O Papel da Gastronomia na Festa de Nossa Senhora Achiropita

Autor(res)

Michel Dos Reis Da Silva
Janete Maria Costa Dantas
Jeniffer Loraine Da Silva Alves

Categoria do Trabalho

Iniciação Científica

Instituição

FACULDADE ANHANGUERA DE GUARULHOS

Introdução

Este artigo analisa o papel central da gastronomia na Festa de Nossa Senhora Achiropita, um dos mais tradicionais eventos culturais e religiosos de São Paulo. Através de uma revisão bibliográfica e documental, investiga-se como as práticas culinárias transcendem a alimentação para se tornarem o pilar de sustentação da identidade ítalo-brasileira, da coesão comunitária e da ação social no bairro do Bixiga. O estudo demonstra que a gastronomia na Achiropita funciona como um ato de memória, um motor para a solidariedade e um elo vital entre o sagrado e o profano, consolidando a festa como um fenômeno complexo de resistência cultural na metrópole paulistana.

Objetivo

A justificativa para focar este estudo na Achiropita reside em sua exemplaridade como fenômeno sociocultural. Analisar a gastronomia desta festa permite compreender, em profundidade, como astradições de um grupo imigrante são preservadas, ressignificadas e transmitidas em um ambiente urbano cosmopolita.

Material e Métodos

A coleta de informações foi feita em quatro etapas:
1. Observação direta: leitura bibliográfica do evento sobre visitantes circulando pelos pontos de venda e áreas de convivência sobre como as pessoas interagiam, como os pratos eram preparados e de que forma a comida ajudava na convivência e na identidade cultural da festa.
2. Levantamento documental: foram analisados materiais ligados à festa, como panfletos, receitas tradicionais.

Resultados e Discussão

Festa de Nossa Senhora Achiropita é uma das mais vivas expressões da herança italiana em São Paulo. Nascida em 1926 no coração do Bixiga, bairro formado

majoritariamente por imigrantes do sul da Itália, a festa começou como uma pequena quermesse para angariar fundos para a construção da igreja e, hoje, é um dos maiores eventos de rua da cidade (SCHMIDT, 2016). Sua longevidade e popularidade estão intrinsecamente ligadas à sua capacidade de unir fé, tradição e, sobretudo, gastronomia.

O evento se desenrola nas ruas do bairro, onde dezenas de barracas servem iguarias que remetem diretamente à Calábria. A fogazza, o macarrão, a polenta e outras especialidades são preparadas por centenas de voluntários, em sua maioria mulheres da comunidade conhecida como as “mamas de Achiropita”. Este trabalho coletivo é o motor da festa e evidencia o papel da gastronomia como elemento de união e organização social (CARVALHO, 1999).

Conclusão

A Festa de Nossa Senhora Achiropita evidencia de forma exemplar o poder da gastronomia como elemento central na articulação de uma complexa teia social, cultural e religiosa. O estudo nos permite concluir que a culinária não é apenas um produto vendido na festa, mas o próprio processo que a torna possível e significativa. A gastronomia é o principal guardião da memória da comunidade. As receitas, o sotaque e os rituais em torno da comida são a mais forte conexão com a herança calabresa, reafirmando a identidade do grupo a cada edição da festa.

Referências

AMARAL, R. C. M. P. (1998). Festa à Brasileira: Significados do festejar, no país que “não é serio”. Tese de Doutorado, Universidade de São Paulo.

CARVALHO, Y. M. (1999). A arte de fazer a vida melhor: narrativas dos que fazem a festa da Achiropita. Tese de Doutorado, Universidade Estadual de Campinas.

CAVENAGHI, A. J., BUENO, M. S., & CORRÊA, R. N. (2012). Festa e Turismo: Por uma Relação Possível. Rosa dos Vento, 4(IV), 587-598.

CEZAR, I. L. A., ESCUDERO, C., SARIVA, J. M., & ALVES, D. S. A. (2022). Aspectos do folkmarketing na Festa de Nossa Senhora da Achiropita/SP em tempos de pandemia Covid-19. Revista Internacional de Folkcomunicação, 20(44), 50-70.

SCHMIDT, C. (2016). As Redes culturais na festa de Na. Sa. Achiropita: conexões folkcomunicacionais, mutabilidade cultural e ação local. Revista Internacional de Folkcomunicação, 14(32), 85-99.