

**UNIVERSIDADE DO VALE DO PARAÍBA  
FACULDADE DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS E COMUNICAÇÃO**

**CRISTINA ORTUÑO SERVI  
ERNESTO TOME TJONG  
GISLAINE FERNANDES AZEVEDO NUNES**

**ASPECTOS HISTÓRICOS E CULTURAIS DA CAZUELA CHILENA**

São José dos Campos, SP

2013

CRISTINA ORTUÑO SERVI  
ERNESTO TOME TJONG  
GISLAINE FERNANDES AZEVEDO NUNES

**ASPECTOS HISTÓRICOS E CULTURAIS DA CAZUELA CHILENA**

Relatório científico apresentado à banca avaliadora do curso de Comunicação Social com habilitação em Jornalismo da Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas e Comunicação da Universidade do Vale do Paraíba, a ser entregue no ano de 2013.

Orientadora: Profa. especialista Areta Braga Rezende

Co-orientador: Prof. especialista Filipe Soriano

São José dos Campos, SP

2013

## **AGRADECIMENTOS**

Agradecemos primeiramente aos nossos pais, pela educação e princípios passados. À nossa orientadora professora Areta Braga pela atenção e apoio prestados com muita dedicação. Ao nosso co-orientador professor Filipe Soriano pela disposição em nos ajudar. À caríssima professora doutora Elizabete Kobayashi por compartilhar seus conhecimentos conosco. À estimada professora mestre Vânia Braz pela paciência em esclarecer nossas dúvidas. À jornalista Fabiana Púpio pela amizade e pela importante cooperação. Ao nosso querido professor mestre Fernando Moreira pela valiosa contribuição na nossa vida acadêmica e na produção da reportagem.

A Luiz Augusto Nunes que não mediu esforços em nos ajudar. À Monique Nunes pela ajuda indispensável. À Cristiana Nunes pelo incentivo constante. A todas as pessoas que de alguma forma contribuíram para a realização deste trabalho.

## RESUMO

Este trabalho é o resultado da nossa pesquisa de Iniciação Científica e tem por objetivo apresentar as principais características históricas e culturais da *cazuela* chilena, prato típico do Chile. A *cazuela* está presente nas refeições cotidianas das famílias chilenas, mas é pouco conhecida pelos turistas brasileiros que visitam o país. A partir da nossa coleta de dados, constatamos que o Chile é um dos países da América do Sul mais visitados por brasileiros que viajam ao país interessados em conhecer a diversidade de paisagens naturais e a cultura local. Ao entrevistarmos brasileiros que já visitaram o Chile, a maioria alegou não conhecer a *cazuela*. Diante destas informações, produzimos uma grande reportagem em vídeo, na qual abordamos os aspectos culturais da *cazuela*, apresentando suas propriedades simbólicas e costumes quanto à elaboração e consumo. A escolha por esta modalidade, se deve ao fato de a reportagem em vídeo ser um gênero jornalístico rico em recursos de sons e imagens, possibilitando um enfoque mais abrangente do assunto.

Palavras-chave: Culinária, cultura, Chile

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO</b> .....	<b>7</b>
<b>CAPÍTULO 1. ALIMENTAÇÃO E CULTURA</b> .....	<b>8</b>
1.1. Antropologia da alimentação .....	8
1.2. Cozinha chilena.....	11
1.3. A Cazuela.....	12
<b>CAPÍTULO 2. MODALIDADE - GRANDE REPORTAGEM DE TELEVISÃO</b> .....	<b>18</b>
2.1. A Notícia .....	18
2.2. Conceitos Básicos de Reportagem .....	18
2.3. A Notícia na TV.....	19
2.4. Reportagem de Televisão.....	20
2.4.1. Clareza.....	20
2.4.2. Precisão .....	20
2.4.3. Imparcialidade .....	21
2.5. Aspectos Técnicos das Reportagens de TV .....	21
<b>CAPÍTULO 3. PRODUÇÃO DA REPORTAGEM</b> .....	<b>22</b>
3.1. Entrevistas.....	22
<b>BIBLIOGRAFIA</b> .....	<b>33</b>
<b>ANEXO A – PRÉ-PROJETO</b> .....	<b>36</b>
<b>TEMA</b> .....	<b>36</b>
<b>OBJETO DE ESTUDO</b> .....	<b>36</b>
<b>OBJETIVOS</b> .....	<b>36</b>
Objetivo geral .....	36
Objetivos específicos .....	36
<b>PROBLEMA</b> .....	<b>36</b>
<b>HIPÓTESE</b> .....	<b>36</b>
<b>JUSTIFICATIVA</b> .....	<b>36</b>

<b>METODOLOGIA.....</b>	<b>39</b>
<b>CRONOGRAMA .....</b>	<b>40</b>
<b>ANEXO B – QUESTIONÁRIO .....</b>	<b>40</b>

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Receita de <i>cazuela</i> de carne bovina .....	16
Figura 2. Receita de <i>cazuela</i> de ave.....	17
Figura 3. Chegada de brasileiros por aeroportos ao Chile em 2011.....	37
Figura 4. Chegada de brasileiros ao Chile e variação Percentual com relação ao ano Anterior.....	38

## INTRODUÇÃO

O interesse por experiências culturais adquiridas durante uma viagem foi o que nos uniu para desenvolver este trabalho. Sabemos que muitas pessoas em várias partes do mundo compartilham deste mesmo interesse, mas não precisamos ir muito longe para comprovarmos isto, basta observarmos ao nosso redor, brasileiros que cada vez viajam mais, principalmente para o exterior.

Nos últimos anos, o Chile tem sido um dos destinos turísticos mais visitados pelos brasileiros. De acordo com a Secretaria de Turismo daquele país, os brasileiros alcançaram o segundo lugar no ranking de turistas que chegaram ao país em 2012, perdendo apenas para os argentinos. De acordo com a mesma secretaria, entre as principais razões que levam os brasileiros a escolherem o Chile como destino turístico está o interesse em conhecer a ampla diversidade de paisagens e a cultura do país.

Considerando que viajar para outro país revela o interesse em conhecer uma nova cultura, decidimos falar sobre culinária, uma vez que esta é parte constitutiva de identidade nacional e, portanto, uma rica manifestação cultural. Diante disso, elegemos a *cazuela* chilena por se tratar de um prato tradicionalmente consumido em todo o Chile.

O primeiro capítulo deste trabalho trata da relação entre alimentação e cultura a partir de uma análise antropológica. Continuamos o capítulo situando nosso olhar sobre a importância das cozinhas, como arte culinária, na produção de significados sociais. Seguimos apresentando a origem da cozinha chilena e discorrendo sobre os aspectos históricos e culturais da *cazuela*. Nos capítulos seguintes, descrevemos sobre a modalidade escolhida para o produto final deste projeto e finalizamos com a produção da nossa reportagem.



## **CAPÍTULO 1. ALIMENTAÇÃO E CULTURA**

### **1.1. Antropologia da alimentação**

Alimentar-se é uma necessidade biológica vital para a existência de qualquer ser vivo. O que difere o homem dos outros animais é o fato de ser capaz de cozinhar, de elaborar seus alimentos para atender não apenas às necessidades de sobrevivência, mas também a um sistema que envolve gosto, rituais, ideias e significados. Estudos antropológicos nos levam a refletir sobre a alimentação não apenas como uma necessidade básica de sobrevivência, mas também como um fenômeno cultural.

A partir das hipóteses do antropólogo francês Claude Lévi –Strauss o tema da alimentação ganhou maior dimensão. Lévi –Strauss constrói o conceito do “triângulo culinário” – o cru, o cozido e o apodrecido – no qual destaca o papel do fogo como iniciador de cultura e faz uma analogia linguística do sistema culinário observando que, “assim como não existe sociedade humana sem uma linguagem falada, também não existe sociedade humana que, de um modo ou de outro, não processe seu suprimento alimentar cozinhando-o” (LEACH, 1970, p. 31). Desse modo, argumenta que a mudança do alimento cru para o cozido é uma transformação cultural, enquanto a transição do alimento cru para o apodrecido se dá por meios naturais.

A alimentação está ligada a um “imaginário de incorporação” (FISCHLER, 1995) que não nos permite ingerir qualquer coisa sem, antes, convertermos simbolicamente em alimento. É nesse processo de transformar algo em comestível que encontramos as singularidades culturais. Assim, cada cultura constrói seu próprio sistema de classificação alimentar. O que é comestível numa sociedade, pode não ser em outra. De acordo com a disponibilidade de recursos do meio ambiente, a cultura define o que é ou o que não é comestível e preceitua as maneiras de consumir. Por isso, há sociedades que comem insetos, e outras que os consideram repulsivos.

As escolhas alimentares se manifestam por meio de um ordenamento cultural, no qual podemos destacar as proibições alimentares vinculadas à religião como um dos elementos-chave na eleição dos alimentos. É o que acontece com o

porco para os judeus, a vaca para os hindus e a carne vermelha durante a Semana Santa para os católicos (MONTECINO, 2005).

