

UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA “JULIO DE MESQUITA FILHO”  
FACULDADE DE ARQUITETURA, ARTES E COMUNICAÇÃO

CAMILA SAYURI KURASHIMA E FONTES

**Cultura, história e saúde: análise de enquadramento  
do jornalismo especializado em gastronomia**

Bauru  
2010

CAMILA SAYURI KURASHIMA E FONTES

**Cultura, história e saúde: análise de enquadramento  
do jornalismo especializado em gastronomia**

Projeto experimental apresentado à Faculdade de Arquitetura, Artes e Comunicação da Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” - UNESP como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Comunicação: Jornalismo, sob a orientação do Prof. Dr. Danilo Rothberg

Bauru

2010

**Cultura, história e saúde: análise de enquadramento  
do jornalismo especializado em gastronomia**

CAMILA SAYURI KURASHIMA E FONTES

**BANCA EXAMINADORA**

---

Prof. Dr. Danilo Rothberg – Orientador  
Faculdade de Arquitetura, Artes e Comunicação – Unesp

---

Prof. Dr. Ângelo Sottovia Aranha  
Faculdade de Arquitetura, Artes e Comunicação – Unesp

---

Fernanda Iarossi Pinto  
Faculdade de Arquitetura, Artes e Comunicação – Unesp

Bauru, 30 de novembro de 2010

À minha mãe, meu exemplo de determinação e aquela que faz a melhor comidinha do mundo.

## **Agradecimentos**

Ao Prof. Dr. Danilo Rothberg, pelos conhecimentos transmitidos e por toda a calma e competência que dedicou à orientação deste trabalho.

Aos meus pais, meu porto seguro para todas as horas, pelo infinito amor e por acreditarem sempre em mim.

Ao meu namorado, Julio, pela imensa paciência e compreensão em todas as dificuldades e por ter sido fundamental para a realização deste trabalho. Aquele que nunca deixou de elogiar minhas tentativas e experiências culinárias.

Aos meus amigos que me deram tanta força, apoio e momentos muito divertidos, essenciais para que pudesse seguir em frente.

Em especial, a três pessoas com as quais dividi tantas risadas, conversas e também angústias por estarem vivendo o mesmo momento: Adriana, Danielle e Francis, futuras jornalistas e grandes companheiras de gargalhadas na Cacau Show, a república mais ‘doce’ que já existiu. As “comilanças” não terão tanta graça sem vocês!

E acima de tudo, agradeço a Deus pela saúde e disposição para buscar meus objetivos, por sempre me guiar em minhas escolhas e por permitir a conclusão de mais esta etapa da minha vida.

“O universo nada significa sem a vida, e tudo o que vive se alimenta.”

(Brillat-Savarin)

## Resumo

Este projeto experimental enfocou uma especialização do jornalismo que vem se tornando cada vez mais presente na mídia: o jornalismo gastronômico. O objetivo foi compreender as especificidades dessa segmentação na atualidade e os diferenciais de perfis editoriais da área para o aprofundamento da experiência gastronômica na sociedade contemporânea, considerando a contribuição da informação para a manutenção de hábitos alimentares adequados e enriquecimento cultural do leitor. A pesquisa envolveu levantamento e revisão bibliográfica da história da gastronomia e aspectos socioculturais, e análise de enquadramento de reportagens dos meses de agosto e setembro de 2010 da seção *Comida*, do jornal *Folha de S. Paulo*, do caderno *Paladar*, do jornal *O Estado de S. Paulo*, e da revista especializada no segmento *Menu*, da Editora Três, a fim de identificar a presença de aspectos relacionados a cultura, história, saúde e nutrição.

Palavras-chave: Jornalismo gastronômico, especializado; cultura; análise de enquadramento; saúde.

## **Abstract**

This experimental project focused on a specialization in journalism that is becoming increasingly present in the media: the gastronomic journalism. The aim was to understand the specificities of segmentation in the news and editorial spreads profile area for deepening the dining experience in contemporary society, considering the contribution of information to maintain proper eating habits and cultural enrichment of the reader. The research involved a literature review and survey of the history of gastronomy and cultural aspects, analysis and reporting framework for the months of August and September 2010 the *Food* section of the newspaper *Folha de S. Paul*, *Taste* of the book, the newspaper *O Estado de S. Paul* and the *Menu* magazine segment, Publisher of Three in order to identify the presence of aspects related to culture, history, health and nutrition.

Keyword: Journalism gastronomic, specialized, culture, analysis framework, health

## Sumário

Introdução .....	10
1. Revisão da literatura .....	12
1.1 Humanidade e a alimentação .....	12
1.2 Alimentação, saúde e nutrição .....	17
1.3 Gastronomia e jornalismo .....	21
1.4 Gêneros jornalísticos e jornalismo gastronômico .....	23
1.5 Jornalismo especializado e segmentação .....	27
2. Objetivos e metodologia .....	32
2.1 Objetivo geral .....	32
2.2 Objetivos específicos .....	32
2.3 Metodologia .....	32
3. Objetos de análise .....	34
3.1 Seção <i>Comida da Folha de S. Paulo</i> .....	34
3.2 Caderno <i>Paladar d'O Estado de S. Paulo</i> .....	34
3.3 Revista <i>Menu</i> .....	35
4. Resultados .....	39
5. Discussão dos resultados.....	80
6. Considerações finais .....	83
Referências bibliográficas.....	85

## INTRODUÇÃO

A história de cada civilização pode ser contada por meio de seus hábitos alimentares, e a comida está diretamente ligada à identidade cultural de um povo, podendo dizer muito sobre ele. Com o decorrer da história, a humanidade desenvolveu técnicas e rituais ligados à alimentação, criando o que hoje se denomina gastronomia.

Para preservar as informações sobre a evolução alimentar, o homem passou a escrever sobre o tema, havendo registros desde a Antiguidade, como livros e manuscritos que mostram que a alimentação sempre esteve ligada a questões culturais e saúde. Tais registros foram se modificando ao longo do tempo. Hoje muito se escreve sobre alimentação, sendo que um dos campos que atribuiu importância a essa segmentação foi o jornalismo, chegando ao que hoje se caracteriza como jornalismo gastronômico ou jornalismo especializado em gastronomia, que nos últimos anos vem ganhando espaço na mídia – televisão, rádio, revistas, cadernos ou suplementos de jornais e *sites*. Dentro dessa segmentação é possível identificar diferentes gêneros de textos jornalísticos, tais como reportagens informativas e textos opinativos que se subdividem em críticas, artigos e crônicas. São estilos distintos de textos que têm por objetivo orientar o leitor de diferentes formas, sendo que as reportagens do gênero informativo buscam maior abrangência de assuntos, contextualizando e relacionando aspectos gerais como cultura, história, atualidades, meio ambiente, saúde e nutrição ao tema abordado. Já os textos opinativos, como críticas e crônicas, costumam ser mais diretos, direcionando o leitor a frequentar um restaurante ou provar um prato ou uma bebida, por exemplo.

A partir de um levantamento bibliográfico da história da alimentação, a proposta deste projeto experimental foi estudar conceitos de jornalismo especializado e produzir análises de enquadramento para a identificação e interpretação das temáticas de cultura, história, saúde e nutrição nos textos de cunho informativo das seções *Comida*, do jornal *Folha de S. Paulo*, *Paladar*, do jornal *O Estado de S. Paulo*, e da Revista *Menu*, da Editora Três, publicados no período de agosto e setembro de 2010. Foram 41 textos selecionados, sendo 27 dos dois jornais, que veiculam os suplementos às quintas-feiras, e 14 da revista, que vai às bancas mensalmente.

A escolha dos objetos de análise tem como razão a relevância e expressividade de tais veículos no Brasil. A seção *Comida*, da *Folha de S. Paulo*, e o caderno *Paladar*, do *Estado de S. Paulo*, são compostos por reportagens, críticas e crônicas sobre o universo da alimentação e ambos são os jornais de maior circulação no País, grande abrangência e influência. A revista *Menu* é um veículo mensal especializado no segmento.

A razão pela qual a temática saúde foi escolhida também como critério de análise de enquadramento se deve ao fato de que atualmente dá-se muita importância a esse tipo de assunto na sociedade. As pessoas parecem muito preocupadas com saúde, qualidade de vida, bem-estar e boa alimentação, e esses assuntos cada vez mais são pautados em diversas editoriais. Neste caso, a proposta é analisar se na pauta de gastronomia a preocupação também está presente e de que forma isso acontece, além de compreender quais perspectivas chegam ao leitor.

Para elucidar as questões relacionadas às abordagens que os veículos selecionados conferem aos assuntos envolvendo gastronomia, a pesquisa utilizou a metodologia de análise de enquadramento através do preenchimento de três categorias – seleção, exclusão e ênfase – nas reportagens e identificando uma leitura preferencial nos textos examinados. A proposta da análise de enquadramento não é avaliar a competência profissional do jornalista, mas compreender as perspectivas implícitas em sua produção. Da mesma forma, este projeto experimental não teve por finalidade determinar a obrigatoriedade de tais enquadramentos nos objetos analisados para qualificá-los. A finalidade foi compreender as especificidades do jornalismo gastronômico na atualidade e os diferenciais de perfis editoriais da área para o aprofundamento da experiência gastronômica na sociedade contemporânea, considerando a contribuição da informação para a manutenção de hábitos alimentares adequados e enriquecimento da bagagem social e cultural de seu público leitor.

## 1. REVISÃO DA LITERATURA

### 1.1 Humanidade e a alimentação

A alimentação é uma necessidade humana, sem a qual a sobrevivência não seria possível. Nos primórdios, ela servia para atender às necessidades puramente fisiológicas e garantir a existência da humanidade que, ao longo de sua história, se serviu de tudo aquilo que a natureza proporcionava para saciar sua fome, desde organismos vegetais a animais.

Foi através da ingestão de alimentos e, principalmente a partir do momento em que desenvolveu a prática da caça, que o homem conseguiu atravessar várias eras de sua existência, enfrentando adversidades naturais e mantendo a espécie: “Praticando a caça desde o paleolítico, o homem pôde sobreviver às épocas glaciais. A caça possibilitou-lhe deixar de ser simples coletor de alimentos e, além da carne, deu-lhe peles para proteção contra o frio.” (FRANCO, 2001, p. 19).

Seja por instinto ou pela compreensão de que existia a necessidade de se alimentar, o homem nunca pôde se desvincular dessa busca por comida e, a partir disso, passou a desenvolver cada vez mais técnicas e mecanismos que pudessem facilitar e, até mesmo, ampliar seu acesso a ela. Um exemplo que se seguiu à caça foi a prática da agricultura e o cultivo da terra que teve início há cerca de dez mil anos, no momento em que o homem passou a enterrar parte dos grãos que antes consumia e esses germinaram e se multiplicaram. O que antes era um sistema puramente natural, com o objetivo de atender às necessidades biológicas, passou a dar seus primeiros passos em direção ao que mais tarde se tornou um sistema econômico. A agricultura, por sua vez, foi responsável por uma demanda de ferramentas e utensílios antes inexistentes que facilitaram o manuseio da terra e o cultivo dos alimentos. E a partir do momento em que o homem passou a produzir maior quantidade de alimentos, gerando inclusive excedentes que não precisavam ser consumidos de imediato, foi que ele conquistou tempo livre, antes dedicado à busca por comida, para desenvolver-se em outros campos, em novas tecnologias. Eram os primeiros passos para uma sociedade civilizada.

Outro marco fundamental na história da alimentação e, conseqüentemente, na história da humanidade, foi a utilização do fogo e do calor no preparo dos alimentos, pois quando o homem aprendeu a cozinhar, conquistou uma habilidade que o diferenciava de outros animais. Ao cozinhar um alimento, ele constatou que era possível acentuar seu sabor e torná-lo mais digerível, além de aumentar o tempo de durabilidade desse alimento, criando assim a técnica

de conservação. No momento em que o homem passou a praticar a cocção, transformando os alimentos em suas formas naturais em alimentos cozidos e preparados, nascia uma cultura.

Ao estudar a mitologia dos índios brasileiros, o antropólogo Claude Lévi-Strauss teve uma intuição valiosa para o mundo da culinária e da gastronomia, coisa na qual ele certamente não estava pensando: “a cozinha” (com tudo o que ela representa dos primórdios do surgimento do homem sobre a Terra até hoje) ocupa o centro da passagem do mundo da natureza para o da cultura (ATALA e DÓRIA, 2008, p.51).

A descoberta da possibilidade de cocção dos alimentos é um marco muito importante para a história da humanidade, pois a busca pelo alimento não está restrita apenas à raça humana e não pode ser marcada como uma característica exclusiva dela, já que todos os animais buscam alimentos para sobreviver. Nesse sentido, primariamente o homem se equipara aos outros animais, mas no momento em que passou a cozinhar sua comida, conquistou um importante diferencial. Segundo ARMESTO (2001), “Cozinhar os alimentos é uma das poucas práticas estranhas que são peculiarmente humanas”. No entanto, essa é uma qualificação conquistada pela humanidade somente após muito tempo de sua evolução: “[...] no vasto espaço de tempo da história humana, a culinária é uma novidade recente. Não há qualquer evidência possível de que tenha mais de mais de meio milhão de anos, nem evidências absolutamente convincentes de mais de cerca de 150 mil anos.” (ARMESTO, 2001, p. 23).

Todo progresso e desenvolvimento adquiridos exclusivamente pela espécie humana ao longo da história no campo da alimentação, desde a caça, a agricultura, a conservação e, principalmente, a cocção dos alimentos, contribuíram então para a formação de uma sociedade civilizada. “O início das civilizações está intimamente relacionado com a procura dos alimentos, com os rituais e os costumes de seu cultivo e preparação, e com o prazer de comer” (FRANCO, 2001, p. 21). Mas provavelmente, o ato de cozinhar merece importância ainda maior porque foi de fato a maior revolução neste cenário e transformou a sociedade.

“O ato de cozinhar não é apenas uma forma de preparar o alimento, mas também uma maneira de organizar a sociedade em torno de refeições em conjunto e horários de comer previsíveis. Ele introduz novas funções especializadas e prazeres e responsabilidades compartilhados” (ARMESTO, 2001, p.24).

Dessa forma, através dos tempos, o homem fez da alimentação um ritual, chamado hoje de refeição, um “prazer peculiar à espécie humana” (FRANCO, 2001, p. 22), repleta de símbolos e significados sociais e que envolve questões que vão desde o cuidado com o preparo dos alimentos até a arrumação e escolha do local onde serão servidos, a companhia, os convidados e a ocasião, como expõe Franco, 2001, p.26: “O homem é cerimonioso no comer.

Tem com relação ao alimento atitude complexa. Não come somente para saciar a fome. Para ele, o alimento se reveste também em valor simbólico e, eventualmente, se transforma em objeto ritual”.

Para Franco, “os seres humanos atribuem grande função social à refeição e à comensalidade”. É um momento no qual as relações humanas se intensificam e também é um ritual que envolve comunicação, celebração, hospitalidade, encontro entre familiares, amigos, casais e onde os laços entre membros de um determinado grupo são reforçados.

As refeições, no sentido que damos a essa palavra, começaram com a segunda idade da espécie humana, ou seja, no momento em que ela cessou de se alimentar apenas de frutos. O preparo e a distribuição de carnes fizeram a família se reunir, os pais distribuindo aos filhos o produto de sua caça, e os filhos adultos prestando a seguir o mesmo serviço a seus pais envelhecidos. Essas reuniões, limitadas inicialmente aos familiares mais próximos, estenderam-se gradativamente às relações de vizinhança e amizade (SAVARIN, 1995, p.168)

Considerando-se todos esses fatores, é possível constatar que a história da humanidade está diretamente ligada aos hábitos alimentares e, com o decorrer do tempo, o vínculo do homem com a alimentação passou a envolver questões que vão muito além de simples sobrevivência: “A alimentação tem uma função estruturante da organização social de um grupo humano. Quer se trate de atividades de produção, de distribuição, de preparação, de consumo, ela é um objeto crucial do saber socioantropológico” (POULAIN, 2004, p. 19).

É certo também que a alimentação e todos os rituais ligados a ela têm o poder de inserir o homem dentro de uma cultura, além de fazer com que ele incorpore ritos, características e significados ancestrais. Por meio de seus hábitos alimentares, o homem mantém suas tradições culturais e inclusive, as transporta para outras culturas. Moulain *apud* Poulain define a alimentação como uma troca cultural entre o homem e o meio em que vive e, dessa forma, cada povo define seus hábitos de acordo com essa troca:

Não comemos com nossos dentes e não digerimos com nosso estômago; comemos com nosso espírito, degustamos segundo as normas culturais ligadas ao sistema de trocas recíprocas que está na base de toda vida social. É por isso que cada povo se define por suas práticas alimentares e suas maneiras à mesa tão claramente, tão certamente, quanto por sua língua, suas crenças ou suas práticas sociais (Moulain, 1975 *apud* Poulain, 2004, p. 161).

Os hábitos culinários de uma nação ou de um povo são expressões de sua história, da organização social, de crenças religiosas, geografia, clima e fatores biológicos. Comer é um modo de ser, de evidenciar as crenças e tornar as origens visíveis.

Em todo o mundo, comer é um ato culturalmente transformador – às vezes de uma forma mágica. O ato de comer possui sua própria alquimia; ele transforma indivíduos em sociedades e doença em saúde; muda personalidades; pode sacralizar atos aparentemente seculares; funciona como um ritual; transforma-se em um ritual; pode fazer com que a comida seja divina ou diabólica; pode liberar energia, pode criar laços; pode significar vingança ou amor pode clamar a identidade. (ARMESTO, 2001, p.59)

A alimentação é responsável por transmissão de valores e as noções sobre ela são de extrema importância para a socialização de uma pessoa desde criança, pois a partir desse processo, ela cria gosto ou rejeição por certos alimentos, fator que difere de uma sociedade para outra, “gosto é, portanto, moldado culturalmente e socialmente controlado” (FRANCO, 2001, p. 24). Isso tudo contribui, inclusive, para a formação da identidade de uma pessoa e, o gosto por pratos do seu local de origem podem durar pela vida toda, podendo transportar sua cultura para outros locais.

A comida – pelo menos tanto como linguagem e a religião, talvez até mais – é um tornassol cultural. Ela identifica e, portanto, necessariamente, diferencia. Colegas de comunidades culturais de reconhecem uns aos outros pelo que comem e examinam com cuidado o cardápio para encontrar os excluídos. Embora modas de comida sejam comuns e os anunciantes muitas vezes possam intensificar uma mania, a cultura da comida é conservadora (ARMESTO, 2001, p.206).

Um indivíduo cria fortes vínculos de identidade com os alimentos aos quais fora acostumado. Por isso, para os imigrantes, por exemplo, a adaptação a certos alimentos é responsável por um dos esforços mais intensos em seus processos de aculturação. Através do ato de comer, também é possível transgredir barreiras geográficas, sem necessariamente ter de fazer isso fisicamente, apenas por meio da degustação de pratos de outras culturas e comidas típicas. Outra característica cultural dos alimentos é que, em diversas sociedades, existe uma forte ligação entre eles e crenças religiosas e alguns são considerados sagrados. Muitas religiões utilizam alimentos em seus ritos e como forma de oferenda aos deuses, aos antepassados ou em cerimônias de celebração.

As sociedades tendem a ver seus alimentos básicos como coisa sagrada. Consequentemente, as religiões integram aos seus ritos os principais alimentos dos lugares onde se originam. Pão e vinho são a confirmação dessa assertiva no que diz respeito ao mundo cristão. Da mesma forma, em várias culturas ameríndias o milho era considerado planta dos deuses. Assim, embora os homens se nutrissem dessa planta sagrada, ela não se destinava à alimentação de animais. Por isso, quando os europeus chegaram à América, os nativos chocaram-se com o fato de eles alimentarem seus cavalos e outros animais com milho (FRANCO, 2011, p. 31)

Um aspecto importante na história da humanidade com o qual a comida contribuiu também foi o despertar da curiosidade por novos horizontes geográficos. Através da busca por novos sabores, muitas civilizações passaram a desbravar o mundo e um exemplo foram as viagens dos povos ocidentais atrás de especiarias no Extremo Oriente.

O comércio das especiarias, usadas na China, na Índia e no arquipélago Indonésio há milhares de anos, precedeu a história escrita. A demanda do mundo ocidental por essas especiarias provocou aventuras que levariam o homem a dar volta à terra e o levariam também à colonização do Extremo Oriente. Assim, a procura de alimentos e de novos prazeres da mesa ampliou o conhecimento que a humanidade tinha de seu planeta. A história da humanidade é, além de produto da necessidade do gênero humano de se alimentar, fruto de sua curiosidade e oportunismo onívoros. (FRANCO, 2001, p. 32)

Outra demonstração disso foi a chegada dos portugueses ao Brasil, pois logo que desembarcaram, perceberam a grande possibilidade da obtenção de alimentos na terra recém-descoberta, fator que os atraiu e motivou ainda mais a colonizar o local de solo fértil em que era possível plantar de tudo. Daí surgiu grande interesse português em adaptar sua culinária à abundância de riquezas naturais oferecidas onde então era habitado por índios que já tiravam proveito de tudo isso.

A comida também foi um fator que marcou condições sociais e, conseqüentemente, desigualdades. Desde os primeiros sistemas humanos de classe dos quais existem registros, já existia diferenciações quanto à quantidade de comida para uns e para outros. A partir do momento em que se passou a cozinhar alimentos, preparar pratos e decorá-los, incentivou-se a prática de alimentar-se por puro prazer e gulodice e a diferenciação em termos de distribuição de alimentos para distintas categorias sociais tornou-se ainda mais visível. Abundância de comida era sinal de prestígio dos mais economicamente favorecidos e um hábito de exibição da aristocracia.

