



Da Itália a santos: o que mudou no preparo do risoto?

From Italy to santos: what has changed in risoto preparation?

Autor

Marilene Caiola¹,
Gabrielle Aleluia de
Jesus¹, Simone dos
Anjos Caivano¹

¹Curso de Nutrição da
Universidade
Metropolitana de
Santos (UNIMES).

Correspondência:

Marilene Caiola

maricaiola@hotmail.com

Resumo

Introdução. Na preparação original do risoto há a utilização de três tipos de arroz: arbóreo, carnaroli ou vialone Nano. Cada um deles possui um tempo de cocção devido à quantidade de amilopectina e amiloses diferentes. A base utilizada no risoto italiano leva cinco ingredientes: arroz, manteiga, vinho, caldo e queijo ralado. A Itália é referência nesse prato, servido como entrada. Uma de suas principais características é a cremosidade, resultado na escolha do arroz apropriado para a receita. **Objetivo.** Comparar a preparação do risoto nos restaurantes da cidade de Santos, São Paulo com a receita original da Itália. **Método.** Estudo transversal, descritivo e comparativo. Foi realizada uma pesquisa de campo nos restaurantes do bairro do Gonzaga (Santos, São Paulo); selecionados de maneira randômica, numa amostra de conveniência. O contato com estes restaurantes foi feito por meio de ligações e envio de e-mails disponibilizados publicamente na internet e posteriormente foi agendada uma visita presencial para levantamento dos dados. **Resultados.** A receita trazida pelos italianos e introduzida na culinária brasileira tem sofrido muitas alterações. Muitos não utilizam caldos, vinho, manteiga e parmesão; 68,7% desses estabelecimentos tem a base da preparação, os ingredientes e a forma de cocção da mesma forma que a receita tradicional. **Conclusão.** Há uma relação entre as receitas de ambos os países possuem um preparo similar, porém um pouco mais de 30% dos restaurantes na cidade de Santos/SP não mantêm o padrão da receita original, mostrando características, ingredientes e formas de cocção tipicamente brasileiras nas preparações.

Palavras-chave: Risoto, Gastronomia, Tipos de arroz, Itália, Brasil.



Da Itália a santos: o que mudou no preparo do risoto?

From Italy to santos: what has changed in risoto preparation?

Abstract

Introduction. In the original preparation of risotto three types of rice are used: arborio, carnaroli or vialone Nano. Each of them has a cooking time due to the amount of amylopectin and different amyloses. The base used in Italian risotto has five ingredients: rice, butter, wine, broth and grated cheese. Italy is a reference in this dish, served as a starter. One of its main characteristics is its creaminess, resulting from the choice of the appropriate rice for the recipe. **Objective.** Compare the preparation of risotto in restaurants in the city of Santos, São Paulo with the original recipe from Italy. **Method.** Cross-sectional, descriptive and comparative study. A field survey was carried out in the restaurants of the Gonzaga neighborhood (Santos, São Paulo); randomly selected from a convenience sample. Contact with these restaurants was made through calls and e-mails publicly available on the internet and later a face-to-face visit was scheduled for data collection. **Results.** The recipe brought by the Italians and introduced into Brazilian cuisine has undergone many changes. Many do not use broths, wine, butter and parmesan; 68.7% of these establishments have the basis for preparation, ingredients and cooking method in the same way as the traditional recipe. **Conclusion.** There is a relationship between the recipes of both countries that have a similar preparation, but a little more than 30% of the restaurants in the city of Santos/SP do not maintain the standard of the original recipe, showing typically Brazilian characteristics, ingredients and ways of cooking in the preparations.

Keywords: Risotto, Gastronomy, Types of rice, Italy, Brazil.

INTRODUÇÃO

Nos dias atuais, sabemos que a Itália é amplamente rica em ingredientes, sabores e aroma. Porém entre os séculos XVIII e XIX foi um período de muita escassez de alimentos, decadência econômica. Poucos animais, variedades de alimentos, adubo, baixa produtividade. Com a descoberta da América, o novo mundo recebeu os imigrantes italianos, e assim ocorreram mudanças na culinária italiana. Os italianos passaram a conhecer outros ingredientes, como a mandioca, o pimentão, a alcachofra entre outros. Por essa razão, os pratos italianos foram sendo moldados dos que se conhecia antigamente. Hoje, a Itália é uma potência, uma das gastronomias mais famosas do mundo (SILVA, 2015, P. 33-45; BARGHINI; SILVA; TREVISANI; WOOTEN, 2010).

