

Sabores & memórias



A GASTRONOMIA COMO
PATRIMÔNIO CULTURAL DE LONDRINA

 UniFil

S122 Sabores e Memórias: a Gastronomia como Patrimônio Cultural de Londrina / organização Leandro Henrique Magalhães e Paulo Vitor Mendonça Guedes. -- Londrina: Ed. UniFil, 2024.

ISBN 978-65-87703-32-9

1. Patrimônio cultural. Gastronomia. 3. Londrina. I. Magalhães, Leandro Henrique, org. II. Guedes, Paulo Vitor Mendonça, org. III. Título.

055 000 00

Bibliotecária responsável Graziela Cervelin CRB9/1834

Sumário

1. Patrimônio cultural londrinense e influências gastronômicas das etnias na cidade	4
1.1. Gastronomia e patrimônio cultural	6
1.2. Resultados do Projeto Gastronomia e Patrimônio Cultural Londrinense	9
1.3. Desdobramentos: prática em extensão curricular	15
2. Culinária espanhola	18
2.1. Introdução	18
2.2. Londrina: café, cultura e culinária	19
2.3. História da imigração espanhola	20
2.4. Culinária espanhola	22
2.5. História dos churros	23
2.6. Ficha técnica: Churros com doce de leite com café	25
3. Culinária alemã	27
3.1. Introdução	27
3.2. Difusão internacional	28
3.3. Aspecto cultural	28
3.4. Desenvolvimento do Hackbraten na Alemanha	29
3.5. Significado cultural	30
3.6. Ficha técnica: Hackbraten	33
4. Culinária italiana	34
4.1. Introdução	34
4.2. Destaques de alguns imigrantes italianos em Londrina	35
4.3. Gastronomia vinculada à etnia	36
4.4. Ficha técnica: Tagliatelle alla Bolognese	39
5. Culinária árabe	43
5.1. Introdução	43
5.2. Cultura gastronômica árabe	43
5.3. A chegada da gastronomia árabe no Brasil	45
5.4. Tabule	45
5.5. Kafta	47
5.6. Ficha técnica: Kafta	49
5.7. Ficha técnica: Tabule	50
6. Culinária japonesa	53
6.1. Introdução	53
6.2. A presença japonesa no Paraná	54
6.3. A presença dos japoneses em Londrina	55
6.4. O Japão na gastronomia	56
6.5. A miscigenação das gastronomias	57
6.6. Ficha técnica: Sukiyaki	59
Referências	62

1. Patrimônio cultural londrinense e influências gastronômicas das etnias na cidade

Leandro Henrique Magalhães
Paulo Vitor Mendonça Guedes

A preocupação com a memória e o patrimônio cultural tem ganhado crescente relevância, exigindo um diálogo constante entre especialistas de áreas como história, pedagogia, arquitetura, antropologia, sociologia, gastronomia e turismo. Nesse contexto, vem adquirindo importância o chamado patrimônio cultural imaterial, marcado por manifestações, saberes, formas de expressão, celebrações e lugares.

O Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), por meio do Decreto 3.551 de 4 de agosto de 2000, reconhece a imaterialidade como um bem cultural ao instituir o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial. Segundo o IPHAN, o registro facilita o processo de conhecimento, comunicação e reivindicação por parte dos grupos envolvidos, servindo como uma forma de reconhecimento e valorização desses bens. No Paraná, a Coordenadoria de Patrimônio Cultural é responsável pela preservação do patrimônio arqueológico, histórico, artístico e natural do Estado, conforme a Lei Estadual nº 1.211/53. Nesse mesmo contexto, a UNESCO define como Patrimônio Imaterial da Humanidade práticas gastronômicas de diversas localidades.

Neste trabalho pretende-se aprofundar a relação entre gastronomia e patrimônio cultural imaterial, identificando quais pratos e práticas londrinenses podem ser considerados como tal. A proposta é estruturar um campo discursivo sobre os pressupostos culturais que influenciaram a formação de Londrina, identificando as referências gastronômicas presentes na memória de migrantes, imigrantes e seus descendentes. Além disso, busca-se consolidar uma área de pesquisa em patrimônio imaterial, investigando práticas alimentares que poderiam ser reconhecidas como bens culturais.

No aspecto metodológico, optou-se pela aliança entre uma análise teórica e conceitual e a pesquisa de campo, em arquivos da cidade. Assim, foram realizados estudos em torno da história local, com o intuito de reflexão sobre práticas culinárias

que se firmaram como pilares da memória gastronômica londrinense, o conceito de memória tornando-se fundamental.

Entende-se que os grupos sociais acumulam lembranças vividas entre os seus membros e nas relações estabelecidas com os demais. Este arsenal de vivências constitui o que se convencionou chamar de memória, incorporando os lapsos, esquecimentos e lacunas das experiências tornadas realidade a cada momento. Sabe-se que tal depósito não armazena literalmente as experiências, dado que delas restam fragmentos e, como tais, reorganizam-se continuamente no território ora seguro, ora turbulento das reminiscências (Le Goff, 2003).

Visando o estudo dessa memória, iniciou-se uma pesquisa em arquivos da cidade, com destaque para o Museu Histórico de Londrina Padre Carlos Weiss, a Biblioteca Pública Municipal da Cidade de Londrina e o Centro de Documentação e Pesquisa em História (CDPH) da Universidade Estadual de Londrina (UEL). Documentos obtidos têm colaborado para a compreensão do contexto de formação da cidade, além de possibilitar o reconhecimento dos principais grupos de imigrantes que adquiriram lotes de terra na região, o que se deu a partir de documentos que possibilitaram a constituição do quadro a seguir:

Quadro 1 — Listagem de nacionalidades que adquiriram lotes da CTNPr.

Prioridade	Nacionalidades (1933–1940)	Aquisições
1º	1 - Brasileiros	3701
2º	2 - Italianos	770
3º	3 - Japoneses	638
4º	4 - Alemães	554
5º	5 - Espanhóis	480
6º	6 - Portugueses	309

Fonte: Museu Histórico de Londrina (apud Magalhães; Maretti, 2012).

Estes dados foram confirmados por Alice Y. Asari e Ruth Y. Tsukamoto, e publicado na dissertação de Priscila Martins Fernandes, *Identidades e memória de imigrantes japoneses descendentes em Londrina* (2010), que demonstram que, em

1940, de 2.100 habitações existentes e 10.000 moradores, considerando-se os proprietários dos lotes, tinha-se 611 italianos, 533 japoneses, 510 alemães, 303 espanhóis, 218 portugueses, 193 poloneses, 172 ucranianos e 138 húngaros. Estas informações nortearam nossa opção em trabalhar com os imigrantes e descendentes de italianos, japoneses, alemães, espanhóis e portugueses.

A partir da definição dos grupos a serem estudados, iniciou-se nova fase de pesquisa em documentos nos arquivos já apontados, além da análise de entrevistas com imigrantes e seus descendentes, arquivadas nestes órgãos. Estes documentos possibilitam múltiplos olhares sobre as práticas gastronômicas, geralmente agregadas às práticas sociais, possibilitando que se identifique os hábitos alimentares, dificuldades encontradas, adaptações necessárias para a sobrevivência em uma região recém colonizada, e as permanências.

1.1. Gastronomia e patrimônio cultural

O conceito de gastronomia vem se aproximando ao de patrimônio cultural. Atualmente, é comum considerarmos o patrimônio cultural a partir dos vínculos com o espaço, com a localidade e com o saber fazer, especialmente quando tratamos do chamado bem cultural imaterial.

Ao tratar a localidade a partir de uma perspectiva abrangente e democrática para o patrimônio, considera-se a desigualdade social e a diversidade regional, grupal e étnica na formação de um povo, expressas nos bens culturais materiais e imateriais, ou seja, nas manifestações e expressões que compõem o que se convencionou chamar de patrimônio imaterial, sendo este um dos objetivos aqui propostos entender o processo de constituição de uma gastronomia londrinense a partir dos grupos étnicos que se estabeleceram na cidade.

O foco é a comunidade, partindo do contexto imediato como elemento fundamental para o reconhecimento do patrimônio cultural. Parte-se do princípio de que a comunidade elabora sentido e percepções para suas experiências, que são compartilhadas por meio de signos, com fins comunicacionais, cujo uso e manutenção

garantem o reconhecimento mútuo. Assim, o patrimônio cultural é caracterizado como tudo aquilo que tem sentido comum e marca uma comunidade, garantindo sua identidade. Trata-se da valorização de experiências, identidades e memórias a partir da percepção das escolhas, dos conflitos e do consenso.

Outro elemento que demonstra a proximidade entre os conceitos de gastronomia e de patrimônio cultural é a origem de ambos: apesar de já utilizado na antiguidade, o termo gastronomia é retomado no século XVIII por Brellat Savarin (apud Freixa, 2008), que o entende como o conhecimento do homem à medida que ele se alimenta. Não é surpreendente que seja justamente no momento de constituição do Estado Liberal europeu que o termo ganha novo significado, mesmo período em que surgem os primeiros restaurantes e que o patrimônio cultural passa a ser entendido como fundamental para a constituição das chamadas identidades nacionais (Magalhães, 2007).

Assim como os bens culturais materiais, também a gastronomia será pensada como estratégia de consolidação de uma identidade nacional, neste caso, a francesa. Este elemento é destacado no texto *A emergência das cozinhas regionais* (1998), de Julia Csergo. Neste, a autora demonstra a importância da valorização de uma diversidade regional como elemento de constituição identitária, com destaque para a cozinha. Valorizou-se a cozinha do povo, que raramente era registrada em detrimento da chamada cozinha de corte, “a grande cozinha” à glória do rei. A região e seus hábitos alimentares passam a ser entendidos como monumentos, assim como os demais símbolos nacionais (Choay, 2001).

É possível encontrar elementos semelhantes quando analisamos o caso brasileiro. De maneira esquemática, é possível dividir a busca da constituição de uma identidade nacional em três momentos: a partir da vinda da Família Real, ou interiorização da metrópole, que tem como marcos monumentais o Jardim Botânico e a Biblioteca Nacional; a Independência do Brasil, que possui como marcos o Museu Nacional (Quinta da Boa Vista), o Museu Imperial (Petrópolis) e o Museu do Ipiranga; e a Proclamação da República, representado pelo Museu da República (Catete) (Magalhães, 2007).

No que se refere à gastronomia, o primeiro livro de receita considerado brasileiro é o chamado *Cozinheiro imperial*, publicado na década de 1840. Como o próprio título indica, é uma obra voltada para a cozinha de corte, com forte influência lusitana, reforçando a noção de que a gastronomia é um fator importante na construção de uma identidade nacional, no caso, a brasileira (Algranti, 2019). Este é também o momento em que a chamada cozinha brasileira começa a se formar, consolidando-se a interação entre portugueses, índios e africanos e seus descendentes.

No entanto, será apenas na década de oitenta do século XX que se admitirá o fato de o Brasil possuir uma cozinha própria, marcada por elementos únicos e, ao mesmo tempo, por uma diversidade regional singular. Será também a partir de fins do século passado que se admitirá o vínculo entre alimentação e patrimônio cultural, com o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) registrando como bem cultural imaterial o Ofício das Paneleiras de Goiabeiras (Goiás), em 2002, seguido pelo Ofício das Baianas de Acarajé (Bahia), em 2005, e o Modo artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre (Minas Gerais), em 2008, reforçando os aspectos regionais na constituição de uma identidade nacional (IPHAN, 2019).

Assim, as manifestações culturais e artísticas, além do caráter estético e da articulação das diversas formas de expressão, contribuem para a concepção e o registro de uma determinada identidade social, étnica e cultural. A gastronomia, apesar do seu desenvolvimento recente no Brasil, também ganha destaque no viés dessas manifestações, ajudando a expressar, através dos preparos culinários, uma realidade que traduz um específico grupo de pessoas. Compreender os indícios de como se desenvolveu o paladar do londrinense, ou como se deu a construção dos seus gostos e preferências é, portanto, o primeiro passo para se pensar a evolução da gastronomia através da racionalização do fazer culinário.

A execução de uma receita, neste caso, após um prolixo trabalho de pesquisas, torna-se uma espécie de garimpo das heranças imateriais e evidências históricas da cidade de Londrina e, por assim dizer, a concretização da consciência do alimento enquanto patrimônio cultural.

1.2. Resultados do Projeto *Gastronomia e Patrimônio Cultural Londrinense*

No ano de 2011, o grupo envolvido no projeto optou pelo estudo de dois grupos de imigrantes com maior número de famílias presentes no processo de colonização da cidade de Londrina, os italianos e os japoneses e, em 2012 e 2013, com alemães, espanhóis e portugueses. Nesse conjunto, optou-se pela inserção dos árabes, devido à percepção dos pesquisadores em relação à existência de um número significativo de imigrantes e descendentes, o que pode ser evidenciado pelos restaurantes de comida árabe espalhados pela cidade, pelo comércio e pela existência de uma mesquita na cidade (Magalhães; Maretti, 2012).

No que se refere aos italianos e seus descendentes, a sua chegada ao Brasil nas primeiras décadas do século XX foi acompanhada de uma importante memória gastronômica. Pratos reconhecidamente de referência da cultura italiana acabaram sendo postos nas mesas de outros imigrantes, como é o caso da polenta. Na Europa, a polenta originalmente era produzida a partir de vários cereais. Porém com a entrada do milho (de origem americana) naquele continente a partir do século XVI, o prato se popularizou rapidamente entre toda a população na condição de uma preparação rápida, barata e que proporciona grande saciedade, a polenta passou a ser identificada como um prato típico italiano.