A alimentação funciona como um marcador cultural e social. Todos os grupos sociais têm construído seu próprio repertório gastronômico como uma forma de identificação. Como destaca Arnaiz (2008, p.15), *“la incorporación de los alimentos supone también la incorporación de sus propiedades Morales y comportamentales, contribuyendo así a conformar nuestra identidad individual y cultura”*.<sup>1</sup> Dessa forma, a comida marca semelhanças e diferenças, classifica e hierarquiza as pessoas e seus grupos. Para tanto, existe comida de criança, comida de festa, comida de rico e de pobre e várias outras classificações.

No passado não se sabia tanto sobre as propriedades nutritivas dos alimentos como sabemos hoje, graças ao desenvolvimento da ciência (CONTRERAS, 1995). Isso nos leva a entender que não ingerimos algo somente por causa de seus nutrientes, mas o fazemos porque nos nutrimos também de imaginário e símbolos marcadamente culturais (FISCHLER, 1995).

Roberto da Matta chama a atenção para a diferença entre alimento e comida: “alimento é tudo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva; comida é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras de comunhão e comensalidade” (DAMATTA,1994, p.55). Por isso, ao transformamos alimento em comida, relegamos a um segundo plano sua função nutricional e o associamos a um conjunto de fatores que envolvem sabores, estética, costume, significados e as mais diversas formas de sociabilidade.

Alimento é algo universal e geral. Algo que diz respeito a todos os seres humanos: amigos ou inimigos, gente de perto e de longe, da rua ou de casa, do céu e da terra. Mas a comida é algo que define um domínio e põe as coisas em foco. Assim, a comida é correspondente ao famoso e antigo de-comer, expressão equivalente a refeição, como de resto é a palavra comida. Por outro lado, comida se refere a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa (DA MATTA,1994, p.55).

Uma vez que está carregado de significados, o ato de se alimentar transcende a necessidade de nutrir-se, pois liga-se a emoções, interpretações de

---

<sup>1</sup> “A incorporação dos alimentos supõe também a incorporação de suas propriedades morais e comportamentais, contribuindo assim para conformar nossa identidade individual e cultural” (ARNAIZ 2008, p.15)

experiências e situações que nada tem a ver com o sentido fisiológico da alimentação (CONTRERAS, 1995). Segundo Carneiro (2003), comemos também por razões cerimoniais e sociais:

A fome biológica distingue-se dos apetites, expressões dos variáveis desejos humanos e cuja satisfação não obedece apenas ao curto trajeto que vai do prato à boca, mas se materializa em hábitos, costumes, rituais, etiquetas. [...] O que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come e com quem se come (CARNEIRO, 2003, p. 1-2).

A comida assume diversos significados dentro da sociedade, como demonstrou um estudo realizado em 1979 por Baas, Wakefield e Kolasa. De acordo com estes autores, além de nutrir o corpo e demonstrar o pertencimento a determinado grupo social, a comida serve para iniciar e manter relações pessoais e de negócios; serve para demonstrar a natureza das relações sociais; expressa amor e carinho; previne e trata doenças físicas e, entre outras coisas, significa status social.

Diante da complexidade de significados presentes na comida, é necessário levar em consideração os fatores que constituem as “cozinhas”, como arte culinária, uma vez que são elas que trazem a marca da cultura, dando sentido à elaboração das comidas e por sua vez às práticas alimentares.

As cozinhas guardam histórias, tradições, tecnologias, procedimentos e ingredientes submersos em sistemas socioeconômicos, ecológicos e culturais complexos, cujas marcas territoriais, regionais ou de classe lhes conferem especificidade, além de alimentarem identidades sociais ou nacionais (CANESQUI; GARCIA, 2005, p.11-12)

Sonia Montecino explica que a antropologia da alimentação define a cozinha a partir de três elementos fundamentais: o produto, as técnicas com as quais o produto é transformado em alimento e, por fim, o princípio da condimentação. “São esses três elementos unidos que vão implicar numa certa história, na transmissão da receita que a comunidade irá considerar como própria e a partir daí irá construir determinado tipo de sistema simbólico sobre aquilo que está comendo”.<sup>2</sup>

Para Arnaiz, a comida nos torna humanos e nossa humanidade se expressa por meio da cozinha, uma vez que *“somos la única especie do planeta que*

---

<sup>2</sup> Entrevista realizada em 30 de maio de 2012.

*transforma los alimentos crudos en platos cocinados y que aplica normas específicas sobre lo que come, sobre cómo lo prepara” (ARNAIZ, 2008, p.16)<sup>3</sup>.*

La cocina entendida como el conjunto de conocimientos, operaciones técnicas y reglas aplicadas a los alimentos con el fin de hacerlos aptos para el consumo, expresa de um modo particular quiénes somos. Podemos identificar y classificar a las personas según lo que comen, de la misma forma que ellas mismas se identifican y se construyen a través de la comida (ARNAIZ, 2008, p.16).

## 1.2. Cozinha chilena

De acordo com as hipóteses de Eugênio Pereira Salas (1977), a cozinha chilena é uma fusão de três diferentes tradições: a indígena, a espanhola e a estrangeira, especialmente representada pela francesa. As contribuições da tradição indígena estão no aproveitamento das matérias-primas; da espanhola herdou-se os hábitos, usos e costumes gastronômicos; e por último, a influência francesa trouxe a sofisticação e as técnicas de preparo e consumo.

A multiplicidade étnica de populações indígenas originárias do Chile, permite que o sistema de alimentação do país seja variado. De todos os povos indígenas que habitavam o Chile, os *Mapuches*, nome que significa gente da terra, foram os que mais influenciaram a culinária chilena. Os *Mapuches* constituíam o grupo indígena mais numeroso do país. Antes da chegada dos espanhóis habitavam grande parte do sul e toda a área central, numa região conhecida como *Araucania* e se subdividiam em outras zonas geográficas chegando até a Argentina.

Apesar de reprimir com sucesso as investidas Incas, os *Mapuches* que representavam maior resistência a costumes estrangeiros não conseguiram deter com o mesmo sucesso a potente invasão espanhola que se deu tanto em território Inca, no atual Peru, quanto Araucano no Chile. Com a invasão espanhola se iniciou um processo conjunto de acultramento que envolveu os Incas, os *Mapuches* e os próprios Espanhóis. O acultramento ocorre em um momento que permite as partes, principalmente as mais fortes, impor seus costumes e gostos ao subjugado, sem poder impedir que este possa também lançar novos hábitos e gostos à cultura

---

<sup>3</sup> “Somos a única espécie do planeta que transforma os alimentos crus em pratos cozinhados e que aplica normas específicas sobre o que come, sobre como o prepara” (ARNAIZ, 2008, p.16).

invasora. Este processo ocorre também no que diz respeito à culinária, e pode ser observado não só no Chile como em várias outras regiões do planeta.

A junção de diversas culturas originou no Chile uma cozinha mestiça. Segundo Montecino (2005) essa diversidade nos permite falar de “cozinhas chilenas” no plural.

### 1.3. A Cazuela

Da cozinha crioula, a comida que mais expressa a fusão do indígena com o espanhol desde o período colonial é a *cazuela*. De acordo com Hernán Eyzaguirre Lyon (1987), a origem da *cazuela* está associada à *olla podrida*, prato espanhol composto pela mistura de muita carne com legumes, consumido desde os tempos medievais, citado por Cervantes em Dom Quixote. Outros estudiosos, como Sonia Montecino, acreditam que a *cazuela* tem sua origem na fusão da *olla podrida* com o caldo de vegetais *Mapuche* chamado de *Korü*.

A palavra *cazuela* é sinônimo de panela, “*olla*” em espanhol e também é o nome que se dá à sopa. De acordo com Montecino (2004), no plano simbólico, a *cazuela* é uma metáfora sobre a vida em que a panela representa o útero, a água representa o líquido amniótico e tudo o que se cozinha dentro dela expressa a fecundidade. Comida e panela formam uma unidade a partir da heterogeneidade dos ingredientes.

A *cazuela* está inserida na categoria das sopas, comida que inaugurou a arte da culinária propriamente dita, uma vez que o homem, com seu intelecto, foi capaz de selecionar diferentes alimentos silvestres, misturá-los e condimentá-los. A sopa é o resultado da descoberta do fogo e da criação da cerâmica, utensílio indispensável para a cocção dos alimentos (CASCUDO, 2004). O surgimento da sopa reflete um momento da evolução, em que o homem deixa de ser caçador nômade e começa a desenvolver uma agricultura primitiva, passando de caçador a gourmet, como destaca Franco (2001).

A mistura de vegetais, legumes e pedaços de carne numa mesma vasilha em caldo quente se tornou sinônimo de alimento substancial, revigorante, capaz de reestabelecer a saúde de um doente (ROSS, 2007). Desse mesmo modo, a *cazuela* carrega o conceito de alimento estimulante de força e de energia.

