

COLONIE MISSIONARI ITALIANI NELLE FORESTE DEL BRASILE - PE. LUIGI MARZANO - 1903

FABIANO DELLA BONA

Universidade Federal do Paraná

“Quando si torna da lontano paese, mentre si desta novità, si desta pure interesse; dimodoché vien naturale l'esser circondati dagli amici e conoscenti con un mondo di domande attorno alle regioni da cui si viene, agli abitanti, al clima, ai prodotti, usi e costumi.

A tante interrogazioni è impossibile il poter rispondere tutto in una volta senza rompersi la testa. Questa curiosità fa onore perché l'uomo civile non deve soltanto interessarsi di quanto succede lui d'intorno; ampio estesissimo è il mondo e tutte le creature ragionevoli sono unite a noi col vincolo della fratellanza. Interessarsi di loro è interessarsi di noi stessi.

Visto come sempre sono lette con gusto le relazioni dei missionari all'estero, in modo particolare quelle che trattano d'un paese dove vivono migliaia di nostri connazionali emigrati, mi accinsi a questo modesto lavoro.

Parlerò in primo luogo dell'origine della missione torinese al Brasile; dirò della fondazione, sviluppo e progresso delle colonie italiane, e da ultimo passerò alle impressioni del nuovo paese, usi, costumi, agricoltura, caccie, animali ed ultimi svolgimenti della colonia di Urussanga.

Possa questa mia fatica incontrare buona accoglienza! Dimando poi venia dell'abito semplice di cui vestito questo mio scritto, ma lo garantisco

*veretiero. Neppure l'interesse mi poteva indurre a ciò, poiché il frutto di questa meschina opera è totale beneficio d'un istituto italiano erigendo in Urussanga, diretto da suore, per l'istruzione ed educazione dei figli dei coloni italiani. Il pensiero di aver coadiuvato alla maggior gloria di Dio ed al benessere del povero colono italiano erit merces mea magna nimis.*¹

Così inizia la sua narrativa Pe. Marzano, missionario apostolico torinese che, nel 1896, dopo aver letto il *Bollettino degli operai evangelici*, appena uscito dal seminario, decise di “*viaggiare in America in soccorso di tanti fratelli*”. Tre anni più tardi, per intercessione del Canonico Serasio, sempre a Torino, ebbe l'occasione di incontrare il Monsignor Vescovo di Curityba, S. Ecc. Rma. José de Camargo Barros. Secondo l'autore, “*nella visita che fa alle nostre colonie italiane, parla la nostra lingua con grande consolazione dei nostri emigrati*”. Il vescovo accettò P. Marzano e disse che dopo pochi mesi lo avrebbe nominato parroco di un'importante popolazione in Brasile: quella di Urussanga, “*una buona colonia italiana*”.

“L'emigrazione non dinota sempre povertà, come alcuno pensa erroneamente, ma più spesso è manifestazione caratteristica d'un popolo forte, che non è viziato. E l'elemento emigratorio non è d'infamia per una nazione, bensì una estensione della razza, una nuova diramazione di parentela, e manifesta quindi l'ingrandimento di questa nazione” segue a giustificare la sua scelta il sacerdote torinese. “Negli emigrati d'emigrazione permanente, tanto più nelle colonie estere, dove l'agricoltore italiano è possedente e tiene quella terra come sua futura dimora, la residenza di un sacerdote connazionale è della massima importanza”.²

Il sogno della terra e di esserne padrone scappando così dalla mezzadria, attirava l'attenzione degli italiani. La possibilità di liberarsi dai grandi latifondisti, dalle condizioni precarie di lavoro, dalla fame e dalle malattie era l'idea propagandata dal governo e dalle agenzie per l'immigrazione.

ART.92 – Il Governo Federale promuoverà l'introduzione d'immigranti che essendo agricoltori e accompagnati dalla famiglia, desiderino fissarsi nel paese come proprietari territoriali, nei lotti delle colonie, oppure in altre terre in condizioni da soddisfare le esigenze di questo decreto.³

Ovviamente non è stata così la realtà, come già letto e riletto nelle relazioni degli immigranti arrivati in Brasile alla fine del XIX secolo.

Padre Luigi ha lasciato l'Italia il giorno 15 novembre 1899, imbarcato su Minas, “*un grande bastimento, non molto celere, senza lusso, ma d'una robustezza non ordinaria, di cento metri di lunghezza per dodici di larghezza*” sbarcò al porto di Rio de Janeiro il 6 dicembre 1899, in compagnia dell'amico, anch'egli missionario, D. Pizzio.

