

Campo gastronômico: Festival de Cultura e Gastronomia de Tiradentes, Minas Gerais

Silvana Mello FURTADO¹

Resumo: A gastronomia no Brasil e no mundo é acompanhada de fatos e acontecimentos relacionados aos diferentes grupos de pessoas, a comunidade ou cidade onde acontecem os festivais. Esta pesquisa volta-se para qual é a contribuição do “Festival de Cultura e Gastronomia”, Tiradentes, Minas Gerais e o “Paladar Cozinha do Brasil”, São Paulo capital, para o campo gastronômico do Brasil. Para obter os dados necessários no estudo de caso proposto, a metodologia utilizada voltou-se para uma pesquisa de caráter exploratório qualitativa, utilizando questionários e entrevistas com os *chefs* de cozinha participantes dos festivais, visitantes e comunidade, de onde está sendo realizado o festival. Além disso, teve uma pesquisa de campo com observação etnográfica, entrevistas em profundidade, histórias de vida de agentes e pessoas do campo. A pesquisadora investigou a unidade social ou o fato social, com seus agentes e manifestações, relacionando as ações, os comportamentos e as interações das pessoas envolvidas. A pesquisa realizada sobre os festivais propostos demonstra a influência cultural e gastronômica dos envolvidos e de outros países como França, Espanha e Portugal. Este objeto de estudo demonstrou que os festivais beneficiam as comunidades envolvidas e os participantes, refletindo positivamente no ambiente social e econômico, resultantes dos acontecimentos culturais e gastronômicos, tanto no âmbito nacional quanto internacional.

Palavras-chave: Gastronomia. Cultura. Festival. Comunidade.

Introdução

A gastronomia é um meio de sociabilidade e sedução que leva as pessoas a uma convivialidade de acolhimento em diferentes rituais. O interesse pela prática e conhecimento da gastronomia é multifacetado pelos diversos ciclos sociais e comunidades que se envolvem com este tema: estudantes – nos cursos técnicos e universitários; *chefs* – que querem ser destacados no mercado com suas receitas, seja em restaurantes, festivais ou eventos específicos, com temperos e sabores, vinhos e diferentes degustações; as classes sociais – de acordo com os costumes, hábitos e cultura. Percebe-se que muitas vezes a mesa é o lugar em que se estabelecem as mais sólidas amizades e os mais suaves laços afetivos em acontecimentos descontraídos.

A gastronomia, através da relação de vivências e experiências de cada pessoa, remete o pensamento a um entendimento de fenômenos correlatos, como a associação e a solidariedade humana no divertimento e relaxamento. Isto vem acontecendo no decorrer do tempo, de gerações e épocas em que a comunicação falada, escrita e virtual neste mundo

¹ Doutora em Ciências Sociais pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC SP). Mestre em Hospitalidade pela Universidade Anhembi Morumbi/São Paulo. MBA "Master Business Administration" na área de hotelaria, turismo e gastronomia na "University of Guelph", Ontário, Canadá, onde morou durante dois anos. Professora e Assessora Acadêmica da Universidade Anhembi Morumbi/Laureate International Universities em São Paulo. Coordenou e participou com capítulos de livros ligados ao Turismo, Hotelaria, Gastronomia e Eventos. Voluntária no "Laboratório de Estudos" das favelas de Paraisópolis e Vila Morse em São Paulo. (email: silvanamfurtado@uol.com.br).

mediático globalizado e imediatista, traz ambientes de convivência com as mais variadas reações, necessidades, desejos e satisfação dos indivíduos.

