



DO NORTE DA ITÁLIA AO SUL DO BRASIL: AGNOLINI COMO COMIDA DE RESISTÊNCIA NO CONTEXTO MIGRATÓRIO

FROM NORTHERN ITALY TO SOUTHERN BRAZIL: AGNOLINI AS A FOOD OF RESISTANCE IN THE CONTEXT OF MIGRATION

DOI: 10.5281/zenodo.21180212



Ana Beatriz Schossler Sbardelotto¹

Marina Daros Massarollo²

Eduardo Henrique Szpak Gaievski³

Romilda de Souza Lima⁴

1 Bacharel em Nutrição - Universidade Estadual do Oeste do Paraná. Foi bolsista de iniciação científica, atuando na pesquisa empírica. ORCID: <https://orcid.org/0009-0003-0345-9810>. E-mail: anabia.sbar@gmail.com

2 Professora Assistente do Curso de Nutrição da Universidade Estadual do Oeste do Paraná. Mestre em Gestão e Desenvolvimento Regional pela Universidade Estadual do Oeste do Paraná. Membro do Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Nutrição (GEPAN) e do Grupo de Estudo e Pesquisa em Segurança Alimentar (Gepsa). Atuou como coorientadora desta pesquisa e na análise e escrita do texto. ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1136-3328>. E-mail: marina.massarollo1@unioeste.br

3 Professor Assistente do Curso de Nutrição da Universidade Estadual do Oeste do Paraná. Doutorando em Desenvolvimento Regional pela Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR) e mestre em Ciências pela Universidade de São Paulo (USP). Membro do Grupo de Estudos e Pesquisas em Desenvolvimento, Alimentação, Mercados e Políticas Públicas (GePPADeM) e do Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Nutrição (GEPAN). Contribuiu na avaliação da pesquisa empírica. ORCID: <https://orcid.org/0009-0009-9791-2826>. E-mail: eduardo.gaievski1@unioeste.br

4 Professora Associada do Curso de Nutrição da Universidade Estadual do Oeste do Paraná na área de alimentação e cultura. Docente permanente no Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Rural Sustentável, na mesma instituição. Doutora e mestre em Extensão Rural pela Universidade Federal de Viçosa, na área de concentração: Cultura, processos sociais e conhecimento. Líder do Grupo de Estudo e Pesquisa em Segurança Alimentar (Gepsa). Pesquisa cultura e alimentação. Coordenadora e orientadora desta pesquisa. Conduziu a análise e escrita do texto. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0968-0044>. E-mail: romilda.lima@unioeste.br

Revista *OWL Journal*, Campina Grande - PB, v. 4 n. 7 (2026) - ISSN 2965-2634

A Revista *OWL Journal* está licenciada com uma Licença Creative Commons Atribuição (CC BY)





RESUMO

A alimentação tem importante função identitária por estar associada a memórias, a tradições, cultura e afetividade, para além de outros fatores, entre os quais se destaca a agnolini, servida em caldo, que ao longo de séculos tornou-se símbolo de memória, sociabilidade e herança cultural no norte da Itália e no sul do Brasil. O estudo empírico teve como objetivo investigar a representação e o consumo do agnolini em regiões do Sudoeste do Paraná e Oeste de Santa Catarina, analisando aspectos como a transmissão geracional do saber-fazer, as variações da receita, o consumo e a preferência para diferentes perfis etários. Foram aplicados questionários semiestruturados a 100 participantes de idades variadas. Os resultados revelaram que a grande maioria gosta da sopa de agnolini e a maioria relatou ter tido o primeiro contato com a comida ainda na infância. Para 70% trata-se de uma comida simbólica e afetiva, enquanto 82% a relacionam a momentos de reunião em família, confirmando o papel da comensalidade. Observou-se, ainda, que ao mesmo tempo em que se adapta às mudanças contemporâneas, preserva seu lugar como elo entre passado e presente, reafirmando a importância da cultura e identidade alimentar e da sociabilidade.

Palavras-chave: História da alimentação; Imigração italiana; Cultura alimentar; Memória afetiva; Comensalidade.

ABSTRACT

Food plays an important role in identity formation, being associated with memories, traditions, culture, and affection, among other factors. Among these, agnolini, served in broth, stands out, having become a symbol of memory, sociability, and cultural heritage in northern Italy and southern Brazil over the centuries. This empirical study aimed to investigate the representation and consumption of agnolini in regions of southwestern Paraná and western Santa Catarina, analyzing aspects such as the generational transmission of know-how, variations in the recipe, consumption, and preference among different age groups. Semi-structured questionnaires were administered to 100 participants of varying ages. The results revealed that the vast majority enjoy agnolini soup, and most reported having had their first contact with the food in childhood. For 70%, it is a symbolic and affective food, while 82% associate it with family gatherings, confirming the role of commensality. It was also observed that, while adapting to contemporary changes, it preserves its place as a link between past and present, reaffirming the importance of food culture and identity and sociability.

Keywords: History of food; Italian immigration; Food culture; Affective memory; Commensality.

INTRODUÇÃO

A comida representa forte componente identitário de um grupo, podendo ser associada até mesmo a uma identidade a um país. Ela está entrelaçada a lembranças de momentos em família, entre amigos, a um período da vida, sendo importante elemento afetivo, como





pondera Montanari (2008, p.183): “assim como a língua falada, o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem a pratica, é depositário das tradições e da identidade de um grupo”.

No caso da comida escolhida para a pesquisa desenvolvida e que resulta neste texto, a massa Agnolini (ou agnoline, forma escrita que também é encontrada no Brasil) está muito associada, no Brasil, à culinária dos imigrantes italianos que chegaram ao país, segundo Trento (1989), entre 1870 e 1930, sendo direcionados principalmente para o Sudeste e Sul do Brasil, primeiramente na região serrana do Espírito Santo e mais tarde São Paulo e região Sul. A grande maioria se dedicou a ocupar regiões rurais, pois muitos deles eram agricultores nos seus lugares de origem.

Do processo de adaptação territorial, inclusive alimentar, inicialmente com muita escassez, momentos de dificuldades e convivência com o constante risco da fome, até à possibilidade de retomar o preparo de receitas peculiares da cultura alimentar desses imigrantes, utilizando-se os ingredientes locais, transcorreu-se algum tempo.

Uma das substituições iniciais mais comuns, por exemplo, foram as farinhas de trigo e de centeio sendo substituídas pela de mandioca, mas sobretudo, pela de milho na produção de pães (Cascudo, 2004). Sobre substituições e incorporações alimentares, inclusive com muito uso de criatividade, Montanari (2008) relatou situações ocorridas ao longo da história e da sobrevivência dos povos onde foi necessário recorrer a tais estratégias.

Para a preparação da agnolini, e outras massas, não houve muitas possibilidades de substituição, sendo que as pequenas aquisições de trigo eram destinadas em grande parte à sua elaboração. Com o tempo, e ampliação da oferta de trigo, as massas à base desse ingrediente foram sendo amplamente incorporados à dieta, tratando-se sobretudo de produção caseira e elaborada pelas mulheres. A agnolini é consumida em caldo, usa-se os termos caldo, sopa, ou ainda, brodo para alguns (é também termo muito usado no norte da Itália para acompanhar a massa em caldo: *anolini in brodo*⁵).

5 Encontrado em receitas disponíveis na página oficial da Academia Italiana de Culinária, disponível em: [Cerca | Accademia Italiana della Cucina](#)





Decorridos em torno de 150 anos da chegada dos imigrantes italianos, as massas que foram introduzidas por eles com sucesso no paladar dos brasileiros como aponta Cascudo (2004), permanecem e já ocupam, há tempos, lugar de destaque culinário, algumas delas bastante popularizadas e adaptadas, como a pizza em todas as suas variedades.

A massa de agnolini, ou agnoline, ambas como nominadas pelos imigrantes europeus no Brasil, tem sua origem, segundo Hazan (1993) na região do Vêneto, cujo nome original seria “tortellino di Valeggio”, mas que no dialeto regional do vênето fala-se “*agnolin*” como descrito no site oficial do município de Valeggio Sul Mincio (s/d):

A obra-prima da tradição gastronômica local é o “Tortellini di Valeggio”, no dialeto: “agnolin”. Feitos à mão individualmente usando uma folha fina de macarrão e um recheio delicado de carne, são indispensáveis em qualquer festa ou reunião de família. Você pode comê-los em manteiga derretida com sálvia ou em uma tigela de caldo em um dos muitos restaurantes da vila, ou comprá-los nas inúmeras lojas de massas⁶ [tradução livre].

