

HISTÓRIA DA GASTRONOMIA MUNDIAL

Prof.^a Daianna Marques dos Santos



2018



Copyright © UNIASSELVI 2018

Elaboração:

Prof.^a Daianna Marques dos Santos

Revisão, Diagramação e Produção:

Centro Universitário Leonardo da Vinci – UNIASSELVI

Ficha catalográfica elaborada na fonte pela Biblioteca Dante Alighieri

UNIASSELVI – Indaial.

641.013

S237h Santos, Daianna Marques dos

História da gastronomia mundial / Daianna Marques dos Santos.

Indaial: UNIASSELVI, 2018.

203 p. : il.

ISBN 978-85-515-0150-4

1.Gastronomia.

I. Centro Universitário Leonardo Da Vinci.

PREFÁCIO

Para quem gosta da história por trás da comida!

A gastronomia contemporânea é marcada pela a união de elementos de várias tradições, ela faz uma síntese das culturas que se destacaram ao longo da história da humanidade. Podemos afirmar que toda cozinha tem sua marca no passado, na história da cultura da sociedade, da história do seu povo e da nação à qual pertence.

Ao estudar a história da gastronomia e o registro de técnicas e pesquisas dos *chefs* que influenciaram a gastronomia ao longo dos séculos, desenvolvemos ferramentas para aprimorar e porque não dizer transformar o ato de comer e cozinhar em um estudo. Estudo esse que diferencia profissionais pensantes dos meros reprodutores de receitas de (acesso fácil nas mídias sociais, programas de televisão, revistas e livros aos montes). A leitura nos leva ao aperfeiçoamento de técnicas, conhecimento dos ingredientes e fornecedores. O conhecimento forma profissionais responsáveis socialmente que tem o poder de alavancar a economia ao seu redor modificando a vida de muitas pessoas. A responsabilidade de um gastrônomo é muito maior do que cozinhar, executar receitas; ser gastrônomo é parte integrante de um processo. Processo que envolve questões de responsabilidade social, econômica, cultural e ambiental. Como define Savarin, a “gastronomia é o conhecimento de tudo o que se refere ao homem na medida em que ele se alimenta”. O cozinheiro precisa conhecer o mundo que o cerca, conhecer o passado para desenhar um futuro melhor, isso é essencial, um pré-requisito.

Ninguém melhor para conduzir esse estudo, que consiste em uma viagem no tempo e na história da gastronomia, do que a professora Daianna Marques dos Santos, mineira apaixonada pela gastronomia, de personalidade doce e sempre muito curiosa e investigativa. Nascida em Ritópolis-MG, era assim que ela se apresentava durante a faculdade. Veio a Blumenau-SC para realizar o sonho de estudar gastronomia, nos conhecemos na porta da sala da faculdade no primeiro dia de aula, além de colegas de curso, nos tornamos “amigas de infância”. Muitas vezes compartilhamos a bancada durante as aulas práticas e escrevemos muitos artigos juntas no decorrer do curso, Daianna sempre muito minuciosa e detalhista em tudo que faz, tanto no que diz respeito a cozinhar quanto a escrever. Com MBA em Gestão em Gastronomia: qualidade e produtividade e serviços pela Univali e pós-graduanda em Docência no Ensino Superior pela Uniasselvi, cursos que também fizemos juntas e novamente dividimos muitos momentos de estudo e aulas práticas. Profissional dedicada e muito responsável, características intrínsecas da sua personalidade que a levou ser convidada a escrever esse material sobre a História da Gastronomia Mundial.

Por Prof.^a Vanusa Rossi Richter

APRESENTAÇÃO

Caro acadêmico! Na Unidade 1 da disciplina História da Gastronomia Mundial serão abordados temas pertinentes a esse ramo. Oferecendo uma mentalidade gastronômica dentro de princípios teóricos para que durante a evolução do curso você entenda a ciência gastronômica através dos conhecimentos sociais, culturais, históricos, técnicos e, ainda, sua relação com as demais disciplinas do curso.

É fator primordial perceber que a base da gastronomia incide na relação homem x alimento, para tanto é necessário entender como tudo iniciou e, assim, será possível compreender toda a trajetória e a maneira que vivenciamos a gastronomia no presente, isso tem muito a ver com a história, portanto destacaremos o contexto histórico diante da alimentação, desde a Pré-História até a atual Idade Contemporânea.

Dando prosseguimento, agora mais íntimos da gastronomia, fica mais fácil entender o conceito e os termos referentes a essa área. Gastronomia é um universo imenso e compreende bem mais do que a maioria das pessoas conhece. Ela abrange todo e qualquer assunto que esteja relacionado ao setor de alimentos e bebidas, seja no momento de produzir a matéria-prima ou a maneira como o garçom servirá o prato. Tudo que tiver qualquer relação entre homem x alimento, terá vínculo com a gastronomia.

Como toda história tem seus personagens, por fim apresentaremos alguns dos principais nomes que se destacaram durante todos os tempos, escrevendo, criando, desenvolvendo, analisando e a maioria deles, cozinhando! Conhecer a biografia dessas pessoas também ajudará a mostrar como tudo iniciou, e nos dará a certeza de que os atuais e futuros profissionais da gastronomia continuarão colaborando com esse incrível universo.

Na Unidade 2 dessa disciplina será apresentada a história da gastronomia em um âmbito mundial, também será possível identificar um pouco mais sobre a história e a cultura da gastronomia de diferentes países e regiões, diante de traços típicos da culinária dos cinco continentes.

Após compreender a história, abre-se caminho para interpretar a evolução que envolve o homem, o tempo, o conhecimento e a tecnologia. A evolução da Gastronomia começa com a descoberta do fogo e vai até os incríveis equipamentos tecnológicos

Dentro de uma cozinha e ainda softwares de gestão para o controle de todos os setores de um restaurante. A evolução, portanto, é sinônimo de transformação, inovação, agilidade e progresso também no campo da gastronomia.

Por mais que a gastronomia evolua, uma coisa é certa, a forma em que um povo se alimenta continua fazendo parte dos seus costumes. Cada região possui seus próprios temperos e ingredientes específicos, de tal modo que os alimentos são preparados mediante a disponibilidade de insumos de cada povo, é o resultado do intercâmbio entre o homem e o meio ambiente. O ato de se alimentar envolve muitos outros fatores, dentre eles: sociais, religiosos, culturais, climáticos e econômicos. Ao fim, cada região desenvolve o seu gosto e ele acaba se difundindo pelo mundo.

Na Unidade 3, abordaremos a formação do gastrônomo no Brasil e o aumento de interesse por essa área no país. Ainda destacaremos a importância do aperfeiçoamento na área, tanto de forma prática quanto tecnológica e científica.

Acreditamos que os profissionais da gastronomia precisam compreender o real espírito desse ramo, superando a imagem que criaram para os chefs de cozinha e passar a vivenciar as verdadeiras condições de trabalho dentro e fora de um restaurante.

Exibiremos uma breve história sobre os restaurantes, apresentando as classificações e tipos desses estabelecimentos.

Desejamos uma ótima leitura!



Você já me conhece das outras disciplinas? Não? É calouro? Enfim, tanto para você que está chegando agora à UNIASSELVI quanto para você que já é veterano, há novidades em nosso material.

Na Educação a Distância, o livro impresso, entregue a todos os acadêmicos desde 2005, é o material base da disciplina. A partir de 2017, nossos livros estão de visual novo, com um formato mais prático, que cabe na bolsa e facilita a leitura.

O conteúdo continua na íntegra, mas a estrutura interna foi aperfeiçoada com nova diagramação no texto, aproveitando ao máximo o espaço da página, o que também contribui para diminuir a extração de árvores para produção de folhas de papel, por exemplo.

Assim, a UNIASSELVI, preocupando-se com o impacto de nossas ações sobre o ambiente, apresenta também este livro no formato digital. Assim, você, acadêmico, tem a possibilidade de estudá-lo com versatilidade nas telas do celular, *tablet* ou computador.

Eu mesmo, UNI, ganhei um novo *layout*, você me verá frequentemente e surgirei para apresentar dicas de vídeos e outras fontes de conhecimento que complementam o assunto em questão.

Todos esses ajustes foram pensados a partir de relatos que recebemos nas pesquisas institucionais sobre os materiais impressos, para que você, nossa maior prioridade, possa continuar seus estudos com um material de qualidade.

Aproveite o momento para convidá-lo para um bate-papo sobre o Exame Nacional de Desempenho de Estudantes – ENADE.

Bons estudos!



BATE SOBRE O PAPO ENADE!



Olá, acadêmico!

Você já ouviu falar sobre o **ENADE**?

Se ainda não ouviu falar nada sobre o ENADE, agora você receberá algumas informações sobre o tema.

Ouviu falar? Ótimo, este informativo reforçará o que você já sabe e poderá lhe trazer novidades. ✓✓



Vamos lá!

Qual é o significado da expressão ENADE?

EXAME NACIONAL DE DESEMPENHO DOS ESTUDANTES

Em algum momento de sua vida acadêmica você precisará fazer a prova ENADE. ✓✓



Que prova é essa?

É **obrigatória**, organizada pelo INEP – Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira.

Quem determina que esta prova é obrigatória... O **MEC – Ministério da Educação**.

O objetivo do MEC com esta prova é o de avaliar seu desempenho acadêmico assim como a qualidade do seu curso. ✓✓



Fique atento! Quem não participa da prova fica impedido de se formar e não pode retirar o diploma de conclusão do curso até regularizar sua situação junto ao MEC.

Não se preocupe porque a partir de hoje nós estaremos auxiliando você nesta caminhada.

Você receberá outros informativos como este, complementando as orientações e esclarecendo suas dúvidas. ✓✓



Você tem uma trilha de aprendizagem do ENADE, receberá e-mails, SMS, seu tutor e os profissionais do polo também estarão orientados.

Participará de webconferências entre outras tantas atividades para que esteja preparado para #mandar bem na prova ENADE.

Nós aqui no NEAD e também a equipe no polo estamos com você para vencermos este desafio.

Conte sempre com a gente, para juntos mandarmos bem no ENADE! ✓✓



SUMÁRIO

UNIDADE 1 – GASTRONOMIA, HISTÓRIA E PERSONAGENS.....	1
TÓPICO 1 – HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO	3
1 INTRODUÇÃO.....	3
2 ALIMENTAÇÃO NA PRÉ-HISTÓRIA.....	4
3 IDADE ANTIGA – GRANDES BANQUETES.....	8
4 IDADE MÉDIA – ALIMENTAÇÃO NOS MOSTEIROS.....	12
5 IDADE MODERNA – INOVAÇÕES	16
6 IDADE CONTEMPORÂNEA – GLOBALIZAÇÃO.....	21
LEITURA COMPLEMENTAR.....	26
RESUMO DO TÓPICO 1	29
AUTOATIVIDADE	30
TÓPICO 2 – O QUE É GASTRONOMIA?.....	31
1 INTRODUÇÃO.....	31
2 O QUE É GASTRONOMIA?	31
3 A PROFISSÃO GASTRÔNOMO	36
LEITURA COMPLEMENTAR.....	42
RESUMO DO TÓPICO 2	44
AUTOATIVIDADE	45
TÓPICO 3 – PERSONAGENS DA GASTRONOMIA	47
1 INTRODUÇÃO.....	47
2 IMPORTANTES FIGURAS DA GASTRONOMIA.....	47
LEITURA COMPLEMENTAR.....	60
RESUMO DO TÓPICO 3	64
AUTOATIVIDADE	66
UNIDADE 2 – GASTRONOMIA MUNDIAL, EVOLUÇÃO E CULTURA	67
TÓPICO 1 – A GASTRONOMIA NO MUNDO.....	69
1 INTRODUÇÃO.....	69
2 GASTRONOMIA DAS AMÉRICAS	69
3 GASTRONOMIA DA EUROPA	74
4 GASTRONOMIA DA ÁFRICA	81
5 GASTRONOMIA DA ÁSIA.....	82
6 GASTRONOMIA DA OCEANIA	85
LEITURA COMPLEMENTAR.....	86
RESUMO DO TÓPICO 1	90
AUTOATIVIDADE	92
TÓPICO 2 – EVOLUÇÃO DA GASTRONOMIA	93
1 INTRODUÇÃO.....	93
2 EVOLUÇÃO DA GASTRONOMIA	93

3 A TECNOLOGIA NA ADMINISTRAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS	
GASTRONÔMICOS	101
LEITURA COMPLEMENTAR	106
RESUMO DO TÓPICO 2	108
AUTOATIVIDADE	110
TÓPICO 3 – A GASTRONOMIA COMO CULTURA	111
1 INTRODUÇÃO	111
2 A GASTRONOMIA COMO CULTURA	111
LEITURA COMPLEMENTAR	121
RESUMO DO TÓPICO 3	125
AUTOATIVIDADE	127
UNIDADE 3 – GASTRONOMIA: O PROFISSIONAL, OS MOVIMENTOS E	
TENDÊNCIAS E HISTÓRIA NO BRASIL	129
TÓPICO 1 – FORMAÇÃO E FUNÇÕES DO GASTRÔNOMO	131
1 INTRODUÇÃO	131
2 A PROFISSÃO DE GASTRÔNOMO NO BRASIL	131
3 OS RESTAURANTES	133
4 PROFISSIONAIS DOS RESTAURANTES	137
LEITURA COMPLEMENTAR	142
RESUMO DO TÓPICO 1	145
AUTOATIVIDADE	147
TÓPICO 2 – MOVIMENTOS E TENDÊNCIAS DA GASTRONOMIA	149
1 INTRODUÇÃO	149
2 MOVIMENTOS DA GASTRONOMIA	149
3 TENDÊNCIAS GASTRONÔMICAS	161
LEITURA COMPLEMENTAR	169
RESUMO DO TÓPICO 2	173
AUTOATIVIDADE	175
TÓPICO 3 – HISTÓRIA DA GASTRONOMIA NO BRASIL	177
1 INTRODUÇÃO	177
2 CRIAÇÃO DA GASTRONOMIA BRASILEIRA E SUAS INFLUÊNCIAS	177
2.1 OS POVOS E SUAS CONTRIBUIÇÕES PARA O SURGIMENTO DA COZINHA	
BRASILEIRA	179
3 A COZINHA BRASILEIRA	185
4 A GASTRONOMIA DAS REGIÕES DO BRASIL	187
LEITURA COMPLEMENTAR	193
RESUMO DO TÓPICO 3	196
AUTOATIVIDADE	198
REFERÊNCIAS	199

GASTRONOMIA, HISTÓRIA E PERSONAGENS

OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

A partir desta unidade, você será capaz de:

- conhecer a evolução da alimentação humana diante de um contexto histórico;
- distinguir as diversas formas de preparo dos alimentos, de acordo com cada período;
- identificar o que é gastronomia e o conceito de termos ligados a esse ramo;
- reconhecer a profissão gastrônomo;
- conhecer importantes figuras da gastronomia.

PLANO DE ESTUDOS

Caro acadêmico! Esta unidade de estudos encontra-se dividida em três tópicos. Ao longo de cada um deles, você encontrará sugestões e dicas que visam potencializar os temas abordados, e ao final de cada um estão disponíveis resumos e autoatividades que visam fixar os temas estudados.

TÓPICO 1 – HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO

TÓPICO 2 – O QUE É GASTRONOMIA?

TÓPICO 3 – PERSONAGENS DA GASTRONOMIA

HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO

1 INTRODUÇÃO

Caro acadêmico! Falar de gastronomia e não falar sobre história e evolução deixaria as informações um tanto quanto vagas, não é mesmo? Portanto, no Tópico 1, abordaremos alguns temas pertinentes à História da Alimentação.

Como em uma linha do tempo, passaremos pela Pré-História, remetendo às descobertas que nossos ancestrais nos deixaram como herança e a forma como eles se alimentavam.

Em seguida destacaremos a importância do período da Idade Antiga, onde os grandes banquetes eram protagonistas na história da alimentação daquela época.

Conduziremos o estudo para a Idade Média, com destaque para as alimentações servidas nos mosteiros e também a influência da religião na alimentação e cultura dos que viveram nesse tempo.

Depois nos dirigimos para a Idade Moderna, a grande era das inovações e descobertas, das grandes navegações que contribuiriam, não só com a alimentação, mas também com a criação do nosso atual mapa geográfico e político.

Por fim, destacaremos a Idade Contemporânea, época em que se soma um grande aprendizado de todas as eras antecedidas, cheia de inovações tecnológicas e cabeças pensantes, em um mundo totalmente globalizado, falaremos aqui do presente, do agora.

Ter o conhecimento da história da alimentação é importante para entendermos o presente e delinear o futuro, tendo a certeza que ao longo de sua trajetória acadêmica no curso de Gastronomia, terá que, frequentemente, retomar esse conhecimento para aperfeiçoar suas técnicas e também reverenciar as diversidades sociais e culturais advindas por meio da alimentação.

2 ALIMENTAÇÃO NA PRÉ-HISTÓRIA

Antes que a gastronomia se tornasse mundialmente conhecida, devemos tomar a consciência de que ela surgiu a partir de uma ação fisiológica e essencial, o ato de se alimentar.

Desde os primórdios o alimento se fez presente na vida dos seres humanos, fato que não se difere dos demais seres que nascem, crescem, se reproduzem e por último morrem, sendo que durante esse período necessitam de alguma fonte de energia para se manterem vivos, e essa energia é obtida através do alimento adequado. É o caso dos animais, entre os quais se inclui o homem, e também dos fungos, das plantas, das algas, dos protozoários e até mesmo das bactérias.

Cada ser vivo se alimenta diante da sua necessidade de transformação, sendo que os homens se alimentam basicamente de outros animais e de vegetais que têm ao alcance e que possam ser consumidos.

O ser humano, como o animal mais desenvolvido, também mostrou esse diferencial por meio da sua alimentação. De acordo com Franco (2006, p. 17):

Quando o homem aprendeu a cozinhar os alimentos, surgiu uma profunda diferença entre ele e os demais animais. Cozinhando, descobriu que podia restaurar o calor natural da caça, acrescentar-lhe sabores e deixa-la mais digerível. Verificou também que as temperaturas elevadas liberam sabores e odores, ao contrário do frio, que os sintetiza ou anula. Percebeu ainda que a cocção retardava a decomposição dos alimentos, prolongando o tempo em que podiam ser consumidos. Identificava, assim, a primeira técnica de conservação.



O fogo foi considerado o primeiro tempero descoberto pelos homens, uma vez que alterava o sabor e aroma dos alimentos quando estes entravam em contato com essa fonte de calor (LEAL, 1998).

No entanto, podemos notar uma grande evolução na forma de se alimentar dos seres humanos até os dias atuais, porém para chegar ao que a gastronomia é hoje foram necessárias muitas descobertas, e a maioria delas devemos aos nossos ancestrais.

Como exemplos temos a descoberta do fogo, a invenção dos utensílios que eram produzidos a partir de pedra, os primeiros fornos de barro compactado. Na Figura 1 podemos observar um exemplo de ferramenta feita de pedra talhada. Conforme afirma Franco (2006, p. 19), “essas inovações constituíram importantes mudanças na sociedade pré-histórica”. Foi a partir desse momento que passaram a cozer os alimentos e temperá-los com ervas e sementes que atribuíssem mais aroma ao alimento, dando início ao que chamamos de culinária.

FIGURA 1 – BIFACE TRIANGULAR, FERRAMENTA DE PEDRA TALHADA



FONTE: Disponível em: <https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/0/07/Bifaz_triangular.jpg>. Acesso em: 9 nov. 2017.

Ainda na Pré-História, o homem começou a viver em sociedade, dando início às primeiras civilizações. Foi nesse mesmo momento que o homem começou a cultivar, quando enterrou parte dos grãos colhidos, que acabaram germinando e se multiplicando, gerando mais fonte de alimento. Passaram também a domesticar os animais que antes eram apenas caçados.

Assim, houve a transformação da forma nômade de se viver, dando origem à vida campestre, “a humanidade tornava-se, portanto, criadora de animais e produtora de alimentos e deixava de ser um elemento mais ou menos inofensivo da cadeia ecológica, na medida em que evoluía do ritmo meramente biológico para o ritmo econômico” (FRANCO, 2006, p. 19).



Os nômades são povos que não têm uma habitação fixa, vivem mudando de lugar frequentemente, durante a Pré-História eles se instalavam em certa região até que as fontes de alimento se esgotassem, em seguida deslocavam-se para uma nova região.

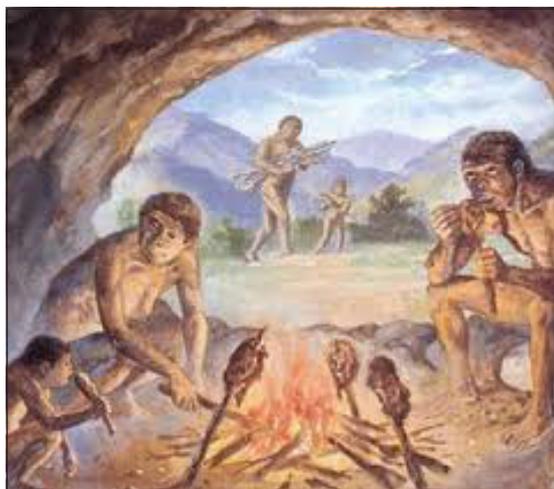
Você, acadêmico, deve estar refletindo a respeito de que modo nossos ancestrais se alimentavam e a forma como nos alimentamos atualmente, não é mesmo? Haja vista que “o paladar de nossos ancestrais mais antigos pode ter sido muito diferente do nosso. Alguns alimentos que hoje consumimos apenas em último caso podem ter sido a base da alimentação de nossos ancestrais” (FREEDMAN, 2009, p. 40).

Freedman (2009) afirma que os povos pré-históricos possuíam apetite para alimentos que atualmente não comeríamos, a dieta dos nossos antepassados era composta por alimentos semi-apodrecidos e provavelmente apreciavam o sabor desses alimentos que hoje ponderaríamos como estragados.

Com o passar do tempo, foi surgindo a preferência por certos alimentos, despertando o prazer de comer. Muitas vezes essa preferência estava ligada aos costumes de cada civilização e até mesmo aos rituais que eram praticados, uma questão sociocultural, além de fatores territoriais e climáticos.

Quando a espécie humana deixou de comer apenas produtos vegetais e inseriu as carnes na alimentação, surgiu então a prática da refeição, em que se reuniam para fazer a repartição da caça para todo o grupo ou família, visto que não dispunham de métodos de conservação que não fosse a cocção, se viam no dever de dividir o produto para que não se deteriorasse, desta forma, esperava-se reciprocidade do grupo.

FIGURA 2 – REFEIÇÃO NA PRÉ-HISTÓRIA



FONTE: Disponível em: <<http://wp.clicrbs.com.br/viverbem/2014/03/19/alimentacao-na-pre-historia/>>. Acesso em: 9 nov. 2017.

Em seguida surgiu o festim, conforme Franco (2006, p. 22), esse evento era “realizado para ganhar a proteção e o favor dos deuses. Ele reflete também a busca de prazer e de divertimento e constitui um meio de escape das preocupações e da monotonia do cotidiano”.

Comer é um instinto aliado ao ser humano desde as primeiras horas de vida, é fácil notar que o bebê quando nasce, ao sentir fome chora até a mãe amamentar, após estar satisfeito a criança se acalma, e o episódio vai se repetir novamente quando o recém-nascido voltar a sentir fome.

Você se alimenta apenas quando sente fome? É difícil recusar aquela sobremesa após o almoço, não é mesmo? Se você acabou de almoçar, isso não quer dizer que vai comer a sobremesa porque está com fome, concorda? Isso pode parecer confuso. Franco (2006, p. 22) descreve claramente, a “fome é a carência biológica de alimento que se manifesta em ciclos regulares. Apetite é fundamentalmente um estado mental, uma sensação que tem muito mais de psicológico do que de fisiológico”, ou seja, podemos concluir que:

QUADRO 1 – TERMOS E DEFINIÇÃO

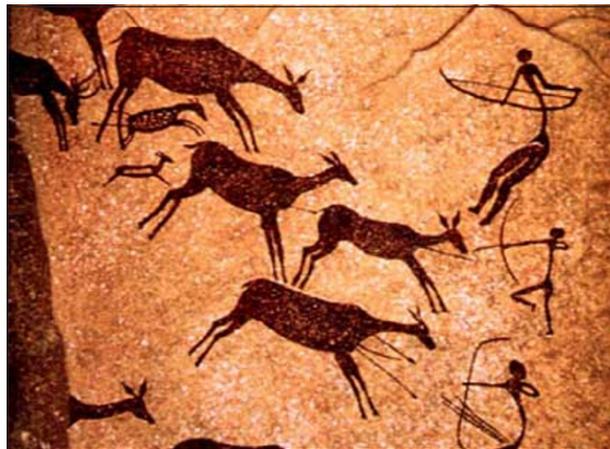
TERMOS	DEFINIÇÃO
FOME	É a necessidade de comer.
APETITE	É a vontade de comer.

FONTE: A autora

Devido a essa necessidade de se alimentar, os grupos formados por nossos ancestrais se uniram com a finalidade de conseguir alimento de modo mais eficaz, desta forma deu-se origem a um sistema complexo de sinais que mais tarde tornou-se a linguagem vocal (FRANCO, 2006).

Concluimos então que nossos antepassados nos deixaram por meio do alimento mais do que somente técnicas de preparação e utensílios, pois também foram precursores de meios de comunicação como a língua escrita e falada.

FIGURA 3 – PINTURA RUPESTRE DO SISTEMA DE SINAIS

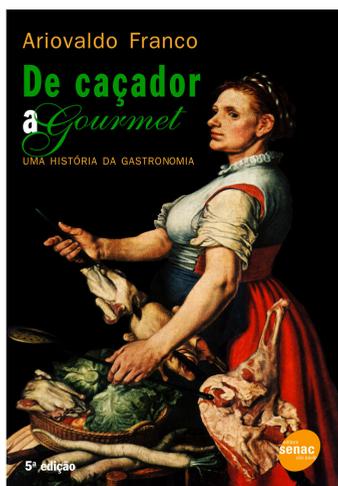


FONTE: Disponível em: <<http://lramm.rsd17.org/unit-1-prehistory.html>>. Acesso em: 9 nov. 2017.



Caro acadêmico! Se você quiser aprofundar ainda mais seu conhecimento sobre a evolução da alimentação desde a Pré-História e também as contribuições que nossos ancestrais nos deixaram como herança cultural e também para a formação da cozinha e gastronomia mundial, sugerimos a obra já referenciada em citações anteriores.

FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. 4. ed. São Paulo: Senac, 2006, p. 287.



3 IDADE ANTIGA – GRANDES BANQUETES



A Idade Antiga foi a era da história que se estendeu desde a invenção da escrita – 4000 a.C. a 3500 a.C. até a queda do Império Romano do Ocidente, por volta de 476 d.C., quando teve início a Idade Média no século V.

Com o passar dos séculos, o homem aprimorou técnicas de cultivo e preparo dos alimentos, assim como utensílios e métodos de conservação, e também a criação e domesticação de animais, facilitando a vivência em grupo. O que deu origem às primeiras civilizações.

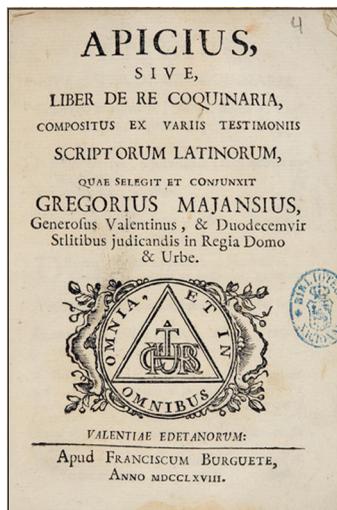
Os grandes banquetes surgiram na Idade Antiga no Egito, na Grécia e em Roma. Nesse mesmo período, no Vale do Nilo, foram criados os primeiros pães com processo de fermentação da massa. Na Grécia surgem as primeiras obras literárias destacando experiências e descobertas culinárias. Em Roma surgiam os melhores cozinheiros, principalmente depois do intercâmbio cultural com os gregos ao final da Guerra Púnica (264-241 a. C.), em que os romanos conquistaram a Sicília.


NOTA

“Embora em outros tempos os cozinheiros tivessem sido considerados escravos comuns, os chefs hábeis na organização de banquetes, cada vez mais frequentes em Roma, tornavam-se figuras importantes e estimadas nas casas patricias. Seus salários eram elevados, e ter um bom cozinheiro era símbolo de ascensão social” (FRANCO, 2006, p. 43).


DICAS

Curiosidade: O principal livro romano de cozinha é De re coquinaria. Suas primeiras edições impressas apareceram respectivamente em Veneza e Milão, no final do século XV. São vários os títulos dados a essa obra: Ars Magirica, Apicius culinarius, De re coquinaria libri decem e simplesmente De re coquinaria (FRANCO, 2006, p. 48).



FONTE: Disponível em: <http://www.gastrotube.net/wp-content/uploads/2014/08/38_cocina_025_2_gr.jpg>. Acesso em: 15 dez. 2017.

Os banquetes traziam mesas fartas e perduravam em média quatro dias. Franco (2006, p. 44) afirma que “em Atenas, as mulheres e as crianças comiam em sala separada”, na sua maioria essas reuniões eram exclusivamente para homens, em que tratavam de assuntos como a política, militarismo e vida social. Os alimentos servidos nos banquetes seguiam ritual que modificava segundo a região em que eram oferecidos os banquetes ainda podiam ser complementados por apresentações de dança, música e recitações de poesias.

FIGURA 4 – GRANDES BANQUETES



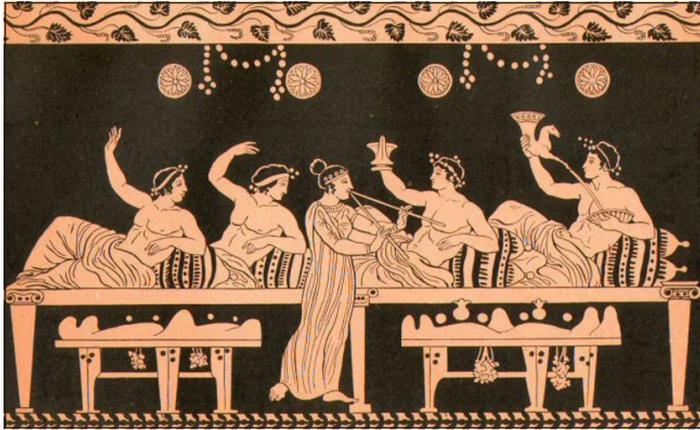
FONTE: Disponível em: <https://legim.ara.cat/2017/02/18/Robar-donar_1744635569_38840995_1500x1000.jpg>. Acesso em: 12 nov. 2017.

Os principais pratos servidos eram à base de ingredientes como: gados, carneiros, cabras e porcos; frangos, patos, gansos, galinhas d’angola e pavões; pássaros silvestres como codornas, perdizes, gralhas, avestruzes, flamingos, garças e papagaios; peixes, rãs, mexilhões, ouriços e ostras; frutas como cereja, abricó, limão, tâmaras e melão; derivados do leite; centeio, arroz, aveia e trigo; leguminosas; mel; azeitonas e azeite; pinhões, amêndoas e sementes de papoula. Como bebidas eram servidos vinho, água e algumas vezes leite (LEAL, 1998, p. 26).

Apenas a colher era utilizada para levar os alimentos à boca, por esse motivo as carnes eram comidas em pequenos pedaços com o auxílio dos dedos, para limpar as mãos e a boca os convidados traziam consigo o próprio guardanapo.

Os convidados eram pontuais e não aguardavam quem se atrasasse. Durante o banquete, a posição adotada era a reclinada, vestiam trajes próprios para a ocasião, chamados de *synthesis*, ainda colocavam guirlandas de flores ou folhas sobre a cabeça, por crer que resguardavam a mente do consumo excessivo de álcool (FRANCO, 2006).

FIGURA 5 – CONVIDADOS EM POSIÇÃO DURANTE O BANQUETE



FONTE: Disponível em: <<https://cookedere.wordpress.com/2015/07/06/brindis-al-estilo-griego/>>. Acesso em: 12 nov. 2017.



Caro acadêmico! Saiba que os princípios de etiqueta à mesa iniciaram-se já na Antiguidade. Os grandes banquetes eram compostos por três etapas.

- *Gustatio*, que atualmente equivale às nossas **entradas ou antepastos**.
- *Mensae primae*, que atualmente equivale aos nossos **pratos principais**.
- *Mensae secundae*, que atualmente equivale às nossas **sobremesas**.

Com o passar dos anos, os países do Mediterrâneo foram criando força, Roma conseguiu construir um “império que, por mais de mil anos, sobreviveu e resistiu a crises internas e externas” (FREDMANN, 2009, p. 97), porém, não se sustentou mediante a crescente invasão dos bárbaros, concentrada na região ocidental do império, durante o século V d. C.

Conforme Franco (2006, p. 53), “muito se especulou sobre as causas da decadência do Império Romano. Há quem a relacione com o uso de água distribuída por meio de sistema de canalização de chumbo”, ainda havia quem acreditasse que a nobreza romana foi se extinguindo, por envenenamento e esterilidade, por utilizarem utensílios revestidos pelo mesmo componente, o chumbo.

Após a queda do Império Romano do Ocidente, a Igreja ascendeu, tornando-se uma das maiores influências. Esse foi um dos fatores responsáveis por desenraizar o entusiasmo dos banquetes, visto que a gula era considerada um dos pecados estipulados pela religião. Isso ocasionou grandes mudanças nos costumes e hábitos alimentares da vida cotidiana na região.

4 IDADE MÉDIA – ALIMENTAÇÃO NOS MOSTEIROS



A Idade Média compreende o período da história que se passa no século V d. C., até o século XV. Iniciou após a queda do Império Romano do Ocidente e se estendeu até a transição para a Idade Moderna.

É importante saber que já no início da Idade Moderna a religião se tornou a grande força, e o imperador tomou o papel de representante de Deus na Terra, ficando assim responsável por conduzir seus súditos à salvação eterna (FRANCO, 2006).

O Cristianismo ganhou força e diante deste momento multiplicou-se em Constantinopla igrejas, santuários, mosteiros e demais artigos ligados à religião.



Constantinopla, atual Istambul, era a capital do Império Romano durante esse período, nome dado pelo Imperador Constantino, O Grande, que governou o Império do ano 306 d. C. até a sua morte em 337 d. C.

Conforme apresentado por Franco (2006), Constantinopla tinha localização privilegiada, pois ficava fácil ter o controle das caravanas que vinham do Oriente através do tráfego marítimo entre Mediterrâneo e o Mar Negro. Essas caravanas chegavam repletas de produtos e artigos como pedras preciosas, marfim, âmbar, porcelana, açúcar, aloés, almíscar, sedas, medicamentos e especiarias, tudo trazido de regiões da Índia, do Ceilão, da China e do Oriente Médio, grande parte desses produtos era destinada aos mosteiros e também à elite. Cada navegação que descarregava enriquecia um pouco mais a cidade, isso em vários aspectos financeiros, sociais e culturais, visto que uma cidade localizada na passagem entre dois continentes é quase impossível não evoluir.

FIGURA 6 – LOCALIZAÇÃO DE CONSTANTINOPLA



FONTE: Disponível em: <<https://historiazine.com/constantinopla-capital-do-mundo-867b6391aa70>>. Acesso em: 15 nov. 2017.

Os mosteiros possuíam mais do que o simbolismo religioso, forneciam alimentos à população e ainda um sistema de hospitalidade. Franco (2006, p. 65) descreve da seguinte forma:

Os mosteiros eram mais do que meros centros de contemplação, pois os monges desdobravam florestas e tornavam produtivas áreas não cultivadas. Funcionavam também como armazéns de alimentos para as populações ao seu redor e abrigo para viajantes e peregrinos, oferecendo-lhes teto e boa mesa. A hospitalidade, [...] reforçava o papel dos mosteiros como fonte de transmissão de tradição culinária. Em todas as abadias havia monges encarregados de acolher e dar assistência aos hóspedes e peregrinos.

Esses religiosos ainda ampliaram a jardinagem, exploraram minas de sal, praticaram a pecuária, desfrutaram o couro, aperfeiçoaram a conservação de alimentos e nas feiras comercializavam suas mercadorias, como carnes salgadas e especiarias.

Ainda durante a Idade Média, mesmo período que compreendia uma sociedade estamental, composta por senhores feudais e servos no qual a Igreja era prestigiosíssima, foram os monges que, com a sabedoria herdada dos romanos, cultivaram uva, maçã e malte para o vinho, a cidra e a cerveja, concomitantemente. As tradições gastronômicas dos mosteiros tratavam-se também dos conhecimentos básicos da cozinha romana repassada aos monges.

Nos mosteiros ainda eram produzidos pães, e também exerciam a pesca no Oceano Atlântico, especialmente o peixe arenque, que era salgado e vendido. Além disso, não era raro encontrar viveiros de peixes nos mosteiros e em castelos da nobreza.



Na Idade Média o peixe se tornou um alimento amplamente consumido devido ao fato de, além de ter um valor acessível, ser um alimento popular na dieta dos cristãos, que não consumiam carne em diversas datas especiais no passar do ano.

Neste mesmo período da história registraram-se importantes mudanças na cozinha, com destaque para o desenvolvimento dos processos de cocção, como podemos observar na descrição feita por Franco (2006, p. 71):

Havia grandes lareiras em frente às quais giravam os espetos para assar as carnes e onde eram dependurados caldeirões para cozinhar sopas e legumes. Os espetos giravam movidos à mão, por engrenagem mecânica ou por um cachorro fechado em uma jaula circular giratória. Nessas cozinhas, o fogo era mantido aceso constantemente, pois não existia meio de ignição fácil e imediata. Não se utilizava o forno, tão importante na antiguidade, e como não havia nas grandes lareiras possibilidade de controlar o calor para uma cocção lenta, não se podiam preparar guisados e carnes em molhos, muito apreciados mais tarde. Somente no final do século XIII se redescobriu a arte dos guisados e molhos e se recomeçou a utilizar o forno. Paralelamente, foram se aperfeiçoando técnicas culinárias e utensílios. Além do forno, a arquitetura incorporou às cozinhas mesas para a preparação e arranjo dos pratos antes de serem servidos. Em algumas casas, havia dois fogões: um que mantinha fogo intenso, e outro, com fogo baixo para cocção mais lenta.

Durante a Idade Média havia um extravaso na utilização de temperos e especiarias como pimenta, gengibre, canela, cravo, sementes de girassol, cominho, hortelã, cebolinha, anis, açafrão, noz-moscada e pimenta do reino, os dois últimos considerados produtos de extrema necessidade. Esses ingredientes, além de agregar sabor aos alimentos, ajudavam na conservação dos mesmos.

FIGURA 7 – COZINHA DA IDADE MÉDIA



FONTE: Disponível em: <<http://technobacpro.over-blog.com/2014/10/fraudes-couleurs-au-moyen-age.html>>. Acesso em: 17 nov. 2017.

A cozinha ostentava muito mais luxo quanto aos ingredientes que a própria sabedoria em prepará-los, os mesmos eram sobrepostos, com a ausência de cuidado nas combinações. O que de fato importava era a apresentação dos alimentos e a forma de preparo acabava ficando em segundo plano.

Grande parte das especiarias ditas anteriormente decorreram do choque causado devido às Cruzadas europeias ao Oriente, que também proporcionaram o deslocamento de açúcar e trigo sarraceno, que alavancou um grande comércio no Oriente Médio, e o aparecimento dos molhos feitos com condimentos, açúcar (sukkar) e pimenta.



"Essas Cruzadas eram expedições militares e religiosas organizadas para ocupar Jerusalém, a terra onde Jesus viveu e que estava em poder dos muçumanos, os seguidores da religião do profeta Maomé" (LEAL, 1998, p. 31).

As Cruzadas acabaram sendo um movimento que serviu de ponte para um intercâmbio culinário entre Império Romano do Oriente e Oriente Médio, enriquecendo fortemente a gastronomia europeia. Podemos notar essa contribuição ainda nos dias atuais.

Conforme Leal (1998), no século XIII resgatou-se a utilização dos guisados, que tinham ficado esquecidos com a chegada de amplas lareiras no início da Idade Média, os molhos passaram a ter utilidades mais relevantes, feitos com pimenta e açúcar, "o Salsicha, vinagre, mostarda, caldeirada de lebre, feijão com carneiro, alcachofra e caldeirada de peixes de água doce que antes eram apenas assados na brasa", esses são exemplos de alimentos preparados naquela época (LEAL, 1998, p. 33). São exemplos de alimentos desta época. Entre os povos do Oriente, durante o mesmo período, os ricos apreciavam sempre carneiros, tâmaras, berinjelas, iogurtes, sorvetes e melões. O vinho, ficando coibido pelo Islamismo, fez com que os orientais bebessem muito café doce e forte, o 'Vinho do Islã', como se tornou popularmente conhecido.

Os orientais da Idade média usavam o vinagre para preparar conservas, principalmente de pepino, pimentão, cebola e aspargos. Faziam geleias de pétalas de rosas, de violetas e de frutas, como também os doces e bolos com amêndoas e mel (LEAL, 1998, p. 33).

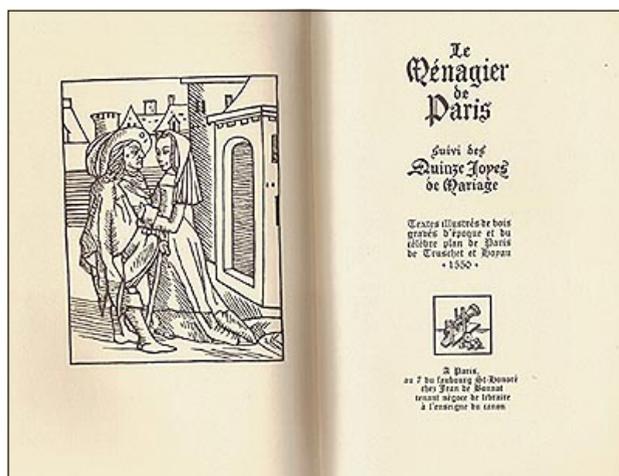
No século XIII os chineses preparavam massas à base de farinha de trigo ou soja, raiz dos atuais talharins e espaguetes, feitas em tiras e temperadas com gordura de peixe. Marco Polo, importante explorador veneziano que viajava em busca de descobertas, traria essa massa para a Itália, que mais tarde se tornou o prato símbolo do país. Assim como o macarrão, o arroz também foi trazido da Ásia para toda a Europa e depois distribuído para todo o mundo.

Em 1453, quando os turcos invadiram a região de Constantinopla, começaram a se estabelecer os primeiros países que hoje formam o continente europeu, dentre eles: Portugal, Espanha, Inglaterra e França. Esse foi o marco do final da Idade Média, com a queda do Império Romano do Oriente.



"Durante quase toda a Idade Média, pouco se escreveu sobre a evolução da gastronomia e os prazeres da mesa. Somente no século XIV é que surgiu uma obra simples e reduzida, chamada *Le Ménagier de Paris*, que reunia tudo o que havia de bom-comer naquela época" (LEAL, 1998, p. 34).

FIGURA 8 – *LE MÉNAGIER DE PARIS* (PRIMEIRO LIVRO DE COZINHA BURGUESA)



FONTE: Disponível em: <<https://icavalierridellatavolaimbandita.files.wordpress.com/2014/04/le-mecc81nagier-de-paris.jpeg>>. Acesso em: 19 nov. 2017.

5 IDADE MODERNA – INOVAÇÕES



"A Idade Moderna é o período da história posterior à Idade Média. Ela tem início no século XV, com a queda do Império Romano do Oriente, e vai até o século XVIII, quando ocorreu a Revolução Francesa, em 1789" (LEAL, 1998, p. 35).

A Idade Moderna foi marcada pela era das inovações, a pólvora, a bússola e a prensa tipográfica são exemplos dessas novidades do século XV. Essas e outras inovações também refletiram na cultura culinária europeia.

A prensa tipográfica permitiu ampla publicação de livros de culinária, de manuais com conselhos alimentares e até livros de filosofia gastronômica. A combinação entre viagens, as oceânicas viabilizadas pela bússola e intensa força mortal possibilitada pela pólvora moldou a ascensão dos primeiros impérios europeus modernos ao redor do globo. Essa expansão do poder político, militar e econômico europeu também levou os europeus a conhecer vários novos alimentos e influências culinárias do exterior. Ao mesmo tempo, cada estado, nação que forjou esses impérios desenvolvia forte consciência de identidade nacional, cada vez mais compreendida como distinção entre culinárias nacionais (FREDMANN, 2009, p. 197).

Devido a tantas inovações, esse período recebeu o nome de Renascença, momento de anseio pelo novo; uma nova atitude em relação à vida, e isso fica evidente na arte e na mesa, uma ruptura com os padrões gastronômicos medievais, tanto na forma de comer como nas técnicas de preparo.

Foi durante a Idade Moderna que a utilidade dos talheres se propagou. Facas e colheres são utensílios que o homem utiliza desde a Pré-História, porém o garfo só passou a existir posteriormente e com o intuito de ater os alimentos e não os levar à boca. Os talheres eram vistos como objetos de uso pessoal e cada um tinha o seu próprio estojo, que era levado no bolso até a casa do anfitrião.

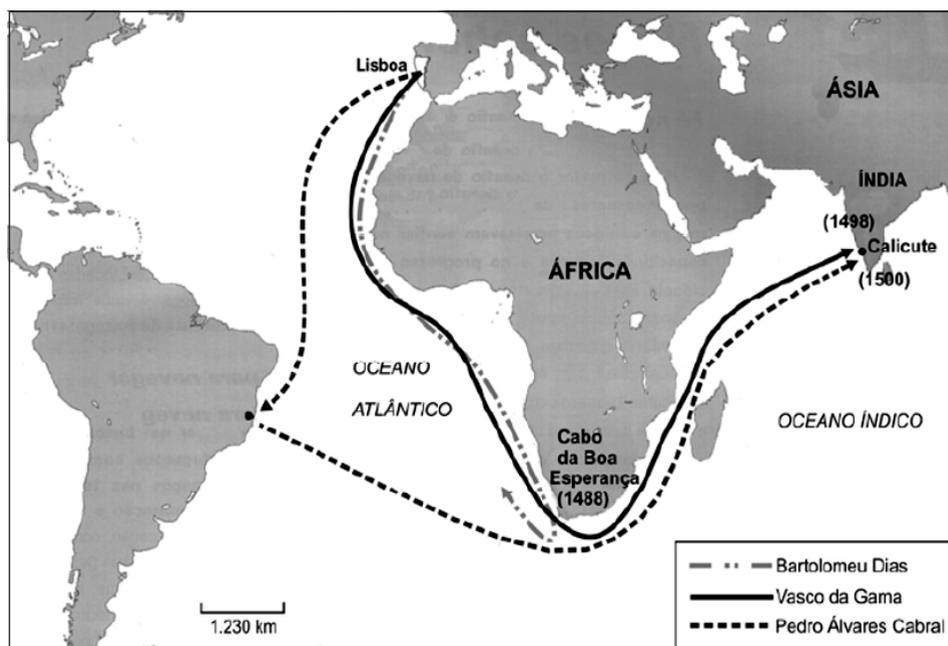
As especiarias eram temperos extremamente apreciados pelos europeus, tanto pelo sabor que aplicavam aos alimentos, como para conservá-los melhor, e por mais tempo. Algumas especiarias ainda eram vendidas como remédio, por acreditarem que possuíam propriedades medicinais.

Nesse mesmo período da história, as especiarias se tornaram ainda mais caras e difíceis de se obter. Logo que “os turcos haviam tomado a cidade de Constantinopla, capital do Império Romano do Oriente, passaram a dominar o comércio no Mar Mediterrâneo. Com isso, eles impuseram altas taxas sobre as mercadorias que a Europa comprava no Oriente” (LEAL, 1998, p. 37).

Desta forma, o lucro dos comerciantes ruiu e foi preciso buscar outras alternativas, traçaram então novas rotas marítimas, passando pelo Oceano Atlântico, ao redor da África, para chegar até o Oriente; processo que deu origem à era das Grandes Navegações, entre os séculos XV e XVI.

Como pioneiros desse processo destacam-se os portugueses e depois os espanhóis. As rotas marítimas trouxeram grandes resultados para todo o mundo, inclusive para a gastronomia.

FIGURA 9 – VIAGENS PORTUGUESAS NA IDADE MODERNA



FONTE: Disponível em: <<http://entrelinhasmadreiva.blogspot.com.br/2015/08/idade-moderna-expansao-maritima-europeia.html>>. Acesso em: 22 nov. 2017.

Durante as Grandes Navegações os anseios não eram apenas as especiarias, ao mesmo tempo buscavam por pedras preciosas, terras ainda não descobertas, mão de obra escrava e, ainda, espalhar o cristianismo pelo mundo.

Grandes conquistas aconteceram durante essas viagens, entre elas:

- Cristóvão Colombo descobriu a América no ano de 1492.
- Vasco da Gama chegou à Índia no ano de 1498.
- Pedro Álvares Cabral descobre o Brasil em 1500.

A grande expansão marítima do início da Idade Moderna provocou um enorme intercâmbio cultural entre os europeus e aqueles com os quais mantiveram contato na Ásia, no Brasil, na América, na África. Os navegadores levavam sementes, raízes e cereais para as terras distantes e, de volta, traziam as novidades lá experimentadas. Assim, os europeus aprenderam e também ensinaram o preparo de um mesmo alimento de maneiras diferentes, o uso de novos temperos, a combinação de diversos sabores e o cultivo dos mais variados produtos. O resultado de tudo isso foi uma troca muito saudável de alimentos e de receitas (LEAL, 1998, p. 38).

