

**INSTITUTO FEDERAL DE MINAS GERAIS  
CAMPUS OURO PRETO**

**AILA ESTEVES VIZOTTO**

**DA COR AO NOME: Como a arte em mosaico e a gastronomia contemporânea podem  
contribuir para o processo autoral**

**OURO PRETO  
ANO 2025**

AILA ESTEVES VIZOTTO

**DA COR AO NOME: Como a arte em mosaico e a gastronomia contemporânea podem contribuir para o processo autoral**

Monografia apresentada à Diretoria de Ensino (DE) do Instituto Federal Minas Gerais – Campus Ouro Preto como requisito parcial para obtenção do título de Tecnólogo em Gastronomia.

Orientadora: Prof<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Cristiana Santos Andreoli

OURO PRETO

ANO 2025

---

V864d

Vizotto, Aila Esteves.

Da cor ao nome [manuscrito] : como a arte em mosaico e a gastronomia contemporânea podem contribuir para o processo autoral / Aila Esteves Vizotto. – 2025.

43 f. : il.

Orientadora: Cristiana Santos Andreoli.

Trabalho de Conclusão de Curso (tecnologia) – Instituto Federal de Minas Gerais. *Campus* Ouro Preto, 2025.

1. Gastronomia. 2. Mosaico. 3. Slow food. I. Andreoli, Cristiana Santos. II. Instituto Federal de Minas Gerais. *Campus* Ouro Preto. III. Título.

CDU: 641

---


Catálogo: Kelly Cristiane Santos Morais - CRB-6/3217

AILA ESTEVES VIZOTTO

**DA COR AO NOME: COMO A ARTE EM MOSAICO E A GASTRONOMIA  
CONTEMPORÂNEA PODEM CONTRIBUIR PARA O PROCESSO AUTORAL**


Trabalho de conclusão de curso submetido à banca examinadora designada pela Diretoria de Ensino do Instituto Federal de Minas Gerais – Campus Ouro Preto como requisito parcial para obtenção do título de Tecnólogo em Gastronomia.

Aprovado em 16 de setembro de ano por:

Documento assinado digitalmente  
 **CRISTIANA SANTOS ANDREOLI**  
Data: 01/10/2025 16:58:57-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>


---

Prof<sup>ª</sup>. Dr<sup>ª</sup>. Cristiana Santos Andreoli (Orientadora)  
IFMG – Campus Ouro Preto

Documento assinado digitalmente  
 **FREDERICO DIVINO DIAS**  
Data: 17/09/2025 16:12:27-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

---

Prof<sup>º</sup>. Dr<sup>º</sup>. Frederico Divino Dias  
IFMG – Campus Ouro Preto

Documento assinado digitalmente  
 **ADELINE CONCEICAO RODRIGUES**  
Data: 17/09/2025 12:46:35-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

---

Prof<sup>ª</sup>. Dr<sup>ª</sup>. Adeline Conceição Rodrigues - Avaliadora Externa

OURO PRETO

2025

*Dedico este trabalho ao meu pai, André Vizotto, por me inspirar no trabalho e na vida. Aos saudosos e amados Maria José da Silva, minha 'Méury', e Inácio Chaves, por verem na Aila criança o potencial da Aila cozinheira.*

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço à minha amada família, artistas sensíveis e fazedores de arte. Meus pais André Vizotto e Elizete Esteves, por me darem a liberdade de ser quem sou. Minha irmã Yasmin Vizotto, meus sobrinhos Alice, Amora e Theo. E ao meu irmão Ariel Vizotto por ser e estar incondicionalmente.

Agradeço ao meu companheiro de receitas, na cozinha e na vida, Igor Soyer, por estar ao meu lado em todos os momentos com amor e cuidado.

Agradeço imensamente todos os amigos amados do Kengaral, em especial Mariane Rodarte, Almando Storck, Matheus Borelli, Du Sarto, Laira Oliva, Christian Rodrigues e Michela Oliveira. Não são Vizottos mas são família. Amo vocês.

Agradeço aos amigos de sempre, e para sempre, Fernanda Ribeiro, Adriel Visoto e Jose Alves, com todo amor.

Agradeço aos amigos e colegas do curso de gastronomia, obrigada por tudo! Especialmente Daniela Rocha e Fabiana Santos por me incentivarem.

Agradeço aos professores, técnicos e servidores do IFMG. Aos professores Cristiana Andreoli, Frederico Dias, Adeline Rodrigues. E especialmente Cristiano Trombini, professor querido e inspirador.

*“E haverá espetáculo mais lindo do que ter o  
que comer?”*

*Carolina Maria de Jesus*

## RESUMO

A gastronomia contemporânea tem se consolidado como campo multifacetado e interdisciplinar, podendo influenciar e ser influenciada por diferentes campos do saber, a arte aparece nesse cenário relacionando-se estreitamente com a gastronomia. A partir desse contexto, o trabalho tem como objetivo geral apresentar como a arte dos mosaicos pode inspirar a criação de um prato autoral, incorporando conceitos da gastronomia contemporânea, de modo a compreendê-la como uma expressão artístico-cultural. Para tal finalidade, tem como objetivos específicos analisar a relação entre a arte e a gastronomia contemporânea, identificar elementos da arte dos mosaicos que possam ser aplicados como referência conceitual e estética na gastronomia, investigar a culinária mineira, apresentar os conceitos de *Slow food* e *Comfort food*, e como foram aplicados na construção do prato. A pesquisa adota uma abordagem qualitativa de caráter exploratório, fundamentada em levantamento bibliográfico e na experimentação prática. O referencial teórico aborda a aproximação entre arte e gastronomia, a tradição da culinária mineira vinculada ao conceito de *Comfort food* e as propostas do movimento *Slow food*, centradas em valores de sazonalidade, sustentabilidade e valorização de alimentos regionais. O processo prático foi inspirado no mosaico “*O pavão*”, de André Vizotto, articulando fragmentos de elementos visuais e gastronômicos para compor uma experiência sensorial, estética e simbólica. O desenvolvimento teórico-prático resultou no prato, “*Cores e nomes*” que transita entre tradição e inovação, ao revisitar a canjiquinha com carne suína em novas texturas e apresentações, incorporando também memórias afetivas e referências culturais. Conclui-se que a gastronomia contemporânea, ao dialogar com a arte, reafirma seu caráter interdisciplinar e expressivo, podendo constituir-se como veículo de identidade, memória e pertencimento, além de promover reflexões sobre consumo consciente e democratização do acesso à alimentação e à arte.

**Palavras-chave:** Gastronomia contemporânea. Arte em mosaico. *Slow food*. *Comfort food*. Culinária mineira

## ABSTRACT

Contemporary gastronomy has been establishing itself as a multifaceted and interdisciplinary field, capable of both influencing and being influenced by different fields of knowledge, art appears in this scenario closely intertwined with gastronomy. From this context, this study has the general objective of presenting how mosaic art can inspire the creation of an original bespoke dish, incorporating contemporary gastronomy concepts, as to understand it as an artistic-cultural expression. For this matter, the specific goals are to analyse the relation between art and contemporary gastronomy, to identify elements from mosaic art that may be applied as a conceptual and aesthetic reference in gastronomy, to investigate Mineira cuisine, to present the concepts of slow food and comfort food, and how they have been applied to the construction of the dish. The research takes on a qualitative, exploratory approach, grounded in bibliographic research and practical experimentation. The theoretical framework discusses the intersection between art and gastronomy, the Mineira cuisine tradition linked to the “*Comfort food*” concept and the proposals of the “*Slow food*” movement, centered around values of seasonality, sustainability, and regional ingredients appreciation. The practical process was inspired by the mosaic *O pavão* (“*The Peacock*”), by André Vizotto, articulating fragments of visual and gastronomic elements in order to compose a sensory, aesthetic, and symbolic experience. The theoretical-practical development resulted in the dish “*Cores e nomes*” (“*Colors and names*”), which navigates between tradition and innovation by revisiting canjiquinha (hulled and broken corn kernels) with pork in new textures and presentations, while also incorporating affective memories and cultural references. It is concluded that, in its dialogue with art, contemporary gastronomy reaffirms its interdisciplinary and expressive character, positioning itself as a medium for identity, memory and belonging, while also fostering reflections about conscious consumption and the democratization of access to both food and art.

