

Influência gastronômica italiana: origens da mangada na mesorregião da Zona da Mata mineira.

Mário Braga Corrêa¹

Ubá, MG. 2020

Resumo

Este artigo faz uma investigação sobre a presença italiana na mesorregião da Zona da Mata mineira, onde a construção de um patrimônio imaterial de gênero alimentício, teria recebida influência daqueles colonos. As observações iniciais demonstraram que um doce típico e genuinamente mineiro, sofreu certa influência italiana, tendo se popularizado entre os habitantes das cidades investigadas. Este alimento é encontrado nas feiras populares municipais e muito apreciado por todos aqueles que o experimentam. No total, onze municípios foram identificados para se constatar qual o nível de influência que, italianos e italianas, provocaram no preparo do doce denominado de mangada, que é elaborado a partir de uma variedade da fruta manga, encontrada apenas no recorte de municípios retratados. O presente estudo pode colaborar para nortear outras investigações, visando ajuntar peças de um quebra-cabeças cultural.

Palavras-chaves: Influência italiana, Gastronomia, Mangada, Zona da Mata mineira.

Introdução

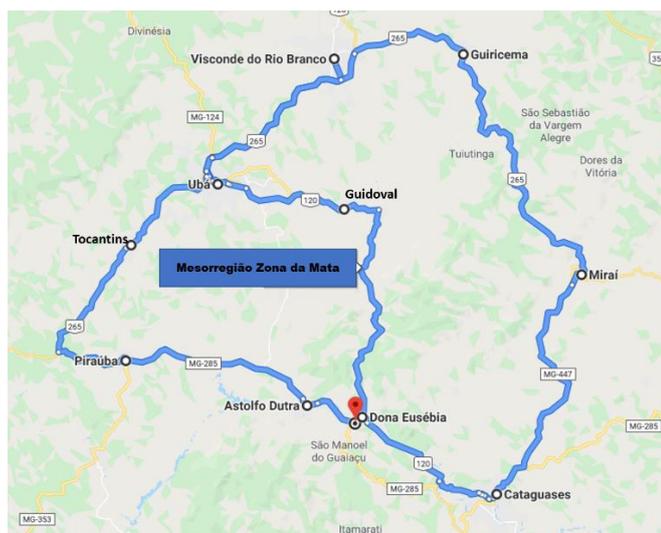
Percorrendo onze cidades da referida mesorregião, é possível perceber que existe ainda uma significativa influência dos imigrantes italianos que ali chegaram no final do século XIX. Mesmo não havendo muitos registros oficiais em todas as cidades, se verifica por breve diálogo com seus munícipes, que sobrenomes italianos estão por toda parte. É praticamente impossível não encontrar um descendente dentre oito pessoas consultadas aleatoriamente. Quer seja por descendência direta ou indireta, muitos preservaram o sobrenome nativo italiano de seus avós. E o que se constata é que não há quem não conheça algum vizinho cujas origens remontam àquele país europeu.

¹ Bacharel em Turismo. Docente e pesquisador. Dr. Administração.

E, não menos surpreso, fica o atento visitante, ao se deparar com comércios e indústrias que estampam algum nome de batismo das terras aepinas. Nas cidades de Astolfo Dutra, Cataguases, Guiricema, Rodeiro e Ubá, uma variedade de empresas estampam um sobrenome italiano na fachada de seus comércios². Temos fábricas de móveis, estúdios fotográficos, indústria de sucos, comércios de fumo e de adubos, lojas de confecções, de utilidades e de presentes, entre outros tantos³.

As investigações foram realizadas nas cidades, nomeadas aqui em ordem alfabética, sejam elas: Astolfo Dutra, Cataguases, Dona Euzébia, Guidoal, Guiricema, Mirai, Piraúba, Rodeiro, Tocantins, Ubá e Visconde do Rio Branco, que compõem um circuito de malha rodoviária favorecendo o deslocamento entre elas de forma muito rápida. (Ilustração 1)

ILUSTRAÇÃO 1: Recorte da mesorregião mineira⁴



Fonte: Elaboração do autor.

Desenvolvimento

O Estudo se iniciou a partir de uma investigação sobre um produto gastronômico que, segundo populares, só existiria nessa região geográfica do Estado de Minas Gerais. E

² Parma e Rufato; Mazzei; Bela Ischia; Menta, Mariosa e Franzone, Santa Maria / Soldati; Cocate; Defilippo; Venturini; Guiricema, e tantos outros.

³ Informações obtidas junto às seguintes personalidades: Srta. Fernanda Emídio Pereira de Almeida, Coordenadora da Cultura – Guiricema; Sr. Cléber Lima, Secretário Municipal de Cultura – Visconde do Rio Branco; Dr. Cezar Augusto Defilippo, Secretário de Turismo – Astolfo Dutra; Sr. José Vitor, Secretário de Turismo – Cataguases; e Dr. Miguel Poggiali Gasparoni, advogado – Ubá.

