



VIII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo  
02 e 04 de outubro de 2011 – UNIVALI– Balneário Camboriú/SC

## **Cultura de Consumo Alimentar e Simbologias da Cozinha Molecular: Uma Perspectiva Baseada nos Discursos de Chefes de Cozinha**

**Marina Moneta<sup>1</sup>**

**Maria de Lourdes de Azevedo Barbosa<sup>2</sup>**

### **Resumo**

Este estudo tem como objetivo verificar as relações entre cozinha molecular e cultura de consumo alimentar. A abordagem teórica utilizada considera o conceito de cultura alimentar da antropologia, o papel da cultura de consumo de alimentos e a gastronomia molecular como um sistema simbólico que parece influenciar o comportamento de consumo de alimentação na atualidade. O estudo é de natureza qualitativa e como método, a pesquisa documental se mostrou a mais indicada. Utilizou-se dois *corpora*, um de natureza teórica, com dados obtidos por meio da literatura relacionada ao tema da pesquisa, e outro lingüístico, composto por dados de texto extraídos dos discursos de três chefes de cozinha que representam as principais vertentes sobre a gastronomia molecular, obtidos em revistas, artigos e reportagens que tratam do assunto. Para a avaliação dos dados utilizou-se a técnica de análise de discurso. Como resultado, verificou-se que a cultura de consumo alimentar parece estar absorvendo a cozinha molecular, principalmente por meio do trabalho de chefes considerados importantes dentro dessa vertente, que com seus discursos passam a influenciar o trabalho de outros profissionais, o que leva, de alguma forma, a mudanças no comportamento de consumo alimentar, com novos simbolismos, ajudando a modificar as identidades alimentares.

**Palavras-chave: Cozinha Molecular. Cultura de Consumo. Significados da Alimentação.**

---

<sup>1</sup> Universidade Federal de Pernambuco - UFPE.

<sup>2</sup> Universidade Federal de Pernambuco - UFPE.



VIII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo  
02 e 04 de outubro de 2011 – UNIVALI– Balneário Camboriú/SC

## 1 Introdução

A alimentação é um elemento fundamental para a sobrevivência de qualquer ser vivo, com grande importância para a vida social dos homens. Segundo Poulain (2006, p. 19), “tem uma função estruturante na organização social de um grupo humano”. Comer é mais que ingerir um alimento, significa também as relações pessoais, sociais e culturais que envolvem este ato (DAMATTA, 1986). A cultura de consumo alimentar está diretamente ligada às manifestações dos indivíduos na sociedade, por essa razão, vem sendo modificada pelos homens ao longo da história. Dentro desse contexto, a antropologia ecológica, de acordo com Leonardo (2006), apresenta os parâmetros de transição dos alimentos, da produção de subsistência para a produção industrial. Esses estágios evolutivos estabeleceram as bases que permitiram constituir o que se chama na atualidade de gastronomia.

A gastronomia também passou por várias fases, mas dois períodos foram marcantes na sua evolução: a cozinha clássica (que se destacou no século XIX) e a *nouvelle cuisine* (com seu surgimento no século XX, mais precisamente na década de 1960). A primeira delas ganhou importância e notoriedade em função de ter sistematizado os processos de preparação dos alimentos e introduzido uma organização física e operacional na cozinha, com a criação de receitas complexas e procedimentos que valorizavam muito o ato de preparar uma refeição. Marc-Antonin Carême (1783–1833) e Auguste Escoffier (1846–1935) foram seus mais notórios representantes. Em contraposição a essa “escola”, alguns chefes de cozinha se reuniram na tentativa de simplificar a gastronomia, lançando a *nouvelle cuisine*, que além de uma preocupação com a estética da apresentação dos pratos, buscava utilizar produtos mais leves e naturais – demandados por uma sociedade que começava a se preocupar com uma alimentação mais saudável.

