



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ
CAMPUS SÃO RAIMUNDO NONATO
CURSO TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

RUTH DIAS DOS SANTOS SOARES

GASTRONOMIA E ARTE: COMO SE RELACIONAM?

**SÃO RAIMUNDO NONATO
2022**

RUTH DIAS DOS SANTOS SOARES

GASTRONOMIA E ARTE: COMO SE RELACIONAM?

Trabalho de Conclusão de Curso (monografia) apresentado como exigência parcial para obtenção do diploma do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, Campus São Raimundo Nonato.

Orientadora: Prof. Esp. Evanir de Araújo Santos

SÃO RAIMUNDO NONATO

2022

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) de acordo com ISBD

Soares, Ruth Dias dos Santos
S676g Gastronomia e arte : como se relacionam / Ruth Dias dos Santos Soares. -
2022.
58 f.: il. color.

Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Gastronomia) - Instituto
Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, Campus São Raimundo
Nonato, 2022.

Orientadora : Profa Esp. Evanir de Araújo Santos.

1. Gastronomia. 2. Arte. 3. Cozinheiro. I. Título.

CDD - 641.5

Elaborado por Josué de Moura Costa CRB 3/1130

RUTH DIAS DOS SANTOS SOARES

GASTRONOMIA E ARTE: COMO SE RELACIONAM?

Trabalho de Conclusão de Curso (monografia) apresentado como exigência parcial para obtenção do diploma do Curso de tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, Campus São Raimundo Nonato.

Aprovada em:12/12/2022.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Esp. Evanir de Araújo Santos (Orientadora)
Instituto Federal do Piauí (IFPI)

Prof. Me. Domingos Alves Carvalho Júnior
Instituto Federal do Piauí (IFPI)

Prof. Me. Naliana da Silva Mendes
Instituto Federal do Piauí (IFPI)

Ao meu filho querido, meu
esposo, minha mãe e
meus irmãos.

AGRADECIMENTOS

Agradeço em primeiro lugar a Deus que me concedeu capacidade, paciência, força, e nunca me deixou desamparada. A todos os professores e servidores do Instituto Federal do Piauí - IFPI , *Campus* de São Raimundo Nonato, pois lá me senti mais incentivada a lutar por meus objetivos e não desistir de meus sonhos. E um agradecimento especial a minha família e a todos que me apoiaram.

RESUMO

Tendo em vista que a gastronomia cada vez mais vem sendo comparada a arte, pesquisa-se sobre a relação entre gastronomia e arte, a fim de compreender como estão relacionadas. Para tanto, é necessário identificar quais características representam arte na gastronomia, entender a função do cozinheiro quanto a transmissão da arte e analisar as características de pratos que são considerados obras de arte. Realiza-se, então, uma pesquisa qualitativa através de levantamento bibliográfico. Diante disso, verifica-se que a gastronomia envolve técnica, habilidade, conhecimento e comprometimento, e através das preparações e o ambiente oferecido esses aspectos podem ser percebidos. Cada prato tem sua história e seu objetivo, assim como qualquer obra de arte, que necessita de uma pessoa que além das características profissionais tenha também amor pela profissão e pela obra, e isso é possível perceber em alguns profissionais da cozinha, que dedicam seu tempo as preparações tentando tornar cada uma única, permitindo que o consumidor assim como espectador de uma obra, faça análise e vivencie uma experiência. Percebe-se que a gastronomia apresenta aspectos semelhantes à arte, e isso faz com que cada vez mais ela seja vista como tal.

Palavras-chave: gastronomia; arte; cozinheiro.

ABSTRACT

Considering that gastronomy is increasingly being compared to art, research is being carried out on the relationship between gastronomy and art, in order to understand how they are related. Therefore, it is necessary to identify which characteristics represent art in gastronomy, understand the role of the cook in terms of transmitting art and analyze the characteristics of dishes that are considered works of art. A qualitative research is then carried out through a bibliographic survey. Given this, it appears that gastronomy involves technique, skill, knowledge and commitment, and through the preparations and the environment offered these aspects can be perceived. Each dish has its history and purpose, just like any work of art, which needs a person who, in addition to professional characteristics, also has a love for the profession and for the work, and this can be seen in some kitchen professionals, who dedicate their time the preparations trying to make each one unique, allowing the consumer, as well as the spectator of a work, to analyze and live an experience. It is noticed that gastronomy presents aspects similar to art, and this makes it increasingly seen as such.

Keywords: gastronomy; art; artist.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - VISTA DA EXPOSIÇÃO ALIMENTÁRIO.....	15
Figura 2 - VISTA DA EXPOSIÇÃO ALIMENTÁRIO.....	16
Figura 3 - A LEITURA.....	43
Figura 4 - CESTO DE FRUTAS.....	43
Figura 5 - A CEIA EM EMAÚS.....	44
Figura 6 - NATUREZA.....	45
Figura 7 - CAMPBELL.....	46

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	10
2	UM POUCO DE HISTÓRIA.....	12
2.1	SOBRE A GASTRONOMIA.....	12
2.2	SOBRE A ARTE.....	17
3	CONCEITOS.....	22
3.1	CONCEITOS DE GASTRONOMIA.....	22
3.2	CONCEITOS DE ARTE.....	25
4	O ARTISTA.....	33
5	PRATO NA MESA.....	36
5.1	APRESENTAÇÃO DE PRATOS.....	36
5.2	OS SENTIDOS.....	38
6	GASTRONOMIA COMO ARTE.....	43
7	CONCLUSÃO OU CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	52
	REFERÊNCIAS.....	55

1 INTRODUÇÃO

Percebe-se que a gastronomia vem conseguindo alcançar lugar de destaque pelo mundo, não só através do estômago, mas também por suas diversas características, desde a história por trás de um prato até sua apresentação, sendo cada vez mais comparada a arte. Pode-se notar isso através de meios de comunicação, como redes sociais e principalmente pela televisão, que com frequência está promovendo programas de culinária. É notável o quanto se dá importância às características de uma apresentação, e por esse motivo os cozinheiros estão sempre tentando chegar à realização de um prato que alcance o patamar de uma obra de arte. Por conta disso, o tema análise da relação entre gastronomia e arte foi escolhido.

Destinando-se a pessoas da área de gastronomia em geral e quem busca maiores conhecimentos sobre essa área em conjunto com a arte. Com o intuito de estar dando destaque a gastronomia, que além de satisfazer o estômago, conta histórias através de preparações, faz parte da cultura, também apresenta função artística. Esse trabalho ainda poderá servir como auxílio para trabalhos futuros.

O problema dessa pesquisa se caracteriza pela busca de quais aspectos encontrados na gastronomia transmitem/representam arte, tendo como objetivo geral, compreender a relação entre gastronomia e arte, e como objetivos específicos, identificar quais características representam arte na gastronomia, entender a função do cozinheiro quanto a transmissão da arte e analisar as características de pratos que são considerados obras de arte.

Se tratando de arte, no momento em que ela chega à contemporaneidade, talvez seja onde as portas se “abrem” para todos. Nesse ramo percebe-se que de acordo com a época em que se está vivendo e do que está acontecendo no mundo, a sua definição pode mudar. Já no campo gastronômico, com o passar dos tempos, a gastronomia passou a ter mais visibilidade no mundo das artes, e a ideia de que ela se resumia apenas a preparações, bebidas e alimentos passa a ser ultrapassada, pois ela evoluiu e continua a evoluir com o passar dos anos. Consideramos que, a gastronomia não se resume a um único aspecto solitário, nela está inserida

diversidades de cozinhas regionais, gostos, preferências, e através dela novas preparações são criadas, e as mais antigas são aprimoradas. A gastronomia é representada na arte de várias formas, seja através de uma pintura ou fotografia de uma comida, ou cenas de pessoas preparando alimentos e comendo. Tem músicas que em sua letra trazem a gastronomia como temática e muitos outros exemplos.

A metodologia desse projeto de pesquisa foi selecionada a partir da afirmativa de que existe uma relação entre gastronomia e arte, e que o cozinheiro assume papel de artista. Tem como proposta analisar de forma qualitativa publicações acadêmicas que descrevem as características da arte, e publicações que descrevem características da gastronomia e observar se os conceitos apresentados se relacionam. Portanto, “o trabalho de pesquisa é um levantamento ou análise bibliográfica, ou seja, desenvolvido com base em material já elaborado, constituído principalmente de livros e artigos científicos” (GIL, 2002, p. 44). Essa modalidade de pesquisa foi escolhida, pois existe uma baixa quantidade de estudos que descrevem a existência ou não de uma correlação de arte e gastronomia. (onde está a “ inicial da citação?)

Os trabalhos analisados tratam-se principalmente de artigos, livros ou publicações em revistas que apresentam uma qualidade e rigor científico e que disponham no seu texto uma descrição de história e características da arte ou descrição de história e características da gastronomia.

A análise qualitativa segundo Gil (2002) apresenta um menor nível de formalidade que a quantitativa e envolve as seguintes etapas da análise dos dados, redução, categorização, interpretação e produção de relatório, esta foi escolhida por possibilitar a execução do objetivo da pesquisa realizado.

2 UM POUCO DE HISTÓRIA

Apenas imaginar como a historia da gastronomia e da arte se desenrolou não seria suficiente para entendermos como elas se tornaram oque são hoje. Pensando nisso, esse trabalho se inicia com a tentativa de descobrir um pouco mais sobre a história gastronomia.

2.1 SOBRE A GASTRONOMIA

Foi com o surgimento do cozimento dos alimentos que surgiu a gastronomia. É em seguida que os utensílios começam a fazer parte dessa história, sendo a pedra e o barro usados inicialmente. E a história segue e os temperos iniciam seu ato através de sabores e cores inovadores ao momento. O homem passou a plantar seu alimento e criar seus animais e a partir de então não se trataria mais apenas de saciar a fome, agora há tempo para pensar e sentir, e a culinária começa a se desenvolver (Mattos, 2007).

A partir desse breve resumo percebemos que no momento em que o homem consegue um tempo para “si”, ou seja, sua vida não se trata mais apenas de sobreviver e sim de “viver”. Nesse mesmo período, a culinária passa a ter papel diferente na sociedade, observando isso nota-se que ela se encaixa como *hobby* e não apenas como tarefa. Então podemos dizer que o real sentido da gastronomia tem seu início nesse momento.

É possível observar de acordo com Franco (2010), que os gregos e romanos, em meio aos simpósios e banquetes tinham a preocupação de agradar aos convidados deixando-os satisfeitos, focando na organização do local e no serviço.

Sabe-se que o agrado ao cliente é um fator crucial no serviço de um estabelecimento, notamos então, que esse povo desde algum tempo já percebia que esse fator era importante para uma boa estadia, lembrando ainda que o responsável por estes eventos provavelmente gostaria que sua festa fosse bem

comentada, então essa preocupação com o agrado provavelmente era proposital. Então como pontos de partida nessa viagem história que está sendo montada neste trabalho, através do que já foi exposto tem-se; o prazer na produção das refeições e a preocupação com o serviço.

Já na idade média segundo Grand-clément e Bitelman (2014), a maior preocupação se dava na ostentação, ofertando exageros de comida. Percebe-se também um certo interesse pelo agrado visual, há exemplos que se remontavam animais após seu preparo, chegando até recolocar as penas em algumas aves, tudo isso com o intuito de deixar o banquete mais extravagante. Santos (2018) corrobora com essa afirmação:

Durante a Idade Média havia um extravaso na utilização de temperos e especiarias (...) 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. (SANTOS, 2018, p.14).

Agora chega-se ao ponto do agrado visual, não do local ou do serviço, mas sim do alimento, da preparação em si, pois o sabor ainda não alcançou seu grau de

importância como crucial em um prato, mas o interesse em cativar o consumidor com comidas que podem ser “consumidas” com os olhos foi atingido. Acredita-se ainda que a partir deste momento uma preparação mal apresentada não seria mais aceita, tornando esse um fator crucial para um bom prato.

É no renascimento que surge o precursor do fogão, ocasionando novas categorias de preparos, provocando o uso de diferentes texturas em uma única preparação. Nesse mesmo período o requinte a mesa evolui, os talheres passam a ser mais importantes, novos ingredientes começam a ser utilizados e os temperos começam ser visto como o que realmente são e não como “espelho” de riqueza (GRAND-CLÉMENT; BITEMAN, 2014).

