbeiros, etc., sendo todos classificados como lavradores, pois era a profissão exigida para poder obter o subsídio do Governo (HUTTER, 1972, p. 37).

Os imigrantes que aceitavam partir para o Brasil vendiam os poucos bens que possuíam para uso do dinheiro ao chegarem à distante e desconhecida terra nova. Quando a família ia unida, vendia suas terras ou deixava um parente ou mesmo a igreja responsável por ela. Quase sempre os que embarcavam para a América do Sul rumavam para Gênova e os imigrantes que navegavam para os Estados Unidos tinham Nápoles como principal porto de embarque (HUTTER, 1972).

Ao longo dos anos, as companhias de navegações aumentavam suas frotas e novas emergiam da consequência da demanda de passageiros. Entre elas se destacavam *Duchessa di Genova* e *Las Palmas* que pertenciam à frota da *La Veloce Navigazione Italiana*, que se gabava de fazer as viagens em menos tempo e com diferencial de serem iluminadas com energia elétrica. Havia também *La Veloce, Navigazione Generale Italiana, Navigazione Italo-Brasiliiana, Italia, Ottávio Zino*, entre outras (TRENTO, 1989).

Os italianos se espremiavam nos portos à espera do embarque em vapores que os transportavam em grande parte em péssimas condições higiênicas. Alguns navios eram adaptados para passageiros. Outros excediam o triplo em números de passageiros - o ideal era 2,25m³ por pessoa ou um passageiro por tonelada do navio (HUTTER, 1972). Assim, tornou-se insuportável e desumano o desconforto proporcionado pelo espaço de acolhida coletiva dos imigrantes (TRENTO, 1989).

O espaço destinado para os imigrantes foi adaptado em alguns vapores. Navios que transportavam carvão em seus porões agora faziam o traslado de pessoas. As más condições que os italianos enfrentaram e o trato desumano resultava em óbitos de várias naturezas durante a viagem.

É evidente que também havia vapores bem conceituados para o traslado dos imigrantes europeus. Alguns deles adaptados com boas condições físicas que enalteciam as relações interpessoais e demonstrava o quão correto deveriam ser essas viagens.

O “Bizagno” [...] foi considerado, na época, como sendo um verdadeiro vapor condutor de imigrantes, devido às boas acomodações (inteiramente separadas, as dos homens e das mulheres), e por possuir duas enfermarias, uma para os homens e outra para as mulheres. Além disso, o estado sanitário de bordo nada deixava a desejar. Não se deu só um óbito (HUTTER, 1972, p. 48).

Medidas cabíveis foram tomadas pelo governo brasileiro em relação aos imigrantes que aportavam advindos de regiões coléricas na Europa. Toma-se a decisão de deixar em quarentena navios suspeitos de doenças contagiantes ancorados nos portos de Santos e do Rio de Janeiro. Porém diante desses percalços, o governo brasileiro não dava assistência de produtos básicos como água potável e alimento. Eram morosas as respostas das autoridades brasileiras às situações adversas.

Os imigrantes que desembarcavam em Santos eram cadastrados no porto e direcionados à hospedaria do Brás e, de lá, relocados aos destinos visados. Porém nem sempre ocorria assim. O

despreparo por conta dos brasileiros com a alta demanda de egressos pelo porto criava constrangimentos que resultavam em perda total da bagagem pela falta de tempo de despachá-las, alguns furtos de objetos pessoais e principalmente a falta de intérpretes em tempo integral para facilitar as trocas interpessoais.

Constrangimentos se iniciavam quando desembarcavam no porto de Santos. Tinham que passar formalmente pelo controle sanitário e de inspeção de dados cadastrais para depois serem autorizados a entrarem de vez no Brasil. Não houve gentilezas no trato com eles, principalmente por terem que ficar nus por um período de tempo até que suas roupas fossem desinfetadas.

Inaugurada no dia 19 de julho de 1887 a Hospedaria dos Imigrantes, na Rua Visconde de Parnahyba, no bairro do Brás, em São Paulo, dispunha de qualidade nos gêneros alimentícios e qualidade no preparo em ambiente salubre. Boas acomodações, a presença de intérprete, porteiro, guarda para ronda noturna, armazém de bagagens, quartos amplos compartilhados.