**Key-words:** Contemporary gastronomy. Mosaic art. *Slow food*. *Comfort food*. Mineira cuisine.

## LISTA DE FIGURAS

|   |    |
|---|----|
| Figura 1 - <i>As lavadeiras</i> , André Vizotto. Cerâmica em parede, Brazópolis-MG. | 20 |
| Figura 2 - <i>Tropeiros</i> , André Vizotto. Cerâmica em parede, Wenceslau Braz-MG  | 21 |
| Figura 3 - Vista aérea da Praça Getúlio Vargas, André Vizotto. Brazópolis-MG        | 21 |
| Figura 4 - <i>O pavão</i> , André Vizotto, cerâmica em parede. Brazópolis-MG        | 29 |
| Figura 5 - Desenho do empratamento “ <i>Cores e nomes</i> ”                         | 30 |
| Figura 6 - Foto apresentação do prato “ <i>Cores e nomes</i> ”                      | 30 |

## SUMÁRIO

|  |           |
|--|-----------|
| <b>INTRODUÇÃO</b>  | <b>12</b> |
| <b>OBJETIVO GERAL</b>                                      | <b>14</b> |
| <b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b>                               | <b>14</b> |
| <b>REFERENCIAL TEÓRICO</b>                                 | <b>15</b> |
| 1. Gastronomia contemporânea e arte                        | 15        |
| 1.1 A arte dos mosaicos                                    | 18        |
| 2. <i>Comfort food</i> e cultura alimentar mineira         | 22        |
| 3. <i>Slow food</i>  | 25        |
| 4. Desenvolvimento prático do prato                        | 27        |
| 4.1 Registro Fotográfico e Documentação Técnica            | 29        |
| <b>METODOLOGIA</b>   | <b>31</b> |
| <b>RESULTADOS E DISCUSSÕES</b>                             | <b>33</b> |
| 1. Conceito e Simbolismo do Prato “ <i>Cores e Nomes</i> ” | 33        |
| 2. Empratamento e Simbologia Visual                        | 34        |
| 3. Técnicas e Processos                                    | 35        |
| 4. Análise Crítica, Limitações e Aprendizados              | 35        |
| <b>CONSIDERAÇÕES FINAIS</b>                                | <b>37</b> |
| <b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b>                          | <b>39</b> |
| <b>APÊNDICES</b>   | <b>41</b> |

## INTRODUÇÃO

A gastronomia, na contemporaneidade, vem reafirmando o diálogo com a arte e outros campos do saber, consolidando-se como uma área múltipla de experimentações e possibilidades. Através da gastronomia o alimento incorpora dimensões culturais, estéticas e simbólicas. Para Montanari (2013) o alimento não se limita a função primordial de nutrir, a comida é um sistema que agrega significados, valores, memórias e constrói identidades. Entender o que a pessoa come é entender também a história, a cultura e os costumes do grupo ao qual ela pertence. Nesse sentido, a alimentação pode ser entendida como uma expressão cultural e artística, caracterizando-se como uma linguagem. Rocha (2017) aponta que a comida funciona como um código social, permeando a cultura e conversando com diferentes manifestações artísticas. O trabalho parte dessa compreensão da gastronomia para propor um diálogo com a arte, buscando similaridades e correlações entre ambas. Assim, é levantada a questão que norteia o trabalho: como a arte pode dialogar com conceitos e movimentos da gastronomia contemporânea para a criação de um prato autoral? A proposta integra três dimensões fundamentais: a arte como inspiração estética, onde o mosaico é usado como referência através da obra “*O pavão*”, do artista plástico e mosaicista André Vizotto; a sustentabilidade e sazonalidade a partir do conceito *Slow food*; e a afetividade e tradições por meio do *Comfort food*. Entendendo que:

Entre as tendências da gastronomia contemporânea é crescente a demanda e o uso de ingredientes locais, tradicionais, produzidos com métodos ecológicos, que remetem ao sentido de trajetória, identidade e autenticidade, que conferem traços de singularidade aos mesmos. (JUNIOR et al., 2021, p. 4)

A relevância deste trabalho consiste em demonstrar como a arte pode influenciar nas criações culinárias, incorporando conceitos da gastronomia contemporânea. Trazendo a culinária mineira com alimentos regionais e acessíveis, para propor a ideia de que, a partir desses alimentos comuns ao dia-dia e de baixo custo, pode-se obter um prato complexo em sabores, texturas e cores, e carregados de interpretações e significados.

O texto é construído em quatro capítulos, sendo o primeiro direcionado a analisar as consonâncias entre arte e gastronomia, entendendo-as como linguagens que carregam significados sociais, culturais e simbólicos e identificando as construções sociais que as permeiam. Para isso foi usado como base teórica o livro “*O que é arte*” de Jorge Coli. Neste capítulo, é contextualizado também a arte dos mosaicos, e o referido artista André Vizotto. No

segundo capítulo, é apresentado o conceito de *Comfort food* e a sua relação com a culinária mineira, evidenciando a dinâmica entre tradição e inovação. O terceiro capítulo

lo investiga o movimento *Slow food* e apresenta valores e ideias relacionadas a ele, partindo para a reflexão sobre consumo alimentar. Por fim, é descrito o desenvolvimento prático do prato autoral “*Cores e nomes*”, que compõe o objeto deste estudo. Mostrando os processos, desde a concepção da ideia ao resultado, explicando como os movimentos contemporâneos foram inseridos, e tomando a arte do mosaico, entendida como a junção de fragmentos distintos que resultam em uma composição coesa e harmônica, como metáfora para a criação gastronômica.

Pretende, portanto, contribuir para a compreensão da gastronomia como campo multifacetado e interdisciplinar, mostrando suas potencialidades e estabelecendo-a, também, como forma de expressão artística e cultural.

## **OBJETIVO GERAL**

Apresentar como a arte dos mosaicos pode inspirar a criação de um prato autoral, incorporando conceitos da gastronomia contemporânea, de modo a compreendê-la como campo interdisciplinar e expressão artística-cultural.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Analisar a relação entre a arte e a gastronomia contemporânea, considerando a culinária como expressão cultural e artística.
- Identificar elementos da arte dos mosaicos que possam ser aplicados como referência conceitual e estética na gastronomia.
- Investigar a culinária mineira, destacando ingredientes regionais, acessíveis e de baixo custo.
- Apresentar os conceitos de *Slow food* e *Comfort food*, e como foram aplicados na construção do prato.

## REFERENCIAL TEÓRICO

### 1. Gastronomia contemporânea e arte

A gastronomia tem uma relação estreita com a arte, a comida funciona como uma linguagem. "A comida respeita as mesmas práticas da linguagem, uma vez que é um código que exprime modelos de relações sociais, e acaba, portanto, permeando a cultura e, conseqüentemente, todas as formas de arte por ela produzidas" (ROCHA, 2017, p.14). Assim, a referência ao alimento, aos modos de fazê-lo, às suas significações são facilmente identificadas em elementos artísticos. Canções populares, poemas, cinema, pinturas, entre tantas outras manifestações artísticas mencionam a comida. Quando Luiz Gonzaga canta no baião "*Qui nem jiló*": "Ai quem me dera voltar, pros braços do meu xodó, saudade assim faz roer, e amarga qui nem jiló." ou quando na música "*Vatapá*" Gal Costa quase passa uma receita "Bota castanha de caju, um bocadinho mais. Pimenta malagueta, um bocadinho mais, amendoim, camarão, rala um coco. Na hora de machucar, sal com gengibre e cebola, iaiá. Na hora de temperar". A arte pode referenciar a comida no cinema como em "*A festa de babette*", filme Dinamarquês de 1987 ou em quadros como "*Os comedores de batatas*" de Vincent Van Gogh, 1885. A falta dela também pode ressoar na arte, "Quem inventou a fome são os que comem", como ressoou com Carolina Maria de Jesus em *Quarto de despejo*.

Para ÁBILE et al. (2020) a gastronomia também adere a elementos da arte, nomes importantes da história gastronômica, como Marie-Antoine Carême e Auguste Escoffier que recorreram à linguagem das belas artes em seus discursos, elevaram o saber-fazer culinário a um patamar intelectualizado e estético. A ideia de 'chef-artista' diferenciava a prática gastronômica da cozinha cotidiana. Com essa distinção, reforçou-se a hierarquia entre "Alta gastronomia" e as práticas culinárias populares, conferindo a essas últimas o status simbólico e social de menor prestígio:

Há tempos a gastronomia e seus representantes acessam e articulam, portanto, partes de um repertório gestado e referenciado no campo da arte para poderem demarcar as fronteiras entre o que pertence ou não ao 'bom gosto' à mesa, baseando-se em discursos, fazeres e olhares estetizados sobre a culinária e a alimentação. (ÁBILE et al., 2020, p.174)

A arte continua influenciando a gastronomia na contemporaneidade, acompanhando o crescimento do campo gastronômico, essa relação ficou mais frequente e visível.

É o caso da proliferação de chefs de cozinha que, ao acumularem capital simbólico, conseguem circular pelo campo da arte, transformando seus pratos e receitas em obras para serem expostas (seja o prato em si, ou fotografias e protótipos dele). (ÁBILE et al., 2020, p.175)

Como exemplo, Charles Michel<sup>1</sup>, chef residente no Oxford Crossmodal Research Lab, que desenvolveu pratos inspirados nas obras de Kandinsky ou o prato criado pelo chef Ernst de Witte<sup>2</sup>, inspirado na obra *Repolhos vermelhos e alho* (1887) de Van Gogh. Quando a gastronomia incorpora elementos como forma, cor, conceito e experiência sensorial e estética, evidencia-se referências artísticas, ainda que esses elementos não definam totalmente a arte.

“O absoluto da arte é relativo à nossa cultura” (COLI, 1995, p.53), não existe uma definição única e universal do que é arte. O que uma sociedade considera como arte verdadeira (o “absoluto”) depende sempre da cultura em que está inserida, não dissociada de seus contextos sociais e históricos. Também porque os conceitos do que é arte mudam através do tempo.

As catedrais góticas que tanto admiramos hoje, a escultura, os vitrais e a pintura da Idade Média, foram execradas pelos homens da Renascença e dos séculos seguintes, até que os românticos e alguns teóricos do século passado, como Viollet-le-Duc, interessaram-se por eles e demonstraram seu valor. O barroco, o maneirismo, o art nouveau, o neoclassicismo, entre outros grandes movimentos da história da arte, conheceram trajetórias de forte oscilação entre o interesse e o desprezo. (Coli, 1995, p. 16)

Afinal, o objeto em si não comunica, até que atribuímos a ele significado. O que é simplesmente utilitário para uma cultura pode tornar-se objeto artístico para outra, a arte pode até não ser a proposta do artista, o significado da arte, o discurso da arte somos nós quem criamos. “A noção de arte que hoje possuímos - leiga, enciclopédica - não teria sentido para o artesão-artista que esculpia os portais românicos ou fabricava os vitrais góticos” (COLI, 1995, p.52).