Podemos perceber que o contato com a América trouxe novas formas de alimentação e técnicas de agricultura:

- a batata, que foi levada para a Europa da América do Sul (Equador, Bolívia e Peru) em 1524, ainda é importante lembrar que foi por conta das grandes plantações de batata que a Europa escapou das fomes cíclicas – causadas por pestes e guerras;
- o milho, que só causou impacto de verdade no norte da Itália – ingrediente principal das famosas polentas. Nas demais regiões da Europa o milho não foi benquisto;
- a mandioca, que de fato nunca foi cultivada pelos países europeus, mas os mesmos importam a fécula e apreciam a tapioca até os dias de hoje;
- o tomate, que também chegou à Europa através da América e por muitos anos foi considerado uma fruta venenosa e perigosa;
- o cacau, que foi levado à Europa das culturas pré-colombianas astecas e incas;
- com o trajeto oposto, os ovinos e bovinos vinham da Europa para a América.

Esse intercâmbio resultou numa troca enriquecedora de alimentos e receitas. Do Brasil para a Ásia foram transportados pelos portugueses: milho, agrião, mandioca, batata-doce, repolho, pimentão, abacaxi, goiaba, caju, maracujá, mamão e tabaco. Este momento histórico foi marcado também pelas grandes navegações e pela descoberta da América e descoberta do Brasil, o que resultou em um intercâmbio, a seguir acompanhe o passo a passo:

- Da Ásia para o Brasil chegaram: cana-de-açúcar, arroz, laranja, manga, tangerina, chás, lírios, rosas, crisântemos, camélias e porcelanas.
- Da África vieram banana, inhame, pimenta malagueta, erva-doce, quiabo, galinha d'angola, palmeira do dendê, melancia e coco.
- Da América para a África foram mandioca, caju e amendoim, e para a Europa foram batata, feijão, abóbora, amendoim, pimentão, baunilha, abacate e o cacau que os espanhóis transformaram em chocolate. Famoso mundialmente, e muito apreciado até os dias atuais.

Os tempos modernos ficaram marcados pela grande época das bebidas coloniais, quando o chocolate, o café e o chá são objetos de crônicas, introduzem-se no regime alimentar e ganham um papel determinante no comércio. Surgiram então as casas de café, que rapidamente se espalharam por Paris e demais países europeus.

No mesmo período, as especiarias obtiveram, tanto na cozinha como no comércio europeu, uma função menos importante na Idade Moderna do que na Idade Média, passaram a ser usadas com parcimônia. Um dos motivos era o elevado preço agregado devido às taxas impostas e também as novas rotas que deixavam os produtos ainda mais caros, como já falamos anteriormente. Em substituição dos fogões a lenha e dos grandes braseiros, surgiram os fogões de 12 e até 20 bocas, possibilitando a cocção lenta dos alimentos.

No século XVI, a França começa a ganhar mais destaque em sua cozinha, assim Leal descreve:

Principalmente depois que Henrique II da França se casou com Catarina de Médici, da Itália. Ela trouxe uma comitiva de grandes pasteleiros para França e também *chefs* de cozinha italianos, considerados os melhores do mundo, e que ensinaram aos franceses muitas das receitas que hoje fazem parte de sua culinária. Ter um cozinheiro italiano passou a ser moda entre os nobres franceses. Eles serviram, pela primeira vez, crepes de fígado, queijo parmesão ralado, alcachofras, trufas, várias massas, carne de vitela e de veado. Nas sobremesas apareceram biscoitos de amêndoas, pudins de ovos, sorvetes, melões, compotas, geleias e doces de frutas. Adotou-se a moda dos aperitivos gelados. A chegada de Catarina de Médici marcou o início da mais complexa e refinada cozinha do mundo: a cozinha francesa (LEAL, 1998, p. 41).

No momento da ascensão da cozinha francesa, destaca-se o uso da manteiga e o desaparecer dos molhos de sabor forte e ácido. O vinagre é utilizado de forma consciente, há um predomínio do molho branco, rico em manteiga, marcando a culinária francesa. Os hábitos da França se alastraram por outros países da Europa, e a mesma França presenciou em Paris o surgimento do primeiro restaurante, que era um local pequeno que tinha as sopas como prato a ser vendido. Pouco mais tarde, o La Grande Taverne de Londres despontou também em Paris como restaurante de luxo oferecendo serviços *à la carte*, “os restaurantes se distinguiam dos seus antecessores cabarets, albergues e tavernas pela limpeza, tranquilidade, espaço e decoração aprimorada” (FRANCO, 2006, p. 196).



O termo restaurante surgiu em Paris, nome vindo a partir das sopas que eram servidas em um pequeno estabelecimento, em que o proprietário dizia serem restaurativas, em francês *restaurants*.

Vale reforçar que a culinária francesa “veio a dominar o pensamento culinário europeu da época como nenhuma outra culinária nacional foi capaz. Nascia, assim, a exclusiva e singular associação entre a culinária francesa e a *haute cuisine* europeia. Essa associação sobrevive, em muitos aspectos, até hoje” (FREEDMAN, 2009, p. 230).



Haute Cuisine, termo francês que significa Alta Cozinha. Estreada pela cozinha francesa, em que os pratos eram preparados com ingredientes da melhor qualidade, agregando cuidados com a elaboração e apresentação da preparação.

Em 1789 teve início um dos maiores movimentos franceses, a Revolução Francesa, que perdurou por dez anos.

A Revolução Francesa, indiretamente, deu ao país muitos de seus restaurantes, e estes, ao colocarem a *haute cuisine* ao alcance de quem tivesse dinheiro para frequentá-los, iniciaram o processo de democratização da culinária. Com os restaurantes, a *haute cuisine* deixava de ser apanágio da aristocracia e dos palácios (FRANCO, 2006, p. 208).

6 IDADE CONTEMPORÂNEA – GLOBALIZAÇÃO



A Idade Contemporânea compreende o período entre o início da Revolução Francesa, em 1789, até os dias atuais.

Dez anos depois da Revolução Francesa, Napoleão Bonaparte começou a governar o país, o então Império Napoleônico permaneceu por 15 anos. Durante esse percurso, Napoleão deixou claro que pratos simples eram suas preferências, optava sempre por preparações tradicionais italianas, sem muita especiaria. Não apreciava a cozinha francesa, por julgar que o essencial dessa cozinha era o requinte (LEAL, 1998).

Uma das contribuições deixadas por Napoleão à gastronomia foi o método de conservação dos alimentos através de conservas em vidro e os enlatados, “foi quando o imperador, preocupado com a boa alimentação do seu exército, ofereceu um alto prêmio a quem criasse uma técnica para conservar alimentos por longo tempo” (LEAL, 1998, p. 50).

Após o governo de Napoleão, a França vive o período da Restauração, período que compreende o governo de dois reis:

- Luís XVIII: apesar da obesidade que o incomodava, apreciava as demoradas e abundantes refeições;
- Carlos X: Irmão legatário de Luís XVIII, considerado grande *gourmet*.

Ainda durante a Restauração, os grandes *chefs* e cozinheiros foram trabalhar nos restaurantes de Paris ou abriram seus próprios negócios, depois de perderem seus empregos nos palácios da nobreza, já que ela ficara enfraquecida com a revolução. Cada restaurante francês, simples ou não, passou a ter um homem que desenvolvia os prazeres da boa mesa, com satisfação e arte, o que levou a cozinha francesa a evoluir tanto. Tudo isso, aliado à afirmação da classe média após a Revolução Francesa, fez nascer a cozinha burguesa, que misturava os aromas do campo com a elegância da alta gastronomia. Combinou a cozinha da terra com a de laboratório, a profissional com a amadora, a provinciana com a internacional e a antiga com a moderna. Foi um encontro de tradição com a invenção. Uma combinação perfeita dos bons velhos tempos com a inovação das receitas (LEAL, 1998, p. 51).

Em meados do século XIX, a França entra em batalha com a Alemanha e o exército alemão invade Paris, elevando os valores dos alimentos, principalmente das carnes, surgiu então um mercado que vendia carne de cavalo e até mesmo ratos.

Os franceses foram além dessa crise, “na virada do século, havia cerca de 1.500 restaurantes em Paris, milhares de negociantes de vinho, mais de 20 mil cafés e cervejarias. Paris se tornara, então, “la ville unique au monde” (FRANCO, 2006, p. 228).



“La ville unique au monde” = “a cidade única do mundo”.

A primeira escola de gastronomia também foi criada nesse período, a *Le Cordon Bleu*, destinada às filhas das famílias nobres. Atualmente essa rede de escolas de gastronomia conta com filiais por todo o mundo.

“A culinária da França, enfim, atingiu seu apogeu!” (LEAL, 1998, p. 53).

No século XX surge o início da globalização, rápidos meios de transporte foram criados, o que facilitou a troca de cultura, técnicas e ingredientes entre países do mundo todo, dando origem à cozinha internacional.



Na cozinha internacional, grandes chefs usam seus conhecimentos gastronômicos e sua criatividade para adaptar pratos de diferentes regiões, de modo a criar pratos novos e originais, usando o que lhes oferece o local em que está situada. É uma cozinha voltada para inovação, sem se afastar dos aspectos regionais (LEAL, 1998, p. 54)

A cozinha internacional é uma das mais bem aceitas por toda a população mundial, visto que nela poderão encontrar pratos dos quais já tenham o costume de comer, com ingredientes conhecidos e formas de preparo difundidas por todo o mundo, facilitando a alimentação de viajantes e turistas.

A cozinha internacional estava se afirmando em todo o mundo, enquanto que em diferentes países crescia uma preocupação pelos seus pratos regionais. Inúmeros restaurantes e livros de receitas especializadas em cozinha francesa, italiana, chinesa, japonesa, alemã, portuguesa se espalhavam pelo mundo. Até a França acabou trazendo pratos das mais diversas nacionalidades para a sua cozinha (LEAL, 1998, p. 55).

FIGURA 10 – COZINHA INTERNACIONAL



FONTE: Disponível em: <<https://www.feedyoursoulwell.com/my-passions/>>. Acesso em: 6 dez. 2017.

Entre os anos 1914 e 1918, aconteceu uma grande crise mundial que levou à tão comentada Primeira Guerra Mundial, período em que houve racionalização de alimentos na França, e em demais países europeus. Após a guerra, a Europa perdeu o poder para os Estados Unidos da América.

Nesse momento, os materiais de cozinha se aperfeiçoaram, o gás e a eletricidade passaram a exercer papéis fundamentais, acendendo fornos e fogões, fazendo funcionar diversos equipamentos eletrônicos.

Foi quando se expandiram nos Estados Unidos as refeições rápidas (sanduíches, pizzas, salgados, sucos, refrigerantes, sorvetes etc.). O que conhecemos por *fast food* e também o *self-service* (mesa ou *buffet* em que o próprio cliente se serve), hábitos alimentares que em pouco tempo se alastraram pelo mundo e se mantêm vivos até os dias atuais. Principalmente nas metrópoles em que o dia a dia se torna agitado e as pessoas procuram algo prático e rápido, mesmo se opondo ao que seja saudável, para se alimentarem.

Em meados do século XX, surge na França um novo conceito e forma de cozinhar, a *nouvelle cuisine*, uma cozinha mais natural, que procurava realçar o sabor dos alimentos sem alterar a forma como a natureza os oferecia. Segundo os defensores dessa *nouvelle cuisine*, “a cozinha deve ser uma extensão da natureza. Não deve, portanto, anular o trabalho da natureza e sim completá-lo” (FRANCO, 2006, p. 264).



“Na boa cozinha, as coisas têm o gosto do que são” (Edmond Saillant, gastrônomo francês dos séculos XIX e XX).

A *nouvelle cuisine* se mantém viva até os dias atuais em boa parte do mundo, nela as preparações apresentam as seguintes características:

- cozimento rápido;
- alimentos frescos (sazonalidade);
- não há excesso de temperos e molhos, esse último passa a ser mais leve;
- alimentos menos gordurosos;
- harmonia de cores, aromas, texturas e temperaturas;
- alimentos preparados com técnicas apropriadas para não perderem o sabor natural.

Vale lembrar que a *nouvelle cuisine* “é também uma tentativa de ultrapassar a oposição entre gastronomia e dietética, surgiu para satisfazer exigências características da vida atual” (FRANCO, 2006, p. 267).

A gastronomia contemporânea, da qual a *nouvelle cuisine* faz parte e também a cozinha internacional, nada mais é que a forma de alimentação adotada nos dias de hoje, nos principais pontos urbanos.

Quando se busca compreender, é nítido notar a união e harmonização de várias iguarias de diferentes tradições gastronômicas em um mesmo prato. Em que é feita uma união dos costumes e das culturas prevaletentes. É toda uma forma de um povo conviver e tratar-se num dia a dia repleto de várias culturas, raças e conhecimentos.

Desenvolver uma nova cozinha se torna cada dia mais fácil, diante da distribuição global de matéria-prima (globalização), e também devido ao domínio tecnológico que o homem alcançou sobre o clima e o solo.

Essa evolução nos fornece alimentos de origem longínqua em locais não viáveis antigamente. Os admiradores de uma boa alimentação podem se aproveitar desse grande passo e usufruir de condimentos, peixes, aves, leguminosas, carnes, frutas, produtos lácteos em qualquer estação, em qualquer local. Devido a este fato, a cozinha contemporânea é vista também como a cozinha de mercado, pois almeja o melhor em cada época do ano, buscando sempre utilizar produtos no auge de seu frescor e exuberância.

LEITURA COMPLEMENTAR

HISTÓRIA DA GASTRONOMIA: CONHEÇA AS TRÊS FORMAS DE COZINHAR

Marcelo Santos

A cozinha, como a conhecemos hoje, passou por diversas fases até chegar a seu atual patamar. Cozinhar é o ato de preparar alimentos através do fogo para transformá-los em elementos com maior sabor, aroma, textura estética e nutrição. Na história da gastronomia podemos destacar três formas de cozinhar.

Desde a descoberta do fogo, o homem prepara alimentos por cocção e, desde então, vem evoluindo a forma para alcançar melhorias. A história mais recente mostra essa evolução andando a passos largos, principalmente na culinária francesa, em que a forma tradicional sofreu uma evolução gigante em menos de um século.

As três formas de cozinhar

Observando essa história, é possível explorar as três formas mais recentes: a cozinha clássica ou tradicional francesa (1730 a 1890), a cozinha moderna (1890 a 1939) e a *Nouvelle cuisine* (1939 a 1980). Durante o último período, iniciou-se uma discussão para saber se essa última forma havia atingido seu ápice, fazendo grande parte dos *chefs* retornarem ao clássico.

Cozinha clássica

A cozinha clássica é proveniente, em sua grande maioria, de receitas de família que foram incorporadas aos menus de restaurantes de grandes hotéis e que sofreram algumas modificações de ingredientes, para as tornarem mais requintadas, além de receberem uma nova forma de apresentação em porcelanas nobres e jogos de jantar feitos em prata.

O clássico também tem grande influência dos banquetes medievais reais dos séculos XIV, XV e XVI, servidos por precursores da culinária francesa como Vatel e Babette e que sofreram uma releitura através de Carême e Escoffier mais recentemente.

Cozinha moderna

Antoine Carême moderniza a cozinha francesa, adicionando às receitas tradicionais ingredientes mais nobres trazidos de produtores do interior da França, que ele fazia questão de escolher pessoalmente, selecionando apenas o melhor. Com isso, Carême transforma o tradicional em moderno, elevando o nível à alta cozinha, mostrando essas receitas em porções para dois, quatro ou

mais pessoas, servindo com elegância em porcelanas nobres no serviço à francesa, em que um Maître e um Trancheur serviam os clientes no salão com cada prato, criando uma ruptura.

Ouve-se pela primeira vez a expressão *Nouvelle Cuisine*, extraída do livro publicado quase um século antes por Vicent La Chapelle em seu *Nouveau Traité de La Cuisine* de 1742, terceiro volume em que François Marim introduz o termo.

Carême ganha grandes admiradores de seu trabalho na cozinha por suas criações bem apresentadas, cheias de sabor e com texturas diferentes. Um deles é Escoffier, que junta o conhecimento de Carême ao seu e monta seu sistema de brigadas, transformando a cozinha em uma linha de produção, o que novamente eleva o nível, pois a elegância dos pratos é mantida e as cozinhas ganham agilidade, servindo rapidamente.

Escoffier revoluciona novamente quando começa a servir porções individuais e personalizadas das receitas da cozinha tradicional. Criando outra ruptura, ouve-se pela segunda vez a expressão *Nouvelle Cuisine*, agora para apontar a agilidade e as porções individuais que alimentam uma pessoa com satisfação e simplicidade.

O uso moderno da expressão é atribuído a Henri Gault, Christian Millau e André Gayot, autores que usam a frase para descrever cozinhas como as de: Paul Bocuse, Alain Chapel Jean e Pierre Troigros, Michel Guérard, Roger Vergé e Raymond Oliver, entre outros grandes *chefs*, que trazem da moderna, mas ainda tradicional cozinha de Escoffier, a forma simples de fazer as receitas e provocam um novo movimento na década de 1960. Assim, transformam porções individuais em minimalistas que foram especialmente criadas por Bocuse, para o lançamento do Concorde em 1969 e servidas durante o voo.

Gault e Millau atribuem à tradicional cozinha de Escoffier o termo *Nouvelle Cuisine*, por sua simplicidade e elegância na criação dos pratos. Para Guérard, o termo é colocado por suas criações dos pratos de *SPA*.

Existem fortes especulações de que, durante a II Guerra Mundial, a *Nouvelle Cuisine* foi usada pelos alemães para alimentar suas tropas no *front*, pois, com porções pequenas, o alimento poderia ser transportado com mais facilidade.

Nouvelle cuisine

Em 1980, abre-se um grande debate sobre a *Nouvelle Cuisine*, perguntando se ela havia atingido seu ápice, exaurindo todas as formas de modernizar a cozinha e fazendo muitos *chefs* voltarem a praticar a cozinha tradicional. No entanto, eles preservaram a apresentação minimalista dos pratos e modernizaram ainda mais com o uso da tecnologia, utilizando equipamentos como fornos combinados, micro-ondas e, mais recentemente, a cocção em nitrogênio líquido e câmaras hiperbáricas.

Pode ser que a *Nouvelle Cuisine* tenha sofrido um exaurimento. Porém, ela está bastante presente em restaurantes de renome espalhados pelo mundo e servindo como base para as cozinhas moleculares, onde a transformação e a desconstrução dos alimentos representam o *hit* da moda.

Marcelo Santos é *chef* de cozinha, professor de gastronomia, consultor de alimentos e bebidas e escritor.

FONTE: Disponível em: <<http://infood.com.br/historia-da-gastronomia-conheca-tres-formas-de-cozinhar/>>. Acesso em: 22 nov. 2017.

RESUMO DO TÓPICO 1

Nesse tópico, você aprendeu que:

- Se alimentar sempre foi um hábito e uma necessidade comum a todas as espécies. Ao longo dos séculos, os povos e comunidades criaram e adaptaram a sua culinária de acordo com a cultura, tradições familiares, clima e disponibilidade de alimentos e especiarias.
- A gastronomia foi um dos fatores comuns que perpassou pelo desenvolvimento da humanidade, evoluções políticas e sociais, bem como da própria espécie humana em si, que deixou de ser nômade caçadora e se tornou sedentária, ao domesticar animais para o consumo próprio e investir na agricultura. A busca por alimentos e especiarias também motivou a descoberta de novos territórios e continentes, durante as Grandes Navegações na Europa, além da miscigenação entre povos distintos.
- Nações do Oriente Médio, como Egito e Mesopotâmia, se destacaram e ainda são marcadas pelo exotismo culinário e pela riqueza de sabores. Suas terras são marcadas pela fertilidade, condicionada pela presença dos rios Tigre, Eufrates e pelo Nilo. Nessas regiões, houve o desenvolvimento do comércio de alimentos entre povos vizinhos, o que possibilitou a criação de novas linguagens e formas de comunicação.
- Até mesmo as guerras são constantemente causadas pela necessidade de apropriação de recursos, dentre eles os alimentícios. Essas disputas acabaram por ocasionar mazelas históricas como a colonização e a escravidão, na qual os negros eram usados para trabalhar nas lavouras e plantações de café e cana-de-açúcar.

AUTOATIVIDADE



1 Qual a relação entre o alimento e o surgimento das civilizações?

2 No Tópico 1 destacamos os seguintes períodos: Pré-história, Idade Antiga, Idade Moderna e Idade Contemporânea. Descreva as formas de preparar os alimentos em cada um desses períodos.

- a) Pré-história:
- b) Idade Antiga:
- c) Idade Média:
- d) Idade Moderna:
- e) Idade Contemporânea:

O QUE É GASTRONOMIA?

1 INTRODUÇÃO

Neste tópico serão abordados assuntos relacionados à gastronomia, a começar por responder à seguinte pergunta. O que é gastronomia?

Você notará que a gastronomia é um universo imenso, que engloba todos os assuntos referentes à área de alimentos e bebidas. Compreenderá melhor os termos referentes a esse ramo, a alimentação, a culinária e a cozinha.

Veremos o quanto a gastronomia está interligada à cultura e à história de cada povo, e como essas diferentes culturas estão se cruzando e se espalhando pelo mundo afora.

Destacaremos também a importância dos profissionais dessa área, além de suas funções, áreas de atuação, carreira e ainda sobre o importante papel de um *chef* de cozinha.

Por fim, apresentaremos um dos mais importantes guias gastronômicos do mundo: o *Guide Michelin*.

A gastronomia é como uma arte que desperta o prazer de quem a aprecia, portanto, desejamos a você, amante da gastronomia, uma excelente leitura!

2 O QUE É GASTRONOMIA?

Antes de definirmos gastronomia, precisamos conhecer o conceito de alguns outros termos inerentes ao assunto.

QUADRO 2 – TERMOS E CONCEITOS

TERMOS	CONCEITO
ALIMENTAÇÃO	É o ato de se nutrir por meio de ingredientes <i>in natura</i> ou industrializados que servem de fonte de nutrição para as pessoas. Está ligado à pecuária, agricultura, indústrias de alimento, mercados e feiras.
CULINÁRIA/COZINHA	Termos análogos que dão nome ao conjunto de utensílios, ingredientes e pratos típicos de um país ou de uma região. Também dizem respeito à forma de preparar os alimentos, com práticas e técnicas específicas.

FONTES: A autora

Segundo Medeiros, a gastronomia:

É uma arte ou ciência que exige conhecimento e técnica de quem a executa e formação do paladar de quem a aprecia. Os cinco sentidos são solicitados em sua completude durante o consumo gastronômico. A gastronomia existe porque, além da necessidade de se alimentar, o homem é um animal estético e, sobretudo, um ser social vivendo em comunidade (MEDEIROS, 2014, p. 5).

De acordo com Franco (2006), a palavra **gastronomia** é de origem grega, a expressão é composta por *gaster* (estômago), *nomos* (lei), mais sufixo *-ia* dando origem ao substantivo, logo, gastronomia quer dizer: “estudo das leis do estômago”.

GASTRONOMIA => *gaster* (estômago) + *nomos* (lei) + *ia* =
“Estudo das leis do estômago”

No século XVIII, na obra *Fisiologia do Gosto*, Brillat-Savarin define “gastronomia como sendo o conhecimento fundamental de tudo o que se refere ao homem na medida em que ele se alimenta”. Ainda segundo o mesmo autor, “a gastronomia governa a vida inteira do homem” (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 57-58).

O fato é que a gastronomia compreende todo o universo do setor de alimentos e bebidas, ela vai além dos métodos, técnicas e procedimentos de produzir e preparar os alimentos, pois além disso engloba todos os aspectos relacionados a esse ramo, como:

- os serviços de bebidas (drinque, café, cerveja, vinho, chá, dentre outros);
- os serviços de salão (atendimento ao cliente);
- os serviços de mesa (etiqueta à mesa, montagens de mesa);
- os materiais e equipamentos utilizados;
- a administração de eventos;
- a gestão de estabelecimentos;
- a criação de *softwares* especializados na área;
- as consultorias;
- além de estar diretamente ligada ao turismo.

A gastronomia estuda a alimentação e a cultura, com foco especial na comida de boa qualidade. Trata-se de uma arte que busca examinar os alimentos em todo seu contexto, produção, aspecto, sazonalidade, métodos de preparo, forma de consumo e ainda a história. Vem se tornando uma das áreas mais prestigiadas de todos os tempos, por compreender a culinária, assim como as variadas características e elementos ligados a ela.

Conforme apresenta Leal (1998, p. 7):

Como a arte culinária desperta paixões! Mas deixando os exageros de lado, podemos afirmar que a principal preocupação da arte de cozinhar é proporcionar o máximo de prazer a quem come. Não comemos apenas para saciar a fome, mas, principalmente, para ter prazer.

FIGURA 11 – TIRINHA TURMA DA MÔNICA



FONTE: Disponível em: <<http://odemartins.blogspot.com.br/2013/09/divirta-se-hqs.html>>. Acesso em: 11 dez. 2017.

Existe uma história por trás de cada prato servido, isso torna a gastronomia um livro aberto sempre sendo preenchido por novas páginas e novos personagens.

A gastronomia e seus profissionais ficaram em evidência nos últimos anos, por aspectos como:

- o despertar da comida saudável, reflexo da busca pela saúde e aumento da expectativa de vida;
- propagação do conceito de “gourmet”, uma forma de dar glamour às preparações;
- aumento dos estabelecimentos do ramo alimentício, vai de restaurantes, lanchonetes, padarias, confeitarias, cafés e até os tão famosos *food trucks*;
- publicação e promoção de livros culinários; apresentam uma variedade de receitas para todos os gostos.
- programas de TV e *reality shows* gastronômicos.

Um dos pontos contrários da atual gastronomia é que a maioria das refeições servidas são alimentos convenientes de rápido e fácil preparo. Mesmo quando cozinhamos em casa, usamos muitos alimentos enlatados, processados e congelados. Estão faltando alimentos frescos, especiarias e, além disso, tempo, para colocar o pensamento em nossos alimentos ou para prepará-lo com o cuidado e a paixão que um gastrônomo tem. É realmente uma pena, porque a gastronomia é um campo fascinante e divertido para se envolver. É verdadeiramente uma arte.

Antonini (2003, p. 35) menciona que a gastronomia “é certamente muito mais do que simples arte culinária. Assume-se também como um importante veículo da cultura popular, ao mesmo tempo em que possibilita uma percepção acerca da forma como vivem os habitantes de cada região, numa dada época”.

A gastronomia se desenvolveu no transcorrer da humanidade, durante evoluções políticas e sociais, assim como da própria espécie humana, deixando de ser nômade caçadora e tornando-se sedentária, momento em que passa a domesticar animais para o consumo próprio e a praticar a agricultura. A procura por alimentos e especiarias também motivou a descoberta de novos territórios e continentes, período das grandes navegações europeias, além da troca de cultura entre povos distintos (como já tratamos no Tópico 1).

A cozinha vem acompanhando o homem através dos tempos, misturando ingredientes, técnicas, usos e costumes, regras morais e religiosas, aspectos geográficos, políticos e sociais. Portanto, sua origem foi sempre regional, embora não ficasse restrita a esses limites. Ela acabava viajando para outras regiões, viagem essa que se tornou cada vez mais acelerada, possibilitando que diferentes cozinhas se espalhassem pelo mundo afora. Atualmente, os segredos da culinária correm rapidamente de uma região para outra, eliminando fronteiras. Técnicas modernas de conservação colocam diferentes alimentos ao alcance do consumidor mais distante. Animais, frutas e vegetais são adaptados fora de suas regiões de origem, criados ou cultivados nas mais diversas partes do mundo, até desafiando a natureza (LEAL, 1998, p. 98).

É desta forma que a gastronomia vem se revolucionando. Podemos encontrar produtos de todo canto do mundo, como resultado da evolução tecnológica e da globalização gerada por ela, “isso vem aumentando o intercâmbio de hábitos alimentares, tornando as cozinhas dos vários países cada vez mais parecidas, em especial, nos grandes centros industrializados” (LEAL, 1998, p. 99).

No Brasil a gastronomia vem ganhando cada vez mais espaço, isso se deu a partir da contribuição de diversas culturas, temperos e sabores. Cada região desenvolveu seus pratos típicos, que acabaram se tornando atrativos gastronômicos. Além disso, evidenciam a gastronomia local através da realização de eventos específicos.

FIGURA 12 – GASTRONOMIA BRASILEIRA



FONTE: Disponível em: <<http://hablemosdeculturas.com/wp-content/uploads/2017/11/cultura-de-brasil-12.jpg>>. Acesso em: 12 dez. 2017.

Considerando que a gastronomia é um dos principais produtos associados ao turismo, o conhecimento da culinária regional do Brasil é de fundamental importância quando se pensa em pratos típicos e também para se realizar bons eventos gastronômicos (RAMOS; SILVA, 2016, p. 76).

Braune (2007) assegura que a gastronomia é formada pela cultura, expressão e arte de um povo, nutrindo-se das tradições culinárias de todas as classes sociais.

Como podemos perceber, a gastronomia trata-se de um termo que ultrapassa o sentido restrito, é superior de inúmeros significados. Todo prato preparado com arte respeita as características culturais e perfeição no sabor, além de ser elaborado com técnicas adequadas e utilizando ingredientes de ótima qualidade (BRAUNE, 2007).

3 A PROFISSÃO GASTRÔNOMO

Na base da gastronomia temos a comida. Um gastrônomo analisa o quão frescos são os alimentos, como eles estão sendo preparados, quais sabores são usados, como são apresentados, se as cores dos alimentos estão harmônicas no prato e qual a mensagem que o prato quer passar.

O gastrônomo também olha mais profundamente para o alimento, examinando as influências culturais que contribuíram para a criação do prato, a ciência e a história por trás disso.

Uma torta de maçã não é simplesmente uma torta de maçã vista por um gastrônomo, ele olha para o tipo de maçã utilizado, a história e o sabor clássico da maçã, a farinha utilizada na crosta, a origem da preparação, o tipo de açúcar ou edulcorante usado para a torta, e a mistura de especiarias que empresta a dimensão e o sabor da torta. Além disso, a apresentação geral da torta é vista por um gastrônomo que examina como a torta foi feita, é analisada diante de outras sobremesas, com qual vinho harmoniza, além da ciência nutricional por trás da torta que cria um perfil nutricional e de sabor específico.

FIGURA 13 – GASTRÔNOMO



FONTE: Disponível em: <<https://www.powerdigital.it/il-tuo-sito-web-a-e-99/>>
Acesso em: 11 dez. 2017.

Vale lembrar que nem todos os cozinheiros são gastrônomos. Muitos preferem se concentrar apenas nos aspectos culinários da gastronomia, produzindo alimentos de alta qualidade e sabor, mas não aprofundando as implicações científicas e históricas dos alimentos que eles servem.

Um cozinheiro que também estuda gastronomia muitas vezes trabalha mais com a culinária de fusão, apresentando combinações de sabores ousados e comidas preparadas de maneiras incomuns. Este cozinheiro também pode explicar a base das interações científicas na cozinha, além de descrever a história dos alimentos usados, ele também se responsabiliza pela apresentação, sabor e qualidade dos alimentos.



Culinária de fusão é um tipo de cozinha que combina ingredientes e/ou técnicas associados a diferentes tradições/etnias, combina sabores de várias partes do mundo.

Também é função do gastrônomo cuidar de aspectos como planejamentos de cardápios, compra de ingredientes, cuidado com a conservação dos alimentos, limpeza do espaço de preparação das refeições, finanças e até mesmo contratação de ajudantes.

Você já ouviu pessoas dizendo: quem faz o Curso Superior em Gastronomia se forma *chef* de cozinha. Esse é um pensamento equivocado, pois todo gastrônomo se forma cozinheiro!

O *chef* de cozinha é uma posição do profissional cozinheiro/gastrônomo, ele precisa ter conhecimento o suficiente, e se destacar em seu trabalho para poder assumir o posto, isso pode levar anos. Através do reconhecimento desse esforço é que pode surgir um convite para assumir a chefia de uma equipe dentro de um restaurante, e chamado de chefe de cozinha, mas sem deixar de ser cozinheiro!



Assista ao filme Ratatouille (2007), uma animação que retrata o cotidiano de um chef de cozinha e sua equipe. Sinopse e detalhes: Paris. Remy (Patton Oswalt) é um rato que sonha se tornar um grande chef. Sua família é contra a ideia, além do fato de ser um rato, ele sempre é expulso das cozinhas que visita. Um dia, enquanto estava nos esgotos, ele fica bem embaixo do famoso restaurante de seu herói culinário, Auguste Gusteau (Brad Garrett). Ele decide visitar a cozinha do lugar, e lá conhece Linguini (Lou Romano), um atrapalhado ajudante que não sabe cozinhar e precisa manter o emprego a qualquer custo. Remy e Linguini realizam uma parceria, em que Remy fica escondido sob o chapéu de Linguini e indica o que ele deve fazer ao cozinhar.



Disponível em: <<http://www.adorocinema.com/filmes/filme-46211/>>.

Alex Atala, um profissional da gastronomia, brasileiro, reconhecido mundialmente, acredita que está acontecendo um conflito com o significado da palavra “*chef*”:

Acho que a palavra *chef* está perdendo o seu sentido, precisa ser colocada no seu devido lugar. *Chef* é o líder de uma engenhosa operação chamada restaurante. Essa liderança é conquistada com suor, leitura, prática, conhecimento de técnica, horas, horas e horas de pilotagem de fogão. Um diploma não torna ninguém *chef*. *Chefs* têm de ser – antes e depois de mais nada – bons cozinheiros (ATALA, 2008, p. 24).

Chef de cozinha é o profissional que, além da função de cozinheiro, reúne as seguintes obrigações:

- compra de insumos;
- conservação dos alimentos;
- limpeza do espaço de preparação das refeições;
- organização da brigada da cozinha e das escalas de trabalho;
- determinação e acompanhamento do serviço;
- elaboração de cardápios e de festivais;
- atendimento ao público;
- finanças;
- contratação de pessoal.

Segundo Escoffier, um cozinheiro, ainda que seja capaz e experiente, precisa ter seu trabalho orientado e dirigido por um chefe, responsável por tudo na cozinha. O chefe de cozinha, por sua vez, deve ser um artista e administrador. Suas tarefas consistem em realizar as compras de cada dia, planejar os menus e distribuir o trabalho entre o pessoal da cozinha. Também deve supervisionar a execução dos pratos, trocar ideias com o *mâitre*, e examinar todos os pratos preparados em sua cozinha. O *chef* precisa, portanto, ter sensibilidade artística, paladar muito apurado e também conhecimento de todos os assuntos da cozinha, pois só assim estará capacitado para orientar outras pessoas. A tarefa é complexa sem dúvida, mas não impossível (LEAL, 1998, p. 129).

Um acadêmico que se forma no curso de Gastronomia pode atuar em diversos setores, em panificação, confeitaria, elaboração de comida vegetariana, internacional (japonesa, italiana, peruana, americana, francesa etc.), assim, como regional (cozinha mineira, baiana, nordestina, catarinense, amazônica etc.). Esse profissional consegue se adaptar em diversas áreas, basta ter as habilidades necessárias ou mesmo uma vontade pessoal.

O campo de atuação para um gastrônomo é amplo, ele consegue atuar em variados ambientes, por exemplo, restaurantes, bares, hotéis, *resorts*, *spas*, lanchonetes, empresas de eventos, cafés, padarias, confeitarias, cruzeiros etc.

Independentemente da área de atuação, essa profissão vem ganhando destaque desde que a sociedade compreendeu que o alimento, além de suprir as necessidades do corpo, também é uma maneira de sentir prazer, além de aproximar hábitos e cultura de povos distintos, que se apresentam na forma de diferentes sabores.

Você, acadêmico, sabe dizer qual restaurante, e qual *chef* de cozinha estão em alta? Quem é responsável por definir esse padrão?

Para isso foram criados os chamados Guias Gastronômicos, sendo o mais antigo e famoso o *Guide Michelin*, em português, Guia Michelin.

Em 1900, o francês André Michelin, fabricante de pneus, teve a ideia de aliar à propaganda de seus produtos a publicação de um manual de endereços de hotéis, restaurantes, postos de gasolina e oficinas mecânicas. Desde então, esse guia passou por profundas transformações. Hoje há guias *Michelin* para vários países. O *Guide Michelin* transformou-se em modelo para os inúmeros guias hoje existentes (FRANCO, 2006, p. 232).

FIGURA 14 – SÍMBOLO *GUIDE MICHELIN*



FONTE: Disponível em: <<http://www.puys.fr/restaurant/>>. Acesso em: 11 dez. 2017.

Receber uma estrela do Guia Michelin constitui uma ascensão do estabelecimento gastronômico, juntamente de seus *chefs*. Da mesma forma, quem perde uma dessas estrelas pode levar o estabelecimento à falência.

A inspeção do Guia Michelin é formada por profissionais que trabalham visitando os restaurantes premiados no formato de cliente oculto, verificando assim a qualidade e padronização dos serviços.

Desde que foi criado, o Guia Michelin já vendeu mais de 30 milhões de exemplares. Atualmente é publicado em 29 países, a maioria na Europa. Em 2006, foi lançado nos Estados Unidos. O Japão foi o primeiro país oriental a ter seu guia gastronômico Michelin, no ano de 2008. No Brasil o Guia Michelin chegou recentemente, no ano de 2015.

A seguir, veremos a colocação dos restaurantes que estão no Guia Michelin de 2017, nas cidades do Rio de Janeiro e São Paulo. No Quadro 3 constam os restaurantes que receberam uma e duas estrelas, e no Quadro 4 os restaurantes com classificação *Bib Gourmand*, que são os restaurantes destaque em qualidade e bom preço.

QUADRO 3 – COLOCAÇÃO GUIA MICHELIN (ESTRELAS)

GUIA MICHELIN RIO DE JANEIRO E SÃO PAULO 2017 COLOCAÇÃO (ESTRELAS)			
Restaurantes	Estrelas	Cidade	Local
D.O.M	2 estrelas	São Paulo	Jardins
Eleven	1 estrela	Rio de Janeiro	Ipanema
Laguiole	1 estrela	Rio de Janeiro	Centro
Lasai	1 estrela	Rio de Janeiro	Botafogo
Mee	1 estrela	Rio de Janeiro	Copacabana
Olympe	1 estrela	Rio de Janeiro	Lagoa
Oro	1 estrela	Rio de Janeiro	Leblon
Dalva e Dito	1 estrela	São Paulo	Jardins
Mocotó	1 estrela	São Paulo	Vila Medeiros
Fasano	1 estrela	São Paulo	Jardins
Huto	1 estrela	São Paulo	Indianópolis
Jun Sakamoto	1 estrela	São Paulo	Pinheiros
Kan Suke	1 estrela	São Paulo	Jardins
Kinashita	1 estrela	São Paulo	Vila Nova Conceição
Kosushi	1 estrela	São Paulo	Itaim Bibi
Maní	1 estrela	São Paulo	Pinheiros
Picchi	1 estrela	São Paulo	Jardins
Tête à Tête	1 estrela	São Paulo	Jardins
Tuju	1 estrela	São Paulo	Pinheiros

FONTE: A autora

QUADRO 4 – COLOCAÇÃO GUIA MICHELIN BIB GOURMAND

GUIA MICHELIN RIO E SÃO PAULO 2017 BIB GOURMAND (RELAÇÃO QUALIDADE/PREÇO)		
Restaurantes	Cidade	Local
Artigiano	Rio de Janeiro	Ipanema
Bottega del Vino	Rio de Janeiro	Leblon
Entretapas	Rio de Janeiro	Botafogo
Gurumê	Rio de Janeiro	São Conrado
Lima Restobar	Rio de Janeiro	Botafogo
Miam Miam	Rio de Janeiro	Botafogo
Oui Oui	Rio de Janeiro	Botafogo
Pomodorino	Rio de Janeiro	Ipanema
Restô	Rio de Janeiro	Ipanema
Riso Bistrô	Rio de Janeiro	Ipanema
A Casa do Porco	São Paulo	República
Antonietta Empório	São Paulo	Consolação
Arturito	São Paulo	Pinheiros
Le Bife	São Paulo	Itaim Bibi
Bistrot de Paris	São Paulo	Jardins
Bona	São Paulo	Pinheiros
Brasserie Victória	São Paulo	Vila Nova Conceição
Casa Santo Antônio	São Paulo	Santo Amaro
Ecully	São Paulo	Perdizes
Jiquitaia	São Paulo	Consolação
Manioca	São Paulo	Jardins
Mimo	São Paulo	Jardins
Miya	São Paulo	Pinheiros
Mocotó	São Paulo	Vila Medeiros
Niaya	São Paulo	Pinheiros
La Peruana Cevichería	São Paulo	Jardins
Patí Gastronomia	São Paulo	Perdizes
Piú	São Paulo	Pinheiros
Tanit	São Paulo	Vila Nova Conceição
Tartar & Co	São Paulo	Pinheiros
Ton Ton	São Paulo	Jardins
Tordesilhas	São Paulo	Jardins
Zena Caffè	São Paulo	Jardins

FONTE: A autora

LEITURA COMPLEMENTAR

O GASTRÔNOMO – A GASTRONOMIA – O QUE SIGNIFICAM?

Muitas vezes questionamos a diferença entre a gastronomia e a culinária. Não bastando, questionamos também a diferença entre o gastrônomo e o cozinheiro, sendo muito comum pensarmos que o gastrônomo é um indivíduo dotado de muitos conhecimentos gastronômicos e, assim sendo, muito mais importante que o cozinheiro. Não é correto diferenciar desta maneira, já que ambos têm a sua importância no universo gastronômico: um cozinheiro reproduz uma receita que o gastrônomo desenvolveu com base em seu vasto conhecimento teórico e conhecimento técnico. Entretanto, fica a questão: como desenvolver uma receita com base em um vasto conhecimento teórico e técnico sem partir para a prática? Isso parece impossível!

Deste modo, o gastrônomo também precisa cozinhar para obter conhecimento, portanto, o gastrônomo vai precisar de experiência, e para obter experiência, o gastrônomo também deve reproduzir receitas já desenvolvidas por alguém, sendo estas mesmas reproduzidas diversas vezes pelos cozinheiros. São os cozinheiros quem fazem a disseminação das preparações pelo mundo, é na reprodução dos pratos que atingimos o universo gastronômico com a vastidão de possibilidades que encontramos.

Não adianta haver o gastrônomo para desenvolver as preparações com suas combinações e harmonizando os pratos a uma série de condições se não houver o cozinheiro que irá reproduzi-lo à multidão! Cada um possui suas particularidades e importância.

Segundo o Dicionário Aurélio, o significado de gastrônomo é “amante das boas iguarias”; já para o Dicionário Houaiss, o significado de gastrônomo é “aquele que aprecia com gosto e conhecimento os prazeres culinários”. Segundo o Dicionário Aurélio, gastronomia é o “conhecimento teórico e prático acerca de tudo que se refere à arte culinária, às refeições apuradas, aos prazeres da mesa”, arte de cozinhar de modo que se dê o maior prazer a quem come. Já para o Dicionário Houaiss, gastronomia é a prática e conhecimentos relacionados com a arte culinária, o prazer de apreciar pratos finos. Enquanto que, ao pesquisar a palavra culinária, está mencionando apenas que é “a arte de cozinhar”. Não podendo também ignorar outra palavrinha muito importante neste contexto, a gastrologia, que no Dicionário Houaiss significa a ciência ou a arte da boa cozinha, conjunto de conhecimentos relativos a essa ciência ou arte.

Nos diversos dicionários, o significado da palavra gastronomia se torna bastante previsível, mas analisando a etimologia da palavra gastronomia, o termo “gaster”, em grego quer dizer algo referente ao estômago, enquanto que “nomo” quer dizer algo referente às leis, e o sufixo “ia” quer dizer algo referente ao estudo. Fazendo uma leitura geral dos termos mencionados, é possível concluir que gastronomia é o estudo das leis do estômago. Somando a etimologia aos diversos significados encontrados nos dicionários, podemos entender que a gastronomia, de modo global, possui universo imensamente maior que o da culinária, uma vez que a culinária está restrita ao simples ato de cozinhar reproduzindo receitas.

Já a gastronomia envolve, além do ato de cozinhar, o conhecimento teórico das preparações, o conhecimento histórico dos pratos e dos ingredientes, o conhecimento cultural, religioso e científico. É importante saber os princípios químicos que ocorrem durante a preparação, questões nutricionais e ainda se preocupar em harmonizar os ingredientes, harmonizar o prato com outros pratos, bebidas e até com o ambiente, além de ter a preocupação estética para apresentar um lindo prato aos consumidores. A gastronomia representa, portanto, o conjunto de todo o estudo da culinária em seus diversos aspectos.

FONTE: O Gastrônomo. Disponível em: <<https://ogastronomo.wordpress.com/2011/11/15/o-gastronomo/>>. Acesso em: 10 dez. 2017.

RESUMO DO TÓPICO 2

Nesse tópico, você aprendeu que:

- A gastronomia é uma arte ou ciência que exige conhecimento e técnica de quem a executa e formação do paladar de quem a aprecia.
- Ao pé da letra, gastronomia quer dizer => gaster (estômago) + nomo (lei) + ia = “Estudo das leis do estômago”.
- É uma área que compreende todo o universo do setor de alimentos e bebidas: métodos, técnicas e procedimentos de produzir e preparar os alimentos, serviços de bebidas; serviços de salão; serviços de mesa; materiais e equipamentos utilizados; administração de eventos; gestão de estabelecimentos; criação de *softwares* especializados na área; consultorias; além de estar diretamente ligada ao turismo.
- Estuda a alimentação e a cultura, com foco especial na comida de boa qualidade.
- Seus profissionais ficaram em evidência nos últimos anos, por meio da mídia e da propagação de alguns conceitos.
- A gastronomia também é um importante veículo da cultura popular, possibilitando uma percepção acerca da forma como vivem os habitantes de cada região, numa determinada época.
- Observamos também que o campo de atuação para um gastrônomo é amplo, ele consegue atuar em variados ambientes, por exemplo, restaurantes, bares, hotéis, *resorts*, *spas*, lanchonetes, empresas de eventos, cafés, padarias, confeitarias, cruzeiros, entre outros.
- Percebemos que o *chef* de cozinha é um momento, uma posição do profissional cozinheiro/gastrônomo, ele precisa ter conhecimento o suficiente e se destacar em seu trabalho para poder assumir tal posto.
- Para saber quais restaurantes e *chefs* estão em alta, descobrimos que se utilizam guias gastronômicos para definir esses padrões, sendo o Guia Michelin o mais importante e reconhecido.
- O Guia Michelin chegou ao Brasil em 2015.

AUTOATIVIDADE



- 1 Após a Leitura do Tópico 2, agora é sua vez de responder: O que é gastronomia?
- 2 A gastronomia compreende todo o universo do setor de alimentos e bebidas, ela vai além dos métodos, técnicas e procedimentos de produzir e preparar os alimentos. Diante dessa afirmativa, quais outros aspectos relacionados ao ramo de alimentos e bebidas a gastronomia engloba?
- 3 Quem é o *chef* de cozinha? De que forma ele chega a esse cargo?

PERSONAGENS DA GASTRONOMIA

1 INTRODUÇÃO

Neste tópico serão abordados os nomes de diversos personagens que atuaram na Gastronomia desde a idade antiga e que atuam até os dias atuais. Todos deixaram um legado com importantes contribuições, as quais serão descritas por meio da história de vida de cada um deles. Será uma volta ao passado para compreender o presente.

São precursores de novas técnicas, autores de obras clássicas, criadores de inovações na cozinha, formadores de opinião, dentre outras notoriedades.

Conhecer a história de cada um desses personagens será como desvendar o mistério de como tudo começou, e ter certeza de que os atuais e futuros profissionais da área continuarão colaborando com esse incrível universo que é a gastronomia.

2 IMPORTANTES FIGURAS DA GASTRONOMIA

Nos primórdios de regiões como Grécia e Roma, não existia um profissional com a especialidade de cozinhar; esse papel era designado aos escravos. Quando o apreço à mesa se elevou, foi o momento em que os escravos que exerciam esse trabalho passaram a ser reconhecidos dentre os demais escravos, podendo alcançar a posição de mestres. Com o passar dos anos, em Roma, os cozinheiros dos grandes banquetes eram considerados artistas e possuíam altas gratificações por seus méritos. Diante desse relato, Leal (1998) evidencia que a figura do cozinheiro e sua presença nos banquetes e refeições eram símbolo de ascensão social.

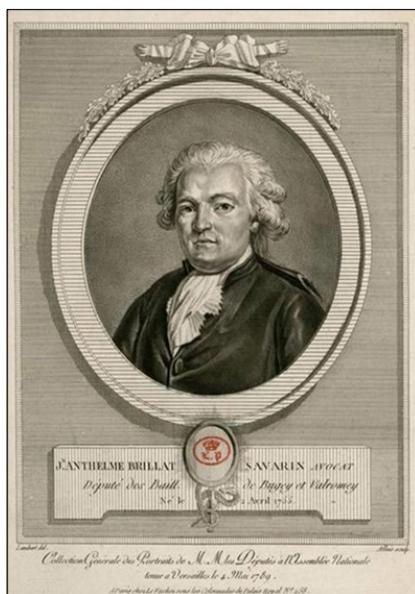
A palavra “gastronomia” foi criada por Arkhestratus, pesquisador dos prazeres da mesa, escritor, poeta e viajante em busca de descobertas culinárias no século IV a.C., mas o termo só adquiriu um caráter mais abrangente no século XVIII, com Jean Anthelme Brillat-Savarin, um estudioso francês, amante da boa mesa, foi um dos pioneiros a expor a gastronomia como ciência ou arte, escrevendo um livro que levou o título de “Fisiologia do Gosto”, que foi publicado anonimamente em 1825.