Na década de 1980, surge um novo movimento que se apresenta como uma disciplina, denominada gastronomia molecular. O químico Hervé This e o físico húngaro Nicholas Kurti começaram a estudar cientificamente os fenômenos culinários e não mais os alimentos e, a partir disso, a gastronomia molecular passa a ser definida pela exploração dos componentes técnicos, artísticos e relacionais da cozinha, uma prática em que se combinam ingredientes cuja composição molecular é compatível. Acredita-se que essa nova perspectiva vem influenciando o trabalho de alguns chefes de cozinha, tais como, Ferran Adriá (da Espanha), Heston Blumenthal (da Inglaterra) e Pierre Gagnaire (da França), e estes passaram a influenciar

VIII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo  
02 e 04 de outubro de 2011 – UNIVALI– Balneário Camboriú/SC

o trabalho de outros profissionais, que acabam por influenciar o público em geral consumidores por meio da cozinha que praticam em seus restaurantes.

O que se verifica em comum nessas últimas três fases de evolução da gastronomia é que as regras de aquisição dos alimentos vêm sendo influenciadas fortemente por seus mentores (chefes de cozinha), que criam tendências que parecem afetar os consumidores finais de restaurantes e aqueles que cultivam o prazer de preparar uma refeição. Esses chefes se tornaram, de alguma forma, celebridades, valorizados pela mídia geral e especializada, o que permitiu que os seus restaurantes se constituíssem em objeto de desejo de consumo. O contexto sócio-histórico da atualidade definido, por alguns, como pós-moderno, caracteriza-se por uma transição do consumo de massa para uma cultura do consumo marcada pela existência de estilos de vida diferenciados que fazem surgir identidades diversificadas e agrupadas em segmentos cada vez menores. São as dimensões simbólicas influenciando o comportamento do consumidor (JÚNIOR, 2001).

Diante do exposto, o objetivo deste artigo é verificar de que forma a cultura de consumo alimentar vem sofrendo influências da cozinha molecular a partir do trabalho de três renomados chefes de cozinha.

## **2 O consumo de alimentos como um sistema cultural**

As representações gastronômicas e o consumo de alimentos são explicados pelas manifestações culturais e sociais, que refletem a época à qual pertencem. Para Santos (2005, p. 13), “o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come”. Geertz (1978 *apud* DANIEL; CRAVO, 2005, p. 60) afirma que a cultura não pode ser apenas considerada o conjunto de hábitos de uma sociedade, mas sim ‘programa’, ‘planos’, ‘regras’, ‘instruções’, sistema simbólico que orienta o comportamento dos homens.

A alimentação, por pertencer a lugares específicos, com hábitos e crenças particulares, faz com que os indivíduos adquiram aprendizados diferentes a respeito da comida, que se caracterizam por serem construídos historicamente. Para Mintz (2001, p. 32) “a comida e o comer assumem, assim, uma posição central no aprendizado social por sua natureza vital e essencial, embora rotineira”. As formas como as pessoas se relacionam com a comida são um reflexo da cultura as quais estão enraizadas. As pessoas são ensinadas a seguir regras e comportamentos determinados pela expressão cultural que pertencem e o aprendizado é

VIII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo  
02 e 04 de outubro de 2011 – UNIVALI– Balneário Camboriú/SC

atribuído à socialização alimentar por sociedades diferentes (MINTZ, 2001). Cada sociedade trata a alimentação de uma maneira diferente, portanto, os indivíduos representam o reflexo de sua cultura. A sociedade contemporânea, portanto, pode ser caracterizada pela cultura do consumo, podendo esse consumo ser compreendido como uma lógica no plano das significações, na qual um objeto assume determinado valor de uso, de acordo com o seu estatuto como objeto e dos dispositivos de sentido que ele apresenta. Portanto, a alimentação, assim como a cultura, é determinada pelos simbolismos presentes em cada sociedade.