Os estudos realizados por Pierre Bourdieu, conceituado sociólogo francês, são analisados e pesquisados, contemplando o campo da gastronomia como uma tendência da sociedade com seus *habitus*, estilo de vida e capital cultural. Bourdieu descreve que os atores sociais estão inseridos espacialmente em determinados campos sociais, relacionados com a posse de grandezas de certos capitais (cultural, social, econômico, político, artístico, esportivo, dentre outros) e o *habitus* de cada ator social está condicionado a seu posicionamento espacial e, na luta social, identificando-se com sua classe social. Afirma que para o ator social tentar ocupar um espaço é necessário que ele conheça as regras do jogo dentro do campo social e que esteja disposto a lutar (jogar). Destaca ainda que nas sociedades desenvolvidas as alavancas mais eficientes de distinção são as posses de capital econômico e de capital cultural. Logo, os sujeitos ocuparão espaços mais próximos quanto mais similares forem a quantidade e a espécie de capitais que detiverem. Em contrapartida, os agentes estarão mais distantes no campo social quanto mais distantes e diferentes forem o volume e o tipo de capitais.

Contextualizando, pode-se dizer que a riqueza econômica (capital econômico) e a cultura acumulada (capital cultural) geram internalizações de disposições, conhecido como *habitus*, que diferenciam os espaços a serem ocupados pelos homens. Neste envolvimento de sujeitos dominantes e dominados o campo da gastronomia reflete sua participação extrínseca nas atividades e realizações da comunidade vinculada as comemorações e ato de se alimentar. Refletindo-se sobre a gastronomia deve-se fugir das limitações dos estudos de nutrição atentos basicamente à alimentação adequada, bem como dos estudos de gastronomia que buscam a estética alimentar, voltando-se para uma dimensão da refeição como convivialidade e socialidade humana.

Frequentar, por exemplo, um determinado estabelecimento, degustar um prato, beber de um vinho raro, possuir um carro fora-de-série ou praticar uma modalidade de esporte não significa uma distinção automática. Por exemplo, a virada de costume de um "novo-rico" pode ser vista mais como ostentação do que um sinal de distinção. Conforme Bourdieu, ...“o mesmo comportamento ou o mesmo bem pode parecer distinto para um, pretensioso ou ostentatório para outro e vulgar para um terceiro” (Bourdieu: 1996, p. 22).

Bourdieu serve-se das díades ou grupo de dois como parte de seu método, a fim de fazer as classificações estruturais dos agentes nos campos sociais. Para saber qual o espaço social ocupado, Bourdieu perguntaria: o sujeito prefere cachaça ou conhaque? Futebol ou tênis? Literatura clássica ou autoajuda? Violino ou violão? Nesse sentido, reconhece: "procedo por oposições porque é assim que se faz, na maioria das vezes - mas as coisas são mais complicadas" (Bourdieu, 1996: p. 23). Outros estudiosos se voltaram para as práticas, os significados e interpretações ligados à classificação binária de experiências e hábitos que podem ser categorizados, como: bom ou ruim, masculino ou feminino, rico ou pobre, sucesso ou fracasso, vivo ou morto, saudável ou não saudável, animal ou vegetal, cru ou cozido. Cada uma dessas considerações binárias opostas contém o poder de dividir as

preferências e crenças de cada indivíduo e sustentar as experiências dos alimentos e bebidas das escolhas realizadas.

Descrevendo o ponto de vista teórico-conceitual da perspectiva de Bourdieu, no ambiente social vinculado ao ato de comer e de beber, pode-se situá-lo em três eixos: arte/mercado (produto/serviço no mercado com toda a sua criatividade e inovação para atrair o maior número possível de clientes/consumidores), gosto/*habitus* (cada indivíduo ou comunidade terá interesse em escolher aquilo que lhe agrada de acordo com os seus hábitos e costumes) e campo/agentes do campo relacionado com os diferentes capitais (cultural, social, econômico, político, artístico, esportivo, dentre outros) e posicionamento da classe social ocupada pelo grupo ou indivíduo na cidade e/ou organização que pertence. As diferenças no consumo entre ricos e pobres se dão necessariamente pela socialização, dominação simbólica, herança cultural, e estilo de vida.

O objeto de estudo

A proposta deste estudo foi pesquisar o campo da gastronomia vista e vivenciada a partir do referencial do “Festival de Cultura e Gastronomia de Tiradentes” em Minas Gerais e “Paladar Cozinha do Brasil” em São Paulo, variando de acordo com a liberdade de escolha dos participantes, num misto de emoções, palavras e interpretações, gestos, objetos e ritos envolvidos, trazidos para a realidade da proposta de cada acontecimento, com seus respectivos benefícios.

