

Dia da Imigração Italiana: confira pratos italianos que só existem no Brasil

A imigração italiana marcou diversos aspectos na cultura brasileira, a culinária talvez seja um dos mais marcantes

No dia 21 de fevereiro é comemorado o Dia Nacional do Imigrante Italiano no Brasil, escolhido em 2008 para celebrar a chegada do navio *La Sofia*, que aconteceu na mesma data em 1874. O navio atracou em Vitória (ES) e desembarcou 386 italianos, marcando o início da imigração em massa de italianos no Brasil. Uma das grandes heranças deixadas pelos imigrantes foi a culinária, que está presente no dia a dia de todos os brasileiros e inspirou a criação de diversos pratos conhecidos como italianos, mas não são exatamente iguais às receitas originais.

O Pastificio Selmi, responsável pelas marcas Renata, Galo e Todeschini, é um grande exemplo de como a imigração italiana tem fortes influências na gastronomia brasileira. Fundada em 1887 pelo imigrante Adolpho Selmi, atualmente a marca está presente nos lares das famílias brasileiras levando diversidade de produtos em massas, biscoitos, farinhas e azeites. Com quase 137 anos de história, a empresa surgiu a partir do desejo de seu fundador de difundir a tradição gastronômica de seu país.

A Selmi traz algumas sugestões de pratos conhecidos como italianos mas que foram adaptados e criados pelas colônias italianas no Brasil:

Palha italiana

Feita com brigadeiro e biscoito maizena, esta receita tem uma origem incerta, mas é provável que tenha surgido na colônia italiana do sul do Brasil, possivelmente, inspirada no "salaminho de chocolate". Este último é preparado com chocolate, biscoito maria, amêndoas, nozes, frutas secas e finalizado em formato de rolo, muito semelhante ao tradicional salame de carne. Confira a receita:

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara (chá) de chocolate meio amargo picado
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- ½ pacote de Biscoito Maizena Galo 360g
- 4 colheres (sopa) de creme de leite

Açúcar refinado para polvilhar

Modo de Preparo

1. Coloque em uma panela o leite condensado, a manteiga e o creme de leite, cozinhe até soltar do fundo da panela. Desligue o fogo, junte o chocolate picado e misture bem.
2. Quebre os biscoitos em pedaços pequenos, coloque na panela e misture.
3. Coloque em uma forma forrada com plástico e leve para gelar.
4. Retire e desenforme o doce sobre uma tábua polvilhada com açúcar. Polvilhe mais açúcar por cima e corte em quadrados.

Fogazza

Podendo ser confundida com a “focaccia”, um pão baixo geralmente temperado com azeite de oliva, sal grosso e alecrim, a fogazza é parecida com um pastel em meia lua. Preparado com farinha de trigo e batata e com recheio diverso, esse prato é comum em celebrações católicas em São Paulo. Criado no Brasil pela colônia Italiana, a receita é muito parecida com a receita tradicional de “panzerotto”, uma espécie de calzone frito pequeno, muito comum na região da Apúlia, no sul da Itália. Confira a receita:

Ingredientes

3 xícaras da Farinha de Trigo Tradicional Premium Renata

1 colher (chá) de sal

2 colheres (chá) de açúcar

1 colher (chá) de fermento biológico instantâneo

1 colher (sopa) de manteiga

200 ml de água morna, ou mais se precisar

Recheio da sua preferência (sugestões: queijo, carne moída, frango desfiado com requeijão, palmito)

Modo de preparo

1. Misture os ingredientes secos com uma colher, abra um buraco no centro e coloque a manteiga e aos poucos a água, até que a massa fique numa consistência que não grude nas mãos quando for sovar.
3. Sove a massa até ficar lisa e deixe descansar até dobrar de volume.
5. Pegue pequenas porções de massa, modele em formato de meia lua e recheie como desejar.
6. Frite em óleo quente e escorra o excesso do óleo antes de consumir.