Pai e filho foram levados ao refeitório, aos quartos, receberam os cuidados e as vacinas apropriadas. Até então não tinham nome nem profissão. Eram como os demais, estranhos em terras estranhas. A identidade foi reconquistada no momento em que foram chamados pelo nome e sobrenome em um imenso salão para verificação, pelos diretores e auxiliares da hospedaria, dos documentos, dados como a profissão, cidade de origem e parentesco. [...] os imigrantes podiam ficar lá seis dias até se restabelecer da viagem e assinar um contrato de trabalho (AMARAL, 2005, p. 30).

As hospedarias de Santos e de São Paulo serviram também de ponto de encontro entre os representantes dos fazendeiros e imigrantes que atuavam na lavoura. A demanda era alta e para ter controle, havia até inscrição de espera. Com isso o papel do agenciador também se fez presente. Vale lembrar que a Hospedaria dos Imigrantes se inscreve no progresso da cidade de São Paulo que, segundo Monbeing (2004, p. 44):

A partir de seus vastos edifícios, das pequenas lojas e das modestas pensões estabelecidas nas ruas vizinhas, a Hospedaria dos Imigrantes marcou um progresso da cidade no seu espaço. E, mais do que isso, desencadeou entre o campo e a urbe um movimento contínuo de fazendeiros à procura de mão-de-obra, e de trabalhadores agrícolas à procura de empregos. Assim, São Paulo se tornou um mercado de trabalho antes de constituir um mercado de produtos agrícolas ou industriais.

4. SENDO RECEBIDOS

Stanislao era primogênito de três irmãos – uma mulher e um homem – camponeses. Em 1928, aos 22 anos, herdada a miséria de um pós-guerra que consumiu ainda mais os recursos naturais da sua região rural, decidiu partir e deixá-la com seu irmão mais novo e emigrar para o Brasil.

Com pouca soma de dinheiro que conseguira poupar, subsidiou a compra de sua passagem e os primeiros dias no novo território. Veio sabendo que teria que agir rapidamente para conseguir mais capital.

Integrou-se na rede de relacionamentos italianos através de um agenciador que lhe arrumou emprego na Fazenda Amália, no município de Santa Rosa do Viterbo, de propriedade da família Matarazzo, a 307 quilômetros da capital. Exerceu sua força de trabalho no campo por dois anos como empilhador de saca de arroz e feijão. Acordava cedo e trabalhava até o pôr do sol. À noite reunia-se com outros italianos para matar saudade da pátria.

Como seu capital era racionalizado, sua alimentação também. Alimentava-se principalmente e basicamente de pão, cebola e azeitona que remetia à sua dieta alimentar na Itália. Em dois anos acumulou capital suficiente para fixar-se de vez na capital. Em São Paulo procurou acolhida no Bom Retiro com familiares indicados pelos amigos italianos da Fazenda Amália. Um acolhia o outro. De italiano para italiano. Remetendo à hospitalidade grega onde os iguais se acolhiam.

Os imigrantes italianos eram alojados na periferia das cidades, afastados da ordem social cotidiana das urbes. Nasceram os bairros operários da Mooca, do Brás e Bom Retiro próximo às indústrias que se fixaram ao longo das linhas férreas que serviam a estação da Luz como São Paulo Railway e a Central do Brasil.

Para (sobre) vivência e evolução socioeconômica, os italianos contavam com uma rede de relacionamentos que os mantinham fortes e unidos. Aglomerados em núcleos coloniais rurais e em

quistos³ na capital acolhiam parentes, amigos, conhecidos ou pessoas indicadas por terceiros. Este deslocamento continental criava cenas hospitaleiras que, como uma engrenagem, movimentava o sistema da dádiva a estranhos. “Sua assimilação e integração em relação ao novo cotidiano foram rápidas – em duas gerações – criando uma troca cultural de hábitos e costumes trazidos pelos italianos” (TRENTO, 1989).

Fez amizades dentro do quisto de imigrantes. Ainda a língua predominante era o italiano. Reuniam-se no bar, andavam de bonde. Stanislao almejava trabalhar como açougueiro. Para ele, a manipulação da carne era uma arte. O contato com o alimento tão escasso em sua vida era foco de desejo. Quando via um açogue ficava deslumbrado parado na porta admirando a arte de manipular as peças de carne. Aquele trabalho o fascinava.