Metodologia

Os procedimentos metodológicos adotados neste estudo foram:

- Pesquisa secundária efetivada por meio de levantamento bibliográfico, abrangendo leituras, análises e interpretações de textos, livros, dissertações, teses e *sites*, a fim de construir uma bagagem de informações relacionadas às diferentes contribuições científicas disponíveis sobre o tema escolhido.
- Pesquisa primária e de caráter exploratório-qualitativo, envolvendo o levantamento de informações, por meio da análise do campo em estudo e da observação etnográfica.

Festival de Cultura e Gastronomia de Tiradentes/Minas Gerais

O Festival de Cultura e Gastronomia de Tiradentes reúne profissionais do Brasil, e de outros países como Portugal, Itália, Espanha e França em um só lugar em nome da Gastronomia. Várias nacionalidades encontram-se para trocar experiências, inovar, renovar e promover um grande banquete para os participantes do festival.

Algumas curiosidades sobre o festival devem ser destacadas, como:

- Atividades com foco educativo, que trabalha com a questão da educação nutricional, estimulando o menor desperdício de insumos e aproveitando os nutrientes dos alimentos geralmente descartados.

- Acontece também no período do festival, lançamento de livros voltados para assuntos de alimentos e bebidas com cardápios, receitas e segredos para simplificar o seu dia-a-dia dos participantes e curiosos sobre o assunto.
- Ponto de encontro de arte, música e cultura, onde acontecem muitas apresentações
- combinadas com o clima festivo do ambiente.

Por que a escolha do “Paladar Cozinha do Brasil”?

Num levantamento preliminar e preparatório para a delimitação de um *corpus* de pesquisa foram consultados diversos profissionais e *chefs* residentes em São Paulo e a eles foi solicitado que respondessem a seguinte indagação: “Qual dos festivais, eventos/feiras que acontecem em São Paulo capital é considerado mais significativo na área da gastronomia e o mais similar ao Festival de Cultura e Gastronomia de Tiradentes em Minas Gerais? ”. A resposta foi quase unânime, que o “Paladar Cozinha do Brasil” representava com características mais marcantes este acontecimento tão significativo da área.

A gastronomia no contexto do campo, *habitus*, *status* e estilo de vida

Ao longo da história, as pessoas sempre se entretiveram – em brincadeiras de rua, jogos, festas, circos, teatros, shows, feiras, campeonatos, romarias, procissões, quermesses, festivais e comemorações das mais variadas e elaboradas. Todos estes momentos remetem ao convívio social com o ato de comer e beber variando de acordo com o *status*, *habitus* e estilo de vida do grupo que está se reunindo. São considerações em que Bourdieu ressalta em seus estudos e pesquisas sobre questões da sociologia e a economia das trocas simbólicas.

Autores e pesquisadores citam o ato de comer relacionado com a comensalidade constituindo-se de um sistema de experiências e comunicação que se refere a um interrelacionamento, ligando os hábitos da refeição e sua ritualização. As diferenciações sociais definem os espaços, campos e cultura em que aparecem a diversidade dos modos de vida e a subjetividade. Neste contexto, Bourdieu (2010, p. 127) refere-se ao campo descrevendo sobre as maneiras e a maneira de adquirir:

Adquirida na relação com um determinado campo que funciona, simultaneamente, como instância de inculcamento e como mercado, a competência cultural (ou linguística) é definida pelas suas condições de aquisição, que, perpetuadas no modo de utilização – ou seja, numa relação determinada com a cultura ou com a língua – funcionam como uma espécie de “marca de origem” e, tornando-a solidária de um certo mercado, contribuem também para definir o valor dos seus produtos nos diferentes mercados.