O risoto é uma preparação tradicional da região da Lombardia, na Itália. Conta a história que o prato surgiu por acidente, quando o cozinheiro derrubou muito açafrão no arroz, dando origem ao “Risoto alla Milanese” (BOCCATO,2020). A Itália é conhecida como “pátria do risoto”, servido como entrada e uma de suas principais características é a cremosidade, resultado na escolha do arroz apropriado para a receita (SILVA, 2015, P. 33-45; BARGHINI; SILVA; TREVISANI; WOOTEN, 2010). A receita tornou-se uma das mais tradicionais da região e hoje é reproduzida em todo o mundo, em diferentes variações (BOCCATO,2020).

Sabe-se que os primeiros imigrantes italianos chegaram ao Brasil por volta de 1870, mais precisamente no Sul do país, municípios como

Int. J. Environ. Health. 2026; 1(1):26-34
Caxias do Sul, Garibaldi e Bento Gonçalves. Os italianos trouxeram consigo suas tradições, tanto na produção de vinhos, mas também o da mesa farta. Embutido em sua cultura, a culinária bem-feita e produtos de muita qualidade. A mesa farta para eles significa bem viver. Esses imigrantes tiveram que se adaptar em relação aos ingredientes e temperos do Brasil, então as receitas trazidas da Europa levavam outros tipos de produtos que não eram encontrados aqui (SILVA, 2015, P. 33-45; BARGHINI; SILVA; TREVISANI; WOOTEN, 2010). Desta forma, cria-se uma lacuna na história gastronômica de seus povos e usufrui-se de uma releitura dos pratos originais italianos com produtos similares encontrados no Brasil. Muito se perdeu em questões dos costumes, tradições e autenticidade na preparação da culinária desse país (PERTILE; GASTAL, 2012).

Informação das grandes mudanças sofridas nos últimos anos em relação aos restaurantes que se propõem e se dedicam à tradicional cozinha da Itália na cidade, estes assumiram cozinhas típicas e passaram a propor uma culinária mais ligada às regiões italianas. A partir de uma entrevista que reuniu chefes de cozinha, proprietários de restaurantes e um representante da Accademia Italiana Della Cucina foi possível verificar a autenticidade ou adaptação de pratos e ingredientes que refletiu nas escolhas lexicais, além de compreender melhor o cardápio dessa culinária na capital paulista. Há, portanto, uma cozinha tracejada nos sabores do Sul da Itália, com léxico adaptado e distorcido em consequência da falta entre produtos e cultura alimentar entre os dois países (ALMEIDA, 2016).

No Brasil, fazem sucesso as versões de risoto com camarão ou ainda as que misturam sabores, como o risoto de pera, gorgonzola e nozes (BOCCATO,2020). As variações mais comuns de arroz para risoto no Brasil são o arbóreo, o carnaroli e o vialone nano. O mais conhecido e mais utilizado pelos brasileiros é o arbóreo, que apresenta grãos maiores e mais roliços. O arbóreo é indicado para risotos que levam porções grandes de carne na preparação. Depois, temos o arroz vialone nano, que é o menor entre as opções e é mais arredondado. Entre suas indicações estão risotos com ingredientes menores, mais delicados para preparos com frutos do mar. Outra característica do vialone nano é o fato de soltar mais amido do que os outros tipos de arroz, deixando assim o risoto ainda mais cremoso. O terceiro tipo de arroz de risoto é o carnaroli, que é um híbrido. São grãos mais compridos, finos e que possuem mais amido do que o arbóreo. Este último é o arroz preferido dos italianos para a preparação do risoto (BRITO; PINTO, 2018, P. 35; FERREIRA, 2021).

OBJETIVO

Comparar os ingredientes e modo de preparo do risoto nos restaurantes da cidade de Santos, São Paulo com a receita original preparada na Itália.

MÉTODOS

Desenho do estudo e seleção da amostra.
Estudo de caráter transversal, descritivo e

Int. J. Environ. Health. 2026; 1(1):26-34 comparativo. A amostra foi composta por restaurantes comerciais localizados na cidade de Santos-SP, que foram selecionados numa amostra de conveniência. Tais restaurantes estão localizados no bairro do Gonzaga, na cidade de Santos/SP. O contato com estes restaurantes foi feito por meio de ligações e envio de e-mails disponibilizados publicamente na internet e posterior visita presencial agendada.