Conheceu um compatriota que trabalhava com açogue. “Ensinou ele a trabalhar com carnes, cortar carnes e foi assim que ele entrou no ramo dos carnívoros. Gostava mesmo. Ficou sendo açougueiro e o foi até o fim da vida dele que foi em 1991” (MARINO, 2012). Rapidamente pegou o jeito. Tornou-se açougueiro. Em 1935 abriu seu próprio comércio na Aclimação⁴.

Trabalhou com afinco e pôde exercer em seu espaço comercial a dádiva familiar de receber bem seus hóspedes. Por ter clientela cada vez mais formada, Stanislao tratava seus clientes como amigos: passava horas conversando com eles, tratava-os pelos nomes, transmitia segurança nos produtos ofertados. Habilitou-se em conversar na língua portuguesa com os clientes. Fazia parte do cotidiano do bairro, da rua e das vidas dos indivíduos que nele estavam inseridos.

Como deixar de reconhecer que nunca somos tão frágeis como quando em território estranho, e que essa “com-paixão” para conosco, marca da solidariedade humana, não pode ser prevista em nenhum contrato? (CAMARGO, 2006, p. 23)

Com acúmulo de capital, finalmente realizou seu sonho de melhorar a qualidade de vida da família. Pagou passagem para o irmão com os três filhos que ficaram na Itália. Acolheu sua família ajudando-a na aquisição da mobília da casa alugada na mesma rua, no Bom Retiro. Ensinou o irmão a trabalhar no açogue gerando-lhe uma fonte de renda. Fazia entregas em domicílio. No morro da

³ O enquistamento étnico foi abordado na Revista do Arquivo Municipal de São Paulo, volumes 65, na página 227, em 1940, por Oscar Egídio Araújo, Técnico de estatística do Departamento de Cultura e assistente da Escola Livre de Sociologia e Política de São Paulo.

⁴ O depoente não forneceu detalhes sobre a compra do açogue.

Aclimação conheceu a doméstica piracicabana Luiza Martins. Desta amizade surgiu o namoro e, posteriormente, o casamento em 1940. Tiveram quatro filhos, dos quais dois vieram a falecer.

5. AFIRMANDO-SE NO NOVO MUNDO

Antônio Carlos Marino, proprietário do restaurante Carlino, assumiu a terceira geração administrativa em 1977. Vindo de uma família de pai italiano e mãe brasileira, aprendeu desde criança o ofício de açougueiro com o pai, Stanislao Marino. Aos nove anos de idade começou a trabalhar no açougue na Rua Antônio Marcondes, 729, Alto do Ipiranga. Gostava de conviver ao lado da figura paterna em seu ambiente de trabalho.

Nascido no dia vinte e dois de novembro de 1944 no Bom Retiro aprendeu valores familiares que predominariam ao longo de sua vida como o respeito pelas pessoas. O pai fazia questão de que estudasse a língua portuguesa. Cenni (2003, p. 329) afirma que “nas famílias em que um dos cônjuges é brasileiro, normalmente são adotados os costumes e a língua nacionais”.

Aprendeu com o pai a acolher as pessoas em seu estabelecimento. Personalizou o atendimento e expôs o gosto pelas cenas hospitaleiras e criações de vínculos através do cotidiano em trocas interpessoais, nas quais se pode distinguir que a “hospitalidade genuína transbordou da hospitalidade do negócio” (CAMARGO, 2008, p. 42).

Atendia diretamente o cliente, frente a frente. Acolhia-o na porta do açougue chamando-o pelo nome – caso fosse já cliente - e de forma aplicada escolhia a carne de bom gosto do cliente. Com isso, atendia desde a patroa à empregada. O público cada vez mais aumentava.

Trabalhou com o pai até os dezenove anos de idade. Em 1965, com vinte anos, começou a investir no ramo de restaurantes. Primeiro inaugurou o Restaurante Corso, situado na Avenida Senador Feijó. Em 1969 entra como sócio na Pizzaria *La Toscanina*, no Bairro da Consolação.

No ano de 1973 conheceu Rosana Gramigna, neta de italianos. Rosana, na época, trabalhava no Desenvolvimento Rodoviário S.A (DERSA) e nem se imaginava ajudando a administrar um restaurante. A descendência italiana comum contribuiu no relacionamento. Depois de sete anos de namoro, casaram-se em São Paulo, em 1980.