A polenta, na verdade, é uma base sobre a qual podem ser adicionados diversos tipos de molhos. Aliado à facilidade na preparação, já que o milho era cultivado em praticamente todas as propriedades familiares, o bacalhau foi muito utilizado como molho por ser de fácil armazenamento, já que é uma preparação conservada em sal. Ao lado da versão mais molinha, chamada de angu, temos as versões mais duras, perfeitas para cortar e depois grelhar ou fritar. Havia ainda a tábua na qual a polenta era despejada após o cozimento e que possuía uma linha amarrada à ponta, justamente para realizar os cortes perfeitamente retos.

No acompanhamento da polenta, uma das saladas mais tradicionais entre os italianos e seus descendentes é a de almeirão. Trata-se de uma verdura de cultivo muito simples e que pouco exige do solo, conferindo um sabor amargo muito característico. Sua origem é na Europa Mediterrânea. Como temperos, é comum utilizar azeite em abundância e vinagre de vinho, além do sal.

A linguiça de porco era um ingrediente quase que permanente nas despensas e frequentemente utilizada para rechear os pães. Para finalizar uma refeição, muitas opções de doces eram utilizadas pelos imigrantes italianos. Contudo, pela facilidade e abundância no cultivo, a abóbora era uma das preferências. Cozimento lento, no fogão de lenha e com ingredientes simples como o açúcar, o cravo e a canela, o doce de abóbora permanece em nossas memórias como aquela deliciosa lembrança da casa da avó.

A comida japonesa, por sua vez, foi considerada, a princípio, uma culinária exótica, que aos poucos foi ganhando espaço e sendo assimilada pelos londrinenses. Dentre as que se incorporaram e nos trazem referências de memória gastronômica, estão o tempurá, o *missoshiro*, o *sushi* e o manju.

O tempurá pode ser descrito como uma preparação muito popular no Japão, tendo sua origem no século XVI, com a visita dos missionários portugueses. Até então, a técnica da fritura no preparo dos alimentos era desconhecida pelos japoneses, uma vez que o óleo era um artigo raro e mais usado para a iluminação. A preparação consiste em pedaços de vegetais ou mariscos fritos em óleo muito quente, durante dois ou três minutos. O resultado é considerado um dos triunfos da gastronomia japonesa, pois traz um alimento frito que, em vez de pesado e gorduroso, se torna leve e fresco em seu sabor. Em Londrina, essa iguaria é encontrada em feiras da Lua e os ingredientes que fazem parte de sua composição são legumes facilmente encontrados em feiras e supermercados da região.

O *sushi* é decerto o prato tradicional japonês mais conhecido no mundo, tendo sua origem no século VII, quando da necessidade de conservação do peixe cru, que eram salgados e acondicionados em um barril de madeira com camadas de arroz cozido entre eles. Assim, com a fermentação natural do arroz, ocorria a liberação de ácido láctico, o que azedava o peixe e garantia sua conservação. Atualmente, existem diversas variedades de *sushi*, sendo que o ingrediente comum, entre todos, é o arroz de *sushi*. As diferenças ficam por conta dos recheios, coberturas, condimentos e a forma de preparo. Em Londrina, o prato já se tornou uma preparação facilmente encontrada em restaurantes self-service, churrascarias, feiras livres e feiras da Lua.

Para a sobremesa, destaca-se o manju, um tradicional doce japonês: um bolinho recheado com um doce de feijão *azuki*. A iguaria também possui variedades, sendo que a mais conhecida pelos londrinenses e que traz referência à memória cotidiana e de infância é o *yaki-manju*, ou seja, o manju assado, que pode conter recheio preto, à base de feijão *azuki*, ou branco, à base de feijão branco, sendo o primeiro muito encontrado em supermercados e feiras livres.

Já a culinária árabe abrange vários pratos originários no extenso território que se estende entre o Iraque e o Marrocos, passando pelo Egito, Turquia, Paquistão, Irã e Índia. No entanto, é denominada de sírio-libanesa pelo fato de, em geral, estes dois países terem difundido seus pratos e sabores. Assim, os pratos e receitas aqui apresentados estão vinculados a esses povos e descendentes, ressaltando que a maior parte de imigrantes árabes que chegaram ao Brasil, em especial à região de Londrina, eram libaneses e, em menor número, sírios.

Além de muito saborosa e nutritiva, a cozinha árabe é própria para os dias de festa, sendo que muitas de suas receitas foram pensadas exatamente para acolher os convidados. Uma outra característica é a fartura: gostam de receber bem, com mesas cheias de comida, esperando que os convidados e os familiares se alimentem com abundância já que, para eles, o comer bem é um dos elementos que definem nossa existência. A comida farta à mesa é conhecida mundialmente. Colocar um árabe sentado à uma mesa com pouca variedade de alimentos, ou porções não generosas, pode ser considerada uma grande ofensa. Nesse sentido, o degustar os alimentos significa também encher a vista.

Dentre os pratos mais conhecidos da cozinha árabe está a esfirra, um prato antigo e que tem sua origem na região onde hoje se encontram a Síria e o Líbano. Não é assim de se estranhar que a esfirra tenha ganho tamanho destaque no Brasil, de forma geral e, em Londrina em particular, tendo em vista que grande parte dos imigrantes ditos árabes tem sua origem nesses países. O Iraque começou a cultivar alimentos como trigo, cevada, nozes e a criar o pão chato, e o Líbano começou a cobrir o pão com carne e cebola, dando origem à esfirra aberta. Depois, já no ocidente, passou-se a fechar a esfirra, diversificando também seus ingredientes. A princípio eram preparadas com carne de carneiro e uma combinação de especiarias. Hoje, nas receitas nacionais, é comum o uso de carne de boi, frango, queijo e o incremento do

hortelã. Atualmente esse prato já foi incorporado aos hábitos alimentares do brasileiro e do londrinense, sendo facilmente encontrado em restaurantes, bares e lanchonetes.

Outro prato bastante consumido pelos brasileiros em geral, e pelos londrinenses em particular, é o quibe. Sua origem está ligada à Arábia Saudita e o seu nome, que pode ser *Kibbeh* ou *Kubbah*, significava bola. Assim como a esfirra, foi trazido para o Brasil pelos sírio-libaneses, sofrendo adaptações importantes, como a substituição da carne de carneiro para a carne bovina. Na sua origem, o quibe era alimento das famílias pobres, quando se misturava o que se tinha em casa, fazia-se uma bola e cozinhava-se em um caldeirão. Depois, tomavam o caldo e distribuía-se os quibes, um para cada membro da família, juntamente ao pão fermentado.

O quibe, juntamente a outras receitas árabes, foi incorporado na gastronomia londrinense. Inicialmente como forma de cultivar os costumes dos seus descendentes, e assim salvaguardar aspectos de sua cultura, e, depois, para que os londrinenses pudessem conhecer e saborear um pouco das guloseimas que esta cozinha nos oferece. A preparação mais aceita em nossa região é na forma de fritura, podendo ser encontrado tanto nos barzinhos e botecos de esquina quanto nos restaurantes mais sofisticados.

No que se refere aos alemães, a primeira leva chegou ao Brasil em meados de 1929, aumentando o seu fluxo imigratório por volta de 1930. Pode-se dizer que a gastronomia alemã contribuiu decisivamente para a construção da identidade cultural da nossa gastronomia, apesar de que apenas 10% dos imigrantes vieram para o Paraná, fixaram suas raízes tão intensamente que até hoje seguem as tradições trazidas da Alemanha. A maioria se instalou na região do Heimtal, sendo que uma das famílias mais famosas é a Strass, que na época buscava alternativas após o ciclo do café. Em parceria com proprietários da região, se redirecionavam para a plantação de hortifruti.

Pratos como salsicha, hambúrguer, chucrute, bolos de chocolate, cucas, doces a base de creme de leite e chocolate, tem forte presença em todas as regiões do Estado do Paraná, principalmente na região de Londrina, onde vários restaurantes, como o Strassberg, Toca do Cateto, Restaurante do Julinho, oferecem refeições

tipicamente alemãs como o marreco, o chucrute, o *eisbein*, entre tantos outros pratos, também possuindo uma lista deliciosa de doces e quitutes germânicos.

O *eisbein* é o Joelho do Porco, usado como ingrediente muito importante da culinária alemã. Na tradução literal significa “perna gelada” e vem da tradição de se aproveitar uma parte do corte suíno que era pouco apreciado para o comércio. Como era cozido ou defumado e depois colocado a congelar no porão das casas, chamava-se a perna gelada. Faz parte de vários pratos da culinária alemã, podendo ser preparado frito ou assado, dependendo do prato. Servido com chucrute é um dos pratos mais famosos da Alemanha.

Schwarzwälder Kirschtorte, ou bolo floresta negra, consiste de algumas camadas de bolo de chocolate com creme chantili e cerejas entre cada camada. Depois o bolo é coberto com mais creme chantili, cereja marrasquino e raspas de chocolate. Ele já foi totalmente incorporado à nossa cultura, pois hoje em dia em qualquer festa, aniversário ou cardápio de confeitarias vemos esse bolo sendo considerado tipicamente brasileiro, mesmo tendo sua origem na Alemanha. O que podemos perceber é que a gastronomia alemã foi decisiva e de grande importância para nossa cidade, mostrando a forte presença dessa cultura, que a cada dia se fortalece mais na mesa do povo londrinense.

Muitos dos preparos de origem espanhola trazidos pelos imigrantes persistem na atual gastronomia do norte paranaense. Não apenas nos restaurantes especializados no assunto, mas também no uso de ingredientes que são comuns na mesa dos brasileiros. Apesar das adaptações, como a troca do coelho pela carne de frango na *paella*, a essência da culinária espanhola ainda reverbera na região.

O *gazpacho* é um prato extremamente simples e que encontrou aparato de insumos para ser executado no norte do Paraná, pois se trata de uma sopa fria feita basicamente com tomates, pepinos, cebola, azeite, limão e pimentão, todos triturados até obterem textura de uma sopa rala de coloração rosada. Isto é, quando se fala em *gazpacho*, automaticamente referenciam-se ingredientes extremamente possíveis na agricultura regional. Tal receita vem do sul da Espanha, mais especificamente de Andaluzia, Murcia e Comunidade Valenciana.

Quanto à *paella*, trata-se de um dos pratos espanhóis mais difundidos no Brasil, apesar do grau de dificuldade de sua execução em regiões não litorâneas, dado o indispensável uso dos frutos do mar, como lula, marisco e camarão. Em relação às especiarias, quando os espanhóis chegaram à região de Londrina, substituíram, no caso da *paella*, os pistilos de açafreão pelo urucum (colorau). Esse prato advém da região de Valência e revela uma culinária que soube interpretar e manter a tradição dos ancestrais, conservando as características regionais.

A influência portuguesa na gastronomia brasileira iniciou-se com a chegada da expedição de Cabral ao Brasil, em 1500, quando o português observou a alimentação dos índios, que tinham a mandioca como seu principal prato de subsistência. Com essa matéria-prima fizeram adaptações úteis e aprimoraram a forma de preparar os alimentos para sua própria sobrevivência.

Dentre as principais contribuições gastronômicas do período colonial, estão o consumo de animais domésticos como galinha, boi e porco; o modo de temperar e conservar os alimentos, usando o sal e especiarias trazidas do Oriente; além do uso de utensílios como os talheres e pratos.

Já no processo de colonização do Norte do Paraná, a alimentação dos portugueses e descendentes, segundo entrevista realizada com imigrantes, é que comia-se no dia a dia o arroz, o feijão, a couve, a batatinha e a farinha, e nas festividades era comum o bacalhau. Assim, dentre os pratos típicos portugueses que incorporaram e foram assimilados ao paladar dos londrinenses, segundo fontes bibliográficas e entrevistas, estão o caldo verde, o bolinho de bacalhau, o bacalhau Gomes de Sá e o arroz doce.

Os pratos com peixes e frutos do mar caracterizam-se como o alimento mais marcante da gastronomia lusitana, uma vez que Portugal possui uma vasta costa marítima, muito rica em pescas. Prova disso é uma das maiores heranças da culinária portuguesa, a qual está presente na mesa dos brasileiros até os dias de hoje, o bacalhau. Dessa forma foi constatado que o bolinho de bacalhau e o bacalhau Gomes de Sá são pratos muito bem assimilados e consumidos pelos londrinenses por serem caracterizados por preparações ricas e cheias de sabor.

E é com o açúcar que nota-se a grande influência da cozinha portuguesa na formação da culinária brasileira, pois dentre os doces populares de influência lusitana está o arroz doce, uma iguaria esta obrigatória e muito popular em dias de festa.

1.3. Desdobramentos: prática em extensão curricular

Segundo a Resolução CNE nº 7/2018, a extensão curricular é definida como uma atividade interdisciplinar e integradora que promove a interação transformadora entre as instituições de ensino superior e a sociedade. Ela se constitui em um processo que articula ensino e pesquisa, contribuindo para a produção e aplicação do conhecimento, com um forte compromisso político, educacional, cultural, científico e tecnológico. A extensão deve estar inserida na matriz curricular dos cursos de graduação e ocupar, no mínimo, 10% da carga horária total, de modo a garantir sua relevância e eficácia no processo formativo dos estudantes.

