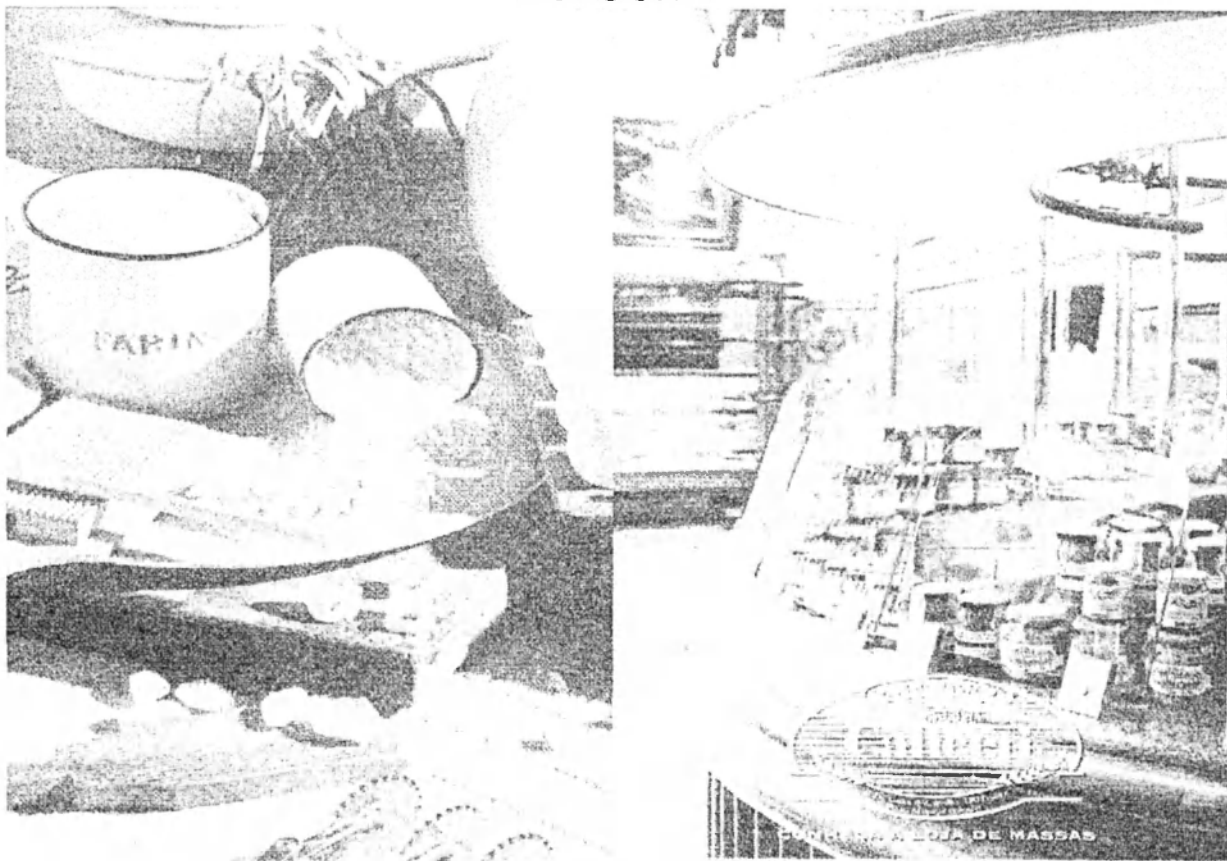


**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ  
SETOR DE CIÊNCIAS HUMANAS, LETRAS E ARTES  
DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA**

**DO PRIVADO AO PÚBLICO: O UNIVERSO DO RESTAURANTE  
BOLOGNA**



**CURITIBA  
2002**

**DANIELE ROCHA SAUCEDO**

**DO PRIVADO AO PÚBLICO: O UNIVERSO DO RESTAURANTE  
BOLOGNA**

Dissertação apresentada como requisito parcial à obtenção do grau de Mestre ao Curso de Pós-Graduação de História, Departamento de História da Universidade Federal do Paraná.

Orientador: Prof. Dr. Carlos Roberto Antunes dos Santos

**CURITIBA  
2002**

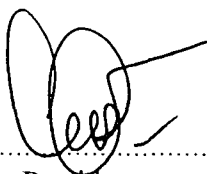


UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ  
SETOR DE CIÊNCIAS HUMANAS, LETRAS E ARTES  
COORDENAÇÃO DOS CURSOS DE PÓS GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA  
Rua General Carneiro, 460 6º andar fone 360-5086 FAX 264-2791

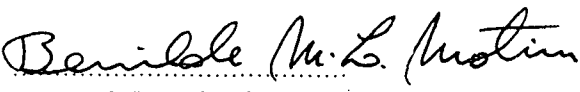
## PARECER

Os Membros da Comissão Examinadora designados pelo Colegiado dos Cursos de Pós-Graduação em História para realizar a arguição da Dissertação da candidata **Daniele Rocha Saucedo**, sob o título "**Do Privado ao Público: O universo do restaurante Bologna, 1971-2002**", para obtenção do grau de **Mestre em História**, após haver realizado a atribuição de notas, são de Parecer pela .....*aprovação*..... com conceito "**A**", sendo-lhe conferidos os créditos previstos na regulamentação dos Cursos de Pós-Graduação em História, completando assim todos os requisitos necessários para receber o grau de **Mestre**.

Curitiba, 27 de agosto de 2002.

Prof. Dr. .....  
Presidente

Prof. Dr. .....  
1º Examinador

Prof. Dr. .....  
2º Examinador

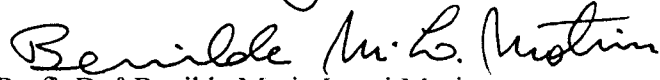



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ  
SETOR DE CIÊNCIAS HUMANAS, LETRAS E ARTES  
COORDENAÇÃO DOS CURSOS DE PÓS GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA  
Rua General Carneiro, 460 6º andar fone 360-5086 FAX 264-2791

- **Ata da sessão pública de arguição de dissertação para obtenção do grau de Mestre em História.** Aos vinte e sete dias do mês de agosto de dois mil e dois, às catorze horas, na sala 612 do Departamento de História, Edifício D. Pedro I, no Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade Federal do Paraná, foram instalados os trabalhos de arguição da candidata **Daniele Rocha Saucedo** em relação a sua dissertação intitulada **"Do Privado ao Público: O universo do restaurante Bologna, 1971-2002"**. A Banca Examinadora, designada pelo Colegiado dos Cursos de Pós-Graduação em História, está constituída pelos seguintes professores: Dr. Carlos Roberto Antunes dos Santos (UFPR - orientador), Dr.<sup>a</sup> Benilde Maria Lenzi Motim (UFPR) e Dr.<sup>a</sup> Maria Abel Machado (UCCS), sob a presidência do primeiro. A sessão teve início com a exposição oral da candidata sobre o estudo desenvolvido, tendo o presidente dos trabalhos concedido a palavra, em seguida, a cada um dos Examinadores para suas respectivas arguições. Em seguida a candidata apresentou sua defesa. Na seqüência, o senhor presidente retomou a palavra para as considerações finais. A seguir a banca examinadora reuniu-se sigilosamente, decidindo-se pela *aprovação* da candidata, atribuindo-lhe o conceito final "A.". Em seguida o Presidente dos trabalhos declarou *aprovado* a candidata que recebeu o título de **Mestre em História**. Nada mais havendo a tratar o senhor presidente deu por encerrada a sessão, da qual eu, Luci Moreira Baena, secretária, lavrei a presente Ata que vai assinada por mim e pelos membros da Comissão Examinadora.

  
Luci Moreira Baena

  
Prof. Dr. Carlos Roberto Antunes dos Santos

  
Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Benilde Maria Lenzi Motim

  
Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Maria Abel Machado

Dedico esse trabalho à Regina, minha mãe, pelo carinho, apoio e por me ensinar as coisas belas da vida; à minha querida avó Helena por seu amor e compreensão; e à minha adorada tia Celmira por seu carinho e dedicação.

## AGRADECIMENTOS

Ao professor Carlos Roberto Antunes dos Santos pela orientação, apoio e amizade.

À Família Caliceti: Onélia, Pompeo, Alberto, e especialmente à Ermínia, sem a qual este trabalho não poderia ter se concretizado.

Aos funcionários do Restaurante Bologna que me ajudaram em vários momentos.

A todos os clientes do Bologna que me forneceram as entrevistas, parte fundamental deste trabalho.

À Maria Cecília pelo apoio, incentivo e amizade.

À toda minha família: tio Luiz; Lucrecia; tio Bira, pelo carinho e apoio; especialmente a tia Roseli; tia Maria; à minha mãe; à avó Helena; à Carol, pela amizade e cumplicidade de sempre; à Márcia e Flávia, por compartilharem a minha vida; e de forma muito especial à memória da minha querida tia Celmira, pelos seus bolinhos e carinhos da infância, que também me levaram à escolha do tema.

Ao João pelo incentivo e cumplicidade.

Ao Washington por abrir as portas da sua cozinha.

## SUMÁRIO

LISTA DE FOTOS.....	vi
RESUMO.....	vii
ABSTRACT.....	viii
PREFÁCIO.....	ix
INTRODUÇÃO .....	1
<b>CAPÍTULO 1 - HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO – REFERENCIAL TEÓRICO.....</b>	<b>4</b>
1.1. HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO – ALGUMAS CONSIDERAÇÕES.....	5
1.2. A IMIGRAÇÃO ITALIANA .....	8
1.3. PENSAR A HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO.....	11
1.4. FAMÍLIA CALICETI E A METODOLOGIA DO ESTUDO.....	18
<b>CAPÍTULO 2 - COMO TUDO COMEÇOU: MEMÓRIAS DA FAMÍLIA</b>	
<b>CALICETI .....</b>	<b>23</b>
2.1 A NOVA CURITIBA.....	24
2.2 LEMBRANÇAS DA INFÂNCIA E JUVENTUDE.....	26
2.3 RITUAL FAMILIAR E O TRABALHO EM FAMÍLIA.....	29
2.4 A CONQUISTA DO BOLOGNA .....	31
2.5 A AFIRMAÇÃO DO BOLOGNA .....	34
<b>CAPÍTULO 3 - O RESTAURANTE BOLOGNA VISTO ATRAVÉS DA</b>	
<b>IMPrensa .....</b>	<b>53</b>
3.1. O BOLOGNA SOB A ÓTICA DA IMPRENSA NACIONAL.....	54
3.2 O BOLOGNA COMO RESTAURANTE DE TRADIÇÃO FAMILIAR.....	57
3.3 O PRATO DA BOA LEMBRANÇA E A PERMANÊNCIA DO SABOR .....	60
3.4 O GOSTO DO RESTAURANTE BOLOGNA.....	63
<b>CAPÍTULO 4 - A VISÃO DO OUTRO: A FALA DOS CLIENTES</b>	
<b>DO RESTAURANTE BOLOGNA .....</b>	<b>70</b>
4.1. HÁBITO FAMILIAR DE IR AO BOLOGNA.....	71
4.2 PRATO PREFERIDO .....	73
4.3 O BOLOGNA COMO UM RESTAURANTE SOFISTICADO .....	78

4.4 O GOSTO DO BOLOGNA .....	86
<b>CONCLUSÃO .....</b>	<b>90</b>
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....</b>	<b>93</b>
<b>FONTES DA IMPRENSA.....</b>	<b>95</b>
<b>FONTES ORAIS .....</b>	<b>96</b>

## LISTA DE FOTOS

FOTO 1 CAVAGLIERE FRANCESCO CALICETI.....	20
FOTO 2 HISTÓRICO. ....	26
FOTO 3 CLIENTES JANTANDO NA 1ª SEDE DO BOLOGNA NA PÇ OSÓRIO. ....	32
FOTO 4 DONA ONÉLIA E ERMÍNIA NA COZINHA DA 2ª SEDE.....	40
FOTO 5 LOJA .....	42
FOTO 6 CLIENTES ALMOÇANDO NA 2ª SEDE.....	49
FOTO 7 SEDE ATUAL.....	50
FOTO 8 ERMÍNIA CALICETI. ....	51
FOTO 9 PREPARAÇÃO DE MASSAS.....	52
FOTO 10 ERMÍNIA NA 2ª SEDE DO RESTAURANTE BOLOGNA.....	57
FOTO 11 PRATO DA BOA LEMBRANÇA .....	60
FOTO 12 TIPO DE MASSAS .....	92

## RESUMO

O presente estudo tem como base conceitos referentes à história da alimentação. De forma específica tem como objeto de estudo de caso o Restaurante Bologna o que o faz inserido portanto no universo da micro-história. O objetivo principal do trabalho é buscar o entendimento da passagem de um saber culinário próprio do espaço privado para o espaço público. Onde o privado é justamente um elemento de domesticidade, o ato, o saber de cozinhar com receitas de família, com segredos de gerações e o público é o Restaurante Bologna que vende sua comida, seu saber doméstico. Para o entendimento dessa passagem privado/público foi feita a análise de fontes escritas localizadas na imprensa, aliada a testemunhos orais da família Caliceti e de frequentadores. A história oral foi de fundamental importância para a construção do presente trabalho, ou mesmo a base para a realização dessa análise. O estudo abrange o período que vai de 1969, data da fundação, da 1ª sede do Restaurante Bologna até o ano de 2002. De certa forma está incluído no Universo do Restaurante Bologna, além de elementos da História da Alimentação e de seus simbolismos, história de família, da Família Caliceti dentro da questão maior, do entendimento da passagem do privado/público.

## ABSTRACT

The current study has a its basis, concepts concerning the food history. In a specific way, it has as its study case's objective the Bologna Restaurant, what, therefore, makes it inserted in the universe of micro history. The main aim of this work is to search the understanding of the passage from a proper culinary knowledge in the private space to the public space. Whereas the private space is exactly a household element, the act, the knowing of cooking with family recipes, with generation secrets, and the public one is the Bologna Restaurant, which sells their foods, their domestic knowledge. For the understanding of this private/public passage, an analysis of written sources was made through press releases allied with oral testimonies from the Caliceti family as well as their customers. The oral history was of its fundamental importance for the construction of the current work, or even the basis for the execution of this analysis. The study approaches the period that goes from 1969, date of the first establishment of Bologna Restaurant's foundation until the year 2002. in a certain way, family history, the history of the Caliceti Family within the major matter, and understanding of the private/public passage are inserted in the Universe of Bologna Restaurant, along with elements of Food history and its symbolisms.

## PREFÁCIO

Perguntei-me porque mergulhar na Gastronomia e assim comecei a ver uma seqüência de imagens da minha vida. Os cenários significantes eram sempre mesas, jantares, almoços. Os elementos: os alimentos, as bebidas, as toalhas, os talheres, os copos, as taças... Os aromas e os sabores que já mais esquecerei são presenças marcantes nessas imagens.

Da infância me lembro e ainda sinto o sabor do caldinho de feijão como um riozinho dentro do prato e no meio uma montanha de arroz moldada na xícara pela minha avó Helena, para que eu comesse pelo menos um pouco. Talvez por não haver mais aquele riozinho é que hoje em dia não o como mais, não tem mais o mesmo sabor.

Como não lembrar dos bolinhos de polvilho da tia Celmira, quentinhos com gosto de carinho, de colinho; dos bolinhos da graxa em dias de chuva para espantar o medo dos raios; da gelatina rosa na casa da bisavó Lurdes nos almoços de família; da torta de requeijão nos grandes almoços da família em São José, na casa da tia Madalena e da Eugênia; do mingau amarelinho para os momentos de tristeza da criança melancólica. Os sabores da infância são realmente marcantes, doces, ingênuos, os que ficam para sempre.

Há pratos, refeições, que não se esquece, em momentos de recordações vê-se que eles são eternos; e por serem assim fico feliz que eles façam parte da minha caixinha de lembranças. São eles:

As coquilles Saint-Jacques divinas e inesquecíveis da tia Roseli, assadas nas conchinhas, com barulho de mar ao fundo;

Os bolinhos de mel e chocolate, entre outros doces queridos da doce Tia Maria (Tiáma);

Dos *pieroguis* da vovó Helena com gosto de família, de aconchego, de amor;

Dos bolinhos de polvilho e lanchinhos, chazinhos e queridices da Tia Celmira;

Dos chás na casa da Maria Cecília, tardes e noites intermináveis recheadas de sonhos (dos 2 tipos) e aspirações da juventude;

Do chá com torta de morango na Jacobine num final de tarde parisiense com a mãe e Tiáma falando da vida;  
Da massa recheada com queijo de cabra e molho de tomate e manjerição no Boulevard com o João e amigos;  
De todos os mojitos preparados com o azul do céu pelo Tio Carlos, salpicados de hortelã e felicidade;  
Dos almoços com a mãe no Bologna, com profiteróles de sobremesa;  
Do jantar do dia dos namorados no Beto Batata, feito por ele e pelo Ivan com molho de música Elisabetana;  
Do peixe e arroz com ervas do Marcelo na Praia do Trapiche em noite estrelada;  
De todas as taças de champagne acompanhadas de esperanças e de tantos outros.

Estudar e saborear a Gastronomia me fez querer entrar no universo da culinária. Só estando em uma verdadeira cozinha é que se pode compreender o ritual de preparar os alimentos: fazê-los, temperá-los, montar os pratos.

Meu amigo Washington me permitiu ver esse mundo de perto. Na cozinha do Bistrô Duchamp foram horas e horas. Quando se está num lugar assim o tempo é outro. Entrei e literalmente pus a mão na massa, fiz um pouco de tudo. É um universo extraordinário.

Cozinhar para fazer os outros felizes, ser capaz de dar prazer ao outro através do paladar é felicidade plena. É alimentar a alma das pessoas. Essa experiência me fez ter certeza da paixão pelo meu objeto de estudo. Me envolvi de verdade, acho que é uma relação incestuosa mesmo. Mas se não fosse assim certamente não valeria a pena. Mergulhar nas lembranças, nos aromas e nos sabores é desvendar a história, a memória e os meus desejos mais secretos. Por isso tudo e por muito mais proponho uma incursão no mundo gastronômico da família Caliceti.

## INTRODUÇÃO

O presente trabalho: Do Privado ao Público: O Universo do Restaurante Bologna - <sup>1969</sup>1971-2002, começou a ser construído a partir de uma apreciação pessoal pelo universo gastronômico e tudo que o envolve. O ritual de comer, o local, as conversas que permeiam a refeição, as pessoas que participam, a escolha do menu, as bebidas, a beleza do cenário ou a falta dela. Enfim, o que envolve esse fantástico e necessário ritual de comer.

Comer, nesse sentido, vai muito além de alimentar-se. Quem faz uma "refeição" está em princípio tratando de uma necessidade fisiológica mas também está suprimindo ou pelo menos tendo a intenção de se alimentar, de obter prazer, de preencher sua alma, e muitas vezes de preencher um vazio.

A memória está relacionada às refeições, e o que as envolve, como o olfato-aroma e o gosto-sabor são extremamente fortes e mesmo vitais para as pessoas. Quando lembramos de determinada refeição imediatamente vem à memória o aroma, a lembrança do tempero que a compunha, o gosto.

Portanto, tratar, estudar o alimentar-se, também é lidar com os sentidos gosto/paladar, olfato/aroma, prazer. Ou seja, com um universo que vai além do alimentar o corpo. É, ainda, também, e muitas vezes, aquietar desejos e acalmá-los, ou, quando melhor, supri-los.

Trabalhar com a memória das pessoas, com as suas histórias, com as suas lembranças, as suas sensações foi algo que realmente fez querer incluir a história oral no meu estudo.

A produção historiográfica recente tem mostrado um olhar especial em relação à História da Alimentação, de temas gerais a estudos específicos. Trata-se de um tema histórico relativamente novo, portanto com inúmeras possibilidades a serem trabalhadas e analisadas.

A História da Alimentação dialoga perfeitamente com as Ciências Humanas, como a Sociologia, a Antropologia, a Psicologia e a Filosofia, tem caráter interdisciplinar ao interagir com outras áreas do conhecimento científico.

A motivação para trabalhar com esse tema surgiu após as leituras das obras dos autores Carlos Roberto Antunes dos Santos em *História da Alimentação no Paraná*<sup>1</sup> e de Jean François Revel em *Um Banquete de Palavras*<sup>2</sup>. As considerações a respeito dos alimentos, da carestia deles, dos temperos, do surgimento de novos produtos, de costumes e de inovações me convenceu e me interessou profundamente.

A forma como pode ser trabalhada a História da Alimentação é outro fator muito instigante. Dialogar com outras disciplinas e utilizar fontes como os livros de receitas, manuais de culinária, revistas de Gastronomia, literatura e obras de arte são um convite e tanto.

#### Para Carlos Roberto Antunes dos SANTOS

... o gosto alimentar é determinado não apenas pelas contingências ambientais e econômicas, mas também pelas mentalidades, pelos ritos, pelo valor das mensagens que se trocam quando se consome um alimento em companhia, pelos valores éticos e religiosos, pela transmissão inter geração (de uma geração à outra) e intrageração (a transmissão vem de fora, passando pela cultura no que diz respeito às tradições e reprodução de condutas) e pela psicologia individual e coletiva que acaba por influir na determinação de todos estes fatores. Portanto, há aí a importância, como já foi acentuado, de se abordar o tema com a devida atenção ao imaginário e ao simbólico.<sup>3</sup>

Desta forma, a História da Alimentação abre espaço para trabalhar com elementos do imaginário, individual ou coletivo, com a memória das pessoas envolvidas, com o privado e o público. Enfim, uma passagem que leva a caminhos os mais diversos.

A escolha do tema – a Família Caliceti - foi pessoal, levando em conta que o Restaurante Bologna, que tem como proprietária uma família de italianos que

---

<sup>1</sup> SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. Por uma história da alimentação. *História: Questões e Debates*. Curitiba, jan./dez. 1997.

<sup>2</sup> REVEL, Jean-François. *Um Banquete de Palavras*. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

<sup>3</sup> SANTOS, op. cit., p. 162.

5  
chegou ao Brasil em 1964 e ~~sete~~ anos após já abria seu próprio restaurante, com Dona Onélia como fundadora. A idéia era fugir da crise pelo qual a família passava. <sup>x</sup> Dona Onélia pôs a mão na massa, utilizou-se de seu saber doméstico e colocou-o no espaço público, vendendo suas massas aos clientes do restaurante.

O trabalho em família sempre fez parte da história do Restaurante Bologna. Porém, o papel de *chef* e de comando da cozinha sempre esteve nas mãos de Onélia Caliceti e de sua filha Ermínia.

O restaurante Bologna abriu suas portas em 1969, na Praça Osório, onde permaneceu por dois anos. Em 1971 aconteceu a mudança para sua segunda sede, na Rua Carlos de Carvalho, onde permaneceu por 22 anos. Por fim, mudou-se para a mesma rua, com sede própria, ampliada e feita sob os moldes da segunda sede.

É proposta desse trabalho construir o histórico da família Caliceti dentro do universo da Gastronomia, portanto, cabe aí localizá-la na História da Alimentação.

O período de análise do presente trabalho abrange os anos de 1969 a 2002, ou seja, da abertura do restaurante até os dias de hoje.

O capítulo 1 trata do referencial teórico acerca da História da Alimentação, da imigração italiana e a metodologia do estudo.

O capítulo 2 representa a construção do histórico da Família Caliceti com base nas entrevistas com os membros dessa família. Esse capítulo em especial foi escrito de maneira mais livre pois seria um erro deixar de lado as impressões e emoções relatadas pelos Caliceti.

O capítulo 3 foi escrito com base em fontes de imprensa, isto é, como o Bologna foi retratado e visto pelos jornais, revistas e guias.

No último capítulo os clientes foram às fontes para conhecer e traçar um perfil do que é o Restaurante Bologna visto por sua clientela, suas impressões, gostos e preferências.

O capítulo 4 contém as opiniões, as impressões de clientes assíduos e de longa data. Desta forma foi possível escrever a visão do outro.

## CAPÍTULO 1

### HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO – REFERENCIAL TEÓRICO

“A Gastronomia funciona como disciplina que permite a codificação dessas regras singulares, um método para realizar novas relações entre os homens, mas também entre o corpo e a alma, entre o corpo e ele próprio”.

Michel Onfray

(em A razão gulosa – Filosofia do gosto)

## 1.1 HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO – ALGUMAS CONSIDERAÇÕES

A alimentação passou de uma necessidade de subsistência para um processo de sofisticação, tornando-se assim um universo mais complexo.

Os hábitos alimentares, os temperos e a sofisticação da culinária passaram a fazer parte do hábito de alimentar-se. A partir daí aconteceram mudanças no comportamento social, de valores, de relações de sociabilidade, entre outros, além, é claro, das transformações no domínio do público e do privado. Um grande exemplo literário é a obra de Proust *Em Busca do Tempo Perdido*<sup>4</sup>, que transmite ao leitor a memória olfativa, os cardápios servidos e as circunstâncias que envolvem a descrição literária, como neste trecho:

Aquele ar era saturado da fina flor de um silêncio tão nutritivo, tão suculento que eu por ali só andava com uma espécie de gula, principalmente nas primeiras manhãs ainda frias da semana da Páscoa, quando melhor o saboreava pois acabava de chegar em Combray (...); e o fogo, cozinhando como a uma massa os aromas apetitosos de que se achava repleto o ar do quarto e já tinham sido trabalhados e “erguidos” pelo frescor úmido e ensolarado da manhã, folheava-os, dourava-os, ensugava-os, estufava-os, e deles fazia um invisível e palpável bolo provinciano, uma imensa torta em que, mal degustados os odores mais picantes, mais finos, mais respeitadas, mas também mais secos do armário embutido, da cômoda, do papel de ramagem, eu sempre voltava, com uma cobiça inconfessa, a me besuntar no cheiro medíocre, pegajoso, insípido, indigesto e frutal da colcha de flores.<sup>5</sup>

que revela detalhes ricos em sensações e gostos que ficam na memória.

A História da Alimentação é um campo relativamente novo, principalmente no Brasil e por conseqüência desafiador e interessante.

