

## SENTIDOS, PENSAMENTO E EMOÇÃO: GRANT ACHATZ E A EXPERIÊNCIA DE COMER

RANGEL CARRARO TOLEDO BORGES<sup>1</sup>; JOÃO PEDRO WITT BOHM<sup>2</sup>;  
CASSANDRA DALLE MULLE SANTOS<sup>3</sup>

<sup>1</sup>*Universidade Federal de Pelotas* – rangelcarraro2013@gmail.com

<sup>2</sup>*Universidade Federal de Pelotas* – joaopedrobohm@gmail.com

<sup>3</sup>*Universidade Federal de Pelotas* – cassandra7789@yahoo.com.br

### 1. INTRODUÇÃO

Os seres humanos são construídos pelo emaranhado de experiências e momentos que adquirem ao longo da vida. Muitos desses momentos envolvem o ato de comer e a partilha desse ato com outras pessoas, influenciando em nossa personalidade, nosso humor e nossas relações. São nos gostos alimentares, onde provavelmente, se encontram as marcas mais fortes e indeléveis do aprendizado infantil. São lições que resistem por mais tempo à distância ou ao colapso do “mundo nativo” (conhecido pelo mundo dos gostos primordiais e alimentos básicos) e que conservam a nostalgia (BOURDIEU, 2000 *apud* JESS, 2019).

A aparência da comida pode também se tornar a mais rica e importante das qualidades sensoriais da comida em si em termos de expectativa, experiência e memória de um prato. (DEROY, 2014). O Chef Grant Achatz em seu restaurante Alinea tem como meta resgatar sentimentos esquecidos, trabalhando ingredientes de formas nunca imaginados, ressignificando assim, a experiência de comer. Este trabalho, propõe-se a identificar a relação entre sentidos, comida e memória a partir da análise do trabalho do Chef Grant Achatz em seu restaurante Alinea.

### 2. METODOLOGIA

Para este trabalho foram realizadas buscas em diferentes materiais bibliográficos, como artigos, sites, vídeos e documentários. Foram utilizados banco de dados acadêmicos (Google Scholar), o episódio do Grant Achatz na série Chefs Table (ACHATZ, 2016) e a página de seu restaurante – Alinea (ALINEA, 2020).

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Comida e afeto são difíceis de serem desassociadas. Todo ser humano, terá as suas experiências e descobertas mais marcantes nos primeiros anos de vida, quando seu corpo e seu cérebro ainda estão crescendo e aprendendo sobre o mundo. A capacidade de criar memórias e relembrá-las é parte essencial da experiência

humana (BAUER, 2008). A comida será protagonista nesse processo marcando essas memórias e experiências, e anos mais tarde, ao consumir algum alimento com características parecidas, o comensal vai reviver essa nostalgia.

Geralmente, lembramos de alimentos específicos de quando éramos crianças, como a receita de família ou um ato de preparação. Essas memórias permanecem muito fortes enquanto crescemos, pois elas são gravadas em nosso inconsciente por meio de nossos sentidos. Elas podem tanto nos lembrar de experiências boas quanto de ruins, como quando comemos algum alimento estragado, e esta lembrança nos acompanha ao longo da vida (ANDRADE, 2017).

É preciso destacar que não são todos os sentidos que trabalham nesse resgate de memória. Embora no momento da refeição e da experiência todos eles estejam juntos, existem alguns que são responsáveis pela nossa memória gustativa. A psicóloga Rachel Herz, comprovou que apenas o olfato e o paladar são os sentidos considerados exclusivamente sentimentais, porque segundo ela estes são conectados com o hipocampo, a parte do cérebro que armazena as memórias de longo prazo (JESS, 2019).

Grant Achatz é um entre vários chefs do cenário gastronômico mundial que procuram trazer lembranças da infância em suas preparações, tendo muitas vezes aromas envolvidos. Ele é proprietário do Alínea junto com Nick Kokonas, restaurante localizado em Chicago (EUA) e que possui três estrelas Michelin. Achatz entrou 5 vezes para a lista dos 50 melhores restaurantes do mundo, atingindo a sua maior colocação na 6ª posição do ranking, em 2011, além de alcançar a 1ª posição na lista dos melhores restaurantes da América do Norte no mesmo ano (REED, 2020).

O nome Alínea significa “o início de uma nova linha de pensamento”. Esta é a experiência que Achatz quer proporcionar para seus clientes: novos pensamentos e antigas lembranças. Ele procura colocar detalhes atemporais e sofisticados na arquitetura, sem dar nenhuma indicação direta de um tempo ou lugar específico, para que os clientes se sintam confortáveis e não tenham influências na degustação. Além do ambiente, utiliza cores, música e aromas para transformar a experiência de comer em pura emoção, provocando nostalgia lúdica.

Achatz mantém um cardápio com mais de 20 pratos, muitos deles sazonais, podendo assim acrescentar pratos novos ou antigos, e seu menu pode durar até quatro horas (ALINEA, 2020). Em um de seus pratos do menu degustação, chamado em seu cardápio de “Feijão, muitas guarnições e almofada de noz moscada”

(ACHATZ, 2016), ele busca trazer de volta o aroma de uma de suas memórias de infância, em que nos dias de garoa, corria por um bosque e sentia o cheiro de terra molhada. Para tal, ele usa uma técnica que captura a essência do aroma desta terra, e após extraí-la mistura seu sabor com noz-moscada e o coloca em uma almofada com ar. Durante a refeição, essa almofada é colocada embaixo do prato do cliente, que ao movimentá-lo no momento de comer, sente o aroma e, consequentemente, tem várias memórias próprias resgatadas.