### **3 Simbologias alimentares e a cozinha molecular**

O homem necessita de alguns elementos culturais para saber como agir, já que não nasce geneticamente preparado para tal, precisa ser inserido em um processo simbólico, tornando-se, então, criador e criatura de tal processo (DANIEL; CRAVO, 2005). É criado dentro de determinada cultura e por meio dela adquire costumes alimentares característicos da sua localidade. Há, entretanto, elementos dentro da sociedade que se tornam seletores culturais. O domínio econômico, por exemplo, é um deles. A alimentação ganha formas hierárquicas que não necessariamente estão relacionadas aos valores nutritivos que ela detém (MASSENZIO, 1994, *apud* AGNOLIN, 2002).

Os hábitos alimentares dos homens, portanto, fazem parte de um sistema cultural repleto de símbolos, significados e classificações, de modo que nenhum alimento está livre das associações culturais que a sociedade lhes atribui. O significado simbólico de cada alimento varia de acordo com a cultura e a disponibilidade da pessoa em aceitar tais regras culturais. Cada sociedade cria a sua cozinha, que se caracteriza por um conjunto de elementos referenciados na tradição e articulados no sentido de constituí-la como algo particular, singular, reconhecível ante outras cozinhas (MACIEL, 2005).

Nesse contexto, a gastronomia foi-se modificando com o tempo, principalmente a partir do século XX, quando iniciou um processo de intercâmbio cultural e gastronômico que permitiu que ingredientes, antes desconhecidos ou exóticos, se tornassem comuns em várias partes do mundo, assim como as novas técnicas culinárias (FRANCO, 2008). Essa evolução levou ao surgimento da gastronomia molecular, um movimento iniciado com estudos experimentais que, posteriormente, foram levados para a cozinha. Escola que mistura alimentação e ciência teve seus primeiros passos em 1988 a partir do químico francês Hervé

VIII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo  
02 e 04 de outubro de 2011 – UNIVALI– Balneário Camboriú/SC

This e do físico húngaro Nicholas Kurti. Com eles, a ciência passou a ganhar destaque na cozinha, por meio da química e da física (DÓRIA, 2007).

Nessa nova fase da gastronomia humana, a cozinha se transfere para um laboratório a fim de encontrar formas de facilitar as técnicas utilizadas tanto por cozinheiros profissionais quanto domésticos. This e Kurti também pretenderam evitar erros nas receitas, já que passaram a estudar todos os detalhes da cocção de alimentos, para descobrir explicações científicas para as práticas empíricas e adquirir conhecimentos sobre os alimentos, o que possibilitou utilizações menos vulgares de ingredientes e aperfeiçoamento de técnicas culinárias (COZINHA, 2007). Essas inovações provocaram mudanças no modo de ingerir o alimento. Lorençato (2007) revela que muitas vezes o modo de comer determinado alimento precisa ser explicado, devido às mudanças nas texturas e nas aparências dos produtos originais, que descaracteriza todo o alimento. Relata, também, que algumas vezes não são necessários garfos e facas para comê-los. Ao mesmo tempo, as sensações causadas por esse tipo de alimentação são diferentes a cada prato desenvolvido.

Muitos chefes de cozinha, mesmo adeptos parciais dessa nova cozinha, utilizam algumas das técnicas em seus pratos. A cozinha molecular parece revelar-se como um sistema simbólico, que apresenta um conjunto de regras que estão modificando o trabalho de profissionais que acabam por influenciar alguns grupos de consumidores.

#### **4 Procedimentos metodológicos**

A pesquisa se caracteriza como qualitativa, em que se buscou entender o objeto de estudo de uma forma mais aprofundada, sendo analisados todos os pontos relevantes (GODOY, 1995b). O estudo focou o processo social, buscando a visualização do contexto (NEVES, 1996) para entender as singularidades e não a generalização (BIGNARDI, 2004). A estratégia empregada foi a pesquisa documental de caráter secundário - quando o pesquisador não se faz presente ao evento (GODOY, 1995b). A seleção dos documentos se deu em função da importância de se conhecer o pensamento dos principais expoentes da cozinha molecular, sendo possível ter acesso aos seus discursos, mesmo estando geograficamente distantes. Esses materiais foram analisados para obter uma nova interpretação (NEVES, 1996).