A receita de *cazuela* consiste na mistura de carne que pode ser bovina, de cordeiro, de ave ou de porco, com tubérculos, verduras e cereais, os quais seguem uma determinada ordem de cozimento. A principal diferença entre a *cazuela* e as outras sopas está na forma como os ingredientes se apresentam “*se trata siempre de trozos grandes de carne, papas, zapallo y choclo*”<sup>4</sup> (MONTECINO, 2004 p.100).

*Cazuela* é um prato que deve ser servido e consumido quente. Requentá-lo pode comprometer a identidade de cada elemento. As batatas precisam estar firmes, assim como os pedaços de abóbora, por isso a importância de se cozinhar primeiro os ingredientes mais duros e depois os macios. Do ponto de vista das associações antropológicas, os alimentos cozidos com água se aproximam do feminino, em oposição ao assado que é associado ao masculino (DA MATTA, 1994). Assim evidencia-se uma das principais características da *cazuela*, que é sua analogia com o universo feminino.

Cozinhar por camadas e mesclar diferentes ingredientes numa mesma panela são técnicas culinárias muito antigas. As evidências mais remotas dessas técnicas associadas a *cazuela* se referem a uma vasilha de cerâmica de mais de 2000 anos encontrada pelas arqueólogas Teresa Planella e Fernanda Falabella durante uma escavação no curso inferior do rio *Maípo* realizada em 1979. Dentro da vasilha continham várias camadas organizadas de alimentos, como esqueletos de ave, conchas e moluscos marinhos, todos cobertos por uma pedra que servia como uma espécie de tampa.

O milho e a batata, produtos de origem indígena, são os ingredientes principais da *cazuela*. Ambos possuem inúmeros significados sobre suas origens, cultivo e consumo. A batata serve como metáfora para explicar a diferença entre corpo e alma, vida e morte e está associada simbolicamente com o feminino. A colheita deste tubérculo, caso seja ruim, anuncia a morte de uma pessoa (MONTECINO, 2004).

Embora especialistas concordem que a batata e o milho surgiram no continente americano, não existe um acordo na discussão sobre a procedência

---

<sup>4</sup> “Se trata sempre de grandes pedaços de carne, batata, abóbora e milho” (MONTECINO, 2004 p.100).

exata desses alimentos. Quanto à batata, alguns atribuem sua origem ao Peru, já que Pedro Ciessa, companheiro de Francisco Pizarro (descobridor do Peru), foi o primeiro a enviar amostras de batata daquele país para a Espanha, onde foi analisada pelo botânico Charles L'Ecluse e em 1588 foi catalogada como peruana (LYON, 1987).

Um dos primeiros registros da presença da batata no Chile foi feito pelo Governador Capitão Dom Pedro de Valdivia (Fundador de Santiago) em cartas dirigidas ao monarca Charles V, nas quais dizia “que os índios se alimentavam de batatas colhidas nas colinas” (MONTALDO, 1984). Em meados de 1830, o estudioso francês Claudio Gay prova cientificamente que a batata possui origem chilena. Gay coletou no Chile espécies de batatas nativas em lugares inabitados, como no topo de montanhas onde só vivem aves e levantou a discussão: “como poderiam as batatas chegar àquela altura, que mortal algum havia visitado antes?”. Provando que as batatas estavam presentes em estado selvagem em quase todas as cordilheiras chilenas que ele visitou, Gay publicou um artigo em *El Araucano* em 1831, afirmando que os historiadores que confirmaram a batata como Peruana, acomodaram-se em investigar somente nos arredores do Peru, generalizando respostas históricas indevidas (LYON, 1987).

Quanto à importância do milho para as populações americanas pré-colombianas, sabe-se que seu cultivo diz respeito ao próprio desenvolvimento histórico das sociedades. Além de representar o principal alimento na dieta diária, possuía um caráter sagrado para os indígenas. Montecino (2004) explica que para alguns destes povos o grão está associado à grandeza e ao prestígio, uma vez que cresce para o alto.

Muitos investigadores defendem que o milho se originou no México e depois foi difundido por grupos indígenas para outras regiões da América. O que é certo, de acordo com Lopez (2006), é que cada cultura americana relacionou o milho ao seu mundo religioso. Os *Mayas*, por exemplo, acreditavam que a humanidade foi criada a partir da massa de milho.

Desse modo, o milho e a batata se apresentam na *cazuela* como marcadores da cultura pré-hispânica, que combinados com outros ingredientes exprimem a cultura chilena por excelência. Originária da região central, a *cazuela* se

tornou um prato de consumo generalizado no Chile caracterizando-se como alimento cotidiano, também em ocasiões festivas, consumido por todas as classes sociais e em todas as zonas geográficas.

Apesar de ser um prato comum em todo o país, existem diferentes estilos de *cazuelas*. Os ingredientes podem variar de acordo com os recursos naturais existentes em cada região, estação do ano e de acordo com as classes sociais dos grupos que a prepara. Os ingredientes básicos de origem vegetal para preparar uma *cazuela*, além da batata e do milho são: abóbora, cenoura e pimentões coloridos cortados em tiras, feijões verdes, alho, cebola e pimenta. Este último pode ser introduzido durante a elaboração ou acrescentado na hora do consumo.

As preparações com carne de cordeiro, de vaca ou de ave são mais comuns nas regiões norte e central do Chile. Ao sul, é comum também a *cazuela* de porco, de *luche*, e de *cochayuyo*, algas que se encontram em toda a costa chilena e que segundo Montecino (2004) são os únicos substitutos vegetais para a carne admitidos numa *cazuela*.

*En el norte, la gente es muy precisa en señalar que su cazuela es distinta a la del 'sur'; asimismo, en este extremo la cazuela de cordero, luche o cochayuyo es considerada "la cazuela preparación que em chile central sería dudoso de classificar así. Sin embargo, lo que une a estas cazuelas es el concepto de un hervido, de una sopa caliente -más o menos espesa- donde sobrenadan alimentos animales y vegetales, en trozos grandes, sin confundirse unos con otros. De ese modo, encontramos que los estilos de la cazuela pueden variar, pero no así su estructura de cocción y las formas en que se presentan sus ingredientes. (MONTECINO, 2004, p. 25).<sup>5</sup>*

---

<sup>5</sup> “No norte as pessoas são muito precisas em apontar que sua *cazuela* é diferente da do sul. Assim mesmo, *cazuela* de cordeiro, *luche* ou *cochayuyo* são consideradas ‘a *cazuela*’, preparação que no Chile central seria duvidoso classificar assim. No entanto, o que une essas *cazuelas* é o conceito de um cozido, de uma sopa quente - mais ou menos espessa – em que se misturam alimentos de origem animal e vegetal em pedaços grandes, sem confundirem-se uns com os outros. Desse modo, encontramos que os estilos de *cazuela* podem variar, mas não sua estrutura de cocção e as formas com as quais seus ingredientes se apresentam (MONTECINO, 2004, p. 25).



Figura 1. Receita de *cazuela* de carne bovina

## CAZUELA DE VACUNO

## Ingredientes

1 ½ kilo de asado de tira  
 6 papas grandes  
 ¼ kg de zapallo  
 300 gramos de porotos verdes  
 1 zanahoria grande  
 ½ pimiento morrón  
 2 choclos  
 ½ cebolla chica  
 2 dientes de ajo  
 2 cucharadas de arroz  
 6 granos de pimienta negra  
 1 pizca de orégano  
 1 ramita de tomillo  
 2 puerros  
 sal



## Preparación

Pelar las papas y ponerlas en un tiesto con agua fría, donde irán todos los elementos ya procesados antes de ponerlos a hervir. Cortar el zapallo en seis trozos del tamaño de las papas y hacer lo mismo, pero longitudinalmente y en tres partes, con los porotos verdes, retirándole las puntas y las nervaduras.

Trozar el pimentón en seis tiras y el choclo en seis rodajas de cuatro centímetros de grosor cada una. La zanahoria pelada se corta longitudinalmente en seis, mientras que cada puerro se divide en tres.

La carnes debe ser hervida con los aliños en olla simple o a presión, calculando siempre que el tamaño del recipiente permita incluir sin problemas el resto de los ingredientes.

Una vez que la carne esté tierna, hay que agregar los acompañamientos en el orden establecido en la receta.

Fonte: Chile.com

Figura 2. Receita de *cazuela* de ave

## CAZUELA DE AVE

Desprese el pollo de la siguiente forma, eliminando las costillas y el exceso de grasa (o "enjundia", como dicen en el campo):

- 2 trutros cortos
- 2 trutros largos
- 4 ó 6 trozos de pechuga
- 2 alas
- 1 rabadilla y 1 espalda



Salpimente los trozos de pollo y frótelas con  $\frac{1}{2}$  diente de ajo molido. Póngalas en una olla con tres litros de agua sazónada y déjelas hervir hasta que la piel del pollo esté blanda.