Da busca pré-histórica por alimentos até hoje, a humanidade se desenvolveu muito no campo da alimentação e atualmente ela é tratada inclusive como arte, passatempo, profissão. Através da união de todos os fatores, rituais e processos que envolvem a alimentação é que a gastronomia se desenvolveu. Para Savarin, 1995, p. 57, “a gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta. Seu objetivo é zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação”. O autor defende a gastronomia surgiu realmente quando o homem uniu os princípios da ciência com a alimentação, pois assim “examinaram, analisaram e classificaram as substâncias alimentares, reduzindo-as a seus elementos mais simples. Sondaram os ministérios da alimentação, e, seguindo

a matéria inerte em suas metamorfoses, viram como ela podia adquirir vida” (SAVARIN, 1995, p. 56).

Ainda para Savarin, a gastronomia está relacionada à história natural e física, à química, à culinária, ao comércio, à economia política e assim “o assunto material da gastronomia é tudo o que pode ser comido; seu objetivo direto, a conservação dos indivíduos; e seus meios de execução, a cultura que produz, o comércio que troca, a indústria que prepara e a experiência que inventa os meios de dispor tudo para melhor uso” (1995, p. 58).

Muito mais do que o processo de cocção do alimento como é a culinária, a gastronomia envolve, além da qualidade dos pratos e sabores, a elegância com que os alimentos são preparados, servidos e todo o ritual relacionado. A gastronomia nasceu para compreender a comida como algo além de alimentação, mas também como um reforço cultural que a ela já era atribuída, como arte, estética e o prazer da boa mesa, além disso, enobreceu os alimentos, contribuindo também para atender às pessoas que comem por gula e apreciação, principalmente porque a espécie humana adequou-se para todas as possibilidades de alimentos. “A diversidade, bem como a qualidade, é típica das dietas de alto padrão social e também pode ser um desejo sancionado pela evolução, o ideal de uma espécie onívora” (ARMESTO, 2001, p.172). Nesse sentido, é possível observar que, ao longo de sua história, o homem foi buscando se aprimorar cada vez mais neste universo. Para isso, desenvolveu e continua desenvolvendo o dom de preparar os alimentos de forma pensada e a arte de escolher e combinar sabores: “[...] o que move a culinária é a busca do prazer que o sabor propicia que impõe o seu aperfeiçoamento, ampliando o domínio sobre as fontes do “agradável” que a natureza, de modo quase ilimitado, nos oferece como possibilidade” (ATALA e DÓRIA, 2008, p. 48). A prática de descobrir ideias, potencializando os sabores que a natureza oferece com o objetivo de criar pratos não apenas para matar a fome, mas para proporcionar prazer aos comensais.

## **1.2 Alimentação, saúde e nutrição**

“As preocupações com a saúde foram sempre inerentes à própria condição humana, decorrendo das limitações acidentais ou permanentes e, principalmente, do temor da morte” (ORNELLAS, 2000, p.276). É importante destacar que, historicamente, sempre houve um vínculo muito forte entre alimentação, saúde e nutrição como reforçam Atala e Dória:

Há muito tempo na cultura ocidental vemos a alimentação como um momento mágico de “incorporação”; colocamos para dentro do nosso corpo o mundo exterior e,

nesse ato, ao mesmo tempo físico e mágico imaginamos favorecer ou prejudicar a nossa existência. A ideia de contágio ou contaminação, muito similar à noção de nutrição inadequada está sempre nos vigiando quando comemos. A frase “nós somos o que comemos” tão popular, tem o sentido de indicar esse caminho entre o prato e a construção do “eu” de cada um. Essa é a coisa mais geral que se pode dizer sobre a alimentação moderna, mas é necessário ir além, nos aproximando dos tipos sociais concretos e consumidores de alimentos (ATALA e DÓRIA, 2008, p.91)

No contexto do jornalismo gastronômico, esses temas também podem caminhar juntos, já que questões relacionadas à saúde e nutrição são de extrema importância à população e cabe aos veículos de comunicação transmitir informações que abordem a temática e façam o público refletir. Assim como toda e qualquer informação jornalística, independente da editoria, seja ela voltada à notícia de acontecimentos diários ou ao aprofundamento de temas do cotidiano e entretenimento, as reportagens do segmento de gastronomia também podem exercer tal papel social.

Desde os antigos livros sobre alimentação registrados na história da humanidade, essa preocupação já se mostrava presente como relata Franco (2001) a respeito de *De re coquinaria*: “É surpreendente a variedade de matérias-primas que constam nas receitas de *De re coquinaria*. Atribuía-se efeitos medicinais a muitas delas, pois a cozinha romana, como tantas outras, estava imbuída de preocupação com a saúde”. Assim como na obra romana, outros livros de cozinha da época como *De honesta voluptate* faziam recomendações para a boa saúde, frequentemente apoiadas em antigos preceitos sobre as propriedades dos alimentos e dos vinhos.

Entre civilizações orientais, como os chineses, registros mostram que a relação era muito presente. Nos livros *Princípios da dieta correta*, escrito por Hu Ssu-Hui, no ano de 1330, e *Conhecimento essencial dos alimentos e bebidas*, de Chia Ming, escrito em 1368, havia a constatação de que a maioria das enfermidades poderia ser curada utilizando-se somente uma dieta adequada a tal situação.

[Os chineses] Associam cozinha e medicina de tal forma que, às vezes, é difícil perceber os limites entre elas. As prescrições dietéticas fazem parte das medidas terapêuticas e preventivas mais remotas. Qualquer enfermidade é sempre atribuída à alimentação e é essencial saber o que o enfermo comeu ou come habitualmente, antes que se lhe posse prescrever um tratamento adequado (FRANCO, 2001, p.124)

Diversas civilizações, desde as mais primitivas, com o passar do tempo foram descobrindo efeitos medicinais em certos alimentos oferecidos pela natureza, tais como folhas, flores, raízes, cascas ou sementes e, até mesmo, animais e foram se utilizando dessas propriedades para melhorar a dieta e combater ou evitar problemas de saúde, além de estabelecerem

restrições alimentares quando necessário. O Código de Hamurabi, um conjunto de leis escritas na antiga região Mesopotâmica, por volta do século XVIII a.C. já atribuía ao regime alimentar propriedades terapêuticas; os egípcios e babilônicos utilizavam fígado no tratamento higiênico-dietético do organismo e as únicas receitas do Egito antigo que sobreviveram são as de comidas para doentes encontradas em tratados médicos; documentos do século VI a.C. mostravam que dietas especiais eram muito usadas em tratamentos hindus, e essa civilização exigia que os enfermeiros tivessem conhecimentos da arte da culinária; por volta de 1290 a.C., hebreus possuíam um código dietético de alimentos que eram permitidos e proibidos; na Antiguidade Clássica, Hipócrates avançou conceitos médicos da época com base em análise de alimentos; na Grécia, Pitágoras estabeleceu importância ao vegetarianismo e entre os romanos, Plínio e Galeno, e também entre os árabes, Avicenas e Rhazes, contribuíram significativamente para explicar princípios médicos com base na alimentação.

Mas com o decorrer da história da humanidade, principalmente nos últimos anos, a cultura alimentar tem sofrido diversas alterações, já que existem cada vez mais possibilidades para o comensal, o que gera possíveis implicações a ele, principalmente relacionadas à saúde.

Nunca, no âmbito da história, um comedor teve acesso a tal diversidade alimentar como agora no Ocidente. Os progressos dos agronegócios no nível das técnicas de conservação, de acondicionamento, de transporte, reduzem consideravelmente a pressão do nicho ecológico. Agora, os mercados não raciocinam mais em âmbito nacional. As empresas agroalimentares transnacionais distribuem em todo o planeta carnes e peixes congelados, conservas enlatadas, queijos, Coca-Cola, ketchup, hambúrguer, pizza... (POULAIN, 2004. p.29).

A comida pouco saudável e de pouco valor nutritivo tornou-se uma febre em todo o mundo e gera sérios riscos tais como obesidade, que já é considerada uma epidemia mundial, e uma série de outras doenças. Um dos exemplos mais conhecidos por oferecer esse tipo de comida é o chamado *fast-food*, encontrado em grandes redes de lanchonetes, mas para Franco (2001), o *fast-food* “não pode ser considerado, como querem alguns, mero indício de regressão gastronômica, pois apresenta um aspecto funcional inegável: satisfaz a necessidade atual de rapidez e responde à demanda de relações impessoais decorrentes da cultura urbana e de seu ritmo”. Sua incrível proliferação, segundo o autor, se deve principalmente pela autonomia financeira que muitos jovens, maiores apreciadores desse tipo de alimentação, vêm conquistando nos últimos tempos, pela facilidade e rapidez de acesso e inclusive por um fenômeno ocorrido na sociedade pós-industrial que de certa forma, fez com que o ritual de fazer refeições com a família perdesse um pouco de sua importância. Para Franco (2001), “Mudanças de práticas alimentares são manifestações de transformações mais profundas na vida da família e

da sociedade em geral. O sucesso do *fast-food* deve ser considerado, portanto, expressão de um fenômeno amplo, ou seja, a ‘McDonaldização’ da própria sociedade”. Embora o gosto por uma comida não seja algo facilmente transmitido entre culturas diferentes, esse tipo de alimentação consegue proporcionar uma internacionalização de sabores e conquistar adeptos em qualquer lugar do mundo, gerando sérias consequências:

Alimentos, em abundância, certamente, mas cada vez menos identificados, conhecidos e, sobretudo cada vez mais preocupantes. Pois o alimento não é um produto de consumo banal, ele é incorporado. Ele entra no corpo do comedor, torna-se o próprio comedor, participando física e simbolicamente da manutenção de sua integridade e da construção de sua identidade. (POULAIN, 2004, p. 53)

No Brasil, de acordo com a pesquisadora e doutora em saúde pública Denise Coitinho, o quadro de alimentação considerada não-saudável é preocupante. Os dados apontados em sua pesquisa, realizada em 2005, mostram que os brasileiros têm sofrido prejuízos em decorrência dessa má qualidade da alimentação:

No Brasil, como em grande parte dos Países, a alimentação cotidiana cada vez mais se baseia no consumo excessivo de alimentos muito calóricos, ricos em açúcares, gorduras, sal e aditivos e, também, pobres em vitaminas, sais minerais e fibras. O consumo de legumes, verduras e frutas é cada vez menor (COITINHO, 2005).

Com base em todos esses registros que constata a ligação existente entre alimentação e saúde e no panorama atual dos hábitos alimentares que têm reflexos diretos na vida das pessoas, é que se propõe neste projeto experimental realizar uma análise dentro dos veículos de grande importância e circulação nacional *O Estado de S. Paulo*, *Folha de S. Paulo* e a revista *Menu*, para verificar a presença ou ausência deste vínculo dentro das reportagens selecionadas. No entanto, se por um lado é impossível dissociar-se alimentação de saúde e nutrição, por outro, o termo gastronomia nunca teve vínculo totalmente ligado a essas questões. Ainda que, por sua definição, gastronomia envolva tudo o que está relacionado à alimentação e ao melhor que ela possa oferecer ao homem, normalmente associa-se o termo a sabor, paladar, refinamento, gula e excessos e não a questões que envolvam propriedades nutricionais e tampouco medicinais dos alimentos.

Nesse caso, existem duas hipóteses que possibilitam análises: o jornalismo gastronômico acompanha a tendência do que é considerado criativo e apetitoso, porém não necessariamente saudável ou ele busca o equilíbrio, mantendo a preocupação com o âmbito nutritivo? Alguns elementos presentes nas reportagens podem elucidar esta questão. A hipótese inicial é de que o jornalista que escreve sobre gastronomia é responsável por acompanhar as mudanças

da sociedade e, de certa forma, influenciar os hábitos e preferências do leitor, sendo assim pode contribuir com esse equilíbrio já que toda a sociedade caminha para um momento muito crítico no cenário da alimentação.

### **1.3 Gastronomia e jornalismo**

O jornalismo gastronômico é uma importante vertente do jornalismo que vem crescendo muito na atualidade e ganhando espaço no Brasil tal qual a importância da própria gastronomia. O tema está cada vez mais presente em diferentes mídias e deixou de ser secundário, tornando-se comum em diversas publicações.

Por certo tempo, o assunto foi visto como um interesse ligado apenas ao público feminino, restringindo-se a receitas em seções de publicações dirigidas às mulheres. Mas com a percepção de que a alimentação é um assunto presente em toda a sociedade, isso tem mudado e o jornalismo passou a pautá-lo para atingir todo o público interessado no tema, não necessariamente apenas as mulheres. Além disso, a comunicação não poderia desvincular-se de temas ligados diretamente a aspectos culturais e do cotidiano de uma sociedade, já que também é responsável pela preservação da identidade cultural de uma civilização.

Com o intuito de atender a esse público, também consumidor exigente e que busca informação sobre alimentação, prazer gastronômico e, supostamente, preocupado com saúde e qualidade de vida, os programas televisivos, o rádio e a internet têm atribuído maior importância ao tema, assim como as revistas especializadas têm crescido, conquistado espaço no mercado e os suplementos gastronômicos têm se consolidado nos veículos de grande circulação. O fato de despertar interesse maior em determinado público fez com que a gastronomia ganhasse um espaço exclusivo e de relevância, considerando que o jornalismo mostra-se cada vez mais segmentado, voltado a contemplar públicos com interesses específicos.

É complicado especificar precisamente qual o momento ou a data exata em que a mídia passou a abordar a gastronomia em suas pautas, mas o que se pode afirmar é que existem registros na história que provam que o homem já escreve sobre alimentação há muito tempo, em manuscritos e livros, e posteriormente o jornalismo passou então atribuir mais importância ao assunto. Esse processo, ligado a outros fatores contemporâneos, pode ser a origem do que hoje se denomina jornalismo gastronômico.

Essa especialização, assim como já se fazia no passado, é um registro da culinária atual e de parte dos hábitos culturais contemporâneos, no sentido de que alimentação é cultura.

Se no passado os livros e tratados de cozinha traduziam esses hábitos de uma época, hoje, em revistas especializadas, sessões ou suplementos, os registros se dão mensal, ou semanalmente, mas têm a mesma relevância, com a diferença de serem feitos em forma de críticas ou reportagens.

Na Antiguidade, os gregos tiveram uma importante participação na produção de registros sobre alimentação que ajudaram a compor parte da história da Civilização Ocidental.

A Grécia clássica teve um número considerável de escritores que se dedicaram à gastronomia. Arkhestratus, nascido na Sicília e contemporâneo de Aristóteles (384-322 a.C.), foi dos mais notáveis. Escreveu *Hedypatheia*, tratado dos prazeres. Seu trabalho foi também denominado **gastronomia**, vocábulo composto de *gaster* (ventre, estômago), *nomos* (lei) e do sufixo *-ia*, que forma o substantivo. Assim, gastronomia significa, etimologicamente, estudo ou observância das leis do estômago. Em *Gastronomia*, obra também chamada Gastrologia por alguns helenistas, Arkhestratus, poeta e viajante, relata de maneira metódica suas experiências e descobertas culinárias. (FRANCO, 2001, p.35)

No século IV a.C, já havia em Atenas vários livros de cozinha de inúmeros autores que, por volta do ano 200, foram reunidos por Athenaeus, considerado por Arkhestratus o fundador da gastronomia grega. A compilação deu origem a uma obra intitulada *Deipnosophistai* que aborda maneiras e costumes antigos, alimentos, bebidas e arte à mesa.

Ainda em relação à Antiguidade Ocidental, uma sociedade que também deixou um legado sobre alimentação em livros foi a romana, civilização marcada por extravagâncias e muito exagero à mesa. O principal registro sobre os hábitos e costumes alimentares desse período foi um tratado de agricultura escrito por Catão, o Velho (234-149 a.C.) e o principal livro romano sobre gastronomia é o *De re coquinaria* cujas primeiras edições impressas apareceram respectivamente em Veneza e Milão, no final do século XV. *De re coquinaria* é uma coletânea de 468 receitas, que se desenvolveu a partir de um núcleo central e foi recebendo acréscimos ao longo dos tempos, sendo, portanto, uma obra de vários autores. Supõe-se que quem os reuniu foi Apicius, porém, a identidade verdadeira desse autor é incerta já que várias personalidades viveram em Roma com este nome, nesse período.

De acordo com Franco (2001), na Idade Média, os registros culinários são escassos e se deram de forma tardia. Isso dificulta uma interpretação da cultura culinária entre a decadência do Império Romano e o Renascimento, no entanto, muitos dos padrões alimentares foram transmitidos por tradição oral e conseguiram sobreviver ao longo dos tempos.

Até o século XIV não se constatou a existência de nenhum tratado de gastronomia, mas em 1390, o cozinheiro Ricardo II escreveu o mais importante receituário da sociedade inglesa da época, contendo 96 receitas. Também no século XIV, foram escritos importantes

manuscritos italianos e franceses sobre gastronomia. Entre os franceses, os mais famosos são o *Le Viandier* e *Le Ménagier* de Paris, considerado o primeiro livro da gastronomia burguesa.

Por volta de 1455, no período renascentista, a chegada da imprensa com a Bíblia de Gutenberg foi um importante marco para a história da humanidade, pois passou a promover a difusão de conhecimento, informação e cultura de forma cada vez mais acelerada. Felipe Pena (2005) defende que Gutenberg não foi o inventor da imprensa, mas sim o disseminador dessa técnica para as sociedades ocidentais. Os verdadeiros criadores dessa tão importante ferramenta da humanidade foram povos asiáticos.

Junto com o papiro e o papel, a grande revolução na propagação da cultura escrita foi a invenção da imprensa. E apesar da fama de Gutenberg, seus verdadeiros criadores foram os chineses. O primeiro livro impresso conhecido é do ano 868 e a invenção do tipo móvel foi aproximadamente em 1040. Ambos em território chinês. Isso sem falar do processo de impressão em xilogravura, cujo exemplar conhecido mais antigo é japonês e tem data de 764 antes de Cristo. (PENA, 2005, p. 28)

A culinária, como todo e qualquer outro tipo de expressão cultural, esteve ligada a tudo isso e foi influenciada pela imprensa. Antes, os tratados eram escritos à mão e a partir dessa época, foram impressos os primeiros livros de cozinha, nos principais idiomas da Europa Ocidental. Em 1474 a obra publicada em latim, *De honesta voluptate*, de autoria do historiador italiano Bartolomeo Sacchi, sob o pseudônimo de Platina de Cremona, foi um dos primeiros livros de cozinha impressos de que se tem registro. Ao longo de trinta anos, seis edições da obra foram impressas, graças ao grande sucesso que obteve. Ainda nesse mesmo período, a imprensa de Veneza divulgou outras publicações culinárias tais como *Opera di Bartolomeo Scappi, cuoco segreto di Papa Pio Quinto*, escrito pelo *chef* de Pio V, Bartolomeo Scappi, *Il cortegiano* de Baldassare Castiglione e *Il galanteo* de Giovanni della Casa.

Na Espanha, publicou-se no ano de 1611 em Madrid, o grande receituário intitulado *Arte de cocina, pasteleria, bizcocheria y conserveria*, de Francisco Martinez Motiño, que chegou a ser cozinheiro chefe do monarca Filipe III, reeditado várias vezes. “As muitas edições de receituários e livros de gastronomia na Espanha, desde o século XVI, demonstram o interesse da cultura hispânica pela boa mesa” (FRANCO, 2001, p.168). Em Portugal um receituário de grande riqueza foi o *Livro de cozinha infanta Dona Maria*, do final do século XV, e o primeiro livro de culinária impresso no País foi em Lisboa com o nome *Arte da cozinha*, de 1680, escrito por Domingos Rodrigues, um grande mestre de cozinha da realeza da época de Dom Pedro II (1683-1760), tendo a obra várias edições. Sobre esse importante regis-

tro do País que colonizou o Brasil e exerceu grande influência sobre ele, Luís da Câmara Cascudo relata:

*O Arte da cozinha* (...) reunia as ementas tradicionais portuguesas no âmbito aristocrático. Arraia-miúda e plebeus não pensariam em fixar em forma de escrita a técnica sabidamente transmitida pela prática, geração a geração, através de lavradoras e mulheres do povo, dentro das vilas, aldeias e cidades. Aos nobres competia conservar a norma indeformável dos acepipes para que os futuros *chefs* de cozinha seguissem o ritmo impecável dos velhos sabores consagrados. O volume e o preço dos condimentos, a presença das peças de caça, obtidas no divertimento fidalgo, a meticulosidade posológica às medidas adubadoras e básicas, tudo convergia para os palácios e castelos constituírem berço desses livros de preceitos gastronômicos. (CASCUDO, 2004, p. 889)

Em 1780, surgiu outro livro português dedicado à culinária: *Cozinheiro moderno ou nova arte de cozinha* de autoria de Lucas Rigaud, também *chef* da casa real portuguesa do período.

A Polônia foi um País muito marcado por influências gastronômicas estrangeiras que proporcionaram uma grande riqueza e diversidade na culinária. O primeiro livro de cozinha do País foi publicado em 1682, escrito por Stanislaw Czerniecki e intitulado *Compendium ferculorum*.

A França, tradicionalmente conhecida até a atualidade por sua importância no campo da gastronomia, também desenvolveu ampla literatura sobre o assunto, publicada principalmente no reinado de Luís XV. Entre as obras de grande destaque estão *Le Cuisinier moderne*, de Vicent de La Chapelle, e *Dons de Comus ou les délices de la table*, de Francois Marin, mas que consta como uma publicação anônima. A obra, três anos mais tarde, recebeu mais três volumes de receitas acrescentados pelo próprio autor.