O “agnolin” no Brasil, por um processo de miscigenação do dialeto de origem dos imigrantes com a língua portuguesa⁷ passou a ser chamado de agnolini (ou agnoline). Lembrando que é da região do Vêneto que partiram muitos dos italianos camponeses que chegaram ao Sul do Brasil (Manfio e Vendrame, 2024; Pazuch 2012; Souza e Benvenuti, 2024).

A sopa ou caldo de agnolini continua sendo consumida no sul do Brasil, principalmente, nos dias mais frios do ano e, não apenas por descendentes dos imigrantes italianos, mas também por aqueles que a adotaram pelo sabor e relação cultural. Segundo pesquisa feita por Figueiredo (2009) há indícios de que nas regiões da Itália de onde vieram os primeiros imigrantes para o Rio Grande do Sul, a sopa de agnolini era consumida, principalmente, em datas festivas como Páscoa e Natal. Encontramos informação semelhante

6 [Il Tortellino di Valeggio - Valeggio sul Mincio - Proloco](#)

7 A esse dialeto dá-se o nome de “Talian” e é reconhecido como Patrimônio Cultural do Brasil pelo IPHAN. “Sua origem linguística é o italiano e os dialetos falados, principalmente, na regiões do Vêneto, Trentino-Alto e Friuli-Venezia Giulia e Piemontes, Emilia-Romagna e Ligúria” ([Página - IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional](#)),





descrito por Borboni (2014), de que isso foi comum na “Itália antiga” [tradução nossa] (p. 383⁸). O consumo no Brasil parece ter uma relação mais associada à memória afetiva, o que transparece nos relatos das pessoas entrevistadas que são apresentados nesta pesquisa.

No entanto, após todos esses anos, muitas alterações ocorreram no Brasil no campo da alimentação. A indústria alimentícia se desenvolveu fortemente e quase todos os tipos de massas são encontradas nos supermercados espalhados pelo país, inclusive as cappelletti, a mais comum, mas também a tortellini, que é a mesma agnolini, porém comercialmente no Brasil, de forma industrializada encontra-se com este nome. Sobre a associação tortellini-agnolini será discutido mais à frente. Algumas marcas de tortellini encontradas em redes de supermercado no Brasil que comercializam produtos importados são: Paganini; Rana; La Pastina; Barilla etc.

Já a massa com o nome “agnolini” raramente é encontrada à venda em estados fora da região sul, bem como na internet. Embora seja possível encontrar o produto artesanal em algumas regiões de colonização italiana no Espírito Santo, que em sua maior parte também veio do norte da Itália, porém neste Estado o processo de imigração foi menor e interrompido ainda no final do século XIX, por motivos diversos, como relatam Castiglioni; Emmi (2011).

Em pesquisa na internet foram encontradas no Brasil com os nomes agnolini e, ou, agnoline das seguintes marcas, todas dos 3 estados do sul: Degli Amici – Zaffari, de Erechim, Rio Grande do Sul (RS); João das Massas, também de Erechim (RS); Nona Oliva, em Vacaria (RS); Da Boa, da cidade de Içara, Santa Catarina (SC); Essasim, também da cidade de Içara, SC; Mimassas, da cidade de Peritiba, SC; Pinheiro Preto (SC); Tia Nora, Lajes (SC); Caza li Luca, da Serra Gaúcha; Romanha, da cidade de Pinhais, no Paraná (PR); São Bernardi, em Corbélia (PR), etc.

Na cidade de onde se originou esta pesquisa, em Francisco Beltrão, encontra-se facilmente as massas artesanais de agnolini, seja diretamente com quem a produz, como o caso das mulheres entrevistadas, seja de marcas com maior presença nas redes de

8 A numeração corresponde à posição no e-book *kindle*, pois a numeração de páginas não está disponibilizada para este livro.





supermercado. Algumas dessas marcas tem páginas no Instagram, e encontrada nas redes de supermercados da região de entorno: Kasa Nostra/Piemonte, Isotton, Luthi, Massas Dona Thereza, Paste di Sorelli.

No Sul do Brasil, a sopa/caldo de agnolini pode ser considerada culturalmente um bem imaterial da colonização italiana, ainda que não oficialmente. No Sudoeste do Paraná e Oeste de Santa Catarina, regiões pesquisadas, a cultura italiana possui importante centralidade, isso se reflete também na alimentação. Em relação ao agnolini, seu consumo habitual tende a ocorrer do início do outono ao final do inverno sendo uma importante referência da cultura gastronômica. Muitas famílias a preparam para autoconsumo e para abastecer o freezer pelo período de frio do ano.

A cultura, como conceituada por DaMatta (1986) atua como uma chave para interpretar a vida social de um grupo, com seus códigos, receituários e mapas que as pessoas de um determinado grupo utilizam para pensar, classificar, estudar e modificar o seu entorno e a si. A cultura alimentar é uma dessas chaves.

Para Claval (2001, p. 63), a cultura “é a soma dos comportamentos, dos saberes, das técnicas, dos conhecimentos e dos valores acumulados pelos indivíduos durante suas vidas. É herança transmitida de uma geração a outra”.

Um ponto importante para compreensão é que a cultura, como bem pontua Montanari (2008), é dinâmica, se altera, assim como a tradição e a identidade que são construídas socialmente e, portanto, sujeitas às interferências e a “complexos fenômenos de troca, de cruzamento, de contaminação” (p. 189).

Na percepção de dinâmica cultural e das transformações a que os hábitos e práticas alimentares estão sujeitas é que se desenhou a problematização dessa pesquisa. Buscou-se investigar sobre o consumo de agnolini entre os habitantes da região sudoeste do Paraná e oeste de Santa Catarina, por diferentes faixas etárias, sobretudo, entre a população jovem. Isto, porque, a sociedade moderna globalizada, está em constante processo de mudanças alimentares, como o maior acesso a alimentos ultraprocessados e disponibilidade de redes de





fast-food, o que pode impactar no consumo, sobretudo, dos jovens. Para além disso sobre o conhecimento da receita e seu o modo de fazer e consumir.

O consumo de agnolini se associa muito ao ambiente doméstico, à comensalidade e sociabilidade e ao que se poderia correlacionar à comida de afeto. Neste sentido, cumpre compreender os entornos do consumo desse alimento e, se como um bem imaterial, essa comida passa por algum tipo de risco futuro de se tornar escassa ou desvalorizada. Nesse sentido, buscou-se compreender sobre os modos e o saber fazer, e se tem havido a transmissão desse saber para novas gerações.

Esta pesquisa é componente de um projeto maior, coordenado pela professora orientadora, registrado em comitê institucional de ética em pesquisa com seres humanos sob o registro CAAE 57031616.0.0000.0107, que busca estudar as mudanças e permanências nas práticas alimentares na contemporaneidade em áreas rurais e urbanas do Paraná e no oeste de Santa Catarina.

Dessa forma, este estudo teve por objetivo analisar o agnolini enquanto alimento importante da cultura regional, destacando sua relevância histórica e simbólica no contexto da colonização italiana no sul do Brasil. Para tanto, buscou-se compreender a receita tradicional e suas variações ao longo do tempo, o modo como o saber culinário é transmitido entre gerações, os hábitos de consumo em diferentes faixas etárias, bem como as relações de comensalidade e sociabilidade associadas ao prato. Por fim, pretende-se refletir sobre a permanência ou a redução do consumo do agnolini na atualidade, diante das transformações sociais, culturais e alimentares contemporâneas, situando-o no cenário cultural e gastronômico regional.

Agnolini, Tortellini ou Cappelletti?

Essa é uma confusão comum, principalmente entre cappelletti e agnolini/tortellini em função de os formatos serem parecidos, mas não são idênticos. Pesquisas em livros e sites de receitas italianos e brasileiras apontaram que os ingredientes principais da massa são os





mesmos: farinha de trigo e ovos. Os recheios também podem coincidir, porém os cortes, forma de fechamento, consumo e tamanho se diferem um pouco. A massa cappelletti é preparada cozida em água, não em caldo, e servido com molho como outros tipos de massa, enquanto agnolini é preparada em caldo abundante e toma-se como sopa/ caldo de galinha.