Chega-se então ao momento em que o sabor começa a conquistar seu lugar, as bocas começam a procurar as texturas que o novo equipamento proporciona, a novidade provavelmente começa a alcançar as mentes curiosas e ansiosas para

descobrir esse novo mundo de possibilidades. Com os talheres agora é possível experimentar de uma forma diferente, com mais calma e foco no que se está comendo, e os temperos não mais mascaram o alimento, agora começam a fazer seu papel de acrescentar sabor e não ser o único.

Na Idade contemporânea surge a primeira escola de gastronomia (Le Cordon Bleu) e a cozinha internacional. Com o fim da primeira guerra mundial, a tecnologia começou a invadir a cozinha através de equipamentos eletrônicos. E os hábitos alimentares começam a mudar, a exemplo da introdução de alimentação rápida (fast food) (SANTOS, 2018). Por volta do século XX a *nouvelle cuisine*¹ surge com o intuito de aperfeiçoar o alimento sem desfazer o trabalho da natureza, sendo mantida viva até os dias atuais (FRANCO, 2010).

E finalmente o momento em que essa viagem histórica da gastronomia começa a chegar no momento atual, em que a gastronomia alcança fama ao ponto de ter uma escola para focar em todos os seus aspectos e passar adiante para não ser esquecida e ainda ser aprimorada. A possibilidade de comer um alimento de um país ou uma determinada região que antes parecia impossível agora pode ser realizada sem sair da cidade. A tecnologia chega para mudar não só a cozinha, mas o mundo, a ideia de horas para saborear uma refeição é esquecida, agora minutos são suficientes. A preocupação por um alimento cada vez mais “puro” se torna mais popular à cada dia. À medida que o tempo passa, a gastronomia se desenvolve um pouco mais, chegando a ser vista de formas diferentes do passado, ultrapassando limites quanto a suas definições, alcançando lugares antes barrados para si, hoje em dia, por exemplo, ela alcança lugar em meio a “arte”. Segundo Ábiel (2019), em 2007 o estabelecimento alimentício sob o comando do chef catalão Ferran Adrià foi afamado pavilhão² (acompanhado a nomenclatura das feiras de arte) da Documenta³ 12. E em junho de 2014 no Rio de

¹“(…) a nouvelle cuisine surgiu nos anos setenta do século XX em reação à degeneração do sistema de Escoffier e à monotonia que se desenvolveu à sua sombra. O movimento, liderado por Paul Bocuse, correspondia à assimilação parcial da ideologia naturalista (hippie) e a um certo japonismo visual, evidenciando um forte deslocamento de valores.” (DÓRIA, 2004, p.1).

² Pavilhão: “Tipo de construção que se encontra em feiras, eventos ou exposições, normalmente provisória”. (PAVILHÃO, 2022).

³ Documenta é um evento de arte.

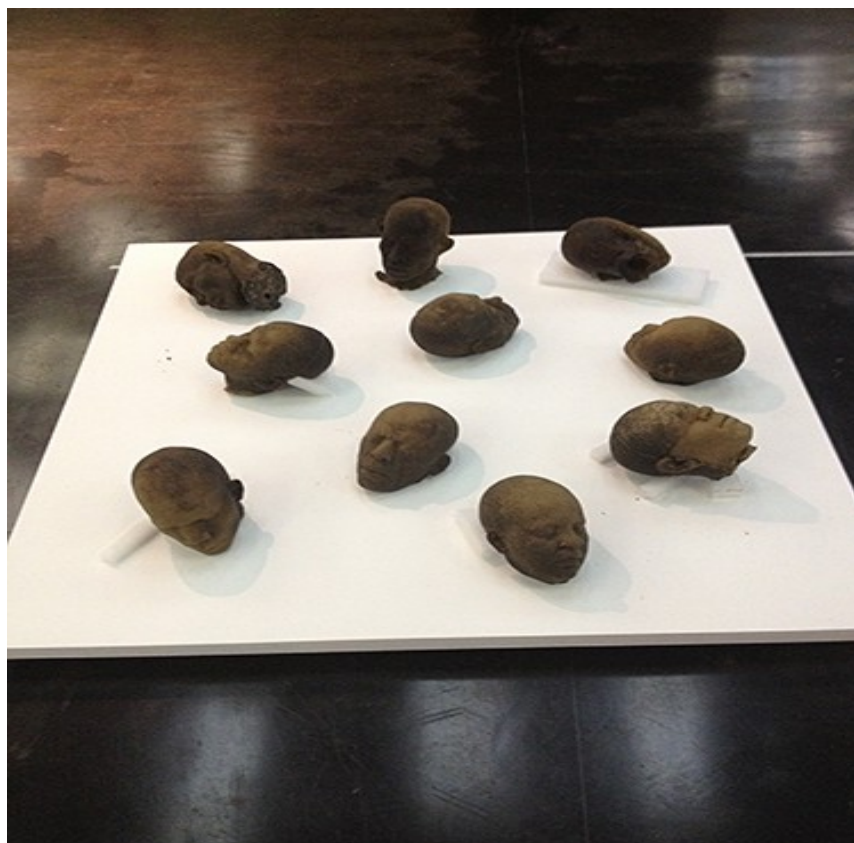
Janeiro no museu de Arte Moderna houve a estreia da exposição: "Alimentario: Arte e construção do Patrimônio Alimentar Brasileiro", a mesma fez uma mistura de trabalhos de chefs consagrados do Brasil com obras de artistas plásticos, fazendo a afirmação de que: "em Alimentário, comida é Arte".

Figura 1 - VISTA DA EXPOSIÇÃO ALIMENTÁRIO



FONTE: Ernesto Neto. Antes que eu te engula carrocellflower, 2007 - MAM RJ
| Fotografia de Rafael Adorján

Figura 2 - VISTA DA EXPOSIÇÃO ALIMENTÁRIO



FONTE: Caetano Dias. Cabeças de Açúcar, 2014 - MAM RJ |
Fotografia de Rafael Adorján

Ainda segundo Ábiel (2019), no ano de 2016 aconteceu a apresentação por Jorge Menna Barreto de uma “obra-restaurante” nomeada “Restauro”. esse evento tinha como propósito, chamar a atenção para o tema do consumo consciente e sustentável. O público sentava-se em mesas coletivas e, logo após a refeição, o que sobrava era separado para um processo de compostagem.

A partir do exposto pelo autor nota-se que através desses eventos a gastronomia passa a ter mais visibilidade no mundo das artes, e a ideia de que ela se resumia apenas a preparações, bebidas e alimentos passa a ser ultrapassada, pois a gastronomia evoluiu e continua a evoluir com o passar do tempo.

2.2 SOBRE A ARTE

A arte é realizada pelos seres humanos desde muito tempo. Segundo Soares (2017), através do que o homem vivencia e aprende do meio ao seu redor ele se expressa. Nos primeiros tempos tem-se como exemplo principal a arte rupestre. De acordo com Janson e Janson (1986) as mais surpreendentes obras do paleolítico são as pinturas de animais nas superfícies rochosas das cavernas. Pequenas esculturas do tamanho de uma mão foram criadas, com ossos, pedras cortadas, chifres ou talheres rudimentares nessa mesma época. Chegando no período neolítico, através da nova forma de vida, um grande número de habilidades e invenções surgem como, por exemplo, a tecelagem, cerâmica e arquitetura. Tendo origem nas civilizações egípcias e Mesopotâmia, a invenção da escrita foi uma realização indispensável.

Essa viagem pela história da arte se inicia pelas artes rupestres, às vezes de aparência tão simples, mas tão reveladora. O ser humano mesmo na sua jornada inicial já trazia consigo essa forma de expressão, colocando nas pinturas suas emoções, sua vivência. Sua inspiração vinha do que estava ao seu redor, um ponto importante da arte é que os seus artistas se inspiram no mundo à sua volta. Hoje em dia um objeto de cerâmica antigo é algo de muita importância, principalmente quando um novo é encontrado, chegando a ser interessante pensar que para os primeiros a criá-los de certo que não imaginavam que eles sobreviveriam por tantos anos para “contar” de certa forma essa história, peças que parecem frágeis ao primeiro momento, mas carregam um papel importante de contadores da história.

Quando se trata de berço da civilização a Mesopotâmia recebe essa consideração, sendo na Baixa Mesopotâmia onde as primeiras civilizações surgiram por volta do VI milênio a.C. A arte arquitetônica era a mais desenvolvida desse povo, templos e palácios proclamados cópias dos que existiam no céu foram construídos. Em se tratando de pintura e escultura eram sobretudo decorativas, a música era ligada à religião, o canto à magia e a dança tinha apoio também em magia. Já os egípcios estabeleceram uma

aproximação forte entre suas manifestações artísticas e a esfera religiosa (SOARES, 2017). Segundo Janson e Janson (1986) a arte egípcia faz oscilação entre inovação e conservadorismo, mas estática não é.

Como percebemos nos trechos acima, é possível notar um foco na arte arquitetônica, nas primeiras civilizações. Ao analisarmos nos livros ou até mesmo na internet, por meio de fotografias, notamos os detalhes nas referidas construções, o que nos leva a pensar que a arte em seus momentos iniciais foi cercada pelo emprego de detalhes. Ainda é possível observar o atrelamento da arte com a religião, sendo a religião uma inspiração de diversas obras conhecidas hoje. Também percebemos que, até o momento, a arte procurava a representação de forma perfeita de suas inspirações.

Por meio da arte muitos povos hoje são lembrados e reconhecidos, ou seja, em alguns casos se não fosse a arte, hoje em dia suas histórias teriam sido apagadas, esquecidas. A arte sobrevive ao passar dos anos para revelar a história que carrega. A respeito disso, Soares (2017) afirma que a civilização Creta, vai subsistir através da arte micênica, apesar de seu desaparecimento quase total por mais de dois séculos.)

Essa civilização talvez não seria lembrada hoje em dia, mas pelo que se percebe ela não foi esquecida e claramente a arte teve um papel crucial para que isso acontecesse, parece que a arte tem funções que vão além do que muitos conhecem.

A arte grega é dividida em Arcaica (período de início, tendo a maturação de sua linguagem como característica), clássica (se caracteriza por figuras idealizadas onde a ideia de ordem e harmonia é ilustrada, sendo esse período considerado auge da arte grega) e helênica (deriva-se da arte clássica, porém com influência forte de outras culturas). Já a arte romana surgiu do cenário construído por contato com outras culturas de forma constante e conquistas. O que gerou uma arte mais secular e funcional, na qual narrava sobre as conquistas e os bens de Roma, e não sobre deusas e deuses (SANT'ANNA; TREVISIAN, 2017).

É possível observar que a arte grega foi se transformando), assim como toda a história, cada momento aconteceu por vez. No entanto acreditamos que

isso não significa que a arte produzida no início era menor, apenas que ela foi se modificando. Já em se tratando de arte romana, percebemos que o encontro entre culturas começa a fazer efeito na arte, então a inspiração passa a ser a representação das conquistas.

Na idade Média a religiosidade marcou fortemente o campo da arte. (Como poucas pessoas sabiam ler, apenas membros da igreja e ~~des~~ da nobreza tinham acesso a leitura). Nessa época, o intuito da arte era aproximar as pessoas da religiosidade. Neste sentido, em se tratando de arquitetura, foram construídas igrejas, castelos e catedrais. Os artistas tinham interesse exclusivo pelo espírito, com disposição principal para conquistar e iniciar novos fiéis nos dogmas da Igreja. Serva do clero foi o que a arte se tornou.

Chegando no período Renascentista a arte e a literatura da Grécia e Roma são redescobertas, os artistas se desenvolveram na arte através de estudos e amadurecimento de novos conhecimentos. O homem passa a ser compreendido como centro de todas as ações, e nasce então o pensamento científico, a fé e a razão foram considerados conceitos diferentes. O enaltecimento do homem na sua especificidade influenciou a escultura, a literatura, a arquitetura e principalmente a pintura. (SOARES, 2017).

A partir dessa parada na Idade Média, referente a essa viagem histórica sobre a arte, nota-se que a religião é marca registrada na arte, os artistas tinham o papel de usar a arte para aproximar os espectadores da religião. E então no Renascimento surgem novos conhecimentos e o homem começa a ser visto de forma diferente, e isso traz influência para o mundo da arte, o foco agora é outro.