⁴ O município de Rodeiro, está entre Ubá e Guidoal.

para fins de comprovação desta afirmação, buscou-se nas cidades de Barbacena, Juiz de Fora, Leopoldina, Muriaé, Santos Dumont e na capital mineira, se populares reconheciam a denominação *mangada*. O resultado⁵ desta enquete demonstrou que o nome não era familiar para a grande maioria e, apenas, alguns que já passaram pelas cidades de Ubá e Guidoal, confirmaram saber do que se tratava.

Posteriormente, alguns estudos acadêmicos incluindo artigos, dissertações e uma tese de doutorado foram, também, consultados. Outros documentos e várias conversas diretas foram realizadas e analisadas, visando extrair dados e informações de qualidade que pudessem embasar o presente estudo. Todo material coletado foi de suma importância, pois considerando que estes habitantes possuem alguns materiais históricos guardados e inúmeras memórias repassadas de seus ancestrais, se forma um arcabouço de conhecimentos muito valiosos.

E visando desenhar uma linha lógica é apresentado um pequeno relato da chegada dos imigrantes no Brasil e depois a presença destes na mesorregião da Zona da Mata mineira. Na sequência, a influência deles na gastronomia com o uso do principal produto da fruticultura e a sua transformação em um doce que já é símbolo da região.

A chegada ao Brasil

Segundo levantamentos realizados no site Imigrantes Italianos (2010), foram registrados vinte e seis atracamentos de navios estrangeiros nos portos brasileiros, durante o período de 1875 até 1895. A maioria teve o destino nas águas fluminenses, mas houve o recebimento de italianos também nos portos de Santos, Vitória e Santa Catarina. (Tabela 1).

TABELA 1 – Chegada de navios no Brasil.

ANO	NAVIO	PORTO
1875	Ville de Santos, Belgrano, Fenellon	Rio de Janeiro
1878	Righi	Rio de Janeiro
	Colombo	Santa Catarina
1885	Maria	Santos

⁵ Total de 68 pessoas pesquisadas nas seis cidades.

1886	Cenisio	Rio de Janeiro
1888	Roma, Giava	Rio de Janeiro
	La France, Bearn	Santos
1889	Cachar, Hindoustan, Pacifica, Solferino, Thibes, Pò, Birmania	Rio de Janeiro
1890	Duc adi Galliera, Matteo Bruzzo, Adria	Rio de Janeiro
1891	Napoli	Rio de Janeiro
	Caffaro, Santa Fé	Santos
1895	Rosario	Vitória
	America	Santos

Fonte: Elaboração do autor.

Destes comboios marítimos, analisando apenas o navio cujo nome de batismo é “Cachar”, tendo ancorado no porto da cidade do Rio de Janeiro em 1889, foram registrados pelas autoridades brasileiras, 9.570 desembarques⁶. Desde recém nascidos até um senhor com 73 anos. Viúvo e com quatro filhos para tentar a sorte no Brasil. Com certeza, um desafio e tanto para este senhor que, pela estimativa de vida da época, já estava com idade avançada.

Na sequência, um breve registro de alguns poucos que tiveram a sorte de chegar em terras tupiniquins (Ilustração 2). E para fins de classificação, cada coluna se refere a um termo, sendo: N° de ordem / N° da família / N° de pessoas / Sobrenome / Nome do declarante / Idade / Estado civil / Data de chegada na cidade / Data de saída da cidade / Destino.

ILUSTRAÇÃO 1: Lista de passageiros desembarcados

8147	1	Miolo	Angelo	48	cas.	19.01.1889	21.01.1889	Minas Gerais	
8148	2	Miolo	Maria (mulher)	42	cas.	19.01.1889	21.01.1889	Minas Gerais	
8149	3	Miolo	Eugenio (filho)	16	solt.	19.01.1889	21.01.1889	Minas Gerais	
8150	4	Miolo	Giuseppe (filho)	11	solt.	19.01.1889	21.01.1889	Minas Gerais	
8151	1427	5	Miolo	Giuseppa (filha)	7	solt.	19.01.1889	21.01.1889	Minas Gerais
8152	sozinho	Carroso	Ferdinando	25	solt.	19.01.1889	21.01.1889	Minas Gerais	
8153	sozinho	Segttolio	Domenico	26	solt.	19.01.1889	21.01.1889	Minas Gerais	
8154	1	Toro	Matteo	31	solt.	19.01.1889	21.01.1889	Minas Gerais	
8155	1428	2	Toro	Valentino (irmão)	27	solt.	19.01.1889	21.01.1889	Minas Gerais

⁶ <http://www.imigrantesitalianos.com.br/> (julho/2020)