Trascorsi un paio di giorni a Rio, si imbarcò diretto a Paranaguá, “*porto sicuro dello Stato di Paraná, la cui capitale Curityba, a cui si giunge con un tronco di ferrovia, salendo progressivamente, arrampicandosi fra monti, sorpassando valloni sopra ponti in ferro fino a giungere all'altipiano della capitale, la quale gode d'un clima incantevole d'una perpetua primavera. In Curityba, v'ha la sede vescovile*”.⁴

Il viaggio continuò verso Desterro (attuale Florianópolis) e da lì P. Luigi prese il vapore Laguna, diretto verso la città omonima. Conosceva Laguna perché aveva dato i natali ad Anita Garibaldi, *“delle cui gesta, come di quelle di suo marito, ancor oggi perdura la memoria”*.⁵

E Segue descrivendo il viaggio e il territorio catarinense. Ma è la parte Terza, intitolata *Vita, Usi e Costumi del Nuovo Paese* quella che sarà presa in analisi.

La descrizione di Marzano segue il miglior stile della narrazione dei missionari. Permeata di ringraziamenti a Dio e di riflessioni teologico-religiose, a volte è eccessivamente etnocentrica. L'esuberanza del Brasile, delle sue vergini foreste popolate da *“selvaggi che non hanno un'anima come la nostra; forse l'uccidere tali nostri fratelli non è un colpevole omicidio. Lasciamo tutto nelle mani della Divina Provvidenza e verrà l'ora in cui acquisteremo nei selvaggi del bosco tante anime per la civiltà e pel Paradiso”* ⁶.

Tale diversità non avrebbe potuto non meravigliare l'europeo. Era già successo nel 1492. Marzano è rimasto ancora più impressionato perché abitava a Torino, metropoli della Belle Époche italiana e importante centro europeo. Pur avendo seguito la sua vocazione, i contrasti fra Torino ed Urussanga erano troppo grandi.

Quando parla però delle abitudini alimentari degli immigranti italiani in Brasile, anche se superficialmente, mette sempre in evidenza le differenze tra la nuova terra e la sua patria. Tra l'altro, Torino ha sempre goduto una fama di raffinato gusto gastronomico sin dai tempi del grande cuoco di Corte, il Messisburgo. Riso e fagioli per lui era una combinazione stranissima. Senza nominare la patata dolce e i frutti esotici.

È ormai risaputo che le condizioni socioeconomiche nel Veneto, per esempio, negli ultimi decenni del XIX secolo erano problematiche. La tradizione orale e scritta non ci smentisce: in Veneto la fame era una realtà e alcuni cibi come il pane bianco, quello di grano, erano riservati soltanto ai malati o ai ceti benestanti.

Marzano lo trova anche in Brasile questo concetto. Qui il pane bianco era un cibo costoso e ad uso medicinale. Ma anche in Italia, per molti appartenenti ai ceti più disagiati delle diverse province, il pane di grano restava sempre una sorta di miraggio, un sogno realizzato poche volte nel corso della vita.

“Quindi per avere un po' di pane di farina bisogna ricorre al negoziante. Questi importa la farina dall'Argentina a prezzo abbastanza elevato, ed il più delle volte sta farina è alterata o alquanto deperita, dimodoché v'ha dei coloni che passano anni senza gustare il pane, ad eccezione che vengano colpiti da malattia. Per altro i Veneti e i Friulani non sentono il bisogno del pane, poiché in Italia raramente ne mangiavano. Anzi, avendo un giorno domandato ad un vecchio se era mai stato ammalato, mi rispondeva: - Ho 87 anni, e grazie a Dio non ho ancora gustata una *ciopa de pan* (una pagnotta di pane)- volendo dire che non era mai stato ammalato, mettendo il pane fra le medicine. Eppure era sano ed allegro, che era un piacere a vederlo”.⁷

“Chi pane mi dà mi è padrone” dice l’antico proverbio contadino. Il pane è l’elemento culturale, cardine di tutti i regimi alimentari tradizionali. Che il pane sia elemento caratterizzante della vita e delle culture meridionali, delle isole e di altre parti del Mediterraneo è attestato dagli studi del passato e dei nostri tempi dedicati ai cereali e al pane da archeologi, storici, antropologi, folkloristi, letterati e nutrizionisti.⁸

Tanti studiosi si sono dedicati esclusivamente ai problemi del grano, ma pochi sono quelli che si sono dedicati allo studio del consumo del mais, il suo grande sostituto. Si sa anche che i ceti popolari ricorrevano a “granaglie”, a cereali minori, legumi, lupini, castagne, mais e, in tempi di gravi crisi, a erbe selvatiche per la panificazione, per esempio.