Partindo de estudos a respeito da História da Alimentação no âmbito nacional através do historiador Carlos Roberto Antunes dos Santos, em artigo intitulado *Por uma História da Alimentação*<sup>6</sup>, é importante ressaltar alguns pontos.

---

<sup>4</sup> PROUST, Marcel. *No Caminho de Swann*. São Paulo: Globo 1995.

<sup>5</sup> Id.

<sup>6</sup> SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. Por uma história da Alimentação. *História: Questões e Debates*. Curitiba, ano 14, n. 26/27, p. 154-171, dez. 1997.

No artigo do autor observa-se o resgate da memória gustativa e a importância da interdisciplinaridade nesse novo campo da História.

A História da Alimentação se insere na nova História, portanto na transformação dos métodos históricos, chegando-se à micro-história. Dessa forma, pretende-se estudar a Família Caliceti e o Restaurante Bologna como estudo de caso, partindo da micro-história para uma compreensão mais ampla da História. Nesse sentido, estudar e analisar a Família Caliceti e o Restaurante Bologna tendo como foco principal a Gastronomia significa demonstrar a transição de um saber privado para o público.

Ainda sobre a micro-história é importante frisar que este trabalho visa um recorte, um estudo de caso. O Restaurante Bologna se encaixa nessa linha historiográfica da micro-história. Pois de certa forma trata de um assunto do cotidiano, ou seja, o ato de comer e apresentar-se é muito mais narrativo do que a busca de uma resposta maior, global.

A micro-história, que surgiu nos anos 80, é resultante de certa forma do debate intelectual e historiográfico dos anos 70 e 80. Pode-se dizer que, diferentemente da história das mentalidades, que nasceu na França, o berço da micro-história é a Itália. E que apesar de ter ligação com a história das mentalidades a micro-história tem a sua singularidade. Pois segundo Ronaldo VAINFAS:

O que a micro-história não é anunciando - por ora não mais que isso - uma das características fundamentais da micro-história que muito a diferencia da história das mentalidades: sua renúncia, aí sim, à história geral, à contextualização sistemática, à explicação, à totalidade e à síntese. Denúncia que, como veremos a seu tempo, longe está de exprimir uma igual renúncia à teoria.<sup>7</sup>

A narrativa na micro-história é bastante importante pois através dela é possível realizar duas tarefas: descrever e interpretar os discursos contidos nas fontes. E dessa forma a narrativa micro-história não renuncia à explicação mas sim

---

<sup>7</sup> VAINFAS, Ronaldo. Micro-história os protagonistas anônimos da História. Rio de Janeiro: Campus, 2002, p. 51.

se volta ao universo das individualidades. No que diz respeito ao espaço, a micro-história busca o local, o bairro, o município.

Alguns pontos de partida para o estudo são fundamentais: situar os imigrantes da Família Caliceti como imigrantes que fizeram parte de um processo de imigração que se iniciou no Brasil no século XIX, ressaltando ainda que a maior onda de imigração européia para o Brasil foi justamente a formada por italianos. No caso do Paraná, os escravos, alemães e italianos.

Os imigrantes que vieram ao Paraná, principalmente a partir de 1860, com a Lei de Terras, tinham uma forte tradição agrícola na Itália. Os italianos que se instalavam em Santa Felicidade tinham como idéia a agricultura de subsistência e o pequeno comércio. Os italianos de Santa Felicidade dedicavam-se principalmente a esta atividade: porém, quando a Estrada do Cerne foi inaugurada e por ali passou a transitar um grande número de caminhoneiros, Dona Júlia Toaldo teve a idéia de servir refeições. Com o tempo o pequeno restaurante foi crescendo e sua clientela também foi abrangendo outro público, abrindo espaço para que outras famílias de italianos criassem novos restaurantes.

Algo semelhante ocorreu com a Família Caliceti, que veio ao Brasil, mais precisamente a Curitiba, com o intuito de trabalhar na área de transportes. O futuro sócio que havia contactado o chefe da Família Caliceti depois de algum tempo da sua chegada desmancha o negócio. E assim os Caliceti, por uma mudança de planos, acabam por enveredar um outro caminho.

Dona Onélia, a matriarca da família, preocupada com o futuro, pensa na possibilidade de comercializar sua comida. Cozinhar, o que ela sempre fez, e que aprendeu com sua mãe, poderia ser a saída para um momento difícil. O que de fato acabou acontecendo.

O Restaurante Bologna da Família Caliceti, vinculado à história dos imigrantes italianos, guarda valores e simbolismos que o diferencia dos demais: a identidade histórica, o aconchego familiar e a qualidade da alimentação.

Desta maneira, entende-se que, nas práticas alimentares, estão contempladas a identidade cultural, a condição social, a memória familiar, o tempo e o espaço, fatores que são inventados ou reinventados diariamente.

Do exposto entende-se que o ato alimentar vai muito além do seu composto nutricional, pois os fatores culturais, naturais, sociais e econômicos atuam na formação e na transmissão, na exclusão e nas preferências do gosto e do sabor, sendo, portanto, muito mais do que eles próprios.

Novas fontes históricas aparecem então para o novo campo da História da Alimentação: livros e cadernos de receitas, menus, cardápios, almanaques, memória oral, entre outros.

Para a realização do estudo da Família Caliceti foram utilizadas como fontes históricas basicamente a História oral e artigos de imprensa.

## 1.2. A IMIGRAÇÃO ITALIANA

Com a Lei de Terras de 1850, o governo proporciona e impulsiona a imigração européia; chegam, entre outros, os grupos italianos.

Esses imigrantes vieram para trabalhar na agricultura massivamente, além de povoar regiões, berços das futuras colônias.

Num primeiro momento, os imigrantes italianos foram instalados no litoral paranaense, o que os levou a uma insatisfação muito grande devido ao tipo de clima, solo, ausência de mercado, etc. Assim, os italianos dirigiram-se ao planalto curitibano, como aconteceu em Santa Felicidade (esta colônia tinha, após quatro anos, setenta famílias).

Na obra de Maria do Carmo ROLIM *Gosto, Prazer e Sociabilidade - Bares e Restaurantes de Curitiba, 1950-60*<sup>8</sup> o trabalho do imigrante acaba por refletir no

---

<sup>8</sup> ROLIM, M. C. B. Gosto, prazer e sociabilidade: bares e restaurantes de Curitiba, 1950-60. Curitiba, 1997. Tese (Doutorado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes. Universidade Federal do Paraná.

comércio de Curitiba, que é uma influência decisiva nos hábitos alimentares da cidade.

Maria do Carmo ROLIM descreve esta influência quando relata: "O imigrante estrangeiro acabou transportando os seus hábitos culinários, que refletem características nacionais e regionais de seu país de origem, e procurou adaptá-los aos meios que encontrou em Curitiba".<sup>9</sup>

E ainda:

"Nesse processo, percebeu-se que a criação de uma cozinha étnica trouxe consigo muitos pratos exóticos, desconhecidos dos curitibanos, mas que com o passar do tempo foram se arraigando ao gosto local e permanecem até hoje no cardápio dos restaurantes, principalmente devido à qualidade e ao saber da comida".<sup>10</sup>

Portanto, importaram-se também hábitos alimentares que foram adaptados à realidade curitibana.

A permanência de um sabor, de uma receita, de um segredo, de uma particularidade, vem se mantendo através do tempo por meio dessas influências dos imigrantes que se instalaram em Curitiba.

As regiões italianas que forneceram imigrantes eram essencialmente agrícolas: Vêneto, Piemonte, Abruzzo, Ligúria, Campania, Sicília, Lombardia, Emilia e Calábria.

O sul do Brasil e o Estado de São Paulo apresentavam condições para o estabelecimento dos imigrantes italianos devido às possibilidades agrícolas. Esses imigrantes eram chamados por panfletos distribuídos na Europa. O governo brasileiro necessitava povoar áreas e também de mão-de-obra assalariada. Os imigrantes que se estabeleceram no sul do Brasil tinham uma pequena propriedade e o trabalho era realizado pela família com base na agricultura de subsistência.

---

<sup>9</sup> Ibid., p. 200.

<sup>10</sup> Id.

Em relação à imigração italiana (especialmente) no Paraná, ela tornou-se oficial em 1871 através de um contrato do governo provincial que trouxe 2.500 imigrantes italianos ao Estado. Como já foi dito, eles chegaram ao litoral paranaense mas acabaram por dirigir-se à capital da Província.

Já em 1875, no governo de Lamenha Lins, a localização das colônias mudou: elas precisavam ficar mais próximas a Curitiba. E foi o que aconteceu. Colônias de diversas etnias formaram-se em torno da capital.

Os imigrantes italianos, em sua maioria, mantinham atividade agrícola, estando portanto em áreas rurais. Apenas uma pequena parcela estava distribuída entre operários, profissionais especializados, artesãos e comerciantes.

A imigração italiana que se iniciou na segunda metade do século XIX perdurou até as primeiras décadas do século XX. E aos poucos as colônias que estavam ao redor de Curitiba foram sendo incorporadas pela capital. A imigração diminuiu e extinguiu-se com a 1ª Guerra. Até esta data, 1914, já havia 30.000 italianos no Paraná.<sup>11</sup>

Contribuições e influências desses imigrantes italianos perpassam vários universos, inclusive o da Gastronomia. Na década de 60, os restaurantes de Santa Felicidade já estavam instalados e em Curitiba já havia diversos deles com e cozinhas variadas.

A cozinha italiana é de grande representatividade no universo gastronômico da cidade de Curitiba. Os restaurantes passam a fazer parte do cenário curitibano, cabendo aí observar que, além de sua função gastronômica, eles passam também a ser um local de sociabilidade.

---

<sup>11</sup> KLUGE, Maria Fernanda Maranhão. O vêneto não pode morrer: um estudo sobre restaurantes, rituais e (re)construção da identidade italiana em Santa Felicidade. Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes. Universidade Federal do Paraná, 1996.

### 1.3 PENSAR A HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO

Para os historiadores Hans Jürgen Teuteberg e Jean-Louis Flandrin (no texto) *Transformações do Consumo Alimentar*<sup>12</sup> os restaurantes têm funções diferenciadas e pode-se dizer duas funções básicas essenciais:

- a função gastronômica
- a função ligada à renda – ter dinheiro para freqüentar restaurantes.

Quando estes autores falam a respeito de desenvolvimento demográfico no século XIX é possível pensar na cidade de Curitiba, que recebeu uma grande quantidade de imigrantes tanto no século XIX quanto no século XX.

A Gastronomia tornou-se um referencial da cidade de Curitiba neste contexto histórico.

O primeiro tratado sobre História da Alimentação é de SAVARIN, na obra *Fisiologia do Gosto*<sup>13</sup> o autor coloca seis bons motivos do porquê estudar a Gastronomia:

- 1) porque o prazer de comer, praticado com moderação, é o único que não se acompanha de fadiga;
- 2) porque é um prazer de todos os tempos, de todas as idades e de todas as condições;
- 3) porque retoma necessariamente ao menos uma vez por dia, podendo ser repetido, sem inconveniente, duas ou três vezes nesse espaço de tempo;
- 4) porque pode se misturar a todos os outros e até mesmo nos consolar da ausência destes;
- 5) porque as impressões que recebe são ao mesmo tempo mais duradouras e mais dependentes de nova vontade;
- 6) enfim, porque ao comeremos experimentamos um certo bem estar indefinível e particular, que vem da consciência instintiva; isto porque, ao comeremos, reparamos nossas perdas e prolongamos nossa existência.

SAVARIN incitou-me a escrever a respeito do "comer", afinal este ato está presente em todos os lugares e classes sociais e envolve um universo bem mais complexo, que vai além do ato de comer propriamente dito. Segundo SAVARIN: "É a

<sup>12</sup> TEUTEBERG, Hans; JÜRGEN; FLAUDRIN, Jean-Louis. *Transformações do consumo alimentar*. In FLAUDRIN, Jean-Louis, MONTANARI, Massimo. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 708.

<sup>13</sup> SAVARIN, Brillat., A fisiologia do gosto. Companhia das Letras, 1999. p. 50.

Gastronomia que inspeciona os homens e as coisas, para transportar de um país a outro o que merece ser conhecido, fazendo que um festim cuidadosamente organizado seja como um resumo do mundo, em que cada parte comparece por intermédio de seu representante”<sup>14</sup>

A Família Caliceti, quando veio ao Brasil em 1964, por iniciativa de Cavaliere Francesco Caliceti, saiu da cidade de Bologna, na Itália, para se estabelecer em Curitiba e trabalhar com um amigo italiano na área de transportes. Mas o negócio não deu certo, Cavaliere Caliceti desentendeu-se com o amigo. Diante da situação difícil, longe da família e dos amigos e sem dinheiro acabaram por abrir um pequeno restaurante na Praça Osório, em 1969.

A Família Caliceti trouxe da região da Emilia-Romagna um pouco da Itália à cidade de Curitiba. Abriu o seu saber de preparar alimentos, receitas de outrora, sabores da infância de Ermínia, Pompeu e Alberto, introduzindo dessa maneira práticas alimentares num determinado grupo social da cidade.

SAVARIN fala a respeito da influência da Gastronomia nos negócios. E assim pode-se refletir um pouco sobre os negócios que foram resolvidos e fechados, bem como sobre acordos políticos que se realizaram no Restaurante Bologna.

Pensando nisso, cabe lembrar que todos os grandes acontecimentos sociais são celebrados com um bom jantar de um determinado segmento social, nas camadas médias e altas. Nos dias de hoje, com cafés da manhã, *coffee break*, almoços e coquetéis. O alimento exerce um ponto central de celebrações e negócios. Mesmo nas classes baixas o ritual da comensalidade está relacionado à celebração. A hora do *coffee break*, por exemplo, é a hora de relaxar, de saborear alguns petiscos e mesmo de apreciar e comentar sobre o que se está comendo.

Segundo SAVARIN: "a Gastronomia é um dos principais vínculos da sociedade; é ela que amplia gradualmente aquele espírito de convivência que reúne

---

<sup>14</sup> Ibid., p. 59.

a cada dia as diversas condições, funde-as num único todo, anima a conversação e suaviza os ângulos da desigualdade convencional".<sup>15</sup>

SAVARIN fala também da importância da Gastronomia. Quando se come se partilha conversa, opiniões, etc., então existe o prazer à mesa, ele passa a ser um ritual. Segundo SAVARIN: "o prazer da mesa é a sensação refletida que nasce de diversas circunstâncias, de fatos, lugares, coisas e personagens que acompanham a refeição".<sup>16</sup>

De maneira similar o sociólogo Gilberto FREYRE demonstra o que existe implicitamente nas receitas.

... através das receitas - algumas delas segredos de família - é que uma arte a seu modo resiste ao tempo, repetindo-se ou recriando-se, com a constância das suas excelências e até das suas sutilezas de sabor; afirmando-se, por essa repetição ou por essa recriação. Numa velha receita de doce ou de bolo há uma vida, uma constância, uma capacidade de vir vencendo o tempo sem vir transigindo com as modas nem capitulando, senão em pormenores, ante as inovações que faltam às receitas de outros gêneros.<sup>17</sup>

Desta forma, a cozinha italiana da Família Caliceti, quando passa de mãe para filha (e filhos), também é o preservar da vida desta família italiana, que através do tempo mantém a sua tradição, as suas peculiaridades, enfim a sua história independentemente do que está na moda em Gastronomia italiana.

O autor Gilberto FREYRE também se refere ao simples prazer do paladar, sem a preocupação com a dieta, com a saúde. Ir comer no Restaurante Bologna significa comer no sentido de apreciação da comida, de sentir o gosto do *tortellini* verde com ricota acompanhado de vinho tinto e presentear-se por último com profiterolis recheadas com sorvete e calda quente de chocolate. Portanto, fazer uma refeição no Restaurante Bologna é muito mais que se alimentar, passa ao território do lazer e mesmo do prazer, comer para celebrar e também alimentar a alma. Pela

---

<sup>15</sup> Ibid., p. 143.

<sup>16</sup> Ibid., p. 170.

<sup>17</sup> FREYRE, Gilberto. Açúcar. São Paulo: Companhia das Letras, 1997. p. 23.

disposição espacial e pela sua história, a Bologna guarda as sensações da cantina e do aconchego, do sabor de família.

Gilberto FREYRE<sup>18</sup> lembra que houve no Brasil uma maçonaria das mulheres que se especializaram em guardar a sete chaves o segredo de receitas de família, segredo que durante muito tempo foi território quase que exclusivamente feminino.

Ermínia Caliceti aprendeu com sua mãe receitas da Itália, sua terra natal, os segredos de família de tantas gerações. Então, essa idéia de Gilberto Freyre de uma maçonaria das receitas e seus segredos se aplica também a Família Caliceti. Aqui, o espaço privado fica bem claro.

E foi, então, por obra desses segredos maçônicos que levou Onélia Caliceti, em um momento difícil, "colocar no mercado" seus conhecimentos e segredos gastronômicos, até então terreno exclusivamente feminino da família e indo desta forma para o espaço público, atravessando a fronteira do espaço privado.

A Gastronomia do Bologna tem um gosto, observado no depoimento de Ermínia Caliceti, que vai além da farinha, da ricota, do tomate, do funghi. Para ela, junto a esses ingredientes estão as lembranças da Itália, do cheiro da carne quando da época de abater a criação, da sensação do vento no rosto quando deitava no quintal para comer pêssegos no verão. O sabor de sua comida contém lembranças, sensações e história.

E é nesse sentido também que a obra de Gilberto Freyre aponta. O alimentar-se é bem mais complexo, pois além de refletir uma região, uma cultura, ele reflete também um passado que é transferido a História por cadernos de receitas de família, por seus segredos, pela tradição.

Estudar a Família Caliceti é trazer à tona a memória olfativa de aromas, temperos, sabores e todas as lembranças de uma época que não existe mais. Será como decifrar o passado, para que a partir de então seja pertinente reconstruir um

---

<sup>18</sup> Id.

universo da Gastronomia do Restaurante Bologna, transportando lembranças através do sabor, cheiros, aromas. Como PROUST<sup>19</sup> faz em sua obra, quando relata, por exemplo, o aroma e o sabor das madeleines, que nos transportam a esses elementos, de maneira que parece que se prova o sabor, o aroma das madeleines.

Portanto, realizar a pesquisa proposta significa olhar para algo do passado e do presente, porém com nossos olhos, resguardando e tomando os devidos cuidados para que as memórias sejam as mais fiéis possíveis, mesmo tendo que interpretá-las.

Suscitar a memória dos imigrantes e de seus descendentes significa, através de testemunhos orais, interpretar depoimentos e lembranças para uma possível construção do que foi e que hoje não é mais.

Colher depoimentos e pesquisar menus, cardápios, cadernos de receitas a respeito da Gastronomia italiana será trazer à tona lembranças e receitas sob a forma de heranças bem guardadas na memória dos imigrantes e seus descendentes, bem como suas necessárias readequações.

Tomando Norbert ELIAS e sua utilização de posturas dentro de um *Processo Civilizador*<sup>20</sup> é possível fazer algumas colocações. Para este autor, o Processo Civilizador é produzido como algo não planejado, mas sim algo que vai se transformando, um processo cheio de mudanças. O autor vai ao encontro de alguns temas a partir dos quais é possível fazer ligações em relação ao tema proposto para a pesquisa de mestrado: a Gastronomia Italiana e a Família Caliceti do Restaurante Bologna.

O conceito de civilização para ELIAS ocorre em todas as situações, como por exemplo, as maneiras à mesa ou a preparação de alimentos.

---

<sup>19</sup> PROUST, Marcel. No caminho de Swan. São Paulo: Globo, 1995.

<sup>20</sup> ELIAS, Norbert. O processo civilizador. Rio de Janeiro: Zahar Ed., 1990.

Desde a colonização do bairro de Santa Felicidade por imigrantes italianos, a agricultura de subsistência, até a implantação de restaurantes no local e em outros que foram surgindo, e sua sofisticação através do tempo, é possível pensar em um processo civilizador.

Num primeiro momento, o imigrante aparece simplesmente como um colono, uma pessoa simples que se veste e come com simplicidade. Com a urbanização da cidade de Curitiba utiliza-se a Estrada do Cerne, que passava pelo bairro: os imigrantes antes voltados para uma agricultura de subsistência passam a servir refeições aos caminhoneiros que por ali transitavam. Primeiro servem essas refeições em uma parte da casa transformada em refeitório; a comida é simples, caseira. Com o processo de urbanização de Curitiba e o asfaltamento da rua Mateus Leme é que os restaurantes aparecem como tal. Os restaurantes passam a servir às famílias, aos homens de negócios, às empresas. Há, portanto, uma sofisticação na comida, no menu, na clientela e no serviço.

Faz parte, como preconiza ELIAS<sup>21</sup>, de um processo civilizador e tal processo não ocorre somente em relação à comida, à preparação dos alimentos, ele ocorre na cidade de Curitiba como um todo, o que acaba por refletir no Restaurante Bologna. Há uma sofisticação à medida que há essa necessidade.

A cidade cresce, novos hábitos e práticas alimentares surgem como variações dos cardápios, há readequações, maneiras à mesa: regras de vida social são importadas de outros centros como Rio de Janeiro, que por seu lado importou o estilo europeu.

No presente trabalho que trata dos espaços do privado e do público, do doméstico para o externo, de um saber familiar para a Gastronomia, entende-se que é importante conceituar tais fundamentos.

Dizer que o privado é o espaço fechado que diz respeito ao lar e à família, e o que o público é o que está além do privado, o que diz respeito à sociedade, seria

---

<sup>21</sup> ELIAS, op. cit.

muito simplista e acabaria por reduzir um conceito que envolve um universo bastante complexo.

A própria definição separada de privado e público na época contemporânea é difícil de ser feita, pois a fronteira que existe entre o privado e o público é perpassada ora por um ora por outro, de modo que em muitos momentos estes dois espaços se fundem.

Philippe ARIÉS em *Por uma História da Vida Privada* discute se os espaços privado e público estão, em diferentes épocas da história, muitas vezes ocupando áreas comuns:

A conclusão que tiro dessas reflexões é que o problema da vida privada nos tempos modernos deve ser tratado sob dois ângulos distintos. Um é o da posição entre o homem de Estado e o particular das relações entre o domínio do Estado e o que, no limite, se tornará um espaço doméstico. O outro é o da sociabilidade e da passagem de uma sociabilidade anônima, em que as noções de público e privado se confundem, a uma sociabilidade anônima, um setor profissional em um setor, igualmente privado reduzido à vida doméstica<sup>22</sup>.

Tentar separar de forma estanque o privado e o público é muitas vezes impossível. Há ações, comportamentos e atividades em que a fronteira entre os dois espaços é cruzada de forma bastante natural.

No estudo da família Caliceti os espaços privado e público fundem-se a todo momento por razões diferenciadas: pelo fato de o trabalho ser realizado pela família, que mora e trabalha no mesmo espaço físico; de manter o ritual do jantar em família, na mesa do restaurante; e de manter relações de amizade com certos funcionários do Bologna, entre outras.

No processo de assimilação, a comida caseira, servida em restaurantes passou a constituir-se em representação social dos valores, da cultura e dos padrões dos imigrantes italianos, acentuando-se a permanência de hábitos, bem como a continuidade e coesão desse grupo social. Nesse sentido, a comida da

---

<sup>22</sup> ARIÉS, Philippe. Por uma história da vida privada. In: CHARTIER, Roger. História da vida privada 3: da Renascença ao Século das Luzes. São Paulo: Companhia das Letras, 1991. p. 7-19.

colônia constitui o agente dessa representação delineada pela dinâmica imposta pela vida urbana.

Freqüentar restaurantes tornou-se um hábito de sociabilidade. Ir com suas famílias encontrar seus amigos nos restaurantes tornou-se um hábito dos curitibanos: é a comida caseira, própria do privado, que transita para o espaço público.

Observa-se, então, uma mudança nos comportamentos e também uma elaboração e um refinamento das condutas sociais pois o Bologna não tece e não tem o perfil de restaurante popular.

#### 1.4 FAMÍLIA CALICETI E A METODOLOGIA DO ESTUDO

Nos restaurantes de Curitiba nos anos 50-60 há uma presença significativa de imigrantes de primeira ou segunda geração enquanto proprietário ou *chef* de cozinha.

É este exatamente o caso da Família Caliceti. A 1ª e 2ª geração aparecem em três condições:

- 1) comandando a cozinha;
- 2) exercendo o papel de *chef* de cozinha;
- 3) sendo proprietária do Restaurante Bologna.

Na época em que a Família Caliceti se estabeleceu em Curitiba, ela introduziu hábitos gastronômicos e relações que se desdobram a partir da Gastronomia, como por exemplo as relações de convivência e de celebração de momentos especiais.

Na verdade, o hábito de ir ao Restaurante Bologna vai muito além de apreciar a comida especial da região da Emilia Romagna e passa por "ir ao Bologna", que significa encontrar a Ermínia, ver e falar com pessoas que costumam freqüentá-lo e mesmo obter status social.

Trata-se, assim, de uma relação complexa e mesmo de cumplicidade que passa do *tagliarini verdi di ricotta* a vai até os momentos especiais em família, com amigos; a satisfação que não tem preço e mesmo a possibilidade de frequentar um restaurante por onde passam pessoas ilustres, como políticos, empresários, etc. Fazer parte deste universo é estar inserido no universo chamado "*Ristorante Bologna*", de uma família italiana que veio da Emilia Romagna para abrir um determinado negócio e que acabou por introduzir importantes hábitos alimentares e de sociabilidade na cidade de Curitiba.

É necessário que este estudo, mesmo com padrões até certo ponto diferenciados da regra geral de estudos sobre a imigração italiana, não deixe de fazer parte dela. Portanto, a Família Caliceti está expressamente inserida na história dos italianos de Curitiba.

