

UNESP – UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA
“JÚLIO DE MESQUITA FILHO”

ANA LAURA MOSQUERA DE MORAES

RELATÓRIO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO
BLOG PISTACHE GOURMET: Gastronomia consciente

Orientador: Prof. Dr. Claudio Bertolli Filho

Bauru
2015

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	2
O BLOG	4
O Pistache Gourmet.....	5
O blog hoje	5
O CAMPO CONCEITUAL.....	7
Sustentabilidade e <i>ecogastronomia</i>	10
METODOLOGIA	11
Editorias	12
DESIGN E IDENTIDADE VISUAL	14
Navegação e estrutura do blog	14
Assinatura e redes sociais.....	15
CONCLUSÃO	16
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	18
ANEXOS	19

INTRODUÇÃO

O presente relatório refere-se ao produto Blog Pistache Gourmet - Gastronomia consciente, de endereço www.pistachegourmet.com, desenvolvido sob a orientação do Prof. Dr. Cláudio Bertolli Filho. O veículo de comunicação online foi concebido com o fim de enriquecer a produção jornalística da editoria de Gastronomia com foco na sustentabilidade, que ainda é pouco desenvolvida no universo da Comunicação Social. A opção pelo blog deve-se à proximidade da pesquisadora com o tema, proporcionando assim a possibilidade de conceber textos mais reflexivos, bem como um contato mais intenso com o leitor.

A escolha do tema deu-se, sobretudo, devido à familiaridade da graduanda com ambos os temas. A temática da sustentabilidade foi desenvolvida durante toda a graduação, por meio de projetos de extensão. A Gastronomia foi desenvolvida inicialmente em projetos paralelos e culminou, dentro do Curso de Jornalismo, na concepção do Blog Pistache Gourmet como trabalho final da disciplina de Jornalismo Digital, do Professor Doutor Ricardo Luís Nicola.

Com base na pesquisa de artigos, livros e documentários sobre o tema, bem como do aprendizado adquirido em palestras, cursos e atividades relacionados à temática, expressados em entrevistas, resenhas e reportagens, concebe-se o presente trabalho.

O público-alvo do Blog Pistache Gourmet é a população em geral. Ainda que o tema seja dedicado especificamente à Gastronomia consciente, vale lembrar que, mesmo que grande parcela do público não esteja habituada à temática, é de extrema importância que mais pessoas venham a se envolver com a mesma, dada sua relevância para a sociedade atual.

É dessa forma que o blog pretende atingir o público geral, com o fim de mostrar a necessidade de conhecimento e reflexão sobre a sustentabilidade no âmbito gastronômico. Ainda que o veículo use de termos específicos da área gastronômica, os textos foram desenvolvidos com clareza, de modo a trazer o leitor leigo para o universo em questão.

Para isso, a pesquisadora utiliza de “tags” e links de acesso relacionados às reportagens do Blog, esclarecendo certas denominações por meio de matérias, vídeos e textos em geral. As “tags” são escolhidas também com o fim de divulgar o

Blog para um maior contingente de pessoas, por meio da citação dos entrevistados, projetos e eventos abordados pelo veículo de mídia.

O objetivo do Blog e da divulgação de seu conteúdo para um grande número de leitores é conscientizar de que a relação do homem com o alimento precisa ser revista. Segundo Lody (2008), “Matar a fome é uma mera necessidade biológica e o prazer da comida é uma conquista do homem”. É por meio dessa consciência que o tema da Gastronomia adquire importância universal, pois somente quando o homem se der conta disso é que poderá trabalhar com essa ciência de maneira integral e livre de preconceitos.

Assim, questões de ordem social, como a produção, a distribuição de alimentos e seu uso consciente, são trazidos como assuntos fundamentais do universo gastronômico e que devem ser postos em debate no cotidiano da população. Por esse motivo, o Blog Pistache Gourmet busca mostrar a Gastronomia como um fator cultural, que está atrelado ao homem desde a sua origem,

A escolha dos nossos alimentos diários está intimamente ligada a um complexo cultural inflexível. É preciso de um processo de ajustamento em condições especiais de excitação para modifica-lo com o recebimento de outros elementos e abandono dos antigos. (CASCUDO, 1973, p. 121)

Gastronomia é cultura e precisa ser proposta como tal. Entretanto, deve se repensar um equilíbrio entre práticas tradicionais e necessidades atuais, uma vez que existem certas urgências da sociedade e de seu ambiente que não podem deixar de serem levadas em consideração. É dentro desse contexto que o Blog Pistache Gourmet se orienta para a produção de suas pautas e execução de suas reportagens.