No período em que aconteceu a Revolução Francesa, Brillat-Savarin foi morar na Suíça e depois seguiu para os Estados Unidos, trabalhava como professor de francês e tocava violino em uma orquestra. Voltou para a França em 1796 e foi nomeado por Napoleão juiz da *Cour de Cassation* (Tribunal de Cassação), “seria geral a surpresa quando se descobriu a identidade do autor, homem considerado exemplo de frugalidade e moderação. Em poucos meses, Brillat-Savarin se tornou famoso, e seu livro se converteu em um dos grandes clássicos do gênero”. Após a fama, alguns profissionais da gastronomia apenas o considerava um convencido (FRANCO, 2006, p. 216).

Brillat-Savarin é visto como o pai da dieta com baixo teor de carboidratos. Para ele, o açúcar e a farinha branca causavam a obesidade, então optava por ingredientes ricos em proteínas.

Esse grande personagem da gastronomia veio a óbito no dia 2 de fevereiro de 1826, em Paris.

FIGURA 15 – JEAN ANTHELME BRILLAT-SAVARIN



FONTE: Disponível em: <https://en.wikipedia.org/wiki/Jean_Anthelme_Brillat-Savarin>. Acesso em: 10 dez. 2017.

A arte da gastronomia também motivou nomes célebres como o pintor e inventor italiano Leonardo da Vinci, que criou diversos acessórios para a cozinha.

Alguns *chefs* foram fundamentais para a gastronomia por serem precursores, e destacam-se mundialmente. A seguir citaremos alguns desses célebres cozinheiros:

- **François Vatel**

Nascido em uma família de fazendeiros no norte da Suíça, ele entrou na casa de Luís XIV como mordomo e acabou se tornando o homem de confiança da casa. Com o tempo acabou sendo conhecido como o *maître d'hôtel* (mestre de hotel). Sempre esteve disposto a alimentar, entreter e acomodar os mais diversos convidados no decorrer dos anos.

Mais tarde, foi trabalhar para o príncipe de Condê no castelo de Chantilly, tornando o local um dos mais requintados de toda a França na época.

Franco (2006, p. 170) confirma que “em Chantilly, sob a orientação de Vatel, desenvolveram-se preparações culinárias muito mais sutis que as dos mestres de Florença. Enquanto isso, novos alimentos e influências continuavam a chegar de várias partes do mundo”.

Em 1671 Vatel acabou se suicidando, talvez por esgotamento ou mesmo por medo da desonra. O fato foi que ele acabou cometendo o suicídio porque não recebeu peixe suficiente para um banquete dedicado a Luís XIV.

Apesar de Vatel nunca ter sido conhecido de fato como um *chef*, seu nome permanece ligado ao surgimento da alta gastronomia francesa. Seu gesto final simboliza os requisitos de um momento em que o cargo de cozinheiro era uma posição competitiva, e em alguns momentos, sem espaço para erro.

FIGURA 16 – VATEL



FONTE: Disponível em: <<https://www.thesun.co.uk/sport/football/euro-2016/1328973/euro-2016-roy-hodgson-and-england-squad-haunted-by-ghost-at-spooky-chantilly-hotel/>>. Acesso em: 10 dez. 2017.

- **Marcus Gavius Apício**

De acordo com a história, Marco Gávio Apício (ou apenas **Apício**; do latim *Marcus Gavius Apicius*) foi um homem extremamente apto aos assuntos relacionados à cozinha. Nascido em 25 a.C., era herdeiro de uma notória riqueza que utilizou praticamente toda em função dos seus desejos e paixões por uma gastronomia refinada.

Foi seguidor do princípio filosófico conhecido como Epicurismo (**procura dos prazeres moderados para atingir um estado de tranquilidade e de libertação do medo**), se tornou alvo de muitas críticas de personagens como Sêneca e Tácito, do princípio oposto chamado Estoicismo (todo o universo é governado por uma razão universal divina que ordena as coisas), que entendiam isso tudo como uma fraqueza interior, mas tendo uma influência muito clara da sociedade que viveu focada no luxo extremo e o prazer de fazer o que gosta.

Segundo Carazzali (1994, p. 28), “sob a ótica desse fundo obscuro, desprovido de boas referências morais, a personalidade de Apício perde o aspecto negativo com que Sêneca e Tácito a marcaram para tornar-se o espelho de sua época, voltada para a busca do prazer, pois no estado e na religião não encontravam pontos válidos de referência”.

Apício entrou para a história pela grande paixão pela arte da cozinha, na qual acabou gastando toda sua riqueza, limitando-se a uma quantidade de sestércios (*sestertius*, em latim), que era a moeda da época. Sem condições de manter o padrão ao qual estava habituado, acabou colocando um ponto final na sua vida, tomando um copo de veneno.

FIGURA 17 – APÍCIO



FONTE: Disponível em: <<https://strome2010.wordpress.com/2010/03/25/biographie-dapicius/>>. Acesso em: 10 dez. 2017.

- **Grimod de la Reynière**

Alexandre Balthazard Laurent Grimod de La Reynière nasceu em 20 de novembro de 1758 em Paris, alcançou destaque durante o reinado de Napoleão graças ao seu estilo de vida gastronômico e extravagante.

Herdou grande fortuna de seu pai Laurent Grimod de La Reynière, no ano 1793. Tornou-se membro da Société du Caveau (uma sociedade do café, composta por nomes influentes da época).

Alexandre nasceu com sindactilia (dois ou mais dedos da mão fundidos), o que já despertou um grande humor negro nele desde jovem. Deu início à sua carreira pública em Lausanne, ao colaborar com a revista *Journal des théâtres* em 1777-78.

Começou a escrever críticas de teatro, sendo que em algumas delas ele se autopublicou, como na *Le Censeur Dramatique*. Durante a ausência de seus pais, ele deu grandes jantares no Hotel Grimod de La Reynière, em um desses jantares seu pai voltou antes do esperado, e acabou se deparando com um porco vestido acompanhando o jantar. A história rapidamente se espalhou por Paris, e por consequência disso seu pai acabou o deserdando.

Alexandre Balthazard começou a aprender a arte da boa comida, mesmo com pouco apoio familiar.

Uma das mais notórias foi a substituição do serviço *à la française*, que era uma forma de servir os pratos todos simultaneamente. No sistema de servir os pratos conhecido como *à la russe* (no Brasil esse mesmo serviço ainda se chama *à la française*), eram servidos os pratos um de cada vez.

Segundo Franco (2006, p. 216), o próprio De la Reynière dizia que “a maneira de servir um prato de cada vez é o refinamento da arte de bem viver. Pode-se, assim, comer os alimentos quentes por mais tempo e em maior quantidade, pois cada prato representa um centro único, para onde convergem todos os apetites”.

Com o falecimento da mãe em 1812, ele herdou uma grande quantia da família e simulou seu próprio funeral só para presenciar quem estaria presente. No dia 25 de dezembro de 1837 ele acabou falecendo de fato, mas seu legado para o mundo da gastronomia vive até hoje.

FIGURA 18 – GRIMOD DE LA REYNIÈRE



FONTE: Disponível em: <https://la.wikipedia.org/wiki/Grimod_de_la_Reyni%C3%A8re>. Acesso em: 10 dez. 2017.

- **Marie Antoine Carême**

Marie Antoine Carême nasceu no dia 8 de junho de 1783, em Paris, na França. Reconhecido como o primeiro *chef* do mundo, carregando uma fama de estrela internacional, algo comum para a modernidade. Destacou-se pela forma simples e codificada do estilo de culinária chamado *haute cuisine*, que é a alta gastronomia (FRANCO, 2006).

O então considerado “*chef* dos reis e rei dos *chefs*” teve uma infância difícil. Abandonado por seus pais em 1794 durante a Revolução Francesa, começou a trabalhar em um restaurante em troca de um quarto.

Após adquirir experiência trabalhando em lugares bem vistos na França, como uma loja próxima ao Palais-Royal pós-revolucionário em um bairro de alto padrão elegante, cheio de vida e movimentado, Carême abriu sua própria loja, chamada de Pâtisserie de la rue de la Paix, em que trabalhou e manteve até o ano de 1813.

Trabalhava como *freelancer* na criação de peças para o diplomata e *chef* francês Talleyrand-Périgord, aumentando seu nível de habilidade e reconhecimento perante a sociedade de alto escalão.

Tanto que mesmo Napoleão, conhecido como uma pessoa neutra em relação à gastronomia, se rendeu à relevância das relações sociais no mundo diplomático. Por isso, no ano de 1804 Napoleão ordenou Talleyrand para comprar Château de Valençay, um grande castelo fora do território de Paris. Talleyrand logo se mudou para o local e levou junto Carême.

No Castelo, Carême mostrou toda sua capacidade e sagacidade ao criar um total de menus no período de um ano, sem nenhuma repetição, e usando apenas produtos sazonais, “Carême substituiu os complicados *coulis* do século XVIII por três molhos básicos: *espagnole*, *velouté* e *bechamel*. Além dos molhos à base de ovo (*mayonnaise*, *hollandaise* e *béarnaise*), a partir dos três molhos básicos, preparava dezenas de molhos compostos” (FRANCO, 2006, p. 214).

Após a queda de Napoleão, Carême foi ser *chef* em Londres, e voltaria para Paris um tempo depois para trabalhar em um banco, mas a gastronomia permaneceu com ele através de vários livros escritos, principalmente sobre a enciclopédia *L’Art de la Cuisine Française*, com uma coletânea de cinco volumes, ele completou três antes da morte, nos quais englobava, além de diversas receitas, planos de menus, instruções para organizar cozinhas, e as bases para a profissionalização da gastronomia.

Carême veio a falecer em 12 de janeiro de 1833, a causa foi apontada devido ao fato dele durante muitos anos inalar os fumos tóxicos do carvão que ele utilizava para cozinhar.

FIGURA 19 – CARÊME



FONTE: Disponível em: <<https://www.franceculture.fr/emissions/ne-parle-pas-la-bouche-pleine/le-cas-careme-le-grand-architecte-de-la-cuisine-francaise>>. Acesso em: 10 dez. 2017.

- **Georges Auguste Escoffier**

Georges Auguste Escoffier nasceu em 28 de outubro de 1846, na França. Para muitos, foi o sucessor de Carême, com sua técnica inspirada nesse personagem, simplificando, elaborando, popularizando, atualizando e modernizando os métodos tradicionais de Carême, e conseqüentemente, da cozinha francesa. Foi o segundo *chef*, depois de Carême, a ficar conhecido como “o *chef* dos reis e o rei dos *chefs*”, foi também o principal *chef* da França no começo do século XX.

Escoffier espelhava-se em Carême, seu guru, que também foi precursor do sistema de brigada de cozinha, simplificando e organizando o funcionamento desse setor. Criando uma hierarquia, em que o *chef* de cozinha é quem comanda toda a equipe, mantendo a organização e disciplina durante todo o serviço. Elevando o *status* dos *chefs* de cozinha para uma profissão de fato respeitada e valorizada.

Escoffier racionalizou o trabalho na cozinha profissional, dividindo-a em cinco setores interdependentes: o do *garde-manger*, responsável pelos pratos frios e pelo suprimento de toda a cozinha; o do *entremettier*, incumbido das sopas, legumes e sobremesas; o do *rôtisseur*, encarregado dos assados, bem como dos pratos grelhados e fritos; o do *saucier*, responsável pelos molhos; e o do *pâtissier*, que responde pelo preparo da pastelaria necessária aos vários setores da cozinha (FRANCO, 2006, p. 233).

Escoffier publicou o *Le Guide Culinaire*, que ainda é usado como um trabalho de referência importante, é utilizado como livro de receitas e também livro didático para a culinária clássica. As receitas, as técnicas e as abordagens de cozinha de Escoffier continuam a ser influentes hoje, e foram adotadas por *chefs* e restaurantes não só na França, mas também em todo o mundo.

Em 1928, ele ajudou a criar a Associação Mundial de Sociedades de *Chefs* e tornou-se seu primeiro presidente. Faleceu no dia 12 de fevereiro de 1935 com 88 anos, dizem que o motivo foi a perda de sua esposa Delphine.

FIGURA 20 – ESCOFFIER



FONTE: Disponível em: <<https://gastrosofiablog.com/2015/10/13/otra-receta-clasica-7/>>. Acesso em: 10 dez. 2017.

- **Alain Ducasse**

Ducasse nasceu no dia 13 de setembro de 1956, no sudoeste da França. Em 1972, aos 16 anos, começou a estagiar no restaurante Pavillon Landais, e também na famosa escola de hotelaria Bordeaux.

Aos 21 anos foi trabalhar como assistente no Moulin de Mougins, comandado pelo *chef* Roger Vergé, em que aprendeu os métodos de cozimento provençais.

A primeira vez que teve a honra de chefiar uma cozinha foi em 1980, quando assumiu a cozinha do L'Amandier em Eugène Mougins, que quatro anos depois foi premiado com duas estrelas no Guia Michelin.

Em 1987 assumiu a posição de *chef* de cozinha no Hotel de Paris em Monte Carlo, incluindo toda gestão de alimentos e bebidas do restaurante Le Louis XV, que fazia parte desse mesmo hotel.

No ano de 1995, abriu uma pousada a que deu o nome de La Bastide de Moustiers, em Provence, e começou a atingir os interesses financeiros de outros hotéis da Provence. No ano seguinte, abriu seu primeiro restaurante no 16º Distrito de Paris, na França. Foi premiado com três estrelas pelo Guia Michelin apenas oito meses após a abertura.

Após a abertura do primeiro restaurante, até os dias atuais, Ducasse abriu outros diversos restaurantes distribuídos por todo o mundo, os quais, na sua maioria, foram classificados com três estrelas Michelin.

Atualmente, Alain Ducasse (2017) possui a sua própria escola de gastronomia e descreve em seu *site* que é um cozinheiro feliz e que viaja bastante, sempre atento às novas descobertas.

FIGURA 21 – ALAIN DUCASSE



FONTE: Disponível em: <<http://www.nogarticononions.com/lifetime-achievement-award-winner-2013-alain-ducasse/>>. Acesso em: 12 dez. 2017.

- **Ferran Adrià**

Ferran Adrià, espanhol, é considerado um dos melhores *chefs* do mundo, começou sua carreira em 1980 lavando pratos no Hotel Playafels em Ibiza. Mais tarde, no mesmo hotel, aprendeu a cozinhar a tradicional comida espanhola.

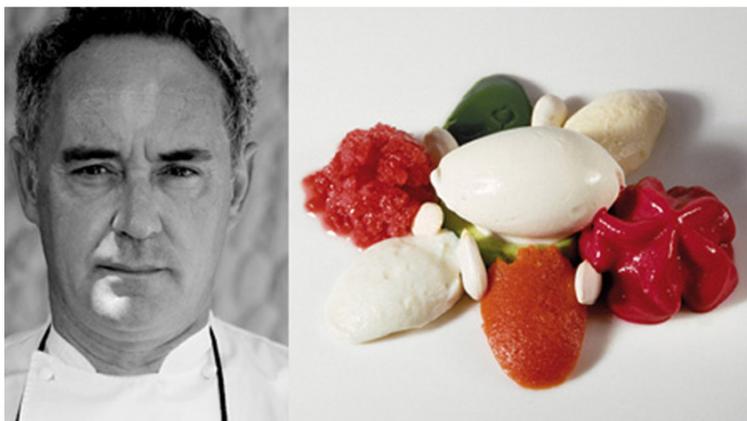
Adrià ficou mundialmente conhecido por elevar a gastronomia molecular, aventurou-se em experimentar novas tecnologias, e deparou-se com inesperadas texturas e sabores.

Em 2003, Adrià foi considerado pela revista New York Times como “o melhor *chef* do mundo”.

Ferran Adrià foi proprietário do restaurante El Bulli (especializado em cozinha molecular), restaurante com três estrelas Michelin, ficou mundialmente conhecido, e recebia mais de 2 milhões de reservas ao ano, nesse momento o sucesso passou a ser sinônimo de angústia e Adrià acabou fechando o restaurante em julho de 2011.

Atualmente Ferran Adrià pretende criar um centro cultural dedicado à criatividade aplicada à gastronomia. Terá uma cozinha, mas não será um restaurante. No mesmo lugar onde funcionava o antigo restaurante.

FIGURA 22 – FERRAN ADRIÀ



FONTE: Disponível em: <<https://graffica.info/bullipedia-ferran-adria-eina/>>. Acesso em: 12 dez. 2017.

- **Paul Bocuse**

Paul Bocuse nasceu em 11 de fevereiro de 1926, sendo considerado um renomado *chef* francês, grande parte da sua região de trabalho é em Lyon, em que ele mantém restaurantes. É conhecido por ter um alto padrão de qualidade nos seus restaurantes, e por sua forma de trabalho e condução inovadoras para a cozinha.

Foi reconhecido o melhor *chef* da sua época, sendo nominado em 2005 o “*Chef do Século*” pelo Culinary Institute of America.

Paul Bocuse, Jean Pierre Troigros, Michel Guérd, Roger Vergé e Raymond Olivier retomaram a *nouvelle cuisine* francesa, e foram precursores de uma cozinha que se caracteriza por ser leve, baseada em ingredientes naturais e frescos.

Não só exerceu enorme influência sobre os *chefs* de sua geração, ele foi o responsável pela formação de muitos deles no mundo todo. Esse personagem da gastronomia, mediante a sua importância, criou e deu seu nome a um dos maiores prêmios da gastronomia, o Bocuse d’Or.

FIGURA 23 – PAUL BOCUSE



FONTE: Disponível em: <<https://www.pinterest.fr/pin/428967933228736013/>>. Acesso em: 10 dez. 2017.

- **Milad Alexandre Mack Atala (Alex Atala)**

Milad Alexandre Mack Atala, o tão reconhecido *chef* Alex Atala, nasceu em 3 de junho de 1968, na Mooca, em São Paulo.

Atualmente possui prestígio internacional. Atala começou sua carreira na gastronomia internacional aos 19 anos, na Bélgica, em 1987, em uma Escola de Hotelaria de Namur. Na França cozinhou no restaurante de Jean-Pierre Bruneau, com três estrelas no Guia Michelin.

No ano de 1994 retornou para o Brasil, foi em São Paulo que sua forma de trabalhar se destacou, atraindo a atenção da mídia e da gastronomia nacional. Cinco anos após seu retorno, no ano de 1999 inaugurou seu próprio restaurante,

chamado D.O.M. O nome do restaurante vem do latim, sendo a abreviação de Dominus, Optimus, Maximus, que significa: Deus, ótimo, máximo.

Como citamos anteriormente, seu prestígio profissional é o maior dos *chefs* brasileiros, dono de vários prêmios e títulos nacionais e internacionais, tendo seu restaurante alcançado duas estrelas no Guia Michelin, algo único no país.

Luta pela alta gastronomia brasileira, sendo uma maneira fundamental de o país projetar sua identidade gastronômica para o mundo, como aconteceu com diferentes países.

Podemos resumir Atala como o verdadeiro *chef* de cozinha, se reinventando sempre, mas sem perder sua origem ou autenticidade.

FIGURA 24 – ALEX ATALA



FONTE: Disponível em: <<http://www.phaidon.com/food/chefs/alex-atala/>>. Acesso em: 10 dez. 2017.

- **Salvatore Loi**

Salvatore Loi nasceu em Sardenha, na Itália, no ano de 1962. Sempre fiel à sua região, cultivou isso nos seus produtos e forma de cozinhar, principalmente peixes e crustáceos, seus favoritos até hoje.

Graduado em hotelaria pela escola profissional da Sardegna, Loi deu seus primeiros passos na gastronomia na cidade de Milão. O início de sua carreira foi marcado por trabalhos exercidos em redes de hotelaria, motivo que o levou à chefia do grupo Fasano nos anos de 1999 a 2012, sendo *chef* executivo das operações de São Paulo, Rio de Janeiro, Brasília e Punta del Leste.

Uma das suas grandes marcas são as criações de pratos autorais e inovadores, trazendo no currículo os títulos de *chef* do ano pela revista *Veja* nos anos de 2001 e 2004, pela revista *Gula* em 2002, e também o Guia 4 Rodas.

Certamente podemos afirmar que seu feito mais notório foi através do *The Worlds 50 Best Restaurant Award*, ganhando o prêmio de melhor restaurante italiano da América Latina, fato ocorrido em 2012 quando ele era *chef* do *Girarrosto*.

Hoje ele se dedica ao seu restaurante *Salvatore Loi*, aberto na cidade de São Paulo no ano de 2016, em que existe todo um trabalho autoral, mesclando as culturas brasileira e italiana.

FIGURA 25 – SALVATORE LOI



FONTE: Disponível em: <<http://superchefs.com.br/gula-traz-o-chef-salvatore-loi/>>. Acesso em: 10 dez. 2017.

Apresentamos anteriormente alguns dos principais nomes da Gastronomia, tratam-se de personagens que contribuíram com técnicas, obras literárias, criações, simplificações, descobertas e, acima de tudo, ensinamento.

Atualmente, no Brasil, além de nomes já citados como Alex Atala e Salvatore Loi, também encontramos outros *chefs* destaques, brasileiros e mesmo os estrangeiros, como: Helena Rizzo, Claude e Thomas Troisgros, Érick Jacquin, Laurent Suaudeau, Roberta Sudbrack, Paolla Carossela, Rodrigo Oliveira, Henrique Fogaça, Thiago Castanho, Leonardo Paixão, Carla Pernambuco, Wanderson Medeiros, Felipe Bronze, Ana Luiza Trajano, dentre outros.

LEITURA COMPLEMENTAR

QUEM SÃO OS MELHORES *CHEFS* DO BRASIL?

Você já se perguntou: quem são os melhores *chefs* do Brasil? Nos últimos anos se multiplicou bastante o número de programas sobre culinária na internet e na televisão. São muitas novas faces, muitos *chefs* que antes só ficavam atrás do fogão e que agora podemos conhecer suas ideias e inspirações. Mas, quais são os que realmente têm uma grande relevância no cenário gastronômico brasileiro?

O fato de estar na televisão hoje já não é mais um indicativo para isso. Sendo assim, confira agora a lista com os 10 melhores *chefs* do Brasil e descubra mais sobre como fazer para iniciar nessa profissão!

O Brasil, de uns tempos para cá, tem cada vez mais deixado sua marca no mundo da gastronomia. Embora ainda tenha que caminhar um pouco para alcançar outros países em grau de notoriedade, o Brasil já mostrou que tem qualidade suficiente para isso, tendo figurado nas listas de melhores *chefs* e restaurantes do mundo com alguns representantes.

Sendo assim, confira agora a lista com os 10 *chefs* mais requisitados do Brasil!

1- Alex Atala

O *chef* Alex Atala praticamente dispensa apresentações. Ganhou um destaque enorme nos últimos anos, por conta dos títulos de destaque que acumulou. Em 2012, o seu restaurante D.O.M. foi eleito o quarto melhor restaurante do mundo pelo *ranking* dos 50 melhores restaurantes da revista “*Restaurant*”, que funciona como uma espécie de Oscar da gastronomia. Além disso, em 2015 ele se tornou o *chef* brasileiro mais bem avaliado do renomado “Guia Michelin”, tendo o D.O.M. recebido duas estrelas (de três) e o seu outro restaurante Dalva e Dito ficado com uma estrela. Isso o tornou um dos melhores *chefs* do Brasil.

Em seus pratos valoriza bastante a regionalidade, buscando sempre tirar o máximo dos ingredientes nacionais. Por isso, preza muito pela qualidade de tudo o que entra na composição dos seus pratos. Tem uma especial afeição pelos produtos amazônicos, que costumam figurar sempre no seu cardápio. Seu prato de destaque é o Pirarucu com Açaí.

2- Helena Rizzo

Helena Rizzo é atualmente uma das mulheres brasileiras mais poderosas do mundo da gastronomia. Apesar do *ranking* dos melhores *chefs* do mundo ainda ser dominado por homens, Helena mostra que as mulheres também têm muito

talento para mostrar. O seu restaurante Maní Manioca foi eleito o 46º melhor do mundo pela revista *Restaurant* de 2013 e, por consequência, deu a ela o troféu de melhor *chef* mulher da América Latina.

A comando do Maní desde 2006, procura oferecer pratos inovadores e criativos com ingredientes simbólicos da cozinha brasileira. Leveza e naturalidade são marcas do seu estilo.

3- Rodrigo Oliveira

Rodrigo Oliveira é um paulistano que usa suas raízes pernambucanas de inspiração para cozinhar o melhor que o Nordeste pode oferecer. À frente do badalado restaurante Mocotó, Rodrigo aplica todo o seu conhecimento de família para transformar ingredientes e receitas simples em pratos muito elaborados. Figura entre os melhores *chefs* do Brasil e da América Latina e certamente é uma promessa ainda maior para o futuro da culinária nacional.

4- Roberta Sudbrack

Com um estilo contemporâneo bastante detalhista, Roberta Sudbrack tem experiência de sobra para ser considerada uma das maiores *chefs* brasileiras da atualidade. De 2004 a 2012 ganhou nada menos do que 12 prêmios, inclusive o Top *Chefs of the World*, na França. Um dos seus primeiros contatos com a culinária foi aos 17 anos, quando vendia cachorro-quente na rua. De lá para cá, ela foi se desenvolvendo de maneira autodidata, até o ponto em que chegou a comandar a cozinha do Palácio da Alvorada, cozinhando por sete anos para o então presidente Fernando Henrique Cardoso.

Hoje possui um restaurante com seu nome em que pratica um estilo de cozinha contemporânea. A gaúcha também gosta de explorar o conceito de comida de rua em seu *food truck*.

5- Paola Carosella

É bem provável que você já conheça a *chef* Paola da televisão. Afinal, nos últimos anos ela tem sido jurada do programa *Master Chef*, que tem uma grande audiência em sua versão brasileira. Mais do que jurada, Paola é grande *chef* de cozinha e atualmente possui o restaurante chamado Arturito, focado na cozinha clássica mediterrânea.

Apesar de ser argentino de nascimento, a *chef* é brasileira de coração. Tendo aprendido os grandes segredos da gastronomia com *chefs* renomados da Europa, acabou vindo parar no Brasil, e aqui já está há 16 anos. Desde que chegou, não parou de colecionar prêmios, por exemplo, o de *chef* do ano, além de melhor restaurante.

6- Erick Jacquin

Jacquin também é um dos jurados do programa *Master Chef*. Com um sotaque muito forte, não consegue passar despercebido o fato de que não é brasileiro. Tanto que no programa de televisão tem que inclusive ser legendado.

A sua paixão pelo Brasil, entretanto, já vem de longa data, uma vez que depois de fazer carreira na França, desembarcou por aqui e acabou ficando. Há mais de 20 anos no Brasil, ele já comandou alguns restaurantes, todos muito prestigiados. De tal maneira que ele também já foi conhecido como *chef* do ano diversas vezes.

7- Henrique Fogaça

O antigo bancário, quando iniciou sua trajetória culinária vendendo hambúrguer, não tinha nenhuma pretensão de se tornar um dos melhores *chefs* do Brasil. Foi a vontade de se alimentar melhor que o levou para a cozinha e de lá não saiu mais. Com o tempo, Henrique ganhou bastante reconhecimento. De tal forma que hoje agrega o time de jurados do programa *Master Chef*. O seu estilo pessoal alternativo se mistura com sua prática na cozinha. Bastante influenciado pela comida de rua, o *chef* gosta de dar um toque contemporâneo em receitas brasileiras e italianas.

8- Thiago Castanho

“Um dos *chefs* mais inovadores do Brasil”, foi assim que o jornal *The New York Times* definiu o paraense. Ele que comanda dois restaurantes com reconhecimento internacional, o Remanso do Peixe e o Remanso do Bosque, conseguiu colocar Belém do Pará no circuito gastronômico brasileiro.

O seu estilo de cozinha é altamente influenciado pela culinária amazônica, focando principalmente nos peixes da região. O *chef* caminhou um período pela alta gastronomia, mas recentemente aboliu do seu cardápio os menus degustação, simplificando-o e trazendo mais pratos para dividir. A ideia é atrair mais a população local para os seus restaurantes, fazer uma volta às origens.

9- Leonardo Paixão

Leonardo Paixão é um mineiro que não nega suas origens, mas que tenta dar uma mesclada nela. Dono do restaurante Glouton, um dos mais renomados de Minas Gerais, o *chef* busca misturar o sabor da roça mineira com a excêntrica cozinha francesa. Uma mistura bastante incomum, mas que dá certo. Tanto que, com pouco tempo de existência, o restaurante já alcançou diversos prêmios.

10- Thomas Troisgros

Neto do francês Pierre Troisgros, um dos precursores da “nouvelle cuisine” e filho de Claude Troisgros, *chef* de bastante renome no Rio de Janeiro, Thomas sempre carregou nas costas o peso do seu sobrenome. Ele cresceu cozinhando e, mesmo que tenha tentado fugir, não conseguiu negar a vontade de seguir na profissão. Com o tempo e muito esforço, conseguiu provar para si mesmo que era digno do sobrenome que carregava, e então conseguiu ousar e assumir os restaurantes da família. Hoje está entre os melhores *chefs* do Brasil, à frente do Olympe, a casa carioca de maior renome, e ainda de outros dois restaurantes.

FONTE: Disponível em: <<https://menutrip.com.br/blog/melhores-chefs-brasil/>>. Acesso em: 12 dez. 2017.

RESUMO DO TÓPICO 3

Neste tópico, você aprendeu que:

- Nos primórdios de regiões como Grécia e Roma, não existia um profissional com a especialidade de cozinhar, esse papel era designado aos escravos.
- Com o passar dos anos, os cozinheiros dos grandes banquetes eram considerados artistas e possuíam altas gratificações por seus méritos, a figura do cozinheiro passava a ser símbolo de ascensão social.
- A palavra “gastronomia” foi criada por Arkhestratus, no século IV a.C., mas o termo só adquiriu um caráter mais abrangente no século XVIII.
- Brillat-Savarin foi um estudioso francês, amante da boa mesa, um dos pioneiros a expor a gastronomia como ciência ou arte, autor de “Fisiologia do Gosto”, que foi publicado em 1825.
- A arte da gastronomia também motivou nomes célebres, como o pintor e inventor italiano Leonardo da Vinci.
- Vatel, suíço que ganhou a confiança de Luís XIV, trabalhou com o príncipe de Condé no castelo de Chantilly, em que desenvolvia suas preparações culinárias que ficaram mundialmente conhecidas. Suicidou-se por não receber peixe suficiente em um jantar destinado a Luís XIV.
- Apício entrou para a história pela grande paixão pela arte da cozinha, na qual acabou gastando toda sua riqueza. Sem condições de manter o padrão ao qual estava habituado, acabou colocando um ponto final na sua vida, tomando um copo de veneno.
- La Reynière foi responsável pela substituição do serviço *à la française*, que era uma forma de servir os pratos todos simultaneamente, pelo *à la russe*, em que os pratos eram servidos um de cada vez.
- “Carême substituiu os complicados *coulis* do século XVIII por três molhos básicos: *espagnole*, *velouté* e *béchamel*. Além dos molhos à base de ovo (*mayonnaise*, *hollandaise* e *béarnaise*), a partir dos três molhos básicos, preparava dezenas de molhos compostos” (FRANCO, 2006, p. 214).
- Escoffier foi precursor do sistema de brigada de cozinha, simplificando e organizando o funcionamento desse setor.

- Alain Ducasse, após a abertura do primeiro restaurante, até os dias atuais, abriu outros diversos restaurantes distribuídos por todo o mundo, os quais, em sua maioria, foram classificados com três estrelas Michelin.
- Ferran Adrià desenvolveu a Gastronomia Molecular.
- Paul Bocuse foi um dos precursores da *nouvelle cuisine*.
- Alex Atala é considerado um dos melhores *chefs* brasileiros, possui prestígio internacional e propaga a gastronomia brasileira pelo mundo.
- Salvatore Loi chefou o grupo Fasano, nos anos de 1999 a 2012, hoje atua em seu próprio restaurante, um trabalho autoral, mesclando as culturas brasileira e italiana.



- 1 Falamos sobre vários *chefs* das mais diversas nacionalidades, épocas e estilos. Todos com sua importância na história, graças aos seus feitos. Com isso, leia as informações a seguir e identifique quais são verdadeiras (V) e quais são falsas (F):
- () De la Reynière foi o responsável pela substituição do *à la russe*, que era a forma de servir todos os pratos simultaneamente, para *à la française*, em que os pratos eram servidos um de cada vez.
 - () Vatel foi conhecido como um grande *maître d'hôtel*, responsável por muitos jantares luxuosos para as mais diversas personalidades da França, tanto que o motivo de seu suicídio foi por causa da falta de pão para um banquete dedicado a Luís XIV.
 - () A *nouvelle cuisine française* é formada por ingredientes naturais e frescos, sendo Paul Bocuse um dos pioneiros dessa nova forma de cozinha mais leve.
 - () Salvatore Loi é um grande personagem da gastronomia italiana no Brasil, nos dias atuais ele é o chef de um restaurante em São Paulo, e com o comando do restaurante Girarrosto no ano de 2012 ele conquistou do *The Worlds 50 Best Restaurant Award*, ganhando o prêmio de melhor restaurante italiano do mundo.

Agora assinale a alternativa correta:

- () V- F- F- V.
- () V- V- V- F.
- () F- V- F- V.
- () F- F- V- F.

- 2 Alex Atala é grandiosamente reconhecido no universo da gastronomia, sua forma de trabalho é reconhecida e valorizada em todo o mundo. Cite três elementos que o ajudaram no processo de conquista da sua importância internacional.

GASTRONOMIA MUNDIAL, EVOLUÇÃO E CULTURA

OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

A partir dos estudos desta unidade, você será capaz de:

- conhecer a história e cultura de países espalhados por todos os cinco continentes;
- compreender a evolução da gastronomia;
- identificar a tecnologia como aliada dos processos de um estabelecimento gastronômico;
- reconhecer a gastronomia como cultura que revela traços da história, costumes e da geografia de cada local.

PLANO DE ESTUDOS

Esta unidade está dividida em três tópicos. No decorrer da unidade você encontrará autoatividades com o objetivo de reforçar o conteúdo apresentado.

TÓPICO 1 – A GASTRONOMIA NO MUNDO

TÓPICO 2 – EVOLUÇÃO DA GASTRONOMIA

TÓPICO 3 – A GASTRONOMIA COMO CULTURA

A GASTRONOMIA NO MUNDO

1 INTRODUÇÃO

Caro acadêmico! No Tópico 1 você terá a oportunidade de conhecer um pouco mais sobre a história e cultura da gastronomia mundial, diante de traços característicos da culinária de diferentes regiões e países espalhados pelos continentes americano, europeu, africano, asiático e da Oceania.

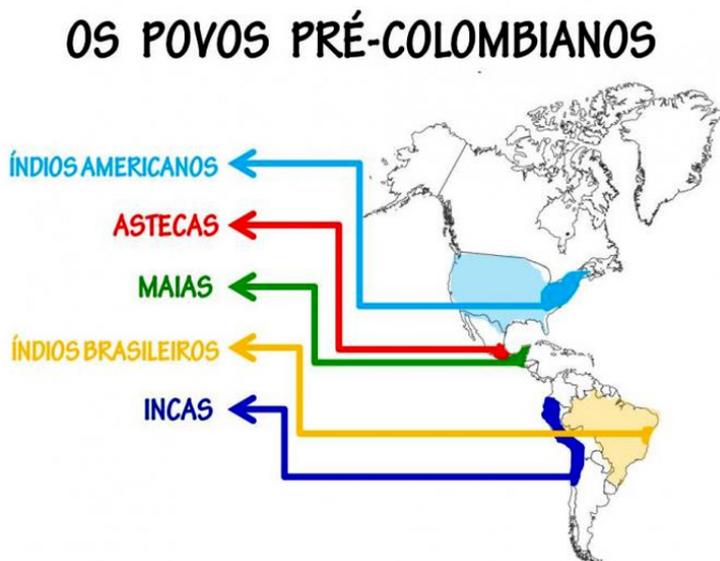
Após compreender a história, abre-se o caminho para interpretar a evolução, uma evolução que envolve o homem, o tempo, o conhecimento e a tecnologia. A evolução da gastronomia começa com a descoberta do fogo e vai até os incríveis equipamentos tecnológicos dentro de uma cozinha e ainda *softwares* de gestão para o controle de todos os setores de um restaurante. A evolução, portanto, é sinônimo de transformação, inovação, agilidade e progresso.

Cada região possui seus próprios temperos e ingredientes específicos, de tal modo que os alimentos são preparados mediante a disponibilidade de insumos de cada povo, é o resultado do intercâmbio entre o homem e o meio ambiente. O ato de se alimentar envolve muitos outros fatores, dentre eles: sociais, religiosos, culturais, climáticos e econômicos. Ao fim, cada região desenvolve o seu gosto e ele acaba se difundindo pelo mundo.

2 GASTRONOMIA DAS AMÉRICAS

A gastronomia no continente americano é fortemente influenciada pelas cozinhas de várias regiões e países europeus e também pela culinária dos povos Pré-Colombianos indígenas, astecas, incas e maias.

FIGURA 26 – LOCALIZAÇÃO POVOS PRÉ-COLOMBIANOS



FONTE: Disponível em: <<http://www.laifi.com/laifi.php?idlaifi=11214&idC=112307#>>. Acesso em: 17 jan. 2018.

A América foi descoberta por consequência das Grandes Navegações, que tinham como principal objetivo a busca de especiarias na Índia. Essa descoberta provocou uma grande mudança nos hábitos alimentares de todo o mundo. Foi possível inserir espécies de alimentos antes nunca vistos, por exemplo, a batata, o milho, o tomate, o amendoim, o pimentão, o feijão, o cacau e o aipim, “enquanto produtos da dieta europeia como o trigo, o vinho e o álcool destilado também se espalham de sua área original para uma difusão mundial” (CARNEIRO, 2003, p. 80).

Com o passar dos tempos, produtos de origem americana acabaram fazendo parte de preparações tipicamente regionais de diversos países pelo mundo, por exemplo, o **milho** na polenta italiana, o **tomate** no molho para pizzas e espaguete também italianos, e ainda os **pimentões** que, após desidratados e moídos, se transformaram em páprica, que é um ingrediente fundamental do *goulash* húngaro, e o **cacau** na produção dos famosos chocolates belgas e suíços. Esses são apenas alguns exemplos, muitos outros podem ser identificados, já que as trocas foram (e continuam sendo) constantes.

Na América atual, “dos povos nativos ficaram os inúmeros pratos preparados com milho, aipim, trigo, e batatas de todas as espécies” (LEAL, 1998, p. 102). A verdade é que a raça americana é mestiça e podemos observar essa fusão também na nossa gastronomia. Os pratos mais reconhecidos das Américas são uma grande mistura de influências, resultado das importações de imigrantes, adaptações regionais e o equilíbrio dos sabores mais marcantes.



A raça americana é mestiça e podemos observar essa fusão também na nossa gastronomia.

Por exemplo, o que conhecemos da gastronomia mexicana veio também da influência de cozinheiros do Texas (pela proximidade), por isso é comum encontrar a definição de cozinha Tex-Mex, essa gastronomia também carrega grande conhecimento deixado pelo Império Asteca.

No México podemos encontrar pratos como: *tortilla*, *burrito*, *taco*, *nacho*, *guacamole* e *chilli*. Alguns dos principais ingredientes utilizados são: feijões, milho, trigo, tomate, cebola, coentro, pimentas, pimentões, abacate/avocado, queijos, dentre outros.

FIGURA 27 – GASTRONOMIA MEXICANA



FONTE: Disponível em: <<http://seducintec.com.br/cursos/curso-de-gastronomia-mexicana-profissionalizante/>>. Acesso em: 17 de jan. 2018.

A região chamada de América Espanhola (que se estende do México à Terra do Fogo), colonizada pela Espanha, possui semelhanças gastronômicas desse país, assim como dos povos nativos. Um dos pratos com bastante influência dos nativos é “a pamonha preparada com milho e recheada com carnes variadas, cereja, passas, azeitonas ou alcaparras. É uma iguaria comum em quase toda a América Espanhola, embora apresente variações de um país para outro. Na Guatemala e no México, por exemplo, elas são salgadas e muito condimentadas, enquanto que na República de El Salvador são doces, ainda que levem algum tipo de carne” (LEAL, 1998, p. 102).

Já na América do Sul, quem ganhou destaque mundialmente nos últimos anos foi a gastronomia do Peru, que espalhou sua cultura gastronômica colocando grandes cozinheiros do país em destaque nas listas dos melhores restaurantes do mundo.

O *ceviche* é um dos protagonistas da gastronomia do Peru, uma das heranças dos imigrantes japoneses. Trata-se de um prato em que o peixe é cortado em pequenos pedaços e cozidos em uma solução cítrica e ácida (normalmente é utilizado o limão), ainda leva temperos como pimenta, coentro e cebola roxa.

O país também possui influência do Império Inca, desse grande legado foram incorporados diversos ingredientes, por exemplo, milhos, diferentes tipos de batatas e raízes, além de pimentas e ervas.

FIGURA 28 – CEVICHE PERUANO



FONTE: Disponível em: <<http://www.petitgastro.com.br/como-fazer-ceviche/>>. Acesso em: 17 jan. 2018.

Na Argentina podemos encontrar a grande presença da cultura italiana, espanhola e ainda nativo-americana.

Os argentinos possuem uma carne de ótima qualidade e diversos tipos de corte, além de o país ser um grande produtor de vinho na América Latina. O país também é popular pelas suas famosas empanadas, pelos doces de leite e os deliciosos *alfajores*.

FIGURA 29 – EMPANADAS ARGENTINAS



FONTE: Disponível em: <<https://eldiariony.com/2015/10/11/5-platos-nuestros-que-son-de-todos/>>. Acesso em: 17 jan. 2017.



Caro acadêmico! Como já sabemos, o Brasil também faz parte da Gastronomia das Américas, iremos abordar a Gastronomia Brasileira com mais detalhes no último tópico da Unidade 3. Aguardo você lá!

Na América do Norte, região em que se localizam os Estados Unidos da América e o Canadá, a gastronomia é marcada pelo grande consumo de *fast-foods*, sanduíches, frituras, comidas industrializadas e congeladas. Além disso, a culinária americana ainda carrega a influência dos nativos da região e também dos povos europeus que colonizaram o país.

A culinária americana é variadíssima e sabe harmonizar a tradição com a modernidade. Seus instrumentos de cozinha são magníficos, facilitando a vida de quem trabalha nela. Ingredientes do mundo inteiro são colocados à disposição da população, que tem um padrão de vida relativamente bom, o que acaba melhorando a qualidade da cozinha (LEAL, 1998, p. 103).

Conforme registra Leal (1998), o Dia de Ação de Graças é considerado o dia mais importante para a população norte-americana, as famílias se reúnem para agradecer pela comida que foi oferecida, nesse dia comem sopa de abóbora, peru assado, batata-doce com *marshmallow*, e cebola cozida; como sobremesa é servida torta de abóbora ou torta de maçã com sorvete.

O café da manhã norte-americano é chamado de *breakfast*, composto por ovos fritos, bacon, pão, manteigas, geleias, sucos, chás, café e leite.

Quanto às sobremesas, destacam-se os bolos e as tortas, sendo a torta de maçã a que melhor representa a doçaria norte-americana. Também são comuns os *brownies*, bolo típico americano, e as tortas de limão, de maçã verde com especiarias, e de *blueberry*, uma fruta silvestre daquela região (LEAL, 1998, p. 105).

3 GASTRONOMIA DA EUROPA

Quando o assunto é gastronomia internacional, logo relacionamos ao "velho continente" (Europa), considerado o "berço" da alta gastronomia!

Mérito dos países europeus, que foram principais responsáveis pelo desenvolvimento de técnicas, de preparações clássicas (bases), além de serem precursores de quase todos os termos utilizados pelo mundo gastronômico em todo o planeta.

Vejamos a seguir a cozinha regional dos países:

- **Alemanha**

Na Alemanha não há sutileza nos sabores, a cozinha alemã é marcada pelos fortes temperos (mostardas, raiz forte, pimenta, páprica), produtos gordurosos, molhos espessos, preparações fartas, tudo produzido com ingredientes de ótima qualidade, com a finalidade de satisfazer o paladar e ainda aquecer as pessoas no frio da região.

O país possui diferentes preparações de uma região para outra, mas todas procuram utilizar produtos regionais e sazonais.

A batata, o repolho e a carne de porco são ingredientes imprescindíveis à gastronomia alemã.

Os alemães dominam a técnica de preparo de embutidos, o que deu origem a presuntos, chouriços, salsichas, linguiças etc. O método de conservação por meio da defumação tornou-se muito apreciado e bastante presente na gastronomia alemã, "também preparam pratos variados, desde o internacional e famoso Joelho de Porco, até a língua com cebola, o chouriço grelhado e acompanhado de batatas e maçãs, e salsicha com molho de raiz forte" (LEAL, 1998, p. 106)

Os peixes e frutos do mar também são apreciados, em especial em regiões litorâneas da Alemanha, comumente servidos na manteiga e ainda acompanhados de batatas e pepinos em conserva.

A batata, que era servida apenas nas festas de casamento, tornou-se um dos alimentos mais importante entre os alemães. Ela foi importada da América e plantada por volta do século XVI, tendo provocado uma verdadeira revolução nos hábitos alimentares do povo. Surgiram, então, as batatas preparadas com casca, sem casca, fritas, assadas, cozidas, como purê, em bolinhos e saladas. Em praticamente toda a Alemanha come-se batata em todas as refeições, nos mais diversos pratos (LEAL, 1998, p. 107).

Na Alemanha ainda é muito comum encontrar preparações salgadas com acompanhamentos doces, essa mistura agrada ao paladar dos alemães.

O destaque das sobremesas alemãs é o *strudel*, preparado com massa folhada e recheado com frutas, o mais famoso feito com recheio de maçãs. Essa sobremesa ficou reconhecida em nível mundial, é reproduzida em quase todos os países.

Vale ressaltar ainda que a produção de cerveja artesanal é bastante praticada na Alemanha, dando o título de país de tradição cervejeira.

FIGURA 30 – GASTRONOMIA ALEMÃ



FONTE: Disponível em: <<http://oktoberfestcondor.com.br/site/index.php/a-festa-2015/gastronomia>>. Acesso em: 17 jan. 2017.

• Espanha

A Espanha tem como capital a cidade de Madri, em que se pode encontrar uma grande variedade da gastronomia no país, recebeu forte influência romana devido à colonização. Ingredientes utilizados na gastronomia espanhola são o azeite de oliva e o alho, que chegaram ao país por meio dos romanos.

De acordo com Leal (1998), também há influência da cultura árabe, a qual introduziu ingredientes como o açafrão, pimenta do reino, açúcar e, possivelmente, o arroz.

A América também contribuiu com a gastronomia da Espanha, trazendo o tomate, pimentões, batata e o cacau.

Até antes do século XIX, a cozinha espanhola se caracterizava por ser uma cozinha farta, servida em excessos, mas então chegou a influência francesa, com a invasão da era napoleônica, trazendo influências da cozinha francesa, mais desenvolvida e requintada.

A *paella* e o cozido são os pratos mais reconhecidos da Espanha. O cozido é uma preparação à base de carnes e legumes que em cada região do país recebe ingredientes diversificados. A *paella* é uma preparação à base de arroz, com proteínas variadas (frango, porco, frutos do mar), temperada com açafrão e demais ingredientes. O *gazpacho* também é uma preparação conhecida em todo o mundo, uma sopa fria de tomate e pepino.



O mais reconhecido dos cozidos é chamado de Puchero e encontrado na cidade de Madri, com diferentes carnes, linguças, verduras, legumes e grão de bico.

O território espanhol tem uma extensa área litorânea, responsável por fornecer grande parte dos peixes e frutos do mar consumidos no país, que costumam ser preparados e servidos com azeite de oliva.

FIGURA 31 – PAELLA ESPANHOLA



FONTE: Disponível em: <<http://viemagazine.com/article/comfort-food/>>.
Acesso em: 17 jan. 2017.

- França

A França é considerada o país berço da gastronomia, influenciou quase todos os países do mundo ocidental. Os franceses têm prazer em comer e orgulho da sua gastronomia, isso impulsiona o setor gastronômico da região, valorizando produto, produtor e profissionais da área. Nesse país todos caminham junto.

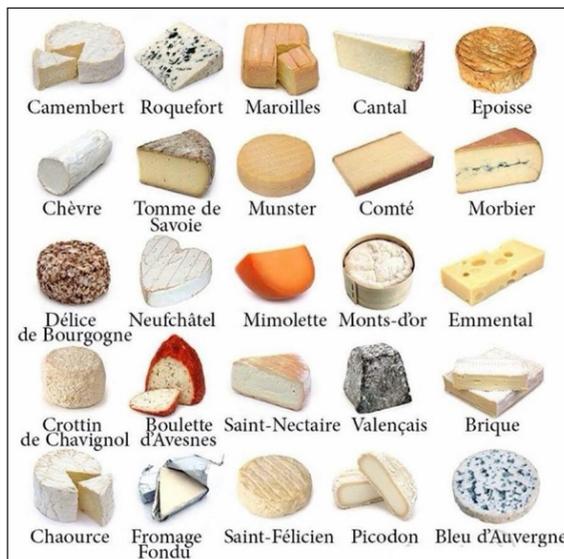
Grandes *chefs* franceses, como Escoffier e Carême, foram precursores da cultura gastronômica francesa pelo mundo. A cozinha francesa virou base da cozinha internacional sem abandonar suas ascendências regionais.

As diferentes províncias do país produzem muito para uma boa cozinha: azeitonas, manteiga, creme de leite, vinhos de excelentes qualidades, peixes e frutos do mar, peixes de rio, carne de vaca e de cordeiro. E isso acabou resultando em cozinhas regionais muito ricas e variadas, que valorizam os produtos da região e são fiéis às suas tradições. Um exemplo dessa riqueza está na enorme variedade de queijos produzidos pelo país, cada um com as características de sua localidade. Além dos queijos, outros elementos marcam consideravelmente a cozinha francesa, conferindo-lhe requinte e sofisticação, por exemplo, o creme de leite, o *champignon*, os miúdos, os temperos finos, as especiarias e os vinhos, usados como tempero ou como acompanhamento (LEAL, 1998, p. 110).