Ao fazer essa pergunta a uma das entrevistadas que produz o agnolini, esta disse que a consistência da massa é diferente e o tamanho também. O agnolini é mais fechado e menor do que o cappelletti, além de a massa ser mais firme e, que o cappelletti leva mais recheio e por isso são maiores. Em relação aos formatos, as agnolini se assemelham às tortellini e não às cappelletti.

O que se descobriu na pesquisa em referências italianas que serão exploradas na sequência é que o tortellini e o agnolini (ou anolini) são a mesma receita culinária original, muda-se o nome em função dos regionalismos e dialetos dentro da própria Itália. Por exemplo, como aponta Borboni (2014) tanto em Bolonha, quanto em Modena (ambas na região centro-norte da Itália) chama-se de tortellini, são tradicionais e houve um tempo em que ambas disputavam a sua origem culinária. Mas também relata o autor (p.458): “Tortellini pode ter outros nomes. Em Piacenza, são chamados de anolini e, de forma jocosa, em Parma de: *salvagenti* (colete salva-vidas) ou *gallegianti* (boia)” [tradução nossa].

Segundo Hazan (2013) o termo cappelletti se refere a chapeuzinho (chapéu em italiano é cappello), lembram mitras dos bispos, e complementado por Borboni (2014): “ao enrolar a massa de cappelletti, o buraco interno desaparece, deixando apenas a aparência de um pequeno chapéu” (p. 465). Já agnolini (Hazan, 2013) tem origem na palavra “*agnùl*”, que se refere a carneiro, pois tradicionalmente, em algumas comunidades rurais, o recheio era preparado com carne de carneiro. Porém, a terminologia, tanto pela autora, quanto pelas leituras que fizemos, está mais associada a regionalismos, e diferenças culturais, inclusive na culinária do período anterior à unificação da Itália, em 1861.

Como citado anteriormente a partir de Hazan (1993), o surgimento da massa agnolini no norte da Itália estaria mais associada a uma lenda do final do século XIV, passada de geração em geração e que deu origem ao primeiro nome da massa que, no dialeto regional do





Vêneto, veio a ser também chamada de *agnolin*: “tortellino di Valeggio” como apontado, tanto o autor acima como outra fonte italiana de pesquisa⁹.

De forma resumida a lenda trata do amor entre uma ninfa e um capitão que sofreu perseguição do *Conde de Virtù*. Ao se jogarem nas profundezas do rio Mincio (cujo curso é situado quase todo na Lombardia e alguns quilômetros encontram no Vêneto, na província de Verona) o lenço de seda dourado na ninfa foi deixado às margens do rio. A partir disso, as mulheres quiseram contar essa história a partir da criação de uma massa, elaborada de forma muito fina e lisa, tanto quanto um lenço de seda, cortada, recheada e enrolada no formato de um nó, representando um nó do amor. Atualmente acontece na cidade de Valeggio Sul Mincio, na província de Verona, na região do Vêneto a festa do “*Il nodo d’amore*”¹⁰ que hoje é uma das formas de fomentar o turismo gastronômico de base comunitária na região além de fortalecer a noção de territorialidade e, nesse sentido a comida, a cozinha tem papel fundamental, como bem discute Montanari (2008).

Uma variante da explicação do formato é apresentada por Borboni (2014), em seu livro sobre a origem culinária da Tortellini, que a pesquisa nos levou a compreender se tratar da mesma culinária que leva o nome agnolini ou anolini. O autor relata que o formato das tortellini está associado a um umbigo humano, mais especificamente no umbigo da deusa Vênus, em função outras lendas populares contadas em Modema e Bolonha. Mas, como o próprio autor conclui, trata-se de lendas e poesias criadas em torno do prato: “A verdade é mais pragmática, embora talvez menos poética, e as cozinheiras, sem dúvida, escolheram a maneira mais segura de selar a massa tortellini para evitar que se abrissem e o recheio se espalhasse pelo caldo, causando uma confusão” (p.457) [tradução nossa].

São muitas as imbricações encontradas nas pesquisas sobre a origem dessas receitas e suas nomenclaturas, que variam com regionalismos, dialetos, a relação entre rural-urbano, períodos históricos e políticos na construção da Itália, mas são todas muito interessantes e

9 [Il Tortellino di Valeggio - Valeggio sul Mincio - Proloco](#) e [A Lenda do Nó do Amor - Valeggio sul Mincio - Proloco](#)

10 [Casa - Nodo D'amore Valeggio](#)





curiosas. Morineau (1998) reforça essa complexidade na história da alimentação o que dificulta elaborar com precisão um panorama resumido de sua evolução ao longo dos séculos.

Diante disso, considerando que a principal origem dos imigrantes italianos que se destinaram à região sudoeste do Paraná e oeste de Santa Catarina, é do norte da Itália entende-se que a isso deve-se a origem do uso de agnolini.

Segundo Medina (2005, p. 9) sobre as terminologias para as massas no norte da Itália: “as massas recheadas na Lombardia e Ligúria (agnolini e ravioli) e na Emilia-Romana são os tagliatelle, as lasanhas e as tortellini, neste último caso, chamado apenas de tortellini e não de “agnolin”.

É curioso que embora a fama do macarrão recheado recaia sobre a Itália, quem inventou a massa recheada, além de ser pioneiro no desenvolvimento da arte de fazer macarrão, foi a China, segundo McGee (2014). Diz ele: “Tanto o *hundun* ou *wonton*, pequeno, fino e delicado e, atualmente servido nas sopas do sul da China [...], são mencionados em textos anteriores a 700 d.C., e os arqueólogos encontraram espécimes bem preservadas que datam do século IX” (p.637). De forma semelhante, Sabban (2009) reforça a informação de que na China, a tradição de massas alimentares à base de farinha de trigo já ocorria antes da era cristã. E completa: “[...]para não falar da riqueza das massas recheadas, cujas formas e sabores apresentam uma gama infinita de variedades” (p.133).

MATERIAL E MÉTODOS

Trata-se de uma pesquisa de cunho qualiquantitativo, que de acordo com Minayo (2017) a pesquisa qualitativa melhor se aplica aos estudos em busca das singularidades e dos significados e é muito “atenta à dimensão sociocultural que se expressa por meio de crenças, valores, opiniões, representações, formas de relação, simbologias, usos, costumes, comportamentos e práticas” (p. 2).





Para a compreensão sobre dados históricos e culturais foram utilizados como referências livros de culinária italiana, de cultura alimentar, de história da alimentação, e páginas oficiais de órgãos e instituições italianas e, trabalhos de pesquisadores brasileiros.

Para a obtenção de informações primárias, a partir de roteiro semiestruturado, utilizou-se a plataforma do *Google Forms*®. O link do questionário foi repassado à diferentes indivíduos, via direta dentro da Universidade Estadual do Oeste do Paraná, campus de Francisco Beltrão, a estudantes de Medicina e de Nutrição, acima de 18 anos, servidores técnicos e docentes do referido campus, e, ainda, via aplicativo de WhatsApp para pessoas conhecidas interessados em participar da pesquisa, moradoras das duas regiões estudadas. São elas: sudoeste do Paraná e oeste de Santa Catarina.

Foram obtidas 107 respostas. No projeto de pesquisa, prospectou-se alcançar, pelo menos, 60 respondentes. Dos 107 respondentes, foram descartados 7 deles, por inconsistência nos preenchimentos (pelo motivo de os preenchimentos estarem incompletos) e mantidas 100 respostas como válidas. Os critérios de inclusão foram: ter acima de 18 anos, ser morador de uma das duas regiões, responder a todas as perguntas, concordar com o Termo de Consentimento Esclarecido.

Objetivando se aproximar de uma abordagem também etnográfica, considerando o objeto de pesquisa tão central na região, realizou-se entrevista com três mulheres que produzem agnolini de forma artesanal, uma delas, exclusivamente, para autoconsumo familiar e outras duas também para comercialização direta aos clientes considerados assíduos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram analisados 100 roteiros, contendo questões fechadas e abertas, distribuídas nos seguintes intervalos de faixa etária, constante na Tabela 1.