Até então nessa viagem já passamos pelas pinturas rupestres representando a vida dos seres humanos pré-históricos. As cerâmicas com sua impressionante resistência. Os surpreendentes palácios construídos por uma das civilizações mais antigas, com suas características minuciosas. Também como a arte tem um papel importante como contadora de histórias. A arte baseada nas conquistas de Roma, deixando de lado a inspiração em deuses e deusas. E por fim até agora nessa viagem pela história da arte se chegou ao momento em que a religião é vista como inspiração da arte.

De acordo com Soares (2017), surge no fim do século XIX ao início do XX a arte moderna, daí veio as vanguardas, e os padrões começam a mudar e os artistas se debruçaram na procura por novas formas de expressão. A partir da aquele momento qualquer tema poderia ser trabalhado. Para o artista deste período suas experiências e liberdade de expressão eram a rota para a arte. O autor revela ainda que, o movimento modernista no Brasil, teve como marco oficial a realização da semana de Arte moderna, em 1992. Evento no qual artistas diversos exibiram ao público uma forma original de expressão. Por se tratar de algo inovador, no início foi difícil, visto que a crítica ainda estava apegada aos padrões de estética definidos pela arte tradicional. No entanto, gradualmente essa inovação começou a receber interesse do público.

Hoje, os artistas passam a ter mais liberdade, sendo deixada para trás aquela ideia de que todos deveriam seguir o mesmo tema como: religião, conquista e etc. Essa liberdade de expressão é um marco na história da arte, a partir desse momento a arte chega a um ponto em que tudo pode ser inspiração e só o próprio artista pode impor seu limite.

Na contemporaneidade são apresentadas obras artísticas que buscam explorar os sentimentos de mal-estar, morbidez e de alguma crueldade. Em certos casos, podendo passar do limite do que a ética permite. Uma das razões em que obras de arte causam mal-estar é quando são banais assumidamente, que qualquer interesse não parece suscitar aparentemente.

Observe-se então uma mudança no foco de interesse da arte, a ideia de agrado e perfeição não é mais o objetivo. Trazer inquietação passa a ser também uma forma de disseminar a arte. Não se encontra nesse grupo de expressão artística, uma preocupação com o agrado ao público, mas sim de deixá-lo espantado e impressionado.

Segundo Pieri (2012) a arte começa a fazer parte do dia-dia a partir da década de sessenta e setenta, com o surgimento dos movimentos artísticos (quais movimentos? pop art?), influenciada pelos meios de comunicação e tecnologias. E ainda complementa afirmando que os artistas contemporâneos revelam por meio de sua arte o pensamento do período, o meio social que vivenciam, indagações políticas, econômicas, religiosas e sociais. Solicitando

uma forma inovadora de espelhar os problemas atuais. A arte contemporânea revela uma ocasião de vínculo entre linguagens artísticas, consolidando instalações, imagens, performance, tecnologias e textos.

3 CONCEITOS

Acredita-se que tudo no mundo tem o seu propósito, ou seja, foi criado ou desenvolvido para seguir seus objetivos e cumprir sua função.

Quando se conhece algo, fica mais fácil falar a respeito, e a partir desse momento esse trabalho passa a fazer uma análise dos conceitos de gastronomia e arte.

3.1 CONCEITOS DE GASTRONOMIA

A gastronomia não envolve um único aspecto, assim como uma espécie de Lego (brinquedo de montar) necessita de várias peças para alcançar o resultado final, se tornando completo, existindo ainda a possibilidade de acrescentar mais peças, ou até mesmo reorganizar, se assim se desejar. Define-se “gastronomia” como “Reunião de conhecimentos relativos à arte culinária, bem como à preparação de refeições: curso de gastronomia” (GASTRONOMIA, 2022).

Gastronomia abrange tudo sobre alimentos e bebidas, ultrapassa métodos, procedimentos de produção de comida e técnicas. Gastronomia compreende todos os aspectos relacionados ao ramo, seja o serviço de salão, de bebidas, de mesa, os equipamentos e materiais usados, gerir eventos, gerenciar estabelecimentos, dar origem a softwares próprios da área, envolve consultorias e tem relação direta com o turismo. Estuda-se na gastronomia, cultura e alimentação, com ênfase na comida de boa qualidade. É uma arte que procura investigar todo contexto, aspecto, produção, métodos de preparo, sazonalidade, modo de consumo e história do alimento. Essa área está ganhando lugar entre as mais prestigiadas de todos os tempos. (SANTOS, 2018).

Percebe-se aqui, muitos elementos para descrever a gastronomia. Ela carrega consigo uma infinidade de responsabilidades, sendo assim não basta colocar um prato bonito na mesa, para isso é necessário muito conhecimento e dedicação. Ela

abrange mais de uma profissão, visto que quem se forma em gastronomia tem a possibilidade de ingressar em áreas diversas. Além disso, a gastronomia vai além de uma preparação, ela busca a compreensão do preparo de um prato, sua história, ingredientes, métodos e assim por diante. Essa área carrega consigo uma responsabilidade que ultrapassa o entendimento de muitos.

A gastronomia é cheia de detalhes pela sua jornada, entender ao certo tudo que a compreende talvez não seja possível, mas para se ter um ponto de partida sobre seu significado Miessa (2013) afirma que:

A palavra gastronomia tem sua origem no grego, gastro significa estômago e nomia significa conhecimento/estudo. Sendo assim, podemos dizer que a arte da gastronomia envolve a culinária, os recursos que se usam no preparo dos alimentos, as bebidas e também o lado cultural que caracteriza e diferencia uma região da outra, desde os primórdios (MIESSA, 2013, p.13).

De acordo com a citação acima, cada região apresenta um aspecto culinário, cada um com suas receitas, tradições e costumes. Acreditamos que dificilmente uma região vai preparar seus pratos como outra, nos próprios cursos de gastronomia existe uma divisão por região para se estudar as preparações. Dessa forma, entende-se os aspectos culturais de cada região estudada, e como estes aspectos influenciam nos modos de preparar os alimentos.

A gastronomia é parte da cultura de um povo, envolve o “saber fazer”. Braune e Franco (2007) afirmam que a gastronomia vai além, não tem carácter único ou absoluto, é variada, ela é todo o prato produzido com arte, onde o fator qualidade é usado para escolha dos ingredientes, sua elaboração é feita através de técnicas com o propósito no sabor perfeito e no respeito a natureza do prato.

Gastronomia não se resume a um único aspecto solitário, nela está inserida diversidades de cozinhas regionais, gostos, preferências, e através dela novas preparações são criadas, e as antigas são aprimoradas. De acordo com Ferro (2017) a gastronomia é aspiração da expressão humana em sua especificidade diante as normas dos gostos das cozinhas onde introduzido está socialmente. Ela é a procura insatisfazível destes gostos, por consequência da comensalidade, das técnicas culinárias e da visagem a respeito do que é comida.

Sob uma perspectiva mais subjetiva, Ferro (2017) traz reflexões mais amplas sobre o conceito de gastronomia, fica claro que na visão do mesmo a gastronomia é produto da humanidade, da comensalidade. Ressaltando assim não só a capacidade humana de modificar seu próprio alimento, mas também de apreciá-lo, sobretudo apreciá-lo em grupo. As afirmações de Ferro (2017), trazem a percepção da gastronomia como algo fluido, mutável, algo que ainda está sendo construído, e para essa constante construção, são necessárias ferramentas, são as técnicas culinárias que também vão se renovando, se reinventando e novas técnicas sempre surgem. Dessa forma a visão do que é comida também vai se modificando no decorrer dessa construção. Ferro (2017) ainda afirma que gastronomia:

(...) comporta um sentido amplo, e se relaciona à arte e à apreciação estética. Ela não pretende ser ciência, pois não se adaptaria à geometrização. A gastronomia, quando em busca da tangibilidade, utiliza a cozinha para se aproximar mais da prática da arte do que da ciência, pois, para ela, o que importa é a estética proporcionada pelo objeto de arte, a comida (FERRO, 2017, p.27).

Como percebemos na citação acima, o autor traz a ideia da gastronomia relacionada à apreciação estética, que pode despertar nas mentes a assimilação de pratos belos e o sentimento de admiração pela comida. Acreditamos a gastronomia tem esse lado, mas também tem as preparações espantosas, ou até mesmo as “feias”, mas não deixa de ser gastronomia.

Inovação é uma palavra que se encaixa bem na gastronomia, ao decorrer da evolução humana pode se notar como ela se reinventa e como continua esse processo, e a medida em que se desenvolve, mais ela se torna “visível”, a exemplo de que vem sendo cada vez mais tratada como arte.

Gastronomia é uma disciplina na qual a arte se faz necessária tanto por parte do criador, como do receptor. Ela requer conhecimento de técnica e habilidade de quem a elabora, e por isso ela é artesanato. Sob outra perspectiva, sendo arte, se faz necessário uma plateia nela formada. Gastronomia é ciência ou arte que requer de quem a exerce técnica e conhecimento (BRAUNE; FRANCO, 2007).

Não é mito de que para muitos a gastronomia é apenas a magia dos bolos extraordinários e pratos minuciosamente montados, como na maioria das vezes é

explanada em meios de comunicação como nos programas de tv, YouTube e etc.

Se por um lado observa-se a gastronomia como algo que precisa de ingredientes caros e técnicas complexas e avançadas para existir. Do outro, Braune e Franco (2007), chamam atenção para o fato dessa visão ser a causadora, muitas vezes, da diminuição da nossa própria gastronomia.

(...) No Brasil, lamentavelmente, a gastronomia é vista como supérflua e coisa de esnobes. Apesar da imensa herança culinária que recebemos de índios, africanos e europeus, a cultura e a arte de bem comer – não importa se arroz e feijão ou vatapá – é desconsiderada, embora seja exercida diariamente nos bons restaurantes onde a comida é feita com cuidado e seleção de ingredientes. (...) Na verdade, para muitos a gastronomia não é arte e para o governo brasileiro nem sequer é manifestação cultural. Daí nosso intento de provar que gastronomia é boa comida, aquela que é bem feita, com ingredientes frescos e da estação. E ao alcance da grande maioria (BRAUNE; FRANCO, 2007, p.123).

Segundo Santos (2018) no Brasil a gastronomia vem ultrapassando limites, devido a sua diversidade de culturas, temperos e sabores. Sendo os pratos típicos regionais uma forma de atrair os olhares.

Em suma, a gastronomia é complexa e cheia de aspectos a serem considerados e uma tentativa de defini-la, seria o mesmo que reduzi-la.

3.2 CONCEITOS DE ARTE

O que é arte? Essa dúvida não é de poucos, pois muito se ouve sobre o mundo das artes, é possível ouvir dizer que ela está lá no quadro de um pintor famoso, no filme lançado, na dança, na música, até mesmo é possível ouvir alguém dizer que a arte está até na comida “a arte culinária”. Dentre algumas definições arte pode ser:

Criatividade humana que, sem intenções práticas, representa as experiências individuais ou coletivas, por meio de uma interpretação ou impressão sensorial, emocional, afetiva, estética etc.; o resultado dessa criatividade: belas-artes; obras de arte. (ARTE, 2022).

No tempo atual a arte não é exclusiva de uma “classe”, até mesmo porque novos horizontes foram se abrindo, e então muito do que antes era arte continua sendo, e algo que anos atrás era inimaginável ser reconhecido se tornou arte. De acordo com Coli (1995) a ideia de arte vista atualmente seria sem sentido para os artesãos/artistas de antigamente. Essa obra de arte referida é proeminente. Sendo o ser humano o responsável por projetar nas coisas o que as torna arte.

Ao analisar sobre arte, percebe-se que é o ser humano quem define o que é ou não arte, então será mesmo que ele projeta naquele objeto determinado as características que podem defini-lo como arte? existindo várias pessoas que pensam da mesma forma, sendo assim quais são essas características, existe um rótulo? Será que qualquer coisa pode ser arte? Quem sabe essas respostas?