8165		1	Favaro	Pietro	34	cas.	19.01.1889	21.01.1889	Minas Gerais
8166		2	Favaro	Mathilde (mulher)	34	cas.	19.01.1889	21.01.1889	Minas Gerais
8167		3	Favaro	Pietro (filho)	4	solt.	19.01.1889	21.01.1889	Minas Gerais
8168		4	Favaro	Carolina (mulher)	1	solt.	19.01.1889	21.01.1889	Minas Gerais
8169	1431	5	Favaro	Luigi (filho)	2	solt.	19.01.1889	21.01.1889	Minas Gerais
8170		1	Bozoni	Agostino	54	cas.	19.01.1889	21.01.1889	Minas Gerais
8171		2	Bozoni	Maria (mulher)	56	cas.	19.01.1889	21.01.1889	Minas Gerais
8172		3	Bozoni	Elisa (filha)	19	solt.	19.01.1889	21.01.1889	Minas Gerais
8173	1432	4	Bozoni	Giacomo (filho)	16	solt.	19.01.1889	21.01.1889	Minas Gerais
8174		sozinho	Riggatto	Sebastiano	24	solt.	19.01.1889	21.01.1889	Minas Gerais
8175		sozinho	Danello	Domenico	25	solt.	19.01.1889	21.01.1889	Minas Gerais
8176		1	Sera-or	Pietro	49	cas.	19.01.1889	21.01.1889	Minas Gerais
8177		2	Sera-or	Pietro (filho)	10	solt.	19.01.1889	21.01.1889	Minas Gerais
8178		3	Sera-or	Domenico (filho)	8	solt.	19.01.1889	21.01.1889	Minas Gerais
8179		4	Sera-or	Angela (filha)	2	solt.	19.01.1889	21.01.1889	Minas Gerais
8180	1433	5	Sera-or	Angela (mulher)	45	cas.	19.01.1889	21.01.1889	Minas Gerais
8181		sozinho	Pellizzon	Giacomo	22	solt.	19.01.1889	21.01.1889	Minas Gerais
8308		1	Bovabora	Paolo	48	cas.	19.01.1889	x	Minas Gerais
8309		2	Bovabora	Giovanni (filho)	15	solt.	19.01.1889	x	Minas Gerais
8310	1456	3	Bovabora	Constantino (filho)	10	solt.	19.01.1889	x	Minas Gerais
8903		1	Majallo	Angela	56	cas.	18.01.1889	22.01.1889	Juiz de Fora
8904	1525	2	Majallo	Luigia (mulher)	54	cas.	18.01.1889	22.01.1889	Juiz de Fora
8905		sozinho	Meneghitte	Virginia	7	solt.	18.01.1889	x	x
8906		1	Majollo	Pietro	25	cas.	18.01.1889	22.01.1889	Juiz de Fora
8907	1526	2	Majollo	Maria (mulher)	21	cas.	18.01.1889	22.01.1889	Juiz de Fora
8949		sozinho	Iorgi	Francesco	21	solt.	18.01.1889	x	Minas Gerais
8950		1	Zannatto	Luigi	25	solt.	18.01.1889	x	Minas Gerais
8951		2	Zannatto	Bijorello Pietro	17	solt.	18.01.1889	x	Minas Gerais
8952	1537	3	Zannatto	Giuseppe (irmão)	16	solt.	18.01.1889	x	Minas Gerais
9324		1	Bortolozzi	Gaetano	49	cas.	18.01.1889	x	Minas Gerais
9325		2	Bortolozzi	Luigia (mulher)	46	cas.	18.01.1889	x	Minas Gerais
9326		3	Bortolozzi	Maria (filha)	15	solt.	18.01.1889	x	Minas Gerais
9327	1612	4	Bortolozzi	Angela (filha)	13	solt.	18.01.1889	x	Minas Gerais

Fonte: http://www.imigrantesitalianos.com.br/VAPOR_CACHARI.html (julho/2020)

E de acordo com Botelho, Braga e Andrade (2007), a maioria que chegou ao Brasil veio de forma espontânea e em razão de subsídios oferecidos pelos governantes daqui, sobretudo para aqueles que decidiram por trabalhar em terras de cultivo do café. E estes representavam a maior parte dos estrangeiros com, segundo os mesmos pesquisadores, eram de 59% contra 20% de portugueses, 12% de espanhóis e 2% de alemães (p. 4).

Descendentes na mesorregião

A busca por registros de descendentes nas onze cidades que compõem essa mesorregião acabou sendo constituída por depoimentos de personalidades que, ainda possuem documentos particulares e, principalmente, lembranças e memórias dos italianos que vivem nos mesmos municípios que eles ou que tiveram passagem marcante. Entretanto, apenas em três cidades foi possível coletar um número expressivo, pois a ausência de material documental prejudicou o levantamento por completo. A seguir, os sobrenomes coletados por cidade: Ubá e Visconde do Rio Branco (Tabela 2 e 3).

