

CONIC-SEMESP 13º Congresso Nacional de Iniciação Científica

Anais do Conic-Semesp. Volume 1, 2013 - Faculdade Anhanguera de Campinas - Unidade 3. ISSN 2357-8904

TÍTULO: REFLEXOS DA CULTURA ESPANHOLA NO PATRIMÔNIO CULTURAL GASTRONÔMICO DE LONDRINA

CATEGORIA: CONCLUÍDO

ÁREA: CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS

SUBÁREA: HISTÓRIA

INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO FILADÉLFIA

AUTOR(ES): JAIR JUNIOR MONTEIRO SOLIN, NATASHA SENNA DA GRAÇA LOPES

ORIENTADOR(ES): LEANDRO HENRIQUE MAGALHÃES, MIRIAN CRISTINA MARETTI

Realização:



Apoio:



REFLEXOS DA CULTURA ESPANHOLA NO PATRIMÔNIO CULTURAL GASTRONÔMICO DE LONDRINA

Resumo: O presente trabalho tem como objetivo analisar dados históricos para a construção de um diagnóstico das influências dos imigrantes espanhóis na região da cidade de Londrina (PR), mais especificamente no que tange os hábitos alimentares e seus reflexos na sociedade atual. Com isso, busca-se estreitar a relação entre a gastronomia e o Patrimônio Cultural Imaterial, a fim de descobrir como se deu a formação da tradição alimentar na região a partir dos processos migratórios iniciados no século XX.

Palavras chave: Gastronomia, Londrina, Imigração, Espanhóis, Cultura, História, Influências

Introdução

A preocupação com a memória e o Patrimônio Cultural vem ganhando espaço entre os profissionais da Gastronomia, exigindo diálogo constante com estudiosos de áreas como história, artes, pedagogia, arquitetura e urbanismo, antropologia, sociologia e turismo. Nesta perspectiva, vem adquirindo importância o chamado Patrimônio Cultural Imaterial, marcado por manifestações, saberes, formas de expressão, celebrações e lugares.

É neste sentido que o projeto “Gastronomia e Patrimônio Cultural Londrinense” vem sendo desenvolvido, visando o reconhecimento e a exploração de referências de memória gastronômica de imigrantes/migrantes e seus descendentes no processo colonizador da cidade de Londrina - PR, nas décadas de 30 a 50 (século XX). A proposta básica é estruturar um campo discursivo acerca dos pressupostos culturais que nortearam a formação histórica e social da cidade de Londrina - PR, no quesito das referências gastronômicas armazenadas no campo da memória de migrantes/imigrantes e seus descendentes.

Objetivos

Geral: Aprofundar os vínculos entre a Gastronomia e o Patrimônio Imaterial, além de identificar pratos e práticas gastronômicas londrinenses, com referenciais em imigrantes, migrantes e descendentes, que podem ser integrados na categoria de Bem Cultural.

Específicos: Investigar temas do patrimônio cultural em geral e a composição étnica londrinense nas primeiras décadas da colonização (30 a 50), desvelando contribuições específicas para a formação histórico/cultural da cidade de Londrina/PR; Realizar estudos teóricos sobre o conceito de Patrimônio Cultural em geral, e sobre Patrimônio Imaterial em particular, e seu vínculo com a Gastronomia;

Propor cursos práticos visando a elaboração dos pratos, bem como a compilação das receitas em livro.

Metodologia

A pesquisa está respaldada em documentação disponível no acervo do Museu Histórico de Londrina Padre Carlos Weiss, que indica quais as nacionalidades daqueles que adquiriram lotes de terras nos primeiros anos de colonização da cidade, conforme quadro a seguir:

Prioridade	Nacionalidades - 1933 –	
	1940	Números de Aquisições
1º	1 - Brasileiros	3701
2º	2 - Italianos	770
3º	3 - Japoneses	638
4º	4 - Alemães	554
5º	5 - Espanhóis	480
6º	6 - Portugueses	309

Quadro 01: Listagem de Nacionalidades que adquiriam lote da CTNPR

Fonte: Museu Histórico de Londrina.