Luego, agregue, en el siguiente orden:

- 6 tiras de zanahoria
- 6 papas peladas
- 1 cucharadita de tomillo seco
- $\frac{1}{2}$  cebolla partida en cuatro o dos porrones trozados
- 3 cucharadas de arroz

Cuando la cazuela esté en su punto, retire la olla del fuego y diluya dos yemas de huevo en  $\frac{1}{2}$  taza de caldo que haya sido entibiado previamente. Añada esta mezcla lentamente a la olla, revolviendo hasta que se incorpore completamente al caldo.

Fonte: Chile.com

## **CAPÍTULO 2. MODALIDADE - GRANDE REPORTAGEM DE TELEVISÃO**

### **2.1. A Notícia**

Segundo os autores de **Técnicas de Reportagem, Notas sobre a narrativa Jornalística**, Maria Helena Ferrari e Muniz Sodré (1986) toda notícia carrega a potencialidade de uma narrativa. Isso não significa que a notícia e a reportagem se distinguem apenas pela extensão e a abrangência. Há outras diferenças que precisam ser assinaladas, sobretudo as relativas às peculiaridades de discurso e a modo de enunciação.

No texto de apresentação de **A Aventura da Reportagem** de Ricardo Kotscho e Gilberto Dimenstein (1990), Clovis Rossi cita uma frase do jornalista norte americano Carl Bernstein definindo jornalismo como “A melhor versão da verdade possível de se obter” (KOSTCHO; DIMENSTEIN, 1990, p.10). Ainda segundo Clovis Rossi, a reportagem é paradoxal por se tratar ao mesmo tempo da mais fácil e da mais difícil maneira de viver a vida. É fácil no sentido de que a reportagem é um conjunto de técnicas usadas para contar boas histórias, e é difícil dado o risco de não conseguir transmitir a verdade e assim repassá-la ao público. “Para executá-la, sejamos francos, exige-se muito mais transpiração do que inspiração. Mais esforço físico do que intelectual. Exige que se gaste a ponta do dedo telefonando para todas as pessoas que possam dar ao menos um fragmento da informação” (KOSTCHO; DIMENSTEIN, 1990, p.11).

### **2.2. Conceitos Básicos de Reportagem**

Se por um lado a notícia somente leva ao conhecimento breve, em contrapartida a reportagem transporta o leitor aos detalhes que envolvem a notícia. No livro, **O Texto da Reportagem Impressa**, Medina, citada por Coimbra (2002) classifica as reportagens em três estruturas, a dissertação, a narração e a descrição.

Na dissertação se expõe as ideias, se explica e interpreta podendo até persuadir ou influenciar aqueles que leem. O jornalista assume o papel de fazer um discurso argumentado, que no caso de uma revista pode até ser ilustrado com infográficos e fotos que apoiam a posição ou ponto de vista do jornalista. Segundo a autora não há diferença entre dissertação e argumentação.

O discurso argumentativo tem fundas ligações com o raciocínio dedutivo, aquele que na linha do geral para o particular procura fazer aceitável a

conclusão, a partir de hipóteses ou premissas anteriores. O discurso argumentativo, deste modo, mais do que qualquer outro, é um tipo de organização de linguagem que requer rigorosa articulação de suas partes. Nele, a ausência de articulação anula por completo a validade do raciocínio. (GUIMARÃES, 1990, p. 70)

Na narração, além de apresentar e argumentar sobre o assunto o jornalista narra acontecimentos dentro da história. A intenção da narração dentro da matéria jornalística é eternizar, trazer o acontecimento passado ao presente, qualificando, dando juízo de valores a estes acontecimentos e apresentando-os ao público. A narração nomeia os personagens da história, os localiza no tempo e geograficamente e tenta com isso transportar os leitores ao ponto de vista dos personagens e também em muitos casos o ponto de vista daquele que escreve.

Narrar alguma história não é mais viver essa história. O fragmento de tempo posterior que a narrativa representa é a passagem fundamental para uma realidade substitutiva, um esforço de prolongamento do instante anterior. (MEDINA, 1978, p.99).

No texto descritivo, a reunião da notícia com a reportagem, passa com as descrições a retardar o relato de determinado acontecimento (GUIMARÃES, 1990), a complexidade dos detalhamentos dentro do assunto ou acontecimento aumenta, passando a apresentar ao leitor as minúcias da história ou um raciocínio e todos os valores que levam a ele. Em **Técnica de Redação – o texto nos meios de comunicação**, Sodré e Ferrari (1986) escrevem que quando se descreve algo, aquilo que é descrito geralmente está inserido numa história ou num raciocínio, um objeto, não vale por si mesmo, nem paira autônomo, fora de sua história ou de seu contexto.

### 2.3. A Notícia na TV

Para os jornalistas os assuntos são considerados relevantes à medida que interessam a um grande número de pessoas. Esse conceito se aplica a todos os veículos, mas cada assunto ganha ou perde interesse conforme o tipo de veículo pelo qual é transmitido. Cada veículo tem linguagem, limitação e recursos próprios.

Em reportagens externas, repórteres e cinegrafistas fazem um recorte da realidade ao formular uma pergunta, ao escolher um enquadramento. Uma imagem é capaz de garantir a veiculação de um assunto que talvez nem fosse ao ar se o cinegrafista não tivesse a sorte de captar o flagrante (BISTANE; BACELLAR, 2008, p. 41).

## **2.4. Reportagem de Televisão**

A televisão gera a possibilidade de trabalhar imagens e sons na construção de um argumento, narração ou descrição, fazendo com que os veículos televisivos adotassem uma maneira própria de transmitir a informação.

Segundo **A Notícia na TV – O Dia a Dia de quem faz Jornalismo**, Olga Curado (2002), diz que o público de televisão não está lendo a notícia, está olhando um apresentador (a) ou repórter ou entrevistado e está tentando aprender o que eles dizem. Desde o instante em que toma conhecimento da notícia ou se interessa pelo assunto, o telespectador não pode interromper o jornalista para repetir alguma parte mal esclarecida.

Daí, a necessidade de as reportagens televisivas cumprirem rigorosamente as exigências da boa comunicação por TV. São regras básicas que toda boa reportagem tem que seguir: clareza, precisão e imparcialidade.

### **2.4.1. Clareza**

A notícia dada pela TV não pode confundir quem a escuta, e nesse aspecto influem um conjunto de fatores técnicos da reportagem, a começar por um bom texto, imagens apropriadas à narração, iluminação, qualidade do som, ou seja, o público não tem tempo nem interesse em decifrar charadas impostas por repórteres. A informação precisa chegar ao público sem tropeços como afirma Curado: “A maneira como a notícia é apresentada não pode despertar dúvidas quanto a seu significado. Se o espectador precisar se perguntar se compreendeu o sentido do que ouviu, a notícia não foi dita com clareza” (2002, p.20).

### **2.4.2. Precisão**

A precisão tem relação direta com a qualidade das informações apuradas pelo repórter e resulta na exatidão com que a informação é transmitida. Demonstrar boa apuração não é uma meta fácil de ser alcançada e para isso o repórter identifica a notícia, apura os fatos, verifica as fontes, checa sua credibilidade e avalia a importância de uma notícia e seu contexto.

Quando é pré-produzida pra ser digerida e mostrada à audiência da TV, a informação deve ser avaliada com redobrado rigor. Ela tem uma motivação – não se discute a sua legitimidade – que não é necessariamente conhecida pelo jornalista que a digere e a divulga [...] Precisão é mais do que ter os fatos corretos. A reportagem será, no conjunto, o espelho da verdade. Se há

conflitos de opinião ou até na descrição de um acontecimento, os vários pontos de vista tem que aparecer (CURADO, 2002, p. 21).

### **2.4.3. Imparcialidade**

A imparcialidade em uma reportagem de TV tem uma relação direta com a clareza e a precisão. Um repórter criativo consegue estruturar mais rápido as ideias a serem transmitidas, e nesse exercício o jornalista não pode usar artifícios técnicos ou manipular os fatos tornando a reportagem tendenciosa. Cabe ao jornalista confrontar todos os lados de uma questão para esclarecer os pontos obscuros e distribuir corretamente diferentes visões ao longo da reportagem.

A conquista da clareza, da precisão e da imparcialidade depende da prática de um código pessoal de conduta. A ética profissional não pode ser fiscalizada profundamente porque é originária nas intenções de cada um quando apura, escreve ou divulga uma informação; é de foro íntimo e resulta da soma dos valores de cada um de nós preza. Essa é a medida que não define apenas o bom jornalista, mas a pessoa, mesmo quando esta, sorrateiramente, tenta se esconder (CURADO, 2002, p. 22).