O BLOG

Nas palavras de Lancelotti (2012), “um blog equilibra opinião e informação”. Dessa maneira, tal meio de comunicação caracteriza-se pela difusão de informação por meio de textos que equilibram objetividade e opinião.

O blog é um serviço que surgiu para facilitar a expressão de usuários comuns, possibilitando a publicação de textos na Internet sem a necessidade da detenção de domínio sobre as técnicas utilizadas na elaboração de sites. O internauta responsável por essas publicações ou postagens (posts) foi, então, chamado de *blogueiro*.

O termo *blog* surgiu em 1997, inicialmente como *weblog* e foi criado por Jorn Barger. A abreviação para blog veio dois anos depois, com o blogueiro Peter Merholz, que dividiu a expressão *weblog* em *we blog* (“nós blogamos”). Mais tarde, Evan Williams, do Pyra Labs, passou a usar a palavra “blog” também como verbo *to blog* (“blogar”, editar ou postar em um blog).

O fenômeno da Internet, que teve seu apogeu na década de 1990, viabilizou ainda mais a difusão de conteúdo jornalístico para um maior número de pessoas, bem como voltado para os mais diversos assuntos (Jornalismo Especializado). O blog se desenvolveu nesse mesmo caminho, uma vez que passou a se caracterizar não mais apenas como diário pessoal, mas também como um veículo de comunicação informativo e representativo de diferentes gêneros. Como aponta Primo (2008), “[...] blogs não podem ser vinculados a uma produção amadora, descompromissada com fontes e fatos e despreocupada com processos legais”.

A denominação blogosfera surge em 2001, com Willian Quick, e caracteriza a interligação desses blogs como um fenômeno social. Os blogs assumem as temáticas mais diversas e passam a espaços de divulgação de informação e discussão coletiva. Assim, os blogs passam a abarcar conteúdo de diferentes editorias, com o intuito de informar, sem deixar de manter sua proximidade característica com o leitor.

O Pistache Gourmet

O Blog Pistache Gourmet leva esse nome por ter sido concebido pela autora do presente trabalho em parceria com outra estudante do Curso de Jornalismo à época, para a disciplina de Jornalismo Digital, como acima citado. Ambas eram moradoras da república Pistache, lugar onde a presente aluna aprendeu a cozinhar e criou afinidade com essa arte.

Inicialmente, o Blog era focado em coberturas de eventos de Bauru e região, além de receitas preparadas na república pelas estudantes, com a intenção de atingir o público universitário. Com o passar do tempo, o público-alvo do Blog se expandiu, passando para o público em geral, juntamente com a execução de matérias mais aprofundadas sobre o tema da Gastronomia consciente.

Dessa maneira, o blog Pistache Gourmet não se resume à comida em si, mas sim a tudo que envolve a cultura alimentar. De acordo com Primo (2008), “para que se possa avaliar um blog, buscando suas regularidades, é preciso avaliar uma mostra de posts significativa, e não apenas observar sua descrição e seu título”.

O Blog Pistache Gourmet propõe-se, assim, a divulgar conteúdo de cunho jornalístico emergencial, dado que o tema da Gastronomia está presente no dia-a-dia, por meio de textos que oscilam entre a reflexão e a objetividade sobre os assuntos específicos abordados.

O blog hoje

Lody (2008), em suas viagens pela história da alimentação no Brasil, fala das navegações portuguesas e suas origens calcadas na necessidade de alimentar o povo lusitano. O antropólogo faz, quase que providencialmente, uma analogia entre a navegação portuguesa e a internet, ambiente onde se encaixa o blog, objeto de estudo do presente trabalho,

“Hoje se fala em mundialização e globalização pelo computador, pela telinha, que dá acesso ao mundo por via da internet: a nossa caravela é o satélite que possibilita ganhar o planeta, chegar a qualquer de seus lugares. Também o uso do termo ‘navegar’, navegar pela Internet, é lembrança e sentimento que nos aproxima dos navegadores portugueses. E é sem dúvida expressão dessa mesma necessidade de descobrir, que é

comunicar, que é também conhecer e ao mesmo tempo cultivar quem somos, com nossas identidades de povos e culturas.” (LODY, 2008, p. 37)

Em suas pesquisas, a graduanda se deparou com uma grande quantidade de blogs voltados para a Gastronomia, inclusive com o tema direcionado às questões que dizem respeito à sustentabilidade. Entretanto, percebeu-se que a grande maioria dedica-se à temática de um modo mais raso, com textos menos aprofundados e limitados a descrever o assunto tratado de forma bastante superficial.