Os alimentos, que em si também não comunicam, são transformados através da gastronomia, selecionados, preparados e significados. “A partir disso, temos a comida como uma construção puramente humana, na qual o ser humano, subjetiva as suas complexidades. Podemos considerar a comida um fenômeno social e cultural que transcende a perspectiva estritamente nutricional.” (OLIVEIRA; SILVA, 2021, p.234). A gastronomia vai além da função de nutrir, através dela podemos desenvolver sensibilidade, explorar novas percepções

<sup>1</sup> Disponível em: <https://charlesxmichel.com/press>

<sup>2</sup> Disponível em:

<https://oglobo.globo.com/cultura/noticia/2023/05/pintura-de-van-gogh-e-renomeada-apos-chef-de-cozinha-encontrar-erro-gastronomico.ghtml>

e construir experiências simbólicas e afetivas. Para Coli (1995) a arte também seria esse espaço onde “o homem pode transferir suas intuições e emoções” e afirma “isso não significa que, em nossa relação com a arte, a razão deixe de intervir. Está presente na fabricação do objeto artístico, pois para tanto precisamos de uma organização material e de um aprendizado técnico impossível sem ela” (COLI, 1995, p.80). Na gastronomia, o mesmo se aplica, para o alimento tornar comida, é preciso organização racional, conhecimento prévio, domínio de técnicas.

Os gostos e preferências partem também de uma construção sócio-cultural. Tanto na arte, como na gastronomia, são moldados a partir da nossa cultura, do nosso referencial, do que sabemos e sentimos. Sobre a arte:

"Gostar" ou "não gostar" não significa possuir uma "sensibilidade inata" ou ser capaz de uma "fruição espontânea" - significa uma reação do complexo de elementos culturais que estão dentro de nós diante do complexo cultural que está fora de nós. (COLI, 1995, p.98)

Assim como os gostos alimentares que são construídos por experiências, tradições, contextos culturais, discursos. De acordo com Oliveira e Silva (2021):

O órgão do gosto não será a língua ou o paladar, mas o cérebro que culturalmente e historicamente foi determinado por meio de aprendizados que transmitem os critérios de valoração. A definição de gosto faz parte do patrimônio cultural dos grupos humanos, bem como existem gostos e predileções diversos em diferentes povos e regiões do mundo. (OLIVEIRA; SILVA, 2021, p.240)

Em última análise, sobre as consonâncias entre gastronomia e arte, talvez uma das mais perceptíveis seja o marcador social sobre quem chega até elas, ou a quem elas chegam, segundo Coli (1995, p.86) “o álibi do aprimoramento artístico esconde a afirmação de classe”. A alta gastronomia encaixa nesse contexto. O discurso de aperfeiçoamento da culinária, como pratos sofisticados de chefs, técnicas moleculares e a culinária exótica, tem o acesso limitado pelo recorte social. De acordo com OLIVEIRA e SILVA (2021, a gastronomia refinada, ou no termo tão difundido ultimamente: *gourmet*, por vezes, serve como afirmação de classe, torna-se símbolo de status. A concepção de “bom gosto”, “boa técnica” e “boa mesa” frequentemente é associada a um universo elitizado e excludente, enquanto desvaloriza outras formas de se relacionar com a comida. Assim:

A noção de bom gosto, boa técnica e boa mesa, são qualidades de um universo inalcançável e fazem parte de uma representação violenta da Gastronomia. Estes aspectos colocam tal área como uma espécie de conhecimento a serviço único e exclusivo das elites, no qual a técnica e estética europeia é posta como meta. Essa

visão hierarquizada da Gastronomia suprime as diversas formas de se relacionar com a comida (e conseqüentemente as cozinhas). (OLIVEIRA; SILVA, 2021, p.238)

“Num país arrivista como o nosso, cultura sem dinheiro não queira dizer muita coisa” (COLI, 1995, p.86). A afirmação vale também para o âmbito gastronômico, onde gastar dinheiro com gastronomia sofisticada não é só sobre o prazer de comer ou apreciar a comida, ou que a cultura da gastronomia seja valorizada, espaços onde a alta gastronomia se apresenta podem ser legitimadores de posições de poder e status. Assim como na arte, “faz parte dos sinais exteriores de endinheiramento, mal disfarçados sob a máscara do refinamento cultural.” (COLI, 1995, p.86).

Nesse sentido, para Collaço (2013) a gastronomia constrói um discurso de sofisticação que não corresponde à realidade cotidiana. Passa a ocupar um espaço de espetáculo, fomentado pela mídia, criando um ideal gastronômico que padroniza o que é ‘adequado’ e ‘bom’, reforçando hierarquias sociais e culturais. Portanto, “Viver uma experiência gastronômica não é parte da vida cotidiana, mas sem dúvida é um modelo para imaginar e orientar o que se espera como apropriado de uma cozinha e de um comer considerado adequado.” (COLLAÇO, 2013, p.212).

O contato com a gastronomia, no seu sentido mais amplo, possibilita a comunicação do indivíduo com o outro e o mundo. A alimentação ultrapassa sua função de subsistência e a gastronomia transforma-a em um campo vasto para experimentações e vivências (ROCHA,2010). Não entraremos na questão do direito primordial à alimentação, mas é necessário afirmar a importância da democratização do acesso à gastronomia, e à arte também. Ou como diz a música dos Titãs “A gente não quer só comida. A gente quer comida, diversão e arte”.

## 1.1 A arte dos mosaicos

O mosaico é definido como “uma forma de arte decorativa, que utiliza vários tipos de materiais, como pedras, cerâmicas, vidros e outros, em forma de fragmentos que são combinados em desenhos sobre suportes variados. (SILVEIRA; BISOGNIN, 2005, p.16)

Os primeiros mosaicos datam há mais de 5.000 anos, e mostravam cenas de batalhas e variadas figuras. Entre os povos mais antigos, pioneiros na arte do mosaico, estão os Mesopotâmicos, que usavam tijolos cozidos para decorar portais, como o *Portal de Ishtar*; e os Persas, que fizeram o “*Friso dos arqueiros*” com formas mais simétricas e repetitivas.

O Friso dos arqueiros, de um palácio persa de Susa, mostra algumas características de composições usadas pelos artistas dessa época, percebe-se o afastamento da expressão do movimento, as atitudes imóveis e fixas das figuras, as composições em uma simetria rigorosa e a reprodução das formas em série. (SILVEIRA; BISOGNIN, 2005, p.16)

Diversos povos utilizaram a técnica mosaicista, os sumerianos com mosaicos mais geométricos, os gregos com frisos decorativos. Posteriormente, aproximadamente em 200 d.C. surgiu uma categoria, o mosaico parietal Paleocristão, usando pequenos pedaços de mármore coloridos agrupados e rejuntados em gesso. Que foram substituídas por pastilhas de vidro conferindo uma maior variação das cores nos mosaicos.

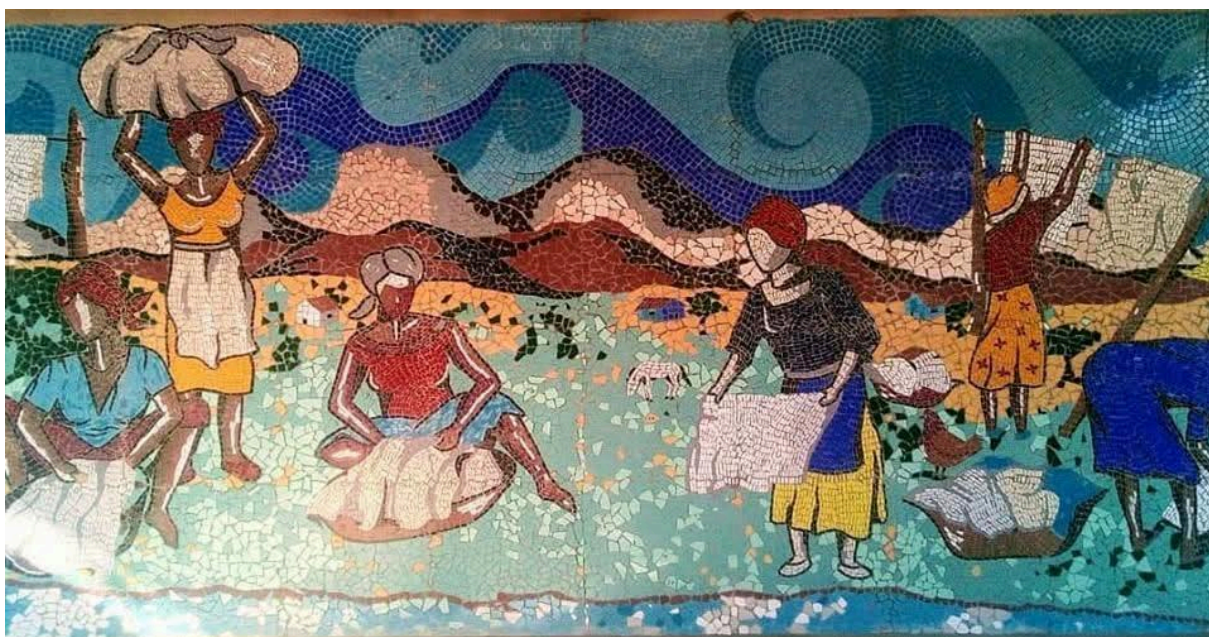
A gama de cores dos mosaicos da arte Paleocristã, embora rica de matizes, tinha pouca intensidade, porque se limitava aos tipos diferentes de mármore. As cores usadas pelos artistas tornaram-se mais amplas quando as tesselas de mármore foram substituídas por pequenos fragmentos de pasta de vidro colorido. (SILVEIRA; BISOGNIN, 2005, p.18)

Os mosaicos criavam imagens e padrões decorativos, com teor religioso, ilustravam as passagens da escritura sagrada para contar as histórias, como em “*A separação de Lot e Abraão*”, de Santa Maria Maggiore. “Nessa peça, torna-se evidente a significação simbólica da despedida, em que o caminho de Abraão é o da retidão e da promessa divina, diferente de Lot que é o do castigo divino.” (SILVEIRA; BISOGNIN, 2005, p.19). Seguindo a arte paleocristã, surge a arte bizantina, momento em que os mosaicos tiveram grande influência. Com o mesmo teor religioso, porém mais exuberante, menos discreta, mostra-se como uma exaltação à fé cristã. “As paredes e as abóbadas das igrejas, recobertas de mosaicos de cores intensas e de materiais que refletem a luz em reflexos dourados, conferem uma suntuosidade ao interior dos templos que nenhuma época conseguiu reproduzir”. (PROENÇA, 1999, apud SILVEIRA; BISOGNIN, 2005, p.21).