Mas não foi somente a Europa que produziu um grande número de manuscritos ou livros sobre gastronomia de grande influência. Paralelamente a todos esses registros, partindo para o continente asiático, onde muitos Países são conhecidos até hoje por uma vasta cultura gastronômica cheia de particularidades interessantes, podemos destacar a vasta literatura que os chineses dedicaram ao assunto. Há cerca de quatro mil anos, escritores, poetas, sábios, filósofos e pensadores desse País já se dedicavam aos escritos de gastronomia, escrevendo tratados sobre alimentação que foram sendo organizados em coletâneas de receitas culinárias.

De maneira geral, diversas civilizações serviram-se então dos manuscritos às publicações impressas para registrar a cultura culinária ao longo de um grande período de tempo, mas o momento determinante para que tudo isso se aproximasse do que de hoje de fato é o jornalismo gastronômico, principalmente a crítica, se deu na França, com a criação dos restauran-

tes. Nos anos que precederam a Revolução Francesa, muitos cozinheiros perderam seus empregos na corte e, por essa razão, passaram a trabalhar em restaurantes já existentes ou abriram seus próprios estabelecimentos.

O termo restaurant consta ter sido criado em 1765 por Boulanger, proprietário de um estaminet da rua Poulies, atual rua do Louvre, em Paris. Boulanger, também conhecido como Champ d'Oiseaux, servia sopas quentes anunciadas como restaurants, ou seja, restaurativos (FRANCO, 2001, p.197)

Esses estabelecimentos eram um modelo novo de ambiente para se fazer refeições, mais limpos, tranquilos e bem decorados do que os albergues e tavernas. Os cardápios conquistaram maior variedade e a grande cozinha, que antes somente a nobreza tinha acesso, foi colocada ao alcance de todos, ainda que em troca de pagamento. Tudo isso revolucionou os hábitos alimentares das pessoas e em pouco tempo os restaurantes estavam conquistando espaço na França e em todo o mundo. Concomitantemente, a gastronomia francesa foi se disseminando e conquistando fama por seu refinamento, levando políticos, filósofos, pensadores e artistas da época a buscarem e se reunirem nos restaurantes franceses. Grimond da La Reyniêre era um importante frequentador e inclusive, um grande formador de opinião que criou a crítica gastronômica, graças ao seu interesse pelo assunto, escrevendo sobre os restaurantes e pratos da época e hoje a crítica gastronômica faz parte de um gênero jornalístico muito comum dentro dessa especialização, assim como crônicas e reportagens.

#### **1.4 Gêneros jornalísticos e jornalismo gastronômico**

Os gêneros no jornalismo são subdivididos de diferentes formas que variam entre os Países. Luiz Beltrão foi o único que sistematizou os gêneros no jornalismo brasileiro, sendo parâmetro para outros autores como José Marques de Melo. Os critérios adotados por Beltrão sugerem classificações de acordo com as funções que os gêneros exercem no público leitor, de informar, explicar e orientar.

No jornalismo gastronômico os três gêneros que correspondem a essa explicação são comuns e muito presentes, embora se verifiquem importantes diferenças entre si: o *informativo* e *interpretativo*, nos quais se inserem grande parte das reportagens e o *opinativo*, no qual fazem parte as críticas, crônicas, artigos, colunas e comentários.

Pela compreensão básica do jornalismo que é a de informar seu público, pode-se considerar como gênero tradicional o *informativo* que consiste em reportagens fundamentadas em

notícias e acontecimentos factuais. E, a partir de outras formas de seleção e transmissão da informação, identificam-se outros gêneros como o *interpretativo* e o *opinativo*.

Tecnicamente os gêneros são caracterizados separadamente, mas todos têm por objetivo informar, a diferença encontra-se nos tipos de apelo que produzem. O *interpretativo* aprofunda-se em determinado assunto de forma detalhada e contextualizada no intuito de buscar significados e explicações aos fatos e transmiti-los ao público. Já a opinião no jornalismo, tem por objetivo orientar e até mesmo persuadir na interpretação e julgamento do leitor.

Desde o momento em que a imprensa deixou de ser empreendimento individual e se tornou instituição, assumindo o caráter de organização complexa, que conta com equipes de assalariados e colaboradores, a expressão da opinião fragmentou-se seguindo tendências diversas e até mesmo conflitantes. Isto é uma decorrência do processo de produção industrial, pois a realidade captada e relatada condiciona-se à perspectiva e observação dos diferentes núcleos de emissores. (MELO, 2003, p.93)

Em relação ao jornalismo gastronômico, as reportagens contêm características informativas que têm por objetivo transmitir fatos desse universo ao público, mas podem também conter elementos do gênero interpretativo, no sentido que buscam ampliar o conhecimento do leitor sobre determinado assunto ao invés de apenas transmitir um acontecimento, já que dentro desta segmentação as pautas comumente têm abordagem mais ampla e não tão factual.

No que diz respeito à crítica gastronômica, antigamente a prática era menos comum do que a crítica de outras expressões culturais. No entanto, atualmente torna-se cada vez mais visível o crescimento desse gênero no segmento, já que a gastronomia é também uma forma de manifestação cultural tal qual outras produções artísticas, como destaca Melo (2003):

Seu [da crítica] âmbito de ação contempla os produtores tradicionais, como a literatura e o livro, a música e as artes plásticas, o teatro e a dança, mas atribui ênfase aos novos produtos da indústria cultural que constituem fonte segura de receita publicitária: a televisão, o cinema, a música, e até mesmo o esporte, a gastronomia e a publicidade (MELO, 2003, p.138).

O papel do crítico gastronômico, assim como de qualquer outro crítico, é apreciar e avaliar o que um produto tem a oferecer e transmitir isso a um grande público, ou seja, traduzir suas impressões de forma que seu ‘auditório’ tenha basicamente a mesma sensação que ele teve e se interesse por buscar tal produto. Crítica ou resenha é “o gênero jornalístico correspondente a uma apreciação das obras de arte ou outros produtos culturais, com a finalidade de orientar a ação dos fruidores ou consumidores” (MELO, 2003, p.125). Nesse sentido, esse profissional exerce um importante serviço ao público, dando a oportunidade ao consumidor de fazer a melhor escolha. Mesmo que sua palavra não seja verdade absoluta, ela pode direcio-

nar. Além disso, o crítico deve ser um perito no assunto para poder opinar sobre pratos, bebidas, bares e restaurantes, como ressalta Atala (2008): “[...] para buscar a diferença do bom, do muito bom e do excepcional, ele [o crítico] tem de ter repertório”.

A crônica, também parte integrante do gênero opinativo, define-se basicamente como um “relato poético do real, situado na fronteira entre a informação de atualidade e a narração literária” (MELO, 2003, p.155). Ela está fundamentada em fatos, mas tem por objetivo narrá-los de forma poética e em textos literários, podendo inclusive esconder diversas críticas. O conteúdo noticioso não é o foco da crônica, mas sim as impressões de seu autor que normalmente não é um repórter ou alguém que faça parte da redação, mas sim um colaborador, para que estrategicamente possa manifestar suas opiniões sem comprometer tal veículo. É interessante ressaltar também que o cronista muitas vezes ganha ares de amigo de seu público devido ao modo como transmite suas ideias e se comunica com o leitor.

### **1.5 Jornalismo especializado e segmentação**

Os veículos jornalísticos podem apresentar mensagens relativas a todos os temas, assuntos e gêneros para atender aos mais variados interesses do público.

Nesse contexto, a segmentação propõe a ideia de que não há um consenso na sociedade contemporânea em relação à busca pela informação, mas na verdade existem diversos grupos com interesses diferentes e, por isso, a mídia deve se pautar para atender a cada um desses públicos específicos.

O desenvolvimento do jornalismo especializado está relacionado a essa lógica econômica que busca a segmentação do mercado como uma estratégia de atingir os grupos que se encontram tão dissociados entre si. Muito além de ser uma ferramenta mais eficaz de lucro para os conglomerados midiáticos, o jornalismo especializado é uma resposta a essa demanda por informações direcionadas que caracteriza a formação das audiências específicas. Nestes tempos de desintegração das ideologias e da ruptura com um projeto de modernidade que pregava a unidade, o jornalismo especializado demonstra uma mudança dos paradigmas informacionais. Na medida em que diferenças e divergências foram afrouxando os laços da coletividade, os indivíduos foram se fechando em seus interesses particulares e constatamos hoje o quanto a comunidade encontra-se dividida em nichos os mais diversos (ABIAHY, 2000, p.5).

Independentemente do veículo em questão, do gênero ou da construção linguística, o jornalismo sempre tem por objetivo informar, narrar e desvendar o mundo para a sociedade, carregando a marca de seu tempo e do contexto social do qual faz parte. Para Tavares (2007),

“Jornalismo é, por definição, uma prática social voltada para o ‘contar histórias’. Em seus registros estão os resultados de um testemunho ou de uma investigação, a construção ou reconstrução de um acontecimento ou saber”. No entanto, quando se fala em jornalismo especializado, mesmo que esse exerça papel de relatar o mundo, apresenta aspectos que fogem a certos padrões jornalísticos como a desvinculação de critérios de noticiabilidade em que a informação deve estar relacionada a algo factual ou um acontecimento de impacto social. Nesse caso, está em questão um jornalismo embasado na transmissão de uma cultura e identidade, auto-ajuda, “leitura dos problemas que cercam o mundo atual e para as várias maneiras de se lidar com isso” (TAVARES, 2007), preocupado com critérios estéticos e outros valores também presentes na produção jornalística, informando as pessoas não para que elas apenas saibam dos acontecimentos do mundo, mas para que se situem nele. Nesse caso, é “[...] o jornalismo que se dirige não para acontecimentos factuais propriamente ditos, mas para os valores, os hábitos, os costumes, comportamentos e sentimentos que compõem a sociedade contemporânea” (TAVARES, 2007). Pode-se dizer que jornalismo especializado enquadra-se dentro de outra noção de informação também importante, mas que traduz o cotidiano e relações sociais ao seu público e onde “presentificam-se certos ‘acontecimentos invisíveis’ que permeiam a sociedade e que são fundamentais em sua constituição” (TAVARES, 2007).

Nesse contexto, destaca-se um importante nicho editorial que engloba principalmente publicações tais como suplementos dentro de jornais de grande circulação e revistas, produções propícias para ambientar esse tipo de informação caracterizada como jornalismo especializado. “Em tais publicações, apresenta-se uma forma específica de enunciação e, consequentemente, de discurso. Há nelas também uma forma de ver a realidade e, ao mesmo tempo, uma sensibilidade própria para falar da mesma” (TAVARES, 2007).

Como um dos objetos de análise deste trabalho, foi contemplada a revista *Menu* que aborda única e exclusivamente o tema gastronomia. Segundo Marília Scalzo (2004), “[...] as revistas cobrem funções culturais mais complexas que a simples transmissão de notícias. Entretêm, trazem análise, reflexão, concentração e experiência de leitura”. Nesse produto jornalístico estão presentes diferentes maneiras de informar sem se ater à produção diária de notícias que pode variar de acordo com a periodicidade da revista. Scalzo (2004) explica que enquanto os jornais tiveram em sua origem a marca da política, as revistas cumprem a função de educar e entreter, no sentido que oferecem serviços aos leitores e aprofundamento de diversos assuntos, ou seja, elas se aproximam do leitor com reportagens que interfiram no cotidiano e na vida prática desses, e por isso é tão crescente o número de revistas especializadas em vários segmentos dos mais específicos possíveis e, inclusive, em gastronomia:

Ao longo da história das revistas, logo se aprende a inevitável necessidade de estabelecer um foco preciso para cada publicação. Apesar da existência de títulos como *Para Todos e Tudo*, sabe-se que quem quer cobrir tudo acaba não cobrindo nada e quem quer falar com todo mundo acaba não falando com ninguém (SCALZO, 2004, p.49).

E a segmentação em gastronomia que antes era muito vinculada a um público feminino vem ganhando cada vez mais espaço em meio a outros públicos, inclusive entre os homens que fazem da cozinha um hobby: “Com imagens de dar água na boca e conteúdos feitos para devorar com os olhos, as revistas de Gastronomia mostram as receitas editoriais que vêm conquistando cada vez mais leitores” (ANER, 2007). De acordo com a editora de redação da revista *Menu*, Solange Souza, “O interesse por gastronomia tem aumentado cada vez mais, independentemente do perfil socioeconômico. Mais do que cozinhar, as pessoas querem conhecimento nessa área” (ANER, 2007). Além disso, pelo fato de as revistas buscarem essa segmentação, elas criam nos leitores grande identificação, pois aqueles que se interessam por um mesmo assunto se reconhecem na busca por mesmos gostos.

Diferentemente dos jornais que prezam pelo agora, as revistas têm uma liberdade maior em relação aos recursos estilísticos. Seus textos buscam seduzir e atrair o público, como defende Sérgio Vilas Boas (1996, p.09):

[...] as revistas exigem de seus profissionais textos elegantes e sedutores. Considerados os valores ideológicos do veículo, não há regras muito rígidas. Há, isto sim, uma conciliação entre as técnicas jornalísticas e literárias. Não fazem exatamente literatura, porque jornalismo não se expressa por supra-realidades. Ao contrário, tratam de uma realidade comum a todos. Mas a técnica literária é perfeitamente compatível com o estilo jornalístico. O estilo magazine, por sua vez, também guarda suas especificidades, na medida em que pratica um jornalismo de maior profundidade. Mais interpretativo e documental do que o jornal, o rádio e a televisão; e não tão avançado quanto o livro-reportagem.

Além das revistas, jornais de grande circulação no País passaram a dar cada vez mais importância para esse tipo de informação, por meio de suplementos ou seções inseridas dedicadas à gastronomia, que tiveram seus surgimentos relativamente recentes.

Para Carmen Carvalho (2007), a principal razão histórica pela qual os jornais passaram a produzir coberturas especializadas e, conseqüentemente, segmentações foi o advento da televisão a partir da década de 50, quando seu surgimento levou muitas pessoas a acreditarem que o jornal impresso pudesse sucumbir. Dessa forma, na década de 60, os jornais passaram a trabalhar da forma como até então a televisão trabalhava, dando maior importância a coberturas aprofundadas que abordassem mais amplamente a explicação dos fatos e aplicaram, inclu-

sive, melhorias visuais para organização dessas informações. Em 1963, o *Jornal do Brasil* promoveu um processo denominado “revitalização” que atendia a essa proposta de aprofundar a informação. Nesse mesmo período, datam os primeiros exemplares do que hoje se conhece como os suplementos de turismo do jornal *Folha de S. Paulo*. A autora defende que todo esse processo deu-se porque os jornais perceberam a necessidade de atender a públicos segmentados por uma razão mais mercadológica do que ideológica propriamente dita. Isso fez com que os jornais fossem assumindo, mesmo que vagarosamente, suas posições de empresa.

O espaço que a gastronomia vem conquistando na mídia mostra que o tema tem sido cada vez mais valorizado, além disso, os cursos de graduação ou especialização em gastronomia para formar profissionais da área já existem há certo tempo e vêm ganhando muitos adeptos. No entanto, ainda há certa dificuldade por parte de jornalistas que se interessam por gastronomia no sentido de obter informação sobre tal especialização nas universidades na área de comunicação. A formação acadêmica tradicional nos cursos de jornalismo conta necessariamente com jornalismo político, econômico, científico, cultural e esportivo, mas raras vezes tratam de gastronomia e alguns outros interesses considerados ainda periféricos, tornando o campo pouco estudado e explorado como defendem alguns autores. Para Franco (2001), por muito tempo a culinária ficou sob um manto de invisibilidade e muitos estudiosos negligenciaram sua relevância.

A história culinária foi, quase sempre, ignorada pela maioria dos historiadores, sociólogos e etnólogos. É curioso que atividade tão importante como a obtenção, preparação e ingestão de alimentos tenha sido objeto de tal omissão. Entretanto, apesar da pouca atenção que o mundo acadêmico lhes tem reservado, a alimentação e a arte culinária não podem ser consideradas aspectos secundários das civilizações (FRANCO, 2001, p.234).

Armesto (2001) também reforça que as instituições de ensino atribuem pouca importância ao assunto: “A história da comida continua sendo relativamente pouco apreciada. A maioria das instituições acadêmicas ainda a negligencia e muitas das melhores contribuições para o seu estudo partem de amadores e de antiquários”. No entanto, nos últimos anos, esse quadro vem sofrendo mudanças positivas. Além da constatação de que os meios de comunicação têm dedicado espaços cada vez maiores para a gastronomia, alguns cursos de especialização, técnicos ou universitários têm sido criados para atender aos profissionais da comunicação interessados neste universo. A faculdade de Jornalismo da Universidade Presbiteriana Mackenzie oferece em sua grade curricular a disciplina optativa de Jornalismo Gastronômico, que transmite aos alunos noção geral sobre metodologia e construção de crítica especializada.

A Faculdade Editora Nacional (FAENAC), na cidade de São Caetano do Sul, oferece o curso de Pós-graduação em Jornalismo Gastronômico, o qual “tem como objetivo proporcionar ao profissional a possibilidade de identificar os diversos tipos de serviços e produtos, assim como oferecer embasamento cultural singular diante das demais especializações do mercado”<sup>1</sup>. Como Extensão Universitária, O Serviço Nacional de Aprendizagem Nacional (SENAC) oferece um curso que tem por objetivo “contribuir para que o participante se expresse sobre gastronomia com embasamento técnico e repertório cultural, levando em conta as tendências de mercado a fim de fornecer informações pertinentes sobre um produto ou conceito gastronômico”<sup>2</sup>.

---

<sup>1</sup> Consta no site do Educaedu Brasil. Disponível em < <http://www.educaedu-brasil.com/pos-graduacao-em-jornalismo-gastronomico-pos-graduacao-17555.html>>

<sup>2</sup> Consta no site do SENAC. Disponível em < <http://www.sp.senac.br>>

## **2. OBJETIVOS E METODOLOGIA**

### **2.1 Objetivo geral**

Este projeto experimental teve como objetivo geral compreender as especificidades do jornalismo gastronômico na atualidade e os diferenciais de editoriais da área para o aprofundamento da experiência gastronômica na sociedade contemporânea, considerando a contribuição da informação para a manutenção de hábitos alimentares adequados e enriquecimento cultural do leitor.

### **2.2 Objetivos específicos**

1. Produzir revisão bibliográfica sobre história da gastronomia e seus aspectos culturais e socioeconômicos, alimentação, nutrição;
2. Produzir revisão bibliográfica sobre jornalismo especializado, refletindo sobre o jornalismo gastronômico e a veiculação da informação sobre estes assuntos pelas mídias de grande circulação;
3. Caracterizar, por meio de análise de enquadramento, a contextualização, abrangência e profundidade de informações e interpretações nas abordagens de temáticas de saúde e cultura nas reportagens de jornalismo gastronômico da seção *Comida*, do jornal *Folha de S. Paulo*, do caderno *Paladar*, do jornal *O Estado de S. Paulo* e da revista especializada *Menu*, da Editora Três, publicadas no período de agosto e setembro de 2010;
4. Produzir material teórico de referência que possa contribuir para o esclarecimento do tema.

### **2.3 Metodologia**

A seguinte análise a ser produzida neste projeto experimental utiliza-se do método da Teoria de Enquadramento. Para Porto (2004, p.78), os enquadramentos são “marcos interpretativos mais gerais construídos socialmente que permitem as pessoas fazer sentido dos eventos e das situações sociais”, em outras palavras, a mídia seleciona uma parcela da realidade e a transmite ao público de forma organizada no intuito de criar determinada interpretação. Essa

ordenação pode ser feita por meio de palavras, sons ou imagens, dependendo do veículo em questão. Nesse processo, compreende-se então que o jornalista “enquadra” o conteúdo veiculado enfocando uma parte da realidade em detrimento de outra, utilizando-se de princípios de seleção, ênfase ou exclusão. Sendo assim, o espectador ou leitor tende a perceber eventos e situações de acordo com o enquadramento (*framing*) dado ao acontecimento, considerando que a construção da notícia faz parte de um contexto social e carrega valores e traços culturais.

Para a obtenção dos resultados, foi produzido para cada uma das 41 reportagens selecionadas, sendo nove da seção *Comida*, do jornal *Folha de S. Paulo*, 18 do caderno *Paladar*, do jornal *O Estado de S. Paulo*, e 14 da revista *Menu*, no período de agosto e setembro de 2010, um quadro de análise destacando-se os princípios de seleção - de aspectos culturais e de saúde e nutrição -, ênfase e exclusão. Em relação aos aspectos culturais foram considerados itens como tradições locais, idioma, referências históricas, menções a livros, autores, filmes, obras-de-arte e relações com o contexto socioeconômico de determinadas regiões. No enquadramento voltado à saúde e nutrição, foram apontados itens abrangentes que contemplam a ideia tanto do alimento como importante para a manutenção do bem-estar fisiológico como também a questão da relação do homem com o alimento.

Ressalta-se também que a escolha dos textos foi obtida através do seguinte critério: foram selecionados os textos desses veículos identificados como reportagens, do gênero informativo e interpretativo, excluindo-se críticas, crônicas e outros textos de opinião. Na *Folha de S. Paulo*, optou-se então pela única reportagem veiculada a cada semana, sendo os outros textos opinativos. No jornal *O Estado de S. Paulo*, foi escolhido como objetos de análise a reportagem principal que é a capa de cada caderno e a outra que recebe chamada secundária na capa. Na revista *Menu*, a escolha baseou-se nos sete textos de maior destaque na revista, excluindo-se seções e textos opinativos.

