

INGREDIENTES NATIVOS: DEBATE INICIAL SOBRE A GASTRONOMIA BRASILEIRA BASEADO NA VISÃO DE UM CHEF RENOMADO

HELENA FARIAS MATTOS¹; NICOLE WEBER BENEMANN²;

¹Universidade Federal de Pelotas – helena.mattos@ufpel.edu.br

² Universidade Federal de Pelotas – nikawb@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

A disciplina de Cozinha Brasileira é uma oferta obrigatória do Curso de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas (UFPEL). O componente curricular tem uma carga horária de oito créditos, sendo divididos entre seis práticos e dois teóricos. As aulas perpassam as cinco regiões do Brasil, apresentando técnicas, ingredientes, influências culturais (indígenas, europeias, africanas e de outros imigrantes na culinária brasileira) e geográficas.

No semestre de 2023/1 houve o processo de seleção para monitor bolsista, no qual a aluna selecionada auxiliou a professora no desenvolvimento das aulas. De acordo com a Resolução n.º 32 da Universidade Federal de Pelotas (2018), o objetivo da monitoria visa melhorar a qualidade do processo de ensino-aprendizagem, desenvolver abordagens didático-pedagógicas, além da contribuição para a formação acadêmico social do aluno.

Através do exercício das atividades de monitoria, ao compilar a lista de insumos, era notável a presença recorrente de ingredientes, que, no entanto, desapareciam quando o foco se deslocava de uma região para outra do Brasil. Essa observação ressalta a diversidade cultural do nosso país, revelando que, mesmo dentro de suas fronteiras, cada região possui uma identidade culinária única. Dessa constatação, surge o interesse de investigar, por meio deste trabalho, o cenário gastronômico nacional, em que *chefs* usam de ingredientes da região Norte para representar a identidade culinária brasileira em escala nacional.

Ingredientes e processos culinários narram diversidades e também intenções politicamente situadas. Para Matta (2019): “Talvez os cozinheiros não governem uma nação, mas a sua influência no discurso público é significativo o suficiente para ser explorado à luz do desenvolvimento da mídia, da natureza global dos alimentos, do comércio e mercados, e suas conexões com a política cotidiana”. Essa citação introduz de forma expressiva a metodologia que será empregada na análise dos *chefs* e da influência que exercem no contexto gastronômico e cultural brasileiro.

2. METODOLOGIA

A pesquisa foi conduzida utilizando uma abordagem qualitativa exploratória, que se baseou na análise de entrevistas, discursos e nos ingredientes utilizados pelo *chef* Alex Atala. O objetivo principal da pesquisa foi identificar as bases e consolidar informações para explorar a cozinha proposta pelo *chef*. A escolha de Alex Atala como objeto de estudo deve-se ao fato de ele ocupar a 10ª posição no ranking dos 100 melhores chefs do mundo, conforme divulgado pelo The Best Chef Awards, uma das mais renomadas premiações globais da gastronomia. Portanto, ele é reconhecido como o principal *chef* de cozinha brasileiro.

Seu restaurante, D.O.M., é premiado com duas estrelas Michelin e que, de acordo com o Guia (2023), “Concebe a cozinha brasileira como “um sonho viável”; contemporâneo, mas também comprometido com as raízes culinárias do país, pois

seus menus degustação (alguns vegetarianos) utilizam ingredientes nativos”. O que o torna o ponto central para as discussões neste estudo.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Atualmente, é perceptível o movimento de *chefs* que usufruem de alto impacto midiático e que propõem a mudança de percepção quanto ao conjunto de habilidades qualificadas, criativas e intelectuais da profissão (MATTA, 2019). O que esses atores sociais falam e fazem, tem grande impacto, não apenas para outros cozinheiros, mas também para as pessoas que estão fora do eixo gastronômico para além do commensal, ao considerar, por exemplo, produtores, comunidades e grupos de indivíduos diretamente vinculados aos produtos e às regiões produtivas.