Tabela 1 - Distribuição dos respondentes segundo faixas etárias, a partir das respostas ao questionário (n=100)

Faixa etária	Respondentes
18 a 30	55%
31 a 40	10%
41 a 50	15%
51 a 59	10%
A partir de 60	10%
Total	100%

Houve interesse em pesquisar um número maior de indivíduos jovens e adultos jovens (18 a 30 anos), para observar a ocorrência de mudança ou permanência alimentar em relação ao consumo do agnolini pelo público, ou seja, se, em função das mudanças alimentares na modernidade, esse alimento teria perdido espaço de consumo.

A maior parte dos respondentes (73%) é moradora do município de Francisco Beltrão, embora alguns tenham nascido em outros municípios, até mesmo em outros estados, mas residindo neste município ou na região, seja sudoeste do PR ou oeste de SC. A maior parte também é representada pelo público feminino (83,8%).

Outra informação obtida é que a grande maioria (92,9%) das pessoas entrevistadas disse associar o agnolini a uma receita de origem italiana, seguido de 5,1% que atribui a origem do prato à culinária alemã e, 2% à culinária polonesa. A maior parte diz consumir o agnolini no período de outono e inverno, mas, ainda assim, 27% dos entrevistados responderam consumir o ano todo.

Foi perguntado se lembravam de onde comeram pela primeira vez o caldo de agnolini e, 80% das respostas, remeteram à casa de avós ou dos pais, ainda na infância, sinalizando sua associação com a afetividade e a memória gustativa. Em segundo lugar, a lembrança citada foi em reunião em casa de amigos e, em terceiro lugar, em restaurante. Apenas 3% disseram não lembrar.

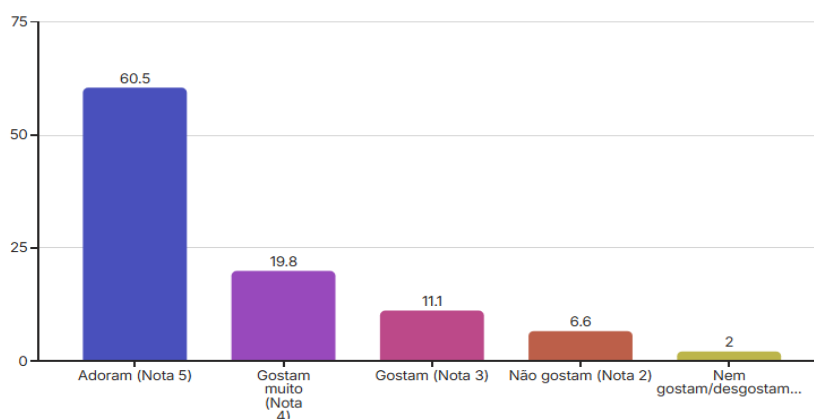
Esse tipo de lembrança relacionada à comida tende a estar associada a momentos afetivos ou não, mas que foi marcante o registro de associação a acontecimentos que foram considerados importantes. Embora, seja difícil ter clareza exata da primeira vez que



experimentou uma comida, por exemplo, se foi na infância, é provável que a situação esteja associada a algum sentimento ou momento especial.

Para analisar aspectos de gosto e paladar do agnolini, foi solicitado que cada entrevistado atribuísse uma nota de 1 a 5 para o quanto gosta da sopa/caldo de agnolini, sendo, 1: nem gosta, nem desgosta; 2: não gosta; 3: gosta; 4: gosta muito; 5: adora. A distribuição percentual das respostas encontra-se no Gráfico 1.

Gráfico 1 – Distribuição percentual das notas atribuídas ao agnolini



Fonte: Os autores, pesquisa 2025.

Os dados do Gráfico 1 mostram que a grande maioria do público entrevistado adora, gosta muito, ou gosta de comer agnolini, somando 91% das respostas, contra aproximadamente 7 % que não gostam e, para 2% é indiferente.

Em relação à faixa etária, tanto entre os mais jovens (18 a 30 anos) quanto entre aqueles de idade acima de 30 anos, disseram adorar ou gostar muito de agnolini. Essa informação é interessante porque um dos objetivos desta pesquisa era identificar se, entre os jovens, o agnolini estaria perdendo espaço de consumo ou sendo rejeitado. Entre os entrevistados que disseram não gostar de agnolini, apenas uma pessoa tem idade abaixo de 30 anos.



Foi solicitado também para aqueles que atribuíram notas 1 e 2 se podiam explicar o motivo e alguns relatos foram as seguintes:

- “Quando eu comi parecia uma água temperada, com algumas massas do agnolini. Me pareceu estranho” (Entrevistada 74, 51 anos, nascida em MG, moradora há 15 anos no sudoeste do PR).

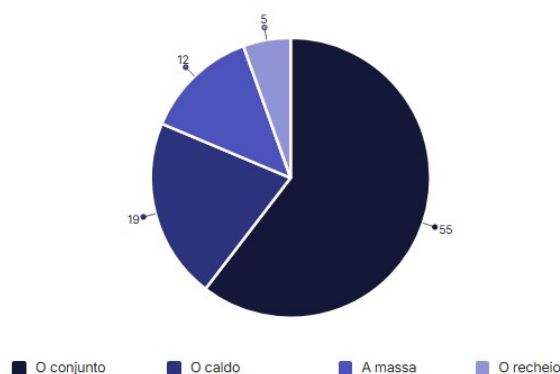
- “A textura é estranha” (Entrevistada 24, 20 anos, nascida no PR).

- “Não é agradável ao meu paladar” (Entrevistado 7, 49 anos, nascido no PR).

- “Não acho saboroso” (Entrevistada 33, 35 anos, nascido em SC).

Outra pergunta se dirigiu aos entrevistados que atribuíram nota de 3 a 5, sobre o que mais gostam no agnolini. Foram dadas quatro opções. As opções se referiam a: 1. O caldo; 2. A massa; 3. O recheio; 4. O conjunto. As respostas apontaram para as seguintes informações constantes no Gráfico 2, em que a grande maioria (55%) disse gostar do conjunto, ou seja, tudo o que envolve a receita da sopa/caldo de agnolini: o sabor geral, a textura, o tipo de caldo e tempero.

Gráfico 2 – Preferência dos respondentes em relação aos atributos do agnolini



Fonte: Os autores, pesquisa 2025.

A receita tradicional envolve a massa recheada com frango, mas é possível encontrar algumas variações ou inovações, como a massa recheada com carne de boi, queijo curado e vegetais, neste último, para atender também a demanda de vegetarianos. Outra característica



da receita tradicional é o uso do caldo pouco encorpado, quase líquido, com tempero mais leve, isso pode explicar um dos relatos acima de quem disse não gostar e respondeu que quando experimentou lhe pareceu uma água temperada. Por outro lado, é possível observar no Gráfico 2 que 19% destacaram o caldo como sendo o preferido deste prato culinário.

As discussões sobre o gosto alimentar é um tema interessante para pensar a construção e dinâmica do gosto e preferência alimentar. Lima (2015), citando Bourdieu (2007) como referência na discussão, explica que o gosto sofre influência do grupo de convívio, e que na iniciação do gosto alimentar, os grupos familiares e o de amigos são importantes influências, por serem os grupos de maior convívio. “Não por acaso, em relação à comida, não raro as preferências entre os membros de uma mesma família são semelhantes” (Lima, 2015, p. 48).

O gosto por um alimento é, portanto, algo complexo porque não está apenas relacionado aos sentidos do paladar e das sensações encontradas nas papilas gustativas. Novamente Bourdieu (2007) ajuda a entender outra dimensão da formação do gosto. Segundo ele, “o gosto, em matéria alimentar, depende também da ideia que cada classe faz do corpo e dos efeitos da alimentação sobre ele, ou seja, sobre sua força, saúde e beleza, assim como das categorias utilizadas para avaliar tais efeitos” (p.179).

Em relação ao significado simbólico, apesar de a grande maioria dizer gostar muito e/ou, adorar a sopa/caldo de agnolini em seu conjunto, 30% deles responderam que não a considera uma comida simbólica e afetiva, enquanto a maioria (70%) a considera simbólica e a reconhece como sendo comida afetiva.