Estes dados foram confirmados por levantamento realizado por Alice Yatiyo Asari e Ruth Youko Tsukamoto, e publicado na dissertação de Priscila Martins Fernandes intitulada Identidades e Memória de Imigrantes Japoneses Descendentes em Londrina (2010), que demonstram que em 1940, de 2100 habitações existentes e 10.000 moradores, considerando-se os proprietários dos lotes, tinham-se 611 italianos, 533 japoneses, 510 alemães, 303 espanhóis, 218 portugueses, 193 poloneses, 172 ucranianos e 138 húngaros. Estas informações nortearam nossa opção em trabalhar, em 2011, com dois grupos de imigrantes, os italianos e japoneses e, em 2012 e 2013, com portugueses, alemães e espanhóis, este, objeto deste estudo.

A metodologia utilizada alia análise teórica e conceitual à pesquisa de campo em arquivos da cidade. Neste sentido, uma das etapas mais importantes do projeto é o estudo teórico, visando aproximar a gastronomia do Patrimônio Cultural Imaterial. Também no que se refere ao aspecto teórico, o grupo tem se debruçado em pesquisas de campo em torno da história local, com o intuito de reflexão sobre

práticas culinárias e pratos que se firmaram, ao longo das décadas, como pilares da memória gastronômica da sociedade londrinense.

A partir da definição dos grupos a serem estudados, iniciou-se nova fase de pesquisa em documentos nos arquivos já apontados, além da análise de entrevistas com imigrantes e seus descendentes, arquivadas nestes órgãos. Estes documentos possibilitam múltiplos olhares sobre as práticas gastronômicas, geralmente agregadas às práticas sociais, possibilitando que se identifique os hábitos alimentares, dificuldades encontradas, adaptações necessárias para a sobrevivência em uma região recém colonizada, e as permanências. Também vem sendo possível identificar pratos, que são testados no Laboratório de Gastronomia da Instituição e que resultou em uma publicação e em cursos destinados a comunidade.

A presente proposta visa apresentar os resultados da pesquisa, no que se refere aos espanhóis, apontando assim raízes das práticas gastronômicas presentes na cidade de Londrina-PR.

Desenvolvimento

O fluxo emigratório espanhol para o Brasil ocorreu em dois momentos específicos: o primeiro, entre 1897 e 1930, foi constituído, em sua maioria, por camponeses e jornaleiros, fugidos da fome, em geral analfabetos, e possuidores de uma cozinha de sobrevivência. Segundo Marília D. Klaumann Cánovas (2004), este primeiro fluxo teve ápice entre 1905-1906 e 1912-1913. O segundo ocorreu após a Guerra Civil Espanhola e a 2ª Guerra Mundial, entre 1948 e 1963, formado por um grupo de escolarizados, preocupados com a cozinha espanhola, o que resultou, segundo Dolores Matin Rodrigues Corner, na abertura de casas de refeições, bares, pensões e restaurantes. No entanto, apesar de ser o terceiro em número de imigrantes, e, a partir de 1902, ocupar a segunda posição, os espanhóis não se destacaram como os demais imigrantes (CORNER, 2008), fato confirmado por José Leonardo do Nascimento (1994/1995), quando afirma que os espanhóis, na literatura brasileira, foram praticamente ignorados e, quando lembrados, aparecem em papel secundário.

De acordo com dados levantados por Marília D. Klaumann Cánovas (2001), entre 1882 a 1889, 89.445 portugueses entraram no Brasil, contra 261.483 italianos e 26.114 espanhóis. Já entre 1890 e 1899 foram 219.353 portugueses para 690.365 italianos e 164.293 espanhóis, entre 1900 a 1909, foram 221 italianos,

195.586 portugueses e 113.232 espanhóis.

Estima-se que cerca de 10% da população espanhola emigrara entre 1901 e 1911, sendo que o destino preferido era a Argentina e o Uruguai, seguido pelo Brasil, com 2/3 tendo como destino a América. Deve-se considerar que a opção de destino era, em geral, individual, definida por fatores como conexões portuárias, subsídios concedidos pelos receptores, propagandas, cartas de parentes e amigos. Dos imigrantes espanhóis que se deslocaram para o Brasil na passagem do século XIX para o XX, 79% dirigiram-se para o Estado de São Paulo (CÁNOVAS, 2001).

A origem dos espanhóis que vieram para o Brasil é bastante diversificada. No final do século XIX, vinham das províncias do norte e leste, com predomínio dos galegos, que passam a residir nos centros urbanos, e os andaluzes indo trabalhar nos cafezais. No segundo momento, vieram galegos, andaluzes, catalães, bascos e valencianos, entre outros, partindo dos portos de Vigo, La Coruna, Barcelona, Valência, Cádiz, Málaga e Gibraltar (KRAFT FOODS BRASIL, 2005). Eram em geral “(...) adulto jovem, do sexo masculino, oriundo das zonas rurais e costumava viajar desacompanhado, mesmo quando casado (IBGE, 2012)”.