O que se sabe é que a arte é complicada de entender, mas sem ela a vida é complicada de viver. E como disse o pensador Ferreira Gullar (ano, página ??) “A arte existe porque a vida não basta”. A esse modo é possível pensar como a arte tem importância para o mundo, provocando momentos de prazer e leveza ou até mesmo horror e desespero, sendo imprevisível, mas emocionante. Concluindo, vem a questão: o que seria do mundo sem arte? A autora deste trabalho acredita, baseada no pensamento de Gullar, que simplesmente “não seria” (não haveria mundo como se conhece hoje). Rever

Conceito de arte depende do contexto histórico em que se vive. Não somente fundamentos sobre a ideia de arte variam com o tempo e isso revela que um olhar totalmente histórico em relação às criações humanas significa mais a expressão de um desejo do que uma realidade (CORREIA, 2017). Neste sentido, entendemos a arte como “influenciada pelos contextos sociais, políticos, religiosos e econômicos, o propósito da arte muda constantemente” (HODGE, 2018, p.6). Ainda conforme o autor, os artistas até nos momentos em que rompem com as tradições definidas, espelham seu lugar e tempo na história.

Percebe-se então que de acordo com a época em que se está vivendo e do que está acontecendo no mundo a definição de arte pode mudar, e isso é notável nos dias atuais.

Não se pode afirmar que a arte muda, pois o que já se foi considerado arte não deixa de ser, mas obras antes não artísticas podem vir a se tornar, então para

entender um pouco melhor isso, trazemos Hodge (2018) que afirma que, certos estilos de arte feitos por artistas que compartilham ideias, estilos e métodos ou abordagens artísticas, em um determinado período são nomeados movimentos artísticos. Que podem ser denominados pelos próprios grupos, ou depois do movimento ter acontecido ou até mesmo de forma acidental. Mesmo que nos dias de hoje alguém faça uma obra no estilo de um movimento que já passou, ele não faria parte dele. E grande parte dos movimentos se inicia quando ocorre um rompimento das “regras” ou tradições, por certos artistas da vanguarda criando algo diferente.

Para Ferreira (2014) arte pode ser de duas formas, aquela realizada por artistas podendo ser encontrada em instituições artísticas sendo conhecidas como obras de arte. Ratificando esse pensamento, Coli descreve:

(...) Para decidir o que é ou não arte, nossa cultura possui instrumentos específicos. Um deles, essencial, é o discurso sobre o objeto artístico, ao qual reconhecemos competência e autoridade. Esse discurso é o que proferem o crítico, o historiador da arte, o perito, o conservador de museu. São eles que conferem o estatuto de arte a um objeto. Nossa cultura também prevê locais específicos onde a arte pode manifestar-se, quer dizer, locais que também dão estatuto de arte a um objeto. Num museu, numa galeria, sei de antemão que encontrarei obras de arte; num cinema "de arte", filmes que escapam à "banalidade" dos circuitos normais; numa sala de concerto, música "erudita", etc. Esses locais garantem-me assim o rótulo "arte" às coisas que apresentam, enobrecendo-as. (Coli, 1995, p.10).

Ou uma mais abrangente, que pode ser a junção de ações inovadoras ou criações em meio a cultura humana. É notável que para a autora a arte é dividida, mas muitas pessoas associam como arte apenas o identificado como obra de arte por ela, não caracterizando as demais nem como segundo ponto. Mas em vez de duas, não poderia ser apenas uma única com apenas diversidade de aspectos?

“A arte expressa e enfatiza uma grande diversidade de emoções, crenças e conceitos, como beleza, verdade, esperança, morte, vida, caos ou ordem” (HOUDGE, 2018). Através da existência do senso alguém pode afirmar que produz arte, e por consequência outra pessoa pode discordar dizendo, isso não se encaixa como uma, ou vice-versa, mas Sant’Anna e Trevisan (2017) afirmam que é importante não esquecer que existe diferença entre a análise de uma obra de arte e

o gosto pessoal, para não atrapalhar a experiência com o produto artístico e deve-se lembrar ainda que o fator beleza não é um bom balizador.

Por meio disso entende-se que o gosto pessoal não deve ser levado em conta na análise de uma obra de arte, e ainda é possível perceber que beleza não quer dizer arte, então não se deve prender-se a ideia de arte como algo belo e agradável.

Quando a obra de arte é examinada, é necessário observar tudo que a compõem, “desvendando” assim suas informações. Possibilitando para quem observa entender aquilo que a obra representa e transmite. A análise de uma obra pode ser de forma objetiva através da visão, descrevendo-se o que está sendo visto, ou subjetiva por meio simbólico expressando-se os sentimentos provocados, ou por fim pode ser formal que leva em conta toda composição explorando todos os pontos relacionados à obra (SILVA, 2022).

Conclui-se que uma obra de arte traz em si informações, nas quais tem a função de proporcionar entendimento ao público. Através da visão a obra pode ser descrita, sendo então os olhos um órgão de importância na análise objetiva. Entende-se que sorrir, chorar, espantar-se e etc. são formas de analisar a obra de arte de forma subjetiva.

A experiência que a arte provoca pode ter dessemelhança para cada pessoa, podendo ela ser tão cativante que não se possa esquecer, ou mesmo incipiente. Essa experiência é particular de cada um, levando em conta as circunstâncias do indivíduo e intermissões exteriores e/ou interiores (SOUSA; ALVARENGA, 2022).

Visto isso é possível observar que a mesma obra de arte, exibida no mesmo local para duas pessoas diferentes, pode provocar sensações diferentes para cada uma. Cada pessoa passa pela mesma experiência de forma diferente, tendo ainda possibilidade desse acontecimento ser modificado por conta de imprevistos no local, ou mesmo na mente do indivíduo, como um dia ruim, mal estar e etc.

De acordo com Ramaldes (2016), se a interpretação da obra de arte pelo contemplador sujeita-se a suas experiências pessoais, para formar mais espectadores é preciso aumentar suas experiências. Com o aumento das experiências estéticas, mais capacidade de interpretação da obra de arte eles terão. Essa formação estética está diretamente ligada a vivenciar e conhecer a arte. Ver, vivenciar, refletir, e dialogar com a arte se faz necessário para as pessoas poderem

enriquecer-se de experiências estéticas e críticas. Não é necessário identificar-se com tudo o que assistir.

Nota-se que espectadores mais experientes, têm maior capacidade de interpretação de obras de arte. Percebe-se ainda que se identificar com toda apresentação artística não se faz necessário quando se trata de analisar uma obra de arte.

Acredita-se que o sentimento está presente no contexto da arte, pois ela proporciona ao homem a chance de sentir e compartilhar essa sensação. Fichtner (2013), afirma que em frente à obra de arte, os seres humanos não reagem, mas expressam-se como sujeitos afetivos e emocionais. A arte é a maneira de ser do pensamento emocional.

Sousa e Alvarenga (2022) contribuem para essa ideia, afirmando que através do sentir e o enxergar o que está sendo apresentado é apresentado ao indivíduo a maneira de criar e refletir revelados pela arte. A expressão emocional é resultado, e a experiência é causada pelo propósito da arte. No encontro da arte com o sujeito o tempo é necessário para se apropriar, sentir e inspirar, sendo um acontecimento em movimento.

Definir o que arte é uma tarefa difícil, podendo até mesmo ser impossível, mas para se ter um pouco de entendimento do que ela pode ser não é necessário ter um grande aprofundamento nesse assunto, Coli (1995) traz essa ideia na seguinte afirmação:

(...) arte, são certas manifestações da atividade humana diante das quais nosso sentimento é admirativo, isto é: nossa cultura possui uma noção que denomina solidamente algumas de suas atividades e as privilegia. Portanto, podemos ficar tranquilos: se não conseguimos saber o que a arte é, pelo menos sabemos quais coisas correspondem a essa ideia e como devemos nos comportar diante delas (Coli, 1995, p.8).

Será mesmo que admiração seria a palavra certa? Hoje em dia é bem presente a liberdade de expressão seja do artista ou do espectador, as pessoas têm o hábito de questionar e algumas gostam de deixar isso bem claro, importando-se pouco se está “comportada” ou não. Por exemplo, quando se trata de arte contemporânea de acordo com Sousa e Alvarenga (2022), devido a sua

característica provocativa, nota-se dinamicidade, efêmera e estruturada, com capacidade de criar questionamentos, conflitos de opiniões, inquietação e reflexões. Obras reveladoras, transformações, capturadoras de atenção são o que ela apresenta. A arte tem a capacidade de derrubar princípios, e faz desafios ao público ao conhecimento de diferentes possibilidades e direções apresentadas por ela.

Por tanto a arte contemporânea é provocativa, têm capacidade de capturar a atenção para si, ela desmancha a ideia de que a arte está somente no que é belo e agradável. Não sendo admiração seu foco principal, mas sim a atenção.

A desconformidade, a discordância, a distorção, a crueldade, a ausência de estética e de sentido são insuportáveis justamente por refletir nossa própria condição. Consequentemente, talvez o evidente desenraizamento da arte contemporânea esteja mais adjunto da imersão social que dá clausura na torre de marfim (FERREIRA, 2014). Ferreira (2014), continua:

A arte contemporânea força os limites das definições de arte a ponto de não nos sentirmos mais capazes de defini-la ou mesmo de reconhecê-la, e amiúde declaramos que essa empreitada é impossível. Mas, a despeito disso, continuamos mantendo uma estrutura teórica, institucional, pedagógica e mercadológica que parece pressupor que sabemos o que é arte, uma vez que escolhemos de algum modo aquilo que é apresentado enquanto tal (FERREIRA, 2014, p.19).

Percebe-se que a arte contemporânea traz consigo a chave para um mundo de possibilidades infinitas, provocando a ideia de incertezas em relação a tudo que se entendia por arte até certo momento, uma definição completa se torna impossível. Através desse novo horizonte, surgiram oportunidades para que novas áreas ocupem seu lugar como arte.

De certa forma o ser humano carrega consigo essa ideia de saber o que é arte, seja porque foi ensinado, ou mesmo porque acredita. Querendo ou não o humano está sempre julgando algo, e a arte não escapa desse julgamento. Gans (2004), traz a seguinte questão; qual a razão para a rapidez em encontrar obras de arte “inexcedível”? Por que de maneira fácil alcança-se um ponto no qual se destina procurar algo melhor, de não mais querer encontrar algo melhor, como se a paixão tivesse sido encontrada? O próprio Gans (2004) traz a resposta afirmando; é que a relação do ser humano com a obra de arte não é formal, de um sujeito com um

objeto, mas uma relação de mediação subjetiva “triangular” – que o homem depende tanto mais quanto menos ele professa crença no sujeito. A relação do homem com a obra de arte é uma espécie de uma mediação não recíproca.

Percebemos que através da arte barreiras são ultrapassadas, pois ela tem a capacidade de fazer isso de uma forma imperceptível. Fichtner (2013), afirma que a arte materializa, deixa visível a capacidade do ser humano de ir além dos limites estabelecidos, de deixar para trás contextos estereotipados, de criar contextos novos. As obras de arte podem ser compreendidas e analisadas com modelos desta capacidade.

A arte está relacionada direta ou indiretamente com a sociedade, por mostrar questões que estão presentes nela. As intervenções artísticas são capazes de caracterizar-se através de trabalhos feitos em materiais diversos, um objetivo comum: rouba a atenção de quem as aprecia. Para isso acontecer, as obras podem usufruir de seu tamanho, ou de seu caráter grotesco, além de outras proposições estéticas. A intenção é que a curiosidade faça alguém invadir esse espaço para firmar um diálogo (ARAÚJO, 2019).

Então é possível notar que despertar curiosidade é algo de importância na área artística, pois se não gera interesse no público, fica difícil ser notada. Sendo assim, compreendemos que o artista deve fazer sua arte de modo que ele mesmo faça seu marketing.

E ainda fica claro que a existência da arte é movida pelos acontecimentos na sociedade. Desse modo, é importante, portanto, que o artista esteja informado sobre os acontecimentos do meio em que vive.

Uma metáfora é o que cada obra de arte é, um modelo concreto onde competência metafórica é materializada. Nesse sentido, a história da arte apresenta, a história da capacidade humana de enxergar algo como novo. É básica e fundamental essa capacidade, em um sentido antropológico, presente e viva em todos os seres humanos.

Falar de arte, é falar de possibilidades múltiplas de interpretação, pois a arte não precisa ser literal, ela é múltipla de simbolizações e de significações. A obra de arte é expressiva, mas, a sua expressividade, na maioria das vezes, não permite um deslocamento do seu entendimento para a fala. Não tem palavras com capacidade

de descrever boa parte das obras de arte, já que elas se expressam através da emoção e sensação. A arte manifesta significados que não são percebidos comumente. A experiência do artista ao se transformar em obra de arte, ganha corpo a partir da sensibilidade e da emoção (RAMALDES, 2016).