O CAMPO CONCEITUAL

Gastronomia (de origem grega) é a ciência que estuda a cultura da comida e etimologicamente significa “lei do ventre”, ou seja, “o conjunto de regras necessárias para escolher e consumir pratos satisfatórios ao estômago”, nas palavras de Petrini (2009), presidente do movimento *Slow Food*.

O termo foi encontrado em diversos documentos, escrito nas principais línguas europeias, mas ficou marcado por ser título de um poema francês de Joseph de Berchoux, *La gastronomie ou l’homme des champs à table*, impresso em Paris, no ano de 1801. “Nele, fala-se do ‘homem dos campos’ à mesa, interligando, de alguma forma, o mundo agrícola ao consumo alimentar”, definiu Petrini (2009), sobre o conteúdo dos versos.

Entretanto, quando se fala em Gastronomia hoje logo se pensa em preparar e comer os alimentos, deixando de lado a etapa da produção e da escolha dos mesmos. A ciência é inclusive rapidamente associada às camadas mais abastadas da população, esquecendo que os produtos e grande parte das técnicas utilizadas por essa elite gastronômica historicamente provêm das classes mais pobres.

Por meio de iniciativas recentes, que unem chefs, ambientalistas e a população em geral, a comida está voltando a ser olhada com importância primordial na vida do ser humano, assim como a cozinha passa a ser novamente vista como o primeiro local da casa,

Qual é o lugar mais importante da sua casa? Eu acho que essa é uma boa pergunta para início de uma sessão de psicanálise. Porque quando a gente revela qual é o lugar mais importante da casa, a gente revela também o lugar preferido da alma. Nas Minas Gerais onde nasci o lugar mais importante era a cozinha. Não era o mais chique e nem o mais arrumado. Lugar chique e arrumado era a sala de visitas, com bibelôs, retratos ovais nas paredes, espelhos e tapetes no chão. Na sala de visitas as crianças se comportavam bem, era só sorrisos e todos usavam máscaras. Na cozinha era diferente: a gente era a gente mesmo, fogo, fome e alegria. (ALVES, 2000)

Infelizmente, a Gastronomia ainda está muito ligada, no imaginário popular, a algo de pouca importância, relacionado ao prazer exclusivo. E é dessa forma que a temática costuma aparecer na grande mídia, “não há nenhum aprofundamento cultural ou conhecimento real dos assuntos tratados”, segundo Petrini (2009). Ele

fala sobre a necessidade de se pensar na *ecogastronomia*, “um gastrônomo que não tem sensibilidade ambiental é um idiota; mas um ecologista que não tem sensibilidade gastronômica é um triste personagem, incapaz de conhecer as culturas em que deseja operar”.

Por outro lado, apesar de ser relativamente recente a preocupação maior com o tema a partir de certos aspectos sociais, ambientais e econômicos, algumas definições da ciência já falavam sobre eles. Petrini (2009) comenta a obra de um dos fundadores da gastronomia moderna, o francês Jean Anthelme Brillat-Savarin, autor da *Fisiologia do gosto*, para comprovar essa questão,

[...] na *Terceira Meditação* do tratado [*Fisiologia do Gosto*], já estão presentes complexos elementos que descrevem a gastronomia como uma ciência multidisciplinar, que leva em conta os processos agrícolas, econômicos, científicos, técnicos, sociais e culturais envolvidos na nutrição. (PETRINI, 2009, p. 52)

O economista Hugo Penteado, na palestra *O desafio da sustentabilidade*, no especial *A invenção do contemporâneo*, organizado pela CPFL Cultura, em parceria com a TV Cultura, disse que a nossa sociedade tende a ignorar as causas e tentar resolver as consequências, “Nós temos que atacar as causas e não as consequências”.

A conclusão é simples, entretanto considerar que toda a matéria vem da natureza e que, portanto, devemos preservá-la de todas as formas, é um desafio que envolve muito mais do que ações concretas. Tais atitudes dizem respeito à mudança tanto de hábitos do ser humano, bem como de seu pensamento, o que culmina em um processo de conscientização plena. Além de tudo, há questões políticas, econômicas e culturais fortemente envolvidas em tais discussões.