Essa concepção vai além de meras atividades extracurriculares, assumindo um papel estruturante no desenvolvimento acadêmico, ao integrar o conhecimento teórico com a prática social. Permite que os estudantes apliquem os conhecimentos adquiridos em sala de aula em contextos reais, promovendo o desenvolvimento de competências práticas essenciais para a formação de profissionais críticos e conscientes de seu papel na sociedade.

Desempenha assim papel fundamental no processo de formação dos estudantes, uma vez que promove a aplicação prática do conhecimento acadêmico, enriquecendo a experiência de aprendizagem. Ela é uma resposta direta à necessidade de formação integral do estudante, conforme apontado pelas diretrizes da extensão na educação superior. Ao engajar os alunos em atividades que dialogam diretamente com as necessidades da sociedade, a extensão curricular contribui para a formação cidadã, incentivando a responsabilidade social e o compromisso ético com o desenvolvimento comunitário.

Além disso, a extensão curricular fortalece a relação entre a academia e a sociedade, atuando como um vetor de transformação social. Ao envolver-se em

atividades extensionistas, os estudantes têm a oportunidade de contribuir para a resolução de problemas sociais relevantes, tornando-se agentes de mudança em suas comunidades. Isso também promove a democratização do conhecimento, ao levar as inovações e descobertas acadêmicas para fora dos muros das universidades, tornando-as acessíveis e úteis para a sociedade.

No curso de Gastronomia, a aproximação entre alunos e a comunidade deu-se a partir do desdobramento das reflexões que já vinham ocorrendo em torno do patrimônio cultural londrinense, a partir de um aprofundamento teórico aliado à prática. A partir daí foi desenvolvido o Projeto de Extensão Curricular intitulado *Influências Gastronômicas das Etnias Londrinenses*, proporcionando uma oportunidade valiosa para explorar e celebrar a rica diversidade gastronômica da cidade, resultante das influências étnicas ao longo de sua história. Ao integrar a pesquisa acadêmica com a prática culinária e eventos culturais, o projeto não apenas aprofundou o conhecimento sobre as contribuições dos diferentes grupos étnicos, mas também promoveu um maior entendimento e apreciação da riqueza cultural presente na gastronomia londrinense.

Os alunos envolvidos no projeto puderam vivenciar de maneira prática as influências de grupos como italianos, alemães, japoneses, árabes e espanhóis, aplicando o conhecimento teórico em contextos reais e interativos. As oficinas culinárias, degustações, uma plataforma para a aprendizagem ativa e a troca de experiências, proporcionando um enriquecimento acadêmico e pessoal significativo.

Para a comunidade de Londrina, o projeto serviu como um ponto de encontro para a celebração e valorização das tradições gastronômicas diversas. Os *workshops* não só promoveram a integração cultural, mas também incentivaram a apreciação e o respeito pelas contribuições de cada grupo étnico para a culinária local. A produção de materiais educativos, como publicações e documentários, contribuiu para a disseminação do conhecimento sobre as influências étnicas na gastronomia de Londrina. Esses recursos servirão como referência para futuras pesquisas e como instrumentos de educação para a comunidade, reforçando a importância da diversidade cultural na formação da identidade gastronômica da cidade.

Os resultados do projeto destacam a importância de continuar a explorar e celebrar a diversidade cultural através de iniciativas semelhantes. Recomenda-se que futuras edições do projeto incluam uma ampliação do escopo de influências étnicas, bem como a incorporação de novas técnicas e abordagens para engajar ainda mais a comunidade e os alunos. Além disso, a continuidade das parcerias com instituições locais e a expansão das atividades podem fortalecer o impacto e a relevância do projeto. Em suma, o projeto *Influências Gastronômicas das Etnias Londrinenses* foi bem-sucedido em criar um espaço de aprendizado, celebração e valorização da diversidade cultural. Ele não apenas enriqueceu a formação acadêmica dos participantes, mas também fortaleceu a identidade cultural da cidade, promovendo uma maior compreensão e apreciação das influências étnicas que compõem a rica tapeçaria gastronômica de Londrina.

2. Culinária espanhola

Discentes:

Fernanda Pinto Ferreira
Heloisa Borges Monteiro De Souza
Lays Mayara Felicidade
Luana de Oliveira Souza
Maria Fernanda Souza Silveira

2.1. Introdução

Londrina é mais do que apenas uma cidade, é um ponto de encontro de culturas, um testemunho vivo de um passado profundamente enraizado na história da colonização e um reflexo da diversidade que moldou sua identidade. Fundada em 1934, durante o auge da expansão agrícola do Norte do Paraná, seu crescimento acelerado foi impulsionado pelo ciclo do café, que transformou vastas áreas de terras em campos férteis e prósperos.

A cultura gastronômica de Londrina, uma rica mistura de sabores e tradições, está no centro desse desenvolvimento, refletindo tanto os recursos locais quanto as influências culturais dos imigrantes. Entre eles, os espanhóis se destacam, deixando uma marca duradoura na culinária de Londrina e no sabor do Paraná.

Neste trabalho será abordada a herança espanhola, mergulhando na jornada dos churros, uma doce iguaria que transcende fronteiras, e nos deliciando com os sabores autênticos da culinária espanhola que encontraram um lar em Londrina. Ao traçar a história da emigração espanhola, entenderemos não apenas como esses imigrantes contribuíram para o desenvolvimento econômico e cultural de Londrina, mas também como sua influência continua a enriquecer o tecido gastronômico da cidade até os dias de hoje.

2.2. Londrina: café, cultura e culinária

Localizada no norte do estado do Paraná, Londrina é uma cidade vibrante e cosmopolita, reconhecida por sua rica história, economia diversificada e cultura acolhedora. Fundada em 1934, durante o ciclo de colonização do Norte do Paraná, a cidade experimentou um crescimento rápido devido à expansão da agricultura, especialmente do café. Atualmente, Londrina é um importante centro regional, destacando-se nas áreas de educação, saúde, comércio e serviços (Hildebrando, 2023).

O café desempenhou um papel fundamental no desenvolvimento econômico e social de Londrina e de toda a região norte do Paraná. Durante o século XX, a cultura cafeeira impulsionou o crescimento da cidade, atraindo imigrantes de diversas partes do Brasil e do mundo em busca de oportunidades na lavoura. A prosperidade gerada pelo café contribuiu para a modernização da região, com a construção de infraestrutura urbana, como estradas, ferrovias, escolas e hospitais (Benatti, 1996).

A expansão da cultura cafeeira para o Norte do Paraná, com Londrina como epicentro, marcou um período de desenvolvimento e transformação na região. O café converteu terras antes inexploradas em centros urbanos prósperos, unindo passado e presente em uma narrativa rica e aromática. Essa saga cafeeira também impulsionou o crescimento de cidades anteriormente rurais e isoladas na região, como Jacarezinho, Apucarana, Maringá, Paranavaí e Arapongas. As terras férteis do Paraná, especialmente no terceiro planalto paranaense, com seu solo de “terra roxa”, foram essenciais para o florescimento das plantações de café (Bueno; Fraga, 2022).

A cafeicultura tornou-se o motor financeiro do estado, passando por diferentes fases ao longo do tempo: a fase pioneira de desbravamento e implantação, seguida pela expansão e racionalização, e finalmente a retração e reajuste tecnológico. Londrina destacou-se como a “Capital Mundial do Café” na década de 1960, contribuindo significativamente para a produção global. No entanto, as geadas devastadoras das décadas de 1960 e 1970 abalaram a indústria cafeeira, levando muitos a reconsiderar sua viabilidade. A soja emergiu como uma forte concorrente, alterando o cenário agrícola. Apesar dos desafios, o café lentamente se recuperou, introduzindo o conceito de cafés especiais. Hoje, as terras do Norte do Paraná

lembram as décadas de glória e desafio por meio de locais como o Museu do Café em Londrina. Essa história é uma mistura de doçura e amargura, refletindo a própria natureza do café: uma semente plantada, cultivada e, finalmente, apreciada (Francisco, 2006).

A culinária de Londrina é marcada por uma ampla diversidade gastronômica, abrangendo desde restaurantes especializados em comida brasileira e internacional até bares e lanchonetes que oferecem petiscos e quitutes locais. A comida de rua também é muito popular na cidade, com *food trucks* e feiras gastronômicas que proporcionam uma variedade de sabores e experiências culinárias. A gastronomia de Londrina reflete influências de diferentes regiões do Brasil e do mundo, especialmente devido à presença de imigrantes europeus, como os espanhóis, que deixaram uma marca duradoura na cultura culinária local.

2.3. História da imigração espanhola

Desde os primórdios da colonização do Brasil, a imigração espanhola desempenhou um papel importante na formação da identidade e da sociedade brasileira. Embora historicamente ofuscada pela imigração portuguesa e, posteriormente, pela italiana, a contribuição espanhola foi significativa, especialmente na Região Sul do Brasil, com destaque para o estado do Paraná.

A imigração espanhola para o Brasil teve suas raízes em uma série de fatores socioeconômicos e políticos que marcaram a história da Espanha nos séculos XIX e XX. Um dos principais motivos foi a instabilidade política e as guerras civis que assolaram o país, como a Primeira Guerra Carlista (1833-1840), a Segunda Guerra Carlista (1846-1849) e a Guerra Civil Espanhola (1936-1939). Esses conflitos deixaram muitos espanhóis desiludidos e em busca de uma nova vida em terras estrangeiras. Além disso, as condições agrárias precárias em algumas regiões da Espanha, especialmente na Andaluzia e na Galícia, levaram muitos camponeses a buscar oportunidades em outro continente. A promessa de terras férteis e abundantes no Brasil, particularmente nas regiões do Sul, como o Paraná, foi um atrativo poderoso para esses imigrantes em busca de uma vida melhor (Martins, 1989).

Os espanhóis que imigraram para o Brasil eram diversificados em suas origens e ocupações. Entre eles havia camponeses, artesãos, comerciantes, intelectuais e até nobres empobrecidos. Muitos desses imigrantes trouxeram habilidades técnicas e conhecimentos agrícolas que se mostraram valiosos para o desenvolvimento do Brasil.

Os imigrantes espanhóis contribuíram significativamente para a diversidade étnica e cultural do Brasil, trazendo consigo sua língua, costumes, tradições e, em alguns casos, sua religião. Além disso, introduziram diferentes estilos arquitetônicos que deixaram uma marca duradoura na paisagem urbana e rural do Paraná. Em áreas nas quais se concentraram, é possível observar a influência da arquitetura espanhola em casas, igrejas e edifícios públicos, com características como telhados de cerâmica, varandas ornamentadas e detalhes em ferro forjado (Priori, 2012).

As tradições e festividades espanholas também encontraram um lugar no Paraná. Celebrações como a Semana Santa, com suas procissões e rituais religiosos, e festividades regionais, como as festas de São João e São Pedro, muitas vezes incorporam elementos da cultura espanhola. Além disso, a influência espanhola é evidente em eventos como as festas de touros, que refletem a tradição taurina espanhola.

No Paraná, os imigrantes espanhóis desempenharam um papel significativo no desenvolvimento econômico e social do estado. Muitos se estabeleceram em colônias agrícolas, nas quais aplicaram seus conhecimentos e habilidades na agricultura e na criação de gado, contribuindo de forma crucial para transformar terras virgens em áreas produtivas e impulsionar a economia local.

A gastronomia paranaense também foi enriquecida com a chegada dos espanhóis, que trouxeram técnicas culinárias, ingredientes e pratos típicos da Espanha, como a *paella*, o *gazpacho*, as tapas e os churros. Esses elementos se integraram ao repertório gastronômico do estado. A influência espanhola pode ser notada também no uso de ingredientes como azeitonas, azeite de oliva e pimentões, que passaram a ser frequentemente utilizados na culinária local.

2.4. Culinária espanhola

A culinária espanhola é uma verdadeira celebração dos sentidos, uma viagem através de sabores intensos, aromas envolventes e tradições profundamente arraigadas. Das montanhas do norte às ensolaradas praias do sul, a Espanha oferece uma diversidade de pratos que refletem sua rica história, geografia e cultura. Muitos desses pratos passaram a integrar a gastronomia brasileira, incluindo a de Londrina, no Paraná (Gonçales, 2012).

As tapas são uma parte fundamental da cultura gastronômica espanhola. Pequenas porções de comida servidas em bares e restaurantes para acompanhar uma bebida, as tapas vão desde azeitonas marinadas a *croquetas* cremosas e *pimientos de padrón* salteados, oferecendo uma explosão de sabores a cada mordida e permitindo que os comensais experimentem uma variedade de pratos em uma única refeição.

A *paella*, talvez o prato mais emblemático da Espanha, é uma rica combinação de arroz, frutos do mar, frango, coelho, vegetais e especiarias, cozidos lentamente em uma ampla frigideira. Originária da região de Valência, a *paella* simboliza a vida mediterrânea, sendo uma refeição para ser compartilhada entre amigos e familiares, evocando o calor do sol e a brisa do mar (Rodriguez; Carreli, 2018).

Perfeito para os dias quentes de verão, o *gazpacho* é uma sopa fria feita com tomate, pimentão, pepino, cebola e alho, temperada com azeite de oliva, vinagre e sal. Refrescante e nutritivo, o *gazpacho* é uma deliciosa forma de se refrescar nos meses mais quentes, destacando a simplicidade e o frescor dos ingredientes locais (Brenner, 2013).

A sangria, por sua vez, é uma bebida refrescante e festiva, preparada com vinho tinto ou branco, frutas frescas picadas, suco de frutas cítricas, açúcar e um toque de licor. Servida com gelo em copos grandes, a sangria é perfeita para celebrar ocasiões especiais ou simplesmente para desfrutar de um momento de descontração com amigos e familiares (Brenner, 2013).