O bairro do Gonzaga delimita-se entre a orla, e os canais 2 e 3 e pela Avenida Francisco Glicério. Considerado um dos bairros mais charmosos e tradicionais da cidade de Santos-SP. Com seus 132 anos, o bairro é considerado ponto turístico da cidade, pois concentra grande variedade de restaurantes, cultura, entretenimento, moda e diversão, tornando se um bairro de referência para a cidade. Em 2018, foi sancionada a lei nº 3.417 de 10 de janeiro de 2018, onde se nomeou a Rua Tolentino Filgueiras como a Rua Gastronômica do município de Santos. E foi todo esse aparato cultural e gastronômico, que fizeram o bairro do Gonzaga ser escolhido para tal estudo.

Coleta de dados. Na coleta de dados foi utilizado um instrumento de pesquisa elaborado pelos autores deste trabalho que foi respondido pelo cozinheiro responsável pelo restaurante. No questionário em questão pôde-se avaliar a fidedignidade da reprodução do risoto, onde foi verificada a utilização referente aos ingredientes e as técnicas de cocção necessária para o preparo do risoto e as inovações que os chefes propuseram para adicionar novos sabores a uma receita tão clássica.

Receita original. A receita original do risoto é um passo a passo minucioso onde cada detalhe faz diferença no resultado final da preparação. O açafrão utilizado é o legítimo (*Crocus Sativus L.*), importado, constituído com filamentos cor de tijolo, estame da flor, ou ainda, o em pó. E não o açafrão-da-terra ou do Norte (*Curcuma Longa L.*). Segue abaixo a receita:

Ingredientes

1 colher de sopa de óleo

1 cebola pequena cortada em fatias transparentes

2 ¼ xícaras de chá de arroz

½ xícara de chá de vinho branco seco

4 ½ xícaras de chá de caldo de carne, de preferência não de tablete

2 colheres de sopa de água

1 envelope de açafrão

1/3 xícara de chá de queijo parmesão ralado

¼ xícara de chá de manteiga

Modo de preparo

1) Em uma panela média, coloque o óleo e a cebola, leve ao fogo baixo até dourar bem de leve, mexendo frequentemente.

2) Adicione o arroz e continue fritando e mexendo até dourar também.

3) Junte o vinho, aumente um pouco a chama, e deixe evaporar, mexendo.

4) Adicione de uma só vez o caldo (pode ser frio) e cozinhe, mexendo, até levantar fervura. Abaixar a chama para o mínimo, tampe parcialmente e cozinhe por 12 a 15 minutos, até o arroz ficar “al dente”, mexendo uma ou duas vezes.

5) Se for usar estames de açafrão, deixe-os de molho em 2 colheres de sopa de água quente, por uns 15 minutos, coe e use conforme indica a receita (coloque-os, portanto, depois que o arroz começar a cozinhar, no passo 4).

6) Se, ao contrário, usar o açafrão em pó, despeje-o diretamente na panela, juntamente com o parmesão e a manteiga, mexendo muito bem logo em seguida, para distribuí-lo uniformemente. Tampe e deixe-o descansar por 2 a 3 minutos, para os sabores se unirem e o queijo derreter.

7) Controle a consistência do risoto, antes de efetuar essa operação. Se estiver seco, adicione mais um pouco de caldo; se estiver líquido demais, aumente o fogo e deixe apurar um pouco, mexendo.

8) Decorrido esse período de descanso, sirva o risoto imediatamente, com mais parmesão se desejar.

Instrumento de coleta de dados. No instrumento de coleta de dados foi questionado aos estabelecimentos informações para comparar com a receita original e identificar se a tradição do prato foi mantida. Para isso utilizou-se perguntas sobre a presença do risoto no cardápio do restaurante, seus respectivos sabores, tipo de arroz utilizado e razões de adaptações culinárias, bem como o modo de preparo.

Entretanto no âmbito da questão, nota-se que o que mudou na preparação do risoto no Brasil em relação à receita tradicional da Itália, foram os ingredientes, trazendo características, sabores, cores e cheiros marcantes para a identificação do brasileiro com este prato, contudo mantendo a forma de preparo em sua grande maioria de acordo com a receita original italiana.