No Sul do país, deve-se considerar a presença dos espanhóis desde o início do processo de colonização. Segundo Regina Weber, sua presença remonta o período de povoamento da região, com autores afirmando que “os espanhóis têm um papel tão importante quanto os portugueses na ocupação da região, zona de limites indefinidos entre a América portuguesa e a América espanhola até o início do século XIX (WEBER, 2012, p.138)”.

No entanto, quando trata do processo de imigração, o mesmo se dá a partir do século XX, com espanhóis e descendentes deslocando-se do Estado de São Paulo, especialmente das fazendas de café do interior. A partir daí, seriam formadas, nas cidades de Jacarezinho, Santo Antônio da Platina e Wenceslau Brás, as primeiras colônias. Entre 1942 e 1952 este processo é intensificado, com novos municípios, na região de Londrina, sendo formados (KRAFT FOODS BRASIL, 2005).

Em relação ao Paraná, o Estado conheceria três grandes ciclos que marcaram a migração espanhola: entre 1910 e 1920, com famílias se deslocando do interior do Estado de São Paulo, após o fim de seus contratos em cafezais. Eram originários das regiões de Andaluzia e Galícia e, como não formavam colônias, integraram-se facilmente ao meio, dificultando sua identificação:

Motivados pela Guerra Civil e depois pela ditadura, mais espanhóis

tiveram como destino o Paraná, em especial os advindos da Galícia, Andalucia e Catalunha, que se estabeleceram principalmente nas cidades de Curitiba e Londrina, nesta última, para atuar nas lavouras de café (CENTRO ESPANHOL DO PARANÁ, 2012).

Em Londrina, de acordo com Jorge Cernev (1995), os espanhóis que vieram para a região deixaram seu país, possivelmente, fugindo da crise gerada pela superpopulação, pela redução nos investimentos no campo e pela fome que assolava a Espanha desde o final do século XIX. Em geral, foram atraídos pela grande oferta de trabalho nas lavouras de café do estado de São Paulo, mudando-se do interior paulista para o norte do Paraná, nos anos de 1930 graças à massiva propaganda da Companhia de Terras Norte do Paraná – CTNP. Devido a experiências frustradas com o trabalho na lavoura, boa parte dos espanhóis residentes em Londrina foi impulsionada a desempenhar funções tipicamente urbanas, como o comércio, a barbearia, o trabalho como garçom, dentre outros.

Alguns personagens ajudam a entender o processo de inserção dos espanhóis e seus descendentes na cidade. Um deles é o Sr. Ernesto Diez, atual *chef* proprietário do Restaurante Empório Araçá. Filho de pais espanhóis, oriundos da região de Zamora, migrou diretamente para Londrina, alcançando a cidade em 1953. O motivo da viagem fora a crise econômica do pós-guerra, que motivara uma viagem sem perspectivas. Seus pais procuraram manter uma alimentação tradicionalmente espanhola, mantendo o hábito de consumo individualizado dos alimentos, ou seja, adotavam o ritual de comer o primeiro prato, seguido pelo prato principal e finalizado pela sobremesa.

Em dias de festas serviam assados com carnes de cordeiros ou cabritos, e *paellas*. Preparavam artesanalmente o *chorizo* espanhol. Quanto aos ingredientes utilizavam bastante páprica (pimentão seco em pó) e grão de bico. Mesmo correndo o risco do confisco, pediam para que parentes despachassem via correio, os produtos que na maioria das vezes não eram encontrados por aqui. Quando chegavam até a casa da família, eram consumidos como uma iguaria, pois não podiam ter certeza se teriam a chance de comer aquele produto novamente.

Segundo Ernesto Diez, a gastronomia espanhola é pouco conhecida na cidade, restringindo-se, em muitos casos, a *paella*, que por si só possui uma grande variedade de tipos, cujos ingredientes diferenciam-se, bem como as nuances de sabores, os quais podem ir dos mais fortes aos mais fracos. A identificação, bem

como a aceitação de outros pratos da culinária espanhola, depende da bagagem gastronômica que o comensal possua. Certos pratos como, por exemplo, a *paella* – em que o arroz é substituído pelo macarrão – na opinião do entrevistado não tem uma boa aceitação pelo consumidor¹.

