

PAULA MARIA GONÇALES

**A CULINÁRIA ESPANHOLA COMO FATOR IDENTITÁRIO E  
CULTURAL NA CIDADE DE SÃO PAULO NA SEGUNDA ONDA  
IMIGRATÓRIA ESPANHOLA (DÉCADA DE 50 A 60)**

PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE SÃO PAULO  
SÃO PAULO  
2012

PAULA MARIA GONÇALES

**A CULINÁRIA ESPANHOLA COMO FATOR IDENTITÁRIO E  
CULTURAL NA CIDADE DE SÃO PAULO NA SEGUNDA ONDA  
IMIGRATÓRIA ESPANHOLA (DÉCADA DE 50 A 60)**

Artigo apresentado à Pontifícia Universidade Católica de São Paulo como requisito parcial para a Conclusão do Curso de Especialização História, Sociedade e Cultura sob a orientação do Prof. Dr. Josias Abdalla Duarte.

SÃO PAULO  
2012

## DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho a todos que direta ou indiretamente contribuíram para a sua realização, e em especial, aos meus pais, meus filhos Heitor e Marina que ficaram sem minha presença em diversos momentos, e ao meu orientador e incentivador deste estudo Josias Abdalla Duarte.

## **RESUMO**

O estudo refere-se à Imigração Espanhola em São Paulo, no período de 1950 a 1960, onde enfatizo a diversidade cultural e apuro o olhar para as práticas alimentares destes imigrantes. A gastronomia enquanto manifestação de memória, identidade e cultura, estabelece o último hábito que um grupo abandona quando emigra, por estar arraigado aos costumes e ao paladar de origem. Aprofundando o assunto, constato que a alimentação sofre adaptações ou substituições no país de recepção, originando o estranhamento e as mudanças em seus hábitos comuns, os quais fizeram-se necessários. A metodologia utilizada para desenvolver o trabalho foi a prática da História Oral, através de depoimentos de pessoas “comuns”, que guardam até hoje as lembranças de seu país. Foram analisados os motivos do deslocamento social desses imigrantes da Espanha rumo ao Brasil, seus caminhos e percursos até a chegada a São Paulo com suas bagagens repletas de emoções e experiências, enfrentando o desconhecido e seus medos mesclados de coragem e determinação. Este trabalho foca em especial a Gastronomia Espanhola como um referencial de memória da história de uma cultura com seus contornos emocionais de uma mítica tradição e que apesar das dificuldades, lutam por permanecer em São Paulo até os dias atuais.

**Palavras-chave:** Gastronomia, imigração, memória, cultura, identidade.

## RESUMEN

El estudio se refiere a la inmigración española en Sao Paulo durante el período 1950 a 1960, donde hago hincapié en la diversidad cultural y el perfeccionamiento de mirar los hábitos alimenticios de estos inmigrantes. La gastronomía como una manifestación de la memoria, la identidad y la cultura, establecer un hábito que el último grupo deja al emigrar, siendo arraigadas costumbres y el sabor de origen. Profundizar en el tema, me parece que la comida sufre cambios o sustituciones en el país receptor, haciendo que el distanciamiento y los cambios en sus hábitos ordinarios, que se hizo necesaria. La metodología utilizada para desarrollar el trabajo era la práctica de la historia oral a través de entrevistas de "ordinario" las personas que tienen hasta el día de los recuerdos de su país. Se analizaron los motivos de la dislocación social de los inmigrantes desde España con destino a Brasil, sus caminos y las rutas hasta que la llegada a Sao Paulo con sus bolsas llenas de emociones y experiencias, frente a lo desconocido y el temor se mezclaba con coraje y determinación. Este trabajo se centra, en particular, de la gastronomía española como la memoria de referencia en la historia de una cultura con sus contornos emocionales de una tradición mítica que las dificultades que luchan por mantenerse en Sao Paulo hasta la actualidad.

Palabras clave: alimentos, la inmigración, la memoria, la cultura, la identidad

## INTRODUÇÃO

Realizando pesquisas para o Curso de Pós-graduação em História, Sociedade e Cultura, sobre o tema “Gastronomia Espanhola”, pude perceber que, se comparados aos demais imigrantes que aqui se instalaram, os espanhóis não aparecem no que se refere às tradições gastronômicas. Em visita à biblioteca do Memorial do Imigrante, constatei a rara produção acadêmica e literária a respeito dos espanhóis, restrita a não mais que dez livros.

Por ser neta de imigrante espanhol de Barcelona, minha atenção foi despertada por um silêncio que pairava em mim desde a adolescência e que me instigava fortemente. Um passado velado, esquecido, onde procurei resgatar a memória, os costumes e as tradições da minha própria gente.

Os imigrantes que ingressaram em São Paulo encontraram uma cidade dinâmica com um parque industrial que necessitava de mão-de-obra especializada. Vivia-se a ditadura, uma forma de governo muito difícil que deu margem a problemas muito semelhantes aos que haviam sido deixados para trás. A adaptação desses imigrantes dependia das referências que traziam ou dos contatos que conseguiam. A princípio, os imigrantes espanhóis foram para o bairro do Brás, onde dados registram que a cidade recebeu, excluindo os imigrantes já instalados, 63.031 espanhóis em 1940.

São Paulo apresentava-se como uma cidade atrativa, oferecendo empregos e oportunidades de futuro, recebendo pessoas de diversas origens, transformando-se assim num mosaico cultural, com suas múltiplas representações, costumes e tradições. A diversidade de culturas e suas manifestações estão presentes e perceptíveis através de um olhar mais atento aos bairros representativos, à arquitetura, às festas típicas e também à gastronomia praticada.

A história destes imigrantes está impregnada na história da cidade de São Paulo, e vice-versa, pois os autores da cidade são os que nela residem, cujas experiências de vida, vão constituindo a cultura da cidade, formada pelo conjunto de valores expressos nas diversas manifestações, como a língua falada, os hábitos alimentares, os costumes, etc.

A cidade, como um lugar de memória, guarda as experiências sociais vividas pelas pessoas que nela habitam. Pode-se dizer assim que uma rua está carregada de história está carregada de memória, de experiências que o sujeito e seu grupo tiveram naquele determinado espaço.