### **2.5. Aspectos Técnicos das Reportagens de TV**

Segundo a autora Olga Curado (2002), a reportagem de TV demanda basicamente o uso de câmera, microfones comuns e de lapela, repórter em trajés apresentáveis e boa dicção, iluminação e boas tomadas de imagem.

Mas o bom desenvolvimento da reportagem se torna mais completo e mais fácil quando as equipes de uma emissora estão bem estruturadas. Segundo ela, “a produtividade numa redação de TV depende da boa comunicação dentro da equipe” (CURADO, 2002). E para que a comunicação ocorra de forma eficiente e eficaz é preciso determinar quem faz o que na produção da reportagem.

### **CAPÍTULO 3. PRODUÇÃO DA REPORTAGEM**

Ao planejar uma viagem em família para o Chile, uma das integrantes do grupo, pesquisando sobre os costumes da população, encontrou o livro *Cocinas mestizas de Chile. La Olla Deleitosa escrito por Sonia Montecino* que falava sobre as propriedades históricas e culturais da *cazuela*. Em maio de 2012, após entrar em contato com a autora do livro, embarcou para o país para realizar a entrevista. Além da entrevista com a autora do livro que despertou nosso interesse pelo prato em questão, realizou imagens do Chile, já pensando neste trabalho. Essas imagens foram utilizadas como apoio em nossa reportagem.

Meses depois, com a ideia deste trabalho amadurecida, criamos o espelho da nossa reportagem. Identificamos trechos que precisavam de novas gravações e, sem condições de voltar ao Chile, buscamos alternativas. Pesquisamos restaurantes chilenos no Brasil e encontramos o *El Guaton* – único restaurante chileno em São Paulo. Entramos em contato com os proprietários, que como esperávamos, eram chilenos. Um casal de senhores que vieram para o Brasil há 38 anos e há 16 decidiram montar um restaurante que serve desde comidas típicas chilenas até o nosso conhecido arroz e feijão.

Conforme fomos editando e selecionando as imagens, percebemos que estava faltando mostrar mais da *cazuela*. Escolhemos, então, uma tarde e a preparamos. Filmamos detalhe por detalhe, desde a preparação dos ingredientes, o cozimento, os temperos, até o momento de servi-la à mesa.

Decidimos gravar uma abertura para nossa reportagem com o objetivo de orientar, de forma mais dinâmica, o telespectador a respeito do que iríamos falar. Para isso, escolhemos como cenário o aeroporto de Guarulhos, especificamente em frente aos guichês de check-in. A escolha desse cenário foi baseada no texto que tinha palavras-chave como viagem e destino turístico.

#### **3.1. Entrevistas**

A primeira etapa de produção da grande reportagem “Cazuela Chilena” consistiu na realização de entrevistas com fontes que tinham ligação com o tema. A primeira entrevista foi realizada na cidade de Santiago, capital do Chile com a antropóloga e escritora chilena Sonia Montecino Aguirre.

Sonia Montecino é doutora em Antropologia pela Universidade de Leiden na Holanda. Atualmente é professora titular da Faculdade de Ciências Sociais da Universidade do Chile, onde se licenciou em Antropologia, e vice-reitora de Extensão e Comunicação. É também diretora do Centro Interdisciplinar de Estudos de Gênero da Faculdade de Ciências Sociais e do Arquivo Central Andrés Bello.

A antropóloga tem se dedicado aos estudos étnicos, perspectivas de gênero e análises culinária. É ganhadora de diversos prêmios, entre eles o *Gourmand World Cookbook Awards*, pelo livro "*Cocinas mestizas de Chile. La Olla Deleitosa*", reconhecido como o melhor livro de história culinária em Castelhana da América Latina.

No Livro "*Cocinas mestizas de Chile. La Olla Deleitosa*", Montecino apresenta, com um olhar antropológico, pratos emblemáticos das cozinhas chilenas vigentes nas regiões norte, centro e sul do país que expressam identidades nacionais, regionais e locais. Entre os pratos descritos no livro, está a *cazuela*, dita pela autora como um prato próprio chileno.

Durante a entrevista gravada em vídeo, Montecino falou sobre alguns conceitos da antropologia que explicam a constituição de uma cozinha própria; explicou que para um prato ser próprio de uma comunidade, o que importa é que essa comunidade o considere como seu; falou sobre a mestiçagem presente na culinária chilena e por fim explicou as simbologias e a importância da *cazuela* para o povo chileno.

Outra entrevistada importante para a realização desta reportagem foi a Senhora Elba Rojas, chilena, proprietária do restaurante *El Guatón*. Durante a entrevista falou sobre coisas essenciais para o desenvolvimento da reportagem. Seu ponto de vista e experiências acrescentaram muito ao nosso vídeo. Todas as informações foram ao encontro do que já havíamos pesquisado, reforçando o cuidado que tivemos na elaboração das nossas pesquisas.

Dona Elba, muito simpática, mandou preparar uma *cazuela* bem bonita e bem feita, para filmarmos. Quando o prato foi servido, ela falou sobre as diferentes maneiras de se consumir a *cazuela*, que variam de pessoa para pessoa. Segundo ela, costuma-se tomar primeiro o caldo da *cazuela* e depois come-se os ingredientes



*sólidos com garfo e faca*. É comum a *cazuela*, depois de servida, ser condimentada com muita pimenta. O prato geralmente é acompanhado de salada composta por tomate e cebola. Dona Elba também explicou a impressão dos brasileiros sobre este prato e o que ele desperta nos chilenos que há anos estão no Brasil.

Entrevistamos também uma família chilena que mora em São José dos Campos há 25 anos. Filmamos Dona Luz cozinhando uma *cazuela* de frango, e depois a família reunida almoçando em volta da mesa. Uma das passagens da reportagem foi gravada neste cenário. Colhemos depoimentos de dois entrevistados: do Rodrigo, que nasceu no Chile e veio ainda criança para o Brasil, e da mãe, Dona Luz Erlina.

Antes da entrevista gravada, Dona Luz falou sobre como costuma preparar e servir a *cazuela*. Para uma *cazuela* de carne, segundo ela, o ossobuco é o melhor pedaço. O prato é montado com a panela ainda no fogão e só depois levado à mesa. Além da pimenta, costuma acrescentar coentro ao prato depois que este já está servido. O milho é comido por último sem o uso de talher.

Outra informação relevante no depoimento da Dona Luz foi sobre a autenticidade cultural da culinária chilena. De acordo com ela, a verdadeira comida chilena é aquela preparada nas casas e não nos restaurantes.

Com as imagens gravadas, começamos a edição durante as aulas de Projeto em Jornalismo II. Foram duas semanas editando até o resultado final, uma grande reportagem com 7 minutos de duração. Criamos uma vinheta, escolhemos a trilha sonora e finalizamos conforme espelho a seguir:

<p><b>GRANDE REPORTAGEM: CAZUELA CHILENA</b>  <b>REPORTAGEM: GISLAINE NUNES</b>  <b>IMAGENS E PRODUÇÃO: CRISTINA ORTUÑO</b>  <b>EDIÇÃO: ERNESTO TJONG</b></p>	
<p><b>ABERTURA</b></p> <p><b>GC: CRISTINA ORTUÑO</b>  <b>APRESENTADORA</b></p>	<p>ENTRE OS PAÍSES DA AMÉRICA DO SUL, O CHILE É UM DOS DESTINOS TURÍSTICOS PREFERIDOS DOS BRASILEIROS. O PAÍS ENCANTA PELA DIVERSIDADE DE PAISAGENS NATURAIS E TAMBÉM PELA RIQUEZA CULTURAL DE SEU POVO. NESTA REPORTAGEM, VAMOS VIAJAR PELO UNIVERSO DA CULINÁRIA CHILENA E CONHECER A CAZUELA, UM PRATO TÍPICO, RICO EM SIMBOLOGIAS E SIGNIFICADOS HISTÓRICOS.</p> <p>FIQUE AGORA COM A REPORTAGEM DE GISLAINE NUNES.</p>
<p><b>IMAGENS DO CHILE</b></p>	<p><b>CLIP</b></p>

OFF1	<p>O CHILE É RECONHECIDO MUNDIALMENTE PELA DIVERSIDADE DE FRUTOS DO MAR E PELA QUALIDADE DE SEUS VINHOS, MAS EXISTEM OUTROS SABORES COMO A CAZUELA, UM DOS PRATOS MAIS REPRESENTATIVOS DO PAÍS</p> <p>A CAZUELA É UMA SOPA, PORÉM O QUE A TORNA DIFERENCIADA É A FORMA COMO SEUS INGREDIENTES BÁSICOS SÃO CORTADOS. SÃO SEMPRE PEDAÇOS GRANDES DE CARNE, BATATA, MILHO E ABÓBORA.</p> <p>A ESSES PEDAÇOS, SÃO ACRESCENTADOS PIMENTÃO, CENOURA E VAGEM CORTADOS EM TIRAS, FORMANDO, ASSIM, UMA COMBINAÇÃO GEOMÉTRICA E COLORIDA.</p> <p>O PREPARO DA CAZUELA VARIA DE ACORDO COM O COSTUME LOCAL. NA CAPITAL SANTIAGO, POR EXEMPLO SÃO COMUNS AS CAZUELAS DE FRANGO E CARNE BOVINA.</p>
<p>PASSAGEM GC: GISLAINE NUNES REPÓRTER</p>	<p>O CONSUMO DA CAZUELA É UMA PECULIARIDADE DO CHILE. INDEPENDENTE DAS</p>