Il mais, la cui tradizione risale alla prima metà del ‘700, ‘mischiato’ ad altri cereali, a legumi e, talvolta, ad erbe, usato per fare il pane, schiacciate, frittelle cotte nel grasso, focacce, ‘pizze’ e polenta, si è ormai inserito, a scapito del frumento e di altri cereali, soprattutto orzo, segale, avena e farro, nei regimi alimentari popolari. [...] Nei primi anni del Novecento, nonostante alcuni miglioramenti nei consumi alimentari, il pane di grano resta eccezionale per i lavoratori della terra, che ricorrono al mais e a ‘mixture’ varie di cereali e legumi per la panificazione”.⁹

E appunto al mais o granoturco P. Marzano dedica alcune pagine della sua relazione.

“Preparato così il terreno coll’incendio, quali sono le piantagioni? La principale e più rimuneratrice è la seminazione del mais o granoturco. Questo non viene piantato come si usa in Italia, ma in tanti piccoli buchi alla confusa, per lo più distanti l’una dall’altro la lunghezza del manico della zappa. In questi buchi mettono quattro o cinque grani di meliga da cui vengono altrettante piante rigogliose dell’altezza di oltre quattro metri; ogni pianta produce anche 40 o 50 sacchi di raccolto. Il tempo utile per seminare è dai primi di ottobre sino ai primi di febbraio, e in tre mesi il raccolto viene a maturità.

Pel raccolto non v’ha tempo fisso, poiché quando la pianta è secca, i coloni la piegano colle panocchie al basso, e rimangono colà come in un sicuro granaio, ed anche tutto l’anno senza deteriorarsi. Quando occorre raccogliere per preparare il terreno ad altra seminazione, si prendono le panocchie, e, senza spogliarle, si portano in apposite capanne dove si lasciano sino a tanto che ve ne sia il bisogno. Le foglie preservano le panocchie dagli insetti e dall’umidità, e solo allora queste si spogliano e si riducono in grani, i quali si lasciano un sol giorno al sole per meglio essicarsi.

Il granoturco è il cibo quotidiano dei coloni, i quali fanno la polenta anche tre volte al giorno: quel che sopravanza si adopera per ingrassare i maiali o per biada ai cavalli.

L’exportazione del granoturco si fa in piccole proporzioni, non già perché vi manchi, ma bensì perché le spese di esportazione superano il prezzo del medesimo. Per esempio, se si vende al prezzo di 3 mila reis (poco più di 3 lire) al quintale, quando giunga a Rio de Janeiro la spesa sarà di altri 3 mila reis, quindi chi mai può azzardarsi in tale negozio? Il colono perciò invece di fare grandi piantagioni di meliga, il che sarebbe facile, si limita al bisogno della casa e degli animali”.¹⁰

Più avanti commenta: *“Come dissi nel capitolo anteriore, il frumento non dà risultato, la vita intischisce, manca perciò il pane e il vino al*

bisogno. Colla sola polenta ed acqua, ne vengono per conseguenza l' esaurimento di forze e l'anemia, malattia che si può dire generale, benché benigna".¹¹

Cosa avrai voluto dire con “benigna” il P. Marzano? Magari paragonata alla pellagra? Questa malattia, come ricorda Sorcinelli, “se le popolazioni della Lombardia, del Piemonte, dell'Emilia e anche in certe aree del Veneto hanno raggiunto a quel punto livelli di nutrizione relativamente più soddisfacenti, province mezzadrili dell'Italia centrale come Perugia, Macerata, Pesaro-Urbino sembrano aver compiuto invece un passo indietro e alla fine del secolo conoscono i massimi livelli di diffusione dell'endemia che si collega all'uso della polenta”.¹²

Altri studiosi come il Gherardi affermavano che “*la grandissima maggioranza e di campagna e di paese si nutre di cibo vegetale ed eccezionalmente di carne. Questa alimentazione è costituita per tutti i contadini e per buona parte dei paesani, di farina di grano turco confezionata in pani o schiacciate, cui i meno poveri aggiungono un companatico di erbe raccolte nella campagna, scarsamente condite. I più poveri mangiano solo il pane o le schiacciate ed i miserrimi aggiungono alla farina di mais anche quella di fava: si comprende come questo nutrimento pesantissimo allo stomaco offra il vantaggio economico di saziare prestamente, ma abbia uno scarsissimo valore nutritivo, per cui raramente dato di vedere delle costituzioni robuste e dei volti rubicondi, mentre prevalgono i temperamenti linfatici cioè le costituzioni anemiche e scrofolose*”.¹³

La differenza, dunque, fra il Brasile e alcune parti dell'Italia contadina era nel modo di consumare il mais. La polenta senz'altro ancora imperava sulle tavole dei coloni, ma non più priva di contorni. Le rare erbe raccolte in campagna e l'inesistente carne in Italia, non era una verità in Brasile.