A intenção do Blog Pistache Gourmet é trazer questionamentos acerca dos aspectos que envolvem a Gastronomia. O objetivo é provocar a reflexão sobre a nova gastronomia e mostrar que a mudança de paradigma tem caráter emergencial, uma vez que o péssimo planejamento do uso dos recursos naturais está afetando o planeta e o homem de maneira exponencial. *A teoria do caracol*, de Ivan Illich, é citada por Latouche (2009) e ilustra bem a realidade da cadeia produtiva,

“O caracol constrói a delicada arquitetura de sua concha adicionando, uma após a outra, espiras cada vez mais largas e depois cessa bruscamente e

começa a fazer enrolamentos agora decrescentes. Isso porque uma única espira ainda mais larga daria à concha uma dimensão dezesseis vezes maior. Ao invés de contribuir para o bem-estar animal, ela o sobrecarregaria. A partir de então, qualquer aumento de sua produtividade apenas serviria para paliar as dificuldades criadas por esse aumento do tamanho da concha para além dos limites fixados por sua finalidade. Passado o ponto-limite de alargamento das espiras, os problemas do excesso de crescimento multiplicam-se em progressão geométrica, ao passo que a capacidade biológica do caracol pode apenas, na melhor das hipóteses, seguir uma progressão aritmética” (ILLICH, 2005 apud LATOUCHE, 2009, p. 26)

O tema *Gastronomia consciente*, atrelado ao nome do Blog Pistache Gourmet foi escolhido após o conhecimento do artigo de mesmo nome da chef de cozinha Viviane Gonçalves, do restaurante paulistano Chef Vivi, em uma coluna da Revista Cultura. No artigo a chef de cozinha contextualizava a Gastronomia com a produção de alimentos no mundo, comandada pelo agronegócio.

De acordo com Gonçalves (2014), o problema da má distribuição de alimentos e da qualidade do que a população come é consequência do uso abusivo de agrotóxicos e sementes transgênicas nas plantações monocultoras. Para ela, o papel do chef de cozinha é reestabelecer a conexão perdida entre produtor e consumidor, campo e cidade.

A expressão define a proposta do veículo de comunicação online, uma vez que, por meio da execução das matérias do blog, a pesquisadora visa trazer o tema da Gastronomia para debate, no que diz respeito aos mais diversos âmbitos da área: social, econômico, ambiental, cultural e político. Através de projetos, ações, discussões e, sobretudo, pessoas que participam ativamente para que a cultura alimentar da população entre em debate, aproximar o tema da Gastronomia da população em geral,

Ser cozinheiro não é apenas usar os melhores ingredientes e transforma-los em algo extremamente prazeroso, resgatar conceitos ou formar conceitos. É importante também criar responsabilidades e participar da sociedade de maneira consciente, de forma colaborativa. (GONÇALVES, 2014, p. 72)

Um dos objetivos do Blog é desmitificar a Gastronomia como ciência direcionada às classes mais altas da população e também a figura do chef de cozinha de maneira exclusivamente elitizada.

Sustentabilidade e ecogastronomia

O conceito de sustentabilidade provém do latim *sustentare* (sustentar, defender, apoiar, conservar). O termo surgiu na Conferência das Nações Unidas sobre o Meio Ambiente Humano, realizada no ano de 1972, em Estocolmo, na Suécia.

A primeira expressão a ser utilizada foi *ecodesenvolvimento*. Em 1983, a ONU criou a Comissão Mundial sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento, chefiada pela então primeira-ministra da Noruega, Gro Harlem Brundtland. Em 1987, a comissão apresentou o *Relatório Brundtland* ou *Nosso Futuro Comum*.

O documento passou, então, a utilizar a expressão “desenvolvimento sustentável”, com a seguinte definição: “desenvolvimento que satisfaz as necessidades do presente, sem comprometer a capacidade das gerações vindouras satisfazerem as suas próprias necessidades”.

Nos últimos anos, devido à intensificação de problemas relacionados às questões ambientais, o uso do termo “sustentabilidade” se popularizou. Grandes empresas, meios de comunicação e organizações da sociedade civil passaram a utilizá-lo para definir ações relacionadas a meio ambiente e economia. As mais diversas áreas passaram a aparecer com a alcunha “sustentável”, como o turismo, a arquitetura e a gastronomia, objeto de estudo desse trabalho.

No mesmo caminho, também na década de 1990, surge o conceito de *ecogastronomia*, que defende que “a matéria-prima deve ser cultivada e produzida de modo sustentável, e a biodiversidade e as tradições alimentares e produtivas locais devem ser salvaguardadas a qualquer custo”. (PETRINI, 2009, p. 18)

METODOLOGIA

“Terá longo futuro a notícia em jornal diário? Provavelmente não. Sua sobrevivência, aí, depende do grau de controle político e do desenvolvimento da mídia eletrônica, que é mais veloz, eficiente e não gasta papel. Mas a notícia escrita sobreviverá em veículos especializados, ainda que chegue ao consumidor por via eletrônica, projetada em terminais de vídeo: para muitas áreas de conhecimento abstrato, a leitura ainda é a melhor maneira de adquirir informação sobre as transformações que ocorrem”. (LAGE, 1987, p. 46)

Dentro da editoria de Gastronomia, com foco na sustentabilidade, os critérios de noticiabilidade são estabelecidos, em sua maioria, de acordo com a demanda emergencial por discussões acerca do tema. Em uma sociedade em que problemas como a fome, a escassez de recursos, a falta d’água e as más condições de trabalho aparecem evidentes, o tema da Gastronomia voltado para a preocupação com a origem do alimento e o cuidado com o produtor se tornam providenciais.