Achatz acabou perdendo parte do olfato com uma doença, e deixou a cargo de sua equipe, a criação de novos pratos do restaurante. Ele tinha uma lembrança antiga do começo de sua carreira em que inflava balões de queijo, e foi com essa lembrança que Mike Bagale, um de seus chefs, criou o balão de açúcar e gás hélio. Sua criação foi incluída como prato fixo do restaurante, por trazer sorriso às crianças e jovens e lembrar os adultos de resgatar sua criança interior. Para consumi-lo basta beijar o balão, sugar todo o gás e comer, inclusive o fio, que também é comestível (ACHATZ, 2016).

O ato de comer envolve a comida que estamos ingerindo, e também a forma que ela nos é apresentada, o espaço em que estamos e nossas memórias e sentidos. Ao comer, o prato pode nos remeter a infância e outros acontecimentos importantes de nossa construção. Apenas preparando comidas parecidas com as de nosso passado, podemos viajar e desfrutar de boas experiências sem sair de casa.

Com o mundo cada vez mais acelerado e a rotina de trabalho de muitas horas, acabamos não tendo tempo para cozinhar, preferindo o consumo de alimentos já prontos. É importante buscar alternativas saudáveis, não só para nosso corpo, mas também para nossa mente. O *comfort food* e as memórias afetivas a ele associadas podem ser uma alternativa para desacelerarmos e comermos melhor. Preparar com carinho, cuidado e dedicação a comida feita pelos nossos pais e avós, além de nutrir o corpo, trazem felicidade e acolhimento. No Restaurante Alínea de Grant Achatz, seus pratos são baseados em sua infância e experiências que marcaram sua vida e levam seus clientes em uma viagem nostálgica e emocionante de volta ao passado.

#### 4. CONCLUSÕES

Após analisar a forma que o Chef Grant Achatz trabalha em seu Restaurante Alínea e como ele resgata suas memórias, foi possível notar que o ato de comer é complexo e envolve inúmeros fatores. O chef e sua equipe busca por meio de

experiências que viveu, encontrar uma forma de inseri-las em seus pratos, através de aromas, cores, formatos, despertando e resgatando estas emoções também em seus clientes. Percebeu-se que os nossos sentidos estão diretamente ligados ao resgate dessas lembranças (principalmente olfato e paladar) e que determinados alimentos podem provocar sentimentos, dependendo da experiência associada a eles.

## 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. ACHATZ, Grant. **Chefs Table**. Direção: Brian McGinn. Los Gatos, Califórnia, EUA. Netflix, 2016. Documentário, temporada 2, episódio 1 (80 minutos). Disponível em: <<https://www.netflix.com/watch/80075151?trackId=14277283&tctx=0%2C0%2C512dfc67-174d-45d3-a639-3819c4a9e7a0-65037199%2C%2C%2C>> Acesso em: 22 de agosto de 2020.
2. ALINEA, Restaurant LLC. **Alinea não é um restaurante. Pelo menos, não no sentido convencional**. Chicago, Illinois, EUA. 2020. Disponível em: <<https://www.alinearestaurant.com/>> Acesso em: 22 de agosto de 2020.
3. ANDRADE, Vinicius. **A lembrança causada pelos alimentos é a mais forte que temos**. Revista Encontro, Minas Gerais, Brasil. 09 de agosto de 2017. Disponível em: <<https://www.revistaencontro.com.br/canal/atualidades/2017/08/a-lembranca-causada-pelos-alimentos-e-a-mais-forte-que-temos.html>> Acesso em: 20 agosto 2020.
4. BAUER, P. J. Pathman T. Memória e desenvolvimento inicial do cérebro. Em: **Tremblay RE**, Boivin M, Peters RDeV, eds. Enciclopédia sobre o Desenvolvimento na Primeira Infância [on-line]. <http://www.encyclopedia-crianca.com/cerebro/segundo-especialistas/memoria-e-desenvolvimento-inicial-do-cerebro>. Publicado: dezembro 2008 (Inglês). Consultado: 20/08/2020.
5. DEROY, O., Michel, C., PIQUERAS-FIZSMAN, B. et al. O manifesto do empratamento: da decoração à criação. **Flavor Journal**, v. 3, n. 6, 2014. <https://doi.org/10.1186/2044-7248-3-6>
6. JESS, Jeferson. **Comida afetiva e os sabores da infância**. Caixa Colonial, Curitiba, Paraná, Brasil. 24 de julho de 2019. Disponível em: <<https://caixicolonial.club/blog/comida-afetiva-e-os-sabores-da-infancia-2933/>> Acesso em: 20 agosto. 2020.
7. REED, William B. M. Ltd. **Os 50 Melhores Restaurantes do Mundo: Alinea**. Crawley, Inglaterra. 2020. Disponível em: <<https://www.theworlds50best.com/the-list/31-40/Alinea.html>> Acesso em: 22 de agosto de 2020.