Dois conjuntos de dados ou dois *corpus* distintos foram utilizados. O primeiro, de natureza teórica, com informações obtidas por meio da literatura relacionada ao problema de pesquisa, e que serviu de base para a interpretação das informações coletadas. E o segundo

VIII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo  
02 e 04 de outubro de 2011 – UNIVALI– Balneário Camboriú/SC

conjunto, o *corpus* lingüístico, composto de dados de texto, constituídos a partir dos discursos de chefes que representam as principais vertentes sobre a gastronomia molecular, obtidos em revistas, artigos e reportagens. O *corpus* de uma pesquisa é a coleção de textos escolhidos e essa escolha é importante e de natureza proposital. Esta seleção é, até certo ponto, inevitavelmente arbitrária, em virtude da análise compreensiva ter prioridade sobre o exame minucioso da seleção (BAUER; AARTS, 2002).

Os documentos escolhidos foram depoimentos – orais e escritos – em revistas, reportagens e artigos de chefes de cozinha que possuíssem um posicionado a respeito da gastronomia molecular via imprensa e que se tivessem destaque nessa área. Assim, foram escolhidos Ferran Adrià, por ser o maior representante dessa cozinha. Santi Santamaría, por ser o maior crítico sobre o tema e um chefe reconhecido pelo trabalho que desenvolve. E Alex Atala, para contextualizar o assunto nacionalmente, e por seu restaurante ter sido eleito entre os melhores do mundo e por unir diversos ingredientes regionais com algumas técnicas da cozinha molecular.

Em relação aos dados teóricos, foi feita, inicialmente, uma revisão bibliográfica em que foram pesquisados artigos, anais de congressos da área, livros, além de informações presentes em banco de dados computadorizados.

Os discursos obtidos, quando confrontados com os dados teóricos, possibilitaram uma triangulação das informações, o que proporcionou uma maior credibilidade aos dados encontrados (COWTON, 1998). O esquema de análise dos dados partiu da seleção dos materiais que foram organizados e descritos em categorias definidas anteriormente no referencial teórico e que serviram de base para este estudo (DUARTE 2002). Os discursos são definidos por Gill (2002, p. 247) como sendo “todas as formas de fala e textos, seja quando ocorre naturalmente nas conversações, como quando é apresentado como material de entrevistas, ou textos em escritos de todo tipo”. Esse tipo de análise se caracteriza por diferentes enfoques dado ao estudo de texto. Para Orlandi (1994, p. 53), “o discurso supõe um sistema significante, mas supõe também a relação deste sistema com sua exterioridade já que sem história não há sentido, ou seja, é a inscrição da história na língua que faz com que ela signifique”. Seguindo a orientação de Gill (2002) após a seleção dos discursos, partiu-se, então, para a análise. A partir disso, buscou-se identificar pontos que representavam alguma influência da cozinha molecular na cultura alimentar das pessoas na atualidade.

## **5 Análise dos dados da pesquisa**

### **5.1 Cultura alimentar, simbolismo e cozinha molecular**

O fato de a cozinha molecular incorporar novos ingredientes e tecnologias às preparações culinárias possibilitou mudanças nas estruturas dos alimentos. Ferran Adrià (RODA VIVA, 2008), revela a sua intenção de mostrar a todos o processo de “ampliação de conhecimento gastronômico”. Para ele o que está em questão é a modificação do alimento, a mudança na sua textura e o modo de comê-los, não sendo uma invenção. Entretanto, uma discussão recorrente, é a possibilidade de esses produtos fazerem mal à saúde. O que para Adrià (RODA VIVA, 2008) é uma mera reação ao novo, pois a gastronomia molecular tem como objetivo difundir o conhecimento científico sobre culinária, para que as pessoas se alimentem cada vez melhor em todos os aspectos. (HERVÉ THIS *apud* DIAS, 2008).