É necessário fazer algumas observações no que diz respeito à família Caliceti. A família composta por Cavagliere Francesco, Onélia, Ermínia, Pompeo e Alberto dedicaram-se ao trabalho em família dentro do Restaurante Bologna. Sempre trabalham juntos. Cavagliere sempre trabalhou com Dona Onélia na cozinha, porém na elaboração e execução dos molhos. Fato que já veio com ele, pois sendo de uma família de agricultores a cozinha já fazia parte do seu cotidiano. O mesmo aconteceu com seu filho Alberto, que seguiu os passos do pai e até hoje trabalha com Ermínia na cozinha fazendo os molhos e recheios, além de morar com Dona Onélia e Ermínia. Pompeo, o único filho casado e com 2 filhos que trabalha na administração do restaurante, tratando de tudo que diz respeito aos fornecedores, aos eventos, programações. Foi o único filho que optou por fazer uma faculdade, justamente a de Administração, para dirigir o restaurante da família. Fato bastante interessante é que Cavagliere trabalhava nos molhos com Dona Onélia, mas gostava muito de sentir o salão, gostava muito de conversar com os clientes, sentava nas mesas, conversava. Segundo Ermínia, o que seu pai mais gostava de fazer era justamente "o social", receber, sentar nas mesas, conversar. Fez isto até a

sua morte, em 1983. A mesma atitude com os clientes foi herdada por Alberto, que segundo Ermínia se parece demais com o pai, nesta e em outras posturas.



Foto 1. Cavaliere Francesco Caliceti

Outro elemento bastante importante é o fato de na cozinha só trabalharem mulheres, com a exceção do Alberto, que faz os molhos. Fato herdado, segundo Ermínia, da tradição familiar trazida da Itália: mulheres na cozinha e homens cuidando das tarefas de produção e administração, que no caso na Itália relacionavam-se à agricultura, já que a família tinha e morava em fazenda.

A família veio para a cidade com o intuito de abrir um negócio na área de transportes, como já foi dito, com um sócio que acabou não dando certo. As condições que se apresentavam, de dificuldades financeiras, levou então a esposa a se questionar por que não tentar comercializar um saber doméstico (cozinhar). Aí então se cruzou a fronteira entre o privado e o público.

Do exposto, pretende-se, através da micro-história, no caso da história da Família Caliceti, pesquisar para entender como uma Gastronomia mais sofisticada, com ingredientes diferentes e mantendo um padrão de qualidade, conseguiu perpassar as barreiras que separam o privado do público. Portanto, diferente da Gastronomia de Santa Felicidade, que é uma cozinha de camponeses, bem mais simples e que privilegia a quantidade, o Bologna se afirmou com requisitos próprios que foram aceitos e reconhecidos por seus clientes.

Mas como construir um panorama da Família Caliceti? Com quais fontes é possível essa construção? Basicamente com fontes orais, da própria família, de clientes antigos, de funcionários, entre outros.

Partiu-se de um artigo intitulado *As fontes orais na pesquisa histórica - uma contribuição ao debate*<sup>23</sup> de Joan Del Alcázar Garrido. O autor ressalta a importância das fontes orais na pesquisa histórica e dessa importância na história local ou micro-história.

Constituem fontes deste trabalho testemunhos da Família Caliceti, de clientes do Restaurante Bologna e de depoimentos de funcionários, além de fontes de imprensa, através de notícias de jornais, matérias e artigos de revistas especializadas e guias da cidade de Curitiba, assim como fotografias e documentos do arquivo pessoal da Família Caliceti.

As entrevistas com os membros da Família Caliceti permitiram resgatar o histórico da família, o que se constitui em história <sup>de</sup> da vida, assim como impressões e ~~x~~ elementos do imaginário que me foram passadas em seus depoimentos. O mesmo aconteceu com as entrevistas dos clientes que me permitiram construir o universo do Restaurante Bologna através de suas preferências, suas visões e impressões.

Desta forma, as entrevistas foram as principais fontes deste trabalho, elas foram de fundamental importância para a sua construção, assim como as fontes de imprensa formam partes importantes na elaboração da edificação do universo do Restaurante Bologna. A metodologia, portanto, ficou baseada na história oral.

Assim, como seria possível construir a história da Família Caliceti e do Restaurante Bologna dispensando-se as fontes orais? Como responder às questões como por exemplo: Como aconteceu o surgimento do restaurante? Como um saber do âmbito doméstico privado passou ao público?

---

<sup>23</sup> GARRIDO, Joan Del Alcázar: *As fontes orais na pesquisa histórica: uma contribuição ao debate*. *Revista Brasileira de História*. São Paulo: Anpúh/Marco Zero, v. 13, n. 25/26, set. 92/ago. 93.

A publicização desse saber e o estabelecimento de práticas alimentares sem ouvir seus fundadores, seus empregados, seus clientes, não traz os necessários elementos para toda essa compreensão.

Certamente não é possível responder a essas questões apenas com artigos de jornal e com guias de Curitiba. No estudo da Família Caliceti é de fundamental importância a fonte oral. Como GARRIDO coloca: "... trabalhar com fontes orais implica o respeito a uma série de regras metodológicas que garantam o ajuste do trabalho realizado às normas básicas do rigor científico e metodológico".<sup>24</sup>

Desta forma, não é apenas escutar a Família Caliceti, seus empregados e seus clientes e utilizar as entrevistas de forma solta. Será necessário manter coerência, elemento básico, para que o conjunto das fontes orais (entrevistas) forme um importante acervo, um verdadeiro documento histórico.

Nesse sentido P. THOMPSON<sup>25</sup> também questiona a verdade absoluta das fontes escritas: nem sempre a busca, que o historiador tem pela "verdade", é garantida pelas fontes escritas. Há que se ter cuidado com todos os tipos de fontes.

Diante disso, surge a necessidade de, neste trabalho a respeito da Família Caliceti e o Restaurante Bologna, utilizar as fontes orais e as fontes escritas como a documentação necessária para a construção do trabalho proposto. Não quer dizer que as fontes se completem, mas elas falam por si.

Cada fonte pode revelar uma importante constatação sem que a outra a complemente. Há determinadas posições que somente uma fonte oral pode revelar e o mesmo acontece com a fonte escrita. De qualquer maneira entende-se que o conjunto de fontes utilizadas foi importante para a construção do presente estudo.

---

<sup>24</sup> GARRIDO, op. cit., p. 37.

<sup>25</sup> THOMPSON, Paul. A voz do Passado: história oral. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992.

## CAPÍTULO 2

### COMO TUDO COMEÇOU: MEMÓRIAS DA FAMÍLIA CALICETI

“... Mas, quando nada subsiste de um passado antigo (...), o aroma e o sabor permanecem ainda por muito tempo, como almas (...) levando sem se submeterem, sobre suas gotículas quase impalpáveis, o imenso edifício das recordações”.

Marcel Proust in *No Caminho de Swann*

## 2.1 A NOVA CURITIBA

Ao longo dos anos cinquenta o Paraná, inserido no ideário do nacional do desenvolvimentismo, foi absorvido pelo boom da economia cafeeira, cujos capitais provenientes do Norte do Estado foram investidos também em Curitiba, sede do Estado. A partir daí aumenta o papel da industrialização do Estado, através de importantes usinas hidrelétricas, estradas rodoviárias e ferroviárias que ligam o interior à Capital e ao Porto de Paranaguá. Estas grandes obras incorporaram as novas tecnologias, articulando-as a um Estado que tinha a sua base econômica na produção agrícola.

A década de cinquenta foi marcante em Curitiba, efetivamente, pelo aumento da população, pelo impulso da geração de energia e pela modernização da cidade, com transformações visíveis em diversos pontos. A expansão da rede pública de ensino, a consolidação da federalização da UFPR- fazendo de Curitiba a cidade universitária do país - o aumento do processo de urbanização, novos prédios públicos, e outras realizações, marcaram uma nova capital.

A cidade de Curitiba a partir dos anos 60, mais precisamente em 1965 quando foi elaborado o Plano Diretor da Cidade, já apresentava um crescimento significativo em relação ao aumento populacional. Fato este resultante de uma cidade que se mostrava atrativa pelas condições de trabalho que oferecia. Segundo Maclóvia Corrêa da SILVA "a estrutura urbana se modificava, não só no centro principal, como também nos bairros residenciais das camadas de média, de alta renda e das camadas populares e seus subcentros comerciais. As industriais, em destaque a da construção civil, do concreto, das olarias se multiplicavam".<sup>26</sup>

---

<sup>26</sup> SILVA, Maclóvia Corrêa da. O plano de urbanização de Curitiba 1943 a 1963 e a valorização imobiliária. São Paulo, 200. Tese (Doutorado em Arquitetura). Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, Universidade de São Paulo.

Em linhas gerais, pode-se dizer que o planejamento da cidade de Curitiba, nos anos 60, induz um aumento populacional, industrial e comercial, em boa parte devido ao contexto de industrialização do governo Juscelino Kubitchek. Assim ocorre em Curitiba um processo bastante significativo no que diz respeito à urbanização.

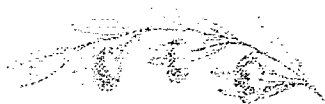
A maioria dos estabelecimentos privados encontrava-se localizadas no centro da cidade. Há indústrias por toda parte, o que leva a administração municipal a pensar em um distrito industrial, o que ocorre a partir de 1971, quando Jayme Lerner assume a Prefeitura de Curitiba, mais precisamente em 1973.

Diante destas conjunturas de transformações a cidade apresenta novos centros de lazer, novos restaurantes e novos cardápios, com pratos da cozinha internacional. É nesse ambiente efervescente que emerge o Restaurante Bologna.

## 2.2 LEMBRANÇAS DE INFÂNCIA E JUVENTUDE

### PLANÍCIE X MONTANHA

As diferenças culturais  
região da planície e  
região da montanha  
prognóstica planície e  
montanha



#### PLANÍCIE

Na casa dos avós, a comida era feita em panelas de barro e cozida em fogo baixo. O arroz era sempre branco e cozido com bastante água. A carne era sempre frita e servida com arroz e feijão. As verduras eram sempre cozidas e servidas com molho de alho e óleo.

Os pratos eram sempre simples e caseiros. Não havia muita variedade, mas a comida era sempre gostosa e saudável.



#### MONTANHA

Na casa dos avós, a comida era feita em panelas de ferro e cozida em fogo alto. O arroz era sempre cozido com pouco água e servido com bastante carne e verduras. As verduras eram sempre cozidas e servidas com molho de alho e óleo.

Os pratos eram sempre mais elaborados e variados. Havia muita variedade de pratos e a comida era sempre gostosa e saudável.

Bolo de leite e canela da família  
Receita da planície e panela  
gorda da montanha da Itália  
Do tempo da escola e carne de  
um carneiro bolonês  
E leguminosa pela origem da  
fazenda e do alta bolonês  
tagliatelli, alugo e do  
testellini, massa redonda com  
carne e vegetal, bolo  
curculada no mundo inteiro  
E também o biscoito da  
montanha, feito de carne  
seca, com castanha moída e  
como adorno de

do tempo da escola e carne de  
um carneiro bolonês  
E leguminosa pela origem da  
fazenda e do alta bolonês  
tagliatelli, alugo e do  
testellini, massa redonda com  
carne e vegetal, bolo  
curculada no mundo inteiro  
E também o biscoito da  
montanha, feito de carne  
seca, com castanha moída e  
como adorno de

Foto 2. Histórico

Onélia Caliceti, a matriarca da família, nasceu numa pequena cidade a 30 km de Bologna, na Itália, em 10 de outubro de 1920. Durante toda a entrevista ela fala calmamente e relata sua vida com muita tranqüilidade.

Primeira coisa, sou filha única, não tenho irmãos. Nem morreram, nem nasceram. A minha infância e a minha juventude foram muito serenas. Aos 18 anos eu entrei em um colégio para fazer o curso de enfermeira. Fiquei lá dois anos. Nesse tempo estourou a guerra, em 1940. Terminei meu curso, me formei. E nessa época estavam chegando da África crianças que saíram de uma guerra. E então a diretora do curso me ofereceu um lugar para trabalhar em Riviera, vizinha a San Remo, na Ligúria. Fiquei nessa colônia por dois anos. Quem sustentava essas colônias era o fascismo porque o Mussolini ainda não tinha caído. Sabíamos que íamos perder, mas estávamos agüentando ainda. Quando caiu o fascismo e mataram o Mussolini, a gente veio embora. Aí cada um teve que se esconder porque cada um nem tinha mais nada. Não tinha mais um chefe de Estado, nada. Mataram muitas pessoas, os oposicionistas se aproveitaram e mataram muita gente. O meu pai foi o 1º da nossa região, Emilia Romagna, a ser morto. Cada um foi para um lado para tentar sobreviver. Os que ficaram morreram. Eu ainda era solteira, mas já conhecia o meu futuro marido, de cidades vizinhas, morávamos perto.<sup>27</sup>

Em seu relato, Onélia descreve o seu trabalho com crianças africanas refugiadas, o que denota de certa forma uma postura de mulher "moderna", já que trabalhava fora de casa, ou seja, na esfera pública. Com a guerra, a morte do pai e a postura da família, cujos membros eram assumidamente partidários do regime fascista de Mussolini, a família Caliceti mudou-se de cidade.

Onélia Caliceti tem como sua 1ª lembrança relacionada à cozinha, ao ato de cozinhar, a sua infância. Aos quatro anos, sentada em um banquinho que a mãe mandou fazer especialmente para a filha, Onélia já pegava a farinha e fazia a massa com ela. Em todo o seu relato a matriarca da família Caliceti enfatiza que sua mãe gostava muito de cozinhar.

A minha mãe gostava muito, muito de cozinhar, como toda boa bolognese. A lasanha, o *tagliatelli*. Já acordava de manhã cedo já pensando o que se ia comer. Eu me lembro que tinha 4 anos e a minha mãe mandou fazer um banquinho para alcançar a mesa, e eu ficava perto dela, já amassando a massa com a farinha e fazia Capeletti. Aprendi com minha *mamma*. Não é como agora que as pessoas vão ao shopping e vêem televisão. Aquela época se tocava piano, se bordava. Quando eu era pequena, depois da aula da manhã, após o almoço eu ia a um colégio de irmãs à tarde. Ali se aprendia tudo, desde

---

<sup>27</sup> Entrevista 3.

bordar, recitar poesia, tocar piano, ensaiava para o teatro. Era um mundo bem melhor do que celular e Shopping. Era uma vida muito mais saudável.<sup>28</sup>

Onélia casou-se aos 25 anos com Cavagliere Francesco Caliceti, que trabalhava, assim como sua família, com a agricultura; moravam portanto, no interior. Os Caliceti tiveram três filhos e quando as crianças estavam em idade de ir ao colégio mudaram-se para Ferrara. Mas as férias da família eram sempre no campo. Um tempo depois mudaram-se para Bologna. Nessa época a vida, para os que viviam da agricultura, estava difícil. O período do pós-guerra era de economia instável, além de muitas greves. As possibilidades esgotavam-se.

Uma proposta de mudança para o Brasil, para trabalhar na área de transportes com amigos italianos, apareceu. Os Caliceti decidiram aceitá-la mesmo tendo que deixar a vida e as suas histórias na Itália. Onélia relata em seu depoimento que não foi fácil começar tudo de novo.

A vinda para o Brasil, segundo Onélia:

Dolorosa, um pouco triste porque eu e meu marido não éramos mais jovens, porque quando se é jovem se enfrenta mais a coisa. Quando meu marido chegou no Brasil havia uma firma de transporte de caminhões com a qual já estava tudo combinado. Deixar a Itália, porque a agricultura já não era rentável, era uma época de muitas greves e vir trabalhar aqui com esta firma foi o que fizemos. Já estava tudo tratado. Era uma empresa de amigos italianos. Já havia um contato. Mas acabou não dando certo.<sup>29</sup>

A realidade para os Caliceti apresentava-se difícil. Trabalhar com os transportes não deu certo. Onélia viu-se longe da Itália, enfrentando dificuldades e teve então a idéia de começar a cozinhar pois tinha as suas tantas receitas de família, sabia fazê-las há tanto tempo. E então se lançou à aventura de cozinhar para o público abrindo um pequeno restaurante.

Eu pensei ... será que esse povo de Curitiba não apreciaria minha comida? Pois ninguém fazia o *torteloni* de ricota, a lasanha verde. E então começamos. Teve um primeiro contato. Um local, na Praça Osório, onde funcionava uma churrascaria chamada Querência, do lado do Bar Stuart, estava sem fregueses. Então fomos nós, em 1969, que nesse local abrimos o nosso *ristorante*. Eu tirei o nome, mandei fazer uma placa com o

---

<sup>28</sup> Entrevista 3.

<sup>29</sup> Id.

nome "Bologna" e uma tabela com os pratos que oferecia e abri as minhas portas. Aquele tempo nem foi pedido para a prefeitura. Ninguém me pediu nada. E ficamos lá de 1969 a 1971.

Acima de tudo, cozinhar para mim, é prazer, muito prazer. Uma enorme satisfação. Terça-feira que é o dia que o Bologna não abre, eu cozinho em casa, não vou comer fora. Para nós o conceito de comprar pronto não existe, não concebemos. Faça o meu molho, faça minha salada. Todos os dias eu cozinho.<sup>30</sup>

### 2.3 RITUAL FAMILIAR E O TRABALHO EM FAMÍLIA

Os Caliceti, Dona Onélia, Ermínia, Alberto e Pompeo mantêm o ritual de jantar juntos todos os dias, na mesa número um, que fica bem próxima a cozinha. Onélia e Ermínia é quem preparam esse jantar. É o momento familiar onde todos sentam juntos para comer, para conversar, onde o restaurante já assumiu o papel de casa de todos. Observa-se então o espaço do Restaurante Bologna para os Caliceti como o espaço privado e público ao mesmo tempo.

Temos o nosso ritual à noite. Toda noite jantamos juntos, eu, Mima, Pompeo e Alberto. Eu e a Mima preparamos o jantar. Na primeira mesa nós comemos, antes que comece o movimento. É tradição, nós jantamos juntos. É bonito.... Porque entra 1 freguês e vem nos cumprimentar, porque também para o cliente é importante a presença do dono, da família. Os fregueses, uma boa parte são sempre os mesmos. Temos fregueses fixos, eternos, habituais... então eles vem à nossa mesa, conversam um pouco. E para nós é um momento familiar.<sup>31</sup>

Fica muito claro essa fusão entre espaço privado e espaço público no Restaurante Bologna – Família Caliceti nesse relato de Onélia. Comer, jantar em família, portanto um momento íntimo que diz respeito ao espaço privado; mas o jantar numa das mesas do Bologna e ainda conversar com os primeiros clientes que chegam ao Restaurante está relacionado ao espaço público.

Desde que o Bologna abriu suas portas a família fez do restaurante a sua própria casa. Toda a família estava no espaço público. Porém, há que se considerar que acabam por acontecer rearranjos nessas relações entre público e privado. Pois

---

<sup>30</sup> Entrevista 3.

<sup>31</sup> Id.

apesar de jantarem em família, há um horário e um local estabelecido onde a família mantém no espaço público um local de domesticidade.

Quando Dona Onélia decidiu comercializar a sua comida a família pôs a "mão na massa". A matéria-prima: as receitas que vêm sendo passadas de mãe para filha há gerações. Quando fala em suas receitas, Onélia Caliceti imediatamente lembra:

A minha mãe tinha uma mão maravilhosa, como poucos, ela adorava, gostava de cozinhar. As receitas sempre foram passadas de mãe para filha. Livros apenas 2, os clássicos. Aqueles que todos os italianos têm em casa, para variar às vezes. Quando eu me casei meu pai me deu de presente para mim um livro de receitas que eu tenho até hoje do ARTURO PELEGRINI, que é até hoje o clássico da cozinha italiana.<sup>32</sup>

O livro de receitas de Arturo Pelegrini é um "clássico" da culinária italiana, um livro que ainda é bastante utilizado. O seu correspondente no Brasil seria o livro de receitas de Dona Benta. Aqui é possível colocar que muitas vezes as tradições são inventadas. No caso do Bologna houve uma combinação de elementos tradicionais, como o livro de receitas, receitas passadas de geração em geração, costumes trazidos da Itália. Porém, o hábito de freqüentar o Bologna, ou seja, um restaurante tradicional foi inventado. Como elucida Eric HOBBSAWN em *A invenção das tradições*:

Por tradição inventada entende-se um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácita ou abertamente aceitas; tais práticas, de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente, uma continuidade em relação ao passado. Aliás sempre que possível tenta-se estabelecer continuidade com um passado histórico apropriado.<sup>33</sup>

Da mesma forma que sua mãe, Onélia ensinou a sua filha seus segredos, suas receitas, a herança que é passada de mãe para filha há muitas gerações. Ermínia aprendeu de forma muito natural, cozinhando junto, como um ato espontâneo, que faz parte da vida dos Caliceti.

---

<sup>32</sup> Entrevista 3.

<sup>33</sup> HOBBSAWN, Eric.

Assim, com o trabalho em família, cozinhar, administrar, é para Onélia de fundamental importância no sucesso do Restaurante Bologna. Sem ele apenas abrir um restaurante (sem a presença diária de toda a família) teria sido muito diferente.

Para esse tipo de trabalho a família é vital, decisivo porque tem pontos cruciais num restaurante que não podem ser perdidos do controle da família que não se pode descuidar. A cozinha, o caixa, você sabe. É importante também que sempre estamos de acordo, nós queremos muito bem. Há um respeito muito grande com a Mima. O Alberto e o Pompeo não fazem nada, não decidem nada sem falar com a Mima. Tudo é baseado na sinceridade, à luz do sol, com muita transparência, tudo é bem claro, não há segredos.<sup>34</sup>

Nesse relato fica muito claro que além do trabalho familiar entre os Caliceti, a cumplicidade e dedicação de todos também foi bastante importante.

## 2.4 A CONQUISTA DO BOLOGNA

A comida de Onélia foi conquistando rapidamente uma boa freguesia. E uma boa parcela dessa clientela foram os judeus. Os Lerner, os Schulman, os Raiz, “uma turma de hebreus”, segundo Onélia. A propaganda foi de boca a boca, nem foi cogitado nem pensado em fazer algum tipo de marketing.

Na primeira instalação do Restaurante Bologna, na Praça Osório, tudo era muito simples, sem muitos recursos. Fogão a lenha, poucas panelas e goteiras montavam o cenário do restaurante dos Caliceti. E funcionou dessa forma durante dois anos, de 1969 a 1971.

---

<sup>34</sup> Id.



Foto 3. Clientes jantando na 1ª sede do Bologna na Pç Osório

Em 1971, apareceu uma oportunidade para o Restaurante Bologna mudar de lugar. Na Rua Carlos de Carvalho, nº. 150, havia uma malharia que não estava dando certo, com duas salas enormes, os Caliceti montavam a segunda sede do Bologna.

Então ali estavam as duas salas enormes que transformamos em um restaurante. Fizemos a cozinha na frente, tivemos a ousadia de fazer a cozinha na frente, toda envidraçada e atrás o restaurante com essa mesma arquitetura, com esses caixotes (no teto) que meu marido idealizou. Sem arquiteto, sem nada, pegamos um marceneiro que fez para a gente<sup>35</sup>.

Nessa segunda sede o Bologna funcionou durante 22 anos e foi nesse local que o restaurante conquistou a sua clientela e firmou seu prestígio. Segundo Onélia, foram 22 anos de restaurante improvisado, sem instalações adequadas. Mas foi dessa forma, fazendo muito *torteloni* e adaptando as condições de trabalho, que

---

<sup>35</sup> Entrevista 3.

as massas, os olhos, os temperos de Dona Onélia foram seduzindo o paladar dos curitibanos.

Para Dona Onélia o Restaurante Bologna vingou basicamente por dois motivos: o trabalho da família e a sua paixão pela cozinha. Cozinhar para Onélia é, antes de tudo, um ato de paixão.

Quando decidiu cozinhar para o público, Onélia ultrapassou o espaço privado através do seu saber doméstico, e cruzou a fronteira para o espaço público. Ela relata que o cuidado que se tem aí é maior, e isso também aparece mais adiante no relato de Ermínia. Preservar a qualidade é ponto fundamental para mãe e filha.

Tem que preservar a qualidade, que está acima de qualquer coisa. Então, o nosso cuidado é maior. Prezamos muito pela qualidade. Além disso, o prato deve ser preparado no momento que é pedido e ao mesmo tempo tem que ser rápido. Ninguém gosta de esperar. Hoje em dia a vida é corrida, ninguém tem muito tempo. Na hora do almoço nós temos aquelas duas horas corridas que as pessoas não tem muito tempo. A noite é mais gostoso porque a pessoa não tem pressa. Vem mais para passar a noite, não tem aquele compromisso.<sup>36</sup>

Nesse relato de Onélia Caliceti, além das questões acima elucidadas reforça-se a tese de que a clientela da hora do almoço é de executivos, pessoas que trabalham, que têm o tempo contado; já a clientela da hora do jantar é outra, famílias, amigos, namorados, aonde o jantar é o prazer por excelência, a hora em que se pode sentar, pedir um vinho com calma, degustar com tranquilidade uma entrada, a massa, o momento em que se fala da vida, de projetos, de sonhos. O tempo do prazer não tem hora certa para acabar.

Onélia vê em seus funcionários pessoas fundamentais para o bom funcionamento de sua casa – O Restaurante Bologna. A maioria de seus funcionários tem vários anos de casa e um bom tanto já se aposentou. Há clientes que ligam e pedem para serem atendidos por um garçom específico. Para Onélia os funcionários fazem parte da história do Bologna, o que o revela como um espaço intimista. Há relações entre cliente/funcionários que tem um caráter mais íntimo, mas

---

<sup>36</sup> Entrevista 3

espontâneo. O que também acontece de certa forma entre a família Caliceti e alguns de seus funcionários:

Temos funcionários muito antigos. Mas somos muito exigentes, como somos com nós mesmos. Cobramos porque a pessoa pode dar o melhor de si. Os funcionários também fazem parte da nossa casa, da nossa família. Como o Lori que passa o dia com a gente, ele não vai para casa, fica aqui o dia todo. Nós temos funcionários, senhoras que se aposentaram que vem visitar a gente. Meu Deus! A Mercedes, a 1ª que eu peguei. A gente chora, se abraça por que quantas coisas passamos juntas. Sabe, nós tivemos aquelas pessoas que você podia deixar a casa aberta, sabe o que é a casa aberta, uma semana e voltar, e a tua casa está lá? Isso que é preciosidade, honestidade. Hoje em dia encontra mas é diferente.<sup>37</sup>

## 2.5 A AFIRMAÇÃO DO BOLOGNA

Onélia sente e vive o Bologna como a própria casa, a casa da família Caliceti. Embora ela, Mima e Pompeo morem no 2º andar, a casa é um espaço mais de passagem, um local para dormir, pois a mesa número um é a da família, a mesa onde se come está no restaurante. O local para jantar é sagrado e sempre que possível eles almoçam juntos também.