TABELA 2 e 3 – Descendentes em Ubá e Visconde do Rio Branco

U B Á		VISCONDE DO RIO BRANCO	
1 Antonucci	29 Guilhermino	1 Antoniol	37 Lazarini
2 Araugio	30 Guzella	2 Antonioli	38 Maltoni
3 Belli	31 Januzzi	3 Antonucci	39 Massardi
4 Benevenuti	32 Justi	4 Baesso	40 Menicucci
5 Bressan	33 Lopas	5 Balbi	41 Migueletto
6 Candian	34 Magliano	6 Barbieri	42 Molica
7 Caneschi	35 Marazzi	7 Bardoni	43 Montovani
8 Caputo	36 Mazzei	8 Barduni	44 Moretto
9 Carrara	37 Micherif	9 Becari	45 Namorato
10 Cavalieri	38 Occhi	10 Begnami	46 Nathalini
11 Chiarelli	39 Papa	11 Benatti	47 Oliva
12 Chispi	40 Parma	12 Benetti	48 Padovani
13 Cingulani	41 Paschoalini	13 Benevenuto	49 Passarotto
14 Colli	42 Pacelli	14 Bertelli	50 Peluso
15 Contin	43 Pazzeli	15 Bonicontrò	51 Peron
16 Cugglieta	44 Perillo	16 Brunetti	52 Piematei
17 D'Andrea	45 Piotto	17 Cafiero	53 Pietri
18 D'Ávila	46 Poggiali	18 Capobianco	54 Ponzo
19 De Filippi	47 Provesana	19 Caputo	55 Pozzi
20 De Filippo	48 Quirico	20 Carmanini	56 Purgato
21 Dorigueto	49 Rinaldi	21 Ceribelli	57 Sabioni
22 Fazzola	50 Santis	22 Chinelatto	58 Salerno
23 Ferrolla	51 Senra	23 Cicogna	59 Samarino
24 Gasparoni	52 Singulane	24 Colamarco	60 Sartori
25 Gazola	53 Solero	25 Cotignola	61 Savino Filó
26 Giacoia	54 Stoduto	26 Danadoni	62 Sineschi
27 Giacomini	55 Zanelli	27 Di Mingo	63 Soldati
28 Gravina		28 D'Onofrio	64 Speranto
		29 Drey	65 Stampini
		30 Durs	66 Tartágua
		31 Franco	67 Tassara
		32 Frederico	68 Tormen
		33 Giroto	69 Vinha
		34 Ignacchiti	70 Zague
		35 La Gatta	71 Zonta
		36 Lavecchia	72 Zuin

Fonte: Elaboração do autor

Especificamente do município de Astolfo Dutra, foi obtido o maior número de registros de descendentes, conforme documentado por Moreira (2009). A autora relata que, por volta do ano de 1905, chegaram na Colônia Santa Maria uma pequena quantidade de estrangeiros. Destes, oitenta eram italianos, três espanhóis e dois portugueses. Mas com o passar dos anos e décadas, as famílias se multiplicaram e atualmente, estão identificados cento e trinta e cinco registros de sobrenomes neste município (Tabela 4).

TABELA 4 - Descendentes em Astolfo Dutra

ASTOLFO DUTRA							
1	Abrita	36	Corsi	71	Laviola	106	Rapinazi
2	Alagia	37	Curcio	72	Lavorato	107	Roche
3	Altiero	38	Dacorso	73	Lippi	108	Rossi
4	Amato	39	Dalla-Paula	74	Lodron	109	Rubin
5	Belle	40	DalBianco	75	Lucarelli	110	Rufato
6	Belini	41	DalForni	76	Lucinda	111	Sabioni
7	Benetolo	42	DalSasso	77	Lunarte	112	Sandri
8	Benevenuto	43	Defilippo	78	Luterotti	113	Scaglia
9	Benini	44	Falconi	79	Macheli	114	Ischettini
10	Bigogno	45	Farinati	80	Maimone	115	Segueto
11	Biscoto	46	Farma	81	Marchesini	116	Serra
12	Boalento	47	Firmo	82	Marchi	117	Servidei
13	Bogoni	48	Flori	83	Marchioni	118	Severini
14	Borgoni	49	Françoso	84	Mariosa	119	Sica
15	Bonato	50	Franzoni	85	Montini	120	Sinhoto
16	Bonfante	51	Furiatti	86	Morano	121	Soldati
17	Bonoto	52	Gamberini	87	Morito	122	Stoduto
18	Borela	53	Gandolfo	88	Nalon	123	Talma
19	Botarro	54	Garibaldi	89	Nicolato	124	Teza
20	Bozegia	55	Garoni	90	Pachiega	125	Tilli
21	Brostolon	56	Gazetta	91	Parizi	126	Tolomeu
22	Burato	57	Giella	92	Paro	127	Tomazetto
23	Cabido	58	Girardi	93	Paschoaline	128	Verbena
24	Caldi	59	Graya	94	Peluzo	129	Veni
25	Calezini	60	Gravina	95	Peri	130	Venturini
26	Campostrini	61	Gropppo	96	Pessatra	131	Zangirolani
27	Carrara	62	Grossi	97	Pina	132	Zenette
28	Casarin	63	Guércio	98	Pinhate	133	Zaura
29	Cazetta	64	Guizilini	99	Pinholi	134	Zeni
30	Gazetta	65	Imbeloni	100	Previtali	135	Zocolli
31	Cenci	66	Jorge	101	Protti		
32	Cestari	67	Justi	102	Pugliesi		
33	Cocate	68	Lamoglia	103	Quadri		
34	Colli	69	Lanziere	104	Rampazzi		
35	Contin	70	La'Roca	105	Ranipaza		

Fonte: Elaboração do autor.