Com a cozinha molecular foram descobertas, em laboratório, novas técnicas e novos produtos, a partir da utilização da ciência. Diz-se que é uma cozinha “tecno-emocional”. De acordo com Santi Santamaría (L’HOTELLERIE-RESTAURATION, 2009), que diz aceitar a tecnologia, sua preocupação é com a melhoria da qualidade dos alimentos e faz um contraponto entre os benefícios da cozinha artesanal e a tecnológica. Adrià (RODA VIVA, 2008) afirma que ter uma cozinha com apoio da ciência e tecnologia não faz com que seu trabalho deixe de ser regional. Afirma que a cozinha molecular é mais uma mudança, como em outras épocas na culinária dos homens. Laiara (2007) ao citar o manifesto de aculturação, define que qualquer sistema cultural está em contínuo processo de modificação, que é inculcado pelo contato, não representando um salto de um estado estático para um dinâmico, mas a passagem de uma espécie de mudança para outra. As mudanças acontecem ao longo do tempo e ajudam a modificar o sistema cultural.

O chefe brasileiro Alex Atala (A CIÊNCIA NA COZINHA, 2007, p. 82), por sua vez, ressalta a importância das descobertas obtidas com a cozinha molecular fazendo uma comparação com o estudo da matemática: “assim como na matemática não basta decorar uma fórmula, é preciso entendê-la, na gastronomia é importante saber os porquês das técnicas e do manuseio dos ingredientes”.

Outro ponto que permeia o discurso dos chefes é a possibilidade de acesso à cozinha molecular pelo público em geral, principalmente em função dos preços cobrados pelos restaurantes. Com relação ao tema, Adrià (RODA VIVA, 2008) afirma que “custa uns 300

euros por pessoa”, o que restringe o seu consumo. Nesse sentido, Romanelli (2006) destaca que o ato de se alimentar, na dimensão sociocultural, torna-se uma forma de marcar identidades, de promover barreiras entre “segmentos sociais”. Para Agnolin (2002) a possibilidade de acesso a essa cozinha acaba tornando-a uma forma de exclusão e a situa na complexidade das hierarquias sociais.

Outro debate está relacionado à substituição de produtos naturais por industriais. Santamaría afirma que “essa substituição altera todos os parâmetros da nossa gastronomia”, coloca ainda que “nos últimos cinco anos foi permitida a entrada de produtos utilizados pelas grandes indústrias alimentares, legalizados, mas com aditivos artificiais que nunca fizeram parte da elaboração de pratos da cozinha tradicional”. (L’HOTELLERIE-RESTAURATION, 2009). Como foi descrito por Beluzzo (2004, p. 242) “a tradição, a história, os saberes e sabores, as técnicas e as práticas culinárias somadas são geradoras da formação das culturas regionais”. Assim, quando esses fatores são modificados podem ser alteradas as características em sua totalidade e fazer surgir uma outra cultura regional. Adrià (EL PAÍS, 2008), por sua vez, afirma “eu faço todos os dias cozinha tradicional, porque todos os dias o pessoal come no El Bulli esta cozinha (...) Essa discussão não tem nenhum sentido. [sobre o fim da cozinha tradicional]”. Em seu discurso defende a qualidade da cozinha, independentemente das técnicas e formas utilizadas. Por sua vez a posição de Alex Atala (ÉPOCA, 2005) é de que os jovens valorizam as novidades e esquecem de olhar para a tradição e para os produtos característicos da sua localidade.

Além das observações já expostas, referentes ao papel da cozinha molecular e suas influências na identidade de um lugar, a questão relativa à influência dessa cozinha no trabalho de outros chefes deve ser analisada.

