

## ASPECTOS ESTÉTICOS EM CORRELAÇÃO COM PRINCÍPIOS DO DESIGN DENTRO DA COZINHA CONTEMPORÂNEA

LEONARDO B. DA CUNHA<sup>1</sup>; OSVALDO N. DA CUNHA<sup>2</sup>; CASSANDRA D. M.  
SANTOS<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal de Pelotas – [cunhaleonard97@gmail.com](mailto:cunhaleonard97@gmail.com)

<sup>2</sup>Universidade Federal de Pelotas

<sup>3</sup>Universidade Federal de Pelotas – [cassandra7789@yahoo.com.br](mailto:cassandra7789@yahoo.com.br)

### 1. INTRODUÇÃO

A cozinha criativa caracteriza-se por combinar técnicas culinárias, produtos de origem segura e de alta qualidade aliados com um visual pensado até seu último detalhe, onde todos elementos são de suma importância para o todo. Com o intuito de melhor compreender esse processo, precisamos analisar as tendências e filosofias por trás deste estilo de cozinha, as quais englobam conteúdos de diversas áreas que irão trazer padrões subjetivos de apresentação (LANDGRAF, 2020).

A cozinha contemporânea requer o conhecimento teórico e técnico aprofundado para atuar como um facilitador nesses processos de criação. O comprometimento com a sustentabilidade ambiental e autossuficiência também são cada vez mais pertinentes neste estilo de cozinha, refletindo-se em uma menor presença de extensos menus, sendo estes diversas vezes substituídos por um leque menor de opções que privilegiam produtos regionais e sazonais (MYHRVOLD, 2011).

### 2. METODOLOGIA

Para a realização deste trabalho foi adotado uma pesquisa de caráter bibliográfico, tendo por base os aspectos estéticos recorrendo ao trabalho do designer alemão Dieter Rams (SANTANA, 2017). Procuramos correlacionar estes princípios com a ilustração de pratos de chefs mundiais que representassem o referido ato criativo e estético. Para tanto, além da pesquisa bibliográfica, buscamos na internet entrevistas e vídeos que contemplassem o assunto.

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na forma contemporânea de cozinhar é visível um diálogo constante com outras áreas como o design, arquitetura e arte. Como exemplo, temos o restaurante “Elbulli”, o qual, em 2013, contou com seu chef de cozinha Ferran Adrià sendo convidado a participar de uma exposição em Londres onde a comida foi enquadrada como arte (ADRIA, 2011).

O designer alemão Dieter Rams criou 10 princípios para um bom design (SANTANA, 2017): (i) ser inovador; (ii) ser um produto útil; (iii) ser estético; (iv) ajudar a entender o produto; (v) ser discreto; (vi) ser honesto; (vii) ser durável; (viii) ser meticuloso; (ix) ser sustentável e; (x) ter menos design possível. Dentre esses dez princípios foi possível identificar cinco onde é possível realizar uma correlação com as preparações gastronômicas contemporânea. Na Figura 1 apresentamos os pratos escolhidos para exemplificar a correlação estética entre os pratos contemporâneos e os princípios de Rams.

Figura 1 - Preparações Gastronômicas de chefs premiados contemporâneos: a) *Chanterelles à la Grecque with Jacobsen Orchard Figs* - Restaurante French Laundry; b) *Beef fat confit new potato, snap peas & a vinaigrette of beef garum, egg yolk, leek and beef fat* - Restaurante Est; c) *Red Mullet with potato scales* - Restaurante Paul Bocuse; d) *Zucchini e 4 5 Salmon* - Giulio Bettini e; e) Tomates e seriguela (tomates da horta urbana de Rio Bonito) - Restaurante Manu.



Fonte das Imagens: a) <https://www.instagram.com/p/B2nLgmQDxCj/>; b) <https://www.instagram.com/p/CDBzrhplgBI/>; c) <http://www.qlitavel.com/food/paul-bocuse/>; d) <https://www.instagram.com/p/CCIAaPKIXsz/>; e) <https://www.instagram.com/p/B8gWD2ihZZu/>.

O primeiro princípio a ser explorado é o princípio (ii), ser útil. Um restaurante deve satisfazer as necessidades nutricionais de seus clientes, porém, atualmente, esta utilidade *per se* não é suficiente sendo necessário satisfazer padrões estéticos (beleza) e psicológicos (desejo). No restaurante “French Laundry” (Washington, EUA), o chef Thomas Keller corresponde a todos estes critérios. Seus pratos e execuções satisfazem os critérios funcionais (alimentar), e percebe-se a objetividade de cada elemento para sustentar a unidade do conjunto. Nele, observamos a complementação de cores, texturas e formas, as quais trazem um sentimento de harmonia em seus pratos (Figura 1a).

Outro princípio explorado é o (v) ser discreto. Apesar da importância estética, o prato deve ser um complemento visual e não excessivo. No trabalho de Sean McDonald, chef proprietário do restaurante canadense “Est”, em Toronto/Canadá, a combinação de técnicas para execução de um prato saboroso faz com que sejam necessários poucos elementos visíveis para se tornar completo e elegante dentro dos padrões atuais do estilo gastronômico (Figura 1b).