	<b>DIFERENÇAS REGIONAIS, TODOS COMEM CAZUELA. TRATA-SE DE UMA REFEIÇÃO COTIDIANA, GERALMENTE SERVIDA NO ALMOÇO COMO PRATO PRINCIPAL</b>
<b>SONORA</b>	A CAZUELA É UM PRATO MUITO TÍPICO DO CHILE. É COMO O ARROZ COM FEIJÃO DO BRASIL. QUANDO EU ERA MENOR, MAIS JOVEM, EM TODOS OS LARES CHILENOS, TODO DIA TINHA CAZUELA E UM PRATO DE FUNDO. A CAZUELITA ERA UMA COISA QUE NÃO PODIA FALTAR NA CASA DE NINGUÉM.
<b>OFF2</b>	<b>DONA ELBA É CHILENA E MORA NO BRASIL HÁ 38 ANOS. ELA É DONA DESTE RESTAURANTE QUE SERVE COMIDAS TÍPICAS DO CHILE NA CAPITAL PAULISTA. AQUI A CAZUELA É UM SUCESSO, NÃO SÓ ENTRE OS CHILENOS, MAS TAMBÉM ENTRE OS CLIENTES BRASILEIROS.</b>
<b>SONORA</b> <b>GC: ELBA ROJAS</b> <b>PROPRIETÁRIA DO</b> <b>RESTAURANTE EL GUATÓN</b>	OS BRASILEIROS APRENDERAM A COMER CAZUELA. BOM, COMEM TODOS OS NOSSOS PRATOS, MAS A CAZUELA É UM PRATO QUE EU NÃO IMAGINEI QUE IA SAIR PARA BRASILEIRO PORQUE É SOPA NÉ.
<b>OFF3</b>	<b>QUANTO AOS CHILENOS QUE</b>

	<b>VIVEM NO BRASIL, DONA ELBA CONTA QUE ELES ATÉ SE EMOCIONAM QUANDO VEEM AO RESTAURANTE PELA PRIMEIRA VEZ E ENCONTRAM A CAZUELA.</b>
<b>SONORA</b> <b>GC: ELBA ROJAS</b>	VEIO JÁ MUITO CHILENO AQUI QUE TÁ HÁ 30 ANOS AQUI NO BRASIL E CASADO COM BRASILEIRA. ENTÃO ELE NÃO COME COMIDA, ELE COME ARROZ E FEIJÃO. ENTÃO ELE CHEGAVA AQUI E FALAVA TEM CAZUELA? CHORA! PORQUE É UMA COISA QUE VEM TODA A INFÂNCIA PARA A FRENTE, TUDO O QUE ELE VIVEU NO CHILE COM ESSA CAZUELA.
<b>OFF4</b>	<b>HÁ 25 ANOS NO BRASIL, RODRIGO E SUA FAMÍLIA SUBSTITUÍRAM A CAZUELA PELO ARROZ E FEIJÃO, MAS NÃO ESQUECERAM O QUE A SOPA REPRESENTA</b>
<b>SONORA</b> <b>GC: RODRIGO ANTÔNIO</b> <b>ELETRICISTA DE AERONAVES</b>	PRA MIM TRAZ LEMBRANÇAS DO PASSADO, DA MINHA FAMÍLIA, DA MINHA VÓ QUE A GENTE SE REUNIA.
<b>SONORA</b> <b>GC: LUZ ERLINA</b> <b>MÃE DO RODRIGO</b>	É MUITO COMUM EM TODAS AS CASAS PREPARAR ESSE PRATO NÉ.
<b>OFF5</b>	<b>REFERÊNCIA EM ESTUDOS ÉTNICOS E CULINÁRIOS, A ANTROPÓLOGA E ESCRITORA</b>

	<b>CHILENA SONIA MONTECINO EXPLICA AS INFLUÊNCIAS CULTURAIS QUE ORIGINARAM A CAZUELA.</b>
<b>SONORA GC: SONIA MONTECINO ANTROPÓLOGA</b>	TODA CAZUELA VAI ESTÁ COMPOSTA DE BATATA, ALGO ABSOLUTAMENTE NATIVO, DE MILHO, QUE TAMBÉM É NATIVO E DE ABÓBORA QUE TAMBÉM É NATIVO. LOGO, OS COMPONENTES VINCULADOS A CARNE, QUE É UM ELEMENTO TRAZIDO PELOS CONQUISTADORES. O ARROZ TAMBÉM É UM TEMA TRAZIDO, NÃO É NATIVO. ENTÃO QUANDO VOCÊ ANALISA TODOS ESSES ELEMENTOS DISTINTOS, VOCÊ SE DÁ CONTA QUE HÁ UMA LIGAÇÃO PERFEITA ENTRE OS PRODUTOS PRÉ-COLONIAIS E OS QUE FORAM TRAZIDOS PELOS ESPANHÓIS.
<b>PASSAGEM 2 GISLAINE NUNES</b>	<b>MAS O QUE HÁ DE ESPECIAL NA CAZUELA PARA SER TÃO APRECIADA? ALÉM DO SABOR, QUE CONTA MUITO, EXISTE UMA GRANDE QUANTIDADE DE SÍMBOLOS ASSOCIADOS A ESTE PRATO.</b>
<b>OFF6</b>	<b>EM ESPANHOL CAZUELA SIGNIFICA PANELA. SIMBOLICAMENTE, A CAZUELA É</b>

	<b>UMA METÁFORA SOBRE A VIDA...</b>
<b>SONORA:</b> <b>SONIA MONTECINO</b>	A CAZUELA É FEITA NUMA PANELA E A PANELA TAMBÉM ESTÁ VINCULADA SIMBOLICAMENTE EM MUITAS SOCIEDADES, NÃO SOMENTE AQUI, COM O VENTRE MATERNO E O QUE HÁ DENTRO DESSE VENTRE MATERNO REPRODUZ. DE UMA CERTA MANEIRA, A PANELA É O ÚTERO// A CAZUELA NESTE PONTO DE VISTA TEM UMA ASSOCIAÇÃO FEMININA, TEM UMA SIGNIFICAÇÃO LIGADA A VIDA, TEM ESSA SIGNIFICAÇÃO DE CONCEPÇÃO DE CULTURA, TUDO ACONTECE NUMA CAZUELA.
<b>OFF7</b>	<b>A SOPA TAMBÉM É SINÔNIMO DE ALIMENTO NUTRITIVO....</b>
<b>SONORA</b> <b>SONIA MONTECINO</b>	O CALDO AQUI ESTÁ ASSOCIADO EM NOSSA CULTURA CHILENA AO BEM ESTAR. GERALMENTE QUANDO ALGUÉM ESTÁ DOENTE DE UM RESFRIADO, PARA MELHORAR TEM QUE TOMAR UM CALDO.
<b>OFF8</b>	<b>ALÉM DAS PROPRIEDADES SIMBÓLICAS, EXISTEM ALGUNS CÓDIGOS VINCULADOS AO CONSUMO DA CAZUELA: O PRATO DEVE SER CONSUMIDO QUENTE, AS BATATAS E OS</b>

	<b>PEDAÇOS DE ABÓBORA PRECISAM ESTAR FIRMES.</b>
<b>SONORA SONIA MONTECINO</b>	POR ISSO, PODEMOS DIZER QUE ESTE É UM PRATO EMBLEMÁTICO. E O QUE É INTERESSANTE É QUE ESSA MESMA ESTRUTURA DA CAZUELA VAI SE REPRODUZIR NAS DISTINTAS REGIÕES DO CHILE COM OUTROS PRODUTOS, QUE SÃO OS PRODUTOS QUE DEFINEM A COZINHA REGIONAL.
<b>OFF9</b>	<b>O RESULTADO DE TANTOS VALORES CULTURAIS NUM SIMPLES COZIDO É UM PRATO TRADICIONAL E SABOROSO.</b>
<b>SONORA ELBA ROJAS</b>	EU ACHO QUE EM GERAL, EM QUALQUER TIPO DE CULTURA, DE PAÍS, O QUE MAIS CHAMA É A COMIDA. VOCÊ PODE SUBSTITUIR MUITA COISA, MENOS A COMIDA, A COMIDA VEM DESDE CRIANÇA.



## CONSIDERAÇÕES FINAIS

O propósito deste trabalho foi o de apresentar as principais características históricas e culturais presentes na *cazuela* chilena, cujo resultado gerou uma grande reportagem em vídeo.