## **5.2 A Cozinha Molecular como escola gastronômica e a sua influência no trabalho de outros chefes**

Os discursos dos chefes revelaram, neste estudo, suas posições sobre essa nova cozinha. Ferran Adrià (MESA TENDÊNCIAS, 2008), quando perguntado sobre a nomenclatura correta para designar esse novo movimento gastronômico coloca que “o importante não são os rótulos, mas que as pessoas entendam como se deu a evolução da alta gastronomia”. Ao expor esse pensamento, verifica-se que sua preocupação principal é consolidar as evoluções trazidas para a alta gastronomia. Afirma que há um "projeto comum",





VIII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo  
02 e 04 de outubro de 2011 – UNIVALI– Balneário Camboriú/SC

uma "nova linguagem", uma "nova linha filosófica", que são elementos suficientes para configurar a existência de uma escola gastronômica.

Já o discurso de Santi Santamaría (GULA, 2007) revela que a onda científica está aleijando a alta cozinha, que além de mecanizá-la retira a sua essência humana e emotiva. Destaca ainda, que não está interessado nessas mudanças e ilustra “não me importa se a clara adquire uma cor ou outra por esta ou outra reação, o que desejo é comer o ovo no ponto”.

O importante, então, é mostrar o desenvolvimento conseguido por meio da aplicação de novas técnicas ao preparo dos alimentos e trazer novas possibilidades para a cozinha moderna. Os precursores dessa nova cozinha, com seus ingredientes e técnicas, por gozarem de grande visibilidade na mídia em geral, se tornaram referências que muitos querem conhecer. Nos discursos dos três chefes consegue-se verificar que vários são os profissionais influenciados por essa nova cozinha; tais como: Grant Achatz e Wylie Dufresne, dos Estados Unidos; Heston Blumenthal e Sat Bains, da Inglaterra; José Andrés, da Espanha. Além desses, pode-se citar o próprio Alex Atala, que utiliza as técnicas e as inovações dessa nova cozinha.

Quanto à influência das inovações propostas pela cozinha molecular – seja para cozinheiros novos ou para cozinheiros experientes, Alex Atala (A CIÊNCIA NA COZINHA, 2007), em depoimento abaixo mostra a influência dos precursores desse movimento em seu trabalho.

“Mais ou menos dois anos depois de ter entrado em contato com os escritos de Hervé This, surgiu em minha vida o fenômeno Ferran Adrià. O encontro com o trabalho desses profissionais renovou minha confiança na cozinha que eu praticava. Uma cozinha criativa apoiada no conhecimento e na técnica”.

Assim, nota-se que tal movimento influenciou a cozinha do chefe Alex Atala (A CIÊNCIA NA COZINHA, 2007), assim como a de outros chefes, conforme o seguinte depoimento:

“A função da ciência em todas as disciplinas sempre foi ampliar horizontes. O legado de Hervé This, ainda em construção, está sendo cada vez mais assimilado por chefes do mundo todo e leva as fronteiras um pouco adiante. Hervé This é uma espécie de bandeirante da ciência em favor da gastronomia”.

Santi Santamaría (L’HOTELLERIE-RESTAURATION, 2009) ao falar dos pontos de discordâncias e de congruência entre ele e Ferran Adrià, afirmou:

VIII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo

02 e 04 de outubro de 2011 – UNIVALI– Balneário Camboriú/SC

“considero Ferran um grande cozinheiro e o respeito por isso. Compartilhamos um profundo amor pela nossa profissão. A diferença essencialmente está no fato de ele ser um líder de uma moderna cozinha que influencia as gerações mais jovens”.

Santi Santamaría reconhece a influência de Adrià e, mais amplamente, dessa nova cozinha na formação de outros chefes. Mesmo contrário a essa nova cozinha, acredita que essa polêmica traz benefícios ao levá-la para discussão na sociedade.

## **6 Considerações finais**

Este estudo teve como principal objetivo entender a influência da cozinha molecular na cultura de consumo alimentar da sociedade contemporânea. Para isso, foi necessário descrever a cultura alimentar e seus simbolismos, bem como apresentar fatos importantes para relacionados à alimentação humana, assim como o surgimento dessa nova cozinha e seus objetivos.