### 3. OBJETOS DE ANÁLISE

#### 3.1 Seção *Comida da Folha de S. Paulo*

O jornal *Folha de S. Paulo* foi fundado em 19 de fevereiro de 1921 por Olival Costa e Pedro Cunha com o nome original de *Folha da Noite*. Em julho de 1925, é criado o jornal *Folha da Manhã* e, 24 anos depois, é fundada a *Folha da Tarde*. Somente na década de 60, os três veículos se fundem e o jornal teve seu nome alterado para o atual, *Folha de S. Paulo*.<sup>3</sup>

O caderno que hoje se caracteriza pelo seu conteúdo cultural, denominado *Folha Ilustrada*, foi criado em 10 de dezembro de 1958 com o propósito de abordar o que se considerava “variedades” e atender principalmente ao público feminino. Até os anos 80 esse caderno não ocupava espaço fixo, mas a partir das algumas reformas nas décadas seguintes, a *Folha Ilustrada* foi tomando as formas atuais. De acordo com o Manual Geral de Redação da Folha:

[A editoria da Ilustrada é] Responsável pela produção e edição do material jornalístico referente a atividades artísticas e culturais, lazer, espetáculos e variedades, comportamento cultural. Deve nortear sua ação editorial pelos pressupostos de que a cultura é hoje um fato de mercado, de que as culturas ditas nacionais se confundem sob a influência da produção industrial internacional e de que é assunto, na sua área, tudo o que se mobiliza as atenções da massa no universo da arte e do espetáculo. Esse reconhecimento não desobriga o setor da tarefa de desenvolver uma atitude crítica com relação à cultura de mercado nem de garantir um lugar para a arte erudita. (Manual Geral de Redação da Folha, 1984, p. 49)

Com esses critérios, a *Ilustrada* passou a incluir conteúdo de gastronomia e, após uma reformulação dessas páginas em 24 de fevereiro de 2005, foi criada a seção *Comida* que se tornou parte integrante do caderno, sendo veiculada até hoje, toda quinta-feira. *Comida* ocupa duas páginas do jornal e conta com uma reportagem principal que abre a seção, acompanhada de uma crônica escrita por Nina Horta e uma crítica produzida por Josimar Melo. Eventualmente também estão presentes críticas sobre vinhos ou outros textos de opinião.

#### 3.2 Caderno *Paladar d’O Estado de S. Paulo*

O jornal *O Estado de S. Paulo* foi fundado por 16 pessoas, concretizando uma proposta obtida através de um acordo na Convenção de Itu de criação de um diário republicano com o intuito de combater a monarquia e a escravidão. Circulou pela primeira vez em 4 de janeiro

<sup>3</sup> Consta no site da FolhaOnline. Disponível em <[www1.folha.uol.com.br/folha/circulo/historia\\_folha.htm](http://www1.folha.uol.com.br/folha/circulo/historia_folha.htm)>.

de 1875, período em que o Brasil ainda era um Império, com o nome de *A Província de S. Paulo*. Somente em 1890, quando as províncias passaram a receber a denominação de Estados, o veículo teve sua nomenclatura modificada para a atual.<sup>4</sup>

O caderno *Paladar*, também veiculado semanalmente, toda quinta-feira do mês, foi lançado em 22 de setembro de 2005 e é composto por oito páginas de reportagens, críticas e crônicas acerca do universo dos restaurantes, receitas e vinhos. Duas dessas reportagens levam destaque na capa do caderno e as outras são complementos ou notas, sendo os textos opinativos escritos pelos colunistas Luiz Horta, Dias Lopes e Mark Bittman. *Paladar* foi o primeiro suplemento gastronômico publicado por um grande jornal do País.

### 3.3 Revista *Menu*

A revista *Menu* é uma publicação da Editora Três cujo conteúdo veiculado mensalmente trata exclusivamente de gastronomia, contemplando além de reportagens, uma série de receitas culinárias, dicas e críticas. Caracterizada como “moderna no formato e no conteúdo, *Menu* traz informações inteligentes e saborosas sobre os principais *chefs* do País e do mundo, além de notícias quentes e tendências da gastronomia, vinho e outras bebidas”. O veículo segmentado tem como 60% de seu público as mulheres, sendo 55% de classe A, entre 25 e 49 anos.<sup>5</sup> As edições variam quanto ao número de páginas e as seções e colunas também alternam, sendo algumas fixas e outras não.

Para a seguinte análise, foram selecionadas duas edições da revista, 141 e 142, dos meses de agosto e setembro de 2010. Para exemplificar a estrutura da revista, será tomada como exemplo a edição de agosto, sendo presente nelas as seguintes seções, colunas e reportagens:

#### Seções:

- Sumário e glossário: Nesta página encontra-se o índice de todas as receitas que estão ao longo da revista e, na edição de agosto, elas somam 25. O glossário é um quadro onde estão as explicações de todos os termos supostamente desconhecidos a alguns leitores, como palavras estrangeiras ou expressões muito específicas do universo gastronômico;

<sup>4</sup> Consta no site do Estadão. Disponível em <<http://www.estadao.com.br/historico/index.htm>>.

<sup>5</sup> Consta no site da Editora Três. Disponível em <[http://editora3.terra.com.br/revista\\_menu.php](http://editora3.terra.com.br/revista_menu.php)>.

- Editorial: esta seção é dedicada à editora de redação Suzana Barelli que escreve sobre o que o leitor irá encontrar ao longo da revista. Também está presente o expediente da edição;

- Cartas: o espaço é dedicado às cartas dos leitores que dão suas opiniões, críticas e elogios sobre as edições anteriores;

- Romeu e Julieta: é uma seção escrita sempre por um casal anônimo que utiliza tal codinome para avaliar um estabelecimento de destaque no cenário gastronômico brasileiro. Como a própria revista descreve, o casal é “especialista na arte de comer bem” e a justificativa para a escolha de um homem e uma mulher nessas avaliações se deve ao fato de que ambos têm diferentes sensações e impressões à mesa. Sempre, ao final da avaliação, há o item “guerra dos sexos” em que cada um avalia os quesitos “ambiente”, “comida” e “serviço”. Na edição de agosto, o restaurante avaliado é o Lorena 1989, caracterizado pelos críticos como um ambiente jovial e de boa comida;

- Estante: o espaço é dedicado a recomendar obras literárias relacionadas à cozinha e gastronomia ao leitor. Nas duas páginas ocupadas por “Estante” nesta edição, a repórter Cristina Couto abordou o espaço dedicado na 21ª Bienal Internacional do Livro de São Paulo, realizado este ano no Pavilhão de Exposições do Anhembi, para tais livros. Intitulado de “Cozinhando com palavras”, contou com algumas obras das quais a repórter faz uma sinopse ao leitor da revista, oferecendo também os dados e o preço de cada livro;

- Receitas: a referida seção traz apenas receitas culinárias dos *chefs* que fizeram parte de alguma matéria ao longo da revista. Todas acompanhadas de dicas. Nessa edição, “Receitas” ocupa três páginas e os *chefs* que fazem parte são: Marcello Tully, Henrique Lei, Rafael Protti, Eduardo Jacinto e Silvia Ono;

- Endereços: é um quadro de serviço com o contato de todos os restaurantes, bares, lojas e outras marcas citadas no decorrer da edição.

#### Colunas:

- Etiqueta: trata-se uma página com dicas de etiqueta e comportamento. Nessa edição, escrita pela jornalista especializada em moda Vanessa Barone, é um convite a apreciar queijos e vinhos;

- Paris: uma página de matérias curtas escritas por Daniela Fernandes que tratam de estabelecimentos como restaurantes, bares ou lojas e outros serviços ligados à gastronomia que o leitor pode encontrar na França, sempre indicando um *site*, endereço e telefone do local;

- Na taça: Trata-se de uma coluna sobre o mundo dos vinhos, um texto opinativo escrito nesta edição pelo *sommelier* Manuel Luz que também indica uma marca para que o leitor aprecie;

- Adega: Esta coluna também está relacionada ao vinho. São indicações de marcas e locais a se apreciar a bebida, com endereços, preços, *site* e telefone;

- Colarinho: É um texto que aborda algum tema ligado à cerveja, através de outras indicações culturais e experiências da colunista que também é acompanhado de uma indicação de uma marca para o leitor consumir. Cilene Saorin, autora do texto, é especialista e *sommelier* de cervejas.

A edição de agosto de 2010 conta também com as seguintes subdivisões contendo reportagens e outros textos:

- Aperitivos: são dedicadas duas páginas a textos curtos sobre as novidades do mundo da gastronomia divididos em pequenos quadrinhos de serviços sobre o que é tendência e onde encontrar;

- Orgânicos: a página é dedicada a essa temática dos alimentos naturais e sem adição de produtos químicos, todas as novidades do mercado, lojas e restaurantes onde o cliente pode encontrar tais produtos;

- Na sacola: em cada edição há uma temática e assim, são indicados produtos, como utensílios de cozinha dentro desse tema. Nesta edição, por exemplo, o título é “Animais na cozinha” e a revista indica desde copos, bandejas, pratos, guardanapos e outros objetos com estampas de bichos, acompanhados do nome da loja e preço;

- Tá fresquinho: uma pequena reportagem e algumas receitas feitas por um *chef* escolhido compõem estas páginas da revista. A expressão “Tá fresquinho” justifica-se pelo fato do alimento tema ser sempre um produto da estação ou da época, neste caso é a canela;

- Capa: espaço dedicado à reportagem principal, de capa. Composta por muitas páginas, no caso desta edição, 11 repleta de ilustrações muito bem produzidas, do texto principal e receitas;

- Londres: nesta edição, a reportagem tratou da gastronomia londrina, com o título “a nova comida britânica”, que além de textos contou com muitas imagens e receitas;

- Test drive: a cada edição a revista escolhe um produto a ser colocado em teste e assim, um especialista no assunto e a equipe do veículo provam um determinado número de marcas (normalmente 10) do produto em questão e expõem suas opiniões. Nessa edição o test drive foi feito com marcas de chás em saquinhos;

- Eu gosto: em uma entrevista de uma página, alguma personagem, seja alguém famoso ou apenas que se interesse por gastronomia, dá a sua opinião sobre um prato ou um produto do qual goste de consumir. Em agosto, a atriz Eliete Cigaarini fala sobre a tradição que mantém de preparar e apreciar o brodo, um caldo obtido pelo cozimento de carnes ou legumes;

- Quiz: corresponde a uma série de perguntas que testam os conhecimentos do leitor acerca do universo dos vinhos;

- Por aí: trata-se de uma reportagem na qual a repórter visita um local interessante em termos turísticos e gastronômicos e mostra ao leitor as características do local, porque deve ser visitado e os serviços disponíveis. Nesta edição o local foi a Serra da Mantiqueira;

- Estrelados: a reportagem trata dos *chefs* brasileiros que têm feito sucesso fora do País, levando para fora os sabores da terra natal;

- Menu do mês: refere-se a temas ligados diretamente à cultura e gastronomia brasileira. Nesta edição, o tema é o livro *Gastronomia sertaneja*, escrito por Ana Rita Suassuna, sobre comida nordestina;

- Mundovinho: dentro dessa divisão, são abordados diversos temas e reportagens ligados ao universo e consumo de vinhos. Em agosto foram: “A guerra das rolhas”, “A uva injustiçada de Bordeaux”, “Rótulos quentes”, “Bordeaux das antigas” e “O melhor malbec”.

Em relação à estrutura, a edição de setembro conta com várias seções e colunas iguais as de agosto, com algumas variações como quanto ao número de receitas ao longo da revista e a inclusão da seção “Baixa gastronomia”, por exemplo.

#### 4. RESULTADOS

**Título:** Quem mexeu no meu ragu?

**Data:** 05.ago.2010

**Veículo:** Folha de S. Paulo – Seção: Comida

**Categoria:** Reportagem

**Autor:** Marília Miragaia

Descrição: A matéria enfoca o ragu, um molho encorpado feito com base no cozimento de carnes ou legumes tradicionalmente italiano, mas que carrega características francesas e que tem suas variações nos pratos da culinária brasileira.

- Seleção:

a) Aspectos culturais

O texto contextualiza o tema através de um filme no início da década de 1990: *Sabato, Domenica e Lunedì*, dirigido por Lina Wertmüller e estrelado por Sophia Loren, que aparece apreciando o ragu em uma das cenas. A reportagem explica a origem francesa do nome (“ragoûter” e o seu modo de preparo). O molho feito através do cozimento de carnes sofre variações dependendo do lugar onde é preparado – carne bovina, peixe, ave ou legumes. Outro ponto interessante que destaca aspectos culturais é uma anedota relatada no livro *Grande Enciclopedia Illustrata della Gastronomia* que conta que, na Itália, quem melhor prepara esse molho são os vigilantes e não as matriarcas e cozinheiras, já que eles têm tempo de deixar o molho apurar, o que o faz ficar mais consistente e saboroso. A melhor época para consumir o ragu, segundo a reportagem, é no frio.

b) Aspectos de saúde e nutrição

Embora a matéria aborde a diversidade de modos de preparo do molho e possíveis combinações com diferentes massas, não há elementos que possam evidenciar uma seleção voltada à saúde ou nutrição. Apenas no box, ao pé da matéria, há menções sobre o tradicional ragu como “tem consistência mais encorpada e liga”, “seus ingredientes estão reduzidos a pequenas partes”, “devido ao cozimento longo, é aromático e concentrado”, “tem equilíbrio entre os sabores”.

- Ênfase: A ênfase dada a essa reportagem está nos elementos culturais presentes relativos à origem do ragu e, principalmente, nos pratos em que o molho pode estar presente e na manei-

ra como ele é preparado. Na própria linha fina da matéria o que aparece em destaque são as expressões “ideal para o inverno” e “conheça as receitas”, e as imagens demonstram a diversidade de pratos feitos com o molho.

- Exclusão: Pelo fato de a matéria ter abordado a diversidade de formas de se preparar o ragu, as possibilidades poderiam ter sido destacadas de modo que ficassem mais evidentes as diferenças e possíveis vantagens e desvantagens entre uma carne e outra ou legumes e suas propriedades nutricionais.

**Título: Mesa para poucos**

**Data: 12.ago.2010**

**Veículo: Folha de S. Paulo – Seção: Comida**

**Categoria: Reportagem**

**Autor: Luiza Fecarotta**

Descrição: A reportagem trata da rotina de trabalho de alguns *chefs* de restaurantes nos quais os clientes podem ver e assistir o que está sendo preparado na cozinha. Nesses locais, o cliente deve se sentir exclusivo e, para que possa frequentar, é necessário fazer reservas.

- Seleção:

a) Aspectos culturais

A reportagem faz referências apenas a alguns pratos feitos nos restaurantes citados. Alguns são mais conhecidos e populares, outros menos conhecidos e mais sofisticados.

b) Aspectos de saúde e nutrição

Não há referências que remetam a esse enquadramento na matéria.

- Ênfase: O destaque da reportagem se dá sobre o dia a dia dos *chefs* e nesse diferente estilo de restaurante que promove a interatividade com o cliente e o faz se sentir exclusivo.

- Exclusão: Embora o texto tenha seu foco voltado para um novo estilo de atendimento em restaurantes, poderia ter abordado de forma mais ampla os pratos citados para que, além de despertar a curiosidade do leitor em conhecer a dinâmica do ambiente, o atraia pelo que é servido.

**Título: O mistério do polvo**

**Data: 19.ago.2010**

**Veículo: Folha de S. Paulo – Seção: Comida**

**Categoria: Reportagem**

**Autor: Luiza Fecarotta**

Descrição: A reportagem trata da escassez do polvo na costa brasileira e, conseqüentemente, nos cardápios dos restaurantes da cidade de São Paulo e também da forma como ele deve ser preparado. Para falar sobre o assunto, a fonte foi o pesquisador científico do Instituto de Pesca de São Paulo Acácio Tomás, que explicou que existe a hipótese de estar havendo pesca em excesso do animal e, inclusive, pesca predatória.

- Seleção:

a) Aspectos culturais

A reportagem tem por objetivo informar um problema de âmbito nacional, mas que tem afetado a cozinha de muitos restaurantes em São Paulo: o polvo corpulento tem sumido da costa brasileira. Há também uma explicação sobre o polvo, como se dá seu ciclo de vida e reprodução, como o animal se torna mais suculento vivendo em águas frias e de que forma a pesca tem influenciado em sua existência.

b) Aspectos de saúde e nutrição

Não foram identificados elementos que possibilitassem a leitura pelo enquadramento de saúde ou nutrição nessa reportagem.

- Ênfase: O que se destaca nessa reportagem é o enquadramento voltado a questões ambientais que tiveram seus reflexos dentro das cozinhas de grandes restaurantes que servem o polvo. Na linha fina, a expressão que ganha destaque é “raro na costa brasileira” e por diversas vezes ficou evidente que o problema está acontecendo devido à pesca predatória e tal desequilíbrio tem feito com que os fornecedores estejam oferecendo o animal abaixo do peso ideal para consumo. Nesse sentido, os próprios *chefs* e cozinheiros têm atentado para o fato, evitando servi-lo de forma inadequada. Também se destaca a maneira como o polvo é preparado antes de ser consumido e as técnicas de cada cozinheiro para que a carne amoleça. No box de serviço que encerra a reportagem, com endereços dos restaurantes citados, o destaque é para expressão “Onde ainda tem polvo”.

- Exclusão: A matéria não alertou o leitor para refletir sobre o consumo consciente dessa carne, afinal, se ela está em falta e não é adequado comê-la se o polvo não tiver o peso recomendado, isso poderia ter sido destacado.

**Título: Língua limpa**

**Data: 26.ago.2010**

**Veículo: Folha de S. Paulo – Seção: Comida**

**Categoria: Reportagem**

**Autor: Luiza Fecarotta**

Descrição: A reportagem trata da utilização de bebidas ou alimentos para preparar o paladar e o estômago entre um prato e outro, proporcionando a “limpeza da língua”, sem que o sabor de um atrapalhe o outro.

- Seleção:

a) Aspectos culturais

A reportagem apresenta dados históricos que situam o leitor, explicando que, no final da Idade Média, na França, entre um prato e outro nos imensos banquetes, já eram servidas bebidas destiladas para “limpar” a língua. São dados exemplos de alguns restaurantes conceituados como o D.O.M. e Kinoshita, nos quais os *chefs* servem “pratos de transição” ou drinques para os clientes.

Outra referência cultural são as explicações dadas sobre determinados alimentos, por exemplo, no trecho “Sorbet de cambuci, fruta nativa da mata atlântica, é oferecido antes da sobremesa.” Para encerrar a matéria, após dar os exemplos do que alguns restaurantes servem atualmente para seus clientes “prepararem a língua”, há um tópico sobre o funcionamento das papilas gustativas dos seres humanos segundo o livro “A fisiologia do gosto”, de Brillat-Savarin, que são mais desenvolvidas que as de outros animais.

b) Aspectos de saúde e nutrição

No tópico sobre as diferenças entre a forma como o homem e os animais sentem o gosto, é ressaltada a importância de se “preparar a língua” para a recepção de um novo alimento. A fonte principal é Ensei Neto, um dos maiores especialistas do assunto no País, e é interessante observar que mesmo que, ao longo da matéria, tenham sido tratados alguns exemplos mais

restritos servidos em alguns restaurantes, nesse tópico Neto explica que alimentos simples e neutros como pão, mamão e maçã e, inclusive, a água podem exercer essa função para que as pessoas possam saborear melhor os alimentos. O fechamento da matéria retrata bem essa importância. “Temos de entender como o nosso corpo trabalha a memória gustativa. Sempre o último [elemento provado] é a referência.”

- Ênfase: A ênfase principal dada pela matéria foca a técnica em si e os alimentos utilizados para o processo de preparar a língua. O título, bem sucinto, traz a expressão “língua LIMPA”.

- Exclusão: A autora da matéria optou por selecionar e enfatizar exemplos mais sofisticados utilizados em restaurantes para referir-se aos pratos e bebidas utilizados e as próprias imagens retratam esses exemplos. Mesmo que no tópico “Papilas” tenham sido citados alguns exemplos mais palpáveis para o leitor, esses poderiam ser evidenciados, uma vez nem todos que venham a ler a reportagem podem apreciar os primeiros exemplos.

**Título: Caça ao churro**

**Data: 02.set.2010**

**Veículo: Folha de S. Paulo – Seção: Comida**

**Categoria: Reportagem**

**Autor: Luiza Fecarotta**

Descrição: O tema da reportagem é o churro, um doce tipicamente espanhol que chegou ao Brasil por meio de uma família espanhola, Farre. O patriarca e seus filhos passaram a vender o doce por aqui, popularizando-o. Hoje, o churro pode ser encontrado em diversos lugares no Brasil.

- Seleção:

a) Aspectos culturais

A abertura da matéria consiste em uma importante contextualização sobre a origem do doce, toda a história da sua chegada ao Brasil por meio da família Farre e o seu processo de popularização no Brasil, mais especificamente na cidade de São Paulo, onde ganhou nova versão quanto ao modo de preparo. Além disso, a reportagem explica que na Espanha o doce é muito popular e não é servido como sobremesa, mas sim como acompanhamento.