O objeto de estudo deste artigo é investigar as transformações das tradições e expressões da cultura espanhola na cidade de São Paulo, por meio da gastronomia, enquanto manifestação cultural e fator identitário, problematizando as práticas e hábitos alimentares de um povo que emigra, e a importância da tradição alimentar como manifestação cultural nestes contextos. A relação entre a construção de uma tradição alimentar, ingredientes e temperos de um grupo de imigrantes me fez repensar quais os mecanismos foram usados para poder reproduzir aqui a culinária espanhola. A redefinição do cardápio, a reinvenção das tradições em um país distante, a gastronomia praticada nas famílias destes imigrantes, se constituem numa memória da terra distante.

Fontes Orais e escritas foram utilizadas para a realização deste artigo. As fontes orais se deram através de entrevistas com imigrantes que chegaram a São Paulo, especialmente os da segunda onda imigratória, composto de pessoas melhor escolarizadas, que apresentavam alguma preocupação com a cozinha espanhola, tanto que iniciaram a abertura de casas de refeições, pensões, bares e restaurantes desta cozinha na cidade como o Don Curro, O Fuentes, o La Coruña, entre outros, e assim São Paulo crescia oferecendo amplas

oportunidades de trabalho e funcionando como um forte atrativo aos estrangeiros.

O estudo justifica-se também pela análise do contexto espanhol e brasileiro no período assinalado, país de expulsão e país de recepção, os motivos da vinda, a viagem, o encontro do trabalho, o desejo de retornar, as memórias e as permanências dos hábitos alimentares de origem.

## **GASTRONOMIA COMO UMA MANIFESTAÇÃO CULTURAL**

A questão da alimentação e da gastronomia, tornou-se objeto de estudos multidisciplinares, e a história contribuiu sobremaneira no aprofundamento dos estudos culturais, valorizando não só o que se refere à política e economia, como também os sujeitos sociais e seus costumes, suas tradições, seu modo de vida e suas redes de relações familiares e de sociabilidade.

Hall ressalta:

Aquilo que sempre desafiou o homem, conhecer seu passado, sua herança cultural, sua origem, para compreender melhor o presente, ao dizer: “herdamos um legado que não é menos precioso pelo fato de que constantemente seja indecifrável ou inconveniente”...<sup>1</sup>

Conforme o autor, este legado cultural, que também é o gastronômico, quando decifrado, permite entender as raízes, os valores outorgados, o gosto, além de contribuir para uma maior compreensão de si mesmo.

---

<sup>1</sup> HALL, Stuart. A identidade cultural na pós-modernidade. Rio de Janeiro: DP&A, 1999. P. 62. A questão da identidade cultural. Campinas: FCH/UNICAMP, n° 18, dez. 1995.

Há muitos tipos de manifestações culturais expressadas por um grupo que emigra, a gastronomia, entendida aqui como a alimentação, foi escolhida como prisma de observação, por tratar-se de uma expressão de memória, de pertencimento, de identidade, além de ser a que mais perdura no caso de distanciamento, por ser um hábito arraigado, facilmente perceptível, e que está entre os últimos traços diacríticos a desaparecer.

A alimentação como um ato diário impregnado nos costumes é difícil de ser abandonado, transmitido às gerações seguintes pela repetição, pelo empírico, vai assim se perpetuando.

O estudo da gastronomia me possibilitou pesquisar os alimentos sob diversos enfoques como o biológico, através do estudo da botânica, do metabolismo, das dietas, etc. O econômico, no estudo do comércio, transportes, distribuição e armazenamento de alimentos, o filosófico, com ênfase no prazer, ética alimentar, fome, etc. O social, pelas políticas alimentares, inter-relações que o alimento evoca obrigatoriamente e finalmente, o cultural, que não ignora a necessidade física de alimentação, mas desloca a atenção dos alimentos para as formas de prepará-los e consumi-los como espaço de articulação de sentidos, valores, mentalidades, etc.

A gastronomia espanhola foi assim estudada pelo enfoque cultural, usando a metodologia da história oral, observando-se os diferentes olhares, como o de imigrantes, de filhos e netos de imigrantes, daquele que chegou só, do que veio em família, da criança que tem como parâmetro a cozinha da mãe, entre outros, como conta em entrevista a Sra. Maria Cristina Fernandes Paraselli:<sup>2</sup>

---

<sup>2</sup> PARASELLI, Maria Cristina Fernandez, entrevista concedida em 13 de junho de 2012.



Figura 01: Maria Cristina Fernandes Paraselli filha de espanhóis

“Minha mãe fazia tortilla todos os dias e eu levava de lanche para a escola. Sempre tínhamos no cardápio, lentilha, grão-de-bico e feijão branco. Na sobremesa minha mãe fazia as Magdalenas (bolinhos pequenos colocados em forma de papel) e as filloas” (panquecas doce).

Em relação ao procedimento de estudo, não bastaria coletar todo o material referente à gastronomia espanhola e ao processo de imigração ocorrido na cidade de São Paulo, para posteriormente descrevê-lo somente. A construção e elaboração do trabalho exigiram sensibilidade e dedicação intelectual levando-me a caminhos inusitados, surgindo assim novos questionamentos no decorrer do estudo. A partir destas interrogações que surgem, é que o objeto toma forma, e as respostas aos questionamentos iniciais começam a surgir, mas isso só acontece a partir de um intenso debate entre as questões metodológicas e as fontes oficiais que auxiliam e dão apoio.

Para entender a alimentação faz-se necessário conhecer a história e a cultura de um povo. O que torna uma metrópole um importante local de troca cultural é a presença de diferentes grupos de imigrantes, uma vez que: “pensar as diferentes culturas e pensar a alma de um povo: contornos emocionais e

míticos que envolvem determinadas comunidades tornando-as diferentes das demais”.<sup>3</sup>

A Espanha é possuidora de uma grande variedade gastronômica, resultado de seu território de vales e montanhas, de picos, mares como o Mediterrâneo, além do Oceano Atlântico, muitos rios, florestas, bosques, todos com uma oferta de ingredientes variados à alimentação. Além disso, sua situação geográfica estratégica, uma via de passagem da África à Europa, pelo estreito de Gibraltar, facilitou as inovações e imigrações, que ampliaram a pluralidade gastronômica com a diversidade de povos que, ao passarem pela Espanha, deixaram também sua cultura alimentar.