Já no princípio (vii) ser durável, percebemos que apresentações atemporais nunca parecem ser antiquadas. A referência mundial, Paul Bocuse, nascido em 1932, conquistou 3 estrelas Michelin em seu restaurante em 1965, e, desde então, as manteve. O prato clássico escolhido, Red Mullet (Figura 1c), possui técnicas de empratamento que seguem atuais até hoje. Paul Bocuse é uma referência na cozinha por mais de 60 anos e se mantém como um grande exemplo dentro da alta gastronomia.

O princípio (viii) ser meticuloso trata do conceito de pensar todos os detalhes de forma não arbitrária ou ao acaso. O italiano Giulio Bettini trabalha com *food style* e organiza jantares privados. Em seu trabalho utiliza técnicas da gastronomia molecular e preparos da confeitaria para chegar neste resultado. Cada elemento do prato é posto com precisão e sentido, tendo uma razão para sua presença e para se complementarem (Figura 1d). Assim, trata-se de uma ótima referência de trabalho meticuloso que requer muita dedicação e exatidão para se alcançar o objetivo almejado.

Por fim, o princípio (ix) ser sustentável trata do comprometimento com a sustentabilidade ambiental, desde a origem, o transporte e a execução. Uma tendência neste meio é a utilização por completo do insumo, seja ele em um só prato ou posteriormente em outros preparos. Manoella Buffara acredita em uma filosofia de trabalho que busca o produto diretamente do campo, respeitando o ciclo de amadurecimento do alimento, dessa forma priorizando produtos frescos, sazonais, próximos e sempre demonstrando um profundo respeito a tradição (BUFFARA, 2017; BUFFARA, 2018). No restaurante “Manu” se acredita que a essência de alguns alimentos conta a história por si só (Figura 1e).

Percebemos, assim, que a gastronomia está diretamente ligada à padrões estéticos que não necessariamente são derivados única e exclusivamente da cozinha. Sobre isso, em seu livro “Cartas para um jovem chef”, Boulud (2003) compara a criação de pratos à música, onde cada elemento é necessário para construir uma sinfonia e, ao retirar um instrumento, muitos não saberão qual parte exata está faltando mas a ausência desse instrumento é sentida. Dentre as características da produção de um prato é necessário perceber que a comida não é algo estático, a mesma está sempre mudando e se reconstruindo, porém, dentro de parâmetros derivados de outras artes e áreas influentes no desenvolvimento de nossos gostos como sociedade e indivíduo.

#### 4. CONCLUSÕES

Para alcançar reconhecimento na vanguarda, ou seja, na cozinha criativa, em um mundo globalizado que muda cada vez mais rápido, o estudo de áreas complementares ao seu trabalho se torna uma atitude imperiosa para ser capaz de acompanhar as tendências que são fundamentais para a interação de consumidores com seu produto e, desta forma, manter-se criativo e atual, tal como a observação dos princípios aqui trazidos demonstram. Nesse sentido, este trabalho procurou demonstrar que se torna imprescindível levar a gastronomia para dialogar com outras ciências e formas de pensar que se conectam direta ou indiretamente, de maneira a incorporar e ampliar seus horizontes de atuação.

## 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABEND, L. **The sorcerer's Apprentices**. Free Press, New York, NY, 2011.

ADRIÀ, F.. **Entrevista programa Roda Viva**: Ferran Adrià. São Paulo, 10 dez. 2011. Disponível em:

<[https://www.youtube.com/watch?v=wLw\\_OAr2y4](https://www.youtube.com/watch?v=wLw_OAr2y4)>. Acesso em 23/08/2020.

BOULUD, D. **Letters to a Young chef**. Basic Books, New York, NY, 2003.

BUFFARA, M. **Entrevista PUCPR Tecnologia em Gastronomia com Manu Buffara**. Curitiba, 19 jun. 2017. Disponível em:

<<https://www.youtube.com/watch?v=IDyDH3jP7DE>>. Acesso em 24/08/2020.

BUFFARA, M.. **Legends of flavor**: Interview with Chef Manoella Buffaro, Manu. Curitiba, 8 ago. 2018. Disponível em:

<<https://www.youtube.com/watch?v=kT4ofSkT-R0>>. Acesso em 23/08/2020.

LANDGRAF, A. **Criatividade e processo criativo**. Disponível em:

<<https://criatividadeeprocessocrlgxyzw.club.hotmart.com/lesson/LO0V58VYeG/criatividade-e-processo-criativo>>. Acesso em 20/08/2020.

MYHRVOLD, N; BILET, M. **Modernist Cuisine: History and Fundamentals**. Taschen Press, New York, NY, 2011

SANTANA, N. **Dieter Rams: 10 princípios para um bom design**. 10 jan. 2017.

Disponível em: <<https://coletivoux.com/dieter-rams-10-princ%C3%ADpios-para-um-bom-design-30ea164f8b46>>. Acesso em 25/08/2020.