Já a tortilla espanhola, também conhecida como *tortilla de patatas*, é uma omelete espessa feita com ovos, batatas e cebolas, geralmente cozida em azeite de oliva. Simples, mas deliciosa, a tortilla espanhola é um clássico da culinária do país, frequentemente servida como tapa ou como prato principal, acompanhada de salada (Pereira, 2019).

Por fim, vamos explorar um prato que merece destaque especial: os churros. Essas deliciosas tiras de massa frita, polvilhadas generosamente com açúcar e canela, são um verdadeiro deleite, tanto para crianças quanto para adultos. Servidos quentes e crocantes, os churros são frequentemente acompanhados por um irresistível chocolate quente espesso, ideal para mergulhar. Essa combinação indulgente de sabores e texturas faz os corações dos apreciadores da boa comida palpitar de alegria.

2.5. História dos churros

A história dos churros é fascinante e remonta a séculos atrás, com raízes em diferentes culturas e regiões. Embora a origem exata dos churros seja motivo de debate, sua história está ligada a várias influências culturais ao longo do tempo. Acredita-se que os churros tenham sido inspirados por uma sobremesa chamada “xurros” ou “churros”, introduzida na Península Ibérica por comerciantes árabes durante a era da ocupação mourisca na Espanha, que durou do século VIII ao XV. Essa sobremesa consistia em uma massa frita em óleo e polvilhada com açúcar, semelhante ao churro moderno (Meneguetti, 2017).

Ao longo dos séculos, os churros evoluíram e se espalharam por diferentes partes do mundo. No século XVI, os espanhóis levaram os churros para a América Latina durante a colonização, onde se tornaram uma parte integrante da culinária local. No México, por exemplo, os churros são frequentemente servidos com chocolate quente espesso para mergulhar, uma combinação que se tornou extremamente popular.

Na Espanha, os churros se tornaram uma iguaria popular em feiras, festas e mercados de rua, em que são vendidos frescos e quentes em barracas

especializadas. Tradicionalmente, os churros são preparados com uma massa simples de farinha, água, sal e, ocasionalmente, ovos. Essa massa é colocada em um saco de confeitar com um bocal em forma de estrela e frita em óleo quente até adquirir uma crocância dourada por fora e uma maciez por dentro.

Atualmente, os churros são apreciados em todo o mundo, tanto como sobremesa quanto como lanche. Eles são frequentemente polvilhados com açúcar e canela e servidos com uma variedade de coberturas e recheios, como chocolate, caramelo e doce de leite. Os churros permanecem como uma parte querida da cultura alimentar global, lembrando uma história rica e diversificada que atravessa continentes e séculos. Com seu sabor irresistível e textura crocante e macia, os churros se tornaram uma indulgência que transcende fronteiras e culturas.

2.6. Ficha técnica: Churros com doce de leite com café

Tabela 1 — Ingredientes churros com doce de leite com café.

Ingredientes Massa	Quantidade Líquida	Unidade de Medida
Farinha de trigo	180	gramas
Açúcar refinado	10	gramas
Água	360	mililitros
Manteiga sem sal	15	gramas
Amido de milho	10	gramas
Ovos	2	unidades
Sal	Q.B	
Óleo para fritar	Q.B	
Ingredientes recheio		
Leite integral UHT	1	litro
Açúcar refinado	250	gramas
Café solúvel	15	gramas
Bicarbonato de sódio	1	colher de café
Glicose de milho	25	gramas
Para servir		
Açúcar refinado	200	gramas
Canela	20	gramas

Fonte: Próprio autor, 2024.

Modo de preparo:

Para massa:

- Coloque a água, a manteiga, o sal e o açúcar em uma panela e leve para ferver.
- Fora do fogo, adicione a farinha peneirada de uma só vez.
- Misture até incorporar toda a água, leve de volta ao fogo mexendo sempre até soltar do fundo da panela.

- Reserve e deixe esfriar.
- Na batedeira, adicione os ovos um a um, batendo muito bem até ficar homogênea.
- Coloque em um saco de confeitar com bico pitanga, modele os churros diretamente sobre o óleo não muito quente.
- Fritar até dourar dos dois lados. Deixar escorrer. Polvilhar açúcar com canela.
- Servir com o recheio de doce de leite com café.

Para o recheio:

- Dissolver o bicarbonato de sódio na água (aproximadamente 30 ml).
- Misturar esta solução no leite e adicionar o açúcar.
- Levar ao fogo até iniciar a fervura.
- Deixar ferver por 5 minutos.
- Adicionar a glicose de milho.
- Adicionar o café solúvel.
- Manter em fogo alto mexendo sempre por aproximadamente 10 minutos.
- Deixar ferver e mexer ocasionalmente, até começar a desgrudar do fundo da panela.
- Desligue o fogo e bata vigorosamente para que fique brilhoso e liso.

3. Culinária alemã

Discentes:

Adélia Borher de Freitas

Carolina Tondato Durigão

Ricardo Alves de Oliveira

Ketlin Cristina de Oliveira Geraldo

3.1. Introdução

O *Hackbraten*, conhecido como *meatloaf* em inglês, possui uma longa e rica história cultural, com variações que refletem as tradições culinárias de diferentes regiões. Sua origem remonta à antiguidade, com raízes que datam da época dos romanos. Ao longo dos séculos, o *Hackbraten* evoluiu e se adaptou às diversas culturas europeias, especialmente na Alemanha, onde se consolidou como um prato tradicional.

A origem do *Hackbraten* pode ser rastreada até a Roma Antiga, onde pratos semelhantes, feitos com carne moída, eram populares. Os romanos preparavam uma mistura de carne moída com pão embebido em vinho e especiarias, criando uma receita que influenciou o desenvolvimento do prato ao longo do tempo.

Na Idade Média, o *Hackbraten* começou a surgir na Europa como uma solução prática para aproveitar restos de carne. A carne moída era misturada com pão, ovos e temperos, resultando em um prato nutritivo e econômico, que permitia estender o uso da carne, um recurso muitas vezes escasso na época.

Na Alemanha, o *Hackbraten* se tornou um prato tradicional e familiar, especialmente popular nas regiões da Baviera e Renânia. A receita básica variava conforme os ingredientes disponíveis e as preferências locais, com a adição de especiarias como noz-moscada, mostarda e ervas sendo comum.

O *Hackbraten* alemão é frequentemente servido com acompanhamentos como purê de batatas, molho de carne (*gravy*) e vegetais. Em algumas regiões, é tradicional

envolvê-lo em bacon antes de assar, o que ajuda a manter a carne úmida e a intensificar o sabor.

3.2. Difusão internacional

O *Hackbraten* migrou para outros países europeus e para os Estados Unidos durante o período de imigração do século XIX e início do século XX. Nos Estados Unidos, o prato, conhecido como *meatloaf*, tornou-se um ícone da culinária americana, especialmente durante a Grande Depressão. Nesse período, receitas econômicas e que rendiam bastante eram essenciais para muitas famílias. Ingredientes como ketchup e cebola em pó foram incorporados para adaptar o sabor ao paladar americano, criando uma versão distinta do *Hackbraten*, que se tornou um clássico nos lares dos Estados Unidos.

3.3. Aspecto cultural

O *Hackbraten* é frequentemente associado a refeições familiares e domingos em família na Alemanha, evocando uma forte sensação de nostalgia e conforto. Tradicionalmente, é um prato que atravessa gerações, transmitido de avós para pais e filhos, mantendo viva a conexão com as raízes culinárias.

Uma das razões para a popularidade contínua do *Hackbraten* é sua versatilidade. Ele pode ser preparado com diferentes tipos de carne, como bovina, suína ou de aves, e enriquecido com uma variedade de ingredientes adicionais, conforme as preferências regionais e pessoais. Essa adaptabilidade permite que cada família crie sua própria versão do *Hackbraten*, tornando-o um prato essencial e querido nas cozinhas alemãs.

3.4. Desenvolvimento do *Hackbraten* na Alemanha

O *Hackbraten*, um prato clássico da culinária alemã, possui uma história rica e diversificada. Sua evolução ao longo dos séculos reflete as transformações sociais, econômicas e culturais da Alemanha, tornando-o um símbolo da tradição e da adaptação culinária do país. O *Hackbraten* teve início como uma solução prática e econômica para aproveitar sobras de carne. Durante a Idade Média, pedaços de carne moída eram combinados com pão, ovos e especiarias, resultando em um prato nutritivo e acessível.

Ao longo do tempo, diferentes regiões da Alemanha criaram suas próprias versões do *Hackbraten*, incorporando ingredientes locais e técnicas culinárias distintas. Na Baviera, por exemplo, é comum adicionar mostarda e pickles à mistura de carne, enquanto na Renânia, o uso de ervas frescas é mais predominante.

Ingredientes e preparação

- **Carne:** Tradicionalmente, o *Hackbraten* alemão é preparado com uma combinação de carne bovina e suína moída, o que proporciona um equilíbrio perfeito entre sabor e textura.
- **Pão e líquidos:** Pão embebido em leite ou água é adicionado à mistura de carne para conferir estrutura e umidade ao *Hackbraten*. Esse método era particularmente valioso em tempos de escassez, pois permitia que a carne rendesse mais, tornando o prato mais econômico sem comprometer o sabor e a textura.
- **Especiarias e temperos:** Temperos como sal, pimenta, páprica, noz-moscada e ervas como manjerona e salsa são comumente usados no *Hackbraten*. Algumas receitas regionais também incluem ingredientes adicionais, como alho, cebola e mostarda, para adicionar profundidade e complexidade ao sabor do prato.

Variações regionais

- **Baviera:** O *Hackbraten* bávaro frequentemente inclui mostarda e, às vezes, picles picados. Pode ser envolto em bacon antes de assar, o que ajuda a manter a carne úmida e adiciona um sabor defumado.
- **Renânia:** Na Renânia, o *Hackbraten* é geralmente mais leve, com ênfase em ervas frescas como salsa e tomilho. Às vezes é servido com um molho rico feito a partir dos pingos da carne.
- **Pratos festivos:** Em algumas regiões, o *Hackbraten* é considerado um prato especial para ocasiões festivas, como o Natal ou Páscoa, sendo preparado com mais cuidado e ingredientes de alta qualidade.

Culinária moderna

- **Adaptação e popularidade:** O *Hackbraten* continua popular na Alemanha moderna, sendo apreciado tanto em lares quanto em restaurantes. Sua versatilidade permite várias adaptações, desde versões vegetarianas até variações *gourmet* com ingredientes sofisticados.
- **Influência internacional:** O prato também ganhou popularidade fora da Alemanha, especialmente nos Estados Unidos, onde os imigrantes alemães trouxeram suas receitas. A versão americana, conhecida como *meatloaf*, tornou-se um clássico por si só, frequentemente adaptado com ingredientes como ketchup e molho *barbecue*.

3.5. Significado cultural

O *Hackbraten* é frequentemente associado a refeições familiares e domingos em família, evocando sentimentos de conforto e nostalgia. Muitas famílias têm suas

próprias receitas, transmitidas de geração em geração. Historicamente, o *Hackbraten* simboliza a economia e a criatividade na cozinha, mostrando como ingredientes simples podem ser transformados em um prato saboroso e satisfatório.

A variação regional do *Hackbraten* reflete a diversidade cultural dentro da Alemanha, com cada região adicionando seu toque especial ao prato. Londrina, cidade localizada no Norte do Paraná, Brasil, possui uma rica herança étnica, moldada por diversas comunidades imigrantes que contribuíram para sua formação e identidade ao longo do tempo. Entre essas comunidades, a presença alemã destaca-se como uma das mais proeminentes e influentes.

Desde os primeiros dias de colonização, os imigrantes alemães desempenharam um papel crucial no desenvolvimento econômico, social e cultural de Londrina. A imigração alemã para o Brasil teve início no século XIX, quando colonos buscaram novas oportunidades em terras estrangeiras devido a fatores como instabilidade política, crises econômicas e conflitos. Muitos desses imigrantes encontraram lar na região de Londrina, trazendo consigo suas tradições, costumes e valores culturais, deixando uma marca indelével na cidade.

A influência alemã é visível em vários aspectos da vida cotidiana, sendo a culinária um dos mais evidentes. A gastronomia alemã, conhecida por sua diversidade de sabores e pela ênfase em ingredientes frescos e sazonais, tornou-se popular entre os moradores locais e visitantes. Restaurantes, como o Strassberg, são conhecidos por oferecer uma experiência autêntica da culinária alemã, com pratos tradicionais preparados com maestria.

Além da gastronomia, a comunidade alemã contribuiu significativamente para o desenvolvimento agrícola da região, estabelecendo-se como agricultores e impulsionando a economia local. Fundaram também instituições educacionais, religiosas e sociais que desempenharam um papel crucial na preservação da identidade cultural alemã, transmitindo tradições de geração em geração.

Hoje, a presença da comunidade alemã é celebrada e valorizada em Londrina, refletindo-se em festivais, eventos culturais e na vida cotidiana da cidade. A gastronomia alemã é uma parte integral dessa herança cultural, influenciando não

apenas os paladares locais, mas também a cena gastronômica da cidade como um todo.

Além disso, a arquitetura local também reflete a influência alemã, com alguns edifícios e residências exibindo características típicas desse estilo. A música e a dança alemãs também têm espaço em festivais e eventos culturais, nos quais as tradições são mantidas vivas e compartilhadas com toda a comunidade.