Assim sendo, torna-se difícil concluir qual seria o prato típico espanhol, pois sua cozinha tradicional é essencialmente regional, familiar, caseira, com ingredientes locais, como todas as demais cozinhas. A imigração europeia, por ter sido impulsionada pela fome, deu grande importância à alimentação, a produção e elaboração dos alimentos, uma vez que a abundância tentaria apagar de alguma maneira, o estigma vivido em seus países de origem: o pão, o vinho, o azeite, etc.

Os hábitos alimentares diversificados trazidos pelos diversos grupos de imigrantes uniram as várias culturas, acabando por compor a nossa própria cultura, da somatória das culturas que aqui se instalaram, da mescla, da fusão de pratos e costumes locais. A culinária representa um amplo arsenal de identidades que por não diluírem no contato com o outro, mantém a tensão de alteridade, do convívio multicultural o qual se estabelece.

---

<sup>3</sup> VERO, Judith. *Alma Estrangeira: Pequena história de húngaros no Brasil, processos identitários*. São Paulo: Agora, 2003. p. 71

## **A GASTRONOMIA ESPANHOLA NA CIDADE DE SÃO PAULO**

A cidade de São Paulo recebeu um grande contingente de imigrantes europeus, que lhe deu características próprias, um diferencial em relação às demais cidades brasileiras, pois este fenômeno a transformou em um caleidoscópio de culturas expressas nos costumes, nas cozinhas, no vocabulário empregado, e que acrescentadas à cultura existente, terminam por compor a cultura local de brasileiros e estrangeiros.

Assim foi sendo construída a cozinha paulistana caracterizada pela multiplicidade de costumes numa mescla de vivências, de experiências onde se destacaram as cozinhas árabes, chinesas, japonesas, que embora numericamente inferiores à espanhola, introduziram nos hábitos alimentares os quibes, esfihas, tabules, frangos xadrezes, rolinhos de primavera, sushis, tempurás, yakissobas, etc.

Os imigrantes italianos, porém, entre todos os grupos, foram os que mais marcaram a cozinha paulistana e as demais cozinhas regionais. Até hoje esta cozinha se mantém incorporada ao cotidiano e ao paladar das famílias da cidade, com suas massas, molhos, as pizzas de final de semana e a macarronada domingueira. Através das festas religiosas, realizadas até nossos dias, como a Aquerupita, Casaluce, San Vito e outras, compondo o calendário da cidade, em que a sua culinária para degustação, revela-se o maior atrativo das festas.

Desta maneira, os pratos dos imigrantes são socializados, difundindo suas diversidades aos costumes brasileiros e estrangeiros e assim torna-se mais difícil conservar e ou impedir que as identidades culturais não sejam modificadas por conta das influências externas.

### Segundo Burke:

Os imigrantes fizeram uma trajetória de vida incorporando-a na história da cidade de São Paulo sendo os coautores formando assim sua cultura, com os demais povos, inclusive os afrodescendentes.<sup>4</sup>

### Conforme Meneses e Carneiro:

Os imigrantes espanhóis sofreram muito em seus primeiros tempos na cidade de São Paulo, principalmente na manutenção de seus costumes e padrões de alimentação. O fator financeiro impedia a aquisição dos ingredientes os quais eram indispensáveis a esta cozinha. A substituição dos produtos foi inevitável, por sua própria ausência, ocasionando assim uma cozinha “criolla”, misturada, adaptada ao possível, embora com os sabores de origem, alterados.<sup>5</sup>

Ao se instalarem, os imigrantes que se radicaram em São Paulo, constituíram territórios próprios, onde passavam a receber as marcas destes grupos. A maioria destes territórios se transformou em bairros que lembravam os países de origem. O bairro do Bexiga, por exemplo, era italiano; a Liberdade era eminentemente japonês, mas hoje se tornou um bairro asiático, em virtude da chegada das novas colônias de imigrantes como a chinesa e a coreana as quais imprimem suas lojas e seus produtos típicos. No bairro do Bom Retiro os judeus e os sírio-libaneses estabeleceram seus comércios na Rua 25 de Março. Os espanhóis, como se diluíram na cidade, não demarcaram um território, como o fizeram os demais grupos de imigração. Não há um bairro espanhol na cidade. Houve conforme meus estudos e pesquisas, nos anos 1920, 1930, duas ruas que acolheram estes imigrantes a Rua Carneiro Leão e a Rua Caetano Pinto, no Brás, nas proximidades da Hospedaria dos Imigrantes. Mesmo assim, estas ruas não eram exclusivamente compostas por espanhóis, pela mescla que havia de imigrantes italianos.

---

<sup>4</sup> BURKE, Peter. *Hibridismo Cultural*. São Leopoldo: Unisinos, 2003. p. 70.

<sup>5</sup> MENESES, Ulpiano, T.B; CARNEIRO, Henrique. *A História da Alimentação: balizas historiográficas. História e Cultura material*. Anais do Museu Paulista, São Paulo: Nova série, v. 5, p. 9-91, 1997.

Os costumes alimentares exigiram um tempo para adaptação às novas formas de alimentação, diferentes da cultura original, com a introdução de novos ingredientes.

Os espanhóis achavam que o óleo, não tinha o gosto do azeite, pois o mesmo era produzido de forma natural, ou seja, das plantações de oliveiras e por eles mesmos. Para fazer os pratos de sua cozinha, os espanhóis encontravam a maioria dos ingredientes, mas alguns eram substituídos por produtos nacionais, uma vez que importá-los somente seria possível em um segundo momento, quando conseguissem um salário melhor, mesmo porque a cultura alimentar também pertence à bagagem dos que imigram.

Como relatou em entrevista Dna. Joanna. “Meu pai gostava muito de regar tudo com azeite. O pão ele esquentava com azeite na frigideira, nas batatas ia muito azeite, na sopa ele colocava também. Não me lembro que comida ele não colocava azeite”.

Ao se pensar em identidade culinária, se faz necessário pensar em ingredientes, na sua combinação, na bebida, no sabor, no aroma ou nos procedimentos que caracterizam. Os ingredientes e os procedimentos para a elaboração dos pratos são determinantes neste momento de reprodução dos mesmos.

Assim, o homem que imigrava só, rapidamente abandonava seus costumes alimentares, adaptando-se ao que era possível comer, até porque, a princípio, fazia suas refeições em pensões, ficando assim dependentes do tipo de cozinha oferecida, como aconteceu com o Sr. José Maria, que se adaptou rápido ao paladar brasileiro: “ *recuerdo que cuando yo llegué aqui em Brasil me fui a uma*

*posada em Belén, donde todos comían granos de arroz, carne y huevos fritos. Me gusto de La comida y repitió”*<sup>6</sup>



Figura 02: Sr. José Maria Lagares a direita esposa ao centro e amiga

Muitos se adaptaram rapidamente ao alimento, conforme a situação, mas outros tardaram algum tempo, mas que também acabaram por se acostumar ao novo paladar.