A trajetória intelectual de Bourdieu é exposta a partir de pelo menos três aspectos centrais que necessitam ser estudados para a compreensão do arcabouço epistemológico do trabalho sociológico de Bourdieu: o conceito de prática (ou o conhecimento praxiológico) e

as noções de *habitus* e de campo abordados nesta pesquisa. Bourdieu argumenta que o objeto da ciência social “não repousa nem no primado do indivíduo nem na estrutura, mas na relação recíproca entre os sistemas de percepção, apreciação e ação, ou seja, os *habitus*. É a essa concepção de espaço social que Bourdieu (2010, p. 317) vai sobrepor a noção de *campo*, articulada à de *habitus* e de estilos de vida:

[...] Para construir completamente o espaço dos estilos de vida no interior dos quais se definem os consumos culturais, seria necessário estabelecer, para cada classe e fracção de classe, ou seja, para cada uma das configurações do capital, a fórmula geradora do *habitus* que retraduz num estilo de vida particular as necessidades e as facilidades características dessa classe de condições de existência (relativamente) homogêneas e, em seguida, determinar como as disposições do *habitus* se especificam, para cada um dos grandes domínios da prática, realizando um dos possíveis estilísticos oferecidos por cada campo, o do desporto e o da música, da alimentação e da decoração, da política e da linguagem, etc. Sobrepondo estes espaços homogêneos, obter-se-ia uma representação rigorosa do espaço dos estilos, que permitiria caracterizar cada um dos traços distintivos [...].

Em 2008, com “A distinção: crítica social do julgamento”, Bourdieu tenta construir a correspondência entre práticas culturais e classes sociais, bem como ao princípio que legitima a hierarquia aí implícita. Entretanto, desde o início da década, seus esforços se concentraram na elaboração de uma teoria da sociologia da ação. Substitui a noção de sociedade pela de *campo*, pois entende que uma sociedade diferenciada não se encontra plenamente integrada por funções sistêmicas, mas, ao contrário, é constituída por um conjunto de microcosmos sociais dotados de autonomia relativa, com lógicas e necessidades próprias, específicas, com interesses e disputas irredutíveis ao funcionamento de outros campos. Bourdieu trabalha de maneira criativa para o conceito de capital cultural (diplomas, nível de conhecimento geral, boas maneiras, posturas) utilizado para se distinguir do capital econômico e do capital social (rede de relações sociais).

Bourdieu (2010, p.131) na sua abordagem ligada aos graus de nobreza cultural, referindo-se ao gosto e a gastronomia, diz:

Enquanto que o gosto é o *dom natural* de reconhecer e de amar a perfeição, a gastronomia, pelo contrário, é o conjunto das *regras* que presidem à cultura e à *educação* do gosto. A gastronomia é para o gosto aquilo que a *gramática* e a literatura são para o *sentido literário*. Eis então colocado o problema essencial: sendo o *gourmet* um *conhecedor* delicado, será o gastrônomo um pedante? [...] O *gourmet* é o seu próprio gastrônomo, tal como o homem de gosto é o seu próprio gramático [...]. Nem toda a gente é *gourmet*, e é por isso que são necessários os gastrônomos [...]. Devemos pensar dos gastrônomos o mesmo que pensamos dos pedagogos em geral: que são, por vezes, pedantes insuportáveis, mas que tem a sua utilidade.

Analisando esta colocação pode-se verificar como a interpretação do entendimento e significado de cada palavra tem a sua força de expressão acentuada pelo sujeito que fala.

Sendo assim, o campo da gastronomia com todo o seu ritual de preparo e apreciação da degustação está relacionado as vivências e conhecimentos adquiridos e elaboradas e usadas entre os convidados e participantes em ocasiões especiais (nascimento, casamento, aniversários, Natal, festivais, datas comemorativas e representativas para as organizações e/ou comunidades), que são momentos de lazer e descontração, trazendo imagens de toda a ambientação e atmosfera, ligadas a imaginação de uma realidade que pode ser consciente ou inconsciente para cada pessoa presente no evento. O convívio e seus rituais, buscam as origens da convivência humana, que se relacionam com o ato de compartilhar, envolvendo desde a satisfação dos desejos e necessidades de ordem psicológica, passando pelos hábitos e costumes, até as relações socioeconômicas e socioculturais.