Por meio da observação de outros veículos, especializados ou não em Gastronomia, pertencentes à grande mídia ou ao universo da blogosfera, percebe-se uma falta de aprofundamento nos temas abordados referentes à temática. Grande parte das pautas depende quase que exclusivamente de outros veículos e se limitam a reproduzir publicações dos mesmos.

O Blog Pistache Gourmet busca privilegiar textos próprios e criativos, ainda que divulgue matérias, por meio das redes sociais, provenientes de outros veículos jornalísticos, e ocasionalmente venha a se pautar pelos mesmos.

A execução das entrevistas e a escolha dos personagens passam por duas etapas, a do planejamento e a da casualidade. Na maior parte das vezes, sobretudo na cobertura de eventos, a pauta surge durante o acontecimento, muitas vezes dependendo da disponibilidade de fontes.

Quanto às outras editorias, muitas pautas acabam surgindo do contato adquirido pela pesquisadora durante a cobertura de imprensa, onde projetos, especialistas e até mesmo outros eventos aparecem em evidência. As entrevistas são articuladas por e-mail, rede social ou telefone e podem acontecer presencialmente, de acordo com a disponibilidade da graduanda e do(s) entrevistado(s). O *feedback* das matérias e entrevistas é dado a todos os envolvidos por meio dos mesmos meios acima citados.

Editorias

A editoria Por aí se refere à cobertura de eventos ligados à Gastronomia de uma forma geral. Entretanto, a pesquisadora busca trazer conceitos relacionados à temática da sustentabilidade na execução das entrevistas e na observação do desenvolvimento da atividade em questão.

Entre os eventos acompanhados pela graduanda estão oficinas, palestras, congressos, entre outros. Os textos produzidos contêm informações sobre o decorrer das atividades, bem como impressões da autora do produto sobre as mesmas. Dessa maneira, em algumas matérias aparecem entrevistas com os envolvidos na atividade abordada ou apenas constam impressões da aluna a partir da mesma.

A sessão “Da terra” traz reportagens relacionadas ao tema da produção do alimento, por meio de contato com produtores dos mesmos. Alimentos orgânicos, de origem brasileira, sem perigo de extinção e saudáveis são abordados nas matérias, que trazem entrevistas com produtores rurais, agricultores familiares, membros de associações orgânicas, pescadores artesanais, entre outros.

Por meio da exposição do tema, com ênfase na cadeia produtiva, da produção ao consumo, espera-se que o leitor identifique sua realidade diária com o alimento e promova a retomada dessa conexão essencial.

Na editoria “No prato”, de abordagem mais leve, são trazidas receitas de pratos preparados por chefs e nutricionistas entrevistados, ligados à sustentabilidade nas preparações. Os alimentos utilizados por eles são, em sua maioria, orgânicos, sazonais e de origem local.

Dessa forma, promove-se o incentivo à preparação do alimento em casa, além do resgate da relação com o produtor e o incentivo ao cultivo caseiro sem veneno pelo próprio consumidor. Além de tudo, propõe-se a valorização do consumo em locais que oferecem essa especialidade de comida.

Na editoria “Na tela”, são propostas resenhas de filmes e documentários relacionados ao tema da alimentação sustentável, sem veneno, de produção local. Por meio das indicações dessas produções, a pesquisadora pretende sensibilizar o leitor por meio do cinema, expressão artística lúdica e atrativa para o público em geral.

A sessão “Bate-papo” é formada por entrevistas com especialistas na área da Gastronomia, podendo eles ser chefs de cozinha, cozinheiros, empresários, jornalistas, entre outros, desde que o foco da entrevista seja a Gastronomia Consciente, pontuando conceitos da sustentabilidade e na produção do alimento “bom, limpo e justo” (preceitos do *Slow Food*).

As entrevistas são conduzidas no formato “ping-pong” e introduzidas por meio de um breve perfil do entrevistado. O conteúdo das mesmas é dado pela conveniência do momento, sempre dentro do tema da gastronomia sustentável. As perguntas são previamente estabelecidas pela pesquisadora, porém estão sujeitas ao acaso dos encontros. E é por esse motivo que a narrativa se constitui de maneira tão natural.