Para entender a relação dessa cozinha os discursos dos chefes revelaram seus posicionamentos a respeito dessas mudanças na gastronomia e demonstraram que, por intermédio de seus trabalhos e de debates, a cozinha molecular parece estar exercendo influencia no trabalho de novos chefes e, conseqüentemente, disseminado os seus preceitos para os consumidores finais de restaurantes. Em relação às mudanças que ocorreram na cultura alimentar e nos seus simbolismos, frutos da cozinha molecular, nota-se que há uma transformação dos alimentos, com a utilização de novas técnicas e novos ingredientes, que modificaram algumas texturas e formas de apresentação. O que se percebe é que as tecnologias usadas geram mudanças, da mesma forma como aconteceu com o fogo e com o gás e por outros fatores. A substituição dos produtos característicos de uma região e a cozinha artesanal, por sua vez, também são pontos que revelam discordâncias entre os discursos dos chefes, entretanto, os argumentos deixam transparecer a possibilidade de se desenvolver os dois tipos de cozinha simultaneamente, tanto a tradicional, como a molecular, devendo-se atentar para que a utilização de produtos industriais, usados na cozinha de vanguarda, não modifique os parâmetros da cozinha tradicional.

O estudo demonstrou indícios de que parece haver influência da cozinha de vanguarda sobre o trabalho dos profissionais na atualidade. Os discursos dos chefes levam a conclusão de que eles não admitem estar acontecendo uma revolução, mas sim o início de um movimento que está trazendo novas linguagens nas relações entre simbolismos alimentares e

VIII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo  
02 e 04 de outubro de 2011 – UNIVALI– Balneário Camboriú/SC

cultura de consumo. Admitem que esse movimento é uma forma de legitimar suas posições e quando expõem seus argumentos e conhecimentos sobre a cozinha molecular nos meios de comunicação ajudam a disseminar essa nova cultura alimentar e os símbolos a ela ligados.

Percebe-se, por fim, que cozinha molecular trouxe contribuições. A utilização da ciência na cozinha permitiu uma evolução na concepção dos pratos, o uso de novas tecnologias e um maior conhecimento sobre os fenômenos físico-químicos relativos a preparação de alimentos. Seu aspecto inovador vem suscitando debates calorosos e gerando um interesse maior por parte dos profissionais e consumidores, o que tem levado a necessidade de um maior aprofundamento de questões relativas ao tema. O discurso dos chefes estudados permitiu verificar que, de maneira subliminar, a importância cultural que o alimento adquire, sobretudo no tocante às suas influências na cultura de consumo alimentar, demonstrou uma valorização dos símbolos. O homem se alimenta de acordo com a sociedade a que pertence, portanto, estudar a cultura de consumo alimentar é muito mais do que analisar o compartilhamento de uma comida ou bebida, é acima de tudo entender suas raízes, seus comportamentos e suas ideologias.

## 7 Referências

- AGNOLIN, Adone. **Antropofagia ritual e identidade cultural entre os Tupinambás**. Revista de Antropologia, São Paulo, v. 45, n. 1, 2002. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0034-77012002000100005&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0034-77012002000100005&script=sci_arttext)>. Acesso em: 19 de maio 2009.
- BAUER, Martin W.; AARTS, Bas. A construção do corpus: um princípio para coleta de dados qualitativos. IN: BAUER, Martin W.; GASKELL, George (Ed). **Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som**. Petrópolis: Vozes, 2002. p. 39-63.
- BELUZZO, Rosa. **A valorização da cozinha regional**. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE BIGNARDI, Fernando A C. Reflexões sobre a pesquisa qualitativa & quantitativa: Maneiras complementares de apreender a Realidade. Disponível em: <<http://www.comitepaz.org.br/download//PESQUISA%20QUALITATIVA.pdf> >. Acesso em: 22 de jun. 2009.
- COZINHA, Do Laboratório para a. JoCooking, jun. 2007. Disponível em: <[http://jocooking.typepad.com/jocooking/cooking\\_books/index.html](http://jocooking.typepad.com/jocooking/cooking_books/index.html) >. Acesso em: 24 de maio 2009.
- COWTON, C.J. 'The use of secondary data in business ethics research', Journal of Business Ethics 17(4) pp. 423-434. 1998.
- DAMATTA, Roberto. **Relativizando: uma introdução à antropologia social**. 2 ed. Rio de Janeiro: Rocco, 1987.
- DANIEL, Junbla Maria Pimentel; CRAVO, Veraluz Zicarelli. Valor Social e Cultural da Alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria (Org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. p. 57-68