Luis Parellada Ruiz, natural de Barcelona, chegou com a família no início dos anos 50. Seu pai, que era topógrafo, atuou como trabalhador rural em uma fazenda paulista, tendo em vista a impossibilidade de constar no documento outra profissão que não fosse de trabalhador rural. Foi em São Paulo que seu pai ouviu falar sobre Londrina. Com desejo de crescer profissionalmente, decidiu ir para o Norte do Paraná, onde ouviu notícias da existência de outro topógrafo espanhol. Por coincidência, as famílias se conheciam, pois o topógrafo residente em Londrina havia se refugiado na casa da família Parellada durante a guerra. Luis viria para o Brasil apenas em 1957, diretamente para Londrina, após graduar-se no curso de medicina na Espanha.

O entrevistado acredita não haver grande diferença entre as culinárias americanas e espanholas, haja vista que a cozinha brasileira tem como uma das bases a gastronomia ibérica, fruto do processo de colonização².

Um dos nomes mais destacado entre os espanhóis londrinenses é o de Celso Garcia Cid, fundador da Viação Garcia, empresa com forte identidade com a cidade, foi também pioneiro na criação de reprodutores bovinos da raça zebuínas, de origem indiana. Teve ainda parte na construção do Cine Ouro Verde, na implantação da Associação Rural de Londrina, hoje Sociedade Rural do Paraná, do Aeroclube de Londrina e do Instituto Agrônomo do Paraná. (ASSOCIAÇÃO PRÓ-MEMÓRIA DE LONDRINA E REGIÃO, 2004.).

Resultados: Considerações sobre a Alimentação dos Espanhóis

Para estas considerações, foram utilizados, essencialmente, a dissertação de Dolores Martin Rodriguez Corner, intitulada “A Gastronomia como Fator Identitário. Lembranças e Silêncios dos Imigrantes espanhóis na Cidade de São Paulo (1946-1965)” (2005), e os trabalhos de Marília Dalva Klaumann Cánovas, ou seja: a dissertação intitulada “A Emigração Espanhola e a Trajetória do Imigrante na Cafeicultura Paulista: o Caso de Villa Novaes, 1880-1930” (2001), e a tese

¹ Entrevista realizada no dia 08 de abril de 2013, por Ana Carolina de Paula Gouveia e Silvia Schroeder Pelanda.

² Entrevista realizada no dia 11 de abril de 2013, por Ana Carolina de Paula Gouveia e Silvia Schroeder Pelanda.

“Migrantes Espanhóis na Paulicéia: Trabalho e sociabilidade urbana, 1890-1922” (2007). Estes tratam da presença espanhola em São Paulo, o que justifica o uso pois, como dito, a grande maioria dos espanhóis que vieram para o Brasil, foram para lá direcionados. Além disso, no processo migratório para o Norte do Paraná, a origem fora o Estado de São Paulo.

No Brasil de finais do século XIX e início do XX, para os imigrantes espanhóis, a fartura de alimentos contrapunha-se a pobreza material. Além disso, a primeira geração de nascidos no Brasil procurou manter a tradição paterna, como o consumo de grão de bico e de bacalhau na semana santa, ao invés do arroz e feijão. No dia a dia consumia-se requeijão, carne de porco, de onde se fazia a linguiça, além do frango, abóbora, mandioca e bata doce, estes, tradição local.

Houve um esforço, nas primeiras décadas do século XX, em reproduzir no Brasil hábitos alimentares transportados pelos espanhóis, seja nos lares, seja nas barraquinhas de alimentos, em pequenos comércios ou em festividades, como é o caso do bacalhau e grão de bico, já citados, ou dos doces como o churros, os borrachuelos e os mantecaus. Alimentos considerados indispensáveis eram o pão e o azeite, sendo a tortilla um hábito entre os mais pobres, assim como a “migas” que, além de barato, era de fácil preparo: feito com fubá ou farinha, era acompanhado de azeitona, alface, linguiça, bacalhau ou sardinha, em uma combinação culinária (CÁNOVAS, 2007).