DESIGN E IDENTIDADE VISUAL

Com o intuito de melhorar o conceito do Pistache Gourmet perante seus leitores, o designer Matheus Henrique Bonetti, graduado na UNESP de Bauru desenvolveu uma identidade visual que comunicasse de forma mais completa o conceito do projeto.

Essa etapa abrangeu o redesenho do logotipo e da marca do Pistache Gourmet, bem como as posteriores aplicações em materiais como cartões de visita, etiquetas, marcas d'água em fotografias, além da reestruturação do site (anexo A).

O Blog em si passou por uma reformulação completa de estrutura e visual. Além da aplicação da nova identidade visual em todo o site - e não apenas o uso do logotipo em um modelo de site padrão - o site também passou por mudanças em vários outros aspectos da interface.

Navegação e estrutura do blog

O Blog passou a contar com dois menus de navegação: o primeiro, localizado na parte mais superior do site, com links para Home (página inicial), Sobre (página de descrição do Pistache Gourmet e da autora) e Contato, além de links para redes sociais e uma ferramenta de busca; o segundo, posicionado logo abaixo do logotipo, contém links para cada uma das editorias do projeto, tornando a navegação entre elas mais fácil e intuitiva.

Foram inseridas algumas áreas de destaque para artigos mais recentes e importantes. Um banner animado mostra três artigos escolhidos pela autora em maior evidência; abaixo, três editorias selecionadas exibem seus artigos mais recentes (anexo B).

Essas ferramentas de destaque permitem que a autora possa hierarquizar as publicações do projeto de forma a potencializar acessos a matérias que considerar mais adequadas, ao contrário de blogs comuns que apenas mostram na parte superior do site as últimas publicações.

Assinatura e redes sociais

Foi inserido um recurso para que os leitores do site possam fazer uma assinatura das publicações: ao inserirem seus e-mails, eles são adicionados a uma lista que recebe automaticamente atualizações da página, o que potencializa os acessos e fideliza os leitores.

Outro tipo de ferramenta essencial a qualquer projeto desenvolvido na rede atualmente se relaciona com a integração às redes sociais. O Blog foi integrado a várias delas, através de plug-ins que, além de divulgar as páginas do Pistache Gourmet, permite que os leitores compartilhem as publicações do site com seus amigos e conhecidos.

As próprias páginas do Pistache Gourmet nas redes sociais (Facebook, Twitter e Google+) também foram programadas para publicar automaticamente notificações de postagem para as pessoas que as seguem sempre que o Blog postar um novo artigo (anexo C).

CONCLUSÃO

Desde a escolha pelo curso de Comunicação Social, com habilitação em Jornalismo, o objetivo da pesquisadora era desenvolver trabalhos na área do Jornalismo Ambiental. A descoberta da afinidade com a Gastronomia fez com que a aluna optasse pela união das duas coisas, resultando no projeto do Blog Pistache Gourmet – Gastronomia consciente.

A escolha do veículo blog se deu por conta da proximidade estrita da pesquisadora com o tema da Gastronomia e a cozinha em si. Assim, por meio de textos mais reflexivos e trabalhos de imersão durante as reportagens, a graduanda tem a oportunidade de opinar sobre o tema, além de manter um contato mais íntimo com as fontes e os leitores.

A experiência adquirida no curso de Jornalismo foi fundamental para a consolidação do blog, uma vez que a pesquisadora consegue conduzir as entrevistas de forma fluida, bem como lidar com as coberturas de forma ágil e eficiente.

O Blog Pistache Gourmet, desde a sua concepção, vem adquirindo credibilidade em meio aos leitores, uma vez que busca ser um espaço coletivo de interação: entre “blogueiro” e seguidores, entre os próprios leitores, entre instituições e pessoas comuns. A pesquisadora compreende que a proximidade com outros “blogueiros” também é ponto fundamental para a troca de pautas e valorização do veículo blog, questão que ainda será mais desenvolvida.

O uso das redes sociais (*Facebook*, *Twitter*, Google Mais) para a divulgação das atualizações do Blog também é primordial, entretanto o número de “curtidas” não se equipara ao número de acessos ao endereço, uma vez que, na maioria das vezes, as pessoas se limitam a acessar a página da rede social. O *Instagram* funciona de maneira a atualizar sobre as matérias futuras, uma vez que as fotos divulgadas situam a pesquisadora no momento da produção das reportagens.

As dificuldades da produção de um blog individual são evidentes: a atualização constante fica um pouco prejudicada, bem como a cobertura de eventos, já que a pesquisadora tem que exercer todas as funções que implicam a produção de uma reportagem, incluindo a locomoção até os locais em questão e a divulgação nas mídias sociais.