Campo da gastronomia no Brasil – tradição francesa, espanhola e portuguesa

A gastronomia no Brasil é bem diversificada e pode ser representada por São Paulo, conhecida como “Capital Mundial da Gastronomia”. São mais de dez mil opções para todos os gostos e “bolsos”, onde se podem apreciar pratos e guloseimas diversas, elaborados por *chefs* franceses, espanhóis e portugueses e de inúmeros outros países. A história começou há muito tempo, exatamente em 1988, com a fundação da ABRESI - Associação Brasileira de Gastronomia, Hospedagem e Turismo, uma entidade representativa dos segmentos de restaurantes, bares e similares e dos setores ligados ao Turismo e a Hospitalidade, e que congrega as entidades sindicais e associações civis vinculadas a esses segmentos da economia. Em sua ata de fundação já constava, como objetivo da ABRESI, a concretização do projeto "São Paulo Capital Mundial da Gastronomia", entendido pela entidade como um justo reconhecimento à multiplicidade de cozinhas que se encontram representadas nos restaurantes e bares da cidade. Na época, eram 43 países representados gastronomicamente na capital paulistana. Hoje os números são superiores a 51 países. Durante os anos seguintes, o projeto foi sendo aprimorado com o lançamento de ações e programas de trabalho, visando criar a infraestrutura necessária para sua concretização. Em 1995, por especial empenho da, então, vereadora Aldaíza Sposati, do Partido dos Trabalhadores, a Câmara Municipal de São Paulo encampou a ideia e baixou uma resolução criando um grupo de trabalho de vereadores de diversos partidos, que aprovaram por unanimidade a oficialização que prepararia a cidade para receber este título.

Foi, então, criada uma Comissão de Honra das Nações, constituída por representantes oficiais de 40 países e 10 entidades civis internacionais ligadas à gastronomia e ao turismo, que trabalharam no levantamento de todas as cozinhas representadas em cada uma de suas respectivas capitais.

Em 1997, durante a 10ª edição do CIHAT - Congresso Internacional de Gastronomia, Hospitalidade e Turismo, evento anual promovido pela ABRESI, reunindo os empresários associados de todas as regiões do Brasil, empresas do segmento e autoridades da área, a Comissão de Honra das Nações outorgou o título de "Capital Mundial da Gastronomia" à Cidade de São Paulo. Na mesma ocasião, o título foi outorgado à Paris, na categoria "*hors-*

concoirs", e a Nova Iorque, Tóquio, Roma, Madrid, Lisboa, Cidade do México e Buenos Aires. De todas as cidades homenageadas, São Paulo é a que possui o maior número de cozinhas internacionais representadas, podendo, portanto, portar o título na condição de real "Capital Mundial da Gastronomia".

Deve-se destacar este campo gastronômico, na idade moderna, época das grandes inovações e do Renascimento, rico em termos de ideias e novos comportamentos. Período de grandes viagens no mar, descobrimento do Brasil, com consequências para o mundo e a gastronomia. A cozinha e seu refinamento foram marcantes com a expansão da viagem marítima, provocando um enorme intercâmbio cultural entre os europeus, dentre eles os portugueses e espanhóis e todos aqueles com os quais mantiveram contato. Receitas foram trocadas e declamadas em verso.

A idade contemporânea iniciou em 1789, ano da Revolução Francesa e vai até hoje, foi o caminho do aperfeiçoamento gastronômico e da internacionalização da cozinha brasileira. Destacou-se com o requinte da cozinha francesa, cada vez mais artística e luxuosa e o nascimento da cozinha burguesa que misturava os aromas do campo com a elegância da alta gastronomia. Napoleão Bonaparte, Imperador da França e uma das figuras que se sobressaiu na época, tinha suas preferências gastronômicas em pratos tradicionais, sem muita especiaria – todos italianos e não franceses. Época marcada pela atuação de grandes *chefs*, *gourmets*, cozinheiros, escritores e filósofos da mesa. Fundaram-se grêmios e sociedades de gastronomia.