Curiosidade: Charles de Gaulle, um antigo presidente francês, comentava que era muito difícil governar um país com mais de 350 espécies de queijos, mostrando a grande diversidade do seu povo.

FIGURA 32 – ALGUNS TIPOS DE QUEIJO FRANCÊS



FONTE: Disponível em: <<http://asnossvoltas.blogs.sapo.pt/vamos-aprender-frances-queijos-145871>>. Acesso em: 17 jan. 2018.

Normalmente, um jantar típico francês é composto por várias etapas, sempre servido de vinho ou champanhe e de muita conversa, comem devagar, sem pressa. Um hábito que repetem sempre que possível, sem que haja um motivo em especial. As etapas do jantar são: aperitivo, entrada, prato principal, queijos, salada, sobremesa, digestivo, café ou chá.

Cada região da França possui a sua gastronomia típica, sendo elas:

- a culinária do noroeste usa manteiga, *crème fraîche* e maçãs;
- a culinária do sudeste (provençal) prefere azeite, verduras e tomates;
- a do sudoeste usa gordura de pato, fígado (*foie gras*), cogumelos e miúdos;
- a culinária do nordeste relembra a culinária alemã e usa banha de porco, embutidos e chucrute.



No ano de 2010, a gastronomia francesa foi incluída na lista de patrimônio imaterial da humanidade por um comitê da Unesco.

Em seguida, alguns dos principais pratos distribuídos pela França:

- *Croque Madame*: sanduíche feito com pão de forma, queijo *emmental*, presunto, creme *bechamel* (molho branco) e ovo frito.
- *Croque Monsieur*: versão do *croque madame*, sem o ovo.
- *Foie gras* (Lê-se: “*fuagrá*”): fígado de ganso ou pato que foi engordado, considerado uma das maiores iguarias da culinária francesa. Pode ser servido como aperitivo, acompanhado de pão, ou pode ser um ingrediente de outras receitas, por exemplo, peru ao molho de *foie gras*.
- *Tartare* de *boeuf* ou *Steak tartare*: o prato nasceu na Alemanha, mas se popularizou na França. Feito com carne bovina crua, picada finamente e temperada com cebola, temperos verdes, pimenta do reino, sal, ovo e azeite.
- *Confit* de pato: coxa de pato cozida lentamente na própria gordura.
- *Parmentier* de pato: purê de batata com carne de pato *confit* desfiada.
- Crepe: é uma massa de panqueca bem fininha com recheio doce ou salgado.
- Sopa de cebola: é preparada com rodela muito finas de cebola, vinho branco, farinha de trigo, fatias de pão torrado e queijo *Gruyère*, ralado e gratinado. Pode também ser coberta por massa folhada e levada ao forno para que fique crocante.
- *Boeuf Bourguignon*: cubos de carne de boi cozida em vinho tinto, com alguns vegetais e condimentos.

- *Fondue*: creme de queijo derretido com vinho que é servido com pedaços de pão, batatas e legumes. Existe a versão de chocolate que é servida com frutas.
- *Croissant*: pãozinho de massa folhada em formato de meia lua.
- *Cassoulet*: feito com feijão branco, carne de pato, linguiças, carne de porco defumados.

Conforme afirma Leal (1998, p. 111), “os franceses também têm uma confeitaria bastante fina e requintada”, podemos citar:

- Os famosos *macarons*: finas e sofisticadas bolachinhas francesas feitas com farinha de amêndoa, coloridas e recheadas com cremes de manteiga, *ganaches* ou geleias. Crocantes por fora e úmidas por dentro.
- O *Mille-feuilles* (mil folhas): sobremesa feita com massa folhada e creme de baunilha.
- A *Tarte tatin*: torta de massa crocante e maçãs caramelizadas.
- O *Crème brûlée*: doce feito com creme de leite e uma casquinha de açúcar queimado por cima.
- O *Mousse* de chocolate: chocolate acrescido de creme de leite e aerado com merengue.

• Itália

Na Itália a gastronomia destaca-se pela sua simplicidade e sobretudo pelo seu intenso sabor, incluindo o sabor mediterrâneo.

Os pratos são econômicos, deliciosos, perfumados, de fácil elaboração e cozimento rápido, mas é preciso entender que a comida italiana não é só espaguete, lasanha, canelone ou ravióli. Junto com as massas aparecem também o arroz e a polenta de farinha de milho, que substituem o pão em muitas mesas italianas (LEAL, 1998, p. 112).

Outros pratos bastante reconhecidos em nível mundial são:

- *Minestrone*: sopa feita com legumes, feijão branco, queijo e temperos.
- *Risoto*: feito com arroz arbóreo (ou outro que o amido transforme em cremosidade, como o *carabinieri* ou o *vialone nano*), com variados sabores.
- *Pizza Napolitana*: com massa bem fina, pouco recheio e assada em forno de pedra.

Os peixes também estão presentes na culinária italiana, já que o país possui uma imensa área litorânea, utilizam também mexilhões, crustáceos e demais frutos do mar. Da água doce vêm as trutas, que também são preparadas pelos cozinheiros locais, “os molhos são predominantemente de tomate, embora sejam também famosos os molhos à bolonhesa, ao alho e óleo e outros deliciosos condimentados com manjeriço, a sálvia, o orégano, entre outros” (LEAL, 1998, p. 113).

Quanto às sobremesas Italianas, algumas se destacam, sendo elas o *Tiramisú* (preparado com biscoito *champagne* embebido em café, intercalado com um creme que tem como base o queijo mascarpone), a *Panna Cotta* (significa “nata cozida”, elaborada a partir de nata de leite, açúcar, gelatina e especiarias) e o *Cannoli* (massa frita em formato de cone, normalmente servido com recheio doce à base de ricota).

• Portugal

A gastronomia de Portugal é muito rica, na capital Lisboa é possível degustar vários pratos de todas as regiões do país, assim como as doçarias, tortas e sobremesas.

A cozinha portuguesa é uma das mais ricas e variadas do mundo, como também são inúmeros os seus pratos regionais, apesar da pequena extensão do país. Os aromatizantes, os pratos de frutos do mar, as várias especialidades regionais de carne e frango, assim como as delicadas sobremesas à base de ovo, são exemplos típicos da saborosa cozinha de Portugal. Devido ao seu extenso litoral, um dos principais elementos de sua culinária é o peixe, servido das mais diversas maneiras, inclusive com molhos cremosos, tipo maioneses. Outra especialidade portuguesa em matéria de peixe é a sardinha, comida fresca, grelhada, em conserva e às vezes servida com coentro. O famoso bacalhau, encontrado em toda parte, é usado em sopas, ensopados, gratinados, omeletes e tortas. Uma das maneiras mais tradicionais de preparo do bacalhau consiste em cozinhá-lo e servi-lo com ovos, ingrediente também muito apreciado no país (LEAL, 1998, p. 113).

Portugal também tem produção de nozes, figos, melões marmelos, amêndoas, azeitonas (bastante utilizadas na fabricação de azeites), romãs, pepinos, pimentões, tomates, arroz e feijão.

Os vinhos portugueses são reconhecidos em todo o mundo, vão da produção do vinho verde, vinho tinto e branco até o famoso vinho do Porto, uma variedade de vinho fortificado.

Uma variedade de pratos é de especialidade portuguesa, entre eles podemos mencionar o cordeiro e cabrito ao vinho; dobradinha (preparada a partir do bucho do animal); o caldo verde (uma espécie de sopa de batatas com couve); a bacalhoada (bacalhau, batatas, azeitonas, ovos e muito azeite de oliva).

Os doces portugueses costumam ser à base de ovos, principalmente de gemas. Reza a lenda que esses doces foram criados nos conventos de Portugal, já que as claras dos ovos eram usadas para engomar as roupas das religiosas, logo sobravam as gemas, e foi assim que se criaram os quindins, os fios de ovos, a ambrosia, o papo de anjo, o pastel de nata, dentre outros.

4 GASTRONOMIA DA ÁFRICA

A África é um continente extenso, com diversos países que possuem culturas bem distintas, deste modo, a forma de se alimentar de cada um desses países é bem diversificada.

O que se assemelha em quase todos os países é a forte utilização de condimentos como pimentas, tomilho, páprica, aromatizantes e especiarias. Na Etiópia, por exemplo, as carnes são acompanhadas de uma espécie de molho, com sabor bem acentuado, preparado com uma variedade de condimentos.

A galinha é um ícone da cozinha africana, principalmente a galinha que conhecemos no Brasil como galinha d'Angola. Cada país possui uma forma diferente de preparar essa carne, a seguir veremos algumas formas:

- Libéria: refogado de galinha com outras carnes, acrescido de arroz, pimenta e tomates.
- Guiné: uma espécie de ensopado de galinha e carneiro, com bastante tempero (pimenta, tomilho, alho), manteiga e amendoim.
- Marrocos: galinha grelhada servida com azeitonas e também ensopado de galinha com grão-de-bico.
- Senegal e Congo: galinha com manteiga de amendoim.

No norte africano a receita que ganha destaque é o cuscuz, em muitas regiões do mundo é conhecido como cuscuz marroquino, trata-se de um prato nacional de vários países africanos.

O cuscuz apresenta variações de um lugar para outro, podendo ser servido com caldo de carne ou de legumes, com leite e açúcar, mel, passas de uva, tâmaras, acompanhando carnes ou peixes. Na Tunísia, por exemplo, ele é geralmente de carneiro, enquanto que na Argélia é de carne de vaca e em Marrocos é de frango (LEAL, 1998, p. 116).

FIGURA 33 – CUSCUZ



FONTE: Disponível em: <<https://www.receitasnestle.com.br/receitas-amp/cuscuz-marroquino>>. Acesso em: 18 jan. 2018.

No sul do continente africano é bem comum o consumo de *chutney*, produzido a partir de frutas da região, com bastantes condimentos e aromatizantes; de sabor agridoce, é um ótimo acompanhamento para carnes. Os *chutneys* surgiram a partir de influências inglesas e holandesas no continente.

5 GASTRONOMIA DA ÁSIA

Conhecida e tratada por vários autores como exótica, a cozinha dos países asiáticos não se preocupa apenas com o sabor em si, mas também com sua apresentação, seu aroma, a quantidade, as texturas, suas crenças e até mesmo com o valor nutricional.

O segredo dessa rica gastronomia encontra-se em meio à cultura, aos costumes e aos surpreendentes ingredientes encontrados em cada região, as quais veremos adiante.

A Cozinha Oriental se tornou uma das mais diferentes, e foi desenvolvida com pequena influência externa. Esta gastronomia apresenta ampla variedade de ingredientes e técnicas de preparo, atualmente bastante adotados por grandes mestres da gastronomia.

• Líbano e Síria

Embora sejam países distintos, a Síria e o Líbano têm a base gastronômica muito parecida, às vezes com nomes diferentes, mas praticamente a mesma preparação com pequenas variações, dependendo da região em que se encontra, seja no campo ou na cidade.

Nesses países, os derivados do leite, produtos à base de trigo, carnes (na maioria das vezes utiliza-se o cordeiro), azeitonas, peixes, legumes e frutas, juntamente com diversos temperos e especiarias, ocupam um espaço de grande destaque.

Dentre as várias especialidades da cozinha sírio-libanesa estão os pratos frios, que se fazem presentes em quase todas as regiões. São o *homus*, uma espécie de patê de grão-de-bico; o *babaganuche*, feito de berinjelas, e a coalhada seca, que acompanha entradas, quibes e muitos outros pratos. O quibe também é típico dessas cozinhas e universalmente conhecido. O quibe pode ser frito, assado ou cru, sendo neste caso servido com cebola, azeite e hortelã (LEAL, 1998, p. 121).

Impossível falar da cozinha do Líbano e da Síria e não citar o tão famoso pão sírio (também chamado de pão árabe e pão *Pita*), é ele quem conduz as refeições nessas regiões.

De acordo com Leal (1998), a confeitaria desses países é bastante açucarada, preparada com mel e caldas aromatizadas, por exemplo, trouxinha de tâmaras e pastéis de nozes regados com mel.

• Índia

Falar da Índia é recordar o grande legado que o país deixou ao mundo inteiro, já que foram as especiarias indianas responsáveis por impulsionar as grandes navegações dos séculos XIV e XV, as quais ajudaram a definir o mapa político e geográfico do mundo nos séculos subseqüentes.

Por se tratar de um país com excesso de umidade e marcado por intenso calor, as especiarias desempenham o importante papel de conservar os alimentos. As pimentas e o alho aumentam a vida útil dos alimentos e as demais especiarias disfarçam o sabor e o aroma de alimentos que não estejam tão frescos.

As especiarias são indispensáveis nas produções culinárias, os cozinheiros transformam qualquer planta, raiz, semente, folha, casca, bulbo, fruto ou hortaliça em condimentos para enriquecer seus pratos.

Na Índia não consomem a carne de vaca, mas apreciam o leite e seus derivados. O *panir* é uma espécie de queijo, obtido a partir da coalhada prensada, bastante consumido com legumes e pratos salgados. A manteiga *ghee* é a manteiga clarificada para preparação dos alimentos. A *raita* é um molho obtido a partir do iogurte, acrescido de especiarias e/ou produtos vegetais, utilizado para diminuir o sabor picante dos alimentos. O *lassi* é uma bebida feita de iogurte que acompanha as refeições e também serve para aliviar o sabor picante.

Leal (1998) descreve que o *chutney* é muito utilizado na gastronomia indiana e pode ser encontrado em vários sabores, por exemplo, manga, maçã, coco, tamarindo, tomate e outros.

• China

A identidade da culinária chinesa provém da personalidade dos pratos e principalmente dos produtos locais, como: brotos de bambu, brotos de feijão, lótus, acelgas, cogumelos variados e ingredientes inusitados, como: barbatanas de tubarão, ovos de cem anos, ninhos de andorinha, patas de urso, vísceras de rã, lábios de carpa.

Um dos princípios que norteiam a gastronomia chinesa é o dos cinco campos de energia. De acordo com os chineses, a falta ou excesso desses elementos podem trazer doenças, são eles:

Fogo = amargo; Madeira = azedo; Terra = doce; Água = salgado; Metal = picante.

A divulgada tendência dos chineses pelo consumo de animais exóticos e insetos teve a sua origem mais na necessidade do que na criatividade gastronômica, visto que a China carrega consigo um grande histórico de guerra. Sendo um país

de proporções continentais, a maior dificuldade de todas no período de guerra é a questão da alimentação. Desta forma, acabaram acostumando e incorporando o costume de comer esse tipo de alimento no dia a dia.

A *Wok* é um dos instrumentos mais utilizados na cozinha chinesa, sua forma concentra o calor no centro da panela, o que permite cozinhar alimentos em temperaturas diferentes em um mesmo utensílio. O material utilizado favorece o aquecimento imediato, ganhando tempo e economizando energia na preparação dos alimentos.

O chá é muito apreciado na China, uma cultura milenar. De acordo com Leal (1998, p. 118), “hoje ele é consumido em abundância no país, como também as infusões, em especial a de jasmim. Também bebem a aguardente do arroz fermentado e o vinho do tipo xerez”.

• Japão

A culinária japonesa transmite cultura milenar e soube renovar-se ao longo do tempo, se mostrando permeável ao novo. É considerada uma das grandes cozinhas do mundo e se tornou uma das maiores influências nas cozinhas de vanguarda dos países ocidentais, muitas vezes se tornando protagonista nas cozinhas de fusão.

A gastronomia japonesa baseia-se em dois princípios:

- Os alimentos precisam estar extremamente frescos, em especial os peixes, que são consumidos crus.
- Complementos e temperos devem ser usados com parcimônia, a fim de manter o sabor original dos ingredientes principais.

Os alimentos se classificam pela forma como são preparados: o *yakimono* na grelha; *nimono* cozido; *mushimono* no vapor; *nabemono* cozidos à mesa; *agemono* empanado e frito e *sushi* cru. Qualquer que seja a preparação, o arroz é o acompanhamento onipresente dos japoneses.

No Japão o uso dos talheres é substituído pelos *hashis*, somente se utilizam colheres quando se serve sopa. Os alimentos são fracionados de modo a facilitar o uso desse utensílio.

O *sushi* é, sem dúvida, o prato que melhor retrata a gastronomia japonesa pelo mundo, mas ela vai além dos *sushis*. “A gastronomia japonesa é a que mais influencia as outras cozinhas. Já são muitos os ocidentais que apreciam a exótica comida japonesa, como é o caso dos americanos e brasileiros” (LEAL, 1998, p. 120). Inúmeros são os restaurantes que inauguram, por todo o mundo, dentro desse segmento que requer domínio, técnica e arte.

FIGURA 34 – SUSHI



FONTE: Disponível em: <<http://www.meeteat.org/en/2016/12/07/try-tasty-recipe-homemade-maki-rolls/>>. Acesso em: 18 jan. 2018.

6 GASTRONOMIA DA OCEANIA

A Oceania é o continente mais jovem do mundo, foi descoberto só a partir do ano de 1770, em toda a sua extensão existem milhares de ilhas, é o menor continente do mundo, tanto em área como em população. Sua gastronomia é fortemente influenciada pela cultura inglesa, devido à colonização.

Austrália e Nova Zelândia são países completamente banhados pelo mar, isso favorece o uso de peixes e frutos do mar, que são muito bem empregados na gastronomia desses países.

Na Austrália o consumo de carnes de vaca, de porco, de canguru (sim, eles comem canguru! Com pouca frequência, mas comem!), e até mesmo de jacaré, é bem aceito, sendo preparadas de diversas formas.

Tanto na Nova Zelândia como na Austrália são consumidos produtos tropicais, por exemplo, inhame e tomate, assim como os aspargos de origem europeia. As frutas que são cultivadas nesses países servem como acompanhamento de vários pratos típicos dessa região. “Dentre os pratos mais típicos estão os filés de pescados, os assados, as tortas de vitela ou presunto. O presunto de carneiro e a sopa de galinha com *curry*” (LEAL, 1998, p. 122).

A Oceania também abrange uma grande região de arquipélago, o alimento que serve como base dessas ilhas é o arroz, que vem para acompanhar preparações à base de aves, porco, palmito, peixes e frutos do mar. Os pratos costumam ser bem condimentados e também aromatizados com ervas e frutas.

LEITURA COMPLEMENTAR

GASTRONOMIA PERUANA: CONHEÇA A CULINÁRIA QUE ESTÁ EM ALTA

Variada, com muitos peixes, frutos do mar, batatas e milho, a culinária do Peru vive seu auge e tem pratos apreciados em todo mundo, especialmente o *ceviche*.

28 jun. 2017 By Food Magazine

Mantendo suas raízes, mas em contínua evolução, a cozinha peruana vive um momento de reconhecimento em todo mundo. “A gastronomia peruana está em seu auge, vivendo um momento sensacional. O Peru é hoje a casa de grandes cozinheiros e *chefs* mundiais. No mundo inteiro as pessoas estão conhecendo sua cultura e apreciando seus pratos. O prato que abriu as portas do Peru para o mundo talvez seja o *ceviche*. Hoje em dia, encontramos uma *cevicheria* em cada cidade do mundo”, afirma o *chef* de cozinha Geronimo Escobar, professor da escola de gastronomia *Mundi Chef*.

“Aqui no Brasil temos vários *chefs* peruanos em atividade comandando cozinhas onde se pratica a autêntica cozinha peruana, mas cada *chef* pode optar por brincar um pouco com os ingredientes locais daqui e fazer uma cozinha *fusion* peruano-brasileira”, avalia o *chef*, que diz que o bom momento da comida peruana é propício para empreendedores apostarem em um negócio especializado, mas desde que administrado de maneira correta. “O brasileiro gosta de um *ceviche* para acompanhar uma cerveja bem gelada”.

Sabores marcantes

A cozinha peruana é muito rica e variada. Tem, por um lado, a cozinha da costa do Pacífico, por outro lado a cozinha das montanhas, e por outro, a cozinha da selva amazônica. Os sabores mais marcantes se encontram na diversidade de peixes e frutos do mar, assim como na grande variedade de legumes e frutas, sem esquecer das batatas e dos milhos.

“Entre os principais ingredientes podemos distinguir os *ajies*, *aji mirasol*, *aji panka*, *aji limo*, o *aji amarillo* e o *rocoto*, *aguaymanto*, quinoa, *chirimoya*, *achiote*, *maiz mote*, *yuca*, *olluco*, *camote*, *papa amarilla*, *huayro*, *perricholi*, *huamantanga*, *maiz morado*, *huacatay*, entre outros. Todos estes ingredientes são muito utilizados na cozinha peruana, depende muito da região onde se está cozinhando”, lista Escobar.

Principais influências

O Peru foi a sede do grande Império Inca, que se expandiu por quase toda América Latina. “Eles criaram um sistema de agricultura muito engenhoso,

formavam terraços para cultivar sobre os terrenos dos Andes, ajudados por um sistema de irrigação de água”, conta o professor da Mundi Chef. Nesta época, o ingrediente fundamental era a batata, e dela fizeram o famoso prato elaborado com restos de batata desidratada e reidratada, conhecido como *carapulca*. Em seguida veio a colonização dos espanhóis, que também já traziam 800 anos de colonização árabe.

“Nessa época se desenvolveu o que hoje é conhecida como a comida criolla, da qual podemos destacar o prato *llamado ocopa* (amendoim processado, *aji*, leite e queijo), característico da cidade de Arequipa, ao sul do Peru. Depois chegaram os chineses pelo Pacífico no século XIX e XX e desenvolveram a tão famosa cozinha chifa. Entre seus pratos podemos destacar o *lomo* saltado (filé *mignon*, tomate, cebola roxa, molho *shoyu* e batata frita, servido com arroz) ” relata Geronimo Escobar.

Em 1899 chegaram os primeiros japoneses ao Peru e foi bem ali que a aclamada cozinha *nikkei* começou. Os japoneses deram um aporte muito importante à cozinha peruana, especialmente em relação aos peixes. Entre os pratos podemos destacar o *tiradito*, uma espécie de *sashimi* acompanhado por um molho apimentado.

Alguns pratos típicos

A cozinha peruana tem muitos pratos, mais do que podemos imaginar. Seleccionamos alguns deles, assim como sua principal bebida, o pisco, uma espécie de caipirinha.

Ceviche - é um prato baseado em peixe cru marinado em suco de limão ou lima ou outro cítrico. O essencial é que o pescado seja branco, sem muita gordura nem músculo vermelho, mas de carne firme. Camarão, lagosta ou mesmo polvo podem também ser usados.

Tiradito - primo do *ceviche*, tem influência japonesa. Difere do primeiro pelo tipo de corte do peixe, que é cortado bem fino e até batido para ficar fininho, e pela inexistência de cebolas na apresentação. Seu molho é feito com pimentões.

Cau-cau - prato tradicional da culinária peruana, apreciado em variantes de frango e até mesmo peixes. A receita tradicional, consumida diariamente em milhares de lares, é a *cau tripe cau*, feita a partir da barriga da carcaça.

Tamal - é um prato tradicional da culinária mesoamericana, feito de massa, uma massa normalmente feita à base de milho, que pode ser cozida a vapor, ou então fervida num invólucro, que pode ser feito de folhas de milho, de mandioca, de bananeira, de abacate e até de papel alumínio ou plástico, e que é retirado antes de ser consumido. Os *tamales* podem conter carnes, queijos, frutas, legumes, pimentas ou qualquer outra preparação doce ou salgada.

Anticuchos - é um prato de origem peruana que consiste em carne marinada num tempero especial à base de *ají panca*, espetada em um palito de cana e grelhada.

Chupe de camarões - é uma sopa típica de Arequipa, no sul peruano, feita com camarões. Pode também ser preparado com carne bovina, cordeiro, frango, peixe e camarão, batatas, cereais, legumes como abóbora e batata-doce, cozidos e acompanhados por uma pasta feita com alho, cebola, pimentão e especiarias. Desde a descoberta do fogo, o homem prepara alimentos por cocção e, desde então, vem evoluindo a forma para alcançar melhorias. A história mais recente mostra essa evolução andando a passos largos, principalmente na culinária francesa, onde a forma tradicional sofreu uma evolução gigante em menos de um século.

Parihuela - sopa muito forte, rica em fósforo, ferro e proteínas, feita com concentrado de peixes e frutos do mar, é servida em várias regiões do Peru.

Causa limeña - uma variação dos nossos ‘escondidinhos’, um prato completo com recheios de carne, frango, peixe ou frutos do mar, que se revezam com legumes entre camadas de purê de batatas consistente.

Papa a la huancaína - é um típico e histórico prato da cozinha crioula peruana, composto por batata cozida, banhada em um molho vermelho de pimenta, leite, óleo e queijo. Na sua apresentação clássica é acompanhada por ovos cozidos, azeitonas pretas e folhas de alface.

Arroz Chaufa - significa “arroz frito”. É uma fusão da comida chinesa e da peruana.

Carapulcra - é um prato típico do Peru com raízes na antiga culinária inca. É um guisado feito com carne e batata-seca, tradicionalmente chamada “*chuño*” ou “*papaseca*”. A carne costumava ser de lhama, mas mais recentemente o prato passou a ser feito principalmente com carne de porco ou galinha.

Rocoto relleno - é um pimentão recheado assado, que pode ser verde, amarelo ou vermelho, recheado com carne, amendoim, ovo cozido e vários condimentos. Mistura-se também queijo paria (queijo fresco) com leite e ovos batidos.

Tacu tacu - é a versão peruana do nosso feijão com arroz. Basicamente, consiste em uma massa feita com os dois grãos misturados e frita como uma omelete para ficar sequinha por fora e succulenta por dentro.

Suspiro a la limeña - feito com manjar branco, gema batida e merengue de vinho do porto, receita criada por uma tradicional família limenha no início do século XX.

Pisco sour - drinque mais famoso do Peru, uma espécie de caipirinha do país. A base do coquetel é o pisco, aguardente com gradação alcoólica entre 38 e 48, obtida da destilação da uva. Para a fabricação da bebida, as uvas frescas passam por cubas de fermentação por um período de sete a 14 dias. O pisco passa de três a nove meses em repouso. Ao todo, o Peru fabrica oito variedades de uva, que geram quatro tipos de pisco. Além do destilado, o pisco *sour* também leva limão, açúcar, clara de ovo, gelo e uma pitada de pimenta. Já existem também diversas variações do coquetel, com adição de frutas e outros ingredientes, como creme de leite ou canela.

FONTE: Disponível em: <<http://www.foodmagazine.com.br/noticia-food-service/gastronomia-peruana:-conheca-a-culinaria-que-esta-em-alta>>. Acesso em: 18 jan. 2018.

RESUMO DO TÓPICO 1

Neste tópico, você aprendeu que:

- Na América, a influência dos povos pré-colombianos; descoberta devido às Grandes Navegações; colonizadores descobriram novos ingredientes e implantaram ingredientes trazidos da Europa e do mundo. Produtos de origem americana se destacaram em preparações típicas de países europeus.
- México carrega influência asteca, além de conhecimentos trazidos do Texas.
- A gastronomia do Peru está se destacando pelo mundo, seu prato principal é o *ceviche*, possui grande influência do Império Inca e de imigrantes japoneses.
- Na Argentina podemos encontrar a grande presença da cultura italiana, espanhola e ainda nativo-americana, possuem carne de ótima qualidade e pratos de destaque, como as empanadas e os *alfajores*.
- A gastronomia norte-americana vai além dos *fast-foods*, pois tem acesso a ingredientes do mundo todo. É influenciada por nativos da região e também pelos colonizadores europeus.
- Na Europa a gastronomia internacional é relacionada à gastronomia de países europeus.
- Na Alemanha a batata, o repolho e a carne de porco são ingredientes imprescindíveis à gastronomia local, além de temperos fortes e preparações gordurosas. O país também é reconhecido na fabricação de cervejas artesanais.
- A Espanha recebeu contribuições de países árabes, da América e francesa, os pratos mais reconhecidos são a *paella* e os cozidos.
- França, berço da gastronomia, em que surgiram os melhores *chefs* de cozinha. A cozinha francesa virou base da cozinha internacional sem abandonar suas ascendências regionais. País com a maior variedade de queijos do mundo.
- Na Itália a gastronomia destaca-se pela sua simplicidade e sobretudo pelo seu intenso sabor, incluindo o sabor mediterrâneo. Rico em massas, molhos, *pizzas* e ótimas sobremesas.
- Em Portugal destaca-se o uso de peixes, em principal o bacalhau e a sardinha e os doces à base de gema de ovo.

- A África é composta por diversos países que possuem culturas bem distintas, deste modo, a forma de se alimentar de cada um desses países é bem diversificada. O que se assemelha em quase todos os países é a forte utilização de condimentos como pimentas, tomilho, páprica, aromatizantes e especiarias.
- A galinha é um dos principais ingredientes utilizados em toda a África.
- No norte africano o destaque é o cuscuz e no sul africano são os *chutneys*.
- A exótica cozinha asiática não se preocupa apenas com o sabor em si, mas também com sua apresentação, seu aroma, a quantidade, as texturas, suas crenças e até mesmo com o valor nutricional.
- A Síria e o Líbano têm a base gastronômica muito parecida, às vezes com nomes diferentes, mas praticamente a mesma preparação com pequenas variações segundo a região em que se encontra. Os principais pratos são: *humos*, *babaganhuche*, coalhada seca e quibe, sempre acompanhados de pão árabe.
- A Índia é o país das especiarias, as preparações costumam ser picantes, por esse motivo muitos artigos à base de leite são consumidos em suas refeições, para suavizar o sabor. O *chutney* está presente em tempo integral na mesa dos indianos.
- China possui ingredientes peculiares. Mantém o equilíbrio em suas preparações, consomem chá como tradição.
- A gastronomia japonesa baseia-se em alimentos extremamente frescos, em especial os peixes, que são consumidos crus, e temperos usados com parcimônia, a fim de manter o sabor original dos ingredientes principais. É a cozinha que tem influenciado *chefs* do mundo todo.
- Na Oceania sua gastronomia é fortemente influenciada pela cultura inglesa, devido à colonização.
- Austrália e Nova Zelândia são países completamente banhados pelo mar, isso favorece o uso de peixes e frutos do mar, que são muito bem empregados na gastronomia desses países.
- A Oceania também abrange uma grande região de arquipélago, o alimento que serve como base dessas ilhas é o arroz, que vem para acompanhar preparações à base de aves, porco, palmito, peixe e frutos do mar.

AUTOATIVIDADE



- 1 Quais foram os povos pré-colombianos que habitaram a América antes da colonização?
- 2 Existe um país europeu que é considerado o “Berço da gastronomia”, que virou base da cozinha internacional sem abandonar suas ascendências regionais, qual é esse país? Cite o nome de dois *chefs* que foram precursores da gastronomia desse país.

EVOLUÇÃO DA GASTRONOMIA

1 INTRODUÇÃO

Caro acadêmico! O Tópico 2 resgata um pouco da história da evolução da gastronomia, citaremos como parâmetro o homem, o tempo, o conhecimento e a tecnologia.

A gastronomia vem evoluindo com a sociedade, desde a Pré-história até os dias atuais. Destacaremos a seguir um pouco dessa evolução em cada intervalo de tempo.

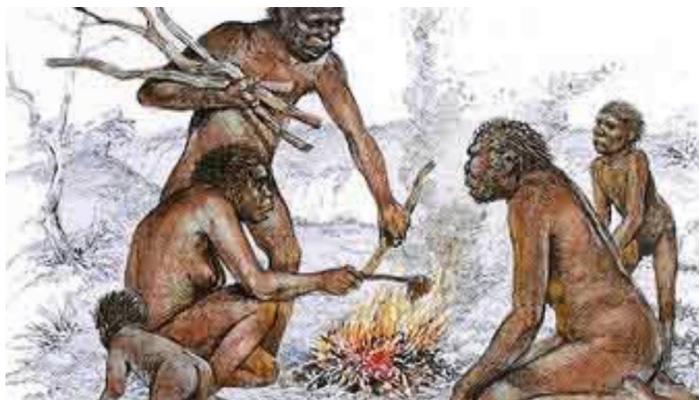
A evolução da gastronomia está intimamente ligada à tecnologia, desta forma, iremos abordá-la como ferramenta de inovação tanto para a área produtiva como para a área administrativa de estabelecimentos gastronômicos.

Faça uma ótima leitura, será de grande aprendizado!

2 EVOLUÇÃO DA GASTRONOMIA

Para dar continuidade em seus estudos, primeiro faremos uma pergunta por meio de duas imagens.

FIGURA 34 – HOMENS SE ALIMENTANDO NA ERA PALEOLÍTICA



FONTE: Disponível Em: <<https://nutricionistajulianacruzinsky.files.wordpress.com/2015/05/fogueira-paleo.jpg>>. Acesso em: 18 jan. 2018

FIGURA 35 – PRATO CLÁSSICO DA GASTRONOMIA FRANCESA



FONTE: Disponível em: <<http://www.tudoetodas.com.br/post/aprenda-fazer-tournedos-rossini-classico-frances-prova-eliminacao-masterchef-080817->>. Acesso em: 10 jan. 2018.

A resposta é simples e ao mesmo tempo complexa: trata-se da evolução, a qual iremos abordar nos próximos parágrafos desse tópico. Uma relação entre o homem, tempo, conhecimento e tecnologia.

A gastronomia e a hospitalidade caminham juntas e em harmonia desde sempre. Oferecer uma comida ou algo para beber a um viajante ou turista é um dos maiores sinônimos de bem-estar (DIAS, 2002). Tanto o anfitrião quanto o hóspede, por meio do alimento servido, fazem crescer entre eles o respeito, um laço de confiança e generosidade (LASHLEY, 2004).

FIGURA 36 – EXCELÊNCIA NO SERVIR



FONTE: Disponível em: <<https://hotelariahospitalidade.blogspot.com.br/2016/05/a-excelencia-no-servir.html>>. Acesso em: 19 jan. 2018.

Foi com esse mesmo pensamento que Napoleão Bonaparte “nunca perdeu de vista o fato de que uma boa refeição pode ser instrumento valioso em diplomacia” (FRANCO, 2006, p. 201), visto que a refeição representa as tradições históricas e culturais de cada povo dentro do período de tempo determinado.

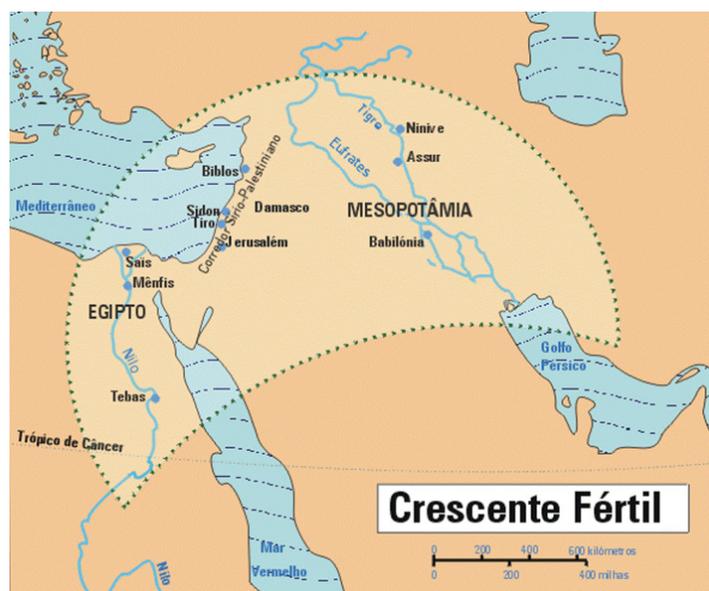
Partindo do contexto do bem receber e o bem servir, surge a gastronomia como a área que trata inteiramente da alimentação humana, mas não se abrevia apenas à alimentação, já que a relação homem-comida se estende a imensos universos, dentre eles a saúde, o prazer, o comportamento, tradições culturais, hábitos (FRANCO, 2006).

A arte da gastronomia está intimamente ligada à hospitalidade, em que o “dar, receber e retribuir” para consistir num “prato perfeito”, envolve o atendimento, o ambiente, a música, a sensibilidade, a percepção dos momentos vivenciados, pois a cultura, os hábitos e costumes das pessoas são diferentes e o profissional da área necessita estar atento aos detalhes (FURTADO, 2010, p. 15).

Contudo, “apesar do ser humano depender da alimentação para sua sobrevivência, a gastronomia levou muito tempo para adquirir um olhar próprio, voltado para a refeição enquanto cultura” (ROCHA, 2016, p. 14).

Na pré-história, nossos ancestrais se voltavam apenas à arte da caça e mais tarde se fixaram em regiões em que havia rios (Crescente Fértil), durante o período Neolítico, quando desenvolveram a agricultura e domesticação de animais, além da invenção de utensílios e o forno de barro. As primeiras civilizações de que se tem registro já organizavam festividades e banquetes, em que se servia diversos alimentos e comiam em conjunto (FURTADO et al., 2010).

FIGURA 37 – CRESCENTE FÉRTIL (REGIÃO EM QUE SURGIRAM AS PRIMEIRAS CIVILIZAÇÕES)



FONTE: Disponível em: <http://www.marcasepensamentos.com.br/images/gobekli_tepe_15.jpg?513>. Acesso em: 19 jan. 2018.

Na Idade Antiga, os gregos criaram os banquetes com a finalidade de realizar discussões intelectuais durante o jantar, sendo que outras atrações aconteciam durante o evento, como música, canto, jogos, acrobacia e dança. O cozinheiro era um escravo, que depois de anos de dedicação recebia alforria e passava a ser considerado um mestre da cozinha de muito prestígio (FREIXA; CHAVES, 2008).

No período de elevação de Roma, refletia-se à mesa os costumes herdados dos gregos, esbanjava-se comida em seus ricos banquetes, comiam sem moderação e por esse motivo foram criados os vomitórios (local em que o comensal vomitava o excesso de comida, para comer novamente), causando um certo desperdício; depois de um tempo essa prática trouxe a insatisfação da população, resultando em seu declínio (FREIXA; CHAVES, 2008).

Já no final da Idade Antiga, o Império Romano dividiu-se em Oriente e o Ocidente. O Império Romano do Oriente ampliou seu comércio e passou a distribuir variados insumos, beneficiando o desenvolvimento da cozinha dos povos aos quais tinham acesso (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

Os mosteiros, conventos e abadias vieram na Idade Média, situados na Europa Ocidental, esses locais contribuíram imensamente com a gastronomia, produziam diversos tipos de doces, além de bebidas alcoólicas, como a cerveja e o vinho, que eram produzidos sob a supervisão de monges da Ordem Trapista. Muitos banquetes eram servidos nesses locais.

FIGURA 38 – REFEIÇÃO DE MONGES NA IDADE MÉDIA



FONTE: Disponível em: <<https://idademedia.files.wordpress.com/2013/02/saobentopresideumarefeic3a7ao.jpg>>. Acesso em: 19 jan. 2018.

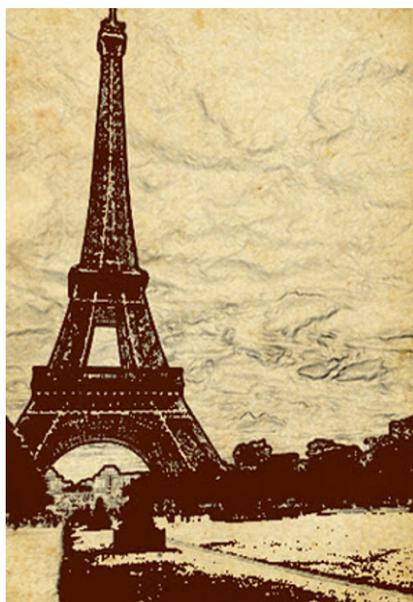
Ao fim da Idade Média surgiram as tabernas e os albergues, que serviam refeições aos viajantes, e no início da Idade Moderna as cidades se desenvolveram graças ao comércio, à criação da imprensa (a partir desse momento, vários livros de gastronomia foram impressos e publicados), abrindo portas para o Renascimento (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

Durante o Renascimento, a Itália criou diversos manuais de etiqueta à mesa, passou a usar porcelanas, toalhas, utensílios de ouro e prata, além de cristais. Essas tradições foram levadas à França por Catarina de Médici após se casar com Henrique II, foram então absorvidas pela cultura parisiense, atribuindo à França o título de supremacia cultural e gastronômica europeia (FREIXA; CHAVES, 2008).

Foi durante a Idade Contemporânea que nasceram e se desenvolveram os primeiros restaurantes, junto deles surgiram *delicatessens*, *bistrôs*, cafeterias, cervejarias e adegas de vinho. Grandes personagens da gastronomia vivenciaram esse momento, dentre eles, Grimond de la Reynière, Jean-Anthelme Brillat-Savarin, Antonin Carême e Auguste Escoffier.

No século XIX marcou-se de forma categórica a preeminência francesa, instituindo Paris como o centro cultural e gastronômico do mundo, o “Berço da Gastronomia”. Em 1895 criou-se a escola Le Cordon Bleu, referência à Ordem dos Cavaleiros do Santo Espírito, criada pelo rei francês Henrique III em 1578, cuja honraria era representada por uma cruz no pescoço e um cordão azul (o cordon bleu).

FIGURA 39 – PARIS “BERÇO DA GASTRONOMIA



FONTE: Disponível em: <<http://paneladeseda.blogspot.com.br/2012/01/la-ville-lumiere-paris.html>>. Acesso em: 19 jan. 2018.

Depois da Segunda Guerra Mundial, que aconteceu no período entre os anos de 1939 e 1945, o costume de vida dos americanos multiplicou-se por todo o mundo, afetando a alimentação. Nesse momento os padrões franceses da gastronomia acabaram sofrendo modificações, já que o foco da cozinha francesa eram preparações cheias de etapas, técnicas e que demandavam tempo e conhecimento. Abriu-se então as portas para a McDonaldisação, um modelo que potencializou o setor comercial alimentar, trazendo uma alimentação de preparação fácil e rápida, que ficou conhecida como *Fast-Food*.



Fast-Food => comidas preparadas e servidas em pouco tempo, por exemplo, sanduíches, pizzas, pastéis, salgadinhos, frituras, entre outros.

O *fast-food* não pode ser considerado, como querem alguns, mero indício de regressão gastronômica, pois apresenta um aspecto funcional inegável: satisfaz a necessidade atual de rapidez e responde à demanda de relações impessoais decorrentes da cultura urbana e de seu ritmo. Sua proliferação se explica também pela emancipação e autonomia financeira da juventude, pela distância entre a casa e os locais de trabalho, estudo e lazer, bem como pela dessacralização da refeição em família na sociedade pós-industrial (FRANCO, 2006, p. 229).

A internacionalização da gastronomia que ocorreu depois de 1960 e chegou ao Brasil depois do ano 2000 evidenciou a globalização da alimentação, fez com que tivéssemos acesso fácil a produtos e alimentos de todas as partes do mundo. Em contrapartida, existe uma preocupação com a cozinha regional, que propõe a valorização dos produtos locais e o reconhecimento do que a região possui de melhor (FREIXA; CHAVES, 2008).



"A tendência da gastronomia mundial é a globalização e, como contrarreação, a regionalização. Trocando em miúdos: ao mesmo tempo em que muitos cozinheiros buscam inspiração na culinária de povos diferentes, outros chefs estão pesquisando e fortalecendo as cozinhas regionais de seus países. Cozinhar, hoje, é manter um olho na feirinha da esquina e outro na prateleira reservada aos produtos importados" (LEAL, 1998, p. 98).

Nos dias atuais a gastronomia vivencia esse período de divisão cultural em relação à globalização em aversão a uma tendência à regionalização, o mesmo que aconteceu entre os movimentos *Fast-Food* (antes citado) e *Slow Food*.



Slow Food => movimento que dá prioridade ao alimento de qualidade e cultura o prazer da alimentação. Utiliza produtos artesanais, que são produzidos respeitando o meio ambiente e os produtores. Resgata a essência do convívio à mesa, do se alimentar devagar, e conservar as tradições de pratos e ingredientes locais que disseminaram com a globalização (FREIXA; CHAVES, 2008).

Nesse cenário desenvolveu-se o modo em que a sociedade se alimenta em conjunto. Atualmente, tudo que tange em torno da gastronomia é decorrente dos processos apresentados nos parágrafos anteriores.

Em todo alimento preparado sempre haverá sinais de trocas culturais entre os povos. As cozinhas típicas são resultado da miscigenação cultural que um dia se fez presente em determinada região (FRANCO, 2006).

Comer, então, implica um feito social complexo que coloca em cena um conjunto de movimentos de produção e consumo tanto material quanto simbólico, diferenciados e diferenciadores. Nesse sentido, o consumo de alimentos e os processos sociais e culturais que os sustentam contribuem para a constituição das identidades coletivas, uma vez que são uma expressão de relações sociais e de poder (ALVAREZ, 2002 apud GIMENES, 2010, p. 195).

Percebemos que desde as primeiras civilizações até os dias atuais, a raça humana progrediu de caçadores a consumidores exigentes, que não veem a comida apenas como combustível para o corpo, mas sim, estão sempre em busca de algo sofisticado e que também transmita prazer.

Consumidores exigentes dão impulso ao crescimento da gastronomia, pois possuem mais informações e entendem a gastronomia como arte, cultura e ciência. Isso faz com que os profissionais da gastronomia se inovem a cada dia e desempenhem seus serviços da melhor forma possível.

Para tanto, o ramo da gastronomia também precisou evoluir tecnologicamente. Segundo o Dicionário Aurélio (2010, p. 730), tecnologia significa “conjunto de conhecimentos que se aplicam a um determinado ramo de atividades”, já Mericato (2001, p. 195) define tecnologia como “o desenvolvimento

e aplicação do conhecimento, aperfeiçoando determinadas áreas da atividade humana”. Diante das afirmações, a tecnologia não se resume somente em computadores, máquinas, celulares e equipamentos, esses instrumentos fazem parte da atual tecnologia e vieram para minimizar esforços, ganhar agilidade, simplificar processos, padronizar serviços e, ainda, reduzir custos.

A tecnologia vai se infiltrando em ritmo acelerado dentro dos estabelecimentos gastronômicos, desde os mais simples aos mais sofisticados, cada um se favorece conforme sua estrutura e demanda.

Com a inovação de sistemas informatizados capazes de permitir operações mais complexas, simplificou-se vários processos dentro dos restaurantes (principalmente para o setor administrativo do estabelecimento).

A tecnologia não chegou nos restaurantes apenas por meio de microcomputadores e sistemas. Para as cozinhas, criaram-se equipamentos magníficos, como fornos combinados, *sous vide*, *pass through*, *cook chil*, *thermomix*, *gastrovac*, conservadores de alimentos com controle de temperatura e umidade, máquinas para confeitaria, lavadoras de louças, processadores de alimentos, ultracongeladores, micro-ondas, dentre muitos outros.

FIGURA 40 – COZINHA COM EQUIPAMENTOS TECNOLÓGICOS



FONTE: Disponível em: <<http://revistagalileu.globo.com/Revista/Common/0,,ERT236661-17773,00.html>>. Acesso em: 20 jan. 2018.

Para o serviço de salão/atendimento vieram equipamentos eletrônicos utilizados pelos garçons a fim de substituírem os antigos pedidos feitos à caneta em comandas de papel, são os *palm tops*, além de cardápios eletrônicos. Esse último pode até mesmo substituir o serviço dos garçons.

No balcão, o serviço do *barman* também ficou mais sofisticado, com o auxílio de aparelhos que com simples toque dosam as bebidas de forma padrão para os *drinks*. Há ainda máquinas que misturam as bebidas e entregam o *drink* pronto.

Todos os meios tecnológicos anteriormente citados surgiram como forma de padronizar, agilizar e aperfeiçoar cada setor do ramo gastronômico, em busca de melhor execução dos serviços oferecidos pelos restaurantes, com a finalidade de agradar e fidelizar seus clientes.

3 A TECNOLOGIA NA ADMINISTRAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS GASTRONÔMICOS

Um bom atendimento ao cliente é reflexo da administração geral do estabelecimento. Você concorda com essa afirmativa?

A tecnologia também evoluiu o serviço de gestão de restaurantes, bares, padarias, confeitarias, hotéis, lanchonetes e demais estabelecimentos ligados à gastronomia. Certamente, um estabelecimento que mantém o controle da sua administração terá um ótimo suporte para atender seus clientes.

Dentro desses estabelecimentos as operações são dinâmicas e complexas, envolvendo vários métodos e grande volume de dados, que são muito importantes para a tomada de decisões (FONSECA, 1999).

A principal função da gestão de um empreendimento gastronômico é atender as necessidades de controle das rotinas diárias. Para Magnée (2005), existem três modalidades de administração de um restaurante, que tem como visão atender as necessidades de controle, sendo elas:

- a) **Forma subjetiva:** esta forma é normalmente adotada por pequenos e médios proprietários, geralmente uma empresa de cunho familiar, que montaram seu estabelecimento sem nenhum preparo, fundamentados apenas pela intuição e por algum conhecimento de cozinha. A maioria de suas ações e decisões se baseia em avaliações pessoais, sem nenhum recurso ou método concreto, o que muitas vezes leva ao insucesso do negócio.
- b) **Forma empírica:** nesta forma, os proprietários se guiam pela experiência e não pelo estudo, aparecem alguns métodos de controle gerencial, contudo, sem muita ordenação. A falta de adequação dos procedimentos de análises financeiras e das avaliações de desempenho do empreendimento. Os restaurantes que sobrevivem a essa forma geralmente têm a sorte de estarem em uma boa localização, ou possuem uma relação de custo-benefício adequada ao cliente, ou até mesmo por falta de concorrente.

c) Forma moderna, organizada: este seria o melhor exemplo de administração, em que há coesão e integridade em todos os setores. Dentro desses restaurantes, as informações circulam, são bem definidas e processadas, geralmente através de meios tecnológicos informatizados, trabalhando-se de forma eficaz e eficiente. É possível analisar dados, permitindo estimativas comparativas de progressões de custo e das receitas periódicas. Dão ao gestor uma visão geral do restaurante, o que comumente assegura o sucesso do empreendimento.