Já em outro município, no de Cataguases, este também recebeu muitos descendentes italianos, porém são poucos os registros encontrados, assim sendo, fica para a composição de dados, as informações extraídas do livro de Mello (2014), que destacou as famílias Alliano, Cantoni, Ciribelli, Spina, Talarico e Zunno. Mas, segundo Capela et Cantoni (2011), in Mello, pág. 67, havia na colônia Major Vieira, 266 italianos além de 11 espanhóis, 6 portugueses e 3 alemães, para o ano de 1918. Isto comprovado na memória do senhor Manoel Ventureli⁷ que relatou:

Tinha outros italianos, lá. O avô do Chiquito aqui, da casa de couro. Tinha os Milane, tudo italiano. Mas foi contado a história só dos italianos que vieram pra Colônia Major Vieira. Não eram só portugueses, não. Ali onde fizeram a igreja, aquele lote pertencia ao meu avô. Ele teve três lotes lá, o livro conta direitinho. (Mello, 2014, p. 67.)

⁷ Operário têxtil aposentado.

Já nos demais municípios que compõem o recorte da mesorregião, não foi possível identificar registros documentais públicos que satisfizessem o presente estudo. E nas interlocuções com seus moradores, ficou avaliado que a presença italiana nestes era singular não contando com mais do que “meia dúzia” de descendentes. Entretanto, as evidências da passagem daqueles colonos em cada uma das cidades são presença marcante no imaginário de muitos habitantes, pois foram relatadas histórias de compra e venda de propriedades rurais onde, sobrenomes italianos estavam presentes nos registros escriturais.

A influência gastronômica

Em todos os municípios desta mesorregião, se verifica nos restaurantes e, principalmente, nas casas, uma forte presença gastronômica italiana. Pastas de todos os tipos, recheados de abóbora moranga, palha italiana e *gelatos* (aquele sorvete em forma de espiral), são iguarias muito comuns consumidas por seus habitantes. E o que dizer das inúmeras pizzarias? Existe pelo menos uma em cada cidade. Assim, falar de comida é falar da Itália, mesmo longe dela. Sendo assim, impossível desassocia-las.

Mas nestas localidades um elemento da culinária tem chamado a atenção de visitantes que por ali passam, quer seja a passeio ou a negócios, uma vez que existe um complexo polo industrial moveleiro nas cidades de Rodeiro, Tocantins e Ubá. Além de outras unidades fabris de grande porte. E o elemento alimentício a que se refere aqui é à mangada, produzida pela manga do tipo Ubá. A sua relevância é tão expressiva que, até mesmo o ex-Secretário de Estado de Cultura de Minas Gerais, se rendeu ao seu sabor dizendo: "... a cidade identifica a manga e a manga identifica a cidade. Só em Ubá é que a comunidade ubaense sabe fazer o doce saboroso dessa maneira ...". (Ângelo Oswaldo de Araújo Santos)⁸.

A participação italiana e sua influência gastronômica, notadamente, na produção do doce mangada se deu no momento mais importante da história, ou seja, somente com a chegada daqueles imigrantes é que a manga foi conhecida em terras tupiniquins. Em outras palavras, não havendo a manga, não haveria a mangada. Uma neta de italianos, professora aposentada e residente na cidade que dá nome a uma variedade da manga, a senhora Elazir Carrara, confirmou isto em documentário de um importante canal de comunicação nacional⁹.

A manga ubá

⁸ Secretário de Estado da Cultura de Minas Gerais (1999-2002).

⁹ <https://g1.globo.com/economia/agronegocios/globo-rural/noticia/2020/09/13/parceria-entre-pesquisa-e-agricultores-de-minas-gerais-incidentiva-a-producao-comercial-da-manga-uba.ghtml>

Segundo informações coletadas no site do Museu Nacional da Universidade Federal de Juiz de Fora / MG¹⁰, a popular manga Ubá é uma variedade da *Mangífera Indica*, fruta indiana encontrada facilmente na sua região sudeste. Prefere climas quentes e úmidos, mas é muito resistente às variações climáticas, suportando longo período de estiagem. Ela pertence à família Anacardiaceae, pesando aproximadamente 125 gramas, de polpa amarela e sabor muito doce, quando madura. E, de acordo com pesquisadores (Soares et José, 2013), é rica em potássio e magnésio, tendo ainda, como propriedades medicinais, função antioxidante, antialérgica, anti-inflamatória, antidiabética, antiviral, antifúngica, antibactericida e antiparasítica. É rica também em vitaminas A, C e do complexo B.

Sua árvore pode ultrapassar os quinze metros de altura, suas folhas são grandes e suas flores são pequenas, porém abundantes, cuja floração se inicia no inverno. É recomendado o seu plantio em espaçamentos superiores aos vinte metros, uma das outras, pois sua copa é muito generosa, necessitando de amplos espaços para que se garanta a máxima contribuição solar.

Ela é bem menor se comparada com as americanas do tipo Tommy Atkins e Palmer, porém possui doçura e textura incomparáveis, inclusive com menos fiapos. A manga Ubá é, de acordo com a jornalista Amanda Pacelli, o mel dourado, considerando sua coloração interna, bem amarela. Amanda completa afirmando que a pessoa só pode saber o que é, experimentando. Mas nem tudo foi felicidade no percurso desta fruta. Houve um período onde as árvores símbolo da região, estavam sendo derrubadas pois eram consideradas como um entrave para a construção. E segundo o ambientalista Ronaldo Mazzei, com o fim das mangueiras de quintal, devido ao crescimento imobiliário desordenado, e a verticalização da cidade, as mangueiras estavam acabando e, com elas, acabando as mangas.

