

A ITÁLIA E SUA CULINÁRIA

A ITÁLIA: UM BREVE RESUMO

Todos pelo menos conhecem, alguns já foram, muitos não, mas nunca é demais lembrar alguns dados gerais sobre o país, sem entrar em sua riquíssima história e cultura.

A Itália, oficialmente República Italiana, é uma república parlamentar unitária localizada na Europa meridional. Compreende a península Itálica e uma série de ilhas, sendo as duas maiores, Sicília e Sardenha. Ao Norte, faz fronteira com a França (488 km), Suíça (740 km), Áustria (430 km) e Eslovênia (232 km) ao longo dos Alpes. A área total do país é de 301.230 km² (o Brasil é 28 vezes maior, com 8.515,767 km²), dos quais 294.020 km² são terra e 7.210 km² são água. Os Estados independentes *Repubblica di San Marino* e *Stato della Città del Vaticano* são enclaves no interior da Itália, enquanto *Campione d'Italia* é um exclave italiano em território suíço.

Os Apeninos formam a espinha dorsal da península e os Alpes formam a sua fronteira Norte, onde está o ponto mais alto da Itália, o monte Branco (4.808 m). O rio Pó, maior da Itália (652 km), flui dos Alpes, na fronteira Oeste com a França, e atravessa a planície da Padânia em seu caminho para o mar Adriático. Os cinco maiores lagos são (em ordem de tamanho decrescente): *Lago di Garda* (367.94 km²), *Lago Maggiore* (212.51 km²), *Lago di Como* (145.9 km²), *Lago Trasimeno* (124.29 km²) e *Lago di Bolsena* (113.55 km²).

Roma, a capital italiana, foi durante séculos o centro político e religioso da civilização ocidental como a capital do Império Romano e como sede da Santa Sé. Após o declínio dos romanos, a Itália sofreu inúmeras invasões de povos estrangeiros, desde tribos germânicas, como os lombardos e ostrogodos, aos bizantinos e, mais tarde, os normandos, entre outros. Séculos mais tarde, a Itália tornou-se o berço das repúblicas marítimas e do Renascimento, um movimento intelectual extremamente frutífero que viria a ser parte integrante na formação subsequente do pensamento europeu. Durante grande parte da sua

história pós-romana, a Itália foi fragmentada em vários reinos (tais como o Reino da Sardenha; o Reino das Duas Sicílias e o Ducado de Milão) e cidades-Estados, mas após um período tumultuado da história, conhecido como *Il Risorgimento*, foi unificada em 18 de fevereiro de 1861. Vítor Emanuel II reuniu em Turim os deputados de todos os Estados que reconheciam sua autoridade e assumiu, em 17 de março, o título de Rei da Itália “*por graça de Deus e vontade da nação*”, mantendo, porém, o número que lhe cabia como soberano do Reino da Sardenha. O Reino da Itália foi governado com base na constituição liberal adotada por seu país no Reino da Sardenha em 1848.

A Itália moderna é uma república democrática, classificada como entre os países mais desenvolvidos do mundo e com índice de qualidade de vida entre os melhores do planeta, ao contrário do Brasil que não pertence a nenhuma dessas categorias! O país goza de um alto padrão de vida e tem um elevado PIB nominal per capita (US\$ 35.708 contra US\$ 15.615 para o Brasil). É membro fundador da União Europeia e faz parte da Zona do Euro, além de ser membro do G8, G20, OTAN, OCDE, OMC, Conselho da Europa, União da Europa Ocidental e das Nações Unidas. O país tem elevado nível de escolaridade pública e taxa de alfabetização de 99%.

O país está situado no ponto de encontro da placas tectônicas eurasiática e africana, levando a uma atividade sísmica e vulcânica considerável. Existem 14 vulcões na Itália, três dos quais estão ativos: Etna (na Sicília), Stromboli (uma das oito ilhas do arquipélago das ilhas Eólias, no mar Tirreno, ao Norte da Sicília) e Vesúvio (no golfo de Nápoles). O Vesúvio é o único vulcão ativo da Europa continental e é o mais famoso pela destruição de Pompéia e Herculano.