O último tópico da matéria, “doce de leite”, trata de uma adega que serve pratos ligados à culinária espanhola, no caso, os minichurros, que vêm acompanhados de uma cumbuca de doce de leite. Há também uma referência sobre um livro, escrito pelo antropólogo Raul Lody, que organiza receitas com doce de leite.

b) Aspectos de saúde e nutrição

Não há elementos que evidenciem este enquadramento na reportagem. Existem apenas referências sobre o modo de preparo do doce, que consiste em uma massa levemente salgada e frita, recheada de doce de leite e polvilhada de açúcar ou canela.

- Ênfase: A ênfase nesta reportagem está na “identidade” do churro, sua origem e seu original modo de preparo, que posteriormente foi modificado no Brasil, mas ainda pode ser encontrado em sua forma original em alguns estabelecimentos na cidade de São Paulo. Há também um quadro de serviço, com endereços e telefones de onde o leitor pode encontrar o doce.

- Exclusão: A matéria traz importantes dados culturais que direcionam o leitor aos locais onde ele pode encontrar tal doce. No entanto, o churro tanto em sua versão original quanto com as adaptações feitas no Brasil é um alimento frito e calórico, mas não há menções sobre essa questão.

**Título: Prova de fogo**

**Data: 09.set.2010**

**Veículo: Folha de S. Paulo – Seção: Comida**

**Categoria: Reportagem**

**Autor: Josimar Melo**

Descrição: O texto que abre esta edição não é uma reportagem apenas, mas também uma crítica de Josimar Melo a respeito dos participantes de um evento denominado *Restaurant Week* que, no Brasil, reúne 200 restaurantes a serem avaliados pelos seus desempenhos em relação ao ambiente, atendimento e comida. Josimar Melo avaliou quatro dos mais caros estabelecimentos: La Vecchia Cucina, Shintori, Canvas e Picchi.

- Seleção:

a) Aspectos culturais

A matéria não tem início diretamente com a crítica, mas o autor primeiro contextualiza o leitor sobre o evento, explicando suas origens. No caso, a *Restaurant Week* nasceu em Nova York há 18 anos com o objetivo de atrair os jornalistas que cobriam a convenção do Partido Democrata. Lá são 260 estabelecimentos participantes e no Brasil, 200, rigorosamente escolhidos. Depois, ao avaliar os quatro restaurantes, o crítico faz menção aos pratos servidos na data em que esteve presente.

b) Aspectos de saúde e nutrição

As caracterizações dos pratos feitas pelo crítico estão mais ligadas à questão do gosto e do paladar do que efetivamente nutricionais, já que o que realmente importa neste caso é convidar o leitor a apreciar um prato saboroso e bem feito em um destes estabelecimentos.

- Ênfase: A ênfase está ligada à opinião e avaliação do crítico em relação aos locais visitados. A coluna com informações tais como endereço e telefone dos quatro estabelecimentos, à direita, reforça o que Josimar Melo já havia dito no texto sobre o que achou dos ambientes, atendimento e comida.

- Exclusão: Não foram apresentados aspectos de exclusão.

**Título: Antes de florescer**

**Data: 16.set.2010**

**Veículo: Folha de S. Paulo – Seção: Comida**

**Categoria: Reportagem**

**Autor: Luiza Fecarotta**

Descrição: O tema da reportagem é a temporada da alcachofra, uma planta que faz parte de diversas receitas, inclusive algumas refinadas. A reportagem visitou o local que concentra 90% da produção nacional – a cidade de Piedade, no interior de São Paulo – e destacou as características relativas ao cultivo e o preparo do alimento.

- Seleção:

a) Aspectos culturais

Vários elementos destacam o enquadramento relacionado a aspectos culturais nesta reportagem. Um exemplo é a descrição da origem da planta, nativa do Mediterrâneo e trazida ao Brasil por imigrantes italianos. Na Itália, se concentra a produção mundial. Outras referências

estão presentes quando se explica que existem registros segundo os quais a alcachofra já era cultivada pelos Gregos desde a Antiguidade. Existem menções sobre o legume no primeiro livro de culinária de língua portuguesa, de 1680. Menciona-se também um livro, “Alcachofra – A flor e seus aromas”, da escritora Maria Montanarini.

b) Aspectos de saúde e nutrição

Comenta-se a relação que os agricultores têm com o alimento no que diz respeito a técnicas para o melhor desenvolvimento da planta e conservação.

- Ênfase: O destaque se dá sobre o processo de produção e cultivo e a elementos culturais e históricos ligados à alcachofra. Também se enfatiza, em um box ao final da matéria, a melhor forma de aproveitar o alimento, tanto para quem quer utilizá-lo por inteiro ou apenas uma parte específica, chamada de coração.

- Exclusão: Por se tratar se um legume, supostamente com importantes propriedades nutricionais e por não ser tão comum ou muito presente na mesa dos brasileiros, poderia haver mais informações sobre o aspecto nutricional, que incentivassem o consumo.

**Título: Não existe comida estranha, existe gente estranha**

**Data: 23.set.2010**

**Veículo: Folha de S. Paulo – Seção: Comida**

**Categoria: Reportagem**

**Autor: Roberto Dias, enviado especial a Roses (Espanha)**

Descrição: Entrevista com o *chef* espanhol Ferran Adrià, que revela que pretende fechar as portas de seu restaurante o *El Bulli*, em 2011, e reabri-lo em 2014 como um local de criação gastronômica, uma oficina-laboratório sobre o futuro da gastronomia.

- Seleção:

a) Aspectos culturais

A matéria explica ao leitor a importância deste restaurante e deste *chef*, que já foram premiados como melhores do mundo pela revista inglesa “Restaurant”, e enfoca a criação na cozinha, que o próprio Adrià acredita ser fundamental, muito mais que o restaurante como negócio lucrativo. Há também breves referências ao local onde se encontra o restaurante, o signifi-

cado de seu nome e como funciona e, em uma pequena extensão da matéria intitulada “Perfil”, um pouco da história e estilo de vida de Adrià.

Outros elementos estão presentes na própria entrevista, como quando ele explica a importância de levar a cozinha à universidade (nesse caso, a Harvard), já que comer é algo fundamental que fazemos todos os dias.

#### b) Aspectos de saúde e nutrição

Em relação a esta seleção, há algumas menções principalmente no que diz respeito à visão de outros *chefs* e críticos sobre o trabalho de Adrià. Um deles, o *chef* espanhol Santi Santamaria, critica a proposta da cozinha como criação e afirma que os produtos usados na cozinha criativa podem fazer mal à saúde, no entanto esta acusação nunca foi respaldada por autoridades sanitárias.

Outra referência é no final da entrevista, quando Adrià explica o que, para ele, é uma boa comida: “É a comida que você goste. O nível máximo é uma experiência em torno da comida. Não é apenas bom. Há um ponto em que faz clique e você diz que não é bom, é muito mais que bom.”

- Ênfase: A ênfase se dá nas propostas do *chef* em relação ao seu restaurante e no projeto de transformá-lo em um local de criação e experimentação gastronômica.

- Exclusão: Não foram identificados elementos de exclusão.

**Título: Festa da salsicha**

**Data: 30.set.2010**

**Veículo: Folha de S. Paulo – Seção: Comida**

**Categoria: Reportagem**

**Autor: Luiza Fecarotta e Rafael Balsemão**

Descrição: A reportagem trata da salsicha, um alimento tipicamente alemão que esteve em pauta no período de realização da Oktoberfest.

- Seleção:

#### a) Aspectos culturais

A reportagem está bem completa no que diz respeito a este enquadramento. Logo na abertura, há uma referência com a seguinte frase: “O que é indigesto não é gastronômico”, citado pelo

maître que servia o imperador Napoleão Bonaparte, quando este questionou a razão de nunca terem lhe servido linguiça de porco, alimento da mesma família da salsicha. A matéria menciona também o escritor francês Alexandre Dumas e dados históricos da Alemanha, como a comemoração aos 20 anos da unificação após a queda do muro de Berlim, para contextualizar a história do alimento que é típico e marca desse País. Além disso, são descritas alguns tipos de salsichas e suas características. No subtítulo “Tripas”, conta-se o modo de preparo do alimento, desde como era feito antigamente na Alemanha, na Grécia Antiga, até a explicação atual de um engenheiro de alimentos sobre como é produzido o embutido hoje no Brasil, levando em conta inclusive a marca que a salsicha leva de ser um alimento produzido com partes estranhas e menos nobres dos animais.

b) Aspectos de saúde e nutrição

Além de dados culturais e históricos, a reportagem apresenta alguns elementos ligados a este enquadramento, principalmente quando explica o processo de preparo do embutido e os componentes e partes dos animais presentes nele. Também com a abertura da matéria, por meio da frase histórica do maître de Napoleão Bonaparte, já de início o leitor têm a noção de se tratar de um alimento pesado e que pode ser indigesto.

- Ênfase: O texto enfatiza os aspectos culturais ligados a esse alimento, principalmente sua origem e o período marcado pelas festas tradicionais alemã. A imagem que ilustra a matéria está ligada às explicações sobre cada tipo do embutido e ao final da reportagem há um box que trata especialmente de um tipo de salsicha que foi destaque na Oktoberfest, realizada em Munique.

- Exclusão: A reportagem distancia-se do contexto brasileiro de produção e consumo do alimento.

**Título: Bacalhau? Serve tilápia, tra, pollock?**

**Data: 5.ago.2010**

**Veículo: Estado de S. Paulo – Caderno: Paladar**

**Categoria: Reportagem**

**Autor: Sam Sifton (The New York Times)**

Descrição: A reportagem trata do perigo de extinção que vêm sofrendo quatro espécies de peixes selvagens muito apreciadas por consumidores e adoradas por cozinheiros e gourmets

do mundo todo: o atum, o bacalhau, o robalo e o salmão, antes abundantes. Os dados apontados pelo autor da matéria, Sam Sifton, crítico de restaurantes do NYT, são baseados no livro *Four Fish*, do jornalista Paul Greenberg.

- Seleção:

a) Aspectos culturais

A reportagem traz importantes elementos culturais para situar o leitor em relação ao assunto. A principal referência é o livro *Four Fish*, do jornalista Paul Greenberg, que trata do mercado mundial de pesca e da relação da humanidade com peixes em risco de extinção. O autor explica como se dá a pesca indiscriminada dos peixes *bluefins* em sua chegada à Costa de New Jersey. Atualmente, as pessoas viveriam uma crise entre o privilégio de comer um peixe selvagem e a necessidade de optar por peixes cultivados. Além disso, ele narra brevemente a história de “tragédia” de cada uma das espécies em questão e como elas são substituídas por outras menos nobres nas cozinhas do mundo todo.

b) Aspectos de saúde e nutrição

O autor do livro retratado pelo crítico destaca a oscilação das pessoas hoje entre sentir prazer em comer um peixe selvagem, porém muito mais saboroso, e a necessidade de consumir aqueles criados em cativeiros. Em meio a essa crise, o autor ressalta que, na busca por uma carne “branca e firme”, aquelas espécies vêm sendo substituídas por outras, mas não exatamente com a mesma qualidade. Ele lembra também que “a história do bluefin é uma das grandes tragédias da Idade Moderna”, pois antigamente essa espécie era esnobada por possuir uma carne muito sangrenta e imprópria para consumo. A contradição é que hoje, à beira da extinção, ela é extremamente desejada, mas sua pesca comercial foi proibida.

- Ênfase: A ênfase se dá sobre o conteúdo do livro, que juntamente com dados apresentados pelo crítico ressaltam a questão crítica da extinção de espécies. O problema ambiental é apresentado de forma clara e objetiva.

- Exclusão: A compreensão de alguns termos poderia ter sido facilitada. Por exemplo, não se especifica que o *bluefin* é uma espécie de atum.

**Título: 101 receitas para grelhar**

**Data: 5.ago.2010**

**Veículo: Estado de S. Paulo – Caderno: Paladar**

**Categoria: Reportagem****Autor: Mark Bittman**

Descrição: A matéria é um guia com 101 receitas de grelhados, com a seguinte subdivisão: legumes e frutas, carnes, peixes e moluscos, kebabs, saladas, hambúrgueres, sanduíches e pães e sobremesas.

- Seleção:

a) Aspectos culturais

É possível caracterizar como aspecto cultural nesta matéria todas as receitas sob o ponto de vista da diversidade de alimentos e pratos aos quais o autor faz menção. São alimentos dos mais variados tipos, desde os mais conhecidos aos mais sofisticados, de diferentes regiões e até mesmo estrangeiros e todos com modo de preparo na grelha.

b) Aspectos de saúde e nutrição

O próprio foco da matéria como um todo já condiz com este enquadramento. Os alimentos grelhados são popularmente conhecidos por serem mais saudáveis e mais recomendados ao consumo. O texto, produzido em forma de receitas, é uma forma de prestação de serviço para que o leitor se aproprie de algumas delas para não somente preparar um alimento mais nutritivo, como saboroso também.

- Ênfase: A ênfase desta matéria consiste nas receitas e na agilidade e objetividade com que passa o modo de preparo de receitas grelhadas. É interessante observar alguns comentários do autor no meio do texto que vão desde conselhos a brincadeiras com o leitor.

- Exclusão: Em algumas receitas, há alimentos conhecidamente com maior teor de gorduras, além de molhos e condimentos, mas o aspecto nutricional não é comentado.

**Título: Saúde! Ou, za zdorov!****Data: 12.ago.2010****Veículo: Estado de S. Paulo – Caderno: Paladar****Categoria: Reportagem****Autor: Helena Mattar**

Descrição: A reportagem trata da vodca, uma bebida tipicamente russa e polonesa e que tem características peculiares quanto ao seu sabor e aroma. Quando é de qualidade, a bebida pode contribuir para acentuar o sabor dos alimentos com os quais é combinada e também atenuar o seu teor de gordura. Um box apresenta as marcas mais caras e mais acessíveis, de acordo com o preço médio em São Paulo.

- Seleção:

a) Aspectos culturais

O título é um brinde no idioma russo e a abertura faz a seguinte referência: “Bebida tão alcoólica desce melhor gelada. E aos poucos. Não tente tomar tudo num gole só – a menos que seu nome seja Yuri ou que por suas veias corra sangue russo ou polonês”, o que explica a origem da bebida. Outro elemento cultural presente no texto é a menção do livro *Vodka Classified – A Vodka Lover’s Companion* do jornalista inglês Stuart Walton que explica a melhor forma de apreciar o gosto e aroma da bebida. Há um link para que o leitor conheça o museu da vodca e o Clube da Vodka.

b) Aspectos de saúde e nutrição

A matéria aborda a melhor forma de apreciar a bebida, tanto em relação ao seu aroma, quanto ao sabor. As fontes consultadas, Ana Paula Montesso e Márcio Silva, especialistas no assunto, ensinam como identificar se uma vodca é de boa qualidade por meio do cheiro. Em relação ao sabor, a vodca boa deve esquentar o paladar, ter textura, suavidade e não pode queimar. Além disso, quando combinada a certos alimentos, a bebida pode acentuar e favorecer o sabor ou então quebrar a gordura de pratos gordurosos e pesados.

- Ênfase: A reportagem enfatiza as qualidades da vodca e seu papel em combinação com outros alimentos. Também pode ser melhor consumi-la em alguns casos ao invés de outras bebidas consideradas mais chiques como o caso do champanhe.

- Exclusão: Não foram identificados elementos de exclusão na matéria.

**Título: Bastidores do evento reuniram um batalhão**

**Data: 12.ago.2010**

**Veículo: Estado de S. Paulo – Caderno: Paladar**

**Categoria: Reportagem**

Descrição: Trata-se da cobertura da quarta edição do *Paladar – Cozinha do Brasil*, realizada no Hotel Grand Hyatt, em São Paulo. O evento contou com 39 atividades, almoços e jantares e foram realizadas mais de 90 receitas com o envolvimento de 47 profissionais, entre *chefs*, palestrantes, gourmets e produtores.

- Seleção:

a) Aspectos culturais

Um dos participantes entrevistados faz menção a alimentos e pratos ligados à cozinha tipicamente brasileira.

b) Aspectos de saúde e nutrição

Não existem elementos que fazem referência a esse aspecto na reportagem.

- Ênfase: Por se tratar da cobertura do evento, a ênfase se dá à programação, ao que ocorreu e foi realizado e a quem participou. O título, o espaço dedicado ao número de participantes em destaque e o último parágrafo (“E só terminaram na noite de domingo, depois da reunião de todos os *chefs* convidados e palestrantes, com a equipe de *Paladar*. Um encontro cheio de emoções que já virou tradição”) têm o intuito de promover o evento que acontece todo ano e é realizado pelo próprio jornal.

- Exclusão: A exclusão está ligada à ausência de aspectos de saúde e nutrição.

**Título: Quem paga o pato come**

**Data: 19.ago.2010**

**Veículo: Estado de S. Paulo – Caderno: Paladar**

**Categoria: Reportagem**

**Autor: Cristiana Menicheli**

Descrição: O texto refere-se à carne de pato, considerada nobre e com preço alto no mercado. A matéria, que é capa do carne desta edição, enfoca a ideia de total aproveitamento da ave, já que muitos cozinheiros têm o hábito de desprezar as partes menos nobres do animal. Na entrevista que acompanha a reportagem, um *chef* explica que ao aproveitar toda a carne consegue produzir uma grande variedade de pratos.

- Seleção:

a) Aspectos culturais

Por se tratar de uma carne cara e pouco comum no cardápio dos brasileiros, a reportagem transmite ao leitor a informação de que, se a carne for aproveitada e comprada inteira, torna-se mais barata, rende mais e todas as partes são saborosas.

b) Aspectos de saúde e nutrição

O texto chama a atenção para o fato que mesmo as partes consideradas menos nobres como moelas, línguas, testículos, pescoços, corações e pés podem proporcionar pratos saborosos e com a mesma importância nutricional que outros feitos com partes nobres. O texto do box explica que se a ave for comprada por inteiro torna-se muito mais barata e acessível a todos, proporcionando variações no cardápio.

- Ênfase: A ênfase consiste na ideia de que a carne de pato embora seja nobre, pode ser acessível, muito saborosa e capaz de proporcionar grande diversidade de pratos se for bem utilizada e aproveitada. O título brinca com essa ideia por meio da expressão “Quem paga o pato come” e o box também reforça a informação. Há também uma receita que ensina o leitor a fazer um prato com a carne de pato.

- Exclusão: Não foram identificados elementos de exclusão nesta reportagem.

**Título: Sotheby’s faz leilão de legumes vintage**

**Data: 19.ago.2010**

**Veículo: Estado de S. Paulo – Caderno: Paladar**

**Categoria: Reportagem**

**Autor: Cristiana Menicheli**

Descrição: A reportagem discorre sobre um leilão que seria realizado em uma famosa casa de leilões de Nova York, no qual seriam leiloados verduras, frutas e legumes considerados raros, à beira do desaparecimento e cultivados por produtores selecionados.

- Seleção:

a) Aspectos culturais

O texto faz referências à casa de leilão famosa em Nova York e também a algumas obras de arte importantes que já foram leiloadas no local. Além disso, expõe a atual situação dos ali-

mentos em outras partes do mundo, o problema da escassez de alguns exemplares importantes para os cardápios.

b) Aspectos de saúde e nutrição

O leilão é um exemplo e uma referência para que o leitor perceba a importância do consumo de certos alimentos, nesse caso frutas, legumes e verduras, popularmente conhecidos por serem importantes componentes nas dietas no que diz aspectos à nutrição. Embora este caso se trate de exemplares que já são naturalmente raros, a preservação é fundamental para que esses alimentos não sumam das mesas.

- Ênfase: A ênfase está na realização do evento e também na importância da preservação dos referentes alimentos e da agricultura sustentável. Destaca-se a questão do cultivo, preservação e agricultura sustentável.

- Exclusão: O texto se restringiu ao exemplo americano e excluiu exemplos de iniciativas nacionais de preservação de alimentos, casos que poderiam estar mais próximos ao universo do leitor.

**Título: Mercado flutuante/ Se é comida do México, no La Merced tem/ Na Boqueria nem precisa comprar: basta acariciar com os olhos**

**Data: 26.ago.2010**

**Veículo: Estado de S. Paulo – Caderno: Paladar**

**Categoria: Reportagem**

**Autor: Thiago Minami/ Lourdes Hernández/Luiz Horta**

Descrição: Os temas das três reportagens são mercados de rua de algumas cidades do mundo. Os textos abordam as características e curiosidades de cada um desses mercados, na China em barcos, no México com produtos típicos do País e na Espanha onde, segundo o autor, o local é tão interessante que “não precisa comprar, basta acariciar com os olhos”.

- Seleção:

a) Aspectos culturais

As três matérias fazem referências culturais sobre os Países, o modo como funcionam os mercados, além de curiosidades, pratos e ingredientes da culinária local.

b) Aspectos de saúde e nutrição

São feitas várias menções que reforçam este enquadramento, por exemplo, na reportagem sobre o mercado flutuante da China: “Aqui tudo é orgânico, não há grandes plantações com agrotóxicos. Os pequenos produtores trazem o que colhem para o mercado, conta uma especialista em culinária laosiana”; “Os peixes dos rios vão direto para a mesa, congelar ou refrigerar nem pensar. No Laos, a geladeira é um artigo de luxo, usado somente para bebidas, por isso, tudo precisa ser comprado fresco”, “São produtos que fazem os melhores mercados franceses de província parecerem cansados”.

- Ênfase: Os textos enfatizam aspectos e tradições culturais específicos dos locais aos quais pertencem os mercados de rua abordados.

- Exclusão: Não foram apontados elementos de exclusão.

