



RESUMO

EIXO TEMÁTICO: PATRIMÔNIO ALIMENTAR, COMENSALIDADE, ARTE E AFETO

GASTRONOMIA BRASILEIRA: O PAPEL DOS PROFESSORES DOS CURSOS DE GASTRONOMIA ACERCA DA CULTURA ALIMENTAR DO PAÍS

LELIS, José Marcos Soares¹; VIEIRA DA CUNHA, Raquel Cantarelli²; GOMES JUNIOR, Newton Narciso³

1 IESB, jmslelis@gmail.com

2 UNB, raquelcantarelli@gmail.com

3 UNB, swnewtongomes@gmail.com

Introdução: Uma das definições de cultura traz a reflexão sobre ancestralidade *versus* futuro e como ela é importante para a identidade de um povo. Depois da língua falada, a comida partilhada expressa comportamentos de berço e se molda à contemporaneidade. Montanari diz que a cultura é a interface entre a tradição e a inovação. O estudo da cozinha no Brasil deveria se ancorar na formatação dos seus pratos clássicos - que são resultados do olhar crítico para a História, bem como a manutenção dos seus biomas - para se expressar no mundo atual tecnológico, globalizado e industrializado, mas imbuído de um sentimento de pertencimento que valoriza sua cultura, entendendo os impactos causados pelos processos de colonização.

Desenvolvimento: Dentro dessa perspectiva, enquanto professor no curso de graduação em Gastronomia há 18 anos e especialista na formação da cultura alimentar brasileira, me dedico em sala de aula a apresentar a meus alunos e alunas as diversas expressões da cozinha do país seja através de seus clássicos indígenas nacionais como beiju de tapioca, tacacá, sopa paraguaia pelos povos pantaneiros no Centro-oeste do país às fusões históricas como as moquecas que refletem técnicas indígenas e africanas com ingredientes trazidos pelos colonizadores portugueses, ou ainda o indispensável sagu ao vinho da região sul que se faz valer de um subproduto da nacionalíssima mandioca com o vinho uma vez que se instala a produção expressiva nesta região. Embora não abra mão de apresentar a historicidade dos pratos clássicos que compõem nossa Gastronomia, discuto da mesma forma os ingredientes que foram “esquecidos”, por conta da industrialização alimentar de larga escala, que se faz valer da monocultura, massificando as reflexões acerca dos paladares que constituem o território brasileiro, através de preparos contemporâneos utilizando ingredientes como cumaru, puxuri, baunilha do Cerrado pimenta de macaco, amburana, fava de aridan, ou ainda as já consagradas plantas alimentícias não convencionais (PANCs) como ora-pro-nobis, jambu, beldroega, taioba, vinagreira, moringa, etc. Meus colegas nessa empreitada compõem a amplitude desse olhar, cruzando os aspectos sociais da comida e de seu consumo material.

Conclusão: É fundamental que o corpo docente dos cursos de Gastronomia no Brasil, exponha a cozinha brasileira respeitando seus biomas, ingredientes, influências históricas, pratos clássicos, mas o façam dialogando com a ideia de alta gastronomia tão aclamada pelas mídias de comunicação atuais.