A arte do mosaico é empregada em diversas culturas ao longo da história, com inúmeras temáticas, técnicas e finalidades, com valor histórico e simbólico importantes. Técnica que se estende aos dias de hoje e toma movimentos e estilos mais modernos, como os mosaicos artísticos, que “trazem consigo a expressão livre do artista” (RODRIGUES, 2007, p.29), característica presente no projeto pessoal Mosaico da Mantiqueira idealizado pelo artista plástico André Vizotto, que possibilita uma maior liberdade em criar. “Como malabarista, André desenvolveu uma abordagem única para a arte, desafiando-se constantemente a criar sem a necessidade de agradar ou desagradar.” (CRIATIVIDADE EM

MOSAICO, 2024, p.06). Apesar da autonomia para criar, os mosaicos do artista em questão apresentam temas variados referentes à cultura sul mineira, considerando as particularidades da história e da arquitetura nas cidades envolvidas. “Quando isso é pensado, o mosaico não é uma obra que utiliza a arquitetura como suporte, mas sim um elemento em harmonia com a arquitetura” (RODRIGUES, 2007, p.29). Os trabalhos do projeto são desenvolvidos desde 2014, em diversas cidades do sul de Minas, na Serra da Mantiqueira. As referências históricas e culturais da região são representadas através da arte em mosaico, aplicada em praças, fontes, escadas e calçadas. Pequenas tesselas de cerâmicas coloridas agrupam-se para um resultado harmonioso e significativo. Assim: “Suas criações refletem não apenas sua habilidade técnica, mas também sua sensibilidade para questões sociais e históricas.” (CRIATIVIDADE EM MOSAICO, 2024, p.08).

Figura 1 - *As lavadeiras*, André Vizotto. Cerâmica em parede, Brazópolis-MG.



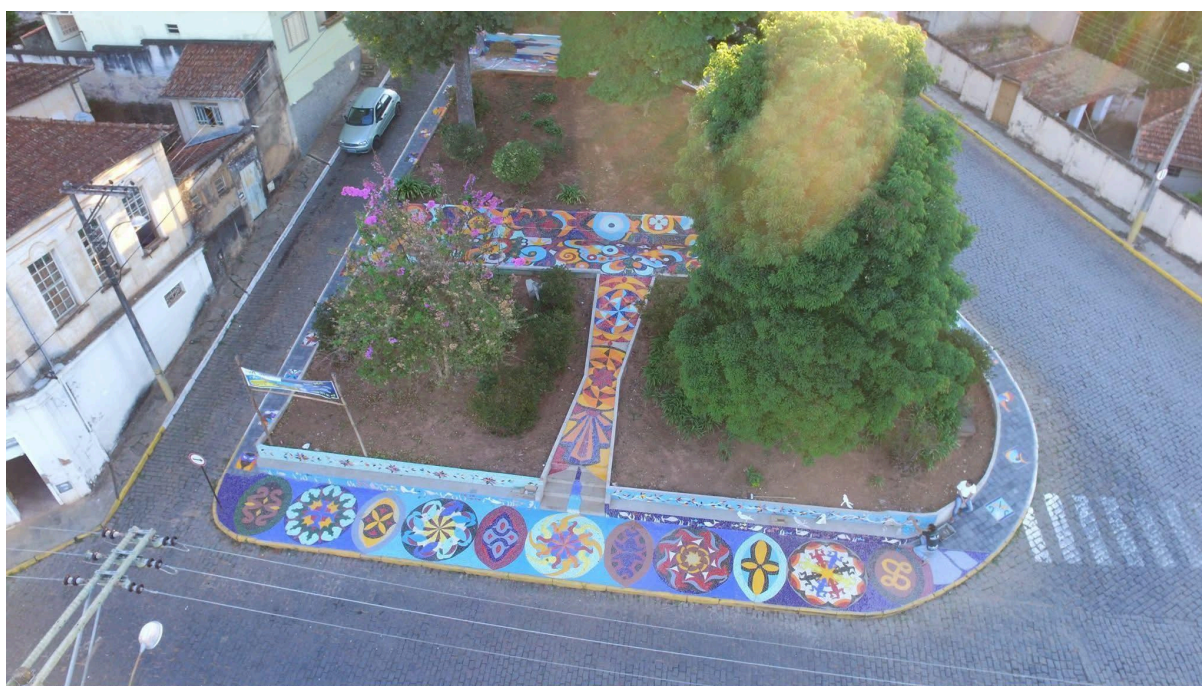
Fonte: Acervo pessoal

Figura 2 - *Tropeiros*, André Vizotto. Cerâmica em parede, Wenceslau Braz-MG



Fonte: Acervo pessoal

Figura 3 - Vista aérea da Praça Getúlio Vargas, André Vizotto. Brazópolis-MG



Fonte: Instagram @vizottoandré

## 2. *Comfort food* e cultura alimentar mineira

*Comfort food*, ou ainda “comida de conforto”, “comida afetiva”, “comida de afeto” partem do mesmo princípio: Dar/receber conforto através da comida. *Comfort food* é a ideia da comida que abraça e traz pertencimento. Evoca memórias e sensações que confortam. O ritmo acelerado da modernidade, com a globalização onde temos acesso fácil a diversas culturas e conseqüentemente, gastronomias, a busca pelo pertencimento é evidenciada, é intrínseco ao ser humano pertencer. O pertencimento parte de uma identidade, e a comida tem esse caráter identitário.

O alimento pode ser considerado um eixo central na estruturação identitária dos diversos povos. Desde o seu princípio, as práticas culinárias como cortar, cozer, assar, temperar, macerar, defumar, entre outras, variaram em grau de complexidade de povo para povo. (ROCHA, 2010, p. 2)

Essa construção da identidade também é fomentada pela tradição, entendendo a tradição como práticas, hábitos e costumes passados por gerações, e que influenciam o comportamento e cultura atuais (SILVA; SILVA, 2006), percebe-se como a mesma é essencial para a compreensão das dinâmicas sociais. Embora o arquétipo da tradição apareça como um padrão consolidado, as tradições podem ser inventadas, ou então, reinventadas e adaptadas à modernidade. Assim:

Todos os padrões consolidados da mente humana, todos os padrões de crença ou modos de pensar, todos os padrões consolidados das relações sociais, todas as práticas técnicas e todos os artefatos físicos ou objetos naturais [que] são suscetíveis a se tornarem objetos de transmissão; cada um deles é capaz de se tornar uma tradição. (SHILS, 1981 *apud* CASTRIOTA, 2014, p.6)

Também:

O presente recorre ao passado para inserir os indivíduos em um *continuum*, em um universo que os antecede e ultrapassa a sua existência. Mas para fazer sentido para esses indivíduos deve-se comunicar com ferramentas atuais e, de certo modo, adequar esse passado recomposto às exigências da vida contemporânea. (MORAIS, 2011, p.249)

Ainda que pareça contraditório, a inovação evocar a tradição, também pode acontecer da tradição se abrir à inovação. Assim aconteceu no processo de desenvolvimento do prato “*Cores e nomes*”, a receita tradicional de canjiquinha com carne suína, foi revisitada e então modificada. A gastronomia contemporânea abarca essas possibilidades, de releituras, de fluídos, de criações.

A culinária mineira tem esse apelo ao tradicional, e isso se aproxima ao conceito de *Comfort food*. Não raro, visualizamos receitas culinárias que foram passadas por gerações, com comidas típicas de uma região, com o ‘saber fazer’ de técnicas, ou mesmo com histórias culinárias. Os saberes e práticas culinárias resistem à história, e confundem-se com a mesma. Quando falamos em “comida mineira”, o imaginário popular é levado para um ambiente aconchegante, com fogão a lenha, com comida farta e com tradição, ainda que a culinária ‘típica mineira’ seja tão semelhante à culinária caipira presente em outros estados. De acordo com OLIVEIRA e SILVA (2021), caracterizar uma culinária regional não é sobre a origem exata dela, mas sobre como ela representa a identidade de um grupo, e como conecta a história e a cultura do grupo ao território.