Os entrevistados também responderam sobre a relação do consumo do agnolini com a sociabilidade. Para 82% (grande maioria dos entrevistados) essa é uma comida que convida à ajuntamento, à sociabilidade, a ter companhia, a não comer uma sopa/caldo de agnolini sozinho. Neste sentido, quase 91% dos entrevistados disseram se reunir com familiares para o preparo e o consumo da sopa; 5% se reúnem com amigos e apenas 4% disseram não se importar muito em ter companhia, prepara e consome mesmo estando sozinho.





O que seria a razão ou significado simbólico de uma comida? Podem ser muitas coisas, pois embora o ato de comer seja trivial no cotidiano e razão básica de sobrevivência, ele é também carregado de significados que são diferentes para pessoas, culturas e realidades sociais. Segundo Cândido (1982) o alimento exerce um poder muito importante na sociabilidade, na aproximação e estreitamento das relações sociais.

Qualquer que seja a posição do alimento, é sempre acentuada a sua importância como fulcro de sociabilidade – não apenas do que se organiza em torno dele, mas daquelas em que ele aparece como expressão tangível dos atos e das intenções (Cândido, 1982, p. 30).

O consumo de sopa/caldo de agnolini é cultural nas regiões de estudo. Além de ser um ótimo prato quente para os dias frios, ele tem papel central para os habitantes da região. Isso fica explícito pelas respostas dadas, mas também ao se observar a quantidade da oferta do produto fresco resfriado ou congelado disponível nos supermercados, nas feiras, nas padarias quando se aproxima o outono/inverno. O mesmo ocorre nos cardápios de restaurantes.

Se fosse apenas consumir comida que aquece o corpo, poderia ser qualquer uma, mas como nos ensina Marshal Sahlins (2003), há também razões culturais nas nossas escolhas alimentares e não apenas práticas. Aliado a isso, “as questões que envolvem a alimentação ou culinária são estabelecidas pelas características e regras mais ou menos comuns adotadas por grupos de pessoas e pela sociedade a qual pertencem” (Lima, 2015, p. 48). E, para Helman (1994), a cultura local tem papel fundamental como marcadora de manutenção da continuidade alimentar e valorização simbólica e afetiva da comida.

Quem prepara e quem serve o alimento para quem; quais indivíduos ou grupos comem reunidos; onde e em que ocasiões a ingestão do alimento acontece; a ordem em que os pratos são servidos dentro de uma refeição e a maneira como os indivíduos comem. Todos esses estágios de ingestão dos alimentos são padronizados rigorosamente pela cultura, e constituem uma parte do modo de viver consagrado por aquela comunidade (Helman, 1994, p. 48-49).

As pessoas que ajudam na perpetuação da cultura alimentar atuam como guardiãs da cultura. Um exemplo disso são aquelas que aprendem, reproduzem o saber-fazer, ensinam as



receitas ou as registram em cadernos de receitas. Com isso, permitindo a manutenção da tradição do agnolini ano após ano, desde a primeira pessoa – muito possivelmente uma mulher – vinda no primeiro grupo de imigrantes italianos para o Sul do Brasil, ainda no final do século XIX.

Outro aspecto que chamou a atenção foi o baixo consumo de vinho como acompanhamento na resposta dos respondentes. Quase 64% dos entrevistados disseram não ingerir vinho como acompanhamento, e, apenas 36% afirmaram consumir a bebida (24 % o tinto seco e 12% o tinto suave). Os demais citaram bebidas como refrigerante e suco. A grande maioria (76,8%), relatou que costuma adicionar queijo ralado ao prato, o que mostra que o queijo está mais associado à combinação com a sopa em comparação ao vinho. Interessante isso, pois na Itália o consumo de vinho como acompanhamento de sopas é comum e, no Brasil, o vinho é bastante consumido,¹¹ inclusive, na região de estudo, onde também se produz vinho colonial. Nos restaurantes das regiões de estudo é comum apresentar como opção o vinho tinto para acompanhar a sopa/caldo de agnolini, sobretudo, como entrada nos dias mais frios do ano.

Finalmente, foi perguntado aos entrevistados sobre conhecimento da receita, se sabiam como a massa básica e recheio do agnolini são preparados, e se possuem receitas na família. Dos 100 entrevistados, 72% desconhecem a receita e o modo de preparo da agnolini, o que aponta para um risco de perda do saber culinário original, ainda que algumas mulheres se mantenham como guardiãs dessa prática, buscando transmitir às novas gerações.

No que se refere às memórias, houve relatos interessantes de algumas pessoas entrevistadas:

- “Lembro de tomar sopa de agnolini com colegas da faculdade, no inverno, em 2006” (Entrevistada 4, 36 anos, nascida no PR).

11 Dado do SEBRAE aponta o vinho como a segunda bebida alcoólica mais consumida no Brasil ([Consumo do vinho brasileiro está em alta. Boa notícia para as pequenas vinícolas e para o enoturismo | ASN Nacional - Agência Sebrae de Notícias](#)).





- *“É uma comida afetiva a qual me traz aconchego e lembranças carinhosas de momentos em família e inverno (Entrevistada 5, 54 anos, nascida em SC).*

- *“Casa quentinha de fogo à lenha, panelão de agnolini, vinho tinto seco, muito frio lá fora e família, amigos e vizinhos reunidos para jantar. Memória afetiva”. (Entrevistado 28, 24 anos, nascido no PR).*

- *“Família reunida na mesa em dias muitos frios com fogo no fogão a lenha, ambiente aquecido e aconchegante... uma lembrança de afetividade que perdura gerações, antigamente era na casa dos avós onde fazíamos a massa...hoje em dia, pela rotina e praticidade, acabamos comprando, mas o ritual do frio perto do fogão permanece na casa dos pais” (Entrevistada 37, 29 anos, nascida no PR).*

- *“Na minha família precisamos adaptar tanto a massa quanto o recheio do agnolini, pois sou vegetariana e meu marido é celíaco. Ainda assim, nunca deixamos de consumir, pois é um dos nossos pratos preferidos” (Entrevistada 48, 36 anos, nascida no PR).*

Interessante discorrer brevemente sobre essa mudança necessária citado no último relato acima. As variações comuns dos recheios incluem carne bovina, de frango, queijo, mas as adaptações vegetarianas demonstram como a cultura alimentar é dinâmica e tradição pode ser reinventada e adaptada, inclusive às necessidades da dieta relacionada à aspectos de saúde, pois cultura e tradição são dinâmicas. Neste caso, a receita de agnolini adaptada não perde o *status* de comida tradicional ou afetiva. Da mesma forma pode-se citar a polenta, que continua sendo polenta, mesmo que hoje seja elaborada usando, predominantemente, não mais o fubá de moinho de pedra, mas o de moinho elétrico. Nesta compreensão, podemos buscar ajuda em Giddens (1991, p.31):

Nas culturas tradicionais, o passado é honrado e os símbolos valorizados porque contêm e perpetuam a experiência de gerações. [...]. A tradição não é inteiramente





estática, porque ela tem que ser reinventada a cada nova geração, conforme esta assume sua herança cultural dos precedentes.

Ainda, citando outros relatos dos entrevistados, destacam-se os seguintes:

- *“Minha mãe fazia o recheio com os miúdos de galinha caipira, era uma delícia”.*
(Entrevistada 83, 70 anos, nascida em SC).
- *“Sei fazer, aprendi com minha mãe....”* (Entrevistada 75, 63 anos, nascida no PR).
- *“Aprendi com minha mãe, lembro Eu fazendo agnolinis grandes e a mãe explicando que tinha que ser menor...”* (Entrevistada 72, 47 anos, nascida no PR).
- *“Eu gosto muito, mas não sei fazer, e meu filho que mora em Minas Gerais também. Lá não tem para vender. Quando minha mãe vai para lá ela faz”* (Entrevistada 44, 52 anos, nascida no PR).
- *“Minhas lembranças são de quando eu era criança e ajudava minha "nona" a fazer o agnolini e principalmente os ingredientes do recheio que ela fazia com pão que sobrava do dia anterior. Além disso, fazia-se uma quantidade enorme para que pudéssemos comer em várias refeições”* (Entrevistada 38, 43 anos, nascida no PR).
- *“Lembro de nos reunirmos em família (mãe, irmã, nona, tias) nas férias escolares, para fabricar agnoline para o ano todo, e todo mundo se reunia ao redor da mesa para ajudar a fechar a massa. Era um programa divertido”* (Entrevistada 31, 34 anos, nascida no PR).
- *“Minha vó fazia agnolini quando eu era criança, é uma boa memória dela”*
(Entrevistada 90, 18 anos, nascida no PR).