A manga Ubá é estudada há muito tempo pelo professor Carlos Salomão, juntamente com outros colegas da Universidade Federal de Viçosa - UFV, que buscam um melhoramento genético, visando apresentar um produto de melhor qualidade aos moradores da zona rural que já a estão explorando comercialmente. Ele explica que:

“Nós temos uma escala, que a gente chama de graus brix, então quanto maior ele, maior teor de açúcar da fruta. Para efeito de comparação, a manga Tommy Atkins, referência internacional em qualidade, tem brix de 16, aproximadamente. Eu tenho Ubá que passa de 25”.

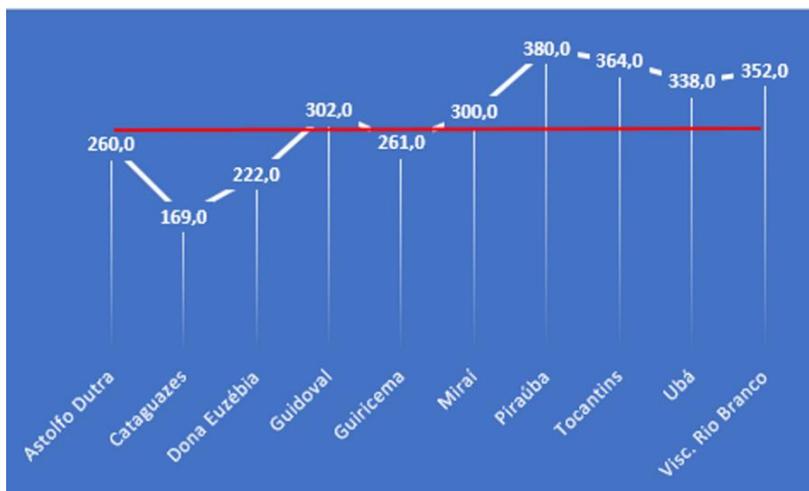
A mangada

¹⁰ <http://museunacional.ufrj.br/hortobotanico/arvoresearbustos/mangiferaindica.html> (julho/2020)

Acompanhando o processo produtivo de preparação do doce que recebe este nome em epígrafe, se percebeu que somente se consegue fazer uma *mangada* de qualidade com frutas muito maduras. Neste estágio, ela se encontra com grande concentração de água e açúcar, como já foi demonstrado pelo estudo da UFV, favorecendo a alta qualidade do produto final. E comparando este doce, feito com a manga do tipo Ubá, com outros doces feitos em cidades que não possuem as mesmas características climáticas e geomorfológicas, este autor constatou que, somente nas cidades que compõem o recorte da destacada mesorregião, a mangada se sobressai em sabor.

Os elementos naturais que contribuíram ao longo de dezenas ou centenas de anos para que essa variedade da *Mangífera Indica* se tornasse em um produto diferenciado das demais da sua espécie foram, a altitude e a temperatura que, combinadas, provocaram uma variação de pressão e precipitação climática única nos municípios já citados. (Gráfico 1). Cujas médias são de 294,8 metros acima do nível do mar. Houve, inclusive, uma tentativa de se fazer o mesmo doce, porém com frutas de localidades com altitudes superiores, mas o resultado não foi satisfatório em consistência e, muito menos, em sabor.

GRÁFICO 1- Altitudes geográficas municipais.



Fonte: Elaboração do autor.

É neste aspecto que a produção da *mangada* se assemelha ao modo operante de um produto italiano reconhecido internacionalmente e que representa fielmente o povo daquele país, carinhosamente chamado de “Bota”. A referência aqui se faz a polenta, que se utiliza de um único produto agrícola. Processando o milho de maneira muito similar ao feito com a

manga, usa-se tacho de cobre e o tradicional fogão à lenha. No caso da polenta, pode-se adicionar o sal, já para o caso da mangada, pode-se acrescentar açúcar.

De qualquer forma, em ambos produtos alimentares não são exigidos aditivos químicos, tais como, conservantes, acidulantes e outros. Apenas o tempo de cozimento é que varia de um para outro, certamente pela natureza da matéria prima, onde o milho se processa em poucos minutos para se obter um quilo de polenta. Já a mangada demanda pelo menos o dobro disso para a mesma quantidade de doce. Então, polentas e mangadas podem ser considera-las como irmãs gastronômicas.

Após várias incursões coletando informações sofre o surgimento desta iguaria e de sua receita originária, o que pode constatar é que a técnica utilizada se assemelhava muito ao da de produção da polenta. De um único elemento agrícola e seguindo os mesmos procedimentos, se constituiu a mangada. Este doce foi desenvolvido a partir de uma construção coletiva que, segundo informações dos próprios produtores, não é possível identificar a pessoa que tenha criado a receita. Sua produção surgiu do repasse de informações, de geração para geração. Mas todos concordam que, não fossem os bravos imigrantes italianos, provavelmente, ninguém teria tido conhecimento da fruta manga.