A dignidade de vida que o trabalho poderia oferecer, proporcionando melhores condições financeiras, era buscada pelos imigrantes em outras terras. No intuito de preservar sua memória e sua identidade, os espanhóis procuravam adquirir não só os ingredientes, mas também os utensílios necessários para a elaboração dos pratos, tais como as paellas, morteros ou almirez, que fazem parte da cultura material, uma vez que: [...] o valor simbólico que atribuímos aos objetos ou artefatos é decorrente da importância que lhes atribuí à memória coletiva, a memória que nos impele a desvendar em relação ao presente e a inventar o patrimônio dentro dos limites possíveis, estabelecidos pelo conhecimento.<sup>7</sup>

---

<sup>6</sup> LAGARES, José Maria. Entrevista concedida à autora em 14 de abril de 2012, na Casa de España. São Paulo.

<sup>7</sup> CAMARGO, Haroldo L. Patrimônio Histórico e Cultural. São Paulo: Ed. Aleph, 2002. P. 31.

## SABOR E MEMÓRIA NA COZINHA DOS IMIGRANTES

“Cada época da história modifica o que se põe no fogão e cada povo come segundo sua alma, antes talvez que segundo seu estomago.”<sup>8</sup>

A alimentação também é memória e opera muito fortemente no imaginário de cada pessoa por estar associada aos sentidos: olfato, visão, paladar e até mesmo audição. Quem não se recorda de um prato feito por sua mãe? Pode ser o bolinho de chuva ou o molho de macarrão aos domingos, com seus odores característicos que se espalham pela casa. Assim quando evocados, os alimentos imediatamente voltam à memória, pois provocam sensações.

Relembrando uma memória de infância, Maria Isabel, filha de espanhóis relatou uma lembrança alimentar vivida aqui no Brasil do prato feito pela mãe: “no domingo era costume os “ callos “ bacalhau com batatas e também o pulpo (polvo), minha mãe cozinhava na água e sal e temperava com azeite e era servido com batatas”.<sup>9</sup>

Segundo Ecléia Bosi, “[...] a memória é sim, um trabalho sobre o tempo, mas sobre o tempo vivido, conotado pela cultura e pelo indivíduo”.<sup>10</sup>

A memória do país de origem permanece repleta de recordações gastronômicas, pois o gosto sentido no lar da infância acompanha o indivíduo por toda a sua vida, constituindo-se em elemento de identidade, sendo assim

---

<sup>8</sup> BAZAN, Emília Pardo; *Apud* QUEIROZ, Maria José. A comida e a Cozinha. Iniciação à arte de comer. Rio de Janeiro: Ed. Forense Universitária, 1988. P. 128.

<sup>9</sup> LAGARES, Maria Isabel Cordo, Entrevista concedida no dia 14 de abril DE 2012 na Casa de Espanha – Sociedade Hispano – Brasileira de Socorros Mútuos e Recreio às 21:00hs.

<sup>10</sup> BOSI, Ecléia. O tempo vivo da memória: ensaio de psicologia social. São Paulo: Ateliê Editorial, 2003. p. 53.

vale a pena citar que a memória revive o cultural e o que foi aprendido como um trabalho sobre o tempo vivido.

A cozinha evoca os aromas característicos do país de origem, quase sempre pelo uso de condimentos que atuam como diferenciais identificadores. As cozinhas que emigraram possuem as marcas de identidades e permanência do grupo, e o que mais as distingue é uma combinação específica de aromas e sabores e, dentro da gastronomia espanhola, destacamos a combinação de azeite e alho.

A identidade é mantida através da cozinha, da condimentação dos pratos que, em geral, são muito semelhantes por serem elaboradas com produtos da horta, as carnes, as massas, o arroz, a carne de porco. O sabor dos alimentos pode ser considerado uma herança cultural originária da mãe, uma vez que é ela quem normalmente se dedica à cozinha e de quem dependerá o oferecimento do alimento e, a formação do gosto, ao ponto da alimentação da infância marcar o paladar e se cristalizar numa pessoa, criando até uma certa aversão ao alimento desconhecido.

Assim, as mulheres desenvolvem um papel muito importante e decisivo no processo de criação de hábitos alimentares, como destaca o Chef Arturo, em entrevista: “minha mãe me deixava cozinhar aos domingos e juntos fazíamos a Tortilla e batatas com carne de vaca ou de porco, mas as batatas estavam sempre presentes nos pratos que preparávamos, sejam fritas, cozidas ou assadas.”<sup>11</sup>

---

<sup>11</sup> SALAÑO, Arturo Frank Calvo: Chefe de Cozinha em entrevista com cedida no dia 14 de abril de 2012 em Casa de España às 08:00hs. São Paulo



Figura 04: Arturo Frank Calvo Salaño, Chef de Cozinha

Percebo desta forma que em cada trajetória de vida, em cada olhar único, estão presentes as memórias, que permitem refletir sobre as implicações de permanência ou rupturas com os costumes na alimentação.

A cozinha é referencial cultural, além de biológico, de um povo, pois muito são os fatores que atuam para as escolhas e aversões alimentares, que, embora atuem inconscientemente, revelam a essência, os preconceitos e os gostos de determinada sociedade.

Os imigrantes espanhóis entrevistados revelaram os condimentos que caracterizam os pratos de seu país, marcando-os pelo odor ou pelo sabor. O ingrediente mais utilizado é o açafrão, seguido do pimentão ou páprica.

Referindo-se ao sabor, os ingredientes que os definem na cozinha espanhola além dos condimentos já mencionados são o azeite, o grão-de-bico e as carnes.

Quanto aos pratos mais lembrados da cozinha espanhola, pelo paladar e pela memória, os entrevistados citaram a paella, a tortilla e os garbanzos ou grão-de-bico.