O clima da Itália varia de região para região. O Norte tem um clima continental, enquanto o Sul de Florença apresenta clima mediterrâneo, com verões tipicamente

secos e ensolarados. O clima das áreas litorâneas da península é muito diferente do interior, particularmente nos meses de inverno. As áreas mais elevadas são frias, úmidas e frequentemente recebem precipitações de neve. As regiões litorâneas têm clima mediterrâneo típico, com invernos amenos e verões quentes, geralmente secos. Há diferenças notáveis nas temperaturas, sobretudo durante o inverno: em certos dias em dezembro ou janeiro pode nevar em Milão a -2°C, enquanto em Nápoles as temperaturas estão em +12°C. Certas manhãs, Turim pode amanhecer com -12°C, enquanto ao mesmo tempo Roma se encontra com +6°C e Reggio Calabria +10°C. No verão, a diferença é mais clara, a costa Leste não está tão úmida como a costa ocidental, mas no inverno, está geralmente mais fria. Também a altitude influencia fortemente o clima e as temperaturas médias. Cidades meridionais como Potenza (na Basilicata), Campobasso (no Molise) ou Enna (na Sicília) têm invernos rigorosos e temperaturas médias bastante inferiores a outras localidades costeiras das mesmas regiões. Nos Apeninos, neva regularmente durante o inverno. Geralmente, o mês mais quente é agosto no Sul e julho no Norte. Nesses meses os termômetros podem marcar 42°C no Sul e 33°C no Norte. O mês mais frio é janeiro, com médias no vale do rio Pó de 0°C, em Florença 5°C e em Roma 8°C. Mas as mínimas podem chegar a -14°C no Vale do Rio Pó, -5°C em Florença, -4°C em Roma, -2°C em Nápoles e +1°C em Palermo.

Com cerca de 61 milhões de habitantes (o Brasil tem cerca de 206 milhões) é a quinta nação mais populosa da Europa e a 23ª do mundo. Depois da Segunda Guerra Mundial, a Itália passou por um grande crescimento econômico, que levou a população rural a mover-se para as cidades e, ao mesmo tempo, passou de uma nação caracterizada por massiva emigração. A alta fertilidade persistiu até a década de 1970, passando depois para abaixo da taxa de reposição; um em cada cinco italianos é aposentado. Apesar disso,



graças principalmente a imigração nas décadas de 80 e 90, nos anos 2000 a Itália viu um acréscimo populacional natural pela primeira vez em anos.

As vinte regiões da Itália são a primeira subdivisão do país, tendo sido instituídas com a constituição de 1948, com o objetivo de reconhecer, proteger e promover a autonomia local.

Cinco regiões possuem um estatuto especial (Friuli-Venezia Giulia, Sardenha, Sicília, Trentino-Alto Ádige e Vale de Aosta), o que lhes garante mais ampla autonomia para legislar sobre diversas matérias independentes do governo central. Estas cinco regiões são autônomas por fatores culturais, linguísticos e geográficos. Cada região

tem um conselho (*consiglio regionale* e, na Sicília, *assemblea regionale*) eleito e uma junta (*giunta regionale*) encabeçada por um presidente. As quinze regiões de estatuto ordinário foram estabelecidas nos anos 1970 e serviam, prioritariamente, para descentralizar a máquina de governo do Estado. Depois de uma reforma da constituição em 2001, as competências legislativas das regiões de estatuto ordinário foram ampliadas e os controles estatais foram significativamente reduzidos, senão completamente apagados, mas a autonomia financeira é ainda muito limitada. Além da capital, Roma, três outras cidades têm mais de um milhão de habitantes: Milão, a mais rica do país, Nápoles e Turim. Outras cidades importantes são Gênova, Veneza, Florença e Bolonha.