Onélia orgulha-se quando afirma que, acima de tudo, o Restaurante Bologna é um restaurante familiar também para seus clientes.

Muitas senhoras de nível me diziam e dizem ainda que ficavam muito contentes que seus filhos vinham comer aqui com seus ou suas namorados(as) para jantar porque é um restaurante familiar.<sup>38</sup>

Onélia Caliceti acredita que seu restaurante e sua família trouxeram contribuição e introduziram costumes através da cultura gastronômica, seja pela inclusão de certos pratos tradicionais italianos bologneses, como o *torteloni* de ricota e a lasanha verde, e mesmo de pequenos costumes que foram incorporados à vida de seus clientes.

---

<sup>37</sup> Id.

<sup>38</sup> Entrevista 3.

Porque viemos trazer realmente a nossa cultura. O que havia na nossa bagagem. Porque comida é cultura. Os nossos costumes, como de comer a massa no prato fundo, sabe? O hábito de não comer a massa junto, no mesmo prato, com a carne. Os *talharinis* de enrolar no garfo, de servir o licor de anis com grãosinhos de café porque é tradição, porque é sorte. Tudo coisinhas pequenas que fomos passando.<sup>39</sup>

Onélia termina seu depoimento quando responde à pergunta: - Gosto do quê tem o Restaurante Bologna para a senhora?

Sabor de família, sabor de uma família feliz, de uma família unida.<sup>40</sup>

Ermínia, ao começar a falar a respeito da fundação do Restaurante Bologna, relata que é fácil começar quando se tem várias possibilidades. Mas afirma que no caso da sua família, ela começou sem nada, apenas com a força familiar e com a capacidade de vencer e conseguir.

Aqueles anos que começamos desde o primeiro dia e tendo certeza de que estávamos fazendo comida boa e sabíamos que essa era nossa carta vincente. Nós íamos ganhar por isto, pela nossa constância de todos os dias<sup>41</sup>.

Diz que a família trabalhava com a agricultura; mostra o brasão dos Caliceti, que são três cálices, e explica que ele tem uma ligação muito forte com a terra. Ela deixa a entrevista inundada de recordações da Itália, da sua infância, da ligação forte que os Caliceti têm com a terra, com a agricultura:

Então fomos criados com coisas boas porque tudo que vem da terra é coisa boa, então né ... é a fruta que tirávamos do pé. Era o porquinho que se matava para o ano todo, fazia os presuntos, as salsichas, tudo que vem né... enfim sempre tivemos o nosso paladar muito bem aguçado; porque era a marmelata fresca que se fazia. Fazia-se todo o estoque no verão para ter no inverno, as compotas de frutas, o molho de tomate. Enfim sempre fomos criados dessa maneira, fomos pouco urbanos.<sup>42</sup>

Essas lembranças e imagens estão relacionadas diretamente ao paladar, aos sabores, aos aromas que permeiam a sua história e por consequência a história da Família Caliceti. Além de mostrar uma Família típica camponesa que estava habituada a estocar comida em razão do inverno rigoroso.

---

<sup>39</sup> Id.

<sup>40</sup> Id.

<sup>41</sup> Entrevista 3

<sup>42</sup> Id.

Na memória de Ermínia estão impressos sinais de que as recordações não são formadas somente por imagens. Nessas imagens existem sabores, aromas, sensações que não podem ser dissociadas. Elas fazem parte da memória.

Uma referência da literatura que não poderia deixar de fazer parte da relação com a memória é a obra de Marcel PROUST, *Em Busca do Tempo Perdido*. Em todos os volumes desta obra há descrições acerca de sensações, de aromas, de sabores, de refeições que fazem parte da narrativa da obra do autor. Com certeza a mais conhecida é sem dúvida a respeito das madeleines. O leitor é convidado a experimentar as madeleines mesmo que através de palavras.

(...) E logo que reconheci o gosto do pedaço da Madeleine mergulhado no chá que me dava minha tia ..., logo a velha casa cinzenta que dava para a sua, onde estava o quarto dela, veio como um cenário de teatro se colar no pequeno pavilhão, que dava para o jardim, construído pela família nos fundos ...; e com a casa, a cidade, de manhã à noite e em todos os temperos, a praça para onde me mandavam antes do almoço, as ruas aonde eu ia correr, os caminhos por onde se passeava quando fazia bom tempo. E ... todas as flores do nosso jardim e as do porquê de M. Swann, e as ninféias do Vivonne, e a boa gente da aldeia e suas pequenas residências, e a igreja, e toda Combray e suas redondezas, tudo isso que toma forma e solidez, saiu, cidade e jardins, de minha xícara de chá<sup>43</sup>.

As lembranças que vêm junto com as madeleines e com o chá são inúmeras, assim como em outras passagens da obra de Proust, o que acontece da mesma maneira com Ermínia quando ela recorda à sua infância, o perfume das frutas, o sabor dos alimentos e toda a seqüência de elementos que vêm junto com essas lembranças.

Interessante notar que para Ermínia, assim como para a maioria das pessoas, a memória da infância está diretamente relacionada ao paladar. Com certeza é a fase onde experimentamos e conhecemos os alimentos, os sabores. É a fase da descoberta, onde somos apresentados à vida, inclusive aos alimentos.

Segundo NAUDIN et al: "reviver a própria infância é possível graças a um sentido primitivo negligenciado pela maioria dos adultos: o paladar. Para a criança, o

---

<sup>43</sup> PROUST, Marcel. *No Caminho de Swann*, São Paulo: Globo, 1995. p. 133.

mundo continua a ser o vasto palácio das mil e uma noites, onde tudo é comestível, mesmo o impalpável”<sup>44</sup>.

Desta forma, no caso da História da Alimentação, história oral, junto com todas as suas impressões e sensações, tornam-se imprescindíveis quando se trata de realizar um estudo que combine história e memória. Assim, a história dos Caliceti e o do Restaurante Bologna não poderia ser escrita sem o testemunho oral recheado de lembranças, sabores e aromas. Ficaria só um histórico baseado simplesmente em papéis e documentos e deixar-se-ia de lado a memória, o que seria um erro. Durante as duas entrevistas que concedeu Ermínia deixou transparecer as emoções e os sentimentos que estão presentes em sua história, que é também a história dos Caliceti e do Restaurante Bologna. Não é possível dissociar os Caliceti e o Bologna. Todo o tempo, durante as entrevistas, o privado e o público, a família e o restaurante, se fundem e se confundem em um único espaço.

Desde de que abriram o Restaurante Bologna, os membros da família Caliceti sempre moraram ao lado ou no mesmo local. Para eles, trabalho e família sempre foram uma coisa só.

É interessante notar que um número significativo de seus clientes vê o Bologna como um ambiente familiar, que lembra as suas próprias casas e mesmo o aroma das cozinhas das casas de suas avós.

Mais uma vez a relação infância-paladar-família está muito presente mesmo para os clientes do Restaurante Bologna. A imagem passada pelo restaurante é similar a que é sentida por seus clientes, assim como o clima e a sensação de que o Bologna é uma casa, uma família, um local que não pode ser colocado apenas como “o ambiente de trabalho”.

Ermínia Caliceti, única filha mulher de Dona Onélia, é quem comanda hoje a cozinha do Restaurante Bologna. Fica em média 14 horas por dia, seis vezes por

---

<sup>44</sup> NAUDIN, Jean Bernard; BORREL, Anne; SENDERENS, Alain. A Mesa com Proust. Rio de Janeiro: Salamandra 1999. p. 18.

semana, cozinhando e preparando os pratos. Ela tem como sua primeira lembrança gastronômica a sua infância:

Eu recorde da minha infância, da minha avó ter me ensinado a fazer os primeiros *capeletti*, cortar os primeiros talharinis com a faca, isso que eu me recorde. O carinho que ela tinha com a cozinha. Porque ela praticamente começava pela manhã a preparar o almoço. Então era uma coisa que já ficou impressa na minha mente desde pequena.<sup>45</sup>

Para Ermínia o ato de cozinhar é acima de tudo um ato cultural. As origens da Família Caliceti são de uma região da Itália Emilia Romagna onde se preza muito a cozinha. São dessa região alguns dos melhores produtos da Itália, como o presunto de Parma, parmegiano auregiano, asceto balsâmico, lambrusco de modina, mortadela. É uma região muito rica. São produtos milenares e que fazem da cozinha algo sublime.

Ermínia lembra que cozinhar para ela está diretamente ligada à figura da mulher, da mãe.

*La mamma italiana a cozinha já faz parte, não tem como. Quando a gente chegava em casa procurava la mamma in cucina; porque é o reino da mamma italiana. Ali, era o prazer de ver a família reunida comendo bem, com a comida preparada pelas suas mãos.*<sup>46</sup>

As lembranças de Ermínia na chegada ao Brasil são sair da Itália com a família para o pai trabalhar em Curitiba. Como o tempo, o negócio do pai não deu certo, e Dona Onélia teve a idéia de começar um restaurante. Como primeira oportunidade apareceu uma velha churrascaria que já estava quase fechando e que se chamava Querência, localizada na Praça Osório. Após uma semana Dona Onélia mudou o nome, colocou um cartaz com o nome Bologna e foi o início do Restaurante Bologna.

O pai de Ermínia ajudava dona Onélia na cozinha. Ele aprendeu com sua mulher.

---

<sup>45</sup> Entrevista 2.

<sup>46</sup> Entrevista 1.

... sim ele ajudava minha mãe. Ele também aprendeu com a minha mãe, mas ele também vinha de família de agricultores, tudo que é ligado a terra significa à mesa. Porque é da terra que vem os produtos. Então eram todos *gourmets*, amantes da boa cozinha.<sup>47</sup>

Ermínia começou a cozinhar devido às dificuldades que a família Caliceti estava enfrentando no começo da história do Restaurante. Durante alguns anos Ermínia conciliava trabalhando em um banco e ajudando a mãe na cozinha do Restaurante Bologna.

Eu precisava dar tudo de mim mesma para vencer esses anos difíceis que estávamos enfrentando. Minha *mamma* é uma mulher forte. Então só posso dizer que aprendi e acima de tudo aprendi a amar o que eu faço. E aprendi a cozinhar aqui em Curitiba, que eu comecei a dar os primeiros passos, desde o primeiro dia ali junto com ela, dia após dia. Posso dizer que além de mestra, fomos e ainda somos amigas incansáveis, inseparáveis até hoje. Claro que hoje aconteceu ao contrário, eu que tomei conta, mas o fato dela estar só ao meu lado ali sentada já me dá aquela força como se fosse o primeiro dia. Não sinto medo, não tenho medo.<sup>48</sup>

Essa relação entre mulheres, entre mãe e filha, entre mestra e aluna, é sobretudo uma relação muito complexa e profunda e que faz parte desse conhecimento que diz respeito ao espaço privado. Dona Onélia ensinou Ermínia a cozinhar, junto com todos os segredos da sua cozinha: temperos, receitas de família, e com eles deu continuidade a sua sabedoria de cozinheira, de *mamma* e de amiga. O que revela o elo geracional existente que permite a transmissão de saberes próprios do feminino. Nesse sentido Gilberto FREYRE coloca a relação de maçonaria que existe entre as mulheres no âmbito da culinária com suas receitas, seus segredos.<sup>49</sup>

---

<sup>47</sup> Idem.

<sup>48</sup> Entrevista 2.

<sup>49</sup> FREYRE, Gilberto, op. cit.



Foto 4. Dona Onélia e Ermínia na cozinha da 2ª sede.

As receitas utilizadas por Onélia e Ermínia são apenas receitas de família. Passados de mãe para filha, os pratos clássicos e característicos da região da Emilia Romagna são seguidos, até hoje, à risca. Para Ermínia, os ingredientes são peça fundamental na elaboração dos pratos. Uma receita deverá se manter sempre com os mesmos ingredientes, ela deve ser sempre fiel. Assim como fiel é também, para Ermínia, o tipo de cozinha italiana do Restaurante Bologna. Para ela, a cozinha do Bologna é tradicional, sempre a mesma, com o mesmo sabor, sem surpresas desagradáveis aos clientes. A cozinha bolognesa, para Ermínia, é uma cozinha “grassa”, um pouco pesada, devido ao molho bolognesa, pois Bologna é uma das capitais gastronômicas da Itália, a capital da região Emilia Romagna onde a cozinha Bolognesa se sobressai. Ermínia lembra que a cozinha densa de Bologna deve-se ao clima na Itália:

É uma região ao norte, entre Milão e Florença, uma região fria. Por isso ela também foi bem adaptada na cidade de Curitiba, climas parecidos. O ritual de fazer o *brodo* – que é o

caldo de carne, todos os dias, ele ferve três horas até se reduzir a  $\frac{3}{4}$ , isso nos gratifica muito. Nos faz sentir perto das nossas raízes.<sup>50</sup>

Não fugir dos ingredientes originais, manter-se fiel às raízes, à tradição nem sempre foi fácil para Onélia e Ermínia. No começo foi um pouco difícil, achar os ingredientes frescos e de boa qualidade para manter um padrão de qualidade. Hoje em dia é mais fácil, os fornecedores estão aprimorando a qualidade de seus produtos. Porém, para Ermínia, é importante a qualidade e a fidelidade dos fornecedores. É muito interessante quando Ermínia relata sobre o seu fiel fornecedor de ricota.

... apareceu um polaco, alguns dias depois que abrimos o primeiro restaurante, o pai que hoje é falecido, hoje é o filho que vem vender. Ele tinha na sacola uns pacotinhos de ricota fresca (cuja colônia deles é lá em São José dos Pinhais, Colônia Muricy, onde existe até hoje), estava vendendo esses pacotinhos de ricota e a minha mãe disse que ia comprar um e começou o *tortellini* de ricota. E tivemos a sorte que esse polaco não teve a audácia. Ou ambição de se engrandecer, de fazer uma fábrica, então ele ainda continua, hoje é o filho, ainda continua naquele jeito caseiro de fazer a sua ricota. Tanto é que toda segunda-feira ele encosta seu carro ali e descarrega os quilos de ricota, ainda da maneira, como foi o 1º dia então o porque que nós somos felizes.<sup>51</sup>

Hoje em dia Ermínia prefere os mesmos fornecedores, mas sempre de olho para que a matéria-prima seja de ótima qualidade, pois para Ermínia hoje em dia é a quantidade que prevalece. Ela procura e dá preferência ao pequeno produtor, pois desta forma ela sente mais segurança e confiança para executar os pratos de seu restaurante.

Os pratos servidos no restaurante, além dos tradicionais, dos que deram início ao Restaurante Bologna, como as lasanhas, constituem-se de massas em geral, que foram aumentando o cardápio. As carnes também entraram para o cardápio, assim como as sobremesas, as saladas, as entradas. Ermínia vai todos os anos à Itália, já fez vários cursos e continua se reciclando anualmente e desta forma ampliando o cardápio do Bologna.

Segundo Ermínia:

---

<sup>50</sup> Entrevista 1.

<sup>51</sup> Idem.

Pelo menos uma vez por ano vou à Itália. Preciso saber o que está acontecendo. Essa volta às minhas raízes me faz bem. Sempre trago novidades, me enriquece muito. Sempre na Itália. A Itália é tão pequena mas ela é tão rica de especialidade. Ela se diversifica tanto, dependendo de região. E você percorre em tão pouco tempo porque ela é tão pequena. Com poucas horas você está de uma região para outra. Praticamente você vai do norte ao Sul. Isso muda completamente. São como os dialetos, que mudam totalmente.<sup>52</sup>

Atualmente, além do Restaurante Bologna, Ermínia comanda a loja de massas que existe no mesmo local. Ali ela fabrica, além das massas, doces, molhos, biscoitos, pães e pratos prontos para serem levados para casa. Ermínia teve a idéia de abrir a loja de massas porque assim seus clientes podem levar os produtos para casa, ter o prazer de cozinhar em casa, fazer o seu molho, ou de levar pronto.

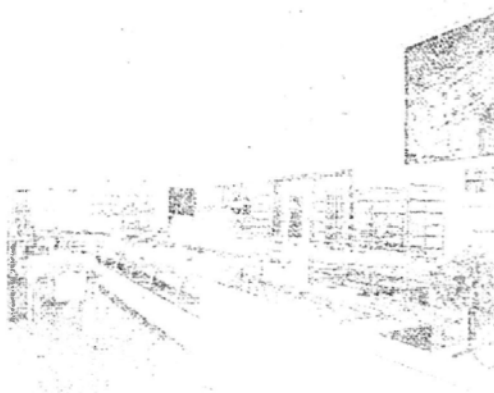


Foto 5. Loja

Para a *chef* do Bologna, cozinhar, manter-se fiel às suas receitas, incorporar novos pratos estudados e trazidos anualmente da Itália, é uma forma de preservar a cultura italiana dentro da casa, da família e do Restaurante Bologna. Esse universo casa-família-restaurante para os Caliceti funde-se em um só pois, na sede atual, na Rua Carlos de Carvalho, funciona o restaurante e a loja de massas, em uma área e em outra é a casa de Ermínia, Onélia, Alberto e Pompeo. Portanto, o trabalho, a família e as suas relações acontecem no mesmo espaço físico, também o privado e o público estão sempre ocupando o mesmo lugar.

---

<sup>52</sup> Entrevista 2.

Desde o início, quando Onélia decidiu comercializar o seu saber privado, ela o tornou público. Onélia utilizou o seu saber doméstico, as suas receitas de família passadas de mãe para filha.

A Família Caliceti sempre se preocupou em manter o restaurante como um lugar familiar, que não crescesse tanto, para não perder a atmosfera familiar, o clima intimista e descontraído. Outro fator muito presente para os Caliceti foi a preocupação em manter um padrão de qualidade, não crescer demais para não perder a idéia original. Quando da abertura do Bologna, Ermínia relata o que a Família Caliceti tinha em mente:

Bom, sempre tivemos uma diretriz com ele, nunca nos ampliamos mais até o ponto de não ter o controle sobre ele, controle de qualidade estou falando naturalmente. Então sabíamos até onde poderíamos chegar. Então, realmente essa aqui é nossa sede definitiva. Então mais do que isso não seria possível controlar. A nossa preocupação sempre foi o controle de qualidade.<sup>53</sup>

Ainda em relação ao controle de qualidade, Ermínia faz questão de fazê-lo pessoalmente junto com sua família. O que importa aqui é que o controle de qualidade julgado o satisfatório é exatamente este efeito que se dá pelas mãos dos Caliceti:

O controle de qualidade é feito por nós mesmos, por nossas mãos, pelos nossos olhos, cuidamos para que não se escape nada mesmo. O que nos ajuda muito é a nossa união familiar eu acho que isso é muito importante, a nossa estrutura.<sup>54</sup>

Para Ermínia e todos os Caliceti, os funcionários que trabalham e trabalharam no Bologna são considerados parte da família Bologna. Ermínia sempre enxergou e faz funcionar o restaurante como uma grande família. Há funcionários que estão trabalhando até hoje, com 25, 23 anos de casa. Há os que também passaram a maior parte de suas carreiras como garçons dentro do Bologna e hoje em dia já estão aposentados. É interessante notar a fala de Ermínia a respeito de seus ajudantes e funcionários:

---

<sup>53</sup> Entrevista 2.

<sup>54</sup> Id.

Somos uma grande família. Minhas ajudantes na cozinha, meus funcionários. Eu não tenho cozinheiro. Eu e minha mãe sempre queríamos fazer com que elas fizessem do nosso jeito. Então achávamos mais fácil sempre começar do zero do que admitir alguém que soubesse de uma outra maneira que não iria estar de acordo com a nossa. Então a gente sempre começa do zero. É mais faticoso. Mas achamos que é por aí. Então eu continuo com o sistema da minha *mamma*. Os meus funcionários estão há muito tempo conosco. Eles acabam se aposentando e indo embora somente porque cumpriram o seu tempo. Mas realmente somos uma grande família.<sup>55</sup>

Nesse sentido, ao afirmar e reafirmar a importância de todos atuarem como uma grande família, detecta-se uma idealização das relações de trabalho nos termos da grande família.

Ermínia, junto com Dona Onélia, dedicou-se integralmente ao restaurante, sendo este o lugar em que mais passaram o tempo de suas vidas. Ermínia relata que tanta dedicação e cozinhar sobretudo com o coração fizeram com que o Bologna tivesse o seu lugar de um restaurante verdadeiramente original, familiar e genuinamente italiano. De forma que, segundo Ermínia, alguns restaurantes tentaram copiar pratos trazidos por Dona Onélia que até então não existiam em Curitiba:

A gente viu muito o Bologna ser imitado em alguns pratos. Posso te dar um exemplo: o *torteloni de ricota*, que foi a minha mãe que lançou em 1969 e nossa, quantos imitaram. Quantos deram o mesmo nome, sequer não tiveram nem o trabalho de mudar de nome. Quantas pessoinhas que trabalharam com a gente, que foram arrancadas daqui, para ir ensinar e tentar imitar o nosso, houve muito, muito, muito.<sup>56</sup>

Para Ermínia existem alguns pratos que são a representação do Bologna, assim como se verá no capítulo 4 os clientes relataram o mesmo. Para Ermínia, como não poderia deixar de ser, os pratos que expressam a essência do Bologna são aqueles ligados às raízes dos Caliceti, a cidade de Bologna, a região da Emilia Romagna, a Lasanha verde à Bolognese, o *Tagliatelli* à Bolognese; no inverno, no frio, o *Tortellini in Brodo*. Esses são os pratos que foram e continuam sendo a marca registrada do Bologna. O mesmo ritual é seguido desde de que o Restaurante abriu. Acontece todos os dias com essas receitas.

---

<sup>55</sup> Entrevista 1.

<sup>56</sup> Entrevista 2.

Em relação à clientela do Bologna, pode-se afirmar que ela é fiel. Há famílias que o freqüentam desde a fundação do Restaurante. Há casos em que vai o avô, filho e hoje em dia os netos. Pode-se dizer que a clientela é variada, classe média e classe média alta. O que demonstra que apesar de ser considerado um Restaurante caro a clientela é fiel não importa o custo da refeição.

É interessante reproduzir a fala de Ermínia em relação à clientela do Bologna:

Nós temos uma clientela que abrange de tudo um pouco, realmente. É como te disse, até de classes diferentes porque todos se sentem bem, e mesmo porque o ambiente tem tudo a ver, não é?! É um ambiente como te disse entre uma tratoria e um restaurante. Ou seja, onde realmente a pessoa se sente bem. Até os próprios garçons são de tantos anos, enfim já conhecem. As vezes o garçom nem pergunta, já sabe até o prato que a pessoa vai pedir. É um restaurante para a classe média porque aqui vem as senhoras sozinhas, com aquelas famílias numerosas, vem gente do interior que quando vem à Curitiba é sagrado vir ao Bologna. Depois de tantos anos nós temos a satisfação de ver a outra geração já com seus filhos, às vezes a gente diz como aquele senhor está velho. Mas claro, já se passaram tantos anos. Já está ao lado do filho casado, já tem o seu netinho. É um desfile bonito de ver essa clientela fiel ao longo desses anos todos.<sup>57</sup>

Hoje em dia o restaurante é freqüentado por seus habitués, por executivos, políticos, famílias e também por muita gente de outras cidades, do país, que já conhecem o restaurante ou ainda por pessoas que vêm para conhecer por indicação pessoal ou por indicações de revistas e guias especializados.

Essa clientela vem em busca de um bom prato, verdadeiramente italiano, vêm apreciar a Gastronomia italiana do Bologna. Mas vêm também comemorar datas, dias festivos, celebrar momentos, ocasiões especiais. Tanto que para festas, casamentos, os Caliceti fizeram no andar superior um salão especial, totalmente isolado do restaurante.

Ermínia lembra que a clientela, a continuidade, o sucesso do restaurante, deve-se sobretudo ao trabalho familiar. Toda a família trabalha sob o mesmo teto:

Meus 2 irmãos trabalham aqui, em áreas diferentes. Um trabalha na administração e o outro me ajuda na cozinha. Onde é preciso nós vamos. E o importante é que eu nunca me

---

<sup>57</sup> Entrevista 2.

sinto sozinha, sempre estou com eles. São meus dois anjos, um da direita, um da esquerda, sempre tenho eles ao meu lado. Isso é o nosso sucesso, é um dos fatores.<sup>58</sup>

Para Ermínia, o que não pode faltar em hipótese alguma em sua cozinha são os temperos. O tempero para ela é o acabamento, o toque final. O Bologna utiliza temperos frescos, e eles fazem parte dos segredos de família de Onélia, Ermínia, Pompeo e Alberto. Há molhos que são preparados somente pela família, no mais absoluto segredo e cumplicidade. Segredos que são mantidos a sete chaves pelos Caliceti.

Para Ermínia, o significado dos temperos vem da origem dos Caliceti. É imprescindível relatar a fala de Ermínia no que diz respeito a essa questão:

O tempero é o acabamento que você dá. Como em uma roupa que você coloca os botões, você dá um acabamento. Então o tempero fresco, as ervas frescas, servem para dar esse acabamento, esse gosto final. E cada um tem um casamento, uma combinação certa. Eu sou muito ligada. Talvez porque venha, como te disse, de família de agricultores, então eu sou muito ligada aos meus temperos frescos. Tanto para as carnes, tanto para os molhos. Cito um exemplo: para carnes brancas, o alecrim é vital. E por aí fora. Não sirvo um prato de massa na manteiga e parmesão que não tenha sálvia, então é o triz que não podemos deixar nenhum deles. Burro, parmesão e sálvia, quer dizer é a massa, é o perfeito, é o máximo. Al dente, qualquer tipo de massa cozida al dente e regada na manteiga, parmesão e sálvia. Então você vê como é importante ter aquela sálvia fresca quando a massa está cozida.<sup>59</sup>

Foi iniciativa também de Ermínia a entrada do Restaurante Bologna no “Prato da Boa Lembrança”. Essa associação que existe na Europa desde os anos 60 foi trazida para o Brasil por Danio Braga, proprietário do restaurante Antiquários em Petrópolis.