A culinária mineira perpassa os mesmos caminhos que a história mineira. Muitas cidades da região do “ciclo do ouro”, originaram-se a partir de pousos criados pelos bandeirantes, vindos em sua maioria do Vale do Paraíba, em expedições à Minas Gerais. A culinária mineira foi delineando sua identidade no período colonial, a partir dos costumes herdados pelos mesmos, que por extensão tinham influências dos indígenas e portugueses. Como descreve Araújo (2017):

[...] as práticas alimentares da região foram herdadas dos habitantes do Vale do Paraíba. Assim, a cozinha mineira pode ser considerada uma variação da comida caipira, esta que é um prolongamento da tradição bandeirista de influência indígena e portuguesa disseminada durante o ciclo do ouro [...] (ARAÚJO, 2017, p.31)

Sendo essas cidades, antes vilas, palco do ciclo do ouro, e conseqüentemente da escravidão dos negros africanos, é certa a influência dos mesmos na cultura e culinária da região. A chamada “corrida do ouro” teve seu ápice no século XVII, período de maior movimentação do tráfico negreiro na região. Os negros eram trazidos para o trabalho nas minas, pois diferentemente dos indígenas antes escravizados, tinham o domínio das técnicas de garimpo. As escravizadas negras, basicamente, trabalhavam nas casas dos senhorios. Entre diversos afazeres, cozinhar para os senhores da casa grande era um deles. A partir disso, a influência culinária dos africanos, ainda que supostamente sem o direito de criar, se torna notória. Algumas menções podem ser encontradas no Arquivo Público Mineiro:

Suculenta e gostosa, a iguaria a que chamam angu [...] essa comida, eminentemente popular, também se servia a mesa dos ricos. É de se observar, de resto, que os quitutes dos africanos muita influência tiveram na alimentação do brasileiro branco. (DEBRET apud CAMPOLINA et al (org.), 1988, p.56)

A figura do tropeiro é fundamental também nesse contexto, uma vez que eram responsáveis pelo transporte e abastecimento de alimentos oriundos de outras regiões. Assim:

Sabe-se que o serviço de tropas foi muito importante no Brasil antes que o mesmo fosse dotado de um sistema viário, e em muitas regiões assim se manteve até meados do século XX, quando as tropas ainda eram uma realidade na paisagem mineira. Em Minas Gerais, elas transportaram o ouro para a capital do Império e tiveram destaque no comércio de utensílios e gêneros de subsistência. (GUIMARÃES, 2004, p.8)

A culinária mineira, segundo Frieiro (1982), é baseada na tríade “feijão, angu e couve”, como descreve em seu livro de mesmo nome.

O milho e o feijão eram o único e ordinário sustento da classe servil e o mesmo acontecia aos senhores brancos que não viviam nas vilas e arraiais onde havia açougue. Gêneros essenciais à subsistência eram em primeiro lugar os cereais, o sal, o açúcar e o toucinho. Em segundo lugar, queria-se a carne, escassa e cara. (FRIEIRO,1982, p.162)

A carne não tinha o protagonismo que tem hoje na alimentação mineira, principalmente na região aurífera, e seu consumo era atrelado ao poder e status de alguns. Ainda hoje a carne configura esse lugar de status, não apenas pelo preço ou pela escassez, mas por relações simbólicas ligadas ao seu consumo. Segundo Rial (2004), para muitas culturas a presença da carne é fator importante para que uma ocorrência alimentar seja considerada refeição.

No período colonial, a carne consumida era majoritariamente de porco, pela facilidade em se criar tal animal, pois o porco se alimentava de restos, sem ônus econômicos. Ainda assim, era privilégio da população “arranjada” como narra Frieiro (1982):

Não cremos difícil imaginar o que comia, comumente, a classe arranjada [...] Ao almoço: feijão, podendo ser tutu de feijão com torresmos, com linguiça ou lombo de porco; [...] angu simples, ou com torresmos, quiabo etc; arroz branco, solto; carne-de-vento ou de porco, fresca ou salgada, e, mais raramente carne fresca de boi; verdura, pouca, podendo ser couve, alface, repolho, serralha, taioba. (FRIEIRO,1982, p.169)

Além da constância da carne de porco e angu (feito de fubá que deriva do milho) na narrativa, é possível notar também a menção a couve, todos alimentos ainda hoje muito comuns na alimentação mineira. O consumo de vegetais nesse período, embora houvesse, não era tão variado, visto que a região era, em sua maioria, explorada pela mineração, o cultivo de hortaliças e frutas era limitado às hortas e pomares domésticos, para uma alimentação complementar. De acordo com Araújo (2017):

[...] as hortaliças, verduras e outras frutas faziam parte da alimentação e vinham dos quintais, hortas e pomares. Nos quintais e hortas algumas plantas europeias, trazidas pelos portugueses, como a couve, por exemplo, se juntavam ao cultivo de espécies nacionais, como a chicória, taioba, cará [...] (ARAÚJO, 2017, p.38)

A agricultura e a pecuária da região começaram a tornar-se mais expressivas a partir do século XIX, com o declive da atividade mineradora. Nesse período, a maioria das minas havia esgotado seus recursos, e a agropecuária surge como uma alternativa econômica para a região. Assim a economia se direcionou mais ao mercado interno, “aconteceu uma substituição de produtos importados de outras capitâneas por produtos similares internos.” (ARAÚJO, 2017, p.36).

É importante frisar, que muitas das regiões receberam influências culinárias similares, percebe-se a consonância entre tais, porém não podemos excluir as particularidades de cada região, Minas são muitas. Assim como outros estados que receberam as mesmas influências. Então, segundo Frieiro (1982), se perguntar, existe uma culinária tipicamente mineira? “a resposta é sim e não”.

Sim, uma vez que há uma constância nas preferências alimentares dos mineiros, o corriqueiro feijão, arroz, as variações do milho, a carne de porco, os vegetais moderadamente. “A gente grada de Minas pauta em geral o seu gosto culinário pelo padrão tradicional da maioria, mostrando-se pouco sensível a exotismos gastronômicos. “E não pois: “tais preferências não são exclusivas dessa mesma gente.” (FRIEIRO,1982, p.219)

A partir disso, a escolha dos alimentos para a construção do prato buscou na tradição mineira a afetividade e conforto para criar.

### **3. *Slow food***

Em 1986, diante da inauguração da primeira unidade do *McDonald's* na Itália, Carlo Petrini e um grupo de ativistas promoveram um ato de resistência cultural pela “comida de verdade”. O protesto, realizado em Roma, consistiu na distribuição de pratos de massa caseira às pessoas, em oposição ao modelo de alimentação do *Fast food*. A ação buscava valorizar a tradição culinária italiana frente ao avanço da padronização alimentar. Como observa Montanari (2013), os hábitos alimentares ultrapassam a função biológica da nutrição, constituindo um elemento essencial da identidade cultural e coletiva. Assim, a crescente nas redes de fast food é percebida como ameaça à cultura gastronômica e ao patrimônio cultural.

Em 1989, o movimento *Slow Food* tornou-se oficial, a partir da publicação de seu manifesto escrito por Carlo Petrini. Desde então, o movimento tem enfatizado a importância do prazer à mesa e o princípio de “comida boa, limpa e justa”. A mesma dialética que se percebe no movimento *Comfort food* entre tradição e inovação, é percebida também no *Slow food*, onde a chegada da comida Fast food, industrializada e ultraprocessada, criou-se a busca por comida saudável, sustentável, de valor regional. A partir da década de 1990, essa perspectiva foi ampliada, preocupando-se com a cadeia produtiva, as práticas de cultivo e consumo e, sobretudo, a valorização da biodiversidade alimentar:

O foco do Slow Food tem sido a defesa da biodiversidade. O movimento compreende que a democratização do acesso aos alimentos de qualidade total – expressa no lema bom, limpo e justo para todos – é resultado do respeito à biodiversidade, à cultura alimentar local, à sazonalidade, do encurtamento da cadeia entre produtores e co-produtores, da educação dos sentidos e da devida atenção ao modelo produtivo que fomentamos com nossas escolhas alimentares. (Makuta, 2018, p.23)

Essa diversidade de produtos e a nossa escolha alimentar, podem ser o ponto de partida para a mudança pretendida pelo movimento, uma vez que mudar nossa forma de consumo para uma alimentação sustentável e consciente pode ser a melhor alternativa para uma alimentação “boa, limpa e justa”. “É o poder da escolha do consumidor moderno que poderá evitar que a comida – e todas as características culturais intrínsecas a ela – se tornem meros produtos de consumo” (RUBIM, 2011, p.160).

Para Garcia-Parpet (2023), a “revolução pelo consumo”, entretanto, evidencia contradições, pois, ao propor novas formas de consumir, o movimento também reforça práticas de distinção social. A valorização regional e organolépticas dos alimentos confere ao mesmo a valorização econômica e simbólica de mercado, aumentando seu status e conseqüentemente seu preço. O que subverte um dos propósitos do *Slow food*, de tornar a alimentação acessível e sustentável. Torna-se uma alimentação de nicho elitista, sem enfrentar as estruturas de poder maiores. Apesar de poder reproduzir lógicas de consumo elitizadas e excludentes, isso não anula as potencialidades do movimento de ser um novo paradigma dentro desse sistema de consumo. A ampliação do conhecimento sobre o movimento e sua real essência, o prazer alimentar relacionado à responsabilidade ambiental, viabiliza a implementação desse modelo de alimentação. E o movimento tem se popularizado, tornando-se uma rede:

O Slow Food é uma rede global, presente em mais de 160 países, que relaciona o prazer da comida com o comprometimento e a responsabilidade com as pessoas e o planeta. Defende a agrobiodiversidade e a cultura alimentar; promove a educação alimentar e do gosto para o reconhecimento e a valorização de um alimento bom, limpo e justo para todos. (Makuta, 2018, p. 7)

O movimento *Slow food*, estabelecido como uma associação sem fins lucrativos, hoje no mundo agrega mais de 1.500 Convívios (grupos locais) e 2.400 Comunidades do Alimento, envolvendo agricultores, pescadores artesanais, cozinheiros, extrativistas, pesquisadores e cidadãos mobilizados em defesa de uma alimentação sustentável. No Brasil o movimento tomou força com a implantação do *Slow Food* Rio de Janeiro, em 2000. Atualmente, conta com aproximadamente 60 Convívios, mais de 200 Comunidades do Alimento e 10 Grupos de Trabalho, o movimento expandiu para todas as regiões brasileiras. Quanto mais pessoas envolvidas, quanto mais popular o movimento se torna, mais pessoas aderem ao consumir e comer consciente. Para Canclini (2010) consumir é também um ato cultural e político, assim, pode ser uma ferramenta valiosa para a revolução nas estruturas vigentes de consumo.