- “Geralmente no inverno, quando meus familiares de SC me visitam, costumo fazer essa comida para eles, o que vem se tornando um certo registro simbólico desse encontro efetivo” (Entrevistado 24, 55 anos, nascido em SC).

- “O gosto por agnolini passa por gerações. Minha filha AMA agnolini. Por ela pode comer de café da manhã, almoço, janta ou/e lanche da tarde, independente se está frio, calor, se já comeu no dia...” (Entrevistada 36, 43 anos, nascida no PR).

- “Família reunida comendo brodo e jogando canastra” (Entrevistada 50, 29 anos, nascida no PR).

- “Acho que é uma das memórias boas de inverno, desde que mudei para Beltrão, uma sensação de acolhimento, de carinho” (Entrevistada 53, 50 anos, nascida em SC).

Estes relatos remetem a uma comida e afeto, à “comida de mãe e comida de vó”, às memórias no sentido dado por Ferreira (2020, p. 216): “as memórias gustativas não se limitam ao prato em si, mas incluem também quem o prepara, quando e sob qual circunstância ele é consumido e quem está conosco à mesa”.

Em pesquisa de Scalzer & Genovez (2012) sobre configuração urbana e identidade italiana no município de Santa Tereza, no Espírito Santo, relatam a elaboração do agnolini e outros pratos da culinária típica, como uma forma de os imigrantes manterem a identidade e um elo com seu país de origem. Tal hábito foi sendo repassado entre suas gerações. Observa-se, portanto, que mesmo no Sudeste, há também produção e consumo do agnolini artesanal, que segundo os autores, tem sido usado também para atrair os turistas que passam pelo município de quase 24 mil habitantes.





O saber-fazer

Foram realizadas, ainda, entrevistas informais (dialógicas) com três mulheres do município de Francisco Beltrão, no sudoeste do Paraná, que produzem agnolini em pequena escala em suas casas. Uma delas produz exclusivamente para autoconsumo familiar, enquanto as outras duas também comercializam diretamente para clientes considerados assíduos.

As três informaram que a receita usada foi repassada pelas mulheres de cada geração. As filhas aprendendo com as mães, ou netas com as avós, ainda crianças. Uma iniciação quase na forma de brincadeira. Uma das entrevistadas disse que quando está preparando agnolini, sua netinha de 6 anos gosta de se aproximar para ajudá-la a dobrar e rechear e assim segue-se o aprendizado.

Essa forma de herança dialoga com o discutido por Gusmão; Nery (2023, p. 8244):

Daí que se dá a questão da transmissão do saber no seio familiar, cozinhar torna se constitutivo: a mulher como personagem central passa a ter como uma de suas atribuições formar, preservar e transmitir o saber culinário recebido à geração seguinte, são, portanto, guardiãs. Vai além de ensinar um passo a passo, trata-se em aprender a dar sentido e sabor à comida.

O que os modos de fazer do agnolini apontam é que se trata de uma atividade feminina, que começou com a “bisa” ou com a “nona” e foi repassado para gerações femininas seguintes. Essas mulheres aprenderam a fazer agnolini pela oralidade, pelo ver fazer e pelo fazer junto. Nos tempos da “bisa” e da “nona” as dificuldades eram grandes, inclusive alimentar. Preparar a massa caseira era principalmente uma necessidade.

Segundo Borboni (2014), quando surgiu a tortellini/agnolini na Itália, no século XI, no norte da Padana, e teria surgido como uma forma improvisada para aproveitar sobras de carnes de refeição anterior, que não podiam ser desperdiçadas e ganhavam novo uso na forma de recheios.

Atualmente os recheios são produzidos especificamente para a produção da receita, sobretudo para as que são comercializadas. As mulheres entrevistadas utilizam o peito de





frango como ingrediente principal, cujo processo de preparo pôde ser acompanhado durante a visita.

A figura 1 mostra o processo de produção que acompanhamos de uma das entrevistadas. Percebemos pequena diferença no formato do fechamento (mais fino e afunilado) entre o seu produto, se comparado a outro, também produzido na cidade, que foi a primeira marca de agnolini a ser comercializada em supermercados, cujo formato é ligeiramente mais arredondado (figura 2).

Figura 1- Produção acompanhada
local

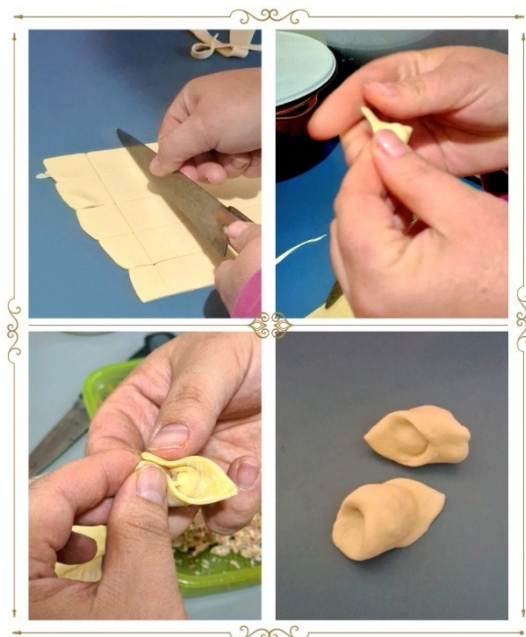
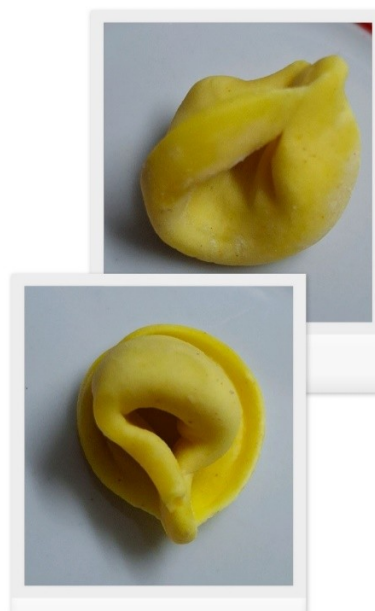


Figura 2 - Produto adquirido no
comércio



Fonte: Registro dos autores, 2025/2026

Em pesquisa de Nandi & Gevehr (2014) também é relatado o agnolini artesanal como importante tradição culinária perpetuada em encontros geracionais, principalmente envolvendo mulheres da colônia Boa Esperança, em Rolante, no Rio Grande do Sul, como citado pelas autoras: ‘Este fazer conjunto é realizado anualmente em junho em preparação a

Revista *OWL Journal*, Campina Grande - PB, v. 4 n. 7 (2026) - ISSN 2965-2634

A Revista *OWL Journal* está licenciada com uma Licença Creative Commons Atribuição (CC BY)





festa da padroeira, filhas e netas que não moram na localidade costumam estar no final de semana que antecede a festa na casa de seus familiares, a fim de participar deste momento” (p.7).

De maneira semelhante, Manfio (2019) destaca o papel das mulheres na produção do agnolini durante as festas da colônia Silveira Martins, no Rio Grande do Sul: “Sobre a comida preparada por mulheres, identificou-se que, um dos pratos mais assíduos, tanto no almoço como no jantar à italiana foi a sopa de agnoline” (p. 70).

Na região pesquisada não há conhecimento de festas da agnolini, presentes em dois municípios do Rio Grande do Sul. O consumo na região pesquisada ocorre inserida nas dietas e em cardápios de alguns restaurantes nas estações de outono e inverno.

A receita de agnolini por mulheres entrevistadas na região da pesquisa: o preparo da massa e recheio

Nas pesquisas teóricas realizadas, ficou claro que embora a receita básica da massa possua os mesmos ingredientes, há variação no recheio, e no tempero desse recheio, e do tempero do caldo. Ou seja, há sempre os regionalismos e o toque de quem prepara um prato. Isso é possível observar nas receitas de agnolini/anolini registradas na página oficial da Accademia Italiana Della Cucina¹².