Fui eu como sempre, ligada às minhas raízes. Na Itália é denominado *Il Piato de Boa Ricorda*, cujo sempre também sigo. As poucas vezes que eu vou, mas eu sei que existe uma associação muito maior que aqui no Brasil. Eu soube que o Danio Braga no Rio de Janeiro tinha trazido a associação da Boa Lembrança. Me interessei, comecei e já estamos no 5º ano e temos um recorde de vendas maravilhoso. Sempre estamos nos primeiros lugares em todo o Brasil.<sup>60</sup>

---

<sup>58</sup> Entrevista 2.

<sup>59</sup> Id.

<sup>60</sup> Entrevista 2.

No Restaurante Bologna, o Prato da Boa Lembrança está disponível todos os dias. O cliente só tem que comer aquele prato que foi escolhido e que está pintado no prato. Todo ano Ermínia muda o Prato da Boa Lembrança. Hoje já está no 5º prato.

Para o cliente é o prazer de, além de levar para sua casa o prato, levar também o sabor e a lembrança de ter saboreado aquele prato. O cliente leva a lembrança que pode ter em sua casa, pode fazer uma coleção. Há pessoas que viajam o Brasil todo e experimentam o prato da Boa Lembrança em diferentes cidades, em diferentes restaurantes. Hoje existe uma gama enorme de restaurantes conveniados em todo o Brasil.

Quando Ermínia, para falar da entrada do Bologna na associação do Prato da Boa Lembrança, ela fala da volta de suas raízes e também de como aprendeu a cozinhar com sua mãe. Ao remeter-se a essa questão Ermínia diz que a sua relação com ato de cozinhar está diretamente relacionada à sua mãe:

Tem coisinhas que só nos duas sabemos, são segredos, uma cumplicidade que temos. Ela me transmitiu até espontaneamente e talvez nem ter me contado usando minhas palavras. Foi uma coisa muito espontânea. Eu sei, eu sinto, e eu gosto de fazer junto, eu repeti. Cada vez que nos reunimos.<sup>61</sup>

Os clientes do Restaurante Bologna vêm saborear um prato que já é muitas vezes o preferido. Outros vem conhecer o Bologna, experimentar o Prato da Boa Lembrança. A preocupação e a percepção de Ermínia também está presente na relação com seus clientes.

Para Ermínia, aos domingos quando os clientes vêm ao Bologna, eles têm um momento que em casa não teriam. Porque, segundo ela, não existe mais ajuda aos domingos para cozinhar, então quando eles querem aliviar um pouco “*la mamma*”, resolvem ir almoçar fora.

Segundo Ermínia não existem mais aqueles almoços de domingo em casa com a família:

---

<sup>61</sup> Id.

... Mas aqueles almoços de domingo que se ficava até as 4 horas da tarde. Todo mundo tem as suas ocupações. Perdeu-se um pouco daquela coisa gostosa. Acima de tudo no inverno, aqueles dias cinzentos. Aqueles domingos de novembro, janeiro se ficava na mesa até às 4 da tarde. O meu pai tinha uma frase que era uma grande verdade: "A tavola não se *invecchia*", porque você não tem como; você olha nos olhos das pessoas e se conta, vai tomando vinho e vinho é veritas, então sabe ... era bom. Eu tenho lembranças bonitas. Mas a vida mudou muito para cada um de nós.<sup>62</sup>

O que se percebe nessa fala é justamente o significado de comer, sentar-se à mesa em família, sem hora para levantar, deixar o tempo passar, saborear o momento. Para Ermínia, esse ritual não existe mais da mesma forma. E se existe está bem mais reduzido.

Domingo é um dia familiar no Restaurante Bologna. Dia em que a frequência é composta essencialmente de famílias, pais, mães, avôs, avós, filhos e netos. É uma recompensa para todos. Ir ao Bologna domingo significa poder sentar com sua família, conversar, saborear a comida, o vinho e não ter que se preocupar com sua execução. É dia de festa.

Ermínia relata que não existe maior felicidade do que ver o seu Restaurante cheio, a família chegando junta, os almoços de domingo, as crianças. O Bologna escolhido como um lugar para festejar, celebrar festas, aniversários, casamentos, encontros. O Restaurante Bologna é também um local onde as pessoas são felizes, sentem-se bem. Estão envolvidas em uma atmosfera singular. Ermínia lembra que tudo isso é fruto da dedicação de sua família e dela mesma.

Bom eu, como hoje sou responsável dessa maravilha que foi criada, eu posso dizer que realmente dedico parte da minha vida. O meu dia realmente é aqui. Às vezes esqueço de mim mesma por que tudo que coloco em 1º lugar é o meu restaurante, porque o meu maior presente é quando vejo eu vejo ele, cheio de gente, e daí o cansaço desaparece. Ele se torna mais leve, porque é uma grande satisfação ver todos os dias o teu restaurante cheio. Tem alguns restaurantes que esperam a sexta-feira, o sábado, o domingo para ver isso. Eu vejo esse espetáculo todos os dias. Então isto para mim é o maior presente.<sup>63</sup>

---

<sup>62</sup> Entrevista 2.

<sup>63</sup> Entrevista 1.

O Restaurante Bologna funcionou muitos anos na segunda sede, a maior parte até agora. A família Caliceti morava no mesmo prédio. Ermínia conta que foi muito difícil para ela e sua mãe mudar de local. Pois novamente o privado e o público ocupavam o mesmo espaço. A idéia de mudar-se, de deixar o local – restaurante e casa foi como em sua história, seus hábitos e suas rotinas. Para Ermínia e Dona Onélia foi mais difícil. Mudar-se significava deixar para trás a segunda sede do Bologna e com ele sua história; afinal, foi na Carlos de Carvalho, nº. 150, que o Bologna ficou famoso, o local onde conquistou o paladar e a simpatia de sua clientela.



Foto 6. Clientes almoçando na 2ª Sede

No depoimento de Ermínia é possível perceber como foi para ela e Dona Onélia a mudança.

Tivemos um certo receio quando aconteceu a mudança porque eu e a mamãe para te dizer a verdade fomos as últimas a sair e realmente meu irmão teve que levantar um pouco a voz e dizer: - Amanhã partimos. Tínhamos criado raízes. Eu acho que o ser humano, ele cria suas raízes, é como uma árvore, não é que depois você quer arrancá-la, ela sofre. E tínhamos receio que as pessoas não viessem a entender o porquê. Mas eu acho que nós devíamos isso à nossa clientela, à nossa gente que sempre nos prestigiou, queríamos que os clientes tivessem um maior conforto. Queríamos que quando eles chegassem tivessem um estacionamento para colocar o carro. Enfim, no final deu tudo certo.<sup>64</sup>

Hoje em dia com o Restaurante Bologna na sua terceira e definitiva sede os Caliceti já estão adaptados. E o espaço de trabalho, o Restaurante, está no mesmo local onde está a casa de Onélia, Ermínia e Pompeo. Outras raízes já estão formadas e o aroma bolognese continua no ar como há 35 anos atrás, é o mesmo. Como lembra Ermínia:



Foto 7. Sede atual

---

<sup>64</sup> Id.

... o molho Bolognese que eu considero o nosso carro chefe, que se faz a lasanha, o *tagliatelli* é o mesmo ritual que seguimos. Eu praticamente não mudei nada. Tem outros pratos que realmente não toco porque temos que ser fiéis àquelas receitas.<sup>65</sup>

Há neste discurso de Ermínia uma atitude de preservar as receitas de sua mãe, enfim as receitas de família, da Itália. Na verdade, a tradição de cozinha ao modo italiano, mais precisamente da região da Emilia Romagna é também preservar a tradição italiana dos Caliceti, seja com sua comida, seja com suas raízes.

Ermínia mostra em sua entrevista que a Itália é para a família Caliceti a pátria deles, as raízes. A língua falada entre os Caliceti é o italiano, como maneira de manter acesa a tradição. Ir à Itália sempre que podem, é uma renovação, segundo Ermínia.

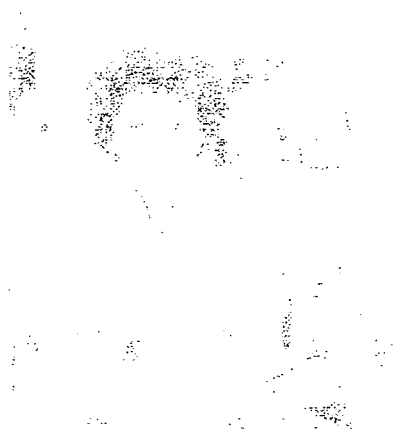


Foto 8. Ermínia Caliceti

Quando Dona Onélia e a família Caliceti decidiram abrir o Restaurante a preocupação maior foi que esse espaço tivesse a cara da família, que fosse ao mesmo tempo uma tratoria e um restaurante, onde as pessoas se sentissem bem.

O Bologna é um restaurante que não tem música. É, essencialmente, um “*ristorante*”. Acima de tudo um espaço para se apreciar e saborear a comida da região da Emilia Romagna, comida Bolognese e “*veramente*” italiana. É um restaurante familiar, afirma Ermínia.

---

<sup>65</sup> Entrevista 1.

Conforme relata Ermínia, o restaurante da família contribui e ainda continua contribuindo com a cidade de Curitiba com seriedade, tradição, e, segundo ela:

... onde poderíamos ser eleitos ou nomeados como um ponto de referência; como temos uma boa universidade, uma bela cidade, temos um bom restaurante.<sup>66</sup>

Pelo discurso de Ermínia acima há uma simbologia; tem um sentido comum: a universidade como símbolo de Curitiba; Curitiba como símbolo de uma cidade ecológica e o Bologna como referência de um restaurante italiano.

A cidade de Curitiba é para os Caliceti a cidade que os criou, que ajudou a família vencer. O restaurante toma forma, no discurso de Ermínia, como um local que é bem mais que o local de trabalho:

... ter essa maravilha de restaurante, nós damos muito, mas ele também nos deu muito e nos dá todos os dias. Essa clientela fiel. Este é o maior presente. Curitiba é uma cidade que nos surpreendeu, que surpreende a cada dia. Com esse clima maravilhoso, de poder acender a lareira várias vezes por ano, ver os nossos clientes com os rostos vermelhos, tomando vinho, este é o verdadeiro presente que nos deu a cidade de Curitiba.<sup>67</sup>

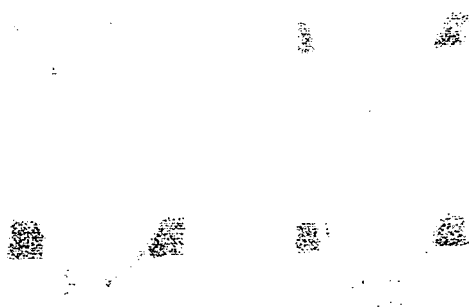


Foto 9. Preparação de massas

---

<sup>66</sup> Entrevista 2.

<sup>67</sup> Id.

### CAPÍTULO 3

#### O RESTAURANTE BOLOGNA VISTO ATRAVÉS DA IMPRENSA

“Existe, no tempo seguinte a um repasto copioso, uma espécie de tempo em suspensão cheio de doçura, de inteligência e de energia, onde permanecer sem fazer coisa alguma nos concede o sentimento da plenitude da vida...”

Marcel Proust

### 3.1 O BOLOGNA SOB A ÓTICA DA IMPRENSA NACIONAL

Em relação aos registros sobre o Restaurante Bologna - Família Caliceti observou-se que estes se expressam na imprensa local, estadual e mesmo nacional, divulgando a boa comida italiana.

Essas notícias estão em sua maioria localizadas em colunas especiais de Gastronomia ou até em colunas sociais. Aparecem como notícias referentes à história da Família Caliceti e de sua empresa. Existem também entrevistas com os membros da família.

As notícias aparecem, sobretudo a partir dos anos 80, e crescem na década de 90; aqui cabe ressaltar matérias longas que relatam sobretudo o histórico da Família Caliceti e a ascensão do Restaurante.

É interessante notar como o Restaurante é também muito valorizado fora do Estado, inclusive por artistas, políticos, personalidades, etc.

No Jornal do Brasil de 26/09/86, na coluna de turismo, há um artigo, ou até pode-se dizer um elogio à cidade de Curitiba, da atriz Irene Ravache em que o Restaurante Bologna é o foco.

Irene Ravache descreve a cidade de Curitiba como uma cidade agradável e hospitaleira e que concilia o desenvolvimento cultural das grandes cidades com qualidade de vida. Ela descreve o que seria um dia em Curitiba, cita locais e quando entra no assunto da Gastronomia cita a Confeitaria das Famílias. O que é muito notável é que Irene Ravache diz que Curitiba é a cidade onde melhor se come no Brasil. Em relação ao Restaurante Bologna:

O melhor restaurante de massas de Curitiba e certamente do país é o Bologna, no centro: ele lembra bastante os ristoranti italianos da região Toscana. Já estive três vezes na Itália e confesso que não encontrei comida melhor que a do Bologna. Igual talvez. Pode-se pedir um prato simples, mas extremamente saboroso: o espaguete da casa. Meu

conselho é pedir também os três acompanhamentos: o molho bolonhesa, o molho de tomate e o queijo.<sup>68</sup>

Percebe-se, sobretudo neste artigo, que para Irene Ravache o Restaurante tem uma ótima comida, com qualidade internacional, e se encaixa em Restaurante que se aproxima muito de um Restaurante na Itália, tendo por consequência uma atmosfera tipicamente italiana.

Na mesma época, em um artigo da revista Playboy, de autoria de Carlos Costa, em que ele faz uma descrição do Restaurante Bologna, é possível traçar semelhanças com o artigo de Irene Ravache.

Carlos Costa descreve o Restaurante como uma bela cantina alegre e barulhenta, com muitos posters de cidades da Itália e com muitos vinhos italianos nas prateleiras, como em qualquer cantina italiana. Mas para ele as massas são surpreendentes porque o Bologna está em Curitiba e não em São Paulo. Carlos COSTA diz:

A atriz Irene Ravache, que esteve por lá com a peça De Braços Abertos, considera que este é o melhor restaurante de massas do Brasil. A proposta da família Caliceti, italianos de Bologna, há vinte e dois anos em Curitiba, é preparar com simplicidade e mantendo-se fiel às receitas da família passadas de mãe para filha, os pratos da região da Emilia Romagna.<sup>69</sup>

Como no artigo de Ravache, o Restaurante aparece como um lugar agradável, mas tipicamente italiano. Fala da maneira simples, porém autêntica em que a família Caliceti fabrica suas massas, e ainda como uma escolha certa para comer bem em Curitiba. Carlos COSTA descreve:

Para chegar até ele se passa ao lado da cozinha envidraçada onde dez mulheres fazem no capricho o acabamento de *cannellone* (quase panqueca de delicada massa), *tortellini*, *tagliatelle* e *cappelletti*, que merecem palmas agradecidas. As porções são pequenas e arranjadas com graça, com molhos sóbrios: as massas à bolonhesa vêm com o molho de carne e queijo em travessinhas para cada um compor a sua maneira. Se você passar pela "cidade sorriso", fuja das mesmices de Santa Felicidade e tente o Bologna. Sairá dando razão à exigente Ravache.<sup>70</sup>

---

<sup>68</sup> JORNAL DO BRASIL. Rio de Janeiro, setembro, 1986.

<sup>69</sup> REVISTA PLAYBOY. São Paulo, março de 1987.

<sup>70</sup> Id.

O que se percebe nestes dois artigos é o caráter de uma cozinha verdadeiramente italiana, artesanal e dirigida a um público exigente e diferente da famosa Santa Felicidade.

Igualmente, o restaurante é retratado em uma matéria da revista *Veja* de 1989, em que o bairro gastronômico de Curitiba é o principal ponto de atração turística da cidade com sua comida caseira, segundo o artigo. Mas diz, ao mesmo tempo, que os bons restaurantes italianos de Curitiba estão além de Santa Felicidade e então cita o Restaurante Bologna:

É o mais louvado restaurante de cozinha italiana da cidade, único em sua especialidade a receber uma estrela (boa cozinha) dos exigentes críticos do "Guia 4 Rodas". Ambiente agradável, serviço correto. Pratos indicados: todos os que se façam acompanhar de "*funghi*", e mais Rocambole de presunto e espinafre ao molho branco e *talharini* de pimentão ao molho de tomate.<sup>71</sup>

É interessante destacar pelo relato acima que os críticos recomendam outros pratos que não aqueles apresentados pela Família Caliceti como carro chefe do Bologna.

O Restaurante, quando retratado pela imprensa, é visto como um local certo para quem está buscando um ambiente agradável, aonde as pessoas sentem-se bem e comem de maneira impecável. Na sua maioria, a figura da fundadora Onélia Caliceti e de sua filha Ermínia é sempre tida em destaque, cabendo aqui a cozinha artesanal com segredos de família.

---

<sup>71</sup> REVISTA VEJA. São Paulo, 4 de outubro de 1989.



Foto 10. Ermínia na 2ª sede do Restaurante Bologna

### 3.2 O BOLOGNA COMO RESTAURANTE DE TRADIÇÃO FAMILIAR

Na revista gastronômica *Bom Apetite* de 1991, em uma matéria de Roberto Pinheiro, a cidade de Curitiba também é vista como um centro gastronômico de qualidade. Em tal artigo, a qualidade da comida relacionada à tradição familiar é o destaque. Como em outros artigos, o histórico do Restaurante é contado e também como essa família mudou a vida gastronômica de Curitiba. Roberto PINHEIRO retrata:

... esta sutil combinação, receita que Onélia aprendeu com seus ancestrais, foi o segredo do imenso sucesso do novo restaurante que, inovando com pratos inéditos, como a lasanha verde, o *tortelloni* de ricota e as deliciosas variedades de macarrão, ganharam a preferência dos curitibanos. Hoje, sem a presença física do Patriarca, mas com sua energia espiritual presente, o Ristorante Bologna, que ele viu consolidar, é

internacionalmente conhecido e admirado, sendo ponto de passagem obrigatória de todos os turistas que visitam Curitiba.<sup>72</sup>

O artigo mostra também que esta é, além de uma conquista gastronômica, através de seu restaurante, uma conquista familiar pela tradição de sua cozinha e de suas receitas. Roberto PINHEIRO relata:

Esta fama que merecidamente conquistou, deve-se tanto a incrível constância de qualidade e do sabor de seus pratos, sempre impecáveis, graças a permanente e vigilante supervisão de Onélia e sua filha Ermínia, com o do excelente padrão de atendimento, resultante do talento administrativo dos filhos Alberto e Pompeo. Ligada pelo coração a esta difícil profissão, a Família Caliceti encarna o verdadeiro espírito dos "restaurateurs", que encabeçando casas tradicionais fazem de Curitiba um excelente centro gastronômico.<sup>73</sup>

O Restaurante Bologna, quando citado em artigos de jornais ou revistas, aparece como uma atração turística da cidade de Curitiba, um lugar que os turistas devem conhecer. Além de ser a primeira escolha quando se trata de cozinha italiana, como por exemplo em um artigo da Revista Veja Paraná, de 1992:

Massas deu a lógica: venceu o Restaurante Bologna com seus molhos "secretos" e a tradição de vinte e dois anos da família Caliceti. A tradição também foi levada em conta pelo júri na hora de escolher a melhor casa de massas da cidade: deu Bologna na cabeça.<sup>74</sup>

Novamente o fator tradição familiar e a qualidade de sua comida, bem como seus segredos de família, aparecem também neste artigo da Revista Veja Paraná:

...o segredo do sucesso está nas receitas da mamma Onélia, que coordena a cozinha pessoalmente. Ao lado da filha Ermínia, ela supervisiona a preparação das massas, todas feitas sob o olhar atento dos clientes. Já os molhos, são preparados no mais absoluto segredo pela família Caliceti.<sup>75</sup>

Da mesma época, um artigo da Revista Elle de 1993 fala especialmente do papel das mulheres da família Caliceti no sucesso do Restaurante Bologna; também

---

<sup>72</sup> REVISTA BOM APETITE. Curitiba, 6 de maio de 1991.

<sup>73</sup> Idem.

<sup>74</sup> REVISTA VEJA PARANÁ. Curitiba, 25 de março de 1992.

<sup>75</sup> Idem.

mostra o fator artesanal, que carrega, além de ingredientes como farinha, água, óleo, queijo, tomate e ervas, fatores sentimentais.

Mãos carinhosas preparam as massas, ervas perfumam os molhos. A fama faz justiça ao carinho com que a família Caliceti vem tratando o apetite de todas os seus clientes. Muitos atravessam a ampla cozinha branca para cumprimentar Ermínia, que os mais íntimos chamam de Mimma. Ela é a chefe da cozinha que é especial também nisso: lá só trabalham mulheres. Mas quem manda mesmo é Onélia la mamma, já que todas as receitas vieram com ela da Itália com o sabor da região de Bologna.<sup>76</sup>

Mostra também, como já foi dito anteriormente, o esforço e a perseverança da família, que para fugir das perseguições da Segunda Guerra Mundial, se estabeleceu em Curitiba, no princípio para trabalhar no ramo dos transportes, e que acabou não dando certo e que se viu obrigada a tentar uma outra atividade para viver. Assim usou o seu saber privado, a preparação de massas, o saber de cozinhar, trazendo consigo receitas familiares tidas como um tesouro a ser bem guardado. O que novamente é constatado em um artigo da Revista Veja de 1993.

Simples e tradicional, com um sopro de renovação, a cozinha italiana ganha supremacia. Onélia e Ermínia Caliceti chegaram a temer que a *nuova cucina* fosse alterar a filosofia da casa. Hoje estão mais confiantes do que nunca no seu receituário autêntico. "O próprio Paul Bocuse introduziu em seu cardápio receitas tradicionais. Nossa cozinha resiste a modismos", diz Ermínia. Fiel às raízes, ela continua indo a Bologna todos os anos para se reciclar em cursos.<sup>77</sup>

Ermínia mantendo-se fiel, porém com as inovações necessárias, o que dá identidade ao Restaurante, reafirma a cozinha tradicional da região italiana da Emilia Romagna. Portanto, tradição, qualidade e a integração aos nossos tempos, o Restaurante Bologna tornou-se referência nacional. A imprensa, até esta data, retrata o Restaurante Bologna como um dos melhores restaurantes italianos com comida da região norte da Itália. Aparece também como uma empresa familiar que deu certo e que já em meados dos anos 90 está completamente consolidada e bastante rentável. Porém, o sucesso é mais obra do trabalho familiar em equipe com

---

<sup>76</sup> REVISTA ELLE. São Paulo, março de 1993.

<sup>77</sup> REVISTA VEJA. São Paulo, 28 de abril de 1993.

muita dedicação e paixão. Como percebe-se em notícia da revista Pequenas Empresas Grandes Negócios, de 1994:

O segredo do negócio não está apenas na qualidade dos pratos. Apóia-se também numa administração familiar eficiente. Os três filhos do fundador, Ermínia, Alberto e Pompeo, dividiram tarefas e responsabilidades de uma maneira natural, mas que evite conflitos. A mãe, dona Onélia, ainda supervisiona os trabalhos dos filhos, mas à distância.<sup>78</sup>

### 3.3 O PRATO DA BOA LEMBRANÇA E A PERMANÊNCIA DO SABER

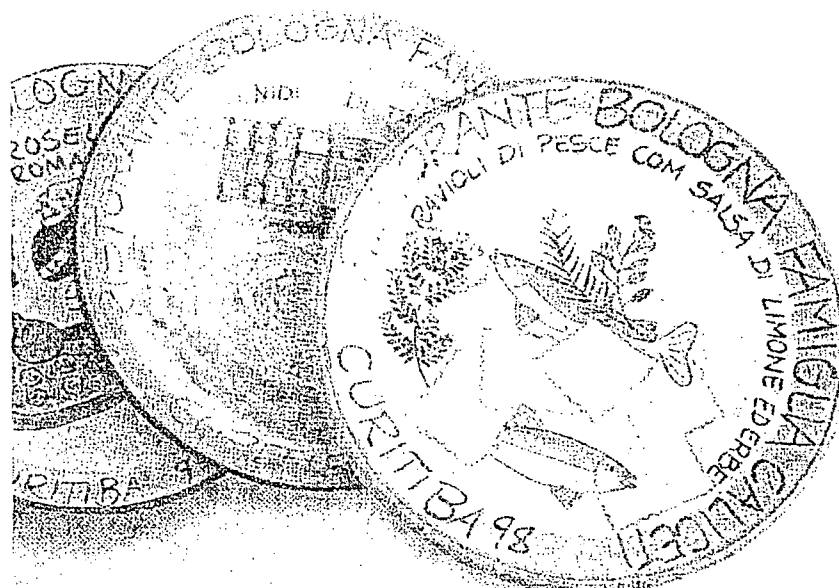


Foto 11. Prato da Boa Lembrança

Em 1994, o Bologna entra para os restaurantes conveniados que fazem a Associação do Prato da Boa Lembrança, que tem origem na Europa nos anos 60. No Brasil, a associação da Boa Lembrança é presidida por Danio Braga, do Restaurante Antiquárius de Petrópolis, considerado um dos sete melhores restaurantes do Brasil. No Brasil, em 1994, apenas catorze restaurantes faziam parte da Associação da Boa Lembrança. A entrada do Restaurante Bologna é obra da sua cozinha e do interesse de Ermínia.

<sup>78</sup> REVISTA PEQUENAS EMPRESAS GRANDES NEGÓCIOS. Curitiba, junho de 1994.