RESULTADOS

Foi feito um apanhado com 81 unidades de restaurantes, onde 65 foram classificados como *Outros, e 16 como entrevistados. Desses outros inclui: restaurantes fora de área, restaurantes fechados, restaurantes que não responderam, restaurantes com atendimento negado e N/A. Dos 16 restaurantes entrevistados, que contém o prato risoto em seu cardápio, somente 11 utilizam arroz próprio para a preparação e 5 não utilizam. Ainda dentro dos 16 restaurantes, apenas 6 seguem tradições da culinária italiana, num percentual de 31,3%. Portanto 68,7% dos restaurantes entrevistados mantém parte da receita tradicional italiana no prato risoto. A receita analisada sofreu várias transformações tanto no modo de preparo como nos próprios ingredientes. Então, o que mudou na preparação do risoto? Conclui-se que o que mudou foi a forma de preparo e o seu principal ingrediente: o tipo de arroz próprio da receita italiana. Contudo o que se preservou foi a referência da receita italiana a ser seguida, e que atualmente vem-se adequando cada vez mais, conforme a realidade por vários motivos.

As receitas brasileiras do referido prato preparada na cidade de Santos/SP, segundo informações de alguns estabelecimentos vêm de bases familiares, doadas pelos próprios proprietários, ou ainda seguem a receita elaborada pela própria franquia, ou seja, em diversas versões desta forma não mantiveram a tradição da receita original do risoto preparado na Itália.

DISCUSSÃO

Nota-se que a receita trazida pelos italianos e introduzida na culinária brasileira, tem sofrido muitas alterações. O arroz, por exemplo, que é utilizado um tipo próprio no preparo da receita, Segundo Batinga o mais conhecido é o arbório, mas pode-se utilizar o canarolie o vialone nano, pois ambos possuem consistência cremosa em consequência dos grãos serem envoltos pela amilopectina, que é liberado para o caldo do cozimento através do calor e pela ação mecânica ao ser mexido, este vem sendo substituído por outros tipos de arrozes (branco ou agulhinha, integral, parboilizado, tipo 1) alegando que os tipos de arrozes utilizados na receita original, conforme informações de alguns estabelecimentos é o que encarece o valor do prato no cardápio, outro diz utilizar um tipo próprio de branco e agulhinha como “tradicionalismo” na receita do seu comércio, mesmo a cremosidade se apresentando como o principal atributo de tal prato. (BATINGA, 2021)

Ainda sobre o arroz vemos no estudo de Lima uma forma de baratear o custo com a compra deste insumo, a oportunidade da aplicação da

macroalga *Kappaphycus alvarezii* na forma seca para fornecer a cremosidade ao arroz utilizado no cotidiano do brasileiro, que é o arroz agulhinha. Este estudo mostra que a utilização da macroalga *Kappaphycus alvarezii* no desenvolvimento do produto arroz especial para risoto resultou em um produto com características similares aos produtos existentes no mercado para essa aplicação e do ponto de vista econômico, o produto desenvolvido custou cerca de 41% a menos que os produtos já existentes no mercado. (LIMA, 2021)

Outra transformação clamorosa, e não menos importante, é não seguir a base da receita, segundo informações de alguns estabelecimentos o argumento é que são modos de preparos exclusivos de cada um. Muitos não utilizam caldos, vinho, manteiga, parmesão. É sabido que o processo de preparo do risoto, onde se utiliza a técnica de corte brunoise (que consiste em cubos pequenos) e logo após utilizamos a técnica de frigar a cebola e o alho em uma gordura. Finalizando as técnicas cozinhando o risoto tradicionalmente e finalizando com a manteiga e o queijo, para trazer um quesito aveludado no paladar do comensal é o esperado no preparo tradicional do prato. (FIGUEIREDO, 2022)

Muitas vezes falar de risoto faz memorar dois pratos distintos da gastronomia o arroz de forno e o risoto italiano onde o primeiro utiliza-se do arroz tipo 1 com frango desfiado, que lembra a comida feita pela avó na infância remetendo a família, alegria e ambiente acolhedor, já o segundo nos leva a preparação com arroz

arbóreo, remetendo a uma reunião a noite com poucos amigos e um clima mais gourmet, além de ter a vantagem de permitir uma vasta criatividade em torno dos sabores a serem elaborados. (Victaliano, M.F.P.J, 2004).