**Título: Loja gourmet abre no Cidade Jardim**

**Data: 26.ago.2010**

**Veículo: Estado de S. Paulo – Caderno: Paladar**

**Categoria: Reportagem**

Descrição: Trata-se de uma nota que informa sobre a inauguração de uma loja no Shopping Cidade Jardim que irá oferecer aos seus clientes caviar sevruga, beluga e osetra, trufas, foie gras e vinhos.

- Seleção:

a) Aspectos culturais

O enquadramento cultural refere-se apenas aos dados históricos sobre a fundação da loja em Paris, em 1920 e sobre a forma como se deve apreciar o caviar, de acordo com a *chef* Rougui Dia da loja de Paris.

b) Aspectos de saúde e nutrição

Não há elementos relacionados a este enquadramento.

- Ênfase: Enfatiza-se a inauguração do estabelecimento e convida o leitor a conhecê-lo.

- Exclusão: Aponta-se como exclusão dados nutricionais sobre o que será servido no local.

**Título: Wagashi ou yogashi?/ ‘Invasores’ viraram doces de toda hora**

**Data: 02.set.2010**

**Veículo: Estado de S. Paulo – Caderno: Paladar**

**Categoria: Reportagem**

**Autor: Paula Moura**

Descrição: A reportagem é capa do caderno desta edição e trata da diferença entre tradicionais doces japoneses feitos à base de arroz e feijão, wagashis, e suas adaptações ocidentais, yogashis, que foram criados graças a fortes influências da gastronomia francesa no século 20.

- Seleção:

a) Aspectos culturais

A reportagem expõe uma das grandes curiosidades sobre estes confeitados, principalmente para a quem não conhece a cultura oriental: os doces são feitos à base de arroz e feijão. Também como aspecto cultural é interessante destacar que os japoneses têm o hábito de utilizar o doce como presente em visitas, casamentos, funerais e oferendas em templos xintoístas e budistas. Os wagashis podem ser servidos com o maccha, o chá verde, e devem ser comidos com as mãos.

b) Aspectos de saúde e nutrição

A matéria ressalta que os wagashis são doces em que o sabor dos ingredientes fica notável e não o açúcar. Feitos com pasta de feijão (azuki ou anko), feijão branco ou batata doce, agar-agar, açúcar e também produtos da estação como nozes, caqui seco e chá verde. O fato também de serem relacionados com os ingredientes da estação mostra um equilíbrio com o que a natureza oferece e, por isso, são consumidos no tempo adequado. Na primavera, os doces são em formato de flor e de cerejeira. No calor, são refrescantes e feitos de agar-agar e fécula de araruta. No outono, são secos e no inverno são em tons escuros e, inclusive, podem ser servidos quentes.

**Título: ‘Invasores’ viraram doces de toda hora**

Descrição: Nesta matéria complementar da reportagem, o assunto são as adaptações dos doces japoneses, chamados yogashis. Essa é a versão não tradicional dos doces, com influências de técnicas ocidentais, principalmente francesas, e ingredientes como farinha de trigo, ovos e algo gorduroso como manteiga ou chantilly e que acabaram virando, segundo o texto, “doces

de toda hora, comida de rua”. Mesmo assim, ainda possuem características japonesas no que diz respeito à cor e ao contraste de sabores.

- Seleção:

a) Aspectos culturais

Tais adaptações do doce apareceram no Japão no século 16 e segundo a *chef* de confeitaria do D.O.M., Shaiko Yoneda, “Depois da abertura do País, no final da era Edo, em 1868, a cultura ocidental invadiu o Japão que até então tinha permanecido sem contato com o exterior.”

No subtítulo “Invasão francesa”, há referências históricas sobre a questão de a cultura japonesa ter fortalecido sua identificação com a francesa no século 20, sendo um marco para a pâtisserie. Em 1927, Fujio Shido estudou gastronomia na França e partir daí o Japão foi invadido por escolas de gastronomia e modismos em matéria de doces.

b) Aspectos da saúde e nutrição

As maiores referências são em relação ao sabor e a mistura de ingredientes que há nesses doces. Para uma das fontes da matéria, o pâtissier Sadaharo Aoki, “É na pâtisserie que alma japonesa se expressa melhor”, pois há a liberdade de misturar sabores e texturas ainda com ingredientes japoneses.

- Ênfase: A reportagem enfatiza principalmente as diferenças entre o doce tradicional feito no Japão e a versão ocidentalizada, mas reforça que entre os japoneses não há quem os confunda. A curiosidade que chama a atenção na matéria, principalmente por ser contrastante com a culinária ocidental, é a utilização de arroz e pasta de feijão nos ingredientes desses confeitos. Acompanhando as ilustrações de cada doce, destacam-se explicações sobre a composição de cada um e o modo de preparo.

- Exclusão: Não há elementos que se possam destacar como item de exclusão.

**Título: No Eatly de NY, uma açougueira de legumes**

**Data: 02.set.2010**

**Veículo: Estado de S. Paulo – Caderno: Paladar**

**Categoria: Reportagem**

**Autor: Olívia Fraga**

- Descrição: A reportagem trata de uma nova profissão que surgiu recentemente em Nova York: açougueira de legumes. A inventora do ofício, que a reportagem chama de “façanha”, é Jennifer Robell, uma artista plástica apaixonada por gastronomia e famosa entre os nova-iorquinos por pertencer a uma família tradicional. Sua tarefa é selecionar, picar, cortar e descascar verduras e legumes de forma quase artesanal no balcão da Eatly, um megacomplexo de mercados e estações dedicados à comida italiana localizado a 5ª Avenida. Há uma breve entrevista na qual Jennifer Robell fala sobre a profissão.

- Seleção:

a) Aspectos culturais

A reportagem informa sobre esta recente profissão criada por uma cidadã nova-iorquina e que em pouco tempo está se tornando bastante popular. A proposta, segundo ela mesma, é tratar a comida como arte: “A ideia tem muito a ver com as performances com comida em que proponho uma vivência diferente com o alimento”.

b) Aspectos da saúde e nutrição

A relação com o alimento, no sentido que promove o consumo de verduras e legumes, pode-se caracterizar como uma referência importante deste tópico.

- Ênfase: A ênfase se dá ao trabalho e à autora desta nova profissão.

- Exclusão: Não foram identificados elementos de exclusão nesta reportagem.

**Título: Bossa nova vinícola**

**Data: 09.set.2010**

**Veículo: Estado de S. Paulo – Caderno: Paladar**

**Categoria: Reportagem**

**Autor: Luiz Horta**

Descrição: A reportagem é de autoria do colunista Luiz Horta e o texto é também opinativo, já que para realizar tal avaliação foi necessário que alguém provasse os vinhos. Trata-se de uma discussão acerca do universo dos vinhos em que uma corrente de produtores defende que a bebida deve ser produzida sem o acréscimo de nenhum produto químico ou conservante. Já outros produtores, afirmam que é necessária a adição desses elementos para aumentar a durabilidade do vinho, mesmo que em pequena quantidade.

- Seleção:

a) Aspectos culturais

Há uma referência a uma música de Tom Jobim, com o trecho “Isto é bossa nova, isto é muito natural” para mostrar que os vinhos estão cada vez mais “afinados” com as exigências de pureza. Outro apontamento relacionado aos aspectos culturais é a explicação de que os pesticidas e herbicidas surgiram no período pós-guerra para salvação das lavouras, mas acabaram por se tornar agentes de contaminação de terras e líquidos. Há também referências ao livro *Sobre a Agricultura*, de Rudolf Steiner e a um livro da jornalista Alice Feiring que discutem a temática.

b) Aspectos de saúde e nutrição

O foco principal da reportagem é a temática da saúde, já que a discussão gira em torno da questão do uso de conservantes e produtos químicos na produção do vinho que podem ser prejudiciais ao organismo. O texto explica que os produtos orgânicos são hoje mais interessantes ao consumo e que pesticidas e herbicidas foram erradicados: “O orgânico venceu, não há quem queira químicos inorgânicos mais”. Nesse contexto, o gás SO<sub>2</sub> é o tema do momento, pois segundo os naturalistas, ele pode provocar fortes alergias, por isso, os vinhateiros da biodinâmica são mais radicais, mas ainda usam cobre em pequenas proporções e dióxido de enxofre na hora de engarrafar. Porém, os defensores do gás alegam que sem esse conservante, os vinhos não duram. Há um famoso produtor francês, Philippe Pacalet, que afirma usar o mínimo possível do dióxido de enxofre nos vinhos para que seja possível ao menos vendê-los. Nicolas Joly, que defende a corrente da biodinâmica, afirma que a casca da uva já tem conservantes naturais suficientes para proteger a bebida.

A conclusão atribuída por Luiz Horta foi de que ninguém deve abrir mão do produto o mais natural possível. No entanto, o dióxido é liberado quando a garrafa é aberta e por isso não há necessidade de alarde em relação a ele.

- Ênfase: O texto enfatiza a discussão entre produtores acerca da utilização de alguns componentes químicos na produção do vinho. Embora fique claro que os alimentos orgânicos são mais saudáveis, os dois pontos de vista são expostos e no final a conclusão é bem ponderada. No meio do texto destaca-se a seguinte dica: “Preocupe-se menos com o rótulo ideológico que os vinhos trazem e mais com o seu sabor”.

- Exclusão: Não foram elencados elementos de exclusão nesta reportagem.

**Título: Quer ser jurado do Prêmio Paladar?**

**Data: 09.set.2010**

**Veículo: Estado de S. Paulo – Caderno: Paladar**

**Categoria: Reportagem**

Descrição: A reportagem convida o leitor a participar da 5ª edição do Prêmio Paladar como crítico de gastronomia e concorrendo a vários prêmios. A proposta é fazer com que leitores e internautas que comentam os blogs do *Paladar* sejam jurados, diferentemente das quatro edições anteriores cujo júri era composto apenas por gourmets e jornalistas especializados no assunto. Alguns dos requisitos são necessários aos concorrentes, como não ser *chef* de cozinha, cozinheiro, dono ou sócio de restaurante ou ter nenhum tipo de participação ou interesse em bares, restaurantes ou lanchonete, devem comprometer a comer e fazer as críticas de forma anônima, entre outros.

- Seleção:

a) Aspectos culturais:

Não há elementos que indiquem algum enquadramento de aspecto cultural.

b) Aspectos de saúde e nutrição:

Não há menções ou elementos que possam referir-se a tal temática na reportagem analisada.

- Ênfase: O texto dá destaque para os requisitos necessários ao leitor que se interesse em participar, que além de terem sido explicados no texto, são reforçados no box ao final da matéria.

- Exclusão: Excluem-se aspectos culturais e ligados à saúde e nutrição, assim como outro tipo de discussão ou aprofundamento.

**Título: Há algo de livre na cozinha da França**

**Data: 16.set.2010**

**Veículo: Estado de S. Paulo – Caderno: Paladar**

**Categoria: Reportagem**

**Autor: Luiz Américo Camargo**

Descrição: Nesta semana, o jornal trouxe uma edição especial de *Paladar*, na qual praticamente todo o caderno tem ligação com a reportagem principal que trata das mudanças que a

gastronomia francesa tem sofrido atualmente. O texto que abre a série aborda essa proposta de alguns profissionais franceses importantes nesse cenário que vêm unindo novidade e tradição na cozinha. Essa geração, composta por nomes como Iñaki Aizpitarte, Pascal Barbot, Christophe Pelé, vêm tentando libertar a cozinha francesa de velhos paradigmas e regras muito sólidas de etiquetas para dar lugar à inovação e experimentação, encontrando afinidade no estilo bistrôminique de Yves Camdeborde.

- Seleção:

a) Aspectos culturais:

Sob o ponto de vista cultural, a reportagem faz referência à tradição da cozinha francesa, já famosa no mundo todo por tais características, através de termos como “nouvelle cuisine”, “formalismo palaciano”, “excelência gastronômica”, “haute cuisine”. O texto cita vários renomados *chefs* da cozinha desse País e também da Espanha como Ferran Adrià, criticando o apego desses às tradições ou a supremacia e o tratamento de grande negócio que dão à gastronomia em detrimento de uma perspectiva de inovação. Em relação a esse aspecto, a matéria menciona um livro sobre o assunto, *Para Onde Foram os Chefs?*, escrito por François Simon.

b) Aspectos de saúde e nutrição

Não há elementos relacionados a tal enquadramento no texto analisado.

- Ênfase: A ênfase desta reportagem está nas mudanças do cenário da gastronomia francesa e, principalmente, aos adeptos delas. O texto ressalta principalmente o lado positivo desta inovação promovendo a interpretação de que realmente a cozinha francesa é muito conservadora e calcada em padrões já ultrapassados.

- Exclusão: Exclui-se o ponto de vista dos tradicionalistas que defendam os padrões históricos da cozinha francesa e também aspectos relacionados ao enquadramento de saúde e nutrição.

**Título: Seja crítico por um mês**

**Data: 16.set.2010**

**Veículo: Estado de S. Paulo – Caderno: Paladar**

**Categoria: Reportagem**

Descrição: A reportagem continua a convidar o leitor a participar da 5ª edição do Prêmio Paladar como crítico gastronômico concorrendo a vários prêmios. Mas, diferentemente da edi-

ção anterior, desta vez Flávio Siqueira, o leitor participante do ano passado foi entrevistado. Na matéria da semana anterior, Flávio tinha sido apenas citado, mas desta vez foi fonte da matéria, atribuindo maior credibilidade ao concurso.

- Seleção:

a) Aspectos culturais:

Há um elemento mencionado, ligado à fala do entrevistado, que indica aspectos culturais: “A experiência lhe rendeu a sensação de estar num filme hitchcockiano”, referindo-se ao cineasta conhecido por filmes de suspense pelo fato de que, ao comer anonimamente, Flávio diz ter tido a sensação de ser um “espião russo em ambiente americano”.

b) Aspectos de saúde e nutrição:

O mesmo vale para este enquadramento. Não há menções ou elementos que possam referir-se a tal temática na reportagem analisada.

- Ênfase: O texto informa sobre as regras de participação do concurso, reforçadas no box ao final da matéria. Destaca-se o relato da experiência do participante do ano passado.

- Exclusão: Excluem-se aspectos culturais e ligados à saúde e nutrição, assim como qualquer outro tipo de discussão ou aprofundamento.

**Título: Pedimos 5 minutos de sua atenção**

**Data: 23.set.2010**

**Veículo: Estado de S. Paulo – Caderno: Paladar**

**Categoria: Reportagem**

Descrição: Nesta edição o caderno *Paladar* completa cinco anos de existência e faz uma retrospectiva em uma lista de itens que o jornal avaliou até o momento, desde livros “para se levar para a cozinha” às melhores regiões vinícolas, pecados de restaurantes, queijos, *chefs* dos quais a equipe de reportagem não gosta, alimentos vencidos e outras tendências ou problemas que marcaram o cenário da gastronomia em todos esses anos. O texto de abertura refere-se a esta lista como “declaradamente opinativa”, em que o leitor pode concordar ou discordar das avaliações, criando uma interatividade já que o convida a enviar a sua própria lista para que o caderno possa reavaliar alguns itens de acordo com a opinião dessas pessoas.

As listas estão divididas da seguinte maneira:

A – A cozinha dos nossos sonhos teria

C – *Chefs* de quem não gostamos/*Chefs* que devolveram estrelas/Comida com causa/Comida na telona/Cervejas que valem cada gole/*Chefs* que mudaram a história da gastronomia/Comida na telinha/Críticos de vinho

E – Eles estão com tudo/Escândalos/Eles foram

G – Grandes perdas/Guias de restaurantes/Guias de vinho/Grandes queijos

I – Inclua no seu dicionário/Ingredientes com prazo de validade vencido

L – Línguas em alta na cozinha/Livrarias de comida e bebida

M – Melhores restaurantes do mundo/Mesa impossível

N – Novos clássicos paulistanos/Não rolou/Não vá para a cozinha sem/Nomes grandes da gastronomia

O – O que tira o apetite num restaurante/Olho no trabalho deles

P – Profissões em alta/Produtos do terroir brasileiro/Pecados modernos/Pequenos grandes prazeres/Pecados do cliente/Pecados do sommelier/Pratos que marcaram os últimos 5 anos/Pratos com prazo de validade vencida/Países inesperados que produzem vinho/Pecados do garçom/Para comprar comida

R – Risco de extinção/Regiões vinícolas que subiram/Regiões vinícolas que desceram

S – Subvalorizados/Supervalorizados

T – Tendências que marcaram os últimos anos/Tenha na prateleira/Tenha na cozinha/Tenha na cabeça

U – Uvas que subiram/Uvas que desceram

V – Vida curta

- Seleção:

a) Aspectos culturais

O enquadramento cultural existente nesta reportagem está ligado a vários itens das listas, como referências a profissões, nomes de *chefs*, idiomas, pratos, livros, filmes, televisão, entre outros.

b) Aspectos de saúde e nutrição

Alguns elementos das listas direta ou indiretamente fazem estão relacionados a este enquadramento, como por exemplo:

- Profissões em alta: produtor de orgânico;

- Inclua no seu dicionário: cozinha molecular;

- Risco de extinção: Atum bluefin/Salmão selvagem/Palmito-juçara/*Godhus morua* (bacalhau)/Caviar;
  - Não vá para a cozinha sem: azeite de oliva extravirgem;
  - Tendências que marcaram os últimos 5 anos: vinho natural, orgânicos, drinques moleculares, raw food;
  - Ingredientes com prazo de validade vencido: tomate seco/creme de leite/azeite trufado/cogumelo paris/mandioquinha.
- Ênfase: O destaque se dá às avaliações feitas pelo caderno ao longo desses cinco anos, enfatizando os temas importantes a serem lembrados pelo leitor.
- Exclusão: Não foram apontados itens de exclusão nesta reportagem.

**Título: Há 468 leitores concorrendo ao júri**

**Data: 23.set.2010**

**Veículo: Estado de S. Paulo – Caderno: Paladar**

**Categoria: Reportagem**

Descrição: Trata-se da continuação do processo de seleção dos leitores que estavam concorrendo ao júri do Prêmio Paladar. O número de críticas enviadas pelos participantes foi tão grande que ao invés do jornal selecionar um vencedor, optou por selecionar quatro.

- Seleção:

a) Aspectos culturais

Não foi identificado este enquadramento na reportagem analisada.

b) Aspectos de saúde e nutrição

Não foram observados elementos relacionados a este enquadramento na reportagem analisada.

- Ênfase: Enfatiza-se o caráter informativo de comunicar aos leitores o andamento do processo de seleção para o Prêmio que o jornal realiza anualmente.

Exclusão: Foram excluídos elementos de cunho cultural e de saúde e nutrição neste texto.

**Título: Loucos por café?**

**Data: 30.set.2010**

**Veículo: Estado de S. Paulo – Caderno: Paladar**

**Categoria: Reportagem**

**Autor: Janaina Fidalgo**

Descrição: A matéria trata dos coffee geeks, uma expressão criada recentemente para denominar os viciados em tecnologias relacionadas ao preparo do café.

- Seleção:

a) Aspectos culturais

Os aspectos culturais apontados pelo texto estão relacionados ao universo do café e da tecnologia. A reportagem explica o que leva uma pessoa a se tornar uma "fanática por café", ou como trata o texto, uma coffee geek e explica também o que é um geek, alguém aficionado por tecnologias e equipamentos eletrônicos. A matéria contextualiza o leitor sobre a prática que é recente no Brasil, ao contrário de Países como Japão e EUA, onde esse mercado já é mais amadurecido.

b) Aspectos de saúde e nutrição

Não foram observados elementos relacionados a este enquadramento na reportagem analisada.

- Ênfase: A ênfase se dá principalmente à prática de comprar equipamentos tecnológicos para moer café e ter uma minicafeteria em casa, tornando-se um coffee geek. Destacam-se matérias complementares que explicam o conceito de geek e de coffee geek.

- Exclusão: excluem-se elementos e explicações sobre o café como alimento e seus aspectos nutricionais.

**Título: Já escolhemos os 20 finalistas**

**Data: 30.set.2010**

**Veículo: Estado de S. Paulo – Caderno: Paladar**

**Categoria: Reportagem**

Descrição: Dando continuidade à seleção de membros para o júri do Prêmio Paladar, nesta etapa foram selecionados os 20 finalistas entre os leitores participantes.

- Seleção:

a) Aspectos culturais

Não foi identificado esse enquadramento na reportagem analisada.

b) Aspectos de saúde e nutrição

Não foram observados elementos relacionados a esse enquadramento na reportagem analisada.

- Ênfase: Enfatiza-se o caráter informativo de comunicar aos leitores o andamento do processo de seleção para o Prêmio que o jornal realiza anualmente.

- Exclusão: Foram excluídos elementos de cunho cultural e de saúde e nutrição nesse texto.

**Título: Canela**

**Data: Ago.2010**

**Veículo: Revista Menu**

**Categoria: Reportagem**

**Autor: Luciana Mastrorosa**

Descrição: A reportagem trata da canela, uma especiaria típica do Oriente, apreciada em todo o mundo e famosa pelo seu aroma. No Brasil é muito utilizada em doces, principalmente polvilhando sobremesas.

- Seleção:

a) Aspectos culturais

A abertura da reportagem faz referências culturais sobre a origem da canela com o trecho “O aroma intenso da canela, parece evocar os sonhos das 1001 noites, trazendo lembranças de receitas perfumadas, talvez criadas por Sherazade num Oriente distante”. O texto explica também como diferentes Países e povos utilizam tal especiaria.

b) Aspectos de saúde e nutrição

A fonte da matéria é a *chef* Leila Youssef Kuczynski, do restaurante paulistano Arábia, que explica a importância a melhor maneira de se utilizar a especiaria e de que forma (em pau ou em pó) ela combina melhor com certos alimentos. Outro item destacado por ela é a importância de se utilizar canela de boa qualidade, excelente procedência e fresca para que o tempero esteja com todo o seu aroma e sabor preservados.