O *chef* Alex Atala, em uma de suas entrevistas para a British Broadcasting Corporation (BBC, 2023), cita que “...não dá para falar que a comida baiana é mais brasileira que a mineira ou que a gaúcha e a amazônica” e que “... uma vida inteira dedicada a conhecer o nosso país não é suficiente”. Porém, podemos analisar a valorização dos ingredientes amazônicos em seus cardápios. No site oficial do seu restaurante D.O.M., a seleção “Por trás do sabor” apresenta alguns dos ingredientes utilizados no menu atual, desses dez, cinco são do Norte, além do mel nativo brasileiro que não indica qual a região. Atala acredita que não tem como falar de Brasil sem falar da Amazônia, que existe um mundo pronto para conhecer seus sabores. Em entrevista ao Caderno Donna ZH (2023), o *chef* afirma que “... todos os cantos do globo já fizeram sua contribuição. A única parte intacta é a Amazônia.”.

Ao observar os ingredientes que compõem o menu do restaurante D.O.M., podemos perceber que Atala utiliza a priprioca, uma raiz típica produzida por pequenas comunidades da Amazônia; o palmito pupunha, nativo da região amazônica, que é adquirido de uma fazenda em São Paulo; formigas amazônicas, tradicionalmente consumidas por algumas etnias indígenas da Amazônia, principalmente os Baniwa; cogumelos Yanomâmi, do extremo noroeste de Roraima, e por fim, a pimenta Baniwa, da comunidade indígena Baniwa. Conforme elencado, dentre a seleção de ingredientes realizada pelo *chef*, é notável a predominância de produtos originários da região Norte do país. Entretanto, embora a pupunha seja uma planta nativa da região amazônica, ele opta por adquiri-la de um produtor localizado em São Paulo. Essa escolha implica que a utilização da pupunha esteja restrita à sua função enquanto componente na composição do prato, sem que sua procedência seja evidenciada. A prática contradiz o seu discurso de valorizar a origem do ingrediente, a cultura e quem produz. Portanto, sugere-se que a utilização desses ingredientes não se deve exclusivamente à sua origem amazônica, já que, ao encontrar uma fonte no Sudeste, a ênfase na valorização da origem parece ter sido menos relevante.

Essa utilização de ingredientes nortistas levanta, também, questionamentos relacionados à exploração, abrangendo tanto aspectos culturais quanto econômicos. O comunicador e influenciador indígena, Tukumã Pataxó disse em sua palestra na V Semana Acadêmica da Gastronomia UFPEl (Comida que move, 2020) que os chefs vão em busca de um diferencial para o seu restaurante nos saberes dos povos indígenas, mas que ao usar os ingredientes e técnicas, colocam outro nome no prato, mudam todo o conceito. Além disso, invisibilizam explicações de origem e acabam não trazendo o retorno para esses povos/comunidades.

A valorização predominante de ingredientes provenientes do Norte do Brasil pode, de maneira não intencional, restringir a diversidade e estereotipar a culinária brasileira, como acontece com a cultura do país. Em uma pesquisa realizada com estrangeiros pelos doutores Denise Scheyerl e Sávio Siqueira (2016), mostra que a imagem que eles tinham antes de vir para o Brasil era de “Muitas árvores e florestas”, “Os problemas ambientais da Amazônia.” e “... samba, futebol e carnaval.”. Imagem que está perpetuada desde o século XX, como mostrado na pesquisa.

De acordo com o Guia Michelin (2023), a gastronomia brasileira é diversa e rica. Há uma variedade de receitas e preparos que são Patrimônio Imaterial Cultural do Brasil, a citar: os doces tradicionais de Pelotas; o acarajé baiano, o queijo da serra da canastra, entre outros que são protegidos pelo IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional). Devido à sua importância, os saberes e sabores ajem na manutenção da história e da cultura de suas respectivas regiões. Neste contexto, é importante destacar que a cultura gastronômica brasileira não deve ser limitada apenas aos ingredientes extremamente regionais. Muitas vezes, os chefs brasileiros procuram atender às expectativas dos estrangeiros em relação à nossa culinária, que frequentemente é associada predominantemente à região amazônica devido à sua visibilidade na mídia. No entanto, esses chefs têm a oportunidade de ampliar o conhecimento sobre os sabores e tradições culinárias de todo o país. Portanto, é fundamental dar visibilidade e reconhecimento aos ingredientes e à diversidade culinária brasileira como um todo. Isso significa que os ingredientes utilizados nos restaurantes de renome no sudeste do Brasil podem contar histórias que vão além das iguarias culinárias e abranger outras complexidades culturais e gastronômicas do país como um todo.