Bife à Parmegiana

Apesar da aparência e nome italiano, esse prato surgiu em São Paulo e é comum ser consumido acompanhado de arroz branco e batata frita. É provavelmente inspirado na “melanzane alla parmigiana”, ou seja, berinjela a parmegiana, entretanto a versão brasileira se assemelha mais ao prato "carne alla pizzaiola", uma carne cozida servida apenas com molho de tomate, diferente do bife à parmegiana brasileiro, que é empanado com farinha de trigo e ovos, finalizado com molho de tomate e queijo mussarela. Confira a receita:

Ingredientes

- 2 bifos de filé mignon (com cerca de 1 cm de espessura)
- $\frac{2}{3}$ de xícara (chá) de molho de tomate
- 4 fatias de muçarela
- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) da Farinha de Trigo Tradicional Premium Renata
- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de farinha de rosca
- 1 ovo
- 2 xícaras e $\frac{1}{2}$ (chá) de óleo para fritar
- Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto

Modo de preparo

1. Preaqueça o forno a 220 °C, coloque o molho numa tigela e leve para rodar no micro-ondas por 1 minuto apenas para aquecer.
2. Num prato fundo, quebre o ovo e bata com um garfo. Coloque a farinha de trigo e a farinha de rosca em pratos separados e forre uma travessa com papel toalha.
3. Numa frigideira alta, coloque o óleo e leve ao fogo médio para aquecer. Enquanto o óleo está aquecendo, tempere os bifos com sal e pimenta a gosto.
4. Para empanar os bifos passe-os na farinha de trigo e retire o excesso, em seguida coloque-os no ovo batido e deixe escorrer bem e, por último, passe na farinha de rosca até cobrir bem toda a superfície.
5. Coloque um bife de cada vez no óleo quente e deixe até dourar um dos lados, depois vire para dourar o outro lado.
6. Cubra o fundo de uma travessa de sua escolha com molho de tomate e disponha os bifos, cubra com duas fatias de queijo muçarela e regue com mais um pouco do molho.
7. Leve ao forno por 20 minutos. Se o seu forno tiver a opção grill, deixe gratinar por 5 minutos.

Macarrão à bolonhesa

A clássica macarronada com molho à bolonhesa de domingo, presente na vida de inúmeros brasileiros, surgiu no Brasil a partir de uma receita bastante diferente da que se conhece atualmente. Criado na cidade de Bolonha, localizada na região norte da Itália, a versão original do molho à bolonhesa é conhecida como “ragù” e é feita com uma mistura de diafragma de boi, panceta, azeite de oliva, cenoura, vinho tinto ou branco e só um pouco de molho de tomate. Ao longo do tempo, o prato passou por adaptações, já que os cortes de carne utilizados na receita original são de difícil acesso. Confira a receita:

Ingredientes

½ pacote de Macarrão Todeschini de Sêmola Spaghetti 05
2,5 litros de água
1 colher (chá) de sal
6 colheres (sopa) de Azeite de Oliva Renata Superiore Extra Virgem
100 g de bacon em cubos
500 g de carne bovina moída
1/2 cebola picada
1 lata de tomates pelados e picados
1 colher (chá) de sal
1/2 colher (café) de pimenta-do-reino
1 xícara 1/2 (chá) de água
100 g de queijo parmesão ralado
Salsa fresca para decorar

Modo de preparo

1. Em uma panela média, coloque o azeite e o bacon e deixe dourar.
2. Junte a carne moída e a cebola picada, refogue por 5 minutos.
3. Acrescente a cenoura, os tomates pelados e picados, tempere com sal e pimenta e, por último, coloque a água e deixe cozinhar por 30 minutos em fogo baixo.
4. Coloque em uma panela grande a água e o sal, deixe ferver e acrescente o macarrão, cozinhe conforme indica a embalagem e escorra.
5. Sirva porções da massa com o molho e finalize com queijo parmesão ralado.

Contato para pautas:

Sophia Castro - sophia.castro@viracomunicacao.com.br - (19) 99186-4616

Lucas Mantovani - lucas.mantovani@viracomunicacao.com.br - (19) 99193-3964

Angelo Sastre - angelo.sastre@viracomunicacao.com.br - (19) 98117-3749