Segundo notícia de dois de dezembro de 1994, um dia antes do lançamento do prato da Boa Lembrança:

Amanhã o restaurante Bologna vai estar integrando à Associação do Prato da Boa Lembrança. A cerimônia vai acontecer num almoço, no restaurante La Vecchia Cucina em São Paulo. O Restaurante Bologna está entrando com o prato Roseline Romagnole, criado por Ermínia Caliceti. É uma massa enrolada com mortadela bolognese, levada ao forno e, quando servida, acompanha o molho rosé.<sup>79</sup>

O Restaurante Bologna atinge o seu ponto máximo na sua segunda sede, na Rua Carlos de Carvalho, nº 150. Quase que diariamente para almoçar ou jantar, a fila fazia parte do cardápio. Porém, os clientes não se importam em esperar. O resultado, após algum tempo na fila, não tem preço.

Sempre há registros na imprensa local ou nacional de relatos de pessoas famosas que escrevem sobre o Bologna, como em um artigo do músico Marcello Frommer, do grupo Titãs, dando a sua impressão sobre o Restaurante:

Ir para Curitiba sempre anuncia uma boa estada, já que faz alguns anos que essa cidade se mostra em pleno estado de evolução nacional, mesmo que essa seja uma visão de visitante e não de morador.

Nosso apetite já em estado avançado faz com que às dez horas o restaurante para o almoço seja definido. O Bologna é escolhido pela garantia de bons serviços e ótima comida, com destaque para as massas caseiras e suas entradas apetitosas. Acaba de passar o lanche do avião e não vou experimentá-lo para resguardar o meu paladar para momentos mais nobres.<sup>80</sup>

Neste depoimento, como em muitos outros, o Restaurante Bologna é visto como um Restaurante que tem sempre o mesmo sabor; não há surpresas para os clientes, fato que costuma acontecer com frequência em muitos restaurantes. Portanto, novamente, a tradição de servir massas no Restaurante Bologna sempre com o mesmo gosto é fato. O sabor já é elemento consolidado desta tradição. O gosto já faz parte do imaginário do cliente.

---

<sup>79</sup> JORNAL GAZETA DO POVO. Curitiba, 2 de dezembro de 1994.

<sup>80</sup> JORNAL FOLHA DE SÃO PAULO. São Paulo, 11 de janeiro de 1996.

Além disso, em quase 90% dos registros, os artigos trazem o histórico do Restaurante em detalhes, fato que revela a importância de como ocorreu a sua fundação e como o Restaurante foi crescendo e fazendo história. O clima, a atmosfera familiar, faz parte do Restaurante, que é considerado para a família Caliceti uma "Grande Família". O que é retratado, por exemplo, em um artigo da revista Curitiba Gourmet, de 1996.

E é este clima familiar que o cliente sente logo ao chegar ao Restaurante Bologna, com uma bela e ampla vitrine, pouco depois da entrada, que deixa exposta a cozinha o restaurante já conquista o cliente pela simples visão das massas, de todos os tipos, sendo preparadas com cuidado artesanal.<sup>81</sup>

Neste mesmo artigo há o anúncio de que o Restaurante Bologna vai mudar de endereço. A família Caliceti decide mudar-se não para ampliar a capacidade de lugares, mas, sim, para trazer mais conforto para seus clientes, porém vai mudar-se tentando manter as suas características físicas da sua segunda sede. Fato que se afirma inclusive pela imprensa. Segundo a Revista Direção, um pouco depois da mudança do Restaurante Bologna, em junho de 1996:

Desde seus tempos da Rua Carlos de Carvalho, centro, a cantina mais freqüentada da cidade, com a cozinha dirigida por dona Onélia Caliceti. Hoje mudou de casa, de nome, mas permaneceu na mesma rua e com a mesma qualidade. Muito bem estruturado em seus dois mil metros quadrados de construção, é considerado o melhor em massas do país. Estas massas sob o comando da *chef* Ermínia Caliceti são também comercializadas na loja anexa ao restaurante.<sup>82</sup>

A mudança do restaurante também é registrada sob o aspecto arquitetônico, mostrando que, apesar da mudança, foi fundamental a permanência de certos elementos. E ainda que a nova sede parecia-se com uma casa de campo italiana, o que é possível perceber em um artigo da revista especializada em arquitetura Art Work:

O projeto arquitetônico assinado por Washington Fiúza, é, simplesmente, a própria alma dos donos. Suas coleções de quadros, gravuras e penduricalhos da velha Bologna, além de fotografias estão por toda a parte, criando um clima pessoal em todos os ambientes.

---

<sup>81</sup> REVISTA CURITIBA GOURMET. Curitiba, dezembro de 1996.

<sup>82</sup> REVISTA DIREÇÃO. Curitiba, sem data.

"Neste trabalho, procurei preservar ao máximo a história desta família de imigrantes italianos", explica o arquiteto.<sup>83</sup>

O Restaurante Bologna - Família Caliceti é retratado como um ambiente familiar, que proporciona momentos agradáveis além de boa comida. Mas também, em alguns artigos, como um estabelecimento que é conduzido por mulheres, Onélia e Ermínia Caliceti. Como por exemplo, em artigo do jornal Folha de Londrina, de 1996:

Fogão a lenha, verduras colhidas na própria horta, ingredientes puros e naturais - embora pareça coisa de filme "Como água para chocolate" a vida real de algumas famílias também gira em torno da cozinha. "Na Itália nossa vida era assim, no campo, com uma culinária simples, saborosa e saudável" lembra Ermínia Caliceti, que literalmente põe a mão na massa na cozinha do festejado Família Caliceti. Ermínia faz parte do reduzidíssimo hall de mulheres que comandam a cozinha de um restaurante, defendendo seu espaço num mundo dominado pelos homens.<sup>84</sup>

O que demonstra que o Restaurante Bologna é matriarcal, primeiro pela iniciativa e conduta de Onélia Caliceti e de sua filha Ermínia, mas essencialmente pela figura da *chef*, ou seja, aqui a figura do *chef* é exercida por uma mulher. É interessante notar que mesmo alguns clientes fazem esta observação. O sucesso do Restaurante é apontado como fruto do trabalho e dedicação familiar, mas, sobretudo o trabalho de mãe e filha.

### 3.4 O GOSTO DO RESTAURANTE BOLOGNA

Em alguns artigos os depoimentos passam também por impressões psicológicas, lembranças que ficaram na memória de quem provou algo, como em um artigo da revista Gourmet, de Han DIECK:

O *prosciutto crudo* era um presunto em fatias finíssimas de primeira. Excelente! Pedimos, então, um bom vinho para não estragar este início de jantar real. Um Corvo Di Salaparuta 79, excelente! Pedi um balde de gelo para fazer um ligeiro resfriamento, porque estava morno, e logo apareceu o maître com um termômetro de Vinho, coisa rara nesse nosso país. Escolhemos os pratos principais do cardápio impresso com bom gosto. Da seção *Ne/*

<sup>83</sup> REVISTA ART WORK. São Paulo, sem data

<sup>84</sup> JORNAL FOLHA DE LONDRINA. Londrina, 16 de agosto de 1996.

*Regno Delle Paste* experimentamos *torteloni di ricotta* ao sugo (tipicamente bolognese). Uma harmonia de uma massa verde de espinafre feita em saquinhos dobrados com recheio de ricota e regada com molho branco divino! *Taglierini all' arrabiata rosse*, outra massa no tempo certo, meio mal passada. Para mim, esse prato foi uma revelação culinária, que até fiquei com vergonha de me considerar bom de fogão.<sup>85</sup>

Há quem considere o Restaurante Bologna um lugar único, capaz de proporcionar uma noite agradável e inesquecível, que deixa impressa no imaginário uma sensação de eterna satisfação e prazer inigualável.

José Henrique de Faria, ex-reitor da UFPR, na seção *Eu Recomendo...* do jornal *Gazeta Mercantil*, deixa claro o que é, para ele, ir ao Restaurante Bologna:

Pois o Restaurante Bologna é um destes raros tradicionais locais onde se pode apreciar pratos da cozinha italiana. Ali não há shows artísticos já que a arte é a de degustar; ali o som é o das conversas animadas, de talheres, copos de vinho em brinde. O Bologna é, ele mesmo, o próprio espetáculo.

O antipasto revela a singeleza do comum que deve ser montado como se fosse uma proposta não definitiva. Aproveite, sem vacilos, a carta de vinhos e espie, de soslaio, para o canto da casa, para certificar-se de que uma "*nonna vecchia*", de bochechas rosadas não está cobiçando um gole. Faça tudo com muita calma, como se o tempo fosse um passeio, como se tudo fosse longe e ninguém tivesse pressa de chegar a lugar algum, pois se o melhor da massa italiana está na sua mesa, tratá-la com carinho é a melhor reverência que lhe pode ser dedicada.<sup>86</sup>

Na mesma linha, em um outro artigo da *Gazeta Mercantil*, Arnaldo Lorençato escreve que voltar ao Restaurante Bologna é sempre um prazer. Ele diz que o elemento mais atrativo da Família Caliceti é a regularidade da cozinha. Além de deixar claro que o Restaurante Bologna nada tem de semelhante com os restaurantes do bairro de Santa Felicidade. Assim, pelo relato considera-se que a referida diferença de cozinha talvez se explique pelo fato de os pratos do Bologna terem saído do privado e ido ao público mantendo uma clientela restrita e apreciadora de pratos considerados "nobres". Já a cozinha que prevalece no bairro de Santa Felicidade saiu do privado para o público, ainda que mantendo o espírito da cozinha caseira e é apreciada por uma grande coletividade.

---

<sup>85</sup> REVISTA GOURMET. São Paulo, sem data.

<sup>86</sup> JORNAL GAZETA MERCANTIL. Curitiba, 21 de maio de 1997.

Interessante como os pratos são citados nos artigos acompanhados de adjetivos que muitas vezes revelam e despertam no leitor o desejo de experimentá-los, como no artigo citado de Arnaldo LORENÇATO:

As camadas de massa verde fresca produzida na *rotisseria* anexa ao restaurante onde são vendidos vários produtos intercalam-se com molhos bechamel e bolonhesa (feito de tomate e filé mignon moído e cozido lentamente com ervas). Antes de ir à mesa, é gratinada com parmesão ralado. Poderia ser uma receita trivial, mas encanta pela delicada robustez e riqueza do sabor. Para guarnecer o talharim al dente perfumado por um molho de manteiga e sálvia.<sup>87</sup>

O Restaurante Bologna foi conquistando, com suas massas, molhos e temperos, a sua clientela e seu espaço na Gastronomia. É interessante notar que os clientes, principalmente as famílias que o freqüentam, já estão na terceira geração. Há casos em que vai o avô, o filho e o neto. O gosto, a escolha pelo Restaurante Bologna, é passado, muitas vezes, de pai para filho. Como por exemplo, em um artigo do Bom Gourmet, de Marian GUIMARÃES:

Ao longo de vinte e dois anos o Restaurante Bologna vem fazendo a festa de muitas famílias curitubanas. Hoje com freqüentadores em segunda geração. Mas não são apenas os curitubanos que têm nele seu principal ponto para uma boa massa. Quem vai ao restaurante, pode constatar, afixadas em suas paredes, inúmeros depoimentos e fotos de gente famosa que o freqüenta quando vem à Curitiba.<sup>88</sup>

Outro elemento bastante citado por clientes e mesmo nos registros de imprensa é o *couvert*. O Bologna sempre ofereceu aos seus clientes um *couvert* gratuito, composto por pães. Ermínia foi aumentando o tipo de pães e da "massinha" *grissini*, que para muitos é uma tentação. Como por exemplo, em matéria da Gazeta Mercantil:

Outro item de destaque é o *couvert*, gratuito, repleto de pães de fabricação própria. Entre eles, *ciabatta*, *casercio* (espécie de broazinha) e o *streghe*, o melhor. Trata-se de um biscoito feito apenas com farinha, sal e azeite de oliva. Também há bons *grissinis* de parmesão, gergelim e alho.<sup>89</sup>

<sup>87</sup> JORNAL GAZETA MERCANTIL. Curitiba, dezembro de 1997.

<sup>88</sup> JORNAL GAZETA DO POVO. Curitiba, maio de 1997.

<sup>89</sup> JORNAL GAZETA MERCANTIL. Curitiba, dezembro de 1997.

Outro fator que chama atenção na imprensa é o fato de a Família Caliceti ter em seu corpo de funcionários garçons e cozinheiros que já fazem parte do "patrimônio". Há muitos clientes que fazem questão (e já estabeleceram laços) de serem atendidos sempre pelo mesmo garçom, fato que se observa em matéria de Curitiba Gourmet:

Além da própria Família Caliceti, toda equipe de garçons e de cozinheiros trabalha no restaurante há vários anos. "São pessoas que estão com a gente desde que começamos. Nós criamos uma grande família", diz Ermínia, que, ao lado da mãe e dos irmãos administra o restaurante. "A equipe de cinco garçons que trabalha no Bologna já faz parte do patrimônio da casa". "Aqui a gente tem uma clientela conhecida, cada cliente procura o seu determinado garçom, que já conhece seus gostos e preferências", conta Nérito Simão, garçom que há 20 anos está no Bologna. Junto com Simão trabalham João Carlos, Lory, Adão e Walmor, além do barman Jorge, todos com muitos anos de casa. O trabalho do dia-a-dia é sempre o mesmo, mas segundo Simão, nunca chega a ser monótono. Na longa história de serviço para o Bologna, ele serviu muita gente famosa, como Ulysses Guimarães, José Richa, Tarcísio Meira, Gilberto Gil e a atriz Irene Ravache, que já declarou em entrevistas que o Bologna é seu restaurante de massas preferido.<sup>90</sup>

Por estes registros e mesmo nas entrevistas com a Família Caliceti e com seus funcionários percebe-se uma relação familiar entre proprietários e seus funcionários. Chegam a estreitar relações com seus clientes, iniciadas no Bologna. Mesmo alguns atendem sempre o mesmo cliente ou a mesma família há muitos anos.

Há também notícias que retratam a vida política de Curitiba e mesmo do Paraná. O Governador Jaime Lerner, por exemplo, é freqüentador do restaurante Bologna desde a época de sua primeira sede na Praça Osório, prédio onde funcionava a antiga Churrascaria Querência.

Há registros de políticos como Jaime Lerner, Rafael Greca, entre outros, na imprensa, como por exemplo, em artigo da Gazeta do Povo:

Vamos trabalhar por uma nova estética em Curitiba. A partir de agora, todos vamos comprar camisas na Varca, comer massa no Bologna, coalhada na Schaffer, doces e

---

<sup>90</sup> JORNAL O ESTADO DO PARANÁ. Curitiba, novembro de 1997.

empadas sem remorso. Vamos estabelecer a estética dos gordos. Vai ser uma cidade gorda e feliz", brincava ontem Rafael Greca, comemorando a vitória das eleições.<sup>91</sup>

Existem também registros que são entrevistas com políticos a respeito da cidade de Curitiba, seus pontos principais, sua marca registrada, na qual observa-se que a Gastronomia é sempre citada, ela faz parte da história de Curitiba. Por exemplo, o Governador Jaime Lerner em entrevista à revista Playboy:

Mesmo com os olhos vendados reconheço o bairro em que estou, pois cada um deles tem algo de muito especial. Jaime está sempre perambulando pelos lugares badalados da cidade. Adora ouvir histórias no Bar do Pasquale. No Bar do Araucária Palace, não dispensa um drink feito pelo maitre, Seu Bira. "Ele prepara o melhor dry Martini do mundo". É por essas e outras razões que Curitiba não tem mistérios para Jaime: "Todos sabem que o Tortuga tem o melhor filé à grisé, o île de France, o *steak au poivre*, o Bologna as massas, e o Ervin o churrasco". E não se esquece de acrescentar: "O pastel da Oriental, a empada do Caruso e a coalhada da Confeitaria Schaffer também são incomparáveis".<sup>92</sup>

Da mesma forma, este tipo de notícias aparece também em colunas sociais que contam quais são os lugares mais apreciados na cidade, principalmente quando lugares e personalidades estão na mesma notícia.

Vivendo a semana de altas personalidades o "Restaurante Bologna" sempre na moda pontificando em alto estilo. Meu caderninho lá anotou nestes últimos dias: ministro Paulo Brossard (do Supremo Tribunal Federal) com grupo de políticos. Em outra mesa, o prefeito Jaime Lerner almoçava com o Vice-Governador do Espírito Santo. O piloto de Fórmula 1, Maurício Gugelmin pontificava com amigos no Bologna. Na área artística o caderninho azul anotou: cantora Marina, o ator Petrônio Gontijo, e também o ator Oswaldo Loureiro (superintendente do Teatro Guaíra) e em almoço a atriz Irene Ravache com Lúcia Camargo (Secretária Municipal do Turismo).<sup>93</sup>

Além das notícias, ou de notas em colunas sociais sobre personalidades que freqüentam o Restaurante Bologna, também há registros de clientes que comemoram datas especiais no Bologna, como o Dia dos Namorados, aniversários e mesmo casamentos, na área de eventos do restaurante.

Existem também notícias que têm um ar de graça, como por exemplo, uma notícia da revista Placar:

<sup>91</sup> JORNAL GAZETA DO POVO. Curitiba, dezembro de 1990.

<sup>92</sup> REVISTA PLAYBOY. São Paulo, sem data.

<sup>93</sup> JORNAL GAZETA DO POVO. Curitiba, sem data.

...sua primeira recomendação ao chegar ao Atlético foi para que os jogadores evitassem o Bar Carambola, reduto de nove entre dez estrelas do time. "Não proibí que saíssem mas expliquei que é melhor tomar três garrafas de vinho no Restaurante Bologna, onde a frequência é selecionada do que um copo de guaraná num boteco onde todo mundo vê e vai dizer que o jogador estava de porre".<sup>94</sup>

Há entrevistas também com a própria Família Caliceti, seja com Dona Onélia, Ermínia, Pompeo ou Alberto. Nessas entrevistas, todos os Caliceti relatam como começaram o restaurante, mostrando que o Bologna é a casa deles, e não apenas a sua empresa. O Restaurante está impresso na história da família:

É gratificante ver que as famílias chegam aqui acompanhadas de seus filhos, que trazem as namoradas, e com o tempo, entram no restaurante com seu próprio bambino nos braços: somos parte da evolução de Curitiba.<sup>95</sup>

Ou quando, na entrevista com os Caliceti, Onélia relembra o tempo em que seus clientes, ainda na primeira sede, enfrentavam as goteiras, quando chovia, mas esperavam para provar novidades como o *Capeleti in brodo*.

O que contava era a boa comida, apesar da simplicidade, nós sempre preparamos tudo com muito carinho" diz Onélia, desde essa época ela passa os dias entre panelas fogões e temperos, aprimorando os pratos e aprimorando sabores.<sup>96</sup>

Também há na imprensa notícias que relatam prêmios que o Restaurante Bologna ganhou. O prêmio Charles Degula, que foi baseada em pesquisa e publicado na seção "À mesa", do jornal O Estado do Paraná, foi concedido ao Bologna com o título de "preferido dos Curitibanos anos de 1987 a 1988".

A revista Gula também traz nota do Restaurante Bologna como um entre os 40 melhores restaurantes italianos do Brasil:

O mais tradicional restaurante de Curitiba está completando trinta anos. As massas são típicas da região da Emilia Romagna, de onde vem os proprietários, a família Caliceti. São imperdíveis o *torteloni* verde aos quatro queijos e o *garganelli* com molho de ervas.<sup>97</sup>

---

<sup>94</sup> REVISTA PLACAR. São Paulo, dezembro de 2001.

<sup>95</sup> REVISTA CARAS. São Paulo, 2000.

<sup>96</sup> Id.

<sup>97</sup> REVISTA GULA. São Paulo, agosto de 2000.

Dessa forma, estes trechos de imprensa trazem contribuições de fregueses e de pessoas que experimentaram a comida do Bologna, os quais atestam sua história e qualidade.

## CAPÍTULO 4

### A VISÃO DO OUTRO: A FALA DOS CLIENTES DO RESTAURANTE BOLOGNA

“Quero alimentar-te com a terra acre onde colhi alhos, quero alimentar-te de memórias surgindo dos troncos de álamo quando os parto e da fumaça de pinhões que se junta em torno da casa em uma noite quieta, e dos crisântemos na porta da cozinha”.

Fragmento, James Tipton

#### 4.1 HÁBITO FAMILIAR DE IR AO BOLOGNA

Tratando-se do outro, nesse caso do freguês, do freqüentador do Restaurante Bologna, foram realizadas entrevistas com aqueles que tem o prazer e hábito de ir ao Bologna.

Aqui, cabe colocar, é o olhar do outro que está em questão. As impressões, as preferências, enfim, qual é o significado de ir ao Restaurante Bologna.

Em sua maioria, os entrevistados vão ao Bologna já por uma tradição familiar. Já era hábito ir ao Restaurante em família, desde criança, como afirma em seu depoimento Marcelo Almeida, 35 anos, engenheiro civil, curitibano:

Freqüento o Bologna há no mínimo mais de 20 anos, com certeza. Ir ao Bologna era e é um hábito de família. Havia 3 restaurantes que meu pai ia muito: no Bologna, Bar Palácio e a Churrascaria Cruzeiro. Restaurantes que têm história. Infelizmente o Cruzeiro é uma réplica, é um sósia, não é o original. Então minhas lembranças do Bologna já vêm desde a infância. Me lembro muito bem de eu ir com meu pai, almoçar, jantar.<sup>98</sup>

Assim como nesse depoimento, os clientes entrevistados que vão ao Bologna há bastante tempo sentem-se em um ambiente familiar que remete à infância, à épocas de suas vidas que estão bastante presentes na memória. Como por exemplo no depoimento de Elisa Maria Dallabona, 40 anos, professora, curitibana:

Eu me lembro de ir ao Bologna há muito tempo. Acho que desde que eu nasci. Eu tenho 40 anos e me lembro de ir muito pequena com os meus pais. O Bologna deve ter uns 30 anos. E eu devia ter uns 10 anos e já ia lá. O Bologna da Carlos de Carvalho é mais recente, porque o Bologna começou na Praça Osório numa Churrascaria, mas nessa eu não ia, não é do meu tempo. Eu sou do tempo da Carlos de Carvalho e eu não sei que ano foi aquilo. Eu ia muito com meus pais, ia também nos almoços de domingo. Depois quando adolescente fazia programa com os amigos, ia lá. Bem, a vida inteira fui e vou. Depois que mudou também continuo indo. Nunca deixei de freqüentar o Bologna.<sup>99</sup>

---

<sup>98</sup> Entrevista 4.

<sup>99</sup> Entrevista 5.

Os outros entrevistados como Manoel Coelho, 60 anos, arquiteto, catarinense, e Eduardo Virmond, 72 anos, advogado e crítico de arte, curitibano, vão ao Bologna desde o tempo da primeira sede, que ficava na Praça Osório, na antiga churrascaria Querência. Ambos responderam que o descobriram sozinhos porque ficava em uma área central, perto do local de trabalho de ambos. Quando viram que havia um restaurante italiano novo resolveram conhecer. Interessante notar que as lembranças que ficaram da primeira sede reportam a um local que tinha uma conotação de um local familiar e descontraído. Conforme relata Eduardo Virmond quando recorda do seu Caliceti e da relação cordial e mesmo de um laço de amizade que ficou estabelecido por conta da relação cliente/proprietário:

Então fomos ao Restaurante, eu e minha família, fiz amizade com seu Caliceti, o pai da Mirna, e essa amizade durou sempre. Eu comecei a discutir com ele sobre os vinhos, que ele tinha no restaurante, só tinha vinho brasileiro, o Chateau Duvalier, Georges Albert, os vinhos da época. Eu disse 'não você tem que ter pelo menos vinho argentino e chileno aqui e tal...'. Então ele me disse: 'Então me dê uma lista'. Ele não conhecia vinho da Itália e naquela época era muito caro importar vinho da Itália, agora que está mais ou menos parecido com os argentinos e chilenos. Então eu fiz uma listinha para ele. E ele foi adquirindo, de vem em quando eu via os vinhos que eu tinha escolhido.<sup>100</sup>

Com base nesse depoimento e em outros se observa que o Bologna sempre proporcionou e estabeleceu-se como um local familiar, onde os clientes conversavam e portavam-se como se estivessem em casa, em família, entre amigos. Ir ao Bologna tornou-se, para muitos, um ato de comensalidade.

Nas duas outras entrevistas, Gabriela Guimarães, 27 anos, psicóloga, curitibana, e Estela Duarte, professora, 32 anos, curitibana, relatam que também começaram a freqüentar o Restaurante Bologna com os pais, desde pequenas e que hoje continuam, a ir tanto por hábito familiar e mais ainda porque se sentem em casa, conhecem os garçons, já tem mais ou menos as mesas que gostam de sentar, enfim é o cumprimento de um ritual já estabelecido.

---

<sup>100</sup> Entrevista 6.

Interessante notar no relato de todos os entrevistados, quando questionados sobre o significado do ato de comer fora de casa, as respostas sempre estão relacionadas ao lazer, ao prazer e à sociabilidade que vem embutida neste ato, ou seja se preparar para ir comer. Como por exemplo no depoimento de Eduardo Virmond:

Para sair costumo jantar fora. Está relacionado ao lazer, sair da rotina, essa rotina é interrompida por convites, ou por pessoas que eu levo para almoçar fora, amigos, trabalho ou porque eu não quero levar em casa, ou porque exigiria uma coisa especial, daí eu vou a um restaurante. São poucos que eu vou, e o Bologna é um deles.<sup>101</sup>

Ou ainda segundo Elisa Dallabona:

Eu adoro, é um programa, uma diversão, lazer. Eu nem sou muito comilona. Para mim comer fora de casa é um programa. Uma oportunidade de encontrar pessoas, de conhecer lugares diferentes. Eu adoro quando surge um restaurante novo na cidade, ir conhecer e além de tudo, lógico, apreciar a boa comida, e a boa bebida. Isso é imprescindível num restaurante. Se a comida não for boa e a bebida também. Além de ser esposa de um dono de restaurante, ele não é daquele tipo que tem restaurante e fica só lá. Pelo contrário, meu marido é um gourmet. Ele adora, ele participa de muitos grupos de gourmets que fazem jantares e coisas assim. Então a gente come muito fora.<sup>102</sup>

Dentre outras respostas, aparece também como um momento de relaxar depois de um dia de trabalho, um momento agradável, de ir comer fora. Aparecem respostas também como um programa social, chegar, escolher uma mesa, sair com os amigos, namorado(a), marido/esposa, enfim, é um ato de lazer antes de mais nada, um momento de sociabilidade.