#### **4. Desenvolvimento prático do prato**

A elaboração de um prato autoral foi proposta dentro das disciplinas de “gastronomia contemporânea” e “gastronomia e arte” como método de avaliação. A orientação foi de buscar as referências aprendidas ao longo do curso e aplicá-las na construção do prato, fazendo o diálogo entre a arte e a gastronomia contemporânea. A ideia de trazer elementos da cultura alimentar mineira, comuns ao dia a dia junto à estética dos mosaicos, já estava decidida no primeiro momento. Partindo da referência artística e afetiva, a proposta foi uma homenagem ao projeto artístico Mosaico da Mantiqueira, desenvolvido no sul de Minas pelo artista plástico André Vizotto.

O mosaico pode ser a junção de peças distintas entre si em cores, texturas e formas, que quando combinadas harmoniosamente resultam em uma arte figurativa ou abstrata, exige técnica e criatividade. “É uma arte difícil de ser reproduzida, pois implica uma criação original e requer cuidados na execução técnica”. (SILVEIRA; BISOGNIN, 2005). Assim como na gastronomia contemporânea, que explora sabores, cores e texturas de diversos alimentos para a criação de pratos harmoniosos e visualmente agradáveis, mas que também necessita de técnicas e criatividade para a execução. O prato intitulado “*Cores e nomes*” propõe essa mesma junção com diferentes alimentos, explorados dentro da estética dos

mosaicos. Diante da diversidade de obras do artista, foi preciso selecionar uma para ser a referência principal, com isso foi escolhido “*O pavão*”, mosaico feito com cerâmica colorida sobre uma parede.

Então, a priori, foram realizadas leituras superficiais de conceitos e movimentos da gastronomia contemporânea para analisar qual ou quais seriam interessantes para dialogar com a arte em mosaicos. A partir disso percebeu-se que os movimentos de *Comfort food* e *Slow food* já estavam implícitos na ideia original, por partir de uma referência artística afetiva, dentro da culinária tradicional mineira com alimentos “simples” e comuns ao dia a dia. Com os conceitos definidos, partiu-se para um levantamento teórico aprofundado.

O *Slow food* foi inserido, utilizando alimentos acessíveis e de baixo custo, visando a sazonalidade e a sustentabilidade. E o *Comfort food*, através da escolha dos ingredientes de acordo com a presença na tradição da culinária mineira e com a memória afetiva. O prato compõe-se por: tiras de filé mignon suíno envoltos em couve, acompanhada de purê de canjiquinha, redução de vinho e chips de legumes.

Em questões práticas, para a produção utilizou-se algumas técnicas aprendidas ao longo do curso, dentre elas a marinada e selagem da carne; branqueamento da couve; a deglaçamento e redução para o molho de vinho; a desidratação para os chips de vegetais; e calor seco para finalizar a carne. Foram realizados testes ao longo das disciplinas, podendo assim entender a interação dos alimentos selecionados, das técnicas usadas, a combinação de sabores e texturas para garantir o resultado esperado. Para o empratamento e apresentação foi escolhida uma louça branca para dar contraste às cores; montagem centralizada; círculo e linhas; com alternância de cores e formas. Durante a construção do empratamento foram feitos desenhos para visualizar melhor a ideia e testes com os alimentos prontos.

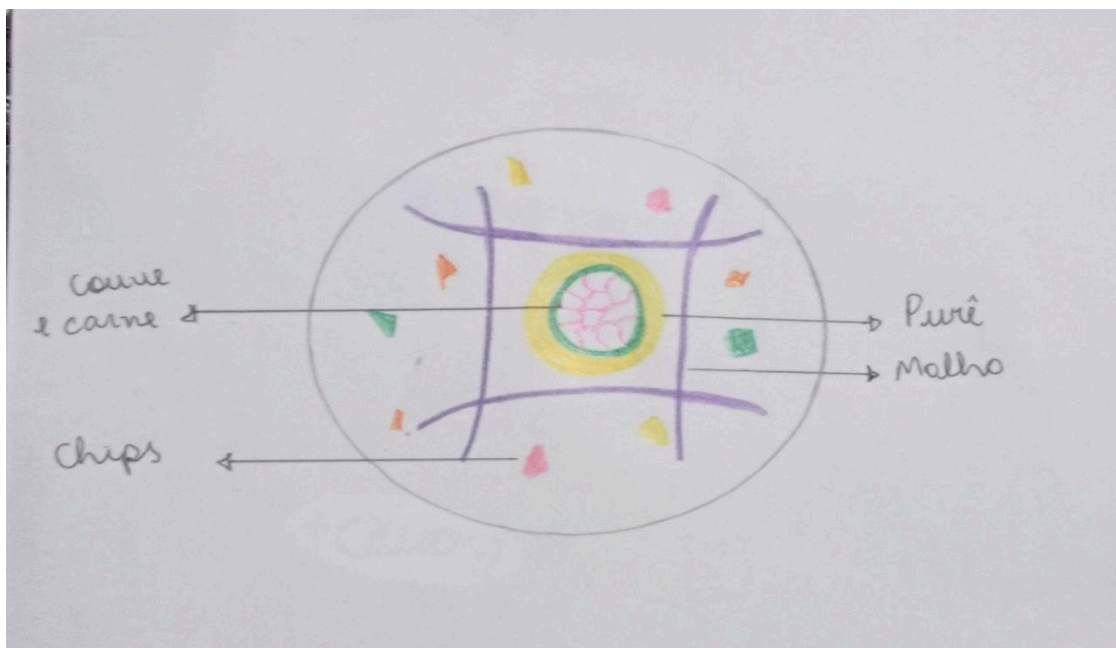
#### 4.1 Registro Fotográfico e Documentação Técnica

Figura 4 - *O pavão*, André Vizotto, cerâmica em parede. Brazópolis-MG



Fonte: Instagram @vizottoandre

Figura 5 - Desenho do empratamento “Cores e nomes”



Fonte: Acervo pessoal

Figura 6 - Foto apresentação do prato “Cores e nomes”



Fonte: Acervo pessoal

## METODOLOGIA

A pesquisa adota uma abordagem qualitativa que busca compreender uma realidade social considerando dimensões subjetivas, como comportamentos, significados, ideias e percepções, que não se reduzem a números (MINAYO, 2019). A abordagem qualitativa não dissocia sujeito e objeto no processo de construção do conhecimento, não se preocupa em quantificar, mas compreender e interpretar as dinâmicas sociais.

A hipótese é de que uma análise para ser fidedigna precisa conter os termos estruturantes da investigação qualitativa que são os verbos: compreender e interpretar; e os substantivos: experiência, vivência, senso comum e ação social. (MINAYO, 2012, p.621)

Assim, a abordagem escolhida vai ao encontro do objetivo da pesquisa, que propõe que a criação gastronômica não seja um mero procedimento técnico, mas seja um processo que abarque a complexidade de uma realidade social.

O trabalho foi desenvolvido no campo teórico-prático tendo dois pilares: o levantamento bibliográfico e a criação de um prato autoral, este último sendo desenvolvido durante a graduação do curso de Gastronomia dentro das disciplinas de “Gastronomia contemporânea” e “Gastronomia e arte”, que é usado aqui para compor o objeto de estudo da pesquisa. Essa práxis estabelecida permitiu uma construção não-linear do trabalho, propondo o diálogo contínuo desses dois pilares. O levantamento teórico foi feito em plataformas como SciELO, Google Acadêmico e Portal de Periódicos da CAPES; pela rede social academia.edu; o site oficial *Movimento Slow food Brasil*; entre outros sites. Delimitando, inicialmente, as pesquisas com as palavras-chave: Gastronomia contemporânea; Arte em mosaico; *Slow food*; *Comfort food*; culinária mineira. Foram selecionados artigos, reportagens, periódicos e livros para comporem a fundamentação. Dentre os livros, houve um aprofundamento maior nas obras: “*O que é arte*” de Jorge Coli e “*Feijão, angu e couve*” de Eduardo Frieiro.

Embora movimentos da gastronomia contemporânea, como o *Slow food* e o *Comfort food*, sejam ascendentes e estejam mais difundidos nos últimos anos, a produção literária sobre os temas não acompanhou essa crescente. Dito isso, a pesquisa admite um método de caráter exploratório na qual o investigador vai propondo um novo discurso interpretativo, (MINAYO, 2012) que pode viabilizar novas perspectivas sobre os movimentos supracitados e abrir possibilidades para pesquisas futuras. O mesmo método aplica-se a

fundamentação teórica dos conceitos de arte em mosaico, e a influência da mesma na gastronomia, temas também escassos nas pesquisas acadêmicas. Com isso, a busca expandiu-se para áreas afins como design, moda, filosofia e estética, artes plásticas etc. Assim, foi possível realizar um levantamento teórico satisfatório, usando da interdisciplinaridade.

## RESULTADOS E DISCUSSÕES

### 1. Conceito e Simbolismo do Prato “Cores e Nomes”

O conceito principal fundamenta-se na transposição de elementos visuais da arte para a composição gastronômica, em que alimentos típicos mineiros são articulados como fragmentos que, unidos, resultam em um prato complexo em sabores e cores.