Entre os pratos de origem que se reproduziam aqui, destacam-se a tortilla de ovos batidos com batatas cortadas em cubos; migas, feitas com migalhas de pão, frito no azeite e alho, com sardinhas ou pimentões fritos; pucheros, com batatas, couve, carne de porco, azeite e alho. A alimentação era à base de arroz, batatas, carnes e peixe, com destaque para sardinha, com frutos do mar (CORNER, 2008). Para os espanhóis que viviam no Brasil, o odor que caracterizaria a cozinha espanhola seria o açafraão, seguido do pimentón ou páprica (CORNER, 2005, p.88).

Uma característica da cozinha espanhola, presente entre os imigrantes são os vínculos de origem, pois, como afirma Dolores Martin Rodriguez Corner (2005), seria esta uma cozinha regional, familiar e popular, e assim, simples, resultado de tradições transmitidas pelos ancestrais. Neste sentido temos o arroz e a paella como um prato de Valencia, as migas de Andaluzia, os embutidos, as butifarras branca e negra, o fuet catalão, e a fabada, asturiana. A tortilla pode ainda ser considerada como o prato mais comum em toda a Espanha, e também um dos

mais lembrados pelos imigrantes, sendo o cozido o prato cotidiano e a Paella seu cartão postal, esta, “inventada” para a cozinha internacional, visando atender aos turistas na região da Andaluzia (CORNER, 2008).

Interessante salientar que muitos imigrantes e descendentes só vieram a conhecer aqui a paella, já abrasileirada e diferente da produzida na origem, onde o foco do sabor estaria no arroz, ao contrário do brasileiro, que aprecia o camarão.

Outro ponto importante a ser realçado são as adaptações. Um dos motivos era a dificuldade de obter ingredientes, levando a formação de uma cozinha mesclada devido à necessidade de substituições buscando-se, porém, manter os sabores e aromas de origem. Além disso, 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. Um dos elementos que favorecera a adaptação fora a convivência e a influência dos portugueses, identitariamente próximos, pois ibéricos. Já o prato de domingo dos imigrantes espanhóis em São Paulo era baseado no cozido ou puchero, feito de grão de bico, carne de porco, repolho e vagem, ou a empanada de peixe ou de carne. Por sua vez, não era comum o consumo de arroz e feijão no mesmo prato, mas sim separados: o arroz com carne ou legume, e o feijão com toucinho ou linguiça (CORNER, 2008).

A adaptação e introdução de novos ingredientes afetaram inclusive os alimentos mais tradicionais, como o azeite, substituído pelo óleo, causando estranheza entre os imigrantes espanhóis, e o pão que, na falta da farinha de trigo, era feito com uma mistura de fubá (CORNER, 2005). Como alternativa ao bacalhau, era comum o uso da sardinha.

Também alguns temperos comuns na Espanha eram difíceis de serem encontrados no Brasil, como a páprica e o açafreão, substituídos pelo colorau. Havia ainda certa dificuldade de se acostumar com a cozinha local, em especial com o arroz, a mandioca, a carne seca, o jiló, a abobrinha e miúdos de boi (CÁNOVAS, 2007; CORNER, 2005):

A entrevista realizada com Luis Parellada Ruiz nos apresenta algumas pistas sobre a alimentação dos espanhóis presentes na cidade de Londrina. Luis narra que, durante o período em que os pais estavam no Brasil, ele enfrentava na Espanha um período de crise, resultado das guerras. Enquanto isso, em Londrina, apesar da dificuldade em encontrar ingredientes típicos da terra natal, seus pais tinham a disposição uma fartura de ingredientes locais, o que provocou algumas

adaptações, como a substituição do arroz bomba, usado na preparação das paellas, pelo agulhinha.

Outra dificuldade enfrentada foi a do consumo de peixes e frutos do mar, devido à distância do litoral. Assim, a paella valenciana cedeu lugar para preparações típicas, mas talvez não tão conhecidas pelo público brasileiro, como as paellas feitas com ingredientes mais acessíveis: carne de porco, frango e verduras. Segundo o Sr. Luis, essas paellas mais simples eram adaptações de receitas originalmente preparadas na Espanha por camponeses espanhóis mais humildes. A princípio, eles utilizavam: as carnes de caça (coelho, pato), as verduras e o açafraão. Ainda nesta preparação, havia um característico aroma de alecrim, pois era utilizado um escargot encontrado nos ramos de alecrim, apesar de hoje em dia não ser mais usado, devido seu alto preço. Outros pratos, no entanto, permanecem mais próximos aos originais, tais como o puchero, o callos a madrilleña (uma dobradinha com embutidos de porco), a tortilla (preparação a base de batata, ovo e cebola, a qual pode ser consumida em qualquer refeição do dia), e os populares churros.