A cozinha espanhola não aparece entre as grandes culinárias mundiais, como a francesa, a chinesa e a italiana, por ser uma cozinha caseira, cotidiana e em muitas épocas, de sobrevivência, e também infelizmente por não ser

divulgada devidamente. Contudo, a Espanha possui regiões que oferecem uma cozinha muito apreciada pelos especialistas, como o país Vasco, rico em bosques com plantações de aspargos, e por apresentar um clima úmido, que favorece o crescimento das setas, um tipo de cogumelo, e é considerada o paraíso dos “gourmets” e o berço da culinária espanhola.

Os Vascos são reconhecidamente amantes da culinária, amam tanto a comida e a bebida que até inventaram o almoço das dez horas da manhã chamado “amarretako”.

Voltando à cidade de São Paulo, um prato muito apreciado pelas famílias de imigrantes espanhóis é a tortilla, considerada um símbolo por ter as cores da bandeira: o amarelo (ovo) e o vermelho (pimentões), acrescentada de batatas fritas no azeite.



Figura 06: Tortilla

Retornando à paella, cujo nome tem origem na palavra latina patella, que significa vasilha plana, é considerada como o prato internacional da cozinha espanhola.

Outro prato diário, caseiro e popular da Espanha é o cozido. Dona Josefa, em entrevista concedida a mim na Casa de Espanha, expressou: “ *Creo que es el cocido El platô más típico de Espanha. ES consumido do más que La paella. El*

*cocido ES toda La España. Ahora paella ES más de La parte Del sur, La parte de Valencia*".<sup>12</sup>

“As tapas”, como explicou o Chef. Arturo, são consumidas nos bares ou nas casas, e são servidas antes das refeições como entrada, fazem parte de todo um clima espanhol, de uma tradição que inclui um bom vinho, embutidos como o salame espanhol, chamado “chorizo”, ou algum petisco.



Figura 07: Tapas

Quando se trata de hábitos alimentares, a influência da mulher como já foi citado é indiscutível, pois é na maioria das vezes, a responsável pelo processo da continuidade, e nota-se em entrevista que a tradição, mesmo que adaptada em outro país é praticada, principalmente se a mulher é “espanhola”, seus filhos procuram alguns hábitos alimentares para que a tradição e cultura não se percam com o passar das gerações, como relatou o Sr. Candido, sócio proprietário do restaurante “O Gaiteiro”.

“Aprendi a cozinhar com a minha mãe e também com a minha sogra. Desde pequeno ajudava a preparar o cozido e as tortillas. Hoje o que eu aprendi, aprofundei e cozinho em meu restaurante, eu mesmo gosto de lavar e preparar as lulas, preparo os molhos e monto os pratos espanhóis, todos os dias sirvo Pulpo

---

<sup>12</sup> LAGARES, Josefa Cordo. Entrevista concedida no dia 14 de abril de 2012 na Casa de España as 22:15hs.

à Gallega e Calamares em su tinta e faço o lanche de Jamón à Catalana, que é muito apreciado pelos clientes da casa.”

## **FESTIVIDADES DOS IMIGRANTES ESPANHÓIS**

A identidade do imigrante se dá, quando o mesmo deixa a sua terra natal, constrói e reconstrói seus costumes e tradições e neste vai e vem é que se forma a sua cultura e faz-se assim da culinária uma expressão da sua vida entre dois mundos distintos.

As festas não são apenas propiciadoras de socialização, pois, ao reunirem as pessoas num ato de memorização, geralmente ao redor dos pratos, também perpetuam costumes.

Pude observar que as comidas oferecidas nas festas, além de valores implícitos, possui um caráter simbólico de memória, pertencimento e de identificação dos seus participantes, principalmente em comemorações de grupos de imigrantes, uma vez que compartilhar alimentos especiais, trabalhosos na maioria das vezes, revigora os laços de solidariedade, de ajuda mútua e de pertencimento. A festa parece ser um momento privilegiado, em que as comidas representam a tradição e expressam identidade, mesmo porque é a comida que vem dos antepassados os que não ocorrem na comida de todo o dia, pela rapidez necessária a elaboração do prato.

A Sociedade Hispano-Brasileira de Socorros Mútuos, uma das mais antigas associações de espanhóis em São Paulo possui um acervo de livros e atas das reuniões de diretoria, caixas e assembleias sob sua guarda, é uma fonte

primária, onde registra as discussões que o grupo de imigrantes espanhóis mantinha em suas reuniões mensais.



Figura 08: Entrada principal da Casa de España

Sobre as festividades o que se pode encontrar neste acervo são os registros de convites vindo de outra associação de espanhóis, como a *Federacion Española*, que solicitava o empréstimo de cadeiras e camarotes para a realização dos eventos.

Nos anos cinquenta, aparecem nos registros os jantares em homenagem ao cônsul da Espanha, o Sr. Barnabé, e ao Dr. Antonio Moreno Gonzalez, mas não foram registrados os cardápios oferecidos. O aumento das festas foi considerável nesta época, incluindo o aparecimento do “churros” nas comemorações do Clube Espanhol, como aparece nos registros: “Sr. Mendes contratou pessoas que se incumbiram de preparar churros, e já estava providenciando uma barraca especial para este fim, uma vez que não era possível no local e da forma que estava preparar os churros em terrenos abertos”.<sup>13</sup>

<sup>13</sup> Sociedade de Socorros Mútuos. Livro 54º, Ata de 10 de agosto de 1958, p. 45.

Não existe registro de paellas, nem de tortillas nestas festas, mostrando a simplicidade dos imigrantes que faziam suas comemorações com sanduiches e bebidas – vinhos, cervejas e guaranás de uma maneira bem brasileira por sinal.

A Casa de España, além dos livros de atas de todas as associações espanholas existentes, possui um acervo de periódicos e revistas da colônia espanhola numa sala denominada CEME – Centro de Memória Espanhola. Entre as revistas, a Alborada ainda está sendo editada mensalmente e enviada a todos os sócios do Clube Espanhol, mantendo um elo de comunicação importante entre os imigrantes.



Figura 09: Revista Alborada edição 237/2011

Atualmente a revista continua a ser editada para os sócios e algumas são distribuídas para os visitantes durante as festas.

A Casa de España apresenta tradições espanholas nas suas danças típicas e na cozinha regional feita pelas comissões regionais. As festividades seguem calendário pré-estabelecido, onde procura fazer com que as datas coincidam com as mesmas comemorações que ocorrem na Espanha.