Porém, algo ficou muito bem evidenciado. Tanto os elementos quanto o modus operante não se modificaram, na sua forma artesanal. Atualmente, alguns aprimoraram o seu manuseio implantando maquinários, visando aumentar a quantidade produzida por colheita, como é o caso do casal Sebastião e Rosângela de Souza. Este senhor, inclusive, afirmou que aprendeu a receita com o pai que, por sua vez aprendeu com colonos italianos.

Mas, seguindo o seu modo tradicional, para se fazer uma boa mangada, as frutas devem ser descascadas, uma a uma, retirando delas qualquer imperfeição, caruncho ou “pedra” que é uma parte esbranquiçada que não servem para o consumo. Na sequência, se passa todo o caldo extraído em peneira de taquara, para não escurecer a polpa, lançando posteriormente nos tachos de cobre. Daí em diante é necessário ter muita paciência e resistência, pois o doce levar, normalmente, cerca de seis horas em fogo alto de fogão à lenha, para ganhar ponto de retirada. De imediato, deve ser transferido para formas, preferencialmente de madeiras com dimensões retangulares que, após endurecimento, cada barra de doce deve ter o peso aproximado de um quilo.

Em alguns lugares, foi percebido que se reduz o tempo de cozimento para se obter o doce na forma pastosa. Isso já é uma variedade de produção e que tem agradado aos

consumidores, além de se evitar uma das partes mais complicadas do processamento, que é quando o caldo começa a borbulhar, respingando nas proximidades do tacho, consideráveis pelotas de caldo fervente. Caindo na pele sem nenhuma proteção é garantia de queimaduras muito doloridas. Mas, mesmo com tudo isso, a manga Ubá com tanta doçura faz a renda e o sustento para quem produz a mangada.

Repercussões

Mesmo antes de iniciada esta redação, já se tinha apurado que existe um grande movimento para divulgar a mangada, tanto no mercado nacional quanto no internacional. Durante as investigações, foi identificado um site que faz alusão ao intercâmbio dos dois países, onde um percurso foi elaborado, visando a visita turística naquelas cidades para conhecerem a manga, as mangueiras e a mangada. Seu idealizador, o denominou de “Rota da Manga Ubá” ou mais simplesmente de Roteiro da Manga.¹¹

Aparentemente, a ideia do criador deste é fortalecer a integração entre duas culturas, a brasileira e a italiana, haja vista, estarem presentes logo na tela inicial do site, bandeiras da ambos países, além da de Minas Gerais. Mas pode ser que exista a pretensão de se fortalecer, também, o turismo interno na região com visitas nas onze cidades e, principalmente, nas zonas rurais destas, haja vista a quantidade enorme de fazendas com inúmeros pés de manga. Certamente, fará a felicidade de toda a comunidade rural. Mas, como este site se encontra em construção, o ideal é aguardar sua conclusão, porém já ficou demonstrada a intenção de se apresentar este rico produto agrícola e seu doce para o público além das fronteiras deste território.

E ao longo da confecção do presente artigo, ficou muito evidenciado que esta mesorregião da Zona da Mata Mineira, possui um rico produto natural que pode ser considerado genuíno em razão dos elementos já descritos. Para brasileiros natos e também para toda a família italiana, será mais um forte elo que se apresenta.

Considerações finais

¹¹ <https://roteirodamanga.tur.br/>

Uma viagem por meio da imaginação, da investigação e da gastronomia. Este é o resultado do presente estudo que, ao final, conclui-se que, jamais seria possível realizar tal investigação se, no passado, a manga não tivesse chegado ao Brasil. E isto somente aconteceu pelas mãos dos imigrantes italianos, no final do século XIX. Desta forma, fica evidente a influência daqueles na construção de uma identidade culinária que, recentemente, mereceu destaque em importante canal de comunicação televisivo¹². Não fosse a atitude despreziosa daqueles imigrantes, muito provavelmente, não haveria história para se contar agora.

O impacto provocado nas comunidades locais, os usos e costumes trazidos da Itália, influenciaram o modo de viver de várias gerações de brasileiros. Inclusive, com a fusão das duas culturas, diversos aspectos do cotidiano foram transformados ao sabor dos anos. E este sabor cultural entre Brasil e Itália foi encontrado na *mangada*, haja vista ter o modo de preparo muito semelhante à da pamonha. As únicas diferenças são, a matéria prima e o tempo de cozimento. A similaridade entre tais alimentos é evidente, uma vez que não se assemelha a outros tipos de produção se considerarmos as demais culturas europeias que, também, se fizeram presentes em território brasileiro.

Não obstante, há de se registrar que o fruto do tipo Manga Ubá foi declarado como “Patrimônio Natural de Ubá” e a Mangada de Manga Ubá, como “Patrimônio Imaterial do Município”, por meio do Decreto nº 4.258, de 13 de dezembro de 2003¹³. Ainda, que a sua produção caseira teve o devido reconhecimento pela sociedade e poder público da cidade de Ubá, que homenageou algumas senhoras (Dona Paula Martins Lanna, Dona Glorinha Antunes Martins e Dona Paula Martins Rocha). Porém, de uma outra senhora, que se manteve, anonimamente, para boa parte da sociedade ubaense, foi encontrado registros orais junto aos seus familiares que, segundo estes, não se produzia nada menos do que duzentos quilos de mangada por ano. Esta era a Senhora Maria Therezinha Martins Corrêa, que preferia distribuir toda a produção entre seus entes queridos, da própria família e para amigos muito próximos também.