Considerações finais

As manifestações culturais e artísticas, além do caráter estético e da articulação das diversas formas de expressão, contribuem para a concepção e o registro de uma determinada identidade social, étnica e, principalmente, cultural. A gastronomia, apesar do seu desenvolvimento recente no Brasil, também entra e ganha destaque no viés dessas manifestações, ajudando a expressar, através dos preparos culinários, uma realidade que traduz um específico grupo de pessoas. Compreender os indícios de como se desenvolveu o paladar do londrinense, ou, como se deu a construção dos seus gostos e preferências é, portanto, o primeiro passo para se pensar a evolução da gastronomia através da racionalização do fazer culinário.

A execução de uma receita, neste caso, após um prolixo trabalho de pesquisas, torna-se uma espécie de garimpo das heranças imateriais e evidências históricas da cidade de Londrina e, por assim dizer, a concretização da consciência do alimento enquanto Patrimônio Cultural.

Fontes Consultadas

CÁNOVAS, Marília D. Klaumann. A GRANDE IMIGRAÇÃO EUROPÉIA PARA O

- BRASIL E O IMIGRANTE ESPANHOL NO CENÁRIO DA CAFEICULTURA PAULISTA: ASPECTOS DE UMA (IN)VISIBILIDADE. *Sæculum - REVISTA DE HISTÓRIA*, No. 11, João Pessoa, ago./ dez. 2004
- CORNER, Dolores Martin Rodrigues. A COZINHA DO IMIGRANTE ESPANHOL NA CIDADE DE SÃO PAULO. *Anais 34. Encontro Nacional do Ceru*. 2008.
- NASCIMENTO, José Leonardo do. IMIGRANTES ESPANHÓIS NA LITERATURA BRASILEIRA, *Perspectivas*. São Paulo, p. 241-248, 1994/1995.
- CÁNOVAS, Marília D. Klaumann. A EMIGRAÇÃO ESPANHOLA E A TRAJETÓRIA DO IMIGRANTE NA CAFEICULTURA PAULISTA: O CASO DE VILLA NOVAES, 1880-1930. *Dissertação de Mestrado*, 2001.
- KRAFT FOODS BRASIL. *Arte, e Gastronomia do Paraná*. Curitiba: Solar do Rosário, 2005.
- IBGE. Território brasileiro e povoamento: espanhóis. In: **Brasil 500 anos de povoamento**. 2012. Disponível em: < <http://brasil500anos.ibge.gov.br/territorio-brasileiro-e-povoamento/espanhois>> Acesso em 05 de abr. 2013.
- WEBER, Regina. ESPANHÓIS NO SUL DO BRASIL: DIVERSIDADE E IDENTIDADE. Regina Weber. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 56, p. 137-157, jan./jun. 2012.
- CENTRO ESPANHOL DO PARANÁ, 2012. Disponível em <<http://www.centroespanhol.com.br/textos.php?pagina=select.php&tabela=imigrantes&campo=corpo&id=1>>. Acessado em 21 de Janeiro de 2012.
- CERNEV, J. (Org.) **Memória & Cotidiano** – Cenas do Norte do Paraná: escritos que se recompõem. Londrina: Universidade Estadual de Londrina/ MEC- SESU, 1995. (p.43-44, p.97-98)
- ASSOCIAÇÃO PRÓ MEMÓRIA DE LONDRINA E REGIÃO. *Raízes e Dados Históricos - 1930-2004*. Londrina, 2004.
- CORNER, Dolores Martin Rodrigues.. A GASTRONOMIA COMO FATOR IDENTITÁRIO. LEMBRANÇAS E SILÊNCIOS DOS IMIGRANTES ESPANHÓIS NA CIDADE DE SÃO PAULO (1946-1965). *Dissertação*, 2005.
- CÁNOVAS, Marília D. Klaumann. IMIGRANTES ESPANHÓIS NA PAULICÉIA: Trabalho e sociabilidade urbana, 1890-1922. *Tese de Doutorado*. 2007.
- FERNANDES, Priscila Martins. *Identidades e Memória de Imigrantes Japoneses Descendentes em Londrina: 1930-1970*, 109f. *Dissertação (Mestrado em História Social)*. Universidade Estadual de Londrina, 2010.