No salão nobre os convidados servem-se dos pratos oferecidos e as bebidas como vinho, refrigerantes e a famosa sangria. Durante o jantar há apresentação da dança típica da região conforme o calendário da festa. É uma

festa bastante animada, como não poderia deixar de ser, já que os espanhóis adoram se divertir e dançar.



Figura 10: Festa da Casa de España

Não há festa sem comida, uma vez que é um elemento importante e imprescindível, sendo que cada comemoração exige um determinado prato. O costume de reunir-se em torno de uma mesa para confraternização não só está ligado aos espanhóis, mas a todos os países.

Somente os asturianos possuem uma comissão de senhoras para preparar seu prato emblemático, a “fabada”, que é constituída com ingredientes imprescindíveis, como a morcilla e o feijão de astúrias, trazidos das Astúrias. Espanhóis de todas as regiões se confraternizam nas festas, preparadas com muito esforço e carinho por um grupo que procura manter o clube vivo e atuante. Este grupo organizador é composto, em sua atual diretoria, por brasileiros simpatizantes à festas da colônia, bem como por seus descendentes.

Apesar de contemplar apenas um pequeno grupo de imigrantes e seus descendentes, as festas da sociedade perpetuam, de certo modo, os costumes gastronômicos da Espanha já que nelas são servidas as comidas típicas, os

vinhos espanhóis, tinto e branco acompanhado de embutidos e desta maneira o sentimento de pertença é reforçado.

### **PAELLA, MIGAS, PUCHEROS, EMPANADAS, BUTIFARRAS...**

Os imigrantes espanhóis, tidos como os mais pobres dentre os demais imigrantes, com uma cultura alimentar bastante simples, baseada na produção regional, sofreram um processo de adaptação em que tiveram que incorporar os alimentos básicos da cozinha brasileira, como o arroz e o feijão, na sua cozinha diária, por serem ingredientes de bons preços na cidade.

A paella surgiu na Espanha, nos séculos XV e XVI, na região de Valência, onde camponeses saiam para trabalhar levando apenas arroz, óleo de oliva e sal. Utilizavam uma panela redonda e rasa com duas alças a qual facilitava o cozimento e que a chamavam de “paella”. Em entrevista com o Chef de cozinha da Casa de Espanha ficou o relato: “dependendo da região onde os espanhóis se encontravam (campo ou mar), a paella tinha sua característica própria. Se os espanhóis trabalhavam próximo ao mar a paella certamente teria peixes e frutos do mar (paella marinara), e se trabalhava no campo a paella teria frango, coelho, carne de porco, etc.”<sup>14</sup>

---

<sup>14</sup> SALAÑO, Arturo Frank Calvo: Chefe de Cozinha em entrevista com cedida à autora no dia 14 de abril de 2012 em Casa de España. São Paulo



Figura 11: Paella preparada na Sociedade hispano-brasileira de Socorros Mútuos e Recreio

Hoje a paella é um prato muito apreciado em São Paulo por turistas e paulistanos e há uma diversidade de receitas sendo que a Paella Valenciana passou a ser um prato misto, composto de carnes e frutos do mar.

No imaginário de diversos países, a Espanha tida como uma grande Andaluzia, de calor, festas, flamenco, a paella fica como o seu prato representativo sempre coberto e repleto de camarões e de frutos do mar.

As tradições alimentares espanholas se apresentavam na cozinha cotidiana, no cozido que representa o prato de todo o território, no peixe frito dos andaluzes, nas empanadas galegas, etc. As dificuldades encontradas para a obtenção dos ingredientes para a feitura do prato, vivendo em outra cidade e o processo normal criado pela troca de pratos, de receitas e de preparações entre os grupos imigrantes, levou os espanhóis à mudança de hábitos muito rapidamente. Não poderia deixar de citar a forte influência portuguesa, de cozinha igualmente ibérica em nossa alimentação, com muita batata, arroz e peixes onde veio a facilitar a rápida adaptação.

Aos domingos as famílias espanholas reproduzem o “cozido” ou “puchero” como é conhecido, feito de grão-de-bico. Há também as mesclas entre o mesmo e empanadas de peixe ou de carne.



Figura 12: Vicente e Joanna Gonçalves saboreando o puchero num almoço de domingo

Os pratos de origem, geralmente recordam a Espanha ou o “pueblo” onde nasceram, como a tortilla, feita de ovos batidos como uma omelete, acrescido de batatas cortadas em cubos. As “migas” que são feitas de pão em migalhas, frito no azeite e alho e servido com sardinhas ou pimentões fritos e os pucheros, que levam batatas, couve, carne de porco, muito azeite e alho, pratos feitos em toda a Espanha e que leva legumes próprios do lugar, muito parecido com o cozido português.

Habitualmente os espanhóis preparam seus alimentos reproduzindo suas tradições aqui como: o arroz, as batatas, carnes, muito peixe, principalmente sardinhas fritas ou à escabeche, muitos pratos de frutos do mar, semelhantes às caldeiradas portuguesas, que até hoje são mantidos em famílias, pelo menos duas vezes por semana. Como relatou Joanna:

“Lá em casa sempre fazemos as sardinhas à escabeche e comemos com pão ou com arroz. O grão-de-bico faço com linguiça e comemos com arroz, meu pai era espanhol de Barcelona e minha mãe filha de italianos, a comida era mais a moda italiana, fazíamos capelletes, pizzas e macarrão em casa”.



Figura 13: Dna Joanna Gonçalves, filha de espanhol

As butifarras permanecem no cardápio das famílias espanholas em São Paulo. Este prato típico da Cataluña é preparado com carne de porco fresca e com uma grande quantidade de pimenta e especiarias. As duas variedades de butifarras mais conhecidas são: a butifarra preta, preparada com carnes magras, gorduras e sangue de porco, e a butifarra branca, preparada apenas com carne magra.

Dona Josefa em entrevista concedida relatou que sua filha é proprietária de um restaurante na Avenida do Café, em São Paulo, chamado “O Gaiteiro” (nome dado em homenagem ao pai José Maria Lagares), tocador de gaita de fole (galega) na Casa de Espanha. Conta que no estabelecimento de sua filha o cardápio é composto de uma mescla da culinária brasileira com a culinária espanhola, e as butifarras não poderiam deixar de estarem presentes como um dos embutidos mais apreciados da casa. São preparadas toda semana com carnes frescas e servidas com uma fatia de pão de espessura média, acompanhado de pimentões fritos e salada de alface com azeitonas pretas.