A ideia da reportagem sobre esse tema, surgiu a partir da observação de que muitos colegas brasileiros que viajaram para o Chile não conheceram a *cazuela*. Diante disso, buscamos identificar o porquê dessa problemática e por meio das entrevistas que realizamos concluímos que a *cazuela* não é um prato sofisticado que desperta o interesse dos estrangeiros, pelo contrário, sua elaboração e seus componentes são simples. Como observou Dona Luz Erlina<sup>6</sup>, os restaurantes que buscam se beneficiar do turismo gastronômico, se concentram em revelar uma cozinha mais refinada, razão pela qual a *cazuela* é pouco divulgada aos turistas em geral.

Apesar de a *cazuela* não ser valorizada pela alta cozinha, não podemos esquecer sua importância cultural para os chilenos. Sua associação com a origem da vida e todas as simbologias presentes na *cazuela* revelam a identidade de uma nação, que mesmo composta por uma diversidade de povos, mantém uma singularidade cultural. Assim, concluímos que a *cazuela* faz parte de um estilo culinário em que se admite a diversidade pela união de seus ingredientes e pela mescla de culturas.

O presente trabalho nos possibilitou colocar em prática todos os aspectos referentes à produção de uma grande reportagem em vídeo que nos foram ensinados ao longo do curso, desde a concepção da ideia até a edição.

---

<sup>6</sup> Entrevista realizada em 2 de novembro de 2012.

## BIBLIOGRAFIA

- ARNAIZ, Mabel Gracia. **Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España**. 2 ed. Barcelona, Espanha: Ariel, 2008.
- BAAS, M. A.; Wakefield, L. M.; Kolasa, K. M. **Community nutrition and individual food behavior**. Minnesota, Burgess Publs, 1979.
- BENGOA, José. **Historia del pueblo mapuche: Siglo XIX y XX**. 6 ed. Santiago, Chile: Lom Eds, 2000.
- BENAVIDES, Eugenio Figueroa. **Biodiversidad marina: valoración, usos y perspectivas : hacia dónde va Chile?**. Santiago, Chile: Universitaria, 2005.
- BISTANE, Luciana, BARCELLAR, Luciane. **Jornalismo de TV**. 2 ed., 1 reimpressão. São Paulo: Contexto, 2008.
- CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo, SP: Global, 2007.
- CERVANTES, Miguel de. **El Ingenioso hidalgo Don Quijote de la Mancha**. Madrid, España: Edaf, 1980.
- COIMBRA, Oswaldo. **O Texto da Reportagem Impressa: Um Curso sobre sua Estrutura**. São Paulo: Ática, 2002.
- CONTRERAS, Jesús. **Alimentación y cultura: Necesidades, gustos y costumbres**. Barcelona: Universidad de Barcelona, 1995.
- CRUZ NETO, João Elias da. **Reportagem de Televisão: Como produzir, Executar e Editar**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2008.
- CURADO, Olga. **A Notícia na TV: O dia-a-dia de quem faz telejornalismo**. São Paulo: Alegro, 2002.
- DIMENSTEIN, Gilberto, KOSTCHO, Ricardo. **A Aventura da Reportagem**. São Paulo: Summus, 1990.

FISCHLER, Claude. *El (H)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona, Espanha: Anagrama, 1995.

FRANCO, Ariovaldo. **De Caçador a Gourmet: Uma história da gastronomia**. 4. Ed. São Paulo: Senac-SP, 2006.

GIL, Antônio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2008.

GOBIERNO DE CHILE, *Servicio Nacional de Turismo*. **Estudios de Mercado**. Disponível em <http://www.sernatur.cl/estudios-y-estadisticas?category=19> Acesso em: 2 de junho de 2013.

HOHENBERG, John. **O Jornalista Profissional**. São Paulo, Interamericana, 1981.

LEACH, Edmund. **As ideias de Lévi-Strauss**. São Paulo, SP: Cultrix, 1977.

LÓPEZ, Javier Ocampo. **Mitos y leyendas latino-americanas**. Bogotá, Colombia: Plaza y Janes, 2006.

LYON, Hernán Eyzaguirre. **Sabor y saber de la cocina chilena**. Santiago, Chile: Andrés Bello, 1987.

MATTA, Roberto da. **O que faz o brasil, brasil?**. 7. ed. Rio de Janeiro: Rocco, 1994.

MEDINA, Cremilda de Araújo. **Notícia, um produto a venda: Jornalismo na sociedade urbana e industrial**. Alfa-Omega. São Paulo. 1978

MÉNDEZ, Cecilia Díaz. **¿Cómo comemos?: Cambios en los comportamientos alimentarios de los españoles**. Madrid, España: Fundamentos, 2005.

MONTECINO, Sonia. **La olla deleitosa. Cocinas mestizas de Chile**. Santiago, Chile: Catalonia, 2005.

MONTALDO, Álvaro. **Cultivo y Mejoramiento de la Papa**. San José, Costa Rica: Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, 1984.

MURRA, John V. **El mundo andino. Población, médio ambiente y economia**. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú, 2002.

NETTO, Alexandre Panosso, GAETA, Cecília. **Turismo de experiência**. São Paulo, SP: Senac-SP, 2010.

PALIWAL, Ripusudan L. ***El Maíz en los trópicos: mejoramiento y producción***. Roma: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, 2001.

POCHET, Carlos Araya. ***Historia de América en perspectiva latino-americana***. San José, Costa Rica: EUNED, 2005.

ROSS, Marjorie. ***Entre el comal y la olla: fundamentos de gastronomía costarricense***. San José, Costa Rica: EUNED, 2007.

RUMBLE, Victoria R. ***Soup Through the Ages: A Culinary History with Period Recipes***. North Carolina: McFarland & Company, 2009.

SALAS, Eugenio Pereira. ***Apuntes para la historia de la cocina chilena***. Santiago, Chile: Universitaria, 1977.

SODRÉ, Muniz, FERRARI, M Helena. ***Técnica de Reportagem: Notas Sobre a Narrativa Jornalística***. São Paulo, SP: Summus, 1986.

TOZONI-REIS, Marília Freitas de Campos. ***Metodologia da Pesquisa***. 2. ed. Curitiba, Paraná: IESDE, 2010.

VICUÑA, María Ester Grebe. ***Culturas indígenas de Chile: un estudio preliminar***. Santiago, Chile: Pehuén, 1998.

## **ANEXO A – PRÉ-PROJETO**

### **TEMA**

Elegemos o tema “Aspectos históricos e culturais da *cazuela* chilena” porque consideramos que estudar a origem de uma comida tradicional nos permite conhecer mais acerca de determinada sociedade. A *cazuela* é um prato carregado de significados históricos e culturais. Seus ingredientes, sua preparação, sua forma de cozimento, quem o faz e para quem o faz, são alguns dos elementos que constituem uma linguagem capaz de expressar a identidade nacional do Chile.

### **OBJETO DE ESTUDO**

Culinária Chilena com ênfase na *cazuela*.

### **OBJETIVOS**

#### **Objetivo geral**

O objetivo principal deste trabalho é produzir uma grande reportagem em vídeo sobre a *cazuela* chilena.

#### **Objetivos específicos**

Abordaremos sobre a origem e a linguagem simbólica vinculada na elaboração e consumo da *cazuela*. Com isso esperamos contribuir para que o maior número de brasileiros que já visitaram ou pretendem visitar o país conheçam alguns elementos culturais presentes no prato.

### **PROBLEMA**

Brasileiros que visitam o Chile não conhecem a *cazuela* chilena.

### **HIPÓTESE**

Existe uma carência de informação voltada para o turista brasileiro sobre a *cazuela* Chilena, a qual poderá ser minimizada com uma vídeo reportagem.