- DIAS, Juliana. **Duas décadas de Gastronomia Molecular**: interação entre cozinha, ciência e formação. Disponível em: < <http://menosehmais.spaces.live.com/blog/cns!> >. Acesso em: 15 de maio 2009.
- DÓRIA, Carlos Alberto. O nascimento da gastronomia molecular. In: A ciência na cozinha, 1: Hervé This e os fundamentos da gastronomia molecular: a química e a física invadem as panelas. São Paulo: Duetto Editorial, 2007. p. 6-9
- DUARTE, Rosália. **Pesquisa Qualitativa**: reflexões sobre o trabalho de campo. Cadernos de Pesquisa. n/ 115. Março, 2002, pp. 139-154.
- FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a Gourmet**: uma história da gastronomia. 4 ed. São Paulo: Senac, 2008. 287 p.
- GILL, Rosalind. Análise de discurso. IN: BAUER, Martin W.; GASKELL, George (Ed). **Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som**. Petrópolis: Vozes, 2002. p. 244-270.
- GODOY, Arilda Schmidt. Pesquisa qualitativa: tipos fundamentais. Revista de Administração de empresas. São Paulo, v. 35, n. 3, p.20-29, 1995b.
- HERNÁNDEZ, Jesús Contreras. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares
- JÚNIOR, Pedro Jaime. Etnomarketing: Antropologia, Cultura e Consumo. *RAE - Revista de Administração de Empresas* • Out./Dez. 2001. *RAE* • v. 41 • n. 4 • Out./Dez. 2001).
- KURTI, Nicholas; THIS, Hervé. A cozinha como laboratório. In: A ciência na cozinha, 3: Hervé This e os fundamentos da gastronomia molecular: a revolução das panelas: tecnologia e artefatos inovadores transformam velhos procedimentos. São Paulo: Duetto Editorial, 2007.
- LARAIA, Roque de Barros. **Cultura**: um conceito antropológico. 21 ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2007. 117 p.
- LEONARDO, Maria. Antropologia da Alimentação: A cultura Alimentar Brasileira. *Ethnic*, Belo Horizonte, v. 01, n. 1, jun. 2004. Disponível em: < [http://www.speak.org.br/index.php?option=com\\_content&task=view&id=39&Itemid=81](http://www.speak.org.br/index.php?option=com_content&task=view&id=39&Itemid=81) >. Acesso em: 25 de abr. 2009.
- LORENÇATO, Arnaldo. A gastronomia molecular e a cozinha cotidiana. In: A ciência na cozinha, 3: Hervé This e os fundamentos da gastronomia molecular: a revolução das panelas: tecnologia e artefatos inovadores transformam velhos procedimentos. São Paulo: Duetto Editorial, 2007. p. 82
- MACIEL, Maria Eunice. Identidade Cultural e Alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria (Org.). **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005.
- MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 16, n. 47, p. 31-41, out. 2001.
- NEVES, Luis José. Pesquisa Qualitativa – Características, Usos e Possibilidades. **Cadernos de Pesquisas em Administração**, São Paulo, v. 1, n. 3, 1996.
- ORLANDI, Eni Puccinelli. **Discurso, imaginário social e conhecimento**. Em Aberto, Brasília, ano 14, n.61, jan./mar. 1994
- PITTE, Jean-Robert. **Gastronomia francesa**: história e geografia de uma paixão. Por Alegre: L&PM, 1993. 176 p.
- POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. 1 ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 2006.