Há registros muito antigos de receitas de agnolini, como a de Bartolomeo Scappi, na página 157 de seu famoso livro de receitas: *Opera di M. Bartolomeo Scappi*, de 1570. Para Montanari (2008), ele foi o mais importante cozinheiro italiano do renascimento. É mais conhecido por ter sido o cozinheiro do Papa Pio V. O título da receita no seu livro é: “*Per far tortelletti con pancia di porco, & altre materie dal vulgo chiamate annolini*” (figuras 3 e 4) a seguir:

12 Disponível em [Accademia Italiana della Cucina | fundada da Orio Vergani nel 1953](https://www.accademiaitaliana.org/) Acesso em 15 maio de 2026.





Figuras 3 e 4 – Receita de agnolini do século XVI do cozinheiro do Papa Pio V, Bartolomeo Scappi, 1570.

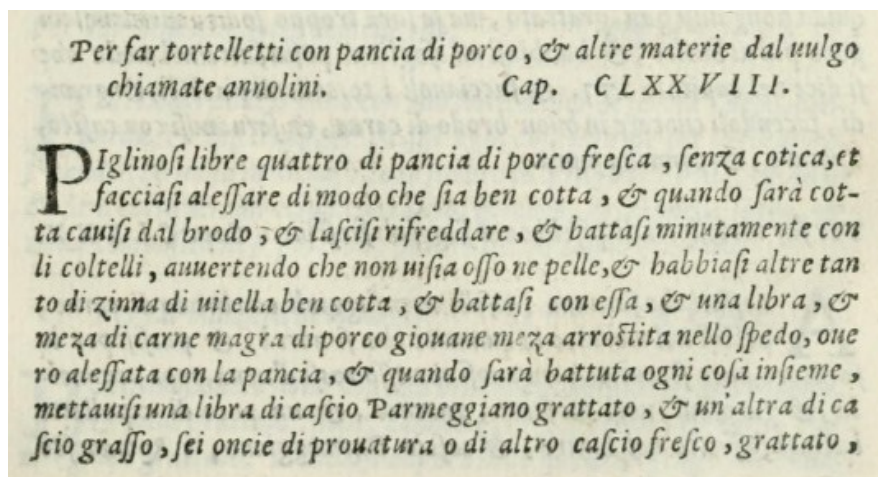
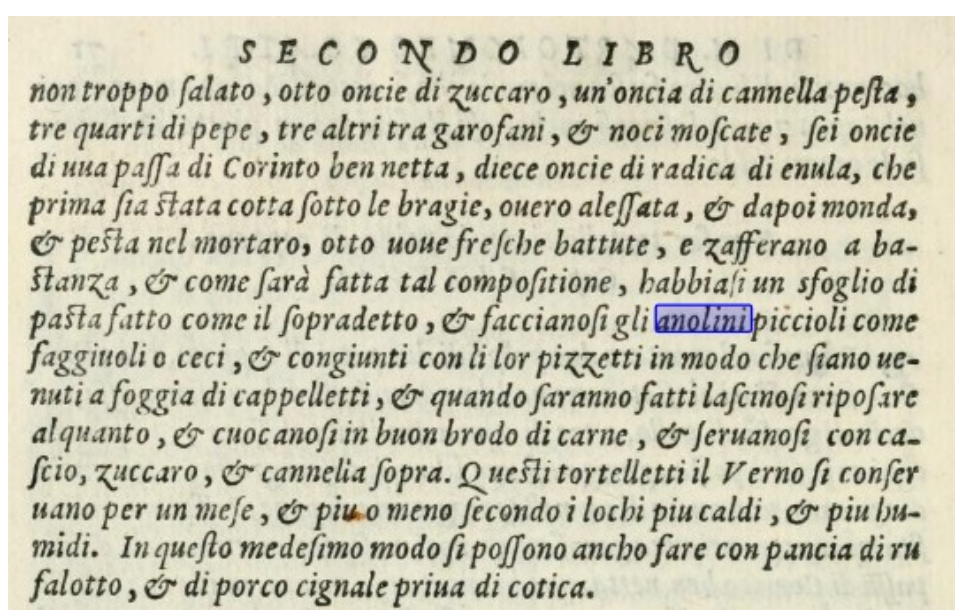


Figura 4 - Cont. da receita de agnolini do século XVI do cozinheiro do Papa Pio V



Fonte: Disponível em: [Opera : Scappi, Bartolomeo : Free Download, Borrow, and Streaming : Internet Archive](#) Acesso em: 10 maio, 2026.

Há pouquíssimas diferenças entre as receitas das mulheres entrevistadas, que envolve alguma alteração no tempo de sovar a massa para garantir a textura desejada, nos modos de preparo dos recheios e nos formatos. Nestes aspectos estão guardados os segredos dos modos



de fazer, que diferenciam no paladar, no cheiro e, conseqüentemente, nas preferências de quem consome.

Os ingredientes básicos do agnolini são farinha de trigo, ovos e, às vezes, manteiga ou óleo (depende da receita) e sal, resultando em uma massa simples, mas versátil. Tradicionalmente, a massa é aberta manualmente com o auxílio de um rolo, exigindo força e habilidade para alcançar a espessura ideal. A modernização, permitiu a utilização da máquina de massas (cilindro), que facilita o processo de esticar e padronizar a espessura.

Após aberta, a massa é cortada em pequenos quadrados regulares, de aproximadamente, 3 cm, sobre os quais se coloca uma porção do recheio. O recheio mais comum é o de frango cozido e temperado, mas há variações que utilizam carne bovina, queijos curados ou mesmo legumes, atendendo a preferências alimentares contemporâneas. Cada quadrado é dobrado e modelado manualmente para formar o característico formato do agnolini, pequeno e delicado, sendo necessária certa prática para que todos fiquem bem fechados e não abram durante o cozimento. Sobre o tamanho tanto a receita acima de Bartolomeo Scappi, quanto Borboni (2014, p. 346), diz que o tortellini (anolini) deve ser pequeno o suficiente para caber em uma colher de sopa junto com o caldo, pois deve ser comido um a um.

A sopa, caldo, brodo

Uma curiosidade sobre as sopas de uma forma geral é descrita por Veríssimo (2010, p.18) de que foi a partir da criação da sopa que se criou o primeiro restaurante no formato como é conhecido. Descreve o autor:

Na França, diferentes guildas¹³ controlavam cada tipo de comida – a carne assada, os patês e embutidos, a caça, o queijo, os pastéis, os doces etc. – e em nenhum de seus estabelecimentos se sentava para comer. Só os *traiteurs*¹⁴e

13 Tipo associações mais ou menos organizadas para exercer atividades de comércio de rua.

14 Vendedores de alimentos nas ruas.





servir refeições inteiras no local e só os *cabaretiers*¹⁵ (compradas de outras guildas) numa mesa com bebidas. Em 1765, um certo senhor Boulanger começou a servir sopas na Rue dès Poulies em Paris, porque elas não dependiam de licença. E botou acima de sua porta a inscrição em latim: “Venite ad me omnes qui stomacho laboratis et ego vos restaurabo”¹⁶.

Eis de onde se origina o termo restaurante, que vem de restaurar e a sopa iniciou tudo isso.

O cozimento da agnolini é realizado em caldo, que pode ser preparado a partir de carne de frango, carne bovina ou mesmo vegetais previamente cozidos, temperado de forma mais leve e pouco encorpada, mantendo a característica de sopa. O caldo deve estar em ebulição suave para que os agnolinis sejam adicionados, sendo o tempo de cozimento em torno de 10 minutos para o produto congelado (o mais comum acessível aos consumidores e encontrado nos mercados com durabilidade entorno de 180 dias). O ponto ideal de cozimento é alcançado quando a massa se apresenta macia, mas ainda firme. Se passar do tempo, a massa amolece muito e se abre, deixando escapar o recheio e perdendo o formato e a textura ideal ao paladar.

Consome-se a sopa ainda quente, adicionada de queijo ralado, a depender da preferência.

Essa forma de servir carrega forte simbolismo de reunião e acolhimento, reforçando a associação do agnolini à comensalidade e às memórias afetivas ligadas à mesa em família como mostram alguns dos depoimentos anteriores.

A figura 5, traz uma sopa/caldo de agnolini preparada pelas autoras do trabalho em uma noite fria de outono de 2026.