- Ênfase: A reportagem enfatiza as características da especiaria e a melhor forma de utilizá-la e combiná-la com os alimentos.

- Exclusão: Não foram apontado elementos de exclusão nesta reportagem.

**Título: A invasão do cordeiro**

**Data: Ago.2010**

**Veículo: Revista Menu**

**Categoria: Reportagem**

**Autor: Beatriz Marques**

Descrição: O tema da reportagem é a carne de cordeiro cujo consumo tem aumentado significativamente no Brasil. O texto destaca as características da carne, com dicas de como escolher na hora da compra, preparar e combinar com temperos. Há um quadro com endereços de todos os estabelecimentos onde o leitor pode encontrá-la.

- Seleção:

a) Aspectos culturais

Os aspectos culturais estão ligados aos trechos em que a reportagem contextualiza a carne de cordeiro à culinária dos Países nos quais tem maior tradição como a francesa e a árabe, assim como explica que o País que domina a produção de ovinos é o Uruguai.

b) Aspectos de saúde e nutrição

Os elementos destacados são trechos que se referem à qualidade da carne que têm melhorado muito nos últimos anos e pode explicar o sucesso crescente do consumo da carne. Antes o que ocorria muito era a venda de carne de ovelha, como o animal é chamado depois de completar um ano de vida, ao invés da carne de cordeiro. No entanto, nos últimos dez anos, com a chegada do cordeiro do Uruguai e da Nova Zelândia, dois grandes produtores, a carne tem se tornado mais leve, com gordura delicada, macia, de um animal abatido com apenas seis meses de vida. Para quem quer preparar a carne em casa, os *chefs* dão as seguintes dicas: evitar a compra se a gordura estiver muito amarelada e o tamanho de cada corte também merece atenção, se o peso for acima do recomendado, provavelmente trata-se de um animal velho.

- Ênfase: A ênfase se dá no aumento do consumo dessa carne graças à melhora em sua qualidade nos últimos anos, além das características da carne.

- Exclusão: Eliminam-se elementos de exclusão na análise dessa reportagem.

**Título: A nova comida britânica**

**Data: Ago.2010**

**Veículo: Revista Menu**

**Categoria: Reportagem**

**Autor: Luciana Mastrorosa**

Descrição: O assunto dessa reportagem é o renascimento da gastronomia britânica que passou por um longo período de decadência, perdendo qualidade e fama para a cozinha de outros Países. A repórter esteve no Reino Unido e entrevistou *chefs* locais, mostrando a intenção desses profissionais de fazer com que a gastronomia britânica seja resgatada e reconhecida novamente.

- Seleção:

a) Aspectos culturais

A repórter abre a matéria descrevendo Londres, as características e elementos que marcam o cenário da cidade e explica que no local estão presentes pessoas de diversas nacionalidades como muçulmanos, paquistaneses, indianos e também brasileiros, fazendo um mix cultural que se reflete na gastronomia.

Ela descreve também as comidas típicas do País que já são consideradas antiquadas, mas há uma explicação para a decadência sofrida por essa culinária: o período de racionamento alimentar, na Segunda Guerra Mundial como menciona o livro *Great british food*. No entanto, as inúmeras influências culturais sofridas pelos ingleses estão contribuindo para o renascimento gastronômico. Além disso, os ingleses têm muito orgulho de sua cultura, afirmado pelos próprios *chefs* entrevistados na reportagem, que mostra que em breve esta cozinha será destaque no cenário mundial.

b) Aspectos de saúde e nutrição

É possível destacar a relação dos *chefs* com os alimentos em busca desse renascimento da gastronomia britânica. Eles têm mantido menus baseados na sazonalidade de cada alimento,

para que possam usar em abundância aquilo que está à disposição no momento sem que nunca faltem bons ingredientes.

- Ênfase: A ênfase do texto está na bandeira levantada por *chefs* ingleses de fazer com que a gastronomia do Reino Unido volte à tona, com destaque para o orgulho que os ingleses têm de sua cultura e também de sua comida. Outro destaque da reportagem é o box ao final, com um trecho da palestra do *chef* inglês Heston Blumenthal ensinando a fazer um verdadeiro churrasco inglês.

- Exclusão: Não foram apontados elementos de exclusão nesta reportagem.

**Título: Talento made in Brazil**

**Data: Ago.2010**

**Veículo: Revista Menu**

**Categoria: Reportagem**

**Autor: Luciana Mastrorosa com Daniela Fernandes**

Descrição: A reportagem trata de *chefs* de cozinha brasileiros que vêm fazendo sucesso e tornando-se conhecidos no cenário da gastronomia internacional. Mas precisamente, a matéria conta a trajetória de sete profissionais: Célia e Gustavo Mattos, Silvia Ono, Henrique Leis, Eduardo Jacinto, Marcello Tully e Rafael Protti. Alguns foram premiados, outros abriram conceituados restaurantes em outros Países, mas tentam sempre manter as características e marcas brasileiras.

- Seleção:

a) Aspectos culturais

A matéria aborda a questão dos elementos culturais brasileiros famosos em todo o mundo para contextualizar com os *chefs* que estão se tornando conhecidos no exterior, como no trecho que abre a reportagem: “O Brasil é conhecido por seu talento no futebol, na música e na arte, revelando craques que se tornaram inesquecíveis no imaginário do País e do mundo. Agora, um outro tipo de profissional verde-amarelo também faz sucesso lá fora: o *chef* de cozinha. Além disso, relatos dos próprios *chefs* mostram a imagem que o brasileiro tem fora do País, como na fala de Rafael Protti: “Precisei derrubar o estereótipo de ‘festeiro’ que alguns franceses tinham em relação ao brasileiro”.

Outros aspectos são menções sobre pratos e ingredientes utilizados por esses profissionais para manter a identidade do Brasil em suas receitas, mesmo estando em outros Países e mesclando com ingredientes desses locais.

b) Aspectos de saúde e nutrição

Não foram observados aspectos que se encaixem neste enquadramento na reportagem analisada.

- Ênfase: A reportagem enfatiza a trajetória de cada um dos sete *chefs*, narrando suas histórias profissionais e também aspectos culturais ligados ao trabalho que exercem, levando um pouco da cultura brasileira por meio da comida a outros Países.

- Exclusão: Excluiu-se o enquadramento relacionado a aspectos de saúde e nutrição nesse texto.

**Título: Refúgio na Mantiqueira**

**Data: Ago.2010**

**Veículo: Revista Menu**

**Categoria: Reportagem**

**Autor: Beatriz Marques**

Descrição: O tema da reportagem é Santo Antônio do Pinhal, uma cidade a 19 quilômetros de Campos do Jordão cujo cenário é de cartão postal e a gastronomia tem se tornado um grande atrativo. O local é muito menos badalado que a cidade vizinha, no entanto, também reserva vários encantos aos turistas, principalmente nos meses de inverno.

- Seleção:

a) Aspectos culturais

O texto descreve as características da cidade e explica porque ela está se tornando tão requisitada, convidando o leitor a visitá-lo e conhecer seus atrativos.

b) Aspectos de saúde e nutrição

A reportagem faz a seguinte menção a um dos restaurantes de Santo Antônio do Pinhal “faz uso de ingredientes frescos num cardápio que muda conforme as estações.”. Em outro restaurante, o Santa Truta, de perfil mais informal, o peixe que dá nome ao estabelecimento é a especialidade da casa que é abordada da seguinte forma: “Lá, o pescado é preparado fresco ou

defumado e ainda conta com a versão salmonada – o peixe das águas frias da montanha recebe ração com betacaroteno e fica com cor semelhante ao do salmão”. Segundo a proprietária do restaurante, é uma “opção mais saudável porque a truta tem menos gordura”.

A Pousada do Cedro oferece a culinária italiana artesanal, com massas frescas e molhos delicados e, segundo o *chef* que trabalha no local, “hoje a cozinha italiana é bem mais leve e saudável, diferente da imagem que os brasileiros têm”.

No restaurante Na Mata, os ingredientes são de origem da própria Serra da Mantiqueira e verduras sem agrotóxicos estão sempre presentes na lista de compras do *chef*.

- Ênfase: A ênfase da reportagem está nos atrativos turísticos e, principalmente, gastronômicos de qualidade. Há um box ao final da reportagem com endereços, telefones e breves descrições dos estabelecimentos tratados no texto.

- Exclusão: Não foram apontados elementos de exclusão nesta reportagem.

**Título: Chá em saquinhos**

**Data: Ago.2010**

**Veículo: Revista Menu**

**Categoria: Reportagem**

**Autor: Beatriz Marques**

Descrição: Trata-se da degustação de 10 marcas de sachês de chás, uma bebida muito apreciada no inverno, período que foi veiculada esta edição da revista. Duas especialistas em chás e a equipe da Menu provaram sem ter ciência de qual marca se tratava e, assim, fizeram suas avaliações.

- Seleção:

a) Aspectos culturais

A reportagem descreve a bebida como uma bebida que é muito apreciada e muitas vezes o seu consumo é quase um ritual. Além disso, o chá ganha ares cada vez mais sofisticados e muitas pessoas têm optado por ele como um substituto do tradicional cafezinho.

b) Aspectos de saúde e nutrição

O texto caracteriza o chá como uma opção saudável para o final de cada refeição ou até mesmo para harmonizar refeições. E mesmo que não seja associado a fins medicinais, seus aro-

mas e sabores são muito valorizados no mundo gourmet. Outra menção é sobre o cuidado ao escolher a bebida e a importância de se ler o rótulo das embalagens, já que muitas marcas utilizam aromatizantes artificiais que podem comprometer a apreciação.

- Ênfase: Se destacam na reportagem as características que fazem com que o chá seja uma bebida cada vez mais apreciada, principalmente por seus aromas e sabores e por se harmonizar muito bem com refeições.

- Exclusão: Eliminam-se elementos de exclusão na análise desta reportagem.

**Título: Sequilho e maxixada**

**Data: Ago.2010**

**Veículo: Revista Menu**

**Categoria: Reportagem e entrevista**

**Autor: Suzana Barelli**

Descrição: O tema da reportagem e da entrevista é o livro *Gastronomia sertaneja*, escrito por Ana Rita Suassuna, que reúne em 204 páginas informações e histórias sobre quitutes nordestinos. A obra foi muito cobrada por grandes nomes da gastronomia brasileira, como Alex Atala, Rodrigo Oliveira, Ana Luiza Trajano e Mara Salles que em 2007 provaram um jantar típico do sertão nordestino preparado pela escritora.

- Seleção:

a) Aspectos culturais

O livro recém-lançado que trata somente de gastronomia nordestina, suas histórias, receitas, curiosidades, peculiaridades convida o leitor a conhecer a obra e enriquecer seus conhecimentos sobre a região. Na entrevista, a autora também se refere a ingredientes, outros autores e obras de gastronomia, como *A História da alimentação brasileira*, de Câmara Cascudo.

b) Aspectos de saúde e nutrição

Destacam-se trechos da entrevista em que a autora se queixa porque atualmente grande parte dos ingredientes é industrializada, fazendo com que as receitas não tenham o mesmo gosto de antigamente.

- Ênfase: A ênfase se dá ao livro, ao que o leitor poderá encontrar em relação à cultura nordestina e também à entrevista com a autora que detalha sobre a produção da obra

- Exclusão: Eliminam-se elementos de exclusão na análise desta reportagem.

**Título: Cozinha sem pressa**

**Data: Set.2010**

**Veículo: Revista Menu**

**Categoria: Reportagem**

**Autor: Luciana Mastrorosa**

Descrição: O tema da reportagem são pratos preparados por *chefs* de forma demorada e trabalhosa para se obter mais sabor. Embora atualmente a rapidez seja muito valorizada nas cozinhas, muitos profissionais têm optado por esse modo de cozinhar, utilizando inclusive utensílios antigos como panelas de barro ou de ferro para preparar receitas que unem tradição e técnica. As receitas vão desde carnes, a molhos e sobremesas que podem chegar a ficar o dia todo cozinhando.

- Seleção:

a) Aspectos culturais

A técnica de cozinhar alimentos de forma muito mais demorada, segundo os *chefs* que participam da reportagem, está na moda e é um método ancestral, além da fazer com que a comida ganhe muito em sabor. Há também referência ao livro *Viagem gastronômica através do Brasil*, de Caloca Fernandes, que cita pratos antigos que já se utilizavam dessa técnica.

b) Aspectos de saúde e nutrição

Molhos que demoram a cozinhar, hoje existem diversas versões industrializadas, mas grande parte dos *chefs* prefere elaborá-los à moda antiga.

- Ênfase: A ênfase da reportagem está na questão do sabor que essa técnica proporciona às mais diversas receitas e ao trabalho de alguns *chefs* que são adeptos dela.

- Exclusão: Não se destacou elementos de exclusão nesta reportagem.

**Título: Caçadores de café**

**Data: Set.2010**

**Veículo: Revista Menu**

**Categoria: Reportagem**

**Autor: Luciana Mastrorosa**

Descrição: A reportagem trata dos “caçadores de café”, pessoas que saem em busca de grãos que possam oferecer uma bebida excepcional devido à qualidade. Para isso, recebem orientação do especialista no assunto Ensei Neto, viajam para regiões específicas que cultivam café e carregam consigo equipamentos e ferramenta como mapas, cadernos e GPS.

- Seleção:

a) Aspectos culturais

Considera-se a questão do cultivo de café, que não é uma técnica tão simples, e a reportagem aborda de forma detalhada vários aspectos que podem resultar em uma bebida muito mais saborosa e agradável àqueles que apreciam. Ao final da reportagem há um box “para saber mais” indicando um link para que os interessados na prática possam conhecer como é feito este trabalho e saber se tem um perfil ideal para ser um *coffe hunter* (ou caçador de café).

b) Aspectos de saúde e nutrição

Não existem elementos que se enquadrem neste item.

- Ênfase: A ênfase do texto consiste na explicação do processo de cultivo de café e em como saber a qualidade dos grãos e ser um caçador de café.

- Exclusão: Foram excluídos itens relacionados aos aspectos nutricionais do tema.

**Título: Gastronomia Social**

**Data: Set.2010**

**Veículo: Revista Menu**

**Categoria: Reportagem**

**Autor: Beatriz Marques**

Descrição: O tema da reportagem é a capacitação de pessoas de baixa renda de comunidades carentes por meio do investimento de empresas e associações para que possam trabalhar na

cozinha de maneira qualificada. Os cursos oferecem aulas de confeitaria, panificação e cozinha e a ideia é inserir essas pessoas no mercado de trabalho de modo que elas tenham conhecimento prático no assunto.

- Seleção:

a) Aspectos culturais

Destacam-se como aspectos culturais as iniciativas de inserir pessoas carentes no mercado de trabalho por meio de técnicas culinárias. São propostas que refletem a realidade cultural e problemas sociais brasileiros.

b) Aspectos de saúde e nutrição

Alguns elementos ligados a esse enquadramento, como por exemplo, quando uma aluna de um dos projetos alerta para a questão da higiene, muito reforçada dentro dos cursos: “Os professores falam muito sobre limpeza, reciclagem e trabalho em equipe”.

- Ênfase: O texto enfatiza a iniciativa por parte de empresas e instituições e como isso tem mudado a vida de muitas pessoas. O foco está direcionado à questão social, já que aborda não somente a capacitação profissional das pessoas, mas também o lado emocional de quem vem de uma realidade muito complicada.

- Exclusão: Eliminam-se elementos de exclusão na análise dessa reportagem.

**Título: O venenciador**

**Data: Set.2010**

**Veículo: Revista Menu**

**Categoria: Reportagem**

**Autor: Beatriz Marques**

- Descrição: A reportagem retrata o que é um venenciador, um profissional especializado em servir jerez, bebida típica espanhola e símbolo do País, e toda a técnica utilizada por Genaro Benítez, o venenciador ilustrado na matéria.

- Seleção:

a) Aspectos culturais

A reportagem mostra uma profissão tipicamente ligada à cultura espanhola e possivelmente desconhecida por grande parte dos leitores da revista. Além disso, o texto menciona e explica o que é o jerez, bebida-símbolo espanhola. Outra curiosidade nesse sentido, apontada pelo texto, é que nos últimos tempos a profissão vem despertando bastante interesse dos japoneses que têm se tornado venenadores e, mesmo que na própria Espanha o ofício esteja perdendo a tradição, ela continua crescendo do outro lado do mundo

b) Aspectos de saúde e nutrição

Não foram observados aspectos que se encaixem neste enquadramento na reportagem analisada.

- Ênfase: A reportagem dá destaque aos aspectos culturais que envolvem a profissão muito tradicional na Espanha e como ela desperta o interesse a pessoas de outras culturas.

- Exclusão: Não foram abordados aspectos de saúde e nutrição.

**Título: De doce, basta a vida**

**Data: Set.2010**

**Veículo: Revista Menu**

**Categoria: Reportagem**

**Autor: Tânia Nogueira**

Descrição: A reportagem trata da guariroba, um palmito amargo típico da região do Cerrado, utilizado por alguns *chefs* em receitas como galinhada e empadão goiano. O alimento tem um sabor peculiar que é sua característica principal e deve aparecer nas receitas. Assim como a guariroba, outros alimentos com gostos amargos são bastante apreciados nessa região e são pouco conhecidos fora dela.

- Seleção:

a) Aspectos culturais

O texto contextualiza o alimento com base em referências culturais como a região de onde é proveniente e o fato de ser apreciado por pessoas do local, sendo pouco conhecido em outras regiões. Fazendo um paralelo com a novela *Araguaia*, que na época estava perto de sua estreia, a reportagem menciona o fato da possibilidade da guariroba se tornar mais conhecida fora do Cerrado graças à obra que tem suas gravações feitas na região.

O *chef* Humberto Marra, entrevistado na matéria, defende o uso da guariroba como um patrimônio local e de certa forma critica quem usa outros tipos de palmito nas receitas da região. O autor do livro *Cozinha Goiana*, Bariani Ortencio, também faz essa defesa, lembrando que o tronco da guariroba é consumido desde a época dos bandeirantes e deve ser colhido na lua minguante. O tema foi assunto no Festival Gastronômico de Pirenópolis, realizado na cidade, onde Marra ensinou a tirar o melhor proveito das partes comestíveis da palmeira. A Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária) revelou em pesquisa que a guariroba pode ser plantada na mata, em meio a outras espécies, o que para os ambientalistas é algo muito relevante já que uma votação do PEC poderá transformar o bioma do Cerrado em patrimônio nacional.

b) Aspectos de saúde e nutrição

Não foram identificados elementos que pudessem ser caracterizados como relativos a este enquadramento na reportagem.

- Ênfase: O que se destaca na reportagem é a característica de sabor amargo do alimento, além de suas características culturais e marca de uma região brasileira. Há também um box que destaca os cuidados para a preparação de palmito amargo.

- Exclusão: Excluiu-se aspectos ligados à saúde e nutrição nesta reportagem.

**Título: Yokoso Japan!**

**Data: Set.2010**

**Veículo: Revista Menu**

**Categoria: Reportagem**

**Autor: Cássio Piccolo e Sheila Hafez**

Descrição: A reportagem aborda a riqueza gastronômica japonesa, desde restaurantes mais sofisticados à comida de barraquinhas de rua. Cada cidade do País surpreende por suas especialidades que transmitem tradições culturais e os repórteres passaram tudo isso através de uma viagem por esses locais. No subtítulo “Nos tempos das cerejeiras”, o leitor fica sabendo a respeito de uma agência de turismo e um restaurante que fizeram uma parceria no intuito de criar roteiros gastronômicos a quem se interessar em viajar para lá e em “Dica dos viajantes”, o leitor pode ter noção de experiências vividas por turistas que visitaram o País.

- Seleção:

a) Aspectos culturais

O título é uma expressão em japonês que significa "bem-vindo ao Japão", indicando a hospitalidade do País do Sol Nascente. Outras referências do texto como as cerejeiras, árvores típicas japonesas, restaurantes concorridos que servem pratos sofisticados, barracas de rua com o outro lado da gastronomia local, bebidas, lugares turísticos como museus e outras tradições culturais como apresentações de dança das gueixas koto (instrumento de corda), ikebana (arranjo floral) e cerimônia do chá também são citados no texto.

b) Aspectos de saúde e nutrição

Não se destaca tal abordagem na reportagem analisada.

- Ênfase: A ênfase da reportagem se dá aos relatos dos repórteres sobre a experiência cultural e gastronômica vivida no Japão. Diversos aspectos e tradições locais foram abordados e explicados de modo a despertar curiosidade sobre o País.

- Exclusão: O aspecto de uma culinária reconhecidamente saudável por ser adepta de alimentos frescos e crus foi explorado de forma insuficiente.

**Título: Milho em conserva**

**Data: Set.2010**

**Veículo: Revista Menu**

**Categoria: Reportagem**

**Autor: Beatriz Marques**

Descrição: A reportagem é um teste com 10 marcas de milho em conserva que foram avaliadas pela reportagem da revista, levando em consideração suas características e especificidades e com quais receitas cada uma combina mais.

- Seleção:

a) Aspectos culturais

A matéria explica a importância do alimento na cultura brasileira e no continente americano: "Curau, pamonha, sopa, bolo. É vasta a lista de receitas que integram o receituário brasileiro com o milho, cereal largamente difundido nas Américas em inúmeras variedades e cores".

b) Aspectos de saúde e nutrição

Alguns termos presentes no texto, principalmente nas avaliações de cada marca se encaixam nesses aspectos, tais como as marcas com excesso de sal, açúcar, sabor metálico proveniente da embalagem ou gosto químico, entre outros.