De acordo com a entrevista de Ernesto Longatti, quando o risoto é feito para a comunidade ou para muita gente, o preparo é feito de maneiras diferentes: “existe o risoto brasileiro e o italiano. O risoto italiano é mais moreno, porque tem mais carne. E o brasileiro é menos gorduroso, porque se botar muita gordura o brasileiro não come. (LOMBARDI, 2022). O que mostra o tradicionalismo embutido por trás de um prato como o risoto, além de uma forte marca no preparo da receita, há características que variam de acordo com a região onde ele é preparado.

Alguns estabelecimentos comerciais da cidade de Santos/SP, deixam de seguir a base de pelo menos um desses ingredientes. Mas não se pode esquecer que o risoto, um prato tipicamente italiano que ganhou forte influência da culinária brasileira o adaptando às condições e aos ingredientes locais.” (César P.A.B, et al, 2020).

CONCLUSÃO

Os costumes e a tradição da receita do risoto trazido e cultivados pelos imigrantes não foram mantidos integralmente pelos restaurantes que participaram desta pesquisa. Foi observado neste estudo, que alguns costumes perderam sua propriedade original por necessidade de adaptação a partir da mudança de ingredientes e modo de preparo. Todavia fica atestado que

através da imigração italiana, sua contribuição foi e ainda continua imensa na gastronomia, e em vários outros aspectos.

Tendo em vista que o risoto é um prato marcante na culinária italiana e já se encontra enraizado na mesa do brasileiro nota-se que a relação entre as receitas de ambos os países são de um modo geral aproximado, porém um pouco mais de 30% dos restaurantes na cidade de Santos/SP não mantêm o padrão da receita original, mostrando características e ingredientes tipicamente brasileiros nas preparações. O que por vezes fez o prato destes restaurantes não manterem as características tradicionais esperadas por um risoto.

REFERÊNCIAS

1. SILVA, G. M. M.; CONFORTIN, Helena. Cultura italiana: estudo comparativo–descritivo da culinária italiana da Itália e da culinária italiana do Brasil. *Perspectiva*, v. 39, n. 148, p. 33-45, 2015.
2. SILVA, Avelino; TREVISANI, Bruna; BARGHINI, Laura Tremolada; WOOTEN, Sonia. Sabores da cozinha contemporânea, Editora Melhoramentos, 1 de jun. de 2010. E-book p.102-110.
3. BOCCATO, André. Risotos: 50 receitas. Brasil, Editora Senac São Paulo, 2020.
4. PERTILE, Krisciê; GASTAL, Susana. Turismo e Gastronomia: as vozes italianas e a culinária de imigração. Anais do VII Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul, 2012.
5. ALMEIDA, Silvana Azevedo de. O léxico da cozinha italiana em São Paulo: autenticidade e adaptação nos restaurantes paulistanos. 2016. (Tese de Doutorado) - Universidade de São Paulo, São Paulo, 2016
6. PINTO, Henrique R.; BRITO Vitor S. Cozinha italiana. São Paulo/SP: Grupo A, 2018, p. 35. E-book. 9788595026612.
7. BATINGA, Felipe Caetano dos Santos. Relatório de estágio realizado em bar e restaurante especializado em cervejas artesanais na cidade de Recife, 15-Jul-2021.
8. LIMA, Natália. Desenvolvimento de arroz para risoto utilizando arroz branco e a macroalga *Kappaphycus alvarezii*. Natália Maria Ferreira Lima, Rio de Janeiro: UFRJ/EQ, 2021.
9. FIGUEIREDO, Patrícia. Panelinha de rodeio: risoto de abóbora com matambre recheado acompanhado de molho de redução, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha – Campus São Borja, 2022.
10. VICTALIANO, Maria Fernanda Penna Junqueira. Pesquisa de satisfação do consumidor utilizando-se o Método Kano - uma abordagem para produtos alimentícios recém-lançados, São Paulo, 2004.
11. LOMBARDI, kátia. Arroz, feijão e macarrão: entrelaçamentos e reconstruções da cultura alimentar de imigrantes italianos em São João del-Rei, rev. ufmg, belo horizonte, v. 29, n. 2, p. 163-185, mai./ago. 2022.
12. MEZOMO, Iracema de B. **Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração**. Editora Manole, 2015. E-book. ISBN 9788520449820.

13. FERREIRA, C. M. et al. Arroz e feijão: tradição e segurança alimentar. 2021.
14. CÉSAR, Pedro de Alcântara Bittencourt; Gastronomia e vinhos: contributos para o desenvolvimento sustentável do turismo Estudos de Caso – Brasil e Portugal I – Caxias do Sul, RS: Educs, 2020.