Entretanto, não se atribui à nenhuma das nobres doceiras a autoria de fabricação do doce que, justamente, deve ser de propriedade exclusiva de toda a comunidade das cidades que compõem o recorte da mesorregião da Zona da Mata mineira ou seguinte as recomendações do Artigo 216, da Constituição Federal, que definiu o patrimônio cultural brasileiro como:

¹² Globo Rural (13/09/2020)

¹³ <https://www.uba.mg.gov.br/detalhe-da-materia/info/manga-uba/6563>

“... o conjunto de bens culturais de natureza material e imaterial que se referem ação, à memória e à identidade dos grupos formadores da sociedade brasileira.” (Patrimônio Imaterial, 2006).

Em suma, em cada um dos onze municípios, é impossível desassociar italianos e italianas das manifestações antropológicas, quer seja na cultura, arte, religião e principalmente, na gastronomia de cada cidade. E levando em consideração a razoabilidade, é inegável afirmar que a construção do patrimônio imaterial mangada, passou pelas mãos de italianos, mas também, de brasileiros que, por vários tecidos culturais estão intrinsicamente associados. E em se tratando de uma costura social desenvolvida ao longo de mais de um século, de certo modo, podem ficar todos os nativos e descendentes de italianos, orgulhosos por se fazerem presentes na gastronomia mineira desta região.

Finalizando, após todas as investigações realizadas, há de se reforçar que o surgimento do produto mangada só foi possível a partir de um único elemento histórico, a chegada de imigrantes italianos e com eles, algumas espécies de uma fruta que, talvez, somente alguns séculos depois chegasse ao Brasil. Quem sabe, poderíamos até mesmo, nunca ter conhecido a fruta manga, como é o caso de inúmeras outras, existentes apenas em outros países. Há que se julgar essas minhas conclusões? De certo que sim. Fica, então, o desafio para novas investigações que poderão se aprofundar e desvendar o nome daqueles que conseguiram fazer a primeira mangada do Brasil ou, quiçá, do mundo.

Referências

BOTELHO, Tarcísio Rodrigues.; et. al. **Imigração e família em Minas Gerais no final do século XIX**. *Revista Brasileira de História*. São Paulo, v. 27, nº 54, p. 155-176 (2007).

GRIZENDI, Lucimar Therezinha. **Fazenda ou cidade:** o destino dos imigrantes italianos na Zona da Mata mineira, Juiz de Fora, no período oitocentista. (2019) Disponível em: <https://www.ponteentreculturas.com.br/revista/textos_01.html> Acesso em 14/07/2020.

IMIGRANTES ITALIANO. **Relação de passageiros desembarcados no Rio de Janeiro**. http://www.imigrantesitalianos.com.br/VAPOR_CACHAR1.html , Acesso em 16/07/2020.

LIMA, Cléber. **Atualidades Rio-branquense**. Visconde do Rio Branco/MG. (1995)

MELLO, Fernando Antônio de Oliveira. **Cataguases e suas modernidades**. Brasília/DF. UNB-PPGAU. 356 p. (2014)

MOREIRA, Rosalina Pinto. **Imigrantes – Reverência: Italianos na Colônia “Santa Maria”**. Astolfo Dutra, Minas Gerais. 68 p. (2009)

NACIONAL, Museu. **Horto botânico: Mangífera Indica**. Disponível em <<http://museunacional.ufrj.br/hortobotanico/arvoresearbustos/mangiferaindica.html>>. Acesso em 14/07/2020.

PATRIMÔNIO IMATERIAL: **O Registro do Patrimônio Imaterial**: Dossiê final das atividades da Comissão e do Grupo de Trabalho Patrimônio Imaterial. Brasília: Ministério da Cultura / Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 4. ed, (2006)

PAULA, Ricardo Zimbrão Affonso de. **Percalços da industrialização: o caso de Minas Gerais**. Campinas/SP. Unicamp-USP. Dissertação. 168 p. (2001)

REZENDE, Irene Nogueira. **Negócios e participação política: fazendeiros na Zona da Mata de Minas Gerais (1821-1841)**. São Paulo/SP. USP-FLCH-PPGHS. 254 p. (2008)

ROSA, Lucas Brandão Pereira. Nicoli, Sandra. Siqueira, Sueli. Santos, Mauro Augusto dos. **A Presença Italiana em Minas Gerais a Partir do Século XIX**. São Gotardo/MG. Revista Brasileira de Educação e Cultura – CESSG. Nº XIV, p. 114-130. (2016)

RURAL, Globo. **Parceria entre pesquisa e agricultores de Minas Gerais incentiva a produção comercial da manga Ubá**. Disponível em: <<https://g1.globo.com/economia/agronegocios/globo-rural/playlist/videos-globo-rural.ghtml>> (set/2020)

SOARES, Lucimara P. José, Abel Rebouças São. **Compostos bioativos em polpas de mangas “rosa” e “espada” submetidas ao branqueamento e congelamento**. Jaboticabal/SP. Rev. Bras. Fruticultura, v. 35, n. 2, p. 579-586, (2013)