O autor assegura que a forma moderna é, sem dúvida, o método que a maioria dos empreendedores do ramo gastronômico almeja adotar em seu negócio. No entanto, não compreendem que todos os elementos necessários estão dentro do seu próprio restaurante, basta prever, organizar, comandar, coordenar e controlar as informações ali obtidas (MAGNÉE, 2005).

Considerando então que a forma moderna de administração é a mais eficiente, e que com o auxílio da tecnologia pode-se transformar os dados obtidos em informações úteis ao gerenciamento de empreendimentos gastronômicos, observou-se que dentro do restaurante cada setor trabalha com diversas ferramentas de controle e registro, repassando para a administração os dados necessários à análise geral do empreendimento. Para melhor funcionamento, foram criadas divisões por setores: setor de compras; setor de controle de estoque; setor de produção; setor de vendas; setor de controle de custo; setor financeiro e setor administrativo. Sendo que cada um desses setores é dotado de procedimentos e tarefas específicas, em que a comunicação entre eles é fundamental. Serão apresentados a seguir os setores e suas especialidades:

Setor de Compras

O setor de compras tem como objetivo maximizar o lucro da empresa por meio de compras bem orientadas, para isso, conforme Fonseca (1999), o processo requer muito critério, independentemente do tamanho do negócio, já que ele é o maior responsável pelo giro financeiro, pois negocia preços, prazos e quantidades a serem compradas.

A necessidade de compras é detectada através das informações obtidas do setor de estoque, onde procuram atender à demanda necessária ao setor de produção.

Para tanto, o setor de compras fica responsável em obter os produtos adequados, verificando qualidade, melhor preço, além de data mais viável para efetuar o pagamento. A sazonalidade também é uma questão para se relevar, já que os produtos precisam ser comprados em quantidade e em épocas certas. Ter um fornecedor adequado auxilia na execução dessas tarefas, principalmente se oferecer uma boa relação preço versus qualidade (FONSECA, 1999).

Para a implantação do sistema tecnológico que auxilia o setor de compras é preciso, segundo Magnèe (2005): Cadastrar os produtos com especificações, fazer uma relação geral de produtos padronizados e ficha cadastral dos fornecedores. Com essas informações acrescidas ao sistema, facilita as solicitações de compra, as cotações de preços, as aprovações de compras, os pedidos de compras, o recebimento de notas fiscais, a emissão de relatório diário do estoque, dentre outros serviços que cabem ao setor.

O setor de compras conclui suas tarefas com a chegada dos produtos e a baixa do pedido de compras.

Setor de Controle de Estoque

O setor de controle de estoque é responsável por toda mercadoria que entra e sai do estabelecimento, fornecendo também informações quanto ao estoque mínimo necessário para assegurar toda a demanda de produção do restaurante, além de dados financeiros sobre o estoque atual, sua rotatividade e ainda informações sobre o Custo de Mercadoria Vendida (CMV). Conforme Magnèe (2005), o setor de compras é constituído por três etapas: solicitação de compras; recebimento, armazenamento e registro das mercadorias recebidas e atendimento junto à liberação de requisições. Com o sistema informatizado, essas etapas se simplificam, agilizando os processos.

O setor de estoque também dispõe de seus controles e registros, essas informações são utilizadas como verificação de desempenho por setores muito importantes dentro do estabelecimento, o setor de produção e setor de venda. Ferramentas tecnológicas administrativas auxiliam na documentação de dados produzidos pelo próprio setor, assim como na produção de material que servirá para análise geral em tomadas de decisões importantes para o restaurante (FONSECA, 1999).

Setor de Produção

O setor de produção é um dos setores mais importantes dentro de um estabelecimento gastronômico, ele tem a grande função de transformar a matéria-prima em produto final que será destinado ao consumo do cliente.

São poucos os instrumentos utilizados por este setor, porém possuem grande complexidade, são eles: ficha técnica, comanda e histórico de venda.

A ficha técnica é uma das ferramentas essenciais para esse setor, assim como para todo o sistema administrativo do restaurante. Ela registra todo processo de elaboração dos pratos, os ingredientes utilizados, a quantidade necessária e valores totais de produção. A partir dos dados fornecidos pela ficha técnica, fica possível padronizar as produções, além de identificar os custos, registrar os processos, criar projeção de compras e demais controles (FONSECA, 1999).

Setor de Vendas

O setor de vendas possibilita uma análise geral do desempenho de qualquer restaurante, por meio de ferramentas, sendo o mapa de vendas e comandas.

O mapa de vendas solidifica todas as vendas efetuadas, normalmente é emitido pelo sistema de fechamento de caixa, nele pode-se verificar o desempenho de vendas individuais por produto vendido. Esse mapa também possui a composição de histórico de vendas, essa informação serve como registro histórico de desempenho das vendas, possibilitando parâmetros comparativos para futuras decisões e análises quanto ao desempenho do negócio (FONSECA, 1999).

As comandas possuem um outro papel, sendo peça fundamental na distribuição das etapas de produção e documento de efetivação da venda. A comanda registra os pedidos dos clientes. Além de fornecer informações ao setor de produção, ela também deixa a venda registrada no caixa, em que será efetuado o fechamento da conta e, em seguida, o pagamento da conta (FONSECA, 1999).

Segundo Fonseca (1999, p. 103), “as informações de vendas serão vitais para o planejamento da produção, para a verificação dos índices de desempenho e para a verificação dos consumos”.

Setor de Controle de Custos

O setor de controle de custos busca estabelecer métodos de apuração e controle, visando garantir o ganho operacional, antes da cobertura de impostos e despesas financeiras, de modo que pague o capital investido e proporcione o lucro desejado (MAGNÉE, 2005).

Os setores de compra de estoque e produção levantam dados por meio de sistemas tecnológicos, que são direcionados ao setor de custos, para levantar o custo real dos produtos direcionados ao setor de vendas. Diante desse custo, é possível definir e fixar o preço dos produtos à venda no estabelecimento.

Setor Financeiro

O controle financeiro é um setor de extrema necessidade em qualquer empresa, sendo instrumento fundamental à sobrevivência do negócio, assim como para seu desenvolvimento.

O controle desse setor é relacionado às informações obtidas através do fluxo de caixa, essa ferramenta disponibiliza toda a movimentação do dinheiro, entradas e saídas.

Disposto em sistemas informatizados, o fluxo de caixa possibilita, de forma segura e eficaz, que sejam visualizadas toda a rentabilidade e despesas antes mesmo que aconteçam, permitindo estratégias que impeçam qualquer anormalidade financeira.

Magnè (2005) assegura que o fluxo de caixa é muito relevante para projetar recebimentos e pagamentos fundamentados em dados reais e expectativas futuras, precavendo problemas antes mesmo que eles aconteçam.

Setor Administrativo

O setor administrativo é o suporte central de integração por meio dos sistemas de informações entre os setores antes citados, o qual facilita o gerenciamento e a administração do processo como um todo.

Fonseca (1999) afirma que a análise e constatação dos dados obtidos por meio de documentação são designadas como controle. Quanto mais seguro e criterioso for efetuado esse controle, maior a possibilidade de sucesso.

Todos os setores possuem tarefas específicas que devem se interligar de forma cíclica e dinâmica. A comunicação entre os setores é fundamental, devendo acontecer de maneira formal e documentada, pois trata da movimentação de ativos da empresa (FONSECA, 1999).

Dessa forma, o setor administrativo comanda as informações disponibilizadas, através do controle de vendas, emissão de relatórios, visualizando as situações e permitindo avaliações e tomadas de decisão acertadas e seguras.

LEITURA COMPLEMENTAR

A TECNOLOGIA CHEGA À GASTRONOMIA

Softwares permitem diminuir o desperdício e desenvolver novas formas de relacionamento entre os restaurantes e seus clientes

Marcus Yabe

A tecnologia está mudando a relação que as pessoas têm com restaurantes, lanchonetes e redes de *fast-food*. Se por um lado já há estudos para viabilizar eletronicamente um pedido para a refeição, por outro, a internet e as redes sociais já se mostram ótimas parceiras para os estabelecimentos ganharem publicidade e, com isso, novos consumidores.

A praticidade de automação

O mercado da alimentação passa por mudanças graças aos investimentos em sistemas eletrônicos de gestão e controle da produção da comida até a mesa do cliente. Além da facilidade de gerenciamento, os novos *softwares* usados no setor também permitem diminuir o desperdício na produção e desenvolver novas formas de relacionamento entre os restaurantes e seus clientes.

Nos sistemas desenvolvidos para restaurantes e lanchonetes, até mesmo realidade aumentada vem sendo testada para facilitar a vida de quem deseja uma experiência mais completa durante uma refeição. O cliente poderá ter vários pratos projetados e, com isso, visualizar o que irá comer antes mesmo do prato ser elaborado, acabando com dúvidas sobre quantidade, aspecto e ingredientes. É a experiência de “comer com os olhos” colocada em prática. Você poderá ter todas as informações nutricionais referentes ao seu pedido “impressas” na superfície da mesa ou através de um dispositivo específico.

Porém, a experiência da realidade aumentada no momento ainda é mais um desejo que uma realidade. O que está mais próximo do dia a dia é o uso de *tablets* e outros dispositivos móveis como cardápios ilustrativos: imagine chegar a um restaurante e fazer o pedido utilizando um *tablet* disponível à mesa conectado ao servidor central. Com atualização automática da comanda, os erros serão minimizados, ao mesmo tempo em que garante maior conforto ao consumidor. Parece ser uma questão de tempo para algumas redes de lanchonetes adotarem tal prática.

As redes sociais ajudam os restaurantes

Compartilhar as ações com os amigos usando a internet também já faz parte do universo gastronômico. O *Foursquare*, a cada vez mais usada rede de geolocalização via celular, é uma febre em vários países e tem desencadeado

gincanas entre os brasileiros, que usam a ferramenta para interagir com estabelecimentos que dão descontos para quem faz o *check in* nos restaurantes. Em contrapartida, muitas redes de *fast-foods*, bares e lanchonetes têm apostado na criação de campanhas que estimulem a presença desses competidores famintos.

O Facebook também se converteu em uma plataforma dinâmica, com alto grau de exploração pelos gestores da área de alimentação. Em São Paulo, por exemplo, é possível fazer reservas em estabelecimentos via Facebook. Diversos aplicativos do *site* têm sido criados e, com isso, a rede que é a nova queridinha dos brasileiros poderá se converter em um guia gastronômico, criando uma dinâmica de compartilhamento das experiências vividas por cada cliente com a sua rede de contatos. Tal fato ajudará no fortalecimento de cada marca e contribuirá na fidelização dos novos visitantes, estimulados pela mídia social.

O brasileiro também tem aproveitado o avanço dos *sites* de compras coletivas para conhecer outros restaurantes e adquirir novas experiências gastronômicas. Pizzarias, bares e cafés registram ótimos índices na utilização das estratégias de vendas através desses *sites*. É conhecido o caso da pizzaria que vendeu mais de 50 mil *vouchers* para o rodízio de *pizzas*, no valor de R\$ 5,90, estabelecendo uma nova dinâmica com os consumidores e conseguindo expandir a visualização da marca para um público que, até então, não frequentava o local.

As facilidades não param por aí. Desenvolvedores do mundo inteiro estão focados em criar soluções para o cotidiano. Foi criado um aplicativo, o *Ness*, que indica restaurantes de acordo com os gostos de cada pessoa. Isso é possível através de informações capturadas no *Facebook* e *Foursquare* do usuário e de sua rede de contatos, estabelecendo um novo padrão de sugestão, através do estudo personalizado do comportamento do indivíduo que usa este aplicativo.

Portanto, a internet está ajudando restaurantes, bares e lanchonetes a criar um universo real e virtual de críticos gastronômicos, cuja rede de contatos será a credencial para validar as opiniões, que nem sempre são favoráveis, e cabe aos estabelecimentos facilitar o acesso entre os empreendimentos, os canais opinativos e os clientes, e assim implantar definitivamente o uso das plataformas tecnológicas, que possibilitarão o atendimento e entendimento das expectativas desse novo consumidor, tornando as experiências únicas e cada vez mais agradáveis.

Marcus Yabe é especialista em Mídias Sociais e Coordenador de Inteligência de Mercado e Mídias Sociais da MITI Inteligência.

FONTE: Carta Capital. Disponível em: <<https://www.cartacapital.com.br/tecnologia/atecnologia-chega-a-gastronomia>>. Acesso em: 20 jan. 2018.

RESUMO DO TÓPICO 2

Neste tópico, você aprendeu que:

- A evolução da gastronomia trata-se de uma relação entre o homem, o tempo, o conhecimento e a tecnologia.
- A refeição representa as tradições históricas e culturais de cada povo dentro do período de tempo determinado.
- A gastronomia trata inteiramente da alimentação humana, mas não se abrevia apenas à alimentação, já que a relação homem-comida se estende a imensos universos, dentre eles: o da saúde, do prazer, do comportamento, das tradições culturais, dos hábitos etc.
- As primeiras civilizações que se tem registro já organizavam festividades e banquetes, onde se servia diversos alimentos e comiam em conjunto.
- Na Idade Antiga, os gregos criaram os banquetes com a finalidade de realizar discussões intelectuais durante o jantar.
- No período de elevação de Roma, esbanjava-se comida em seus ricos banquetes, comiam sem moderação e por esse motivo foram criados os vomitórios.
- Ao fim da Idade Antiga, o Império Romano do Oriente ampliou seu comércio e passou a distribuir variados insumos, beneficiando o desenvolvimento da cozinha dos povos aos quais tinham acesso.
- Na Idade Média os mosteiros contribuíram imensamente com a gastronomia, produziam diversos tipos de doces, além de bebidas alcoólicas.
- Ao fim da Idade Média surgiram as tabernas e os albergues, que serviam refeições aos viajantes.
- Durante o Renascimento, a Itália criou diversos manuais de etiqueta à mesa, passou a usar porcelanas, toalhas, utensílios de ouro e prata, além de cristais, tradições que foram levadas à França por Catarina de Médici.
- Foi durante a Idade Contemporânea que se presenciou o nascimento e o desenvolvimento dos primeiros restaurantes.
- No século XIX marcou-se de forma categórica a preeminência francesa, instituindo Paris como o centro cultural e gastronômico do mundo.

- Depois da Segunda Guerra Mundial, surge a McDonaldização, um modelo que potencializou o setor comercial alimentar, trazendo uma alimentação de preparação fácil e rápida.
- A internacionalização da gastronomia que ocorreu depois de 1960 evidenciou a globalização da alimentação (acesso fácil a produtos e alimentos de todas as partes do mundo).
- O homem progrediu de caçador a consumidor exigente, que não vê a comida apenas como combustível para o corpo, mas sim, está sempre em busca de algo sofisticado e que também transmita prazer, isso impulsiona a gastronomia.
- A gastronomia também precisou evoluir tecnologicamente. Com a inovação de sistemas informatizados capazes de permitir operações muito mais complexas, simplificou vários processos dentro dos restaurantes.
- Para as cozinhas e o atendimento, foram criados equipamentos magníficos e cheios de tecnologia.
- A tecnologia também faz parte da evolução da gastronomia e é aliada da administração de estabelecimentos gastronômicos. A administração é reflexo do serviço de todos os setores do negócio, cada um desses setores é dotado de procedimentos e tarefas específicas, onde a comunicação entre eles é de fundamental importância. Quando há um controle de todos os processos, sempre haverá um bom atendimento ao cliente e, por consequência, sucesso ao estabelecimento.



1 Depois da Segunda Guerra Mundial, que aconteceu no período entre os anos de 1939 e 1945, o costume de vida dos americanos multiplicou-se por todo o mundo, afetando a alimentação, nesse momento abriram-se então as portas para a McDonaldisação, um modelo que potencializou o setor comercial alimentar, trazendo uma alimentação de preparação fácil e rápida, que ficou conhecida como *Fast-food*. Diante desse contexto, o *Fast-food* pode ser considerado uma regressão gastronômica?

MAGNÉE, Henri. **Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes**. São Paulo: Livraria Varela, 2005.

2 De acordo com Magnée (2005), existem três modalidades de administração de um restaurante, que têm como visão atender às necessidades de controle. Cite essas três modalidades e descreva as principais características de cada uma delas.

MAGNÉE, Henri. **Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes**. São Paulo: Livraria Varela, 2005.

A GASTRONOMIA COMO CULTURA

1 INTRODUÇÃO

Caro acadêmico! No Tópico 3 será abordada a gastronomia com relação à cultura, diante de um contexto histórico da alimentação.

Veremos o homem como principal protagonista, pois foram os responsáveis por inúmeras descobertas que se desenvolveram com o tempo.

Notaremos que cada região do mundo possui seus próprios ingredientes, temperos, modos de preparo e preferências. Perceberemos que isso tem muito a ver com o lugar em que ele se situa e com os costumes locais, dando origem aos gostos próprios de cada cultura.

Será abordada a cultura alimentar, os preceitos de algumas religiões com relação à comida, exemplos de proibições e rituais em torno da alimentação.

Enfim, reconheceremos a gastronomia como fonte de conhecimento da cultura de um povo, onde a alimentação é reflexo de vários fatores sociais que se ampliaram com o tempo. E ainda compreenderemos que, da mesma forma que a história é constante e mutável, a gastronomia também estará sempre evoluindo, reconstituindo e se transformando.

Que seu estudo seja de bastante proveito, faça uma ótima leitura!

2 A GASTRONOMIA COMO CULTURA

A história da gastronomia tem tudo a ver com a história do homem. A procura por alimentos sempre foi um fator importantíssimo para a humanidade, ocasionando guerra e disputa entre povos, que lutavam pela necessidade biológica de se alimentar, ou seja, pela sobrevivência.

Após a descoberta do fogo, passou-se a cozinhar os alimentos que antes eram consumidos crus. A princípio, os alimentos eram assados diretamente no fogo. Depois que desenvolveram os primeiros recipientes (feitos de barro), levou-se legumes e carne com água para ferver, e o homem criou a sopa, dando origem ao primeiro prato da história. Franco (2006) relata que o homem passou de caçador a *gourmet*, e assim a alimentação foi se tornando parte da cultura dos povos.

Cada região possuía seus próprios temperos e ingredientes específicos, de tal modo que os alimentos passaram a ser preparados mediante a disponibilidade de insumos de cada povo, era uma forma de suprir as necessidades biológicas do ser humano, além de agradar ao paladar regional.

FIGURA 41 – SABORES DO MUNDO



FONTE: Disponível em: <<http://gastronomiademenorca.cat/archivos/1/viaje-gastronomico-por-los-cinco-continentes>>. Acesso em: 22 jan. 2018.

Com o passar do tempo, inventaram utensílios diversos para facilitar o preparo do alimento, possibilitando diferentes formas de cocção, como grelhar, assar e fritar. Bourdieu (1988, p. 218) relata que “a cozinha pode ser compreendida como um processo de civilização, que tenta integrar os alimentos silvestres na cultura e ao modificá-los atua como mediadora entre a natureza, cultura, sociedade e universo”, ou seja, o meio ambiente nos oferece os ingredientes que depois de manipulados para o consumo se transformam em alimento. Desta forma, o alimento depois de preparado deixa de ser apenas natureza e passa a ser cultura, além de representar o espírito de um povo.

“Cada época da história modifica o que se põe no fogão e cada povo come segundo sua alma, antes talvez que segundo seu estômago” (BAZAN apud QUEIROZ, 1988, p. 128). Não comemos somente para matar a fome, comemos para suprir necessidades fisiológicas, mas também psicológicas.

O homem come também por prazer, por hábitos adquiridos, uma vez que a alimentação não é somente nutrição, sobrevivência, mas também é prazer, sabor e memória. A cozinha faz parte do imaginário das

peçoas, sendo uma construção simbólica por fazer parte dos hábitos, é também herança cultural, tornando-se difícil mudar as tradições recebidas da mãe ou da avó, pois embora ela se transforme lentamente, torna-se inseparável da cultura (CORNER; ÂNGELO, 2013, p. 2).

Muitas vezes, a cultura gastronômica das regiões é demonstrada através de eventos e festas tradicionais. Nessas manifestações culturais, a culinária, de forma especial, é reveladora de traços que vêm de épocas passadas; nota-se claramente a presença da história e geografia do local.

A cozinha é cultural, os hábitos alimentares e o gosto são transmitidos de geração a geração de maneira inconsciente, empírica, seja na escolha, na técnica de preparo ou no modo de servir os alimentos, desde a classificação, produção, colheita, conservação, preparo e consumo dos alimentos. Reproduz normas básicas, habilidades e regras culinárias que se interiorizam e refletem nas particularidades de atuação de cada grupo em sua alimentação (CORNER; ÂNGELO, 2013, p. 3).

A cultura é resultado do intercâmbio entre o homem e o meio ambiente, sendo que um modifica o outro por meio dos conhecimentos, costumes, atitudes, hábitos e tradições. Desta forma, o homem sobrevive utilizando os alimentos oferecidos pela natureza, o que tornou o ato de cozinhar uma manifestação cultural, já que cozinhando ele demonstra suas escolhas, preferências, rejeições ou aceitações e, ainda, utiliza métodos de preparo herdados de seus antepassados. Segundo Fischler (2001) apud Maciel (2001, p. 147):

A variedade de escolhas alimentares humanas procede, sem dúvida, em grande parte da variedade de sistemas culturais: se nós não consumimos tudo o que é biologicamente ingerível, é porque tudo o que é biologicamente ingerível não é culturalmente comestível.

Assim, o que se come em uma cultura, não se come em outra, por exemplo, o cachorro entre os ocidentais não é servido como alimento, mas em alguns países orientais é uma das iguarias. Os caracóis (famosos *escargots*) são pratos conceituados na França, e as formigas, aqui no Brasil, servem como alimento de algumas tribos amazônicas.

A cultura gastronômica de cada região é formada pelos ingredientes que são oferecidos pela natureza, e ainda oferecidos pelo comércio local. Ao serem cozidos, esses alimentos recebem “influência dos saberes, dos preceitos religiosos, das condições sociais, permite o acesso aos produtos básicos e a ingredientes especiais do preparo e dos condimentos que dão o odor próprio, o sabor” (CORNER; ÂNGELO, 2013, p. 5).

FIGURA 42 – EXEMPLO DE CULTURA GASTRONÔMICA (GASTRONOMIA DA BAHIA – BAIANA DO ACARAJÉ)



FONTE: Disponível em: <http://www.brasil.gov.br/cultura/2014/08/acaraje-e-elemento-central-da-cultura-afro-brasileira/acaraje.jpg/image_view_fullscreen>. Acesso em: 22 jan. 2018.

A espiritualidade e a cultura alimentar estão intimamente relacionadas, visto que a religião afeta diretamente as tradições por conter inúmeros preceitos em torno da alimentação, por exemplo, islamismo, hinduísmo, budismo, judaísmo e também o cristianismo:

Islamismo

Proíbe que os mulçumanos consumam:

- carne de porco;
- sangue;
- carnes mortas (só pode consumir a carne de um animal que foi sangrado vivo, sistema Halal);
- vinhos e demais bebidas alcoólicas;
- alimentos que não sejam Halal.

O Islamismo ainda adota alguns princípios à mesa, como:

- lavar as mãos antes e depois de ter comido;
- proferir o nome de Deus antes da refeição, e ao final agradecer;
- alimentar-se usando apenas a mão direita;
- comer sentado;
- agradecer a quem o recebeu;
- nunca começar a comer antes de uma pessoa idosa;
- não deixar a comida cair no chão, visto que seja algo sagrado;
- beber em dois ou três goles;
- não comer em utensílios de ouro ou prata;
- não comer demais.



Curiosidade: O que é o Halal? Segundo o Instituto da Cultura Árabe (2010), “o alimento permitido no Islã, de acordo com as regras de Deus escritas no Alcorão, é denominado Halal, que em árabe significa lícito, autorizado. Para que uma comida seja considerada Halal é necessário que siga determinadas regras de fabricação. No caso de carnes, as normas dizem respeito à forma de abate, lembrando que suínos e bebidas alcoólicas estão terminantemente proibidos. Islâmicos só comem frango ou carne bovina se o animal tiver sido degolado com o corpo voltado à cidade sagrada de Meca, ainda vivo e pelas mãos de um muçulmano praticante, geralmente árabe. A faca com a qual é feita a degola precisa estar superafiada para garantir a morte instantânea do animal, sem sofrimento. Antes do abate de cada bicho, o degolador pede autorização a Deus, em árabe, como forma de mostrar obediência e agradecimento pela comida e de reafirmar que não está matando o animal por crueldade ou sadismo. Peixes são considerados Halal por natureza, porque saem da água vivos. Já os suínos são considerados impuros pelo modo como se alimentam, por estarem ligados a ambientes de sujeira”.

FONTE: Icarabe. Disponível em: <<http://www.icarabe.org/geral/voce-sabe-o-que-e-alimento-halal>>.

FIGURA 43 – SÍMBOLO DO HALAL (ENCONTRADO NAS EMBALAGENS DE ALIMENTOS PERMITIDOS PARA O CONSUMO DOS MUÇULMANOS)



FONTE: Disponível em: <<http://www.halalitaly.org/media-halalitaly/item/350-la-declinazione-della-parola-halal.html>>. Acesso em: 23 jan. 2018.

Hinduísmo

- não se consome carne de vaca, pois a vaca é sagrada e abastece a todos com leite, queijo, manteiga e coalhada;
- come-se com a mão direita, a esquerda é considerada impura;
- lava-se as mãos e a boca antes das refeições;
- para alguns hindus, é uma ofensa o convidado agradecer pela comida, visto que o obrigado é considerado uma forma de pagamento.

FIGURA 44 – VACA É CONSIDERADA SAGRADA PELO HINDUÍSMO



FONTE: Disponível em: <<http://womansovetnik.com/mirovye-religii-o-vegetarianstve/>>. Acesso em: 23 jan. 2018.

Budismo

- alimentação basicamente vegetariana;
- se caracteriza por ser bastante saudável, com utilização de ingredientes nutritivos e de baixo valor calórico;
- filosofia de respeito por qualquer ser vivo, em que toda forma de vida é respeitada, inclusive a dos vegetais, por isso há a conscientização de que nada deve ser desperdiçado;
- os monges que vivem nos templos só podem se alimentar de comidas oferecidas a eles, doadas pelos fiéis.

Regras da culinária budista:

- Aplicar os cinco modos de preparo: cru, cozido, grelhado, frito e cozido ao vapor.
- Apresentar as cinco cores: vermelho, branco, verde, amarelo e preto.
- Utilizar todos os sabores: doce, azedo, salgado, amargo, picante e umami.
- Não desperdiçar os ingredientes, usar integralmente.



Umami é um dos sabores básicos, em japonês significa saboroso, esse gosto decorre do ácido glutâmico, um tipo de aminoácido presente nos alimentos. Pode ser encontrado nos seguintes alimentos: shoyu, peixes, tomates, queijos com sabor forte, aspargos, cogumelos, frutos do mar, algas etc.

Judaísmo

A **Lei de Kashrut** é quem determina as proibições alimentares, como:

- carne de porco;
- Caça de casco único, não fendido, por exemplo, camelo, coelho e lebre;
- as carnes que podem ser consumidas, por exemplo, vaca, carneiro e aves devem ser abatidas de acordo com ritual específico similar ao Halal;
- peixe sem escama;
- frutos do mar;
- carnes não devem ser servidas com complementos à base de leite, por exemplo, carne refogada na manteiga, ou carne com molho branco ou batatas gratinadas;
- utilizar ingredientes simples e baratos.

O **Shabat** trata-se do dia sagrado para os judeus, começa na noite de sexta e termina ao pôr-do-sol de sábado, nesse período os judeus não trabalham e devem consagrar a Deus e sua família. No almoço de sábado não se deve cozer qualquer alimento, portanto o alimento é preparado na véspera e é preciso mantê-lo aquecido, pois é proibido acender o fogo durante o Shabat. Assim, surgiram as preparações de cocção lenta, temos como exemplo a Dafina (espécie de cozido com grão de bico, carne em cubos, ossos com tutanos e especiarias) e os Chaminados (ovos cozidos com cascas de cebola e aquecidos durante toda a noite a uma temperatura entre 50 e 70°C).

FIGURA 45 – DAFINA E CHAMINADOS (ALMOÇO DO SHABAT)



FONTE: Disponível em: <<https://www.joyofkosher.com/recipes/dafina/>>. Acesso em: 23 jan. 2018.

Cristianismo

- “A religião cristã, embora não colocando proibições de escolha do alimento, aplica algumas limitações pelas quais o crente pode expiar os seus pecados” (FRANZONI, 2016, p. 22).
- Durante o período chamado pela religião católica de Quaresma e também durante a Semana Santa, alguns cristãos restringem o consumo de carne vermelha e alguns outros alimentos.
- O maior valor simbólico do alimento perante o catolicismo é a Eucaristia, eles reconhecem nesta prática o próprio Jesus e, através dela, a possibilidade de vida eterna. “A Eucaristia é, portanto, uma garantia de imortalidade, e sacramento da comunhão com Cristo” (FRANZONI, 2016, p. 21).

FIGURA 46 – EUCHARISTIA



FONTE: Disponível em: <<http://nsaparecidajsp.com.br/liturgiadiaria/solenidade-de-corpus-christi>>. Acesso em: 23 jan. 2018.



“É comum todas as religiões considerarem a comida como um dom de Deus e não como o resultado do trabalho do homem. O ato de comer não emerge, então, como um gesto qualquer, mas sim, assume um valor profundo, é um ritual simbólico real que contribui para a identificação pessoal, individual e social. A comida e a alimentação são símbolos de identidade e tornam-se assim elementos de reconhecimento cultural” (FRANZONI, 2016, p. 22).

Conforme afirma Franzoni (2016), podemos perceber que a cultura alimentar também remete à religião, e faz isso por meio de rituais que desde sempre formam a base de qualquer crença religiosa. Em qualquer que seja a religião, o ato de comer tem grande valor simbólico.

Das culinárias discutidas aqui, a islâmica tem as regras mais óbvias e amplas sobre o que não se pode comer. Algumas dessas normas são firmes e duradouras, notadamente a restrição à carne de porco. Outras, como a atitude em relação ao vinho, têm sido mais maleáveis em diferentes épocas. As limitações judaicas sobre o que é aceitável são tradicionalmente ainda mais restritivas. Obviamente, nenhuma dessas proibições implica uma depreciação do prazer de comer (FREEDMAN, 2009, p. 11).

Podemos observar claramente que mesmo sob o domínio da religião, a alimentação não deixou de desempenhar seu significativo papel, ela representa uma maneira importante de formação da identidade, assim como de comunicação cultural e também simbólica.

Desta maneira, percebe-se que a cultura seleciona os alimentos definindo o paladar, “é verdade de fato, que o conjunto de todas as práticas relacionadas com a alimentação está profundamente ligado à identidade de cada pessoa” (FRANZONI, 2016, p. 22).

A gastronomia é uma fonte de conhecimento da cultura de um povo, já que a comida é um elemento construído socialmente, envolvendo fatores econômicos, históricos, culturais, religiosos, climáticos, territoriais e sociais. A verdade é que o homem nasce predisposto a comer de tudo, mas é o contexto cultural em que se vive que o direciona a fazer suas escolhas e acaba definindo os seus gostos.

O alimento, muitas vezes, só desperta a vontade de ser ingerido pela forma em que é apresentado, mas a memória gustativa, principalmente aquela que veio da infância, é a que predomina e define o gosto.

A gastronomia e suas preparações são sensitivas ao olfato, tornando os aromas marcantes e inesquecíveis, assim vão definindo o gosto, que de acordo com Montanari (2008), é um produto cultural, resultado de uma realidade coletiva, em que as preferências se destacam não pelo simples sabor, mas sim baseadas em uma complexa construção histórica.

Assim sendo, o gosto é próprio de cada cultura, enquanto os sabores estão gravados na memória e resultam da cultura, da história e geografia de cada povo. As formas de preparo e de consumo das comidas fazem parte de um sistema de relações sociais. Os sabores são apropriados em maior ou menor escala pelas diversas culturas na elaboração dos pratos, havendo entre as culturas ocidental e oriental, grandes diferenças. Por ser movido por estímulos sensoriais, visuais, olfativos, gustativos e afetivos, o gosto tem um sentido cultural, pois os sabores aprendidos são próprios, por pertencimento (CORNER; ÂNGELO, 2013, p. 6).

Podemos identificar claramente as cozinhas regionais por meio de ingredientes específicos de cada região, por exemplo, regiões do Brasil: a ervamate/chimarrão e churrasco, região Sul; o dendê, que é leite de coco e coentro, remete à região Nordeste; tucupi, alfavaca e chicória, região Norte; pequi,

guariroba e buriti, região Centro-Oeste; quiabo, torresmo, derivados do leite e café à região Sudeste, e isso pode ser observado em outros países, por exemplo, *shoyu*, gengibre e algas no Japão; *mozzarella*, tomate e manjerição na Itália; chucrute, salsicha e mostarda na Alemanha etc.

A gastronomia de cada região pode ser identificada através do aroma dos ingredientes e dos temperos. Tanto o aroma quanto o sabor deixam de ser meras reações instintivas do ser humano e recebem um sentido cultural, isso porque a forma como cada alimento é preparado revela um conjunto de conhecimentos próprio de cada cultura.

FIGURA 47 – BANDEIRAS COM SABORES DOS PAÍSES



FONTE: Disponível em: <<http://intercambistas.com/2015/12/08/bandeiras-nacionais-feitas-de-comida/>>. Acesso em: 24 jan. 2018.

A cultura gastronômica é transmitida de geração a geração, sendo que muitos procedimentos culinários não possuem registros escritos, mas se mantêm vivos na memória e nos hábitos cotidianos. “Os hábitos alimentares de cada indivíduo são aprendidos muito cedo, geralmente através dos adultos pertencentes ao mesmo contexto familiar e social” (FRANZONI, 2016, p. 5).

A comida envolve emoção, trabalha com a memória e com sentimentos. As expressões “comida da mãe” ou “comida caseira” ilustram bem este caso, evocando infância, aconchego, segurança, ausência de sofisticação ou de exotismo. Ambas remetem ao “familiar”, ao próximo, ao frugal. Porém, se o “toque caseiro” é o toque mais íntimo em oposição ao “toque profissional”, em série, não pessoal. O toque “da mãe” é uma assinatura, que implica tanto no que é feito, como na forma pela qual é feito, que marca a comida com lembranças pessoais (MACIEL, 2001, p. 151).

A antropologia, ciência que estuda o homem e sua evolução, tem grande interesse na história da alimentação e em tudo que diz respeito a ela, pois a forma de se alimentar está intimamente ligada à identidade cultural de cada povo.

Diante de todo contexto, podemos perceber que a cozinha e a gastronomia são demonstrações da sociedade que não devem se resumir apenas a comidas e alimentos habituais. De fato, a cozinha e a gastronomia, são formadas por um conjunto de elementos (econômicos, históricos, culturais, religiosos, climáticos, territoriais e sociais), que foram incorporados durante todo o percurso da história, isso aconteceu e acontece em todos os povos e regiões. Como a história é constante e mutável, a gastronomia segue essa mesma linha e estará sempre evoluindo, reconstituindo e se transformando.

LEITURA COMPLEMENTAR

CONHEÇA O INSTITUTO ATÁ – GASTRONOMIA É CULTURA

Por Alex Atala

MANIFESTO - A relação do homem com o alimento precisa ser revista. Precisamos aproximar o saber do comer, o comer do cozinhar, o cozinhar do produzir, o produzir da natureza; agir em toda a cadeia de valor, com o propósito de fortalecer os territórios a partir de sua biodiversidade, agrodiversidade e sociodiversidade, para garantir alimento bom para todos e para o ambiente.

CARTA - Foi no aprendizado do ofício de cozinheiro que entendi que precisava entender melhor a minha relação com a panela, com o fogo, com a minha praça e com a cozinha.

No meu processo evolutivo, percebi que o fundamento daquela relação começava com o ingrediente e que não dava para entender o ingrediente sem entender o seu entorno, a natureza. Sem esquecer que a natureza tem entre seus componentes um elemento que muitas vezes é deixado de lado: o homem.

Foi quando entendi isto que a minha relação com a natureza e a minha relação com as panelas começou a se aprofundar e transcender o limite da cozinha. Com o uso da cultura do Brasil, dos sabores da minha infância e vivendo o espírito de viajante que herdei de minha família, comecei a compor o meu receituário. Curioso, inquieto e interessado por cada detalhe, realizei que a cozinha é o principal elo entre a natureza e a cultura e que criatividade sem utilidade não faz sentido.

Agora, profissional maduro, reconhecido e com um nome muito maior que a minha pessoa, entendi que precisava de ajuda e que era fundamental a participação de outros saberes, de outras *expertises*, de outras disciplinas para colocar em prática todo o potencial da oportunidade que estava à minha frente.

Foi assim que resolvi criar um instituto para estruturar as cadeias e ir em busca de ingredientes, de uma cozinha que não fosse somente boa de comer, mas que fosse saudável para quem faz, para quem come e para quem produz.

Nascia assim a ideia do ATÁ. Um instituto. Uma entidade. Uma reunião de amigos que a vida vem me trazendo, cada um por um motivo, cada um de um lado, cada um com uma *expertise*: Sérgio Coimbra, Maurício Amaro, Georges Schnyder, Rubens Kato, Roberto Smeraldi, Rafael Mantesso, Beto Ricardo, Ilan Kow, Ricardo Guimarães, cada um, da sua maneira, contribui e faz deste sonho uma realidade.

Nos nossos caminhos individuais, Roberto Smeraldi criou a Amigos da Terra; Beto Ricardo, o Isa; Maurício Amaro e eu, a Retratos do Gosto; Kato e o Rafael ajudam a fermentar todas as ideias; Sérgio esbanjando talento, é um obcecado pela perfeição e detalhes e grava instantes para a eternidade; Georges, companheiro de longas batalhas dos prazeres da mesa e dos sonhos lá da Amazônia, vem junto trazer um pouco da sua experiência dos palmitos, do açaí, e da vida - especialmente do Marajó; e Ricardo Guimarães, da Thymus, como um maestro, delinea o futuro, racionalizando o passado e o presente.

Era quase natural no percurso de cada um de nós a união. Hoje, com o Instituto ATÁ já constituído, organizado e em plena atividade, somos orgulhosos dos primeiros passos.

Nossos sonhos são grandes e ambiciosos, mas serão realizados por ações muito específicas e práticas.

Retratos do Gosto - uma operação que pretende dar luz ao ingrediente com potencial gastronômico. O pequeno produtor rural vira o protagonista. E uma parte dos lucros da venda do alimento é revertida para a pesquisa ou a estruturação do ingrediente e/ou de sua região de produção.

Servir insetos - na Amazônia conheci uma variedade de formiga saúva com expressivo sabor de capim santo. Nas minhas andanças pelo mundo levei essas formigas e influenciei outros *chefs*, ou melhor, o produto influenciou outros *chefs*. Importantes restaurantes do mundo passaram a reentender ou rever a possibilidade de servir insetos. Fico feliz com esta pequena vitória, a grande vitória ainda está por vir. Entender que por trás daquele sabor existe uma cultura e fortalecer aquela cultura talvez seja a principal missão deste trabalho.

Pimenta Baniwa jiquitaia - em uma ação conjunta da OIBI (Organização Indígena da Bacia do Içana) e do Instituto Socioambiental, estamos hoje introduzindo no mercado a pimenta Baniwa jiquitaia, ou melhor, pimenta com sal produzida pelas mulheres baniwa. Além de um fascinante ingrediente para o mundo gastronômico, ela faz parte da defesa da cultura feminina do roçado, um sistema agrícola indígena do rio Negro, já tombado como patrimônio cultural do Brasil.

Carne sustentável - o companheiro Roberto Smeraldi vem desafiando um mercado potente e voraz: o da carne. É possível produzir hoje uma carne mais amiga do meio ambiente. É possível diminuir em mais de 50% as áreas de pastagem produzindo a mesma quantidade de bois no Brasil. O sonho maior é a recuperação destas áreas degradadas, quem sabe produzindo de forma integrada todos os ingredientes autóctones, gerando mais uma vez benefício real para uma região e os homens que ali vivem.

Baunilha do Cerrado - como profissional de cozinha, aprendi que a baunilha faz parte dos sabores universais, sendo apreciada por todas as culturas em todos os cantos do planeta. Surpreendi-me ao conhecer uma baunilha no Cerrado ainda em estado selvagem, não domesticada. Um dos sonhos deste instituto é a domesticação e a estruturação de um consórcio de famílias nas áreas do Cerrado, gerando complemento de receita à população carente e um produto de alta qualidade, com um DNA brasileiro, para as mesas do mundo.

Mel das abelhas nativas - a busca da regulamentação do comércio do mel das abelhas mansas é um dos projetos de maior representatividade do instituto. Um ingrediente profundamente brasileiro ainda sem legislação, logo não comercializado, este mel, além de expressivas características organolépticas - e grande potencial gastronômico -, ainda goza de propriedades medicinais. O uso deste produto pode beneficiar o universo dos *gourmets* e dos profissionais de cozinha, gerar renda para uma população carente e ampliar seus benefícios ao meio ambiente. Explico melhor: abelhas são indicadores de biomas saudáveis. A produção deste mel, consorciado à área de preservação, pode gerar renda para a proteção de regiões hoje desprotegidas. Ou seja, a produção bem estruturada pode gerar benefícios financeiros para a autopreservação de áreas que, com raras exceções, estão hoje desprotegidas.

Outras questões que estão no horizonte do ATÁ são:

O mar - as utilizações do mar podem ser, sim, um recurso esgotável. A produção de alga é uma das possibilidades apontadas para o mercado gourmet e para o complemento de renda de um importante nicho da sociedade.

A piscicultura - das nossas espécies endêmicas marinhas ou fluviais pode e deve abrir mercado para ingredientes de maior qualidade.

Novos ingredientes - o entendimento dos biomas pode propor manejo sustentável de uma série de produtos quase desconhecidos das mesas brasileiras, como a maçã do coco, esponja formada no centro da amêndoa no momento da brota do coco; o cogumelo brasileiro; as variedades de arroz e feijões especiais utilizados por todo o Brasil.

Mandioca - é a raiz fundamental da cozinha brasileira, precisa ser valorizada e explorada em toda sua potencialidade.

Oleodiversidade - o Brasil goza de uma oleodiversidade gigantesca. Temos de melhor explorar desde caroços já conhecidos como o do pequi, do abacate, da jaca e também outros menos populares, como o patauí e a infinidade de cocos e sementes abundante na floresta amazônica e no Cerrado brasileiro.

Carnes silvestres - o comércio de carnes silvestres e o manejo da fauna dentro das regulamentações vigentes pode e deve! Ser uma das missões do ATÁ.

A estruturação da cadeia, o uso racional e científico de nossos recursos naturais aponta para um melhor comer, um melhor viver, uma natureza melhor. O ATÁ está a serviço disso: quer rever a relação do homem com o alimento.

Hoje viemos tornar públicas nossas intenções e ações. Reunimos aqui pessoas próximas de nós que têm sensibilidade, conhecimento, prestígio e poder para aderir e ajudar a mobilizar a sociedade na direção das causas do ATÁ.

O manifesto ATÁ sintetiza a inspiração e o compromisso para você refletir e decidir por sua adesão.

Me coloco como instrumento destas causas, mas preciso do apoio dos amigos para que juntos possamos mudar a realidade de maneira mais efetiva e rápida.

Com certeza, teremos muito o que celebrar juntos.

FONTE: Instituto ATÁ. Disponível em: <<http://www.institutoata.org.br/pt-br/carta.php>>. Acesso em: 24 jan. 2018.

RESUMO DO TÓPICO 3

Neste tópico, você aprendeu que:

- A história da gastronomia tem tudo a ver com a história do homem. A procura por alimentos sempre foi um fator importantíssimo para a humanidade, ocasionando guerra e disputa entre povos.
- Após a descoberta do fogo, passou-se a cozinhar os alimentos que antes eram consumidos crus.
- Cada região possuía seus próprios temperos e ingredientes, logo, cada povo preparava sua comida mediante a disponibilidade de insumos.
- O meio ambiente nos oferece os ingredientes que depois de manipulados para o consumo se transformam em alimento. Desta forma, o alimento depois de preparado deixa de ser apenas natureza e passa a ser cultura, além de representar o espírito de um povo.
- As culturas gastronômicas das regiões são demonstradas através de eventos e festas tradicionais. Nessas manifestações culturais, a culinária, de forma especial, é reveladora de traços que vêm de épocas passadas, nota-se claramente a presença da história e geografia do local.
- A cultura é resultado do intercâmbio entre o homem e o meio ambiente, sendo que um modifica o outro por meio dos conhecimentos, dos costumes, das atitudes, dos hábitos e das tradições.
- A espiritualidade e a cultura alimentar estão intimamente relacionadas, visto que a religião afeta diretamente as tradições por conter inúmeros preceitos em torno da alimentação, por exemplo, islamismo, hinduísmo, budismo, judaísmo e também o cristianismo.
- A gastronomia é uma fonte de conhecimento da cultura de um povo, já que a comida é um elemento construído socialmente, envolvendo fatores econômicos, históricos, culturais, religiosos, climáticos, territoriais e sociais.
- A gastronomia e suas preparações são sensitivas ao olfato, tornando os aromas marcantes e inesquecíveis. Assim, vai se definindo o gosto, que de acordo com Montanari (2008), é um produto cultural, resultado de uma realidade coletiva em que as preferências se destacam não pelo simples sabor, mas sim baseadas em uma complexa construção histórica.

- “O gosto é próprio de cada cultura, enquanto os sabores estão gravados na memória e resultam da cultura, da história e geografia de cada povo” (CORNER; ÂNGELO, 2013, p. 6).
- Podemos identificar claramente as cozinhas regionais por meio de ingredientes específicos de cada região, por exemplo, as regiões do Brasil, região Sul; região Nordeste; região Norte; região Centro-Oeste; região Sudeste.
- A gastronomia de cada região pode ser identificada através do aroma dos ingredientes e dos temperos.
- “Os hábitos alimentares de cada indivíduo são aprendidos muito cedo, geralmente através dos adultos pertencentes ao mesmo contexto familiar e social” (FRANZONI, 2016, p. 5).
- A cozinha e a gastronomia são formadas por um conjunto de elementos, que foram incorporados durante todo o percurso da história.



- 1 Como você pôde observar com o estudo do Tópico 3, as culturas gastronômicas das regiões são demonstradas através de eventos e festas tradicionais. Nessas manifestações culturais, a culinária, de forma especial, é reveladora de traços que vêm de épocas passadas, nota-se claramente a presença da história e geografia do local. Diante dessa afirmativa, faça uma análise das manifestações culturais da sua região e descreva uma ou duas delas, abordando preparações culinárias que são servidas nesses eventos.

- 2 A espiritualidade e a cultura alimentar estão intimamente relacionadas, visto que a religião afeta diretamente as tradições por conter inúmeros preceitos em torno da alimentação. Com relação aos preceitos de algumas religiões mediante a alimentação, relacione as colunas a seguir:
 - () Proíbe o consumo de carne de porco, sangue, carnes mortas (só pode consumir a carne de um animal que foi sangrado vivo), vinhos e demais bebidas alcoólicas.
 - () Não se consome carne de vaca, pois a vaca para todo hindu é sagrada e abastece a todos com leite, queijo, manteiga e coalhada; come-se com a mão direita, a esquerda é considerada impura; lava-se as mãos e a boca antes das refeições; consideram uma ofensa o convidado agradecer pela comida.
 - () Alimentação basicamente vegetariana; se caracteriza por ser bastante saudável, com utilização de ingredientes nutritivos e de baixo valor calórico; filosofia de respeito por qualquer ser vivo; toda forma de vida deve ser respeitada, inclusive a dos vegetais, por isso há a conscientização de que nada deve ser desperdiçado.
 - () Proíbe a carne de porco, caça de casco único, não fendido, por exemplo, camelo, coelho e lebre, as carnes que podem ser consumidas - vaca, carneiro e aves - devem ser abatidas de acordo com ritual específico, peixe sem escama, frutos do mar. Carnes não devem ser servidas com complementos à base de leite, como carne refogada na manteiga, ou carne com molho bechamel ou batatas gratinadas.

- a) () Budismo.
- b) () Hinduísmo.
- c) () Judaísmo.
- d) () Islamismo.

GASTRONOMIA: O PROFISSIONAL, OS MOVIMENTOS E TENDÊNCIAS E HISTÓRIA NO BRASIL

OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

A partir desta unidade, você será capaz de:

- conhecer sobre a profissão e a formação do gastrônomo no Brasil;
- identificar os cargos que um gastrônomo pode assumir, tanto na brigada de cozinha como de salão;
- reconhecer os movimentos e as tendências da gastronomia em todo o mundo;
- adquirir conhecimento sobre a história da gastronomia brasileira;
- conhecer a diversidade regional da gastronomia no Brasil.

PLANO DE ESTUDOS

Esta unidade está dividida em três tópicos. No decorrer da unidade você encontrará autoatividades com o objetivo de reforçar o conteúdo apresentado.

TÓPICO 1 – FORMAÇÃO E FUNÇÃO DO GASTRÔNOMO

TÓPICO 2 – MOVIMENTOS E TENDÊNCIAS DA GASTRONOMIA

TÓPICO 3 – HISTÓRIA DA GASTRONOMIA NO BRASIL

FORMAÇÃO E FUNÇÕES DO GASTRÔNOMO

1 INTRODUÇÃO

Caro acadêmico, o Tópico 1 dessa última unidade traz um assunto bem importante, vamos abordar a formação em gastronomia no Brasil e os papéis que um gastrônomo pode assumir.