Em 1977, por intermédio de seu sócio, Mario Antoni, soube que o segundo proprietário do Restaurante Carlino, Marcelo Gianni, queria vendê-lo. Este o comprara no ano de 1948 do compatriota Carlo Cecchini, na Av. São João. Eles se conheceram e tiveram identificação mútua por terem fortes laços afetivos com cidade de Lucca, na Itália, contribuindo assim com o imaginário coletivo do vínculo do lar e da acolhida familiar na memória de Gianni. Para Godbout (1999), o que vale um objeto, um serviço, um gesto, fortalece vínculos:

Entretanto, além e independentemente de seu valor de troca e de seu valor de uso, as coisas têm valores diferentes, segundo sua capacidade de expressar, de veicular, de alimentar os vínculos sociais. Esse valor não é, porém, estabelecido por comparação com outras coisas, mas, sobretudo em relação com as pessoas. (GODBOUT, 1999, p.85).

Gianni vendeu o restaurante a Marino, em 1977, por um preço bem valorizado, pois sabia do potencial dele e do restaurante, então situado num ponto considerado bom, na Av. Vieira de Carvalho, centro de São Paulo. Ficava entre a Praça da República e o Largo do Arouche. Naquele período o centro contribuía com o fácil acesso de seus clientes ao local sem correr um risco maior da violência. Para Grinover (2006) o papel da acessibilidade em uma cidade é fundamental para a interatividade das pessoas que nela vive e transita:

A essência da cidade é justamente o estímulo à aproximação entre seus habitantes, o que cria as condições para a interação social e define o espaço urbano como público, acessível, lugar das diferenças, da heterogeneidade. Uma boa qualidade de vida, e, portanto, de hospitalidade, é condição para o desenvolvimento urbano e é uma condição estratégica da cidade (GRINOVER, 2006, p. 38).

Quando Marino assumiu o restaurante, manteve toda a equipe, enfatizando agora seu estilo de trabalho: para ele, além de vender o produto, é importante saber acolher o cliente, saber dele se está satisfeito com a qualidade da comida e do atendimento. Como ele mesmo disse ao longo da sua entrevista, é “botar a cara: estando bom ou ruim mantenha o relacionamento cordial”.

Este conviva merece ser recebido na porta do restaurante pelo dono, tratado pelo nome e assim o exige. Quanto mais o cliente frequentar a casa, mais conhecimento dos gostos gastronômicos ele terá, bem como, por exemplo, as suas preferências à mesa predileta, o vinho preferido, o garçom de confiança. Porque um cliente que frequenta um restaurante específico cria hábitos gastronômicos difíceis de serem quebrados; os chamados pratos prediletos.

Com isso, alguns clientes nem precisam de cardápio. Marino já sabe o que seu conviva irá pedir. E isto faz com que este cliente cada vez mais reforce o vínculo comercial com o estabelecimento. Como fala Godbout (1999, p. 198) sobre a dádiva da hospitalidade “o reconhecimento que recebemos em virtude de um movimento dos outros em direção a nós mesmos e o reconhecimento que manifestamos em relação a alguém num movimento em direção a outro” (GODBOUT,).

Com a degradação do centro, Marino, em 2002, fechou as portas do restaurante que ficara aberto por 121 anos. A clientela começara aos poucos a se ausentar do restaurante. Sua hospitalidade perdera para as especificidades que compunham a vizinhança como a violência, a marginalidade, a prostituição. Seu território não exercia mais o papel social de acolher de forma segura e confortável ao seu hóspede. Não era mais vivido por sua clientela que foi afugentada por não mais se identificar com o meio. Grinover (2006, p. 35) traduz essa territorialidade, esse espaço vivido como:

O espaço vivido também é identificado como espaço global e total que reúne três dimensões: o conjunto dos lugares frequentados pelo sujeito (o próprio espaço da vida), as inter-relações sociais imbricadas e os valores psicológicos que são projetados e percebidos. O território realizado, vivido e sentido, mais que referenciado e circunscrito, engloba os lugares que se singularizam em suas diferenças pelo seu valor de uso, por seu alcance real: os lugares concretos quais sejam - o morar, o estudar, o trabalhar, o divertir-se, o viver saudavelmente, o transitar, o opinar.