Figura 14: Candido e Maria Izabel do restaurante O Gaiteiro

## Conservação dos Sabores

Alguns imigrantes espanhóis se especializaram na fabricação de embutidos como linguiças, chorizos e butifarras, procurando manter o sabor original destes alimentos.

Hoje os embutidos podem ser encontrados em São Paulo em diversos pontos de venda como o Mercado Municipal da Cantareira e no Mercado Central.

Salamanca é conhecida como a capital do jamón ibérico, e em Catanduva, no Estado de São Paulo, região de concentração de espanhóis imigrantes, têm os irmãos Silvestre, Gregório e Apolinar que possuem um frigorífico conhecido e importante na cidade e pela sua produção de jamón de qualidade.

Salamanca é o nome deste frigorífico, onde os irmãos começaram com a produção de mortadelas, linguiças, salsichas e outros embutidos. Adquiriram uma granja e iniciaram a criação de porcos no sistema da Espanha, onde o animal é alimentado em condições especiais para garantir o sabor da produção de jamón, que é o pernil do porco curado.

Muitos frigoríficos tentaram produzir o jamón ibérico, mas apenas o Salamanca conseguiu produzir o mesmo igual ao da Espanha, perdendo apenas para o Pata negra.

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

O conteúdo exposto ao longo do presente trabalho, permitiu um olhar mais atento aos costumes alimentares dos imigrantes espanhóis de São Paulo. A busca de respostas às indagações pertinentes ao processo de imigração, como o porquê da partida, a chegada, e como se deu a adaptação em um novo continente, impulsionou o início da pesquisa. O diálogo estabelecido com as fontes orais, através das entrevistas realizadas com os imigrantes espanhóis e seus descendentes, revelaram as memórias com relação aos odores e sabores da terra distante, que ofereceram alguma visibilidade a respeito da gastronomia aqui praticada.

A alimentação produz marcas significativas no gosto e nos costumes dos que deixam sua terra, seja quando criança, adulto, em família ou sozinhos.

A culinária representa uma linguagem presente, visível pelos símbolos e signos que identificam um grupo, tendo também valor de pertencimento. Existem ingredientes que caracterizam a cozinha espanhola pelo odor e pelo sabor, como a combinação, azeite de oliva e alho ou o açafrão que colore a paella, perfumando-a e dando uma identidade espanhola ao prato.

Não há um exagero de restaurantes de cozinha espanhola na cidade de São Paulo, e se deve, entre outros motivos, pela visão dos comerciantes do lucro rápido, apostando assim, em cozinhas mais vendáveis, como a italiana, a chinesa e a árabe. As pessoas que buscam o sabor desta cozinha, pelo prazer de comer ou pelo imaginário produzido, não o fazem constantemente ou diariamente, pois estes pratos são considerados apropriados para reuniões ou confraternizações em clubes, restaurantes ou em casa com a família. A paella, mesmo sendo um prato muito conhecido e saboroso, não é servida no cotidiano paulistano. Em entrevistas com alguns proprietários de restaurantes constatei que a maioria mesclam o cardápio entre culinária espanhola e brasileira.

Os pratos caseiros da cozinha espanhola, como o puchero, o cozido, as tortillas e as tapas, são de fácil elaboração com ingredientes disponíveis no mercado, mas nem sempre atendem ao gosto ou ao paladar do brasileiro. As pessoas não estão acostumadas aos ingredientes da cozinha espanhola, como o grão-de-bico, a carne de porco, o cordeiro, os frutos do mar e os peixes.

No estudo realizado pude observar que as festas são consideradas locais de memória e identidade, pois além da festa em si, ainda existe a oportunidade de saborear os pratos típicos e as bebidas, geralmente o vinho e a sangria.

Os imigrantes espanhóis passaram por problemas quando chegaram à São Paulo, relativo à busca de acomodações e de emprego, à adaptação da vida diária e ao idioma, que, embora semelhante, dificultava a comunicação. Quanto à alimentação, no início havia algumas dificuldades para encontrar alguns dos produtos básicos da cozinha espanhola, tais como o azeite de oliva e o açafraão, sendo assim, alguns ingredientes tiveram substituição. Mais tarde, quando os frigoríficos de propriedade de espanhóis surgiram na cidade, os embutidos passaram a ser comercializados, facilitando a manutenção da tradição culinária na cidade de São Paulo.

São poucos os locais que permitem reviver as tradições espanholas, mas são de qualidade e ajudam a reforçar as identidades e o sentimento de pertença dos espanhóis que aqui escolheram viver.

A questão do tempo deve ser considerada, por sua relevância. Os hábitos e costumes alimentares vão se transformando com o passar do tempo. Mudanças importantes ocorreram na Espanha e no mundo, e sempre ocorrerão, e com isso a alteração de hábitos, como por exemplo, a diminuição de gorduras e açúcares, para uma vida mais salutar, principalmente para os que alcançam a meia idade, mas por outro lado, os jovens na sua maioria, adotaram os sanduíches e voltam a comer com as mãos.

Os imigrantes mesclaram seus costumes com a culinária praticada na cidade, uma das mais variadas, não só pela imigração recebida, como também pela imigração constante que produz sabores para todos os gostos. As segundas e terceiras gerações de imigrantes já não trazem em sua memória o sabor aprendido, nem o consumo alimentar de ingredientes tão característicos e marcantes, mesmo porque seus hábitos alimentares foram formados aqui. Em algum momento poderá surgir algum ato de memória dos antepassados que evoque costumes e hábitos, revivendo os sabores dos imigrantes espanhóis,

esporadicamente ou em ocasiões determinadas, ao se reunirem para compartilhar uma paella com familiares ou amigos, ao preparar um puchero, umas migas ou uma tortilla para a família. Estes momentos tão preciosos de reviver, rememorar o sabor e o odor da cozinha espanhola, podemos considerar como um símbolo de identidade e reconhecimento.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

BAZAN, Emília Pardo; *Apud* QUEIROZ, Maria José. A comida e a Cozinha. Iniciação à arte de comer. Rio de Janeiro: Ed. Forense Universitária, 1988. P. 128.

BOSI, Alfredo. Dialética da Colonização. São Paulo: ed. Companhia das Letras, 1999.

BOSI, Ecléia. O tempo vivo da memória: ensaio de psicologia social. São Paulo: Ateliê Editorial, 2003. p. 53.

BURKE, Peter. Hibridismo Cultural. São Leopoldo: Unisinos, 2003.