O *Hackbraten* é mais do que apenas um prato de carne, é uma parte vital da história culinária alemã, representando a inovação e a adaptabilidade da cozinha do país. Desde suas origens humildes até sua presença nas mesas modernas, o *Hackbraten* continua a ser uma expressão deliciosa da tradição e da cultura alemã.

3.6. Ficha técnica: *Hackbraten*

Tabela 1 — Receita *Hackbraten*.

<u>Hackbraten (Bolo de Carne Alemão)</u>						
Tipo de produção:						
Rendimento (porções): 4						
Custo Total R\$ 0,00						
Custo Porção R\$ 0,00						
Índice de Custo (Fator) 4						
Preço de Venda da Porção R\$ 0,00						
Ficha Técnica						
Ingredientes	Quantidade Líquida	Unidade de Medida	Preço Unitário	Rendimento	Quantidade Bruta	Preço Líquido
Carne moída (pode ser uma mistura de carne bovina e suína)	400	gramas				
Cebola média picada	1	unidade				
Dente de alho picado	2	unidade				
Ovo	1	unidade				
Pão amanhecido embebido em leite	1/2	xícara				
Farinha de rosca	1/4	xícara				
Salsinha fresca picada	2	colher de sopa				
Mostarda	1	colher de sopa				
Sal	-	Q.B				
Pimenta do reino	-	Q.B				
Bacon em fatias	100	gramas				
Modo de preparo:						
Pré-aqueça o forno a 180°C (350°F).						
Em uma tigela grande, misture a carne moída, a cebola, o alho, o ovo, o pão embebido no leite (esprema o excesso de leite antes de adicionar), a farinha de rosca, a salsinha, a mostarda e o molho inglês. Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto. Amasse bem a mistura até que todos os ingredientes estejam completamente incorporados.						
Cubra o topo do bolo de carne com as fatias de bacon, sobrepondo-as ligeiramente e pressionando levemente para fixá-las.						
Para garantir que a carne esteja cozida, insira um termômetro de carne no centro do bolo de carne; a temperatura interna deve atingir pelo menos 70°C (160°F).						
Retire o Hackbraten do forno e deixe descansar por alguns minutos antes de fatiar.						
Sirva o Hackbraten fatiado, acompanhado de molho de sua preferência, purê de batatas e legumes cozidos, se desejar.						

Fonte: Próprio autor, 2024.

4. Culinária italiana

Discentes:

Elen Carla Ceolin

Sebastião Aparecido Pereira da Silva Junior

Vinicius Calabreze Rissi

Vinícius Rodrigues Ribeiro

4.1. Introdução

A imigração no Paraná começou por volta de 1870. Durante o processo de colonização de Londrina, estima-se que mais de 30 etnias de diferentes partes do mundo se estabeleceram na cidade. Entre os imigrantes, os italianos formaram o maior grupo, com cerca de 770 famílias atraídas pela oferta de grandes lotes de terra vermelha e fértil, vendidos a preços muito baixos na região norte do Paraná. A cultura italiana, trazida por esses imigrantes e mantida por seus descendentes, deixou marcas que vão além da agricultura, influenciando também a gastronomia, a arquitetura e diversas expressões artísticas locais.

A imigração para o Norte do Paraná foi predominantemente de paulistas e mineiros, que chegaram na década de 1930. Segundo o relatório da Companhia de Terras Norte do Paraná, em 1935 foram vendidos 476 lotes para imigrantes italianos.

A Tabela 1 mostra o número de imigrantes de diferentes nacionalidades presentes em Londrina em 1938. É notável o reduzido número de ingleses, que, apesar de serem considerados os grandes responsáveis pela construção da cidade — inclusive pela origem do nome Londrina —, contavam apenas com 7 cidadãos registrados.

Tabela 1 — Presença imigrante em Londrina em 1938.

Brasileiros	1823	Rumenos	12
Italianos	611	Inglezes	7
Japonezes	533	Syrios	5
Allemaes	510	Argentinos	5
Hespanhoes	303	Dinamarquezes	3
Portuguezes	218	Norte Americanos	2
Polonezes	193	Australianos	2
Ukranianos	172	Suecos	2
Hungaros	138	Francezes	2
Tchecos-Eslovacos	51	Bulgaros	2
Russos	44	Belgas	2
Suicos	34	Liechteinsteonianos	2
Austriacos	29	Norueguez	2
Lithuanos	21	Indiano	1
Yoguslavos	15	Estoniano	1

Fonte: Silva, 2011.

4.2. Destaques de alguns imigrantes italianos em Londrina

Filippo Foggia, um imigrante italiano, foi um dos primeiros carroceiros de Londrina e desempenhou um papel fundamental na comunidade local. Além de sua atuação como carroceiro, Foggia fundou a primeira associação política da cidade, a União dos Trabalhadores de Londrina. Sua contribuição foi significativa para a organização e o desenvolvimento da cidade, refletindo a importância da comunidade italiana no processo de formação e consolidação de Londrina.

Figura 1 — Filippo Foggia



Fonte: Roman, 2021.

Diversas famílias italianas imigraram para Londrina ao longo dos anos, desempenhando um papel fundamental na formação e no desenvolvimento da cidade. Entre as famílias italianas de destaque em Londrina estão os Barbieri, os Mello, os Zanin, os Sartori, os Scabora, os Silvestre, entre outras.

João Milanez, fundador da Folha de Londrina, era filho de imigrantes italianos que se estabeleceram na cidade. Domingos Pellegrini, reconhecido como um dos maiores escritores de Londrina, possui mais de 40 obras publicadas e foi vencedor do Prêmio Jabuti em duas ocasiões. Essas famílias trouxeram consigo sua cultura, tradições e valores, deixando uma marca duradoura na história e na identidade da comunidade londrinense.

4.3. Gastronomia vinculada à etnia

A presença da etnia italiana em Londrina é marcante, contribuindo significativamente para a diversidade cultural da região. A influência italiana pode ser observada não apenas na arquitetura e nas tradições locais, mas também na gastronomia.

Restaurantes italianos em Londrina oferecem pratos tradicionais, como massas frescas, pizzas artesanais e deliciosas sobremesas que refletem a rica herança da culinária italiana. Márcia Rorato, docente e pesquisadora da cultura italiana, destaca em entrevista à *Folha de Londrina* que os imigrantes italianos foram responsáveis pela introdução de diversos pratos típicos da Itália na culinária local. “Dentre as receitas trazidas por eles estão a polenta, o almeirão com bacon, o bacalhau e o doce de abóbora” (Folha de Londrina, 2021). Essa conexão gastronômica não satisfaz apenas os paladares dos moradores, mas também celebra a história e a identidade da comunidade italiana presente em Londrina.

A alimentação na época era bastante simples, com a maior parte do preparo sendo caseira. Não havia, para as donas de casa da época, a variedade e a quantidade de especiarias e temperos prontos que temos hoje. O macarrão era consumido frequentemente, com a massa sendo preparada em casa, na forma de *tagliatelli* e *tortellini*. Este último demandava um trabalho considerável. Semelhante ao *capeletti* atual, mas com “um recheio caseiro delicioso”, segundo os pioneiros, era comum as *mammas* ficarem até a madrugada preparando a iguaria, que depois era cozida em um bom caldo de galinha. O molho também era preparado em casa: o tomate era refogado e temperado, às vezes com carne moída, ou frango desfiado, ou apenas o tomate refogado e temperado. Os italianos também consumiam muita polenta com fubá, sendo a polenta com frango ao molho um dos pratos preferidos e festivos da colônia.

O molho bolonhês é um dos mais conhecidos entre os molhos de origem italiana no contexto culinário brasileiro. A receita tem origem em Bologna, na região Emilia-Romagna da Itália, no século XVI. Baseado em um ragu, método de cozimento de uma proteína animal por um longo período, a receita original era feita com cartela (diafragma do boi). No entanto, como esse corte se tornou raro e caro, a receita foi adaptada para incluir partes suínas, preferencialmente com alto teor de gordura e colágeno. A receita original do molho bolonhês foi documentada na Câmara de Comércio de Bologna em 1982, com o objetivo de preservar sua receita tradicional (Muta, 2023).

A gastronomia italiana é amplamente reconhecida como um patrimônio cultural imaterial devido à sua importância para a identidade e a cultura do povo italiano, bem

como à sua influência global significativa. Pratos tradicionais italianos, técnicas culinárias e ingredientes específicos são considerados parte integrante da herança cultural italiana. A culinária italiana não apenas representa uma forma de expressão cultural, mas também promove a coesão social, transmitindo valores e tradições de geração em geração. Ela desempenha um papel vital na preservação da identidade cultural e na promoção do diálogo intercultural em todo o mundo.

4.4. Ficha técnica: *Tagliatelle alla Bolognese*

Tabela 2 — Ingredientes *Tagliatelle alla Bolognese*.

Tagliatelle Allá Bolognesi						
Tipo de produção: prato principal						
Rendimento (porções): 40 porções de 70g cada						
Custo total R\$0,00 Custo porção R\$0,00 Índice de custo (fator) Preço da venda da porção R\$0,00						
FICHA TÉCNICA						
Para a massa						
Ingrediente	Quantidade líquida	Unidade de medida	Preço unitário	Rendimento	Quantidade bruta	Peso líquido
Farinha de trigo	2000	g				
Ovo	880	g				
Gemas	144	g				
Para o molho						
Ingrediente	Quantidade líquida	Unidade de medida	Preço unitário	Rendimento	Quantidade bruta	Peso líquido
Carne bovina moída	825	g				
Carne suína moída	575	g				
Panceta moída	275	g				
Fundo de carne	625	g				
Tomate Pelati	1000	g				
Cenoura	100	g				
Cebola	100	g				
Salsão	125	g				
Leite	375	ml				
Manteiga	125	g				
Vinho tinto seco	375	ml				
Azeite	50	ml				
Sal	10	g				
Pimenta do reino	8	g				

Queijo parmesão	500	g				
-----------------	-----	---	--	--	--	--

Fonte: Próprio autor, 2024.

Tabela 2 — Ingredientes caldo de carne.

Ingrediente	Quantida de Líquida	Unidade de medida	Preço unitário	Rendimento	Quantida de Bruta	Preço Líquido
Osso de boi	3	kg				
Cebola	400	g				
Cenoura	400	g				
Alho-poró	400	g				
Salsão	250	g				
Purê de tomate	30	gramas				
Pimenta Reino	12	gramas				

Fonte: Próprio autor, 2024.

Modo de preparo

Asse os ossos a 230° C por 40 minutos, adicionando os legumes na metade do tempo. Adicione um pouco de água à panela, acrescente os outros ingredientes e cozinhe lentamente por 3 a 4 horas, retirando a gordura da superfície ocasionalmente. Coe o caldo e deixe esfriar.

Para a massa

Modo de preparo:

Em uma bancada limpa, coloque a farinha de trigo e faça um buraco no centro. Quebre um ovo de cada vez em uma tigela pequena e transfira-os para o buraco formado na farinha. Com um garfo, mexa apenas os ovos para misturar as gemas com as claras. Gradualmente, misture as gemas com a farinha, fazendo movimentos circulares do centro para as bordas, em sentido horário. Quando a farinha começar a incorporar os ovos, use as mãos para misturar e amassar até obter uma massa lisa e

macia, o que deve levar cerca de 15 minutos. Em seguida, embale a massa com filme plástico e deixe descansar em temperatura ambiente por 20 minutos.

Prepare uma assadeira polvilhada com farinha de trigo. Em uma panela grande, leve cerca de 5 litros de água para ferver. Polvilhe a bancada de trabalho com um pouco de farinha de trigo. Desembale a massa, transfira-a para a bancada e, com uma espátula, divida-a em 4 partes para facilitar a abertura. Passe cada parte da massa por um cilindro elétrico até atingir a espessura desejada, cerca de 2 mm. Depois, passe a massa pelo cilindro manual de corte, escolhendo o tipo de corte desejado. Corte a massa em fios, solte-os e transfira-os para a assadeira polvilhada com farinha. Repita o processo com o restante da massa.

Para o molho

Modo de preparo:

Em uma panela, aqueça o azeite e, aos poucos, refogue as carnes (bovina moída, suína moída e panceta moída). Reserve-as fora da panela. Na mesma panela, adicione a manteiga e refogue o mirepoix (salsão, cebola e cenoura). Retorne as carnes à panela, adicione sal e vinho tinto. Após o álcool evaporar, acrescente o leite, o fundo de carne e o tomate pelati. Deixe o caldo engrossar em fogo baixo por 1 hora e 30 minutos.

Para a montagem

Cozinhe a massa fresca em água fervente com sal. Escorra e envolva com o molho Bolognese. Sirva imediatamente, ainda quente.

Tabela 3 — Lista de compras.

TIPO	MATERIAL	QUANTIDADE	MEDIDA
Armazém	Farinha de Trigo	2	kg
Hortifruti	Ovos	30	unidades
Carne	Carne bovina Moída	825	g
Carne	Carne suína Moída	575	g
Carne	Panceta moída	275	g
Carne	Osso de boi	3	kg
Hortifruti	Cebola	500	g
Hortifruti	Cenoura	500	g
Hortifruti	Salsão	400	g
Hortifruti	Alho poró	400	g
Armazém	Purê de tomate	30	g
Armazém	Sal	20	g
Armazém	Pimenta reino	20	g
Armazém	Tomate pelati	1	kg
Laticínio	Leite	1	l
Laticínio	Manteiga	250	g
Bebidas	Vinho tinto seco	1	l
Armazém	Azeite	1	l
Laticínio	Queijo Parmesão	500	g
Utensílios	Cilindro	1	

Fonte: Próprio autor, 2024.