A saudade e os pedidos dos clientes contribuíram para, em 2005, retomar as atividades, em novo endereço, na Eptácio Pessoa, 85, também no Centro. Marino relata ainda que voltou para o centro após três anos porque “o *Carlino*, a história do *Carlino*, é no centro. O *Carlino* faz parte do Centro de São Paulo e vice-versa”.

A partir de 2010, os filhos Bruno e Bianca, filhos de Marino, começaram a trabalhar profissionalmente com o pai dentro do Restaurante Carlino. Cursaram faculdade de gastronomia sob influência do pai e do restaurante. A permanência diária no ambiente do restaurante foi decisiva para o futuro profissional de ambos. Cresceram dentro do Carlino e não tinha como não serem influenciados pelo seu cotidiano que era a extensão de suas casas.

O curso superior, os incentivou a trabalharem com mais autoestima e criatividade, provocou algumas mudanças, mesmo que sutis no cardápio, introduzindo novos pratos, modernizando a sua

apresentação em um processo paulatino, pois enfrentaram a tradição estabelecida pelo pai e adotada pelos funcionários antigos.

Marino afirma que está concordando com as mudanças progressivas do cardápio atribuídas aos seus filhos. Analisa a mudança de gostos e de públicos em seu restaurante, porém ressalta a importância do cardápio ser direcionado à cultura italiana. Para isso, Bianca mantém contatos com uma amiga de infância que mora na Itália para estarem sempre informados das tendências italianas que servirão de sugestões para adaptações no cardápio ao gosto brasileiro. Cabe, então, ao Bruno e a Bianca criar novos pratos no Carlino com inspirações consumidas na Itália.

A absorção da experiência ao lado do pai foi fundamental para o crescimento no ambiente de trabalho tanto na cozinha quanto no salão. Absorveram a dívida da família Marino em acolher seu cliente. Aprenderam a trata-los de forma hospitaleira tendo como base o prazer no atendimento e no serviço.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Na imigração italiana ou de qualquer outra nacionalidade, estão em jogo memórias, (sobre) vivências, troca de conhecimentos entre seres humanos tão distintos, da mobilidade, da hospitalidade em suas três esferas – doméstica, pública e comercial –, de novos cenários e personagens que contribuem para a circulação da dívida na construção dos processos socioculturais que caracterizaram a personalidade do povo brasileiro e nela ecoam.

Ocorre que na engrenagem das miscigenações culturais há falhas em seus movimentos: preconceitos, recusas, temores ao estranho, apatias, solidão, perda do vínculo com as raízes culturais e familiares. Transpor um oceano de expectativas para realização dos sonhos é mergulhar em seu próprio universo de reflexões sobre o porquê de tantos desafios sociais e morais que enfrentariam inseridos em uma realidade imposta com obstáculos que parecem distanciar o caminho para encontrar a felicidade. E, no Brasil, esses imigrantes tiveram que percorrer longos e árduos caminhos morais e psíquicos para encontrarem na essência da dívida a busca da felicidade de uma vida cotidiana desejada.

As reflexões aqui expostas dão ideia do rico material da emigração italiana para o estudo da hospitalidade. Um bom exemplo é o caso da família Marino. Stanislao viu na hospitalidade o modo de sobrevivência e ascensão social. Encenou a hospitalidade dentro do comércio, mas desde o início aprendeu que havia a necessidade de um acréscimo de simpatia e bom humor. Tratava este público pelo nome, satisfazia a expectativa e ia além ao se familiarizar com sua demanda. Tornou-se integrante do meio e com isso teve êxito em sua sobrevivência em terras distantes. Suas economias contribuíram para a aquisição de seu açougue, porém foi sua hospitalidade, sua satisfação em atender o próximo que contribuiu para a manutenção de sua clientela.

Casou-se com uma brasileira mesclando duas culturas distintas dentro de sua casa. Fortaleceu os vínculos da dádiva familiar ao trazer para perto de si seu irmão e sobrinhos que haviam ficado na Itália. Gerou renda para alimentá-los e protegê-los próximos a ele com o comércio de venda de carnes, alimento esse restrito por anos em sua vida na Itália caracterizada pela situação econômica de seu país.