Por tanto a arte não carrega consigo apenas um significado, mas sim uma missão, de causar emoções diversas usando uma mesma obra, ela não é simples ao ponto de palavras serem capazes de descrevê-la. Nota-se que o maior foco da obra de arte são as emoções e sensações expressas pelos artistas e provocadas nos espectadores.

Até onde vai o conceito de obra de arte? Molduras, os suportes clássicos, os pedestais, os temas, a mimese, às instituições tradicionais, o labor técnico, instrumentos musicais, o roteiro, a individualidade autoral, o predomínio dos sentidos, a permanência dos objetos, foram abandonados pelos artistas, mesmo assim continuaram a criar obras de arte. Arte nas ruas, arte efêmera, arte abstrata eles fizeram, até por cima de seus corpos, nos desertos, nas terras, utilizaram animais, a ciência, os rituais, o silêncio, o acaso, arte visual, política, antipolítica e digital. Galerias foram esvaziadas, gêneros misturados, dançaram no chão, museus foram empacotados, foram às ruas e de volta aos teatros e cubos brancos, criam coisas, eventos ou ações nas quais continuam sendo referidas pelo título “arte” (FERREIRA, 2014).

Com tudo que foi visto em relação à arte pôde-se concluir que com o tempo seu conceito foi se diversificando, possibilitando a entrada de temas variados nesse mundo. A arte é apresentada de várias formas com variados temas, e ela vem sendo acrescida cada vez mais, sendo cada uma dessas criações apresentadas com valores variados e até mesmo inestimáveis. As criações artísticas costumam inspirar-se nos acontecimentos do momento, e o ato de sua elaboração tende a ser uma forma do artista expressar os sentimentos que lhe são despertados. Ao deparar-se com a arte é normal sentir emoções que variam de pessoa para pessoa, sendo também comum despertar além de admiração, o desconforto, horror e muitos outros. A arte é carregada de história, sentimentos, cultura, desejos, habilidades e etc. Ela está por toda a parte, de todas as formas, para todos os públicos.

4 O ARTISTA

Define-se “artista” como “Pessoa que exerce um ofício com gosto” (ARTISTA, 2022). Sendo assim, não basta só fazer algo, criar não é a chave, mas sim querer e ter prazer no que faz. Seguindo essa definição, podemos pensar que mesmo que alguém muito talentoso, crie algo aparentemente artístico, mas com falta de vontade própria, nem ele mesmo vai acreditar que aquilo seja arte, portanto podemos ser levados a acreditar que para ser artista a pessoa tem que ter amor pelo que faz ou o que está fazendo no momento. Mas na verdade, nem todos os artistas criavam obras com felicidade e satisfação- Michelangelo foi forçado a pintar o teto da capela sistina.

Assim como a arte teve em si alterações de significado e de valor ao longo da história, imperativamente o artista também. Este começou por ser reconhecido como aprendiz, artífice ou mestre artesão, tendo como profissão os exercícios e práticas das guildas⁴ (século XII), que como já analisado eram ordenadamente separadas por áreas de fabricação. O artista começa a diferenciar-se do artesão, logo após o período do Renascimento, por ter ambicionado uma prática que não dependesse só da produção técnica meramente manual (ou material), mas que aspirasse também elevar-se ao reino do pensamento e da reflexão teórica, incluindo aí a auto-reflexão acerca da própria figura do artista enquanto sujeito na sociedade e acerca do propósito sócio- cultural da criação artística, o que promoveu o surgimento e desenvolvimento das várias correntes artísticas (Renascimento, Barroco, Rococó, Neoclassicismo, etc.) (SANTOS, 2018, p. 42).

Conforme a citação acima, observamos que ser artista vai além do trabalho manual e da técnica, pois entende-se que a produção artística será realizada baseada no contexto ao redor do artista, tomando forma através de pensamentos e reflexões.

Para fazer arte estudar desenho não se faz necessário, só é preciso criar algo semelhante a um pensamento e em seguida alterá-lo ao nível de um conceito. É importante evidenciar que o objeto comum tem relação direta com sua finalidade.

⁴ Define-se “guilda” como “Durante a Idade Média, em certos países europeus, associação que agregava pessoas que possuíam interesses comuns (comerciantes, artistas, artesãos, etc.) com o propósito de oferecer assistência e segurança aos seus membros; hansa” (GUILDA, 2022,).

Nesse momento, um objeto-arte, transporta uma reflexão grande; mesmo sendo o mesmo objeto (ARTEREF, 2021). Então seria possível que mesmo algo feito por alguém sem experiência no campo das artes pode ser considerado arte? Sendo assim, o importante é que a inspiração venha do interior e tome forma real, tendo em vista um propósito, e ainda que revele sentimentos.

Segundo Braune e Franco (2007), é considerado pela sociologia que a pessoa aarte apenas se dá no momento em que o artesão domina a técnica. Ou seja, depois que o artesão domina a técnica de fazer vaso, então, ele pode realizar arte no vaso.

Então compreendemos que, não basta só fazer com prazer, é importante ter habilidade no que está fazendo, mesmo não sendo um perito em arte, é preciso ter técnica e conhecimento. Neste sentido, concordamos com os autores, pois como o cantor iria se apresentar sem antes ter ensaiado, como um cozinheiro iria preparar alimentos para vender sem antes ter testado receitas?

No momento em que o artista se encontra em uma situação de cansaço existencial, prejudicando ou o deixando insatisfeito com a condição em que se encontra, na tentativa de mudar essa situação de descontentamento, ele se expressa de maneira artística. O artista é livre para fazer isso de formas variadas,

seja expondo seu ponto de vista, críticas sociais, introduzindo estatísticas em seus trabalhos ou reais apurações de um assunto determinado, entre outros (ARAÚJO, 2019).

Por esse ponto de vista nota-se que o artista se liberta de uma condição desfavorável de uma forma tão simples, expressando-se, é notável o quanto a arte significa para um artista, parece que é tão importante ao ponto de dar razão a sua contínua existência. Seguindo esse pensamento pode levar algumas pessoas a acreditar que o artista vive pela sua arte, e isso o deixa feliz, o momento em que ele cria é provável que ele seja “transportado” ao mundo onde ele tem o controle.

O artista não tem medo de arriscar, na verdade ele procura chamar atenção, segundo Araújo (2018) a arte tem potencial de repercutir assuntos presentes na sociedade. Através de sua percepção relativa ao mundo, o artista pode mostrar à sociedade situações que necessitam reflexão.

Quando o artista cria um objeto belo – ou não tão belo – para o desejo de

quem o observa, ele o convida a morar em um mundo sem ressentimento que é mediado por sua visão (GANS, 2004).

Dessa forma, percebe-se que o artista é alguém com conhecimento, habilidade e técnica em uma área na qual ele tem prazer em atuar. Seu trabalho é parte de sua vida. E através de suas obras, belas ou não, ele pode provocar reflexões ao mundo.

5 PRATO NA MESA

Ao imaginar gastronomia como arte é normal fazer associação a pratos bonitos e perfeitamente apresentados, que podem cativar o olhar. Sendo a forma errada ou não de se associar a beleza a arte isso acontece mais do que se imagina. Mas sabe-se também que uma preparação tem além de seus aspectos visuais outros que interferem em sua aprovação pelo consumidor. Levando em consideração esses pontos, é interessante tentar entender um pouco sobre apresentação de pratos e o uso dos sentidos, para deixar essa pesquisa o mais esclarecedora possível, e através disso se chegar a uma ideia clara da relação entre gastronomia e arte.

5.1 APRESENTAÇÃO DE PRATOS

É importante lembrar que para satisfazer o consumidor não basta a comida ser boa. Ter uma refeição agradável, em um ambiente confortável e acolhedor é prazeroso. Assim como descrito por Savarin (1995), o prazer da mesa é a sensação refletida que nasce das diversas circunstâncias de fatos, lugares, coisas e personagens que acompanham a refeição. O consumidor não procura apenas uma comida quando vai a um local que lhe proporciona todos esses fatores, mas sim uma experiência, e para que ela seja completa é importante que o prato chame atenção desde o primeiro momento que o cliente o observa, e para isso ser possível a apresentação deve ser excelente. Uma boa apresentação envolve diversos fatores que podem ser observados a seguir.

Uma boa preparação se inicia desde a escolha dos ingredientes. De acordo com Hobday e Denbury (2010), a busca pelos melhores ingredientes para o prato será recompensada. O frescor é fundamental, os pratos feitos com ingredientes bem frescos são os mais apreciados, principalmente se forem da estação. Uma boa opção para garantir o frescor, é indo direto ao produtor.

Na apresentação de pratos, cinco pontos devem ser seguidos, são eles: equilíbrio (uma cor é menos funcional que duas ou três), formas (a altura deve ser considerada como uma variante. Diversas formas e modelos devem ser planejadas), textura (não se deve fazer uso de muitos alimentos com a mesma textura. Deve-se harmonizar as texturas no prato), sabor (é importante saber se os sabores combinam), e porção (o tamanho da porção a ser servida deve ser adequada ao tamanho do prato). Antes de iniciar a decoração é importante saber onde irá colocar a refeição, o prato deve fazer com que a apresentação dos alimentos seja complementada, não deve competir com o alimento e sim estar em harmonia com ele. Pratos brancos ou claros e modernos devem ser escolhidos. Ao escolher o formato deve ser paciente, um prato raso e redondo, vai emoldurar o alimento e proporcionar o espaço que a apresentação necessita. Um prato sem bordas, fundo ou uma tigela podem ter utilidade para variados tipos de alimentos, pratos com borda não são ideais para comidas à base de carboidratos. Pratos retangulares ou ovais são perfeitos para expor apresentações simples e sobremesas em especial (HOBDA; DENBURY, 2010).

Percebe-se aqui que para uma boa apresentação o cozinheiro ao preparar um alimento deve estar atento ao equilíbrio, formas, texturas, sabores e o tamanho da porção. Ao escolher os pratos para servir, deve-se fazer isso de acordo com o propósito que se deseja, estando atento aos formatos e cores para não entrar em conflito com o alimento.

Mas não são usados apenas pratos comuns ao servir comidas, segundo Hobday e Denbury (2010), folhas de bananeira concedem visual exótico e com estilo. Copos de papel são excelentes para servir certas receitas e diminuir o tempo na hora da limpeza, sendo muito úteis em festas. Recipientes de vidro ou copa grandes tem boa funcionalidade no caso de alimentos de cores variadas em camadas e sobrepostos. Sendo possível servir na panela, tábuas simples, xícaras, tigelas de gelos e etc.

Observamos uma diversidade de recipientes para servir, e acredita-se que ter várias opções é importante na gastronomia, pois através de recipientes um tanto diferentes do comum como, por exemplo, um tiramisù servido em um vaso de plantas com um ramo de hortelã, vagens fritas servidas em um ténis de corrida.

Esses modos de servir poderiam despertar curiosidade no consumidor, podendo inclusive fazer com que ele consuma até um alimento que não gosta, só pelo fato de estar disposto de uma forma diferente ou até mesmo seja possível gerar uma sensação à mais de prazer por conta disso. Sendo assim, entendemos que não é necessário que o alimento venha em um prato comum, pois em determinadas ocasiões outros recipientes são mais adequados para proporcionar uma melhor apresentação e prazer.

A mesa deve ser posta, de modo a vislumbrar um banquete para os olhos, o modo como ela é organizada determina o tom da refeição e colabora para a atmosfera do momento. Ao decorar a mesa deve-se estabelecer um tema e procurar mantê-lo simples. Pode-se repetir formas ou incluir uma cor central que une todos elementos da mesa. Para uma apresentação bem sucedida, ter estilo, espaço e simplicidade são importantes. Caso o ambiente esteja muito iluminado, os consumidores vão procurar se esconder, e caso esteja muito escuro apreciar a beleza dos pratos não será possível (HOBDAÏ; DENBURY, 2010).

Como é possível observar, desde o momento em que o consumidor chegar no local e sentar-se à mesa, ele deve se sentir acolhido, de modo que mergulhe no tema apresentado. Desse modo, já comece a imaginar como serão os pratos a serem servidos. Acreditamos que esses fatores além de proporcionarem uma melhor apresentação para os pratos prontos e montados, ainda podem provocar na pessoa uma sensação de prazer que provavelmente ficará marcada na memória.