O interesse pela gastronomia no Brasil vem crescendo gradativamente, desde a abertura do primeiro curso superior destinado a essa área, mas é uma área que ainda está em construção no país, seja enquanto ciência, assim como a própria profissão.

O que precisamos é que os cozinheiros reconheçam o verdadeiro espírito da gastronomia e entendam que os profissionais dessa área precisam superar a imagem que criaram para os *chefs* de cozinha e vivenciar passo a passo as reais condições de trabalho dentro e fora de uma cozinha.

Exibiremos uma breve história sobre os restaurantes, apresentando as classificações e tipos de restaurantes.

Ainda mostraremos as brigadas de salão e de cozinha, demonstrando cada cargo, sua especificação e as funções que devem exercer.

Desejamos a você uma ótima leitura!

2 A PROFISSÃO DE GASTRÔNOMO NO BRASIL

Aumenta a cada dia a procura de brasileiros em busca de cursos superiores de Gastronomia, diante dessa demanda expandiu-se a quantidade de Instituições de Ensino Superior que oferecem o curso de Gastronomia em todo o território nacional. Conforme informações do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP), existiam somente dois cursos de graduação em Gastronomia em funcionamento no Brasil no ano de 2001. Após dez anos, esse número chegou a 99 (INEP, 2012). Em 2015 esse número chegou a 146, entre presenciais e à distância (INEP, 2015).

Embora o reconhecimento da Gastronomia como saber prático repouse sobre a forma de seleção e preparo dos alimentos, não há dúvidas de que ela seja mais que isso. [...] para os que entendem a Gastronomia para além de um saber estritamente prático, não é difícil perceber que se trata de uma área interdisciplinar de estudos sobre a alimentação humana que apresenta, em detrimento dos métodos e técnicas das demais ciências, uma maneira particular de apreendê-la (ROCHA, 2015, p. 7).

Os cursos superiores de gastronomia devem, além de ensinar a forma prática de se executar preparações culinárias, aprofundar em técnicas e incentivar a busca do conhecimento teórico, tecnológico e científico.

Na produção do conhecimento, as técnicas culinárias e gastronômicas podem contribuir para o entendimento das diferentes cozinhas e analisar os saberes culinários relacionados a cada uma delas, investigar novos ingredientes e desenvolver técnicas específicas de prepará-los e aplicar saberes tecnológicos a fim de ampliar o aproveitamento dos alimentos considerando os recursos disponíveis em cada lugar. O aproveitamento gastronômico dos recursos locais requer certamente, de um lado, a mobilização de saberes técnicos e científicos no estudo dos alimentos para identificar suas características sensoriais e avaliar a melhor maneira de apresentá-los para o consumo (ROCHA, 2015, p. 8).

Encontra-se em edificação a gastronomia no Brasil, tanto como ciência, e também como profissão. A gastronomia se difere de ramos como: história, geografia, biologia e diversas áreas disciplinares que aportaram no país por meio de pesquisadores e professores estrangeiros. A gastronomia surgiu como curso superior basicamente sem referências acadêmicas vindas de outros países. Isso porque, muitas das vezes, a gastronomia como curso superior é tratada como uma mera observação e não como regra.

Se entende o porquê de a Gastronomia estar relacionada, em geral, aos estudos mais amplos sobre a alimentação em áreas afins como a Antropologia, a História, a Nutrição, a Ciência dos Alimentos e assim por diante. Outra questão é que a gastronomia, e certamente não apenas a brasileira, sempre esteve espelhada na figura dos chefes de cozinha. Obviamente que isso não é um problema, mas explica a orientação da formação profissional dos gastrônomos pelo domínio da técnica em detrimento da produção acadêmica, rotina oposta às demais ciências. Não por acaso, na gastronomia, os personagens são reconhecidos mais pela técnica que pela teoria (ROCHA, 2015, p. 4).

A realidade é que os profissionais da gastronomia precisam superar a imagem que criaram para os *chefs* de cozinha e vivenciar passo a passo as reais condições de trabalho dentro e fora de uma cozinha, identificando as deficiências e os prazeres dessa profissão.

FIGURA 48 – TODO MUNDO QUER SER CHEF



FONTE: Disponível em: <<https://epoca.globo.com/vida/vida-util/gastronomia-e-estilo/noticia/2014/11/todo-mundo-quer-ser-bchefb.html>>. Acesso em: 1 mar. 2018.

“Com relação às habilidades interpessoais, destaca-se a necessidade da formação, tratar de algumas competências relevantes: a capacidade de atuar em grupo, liderar, compartilhar conhecimentos e agir de maneira responsável no espaço de trabalho” (ROCHA, 2015, p.16).

3 OS RESTAURANTES

Restaurante é todo estabelecimento destinado à produção e venda de alimentos, inclui-se então bares, casas de chá, lanchonetes, pizzarias etc.

Diante da história, os restaurantes evoluíram de acordo com as transformações econômicas pelas quais passaram os países europeus.

De uma sociedade agrícola, em que as refeições eram feitas no seio da família, já que o trabalho era próximo à moradia, passando pelo período mercantilista, com acesso a novos produtos, sabores e cores e posteriormente, pela Revolução Industrial, quando as pessoas tinham de ir atrás do trabalho, ficando longe de suas residências, surgiu a necessidade de estabelecimentos que fornecessem alimentação. Daí surgiram as “casas de pasto”, que, posteriormente, com o domínio da gastronomia francesa pelo mundo, ditando normas e sabores, levou o termo “restaurante” a se popularizar (ELEUTÉRIO, 2015, p. 52).

Desde a criação dos primeiros restaurantes, esses estabelecimentos deixaram de atender apenas à necessidade fisiológica de saciar a fome e passaram a atender “desejos de conforto, requinte, status, sofisticação e também boa alimentação” (ELEUTÉRIO, 2015, p. 52). Esse processo de adaptação foi necessário e se deu ao longo do tempo, em conjunto com a evolução dos hábitos sociais.

Conforme descreve Eleutério (2015), os restaurantes são classificados pela forma com que atendem, o espaço que ocupam, a composição jurídica, o processo de produção. Observe os tipos de classificação no Quadro 1.

QUADRO 5 – TIPOS DE CLASSIFICAÇÃO DE RESTAURANTES

Tipicidade da cozinha	Nacionalidade	Tipo de cozinha que serve pratos de uma nacionalidade específica, como brasileira, francesa, alemã, italiana etc.
	Internacional	Tipo de cozinha onde são apresentados pratos clássicos de diversas nacionalidades.
	Regionalismo	Tipo de cozinha em que se serve comida regional, como mineira, a gaúcha, a baiana, etc.
	Tipo de alimento	Tipo de cozinha especializada em determinados tipos de alimentos, como pizzas, frutos do mar, pastéis etc.
Tipo de serviço	Tradicional	
	Autosserviço (o próprio cliente se serve).	
Tamanho do restaurante	Grande	
	Médio	
	Pequeno	
Tipo de exploração	Cadeia	
	Individual	
	Misto	
Tipo de cardápio	<i>À la carte</i>	Uma listagem, na qual a pessoa escolhe o que quer comer.
	Bufê	Uma grande mesa ou balcão em que a pessoa se serve ou é servida dos alimentos que mais lhe apeteçam.

FONTE: Adaptado de Eleutério (2015, p. 53)

Independentemente de qual seja a classificação do restaurante, ele sempre seguirá as seguintes funções: aquisição e estocagem de insumos, produção dos alimentos e comercialização dos produtos. Nos estabelecimentos menores e mais simples, que atendem um número menor de pessoas, essa organização será bem mais simples do que em um restaurante de grande porte, por exemplo, uma churrascaria que sirva churrasco em rodízio (espeto corrido) ou grandes restaurantes internacionais situados em hotéis.

Vejam os a seguir, alguns tipos de restaurante apresentados por Eleutério (2015, p. 54-56):

- **Restaurante tradicional:** possui cardápio com bastante variedade, com base em preparações tradicionais e de fácil aceitação. Normalmente sem muito luxo e atende todos os tipos de pessoas.
- **Restaurante internacional:** uma versão clássica de restaurantes, tanto o ambiente quanto equipamentos e utensílios são de bom nível qualitativo e visual. Servem pratos da cozinha internacional de forma elegante.
- **Restaurante típico:** pode ser do mais simples ao mais requintado, caracteriza-se pela decoração e pelos pratos servidos. Pode servir comidas típicas de uma região, de um país ou de um gênero específico.
- **Restaurante de especialidade:** restaurante que se especializa em algum tipo de produto, como frutos do mar, cozinha vegetariana, panquecas etc.
- **Restaurante gastronômico:** oferece pratos sofisticados da alta cozinha, apresentados no formato de menu degustação (o cliente degusta uma variedade de preparações que são servidas em pequenas porções), costumam fazer harmonização entre comida e bebida.
- **Restaurante comercial:** restaurante simples, mas de bom gosto, cardápio composto por pratos rápidos e de baixo custo, bem acessível aos clientes. Normalmente o horário de funcionamento acompanha o horário comercial.
- **Restaurante de autoestrada:** serviço simples e rápido, localizados em beira de rodovias, esses restaurantes são bastante procurados por motoristas que estão em viagens e precisam parar para comer.
- **Restaurante empresarial:** restaurantes montados dentro de empresas para servir aos funcionários.

A tendência hoje em dia é a empresa manter somente um tipo de restaurante, com muitas opções de pratos, adotando o método *self-service*, com as mais variadas formas de serviços e preparações. Desta forma o restaurante consegue atender desde o funcionário mais simples até a diretoria e visitantes da empresa (ELEUTÉRIO, 2015, p. 54).

- **Churrascaria:** restaurante especializado em churrasco, do mais simples ao mais elaborado. Existem três tipos: *à la carte*, rodízio ou espeto corrido e *self-service*.
- **Pizzaria:** restaurantes especializados em pizzas, mas ainda podem oferecer outros pratos, como massas, saladas e carnes. Também podem ser simples ou sofisticadas. Algumas pizzarias optam pela versão rodízio.
- **Cantina Italiana:** é um restaurante típico italiano, normalmente de porte médio, com decorações estilo italiano. Servem pratos e bebidas de origem italiana.
- **Brasserie:** de origem europeia, tem grande presença em regiões francesas, local de ambiente descontraído onde encontra-se bebidas alcoólicas, além de petiscos e porções.
- **Coffee shop:** estabelecimento dedicado ao serviço de cafés, chás e lanches.
- **Fusion food:** restaurante que serve preparações que mesclam elementos de várias culturas, “não se caracteriza como restaurante típico, por não ser de regiões nem de países específicos, mas sim por utilizar alguns elementos de determinada região com maior intensidade” (ELEUTÉRIO, 2015, p. 55).

- **Lanchonete:** estabelecimento especializado em lanches e preparações rápidas, além de bebidas. Opção para quem deseja comer ligeiramente e gastar pouco.
- **Casa de chá:** ambiente especializado em chá e cafés, servem salgados, doces, bolos, tortas, pães e lanches e ainda variados itens, como bolos, tortas e até mesmo pratos rápidos, massas e drinques.
- **Bufê ou Buffet:** Empresa especializada em banquetes e coquetéis para servir festas e eventos.

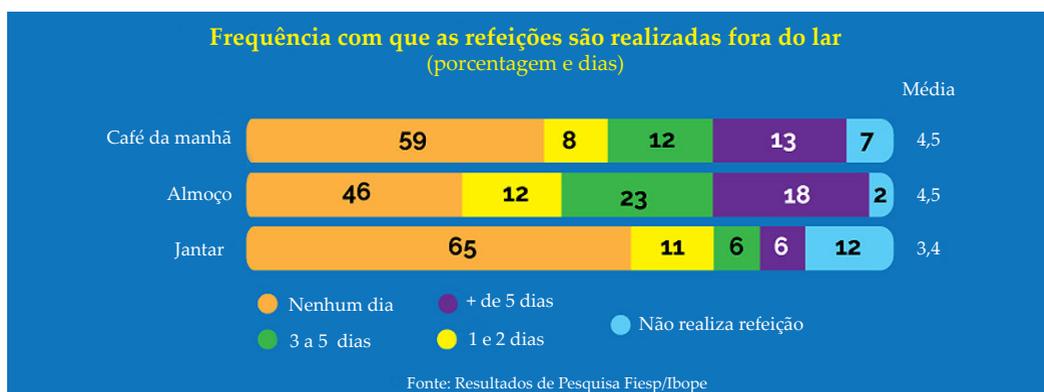


Qual é o horário que o brasileiro mais sai para comer?

O momento da refeição, para muitas pessoas, é um dos mais sagrados, pois é quando a família se reúne e discute sobre as novidades do cotidiano. Hoje, porém, vem sendo difícil reunir a família, seja pela nova estrutura familiar, ou por causa da rotina do trabalho. Nesse cenário, quem vem ganhando cada vez mais espaço é o mercado da alimentação fora do lar.

A refeição que foi apontada como sendo a mais consumida fora do lar, foi o almoço (53%). Ele é considerado pela maioria das pessoas como a principal refeição do dia, é nele em que são procurados alimentos mais substanciosos e caseiros. Os perfis desses consumidores são representados principalmente pelos trabalhadores, que devido às atividades do ofício, necessitam se alimentar fora de casa. O jantar (23%), por outro lado, foi apontado como a refeição de menor índice de consumo fora do lar. É também apontado como a refeição menos realizada pelos brasileiros (65%). Isso se deve principalmente à variedade de alimentos, podendo ser desde lanches rápidos e leves, até a mesma refeição de um almoço.

FIGURA 49 – CASA MAGALHÃES



FONTE: Disponível em: <<https://www.casamagalhaes.com.br/blog/tendencias-de-mercado/consumidor-brasileiro-de-food-services/>>. Acesso em: 2 mar. 2018.

4 PROFISSIONAIS DOS RESTAURANTES

Caro acadêmico, todos nós sabemos que uma das partes fundamentais para o funcionamento de um restaurante é a mão de obra da equipe de colaboradores, não é mesmo?

Todo restaurante necessita de uma equipe tanto para produção como para o atendimento do estabelecimento. No ramo da gastronomia essas equipes são denominadas brigadas, portanto existe a Brigada de Cozinha e a Brigada de Salão.

Em seguida, destacaremos as funções de cada membro das brigadas de salão (Quadro 6) e de cozinha (Quadro 7), além das atividades que executam.

QUADRO 6 – BRIGADA DE SALÃO

Cargo	Especificação	Funções
<p><i>Maître</i> (executivo ou <i>d'hotel</i>)</p>	<p>Necessita ter boa educação, boas maneiras e cortesia, esse profissional deve manter a harmonia e o bem-estar no local de trabalho</p>	<ul style="list-style-type: none"> • supervisiona e controla o trabalho; • participa da elaboração do cardápio; • determina horário de trabalho e folga da equipe de salão; • educa profissionalmente o seu pessoal; • recebe e dá boas-vindas aos clientes; • está sempre atento ao ambiente e ao cliente; • auxilia, quando possível, em atividades da execução do serviço. • sempre disposto a atender reclamações do cliente; • dá ordens de forma discreta; • deve despedir-se dos clientes; • deve ter um bom <i>feeling</i> para exercer a função.
<p><i>Sommelier</i></p>	<p>Profissional especializado em vinhos (ou outra bebida). Deve gostar do que faz, exercendo a função com excelência.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • orientar o restaurante sobre o quanto comprar de bebida; • conhecer os cuidados e a forma adequada de armazenamento; • sugerir a bebida aos clientes de forma a harmonizar com a refeição; • elaborar a carta de vinhos/cervejas • controlar o inventário de vinhos; • atender reclamações pertinentes.

Chefe de fila	É o “braço direito” do <i>maître</i> , o substitui quando este está ausente.	<ul style="list-style-type: none"> • dirigir, supervisionar e controlar as atividades inerentes; • cuidar da <i>mise-en-place</i> do serviço do restaurante; • atender aos clientes; • servir bebidas e alimentos, quando for o caso; • atender reclamações na ausência do <i>maître</i>; • orientar a equipe de trabalho; • zelar pelos equipamentos e utensílios, • fechar o serviço do restaurante;
Garçom	É o profissional que atende e serve os clientes.	<ul style="list-style-type: none"> • realizar o <i>mise-en-place</i>: sala, mesas, aparadores etc. • preparar o bufê, se for o caso; • atender aos pedidos dos clientes; • servir os pedidos; • executar o serviço de vinho (na ausência do <i>sommelier</i> e do <i>maître</i>) • apresentar a conta; • atender reclamações (na ausência do <i>maître</i> e do chefe de fila); • zelar pela manutenção dos equipamentos e utensílios.
Commis	É o auxiliar dos garçons	<ul style="list-style-type: none"> • auxiliar o garçom no serviço aos clientes; • auxiliar na <i>mise-en-place</i>; • antes e durante a refeição; • encaminhar as comandas; • transportar os pedidos da cozinha ao <i>guéridon</i> (mesa auxiliar); • manter o aparador em ordem.
Aprendiz	Auxiliar dos <i>commis</i> e garçons.	<ul style="list-style-type: none"> • colaborar com o trabalho executado pelo <i>commis</i>.

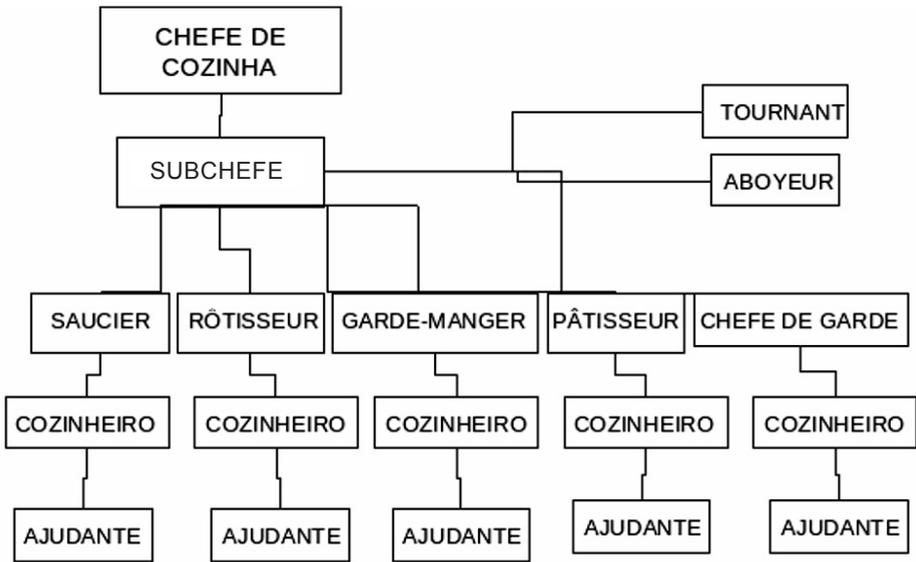
FONTE: Adaptado de Eleutério (2015, p. 56-57)

QUADRO 7 – BRIGADA DE COZINHA

Cargo	Especificação	Funções
<i>Chef de cozinha</i>	Responsável por todas as ações dentro da cozinha, determina os serviços. Deve ter bastante conhecimento, dedicação, responsabilidade e respeito com a sua equipe.	<ul style="list-style-type: none"> • organizar a cozinha; • estabelecer os cardápios/menu; • levantar custos dos alimentos; • elaborar fichas técnicas; • supervisionar a produção de alimentos; • determinar horário de trabalho e folga da equipe de cozinha. • educar profissionalmente o seu pessoal.
<i>Subchefe ou sous-chef</i>	É o “braço direito” do <i>chef</i> de cozinha, o substitui quando este está ausente.	<ul style="list-style-type: none"> • dar apoio ao chefe em todas funções e substituí-lo quando ausente; • exercer a função de instrutor junto aos auxiliares; • supervisionar o desempenho dos <i>commis</i>.
<i>Commis</i>	Aprendiz ou ajudante de cozinha.	<ul style="list-style-type: none"> • aprender ou ajudar na cozinha; • trabalhar sob supervisão do <i>sous-chef</i>.
<i>Aboyer</i>	É o profissional responsável pelos pedidos/comandas.	<ul style="list-style-type: none"> • receber as comandas; • ordenar a marcha de serviços; • despachar o pedido, fazendo uma avaliação final.
<i>Saucier</i>	Responsável pelos molhos, ensopados, braseados e guarnições. Preparações de longo tempo de cocção.	<ul style="list-style-type: none"> • exercer os trabalhos mais delicados, como molhos, carnes ensopadas, braseados, pequenas guarnições de acompanhamento.
<i>Garde-manger</i>	Responsável pelos pratos frio/cozinha fria.	<ul style="list-style-type: none"> • manter em dia as provisões de despensa, que deve estar sempre seca e com as câmaras frias controladas; • porcionar pescados, carnes e aves; • supervisionar, renovar e repor diariamente o estoque da cozinha; • preparar pratos frios, saladas, antepastos; • produzir o bufê frio.

<i>Entremetier</i>	Responsável por guarnições e acompanhamentos.	<ul style="list-style-type: none"> • preparar sopas, pratos com ovos, legumes frescos e secos; • preparar <i>hors d'oeuvre</i> (entradas) quentes, como quiches, suflês etc. • preparar massas.
<i>Rotisseur</i>	Responsável no preparo de carnes, aves, peixes e em elaborar pratos grelhados e frios.	<ul style="list-style-type: none"> • assar todos os alimentos de forno, de grelha, de espeto e os que serão fritos. • cortar batatas.
<i>Pâtissier</i>	Responsável pelos doces e confeitaria.	<ul style="list-style-type: none"> • executar todas as sobremesas, sorvetes, <i>petit fours</i> e crepes; • elaborar todos os tipos de massas para doces, como patê a choux (massa de bom), folhada etc.
<i>Poissonier</i>	Responsável pelos pescados.	<ul style="list-style-type: none"> • produzir pratos à base de pescados em geral (exceto assados e fritos), bem como os molhos de pescados.
<i>Boucher</i>	Responsável pelas carnes	<ul style="list-style-type: none"> • cuidar do açougue e das carnes; • limpar e posicionar carnes e aves.
<i>Tournant</i>	Folguista	<ul style="list-style-type: none"> • substituir cada chefe de praça quando for sua folga.
<i>Boulangier</i>	Responsável pela padaria	<ul style="list-style-type: none"> • preparar pães diversos, massas fermentadas, e demais produtos de panificação.
<i>Chef de gard</i>	Quem cuida da cozinha antes da abertura do restaurante.	<ul style="list-style-type: none"> • responsabilizar-se pela cozinha quando o restaurante ainda não está aberto ao público.
<i>Chef steward</i>	Responsável pela limpeza e organização.	<ul style="list-style-type: none"> • manter limpo todo o ambiente, incluindo materiais de cozinha, pias, bancadas, equipamentos e câmaras frias; • Solicitar materiais extras quando necessário.
<i>Plongeur</i>	Responsável pela limpeza.	<ul style="list-style-type: none"> • realizar limpeza pesada.
<p>Obs.: Dependendo do porte do restaurante, cada um dos responsáveis por setores aqui destacados ainda poderá ter em sua praça de serviço: um cozinheiro da área e um ajudante/auxiliar (se julgar necessário).</p>		

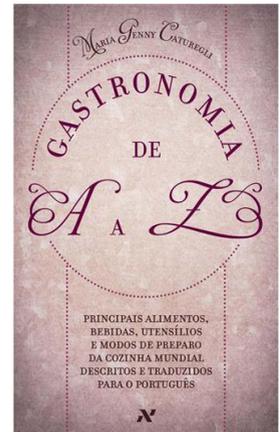
FIGURA 50 – ORGANOGRAMA COM EXEMPLO DE BRIGADA DE COZINHA EM RESTAURANTE DE GRANDE PORTE



FONTE: Disponível em: <<http://feitonafranca.blogspot.com.br/>>. Acesso em: 2 mar. 2018.



Acadêmico, caso tenha dúvida sobre algum termo da gastronomia apresentado em francês ou em outra língua, consulte a obra de Maria Genny Caturegli (2011), "Gastronomia de A a Z", nele você encontrará os principais alimentos, bebidas, utensílios e técnicas da cozinha mundial descritos e traduzidos para o português.



Um verdadeiro gastrônomo necessita conhecer todas as funções tanto da brigada de salão como da brigada de cozinha, e poderá se especializar em qualquer uma das áreas e estar apto para assumir cada uma dessas posições.

Para assumir o cargo principal de *chef* de cozinha, a exigência é bem maior, precisa ter grande conhecimento de todos os setores da cozinha e bastante experiência na área. Como já citamos no Tópico 2 da Unidade 1.

LEITURA COMPLEMENTAR

A ROTINA DE UM COZINHEIRO

By Infood, postado em 20 fev. 2018.

Entender a importância da gestão dentro da gastronomia, há muito deixou de ser preocupação somente de quem chefia uma brigada. A premissa existe em qualquer função e em qualquer ambiente. Das cozinhas mais simples até as mais equipadas. A rotina de um cozinheiro do século passado não é muito diferente da atual. O pensamento girava em torno da ideia de Henri Fayol: PLANEJAR-ORGANIZAR-LIDERAR-CONTROLAR. Juntamente com Taylor, Fayol foi precursor das abordagens clássica e científica da Administração, tão utilizadas por Escoffier na estruturação da cozinha profissional como conhecemos hoje.

Planejar

Assim que chega ao trabalho, o profissional deve verificar seus equipamentos e utensílios. É o início do pré-preparo. Sabendo que na noite anterior fora ele quem fez a limpeza de sua praça, a prioridade ao chegar é conferir se as geladeiras, bocas de fogão, forno e fritadeira estão em perfeitas condições de uso. Esta checagem pode salvar dores de cabeça na hora do movimento.

Próximo passo é confirmar a chegada dos insumos solicitados no dia anterior. De forma geral, isso acontece de maneira rotineira com hortigranjeiros e mais espaçadamente com proteínas, farináceos, grãos etc. Esses são produtos que podem ser armazenados por um período maior e por isso são pedidos com espaços maiores de tempo. Já frutas, legumes e verduras têm validades menores e consumos praticamente diários.

Nem todas as cozinhas trabalham com duas equipes. As que trabalham têm a vantagem de ter a equipe do dia recebendo, conferindo e armazenando. As que trabalham com uma única equipe, muitas vezes dependem de um funcionário para o recebimento dos insumos, ou os recebem na primeira hora de trabalho da equipe (ou seja, a poucas horas da abertura da casa). Por isso, é de suma importância que o cozinheiro entenda que quanto mais cedo o problema é detectado, mais chance terá de ser corrigido. Um pedido não foi entregue, ou está fora das condições de uso e quem recebeu não viu? Se for cedo, ainda há chance de reverter.

Organizar

Uma vez verificada a chegada dos insumos, é aconselhável cuidar das condições de armazenagem do estoque seco e congeladores. Alimentos mal armazenados no estoque podem gerar perdas e atrair vetores, como insetos e roedores. Congeladores com mal funcionamento podem arruinar meses de trabalho. A mesma coisa vale para geladeiras. Verificar a temperatura dos equipamentos e sua higiene é responsabilidade de toda a brigada.

Feito isso, a atenção se volta para o compromisso específico de cada cozinheiro e, conseqüentemente, sua praça ou estação de trabalho. Normalmente dividida por grupos de alimentos ou áreas do cardápio, cada praça possui suas especificidades de produtos, validades e organização, e não há outra forma de confirmar se a produção do dia anterior ainda está boa para o consumo, senão a experimentando. Datas de validade em etiquetas não são suficientes. Entenda, a geladeira pode ter oscilado de temperatura durante a madrugada, ou até mesmo ter faltado luz, portanto, não há como confiar somente nas datas.

Saiba que o maior instrumento de precisão de um cozinheiro é sua boca. Trabalhe seus sentidos. Você conhece aquele ingrediente como ninguém, pois trabalha com ele todos os dias. Então veja se está visualmente correto seu estado, depois sinta seu cheiro e por último seu paladar. Caso o produto tenha falhado em alguma fase, não hesite em descartar. Alimentos estragados podem levar uma pessoa ao óbito após poucas horas, em alguns casos.

Liderar

Pessoalmente, sempre fiz uma lista de pendências no fechamento da cozinha na noite anterior. Assim eu já dormia com essa lista na cabeça e mentalmente me organizava para o dia seguinte, e o tempo na profissão ensina muito sobre essa relação de produção e saída, fazendo você entender que um bom pré-preparo é aquele que não dura mais do que dois dias, pois você consegue interpretar o movimento da casa, estando cada vez mais seguro não só da sua rotina, como também da qualidade do seu trabalho, possibilitando inclusive perceber se um companheiro de equipe precisa de sua ajuda. Quando trabalhamos de maneira organizada, temos a oportunidade de ampliar a visão ao nosso redor, apoiando quem está do nosso lado, nos antecipando a possíveis problemas e exercendo uma liderança de qualidade.

Baseado no dia da semana em que está, é vital prever se a quantidade de insumos armazenada será suficiente, levando em consideração qualquer reposição emergencial. O objetivo é ter o suficiente, bem armazenado e sabendo que pode descongelar (caso o ingrediente possa).

Controlar

Com uma praça de trabalho limpa, abastecida e organizada, é hora de pensar no fluxo de trabalho, pois no momento que o restaurante abrir, aquele pequeno espaço na cozinha sob a sua responsabilidade deve ser o mais prático possível. Trabalhe somente com o essencial. Um plano de trabalho (tábua de corte polietileno), sua faca de chefe (faca multifuncional de normalmente oito polegadas) devidamente posicionada com a lâmina embaixo da tábua do lado oposto ao seu corpo, algumas colheres à mão, pinças e mais alguns utensílios que sua praça possa vir a demandar. Lembre-se de que na hora do movimento, quanto mais espaço você tiver, melhor você irá trabalhar.

Um profissional dentro de uma cozinha é medido pela sua higiene, organização, técnica e pelo seu espírito de equipe. Em geral, nesta ordem.

Essa é somente a rotina de um cozinheiro. Em paralelo, é importante entender que o estudo na gastronomia não deve parar em momento algum. Conhecer sobre mais técnicas, aprofundar-se naquilo que talvez não seja sua maior “especialidade” trará possibilidades futuras inimagináveis. Não gosta de confeitaria? Provoque-se a executar receitas de compotas com aquela fruta que está passando na gaveta da geladeira de casa... Panificação que não é sua praia? Comece criando seu levain! Não limpa um peixe desde a faculdade? Faz um esforço na sua folga e troca uma ideia no mercado do peixe. Não conhece muito de carnes? Fique amigo do açougueiro. Não há vergonha alguma em não saber algo. A busca pelo conhecimento lhe trará novos desafios, fazendo com que a rotina descrita neste texto seja sempre desafiadora. Não se esqueça de que um profissional apaixonado e com vontade de aprender é muito mais valioso do que um habilidoso, porém apático.

O tempo passará e novos horizontes se abrirão, e será justamente a soma de todos esses anos de experiência dentro de uma cozinha, quando bem aproveitada, que moldará todo um futuro profissional. Entendendo que não adianta ser o melhor cozinheiro de uma cozinha por muito tempo, pois a rotina irá consumir seus sonhos. Nunca seja o melhor da sua cozinha. Se isso acontecer mais de oito vezes, abra seu restaurante!

Passando por todas as áreas, compreendendo a prática e o valor de cada função dentro do ambiente, um cozinheiro consegue se estruturar como um profissional completo, com uma capacidade de gestão específica e abrangente ao mesmo tempo, mas, acima de tudo, saiba lidar com o outro. De forma respeitosa, gentil e profissional. Não sabemos as batalhas que os outros estão travando, nem as dificuldades que estão vivendo. Em uma cozinha, todos entram e saem pela mesma porta.

Texto: Gustavo Guterman

Gustavo Guterman é pós-graduado em Gestão em Segurança dos Alimentos pelo SENAC SP, graduado em Gastronomia no centro de formação internacional Alain Ducasse Formation, técnico em Cozinha pelo SENAC RJ. Experiência no mercado profissional, em cozinhas nacionais e internacionais, atuando como cozinheiro e chefe de cozinha em renomados estabelecimentos do segmento de alimentação e bebidas. Atualmente atua como coordenador de Gastronomia do Instituto Federal Fluminense. Professor nos cursos de Gastronomia e Hotelaria na citada instituição, exercendo consultorias e palestras na área. É também autor do blog (e página) Guterman Gastronomia, que tem por objetivo a divulgação de ideias, artigos e notícias sobre o mundo da gastronomia. Disponível em: <<https://gutermangastronomia.wordpress.com> e <<https://www.facebook.com/pg/gutermangastronomia/>>.

FONTE: Disponível em: <<http://infood.com.br/a-rotina-de-um-cozinheiro/>>. Acesso em: 1 mar. 2018.

RESUMO DO TÓPICO 1

Neste tópico, você aprendeu que:

- Aumenta a cada dia a procura de brasileiros em busca de cursos superiores de Gastronomia.
- Os cursos superiores de Gastronomia devem, além de ensinar a forma prática de se executar preparações culinárias, aprofundar em técnicas e incentivar a busca do conhecimento teórico, tecnológico e científico.
- Encontra-se em edificação a gastronomia no Brasil, tanto como ciência assim como profissão.
- A realidade é que os profissionais da gastronomia precisam superar a imagem que criaram para os *chefs* de cozinha e vivenciar passo a passo as reais condições de trabalho dentro e fora de uma cozinha, identificando as deficiências e os prazeres dessa profissão.
- Restaurante é todo estabelecimento destinado à produção e venda de alimentos, inclui-se então bares, casas de chá, lanchonetes, pizzarias etc.
- Desde a criação dos primeiros restaurantes, esses estabelecimentos deixaram de atender apenas a necessidade fisiológica de saciar a fome e passaram a atender “desejos de conforto, requinte, status, sofisticação e também boa alimentação” (ELEUTÉRIO, 2015, p. 52).
- Os restaurantes são classificados pela forma com que atendem, o espaço que ocupam, a composição jurídica, o processo de produção.
- Existem variados tipos de restaurante: restaurante tradicional; restaurante internacional; restaurante típico; restaurante de especialidade; restaurante gastronômico; restaurante comercial; restaurante de autoestrada; restaurante empresarial, churrascaria, pizzaria, cantina italiana, *brasserie*, *coffee shop*, *fusion food*, lanchonete, casa de chá etc.
- Todo restaurante necessita de uma equipe, tanto para produção como para o atendimento do estabelecimento. No ramo da gastronomia essas equipes são denominadas brigadas.
- Existe a Brigada de Cozinha e a Brigada de Salão.
- Nessas brigadas, cada cargo recebe uma função determinada.

- Um verdadeiro gastrônomo necessita conhecer todas as funções tanto da brigada de salão como da brigada de cozinha, e poderá se especializar em qualquer uma das áreas e estar apto para assumir cada uma dessas posições.
- Para assumir o cargo principal de *Chef* de Cozinha, a exigência é bem maior, precisa ter grande conhecimento de todos os setores da cozinha e bastante experiência na área.



- 1 Dê o cargo para cada uma das funções da Brigada de Cozinha listadas a seguir:
 - a) Assar todos os alimentos de forno, grelha, espeto e fritos.
 - b) Cuidar do açougue e das carnes.
 - c) Despachar o pedido, fazendo uma avaliação final.
 - d) Elaborar todos os tipos de massas para doces.
 - e) Executar todas as sobremesas e sorvetes.
 - f) Fazer molhos, carnes ensopadas e braseados.
 - g) Porcionar os pescados, carnes e aves.
 - h) Preparar entradas quentes.
 - i) Preparar as sopas.
 - j) Produzir os pescados em geral.
 - k) Produzir o bufê de frio.
 - l) Realizar a limpeza pesada.
 - m) Supervisionar, renovar e repor o estoque.

- 2 Sabendo que um restaurante é um espaço destinado à preparação e à comercialização de alimentos (ELEUTÉRIO, 2015, p. 62), faça uma análise da sua experiência pessoal e descreva como são os estabelecimentos de alimentação que você frequenta. Como eles podem ser classificados? Quais são suas particularidades e características?

MOVIMENTOS E TENDÊNCIAS DA GASTRONOMIA

1 INTRODUÇÃO

Caro acadêmico, durante todo o contexto histórico da alimentação, surgiram diversos movimentos e tendências que influenciam a nossa atual gastronomia. Nesse Tópico 2, iremos abordar alguns desses movimentos e tendências e identificar suas principais características e contribuições.

Dentre os movimentos gastronômicos destacaremos: Cozinha Medieval, a cozinha da Idade Média; Cozinha Clássica, que surgiu na França e se espalhou pelo mundo; a McDonalldização, que está diretamente ligada ao *fast-food*; a *Nouvelle Cuisine*, uma inovação da gastronomia; a *Cuisine de Terroir*, aquela que valoriza o produto regional; a Alta Gastronomia, a excelência em preparar e servir; a Cozinha de Fusão, que permite a miscigenação de produtos e cultura, e A Cozinha de Vanguarda, uma cozinha futurista.

Como tendência abordaremos o Slow Food, o Finger Food, o Comfort Food, o Organic Food, o Vegetarianismo, a Comida Saudável, a Comida de Rua, os Aplicativos EatWith e Dinner e, por último, os sabores dos Refugiados. São algumas das tendências que foram aceitas pelos povos e passaram a se multiplicar pelo mundo.

Acadêmico, esse tópico abrange um conteúdo de bastante novidade e será útil para sua trajetória como profissional da gastronomia.

Desejamos a você uma ótima leitura!

2 MOVIMENTOS DA GASTRONOMIA

Como podemos observar, com base no processo histórico, a gastronomia saiu da cozinha e passou a ser objeto de estudo, envolvendo fatores sociais, culturais, econômicos, políticos, tecnológicos, nutricionais, antropológicos.

As cozinhas passaram por diversas influências e resultaram nas cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais que conhecemos hoje.

Diante desse processo surgiram também movimentos gastronômicos que ganharam ênfase e ficaram conhecidos mundialmente, “uma importante confluência tem ocorrido a partir dos movimentos gastronômicos em escala mundial” (BALESTRO; ZANETI, 2015, p. 23). Adiante apresentaremos alguns desses movimentos.

- **Cozinha Medieval**

O movimento nomeado como Cozinha Medieval instituiu técnicas e costumes alimentares, trazidos da Idade Média de países europeus, “a cozinha Medieval tinha nos métodos que utilizavam o calor úmido, ou seja, água e/ou caldos, executados ao longo de um grande período, seu principal arsenal técnico” (FLANDRIN, 1998, p. 649).

FIGURA 51 – CAÇAS SENDO ABATIDAS NA IDADE MÉDIA



FONTE: Disponível em: <https://st-listas.20minutos.es/images/2009-08/131352/1509644_640px.jpg?1518512357>. Acesso em: 20 fev. 2018.

A Cozinha Medieval ainda é marcada pela utilização de carnes de caça e pelo uso abundante de especiarias.

Foi um momento em que a forma de se alimentar e a gastronomia se transformaram por toda a Europa, e tais modificações ajudaram a determinar os alicerces da atual cozinha europeia.

- **Cozinha Clássica**

Nasceu na França, por meio de novas técnicas e da evolução da cozinha local.

Foi nesse mesmo momento que se observou:

Maior importância do uso da manteiga e menor uso de especiarias em favor das ervas frescas, zestes de laranja e de limão, *échalotes* cebola, anchova e trufa negra. [...] Desaparece dos molhos o sabor forte e ácido do *verjus* e o vinagre é utilizado com moderação. Já não se emprega açúcar nas preparações de molhos e pratos salgados. Portanto, caem em desuso sabores característicos da cozinha medieval. A associação doce-salgado e os sabores agrídoces são considerados vulgares, com exceção das frutas e geleias que acompanham algumas aves e caça. Predomina o molho branco, rico em manteiga, ingrediente que permanecerá até os dias atuais como marca distintiva da culinária francesa (FRANCO, 2001, p. 158).



Verjus - termo francês - é um líquido ácido extraído de uvas verdes.

FIGURA 52 – MOLHO BECHAMEL OU MOLHO BRANCO



FONTE: Disponível em: <<https://gospodarzdravlja.com/besamel-sos-recept-kako-se-pravi/>>. Acesso em: 20 fev. 2018.



Os cinco molhos básicos da cozinha clássica

Você sabia que há cinco molhos básicos (ou “molhos mãe”) dos quais todos (ou quase todos) os outros molhos da cozinha francesa derivam?

Béchamel, espagnole, velouté, hollandaise e vermelho são os cinco molhos básicos ou matrizes da cozinha francesa. A partir dessas receitas básicas são originados diversos molhos secundários.

- Molho béchamel: ingrediente principal, leite integral. Espessante: Roux branco (creme espesso elaborado com farinha de trigo e manteiga cozidas). Principais temperos: cebola, cebolinha, cravo, louro, pimenta branca ou noz-moscada. Molhos secundários: molhos de queijo, molho de mostarda e molho Mornay. Utilizado com massas, legumes, ovos, peixes e aves.
- Molho espagnole: ingrediente principal, caldo de vitela ou frango assado. Espessante: Roux marrom ou brun (creme espesso elaborado com farinha de trigo e manteiga cozidas até atingir a cor marrom). Principais temperos: Mirepoix (mistura de cebola, aipo, cenoura e, por vezes, presunto ou toucinho salteado em manteiga), purê de tomate, bouquet garni com louro, tomilho e salsinha.
- Molhos secundários: Demi-Glace, molho Bretonne, molho Charcutiere, Bordelaise, molho Diable, molho Robert, molho Perigueux, molho Poivrade, molho Chasseur e molho Madeira. Utilizado comumente servido com carne assada, principalmente bovina, vitela, cordeiro ou pato.
- Molho velouté: ingrediente principal, caldo de vitela, frango ou peixe. Espessante: Roux blond (creme espesso elaborado com farinha de trigo e manteiga cozidas até atingir a cor dourada) ou liaison (espessante elaborado com gema de ovo e creme de leite). Principais temperos: tomate vermelho, suco de laranja, suco de limão e salsinha. Molhos secundários: molho de vinho branco, molho Supreme, molho Allemande, molho Paulette, molho Aurore, Bercy, molho Normandy. Utilizado com pratos mais leves, como legumes, peixes, massas e aves.
- Molho holandaise: ingrediente principal, gema de ovos e manteiga (molho clássico usa manteiga clarificada). Espessante: emulsificação. Principais temperos: pimenta, pimenta caiena, limão e vinagre de vinho branco. Molhos secundários: Beurre Blanc, Maitaise, Mousseline, Foyot, Choron e Béarnaise. Utilizado com ovos, peixe, carne bovina, aves, legumes, especialmente aspargos.
- Molho vermelho: ingrediente principal, tomate. Espessante: Roux blond ou redução. Principais temperos: pimenta, alho, caldo de carne, caldo de porco, Mirepoix (mistura de cebola, aipo, cenoura e, por vezes, presunto ou toucinho salteado em manteiga). Muitas vezes é adicionado um ingrediente adocicado para reduzir a acidez, como açúcar ou cenoura. Molhos secundários: Puttanesca, Crioulo, Bolonhesa, Sofrito (molho de tomate espanhol elaborado com tomate, cebola, alho, pimenta verde e azeite salteados), tomatada (molho de tomate português com cebola, alho, pimenta vermelha, vinho tinto, vinagre vermelho e louro) etc. Utilizado com massas, legumes, peixe, carne bovina, aves, polenta, pão etc.

FONTE: Cozinha Técnica. Disponível em: <<https://cozinhatecnica.com/2014/11/os-cinco-molhos-basicos/>>. Acesso em: 21 fev. 2018.

• **McDonaldização**

Movimento que surgiu após a Segunda Guerra Mundial e em conjunto com a internacionalização que facilitou o câmbio cultural, gastronômico, político e econômico entre os diversos países.

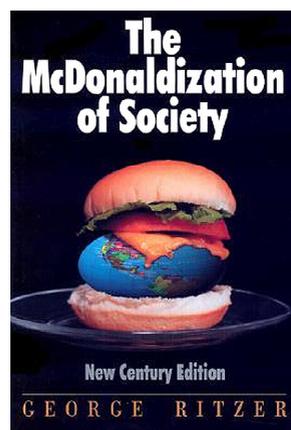
A McDonaldização trouxe os alimentos prontos congelados, os lanches rápidos (salgadinhos, pastéis, sanduíches), supriu a necessidade atual de rapidez e responde à demanda de relações impessoais decorrentes da cultura urbana e de seu ritmo, simplificou processos culinários, atendimento e a forma de servir.

O destaque nos *fast-foods* é o tamanho e a quantidade dos produtos vendidos, quase nunca a qualidade. Comumente encontra-se adjetivos como *big* e *super* à terminologia dos produtos oferecidos.

Franco (2001, p. 237) afirma que “a irracionalidade dos hábitos alimentares, decorrente de tais fatos e do triunfo do *fast-food*, tenderá a transformar o comer em ato solitário”.



O termo McDonaldização foi criado pelo sociólogo George Ritzer em seu livro *The McDonaldization of Society*, que em português quer dizer a McDonaldização da Sociedade.



• Nouvelle Cuisine

Em português quer dizer "Nova cozinha francesa", surgia assim uma nova maneira de cozinhar e apresentar as preparações da cozinha francesa. Ao contrário da cozinha clássica, a *nouvelle cuisine* tem como característica a leveza, delicadeza dos pratos e cuidados com apresentação, “ela tem como princípios básicos o envolvimento de sentidos, o estímulo do uso mútuo de percepções para gerar uma leitura mais complexa dos alimentos” (VON NOBLE, 2009, p. 63).

A *nouvelle cuisine*, com ênfase nos pratos à base de ingredientes com sabores inerentes, abriu caminho para um grande influxo de técnicas, processos culinários e padrões estéticos japoneses na gastronomia ocidental. Na verdade, a própria *nouvelle cuisine* é fruto de tal influência (FRANCO, 2001, p. 138).

Esse movimento veio trazendo uma nova tendência destacando as seguintes características:

1ª) oposição às complicações desnecessárias; 2ª) redução dos tempos de cocção e redescoberta da utilização do vapor; 3ª) prática do que Bocuse denomina *cuisine du marché*, ou seja, utilização dos ingredientes mais frescos que o mercado oferece a cada dia; 4ª) rejeição de *menus* extensos nos quais figuram pratos preparados com antecedência em favor de *menus* pequenos, compostos em função dos ingredientes disponíveis no mercado a cada dia; 5ª) supressão de marinadas fortes para carne e caça; 6ª) desaprovação dos molhos "pesados", inclusive dos molhos à base de *roux*, em favor de manteiga, limão e ervas frescas; 7ª) interesse pelas cozinhas regionais e abandono da *haute cuisine* parisiense como única fonte de inspiração; 8ª) receptividade com relação a novas técnicas e equipamentos *avant-garde*; 9ª) preocupação dietética; 10ª) inventividade (FRANCO, 2001, p. 251-252).

FIGURA 53 – FILÉ DE CORDEIRO DA *NOUVELLE CUISINE*



FONTE: Disponível em: <<https://www.zerohedge.com/contributed/old-school-business-virtues-master-nouvelle-cuisine>>. Acesso em: 20 fev. 2018.



Vale notificar que durante a produção desse material, no dia 20 de janeiro de 2018, faleceu, aos 91 anos, o chef Paul Bocuse, um dos grandes precursores da nouvelle cuisine pelo mundo. Fica aqui uma homenagem a esse grande ícone da gastronomia, destacando um pouco da sua trajetória apresentada por Franco (2001, p. 229), "Paul Bocuse, desde 1959, dirige seu restaurante em Collonges-au-Mont-d'Or, ao sul de Lyon. É o mesmo local onde seu bisavô iniciou a tradição da família como proprietário de restaurante. Deu inúmeras voltas ao mundo ensinando e praticando sua arte. Essas viagens são importantes para ele próprio, pois declara voltar com muitas ideias novas, sempre que visita um país. Seus roteiros incluem as mais distintas latitudes: Japão, Hong Kong, Estados Unidos e Brasil".



FONTE: Disponível em: <<https://oglobo.globo.com/ela/gastronomia/morre-chef-paul-bocuse-aos-91-anos-22310398>>. Acesso em: 21 jan. 2018.

• Cuisine de Terroir

A *Cuisine de Terroir*, ou Cozinha Regional, é basicamente a cozinha típica de determinado lugar, juntamente com os melhores produtos que aquele local oferece. Faz parte também de todo um contexto histórico e cultural de cada povo.

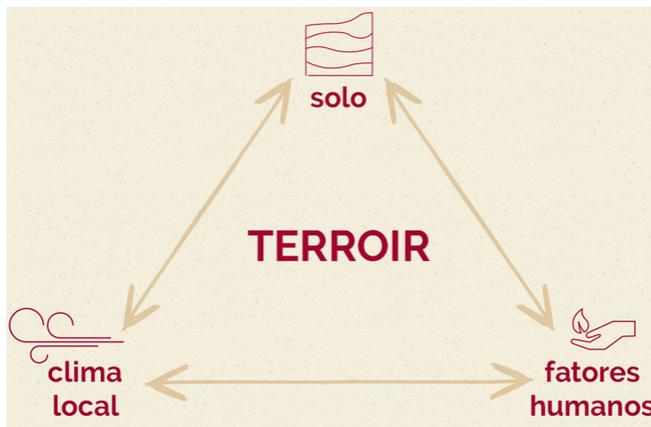
Terroir: significado abrange toda a gama de aspectos referentes ao clima, propriedades do solo, temperaturas, umidade e incidência solar, que tornam o local único, produzindo assim, alimentos únicos em suas características. Esta palavra inicialmente era somente utilizada para a viticultura, porém hoje em dia seu uso ampliou para outros alimentos. Usa-se também a expressão produtos de terroir para designar um produto próprio de uma área limitada (MULLER; FIALHO, 2011, p. 182).