Seu filho Antônio Carlos, ao trabalhar com o pai desde os nove anos de idade, absorveu seus ensinamentos de boa acolhida, seu jeito informal e respeitoso de atender o cliente e levou sua hospitalidade para dentro dos restaurantes que administrou, sendo proprietário desde 1977 da terceira geração de gestores do restaurante mais antigo em funcionamento em São Paulo: o Carlino.

Ao desenvolver a pesquisa, foi possível constatar a idas e vindas da hospitalidade humana, as cenas hospitaleiras e inospitaleiras, bem como o rescaldo positivo dessas experiências para a família Marino. O projeto de integração da família no novo país representou uma resposta positiva a todas as formas de inospitalidade encontradas.

Foi possível constatar também a relevância de estudos similares dos principais equipamentos urbanos receptivos do turismo. Os restaurantes, em especial, têm um papel importante a ser destacado. É um truísmo lembrar que, deste ponto de vista, desempenham no turismo papel ainda mais importante do que os hotéis, já que transmitem com maior nitidez a história local e as culinárias praticadas.

Marino pai e filho contribuíram com a manutenção desse comportamento de proximidade junto ao seu cliente. Bruno e Bianca, que estudaram em faculdade de gastronomia para complementarem seu aprendizado de novas técnicas, métodos de cocção e administração, de alguma forma já introjetaram o saber da acolhida que já carregam consigo desde crianças.

Este estudo, ao trazer para análise o mais antigo restaurante italiano da cidade de São Paulo, pode ainda pode contribuir para o estudo do patrimônio cultural da cidade de São Paulo, de grande relevância para o turismo local.

REFERÊNCIAS

ALVIM, Zuleika Maria Forcione. **Brava Gente! Os italianos em São Paulo 1870-1920**. 2. Ed., São Paulo: Brasiliense, 1986.

BRUSADIN, L. e SILVA, R. **O uso turístico do patrimônio cultural em Ouro Preto**. Revista CULTUR, ano 06 - nº 01 - Fev/2012, p.70-89

AMARAL, Joelma. **Tudo que eu vi**. São Paulo: Editora CLA Cultural. 2005.

CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. **Hospitalidade sem sacrifício? O caso do receptivo turístico**. Revista Hospitalidade, São Paulo, ano III, n. 2, 2. Sem. 2006.

_____. **A pesquisa em hospitalidade**. Revista Hospitalidade. São Paulo, ano V, n. 2, , jul.- dez. 2008, p. 15-51.

CENNI, Franco. **Italianos no Brasil**. 3ª Ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2003.

GODBOUT, J. T. **em colaboração com Caillé, Alain. O espírito da dádiva**. Rio de Janeiro: Editora Fundação Getulio Vargas, 1999.

GOTMAN, Anne. *O comércio da hospitalidade é possível?* Revista Hospitalidade. São Paulo, Vol. VI, n. 2, p. 04-16, jan.-jun. 2009. p.3-27.

GRINOVER, Lucio. **A hospitalidade na perspectiva do espaço urbano**. Revista Hospitalidade. São Paulo, ano VI, n. 1, jan.-jun. 2009, p. 04-16.

_____. **A hospitalidade urbana: acessibilidade, legibilidade e identidade**. Revista Hospitalidade, São Paulo, ano III, n. 2, 2. Sem. 2006.

HUTTER, Lucy Maffei. **Imigração Italiana em São Paulo (1880 – 1889)**. São Paulo:

Editora da Universidade de São Paulo, 1972.

MONBEING, Pierre. O Crescimento da cidade de São Paulo. In: SZMRECSÁNYI, Tamás (Org.). **História econômica da cidade de São Paulo**. São Paulo: Globo, 2004.

MOURA, Carlos Eugênio Marcondes de (org.). **Vida cotidiana em São Paulo no século XIX**. São Paulo, Ateliê/ Imprensa Oficial/ Unesp/ SEC, 1999.

RAFFESTIN Claude. **Por Uma Geografia do poder**. Volume 29 de serie temas. Geografia e política Autor Editora Atica, 1993.

ROLNIK, Raquel, **São Paulo**. São Paulo: Publifolha, 2001, p.16.

TRENTO, Ângelo. **Do outro lado do Atlântico**. São Paulo: Ed. Nobel, 1989.