- Ênfase: A ênfase da reportagem consiste em destacar a importância do milho na elaboração de diversas receitas da culinária brasileira e ressaltar os prós e contras de cada marca.

- Exclusão: Não foram apontados elementos de exclusão nesta reportagem.

## 5. DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

Com base na revisão de literatura produzida neste projeto experimental e encerradas as análises dos objetos propostos, algumas constatações e apontamentos podem ser feitos.

De acordo com a proposta de identificar e caracterizar enquadramentos voltados a elementos culturais e de saúde nas reportagens de gastronomia de grandes veículos, foi observado que há recorrentes referências a acontecimentos históricos, tradições culturais e hábitos de determinados Países, civilizações ou regiões, idiomas, livros, filmes e obras de arte nos textos dos três veículos. Tais elementos foram interpretados como itens que caracterizam uma sociedade e seus aspectos culturais.

Entre os nove textos da *Folha de S. Paulo*, foi possível verificar recorrência desse enquadramento, principalmente no início das reportagens, no intuito de contextualizar o assunto por meio de referências do gênero. Por exemplo, no texto do dia 26 de agosto, em que a abertura da matéria é a seguinte: “Na França do final da Idade Média, época de banquetes pantagruélicos, nos quais servia-se uma lista infinita de pratos vigorosos, era hábito oferecer, no meio da refeição, uma taça de destilado que, no norte do País, era chamada de “trou normand”. Assim também como ocorre no dia 2 de setembro de 2010, em que a matéria inicia-se da seguinte forma: “Era início da década de 1950, quando o patriarca da família Farre veio da Espanha para o Brasil, com seus filhos. Um deles estava envolvido com a doçaria espanhola. Já craque no preparo de glacês, lançou aqui a maçã do amor, da qual tem patente desde 1959”.

Em números, identificaram-se referências históricas em cinco textos analisados na *Folha*. Em relação a livros, foram quatro menções observadas e a filmes, uma. No que diz respeito a tradições culturais, aspecto abrangente que incluiu hábitos, costumes, festas e outros elementos típicos de determinadas sociedades, seis textos apresentaram tais aspectos. Outras temáticas abordadas, caracterizadas também por um enquadramento cultural, referem-se a questões ambientais, curiosidades da atualidade e alimentos regionais.

A abordagem voltada à saúde e nutrição apresentou bem menos seleções nesse veículo do que os relacionados à história e cultura. Apenas em três reportagens – “Língua limpa”; “Não existe comida estranha, existe gente estranha” e “Festa da salsicha” – foram feitas seleções sobre tais aspectos, ainda que com critérios menos claros e evidentes. Foram caracterizados, como parte desse enquadramento, elementos relativos à memória gustativa, experimentação de novos ingredientes que comprovadamente não fazem mal à saúde e referências sobre alimentos considerados indigestos.

Nas reportagens d’*O Estado de S. Paulo*, há também esse fenômeno da contextualização cultural e histórica em textos bastante abrangentes nesse sentido. Em três textos analisados, verificou-se um aspecto recorrente, principalmente em títulos, que são os idiomas e uma brincadeira feita com eles de acordo com o tema da matéria. Por exemplo, o título da reportagem que trata da vodka, de 12 de agosto, apresenta-se em russo: “Saúde! Ou, za zdorov!”. Em 2 de setembro, quando o assunto são doces japoneses, o título é dado nesse idioma: “Wagashi ou yogashi?”.

Referências sobre acontecimentos históricos foram apontadas em três reportagens e, sobre filmes, em duas. Livros foram mencionados em cinco textos e tradições culturais locais foram observadas três vezes. Alimentos tradicionais apareceram ou foram tema de pelo menos cinco reportagens, além de terem sido identificados outros elementos tais como obras de arte, questões ambientais, programas televisivos e curiosidades da atualidade.

Em relação ao outro enquadramento proposto, também foi identificado um número menor de seleções, apenas dez dos dezoito textos analisados: “Bacalhau? Serve tilápia, tra, pollock?”; “101 receitas para grelhar; Saúde! Ou, za zdorov!”; “Quem paga o pato come”; “Sotheby’s faz leilão de legumes vintage”; “Mercadão flutuante/ Se é comida do México, no La Merced tem/ Na Boqueria nem precisa comprar: basta acariciar com os olhos”; “Wagashi ou yogashi?”; “No Eatly de NY, uma açougueira de legumes”; “Bossa nova vinícola” e “Pedimos 5 minutos de sua atenção”. Além disso, avaliações são feitas com base em critérios mais subjetivos, tendo como aspectos de seleção alimentos que estão em extinção, mas que no passado já foram considerados impróprios para o consumo, alimentos grelhados, combinação de bebida com alimentos e sua função de quebrar a gordura dos alimentos, utilização de partes menos nobres da carne de pato com tanta importância nutricional quanto o restante do animal, alimentos frescos, orgânicos e naturais, utilização de ingredientes da estação, alimentos saudáveis e debate sobre produtos orgânicos *versus* produtos que levam conservantes e utilização de dióxido de enxofre para conservar vinhos.

Se nos jornais, as características de enquadramento foram semelhantes, na revista segmentada *Menu* esse padrão não foi quebrado e em todas as reportagens analisadas foram identificadas referências histórico-culturais. Foram selecionadas nos textos desse veículo quatro relações com livros, por exemplo, na reportagem “Sequillo e maxixada”, de agosto, e “Cozinha sem pressa” de setembro. Foram selecionadas dez referências a tradições culturais locais, como em “Talento made in Brazil”, com trechos como “O Brasil é conhecido por seu talento no futebol, na música e na arte, revelando craques que se tornaram inesquecíveis no imaginário do País e do mundo. Agora, um outro tipo de profissional verde-amarelo também

faz sucesso lá fora: o *chef* de cozinha. Em relação a situações históricas, quatro reportagens apresentaram seleções, como é o caso de “A nova comida britânica”, da edição de agosto.

Também foi identificado um título em idioma japonês, “Yokoso Japan!”, da mesma forma que o caderno *Paladar* apresenta ocasionalmente, entre outros aspectos, como questões sociais e eventos como festivais de gastronomia.

No que diz respeito à saúde e nutrição, assim como nos jornais, a presença de informação na revista *Menu* foi menor do que os dados sobre cultura e história. Destacaram-se elementos e referências em apenas oito dos 14 textos analisados, dentre eles: “Canela”; “A invasão do cordeiro”; “a nova comida britânica”; “refúgio na Mantiqueira”; “Sequillo e maxixada” e “Cozinha sem pressa”. As seleções propostas foram caracterizadas da seguinte maneira respectivamente: utilização de especiarias de boa qualidade, excelente procedência e fresca; carne que vem se tornando mais leve e menos gordurosa; atenção para a sazonalidade dos alimentos para nunca faltar bons ingredientes; ingredientes frescos, artesanais e saudáveis nos cardápios de determinados restaurantes; opções saudáveis e alerta para os que não contêm conservantes; ingredientes que são menos saborosos do que antigamente por serem industrializados; preferência por versões naturais e não industrializadas dos alimentos e questões de higiene e limpeza na cozinha. Tais seleções, assim como as dos jornais, também apresentaram critérios menos definidos em relação aos que envolvem cultura e história.

## 6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Nas 41 reportagens de jornalismo gastronômico analisadas, foi possível identificar e caracterizar a contextualização, a abrangência e a profundidade de informações e interpretações sobre cultura, história, saúde e nutrição.

Notou-se a predominância de aspectos relacionados à cultura e referências históricas, de modo que a análise contribuiu com a ideia proposta de que a história de cada civilização pode ser contada por meio de seus hábitos alimentares e a comida está ligada à identidade cultural de uma sociedade. As informações contidas nesse segmento do jornalismo buscam estar situadas em um contexto mais amplo e não se restringem apenas a um determinado assunto. Os três veículos dos quais foram retiradas as amostras de análise evidenciaram em seus textos a forte ligação cultural que a humanidade e as sociedades têm com a alimentação.

No entanto, com base na revisão de literatura produzida para este projeto experimental, pensar na relação existente entre alimentação e saúde parece algo natural, e por essa razão, tal hipótese foi proposta para a análise. Apesar disso, o que se observou foi certa ausência da temática nas reportagens analisadas do jornalismo segmentado em gastronomia. Tanto nos jornais quanto na revista estudada, tal abordagem não esteve presente em grande parte dos textos e, quando alguns elementos voltados a esse enquadramento foram apontados, notou-se que foram citados ocasionalmente.

Contudo, o objetivo deste trabalho não foi julgar a qualidade dos textos ou avaliar a competência de seus autores, mas sim, propor observações sobre as maneiras de abordar informações em editorias de gastronomia, considerando que essa especialização conquista cada vez mais jornalistas adeptos e também público leitor.

É importante ainda ressaltar que as seleções de enquadramento propostas nas análises não devem ser interpretadas como itens obrigatórios das reportagens, mas como itens propostos com base em hipóteses de elementos que podem enriquecer os textos de gastronomia fundamentados em revisões de literatura e observação de textos jornalísticos em geral, que buscam cada vez mais abrangência cultural e preocupação com questões relacionadas à saúde. Da mesma forma, a conclusão de que tais reportagens produzem interpretações no sentido de ampliar o conhecimento e bagagem cultural, assim como restringem a interpretação das temáticas de saúde foi obtida hipoteticamente com base nas impressões pessoais provenientes das análises.

Desde a ideia original de abordar o jornalismo gastronômico neste Projeto Experimental, notou-se certa escassez de bibliografia específica relacionada ao tema, o que de certa for-

ma dificultou o trabalho no que diz respeito ao estabelecimento de parâmetros para análises. Outras frentes do jornalismo, tais como jornalismo político, econômico e científico, por exemplo, e outras mais consolidadas, têm critérios estabelecidos, o que não ocorre em segmentações como a de gastronomia, que de certa forma ainda está se expandindo dentro dos veículos. A importância de estudar o tema e sua escolha para este projeto experimental justifica-se por ser um assunto de interesse e gosto pessoal. Além disso, acredita-se que tudo o que foi estudado e analisado até aqui pode agregar ao segmento que se encontra em crescimento e estabelecer algumas reflexões sobre o trabalho do jornalismo em gastronomia para que se possa levá-las para fora da universidade, visando o aperfeiçoamento na profissão e nessa especialização.

Vale ressaltar também que até o início deste projeto experimental foram observados alguns trabalhos sobre o tema, porém, voltados em sua grande maioria a críticas e crônicas, gêneros marcantes nesse segmento. Mas com o decorrer deste trabalho, notou-se que o gênero informativo vem se consolidando e se enriquecendo em termos de conteúdo nessa editoria. Jornalismo gastronômico não é sinônimo de crítica gastronômica, pois é também uma especialização muito mais abrangente com grande potencial de crescimento.

## Referências bibliográficas

ARMESTO, Felipe F.. *Comida - uma história*. Rio de Janeiro: Record, 2004.

ATALA, Alex. *Com unhas, dentes & cuca: prática culinária e papo-cabeça ao alcance de todos* / Alex Atala & Carlos Alberto Dória; pesquisa Cristiana Couto. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

CASCUDO, Luís da Câmara - *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global Editora, 2004.

FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. São Paulo: Editora SENAC, 2001.

MELO, José Marques. *Jornalismo Opinativo - Gêneros Opinativos no Jornalismo Brasileiro*. Campos do Jordão: Editora Mantiqueira 2003.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. *A alimentação através dos tempos*. 2 ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2000.

PENA, Felipe. *Jornalismo Literário*. São Paulo: Contexto, 2006. PORTO

POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da alimentação*. Florianópolis: Ed.da UFSC, 2004.

PORTO, Mauro. *Enquadramentos da mídia e política*. In: RUBIM, Antonio Albino Canelas (org.) *Comunicação e política: conceitos e abordagens*. São Paulo: Unesp; Salvador: Edufba, 2004.

SAVARIN, Brillat. *A fisiologia do gosto*; tradução Paulo Neves. São Paulo. Companhia das Letras, 1995.

SCALZO, Marília. *Jornalismo de revista*. 3ª Ed. São Paulo: Contexto, 2006.

VILAS BOAS, Sergio. *O estilo magazine: o texto em revista*. São Paulo: Summus, 1996.

## Teses e artigos

ABIAHY, Ana. *O jornalismo especializado na sociedade da Informação*. Disponível em <http://www.bocc.uff.br/pag/abiahhy-ana-jornalismo-especializado.pdf>. Acesso em: 14.jun.2010.

CARVALHO, Carmen. *Segmentação do jornal, a história do suplemento como estratégia de mercado*. In: V Congresso Nacional de História da Mídia. São Paulo, 2007

COITINHO, Denise. *Alimentação saudável e a posição do Brasil*. Disponível em <<http://www.universia.com.br/materia/materia.jsp?id=7974>>. Acesso em: 15.jun.2010.

KINDERMANN, Conceição A.. *A reportagem jornalística no Jornal do Brasil: desvendando as variantes do gênero*. Disponível em <[http://busca.unisul.br/pdf/69876\\_Conceicao.pdf](http://busca.unisul.br/pdf/69876_Conceicao.pdf)>. Acesso em 15.nov.2010.

TAVARES, Frederico de M. B.. *O Jornalismo especializado e a mediação de um ethos na sociedade contemporânea*. In: Em Questão, Porto Alegre, v. 13, n. 1, p. 41-56, 2007.

## Sites

ANER. *Revistas para devorar*. Disponível em <<http://www.emrevista.com>>. Acesso em 11.10.2010.

EDITORA TRÊS. *Revista Menu*. Disponível em <[http://editora3.terra.com.br/revista\\_menu.php](http://editora3.terra.com.br/revista_menu.php)>. Acesso em 11.11.2010.

EDUCAEDU BRASIL. *Pós-graduação em Jornalismo Gastronômico*. Disponível em <<http://www.educaedu-brasil.com/pos-graduacao-em-jornalismo-gastronomico-pos-graduacao-17555.html>>. Acesso em 14. Jun.2010.

ESTADÃO. *Histórico do Grupo Estado*. Disponível em <<http://www.estadao.com.br/historico/index.htm>>. Acesso em 11.10.2010.

FOLHA ONLINE. *História da Folha*. Disponível em <[www1.folha.uol.com.br/folha/circulo/historia\\_folha.htm](http://www1.folha.uol.com.br/folha/circulo/historia_folha.htm)>. Acesso em 15.nov.2010.

SENAC. *Jornalismo Gastronômico*. Disponível em < <http://www.sp.senac.br>>. Acesso em 11.10.2010.

## Corpus

BARELLI, Suzana. *Sequilho e maxixada*. Menu, São Paulo, ano 12, nº141, p.90-91, ago.2010.

BASTIDORES do evento reuniram um batalhão. *Estado de S. Paulo, Caderno Paladar*, São Paulo, 12.ago.2010. p. P2.

BITTMAN, Mark. *101 receitas para grelhar*. In: *Estado de S. Paulo. Caderno Paladar*. São Paulo: 05.ago.2010, p. P4.

CAMARGO, Luiz Américo. *Há algo de livre na cozinha da França*. In: *Estado de S. Paulo. Caderno Paladar*. São Paulo: 16.set.2010, p. P3.

DIAS, Roberto. *Não existe comida estranha, existe gente estranha*. In: *Folha de S. Paulo, Caderno Ilustrada, Seção Comida*. São Paulo: 23.set.2010, p. E6.

FECAROTTA, Luiza. *Mesa para poucos*. In: *Folha de S. Paulo, Caderno Ilustrada, Seção Comida*. São Paulo: 12.ago.2010, p. E6.

\_\_\_\_\_. *O mistério do polvo*. In: *Folha de S. Paulo, Caderno Ilustrada, Seção Comida*. São Paulo: 19.ago.2010, p. E6.

\_\_\_\_\_. *Língua limpa*. In: *Folha de S. Paulo, Caderno Ilustrada, Seção Comida*. São Paulo: 26.set.2010, p. E4.

\_\_\_\_\_. *Caça ao churro*. In: *Folha de S. Paulo, Caderno Ilustrada, Seção Comida*. São Paulo: 02.set.2010, p. E8.

\_\_\_\_\_. *Antes de florescer*. In: *Folha de S. Paulo, Caderno Ilustrada, Seção Comida*. São Paulo: 16.set.2010, p. P10.

\_\_\_\_\_, BALSEMÃO, Rafael. *Festa da salsicha*. In: *Folha de S. Paulo, Caderno Ilustrada, Seção Comida*. São Paulo: 30.set.2010, p. E8.

FIGALDO, Janaína. *Loucos por café?*. In: *Estado de S. Paulo. Caderno Paladar*. São Paulo: 30.set.2010, p. P4.

FRAGA, Olívia. *No Eatly de NY, uma açougueira de legumes*. In: *Estado de S. Paulo. Caderno Paladar*. São Paulo: 02.set.2010. p. P2.

HÁ 468 leitores concorrendo ao júri. *Estado de S. Paulo, Caderno Paladar*, São Paulo, 23.set.2010. p. P2.

HERNÁNDEZ, Lourdez. *Se é comida do México, no La Merced tem*. In: *Estado de S. Paulo. Caderno Paladar*. São Paulo: 26.ago.2010, p. P5.

HORTA, Luiz. *Se Na Boqueria nem precisa comprar: basta acariciar com os olhos*. In: *Estado de S. Paulo. Caderno Paladar*. São Paulo: 26.ago.2010, p. P5.

\_\_\_\_\_. *Bossa nova vinícola*. In: *Estado de S. Paulo. Caderno Paladar*. São Paulo: 09.set.2010, p. P6.

JÁ escolhemos os 20 finalistas. *Estado de S. Paulo, Caderno Paladar*, São Paulo, 30.set.2010. p. P2.

LOJA gourmet abre no Cidade Jardim. *Estado de S. Paulo, Caderno Paladar*, São Paulo, 26.ago.2010. p. P2.

MARQUES, Beatriz. *A invasão do cordeiro*. Menu, São Paulo, ano 12, nº141, p.26-36, ago.2010.

\_\_\_\_\_. *Refúgio na Mantiqueira*. Menu, São Paulo, ano 12, nº141, p.56-61, ago.2010.

\_\_\_\_\_. *Chá em saquinhos*. Menu, São Paulo, ano 12, nº141, p.80-83, ago.2010.

\_\_\_\_\_. *Gastronomia Social*. Menu, São Paulo, ano 12, nº142, p.72-75, set.2010.

\_\_\_\_\_. *O venenciador*. Menu, São Paulo, ano 12, nº142, p.50-51, set.2010.

\_\_\_\_\_. *Milho em conserva*. Menu, São Paulo, ano 12, nº142, p.80-83, set.2010.

MASTROROSA, Luciana. *Canela*. Menu, São Paulo, ano 12, nº141, p.24-25, ago.2010.

\_\_\_\_\_. *A nova comida britânica*. Menu, São Paulo, ano 12, nº141, p.39-43, ago.2010.

\_\_\_\_\_. *Cozinha sem pressa*. Menu, São Paulo, ano 12, nº142, p.25-35, set.2010.

\_\_\_\_\_. *Caçadores de café*. Menu, São Paulo, ano 12, nº142, p.60-63, set.2010.

\_\_\_\_\_, FERNANDES, Daniela. *Talento made in Brazil*. Menu, São Paulo, ano 12, nº141, p.44-54, ago.2010.

MATTAR, Helena. *Saúde! Ou, za zdorov!*. In: *Estado de S. Paulo. Caderno Paladar*. São Paulo: 12.ago.2010, p. P5.

MELO, Josimar. *Prova de fogo*. In: *Folha de S. Paulo, Caderno Ilustrada, Seção Comida*. São Paulo: 09.set.2010, p. E6.

MENICHELII, Cristiana. *Quem paga o pato come*. In: *Estado de S. Paulo. Caderno Paladar*. São Paulo: 12.ago.2010, p. P4.

\_\_\_\_\_. *Sotheby's faz leilão de legumes vintage*. In: *Estado de S. Paulo. Caderno Paladar*. São Paulo: 19.ago.2010, p. P2.

MINAMI, Thiago. *Mercadão flutuante*. In: *Estado de S. Paulo. Caderno Paladar*. São Paulo: 26.ago.2010, p. P4.

MIRAGAIA, Marília. *Quem mexeu no meu ragu?*. In: *Folha de S. Paulo, Caderno Ilustrada, Seção Comida*. São Paulo: 05.ago.2010, p. E4.

MOURA, Paula. *Wagashi ou yogashi?*. In: *Estado de S. Paulo. Caderno Paladar*. São Paulo: 02.set.2010. p. P4.

NOGUEIRA, Tânia. *De doce, basta a vida*. Menu, São Paulo, ano 12, nº142, p.40-42, set.2010.

PEDIMOS 5 minutos de sua atenção. *Estado de S. Paulo, Caderno Paladar*, São Paulo, 23.set.2010. p. P3.

PICCOLO, Cássio, HAFEZ, Sheila. *Yokoso Japan*. Menu, São Paulo, ano 12, nº142, p.38-42, set.2010.

QUER ser jurado do Prêmio Paladar?. *Estado de S. Paulo, Caderno Paladar*, São Paulo, 09.set.2010. p. P3.

SEJA crítico por um mês. *Estado de S. Paulo, Caderno Paladar*, São Paulo, 16.set.2010. p. P2.

SIFTON, Sam. *Bacalhau? Serve tilápia, tra, pollock?*. In: *Estado de S. Paulo. Caderno Paladar*. São Paulo: 05.ago.2010, p. P2.