Panorama do Festival de Cultura e Gastronomia de Tiradentes/Minas Gerais

Há 17 anos (1998/2014), o "Festival de Cultura e Gastronomia de Tiradentes em Minas Gerais" é um dos maiores eventos do setor no país. Realiza em uma das mais belas cidades históricas de Minas Gerais e faz parte do Circuito Brasileiro de Cultura e Gastronomia. No festival acontecem diversos momentos, como: festins (jantares peculiares preparados em lugar especial da cidade pelos principais *chefs* do Brasil e do mundo), *tour* gastronômico, cursos, palestras, degustações, shows, teatro e dança.

Apresenta uma programação diversificada tanto cultural e social, como cursos e eventos especiais, exposições, pinturas feitas em madeira, grupo teatral e lançamento de livros. Ao som de muita música, os turistas e participantes do festival circulam pela cidade como um local de encontro de arte e cultura, com muitas apresentações musicais, teatrais e circenses e uma combinação alegre de encontros nos diferentes espaços para degustações e apreciações dos diversos paladares, proporcionados pelos temperos e sabores, tanto doces quanto salgados, sem esquecer-se da harmonização da bebida escolhida. Nesta abordagem deve-se destacar alguns referenciais do festival como:

- Os *Chefs*: os jantares mais aguardados do festival, os "Festins Gastronômicos", são comandados por *chefs* premiados, que destacam suas "Estrelas Michelin".
- Festins: são jantares especiais, preparados em lugares peculiares da cidade, pelos principais *chefs* do Brasil e do mundo. As reservas devem ser realizadas com antecedência, pois as pousadas e meios de hospedagem do local ficam esgotadas, ou

sujeitas a fila de espera. O conhecimento da movimentação dos acontecimentos relacionados ao festival deve ser acompanhado em todas as etapas das atividades, para que o atendimento e a prestação de serviços sejam de qualidade e excelência, satisfazendo todos os desejos e necessidades dos clientes.

- Tour gastronômico: é escolhido para acontecer em local específico, que possa oferecer um momento especial no que diz respeito a alimento e bebida (A & B), ou seja, a gastronomia com toda sua arte e degustação. O *tour* gastronômico é planejado para realizar de uma forma aprazível na cidade, onde o *chef* responsável prepara para seus clientes a entrada, o prato intermediário e o prato principal.

Pode-se perceber a extensa lista de atividades sociais e culturais, programações de cursos, palestras, shows, teatro, dança e todas as degustações de *menus* especiais que movimentam as ladeiras de Tiradentes, com atraentes acontecimentos durante o “Festival de Cultura e Gastronomia” da cidade.

“Paladar Cozinha do Brasil” em São Paulo

Foi escolhido este festival “Paladar Cozinha do Brasil” dentre diversos festivais levantados, devido a resposta representativa de uma pesquisa com profissionais da área e *chefs*. Este festival tem a organização do caderno Paladar do Jornal O Estado de São Paulo. O festival, muitas vezes considerado como evento, mostra a cozinha brasileira e seus ingredientes, técnicas, tradições e perspectivas de futuro apresentadas através de *workshops* e aulas ministradas por profissionais mundialmente renomados, além de uma série de almoços, jantares e degustações especiais.

O jornal Estadão e o Hotel Hyatt de São Paulo oferecem à cidade e ao *trade* e interessados da área da gastronomia – com o rigor, a irreverência e a criatividade do único caderno de gastronomia da imprensa brasileira e a elegância, eficiência, qualidade e conforto do impecável hotel “cinco estrelas”. Para Carl Emberson, ex diretor geral do Grand Hyatt São Paulo, “este acontecimento é o encontro de mestres da gastronomia e já entrou para a agenda de eventos da cidade de São Paulo e do Brasil, em prol da valorização da cozinha brasileira e uma interação muito especial do público que inclui profissionais e produtos, tão festejados pela crítica internacional”.