## 4.2 PRATO PREFERIDO

Quando questionados sobre o prato preferido, as respostas são muito interessantes, notando-se uma familiaridade com o menu, com os pratos. Percebe-se nitidamente a relação do degustador com o objeto de desejo e mesmo aí é percebido, que além dos pratos oferecidos, há também, como "ingrediente", a

---

<sup>101</sup> Entrevista 5.

<sup>102</sup> Entrevista 4.

atmosfera do local, o modo como se faz os pratos, as relações estabelecidas como os proprietários, as relações com os garçons. Marcelo Almeida, quando fala do seu prato preferido, relata:

Desde que era antigamente lá embaixo, o Bologna, por incrível que pareça quando você entrava, tinha um corredor, e do lado direito você enxergava a Emília fazendo as massas. Então você via os dois filhos no caixa. E sempre você conseguia ver a massa. Então eu sempre comi e gostei do Fettucini à Bolognesa. Sempre um macarrão à Bolognesa. E lá tinha, a coisa que eu mais gostava e gosto, que é aquela cesta com aqueles pãezinhos com manteiga, o antipasto.<sup>103</sup>

Nesse depoimento, afirma-se o que já foi dito anteriormente, que é o alimento, o prato, estar relacionado com o local, com a Mima, a proprietária, preparando a massa como se estivesse em sua casa, a família toda trabalhando no Restaurante, ou seja, no Fettucini à Bolognesa existe bem mais que o trigo, o sabor a carne, o molho, a manteiga... o imaginário está relacionado com imagens de pessoas, de aconchego, com um universo mais íntimo e complexo.

Há também nos depoimentos um enaltecimento da qualidade da comida do Bologna, ou seja, uma valorização bastante significativa da comida dos Caliceti. Como por exemplo segundo Eduardo Virmond:

Eu acho que essa sopa sob encomenda é muito deliciosa, eu nunca vi tão bem feita, nem na Itália. Aquele Tortellini de ricota verde eu acho que é muito bom, nunca vi nada parecido no Brasil, não tem nenhum restaurante italiano que faça tão bem esse Capeletti à la Penna, também é coisa boa.<sup>104</sup>

Ou ainda no relato de Elisa Dallabona:

Olha, atualmente, é o Polichone que é aquela massa, uma chapeleta branca retheadinha e tem um molho rose. Mas isso é uma invenção bem mais recente. Ultimamente eu tenho comido muito o Polichone. Mas antes disso eu sempre adorei os nhoques, Ah! O nhoque com molho e nozes que é com vários queijos e nozes... aí é de matar. É nhoque de batata, não é aquele nhoque horroroso de Santa Felicidade que é só de farinha. Outra coisa que eu acho que é de enlouquecer é o Stregue, que é aquela massinha que todo mundo tenta copiar e ninguém faz igual.<sup>105</sup>

---

<sup>103</sup> Entrevista 4.

<sup>104</sup> Entrevista 5.

<sup>105</sup> Entrevista 6.

Nesse relato observa-se também, além da valorização do Bologna, que há também uma crítica à comida dos restaurantes italianos de Santa Felicidade, que faz em uma comida em série, com ingredientes mais simples. Há, então, uma diferença bem grande entre a comida do Bologna e os restaurantes italianos mais populares aonde, segundo alguns entrevistados, privilegia-se mais a quantidade do que a qualidade.

Nos outros depoimentos, os pratos mais citados são as massas com molhos especiais e a carne de vitela precedidos da cesta de pães e do famoso Streghe, que é verdadeira unanimidade entre os clientes. Todos lembram e fazem questão de dizer que não tem igual. Aqui se percebe um outro elemento, que é marca do Bologna, além de suas massas e molhos. Faz parte da tradição do Restaurante.

Com relação ao prato favorito ou os que são os mais pedidos cabe aqui colocar o depoimento do garçom Lori Francisco da Silva, 51 anos que trabalha no Bologna há 25 anos, desde a segunda sede, na Rua Carlos de Carvalho. Lori relata que existem os pratos favoritos, os que são assim dizer o carro chefe do Bologna.

Eu acho que o próprio Talharini à Bolognesa, você pode dizer assim... é uma massa mais simples, mas é a massa que mais se procura. E uma das coisas mais especiais que podem é o Torteloni Verde de Ricota. É assim, tem gente que vem aqui há anos e só pede isso e quando pede outra coisa depois me diz: - 'Eu deveria ter pedido o Torteloni Verde de Ricota'. Já o molho varia muito, bastante. O Talharini à Bolognesa tem uma coisa especial, por ser um prato que tem a manteiga e é por exemplo onde as crianças começam a descobrir o seu paladar. Pela manteiga, eu acredito, até pelo ato de terem recém saído do peito não faz muito tempo, deixou de mamar, tomar só leite, tem uma das coisas que eles já conhecem, a manteiga é derivado do leite, então eu acho que é por isso que o Talharini à Bolognesa a criança quando come, o neto come e o avô come também porque é uma coisa leve, de fácil digestão; então acho que esse é um dos motivos que mais se pedem o Talharini à Bolognesa. Quanto às sobremesas varia porque é em função da época. Teve época já que o pudim de leite era a sobremesa mais pedida. Mas com o passar do tempo a gente vai acrescentando mais sobremesa. A profiterolis ainda é uma das coisas mais pedidas, é bem tradicional.<sup>106</sup>

---

<sup>106</sup> Entrevista 7.

Com base nesse relato fica bastante claro que logicamente as massas tem a preferência do cardápio, o Torteloni Verde de Ricota é talvez o prato mais pedido, e cabe aqui lembrar que esse prato não existia em Curitiba até Dona Onélia oferecê-lo com a receita de família, era então desconhecido da Gastronomia de Curitiba. Em relação ao Talharini a Bolognesa, as observações do garçom Lori são bastante interessantes na questão prazer-paladar-memória. Além de ficar claro que os pratos mais pedidos são os da região de Bologna, na Itália cuja tradição em Curitiba é mantida através do Restaurante Bologna.

O significado de comer fora já foi relatado anteriormente pelos clientes mas cabe lembrar que de acordo com as entrevistas, a clientela do Bologna o frequenta logicamente em primeiro lugar pelo "gosto" que o Restaurante Bologna conquistou. Além disso, existem elementos diferentes que aparecem nos relatos dos entrevistados, como por exemplo em três depoimentos nas quais percebe-se a sensação de estar em casa, ou de ser a casa dos curitibanos, ou ainda, "nada mais curitibano do que ir ao Bologna". Além de outras sensações, como se observa no depoimento de Eduardo Virmond:

É uma coisa familiar ir ao Bologna, me sinto à vontade, conheço todos os garçons, conheço os rapazes mas me dou mais com a Mima, cada vez que eu vou lá eu vou até a cozinha cumprimentá-la, nem que vá 10 pessoas, ela sempre pergunta qual é a minha mesa.<sup>107</sup>

Aqui se observa os laços que o cliente estabeleceu com os funcionários, com os garçons e com os proprietários, especialmente com a *chef*, Ermínia, relações pessoais que se desenvolveram a partir do hábito de frequentar o Bologna. Segundo Manoel Coelho, há também outros fatores que fazem com que ele frequente o Restaurante Bologna:

Eu acho que o ambiente deles, fisicamente, é muito gostoso, eu acho que agora é e sempre foi muito legal, é muito gostoso, pela espontaneidade. Ele foi cada vez mais se sofisticando mais. O primeiro espaço e o segundo eram despojados, muito agradável, com lareira. Eu acho que também o espaço faz com que a gente vá lá. E o próprio carisma.

---

<sup>107</sup> Entrevista 6.

Hoje em dia eu vou muito mais, confesso, com gente de fora que vem e que quer ir ao Bologna, tem uma fama, um carisma que já atravessou o Paraná. E outro dia eu fui com amigos comemorar um aniversário.<sup>108</sup>

Na mesma direção, há o depoimento de Elisa Dallabona:

É sempre muito movimentado, então é um restaurante que se tornou ponto de encontro. Sempre que a gente vai lá, a gente encontra com amigos. E de uns 3 anos para cá, até pela minha atividade profissional, eu tenho ido almoçar fora. O Bologna por muito tempo inclusive, foi um restaurante que abria e abre para almoço. Antes eram poucos, hoje em dia tem vários que abrem. Então eu gosto muito de almoçar no Bologna porque as toalhas são bonitas, o lugar é agradável, o serviço é bom e principalmente todo mundo que a gente leva lá gosta da comida. E à noite, porque além de tudo isso, além de ser cheiroso, bonito e gostoso, a comida é ótima. Sempre tem pessoas conhecidas da cidade que a gente acaba sentando com outras pessoas. É um ponto de encontro muito agradável.<sup>109</sup>

Nesse depoimento, o Restaurante Bologna se apresenta como um ponto de encontro de determinado grupo social de Curitiba. Um local também de sociabilidade, um lugar de ver e encontrar pessoas, de sentarem-se juntos para comer e conversar. Então, o Bologna aparece também como um local em que é provável encontrar amigos, conversar. Há, pelos depoimentos, um orgulho de ir ao Bologna.

Em relação à frequência, os entrevistados, três deles, vão com mais frequência na hora do almoço, e preferem os dias de semana, indo pelo menos uma vez por semana. Há também o cliente, conforme entrevista, que além de ir toda semana, manda buscar a comida quente, para comer em casa, ou compra na loja para preparar em casa. E outros vão ao Bologna pelo menos uma, ou duas vezes, por mês. O que demonstra que os clientes fiéis, frequentadores mesmo, gostam e apreciam a cozinha bolognese de Onélia e Ermínia ao ponto de comprá-la e prepará-la em casa.

A permanência do gosto nos pratos servidos no Bologna, como clientes relataram sobre a época da infância, de irem com seus pais, ou de irem com os filhos pequenos, aliado ao ambiente, fez com que o hábito do curitibano de classe

---

<sup>108</sup> Entrevista 8.

<sup>109</sup> Entrevista 5.

alta e média de ir ao Restaurante se tornasse tradição. Um exemplo disso é o depoimento de Lori, garçom há 25 anos, quando perguntado qual seria o fato mais marcante na história dele, dentro do Bologna:

Eu acho que uma das mais curiosas é de uma cliente minha, que vinha com os pais desde que era bebê, vinha no Moisés aqui. E daí um dia ela chegou aqui e disse que queria me apresentar uma pessoa e que ela gostaria que eu desse a mesma atenção que eu tinha dado a ela quando ela era pequena. Daí ela me mostrou a filhinha dela no Moisés, já era outra geração. Então é uma coisa marcante na história de vida da gente.<sup>110</sup>

De acordo com esse relato, ir ao Bologna também significa um certo batismo do futuro cliente.

#### 4.3 O BOLOGNA COMO UM RESTAURANTE SOFISTICADO

O Restaurante Bologna, dentre os restaurantes italianos de Curitiba, é considerado um Restaurante sofisticado, especializado em comida regional da Itália, e a cozinha Bolognesa que vai colocá-lo no grupo dos que são classificados em guias especializados, como o Guia Quatro Rodas, por exemplo e onde sempre saem artigos publicados na imprensa. Assim, ele diferencia-se dos restaurantes "de massa", pode-se dizer. Tal constatação afirma-se nos depoimentos, como no de Marcelo Almeida:

É... primeiro eu acho que Curitiba tem poucos restaurantes italianos, acho um grande equívoco Santa Felicidade. No meu entender, eles não tem um perfil de restaurante italiano. Então, no meu entender, o número de restaurantes italianos é muito pequeno. Então, numa cidade de 3 ou 4 casas de massas. Eu não coloco pizzaria, não coloco cantina também, então restaurantes italianos são uns 3, 4. Difícil bater o Bologna, não tem outro para comer uma massa, um antipasto, um profiterólis, não tem igual. O resto tem muita pizza, desfigura um pouco. Para mim, o italiano, o melhor, é o Bologna.<sup>111</sup>

Ou ainda segundo Eduardo Virmond, "o único italiano, os outros não são italianos".<sup>112</sup>

---

<sup>110</sup> Entrevista 7.

<sup>111</sup> Entrevista 4.

<sup>112</sup> Entrevista 6.

No geral, os clientes consideram a cozinha do Bologna autêntica, que mantém sempre o mesmo gosto, mantém a regularidade e é realmente um restaurante italiano. Todos os entrevistados consideraram o Bologna um restaurante que já conquistou sua clientela e já faz parte da história de Curitiba no universo gastronômico.

Outro fator observado nas entrevistas, assim como capítulo anterior, é a atmosfera, a ambientação do Restaurante Bologna, que é sempre citada em artigos de imprensa, revistas especializadas e também por seus clientes. A estrutura do Restaurante reporta muitas vezes à uma casa de família, a uma sensação de aconchego, de ambiente acolhedor. Conforme Elisa Dallabona:

Acho o Bologna uma graça. Quando ele era na Carlos de Carvalho era uma coisa menorzinha, mas muito, muito aconchegante, muita madeira, e madeira dá aconchego. Tanto que quando eles se transferiram para a atual eles conseguiram levar isso do aconchego embora num restaurante muito maior e uma situação arquitetônica bem diferente do anterior. Então uma síntese do que eu penso daquele ambiente é 1º o aconchego e 2º o jardim; ai que maravilha, permanentemente, logo que você chega no restaurante a entrada é sempre floridíssima, umas cestas de palha enormes, uma vegetação belíssima. É uma coisa. Imagine, no centro da cidade, que é ali, e tem um jardim... E outra coisa ainda do ambiente que eu já falei é da limpeza, uma coisa impecável, nunca vi o Bologna meia boca. Ele sempre limpo, mesmo domingo com ambiente cheio sempre limpo. Os garçons são sempre impecáveis, arrumados. Sempre uma louça limpa, muito bem cuidada, mesa bem posta, as toalhas sempre de tecido muito bom com guardanapos muito bons. Então eu acho assim...<sup>113</sup>

E os depoimentos de Gabriela Guimarães e Estela Duarte vão na mesma linha. Para elas, o Restaurante é bastante acolhedor e lembra muito uma casa de *nonna* italiana, com lareira, calor humano, como se estivessem em casa. Assim como Marcelo Almeida:

O Bologna é... eu sempre digo... que o restaurante é feito principalmente pelas pessoas e não pela comida. Uma das coisas mais fáceis de você perceber é que não existe diferença entre o proprietário, o funcionário e o freqüentador. Não tem assim uma hierarquia. Então você pediu um coca-cola porque ele tá passando, ele traz, o Pelé também traz, como qualquer um deles te atende bem. Então eles são tão antigos na casa que eles sabem. Por exemplo eles dizem... é muita massa para 3, se eu fosse vocês eu dividiria essa, então a maior satisfação, intenção deles é satisfazer o cliente, e não o lucro.

---

<sup>113</sup> Entrevista 5.

Dividam que é melhor, é muita massa, isso já é uma posição tão bonita, dá uma sensação de família, opa... eu tô em casa.<sup>114</sup>

Na opinião de Manoel de Coelho, um dos fatores que ainda o leva a freqüentar o Bologna hoje em dia, é o ambiente, a atmosfera, o que conta bastante, pois para ele a comida não é nada de mais hoje em dia:

Ele é gostoso, aliás eu acho que hoje, o clima é legal, é o ambiente dele. Eu acho que ele é muito gostoso. É aconchegante, é gostoso, a mobília é legal, a cadeira boa, pesada, gostosa. Tem cara de uma cantina, de um restaurante italiano. Isso aí eu acho que é um grande ponto. A entrada é legal, é tudo muito cuidadinho. Eu fui agora, então está com decoração de natal. Isso aí é nota 10, a comida, porém, hoje em dia, nada de mais.<sup>115</sup>

Com base nesses depoimentos e por outras questões já levantadas, fica bastante claro, novamente, o elemento do espaço privado tornando-se público para todos os personagens envolvidos: proprietários, funcionários e clientes. Todos os clientes entrevistados vêem o Bologna como um lugar aconchegante, familiar, onde se sentem em casa, à vontade. Nesse momento, a casa e o aconchego são elementos tipicamente do espaço privado, que é, no caso do Bologna, o espaço público. É interessante notar como o ambiente é forte, marcante, que há clientes que ainda o freqüentam até mais pelo ambiente do que pela comida.

Há também colocações por parte dos clientes sobre os seus acompanhantes, com pessoas de fora da cidade, amigos, família, clientes. Fato interessante que quatro clientes assíduos disseram que além de freqüentar o restaurante com a família e com amigos, também levam clientes, pessoas do ambiente de trabalho, principalmente na hora do almoço. Portanto, é de se observar que nessa hora o Bologna torna-se um grande escritório. E novamente o espaço privado torna-se público.

Os clientes do Restaurante o vêem ao mesmo tempo aconchegante e como um restaurante tradicional, que tem uma cozinha tradicional e de qualidade. Conforme Elisa Dallabona: "O Bologna é bem tradicional, muito pouco inovador.

---

<sup>114</sup> Entrevista 4.

<sup>115</sup> Entrevista 8.

Inventa algumas coisas como o POLICHONE, alguns filés. Mas não tem nada de inovador, de jeito nenhum".<sup>116</sup> Ou ainda segundo Marcelo Almeida, que vê o Restaurante como um espaço matriarcal: "O Bologna é, eu tenho na minha cabeça, uma família matriarcal, então é um restaurante matriarcal, é um restaurante que é comandado pelos filhos, mas o toque é da mãe".<sup>117</sup>

O Restaurante Bologna lançou em Curitiba inovações como o Torteloni Verde de Ricota, e, segundo Ermínia, os funcionários e mesmo os clientes percebem que ele influenciou outros restaurantes. Conforme o depoimento de Lori: "Ah sim! O Torteloni de ricota, por exemplo, foi copiado, foi todo mundo atrás. Influenciou muita gente a abrir casa de massas. Isso aconteceu muito".<sup>118</sup> Ou ainda segundo Marcelo Almeida: "Eu não sei... eu não conheço nenhum que seja parecido, então eu acho que não. Se alguém tentou copiar, está muito longe, não conseguiu o Torteloni de ricota eu não estou lembrado de ter visto em outro cardápio".<sup>119</sup> E segundo Eduardo Virmond:

Bem, eu acho que eles não aprenderam a lição. Eu sei que tem 2 restaurantes que se dizem italianos, que fazem sucesso, mas eu fui, mas não achei bom. Tem um agora no Alto da XV mais parecido. Acho que é curioso que não tenha um restaurante assim napolitano, o norte do Vêneto, porque no Bologna eles são de Bologna, do centro da Itália. Os outros não tem característica nenhuma, não é italiano. Tem os restaurantes de Santa Felicidade, mas daí é um outro programa, eles são de origem italiana, mas eles não tem nada de..., eles são típicos paranaenses. Em Santa Felicidade tem alguns que eu acho excelentes, onde se come muito bem. Aqui no Paraná tem um esnobismo besta de dar risadas dos restaurantes de Santa Felicidade, mas isso é por conta da cretinice que tem por aí, esse pessoal de sociedade, mas quando eles têm fome eles vão lá comer, a comida é boa, fresquinha em geral.<sup>120</sup>

Na mesma linha, Elisa Dallabona acha que o Bologna tentou ser copiado, porém ninguém conseguiu:

Com certeza o Bologna tentou ser copiado mas nunca ninguém conseguiu chegar nem aos pés. Tentaram copiar o Bologna em tudo, sempre. Tem uma mágica que existe ali,

---

<sup>116</sup> Entrevista 5.

<sup>117</sup> Entrevista 4.

<sup>118</sup> Entrevista 7.

<sup>119</sup> Entrevista 4.

<sup>120</sup> Entrevista 6.

mas não é mágica na verdade, é muito trabalho. A gente vê a família inteira ali, a mãe, a mimã e os filhos dentro daquele restaurante 24 horas por dia, em cima de tudo. Eles não colocam nada na mão de funcionário. Permanentemente eles sabem cuidar daquilo e isso faz diferença, de você largar na mão do gerente, do garçom, do que você estar com a família inteira. É claro que isso é difícil, é difícil uma família tão dedicada.<sup>121</sup>

O Restaurante Bologna, além de ter esse lado "familiar", típico do espaço privado, assim como funciona também para os políticos e executivos que o freqüentam na hora do almoço, também possui, na sede nova, um salão no segundo andar, totalmente isolado do restaurante onde acontecem festas de aniversário, casamento, entre outros eventos. Dos clientes entrevistados, três já foram em aniversários que aconteceram lá. Segundo Manoel Coelho: "A última vez que eu fui lá era justamente aniversário de um amigo meu, nós fomos em quatro casais comemorar o aniversário desse meu amigo, e reparei que tinha mais gente comemorando coisas com presentes. Agora ele tem esse charme, essa coisa gostosa sim".<sup>122</sup> Assim como Manoel Coelho, Gabriela de Boni que fez a sua festa de casamento no restaurante relata:

Eu queria um casamento pequeno, só com os amigos e a família, meu marido é australiano e eu queria uma coisa bem especial. A cerimônia religiosa eu também optei em fazer lá. Escolhi o Bologna, claro, pela certeza de que a comida e os vinhos seriam bons, mas também pelo ambiente. A parte de festas é muito bonita, de bom gosto, acolhedora, foi bastante especial para mim realizar o meu casamento lá no Bologna. Fiquei bastante satisfeita. Então foi assim: marido australiano, banda cubana e comida italiana do Bologna.<sup>123</sup>

Outra ocasião em que R fica repleto de gente é no dia dos namorados. Praticamente lota com as reservas. Há na imprensa algumas notas de casais que foram comemorar tal data no Bologna, fato que leva a crer que há também um clima que propicia um certo romantismo, provavelmente pela tradição, pelo aconchego, pela lareira, pelo clima descontraído que existe lá.

Essa ambientação que o Bologna tem, de ser um ambiente acolhedor, familiar, também é dada, como não poderia deixar de ser, pelas relações pessoais

---

<sup>121</sup> Entrevista 5.

<sup>122</sup> Entrevista 8.

<sup>123</sup> Entrevista 9.

que existem entre cliente/funcionário e cliente/proprietários. Toda noite, enquanto chegam os primeiros clientes, a família Caliceti está jantando na mesa um, e eles têm essa sensação de estar em uma casa familiar. Muitas vezes vão até a mesa conversar com Dona Onélia, com a Mima, Pompeo e Alberto.

Segundo Marcelo Almeida: "Conheço todo mundo, conheço bastante, há muitos anos"<sup>124</sup>, ou ainda Eduardo Virmond:

Conheço todos. Às vezes eu pergunto aos garçons o que está bom hoje, mas não tem muito segredo porque lá é uma coisa padronizada, não é um lugar que você vai e come por exemplo um filé e quer saber se o filé tá bom, mas lá não existe isso, está sempre igual. Às vezes eu pergunto, 'Como é mesmo esse prato aqui?' O Rotolo por exemplo, eu sei que tem muita gente que gosta de pedir aos quatro queijos, você sabe que a Mima tem ódio, eu acho que não é coisa boa, não é italiano, quatro queijos, mas tem na Itália, mas é mania, não sei.<sup>125</sup>

É interessante notar como esses cliente sentem uma certa intimidade com a família, seus integrantes, seus funcionários. Como relata Elisa Dalabona: "Conheço bem a família inteira, mas meu contato maior é com o Alberto e com a Mima, o Pompeo eu conheço mais superficialmente. Então tenho mais intimidade com o Alberto e a Mima".<sup>126</sup>

Nos depoimentos também foi observado que os clientes acham que o Bologna já é um local que, além de referência gastronômica, também é um local de referência curitibana. Como a Confeitaria das Famílias, a Confeitaria Schaffer, o Bar Palácio, a Padaria América e a Churrascaria do Ervin, o Bologna também faz parte dessa lista de lugares tradicionais da história de Curitiba. Segundo Marcelo Almeida:

Eu no meu entender, acho que o Bologna, na minha concepção, é muito mais forte que uma Ópera de Arame, é muito mais forte que o Jardim Botânico, muito mais ligado a minha existência do que qualquer grande obra que foi construída por um órgão público. Porque principalmente porque nós necessitamos diariamente da comida, então... o Bologna é muito mais significativo do que qualquer obra que foi feita na cidade. Pelo menos nos últimos 30 anos porque no fundo, pense... imagine quantos acertos, quantos contratos que foram fechados no Bologna. Deve ter havido muitas reuniões políticas que dali saiu eleito um governador, dali saiu a decisão de eleger um prefeito, dali saiu a

---

<sup>124</sup> Entrevista 4.

<sup>125</sup> Entrevista 6.