Pensando o movimento *Comfort food*, buscou-se alimentos que remetem à cultura alimentar mineira, evocando as memórias afetivas e as conexões com a mesma. Para Vicente, Gouvea e Bomfim (2016) a culinária mineira assume um papel importante na construção e expressão da identidade cultural de Minas Gerais. Atua como um símbolo, fortalecendo vínculos afetivos e servindo como espaço de memória e pertencimento. De acordo com Alves (2017), entende-se os símbolos como veículos da cultura:

Símbolos são veículos da cultura. O símbolo não se limita às representações pictóricas de um objeto, mas compreendem todas representações atribuídas por um grupo sociocultural. Um símbolo resulta da associação de um objeto com outro. Comportamentos, imagens, a organização social, rituais e a percepção do mundo são associados entre si em um determinado grupo cultural, gerando significados. (ALVES, 2017)

Assim, a culinária, e tudo que é inerente a ela, podem caracterizar-se como símbolos que transmitem aspectos sociais e culturais de um grupo, a partir de significados e representações compartilhadas. Nesse contexto, a canjiquinha com costelinha, que é tido como um prato típico de Minas, e de modo pessoal é um prato afetivo que remete à “comida de casa”, foi escolhida como símbolo para representar a culinária mineira no prato “Cores e nomes”. O vinho é um elemento complementar ao prato, escolhido a partir de uma tradição familiar particular, de colocá-lo direto sobre a canjiquinha quente, uma memória afetiva que remete às reuniões familiares em dias frios da Serra da Mantiqueira. Ambos aparecem no prato em processos diferentes da tradição. A partir da canjiquinha fez-se um purê e com o vinho fez-se um molho, possibilitando uma fruição entre tradição e inovação.

Os acompanhamentos evidenciam o movimento *Slow food*, a couve e os legumes utilizados são produtos regionais e acessíveis. O prato apresenta a possibilidade de substituir os legumes utilizados por outras variedades, respeitando a sazonalidade e a agricultura local. Os alimentos escolhidos para compor o prato foram pensados também na questão do custo, são insumos de baixo custo, tornando a produção do prato mais viável.

O prato propõe assumir um caráter representativo, articulando arte, contemporaneidade e tradição. Apresentando a gastronomia como veículo de expressão artística e cultural.

## 2. Empratamento e Simbologia Visual

“O empratamento traduz a vontade de conferir um viés decorativo ao prato a ser servido, feito para aumentar o desejo e impressionar os sentidos” (RODRIGUES, 2018, p.223). O empratamento não se restringe a função utilitária de servir a comida, a partir dele é possível ter uma experiência estética, e mais do que visual ele pode aguçar outros sentidos também. No prato “*Cores e nomes*” o empratamento entra como um ponto fundamental explorado. A escolha dos vegetais foi pensada para visualmente trazer cores variadas e texturas diferentes. Em contraste com o purê cremoso e homogêneo, os legumes são servidos como chips, laminados em pequenos pedaços, para remeter às tesselas de um mosaico. Foram apresentados com a textura crocante e o visual colorido.

Hoje, acham-se disponíveis muitos tamanhos, matérias, formas, cores e padrões daquele objeto que representa o suporte concreto da composição de toda refeição – o prato. Porém, a maioria dos chefs tem usado pratos brancos, a fim de fazer uso de sua solidez para conferir relevo plástico à comida. (RODRIGUES, 2018, p.227)

Assim, outro contraste aplicado foi pela escolha da louça. Definiu-se a louça branca e rasa buscando contrastar com as cores e alturas dos alimentos. A louça foi essencial para valorizar as cores do prato e dar estabilidade aos alimentos dispostos. O ponto central é a carne suína sobre o purê de canjiquinha. A carne foi apresentada em tiras, cada uma dessas tiras envoltas em folha de couve e depois enroladas juntas em uma única folha. Propondo com essa junção a ideia de mosaico. O ponto central de equilíbrio em um prato organiza toda a montagem dos outros elementos, criando uma “ordem” para o olhar, antes mesmo de comer, produz uma experiência visual guiada. Destacando o elemento central do prato (RODRIGUES, 2018). O mesmo que pode se observar no mosaico escolhido para referência, “*O pavão*”, onde a figura do pavão ocupa a centralidade que direciona os olhares num primeiro momento, e os outros elementos do mosaico aparecem ao redor dele num segundo momento. As formas circulares dentro de linhas serviram de referência visual para disposição dos preparos, com isso, o purê e a carne apresentam-se em círculo e a redução de vinho em linha reta, delimitando o contorno onde os legumes foram distribuídos. Cada elemento é uma

peça que compõe a totalidade estética do prato, fazendo um paralelo com os mosaicos, o prato em branco pode ser como uma parede em branco, passíveis de intervenções artísticas.

### 3. Técnicas e Processos

As técnicas e processos aplicados foram aprendidos durante o curso de graduação de Tecnologia em Gastronomia, assim para facilitar a compreensão de alguns termos, talvez desconhecidos, inseriu-se um glossário no apêndice. São elas:

**CARNE:** Embora no prato de referência seja usada a costelinha suína, o corte escolhido foi o filé mignon, que possibilitou o corte em tiras. Com a carne, ainda em peça inteira, fez-se o processo de marinada, deixando-a de um dia para o outro imersa em vinho, alho e temperos variados com a intenção de conferir um sabor mais marcante à carne. Depois usou-se a técnica de selagem, para garantir a suculência e cor mesmo após a finalização em calor seco (forno). A partir disso ela foi cortada em tiras. Cada tira foi envolta em couve, e por fim, juntas foram envoltas em uma única folha de couve e fatiadas.

**CANJIQUINHA:** A canjiquinha foi colocada de molho em água por uma hora. Depois de escorrida, cozinhou-a em fundo de legumes até ficar al dente. Depois foi processada e peneirada. Obtendo uma pasta, para então fazer o processo do purê.

**COUVE:** Tirou-se apenas o talo das folhas e foram branqueadas, processo que consiste em cozinhar rapidamente em água fervente e depois dar um choque térmico em água gelada, com o objetivo de manter a textura e a cor da mesma. Uma folha de couve foi desidratada junto aos legumes para compor o empratamento.

**LEGUMES:** Foram laminados e desidratados no forno em calor seco. Legumes utilizados: Beterraba, batata doce, batata baroa e cenoura.

**VINHO:** A partir da marinada da carne, coou-se o líquido e fez a deglaçagem na panela onde a carne foi selada. Assim, adicionou-se açúcar ao líquido, para conferir mais consistência, ficou no fogo em temperatura baixa até reduzir.

### 4. Análise Crítica, Limitações e Aprendizados

A construção do prato "*Cores e nomes*" mostrou como a gastronomia contemporânea pode articular dimensões estéticas, culturais e sociais na criação. O diálogo entre tradição e inovação foi feito a partir das técnicas aplicadas e o cuidado visual pautado pela arte, para mostrar uma maneira nova de apresentar os alimentos e a culinária tradicional.

A gastronomia contemporânea abre espaço para as reinterpretações e ressignificações, fomentando a criatividade sem anular a tradição. “A valorização da criatividade na cozinha revela-se como um traço distintivo do mundo contemporâneo, materializado, por exemplo, no exercício de interpretação pessoal de receitas clássicas.” (RODRIGUES, 2018, p.230). Assim, a tradição do prato referência, canjiquinha com costelinha, aparece como eixo de identidade e memória, tornando-se um recurso simbólico usado como base para a criação, coerente à proposta de *Comfort food*. A inovação manifesta-se na ressignificação do tradicional. O prato exemplifica essa dinâmica apresentando a canjiquinha, comumente servida como caldo, transformada em purê; o vinho, que é tradição familiar ser servido direto sobre o caldo, ganha uma nova textura com a redução e forma desenhos na louça. Manifesta-se também na linguagem contemporânea do empratamento, com a apresentação dos alimentos alinhados à estética dos mosaicos. A ideia inicial de criar um prato com alimentos comuns ao dia a dia da culinária mineira abarcou também valores e referências de outro movimento contemporâneo: o *Slow food*. O prato ao trazer alimentos regionais e de baixo custo, com variedades de vegetais possíveis à sazonalidade, valoriza a sustentabilidade e a acessibilidade à boa alimentação. Mostrando que o processo de criação não necessita de produtos raros, e caros. A criatividade pode partir do uso consciente de alimentos simples e cotidianos para proporcionar uma experiência gastronômica positiva.

Entretanto, cabe apontar um desafio encontrado durante o processo: Apesar da acessibilidade dos alimentos ser valorizada, os preparos necessitam de conhecimento prévio de algumas técnicas aplicadas, ainda que não sejam complexas, e de tempo para essa produção, o que pode dificultar a reprodução do prato fora do ambiente acadêmico e profissional. Com tudo, essa lacuna pode instigar a exploração de técnicas diferentes de preparo, ou adaptações das técnicas aplicadas, entendendo que a criação gastronômica é um processo constante de experimentações e articulações, aberta a diálogos e transformações.