Os encontros do “Paladar Cozinha do Brasil” têm como característica promover a aproximação de cozinheiros de diferentes lugares e estilos. Nomes importantes de vários estados do país (mas muitas vezes desconhecidos no Sudeste) vêm para trocar conhecimento com profissionais consagrados em São Paulo e até *chefs* estrangeiros estrelados no Guia Michelin. Desse intercâmbio surge um rico painel de receitas, técnicas e um repertório sempre surpreendente de produtos de todos os cantos do Brasil e de outras partes do mundo. As aulas, sempre com muita informação, mas em clima descontraído, misturam teoria e prática, com a apresentação de receitas, demonstrando trocas culturais e de experiências neste setor.

O “Paladar Cozinha do Brasil” traz a cada ano uma programação calcada em importantes expoentes da arte mundial da gastronomia. Grandes *chefs* internacionais são

incorporados ao grupo de *chefs* brasileiros (e estrangeiros radicados no Brasil). Mas os nomes são escolhidos sempre com a preocupação de manter o espírito investigativo de um “laboratório de sabores” e de potencializar a troca de experiências. Os *chefs* preparam *menus* a quatro ou mais mãos, tanto de *chefs* brasileiros quanto de *chefs* internacionais, traçando paralelos da nossa cozinha com a gastronomia mundial. Na área de bebidas são apresentados os melhores produtos (e ótimas degustações) de vinho, cerveja, café e cachaça, *made in Brazil* e também grandes nomes internacionais. A troca de informações e conhecimentos neste evento/festival que acontece na cidade de São Paulo é refletido no sucesso dos participantes, na divulgação da mídia impressa, escrita e falada e reforçado pela procura de clientes em potencial nos seus empreendimentos.

Pode-se observar que o campo gastronômico busca o entendimento dos *habitus*, *status*, estilo de vida, distinção e capital cultural e econômico, relativo às pessoas que fazem parte do festival da cidade de Tiradentes (Minas Gerais) e da cidade de São Paulo com o festival “Paladar Cozinha do Brasil”. Segundo Bourdieu (2010, p.146):

Enquanto que se visava perceber as preferências alimentares, a busca pela questão mais econômica, logo mais “sintética”, levou à interrogação sobre a cozinha das ocasiões extraordinárias, indicador interessante do modo de auto apresentação em situação de representação, ou seja, do estilo de vida “exibido”. Para se compreender totalmente as escolhas nestas matérias, seria necessário levar em conta um sistema de fatores particularmente complexos: o estilo das refeições oferecidas constitui, sem dúvida, um bom indicador da imagem que se quer dar ou evitar dar aos outros e, neste sentido, é a expressão sistemática de um sistema de fatores que inclui, para além dos indicadores da posição ocupada na hierarquia econômica e cultural, a trajetória econômica, a trajetória social e a trajetória cultural.

Desta forma, os festivais analisados estão inseridos nos contextos de Bourdieu sobre estilo de vida, escolhas e *habitus*, *status* e preferências, ocasiões extraordinárias e indicadores da posição no campo ou espaço que ocupa e dentro da distinção econômica e cultural.

Considerações finais

O objeto de estudo escolhido demonstra uma riqueza de assuntos e dados para serem pesquisados e aprofundados referentes aos festivais sugeridos, as comunidades envolvidas, os participantes e os reflexos do ambiente social resultantes destes acontecimentos e seus efeitos no âmbito nacional e internacional.

Os hábitos ligados as práticas e preferências dos alimentos e bebidas estão vinculadas as trocas de informações entre as diferentes culturas e sociedades, relacionando não apenas as necessidades biológicas do alimentar e beber, mas muito além, ultrapassando fronteiras e divisas entre classes sociais, divisões geográficas referentes as regiões, países e nações, religiões, rituais, tradições, festivais e estações do ano.