Conclui-se que uma boa apresentação de pratos envolve ingredientes de qualidades, uma preparação atenta a diversidade de cores e texturas, saber fazer uso das formas, combinar os sabores, estar atento ao tamanho das porções, ter sabedoria ao escolher o recipiente no qual irá colocar o alimento, deixar ambiente acolhedor e a mesa preparada.

5.2 OS SENTIDOS

De acordo com Savarin (1995), de início as sensações humanas foram

percebidas de forma desorganizada, mas os sentidos começaram auxiliar uns aos outros. O tato corrigiu os erros da visão, através da palavra articulada, o som se tornou intérprete de todos os sentimentos, o gosto procurou auxílio no olfato e na visão, a audição apreciou a distância e comparou os sons e assim por diante. A escultura, a pintura e os espetáculos de toda espécie foram originados através da visão. À harmonia, à melodia, à música e à dança, com todos os seus meios e ramos de execução através do som. À cultura, a pesquisa e o emprego dos perfumes por meio do olfato. A produção, a escolha e o preparo de tudo que pode servir de alimento através do gosto. Todas as indústrias, habilidades e artes por meio do tato.

Buscando entender melhor a função dos sentidos na compreensão da gastronomia utiliza-se a seguinte argumentação:

Numa criação de arte culinária, os cinco sentidos são solicitados em sua completude: o perfume das iguarias, sua consistência, seu sabor, sua impressão visual e seus rumores, internos ou externos. É uma arte sinestésica (BONA, 2007, p. 52).

Define-se *visão* como “ação ou efeito de ver; capacidade de compreensão, assimilação e percepção visual de tudo que está presente no mundo exterior, concebida a partir da utilização dos olhos e do cérebro” (VISÃO, 2022).

Ou ainda segundo uma caracterização mais subjetiva “O olho percebe os objetos exteriores, revela as maravilhas que cercaram o homem, e o informa de que ele faz parte de um grande todo.” (SAVARIN, 1995, p. 44).

O fato é que, na gastronomia a visão é um dos primeiros sentindo a ser utilizado pelo comensal, ele visualiza o prato servido e no mesmo momento já pode dizer se foi atizada à vontade comer ou se não lhe causa desejo.

Segundo Carnabrava et.al (2006), dar preferência a alimentos coloridos proporciona um prato bonito visualmente e ainda deixa a comida mais saudável. Sendo assim alimentos bem dispostos e com tons de diferentes colorações, sempre aparentam ser mais saborosos do que uma preparação bagunçada e sem cor. A causa disso é que a beleza dos alimentos também influencia na hora da alimentação.

Silva (2013) afirma que na alimentação a visão tem o papel de perceber os aspectos de cada alimento, como o estado físico, a coloração e o local de oferta do alimento, juntamente com a sua higienização e também a maneira como o prato está ornamentado. E com a visão ainda é possível que a memória visual seja ativada pelo consumidor ao deparar-se com um alimento que já conhece ou que lhe é apresentado. A definição de “audição” é “sentido por meio do qual é possível captar os sons, pelo ouvido, enviando-os ao cérebro para serem codificados e compreendidos” (AUDIÇÃO, 2022,).

De acordo com Carnabrava et.al (2006), a audição é também um sentido que estimula o apetite. Ao ouvir o barulho do alho em uma panela cheia de óleo quente, sinalizando o preparo de alguma comida, o organismo tem a possibilidade de ser estimulado e solicitado pela comida. A respeito da ideia do uso da audição associada a alimentação, assevera Silva:

A audição associada à refeição pode nos trazer também exemplos como o som de uma fritura, uma pipoca que estoura na panela, o alarme do micro ondas ou do relógio do forno... a seleção de alguns alimentos também se dá a partir do som obtido após algumas batidas em frutas como melão, melancia e nozes (SILVA, 2013, p.10).

Percebe-se que o sentido auditivo tem sua função na gastronomia. Os sons vindos da cozinha podem despertar a vontade de comer. Lembrando ainda que, quando se está para experimentar o alimento no qual se anuncia ser crocante é normal ficar esperando que aquele som capturado pela audição seja compatível com a expectativa criada pela comida que se anuncia.

Define-se “olfato” como “o sentido responsável pela distinção dos cheiros, dos odores.” (OLFATO, 2022,). Compreendemos que as narinas desempenham um papel de grande importância no momento de pré-aprovar um prato, pois um cliente pode recusar-se a provar um alimento que tenha o cheiro estranho ou até mesmo desagradável. A não ser que, o cheiro seja característico da preparação (como uma buchada, por exemplo. Mas essa captura de odores não ocorre somente nesse primeiro contato, segundo Carnabrava *et.al* (2006), grande parte do que se chama comumente de “gosto” dos alimentos na verdade é, resultado do olfato, pois ao mastigar a comida, libera-se certos odores que se propagam pelo nariz. O sentido

do olfativo trabalha ao lado do gustativo, dando auxílio no controle da qualidade de alimento que é ingerido e do apetite.

Acrescentamos a essa reflexão, a perspectiva de Savarin (1995), que afirma:

De minha parte, estou não apenas convencido de que, sem a participação do olfato, não há degustação completa, como também sou tentado a supor que o olfato e o gosto foram um único sentido, do qual a boca é o laboratório e o nariz a chaminé (SAVARIN, 1995, p. 50).

Define-se “paladar” como “sentido que, através da língua e do nervo gustativo, torna possível perceber os sabores. (PALADAR, 2022). Gastronomia sem sabor é um tanto impossível de se imaginar, pois é o sentido mais esperado pelo consumidor, seria uma decepção, uma aparência linda, um cheiro maravilhoso e não ter sabor agradável. Acreditamos que esse seria o fator de maior importância na hora da aprovação de um prato. De acordo com Carnabrava *et.al* (2006), a gustação é o principal sentido na alimentação. Existem papilas especializadas na língua para reconhecer quatro tipos de sabores: amargo, doce, ácido e salgado. Centenas de outros sabores são resultados da combinação dos sabores citados acima. Cada comida ativa no indivíduo uma combinação diferente de sabores básicos, fazendo com que esta seja única. Há comidas que apresentam sabor distinto por ser resultado da combinação de gosto e cheiro.

Define-se “tato” como “Sentido através do qual é possível conhecer e perceber a extensão, a temperatura, a forma, a consistência de algo ou de alguém, por meio do nosso próprio corpo, especificamente pelo contato com a pele.” (TATO, 2022). Segundo Silva (2013), é através da pele que se percebe os primeiros indicadores de temperatura da bebida ou do alimento, e por meio dos dedos e da mão se entra em contato com os recipientes a serem abertos ou levados à boca. Ainda conforme o autor:

A boca (ou lábio) tem uma pele mais fina, e com muitas terminações nervosas, assim como a mucosa que protege o céu da boca, capazes de perceber entre outras coisas, as temperaturas dos alimentos e a própria língua, que percebe os diferentes sabores e texturas alimentares, nos permitindo perceber o tipo de alimento (líquido ou sólido). (SILVA, 2013, p. 7).

Ainda no intuito de descrever o tato, Carnabrava *et.al* (2006), observou que este exerce função no ritual alimentar. Comer com as mãos é um dos hábitos mais primitivos da humanidade, e ainda é mantido em certas culturas. Usar as mãos na relação com os alimentos pode ser também algo prazeroso. Acreditamos ser preferível por algumas pessoas, o contato direto com os alimentos. Por exemplo, cócegas são causadas nas mãos ao fazer a mistura de ingredientes de uma torta até formar uma massa homogênea usando as mãos. Existe também quem por massagear as palmas das mãos, aprecie a sensação de mexer com cereais.

É possível perceber que cada um dos sentidos cumpre uma função no mundo gastronômico, sendo cada um importante para proporcionar a melhor apreciação possível de uma preparação gastronomia, mas sem dúvida o sabor é o mais esperado na hora de decidir sua aprovação, levando em conta de que a pessoa que esteja analisando possa sentir sabores.

6 GASTRONOMIA COMO ARTE

A gastronomia é representada na arte de várias formas, seja através de uma pintura ou fotografia de uma comida, ou cenas de pessoas preparando alimentos e comendo. Tem músicas que em sua letra trazem a gastronomia como temática e ainda é possível encontrar várias formas de representações de gastronomia em meio a arte.

Figura 3 - A LEITURA



Fonte: Johannes Vermeer, A leiteira, 46 cm x 41 cm, 1657-58.

Figura 4 - CESTO DE FRUTAS



Caravaggio (Michelangelo Merisi) - 46 x 64 cm - 1596 - (Biblioteca Ambrosiana (Milan, Italy))

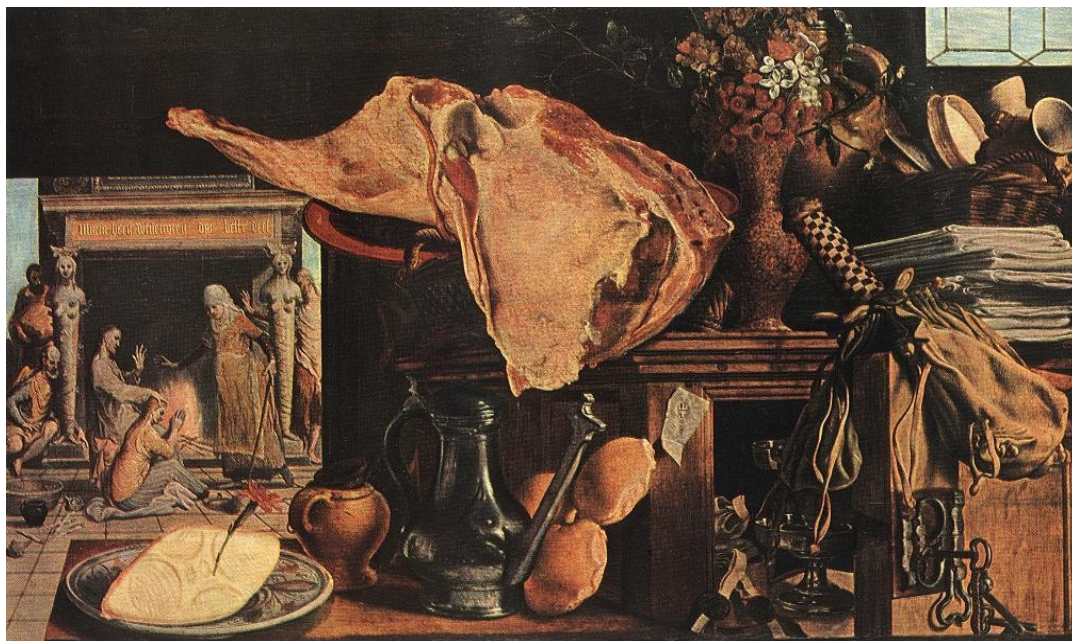
No decorrer da história muitos momentos podem ser notados, em que os artistas por razões diversas usaram elementos da cultura alimentar de cada povo como tema para obras artísticas. Nesse caminho, provavelmente, o que ficou conhecido como natureza-morta, foi um dos primeiros instantes em que isso ficou mais em evidência, no decorrer da história da arte ocidental (FREITAS, 2021). “Embora a naturezas-mortas estivessem representadas nos afrescos de Pompéia desde o século I, o termo do foi usado no século XVII” (HODG, 2018, p.175). Entre alguns artistas que participaram do início desse movimento estão, Jacopo Bassano (1510 - 1592), Pieter Aertsen (1507 ou 1508 - 1575), e Caravaggio (1593 e 1610) (FREITAS, 2021).

Figura 5 - A CEIA EM EMAÚS



FONTE: Jacopo Bassano, Sem data, oil on canvas, ID da imagem: 834066

Figura 6 - NATUREZA



FONTE: Pieter Aertsen - Petróleo - 60 x 101 cm - 1552 - (Kunsthistorisches Museum (Vienna, Austria).

“O tema ganhou mais destaque em muitos países no fim do século XIX e início do século XX, quando a nova classe média consumidora de arte passou a comprar as obras coloridas para suas casas” (HODGE, 2018, p.175).

Nas obras da Pop Art, a cultura alimentar também aparece representada, as obras do artista Norte-americano Andy Warhol (1928- 1987), são um bom exemplo disto. Sendo Warhol, um dos pioneiros da Pop Art, em diferentes obras, por diversas vezes, e em variados suportes como: pintura digital, fotografia, videoarte e performance, criou trabalhos artísticos a partir da relação da arte com os alimentos (FREITAS, 2021).