Como podemos observar, a cultura italiana em Londrina possui influência e raízes mais profundas do que a inglesa. Seus traços são visíveis em toda a cidade, desde a arquitetura das casas até a culinária local. O legado italiano em Londrina já está presente há gerações e continuará assim por muitas outras, principalmente através da gastronomia. Justamente por essa contribuição significativa para a identidade londrinense, destacamos um prato emblemático da cultura italiana: o *Tagliatelle alla Bolognese*.

5. Culinária árabe

Discentes:

Lucineia Ferreira Marcelino

Rodrigo Maruishi

Nathan Pereira

Matheus Evangelista

Sayonara

5.1. Introdução

Atualmente a cultura árabe está bem presente em Londrina. O comércio no centro da cidade é um reflexo dessa influência, com lojas que oferecem itens típicos da cultura árabe, como roupas, toalhas e enxovais, trazendo um pedaço do Oriente Médio para a região. A colônia árabe de Londrina é a segunda maior do país, com cerca de 15 mil habitantes, sendo a grande maioria de origem libanesa.

A culinária árabe chegou a Londrina por volta da década de 1960, trazida por Michel Dakkache, um libanês que se casou com Salime, também de origem libanesa. Em 22 de maio de 1965 o casal fundou o Kiberama, que rapidamente se tornou um dos restaurantes árabes mais conhecidos da cidade. No Kiberama, os clientes podem saborear uma grande variedade de pratos típicos, como charuto de repolho, tabule e esfiha. Desde então, o número de restaurantes árabes em Londrina aumentou significativamente, tornando essa gastronomia uma das mais apreciadas pelos moradores locais.

5.2. Cultura gastronômica árabe

A culinária árabe é celebrada por sua diversidade e riqueza de sabores, destacando-se pelo uso de uma ampla variedade de especiarias, ervas, grãos e carnes. A seguir estão alguns dos pratos e ingredientes mais icônicos dessa tradição culinária.

Pratos típicos

- **Falafel:** Bolinhos fritos feitos de grão-de-bico ou fava.
- **Hummus:** Pasta de grão-de-bico com tahine (pasta de gergelim), alho e limão.
- **Tabule:** Salada de trigo bulgur com salsa, tomate, hortelã, cebola e temperos.
- **Kibbeh:** Bolinho de carne moída misturada com trigo, que pode ser frito, assado ou servido cru.
- **Esfiha:** Pastel assado recheado com carne, queijo ou outros ingredientes.
- **Shawarma:** Carne temperada, grelhada e fatiada, servida em pão pita com acompanhamentos.
- **Baklava:** Sobremesa feita de massa folhada, nozes e mel.

Ingredientes comuns

- **Especiarias:** Cominho, coentro, canela, noz-moscada, açafrão e cardamomo.
- **Ervas frescas:** Hortelã, salsa e coentro.
- **Legumes e verduras:** Berinjela, abobrinha, tomate e pepino.
- **Grãos:** Arroz, trigo bulgur, grão-de-bico e lentilhas.
- **Laticínios:** Iogurte, queijo feta e *labneh* (iogurte coado).

5.3. A chegada da gastronomia árabe no Brasil

A culinária árabe chegou ao Brasil junto às ondas de imigração, especialmente de libaneses e sírios, a partir do final do século XIX e início do século XX. Os primeiros imigrantes árabes chegaram ao Brasil por volta de 1870, fugindo de dificuldades econômicas e conflitos no Império Otomano. A maioria desses imigrantes era de origem libanesa e síria, estabelecendo-se principalmente em cidades como São Paulo, Rio de Janeiro e Curitiba.

Os imigrantes árabes trouxeram suas tradições culinárias e começaram a abrir restaurantes, padarias e mercados, oferecendo pratos típicos de suas terras natais. A culinária árabe rapidamente ganhou popularidade, graças aos seus sabores distintos e à adaptação dos pratos ao paladar brasileiro. Pratos como quibe, esfiha e tabule tornaram-se comuns e apreciados em todo o Brasil. A culinária árabe também influenciou a gastronomia brasileira, integrando-se aos hábitos alimentares locais e enriquecendo a diversidade culinária do país.

A comunidade árabe no Brasil continua a preservar e celebrar suas tradições culinárias por meio de festas e eventos culturais e sociais, mantendo viva sua herança gastronômica. Hoje a culinária árabe é uma parte integral da gastronomia brasileira, com restaurantes e mercados árabes presentes em muitas cidades do país, oferecendo uma deliciosa variedade de pratos autênticos apreciados por pessoas de todas as origens.

5.4. Tabule

- **Antiga Mesopotâmia:** A região da Mesopotâmia (atual Iraque), frequentemente chamada de “berço da civilização”, foi onde muitas práticas agrícolas se desenvolveram, incluindo o cultivo de grãos como trigo e cevada, essenciais para o tabule.
- **Cultivo do trigo bulgur:** O trigo bulgur, principal ingrediente do tabule, é um grão de trigo cozido, seco e triturado, cuja utilização remonta a milhares de anos no

Oriente Médio. Era uma forma prática de conservar o trigo para consumo ao longo do ano.

- **Influências regionais:** Saladas à base de grãos e ervas eram comuns nas antigas civilizações do Oriente Médio. A combinação de ingredientes frescos e grãos oferecia pratos nutritivos e saborosos.
- **Evolução do tabule:** Ao longo dos séculos, a receita do tabule evoluiu, incorporando ingredientes locais e adaptações culturais. No Líbano e na Síria, a abundância de ervas frescas como salsa e hortelã, junto ao cultivo de tomates e cebolas, levou ao desenvolvimento do tabule como é conhecido hoje.

Chegada do tabule ao Brasil

- **Imigração árabe:** O tabule chegou ao Brasil com a imigração árabe, especialmente de libaneses e sírios, a partir do final do século XIX e início do século XX. Esses imigrantes trouxeram consigo suas tradições culinárias, incluindo a receita do tabule.
- **Adaptação e popularização:** No Brasil, o tabule foi rapidamente adaptado e incorporado à gastronomia local. A salada, com seus ingredientes frescos e saudáveis, conquistou o paladar dos brasileiros e se adequou bem ao clima do país. Restaurantes e mercados árabes passaram a oferecer o tabule, contribuindo para sua popularização em todo o país.
- **Integração na cultura culinária brasileira:** Hoje, o tabule é um prato comum em muitas mesas brasileiras, especialmente em ocasiões festivas e encontros familiares. Ele é valorizado tanto por sua simplicidade quanto pelos benefícios nutricionais que oferece, sendo encontrado em diversos restaurantes e lares em todo o país.

O tabule, com suas origens na Mesopotâmia e evolução através das culturas do Oriente Médio, exemplifica como a gastronomia pode atravessar fronteiras e se transformar ao longo do tempo. No Brasil, ele encontrou um novo lar e continua a ser celebrado por sua frescura e sabor.

5.5. Kafta

A kafta é um prato tradicional da culinária árabe, especialmente popular em países como Líbano, Síria, Jordânia e Turquia. Trata-se de uma mistura de carne moída (geralmente bovina ou de cordeiro), temperada com especiarias e ervas, moldada em espetos e grelhada.

Histórico e origens

- **Antiguidade:** As origens da kafta remontam à antiguidade, com preparações semelhantes encontradas em textos antigos da Mesopotâmia (atual Iraque). Moer carne e misturá-la com especiarias era uma prática comum em muitas culturas do Oriente Médio.
- **Expansão islâmica:** Com a expansão do Império Islâmico, receitas e técnicas culinárias se disseminaram por uma vasta região, incluindo o Norte da África, a Península Ibérica e partes da Ásia. A kafta foi adaptada localmente, resultando em diversas variações regionais.
- **Influência otomana:** Durante o período do Império Otomano, a culinária turca influenciou significativamente as tradições alimentares dos países sob seu domínio. A kafta (ou köfte, como é conhecida na Turquia) é um exemplo dessa troca cultural, com o uso de carne moída, ervas e especiarias se tornando uma característica distintiva da culinária do Oriente Médio.
- **Chegada da kafta ao Brasil:** A chegada da kafta ao Brasil está intimamente relacionada à imigração árabe, especialmente de libaneses e sírios, no final do século XIX e início do século XX. Esses imigrantes trouxeram consigo suas

tradições culinárias, incluindo a receita da kafta.

- **Estabelecimento de comunidades:** Os imigrantes árabes se estabeleceram em várias regiões do Brasil, especialmente em cidades como São Paulo, Rio de Janeiro e Curitiba. Eles abriram restaurantes, mercados e açougues, introduzindo a culinária árabe à população local.
- **Popularização:** A kafta, com seu sabor rico e método de preparo simples, rapidamente ganhou popularidade no Brasil. Tornou-se um prato apreciado em churrascos e festivais culinários. Embora a receita original tenha sido adaptada com ingredientes locais, suas características essenciais foram preservadas.
- **Cultura e identidade:** Assim como outros pratos árabes, a kafta contribuiu para reforçar a identidade cultural dos imigrantes árabes no Brasil. Festivais culturais e eventos comunitários frequentemente apresentam a kafta como um símbolo da rica herança culinária árabe.

A kafta, com suas raízes profundas na culinária árabe e sua evolução ao longo dos séculos, encontrou um novo lar no Brasil graças à imigração árabe. Hoje é um prato amado e integrado à diversidade gastronômica do país, refletindo a capacidade da culinária de unir culturas e criar novas tradições.

5.6. Ficha técnica: Kafta

Tabela 1 — Ingredientes Kafta.

INGREDIENTES	QUANTIDADE
Carne moída	3 kg
Azeite	10 ml
Cebola	3 unidades
Alho	3 dentes
Hortelã	30 folhas
Tempero sírio	12 gramas
Cominho	12 gramas
Páprica picante	12 gramas
Sal	Q.B
Pimenta do reino	10 gramas
Molho	
Iogurte desnatado	600 gramas
Creme de leite	600 gramas
Sal	Q.B
Pimenta do reino	6 gramas
Azeite	10 ml
Limão	3 unidades
Hortelã	30 folhas

Fonte: Próprio autor, 2024.

Modo de preparo

1. Comece preparando o molho: coloque o iogurte, o creme de leite, o limão, a hortelã e um fio de azeite no mixer e bata até obter uma mistura homogênea. Tempere com sal e pimenta a gosto e reserve.
2. Triture o alho e a cebola no mixer até obter uma pasta cremosa. Coloque a carne em uma tigela grande, adicione a pasta de alho e cebola, a sopa de cebola, as folhas

de hortelã picadas e todos os temperos. Misture bem até que todos os ingredientes estejam bem incorporados.

3. Passe um pouco de azeite nas mãos. Faça uma bola de carne e coloque-a em um espetinho. Modele a carne, pressionando-a e esticando-a ao longo de toda a extensão do espeto.

4. Coloque os espetos em um refratário, regue com azeite e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 25 minutos. Lembre-se de virar os espetos na metade do tempo para que as koftas assem por igual dos dois lados.

5.7. Ficha técnica: Tabule

Tabela 2 — Ingredientes Tabule.

INGREDIENTES	QUANTIDADE
Trigo para kibe	1 kg
Tomates	20 unidades
Salsa	240 gramas
Cebolinha verde	240 gramas
Hortelã	350 gramas
Cebola média	2 unidades
Pepino pequeno	6 unidades
Sal	Q.B
Limão	2 unidades
Azeite	Q.B
Alface	1 maço
Água morna	1 litro e 400 ml

Fonte: Próprio autor, 2024.

Modo de preparo

1. Coloque o trigo em uma tigela bem grande. Cubra com água morna e deixe assentar no fundo da tigela.
2. Cubra com um pano e deixe descansar por 20 minutos. Após o descanso, solte o trigo com um garfo. Na tigela com o trigo, adicione a cebola picada, a salsa, o pepino, a cebolinha, o tomate picado e a hortelã picada.
3. Tempere com sal, azeite e suco de limão e misture bem. Arrume as folhas de alface como base em outra travessa e coloque o tabule por cima. Finalize com hortelã e um fio de azeite.

Tabela 3 — Lista de Compras.

Tipo	Material	QTD.	UM
Outros	Trigo para kibe	1.000	gramas
Carnes	Carne acém moído	3.000	gramas
Hortifruti	Tomate	3.000	gramas
Hortifruti	Salsa	250	gramas
Hortifruti	Cebolinha verde	250	gramas
Hortifruti	Hortelã	500	gramas
Hortifruti	Cebola	6	unidades
Hortifruti	Pepino pequeno	6	unidades
Hortifruti	Limão	6	unidades
Hortifruti	Alface	1	unidades
Hortifruti	Alho	2	cabeças
Outros	logurte desnatado	600	gramas
Outros	Creme de leite	600	gramas
Outros	Azeite	1	litro
Armazém	Sal	100	gramas
Armazém	Pimenta do reino	40	gramas
Outros	Tempero sírio	20	gramas
Armazém	Páprica picante	20	gramas
Armazém	Cominho	20	gramas

Fonte: Próprio autor, 2024.