Foi constatado os benefícios que os festivais trazem para a comunidade e participantes em termos de novos conhecimentos culturais, convívio social, aprendizados de hábitos e

costumes de outros locais e países, trocas de produtos, materiais e equipamentos, que são apresentados no preparo dos diversos pratos com seus temperos e sabores em diferentes refeições/jantares, cursos, seminários, shows, teatros, desfiles, lançamentos de livros, dentre outras atividades. Além disso, foram ressaltados os benefícios em termos de oportunidades de emprego e apoio que é dado pelos patrocinadores e participantes em relação ao retorno da qualidade de vida e benefícios para a cidade, desenvolvendo a gastronomia local.

A gastronomia e cultura são vivenciadas pelos grupos sociais com base no referencial de estilo de vida e gosto, capital cultural e *status*, conhecimento e criatividade, variando de acordo com as condições econômicas, sociais e culturais, trazidas para a realidade dos festivais.

Bibliografia

ABRESI – Associação Brasileira de Gastronomia, Hospedagem e Turismo. Disponível em:

<http://abresi.com.br/>. Acesso em 10 mar. 2014.

ATALA, Alex. Livro gastronomia + Brasil + reflexões. In: _____. *Alex Atala: por uma gastronomia brasileira*. São Paulo: Bei Comunicação, 2005.

BARROS, Clóvis. *A sociologia de Pierre Bourdieu e o campo da comunicação*. Uma proposta de investigação teórica sobre a obra de Pierre Bourdieu e suas ligações conceituais e metodológicas com o campo da comunicação. Tese de Doutorado em Ciências da Comunicação. Escola de Comunicação e Artes da Universidade de São Paulo, 2003.

BOULUD, Daniel. *Conselhos a um jovem Chef*. Tradução Luiz Horta. São Paulo: Editora Anhembi Morumbi, 2004.

BOURDAIN, Anthony. *Em busca do prato perfeito: um cozinheiro em viagem*. São Paulo: Companhia das Letras, 2003.

BOURDIEU, Pierre. *A distinção: crítica social do julgamento*. Tradução Daniela Kern; Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Edusp; Porto Alegre, RS: Zouk, 2008.

_____. *A distinção: uma crítica social da faculdade do juízo*. Lisboa: Edições 70, LDA, 2010.

_____. *O senso prático*. 2ª ed. Rio de Janeiro: Editora Vozes Ltda, 2009.

_____. *Gostos de classe e estilos de vida*. In: Pierre Bourdieu: Sociologia. São Paulo: Ática, 1983.

_____. *Razões Práticas: sobre a teoria da ação*. 4ª Ed. Campinas: Papyrus, 1996.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. *A fisiologia do gosto*. São Paulo. Cia. das Letras, 1998.

CASCUDO, L. C. *História da alimentação no Brasil*. 3ª ed. São Paulo: Global, 2004.

CERTEAU, Michel de; GIARD, L. *A invenção do cotidiano: artes de fazer*. Petrópolis: Vozes, 1994.

DENCKER, A. F. M. (Org.). *Planejamento e Gestão em Turismo e Hospitalidade*. São Paulo: Editora Pioneira Thomson Learning, 2004.

FESTIVAL DE TIRADENTES/MINAS GERAIS. Disponível em:

<<http://www.nutrinews.com.br/eventos/turprof1b-tiradentes-2005.asp>>. Acesso em 18 set. 2014.

_____. Disponível em: <<http://oglobo.globo.com/boa-viagem/dicas-para-aproveitar-tiradentesseu-xiii-festival-degastronomia-2975231#ixzz1xM2AGf5K>>. Acesso em 08 nov. 2014.

GASTRONOMIA EM SÃO PAULO. “*Capital Mundial da Gastronomia*”.

Disponível em :<http://correiogourmand.com.br/info_gastronomia_no_brasil_23.htm> Acesso em 12 mar. 2014.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. *A história da gastronomia*. Rio de Janeiro: Senac, 1998.

REVEL, Jean François. *Um banquete de palavras: uma história da sensibilidade gastronômica*. Tradução de Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

SLOAN, D. *Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor*. Tradução de Sonia Bidutte. São Paulo: Manole, 2005.