Região	Capital	População (hab.)	Área (km ²)	Densidade (hab./km ²)	Províncias	Comunas
Abruzzos	Áquila	1.314.815	10.763	122	Chieti, L'Aquila, Pescara, Teramo.	305
Apúlia	Bári	4.051.216	19.358	209	Bári, Barletta-Andria-Trani, Bríndisi, Lecce, Foggia, Táranto.	258
Basilicata	Potenza	574.752	9.995	58	Matera, Potenza.	131
Calábria	Catanzaro	1.957.402	15.081	130	Catanzaro, Cosenza, Crotona, Reggio Calabria, Vibo Valentia.	409
Campânia	Nápoles	5.764.485	13.590	424	Avellino, Benevento, Caserta, Nápoles, Salerno.	550
Emília-Romanha	Bolonha	4.390.515	22.446	195	Bolonha, Ferrara, Forlì-Cesena, Módena, Parma, Piacenza, Ravena, Reggio Emilia, Rímíni.	340
Friul-Venécia Júlia	Trieste	1.231.558	7.858	155	Gorizia, Pordenone, Trieste, Údine.	217
Ligúria	Gênova	1.583.223	5.422	288	Gênova, Impéria, La Spezia, Savona.	235
Lombardia	Milão	9.893.008	23.861	412	Bérgamo, Bréscia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mântua, Milão, Monza e Brianza, Pavia, Sondrio, Varese.	1.544
Lácio	Roma	5.582.966	17.236	322	Frosinone, Latina, Rieti, Roma, Viterbo.	378
Marcas	Ancona	1.544.925	9.366	165	Ancona, Ascoli Piceno, Fermo, Macerata, Pesaro e Urbino.	236
Molise	Campobasso	312.726	4.438	70	Campobasso, Isérnia.	136
Piemonte	Turim	4.406.777	25.402	172	Alexandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Turim, Verbania, Cusio Ossola, Vercelli.	1.206
Sardenha	Cagliari	1.641.946	24.090	68	Cagliari, Carbonia-Iglesias, Medio Campidano, Nuoro, Ogliastra, Olbia-Tempio, Oristano, Sássari.	377
Sicília	Palermo	4.994.383	25.711	194	Agrigento, Caltanissetta, Catânia, Enna, Messina, Palermo, Ragusa, Siracusa, Trápani.	390
Toscana	Florença	3.699.319	22.994	160	Arezzo, Florença, Grosseto, Livorno, Luca, Massa-Carrara, Pisa, Pistoia, Prato, Siena.	280
Trentino-Alto Ádige	Trento	1.047.229	13.607	76	Bolzano/Bozen, Trento.	333
Vale de Aosta	Aosta	128.062	3.263	39	nenhuma.	74
Vêneto	Veneza	4.904.643	18.399	266	Belluno, Pádua, Rovigo, Treviso, Veneza, Verona, Vicenza.	580
Úmbria	Perúsia	893.957	8.456	105	Perúsia, Terni.	92
Total		59.917.907	301.338	198		8.071

CULINÁRIA ITALIANA: PEQUENA INTRODUÇÃO

Estar à mesa é um ritual muito importante para os italianos. É um ato social e prazeroso, não é a simples satisfação de uma necessidade fisiológica. É na hora das refeições que as famílias se juntam e as conversas correm ao sabor das emoções e dos sentidos. Se pensar em qualquer filme italiano, o mais normal é que contenha cenas intensas em redor da mesa de refeições. Na cozinha dos italianos os produtos são frescos e bastante coloridos. O prato mais simples tem necessariamente de ser saboroso e conter uma ou outra erva, sendo o manjeriço um dos aromas que reúne mais apreciadores.

A culinária italiana moderna evoluiu através de séculos de mudanças sociais e políticas, com suas raízes que remontam ao século IV a.C. Mudanças significativas ocorreram com a descoberta do Novo Mundo, quando alguns vegetais, tais como batatas, tomates, pimentões e milho, tornaram-se disponíveis. No entanto, estes ingredientes centrais da cozinha italiana moderna não foram introduzidos em escala antes do século XVIII.