### **JUSTIFICATIVA**

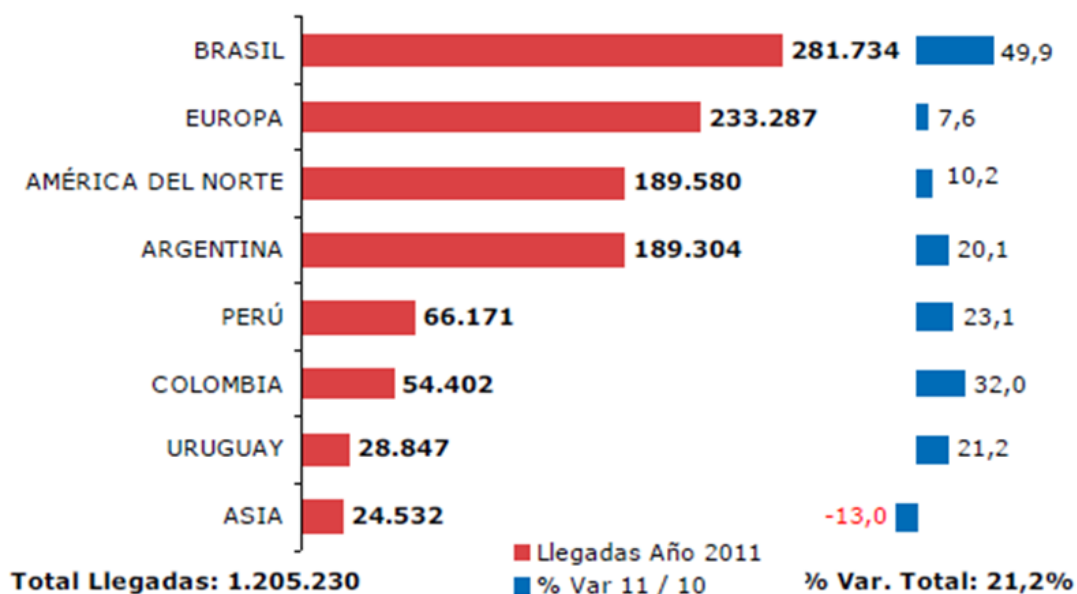
Em geral, quando viajamos para outro país, procuramos ter uma noção sobre o local para onde vamos. Buscamos informações sobre o clima, o idioma, o comportamento das pessoas locais, o que fazer, onde comer, etc. A internet se tornou uma importante aliada nesse processo. Mas ao pesquisarmos sobre a gastronomia chilena, encontramos apenas informações superficiais, voltadas aos

turistas. A apresentação de pratos típicos como a *cazuela*, por exemplo, se resumem apenas a composição do prato, havendo pouca explicação sobre a representatividade de tal comida na sociedade chilena.

Em conversas informais com vários amigos que visitaram o Chile, descobrimos que nenhum deles conheceu a *cazuela* chilena até apresentarmos a ideia deste trabalho. Apesar desta informação não se caracterizar como uma pesquisa para comprovar algo, ela desperta um pensamento de que apenas visitar principais pontos turísticos de um determinado lugar não é suficiente para conhecer o que de fato é cultural.

Em 2011 um estudo realizado pela Secretaria de Turismo do Chile mostrou que a chegada de turistas brasileiros ao país por aeroportos liderou o ranking entre os turistas de países fronteiriços, conforme figura abaixo:

Figura 3. Chegada de brasileiros por aeroportos ao Chile em 2011.

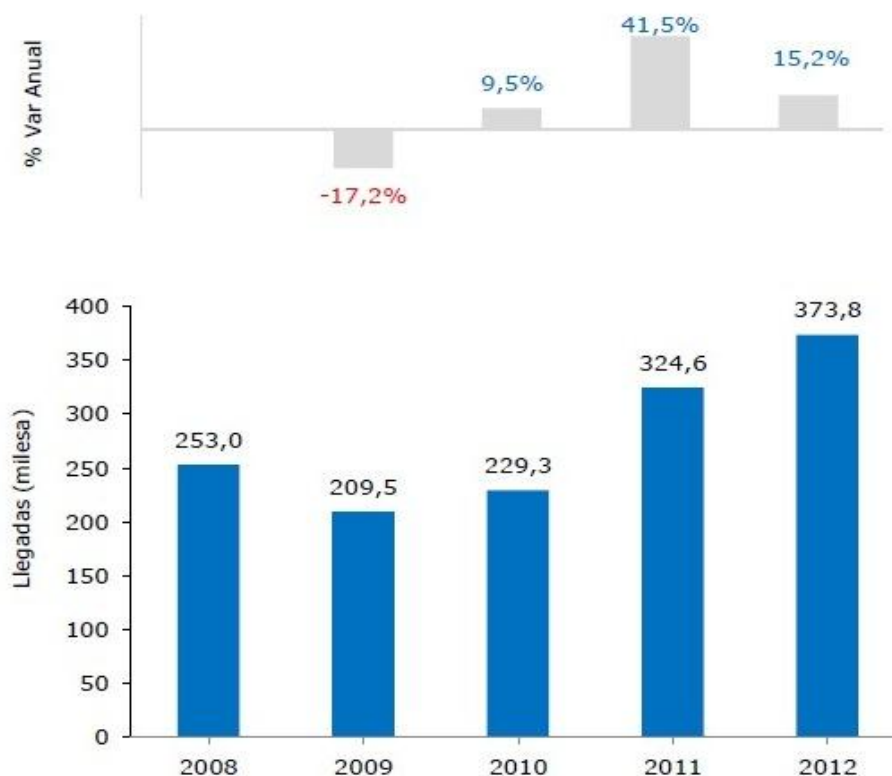


Fonte: Sernatur

Somado ao ingresso terrestre e marítimo, no total, chegaram ao país 328.274 brasileiros. Esse número significou um aumento de 40,5% em relação ao ano de 2010.

No ano de 2012, outro estudo da mesma secretaria apontou um aumento de 15,2% de brasileiros em relação ao ano de 2011, chegando ao país o total de 373.840 brasileiros, conforme figura a seguir:

Figura 4. Chegada de brasileiros ao Chile e variação Percentual com relação ao ano Anterior.



Fonte: Sernatur

Considerando o aumento no número de brasileiros que tem viajado para o Chile, conforme estudo que abordaremos mais adiante, propomos a produção de uma grande reportagem em vídeo a fim de apresentar a *cazuela* chilena para o maior número de brasileiros, principalmente aqueles que pretendem visitar o Chile.

A proposta de uma grande reportagem em vídeo parte do conceito de que este é um gênero jornalístico capaz de estimular o interesse do telespectador, uma vez que ativa, por meio dos sentidos visual e auditivo, uma série de competências cognitivas. A comunicação audiovisual é capaz de atuar sobre o receptor quase que diretamente na transmissão e compreensão da mensagem. Favoravelmente a nosso objetivo, temos a internet que se tornou uma grande propagadora de conteúdos audiovisuais por meio de sites de compartilhamento de vídeos.

## **METODOLOGIA**

Para a apuração do tema proposto, utilizamos o estudo exploratório que de acordo com Gil (2008) proporciona maior familiaridade com o problema com vistas a torná-lo explícito ou a construir hipóteses. Essa familiaridade com o fenômeno que pretendemos investigar é maior devido aos métodos de coletas de dados que vão desde pesquisa bibliográfica e documental, ao uso de questionário e entrevista.

Desse modo, faremos pesquisas da literatura que tenham relação com o objeto de estudo e levantaremos informações, por meio de entrevistas com pessoas que possuam experiência prática no problema em questão.

As pesquisas exploratórias têm como principal finalidade desenvolver, esclarecer e modificar conceitos e ideias [...] Pesquisas exploratórias são desenvolvidas com o objetivo de proporcionar visão geral, de tipo aproximativo, acerca de determinado fato. Este tipo de pesquisa é realizado especialmente quando o tema escolhido é pouco explorado e torna-se difícil sobre ele formular hipóteses precisas e operacionalizáveis. (GIL, 2008 p. 27)

### **Pesquisa bibliográfica**

Este tipo de pesquisa é fundamental, pois se trata de um levantamento de todo o conteúdo já publicado em forma de livros, revistas, artigos e publicações da internet sobre determinado assunto.

O pesquisador precisa buscar na bibliografia especializada conhecimentos científicos e até informações menos sistematizadas que se relacionam ao seu estudo [...] Isso permite que o estudioso se aproprie de conhecimento para a compreensão mais aprofundada do assunto e do tema (TOZONI-REIS, Marília Freitas de Campos, 2010, p. 42).

### **Entrevista**

A entrevista é uma forma eficiente de coletar dados com profundidade de fontes consideradas seguras.

Pode-se definir entrevista como a técnica em que o investigador se apresenta frente ao investigado e lhe formula perguntas, com o objetivo de obtenção dos dados que interessam à investigação. A entrevista é, portanto, uma forma de interação social. Mais especificamente, é uma forma de diálogo assimétrico, em que uma das partes busca coletar dados e a outra se apresenta como fonte de informação. (GIL, Antônio Carlos, 2008, p. 109).



**CRONOGRAMA**

ATIVIDADES	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV
COLETA DE DADOS	X	X	X	X	X					
PRODUÇÃO DE CONTEÚDO TEXTUAL			X	X	X					
PRODUÇÃO DO MATERIAL EM VÍDEO						X	X	X	X	
EDIÇÃO DO VÍDEO								X	X	X
FINALIZAÇÃO E ENTREGA										X

**ANEXO B – QUESTIONÁRIO**

- 1) NOME COMPLETO:
- 2) SEXO:
- 3) IDADE:
- 4) PROFISSÃO:
- 5) ANO QUE VIAJOU PARA O CHILE:
- 6) PRINCIPAL MOTIVO DA VIAGEM (TURISMO, TRABALHO, ETC.)
- 7) DURANTE A VIAGEM CONHECEU A CAZUELA (PRATO TÍPICO DO CHILE)?