BRAUDEL, F. O espaço e a História no Mediterrâneo. São Paulo: ed. Martins Fontes, 1998.

CAMARGO, Haroldo L. Patrimônio Histórico e Cultural. São Paulo: Ed. Aleph, 2002. P. 31.

CERTEAU, Michel de. A invenção do Cotidiano 2: morar, cozinhar. Petrópolis: ed. Vozes, 1998.

FAUSTO, Boris (org). Fazer a América: A imigração em massa para a América Latina. São Paulo: Edusp, 1990.

GATTAZ, André Castanheira. Braços da Resistência, uma história oral da imigração espanhola. Dissertação, Mestrado em História, USP-SP, 1995.

HALL, Stuart. A identidade cultural na pós-modernidade. Rio de Janeiro: DP&A, 1999. P. 62. A questão da identidade cultural. Campinas: FCH/UNICAMP, nº 18, dez. 1995.

HECH, Marina; BELLUZO, Rosa. Cozinha dos Imigrantes, Memórias & Receitas. São Paulo: Melhoramentos, 1999.

MATOS, Maria Izilda Santos de. Cotidiano e Cultura: História, Cidade e Trabalho. Bauru-SP: EDUSC, 2002.

MEIHY, José Carlos Sebe Bom. Manual de História Oral.

MENESES, Ulpiano, T.B; CARNEIRO, Henrique. A História da Alimentação: balizas historiográficas. História e Cultura material. Anais do Museu Paulista, São Paulo: Nova série, v. 5, p.9-91, 1997.

POULAIN, Jean Pierre. Sociologia da alimentação. Florianópolis: UFSC, 2004.

SCHWARCZ, Lilia Morilz (ORG). História da vida privada no Brasil: Contrastes da Intimidade Contemporânea. Vol. IV. São Paulo: Ed. Cia das Letras, 1998.

THOMPSON, E.P. “O termo ausente: “Experiência” In. A miséria da teoria: ou um planetário de erros. Rio de Janeiro: Zahar, 1981.

VERO, Judith. Alma Estrangeira: Pequena história de húngaros no Brasil, processos identitários. São Paulo: Agora, 2003.

**Endereço eletrônico:**

[www.lacorunã.com.br](http://www.lacorunã.com.br). Acesso em: 10/02/2012

[www.doncurro.com.br](http://www.doncurro.com.br). acesso em 30/04/2012

[www.ofuentes.com.br](http://www.ofuentes.com.br). Acesso em: 02/05/2012

[www.salamanca.com.br](http://www.salamanca.com.br). Acesso em: 20/06/2012

### **Outras Fontes:**

Livro de Ata da Sociedade de Socorros Mútuos. Livro 54º, Ata de 10 de agosto de 1958, p. 45.

Revista História Viva. 70 anos da Guerra Civil Espanhola. ano VI. Nº 70

Alvorada. Informativo de La Sociedade Hispano Brasileira. Nº 237 ano 2011.

**ARTURO FRANK CALVO SALANÕ:** é Chefe de Cozinha da Casa de Espanã desde 1980, onde organiza e prepara as festas. Trabalha em seu próprio restaurante no bairro de Santana, na zona norte de São Paulo, onde privilegia a culinária espanhola em seus pratos diários. Coursou a Universidade de Gastronomia na Anhembi/Morumbi em 2001. Participara no segundo semestre de 2012 da elaboração de um livro pela editora TVS, cujo título: “Da Copa para a Cozinha” onde Chefs de diversos países participarão da elaboração de pratos internacionais, relacionados à Copa do Mundo de 2014. O Chef Arturo foi escolhido para preparar um prato Chileno. A entrevista foi realizada em Casa de Espanã no dia 14 de abril de 2012.

**CANDIDO PEREZ.** Nascido em 28 de agosto de 1967, em São Paulo. Filho de espanhóis da Galicia, José Perez e Rosália Touceda Perez. Entrevista concedida em seu estabelecimento comercial no dia 19 de junho de 2012.

**JOANA MENDEZ GONÇALES.** Nascida em São Paulo, no dia 03 de março de 1939. Filha do espanhol Clemente Mendez e de Chiarina Adelina Begotti Mendez (filha de italianos). A entrevista foi realizada no dia 14 de junho de 2012 em sua residência.

**JOSÉ MARIA LAGARES.** Nasceu em La Corinã. Chegou sozinho ao Brasil com 19 anos na intenção de aventurar-se e ficar rico. Desembarcou no Porto de

Santos em 1954, e residiu por dois anos numa pensão no bairro do Belem. Em 1956, mudou-se para uma outra hospedaria, localizada na Praça da Arvore. Casou-se com a espanhola Josefa Cordo Lagaris em 1959. A entrevista foi concedida no dia 14 de abril de 2012, na Casa de Espanha.

JOSEFA CORDO LAGARES. Nasceu na região da Galícia, na Província de Pontevedra. Chegou ao Brasil em 1957 aos 18 anos com o seu pai José Cordo Magarinhos. Trabalhou sempre em casa de família. Casou-se com o espanhol José Maria Lagares. A entrevista foi realizada no dia 14 de abril de 2012 em Casa de Espanã.

MARIA CRISTINA FERNANDEZ PARASELLI. Filha de espanhóis, nasceu no dia 04 de junho de 1953 em São Paulo. Filha de José Belarmino Fernandez e Jacinta Avelina Josefa Fernandez, ambos nascidos em Galicia na Provincia de Pontevedra na cidade de Cangas do Marrazo. Trabalhou por mais de dez anos como professora de espanhol na Sociedade Hispano-Brasileira de Socorros Mútuos – Casa de Espanã. Entrevista concedida em 13 de junho de 2012 às 16:30, na Padaria D. Izolinano Tatuapé.

MARIA ISABEL CORDO LAGARES PEREZ. Nascida em 14 DE AGOSTO DE 1965. FILHA DE José Maria lagares (La Corunã) e Josefa Cordo Lagares (Galicia). Entrevista concedida em seu estabelecimento comercial no dia 19 de maio de 2012.

VICENTE GONÇALES FILHO. Nascido em Jurema, São Paulo, no dia 06 de maio de 1940, filho de Vicente Gonçalves Filho e Isaura Pazze Gonçalves. Neto de espanhóis por parte de pai. A entrevista foi realizada no dia 14 de junho de 2012 em sua residência.