“*Prima cura dei Veneti fu di seminare le famose radicchie, che sono il cibo quotidiano della sera, al punto che se mancano le radicchie per l'insalata che mangiano colla polentina, dicono di non aver cenato*”¹⁴ sottolinea Marzano. “*Tutti gli animali che aiutarono l'uomo, l'accompagnano e concorrono al suo benessere, si trovano pure nel Brasile. Appena i coloni si trovarono nella possibilità di comprare e mantenere un animale, si procurarono tosto una vacca, per provvedere il latte ai loro bambini, ed alla famiglia il formaggio, cibo prediletto dei Veneti. [...] Il maiale è l'animale che più rimunera le fatiche; ogni colono ne tiene molti, li ingrassa e poi vende il lardo. [...] Galline, oche, anitre, tacchini e galline faraone popolano il pollaio del Brasile come quello dell'Italia, e tutti questi animali hanno i medesimi istinti.*”¹⁵

I contadini hanno avuto l'opportunità di saziare la loro fame e di colorare un po' la loro tavola, anch'esso un simbolo di abbondanza e ricchezza perché, secondo Teti, “*l'altra grande opposizione alimentare e sociale, a cui sembra corrispondere – anche se non meccanicamente – un contrasto di tipo cromatico, 'e quella tra poveri, mangiatori di erbe verdi, e ricchi, mangiatori di carni rosse o, bianche'*”.¹⁶ Qui tale distinzione veniva disfatta e tutti potevano considerarsi ‘signori’, perché la loro tavola era colorata e

abbondante. P. Marzano resta dunque molto superficiale per quanto riguarda la descrizione dei cibi nella colonia. Lui li ha soltanto elencati, ma non è andato oltre, cercando di capire, per esempio, il loro significato.

L'idea dell'italiano parco nel mangiare non soltanto per scarsa disponibilità di mezzi e di risorse, ma, come tendono a far rimarcare le fonti, "anche per abitudine", era alimentata proprio dal clima di angoscia e perenne precarietà e insicurezza in cui viveva abitualmente. Questa idea era messa da parte, anche a costo di rinunce severe per il resto dell'anno, soltanto in occasioni "solenni" come i banchetti nuziali, per esempio. Allora la polenta di granoturco, i legumi, le fave, il vinello, il pane scuro, il lardo conservato sotto sale cedevano il posto alla carne di castrato, a tagliolini con salsiccia, lardo e pomodoro, alla carne di manzo lessata, ai polli arrosto, al vino buono e prezioso. Ma questa idea del giorno solenne è stata, in un certo modo, rovesciata qui in Brasile. Ovviamente l'immigrante non è mai stato perdulario, ma si permetteva il consumo di cibi prima considerati rari e festivi anche nei giorni lavorativi. L'italiano immigrato può aver condotto una vita semplice e di privazioni qui, ma non è stato più turbato dall'idea della fame, quel fantasma che gli toglieva il sonno e le forze in Italia.

Possiamo dunque considerare la colonia di Urussanga una specie di "paese della Cuccagna", un posto in cui la fame, l'idea di magro e di cibi dai colori "poveri" sono stati sostituiti da cibi dai colori intensi e ricchi e di tavola piena di grasso.

"Ora mi sembra d'aver detto a sufficienza di questa terza parte: le cose saranno state messe un po' alla confusa, ma credo che il lettore benevolo si sarà formato un giudizio, meschino sì, ma giusto, sia del Brasile, che del modo con cui vivono i nostri coloni".¹⁷

NOTAS

- 1 MARZANO, Luigi. *Coloni e missionari italiani nelle foreste del Brasile*. Tipografia Barbera, Firenze, 1904.
- 2 Idem, pág. 23-24.
- 3 Disposizioni Regolamentari pel servizio di popolamento Del suolo nazionale approvate dal Decreto n. 6455 del 18 aprile 1907, Titolo III, Dell'Emigrazione in GROSSI, Vincenzo. *Colonizzazione europea in Brasile*, Tip. Nazionale, Roma, 1904, pag. 270.
- 4 Idem, pág. 51.
- 5 Idem, pág. 54.
- 6 idem, pág. 127.
- 7 idem, pág. 227.

- 8 TETI, Vito. *Il colore del cibo*. Meltemi, Roma, 1999, pág 155.
- 9 Inchiesta Parlamentare 1909-11 in TETI, Vito. Opera citata, pág. 155.
- 10 MARZANO, Luigi. op. cit., pag. 225.
- 11 Idem, pág. 239.
- 12 SORCINELLI, Paolo. *Gli italiani e il cibo* Bruno Mondadori, Milano, 1999, pág. 49-50.
- 13 GHERARDI, G. *Condizioni igienico-sanitarie del comune di S. Costanzo*, Artigianelli, Fano, 1904, pág. 6-7.
- 14 Idem, pág. 242.
- 15 Marzano, Luigi. op. cit., pág, 247-250.
- 16 TETI, Vito. op. cit., pág. 160.
- 17 Idem, pág. 279.