Ingredientes e pratos variam conforme a região. No entanto, muitos pratos que antes eram regionais têm proliferado em diferentes variações em todo o país. Queijo e vinho são partes importantes da cozinha, desempenhando diferentes papéis, tanto regionalmente quanto nacionalmente, com suas muitas variações e denominações rigidamente controladas, ou não.

Com um vasto território e influências diversas de Norte a Sul do país, a Itália tem uma oferta gastronômica muito variada. Contudo, foram as pizzas e as *pastas* que levaram o nome do país a todos os cantos do mundo. Se a culinária no Norte do país é marcadamente influenciada pelos franceses e austríacos, com uma predominância de alimentos derivados do leite, o Sul sofre de influência árabe, marcada na culinária através das carnes e dos molhos condimentados. Enquanto que nas regiões montanhosas os cogumelos são muito usados na confecção de alimentos, nas do litoral abunda o peixe fresco, especialmente os tão apreciados atum e peixe espada.

A Itália tem também uma forte influência da gastronomia mediterrânica (ou mediterrânea!), que está mais presente nas ilhas Sardenha e Sicília.

Apesar da enorme variedade de pratos

e alimentos, as *pastas* - que são massas preparadas de formas infinitas - e as pizzas são os pratos mais conhecidos da culinária italiana e apreciados um pouco por todo o mundo.

No início, as pizzas eram comidas sobretudo pelas famílias mais pobres do Sul da Itália, rendendo-se depois todo o país ao seu sabor. Quando falamos em *pasta*, falamos de uma variedade imensa de massas, geralmente frescas.

Do espaguete ao tortellini, do canelone ao rigatoni, passando pelo penne ou tagliatelli. Cozidas em água com sal, as massas podem ser servidas de forma muito simples, regadas com um fio de azeite e temperadas com alho, ou acompanhadas de molho, normalmente de tomate, de queijo ou pesto e outras mil variações.

Além da tradicional lasanha, que são laminas de massa intercaladas com recheio a escolha, que pode ser de carne, peixe ou vegetariana, existe também uma variedade de massas recheadas, como é o caso dos raviólis, canelones, rondellis, conchiglias/conchigliones e outros, recheados de carne, de presunto, de queijo, de espinafre e outros.

Uma refeição completa compreende vários pratos, já que os italianos não gostam de misturar alimentos no mesmo recipiente (e jogar uma banana em cima!!!). Assim começa-se com o *antipasto*, que nada mais é do que uma entrada, normalmente composta de salada. Segue-se o *primo piatto*, que tem como regra geral um hidrato de carbono (massa ou risotto), ou uma minestra, que é a sopa italiana. A seguir vem o *secondo piatto*, de carne ou peixe, com o respectivo *contorno*, o acompanhamento, que pode ser de legumes ou verduras. Estes são os únicos alimentos que os italianos se permitem misturar.

Seguem-se a sobremesa e o café. O *gelato* é uma das sobremesas mais procuradas e apreciadas. Quem nunca comeu um belo *gelato* na Itália, não tem nenhuma ideia do que é comer sorvete! Sem comparação! Indispensável no final da refeição, o café, que



pode ser bebido de forma simples, expresso ou com leite misturado, o famoso cappuccino. Ambos fazem parte da cozinha cultural italiana.

Para acompanhar as refeições está quase sempre um outro produto que goza de reconhecimento internacional: o vinho. Nenhum outro país produz uma variedade tão grande de uvas e vinhos. É, por isso, natural que, também nesta área, a oferta seja grande. O queijo também é um produto muito do agrado dos italianos, existindo cerca de meio milhão de variedades na culinária italiana. Os queijos italianos são também muito apreciados nos restantes países do mundo, gozando de maior fama o Gorgonzola, o Mozzarella di Bufala, o Parmigiano-Reggiano e o Provolone.

A revista *Italian Food* irá apresentar no decorrer de suas futuras edições, os vinhos, queijos, especialidades típicas e culinária das vinte regiões da Itália, começando, neste número, pela Lombardia, a mais populosa do país.