Para Zaneti (2012, p. 50), esse movimento “prima pelo uso de alimentos regionais e frescos, pela releitura de receitas tradicionais com novas técnicas e apresentações irreverentes, pela polidez dos sabores típicos”.

Muitas das vezes a *cuisine de terroir* torna-se um atrativo turístico mediante a autenticidade da comida regional, e também da valorização e forma com que o local é divulgado. Muitos pratos da cozinha regional, assim como produtos específicos produzidos em certas localidades, se tornaram Patrimônio Imaterial.

Os saberes e os sabores da cozinha regional e toda a criatividade na elaboração de um prato deixam transparecer o imaginário em torno daquela receita típica, na qual o cozinheiro faz com que a receita seja especial no modo de preparar o alimento, no hábito e tradição de cada povo que saboreia certa iguaria e sabe apreciá-la de forma singular (CRUZ; SIMÕES, 2008, p. 3).

FIGURA 54 – COMBINAÇÃO DE FATORES QUE DETERMINAM O TERROIR



FONTE: Disponível em: <<https://blog.grandcru.com.br/conceito-terroir-diego-pulenta-estate/>>. Acesso em: 21 fev. 2018.

• Alta Gastronomia

Em francês, *Haute Cuisine*, caracterizada por apresentar menus com diversos pratos servidos em pequenas porções e produzidos por equipes de cozinha muito bem treinadas em restaurantes e hotéis de renome. A alta gastronomia trabalha com produtos de qualidade elevada e ainda com os produtos mais frescos/sazonais, explora o melhor de cada matéria-prima extraindo sabores, aromas e texturas que resultam em uma criação perfeita. Os *chefs* trabalham como artistas, uma execução complexa e refinada, transformando a apresentação dos pratos em verdadeiras obras de arte.

As técnicas de elaboração dos pratos da alta gastronomia podem ser tanto as clássicas como as contemporâneas.

Muitos restaurantes optam por trabalhar com a alta cozinha, mas “devem estar numa evolução constante, fornecendo sempre produtos de qualidade, sendo que as pressões externas das críticas são imensas, não deixando lugar para erros” (BALDAQUE, 2015, p. 3). O Guia Michelin é um dos responsáveis por determinar a qualidade desses restaurantes.

Pode constatar-se que nestes restaurantes de alta cozinha, quer o *chef*, quer os restantes colaboradores têm um papel claro e uma função na cozinha, sendo que o seu trabalho é muito sistematizado. Uma vez concluído o processo criativo de criação de um prato e estando esse prato pronto para fazer parte do menu, deverá ser reproduzido na perfeição várias vezes ao dia. Este processo, a que se pode dar o nome de serviço, não é criativo, mas sim sistemático e repetitivo (BALDAQUE, 2015, p. 37-38).

A Alta Gastronomia é por definição a evolução dos demais movimentos gastronômicos, usa das técnicas herdadas de grandes *chefs* e elabora incríveis pratos que são servidos dentro do mesmo padrão com que são elaborados.

FIGURA 55 – PRATOS DA ALTA GASTRONOMIA



FONTE: disponível em: <http://guiadaculinaria.com.br/noticia_9036-ewvai_apresenta_menu_autoral_do_chef_luiz_filipe_souza.htm>. Acesso em: 22 fev. 2018.

• Cozinha de Fusão

A Cozinha de Fusão, também conhecida como *Fusion Food*, é o resultado da internacionalização ou globalização da gastronomia, onde ingredientes de diversos países são trabalhados com técnicas culinárias diversificadas. Combina elementos de diferentes tradições culinárias, contudo não se enquadrando especificamente a nenhuma delas.

Zaneti (2012, p. 50) define essa cozinha como “fusionar alimentos regionais com técnicas internacionais; fazer releituras de preparos tradicionais com alimentos regionais; e utilizar elementos regionais e mundiais em um mesmo preparo”.

No momento atual em que vivemos, a agilidade em se obter informação e a facilidade em se conseguir produtos de toda parte do mundo estão ao alcance de qualquer pessoa, tornando possível o crescimento da cozinha de fusão.

Não existe uma regra para se preparar um prato *fusion food*, as responsabilidades ficam a cargo de quem vai prepará-lo. Essa falta de regras serve como motivação para grandes personagens da gastronomia, que acabam criando pratos brilhantes, saborosos e inovadores.

FIGURA 56 – SUSHI BURGUER (COZINHA DE FUSÃO)



FONTE: Disponível em: <<https://www.sushiando.it/sushi-ricette/ricetta-sushi-burger/>>. Acesso em: 22 fev. 2018.

• Cozinha Contemporânea

Tudo que é contemporâneo tem a ver com o momento atual, o presente, e não muda na definição de Cozinha Contemporânea, é tudo que se tem de mais novo, todos movimentos e tendências atuais estão inclusos na Cozinha Contemporânea. Esse tipo de cozinha está sempre aberto a mudanças e adaptações, ela segue as coordenadas do presente.

A Cozinha Contemporânea emprega produtos de várias origens e combina sabores e métodos de cocção, fazendo uma miscigenação de culturas em um só prato. Os cozinheiros que dominam a Cozinha Contemporânea elaboram e reelaboram receitas, são criativos e trabalham com liberdade, porém com responsabilidade, respeitando os sabores e a matéria-prima.

FIGURA 57 – PRATO DA COZINHA CONTEMPORÂNEA



FONTE: Disponível em: <<http://www.saboravida.com.br/gastronomia/2017/06/11/o-que-e-cozinha-contemporanea/>>. Acesso em: 22 fev. 2018.

• Cozinha de Vanguarda

Vanguarda quer dizer estar à frente, avançado, que difere a Cozinha de Vanguarda das demais cozinhas, ela tende a ser inquieta e procurar o desconhecido, para explorar novas técnicas e criar métodos inusitados, além de ideias futuristas.

O melhor exemplo de cozinha de vanguarda é a famosa Cozinha Molecular:

Na década de 1980, surge um novo movimento que se apresenta como uma disciplina, denominada gastronomia molecular. O químico Hervé This e o físico húngaro Nicholas Kurti começaram a estudar cientificamente os fenômenos culinários e não mais os alimentos e, a partir disso, a gastronomia molecular passa a ser definida pela exploração dos componentes técnicos, artísticos e relacionais da cozinha, uma prática em que se combinam ingredientes cuja composição molecular é compatível. Acredita-se que essa nova perspectiva vem influenciando o trabalho de alguns chefes de cozinha, tais como, Ferran Adriá (da Espanha), Heston Blumental (da Inglaterra) e Pierre Gagnaire (da França), e estes passaram a influenciar o trabalho de outros profissionais, que acabam por influenciar o público em geral, consumidores, por meio da cozinha que praticam em seus restaurantes (BARBOSA; MONETA, 2011, p. 2-3).

A cozinha molecular é baseada na desconstrução de alimentos por meio da utilização de reações químicas, utilizando nitrogênio, ágar-ágar, lecitina de soja, goma xatana, pectina HM, glucanato de cálcio, alginato de sódio, carboximetilcelulose (CMC), transglutaminase, maltodextrina etc., além de equipamentos e utensílios modernos como sifão, *sous-vide*, *Paco Jet*, termocirculador, *Thermomix* e *Gastrovac*, “a utilização da ciência na cozinha permitiu uma evolução na concepção dos pratos, o uso de novas tecnologias e um maior conhecimento sobre os fenômenos físico-químicos relativos à preparação de alimentos” (BARBOSA; MONETA, 2011, p. 11).

As técnicas mais utilizadas pela gastronomia molecular são: esferificação, espumas, gelificação, liofilização, defumação à frio, emulsificação, mixologia (bebidas e coquetelaria).

FIGURA 58 – PREPARAÇÕES DA COZINHA MOLECULAR



FONTE: Disponível em: <<http://www.iberosocialespoliticas.info/cuisine-moleculaire/cuisine-moleculaire-beau-galerie-cuisine-moleculaire-edelices/>>. Acesso em: 23 jan. 2018.

A seguir, no Quadro 4, veremos alguns movimentos que aconteceram pelo mundo entre 2005 e 2015:

QUADRO 8 – OS PRINCIPAIS MOVIMENTOS DE 2005 A 2015

Da cozinha molecular à comida de rua, a linha do tempo da gastronomia de 2005 a 2015 passou por diversas influências.		
ANO	MOVIMENTO	ACONTECIMENTOS
2005	Cozinha Molecular	Os delírios técnicos emanados das cozinhas espanholas estavam no auge – com imitadores por todo o mundo.
2005	Nose-to-tail	Na Inglaterra, Fergus Henderson lançava livro em que pregava o aproveitamento total do porco na cozinha, ideia que inspiraria cozinheiros de todos os cantos.

2006	Farm to table (Do campo à mesa)	A ideia é que <i>chefs</i> começaram a se preocupar com a origem do que cozinham. Em 2006, Dan Barber, de Nova York, ícone do movimento, ganhou mais notoriedade, sendo escolhido melhor <i>chef</i> pelo prêmio James Beard.
2007	Locavorismo	Esse movimento, forte nos Estados Unidos, parente do Farm to table, prega a valorização do produto local: só devemos comer o que é produzido num raio de 150 quilômetros. Em 2007, “locavore” foi a palavra do ano no Dicionário Oxford.
2008	Bistronomia	Movimento que foi uma lufada de ar fresco na tradicional cena francesa. <i>Chefs</i> como Yves Camdeborde mostraram ser possível fazer comida de altíssimo nível sem frescuras e nababos.
2008	<i>Foodies</i>	Surgem os <i>foodies</i> , pessoas que igualam gastronomia a consumismo e exibicionismo.
2011	Cozinha brasileira	A revista Paladar, em uma edição especial, comemorou seus seis anos com um manifesto: apontou ingredientes, técnicas e pratos tradicionais da cozinha brasileira em risco de extinção. A coisa rendeu: <i>chefs</i> , profissionais da gastronomia e leitores se envolveram. No ano seguinte, até a Anvisa se envolveu.
2013	Gourmetização geral	E, de repente, tudo virou <i>gourmet</i> : brigadeiro, pipoca, até lenha para churrasco. Uma banalização do termo. Virou até meme na internet: caiu o “raio gourmetizador”.
2013	Gastronomia social	Projetos pelo mundo apontaram o potencial da cozinha como elemento de transformação e inclusão social.
2014	Os sem toalha	Em SP, a inflação já rugia na toca: a resposta do mercado foi rápida, restaurantes simplificaram cardápios e serviço, tiraram as toalhas das mesas para reduzir preços.
2015	Comida de rua	Em São Paulo, a história começou em 2013, com projeto de lei que regularizava a comida de rua na cidade. Movimento que resultou em uma enorme frota de <i>food trucks</i> (mas com pouca qualidade e preços mais altos do que o esperado).

FONTE: Disponível em: <<http://paladar.estadao.com.br/noticias/comida,os-principais-movimentos-de-2005-a-2015,10000007576>>. Acesso em: 20 fev. 2018.

3 TENDÊNCIAS GASTRONÔMICAS

Tendência é tudo aquilo que cai no gosto das pessoas e passa a ser reproduzido, é uma soma de valores e desejos. Faz parte de vários setores, como: gastronomia, arte, moda, música, esporte.



A partir do momento em que ocorre uma mudança no mercado e começa a ser uma prática e um hábito para um número significativo de pessoas, pode ser que se torne uma tendência” (MARQUES, 2016). Acesse o link a seguir, para obter mais informações sobre **O que são tendências de mercado**. Disponível em: <<http://www.ibccoaching.com.br/portal/o-que-sao-tendencias-de-mercado/>>.

Destacaremos, a seguir, algumas tendências gastronômicas que surgiram no século XXI:

- *Slow food*

No início do século XXI surge no mercado gastronômico o conceito *slow food*; nos restaurantes que seguem essa tendência, o atendimento é feito de forma a maximizar a qualidade dos alimentos e seus sabores, sem pressa para prepará-los nem pressa para saboreá-los (ELEUTÉRIO, 2014, p. 43).



A filosofia do Slow Food, “acreditamos que todos têm o direito fundamental ao prazer de comer bem e, consequentemente, têm a responsabilidade de defender a herança culinária, as tradições e culturas que tornam possível esse prazer. O Slow Food segue o conceito da ecogastronomia, reconhecendo as fortes conexões entre o prato e o planeta. Bom, limpo e justo: é como o movimento acredita que deve ser o alimento. O alimento que comemos deve ter bom sabor; deve ser cultivado de maneira limpa, sem prejudicar nossa saúde, o meio ambiente ou os animais; e os produtores devem receber o que é justo pelo seu trabalho. Somos coprodutores e não simples consumidores, pois tendo informação sobre como nosso alimento é produzido e apoiando efetivamente os produtores, nos tornamos parceiros no processo de produção”.
FONTE: Slow Food Brasil. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/filosofia>>.

O termo *slow food*, em português, significa “comer sem pressa”, exatamente o oposto do *fast-food*. Nasceu na Itália, no ano de 1986 e se espalhou pelo mundo, alcançando mais de 150 países, com associados em cada um deles. Essa tendência valoriza o produto, respeita o produtor e protege o meio ambiente.

FIGURA 59 – SÍMBOLO SLOW FOOD



FONTE: Disponível em: <<http://www.tmn18.com/slow-food/>>. Acesso em: 23 jan. 2018.

- **Finger food**

“Comestíveis servidos em bufê ou refeição, que podem ser comidos com as mãos, como canapés, salgadinhos, frutas etc.” (CATUREGLI, 2011, p. 118). Partindo dessa definição é fácil perceber que o *finger food* trata-se de uma alimentação fácil de se servir, preparada em pequenas porções e servida de forma individual em verrines, palitinhos e mini louças, por esse motivo é bastante aprovado em festas e eventos, principalmente quando os convidados não permanecerão sentados.

Por mais simples que pareçam ser, os *finger foods* também podem se tornar preparações sofisticadas, visto que, nas mãos de um bom cozinheiro, qualquer preparação pode ser transformada em um *finger food*. A maneira de apresentar essas pequenas porções também valoriza essa forma de servir; basta apostar em cores, formatos, aromas e texturas, garantindo assim ainda mais sofisticação.

Esses pratos podem ser servidos por garçons, ou em mesas onde o próprio convidado possa se servir.

FIGURA 60 – FINGER FOOD



FONTE: Disponível em: <<http://fingerfood.com.br/>>. Acesso em: 25 fev. 2018.

- **Comfort food**

O *comfort food* preza pelo quanto mais simples, melhor. Menos ingredientes, menos intervenções, mais natural, propostas simples e honestas. No livro “Não é Sopa”, a gastrônoma e autora do livro, Nina Horta, titula em sentido análogo o *comfort food* como “comida da alma”:

Comida da alma é aquela que consola, que escorre garganta abaixo quase sem precisar ser mastigada, na hora da dor, de depressão, de tristeza pequena. Não é, com certeza, um leitão à pururuca, nem um menu *nouvelle* seguido à risca. Dá segurança, enche o estômago, conforta a alma, lembra a infância e o costume (HORTA, 1996, p. 15-16).

Outros autores já nomearam o *comfort food* como: cozinha de mãe, cozinha da infância, o fato é que realmente tende a uma cozinha de espírito, muita das vezes um sentimento pessoal. Conforme Gimenes-Minasse (2016, p. 96-97):

Pode-se dizer que *comfort food* designa toda comida escolhida e consumida com o intuito de proporcionar alívio emocional ou sensação de prazer em situações de fragilidade (como estresse ou melancolia), sendo associada muitas vezes a períodos significativos da vida do indivíduo (como a infância) e/ou à convivência em grupos considerados significativos por ele (como a família).

FIGURA 61 – COMFORT FOOD, COMIDA QUE ACALMA, COMIDA DA ALMA!



FONTE: Disponível em: <<http://www.diadiasante.com.br/2017/09/04/comfort-food-comida-que-acalma-comida-da-alma/>>. Acesso em: 25 fev. 2018.

- **Vegetarianismo e Veganismo**

Nos tempos atuais, é crescente o número de pessoas que optam pela alimentação vegetariana. Trata-se de “uma alimentação baseada em vegetais, de onde se excluem todos os tipos de carnes e seus derivados. Alguns grupos, menos

ortodoxos, admitem a ingestão de ovos, leite e laticínios em geral” (CATUREGLI, 2011, p. 33). Os grupos que optam por excluir da dieta todos os produtos de origem animal são conhecidos como veganos, nessa forma de se alimentar a lista de produtos excluídos vai além de leite e ovos, já que a indústria alimentícia utiliza diversos componentes de origem animal, por exemplo: corantes, espessantes, gelificantes e estabilizantes; o grupo de pessoas que optam pelo veganismo está sempre atento a esses detalhes.

Diante da percepção do crescimento do público vegetariano e vegano, muitos empreendedores viram uma oportunidade de negócio e assim surgiram diversos estabelecimentos especializados em alimentação vegana e vegetariana, foram tão bem aceitos que conquistaram clientes que nem praticam esse tipo de alimentação. É um mercado que continua em ascensão.



Em São Paulo existe um site específico com indicações de restaurantes veganos. O nome do site é RotaVEG, ele possui uma lista completa com todos os restaurantes em diversas categorias (bares, cafés, lanchonetes, pizzarias), endereço, contato e mapa de localização. Vale a pena conferir, siga o *link*. Disponível: <<http://rotaveg.com/restaurantes-veganos-de-sao-paulo/>>.

FIGURA 62 – PREPARAÇÃO VEGETARIANA/VEGANA



FONTE: Disponível em: <<https://manualdohomemmoderno.com.br/culinaria/veja-um-mapa-completo-de-restaurante-veganos-em-sao-paulo>>. Acesso em: 27 fev. 2018.

- **Alimentos orgânicos**

Em inglês esses alimentos são chamados de *organic food*, “alimento orgânico, plantado e cultivado sem fertilizantes ou pesticidas” (CATUREGLI, 2011, p. 218).

São considerados alimentos orgânicos todo e qualquer alimento que foi produzido sem a adição de qualquer aditivo químico, plantado e cultivado de forma natural, assim como no quintal de casa.

Os alimentos orgânicos são definidos como aqueles alimentos in natura ou processados que são oriundos de um sistema orgânico de produção agropecuária e industrial. A produção de alimentos orgânicos é baseada em técnicas que dispensam o uso de insumos como pesticidas sintéticos, fertilizantes químicos, medicamentos veterinários, organismos geneticamente modificados, conservantes, aditivos e irradiação (SOUZA et al., 2012, p. 513).

O crescimento do consumo de alimentos orgânicos está estreitamente relacionado à saúde, tanto de quem consome como do meio onde vivemos. “Ao optar por alimentos orgânicos, o consumidor está ingerindo menos substâncias tóxicas e apoiando um processo de transição ecológica que visa à desintoxicação gradual dos alimentos, do solo e das águas, promovendo a saúde ambiental” (SOUZA et al., 2012, p. 516).

Trata-se de uma consciência com o planeta, não apenas os orgânicos, mas também os produtos sustentáveis e aqueles produzidos por quem respeita as condições de trabalho dos seus funcionários e o ambiente da região em que estão localizados.

FIGURA 63 – SELOS ORGÂNICOS



FONTE: Disponível em: <<http://vapza.com.br/curiosidades/como-e-feita-a-certificacao-de-alimentos-organicos-no-brasil/>>. Acesso em: 27 fev. 2018

• Comida Saudável

Comer de forma saudável é uma tendência que veio para ficar, muitas pessoas têm mudado seus hábitos alimentares, algumas por questão de saúde e outras por precauções.

Comer de forma saudável não quer dizer que você irá sofrer por isso, você simplesmente vai passar a comer “comida de verdade”, consumir mais produtos *in natura* e menos produtos processados e industrializados.

Cozinhar os próprios alimentos é uma boa maneira de praticar o consumo de alimento saudável, porém, alguns estabelecimentos já oferecem esse tipo de serviço também, produzem os alimentos a serem servidos da forma mais saudável possível, utilizando produtos orgânicos, mais frutas, legumes e verduras, além de grãos e oleaginosas.

Muitos profissionais da gastronomia têm se especializado em cozinha saudável e hoje existem variados serviços relacionados a essa área, inclusive marmitas delivery, lanches saudáveis, *coffee break*, congelados, buffets para eventos etc.

FIGURA 64 – COMER MELHOR



FONTE: Disponível em: <<http://www.paulanutri.com.br/blog-da-nutri/fica-a-dica-jan-16-2017-1-31-54-am-54>>. Acesso em: 27 fev. 2018.

• Comida de Rua

A cozinha de rua não é uma novidade, já faz parte do comércio de rua, principalmente nas grandes cidades, há muitos anos. Em algumas localidades, a comida de rua é sinônimo de manifestação cultural, atrativos turísticos.

Muitas tradições, costumes e valores são passados entre as gerações através da comida de rua, da pipoca vendida na porta da escola até uma

refeição japonesa mais elaborada, em uma barraca no bairro da Liberdade, um espaço da cidade de São Paulo que concentra lojas e restaurantes de nipônicos e outros orientais (FONSECA et al., 2013, p. 312).

A comida de rua pode ser apresentada em mercados, em feiras, em carrinhos, em barracas, em *trailers* e ultimamente, em *food trucks*, que são automóveis (vans, micro-ônibus, *trailers* ou caminhonetes) adaptados para preparar e servir comidas.

Os *food trucks* ganharam ainda mais força quando resolveram se unir e montar um espaço, denominado *food parks*, onde pudessem se instalar e receber mais pessoas, isso tem acontecido em diversas cidades e vem sendo aprovado pelos frequentadores.

Com chefes de cozinha no comando, os *food trucks* passaram a ter um cardápio mais sofisticado, normalmente especializado em algum nicho (hambúrguer, comida oriental, comida saudável etc.), oferecido por preços razoáveis, dando oportunidade às pessoas de conhecerem menus gourmets com preços acessíveis (SOUZA; LOPES, 2017, p. 22).

FIGURA 65 – FOOD TRUCKS



FONTE: Disponível em: <<https://www.credibly.com/incredibly/how-to-finance-your-food-truck-without-a-bank-loan/>>. Acesso em: 27 fev. 2018.

- **Aplicativos: EatWith e Dinner**

Esses aplicativos são plataformas onde pessoas que gostam de cozinhar e também profissionais da cozinha se conectam com pessoas que adoram apreciar comidas de diversos tipos.

O cozinheiro lança o cardápio na plataforma, as pessoas interessadas em saboreá-lo marcam a data com o cozinheiro, que poderá ir até a casa do interessado para cozinhar ou, na maioria das vezes, o cozinheiro os recebe como anfitrião em sua própria casa.



Acesse os [links](https://www.eatwith.com/?c=BRL) a seguir, das plataformas EatWith. Disponível em: <<https://www.eatwith.com/?c=BRL>>. Dinner: Disponível em: <<http://www.dinneer.com/>>.

FIGURA 66 – EXPERIÊNCIA DINNER



FONTE: Disponível em: <<http://minasino.com.br/dinner-experiencia-gastronomica-na-sua-propria-casa/>>. Acesso em: 27 fev. 2018.

• A comida dos imigrantes

Os refugiados do Oriente Médio vêm espalhando seus costumes gastronômicos pelo mundo e isso tem se tornado uma tendência. Muitos desses refugiados chegam aos países e não conseguem atuar na área em que trabalhavam em seus países de origem, por várias questões, principalmente as burocráticas e a barreira da língua. Por esse motivo, muitos deles acabam optando pela cozinha para recomeçar suas vidas.

Desta forma, vão surgindo diversas fusões entre a cozinha do Oriente Médio e do restante do mundo. São preparações que vão além do quibe e da esfiha, pois o mundo está aberto a receber esses novos sabores.

FIGURA 67 – CASAL DE REFUGIADOS SÍRIOS QUE ABRIU RESTAURANTE EM SP



FONTE: Disponível em: <<http://g1.globo.com/sao-paulo/noticia/2016/04/refugiado-abre-restaurante-em-sp-e-sonha-retomar-carreira-de-engenheiro.html>>. Acesso em: 28 fev. 2018.

LEITURA COMPLEMENTAR

TENDÊNCIAS GASTRONÔMICAS NO MERCADO DE EVENTOS

Por Meneguel e Silva, 2013.

RESUMO

A análise da gastronomia contemporânea abrange o mercado de eventos e demonstra cada vez mais sofisticação na elaboração de pratos. A motivação para o desenvolvimento da gastronomia no mercado de eventos se deve ao crescimento econômico considerável, acessibilidade deste mercado, e à diversificação de restaurantes conforme os paladares, que no Brasil, com uma cultura tão variada, não se satisfaz com um único segmento de cardápios. A elaboração de um evento não se detém a opções triviais, a criatividade de combinações de sabores e a apresentação de pratos são essenciais quando se trata de inovar, e sempre o original está em voga. O presente estudo buscou identificar as tendências gastronômicas atuais no mercado de eventos.

Palavras-chave: Gastronomia. Eventos. Tendências. Cardápios.

INTRODUÇÃO

Esta pesquisa foi subsidiada pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), que tem como principais atribuições fomentar a pesquisa científica e tecnológica e incentivar a formação de pesquisadores brasileiros, e propõe uma integração entre alunos de curso técnico de ETEC's e professor do curso superior FATEC's. Neste caso a pesquisa foi realizada por uma aluna do curso de Nutrição e Dietética da ETEC Benedito Storani, com a orientação da docente do curso superior em Gestão em Eventos da FATEC Jundiaí. Nos dias de hoje, os eventos de pequeno porte, grandes e megaeventos necessitam da presença da gastronomia. A responsabilidade daquele que se propõe a liderar um evento deve ser cumprida de modo que o cliente saia mais satisfeito que nunca, "quem promove eventos não pode se dar ao luxo de conviver com a imprevisibilidade" (FREUND, 2008, p. 180). Os organizadores de eventos precisam de cuidados para que saia tudo com perfeição ao esperado, desde o estacionamento, a recepção, o espaço, a decoração, a iluminação, a música, a gastronomia etc. Os bufês têm o objetivo de ter uma grande variedade de cardápios que agrade a todos os níveis de clientes, desde o mais simples aos mais refinados, e que se adapte também a quaisquer ocasiões festivas. Atualmente não existem fronteiras. Encontra-se praticamente tudo em quase todos os lugares, o que vem provocando uma verdadeira revolução na gastronomia. Muitos pratos têm sido recriados, de acordo com as possibilidades locais, dando origem a novas interpretações, "os grandes chefs vêm afirmando, inclusive, que vale tudo na atual gastronomia, desde que os pratos sejam preparados com leveza e harmonia de sabores" (LEAL, 1998, p. 100). É uma arte apreciada por todos no mundo inteiro, cada país e região com

seus pratos e costumes variados, “a cozinha expressa as relações homem versus ambiente, o aproveitamento de produtos, meios e técnicas naturais” (ARAÚJO, 2005, p. 13). Os paladares são diferentes, há alguns mais apurados, outros nem tanto. Conforme afirma o *chef* Nagata, “a presença da gastronomia no mercado de eventos é fundamental. Para uma recepção bem-sucedida a gastronomia é essencial e esse é um dos motivos pelo crescimento acelerado”. A gastronomia vem surpreendendo o Brasil com suas novidades com receitas antigas, adaptadas, com ingredientes esquecidos sendo resgatados. Segundo Atala (2009), “gastronomia é o discurso e a prática que se estabelece em torno deste objeto - a culinária”. A gastronomia sempre se destacando por ser prazerosa e da natureza dos seres humanos. No preparo dos alimentos existem muitas técnicas e práticas milenares que resultam em um prato com sabores inusitados. Segundo Franco (2001), algumas técnicas e preparações da *nouvelle cuisine*, que passam como inéditas, são na verdade resgatadas de outros tempos ou de outras culturas, por exemplo, cozimento a vapor, ponto de cocção *al dente*, peixe com frutos do mar e frango com crustáceos, comuns nas cozinhas asiática e latino-americana.

Nouvelle cuisine quer dizer uma nova maneira de cozinhar, e assim, sendo sempre uma culinária simples transformada em sofisticação e elaboração de um cardápio diferenciado, trazendo requintes e sabores exóticos e agradáveis. A pesquisa desenvolvida é de suma importância, pela união da gastronomia e dos eventos. O desenvolvimento mercadológico acelerado da área alimentícia nos últimos anos representa um quadro atual de 12,5 mil restaurantes somente na cidade de São Paulo, de acordo com o site Visite São Paulo. A amplitude deste negócio sugere o aprimoramento e a inovação neste ramo tão solicitado, e com consumidores de um paladar cada vez mais sofisticado. A pesquisa teve como objetivo investigar as tendências gastronômicas no mercado de eventos.

Metodologia

Foi realizado um levantamento de documentações básicas, por exemplo, livros, artigos, revistas, periódicos, monografias etc. Visitas a cozinhas industriais, indústrias alimentícias, e contatos com empresas do setor. O *chef* de cozinha Marcelo Nagata, reconhecido internacionalmente, com 25 anos de profissão, experiências diárias de uma cozinha e de buffet, concedeu gentilmente uma entrevista. Também foi entrevistada a coordenadora da Faculdade SENAC, Ingrid Schmidt Hebbel Martens, com experiências internacionais, trouxe o primeiro curso superior em Gastronomia para o Brasil, sendo pioneira, e já se encontra na área há 12 anos. Foram realizadas visitas às seguintes feiras e eventos: Expo Noivas&Festas - 30/04/2012; EBS Evento Business Show - 23/05/2012; Bio Brazil Fair e Natural Tech - 19/05/2012; Expo Parques e Festas - 16/06/2012; Salão São Paulo de Turismo - 22/06/2012; Fispal Food Service - 26/06/2012; Sial Brazil - 27/06/2012. Foram visitadas as seguintes empresas do setor: Maria Coruja Doces; Tea Cakes; Buffet Bumbaka; Buffet Planeta Kids; Buffet infantil UP; Buffet Mega Circus; Espaço para eventos Dell’Orso; Espaço para eventos Chamonix.

Tendências gastronômicas no mercado de eventos / Análise dos resultados

Os eventos estão intrinsecamente ligados à gastronomia, estando o setor de alimentos e bebidas presente de diversas formas, ou muitas das vezes sendo o próprio evento, como o caso dos eventos gastronômicos. A seguir são descritas as novas tendências gastronômicas identificadas com a pesquisa realizada.

- *Small Food*: traduzindo para o português, significa alimentos pequenos, são pequenas porções servidas com uma apresentação diferenciada e para consumir usa-se algum tipo de talher ou espetinho. Geralmente esse tipo de preparação é servido em eventos, com sua beleza na apresentação e preservando os sabores das preparações. Conforme o *chef* Nagata, o *Small Food* é uma tendência que veio para ficar. Concilia a praticidade com a diversidade.
- *Finger Food*: trata-se de alimentos consumidos com as pontas dos dedos, se destacando com a sua beleza em suas montagens. Segundo Balbachan (2011), pequena entrada, que já eram famosas nas festas do século XVIII na França, o canapé ganhou um termo novo nas cenas da gastronomia atual, chamada agora de *Finger Food*. Diz a lenda que a expressão foi criada pela atriz Joan Collins, quando começou a pedir por aperitivos pequenos para comê-los com as mãos, para não borrar seu batom. Silva e Morales (2007) definem esta modalidade como produções que devem ter em sua composição uma base, uma pasta, um recheio e uma decoração, sendo prática a execução deste serviço. Esse tipo de alimento geralmente se consome em todos os tipos de eventos, desde as pequenas reuniões até megaeventos.
- *Doces Gourmet*: são doces com uma apresentação maravilhosa e sua tendência também veio para ficar. Segundo Schmidt, “os doces *gourmet* são uma tendência que só vem crescendo”, com sua variedade e praticidade, eles são muitas vezes doces tradicionais com um toque diferenciado, que faz a diferença, transformando-os em uma versão *gourmet*, por exemplo, o brigadeiro *gourmet* que é revestido em lâminas de amêndoas, cupcakes, verrines etc. Sendo uma tendência gostosa e decorativa, com diversas apresentações e sabores.
- Flores: as flores, além de serem comestíveis, também têm o papel de dar o toque para a decoração dos pratos. As flores devem ser adquiridas de produtores especializados que não utilizam qualquer tipo de agrotóxicos ou tratamento químico no seu cultivo. Existem flores que apresentam princípios tóxicos e não devem ser usadas na alimentação, de forma alguma. Exemplo disso são as violetas africanas, os crisântemos, o copo de leite, o lírio, entre outros. Segundo o *chef* Nagata, “as flores ainda não são bem aceitas, ainda existe certa resistência entre as pessoas”. Mas começam a ser apontadas nas decorações de pratos, bolos e doces, ou algumas vezes são o ingrediente.
- Ervas e especiarias: ervas são folhas de plantas frescas ou secas. As especiarias são as partes (rebentos, frutos, bagas, raízes e cascas). Estas duas categorias podem fornecer tanto as ervas como as especiarias que, combinadas, dão o sabor e o aroma peculiares. Segundo Tonnom (2012), durante muito tempo as ervas foram utilizadas quase que exclusivamente como medicamento, na preparação

de unguentos para a dor e chás para facilitar a digestão ou fortalecer o sistema imunológico, mas quando chegaram à cozinha, provocaram uma revolução de sabores. Para os povos da Antiguidade, o louro e o manjericão, por exemplo, tinham caráter sagrado. As ervas são muito importantes para a gastronomia, elas possuem o papel de realçar os sabores e os aromas. Existe uma infinidade de ervas frescas ou secas. O *chef* Nagata, em sua entrevista, relatou que “as ervas sendo utilizadas frescas e *in natura*, a qualidade dos pratos se torna incomparável, destacando o real sabor do prato”.

- Produtos naturais: nos dias atuais existem indústrias para contribuir com uma vida mais saudável, com produtos especiais e naturais para pessoas com certos tipos de deficiência fisiológica.
- Culinária brasileira: a culinária brasileira tem uma diversidade muito grande, devido ao fato de o Brasil ter um número significativo de imigrantes, e sendo um país tropical, também favorece muito. Conhecido pelo mundo todo por algumas preparações como a feijoada, o acarajé, o barreado, o churrasco, a tapioca etc. A culinária brasileira vem surpreendendo com as redescobertas de pratos, ingredientes e técnicas sendo retomadas nas preparações, a utilização de amêndoas, castanhas, frutas, hortaliças etc., e resgatando os costumes e as tradições que estavam esquecidos, nos dias atuais os chefes proporcionam esses resgates.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conforme o levantamento realizado, pode-se identificar que as tendências gastronômicas atuais são: o *finger food* - com a sua praticidade, apresentação e requinte, o *small food* - com a sua sofisticação na elaboração e a diversidade dos cardápios, buscando a oportunidade do resgate da culinária brasileira para os eventos, os doces *gourmet* - como os cupcake, se encontram em versões doces e salgadas, verrines de vários sabores e decorações, brigadeiros e beijinhos com lâminas de castanhas e sementes variadas, *popcakes*, *push-cakes*, bolos flutuantes, bem (casados, comemorados, vividos, formados), dentre outros. Além do uso das ervas frescas que está em alta, trazendo o realce do sabor e a segurança na ausência de fungos. A tendência gastronômica também se encontra no uso dos produtos naturais que vem crescendo com interesse em uma alimentação mais saudável, e para pessoas com restrições alimentares, intensificando de formas distintas os sabores, as texturas e as cores das apresentações, com inovações e beleza aos pratos.

FONTE: Revista RETC. Disponível em: <https://www.academia.edu/24027109/Tend%C3%AAncias_gastron%C3%B4micas_no_mercado_de_eventos_-_Trends_gastronomic_in_events_market?auto=download>. Acesso em: 19 fev. 2018.

RESUMO DO TÓPICO 2

Neste tópico, você aprendeu que:

- As cozinhas passaram por diversas influências e resultaram nas cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais que conhecemos hoje.
- Diante desse processo surgiram movimentos gastronômicos que ganharam ênfase e ficaram conhecidos mundialmente.
- O movimento nomeado como Cozinha Medieval instituiu técnicas e costumes alimentares, trazidos da Idade Média de países europeus, marcado pela utilização de carnes de caça e pelo uso abundante de especiarias.
- Cozinha Clássica, nasceu na França, eleva a importância do uso da manteiga e de ingredientes frescos, caem em desuso os sabores da Cozinha Medieval, utilização dos molhos bases, em especial o molho branco.
- A McDonaldização trouxe os alimentos prontos congelados, os lanches rápidos (salgadinhos, pastéis, sanduíches), *fast-foods*, supriu a necessidade atual de rapidez.
- A *nouvelle cuisine* tem como característica a leveza, delicadeza dos pratos e cuidados com a apresentação.
- A *Cuisine de Terroir*, ou Cozinha Regional, é basicamente a cozinha típica de determinado lugar, juntamente com os melhores produtos que aquele local oferece.
- A alta gastronomia trabalha com produtos de qualidade elevada e ainda com os produtos mais frescos/sazonais, explora o melhor de cada matéria-prima, extraíndo sabores, aromas e texturas que resultam numa criação perfeita. Os *chefs* trabalham como artistas, uma execução complexa e refinada, transformando a apresentação dos pratos em verdadeiras obras de arte.
- A cozinha de fusão trabalha ingredientes de diversos países com técnicas culinárias diversificadas. Combina elementos de diferentes tradições culinárias, contudo não se enquadrando especificamente a nenhuma delas.
- Cozinha Contemporânea é tudo que se tem de mais novo, todos movimentos e tendências atuais.

- O melhor exemplo de cozinha de vanguarda é a famosa Cozinha Molecular, baseada na desconstrução de alimentos por meio da utilização de reações químicas e o emprego de equipamentos e utensílios modernizados.
- Tendência é tudo aquilo que cai no gosto das pessoas e passa a ser reproduzido, é uma soma de valores e desejos.
- *Slow food*: essa tendência valoriza o produto, respeita o produtor e protege o meio ambiente.
- *Finger food* trata-se de uma alimentação fácil de se servir, preparada em pequenas porções e servidas de forma individual, bastante aprovado em festas e eventos.
- “*Comfort food* designa toda comida escolhida e consumida com o intuito de proporcionar alívio emocional ou sensação de prazer” (GIMENES-MINASSE, 2016, p. 96).
- Vegetarianismo é “uma alimentação baseada em vegetais, de onde se excluem todos os tipos de carnes e seus derivados. Alguns grupos, menos ortodoxos, admitem a ingestão de ovos, leite e laticínios em geral” (CATUREGLI, 2011, p. 33).
- *Organic food*, “alimento orgânico, plantado e cultivado sem fertilizantes ou pesticidas” (CATUREGLI, 2011, p. 218).
- Comer de forma saudável é comer “comida de verdade”, consumir mais produtos *in natura* e menos produtos processados e industrializados.
- A comida de rua pode ser apresentada em mercados, em feiras, em carrinhos, em barracas, em *trailers* e, ultimamente, em *food trucks*, que são automóveis (vans, micro-ônibus, *trailers* ou caminhonetes) adaptados para preparar e servir comidas.
- EatWith e Dinner: são aplicativos que servem de plataforma para encontros entre cozinheiros e pessoas que apreciam a gastronomia.
- Refugiados do Oriente Médio vêm espalhando seus costumes gastronômicos pelo mundo e isso tem se tornado uma tendência.

AUTOATIVIDADE



- 1 A Cozinha Clássica nasceu na França, por meio de novas técnicas e da evolução da cozinha local, surgiu se opondo aos sabores da Cozinha Medieval. Até os dias atuais permanece presente por meio de técnicas que se tornaram base da gastronomia mundial, por exemplo, os molhos básicos. Foram muitas as contribuições vindas da Cozinha Clássica, mas há um ingrediente que se tornou marca distintiva da culinária francesa, qual seria esse ingrediente?
- 2 Vanguarda quer dizer estar à frente, avançado, é isso que difere a Cozinha de Vanguarda das demais cozinhas, ela tende a ser inquieta e procurar o desconhecido, explorar novas técnicas e criar métodos inusitados, além de ideias futuristas. Cite o melhor exemplo de Cozinha de Vanguarda e descreva como ela é preparada.

HISTÓRIA DA GASTRONOMIA NO BRASIL

1 INTRODUÇÃO

Caro acadêmico, após estudarmos a história da gastronomia numa visão mundial, neste Tópico 3 iremos destacar a História da Gastronomia no Brasil.

A história do Brasil é bem mais recente do que a história dos países europeus, portanto, a gastronomia também possui essa característica, a cozinha brasileira está em processo de formação, mas tem se destacado cada dia mais.

Muitos povos contribuíram com a formação da gastronomia brasileira, em principal os colonizadores portugueses, os índios, que aqui já habitavam, e os africanos que chegaram logo em seguida.

Dando continuidade aos nossos estudos, iremos destacar a contribuição que cada um desses povos ofereceu ao Brasil e, ainda, como aconteceu a miscigenação de culturas que instituiu os ingredientes, os pratos típicos e as técnicas de preparo que possuímos nos dias atuais.

O Brasil é um país de uma imensa riqueza natural e de grandes contrastes entre uma região e outra. Um país com dimensão continental que guarda características únicas em cada parte do seu território.

Expressaremos a seguir as influências, as tradições e a gastronomia de cada uma das regiões do país, a fim de conhecermos um pouco mais da nossa diversidade regional.

Desejamos a você, acadêmico, uma ótima leitura!

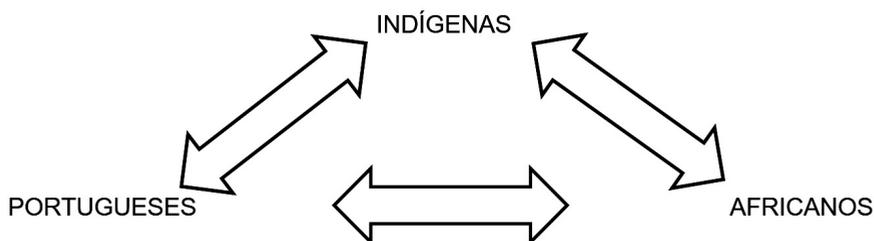
2 CRIAÇÃO DA GASTRONOMIA BRASILEIRA E SUAS INFLUÊNCIAS

Caro acadêmico, se observarmos a cultura gastronômica europeia, assim como a oriental (continentes que possuem culturas milenares), podemos notar que quinhentos e poucos anos de cozinha brasileira é um período muito curto para o desenvolvimento de uma gastronomia característica, assim sendo, podemos considerar que a gastronomia brasileira ainda se encontra em processo de formação. Entretanto, uma certeza pode levar contigo, poucos países apresentam tantas riquezas naturais como o Brasil!

O Brasil reúne, em suas terras férteis e de clima variado, um leque diverso de surpresas gastronômicas difíceis de serem superadas. Na culinária brasileira encontramos alegria, combinações surpreendentes e sabores particulares aliados a pratos com influências de outros povos e continentes. [...] A flora brasileira é outra fonte inesgotável de surpresas, uma vez que as dimensões continentais do Brasil abrigam o exotismo de ervas, frutos e legumes de diversidade inimaginável para outros povos. São 8,5 milhões de quilômetros quadrados, quase 50% das terras do Cone Sul, 26 estados e um Distrito Federal, 16 mil quilômetros de fronteiras com todos os países da América do Sul, exceções feitas ao Chile e ao Equador. O Brasil é o quinto país do mundo em superfície e, ao longo de seu território, oferece um panorama de extraordinária diversidade, estendendo-se da Floresta amazônica ao Pampa, região que divide com o Uruguai e a Argentina. Nestas terras, uma realidade surpreendente e particular, porque abriga nada mais que a imensa flora brasileira, traduzida em espécies absolutamente únicas, com nomes exóticos, formas curiosas, sabores e aromas extasiantes (MEDINA, 2006, p. 8-9).

A cozinha brasileira, desde o seu descobrimento, vem sendo criada com base nas heranças indígenas, portuguesas e africanas, mais tarde outros povos também trouxeram suas contribuições, mas foram esses três que serviram de alicerce para a formação da nossa cozinha.

Os três vértices que formam a cozinha brasileira são:



Esses povos apresentaram suas culturas gastronômicas, porém elas sofreram algumas variações aqui no Brasil: substituições de ingredientes, alteração nas formas de preparo, nomes e combinações. Como exemplo podemos citar o “cozido, que em Portugal é riquíssimo em derivados de porco e, no Brasil, farto em legumes e carne de vaca” (RECINE; RADAELLI, 2008, p. 10).

Com a chegada dos portugueses às novas terras vieram também novos hábitos alimentares, que se incorporaram aos hábitos alimentares dos povos indígenas que aqui viviam.

Com o aumento das colônias por todo o território nacional, aportaram no país escravos africanos que vinham para trabalhar no cultivo da cana-de-açúcar, junto com eles veio uma diversidade cultural muito abrangente, incluindo a culinária.

Podemos dizer então que a cozinha brasileira é resultado da mistura de raças, hábitos e costumes que ajudaram a formar a base da alimentação do país e seus pratos típicos.

FIGURA 68 – DIVERSIDADE CULTURAL BRASILEIRA



FONTE: Disponível em: <<http://www.grabois.com.br/portal/artigos/144793/2010-11-30/a-memoria-historica-como-campo-da-luta-de-classes-2-parte>>. Acesso em: 27 jan. 2018.

2.1 OS POVOS E SUAS CONTRIBUIÇÕES PARA O SURGIMENTO DA COZINHA BRASILEIRA

Para entendermos as raízes dos nossos hábitos alimentares, será necessário relembrarmos do passado, das tradições indígenas, do período da colonização e das heranças trazidas pelos portugueses, das consequências causadas pela escravidão e, ainda, perceber o desenvolvimento da sociedade durante o percurso até os dias atuais.

- Herança indígena

No Brasil indígena, as comunidades praticavam o cultivo intensivo de raízes, como a mandioca, base de tantos pratos. Além da mandioca, que se disseminou de norte a sul do país, comiam palmitos, batata-doce, milho, amendoim e carás. Dedicavam-se à caça e à pesca. Colhiam as muitas frutas existentes.

À beira-mar havia fartura de mariscos, peixes e crustáceos. No interior, aves como o pato bravo, a perdiz (diferente da europeia), a codorna, o mutum e o macuco, ou animais de pequeno e médio porte consumidos pelos indígenas: macacos, gambás, capivaras, queixadas,

catetos, pacas, cutias, tatus e veados. Os rios e lagos propiciavam, além dos peixes, jacarés e tartarugas. Frutas tropicais ocupavam boa parte da mata: maracujá, pitanga, caju, abacaxi, jenipapo, jabuticaba, mangaba, pitomba, umbu, cajá, murici, cupuaçu e açaí eram algumas delas (DITADI; ZARVOS, 2000, p. 11)

A forma ameríndia de cozinhar não revela nenhum requinte de preparo. O fogo era utilizado basicamente para assar sua caça e pesca (moquear). Muitos alimentos eram comidos crus e o cozimento se dava em panelas de barro artesanais, o que era raro. As ervas exerciam uma função mais medicinal do que como tempero.

FIGURA 69 – PEIXE MOQUEADO



FONTE: Disponível em: <<http://g1.globo.com/am/amazonas/noticia/2014/05/indigenas-de-manous-tentam-mantem-culinaria-tradicional-no-meio-urbano.html>>. Acesso em: 28 jan. 2018.



O condimento mais usado pelos indígenas era a pimenta, considerada como proteção contra maus espíritos.



Mani: A lenda da mandioca

Diz a lenda tupi que, certa vez, uma índia teve uma linda filhinha, a quem deu o nome de Mani. A menina era muito bonita e de pele bem clara, alegre e falante, e era amada por todos.

Mani parecia esconder um mistério, era uma menina muito diferente do restante das crianças, vivia sorrindo e transmitindo alegria para as pessoas da tribo.

Certo dia, porém, a indiazinha não conseguiu se levantar da rede. Toda a tribo ficou alvoroçada. O pajé correu para acudir, levou ervas e bebidas, fez muitas rezas.

Mesmo assim, nem as rezas do pajé, nem os segredos da mata virgem, nem as águas profundas e muito menos a banha de animais raros puderam evitar a morte de Mani.

A menina morreu com um longo sorriso no rosto. Os pais resolveram enterrá-la na própria oca onde moravam, pois isso era costume dos índios tupi. Regaram a cova com água, mas também com muitas lágrimas, devido à saudade da menina.

Passados alguns dias, no local em que ela foi enterrada, nasceu uma bonita planta. As folhas eram viçosas, e a raiz era escura por fora e branquinha por dentro, lembrando a cor da pele de Mani.

A mãe chamou o arbusto de maniva, em homenagem à filha. Os índios passaram a utilizar a tal planta para fabricar farinha e cauim, uma bebida de gosto forte. A planta ficou conhecida também como mandioca, mistura de Mani e oca (casa de índio). Por ser tão útil, tornou-se símbolo de alegria e abundância para os índios – das folhas às raízes.

FONTE: Disponível em: <<https://www.xapuri.info/cultura/mitoselendas/mani-lenda-da-mandioca/>>. Acesso em: 27 jan. 2018.

- **Herança portuguesa**

Os portugueses contribuíram com diversos tipos de alimentos e técnicas de cultivo, preparo e criação. Consumos de carnes e laticínios, técnicas de cocção para o preparo de carnes, fabricação de bebidas, doces, entre outros produtos, inclusive o sal e o açúcar. Introdução de produtos oriundos do Oriente e da Europa, como as especiarias e temperos, produtos anteriormente desconhecidos pelos ameríndios.

Os portugueses buscavam ingredientes que existiam no Brasil e tentavam reproduzir preparações que já estavam acostumados a comer em Portugal, com isso, trouxeram vários produtos e animais que não encontraram em território brasileiro. Um produto encontrado com bastante facilidade era a mandioca, então os portugueses produziram uma farinha bem fina para que usassem em substituição à farinha de trigo. “Quando os portugueses chegaram ao Brasil, não conheciam a mandioca e não a aceitaram de início, porém com o tempo foram aprendendo a consumi-la, acostumando-se de tal forma que a riqueza das famílias chegou a ser medida pelo número de pés de mandioca cultivados” (CHAGAS, 2006, p. 10).