15 Lugares de apresentações de artistas, como dançarinos, cantores, humoristas.

16 "Vinde a mim todos vós que estais com o estômago em sofrimento, e eu vos restaurarei".





Figura 5 – Caldo/sopa preparado com agnolini adquirido de mulheres produtoras.



Fonte: Autores, 2026.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esta pesquisa permitiu reforçar a compreensão de elos identitários e o desejo de quem migra em reproduzir alguns dos hábitos de seu local de origem. Dentre eles, encontra-se a comida que pode carregar memórias afetivas, ajudar a aplacar alguma saudade e permitir a replicação do gosto da comida preferida. Com o tempo, essa identidade vai se enraizando no grupo familiar e, ou comunitário e conquistando lugar definitivo. No caso da agnolini e do caldo de agnolini, percebe-se que assim se dá, e tem se mantido, na região pesquisada e, convivendo sem conflitos com as alterações alimentares da sociedade que moderniza também seus hábitos e práticas alimentares.

O agnolini segue assim, mantendo seu lugar na culinária da região como importante bem da cultura imaterial da herança dos imigrantes italianos, muitos deles que nem conhecem a Itália e a região norte de onde partiram os seus antepassados. Mas, ao perpetuar a receita e os encontros para tomarem em grupo a sopa/caldo de agnolini, a cultura e a identidade são perpetuadas, ainda que modificadas e adaptadas.



Percebeu-se, ainda, o papel das mulheres como guardiãs e reprodutoras sociais dessa tradição alimentar, como as responsáveis por manter e repassar a receita do agnolini às gerações futuras, quase sempre de forma oral, no aprender fazendo.

Em relação à receita, mesmo que algumas variações tenham ocorrido ao longo das gerações, como mudanças no recheio, o uso de uma farinha mais modificada no processo industrial, a forma de abrir a massa, é possível apontar a agnolini como um prato tradicional da culinária das regiões estudadas. De maneira semelhante segue sendo um hábito de consumo nos dias mais frios do ano, como foi no passado dos primeiros imigrantes, mantendo ainda a relação de sociabilidade e comensalidade, como apontado nos depoimentos.

Um dos objetivos desta pesquisa era verificar se a população mais jovem (entre 18 e 30 anos) conhecia e consumia a sopa/caldo de agnolini e a pesquisa mostrou que sim, que seguem consumindo e gostam em sua grande maioria. Por se tratar de pesquisa de caso com um número não representativo de jovens moradores do sul do Brasil, não se pode afirmar que essa informação é uma regra. Para isso seria necessário um número muito maior de entrevistados nesta faixa etária e essa pode ser considerada uma limitação desta pesquisa.

Manifesta-se, ainda, a importância de estudar o consumo de alimentos que constituem patrimônio imaterial das culinárias regionais (ainda que não reconhecido institucionalmente).

REFERÊNCIAS

BOURDIEU, P. **A distinção: crítica social do julgamento**. São Paulo: EDUSP; Porto Alegre: Zouk. 2007.

BORBONI, J-C. **Tortellini: de Modène ou de Bologne?** Ed. Editions du Titan. France, 2014. *E-book Kindle*.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global. 2004.

CÂNDIDO, A. **Os parceiros do Rio Bonito**: estudo sobre o caipira paulista e as transformações dos seus meios de vida. Rio de Janeiro: Duas Cidades. 1982.





CLAVAL, P. **A geografia cultural**. Florianópolis: EdUFSC. 2001.

CASTIGLIONI, A. H.; EMMI, M. F. Análise comparativa da imigração italiana dirigida para o Espírito Santo e para a Amazônia durante a segunda metade do século XIX e primeira metade do século XX. **Revista Geográfica de América Central**, Número Especial, EGAL/2011, Costa Rica, II Semestre 2011, p. 01-23.

DAMATTA, R. **Ensaio de sociologia interpretativa**. Rio de Janeiro: Rocco. 1986.

FERREIRA, M. R. **Degustando lembranças**: os sabores e a conformação de vínculo com o lugar. Tese de Doutorado, Programa de Pós-Graduação em Geografia, Universidade Federal do Paraná. 2020.

FIGUEIREDO, F. B. **Patrimônio imaterial e turismo: a cultura gastronômica do agnolini**. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em Turismo). 2009. 141 fl. Universidade de Caxias do Sul. 2009.

GIDDENS, A. **As consequências da modernidade**. São Paulo: UNESP, 1991.

GUSMÃO, L.S.; Nery, M.S. O cozinhar na construção de identidade e de uma memória social de famílias. **Revista Observatorio de la Economía Latinoamericana**, v, 21, 8, 8239-8250. 2023.

HAZAN, M. **Fundamentos da cozinha italiana clássica**. 2ª ed. São Paulo: Martins Fontes, 2013.

HAZAN, G. **A autêntica cozinha italiana**. São Paulo: Manole Ltda, 1993.

HELMAN, C. G. **Cultura, saúde e doença**. Porto Alegre: Artes Médicas, 1994

LIMA, R.S. **Práticas alimentares e sociabilidades em famílias rurais na Zona da Mata Mineira**: mudanças e permanências. Tese de Doutorado, Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural. Universidade Federal de Viçosa. 2015.

MCGEE, H. **Comida & cozinha** - ciência e cultura da culinária. Trad. Marcelo Brandão Cipolla. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2014.





MANFIO, J.M. As comemorações do centenário da imigração italiana (colônia Silveira Martins, 1975-1993): a construção da identidade étnica através da comida. **Ágora**. Santa Cruz do Sul, v. 21, n. 1, p.66-73, jan./jun. 2019.

MANFIO, J.M.; VENDRAME, M.I. A construção de uma história pública da imigração italiana no Sul do Brasil. **Anos 90**, Revista do Programa de Pós-Graduação em História, Porto Alegre, v. 31 – e2024002 – 2024

MEDINA, I. **Cozinha País a País** – Itália. São Paulo: Ed. Moderna Ltda. 2005.

MINAYO, M.C.S. Amostragem e saturação em pesquisa qualitativa: consensos e controvérsias. **Revista Pesquisa Qualitativa 5**, 01-12. 2017.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac. 2008.

MORINEAU, M. Crescer sem saber por quê: estruturas de produção, demografia e rações alimentares. In: FLANDRIN, J-L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. Estação Liberdade, 1998, p. 560 – 579, cap. 32.

NANDI, A.; GEVEHR, D. L. Aos santos agradecemos pela nossa prosperidade: Os capitéis como patrimônio cultural étnico e religioso da Colônia Boa Esperança (Rolante, RS). **Revista Semina**, v.13, n.1, p. 96-109, 2014.

PAZUCH, G. A imigração italiana na colônia Antônio Prado. **Anais** do XXI Encontro Estadual de História –ANPUH-SP - Campinas, setembro, 2012.

SABBAN, F. A cozinha cosmopolita do imperador da China no século XIV: uma nova abordagem. In: MONTANARI, M. **O mundo da cozinha**: história, identidade, trocas. São Paulo: Estação Liberdade e Senac, 2009, p. 119 a 140.

SAHLINS, M. **Cultura e razão prática**. Rio de Janeiro: Zahar. 2003.

SCALZER, S. Z.; GENOVEZ, P. F. A configuração urbana e identidade italiana em Santa Teresa/ES. **Anais** eletrônicos do XVIII Encontro Regional (ANPUH-MG). ISBN: 978-85-288-0307-5, Mariana – MG, 2012.



REVISTA OWL (*OWL Journal*)

www.revistaowl.com.br – ISSN: 2965-2634



SOUZA, D. N.; BENVENUTTI, C.D.A.S. A imigração italiana e os contextos históricos de Brasil e Itália no século XIX. **Caderno Intersaberes**, Curitiba, v. 13, n. 46, p. 145-159, 2024.

TRENTO, A. **Do outro lado do Atlântico**: um século de imigração italiana no Brasil. São Paulo: Nobel. 1989.

VERÍSSIMO, L.F. **A mesa voadora**. Rio de Janeiro: Objetiva. 2010.

Recebido em: 16/05/2026

Aprovado em: 12/06/2026

Publicado em: 03/07/2026

Revista *OWL Journal*, Campina Grande - PB, v. 4 n. 7 (2026) - ISSN 2965-2634

A Revista *OWL Journal* está licenciada com uma Licença Creative Commons Atribuição (CC BY)