6. Culinária japonesa

Discentes:

Andre de Souza Barnabé

Jessica Ortis da Silva

Ingrid Pereira dos Santos Marafigo

Maria Eduarda Brogiato

Maria Eduarda Camargo

6.1. Introdução

A gastronomia transcende a simples prática de cozinhar, tornando-se um bem cultural imaterial que reflete as influências históricas e as tradições de diferentes etnias. Aqui damos enfoque na presença da etnia japonesa na cidade de Londrina, no Paraná, Brasil, com ênfase nas contribuições gastronômicas dessa comunidade. A partir de uma perspectiva histórica, exploraremos a imigração japonesa para o Brasil, destacando a presença da etnia no Paraná e, especificamente, em Londrina. Além disso, examinaremos o legado cultural do Japão na gastronomia e as nuances da miscigenação culinária que resultaram em pratos únicos, capazes de capturar a essência da identidade nipônica em solo brasileiro.

A chegada dos primeiros japoneses ao Brasil ocorreu em 18 de junho de 1908, a bordo do navio Kasato Maru, que atracou no porto de Santos, trazendo trabalhadores que fugiam das adversidades econômicas do Japão. Essa primeira leva de imigrantes trouxe consigo uma rica cultura e uma abordagem particular para o preparo de alimentos. No entanto, a convivência inicial foi desafiadora, marcada por um choque cultural e dificuldades de adaptação, já que os recém-chegados foram trabalhar nas fazendas de café no interior de São Paulo, onde esperavam encontrar oportunidades para melhorar seu padrão de vida, mas frequentemente enfrentavam condições abaixo do esperado.

A escassez de ingredientes familiares tornou a adaptação ainda mais difícil. O arroz, fundamental na dieta japonesa, era diferente, e ingredientes como peixe, legumes e verduras eram raros e não faziam parte da culinária brasileira da época. Os imigrantes japoneses estranhavam os temperos e a densidade da comida local, que consideravam gordurosa e pesada. Além disso, recebiam alimentos

desconhecidos como pagamento, como farinha de mandioca e milho. O feijão, consumido de forma doce no Japão, era servido de maneira salgada, e o café, um elemento central na dieta brasileira, não fazia parte dos hábitos japoneses, o que aumentava a saudade dos chás ausentes nas fazendas.

Gradualmente, os imigrantes começaram a deixar o trabalho nas fazendas para se dedicarem à agricultura de forma autônoma, o que lhes proporcionou acesso a produtos mais familiares e permitiu que influenciassem a variedade, quantidade e qualidade dos hortifrutigranjeiros presentes hoje nas mesas das famílias brasileiras.

6.2. A presença japonesa no Paraná

A presença japonesa no Paraná é um capítulo marcante na história da imigração no estado. Após chegarem ao Brasil no início do século XX, muitos japoneses enfrentaram condições desafiadoras nas fazendas de café de São Paulo e, descontentes, migraram para outras regiões em busca de melhores oportunidades. No Paraná encontraram um ambiente no qual poderiam prosperar e, eventualmente, juntar recursos para um possível retorno ao Japão, um sonho comum entre os imigrantes daquela época.

Durante as décadas de 1920 e 1940, a comunidade japonesa em Cambará, Paraná, começou a se destacar por suas iniciativas empreendedoras. Superando as adversidades iniciais, os imigrantes fundaram um hotel que serviu como ponto de apoio e integração para a comunidade. Além disso, investiram na industrialização local, um movimento significativo que incluiu a criação de uma fábrica de macarrão, um alambique, uma usina de beneficiamento de café e fábricas de farinha e de óleo. Essas indústrias não apenas forneciam empregos para os japoneses e outros habitantes locais, mas também contribuíram significativamente para a economia regional.

Essas iniciativas refletem a capacidade de adaptação e o espírito empreendedor dos imigrantes japoneses, que buscavam formas de integrar suas habilidades e tradições com as novas realidades encontradas no Brasil. A presença deles no Paraná ajudou a moldar a diversidade cultural e econômica do estado, deixando um legado de inovação e contribuição para o desenvolvimento local. A

história dos japoneses em Cambará e outras partes do Paraná é um exemplo vívido de como a imigração enriqueceu e transformou as comunidades brasileiras.

A entrada de imigrantes japoneses no Paraná ganhou força a partir de 1917, com a criação da Colônia Cacatu, em Antonina, e outras, formadas por trabalhadores que já estavam nas fazendas de café no interior de São Paulo. Um ano depois, surgia a Colônia Cachoeira, ampliando a presença nipônica no estado. No norte do Paraná, a família Matsubara foi pioneira, chegando em 1925 e estabelecendo as bases para a colonização da cidade de Bandeirantes. Em 1928 os japoneses começaram a se estabelecer em Cornélio Procópio, e, no ano seguinte, com o assentamento de outras famílias, a colonização japonesa no estado deu uma pausa até 1930, quando a Companhia de Terras Norte do Paraná colocou à venda uma estreita faixa de 550 mil alqueires, entre Jataí e Maringá.

No mesmo ano em que a ferrovia chegou a Londrina, Koshiro Suzuki fundou, em 5 de maio de 1935, a Colônia Esperança, em Arapongas. No noroeste do estado, a cidade de Maringá nasceu no final da década de 1940 como parte dos planos da Companhia de Terras Norte do Paraná. Planejada desde o início, Maringá rapidamente se tornou um importante polo de colonização japonesa, que começou a se intensificar no final dos anos 1930. Até hoje é possível notar a presença nipônica nas diversas regiões do Paraná, graças às contribuições culturais e econômicas deixadas pelos pioneiros japoneses.

6.3. A presença dos japoneses em Londrina

José Garcia Gonzales Neto (apud Pazinato e Alegro, p.11) disse:

Em Londrina os japoneses se fizeram presente desde o início da ocupação compondo a primeira caravana de compradores de terras que chegou em dezembro de 1929, constituída por oito (8) japoneses, acompanhados pelo Sr. Hikomo Udihara, agenciador da CTNP; os primeiros compradores de lotes rurais foram japoneses – Mitsuji Ohara, Toshio Tan, Masaharu Ohara e Masahiro Tamita, em março de 1930 na Gleba do ribeirão Cambé, ao preço de 450 réis o alqueire.

Londrina, conhecida como Eldorado Cafeeiro e Terra da Promissão, foi um polo de atração para migrantes e imigrantes de diversas etnias, formando uma rica tapeçaria cultural. Fundada em 1929 pela Companhia de Terras Norte do Paraná

(CTNP), a cidade emergiu no coração da densa floresta atlântica, que caracterizava a região. A CTNP, uma subsidiária da empresa inglesa Paraná Plantations Syndicate, estabeleceu sua sede na cidade e traçou planos ambiciosos para colonizar 515 mil alqueires de terras férteis cobertas por mata, localizadas entre os rios Paranapanema, Ivaí e Tibagi.

Como iniciativa privada, o objetivo da CTNP era desenvolver e ocupar os “vazios demográficos” presentes no território do Paraná. Em 1928 adquiriu também a Companhia Ferroviária São Paulo-Paraná, que conectava Cambará a Ourinhos, no estado de São Paulo, facilitando o acesso à nova região. No ano da fundação de Londrina como município, em 1934, sua área territorial abrangia 923.117 alqueires. Esta área foi gradualmente subdividida em 67 novos municípios. Segundo Oguido (1988, p. 89), Londrina se tornou “o ponto central” de toda essa expansão, desempenhando um papel crucial na colonização do norte do Paraná.

Hoje, com cerca de 550 mil habitantes, Londrina é uma cidade vibrante, onde a influência de diferentes culturas e tradições, incluindo a japonesa, ainda é visível. A mistura cultural resultou em uma rica variedade gastronômica, que reflete tanto a história de seus pioneiros quanto a evolução contínua da região.

6.4. O Japão na gastronomia

A gastronomia japonesa é considerada uma obra de arte, com ênfase na harmonização dos ingredientes, na beleza das apresentações e na combinação das cores. Composta por quatro grandes ilhas e cerca de três mil ilhas menores, a geografia do Japão limitou a disponibilidade de terras agrícolas, levando à criação de uma cultura de aproveitamento. Os japoneses são ensinados a evitar o desperdício, consumindo apenas o suficiente para o sustento.

Com um litoral extenso, os peixes se tornaram os alimentos essenciais da culinária japonesa. Dois dos pratos mais representativos do país, o *sushi* (pequeno bolinho de arroz temperado com vinagre e coberto com fatias de peixe cru) e o *sashimi* (peixe cru cortado em fatias), são preparados de forma delicada e contam com inúmeras variações. Verdadeiros mestres especializados utilizam facas específicas para cada tipo de peixe, garantindo a precisão no preparo.

Além do *sushi* e *sashimi*, ensopados e pratos quentes como *shabu-shabu* e *sukiyaki* oferecem uma combinação única de ingredientes mergulhados em ovo cru. O tempurá, feito com peixes, frutos do mar e legumes empanados, e as sopas de macarrão *udon* ou *soba* também são parte integrante da culinária japonesa. Dois princípios norteiam a gastronomia japonesa: os ingredientes, especialmente os peixes crus, devem ser extremamente frescos, e os complementos e temperos como gengibre, sementes de gergelim, *katsuobushi* e *shoyu* devem aprimorar sem alterar os sabores originais dos ingredientes principais.

Além das composições de sabores e aromas, a culinária japonesa também valoriza a estética. Os utensílios, como tigelas, potinhos e pratos de porcelana ou madeira, são escolhidos cuidadosamente para criar uma “paisagem” que complementa e realça os pratos, reforçando a ideia de que a apresentação também é um aspecto essencial na experiência gastronômica.

6.5. A miscigenação das gastronomias

A influência da gastronomia estrangeira no Brasil é notável, permeando estados e cidades. Hoje vamos explorar a marcante influência da culinária japonesa em Londrina, no Paraná. Essa influência teve início nos anos 1930, quando os primeiros imigrantes japoneses chegaram ao estado, estabelecendo-se no Norte do Paraná, principalmente em Maringá e Londrina. Eles trouxeram consigo uma riqueza de culturas, hábitos e tradições que moldaram a identidade regional.

Além de promover a piscicultura, horticultura e fruticultura, os imigrantes japoneses apresentaram ao estado uma série de ingredientes, pratos e técnicas culinárias que continuam populares hoje. Entre os principais hábitos alimentares trazidos destacam-se o *shirô gohan*, arroz japonês cozido sem tempero; *misoshiru*, uma sopa de pasta de soja fermentada; *moti*, bolinho de arroz glutinoso; *natto*, grãos de soja fermentados; *tsukemono*, conservas de gengibre, cenoura e acelga; e o conhecido *sashimi*, peixe fresco fatiado servido com molho, especialmente o *shoyu*.

A introdução desses hábitos alimentares trouxe uma variedade de ingredientes, como caqui, maçã, pêra, acelga, espinafre japonês, brotos de feijão e bambu, rabanete e abóbora cabotiá, misturando a culinária japonesa à regional. Essa

fusão criou uma combinação única, transformando receitas tradicionais para paladares não japoneses.

Além das influências gastronômicas, essa mistura cultural também se reflete em outros aspectos, como festivais anuais realizados em Londrina, incluindo o Matsuri e a Expo Japão. Esses eventos celebram a cultura, vestimentas e culinária japonesas, atraindo um público interessado em aprender mais sobre essa tradição fascinante.

Essa integração entre culturas nos permite entender como diferentes tradições são transmitidas de geração em geração e compartilhadas entre países, estados e cidades. Em Londrina, essa influência japonesa é evidente, com bairros colonizados pelos primeiros imigrantes japoneses e uma herança cultural que permanece viva.

Portanto Londrina é considerada uma das cidades com maior presença japonesa no Paraná, tornando essa cultura parte essencial da identidade local e estadual. A fusão das culturas japonesa e paranaense criou algo único, trazendo novidades a serem experimentadas e exploradas, demonstrando a importância de misturas culturais que enriquecem nossa sociedade.

6.6. Ficha técnica: *Sukiyaki*

Tabela 1 — Ingredientes Sukiyaki.

FICHA TÉCNICA	
Descrição do produto	<i>Sukiyaki</i>
Rendimento em porções	4 porções

INGREDIENTES		
Item insumo	Unidade de medida	Medida
Filé mignon	gramas (g)	400
Macarrão harusame	gramas (g)	25
Tofu	gramas (g)	300
Cogumelo shitake seco	unidade (un)	8
Acelga	gramas (g)	100
Talos de cebolinha verde japonesa	unidade (un)	8
Espinafre japonês ou comum	gramas (g)	100
Açúcar	gramas (g)	45
Saquê ou vinho branco seco	mililitros (ml)	60
Mirin	mililitros (ml)	60
Shoyu	mililitros (ml)	120
Água	mililitros (ml)	120
Ovos	unidade (un)	4
Manteiga	gramas (g)	10

Fonte: Próprio autor, 2024.

Modo de Preparo

1. Corte as fatias de carne em tiras bem finas de cerca de 7cm de comprimentos.
2. Escalde o *harusame* em água fervente por 2 minutos. Em seguida, retire do fogo, escorra e corte-o em pedaços de aproximadamente 10 cm.