FIGURA 70 – SELO EM HOMENAGEM À GASTRONOMIA LUSO-BRASILEIRA



FONTE: Disponível em: <<http://www.tvi24.iol.pt/internacional/cozido-a-portuguesa/brasil-selo-homenageia-gastronomia-luso-brasileira>>. Acesso em: 28 jan. 2018.

Para compreender melhor a forma como se alimentavam os portugueses do século XV, período em que descobriram o Brasil, Goes (2008, p. 88-89) relata que:

Comia-se pão e peixe cozido, confeitos, farteis, mel, figos passados (segundo se lê na carta de Pêro Vaz de Caminha), o universal manjar branco, massapão, bolos de amêndoas, marmeladas e peradas, sopas, muitas sopas, caldos de carne ou hortaliças, sobre fatias de pão, papas, trigo, centeio, cevada e aveia, milhetos e painços, pastéis e empadas de caça ou de peixe, perdizes, lebres, coelhos e veados, porco (presuntos, enchidos, fumados), cabrito, vaca, carneiro, carnes assadas no espeto, galinhas e patos, ovos, cação, sardinha, linguados, corvinas, congro e lampreia, salmão, trutas, salmonetes, besugos, sargos, pescadas, atum, raias, polvos, solhas, savéis, eirós, tainhas, ameijoas, berbigão e ostra, caranguejos, santolas, lagostas, lagavantes, percebes, leite, queijo e manteiga, marmelos, limões e laranjas, melão, figo, uvas, ameixas, cerejas, peras, castanhas, amêndoas e nozes, pepinos, alhos e cebolas, grãos, lentilhas, temperava-se com sal, azeite, banana e especiarias (pimenta canela, noz-moscada) vindas da Índia, mel e açúcar da Madeira, bebia-se vinho branco e tinto.

Um dos alimentos mais importantes trazidos para o Brasil foi o gado, “quando o Brasil foi descoberto não se encontrou por aqui nenhuma das espécies de gado doméstico da Europa. O boi só foi trazido para o nosso país na época das capitanias hereditárias” (ALZUGARAY; ALZUGARAY, 1983, p. 6).

Os portugueses aperfeiçoaram muitos pratos indígenas. “Fez o beiju ameríndio mais fino e mais seco, molhou o polvilho de mandioca com leite. Criou comidas, doces, conservas com frutas e raízes da terra, vinho e licor de caju, castanha de caju no lugar da amêndoa, o cuscuz de mandioca, a carne com cará, a canela e cravo conferindo sabores nobres a frutos tropicais” (DUTRA, 2005, p. 34).

Foi na confeitaria que se desenvolveu muito das técnicas portuguesas. Nossos colonizadores “trouxeram na ponta dos dedos verdadeira riqueza: as tradições dos doces dos conventos e das regiões portuguesas” (FREIRE, 1941, p. 203).

- **Herança africana**

Vários povos africanos foram trazidos ao Brasil, o trabalho escravo dos mesmos sustentava a primeira atividade econômica no país, a cultura da cana-de-açúcar. A partir “daí derivaram o melaço, a rapadura, a cachaça, os doces do engenho, resultado de receitas portuguesas antigas misturadas às mãos habilidosas das mucamas” (CHAVES; FREIXA, 2007, p. 13).

Arrancados de sua terra, africanos de muitas etnias ainda preservaram suas danças e canções, comidas, suas lendas e seus muitos deuses, que se fundiram em sincretismo com os santos católicos. Hoje, aproximadamente a metade da população de brasileiros é formada por afrodescendentes. Sua cultura original e múltipla é sempre vibrante, e lançou influências no linguajar, na culinária, na música, nas crenças, no misticismo, na alegria persistente do brasileiro (CHAVES; FREIXA, 2007, p. 13).

Mesmo privados da liberdade, os africanos contribuíram com a cultura alimentar que trouxeram de suas terras. Conforme descreve Guedes (2005, p. 191-192):

A alimentação cotidiana na África por volta do século XVI incluía arroz, feijão (feijão-fradinho), milhetos, sorgo e cuscuz. A carne era em sua maior parte da caça abundante de antílopes, gazelas, búfalos, aves, hipopótamos e elefantes. Pescavam pouco, de arpão, rede e arco. Criavam gado ovino, bovino e caprino, mas a carne dos animais de criação era em geral destinada ao sacrifício e trocas; serviam como reserva monetária. Preparavam os alimentos, assando, tostando ou cozendo-os e para temperar a comida tinham apreço pelas pimentas, mas também utilizavam molhos de óleos vegetais, como o azeite de dendê que acompanhavam a maioria dos alimentos.

Quando chegaram ao Brasil, a alimentação dos africanos/escravos, “nas propriedades ricas, incluía canjica, feijão-preto, toucinho, carne-seca, laranjas, bananas, farinha de mandioca e o que conseguisse pescar e caçar; nas pobres, era de farinha, laranjas e bananas” (GUEDES, 2005, p. 192).

Os temperos mais usados pelos africanos eram:

- o açafreão da terra;
- o azeite de dendê;
- o leite de coco.

Atualmente, em algumas regiões do país esses ingredientes ainda são encontrados facilmente e fazem parte de diversas receitas tipicamente brasileiras.

Os escravos trouxeram da África alguns ingredientes, como:

- o quiabo;
- o inhame;
- a erva-doce;
- o gengibre;
- o gergelim;
- a melancia;
- além de variedades de coco, pimenta, amendoim e banana.

FIGURA 71 – ACARAJÉ (ELEMENTO CENTRAL DA CULTURA AFRO-BRASILEIRA)



FONTE: Disponível em: <<http://tvrsul.com.br/radio/acaraje-e-elemento-central-da-cultura-afro-brasileira/>>. Acesso em: 28 jan. 2018.



Os hábitos alimentares no Brasil foram sendo incorporados de acordo com as características de cada região, a geografia e o clima acabaram determinando o tipo de alimento preparado. O processo migratório também teve grande contribuição para influenciar os hábitos alimentares das diversas regiões do país.

Conforme apresentado anteriormente, índios, portugueses e africanos contribuíram de forma muito importante para a formação dos hábitos alimentares dos brasileiros, além de terem contribuído com outras manifestações culturais.

Vale ressaltar ainda que, mais tarde, a imigração de italianos, alemães, árabes, japoneses, espanhóis, chineses, poloneses, entre outros povos, também ajudou a enriquecer a cozinha brasileira, trazendo suas técnicas de preparo e produtos.



"A origem do nosso povo, acrescida a fatores como a geografia do país, fez com que a cozinha brasileira variasse bastante de um lugar para o outro, embora existam características comuns a determinadas áreas. São esses traços característicos que determinam várias cozinhas regionais em nosso país, cozinhas essas que estão se trocando constantemente de norte a sul, com modificações e adaptações locais" (LEAL, 1998, p. 123).

3 A COZINHA BRASILEIRA

No processo de formação da cozinha brasileira são fundamentais as heranças dos nossos colonizadores, que trouxeram novas matérias-primas de Portugal e de outras colônias, assim como técnicas de preparo mais elaboradas, além de difundirem os seus hábitos alimentares já consagrados pela gastronomia europeia.

No decorrer da história da alimentação no Brasil, os tropeiros são um dos protagonistas, que por quase três séculos transportaram mercadorias e mantimentos pelo território nacional, também tiveram papel fundamental na difusão da cultura, abrindo verdadeiras artérias no corpo do país, por onde corria o sangue de uma nova civilização. Eles inauguraram, juntamente com os Bandeirantes, a ocupação dos espaços e a migração entre os diferentes locais, conduzindo hábitos e preferências alimentares, estabelecendo trocas de experiências e revelando pratos e gostos diferenciados.

Os tropeiros, "em suas jornadas Brasil adentro, transpunham, muitas vezes, a fronteira dos estados, viajando por semanas ou meses levando mantimentos e animais de tração para serem vendidos" (CHAVES; FREIXA, 2007, p. 105-106).

Diante de tantas influências e da enorme extensão territorial do país, a cozinha brasileira apresenta dificuldade em esboçar um mapa gastronômico, em decorrência de uma grande diversidade de tradições, climas e ingredientes.

As cozinhas de algumas regiões brasileiras ganharam destaque e se tornaram mais reconhecidas, como: a baiana; a mineira; a amazônica; a caipira (cozinha dos interiores do Brasil). Além das cozinhas já citadas, também muito ricas e interessantes são: a cozinha de litoral brasileiro (que guarda semelhança

nos seus pratos em toda a sua extensão); a cozinha do Sul (com os churrascos e outras delícias gaúchas, catarinenses e paranaenses); a cozinha das metrópoles (particularmente de São Paulo e do Rio de Janeiro – com grande influência de inúmeras cozinhas estrangeiras e de outras regiões do Brasil que se mesclaram aos sabores locais). Todas essas cozinhas podem representar o Brasil em qualquer lugar do mundo. É perceptível o fascínio dos estrangeiros pela rica, variada, farta, colorida e cheirosa mesa brasileira.

Por anos a culinária brasileira foi apresentada com os mesmos ingredientes e modos de preparo. Com o crescimento e a profissionalização da cozinha no Brasil, alguns chefes começaram a fazer releituras de pratos utilizando novas técnicas de preparo sem perder suas raízes. Dando origem à Cozinha Contemporânea Brasileira, “tudo indica que a gastronomia brasileira vive neste início de milênio seu momento mais feliz. É a vez da cultura gastronômica regional” (CHAVES; FREIXA, 2007, p. 174).

O falecido *chef* Paulo Martins, que ficou reconhecido como o embaixador da cozinha da Amazônia, disse que:

O caminho da gastronomia brasileira é o uso das técnicas da cozinha profissional sem pôr de lado os fundamentos da nossa culinária. Assim, a boa gastronomia popular e a gastronomia profissional no Brasil se aproximam pela identidade cultural e pela valorização da boa matéria-prima (CHAVES; FREIXA, 2007, p. 175).

Após a efervescência gastronômica no Brasil, que ocorreu depois dos anos 90, “inspirou muitos jovens a buscar na culinária sua vocação profissional” (CHAVES; FREIXA, 2007, p. 173).

Com o passar dos tempos foram surgindo diversos chefes brasileiros que ficaram reconhecidos em nível nacional e também internacional, seguem alguns nomes: Alex Atala, Ana Luiza Trajano, Paulo Martins (*in memoriam*), Carla Pernambuco, Claudemir Barros, Felipe Bronze, Felipe Schaedler, Roberta Sudbrack, Helena Rizzo, Henrique Fogaça, Rodrigo Oliveira, Jefferson Rueda, Thiago Castanho, Felipe Castanho, Alberto Landgraf, Mônica Rangel, Dalton Rangel, Wanderson Medeiros, Mara Salles, Morena Leite, Leonardo Paixão, Tadashi Shiraishi, Ivan Ralston, Thomas Troisgros, Diego Lozano etc.



Caro acadêmico, seria interessante fazer uma busca sobre a trajetória dos chefes anteriormente citados, desta forma poderá conhecer melhor o trabalho por eles desempenhado.

4 A GASTRONOMIA DAS REGIÕES DO BRASIL

Arroz, feijão, farofa, bife e salada, esse é o prato que está presente em todas as regiões do Brasil e que “na sua simplicidade, representa um cardápio que, além de saboroso, é nutricionalmente completo” (CHAVES; FREIXA, 2007, p. 15).

Outro ingrediente presente em todo território nacional é a mandioca, preparado de diversas maneiras: cozida, frita, assada, em farofas, paçocas, pirões, mingau, tapiocas, polvilhos, doces, bolos, pudins etc.

A feijoada é o prato brasileiro que ficou internacionalmente conhecido, ganhando destaque como prato tipicamente brasileiro, um símbolo nacional.

Prato expressivo da gastronomia brasileira, é muito comum ouvir comentários (sem fundamento, por sinal) de que teria se originado nas senzalas, por ser preparado com partes do porco desprezadas pela elite. Na realidade, a comida dos escravos não era tão nutritiva, e o mais corrente era se consumir uma mistura rala de feijão, farinha e poucos pedaços de carne. Além do mais, para os europeus, orelha, rabo, língua e pé de porco, assim como os miúdos, são partes apreciadas [...]. Portanto, segundo o historiador Câmara Cascudo, a feijoada deriva dos cozidos europeus. À base de feijões ou favas, como o cozido português, o *puchero* (espanhol) e o *cassoulet* (francês). No Brasil, foi incorporado o uso de feijão-preto. Com algumas variações, os ingredientes da feijoada completa são o feijão-preto, partes do porco (linguiça, orelha, toucinho e paio), carne de sol e temperos variados, geralmente acompanhados de arroz branco, farofa, couve e laranja (CHAVES; FREIXA, 2007, p. 109).

FIGURA 72 – FEIJOADA COMPLETA



FONTE: Disponível em: <<https://receitax1.wordpress.com/2016/03/25/feijoada/>>. Acesso em: 29 jan. 2018.

O churrasco também é grande candidato a representante da gastronomia brasileira pelo mundo.

Nenhum outro país reúne um número tão grande de churrasarias e de churrasqueiras domésticas. O espetáculo do “rodízio de carnes” só é visto nesta terra. De tão curioso e impressionante, o modelo de restaurante com rodízio começa a ser exportado com grande sucesso (MEDINA, 2006, p. 11).

FIGURA 73 – RODÍZIO DE CARNE (ESPETO CORRIDO)



FONTE: Disponível em: <<http://www.elfaisan.net/site/index.php/espeto-corrido>>. Acesso em: 29 jan. 2018.

O importante é saber que tanto a feijoada como o churrasco estão presentes de Norte a Sul do país e “congregam muito bem a brasilidade no prato” (CHAVES; FREIXA, 2007, p. 15).

Entretanto, apenas as preparações citadas não são capazes de definir o cardápio nacional, cada região do Brasil possui as suas características e seus pratos típicos, cobertos de cultura e particularidades. A seguir, iremos destacar um pouco de cada uma dessas regiões: Sul, Sudeste, Centro-Oeste, Nordeste e Norte.

• Região Sul

A região Sul, por ter o clima mais parecido com o europeu, foi a região do Brasil onde italianos, alemães, poloneses e ucranianos melhor se adaptaram. Com isso, a região Sul acabou recebendo bastante influência de países europeus.

Na região é difícil encontrar pratos tipicamente brasileiros, com exceção do churrasco e do charque gaúchos e do barreado paranaense. No entanto, as muitas receitas de origem europeia adquiriram aqui certas peculiaridades, pois, como são muito antigas, trazidas por povos que chegaram ainda no século XVII, o próprio tempo se encarregou de mudar a maioria delas (CHAVES; FREIXA, 2007, p. 131).

A região é dividida entre três estados: Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná, cada qual com suas tradições e tipicidades tanto na cultura como na culinária.

Os poloneses radicados no **Paraná** contribuíram para a alimentação local com pratos como repolho à moda, pão de leite e sopas. Os italianos introduziram o cultivo da uva, o interesse pelo vinho, a elaboração artesanal de pães, queijos, salames, massas em geral e sorvete. Os alemães conservaram o cultivo da batata, centeio, carnes defumadas, linguiça e laticínios, além do hábito do café colonial — uma refeição farta que reúne preparações de um chá da tarde e de um jantar. Os descendentes de imigrantes mantêm viva a cultura de seus ancestrais e comemoram a colheita através de festas realizadas anualmente, tais como a festa da uva, em Caxias do Sul, e a da maçã, em Santa Catarina. Até hoje ainda existe a figura do peão gaúcho, nas extensas planícies do **Rio Grande do Sul**. Enquanto pastoreia as boiadas a caminho das minas e ouro, o gaúcho se aquece ao lado da brasa, onde pendura uma manta de carne para assar e ferver água para preparar a infusão do mate nativo. Assim, nasceram o churrasco, que se transformou em comida nacional, e uma bebida famosa do local, o chimarrão. Em **Santa Catarina**, destacam-se diversos tipos de peixes e camarões, em especial a tainha. Também são famosos os doces de maçã e a cuca, um pão ou bolo coberto com frutas e farofa açucarada. Na região Sul estão concentrados grandes rebanhos, lavouras e muitas indústrias alimentícias, o que colabora para o consumo de carnes, cereais, verduras e produtos industrializados (RECINE; RADAELLI, 2008, p. 26).

• Região Sudeste

Contraste e pluralidade são características da região Sudeste. A região começou a desenvolver-se com o comércio de ouro no Estado de Minas Gerais.

Quando o ouro acabou, os bandeirantes se viram obrigados a optar por outra atividade rentável. Começaram, então, a criar animais domésticos e se dedicar à pecuária leiteira. A produção tomou tão grandes proporções que transformou o estado no maior produtor de queijos e doces de leite do país (RECINE; RADAELLI, 2008, p. 25).

O declínio do ouro tornou o café a nova joia de exportação, o café brasileiro conquistou os mercados mundiais. Os estados do Rio de Janeiro e São Paulo tornam-se grandes produtores desse produto.

Na região Sudeste estão os estados mais ricos do país. Sua comida recebeu diversas influências que acompanham a história da colonização: a atuação dos jesuítas que conseguiram manter os índios no litoral capixaba; o desbravamento de novas terras em Minas Gerais pelos bandeirantes, em busca de ouro e diamante; a influência dos imigrantes italianos, que se fixaram no Estado de São Paulo; dos espanhóis e árabes no Rio de Janeiro, e dos alemães e italianos no Espírito Santo.

A comida **mineira** permaneceu fiel à tradição do feijão, milho e porco. O tutu com torresmo, feijão tropeiro, angu com quiabo, couve à mineira, canjiquinha com carne, costela e lombo de porco e os inúmeros e variados quitutes à base de milho, como bambá de couve (milho com couve e carne de porco), curau, pamonha, broa, cuscuz de fubá, farofa de farinha de milho e canjica são algumas das delícias mineiras. O maneco com jaleco e a vaca atolada também são pratos tradicionais. O primeiro consiste em lombo de porco cozido com temperos e couve e o segundo em carne de vaca cozida com mandioca. O feijão tropeiro recebeu esse nome porque o feijão era servido, na época, durante as longas viagens em tropas de burro. Quanto às sobremesas, há fartura de doces e compotas: doce de buriti, de leite, rocambole recheado, geleias com queijo de minas, doces de amendoim etc. **São Paulo e Rio de Janeiro** destacam-se pelo cosmopolitismo de suas cozinhas, resultante não só das imigrações, mas do grande número de visitantes que recebem de outras regiões do país e do exterior, em busca de lazer ou a negócios. O cardápio dessas cidades é, portanto, não só uma variante dos cardápios de todo o Brasil, como também de outras partes do mundo. Em **São Paulo**, os imigrantes italianos foram os que mais influenciaram nos hábitos brasileiros: lasanha, canelone, nhoque, pizza, pães etc. No **Rio de Janeiro** encontra-se forte influência portuguesa, pois foi nessa cidade que se instalou a corte de Portugal. Espanhóis, árabes e japoneses também deixaram suas marcas nestes estados: paelha, quibes, esfihas, grão de bico, gergelim, sushi e sashimi são algumas das iguarias incorporadas ao nosso paladar (RECINE; RADAELLI, 2008, p. 25).

• Região Centro-Oeste

O Centro-Oeste possui dois panoramas, o Pantanal e o Cerrado. A região é formada pelos estados de Goiás, na região do Cerrado, Mato Grosso do Sul e Mato Grosso que estão na região do Pantanal e parte no Cerrado.

No Pantanal, uma grande fração das terras é composta por rios, lagoas e brejos, o que facilita o consumo de peixes como: pacu, piranha, dourado, tucunaré e pintado. Uma das principais atividades econômicas é a criação de gado.

No Cerrado, onde a vegetação tem características particulares, com árvores baixas e espécies de arbustos, troncos torcidos, folhas firmes e raízes profundas, encontra-se incríveis frutos típicos dessa região, como: “pequi, jenipapo, curriola, guariroba, mangaba, cagaita” (CHAVES; FREIXA, 2007, p. 88).

A abertura da rodovia Belém-Brasília, na época da mudança da capital do Rio de Janeiro para a Brasília, em 1961, representou um marco de desenvolvimento da região. A rodovia permitiu que inúmeras famílias de colonos dos estados do Sul fossem para o Centro-Oeste brasileiro, como proprietários das novas terras cultiváveis. Esses colonos tinham larga experiência em agricultura e pecuária modernas. Antes dessa época, o Centro-Oeste era uma região isolada. Dessa forma, sua culinária estava condicionada aos recursos do meio ambiente, especialmente da pesca e da caça. [...]. Dos peixes, frutas e carnes do Centro-Oeste surgem pratos típicos como o peixe na telha (assado na telha), peixe com

banana, carne com banana, costelinha, bolinhos de arroz, pamonha... pela fronteira de Minas Gerais vieram o feijão tropeiro, a carne seca, o toucinho e a banha de porco. Com a influência da culinária do Sul, os hábitos alimentares se ampliaram bastante, mas sem comprometer a manutenção dos pratos que existiam anteriormente. Exemplos de pratos que surgiram com a migração dos sulistas são o churrasco gaúcho e o virado paulista. Anos depois, o Centro-Oeste começou a receber pessoas de todas as regiões do Brasil, atraídas pelas promessas de emprego e melhores condições de vida, especialmente na nova capital do país. Brasília pode ser considerada uma reunião dos diferentes costumes, sotaques e hábitos alimentares das mais diversas localidades brasileiras (RECINE; RADAELLI, 2008, p. 24).

• Região Nordeste

O Nordeste, região com área de 1.561.177,8 km², possui a mais diversificada cultura gastronômica do Brasil, que é caracterizada por diferenças particulares. “Além das influências indígena, portuguesa e negra, os nordestinos receberam contribuições de holandeses, franceses e ingleses que invadiram o território e o dominaram durante uma época. O resultado é uma culinária rica e variada, que veio a caracterizar a comida da região” (RECINE; RADAELLI, 2008, p. 23).

A região Nordeste compreende os seguintes estados: Alagoas, Bahia, Ceará, Maranhão, Paraíba, Pernambuco, Piauí, Rio Grande do Norte e Sergipe - é a região brasileira com maior número de estados.

A região Nordeste está dividida em duas partes: a primeira compreende o litoral, que se estende desde o Piauí até o Sul da Bahia, e é conhecida como zona da mata; a segunda compreende o sertão nordestino e é chamada de polígono das secas. Na zona da mata, o solo é fértil e as plantas encontram condições adequadas para se desenvolverem bem. Os alimentos mais usados nessa área são a farinha de mandioca, o feijão, a carne seca, a rapadura e o milho. No sertão, a população se dedica à criação de gado bovino e caprino, usando a carne, leite, queijo e a manteiga. Consume-se feijão, batata-doce, mandioca e alguns legumes e frutas (RECINE; RADAELLI, 2008, p. 23).

Devido aos longos períodos de seca, os sertanejos desenvolveram maneiras de armazenar e preparar os alimentos, por exemplo, podemos citar a carne de sol, preparação em que a carne leva o sal, com conservante e em seguida é desidratada.

Nas regiões litorâneas do Nordeste os peixes e frutos do mar sempre estão em evidência, aparecem em diversas formas, fritos, grelhados, ensopados, assados, resultando diferentes receitas. “Merecem destaque as moquecas e frigideiras de frutos do mar, saborosas e cheirosas pelo toque dos temperos africanos e portugueses” (RECINE; RADAELLI, 2008, p. 23). São ingredientes ativos da cozinha do litoral do Nordeste: o dendê, o leite de coco, o coentro e a pimenta.

• Região Norte

A região é formada pelos estados do Amazonas, Acre, Roraima, Rondônia, Pará, Amapá e Tocantins. Dona de uma autêntica biodiversidade, possui 80% da região tomada pela Floresta Amazônica, seus rios são navegáveis e boa parte da população opta por viver às suas margens. Os peixes de rio fazem parte da base alimentar dos nortistas.

A cultura indígena é a que prevalece no Norte, tanto na tradição como nos ingredientes utilizados nas preparações típicas. A cozinha da região é a que menos sofreu interferência dos colonizadores e demais povos, “a cozinha é considerada a mais autêntica das cozinhas brasileiras, sendo marcadamente de origem indígena” (LEAL, 1998, p. 124). A cozinha do Norte também carrega como particularidade o uso de ervas nativas e temperos marcantes, dentre eles o jambu, a chicória, o coentro e os derivados da mandioca: o tucupi e a folha da mandioca brava.



Tucupi: “um molho feito a partir do “suco” da mandioca ralada e espremida, que depois é decantado e fervido. Ao caldo obtido são adicionadas alfavaca e chicória” (RECINE; RADAELLI, 2008, p. 22). Jambu: Uma hortaliça bastante usada nas cozinhas do norte do país, famosa por causar uma leve dormência na boca.

Os peixes também representam uma parcela importante da alimentação, sendo os mais consumidos o tambaqui, traíra, piranha, pescada, sardinha de rio, tucunaré, pacu e o pirarucu. Este último também é chamado “bacalhau da Amazônia”, por ser conservado pelo processo da salga, introduzido pelos jesuítas em meados do século XVII. Outros pratos típicos e seus ingredientes são: Tacacá: caldo do tucupi com folhas de jambu, um tipo de erva encontrada na região. Diversos tipos de pimentas com camarões secos, servidos em cuias. Maniçoba: uma panelada de folhas novas de mandioca trituradas no pilão ou na máquina de moer e cozidas por um dia inteiro. Depois, são adicionados carne de sol, cabeça de porco, mocotó, toucinho, sal, alho, folha de louro e hortelã-pimenta. Frutas silvestres como açaí, murici, graviola, cupuaçu, mangaba e pupunha apresentadas sob a forma de sorvetes, sucos e cremes. A pupunha também é cozida com sal para substituir o pão. Castanha-do-pará, guaraná, manga verde e abacate com farinha e açúcar. Carne de tartaruga, costume que preocupa os ecologistas. Jacaré assado ou cozido com pimenta (RECINE; RADAELLI, 2008, p. 22).

É uma cozinha que se distingue das outras regiões pelo exotismo de seus sabores e pelo rico potencial de alimentos naturais: as frutas típicas e seus grandes peixes.

LEITURA COMPLEMENTAR

GASTRONOMIA BRASILEIRA

Por Portal Brasil

Ao longo de mais de 500 anos de história, a culinária brasileira é resultante de uma grande mistura de tradições, ingredientes e alimentos que foram introduzidos não só pela população nativa indígena, como por todas as correntes de imigração que ocorreram no período. Cada região do país tem sua peculiaridade gastronômica e sua culinária adaptada ao clima e à geografia. Além disso, o próprio descobrimento do Brasil remete à culinária, já que as caravelas portuguesas desembarcaram aqui em 1500 enquanto navegavam em busca das Índias e suas especiarias. Devido às diferenças de clima, relevo, tipo de solo e de vegetação, e povos habitando uma mesma região, é muito difícil estabelecer um prato típico brasileiro. A unanimidade nacional é, talvez, o arroz e o feijão, cujo preparo varia conforme a região. No entanto, a mistura de dois ingredientes tão comuns na mesa do brasileiro, apesar de característica, ainda não é suficiente para resumir toda a complexidade e a riqueza da culinária nacional.

• Região Norte

Influências: a forte presença indígena mesclada com a imigração europeia diferencia a gastronomia do Norte de qualquer outra encontrada no país. É considerada por muitos o maior exemplo de culinária tipicamente nacional. Apesar de suas raízes amazônicas, a cozinha regional sofreu influência forte de imigrantes portugueses, logo no início da colonização. Depois, com o ciclo da borracha, outros povos chegaram e deixaram seus traços na culinária, como é o caso de libaneses, japoneses, italianos e até mesmo os próprios nordestinos que migraram para a região nesse mesmo período.

Principais ingredientes: mandioca, cupuaçu, açaí, pirarucu, urucum (açafreão brasileiro), jambu, guaraná, tucunaré, castanha-do-pará.

Pratos típicos: pato no tucupi; caruru; tacacá; maniçoba.

• Região Nordeste

Influências: a diversidade climática (tropical na costa e semiárido no interior) tem reflexos diretos na culinária nordestina. Desde o litoral de Pernambuco até o da Bahia, a presença africana se nota mais forte devido aos resquícios da escravidão durante o ciclo da cana. Já em Alagoas, os frutos do mar são mais recorrentes devido às suas diversas lagoas costeiras. No Maranhão, a influência portuguesa é ainda mais forte que nos demais estados da região, e

o consumo de temperos picantes, muito comum no litoral, é menor. No sertão nordestino, o próprio clima favorece o consumo de carnes, sobretudo a carne de sol e os pratos feitos com raízes. A culinária das comemorações juninas também é típica do interior.

Principais ingredientes: azeite de dendê, mandioca, leite de coco, gengibre, milho, graviola, camarão, caranguejo.

Pratos típicos: acarajé; vatapá; caranguejada; buchada; paçoca; tapioca; sarapatel; cuscuz; cocada.

• Região Centro-Oeste

Influências: a culinária da região é altamente influenciada pela pecuária, uma das principais atividades econômicas do território, daí a grande preferência da população do Centro-Oeste por carnes bovina, caprina e suína. Os ciclos de imigração também trouxeram a culinária africana, portuguesa, italiana e síria. A forte presença indígena liderou a preferência regional por raízes. Ao norte do estado de Mato Grosso, a proximidade com o estado do Pará refletiu diretamente no preparo de alguns pratos, principalmente os que são feitos com carne de sol e pequi. O Mato Grosso do Sul, no entanto, sofreu forte influência da culinária latino-americana, sobretudo nos ensopados de peixe. Devido à diversidade da fauna pantaneira, carnes exóticas e peixes típicos da região, como o pacu, o pintado e o dourado também fazem parte do cardápio local.

Principais ingredientes: pequi; mandioca; carne seca; erva-mate; milho.

Pratos típicos: arroz com pequi; picadinho com quiabo; sopa paraguaia; empadão goiano; caldo de piranha; vaca atolada.

• Região Sudeste

Influências: até o século XIX, a cozinha do Sudeste era influenciada pelas origens portuguesa, indígena e africana. Alimentos simples, como raízes, carnes, grãos e vegetais foram disseminados por todo o território do Sudeste, o que fez com que a gastronomia de cada estado se tornasse bastante similar em ingredientes e no preparo dos alimentos. A exceção é a culinária capixaba que, por sua proximidade com o Nordeste e grande área litorânea, tem uma forte presença de peixes e frutos do mar nos pratos do dia a dia. Após a chegada de imigrantes japoneses, libaneses, sírios, italianos e espanhóis, a diversidade gastronômica, sobretudo em São Paulo, aumentou. No estado, a culinária internacional mais integrada com a culinária típica paulista é a italiana.

Principais ingredientes: arroz; feijão; ovos; carnes; massas; palmito; mandioca; banana; batatas; polvilho.

Pratos típicos: tutu de feijão; virado à paulista; moqueca capixaba; feijoada; picadinho paulista; pão de queijo.

- **Região Sul**

Influências: a mistura étnica ocorrida na região Sul resultou em uma culinária completamente diferente do resto do país, com a presença ainda mais forte da cozinha italiana, alemã, além das já presentes portuguesa e espanhola. O churrasco, principal prato do Rio Grande do Sul, resultou de um fato histórico. Para catequizar os índios da região na época da colonização, os padres jesuítas introduziram a criação de gado e deixaram o rebanho sob a responsabilidade dos nativos. Com a chegada dos tropeiros paulistas e mineiros, que escravizaram os índios, o gado permaneceu solto pelos campos e se espalhou pelo sul do território, pois não havia predadores. Daí a abundância de pastos e a tradição do churrasco gaúcho. Com a chegada dos italianos, as massas, a polenta e o frango foram integrados ao hábito alimentar regional. Já a influência alemã ficou restrita às colônias no interior do Rio Grande do Sul e de Santa Catarina. O Paraná, apesar da forte influência italiana, conta com uma presença também significativa da culinária indígena, sobretudo com raízes e grãos.

Principais ingredientes: carne bovina e ovina; farinha de milho; erva-mate.

Pratos típicos: barreado; churrasco; galeto; sopa de capeletti; arroz carreteiro; sopa catarinense.

FONTE: GOVERNO DO BRASIL. Disponível em: <<http://www.brasil.gov.br/cultura/2009/10/gastronomia>>. Acesso em: 27 jan. 2018.

RESUMO DO TÓPICO 3

Neste tópico, você aprendeu que:

- A gastronomia brasileira ainda se encontra em processo de formação.
- Poucos países apresentam tantas riquezas naturais como o Brasil!
- A cozinha brasileira: heranças **indígenas, portuguesas e africanas**, outros povos também trouxeram suas contribuições, mas foram esses três que serviram de alicerce para a formação da nossa cozinha.
- Com a chegada dos portugueses ao Brasil, vieram também novos hábitos alimentares que se incorporaram aos hábitos alimentares dos povos indígenas que aqui viviam. Mais tarde, escravos africanos chegaram, trazendo suas tradições, dentre elas a culinária.
- Herança indígena: mandioca; palmitos; batata-doce; milho; amendoim; carás; consumo de frutas nativas (maracujá; pitanga; caju; abacaxi; jenipapo; jaboticaba; mangaba; pitomba; umbu; cajá; murici; cupuaçu; açai); pimenta; utensílios artesanais feitos de barro e a técnica de moquear (utilizada para assar as caças).
- Herança portuguesa: consumo de carnes, principalmente a de gado, laticínios, técnicas de cocção para o preparo de carnes, fabricação de bebidas, doces (à base de ovos), entre outros produtos, inclusive o sal e o açúcar.
- Herança africana: açafrão da terra; azeite de dendê; leite de coco; pimentas; quiabo; inhame; erva-doce; gengibre; gergelim; melancia. Além de variedades de coco, pimenta, amendoim e banana.
- A imigração de italianos, alemães, árabes, japoneses, espanhóis, chineses, poloneses, entre outros povos, também ajudou a enriquecer a cozinha brasileira, trazendo suas técnicas de preparo e produtos.
- Tropeiros e Bandeirantes ocupavam os espaços e migravam de um lugar para o outro, conduzindo hábitos e preferências alimentares, estabelecendo trocas de experiências e revelando pratos e gostos diferenciados.
- Diante de tantas influências e da enorme extensão territorial do país, a cozinha brasileira apresenta dificuldade em esboçar um mapa gastronômico, em decorrência de uma grande diversidade de tradições, climas e ingredientes.
- Com o crescimento e a profissionalização da cozinha no Brasil, alguns chefes começaram a fazer releituras de pratos utilizando novas técnicas de preparo sem perder suas raízes.

- A efervescência gastronômica no Brasil, que ocorreu depois dos anos 90, “inspirou muitos jovens a buscar na culinária sua vocação profissional” (CHAVES; FREIXA, 2007, p. 173).
- Arroz, feijão, farofa, bife e salada, fundamentalmente esse é o prato que está presente em todas as regiões do Brasil.
- A feijoada é o prato brasileiro que ficou internacionalmente conhecido, ganhando destaque como prato tipicamente brasileiro, um símbolo nacional.
- O churrasco também é grande candidato a representante da gastronomia brasileira pelo mundo.
- Sul: a região é dividida entre três estados: Rio Grande do Sul; Santa Catarina; Paraná. Cada qual com suas tradições e tipicidades tanto na cultura como na culinária. Preparações e ingredientes em destaque: repolho à moda; pão de leite e sopas; vinho; pães; queijos; salames; massas em geral, preparações com batata; carnes defumadas; linguiça; churrasco; chimarrão; peixes e camarões; doces de maçã; cucas.
- Sudeste: contraste e pluralidade são características da região Sudeste. Formada pelos estados de Minas Gerais, São Paulo, Rio de Janeiro e Espírito Santo. Preparações e ingredientes em destaque: café; queijos; doce de leite; tutu com torresmo; feijão tropeiro; angu com quiabo; couve à mineira; canjiquinha com carne; curau; pamonha; broa; cuscuz de fubá; lasanha; canelone; nhoque; pizza; pães; além de preparações com origem árabe, espanhola e oriental.
- Centro-Oeste: o Centro-Oeste possui dois panoramas, o Pantanal e o Cerrado. Formada pelos estados de Goiás, Mato Grosso do Sul e Mato Grosso. Preparações e ingredientes em destaque: pacu; piranha; dourado; tucunaré; pintado; pequi; jenipapo; curriol; guariroba; mangaba; cagaita; churrasco; bolinhos de arroz; pamonha (e muitos produtos à base de milho); feijão tropeiro.
- Nordeste: a Região Nordeste compreende os seguintes estados: Alagoas, Bahia, Ceará, Maranhão, Paraíba, Pernambuco, Piauí, Rio Grande do Norte e Sergipe. Preparações e ingredientes em destaque: farinha de mandioca; feijão; carne seca; carne de sol; rapadura; milho; peixes; frutos do mar; moquecas; frigideiras de frutos do mar; dendê; leite de coco; coentro; pimenta.
- Norte: “a cozinha é considerada a mais autêntica das cozinhas brasileiras, sendo marcadamente de origem indígena” (LEAL, 1998, p. 124). A região é formada pelos estados do Amazonas, Acre, Roraima, Rondônia, Pará, Amapá e Tocantins. Preparações e ingredientes em destaque: tambaqui; traíra; piranha; pescada; sardinha de rio; tucunaré; pacu; pirarucu; jambu; chicória; coentro; tucupi; folhas mandioca brava; pimentas; maniçoba; tacacá; pato no tucupi; açaí; murici; graviola; cupuaçu; mangaba; pupunha; castanha-do-pará; guaraná; tartaruga; jacaré.



1 A cozinha brasileira, desde o seu descobrimento, vem sendo criada com base nas heranças indígenas, portuguesas e africanas, mais tarde outros povos também trouxeram suas contribuições, mas foram esses três que serviram de alicerce para a formação da nossa cozinha. Mediante essa afirmativa, cite para cada um desses povos uma preparação tipicamente brasileira que seja de influência:

- a) Portuguesa:
- b) Africana:
- c) Indígena:

2 “A criatividade que garantiu por tanto tempo o alimento da população local hoje é vista também com requinte. São receitas que passam de geração para geração e que são uma herança local. Os queijos mineiros, aliás, são reconhecidos como os melhores do país. Tanto que o produto ganhou status de Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro, pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), em 2008. Estima-se que o Estado conta com mais de 25 mil produtores, sendo que regiões como Serra da Canastra, Serro, Araxá, Campo das Vertentes, Cerrado e Serra do Salitre, além do Triângulo Mineiro, fabricam produtos premiados e desejados por turistas e moradores locais. É o chamado queijo artesanal, que mantém a originalidade na sua forma de produção. Sobre estes, dados do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) apontam que há 254 produtores mineiros cadastrados, aptos para a produção de Queijo Minas Artesanal e habilitados para vender dentro do território mineiro”.

O texto que você acabou de ler é trecho de uma publicação feita pelo Jornal da Cidade de BH, no dia 22 de julho de 2017, nele podemos notar a importância da produção de queijos em Minas Gerais. Além dos queijos, essa região também produz diversos produtos derivados do leite. Diante dessas considerações, responda: Qual a relação entre a produção de produtos à base de leite em Minas Gerais e a ação dos Bandeirantes e Tropeiros?

REFERÊNCIAS

- ANTONINI, B. O. **A gastronomia típica da ilha de Santa Catarina: um elemento de importância para o turismo cultural.** 2003. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria). Univali, Itajaí, 2003.
- ATALA, A. Entrevista no Programa Roda Viva. **TV Cultura**, 2012. Disponível em: <<http://www.youtube.com/watch?v=SARkcQYF6Xk>>. Acesso em: 10 dez. 2017.
- ATALA, A.; CHAGAS, C.; VASCONCELLOS, C. **Escoffianas brasileiras.** Larousse do Brasil: Saraiva, 2008.
- ALZUGARAY, C.; ALZUGARAY, D. **Vamos cozinhar – A festiva cozinha brasileira.** São Paulo: Três, 1983.
- BRAUNE, R. **O que é gastronomia.** São Paulo: Brasiliense, 2007.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A fisiologia do gosto.** São Paulo: Cia. das Letras, 1995.
- BALDAQUE, A. B. L. A. **Apetite pela criatividade – O processo criativo de três chefs de alta cozinha.** Porto: FEP, 2015.
- BALESTRO, Moises V.; ZANETI, T. B. Valoração de produtos tradicionais no circuito gastronômico: lições do Cerrado. **Sustentabilidade em debate.** v. 6, n. 1, p. 22-36, 2015. Disponível em: <<http://periodicos.unb.br/index.php/sust/article/view/10709>>. Acesso em: 20 fev. 2018.
- BARBOSA, M. L.; MONETA, M. **Cultura de consumo alimentar e simbologias da cozinha molecular: uma perspectiva baseada nos discursos de chefes de cozinha.** VIII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo. Balneário Camboriú/SC: UNIVALI, 2011. Disponível em: <https://www.anptur.org.br/anais/anais_2011/pdf/243-657-1-SP.pdf>. Acesso em: 23 fev. 2018.
- BAZÁN, E. P. In: QUEIROZ, Maria José. **A comida e a cozinha.** Iniciação à Arte de Comer. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1988.
- BOURDIEU, Pierre. **La distinción. Criterios y bases sociales del gusto.** Madrid: Taurus, 1988.
- BRAUNE, R. **O que é gastronomia.** São Paulo: Brasiliense, 2007.

- CASCUDO, C. L. **História da alimentação no Brasil**: pesquisa e notas. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.
- CARAZZALI, G. **L'arte culinária**. Manuale di gastronomia clássica. Milano: Grupo Fabri, 1994.
- CÂMARA, C. L. **História da alimentação no Brasil**: pesquisa e notas. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.
- CAMPORESI, P. **Hedonismo e exotismo**: a arte de viver na época das Luzes. São Paulo: UNESP, 1996.
- CARNEIRO, H. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.
- CATUREGLI, M. G. **Gastronomia de A a Z**. São Paulo: Aleph, 2011.
- CHAGAS, C. **Estilo brasileiro de comer** II. Dia mundial da alimentação – agricultura e diálogo intercultural, 2006.
- CHAVES, G.; FREIXA, D. **Larousse da cozinha brasileira**: raízes culturais da nossa terra. São Paulo: Larousse do Brasil, 2007.
- CORNER, D.; ÂNGELO, E. Algumas perspectivas socioculturais da gastronomia e suas relações com o crescimento de segmentos turísticos. **Anais do 7º Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL**. Caxias do Sul: 2013.
- CRUZ, M. S. R.; SIMÕES, M. L. N. **O Imaginário da cozinha regional como condutor e atrativo do destino turístico**. Ilhéus: UDESC, 2008. Disponível em: <http://www.uesc.br/icer/artigos/o_imaginario_cozinha_regional.pdf>. Acesso em: 21 fev. 2018.
- DUCASSE, A. **Qui êtes-vous**, [s.d]. Disponível em: <<http://www.alain-ducasse.com/fr/decouvrez-alain-ducasse-lhomme>>. Acesso em: 12 dez. 2017.
- DITADI, C. ZARVOS. N. **Multissabores: a formação da gastronomia brasileira**. Rio de Janeiro: Senac, 2000.
- DUTRA, R. C. A. Cozinha e Identidade Nacional: notas sobre a culinária na formação da cultura brasileira segundo Gilberto Freire e Luis Câmara Cascudo". **Anais Seminário Gastronomia em Gilberto Freyre**. Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2005.
- ELEUTÉRIO, H. **Fundamentos da gastronomia**. 1. ed. São Paulo: Érica, 2014.
- ELEUTÉRIO, H. **Serviços de alimentação e bebidas**. 1. ed. São Paulo: Érica, 2015.

- FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. 4. ed. São Paulo: Senac, 2006.
- FREEDMAN, Paul (Org.). **A História do sabor**. (Trad. Anthony Sean Cleaver). São Paulo: SENAC, 2009.
- FERREIRA, A. B. H. **Mini Aurélio: o dicionário da língua portuguesa**. 8. ed. Curitiba: Positivo, 2010.
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da alimentação**. Tradução de: Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- _____. (Orgs.). **História da alimentação**. Tradução de: Luciano V. M. e Guilherme J. F. T. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FONSECA, M. T. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. São Paulo: Senac São Paulo, 1999.
- FONSECA, M. T. et al. Comida de rua na cidade de São Paulo, SP: uma breve descrição. **Rosa dos Ventos – Turismo e hospitalidade**, v. 5, n. 2, 2013. Disponível em: <<http://www.uces.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/1823>>. Acesso em: 27 fev. 2018.
- FRANZONI, E. **A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração**. Lisboa: Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova Lisboa, 2016.
- FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: SENAC, 2008.
- FREYRE, Gilberto. **Região e tradição**. Rio de Janeiro: Livraria José Olympio, 1941.
- FURTADO, S. M.; CHIMIRRA, V.; GOMES, F.; MIRANDA, U. **A&B em diferentes eventos: entre gestão e receitas**. São Paulo: LCTE, 2010.
- GIL, A. C. **Métodos e técnicas em pesquisa social**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 1999.
- GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. Comfort food: sobre conceitos e principais características. Contextos da Alimentação. **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, v. 4, 2016. Contextos da alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade. São Paulo: Centro Universitário Senac.
- GOES, A. M. **Brasil na hora de temperar**. Sintra /Portugal: Colares, 2008.

GUEDES, M. H. **Feijoa!** Espírito Santos: Clube de Autores, 2015.

HORTA, N. **Não é sopa.** São Paulo: Cia das Letras, 1996.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA – (INEP). **Sinopse estatística do ensino de graduação do ano de 2012.** Brasília, 2012. Disponível em: <<http://portal.inep.gov.br/web/guest/sinopses-estatisticas-da-educacao-superior>>. Acesso em: 1 mar. 2018.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA – (INEP). **Sinopse estatística do ensino de graduação do ano de 2015.** Brasília, 2015. Disponível em: <<http://portal.inep.gov.br/web/guest/sinopses-estatisticas-da-educacao-superior>>. Acesso em: 1 mar. 2018.

LASHLEY, C.; MORRISON, A. (Org.). **Em busca da hospitalidade:** perspectivas para um mundo globalizado. Tradução de Carlos David Szlak. Barueri, SP: Manole, 2004.

LEAL, M. L. M. S. **A história da gastronomia.** Rio de Janeiro: SENAC, 1998.

LIRA, W. S. Impactos da tecnologia de informação nas organizações. **Revista Administração On-line**, v. 4, n. 4, p. 51-59. São Paulo, 2003.

MEDEIROS, S. A. **Introdução à gastronomia.** Pernambuco: Secretaria de Educação e Esporte, 2014.

MICHELIN. Guia Michelin. **Seleção 2017.** Disponível em: <<https://corporativo.michelin.com.br/guia-michelin/selecao-2017/>>. Acesso em: 11 dez. 2017.

MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Revista Horizontes Antropológicos**, v. 7, n. 16, p.145-156. Porto Alegre, 2001.

MAGNÉE, H. **Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes.** São Paulo: Livraria Varela, 2005.

MARICATO, E. **Brasil, cidades:** alternativas para a crise urbana. Vozes, 2001.

MEDINA, I. **Cozinha país a país Brasil.** São Paulo: Moderna, 2006.

MONTANARI, M. **Comida como cultura.** (Trad. Letícia Martins de Andrade). São Paulo: Senac São Paulo, 2008.

MULLER, S. G.; FIALHO, F. A. P. A preservação dos saberes, sabores e fazeres da gastronomia tradicional no Brasil. **Revista Travessias**, v. 5, n. 1, 2011. Disponível em: <<http://e-revista.unioeste.br/index.php/travessias/article/view/5274/3937>>. Acesso em: 21 de jan. 2018.

- RAMOS, S. R.; SILVA, L. L. **A arte do sabor enquanto potencial turístico nas localidades:** o prato típico de Rosana/SP. Curitiba: Caderno de Estudos e Pesquisa do Turismo, 2016.
- RECINE, E.; RADAELLI, P. **Alimentação e cultura.** Departamento de Nutrição. Secretaria de Políticas de Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2008.
- RITCHIE, C. I. A. **Comida y civilización.** Madrid: Alianza, 1986.
- ROCHA, F. G. Gastronomia: ciência e profissão. **Arquivos Brasileiros de Alimentação**, v. 1, n. 1, p. 3-20, 2015. Disponível em: <<http://www.journals.ufrpe.br/index.php/ABA/article/view/417>>. Acesso em: 27 fev. 2018.
- ROCHA, K. A. A evolução do curso de gastronomia no Brasil. Contextos da alimentação – **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**. v. 4. São Paulo: Centro Universitário Senac, 2016.
- SCHLUTER, Regina. **Gastronomia e turismo.** São Paulo: Aleph, 2003.
- SILVA, P. S. **Ferramentas de gestão nos empreendimentos de alimentação.** Vespasiano: FCJPAD, 2011.
- SOUZA, A. A.; AZEVEDO, E.; LIMA, E. E.; SILVA, A. P. F. Alimentos orgânicos e saúde humana: estudo sobre as controvérsias. **Revista Panam Salud Publica**. 2012. Disponível em: <<https://www.scielosp.org/pdf/rpsp/2012.v31n6/513-517/pt>>. Acesso em: 27 fev. 2018.
- SOUZA, B. R.; LOPES, E. L. Uma Análise sobre os atributos de negócio dos food trucks que mais influenciam a intenção de recomendação e reúso desse modelo de negócio. **Revista da Micro e Pequena Empresa**, v. 11, n. 1, p. 20-33, 2017. Disponível em: <<file:///C:/Users/06612551666/Downloads/887-2815-1-PB.pdf>>. Acesso em: 27 fev. 2018.
- VON, N. F. **A marca das três rãs.** Cacoal: Clube de autores, 2009.
- ZANELA, L. C. **Instalação e administração de restaurantes.** São Paulo: Metha, 2007.
- ZANETI, T. B. **Das panelas das nossas avós aos restaurantes de alta gastronomia:** os processos sociais de valorização de produtos agroalimentares tradicionais. Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária. Brasília: Universidade de Brasília, 2012.