Figura 7 - CAMPBELL



FONTE: Andy Warhol

(...) nos parece pertinente apontar que, na arte contemporânea/performance, a comida é inserida nas produções artísticas, construindo um percurso degust(ativo) por meio/em meio a um emaranhamento semiótico, produzindo deslocamentos da ordem cotidiana de como o alimento é apresentado, comido, experienciado etc (FREITAS, 2021, p.24)

É possível perceber como a gastronomia tem relação com a arte, pois desde muito tempo vem servindo como inspiração para a criação de muitas obras artísticas, principalmente na área da pintura, ou seja, essa relação não é nova, a gastronomia e arte vem traçando um caminho de união cada vez mais notável, ocorrendo ainda um fortalecimento da ideia de que comida também pode ser arte. Além de ser representada por artistas que não são da área gastronômica como, pintores, músicos, escritores e outros, nos dias atuais é possível acreditar também na arte realizadas pelos próprios cozinheiros através do preparo de alimento, não servindo a gastronomia apenas de inspiração para a criação de arte, mas se tornando um tipo de arte.

Hargreaves (2017) revela que no passado o alimento já era utilizado na elaboração de artefatos referente à área artística e gastronômica além da possibilidade de criar pratos peculiares. Gastronomia e arte regularmente mostram características em comum, a exemplo dessa parceria tem-se as maquetes de

marzipã barrocas, as estátuas funerárias de massa de biscoito egípcias, os pães geométricos romanos e as esculturas de açúcar renascentistas. A obra de alimentar possui em sua composição o elemento histórico-cultural contextual inclinada em direção à reflexão íntima, assim se diferenciando do comum artefato comestível.

Percebe-se que a gastronomia carrega consigo uma função de arte, mas ao mesmo tempo observa-se que existe uma diferença entre um simples artefato comestível e a obra alimentar, que tem por trás toda uma história, na qual pôde-se pensar que quando se perguntar ao cozinheiro o que o levou a criar aquele prato ele saberá explicar levando em consideração a cultura, sazonalidade e outros fatores, diferente de um alimento preparado apenas com o intuito de nutrir.

Nota-se que Hargreaves traz essas referências de gastronomia em parceria com a arte, e atualmente esse tipo de parceria está cada vez mais notável, podemos perceber isso através de pratos que mais parecem pinturas do que uma preparação e bolos que parecem projetados por arquitetos. Na gastronomia são inúmeras as preparações belas, cativantes ou até mesmo diferentes dos pratos comuns vistos no dia a dia, mas não se deve esquecer que nessa área o sabor é o fator mais esperado. De acordo com TONON (2019), até o acontecimento da feira Universal Expo 2015⁵, o tema alimentação nunca tinha conquistado antes o palco de uma mostra tão significativa. Várias das exposições revelavam um viés artístico sobre a alimentação, em sintonia com os tempos atuais talvez, momento em que as redes sociais estão cheias de pratos de comida bem produzidos e o culto da celebração de chefs ao status de “gênios” e “artistas” se tornou temática atual.

Percebe-se que apesar da relação entre gastronomia e arte ser antiga, não faz muitos anos desde que a gastronomia vem conseguindo renome no mundo artístico como um verdadeiro tipo de arte, e é possível notar como cada vez mais os chefes famosos estão sendo comparados a artistas pela sociedade induzidos pelos meios de comunicação.

Alguns chefs retratam suas histórias através de seus pratos. Quando um prato é criado, pensado e elaborado, o tratamento do preparo e finalização, com um propósito, ele é uma obra. Por ser comestível, é impermanente. A gastronomia tem sua limitação no paladar do comensal, enquanto a arte, como a pintura ou a

⁵ A Universal Expo 2015, ocorreu em Milão (Itália), uma feira com tema: "Feeding the planet, energy for life".

literatura, é mais livre. Grande parte do questionamento da comida como arte tem seu foco aí (TONON, 2019). Por tanto por ser uma obra que no fim deixará de existir pois após cumprir seu papel artístico será levado a boca, a gastronomia acaba sofrendo um rebaixamento como arte, mas talvez isso possa ser visto como ponto positivo e não negativo, pois há muitas pessoas que relatam que após experimentar um alimento, vivenciam experiências inesquecíveis, e esse tipo de sensação pode ser provocado quando se tem contato com a arte.

Em obras como *Restauro* (2016), de Jorge Menna Barreto, é possível perceber que não necessariamente a gastronomia vai se apresentar como arte apenas através de preparações, mas sim por meio de experiências únicas, que trazem consigo reflexões e transmitem informações. E é disso que a arte se trata, de obras que desde seus momentos iniciais já começam com o intuito de informar, provocar, encantar, impressionar, aterrorizar e assim por diante.

Alguns restaurantes proporcionam esse tipo de experiência citada, a exemplo daqueles que procuram servir alimentos da estação, fazendo questão do uso de ingredientes frescos, e isso mostra uma preocupação que será transmitida através das preparações, mas entende-se que a refeição não será o único objetivo do púlpito desse estabelecimento. Percebe-se isso também em estabelecimentos regionais, vegetarianos etc. Ou seja, grande parte dos estabelecimentos gastronômicos possui uma proposta, sendo ela um dos primeiros motivos que leva a escolha do cliente. Esses estabelecimentos não oferecem somente alimentos, mas através deles busca-se chamar atenção para um determinado tema.

Não são muitos os países que tem uma legislação sobre a autoria de uma receita. Como poderia ser considerada uma obra de arte uma receita e o chef, um artista se a receita nem sequer tem um autor comprovado? (TONON, 2019). Talvez seja possível daqui a alguns anos, ou décadas após a gastronomia conseguir se estabelecer como uma arte de forma factual e visível a todos, que as receitas começarão a ser mais valorizadas, mas permitir que elas sejam acessadas somente pelo autor parece um meio de restringir essa arte somente a um único público.

Segundo Bona (2007), o imaterial é o que é a arte, como também é o que a cozinha produz, e que não podem ser circunscritos, fechado. Uma arte do tempo é o que cozinha é: tempo de preparo, cortes, duração dos cozimentos e formas

desenvolvidas de maneira tridimensional. Ela faz uso de materiais e volumes diferentes, assim como suas irmãs mais ricas: a pintura, a arquitetura, a música e a escultura. Bona (2007), ainda afirma:

Todas as operações realizadas na cozinha modificam significativamente a matéria. Desenformar, corar, assar, fritar, escaldar, dourar, grelhar, ferver, abafar, flambar, é agir sobre a questão do tempo. Cortar, picar, rasgar, amarrar, enfarinhar é agir no terreno da forma. Moer, furar, ligar, conservar é interferir nas texturas. Refogar, aferventar, condimentar, temperar, marinhar é intervir no campo da cor, da luz. As operações culinárias se realizam exatamente como as artísticas, produzindo modificações sobre uma matéria prima em estado bruto, não trabalhada. Um grão de trigo não é macarrão. Até chegar a esse estado, o primitivo grão foi trabalhado, modificado, recriado (BONA, 2007, p. 52).

Conforme a citação acima, entende-se que modificar a matéria prima é um dos passos necessários para se alcançar o resultado artístico, sendo um ponto de ligação entre a gastronomia e a arte, pois o processo é o mesmo, tirar algo do seu estado bruto e transformá-lo em algo novo. No caso da gastronomia são os alimentos que sofrem essa modificação.

Quando se relaciona a gastronomia à arte, o cozinheiro pode assumir uma posição de artista se tratando de uma preparação alimentícia como arte. Retomando o que Braune e Franco (2007) afirmaram, é considerado pela sociologia que a arte apenas se dá no momento em que o artesão domina a técnica. Ou seja, depois que o artesão domina a técnica de fazer vaso então ele pode fazer arte no vaso. Pelo olhar prático a arte feita no vaso não tem utilidade, porém tem significado devido à capacidade do ser humano de viver com prazer a experiência da beleza.

Por tanto, um cozinheiro como um artista deve antes de iniciar seu trabalho dominar as técnicas necessárias na cozinha, e ainda pode ter que mudar a receita da preparação várias vezes, até alcançar o sabor e a aparência desejada.

De acordo com Bona (2007), os cozinheiros foram sempre artistas, por ilustrarem a tese de que querer definir um estilo para seus fogões, cozinhar, elaborar pratos, escolher alimentos, celebrar a gula, é fazer promoção à uma visão de mundo por meio de discursos enunciados de maneira plástica e nutritiva, alimentar e estética.

Independente do cuidado com que um alimento qualquer é preparado, ele

nutre e alimenta, cumprindo uma função, do mesmo modo que o vaso feito pelo artesão. Quando o alimento é preparado com arte, transforma-se o que era só alimento para o corpo em experiência estética, alimento para o espírito e prazer. Gastronomia compõe um harmonioso conjunto que oferta em mais de um sentido a experiência do belo. É a estética do gosto (BRAUNE; FRANCO, 2007).

Entende-se que quando a gastronomia é praticada com arte a nutrição deixa de ser o foco, a refeição a ser preparada carrega então, a partir desse momento, a responsabilidade de provocar sensações que o estômago sozinho não consegue alcançar como, por exemplo, o prazer, paz, e emoções diversas. “Com efeito, após uma boa refeição, o corpo e a alma gozam de um bem-estar especial”(SAVARIN, 1995, p.160).

Uma refeição pode provocar sensações comparadas as percebidas em uma manifestação artística (literatura, música, artes cênicas e plásticas), promovendo a Gastronomia ao nível de Arte, sendo assim pôde-se despertar desejos, apreciações, desaprovações, fascínio, asco e até mesmo inércia em frente a um prato bem decorado, ou também repleto de elementos que despertam os sentidos e diferentes percepções (SILVA, 2013).

A percepção artística pode ser comparada de acordo com o sentido estimulado, como por exemplo, a visão, estimulada ao visualizarmos uma pintura, uma escultura, espetáculos, campos floridos, paisagens etc. A audição que percebe as melodias, a harmonia e música, o olfato estimulado por perfumes, e o paladar, estimulado por tudo que possa servir de alimento, que por sua vez, quando trabalhado de modo estético nos fazem sentir iguais sensações e trabalhar com os mesmos sentidos (SILVA, 2013, p. 6).

Compreendemos que através dos sentidos estimulados pelo momento do espectador com a arte ele tem experiência equivalente à uma percepção artista. E como a arte, a gastronomia também pode despertar no consumidor ou espectador o uso dos sentidos como forma de avaliação.

Desse modo, considerando o que foi apresentado neste capítulo, podemos concluir que a gastronomia está presente na arte a um bom tempo, através de trabalhos realizados por vários artistas. A gastronomia já vem despertando seu lado artístico há algum tempo através de algumas preparações que foram além do

sentido de nutrir, mas não faz muito tempo que ela começou a ser considerada como uma arte além de uma inspiração, mas esse caminho está em construção pois ainda não é normal sair afirmando que gastronomia é um arte sem criar vários questionamentos, mas é possível observar como são muitas as características que podem fazer da gastronomia uma arte e por consequência, do cozinheiro um artista.

7 CONCLUSÃO OU CONSIDERAÇÕES FINAIS

Quando iniciado este trabalho de pesquisa, constatamos que a gastronomia cada vez mais vem sendo comparada a arte, e por esse motivo pareceu importante fazer uma análise da relação entre gastronomia e arte.

Diante disso, a pesquisa teve como objetivo geral, compreender a relação entre a gastronomia e arte. Em busca de tal objetivo foi necessário mergulhar sobre o caminho histórico que tanto a gastronomia como a arte passaram até chegar no que se entende por ambas hoje. E em seguida fez-se a tentativa de compreender sobre seus conceitos, momento no qual o trabalho começou a revelar a verdadeira relação entre uma e a outra. Assim como foi importante entender sobre quem é o artista, os modos de empratamento e o uso dos sentidos.

Constatou-se que o objetivo geral foi atendido, porque o trabalho consegue efetivamente mostrar que a gastronomia assim como a arte podem provocar uma diversidade de sentimentos e emoções, tanto para o criador como para o espectador ou para o consumidor, através do uso dos sentidos. Através das obras é possível transmitir temas que merecem destaque na sociedade, seja tentando provocar, encantar e/ou despertar curiosidade. Por meio disso a autora deste trabalho pôde entender e aprender que a arte não é somente quadros elegantes, bonitos e que trazem encanto. Derrubando a ideia de que a relação da gastronomia com a arte seria somente pratos bem montados e bonitos, sem grande foco na história por trás deles.