4. CONCLUSÕES

Dado o exposto, entende-se que a culinária brasileira vai além da imagem muitas vezes estereotipada ou limitada que é frequentemente promovida pela mídia, especialmente quando se trata de “chefs famosos”. Há mais profundidade e complexidade na culinária do país do que é frequentemente percebido. A cozinha brasileira é uma fusão de conhecimentos e influências de várias culturas, incluindo indígenas, africanas, europeias e de imigrantes que contribuíram para a formação da sociedade brasileira. Isso destaca a riqueza da herança gastronômica do Brasil. Essa diversidade é um reflexo da vasta extensão territorial do país e da multiplicidade de culturas presentes em diferentes regiões. Cada prato típico de uma localidade carrega consigo as tradições e influências que moldaram a identidade culinária dessa região específica. A valorização e compreensão da complexidade da culinária brasileira, especialmente por parte dos estudantes de gastronomia é essencial. Os futuros profissionais da área têm a responsabilidade de preservar essa pluralidade culinária em suas carreiras, promovendo a autenticidade das tradições culinárias brasileiras.

Desejo expressar minha sincera gratidão à UFPel por ter me concedido a oportunidade de atuar como monitora na disciplina de Cozinha Brasileira. Quero estender meus agradecimentos à professora Nicole Weber Benemann, que através da monitoria pôde me ajudar a aprofundar meus conhecimentos através das aulas práticas, materias dispostos no e-aula e por ter me estimulado à pesquisa, através de artigos e materiais culturais complementares, o que foi essencial para que este trabalho acontecesse. Posso resumir que foi um semestre enriquecedor e teve um impacto significativo em minha formação acadêmica e que, com entusiasmo,

continuarei aprofundando meus estudos para contribuir ainda mais para o campo da gastronomia.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Diretório Acadêmico da Gastronomia. **V Semana Acadêmica da Gastronomia UFPEL: Comida que Move! - 01/10/2020 – Quinta-feira**. Vídeo, 01 de out. 2020. Acessado em 07 de set. 2023. YouTube, disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=m1D5NU2uzhk&list=PLEwpqItWRz9vdC08N4iGR9kUxB7AEPZbJ&index=3>

CADERNO DONNA, Gaúcha ZH. **"Somos um bebê engatinhando", diz Alex Atala sobre a gastronomia brasileira**. Gaúcha ZH, 22/08/2009. Online. Acessado em 20 de agos. 2023. Disponível em: <https://gauchazh.clicrbs.com.br/donna/noticia/2009/08/somos-um-bebe-engatinhando-diz-alex-atala-sobre-a-gastronomia-brasileira-cjpmzsqr200pwaqcnw3o0cd18.html>

GUIDE, Michelin. **Patrimônio cultural à mesa**. Guide Michelin, 10 de fev. 2023. Acessado em 8 de set. 2023. Online. Disponível em: https://guide.michelin.com/br/pt_BR/article/news-and-views/patrimonio-cultural-a-mesa

MATTA, Raúl. Celebrity Chefs and the Limits of Playing Politics from the Kitchen (Pre-print). In: DÜRRSCHMIDT, Jorg; KAUTT, York (Eds.). **Globalized Eating Cultures: Mediatization and Mediation**. Palgrave Macmillan, p.183-201, 2019.

RESOLUÇÃO Nº 32, DE 11 DE OUTUBRO DE 2018. **Aprova as Normas para o Programa de Monitoria para Alunos de Graduação da UFPEl**, 17/10/2018. Acessado em 20 de agos. 2023. Disponível em: https://wp.ufpel.edu.br/scs/files/2018/10/SEI_UFPel-0312781-Resolu%C3%A7%C3%A3o-32.2018.pdf

RESTAURANTE D.O.M. **D.O.M Restaurante**. São Paulo, 2013. Acessado em 6 de set. 2023. Online. Disponível em: <http://domrestaurante.com.br>

SCHEYERL, D.; SIQUEIRA, S. O Brasil pelo olhar do outro: representações de estrangeiros sobre os brasileiros de hoje. **Trabalhos em Linguística Aplicada**, Campinas, SP, v. 47, n. 2, p. 375–391, 2016. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/tla/article/view/8645169>. Acesso em: 07 de set. 2023.

TOBACE, Ewerthon. **Nada de arroz e feijão: saiba qual alimento une o Brasil, segundo Alex Atala**. BBC News Brasil, 01/04/2017. Acessado em 20 de agos. 2023. Disponível em: <https://www.bbc.com/portuguese/brasil-39425712>