A concepção do blog com foco na Gastronomia consciente para a formação em Jornalismo é fundamental, uma vez que a pesquisadora pode unir suas afinidades jornalística, ambiental e gastronômica, além de contribuir para a produção de conteúdo na referida área. Como comenta Macedo (1998), sobre o fenômeno da globalização, a gastronomia e o papel do Jornalismo, dentre outras ciências,

[...] hoje comemos praticamente tudo em quase todos os lugares, o que vem provocando uma verdadeira revolução na gastronomia. [...] Mas o que move essa revolução? [...] São os meios de comunicação interligando as diversas partes do planeta, quase que instantaneamente, permitindo a divulgação rápida de usos e costumes, inclusive daqueles relacionados à culinária. (MACEDO, 1998, p. 98 e 99)

Conclui-se que o presente Trabalho de Conclusão de Curso, o Blog Pistache Gourmet, tem função jornalística, uma vez que aborda um assunto de preocupação da sociedade em geral; além de contribuir para a formação profissional e pessoal da pesquisadora, que busca preencher uma lacuna particular e social no âmbito da comunicação, alimentando a produção jornalística voltada para os aspectos ambientais da Gastronomia.

Com a divulgação de iniciativas, ideias e projetos, sejam eles de chefs, produtores rurais ou pessoas comuns, a pesquisadora pretende suprir a demanda por informação jornalística de qualidade na referida área. Ao alimentar a editoria de Gastronomia com foco no meio ambiente, a aluna objetiva discutir as implicações do desenvolvimento dessa ciência para o mesmo, em um veículo acessível, a partir de linguagem esclarecedora e inclusiva.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

LIVRO:

LATOUCHE, Serge. **Pequeno tratado do decrescimento sereno**. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2009.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. 4. ed. Rio de Janeiro: DP&A editora, 2000.

LODY, Raul. **Brasil bom de boca**: temas da antropologia da alimentação. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Civilização e cultura**. Rio de Janeiro: Editora José Olympio, 1973. 2 v.

PETRINI, Carlo. **Slow Food**: princípios da nova gastronomia. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.

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

LAGE, Nilson. **Estrutura da notícia**. 2. ed. São Paulo: Ática, 1987.

ONLINE:

LANCELOTTI, Sílvia. **Multidisciplinar, Sílvia Lancelotti fala sobre esporte, gastronomia e arquitetura**. Disponível em: <http://www.portalimprensa.com.br/noticias/brasil/52946/multidisciplinar+silvia+lancelotti+fal+a+sobre+esporte+gastronomia+e+arquitetura>. Acesso em: 11 abr. 2015.

SILVA, Gislene. **Para pensar critérios de noticiabilidade**. Disponível em: <http://200.144.189.42/ojs/index.php/estudos/article/viewFile/5931/5402>. Acesso em: 11 abr. 2015.

PRIMO, Alex. **Os blogs não são diários pessoais online**: matriz para tipificação da blogosfera. Disponível em: http://www.ufrgs.br/limc/PDFs/revista_famecos.pdf. Acesso em: 11 abr. 2015.

ALVES, Rubem. **A cozinha da casa de Rubem Alves**. Disponível em: <http://www.portalsme.prefeitura.sp.gov.br/premioeducacaoalemdoprato/Documento%20Material%20Apoio%20EAN/A%20cozinha%20de%20Rubem%20Alves%20texto%2004.pdf>. Acesso em: 12 abr. 2015.

REVISTA:

GONÇALVES, Viviane. **Gastronomia consciente**. Revista da Cultura, São Paulo, Livre, edição 81, abril, 2014.

ANEXO A – LOGOTIPOS, MARCA D'ÁGUA E CARTÕES DE VISITA



Novo Logotipo



Aplicação do logotipo como marca d'água e versão mono cromática



Aplicação nos cartões de visita

ANEXO B – MENUS DE NAVEGAÇÃO E ARTIGOS EM DESTAQUE



Menus de navegação do site



Posições de destaque

ANEXO C – ASSINATURA E REDES SOCIAIS

Assinar Blog

Digite seu endereço de email
para assinar o Pistache Gourmet
e receber notificações de novas
publicações por email!