3. Corte o tofu em cubos de 2 cm de lado e coloque-os em um escurridor para eliminar o excesso de líquido. Retire os talos dos cogumelos e faça quatro pequenos cortes cruzados no topo de cada um. Corte a acelga em tiras de 3 cm. Corte a cebolinha verde diagonalmente em pedaços de 5 cm de comprimento. Lave as folhas de espinafre, escorra e corte-as em quatro pedaços cada uma.
4. Em um prato grande, distribua todos os ingredientes preparados, organizando-os de forma decorativa. Leve à mesa.
5. Prepare o molho *warishita*: em uma panela, coloque o açúcar, o saquê, o mirin, o *shoyu* e a água. Misture até que o açúcar se dissolva completamente. Transfira para uma tigela e leve à mesa.
6. Quebre os ovos crus em quatro tigelas individuais. Se optar por usá-los, bata-os ligeiramente e disponha as tigelas à frente de cada pessoa.
7. Aqueça uma frigideira de ferro ou elétrica sobre um fogareiro instalado na mesa, adicione a manteiga e deixe derreter. Acrescente as fatias de carne e deixe dourar. Em seguida, adicione metade do molho *warishita* e um pouco dos outros ingredientes, começando pelo tofu e pelo *harusame*, pois esses soltam muita água.
8. Usando *hashi*, as pessoas se servem diretamente da frigideira à medida que os ingredientes ficam cozidos, passando-os nos ovos batidos das tigelinhas.
9. Acrescente mais ingredientes e mais *warishita* à frigideira, se necessário. Se o caldo ficar muito forte, adicione água quente aos poucos até corrigir o sabor.

Em conclusão, a influência da imigração japonesa em Londrina é marcante e permanece profundamente entrelaçada no tecido cultural da cidade. Desde a chegada dos primeiros imigrantes na década de 1930, os japoneses trouxeram consigo técnicas agrícolas, hábitos alimentares e tradições que deixaram um impacto duradouro na sociedade paranaense. A introdução de novas práticas agrícolas e ingredientes, como caqui, abóbora cabotiá e espinafre japonês, transformou os hábitos alimentares locais, e os pratos tradicionais japoneses, como *sashimi*, *misoshiru* e *sukiyaki*, tornaram-se parte da rica tapeçaria culinária da cidade.

A simbiose entre a culinária japonesa e os ingredientes regionais resultou em uma fusão que inovou os sabores locais, refletindo a integração cultural única que

define Londrina. Essa influência também pode ser vista em festivais como o Matsuri e a Expo Japão, que celebram o legado cultural japonês na cidade e despertam o interesse do público por suas tradições e costumes.

Portanto, Londrina representa um exemplo vívido de como a fusão de diferentes culturas pode enriquecer e transformar a gastronomia local. A influência japonesa moldou os sabores e tradições culinárias da cidade, criando uma culinária única que reflete a identidade multicultural do Paraná. Essa mistura de culturas continua a oferecer novas oportunidades para explorar, aprender e experimentar, reafirmando a importância da miscigenação como uma força poderosa para a inovação e evolução culinária.

Referências

150 ANOS da imigração italiana são comemorados pela I Bravissimi. **Folha de Londrina**, Londrina, 19 fev. 2024. Disponível em: <https://www.folhadelondrina.com.br/folha-2/150-anos-da-imigracao-italiana- sao-comemorados-pela-i-bravissimi-3246669e.html?d=1>. Acesso em: 20 ago. 2024.

ALGRANTI, L. M. O mestre-cuca sem nome. **Revista de História da Biblioteca Nacional**, Rio de Janeiro, ano 1, n. 5, p.72-77, nov. 2005.

BECKER, E. **Gastronomia Alemã e seu Impacto na Identidade Alimentar de Londrina**. Angola: Editora das Letras, 2012.

BENATTI, Antonio Paulo. **O centro e as margens: boemia e prostituição na “capital mundial do café”** (Londrina: 1930-1970). Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 1996. Disponível em: <https://acervodigital.ufpr.br/xmlui/bitstream/handle/1884/58975/D%20-%20ANTONIO%20PAULO%20BENATTI.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 20 ago. 2024.

BONI, Paulo César. **Fincando estacas!** a história de Londrina (década de 30) em textos e imagens. Londrina: Edição do autor, 2004.

BRASIL. **Resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018**. Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014, que aprova o Plano Nacional de Educação - PNE 2014-2024 e daí outras providências. Brasília: Ministério da Educação, Conselho Nacional de Educação, Câmara de Educação Superior, 2018. Disponível em: https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/55877808. Acesso em: 20 ago. 2024.

BRASIL. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Saberes, fazeres, gingas e celebrações: ações para a salvaguarda de bens registrados como patrimônio cultural do Brasil 2002-2018**. Brasília-DF: IPHAN, 2018. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/sfgec.pdf>. Acesso em: 20 ago. 2024.

BRENNER, E. L. Gastronomia no Brasil e no Mundo. **Revista Habitus**, Goiânia, v. 11, n. 2, p. 223-226, 2013. Disponível em: <https://seer.pucgoias.edu.br/index.php/habitus/article/view/2866>. Acesso em: 15 ago. 2024.

BRIGUET, Paulo. Eugênio Brugin está aqui. **Folha de Londrina**, Londrina, 30 abr. 2018. Disponível em: <https://www.folhadelondrina.com.br/blogs/avenida-parana/eugenio-brugin-esta-aqui-1005670.html?d=1>. Acesso em: 20 ago. 2024.

BUENO, Victória Jandira; FRAGA, Nilson Cesar. Formação socioespacial e concentração fundiária na Região Imediata de Londrina (RIL): terra do café, da soja e de pouca comida plantada. *In*: CONGRESSO INTERNACIONAL DE POLÍTICA SOCIAL E SERVIÇO SOCIAL: DESAFIOS CONTEMPORÂNEOS; SEMINÁRIO NACIONAL DE TERRITÓRIO E GESTÃO DE POLÍTICAS SOCIAIS; CONGRESSO

DE DIREITO À CIDADE E JUSTIÇA AMBIENTAL, 5., 2022, Londrina. **Anais** [...]. Disponível em: <https://anais.uel.br/portal/index.php/conserdigeo/article/view/2582/2323>. Acesso em: 20 ago. 2024.

CHOAY, Françoise. **A alegoria do patrimônio**. São Paulo: UNESP, 2001.

CSERGO, Julia. A emergência das cozinhas regionais. *In*: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

CULTURA JAPONESA influencia história e economia do Paraná. **Central Press**, 2016. Disponível em: <https://www.centralpress.com.br/cultura-japonesa-influencia-historia-e-economia-do-parana/>. Acesso em: 20 ago. 2024.

FERNANDES, Priscila Martins. Identidades e memória de imigrantes japoneses e descendentes em Londrina: 1930-1970. **Antíteses**, v. 3, n. 6, p. 1189–1190, 2010. Disponível em: <https://ojs.uel.br/revistas/uel/index.php/antiteses/article/view/7940>. Acesso em: 20 ago. 2024.

FISCHER, A. S. **Londrina e a Herança Alemã**: um estudo sobre a preservação cultural na cidade. Editora Acadêmica, 2018.

FRANCISCO, Marli. **Urbanização e industrialização no Paraná**. Curitiba: SEED-PR, 2006.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. São Paulo: Senac, 2008.

GONÇALES, Paula Maria. **A culinária espanhola como fator identitário e cultural na cidade de São Paulo na segunda onda migratória espanhola (década de 50 a 60)**. 2012. 36 f. Artigo (Especialização História, Sociedade e Cultura) – Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2012. Disponível em: <https://repositorio.pucsp.br/bitstream/handle/30108/1/PAULA%20MARIA%20GON%20c3%87ALES.pdf>. Acesso em: 15 ago. 2024.

HILDEBRANDO, Gilberto. **O museu e a escola**: memórias e histórias em uma cidade de formação recente – Londrina/PR. São Paulo: Dialética, 2023.

HINO, A. S.; OKANO, N. M. I.; YAMADA, K. N. A influência da culinária japonesa no Brasil – ontem, hoje e amanhã. **Descubra Nikkei**, 2017. Disponível em: <https://discovernikkei.org/pt/journal/2017/6/26/culinaria-japonesa-brasil/>. Acesso em: 20 ago. 2024.

HOFFMANN, G. **A imigração alemã e suas contribuições para a educação em Londrina**. Limeira: Conhecimento, 2006.

LAUERHASS JÚNIOR, L. F. **A imigração alemã no Brasil e a formação da identidade cultural brasileira**. Guarapuava: Unicentro, 2015.

LE GOFF, Jacques. **História e memória**. 5. ed. Campinas: UNICAMP, 2003.

MAGALHÃES, Leandro Henrique. Constituição Histórica e Aspectos Ideológicos dos Conceitos de Turismo e Patrimônio. *In: Cidade Revelada — Encontro sobre Patrimônio Cultural*, IX, 2007, Itajaí. **Anais** [...]. Itajaí: FGML, 2007.

MAGALHÃES, Leandro Henrique; ZANON, Elisa Roberta. **Rua Sergipe**: patrimônio Cultural Londrinense. Londrina: EdUniFil, 2012.

MAGALHÃES, Leandro Henrique; MARETTI, Mirian Cristina. **Gastronomia e patrimônio cultural londrinense**. Londrina: EdUniFil, 2012. Disponível em: <https://portalidea.com.br/cursos/5750ca08d7e8bbfe3657e42858763bea.pdf>. Acesso em: 20 ago. 2024.

MÄHL, L. **Gastronomia Alemã**: a história e as receitas dos pratos mais tradicionais. Jurubatuba, SP: Senac, 2001.

MARTINS, José de Souza. A imigração espanhola para o Brasil e a formação da força-de-trabalho na economia cafeeira: 1880-1930. **Revista de História**, São Paulo, n. 121, p. 5-26, 1989. Disponível em: <https://revistas.usp.br/revhistoria/article/view/18605>. Acesso em: 20 ago. 2024.

MENEGUETTI, Fernanda. A história do churro. **Casa e Jardim**, 27 jun. 2017. Disponível em: <https://revistacasaejardim.globo.com/Casa-e-Comida/Receitas/Doces/noticia/2017/06/historia-do-churro.html>. Acesso em: 15 ago. 2024.

MÜLLER, H. **Contribuição da Comunidade Alemã para o Desenvolvimento Econômico de Londrina**. Editora do Norte, 2008.

MUTA, Juliano. Conheça a origem do molho bolonhesa, um clássico da gastronomia italiana. **Folha de Pernambuco**, 20 nov. 2023. Disponível em: <https://www.folhape.com.br/sabores/conheca-a-origem-do-molho-bolonhesa-um-classico-da-gastronomia/302635/>. Acesso em: 20 ago. 2024.

PAZINATO, Ivonete Aparecia; ALEGRO, Regina Célia. Refletindo sobre a imigração japonesa para o Brasil. *In: PARANÁ*. Secretaria de Estado da Educação. Superintendência de Educação. O professor PDE e os desafios da escola pública paranaense: produção didático-pedagógica, 2007. Curitiba: SEED/PR., 2007. V. 2. (Cadernos PDE). Disponível em: https://acervodigital.educacao.pr.gov.br/lib/pdfjs/web/viewer.php?ref=21748&search=&order_by=relevance&offset=4800&restypes=&starsearch=&archive=&per_page=48&default_sort_direction=DESC&sort=DESC&context=Root&k=&curpos=&file=https%3A%2F%2Facervodigital.educacao.pr.gov.br%2Fpages%2Fdownload.php%3Fref%3D21748%26size%3D%26ext%3Dpdf%26page%3D1%26alternative%3D-1%26k%3D%26noattach%3Dtrue. Acesso em: 20 ago. 2024.

PEREIRA, Bárbara Rodrigues. **Alimentando histórias**: a gastronomia como preservação cultural de imigrantes. 2019. 25f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharel em Jornalismo) – Universidade Presbiteriana Mackenzie, São Paulo, 2019. Disponível em: <https://adelpha-api.mackenzie.br/server/api/core/bitstreams/e3a1b02f-1c88-46a8-b381-3566efe845c5/content>. Acesso em: 20 ago. 2024.

PRIORI, Angelo *et al.* História do Paraná: séculos XIX e XX. Maringá: Eduem, 2012. Disponível em: <https://static.scielo.org/scielobooks/k4vrh/pdf/priori-9788576285878.pdf>. Acesso em: 20 ago. 2024.

RODRIGUES, Maria Beatriz Barco; CARELLI, Mariluci Neis. Uma reflexão sobre a Paella como elemento de identidade cultural no Centro Espanhol do Paraná. *In*: OLIVEIRA, Maria Amália Silva Alves de *et al.* (Org.). **Processos sociais**: sistemas culinários em contexto de deslocamentos, construções de identidades, memórias e patrimônios. v. 4 João Pessoa: CCTA, 2019. p. 147-176.

ROMAN, Marcos. As pegadas da cultura italiana em Londrina. **Folha de Londrina**, Londrina, 10 abr. 2021. Disponível em: <https://www.folhadelondrina.com.br/folha-2/as-pegadas-da-cultura-italiana-em-londrina-3066587e.html?d=1>. Acesso em: 20 ago. 2024.

RÖSING, I.; BECHTOLD, M. R. **Imigração e colonização alemã no Brasil**. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2013.

SILVA, Bruno Sanches Mariante da. **As Imigrantes de Londrina**: uma análise hodonímica. *In*: Congresso Internacional de História, 5., 2011, Maringá. Disponível em: <http://www.cih.uem.br/anais/2011/trabalhos/342.pdf>. Acesso em: 15 ago. 2024.

TREVISAN, Ana Cláudia Cerini; MAGALHÃES, Leandro Henrique. **Educando para o patrimônio cultural**: propostas de práticas para a educação formal. 1. ed. Londrina: EdUnifil, 2012. Disponível em: http://periodicos.unifil.br/index.php/livros_unifil/article/view/1424/1368. Acesso em: 20 ago. 2024.

WEBER, P. F. **A Influência da Cultura Alemã nos Clubes Sociais de Londrina**. Editora Conexão Cultural, 2019.



UniFil

UNIFIL.BR