O objetivo específico inicial era identificar quais características representam arte na gastronomia. Ao analisar os conceitos tanto da gastronomia como da arte, o uso dos sentidos e empratamento, foi onde se tornou possível começar a compreender a forma como ambas despertam nos seus espectadores/consumidores momentos de emoções diversas, de uma forma que os sentidos são vistos como responsáveis por alcançar tal sensações que se assemelham entre a gastronomia e a arte.

Constatou-se que o objetivo específico inicial foi concluído. Mas a gastronomia não apenas representa arte em alguns aspectos como chega a ser um tipo de arte.

Através do momento com o ambiente, o serviço e o prato, o consumidor pode ter uma experiência de arte. Ao analisar a fala de Savarin (1995, p. 160) quando afirma que “Com efeito, após uma boa refeição, o corpo e a alma gozam de um bem-estar especial”. E a fala de Ramaldes (2016), que diz que não existem palavras com capacidade de descrever boa parte das obras de arte, já que elas se expressam através da emoção e sensação. Assim como em muitas outras falas no texto, observa-se nelas que, na arte muitas obras são expressas através de emoções e sensações, e na gastronomia é possível alcançar um bem-estar especial após uma boa refeição, e isso remete o mesmo que emoções e sensações. isso no entendimento da autora deste trabalho.

O segundo objetivo específico era entender a função do cozinheiro quanto a transmissão da arte. A partir do capítulo sobre “o artista” é onde inicia-se um verdadeiro entendimento por parte da autora de qual seria o papel do cozinheiro no momento em que ele assumisse seu papel de artista, mas ao chegar no capítulo “gastronomia como arte” é onde tudo fica mais claro.

Constatou-se que o segundo objetivo específico foi atendido, pois através do trabalho entendeu-se que quando a gastronomia é exercida com arte o cozinheiro assume o papel de artista. Então ele assim como um artista deve ter habilidade, técnica, e conhecido e através de suas preparações e o ambiente que seu estabelecimento proporciona, assim ele consegue transmitir a gastronomia como arte. A autora deste trabalho ficou encantada ao descobrir que apesar de todos os esforços do cozinheiro/artista, seu prato/obra não terá valor artístico se feito sem um propósito que ultrapasse o de nutrição.

O terceiro e último objetivo específico tratava-se de analisar as características de pratos que são considerados obras de arte. Constatou-se que o terceiro objetivo específico não foi concluído. Pois até o presente momento desta pesquisa não foi possível encontrar nem uma preparação considerada como uma obra de arte, que siga o mesmo rumo de raciocínio que obras como Mona Liza (de Leonardo da Vinci), Abaporu (de Tarsila do Amaral) e muitas outras foram consideradas. Somente é possível perceber essa ideia de gastronomia como arte disseminada pela sociedade de uma forma que não parece certo negar. Mas através de tudo que foi visto sobre a gastronomia e a arte, percebe-se que a preparação “em si” não é necessariamente a

arte, mas sim toda a experiência que a envolve.

REFERÊNCIAS

ÁBILE, Bárbara Venturini. **Da griffe ao fast fashion: uma análise das estratégias de produção de coleções colaborativas**. 2019. Dissertação (Mestrado em Sociologia) - Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas, São Paulo, 2019. Disponível em: <<http://www.repositorio.unicamp.br/handle/REPOSIP/33542>>. Acesso em: 20 de junho de 2022.

ARAÚJO , Gabriel Travassos. Prosa pro café. **Revista Nupeart**, [s. l.], v. 22, p. 133-147, 2019. DOI 10.5965/2358092521222019133. Disponível em: <https://pdfs.semanticscholar.org/8a5e/d83358c83ec159abbd0201f68f50237f4ff4.pdf>. Acesso em: 12jul. 2022.

ARTE. In: DICIO, Dicionário Online de Português. Porto: 7Graus, 2022. Disponível em: <https://www.dicio.com.br/arte/>. Acesso em: 06/05/2022.

ARTEREF. Tudo pode ser considerado arte?. In: **Arte Contemporânea**. [S. l.], 2021. Disponível em: <https://arteref.com/arte-contemporanea/tudo-pode-ser-considerado-arte/amp/>. Acesso em: 11 jul. 2022.

ARTISTA. In: DICIO, Dicionário Online de Português. Porto: 7Graus, 2022.

Disponível em: <https://www.dicio.com.br/artista/>. Acesso em: 11/07/2022.

AUDICÃO. In: DICIO, Dicionário Online de Português. Porto: 7Graus, 2022.

Disponível em: <https://www.dicio.com.br/audição/>. Acesso em: 10/08/2022.

BONA, Fabiano Dalla. Comida como obra de arte: da revolução futurista à nouvelle cuisine. **Revista X**, [s. l.], v. 2, p. 52-60, 2007.

BRAUNE, R.; Franco, S. C. **O que é gastronomia**. São Paulo: [sn] 2007.

SANTOS, Daianna Marques dos. **História da gastronomia mundial**. Indaial: UNIASSELVI, 2018.

CARNABRAVA, Francisco et al. Os sentidos da comida. **Eclética** , [s. l.], p. 2-4, 2006.

COLI, Jorge. **O que é arte**. 15. ed., São Paulo: Brasiliense, 1995.

CORREIA, Carlos João. **O que é a Arte?**: introdução à Filosofia da Arte. In: PHILOSOPHICA. Lisboa: [s. n.], 2017. p. 139-149.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Gastronomia: a inovação do prazer**. Desafio do

desenvolvimento , [s. l.], ed. 2, p. 1, 1 set. 2004. Disponível em: http://desafios.ipea.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=694:gastronomia-a-inovacao-do-prazer&catid=29:artigos-materias&Itemid=34. Acesso em: 21 maio 2020.

FERREIRA , Debora Pazetto. **Investigação à cerca do conceito de arte**. 2014. Tese (Pós-Graduação em Filosofia) - Universidade Federal de Minas Gerais, Minas Gerais, 2014.

FERRO, Rafael C. Dimensões conceituais da gastronomia. **Revista Contextos da Alimentação**, São Paulo, v. 5, p. 14-28, 21 maio 2017. Disponível em: https://www.researchgate.net/profile/Rafael-Ferro/publication/318724650_Dimensoes_conceituais_da_gastronomia/links/5979e904aca272e8cc09dc22/Dimensoes-conceituais-da-gastronomia.pdf?origin=publication_detail. Acesso em: 10 maio 2022.

FICHTNER, Bernd. O potencial de arte para uma nova aprendizagem: Aprendizagem expansiva. **Publicatio UEPG**: Ciências humanas, linguística, letras e arte, Ponta Grossa, p. 113-123, 2013. Disponível em: <https://www.revistas.uepg.br/index.php/humanas/article/view/5595/3589>. Acesso em: 12 jul. 2022.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. São Paulo: Senac, 2010.

FREITAS, Eduardo Bruno Fernandes. **Gastronomia em performance**: experiência artísticas entre o comer e a arte contemporânea. 2021. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Gastronomia) - Universidade Federal do Ceará, Ceará, 2021.

GASTRONOMIA . In: DICIO, Dicionário Online de Português. Porto: 7Graus, 2022. Disponível em: <https://www.dicio.com.br/gastronomia> /. Acesso em: 21/05/2022.

GANS, E. Crônicas de amor e ressentimento - por que a arte desafia a análise. **Letras**, [S. l.], n. 28/29, p. 73–78, 2004. Disponível em: <https://periodicos.ufsm.br/letras/article/view/12109>. Acesso em: 10 mar. 2023.

Gil, A.C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002.

GRAND-CLÉMENT, Odile.; BITELMAN, Farkas. **Viagem gastronômica à França**: um passeio pelo país mais apetitoso do mundo. 1. ed. São Paulo: Alaúde, 2014.

GUILDA. In: DICIO, Dicionário Online de Português. Porto: 7Graus, 2022. Disponível em: <https://www.dicio.com.br/guilda/amp/>. Acesso em: 10/08/2022.

HARGREAVES, Lisa Minari. Arte, comida e produção. **#16.ART/BR** , [s. l.], p. 127-136, 2017.

HOBDAY, Cara; DENBURY, Jo. **Segredos da apresentação de pratos**: food styling passo a passo. São Paulo: Marco Zero, 2010.

HODGE, Susie. Breve história da arte. 1. ed. [S. l.]: Editora Gustavo Gili, 2018.

JANSON, H.W; JANSON, Antony. **Iniciação à história da arte**. 2. ed. São Paulo: Martins Fontes, 1996.

MATTOS , Ana Carolina Paulino. **Ensaio sobre a Gastronomia**. 2007.Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Comunicação Social) - Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas – FASA, Brasília, 2007.

MIESSA, Vanessa Prestes. **Introdução à gastronomia**. Curitiba: Instituto Federal do Paraná, 2013.

OLFATO. *In*: DICIO, Dicionário Online de Português. Porto: 7Graus, 2022. Disponível em: <https://www.dicio.com.br/olfato/>. Acesso em:11/08/2022.

PALADAR. *In*: DICIO, Dicionário Online de Português. Porto: 7Graus, 2022. Disponível em: <https://www.dicio.com.br/paladar/>. Acesso em:11/08/2022.

PAVILHÃO . *In*: DICIO, Dicionário Online de Português. Porto: 7Graus, 2022. Disponível em: <https://www.dicio.com.br/pavilhao/> /. Acesso em: 06/08/2022.

PIERI , Mariá Aparecida Bardini de. **Conservação-Restauração**: possibilidades e limites na Arte Contemporânea. 2012. Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização) – Universidade da Região de Joinville, Joinville - SC, 2012.

RAMALDES, Karine. A relação entre espectador e obra de arte. **Revista aSPAs** , [s. l.], v. 6, ed. 1, p. 150-151, 2016. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/aspas/article/download/111463/114547>. Acesso em: 13 jul. 2022.

SANT'ANNA, Patricia; TREVISAN, Paulo Sérgio. **Estética e história da arte**.Londrina: Editora e Distribuidora Educacional S.A., 2017.

SANTOS, Daianna Marques dos. **História da gastronomia mundial**. Indaial: UNIASSELVI, 2018.

SANTOS , Joana de Oliveira. **Tornando-se artista**: como se desenvolve o processo criativo?. 2018. Dissertação (Mestrado em Educação Artística) - Universidade de Lisboa, Faculdades de belas-artes, [S. l.], 2018.

SAVARIN, Brillat. **A filosofia do gosto**. 2. ed. [S. l.: s. n.], 1999.

SILVA, Yolanda. **Como analisar uma obra de arte**. Citaliarestauro.com, [s. l.], 2022. Disponível em: <https://citaliarestauro.com/como-analisar-uma-obra-de-arte/>. Acesso em: 30 set. 2022.

SILVA , Ana Letícia Burity da. **A estética do gosto alimentar**. 2013. Dissertação

(Mestrado em Cultura e Sociedade) - Universidade Federal do Maranhão, [S. l.], 2013.

SOARES, Ana Cecília. **História da Arte**. 1. ed. Sobral: [s. n.], 2017.

SOUSA, Luíse Ayesa Flôres Ribeiro; ALVARENGA, Valéria Metroski de. As contribuições da arte contemporânea no ensino das Artes Visuais. **CONEDU**, [s. l.], 17 jan. 2022. Disponível em: [jhttps://editorarealize.com.br/artigo/visualizar/79900](https://editorarealize.com.br/artigo/visualizar/79900). Acesso em: 21 maio 2022.

TATO. In: DICIO, Dicionário Online de Português. Porto: 7Graus, 2022. Disponível em: <https://www.dicio.com.br/tato> /. Acesso em: 11/08/2022.

TONON, Rafael. Comida é arte?. **Vida simples**, [s. l.], 16 ago. 2019. Disponível em: <https://vidasimples.co/conviver/comida-e-arte-culinaria/>. Acesso em: 16 set. 2022.

VISÃO. In: DICIO, Dicionário Online de Português. Porto: 7Graus, 2022. Disponível em: <https://www.dicio.com.br/visao/> Acesso em: 10/08/2022.