Endereço de email

Assinar

Recurso de assinatura



Páginas das redes sociais do Pistache Gourmet integradas ao Blog



Comida, diversão e arte

Publicado por Ana Laura Mosquera em 5 abr, 2015 em Destaques, Por aí | 0 comentários

Compartilhe isso:



Botões dentro de cada publicação permitem que os usuários compartilhem os artigos em suas próprias redes

The screenshot shows the Facebook profile of 'Pistache Gourmet'. The header features the page name and a search bar. Below the header, there are tabs for 'Página', 'Mensagens', 'Notificações', 'Informações', 'Publicações', 'Configurações', and 'Ajuda'. The main cover image displays pistachios. The profile picture is a logo with the text 'Pistache Gourmet' and 'Blog pessoal'. To the right of the cover image, it shows '975 Alcance das publicações'. Below the cover image, there are buttons for 'Create Call to Action', 'Compartilhar', and a menu icon. The 'Linha do tempo' tab is selected, showing a post from 'Pistache Gourmet' about 'Gnocchi da mamma' with a link to a WordPress post. On the left side, there are statistics: '339 curtidas +7 esta semana' and 'Alcance de publicação de 975 esta semana'. A goal section shows 'Alcance seu próximo objetivo 500 Fãs' with a 'Promover Página' button. On the right side, there is a 'Recente' section with years 2015, 2014, 2013, and 2012, and an advertisement for 'Gnocchi da mamma'.

Página do Facebook

Twitter navigation: Início, Notificações, Mensagens, Buscar no Twitter

Pistache Gourmet
@PistacheGourmet
pistachegourmet.com
Participa desde abril de 2013

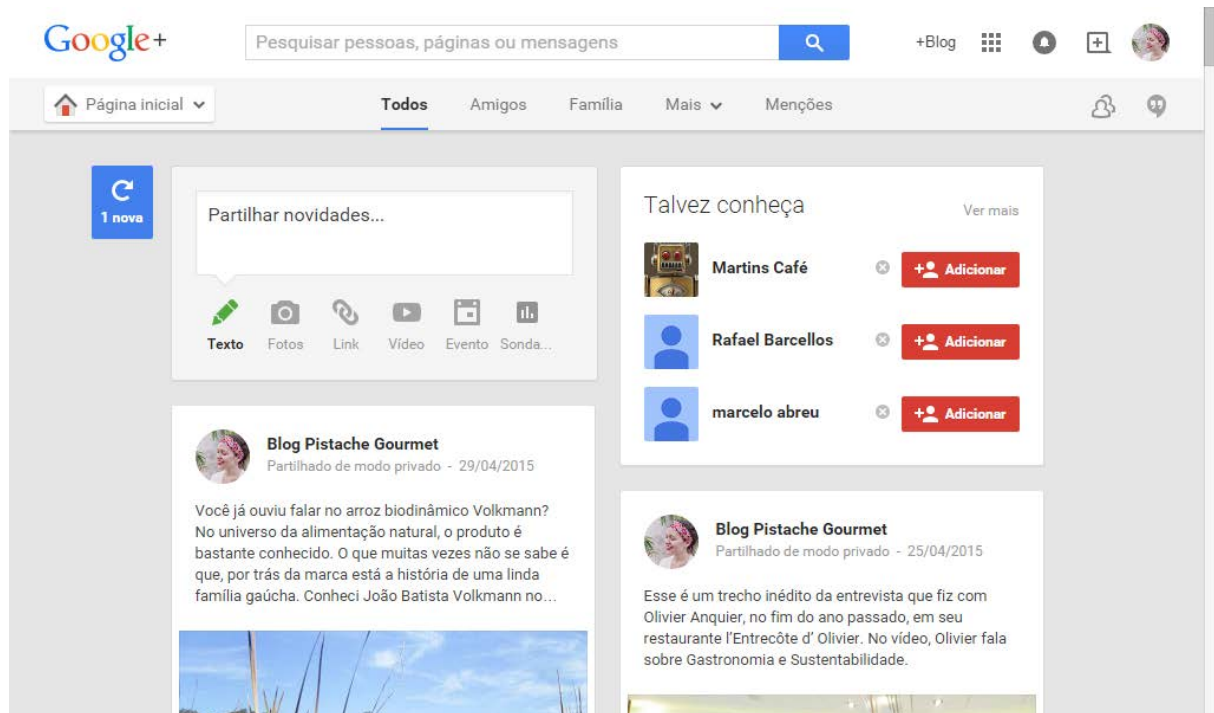
Quem seguir · Atualizar · Ver todos

- Carlos Bertolazzi @CaB... Seguido por Henrique Fogaça...
- UNISG @UNISG

Tweets Tweets e respostas

- Pistache Gourmet** @PistacheGourmet · 1 de mai
Gnocchi da mamma wp.me/p5PAoC-nN
Ver resumo
- Pistache Gourmet** @PistacheGourmet · 30 de abr
Dinâmica da terra wp.me/p5PAoC-nD
Ver resumo
- Pistache Gourmet** @PistacheGourmet · 25 de abr
Sobrevivência e prazer wp.me/p5PAoC-ng
Ver resumo

Página do Twitter



Página do Google+