<sup>126</sup> Entrevista 5.

decisão de uma empresa sair de Curitiba, dali saiu a decisão de uma Renault se instalar aqui na cidade. Então a origem de muito, muito desenvolvimento e progresso da cidade do Estado pode ter nascido de uma mesa com quatro cadeiras. É enorme o número de políticos que freqüentam o Bologna, principalmente na hora do almoço. Almoço é Business, e a noite é família, pode reparar que tem criança à noite.<sup>127</sup>

Ou ainda segundo Elisa Dallabona e Manoel Coelho respectivamente:

Não tem dúvida que faz parte da história de Curitiba. Eu diria que influenciou a vida gastronômica da cidade porque muita gente tentou copiar, um sucesso, mas tentaram copiar e eu acho que a criatividade e o cuidado que eles têm. Por exemplo, aquela loja é da Mima, sempre tem algumas coisinhas que eles inventam, bolachinhas, tiramissú, uma saladinha, um negócio assim e que sintático aquilo, né?! Gostoso! E ele de alguma maneira dita moda, né?! Porque ele faz e tentam copiar é óbvio que ele influenciou né. Aquele estilo de comida muita gente tentou copiar. Faz parte pela criatividade, pelo cuidado. Eles são cuidadosos com tudo aquilo que fazem. Nesse sentido eu acho que eles são muito copiados e influencia, muito.<sup>128</sup>

Ah com certeza! Eu acho que o Bologna é uma das referências de Curitiba. Eu tenho visto, eu viajo muito, eu recebo muita gente de fora e é uma referência, com certeza. Eu só sinto que ele tenha mudado para mim, não sei para os outros. Vai muito político. Quando eu fui semana passada o Vanhoni estava saindo, ele é um dos freqüentadores. O Greca sempre está, ele mora a uma quadra, ele vai a pé, é amigo da família. Mas o Bologna é uma referência, com certeza.<sup>129</sup>

Com estas colocações é possível afirmar, como já antes dito, que o Restaurante Bologna também é uma referência gastronômica de Curitiba, seja por estar entre os restaurantes que tem "tradição", seja pelas pessoas que o freqüentam. Além do fato de que o prazer de comer junto é próprio da comensalidade e são atos de sociabilidade. Aliás fato que é importante discutir: Quem freqüenta o Bologna?! Com as entrevistas realizadas com Ermínia Caliceti, o garçom Lori e os entrevistados, é possível afirmar que quem o freqüenta é a classe média alta. Segundo Marcelo Almeida:

Eu acho que a clientela são pessoas quem vêm de fora, nessa globalização do mundo, muita gente que vem se instalar em Curitiba, principalmente em relação a essa rede de empresas ligadas às automóveis, você vê muita gente falando inglês, francês lá dentro. Então, os empresários, muita gente ligada à política, muito pouco adolescente, então é ligada à faixa etária que está em produção, tá produzindo. Você não vê nem muita gente

---

<sup>127</sup> Entrevista 4.

<sup>128</sup> Entrevista 5.

<sup>129</sup> Entrevista 8.

nova, nem muita gente mais velha. Eu não vejo muita gente com mais de 65 anos, casal dessa idade. Eu percebo que é esse que está em alta produtividade, principalmente políticos, empresários e pessoas têm uma etnia mais europeia, imigrantes europeus.<sup>130</sup>

Ou ainda segundo Eduardo Virmond:

Eu acho que é uma gama muito grande de gente que vai lá, gente de tradição, não quer dizer os ricos, tradição é diferente. As famílias tradicionais de curitibanos gostam muito de ir lá. Os ricos é outra coisa, vai lá ou porque é uma boa idéia ir em restaurante que não tem em São Paulo ou Rio de Janeiro do mesmo jeito, né?! Ou porque é fácil chegar lá. Durante a semana tem bastante gente que vem de fora.<sup>131</sup>

Segundo essas duas colocações, a variedade de pessoas que frequenta o Bologna existe, porém essas pessoas fazem parte de uma camada social de classe média e alta, que tem dinheiro para comer sem que o preço seja um empecilho. Além disso, pessoas que de certa forma são significativas no contexto político, empresarial, artístico e outros. Como colocou também Eduardo Virmond "gente de tradição". Com ponto de vista semelhante Manoel Coelho coloca e Elisa Dallabona respectivamente:

Eu acho que o frequentador é bem eclético, você tem empresários, tem gente da área cultural, né?! Pessoal que gosta de comer bem digamos e que atenta para esses pontos assim e também vai encontrar pessoas daquela classe e tal. Eu acho que é por aí, assim, não é um lugar de jovens. Não é também família, família. Eu acho que é o pessoal dessa área empresarial e com requinte, que gosta de comer bem e que também come bastante fora.<sup>132</sup>

A clientela que frequenta o Bologna é clientela classe A, não tenha dúvida. É um restaurante caro. Embora ele não seja tão refinado, ele é um bom restaurante. Ele é muito caro, então conseqüentemente é a classe média, a classe média alta que frequenta.<sup>133</sup>

De opinião semelhante compartilham Gabriela Guimarães e Estela Duarte que dizem ir por um costume familiar. Segundo Estela Duarte, o público que o frequenta é "uma certa elite". Um público que está habituado a frequentar restaurantes, comer fora, enfim, um público que aprecia a Gastronomia e "não sai

---

<sup>130</sup> Entrevista 4.

<sup>131</sup> Entrevista 6.

<sup>132</sup> Entrevista 8.

<sup>133</sup> Entrevista 5.

apenas para comer uma lasanha, mas sim para comer aquela lasanha de massa verde com molho bolognesa", segundo Gabriela Guimarães.

#### 4.4 O GOSTO DO BOLOGNA

Muito interessante notar que quando responderam nas suas entrevistas a pergunta "Que gosto tem o Restaurante Bologna para você?" as respostas variaram entre o prato preferido e o imaginário - o aroma, lembranças que constituem o gosto. Por exemplo, Marcelo Almeida diz:

Para mim é gosto da minha infância, é gosto da casa da minha avó, é o cheiro da cozinha da minha mãe; eu não vejo como um restaurante, eu vejo como um prolongamento da minha casa... o Bologna é um lugar que eu sei que se eu for lá agora e não tiver dinheiro, não tem problema. Isso é uma grande diferença. Eu posso passar lá e falar: - Eu não tô bem hoje, esqueci meu dinheiro em casa; o italiano vai falar: - Pode comer Marcelo, não tem problema.<sup>134</sup>

Segundo Elisa Dallabona:

Ah!!! Eu adoro alecrim, acho o cheiro do alecrim uma coisa maravilhosa e seu pudesse dizer... o aroma do alecrim é maravilhoso. E aliás se você for ao Bologna hoje, for comprar na lojinha ali, você vai observar que do lado do caixa tem 3 vasos, e dentro de cada um dos vasos tem um ramalhete enorme: um com alecrim, um com açafraão e um com manjerona. E aquele cheiro de alecrim, de ervas. Esse é o cheiro. Se eu tivesse que definir, eu diria que é o cheiro das ervas, principalmente o alecrim e a manjerona.<sup>135</sup>

Interessante notar que quando Elisa Dallabona responde a pergunta que se refere a gosto, ela responde com aroma associando-o a gosto. Na relação paladar, o gosto, o olfato, estão muito ligados, fazendo com que às vezes não seja possível dissociá-los. Da mesma forma que o aroma e o gosto reportam muitas vezes a lembranças, como se imediatamente a memória abrisse um cardápio de sensações e imagens. Da mesma forma Eduardo Virmond relaciona o aroma ao gosto:

---

<sup>134</sup> Entrevista 4.

<sup>135</sup> Entrevista 5.

Uma coisa que eu aprecio quando chego lá, às vezes, não é sempre, é o perfume de comida italiana típica, tem um cheiro italiano e temos restaurantes que não tem cheiro de nada, mas eu acho que depende do que eles estão fazendo, aquele cheiro muito bom que fica espalhado.<sup>136</sup>

Gabriela Guimarães, Manoel Coelho e Estela Duarte responderam com o nome de seus pratos favoritos: *torteloni de ricota*, *prato de vitela* e *lasanha verde*, respectivamente.

Ao final da entrevista os clientes responderam ao que se deve a permanência do Bologna, ou seja, um Restaurante que se estabeleceu de fato. As respostas foram bastante semelhantes. O Garçon há 25 anos, Lori colocou:

Eu diria que a permanência, o sucesso, se deve à dedicação da família. Que os pais faziam, a mãe, a filha, que deu tão boa de cozinha quanto a mãe. A dedicação, eles não deixam para o cozinheiro fazer, eles fazem. Seu eu vier às 9, 10 horas da manhã para o meu serviço, um deles já está fazendo o molho na cozinha desde às 8 horas da manhã, trabalhando, principalmente os molhos. Acho que é a união da família. E eles dividem bem as funções, essa união deles é o que faz essa força. Eles nunca tiveram o chef de cozinha, o cozinheiro. A comida do Bologna tem sempre o mesmo gosto, a pessoa não vai ter uma surpresa. Por exemplo o queijo que se usa aqui, é um queijo muito bom, é caro, mas é muito bom.<sup>137</sup>

E ainda segundo Marcelo Almeida e Eduardo Virmond respectivamente:

A permanência e a continuidade do Bologna deve-se à mão da Ermínia, é o velho ditado e antigo que diz: "O gato só engorda aos olhos do dono".<sup>138</sup>

Uma das coisas é a permanência dos pratos, é pouca novidade mas eles são muito bem preparados, geralmente. De vez em quando claro, como todo restaurante do mundo a coisa não fica tão boa de acertos. Eu já vi gente reclamando, uma vez só eu tive uma surpresa ruim. Em geral se você pedir essas coisas que eu falei para você, inclusive também tem um prato que eles fazem de vitela, tem o filé a parmegianna que eles fazem muito bem feito, que são os melhores que em qualquer lugar de Curitiba.<sup>139</sup>

Também aparecem colocações que dizem respeito à atmosfera, o ambiente do restaurante, à limpeza, o cuidado, a criatividade. Respostas que demonstram mais uma vez que o ritual de sair de casa envolve um universo

---

<sup>136</sup> Entrevista 6.

<sup>137</sup> Entrevista 7.

<sup>138</sup> Entrevista 4.

<sup>139</sup> Entrevista 6.

bastante amplo. Vai desde a ambientação, a companhia, o aroma, os garçons, as toalhas, enfim tudo aquilo que envolve e faz parte da comida. Segundo Manoel Coelho:

Eu acho que o sucesso se deve pela criatividade de iniciar uma coisa nova em Curitiba, há 30 anos atrás. A maneira, talvez, de que a simplicidade, aquela singeleza daquela 1ª casa, porque parecia uma casa, uma casa qualquer, aquela coisa que todo mundo gosta de falar, o termo comida caseira que hoje é outra coisa. Aquela coisa da pessoa se sentir comendo em casa apesar de comer fora, uma comida feita de uma maneira de como se faz em casa, aquela coisa de se ver a cozinha, em casa a gente vê a cozinha, vê a comida sendo feita, né. Também o cardápio, uma boa comida. A variedade do cardápio eu também acho importante.<sup>140</sup>

E segundo Elisa Dallabona:

Além da boa comida, da regularidade da sua cozinha, é a limpeza, o cuidado da família, permanentemente em cima, zelosa. Isso ninguém tem em Curitiba. Não tenho dúvida sobre esse cuidado na decoração, aquelas cestas, as flores, os vasos renovados a cada dia. Isso aonde que você vê isso em Curitiba? Não tem, não tem mesmo.<sup>141</sup>

Com base nesses depoimentos construiu-se a visão que o cliente do Bologna tem do Restaurante. Claro que na maioria dos depoimentos as impressões e opiniões são favoráveis, pois os clientes freqüentam o Bologna por apreciarem a comida dos Caliceti. Porém, foi possível através dos depoimentos, montar a visão do degustador.

A visão do cliente é a justamente composta por um freqüentador que pertence à classe média alta. Quais fatores foram observados nesses clientes de modo geral? Em primeiro lugar, nos depoimentos, os clientes invocaram a "tradição" da cozinha do Bologna, além do ambiente, da qualidade dos pratos e mesmo da entrada que é oferecida. Também apareceu a importância da presença e do trabalho familiar que parece existir também entre os funcionários. Os clientes sentem-se de certa forma "íntimos" dos garçons que os servem há anos, há uma relação que vai da sociabilidade à "intimidade".

---

<sup>140</sup> Entrevista 8.

<sup>141</sup> Entrevista 5.

Outro aspecto que chama a atenção é o Bologna como um grande escritório, como um espaço em que se fazem negócios, é o ambiente de trabalho fazendo parte do espaço público que é o restaurante. E por fim, o espaço privado que ascende ao espaço público, presente em muitas falas de clientes, como por exemplo o aroma do Bologna lembrar a cozinha da mãe, da avó.

## CONCLUSÕES

O presente trabalho, que propõe a construção do universo do Restaurante Bologna e da história da Família Caliceti, foi realizado através de fontes orais e fontes de imprensa, apoiado teoricamente na História da Alimentação. O trabalho situa-se na micro-história e de certa forma tomou um estilo narrativo. A narrativa, neste contexto, se fez necessária e tornou o texto mais rico, pois contém informações, sensações, memória e história da vida dos Caliceti, dos entrevistados, ou seja, dos clientes.

O foco central do trabalho foi justamente entender como se deu a passagem do espaço privado para o espaço público no que diz respeito à comercialização de um saber doméstico. A passagem do privado para o público está relacionada à perpetuação de um saber; saber aqui, no caso, de cozinhar, as receitas de família, os segredos que se mantêm entre os Caliceti, especialmente entre Dona Onélia, a matriarca dos Caliceti e Ermínia, sua filha, que de certa forma hoje ocupa esse papel, de *chef* da cozinha, de quem literalmente comanda o Restaurante no que diz respeito a tudo que se relaciona à comida.

Os papéis de cada um dos Caliceti aparece bem definido dentro do Restaurante Bologna. Foi possível observar que a família Caliceti é uma família matriarcal. Desde a fundação do Bologna, quando Dona Onélia resolveu vender a sua comida e por sua iniciativa, até os dias de hoje, onde quase que diariamente supervisiona o Restaurante. E Ermínia, que passa a maior parte do seu tempo cozinhando, preparando molhos e criando receitas novas e assumindo o papel de sua mãe, de *chef*, acima de tudo. Os filhos, Alberto e Pompeo também têm seus papéis bem definidos. Um ajuda Ermínia com os molhos e outras tarefas na cozinha e, o outro, cuida da parte da administração do Restaurante. Com base nos depoimentos da própria família, dos clientes e do garçom mais antigo, foi possível perceber que o sucesso e a permanência do Restaurante Bologna está diretamente

atrelado ao trabalho da família, o cuidado com que o trabalho é feito dentro do universo que ocupam.

O que se viu é que a passagem do espaço privado para o espaço público ocorre de fato, mas em muitos momentos os espaços privado e público fundem-se em um só. Eles ocupam o mesmo espaço e dividem papéis em vários momentos. Mesmo o aspecto físico, da família morar na mesma construção em que se localiza o restaurante, o ritual de jantar juntos toda noite, os quatro: dona Onélia, Ermínia, Pompeo e Alberto, a reprodução de uma "casa italiana" do ponto de vista arquitetônico, onde fotos da Itália, de Bologna principalmente, junto com fotos de Fórmula 1, paixão de um dos Caliceti, os vinhos que ficam expostos por todo o Restaurante, o salão para festas, como se fosse privado, a sala de visitas, mostram que há algo do espaço privado dentro do público - o Restaurante Bologna. Isso tudo torna possível afirmar essa fusão do espaço privado e público em muitos momentos dos Caliceti e do Bologna. Mesmo a relação entre as receitas de família que permanecem em segredo vão ao público, aos clientes, aos degustadores.

Também é possível afirmar que os Caliceti "inventaram a tradição" do Restaurante Bologna. Tão tradicional como frequentar a Confeitaria das Famílias, a Leitaria Schaffer e outros lugares ditos tradicionais de se comer é ir comer "massas" no Bologna. O Restaurante é considerado uma referência de Gastronomia em Curitiba. É visto como um espaço onde se degusta uma comida mais próxima da comida da Itália e onde de certa forma seus clientes se sentem em casa: a lareira, o atendimento do mesmo garçom, o lugar preferido. E novamente percebe-se elementos do espaço privado transitando no espaço público.

Além desses elementos acima elucidados, pelas consultas às fontes e as análises realizadas, conclui-se que o Bologna não se constitui como um restaurante de "massa", isto é, um restaurante popular como aqueles de Santa Felicidade, que têm uma cozinha dita italiana, e que de certa forma não deixa de ser, porém que

sofreu diversas adaptações e aonde também foi inventada "a tradição da comida italiana de Santa Felicidade".

O cardápio do Bologna, com vários pratos da cozinha tradicional da Emília Romagna, não precisamente de Bologna; o seu espaço, onde a preocupação de não crescer muito para manter a qualidade e o serviço, além de ser um espaço muito próximo àquele de uma cantina; o perfil de sua clientela: onde a maioria de seus clientes é de classe média e alta, onde se observa profissionais liberais, executivos, políticos, famílias ditas "tradicionais", comprovam estas assertivas.

Com o depoimento dos clientes foi possível construir impressões e o imaginário que cerca o Restaurante Bologna pela visão do outro, ou seja o degustador da comida dos Caliceti.

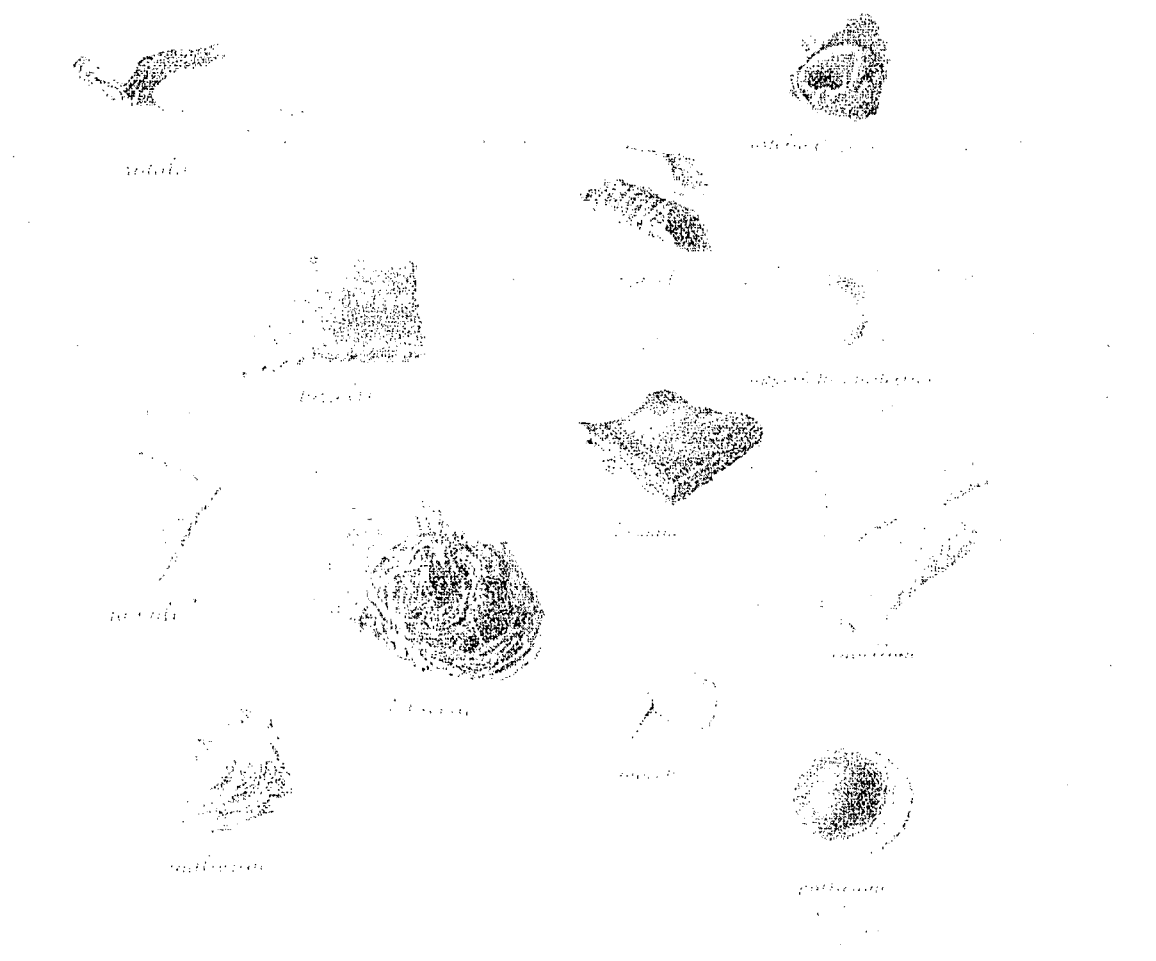


Foto 12. Tipo de massas

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALLENDE, Isabel. Afrodite: contos, receitas e Outros afrodisíacos. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1998.

ANJOS, Maria Anita dos. Uma experiência de industrialização: Cidade Industrial de Curitiba. Curitiba, 1993. Dissertação (Mestrado em História) - Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

BALHANA Altiva Pilatti. Santa Felicidade, um Processo de Assimilação. Curitiba: Tip. João Haupt e Cia. Ltda., 1958.

BOSI, Ecléia. Memória e Sociedade: lembranças de velhos. São Paulo: TAC/EDUSP, 1987.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. A Fisiologia do Gosto. São Paulo: Companhia das Letras, 1999.

CASCUDO, Luis da Camara. Antologia da Alimentação no Brasil. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977.

\_\_\_\_\_. História da Alimentação no Brasil. São Paulo: Brasiliense, 2 vol. 1979.

DEMETERCO, Solange. Doces Lembranças. Curitiba, 1998. Dissertação de Mestrado em História, Universidade Federal do Paraná.

ELIAS, Nobert. O Processo Civilizador. Rio de Janeiro: Zahar Ed., 1990.

FERRO, João Pedro. Arqueologia dos hábitos alimentares. Lisboa: Publicações Dom Quixote, 1996.

FISCHER, Mary F. K. Um alfabeto para gourmets. São Paulo: Cia das Letras, 1995.

FLANDRIN, Jean-Louis. A Distinção pelo Gosto. In: CHARTIER, Roger. História da Vida Privada, 3, Da Renascença ao Século das Luzes. São Paulo: Companhia das Letras, 1991. p. 267-309

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREIRE, Henda da Rocha. Segredos de Tias e Flores. Rio de Janeiro: Relume Dumará, 1994.

FREYRE, Gilberto. Açúcar. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

GARRIDO, Joan Del Alcázar. As fontes orais na pesquisa histórica: uma contribuição ao debate. Revista Brasileira de História. São Paulo: ANPUH/MARCO ZERO, v. 13, n. 25/26, set 1992 /ago. 1993.

HORTA, Nina. Não é sopa. São Paulo: Cia das Letras, 1995.

KLUGE, Maria Fernanda Maranhão. O Vêneto não Pode Morrer! - Um estudo sobre restaurantes, rituais e (re)construção da identidade italiana em Santa Felicidade. Curitiba, 1996. Dissertação (Mestrado em Antropologia) - Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

NAUDIN, Jean Bernard; BORREL, Anne; SENDERENS, Alain. À mesa com Proust. Rio de Janeiro: Salamandra, 1999.

ONFRAY, Michel. A Razão Gulosa: Filosofia do Gosto. Rio de Janeiro: Rocco, 1999.

PINTO, Vera Lucia. A Última Ceia: Por uma diet (ética) polifônica. Natal: Sebo Vermelho, 2000.

PROUST, Marcel. No Caminho de Swann. São Paulo: Globo, 1995.

RANGER, Terence & HOBSBAWM, Eric. A invenção das tradições. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984.

REVEL, Jean-François. Um Banquete de Palavras. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

ROLIM, M. C. B. Gosto, prazer e sociabilidade: bares e restaurantes de Curitiba, 1950-60. Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. História da Alimentação do Paraná. Curitiba: Fundação Cultural, 1995.

\_\_\_\_\_. Por uma História da Alimentação. História: Questões e Debates. Curitiba, ano 14, n. 26/27, p. 154-171, dez. 1997.

SANTOS, Sérgio de Paula. Vinho e História. São Paulo: DBA, 1998.

SILVA, Maclóvia Corrêa da. O plano de urbanização de Curitiba 1943 a 1963 e a valorização imobiliária. São Paulo, 2000. Tese (Doutorado em Arquitetura). Faculdade de Arquitetura e urbanismo, Universidade de São Paulo.

TEUTEBERG, Hans Jurgen; FLANDRIN, Jean-Louis. Transformações do consumo alimentar. In FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

THOMPSON, Paul. A Voz do passado: história oral. Rio de Janeiro: Paz e terra, 1992.

VAINFAS, Ronaldo. Os protagonistas anônimos da história: micro-história. Rio de Janeiro: Campus, 2002.

VERÍSSIMO, Luis Fernando. A mesa Voadora. Rio de Janeiro: Objetiva, 2001.

**FONTES DA IMPRENSA**

JORNAL GAZETA DO POVO – 1970-2001

JORNAL DO BRASIL – 1996

JORNAL FOLHA DE SÃO PAULO – 1996

JORNAL FOLHA DE LONDRINA – 1995-1996

JORNAL GAZETA MERCANTIL – 1995-1998

JORNAL DO ESTADO DO PARANÁ – 1996-1997

REVISTA PLAYBOY – 1985-1988

REVISTA VEJA – 1989-1993

REVISTA BOM APETITE

REVISTA VEJA PARANÁ – 1992

REVISTA ELLE – 1993

REVISTA PEQUENAS EMPRESAS GRANDES NEGÓCIOS – 1994

REVISTA CURITIBA GOURMET – 1996

REVISTA DIREÇÃO – (sem data)

REVISTA ART WORK - (sem data)

REVISTA GOURMET - (sem data)

REVISTA GULA – 2000

REVISTA PLACAR – 2001

## FONTES ORAIS

ALMEIDA, Marcelo. **Entrevista concedida a Daniele Rocha Saucedo**. Curitiba, 16 dez. 2001.

BONI, Gabriela de. **Entrevista concedida a Daniele Rocha Saucedo**. Curitiba, 15 abr. 2002.

CALICETI, Erminia. **Entrevista concedida a Daniele Rocha Saucedo**. Curitiba, 15 jan. 2001.

\_\_\_\_\_. **Entrevista concedida a Daniele Rocha Saucedo**. Curitiba, 10 fev. 2002.

CALICETI, Onélia. **Entrevista concedida a Daniele Rocha Saucedo**. Curitiba, 25 mar. 2002.

COELHO, Manoel. **Entrevista concedida a Daniele Rocha Saucedo**. Curitiba, 20 dez. 2001.

DALLABONA, Elisa. **Entrevista concedida a Daniele Rocha Saucedo**. Curitiba, 7 abr. 2002.

DUARTE, Estela. **Entrevista concedida a Daniele Rocha Saucedo**. Curitiba, 8 mar. 2002.

GUIMARÃES, Gabriela. **Entrevista concedida a Daniele Rocha Saucedo**. Curitiba, 13 maio 2002.

SILVA, Lori Francisco da. **Entrevista concedida a Daniele Rocha Saucedo**. Curitiba, 12 dez. 2001.

VIRMOND, Eduardo. **Entrevista concedida a Daniele Rocha Saucedo**. Curitiba, 10 dez. 2001.