Na contemporaneidade, a dinâmica alimentar é mais do que nunca marcada pelo jogo de interação, influência e convivência entre inovações e tradições, criando um cenário em que várias temporalidades se fundem e se materializam em sabores, texturas e práticas. (GIMENES; MORAIS, 2012 p.24)

Dessa maneira, “*Cores e nomes*” apresenta, na materialidade do prato, a gastronomia como expressão artística e cultural, que compreende a interação entre permanências e transformações, onde a tradição não é vista como obstáculo, mas como a base simbólica da criação e a inovação não rompe com a memória, mas ressignifica-a.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

O desenvolvimento deste trabalho permitiu entender a gastronomia como um campo multifacetado e interdisciplinar. A gastronomia contemporânea articulada à arte em mosaico para o processo autoral mostrou que é possível integrar dimensões estéticas, sociais e culturais na materialidade do prato. A tradição, a partir da culinária mineira, é trazida como base simbólica e identitária para a criação, sem ser tomada como elemento fixo e imutável, abrindo-se para inovações e ressignificados. Assim, o prato ultrapassa sua materialidade, e torna-se ao mesmo tempo significante e significado. A dialética entre tradição e inovação é contínua, e é percebida aqui através das artes e dos movimentos da gastronomia, como *Slow food* e *Comfort food*. São espaços abertos para experimentações e intervenções, “*Cores e nomes*” demonstrou esse diálogo das temporalidades. A inspiração na arte dos mosaicos permitiu transferir elementos visuais e referências estéticas para a criação, corroborando a ideia da gastronomia como uma linguagem de expressão artística e cultural. Essa relação mostrou como arte e gastronomia são mutuamente influenciadas, em diversos estilos e formas de entendimento de ambas. As consonâncias com a arte apresentadas fazem refletir se, ao longo do tempo e do discurso proposto, a gastronomia também possa ser legitimada como arte.

Além disso, ao incorporar à criação valores do movimento *Slow food* foi possível a reflexão sobre o consumo e alimentação conscientes, valorizando alimentos regionais, sustentáveis e acessíveis. Mostrou que entender ‘o como’, ‘o porquê’ e o ‘pra quem’ dentro dos sistemas de consumo e práticas alimentares podem ser o caminho para um ideal de alimentação boa, limpa e justa para todos. E apresentou também que no processo criativo gastronômico não é necessário alimentos caros e raros, alimentos vistos como simples e rotineiros podem compor uma experiência gastronômica complexa em sabores e cores.

Conclui-se, portanto, que a gastronomia é um campo vasto para experimentações, criações, estudos e conexões com diversos campos de atuação, a gastronomia é assunto que não se esgota porque, assim como a arte, não podem ser definidas totalmente, estão em constante movimento e são passíveis de ressignificados e reinterpretações. Ela ultrapassa o ato de nutrir e torna-se um elo do indivíduo com o outro e com o mundo, veículo para a compreensão histórica, cultural e social, despertando sentidos, memórias e pertencimento. Assim, identificar e compreender as subjetividades na sociedade e as construções sociais é essencial ao ser humano. Reafirma-se, por fim, a importância da democratização à

gastronomia e à arte, elas podem e devem ser acessíveis e inclusivas. Afinal, você tem fome de quê?

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALVES, Leonardo Marcondes. **A antropologia simbólica e interpretativa**. Ensaios e Notas, 2017. Disponível em: <https://wp.me/pHDzN-45N>. Acesso em: 20 ago. 2025.
- ÁBILE, Bárbara Venturini *et al.* A arte entre estilistas e chefs: os repertórios da arte e a delimitação das fronteiras na gastronomia e na moda. **CSONline-REVISTA ELETRÔNICA DE CIÊNCIAS SOCIAIS**, n. 32, p. 161-187, 2020. Disponível em: <https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/88364788/22266-libre.pdf>. Acesso em: 11 ago. 2025.
- ARAÚJO, Aline M. Silva. **O consumo de plantas alimentícias não convencionais (PANC) nas cidades de Ouro Preto e Mariana**. Trabalho de conclusão de curso (Tecnologia em Gastronomia) - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais - Campus Ouro Preto. Ouro Preto: IFMG, 2017.
- BOMFIM, Filomena Maria Avelina; GOUVÊA, Laura Vaccarini; VICENTE, Vanessa Carolina. A Culinária Mineira: Signo Da Identidade Cultural De Minas Gerais. **Razón y Palabra**, Quito, v. 20, n. 94, p. 487-512, set./dez. 2016.
- CANCLINI, N. G. **Consumidores e cidadãos**. 8ª ed. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2010.
- CAMPOLINA, Alda M. Palhares *et al.* (org.). **Escravidão em Minas Gerais**. Belo Horizonte, Secretária de Estado da Cultura: Arquivo Público Mineiro/COPASA MG, 1988.
- CASTRIOTA, Leonardo Barci. A questão da tradição: Algumas considerações preliminares para se investigar o saber-fazer tradicional. **FORUM PATRIMONIO: ambiente Construído e Patrimônio Sustentável**, Belo Horizonte, v.7, n.1. 2014.
- COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Habitus**, Goiânia, v. 11, n. 2, p. 203-222, jul./dez. 2013.
- COLI, Jorge. **O que é arte**. 15ª ed. São Paulo: Editora Brasiliense, 1995.
- DE MORAIS, Luciana Patrícia. Comida, identidade e patrimônio: articulações possíveis. **História: questões & debates**, v. 54, n. 1, 2011. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/25749>. Acesso em: 02 set. 2025.
- FRIEIRO, Eduardo. **Feijão, angu e couve: ensaio sobre a comida dos mineiros**. 2. ed. Belo Horizonte-MG: Editora Itatiaia Limitada; São Paulo-SP: Editora da Universidade de São Paulo, 1982.
- GARCIA-PARPET, Marie-France. Slow food: a revolução pelo consumo? Sociologia de uma reclassificação de bens alimentares. **Sociologias**, Porto Alegre, v. 25, p. 1-35, 2023.
- GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia; MORAIS, Luciana Patrícia de. Os lugares da tradição e da inovação na culinária regional. *In*: SEMINÁRIO SOBRE ALIMENTOS E MANIFESTAÇÕES CULTURAIS TRADICIONAIS, 1., 2012, São Cristóvão. **Anais [...]**. São Cristóvão: Universidade Federal de Sergipe, 2012.
- GUIA DA MANTIQUEIRA, Criatividade em mosaico, **Revista Guia da Mantiqueira**, Itajubá, ed. 134, p. 05-08, mai. 2024. Disponível em: <https://heyzine.com/flip-book/1e17b9977a.html>. Acesso em 05 set 2025

GUIMARÃES, Elione Silva. Tropas e tropeiros na Minas Gerais oitocentista: Francisco Garcia de Mattos - Um tropeiro na Zona da Mata mineira. **Artigo Niterói-RJ**, Niterói: Universidade Federal Fluminense, 2004.

JUNIOR, Clovis Aires Correia *et al.* Sustentabilidade na gastronomia contemporânea. **Research, Society and Development**, v. 10, n. 9, p. e39510917508-e39510917508, 2021. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/17508>. Acesso em: 01 set. 2025.

MAKUTA, Glenn. **Biodiversidade, Arca do Gosto e Fortalezas Slow Food**: um guia para entender o que são, como se relacionam com o que comemos e como podemos apoiá-las. São Paulo: Associação Slow Food do Brasil, 2018.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. Análise qualitativa: teoria, passos e fidedignidade. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 17, n. 3, p. 621-626, 2012.

MINAYO, Maria Cecília de Souza; DESLANDES, Suely Ferreira; GOMES, Romeu. **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. 26. ed. Petrópolis: Vozes, 2019.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. 2. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

OLIVEIRA, Túlio Martins; SILVA, Gabriela Brito de Lima. O gosto pelo Regional: Contribuições da Gastronomia para os estudos sobre Cozinha Regional. **Ágora (St. Cruz Sul, Online)**, Santa Cruz do Sul, v. 23, n. 1, p. 232-246, jan./jun. 2021.

RIAL, C. Fast-food. *In*: CONGRESSO BRASILEIRO DE GASTRONOMIA E SEGURANÇA ALIMENTAR, 1., 2004, Brasília. **Coletânea de palestras**. Brasília: UNB, 2004. p. 250-282.

ROCHA, Carla Pires Vieira da. **Comida, identidade e comunicação: a comida como eixo estruturador de identidades e meio de comunicação**. Biblioteca Online de Ciências da Comunicação, 2010. Disponível em: <https://arquivo.bocc.ubi.pt/pag/rocha-carla-comida-identidade-e-comunicacao.pdf>. Acesso em: 01 set. 2025.

ROCHA, Priscila Nogueira da. A Gastronomia na literatura e nas artes do renascimento italiano. **Revista Vozes dos Vales**, Diamantina, n. 12, ano 6, p. 1-15, out. 2017.

RODRIGUES, Stella Marina. **O ver e o fazer dos mosaicos no espaço da arquitetura e da cidade**. 2007. 191 f. Dissertação (Mestrado em Arquitetura e Urbanismo) - Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2007.

RUBIM, Rebeca Elster. Resenha de livro: Petrini, Carlo. Slow Food: Princípios de uma nova gastronomia. **Revista Hospitalidade**, São Paulo, v. 8, n. 2, p. 158-162, jul./dez. 2011.

SILVA, Kalina Vanderlei e; SILVA, Maciel Henrique. **Dicionário de Conceitos Históricos**. São Paulo: Ed. Contexto, 2006.

SILVEIRA, Flávia Lopes da; BISOGNIN, Edir Lucia. Resgate histórico-cultural das origens do mosaico: sua aplicação ao design. **Disciplinarum Scientia, Série: Artes, Letras e Comunicação**, Santa Maria, v. 6, n. 1, p. 15-28, 2005

## APÊNDICES

### APÊNDICE I - Glossário

AL DENTE: expressão italiana usada para indicar o ponto de cozimento de massas, arroz ou vegetais, quando estão cozidos, mas ainda apresentam uma leve firmeza ao serem mastigados.

BRANQUEAR: técnica que consiste em mergulhar rapidamente carnes ou vegetais em água fervente e retirá-los em seguida. Esse processo é utilizado para inativar enzimas que poderiam prejudicar a conservação dos alimentos destinados ao congelamento. Em outras palavras, trata-se de uma fervura breve, sem adição de sal.

DEGLACEAR: palavra derivada do francês *déglacer*, significa adicionar um líquido (como água, vinho, caldo ou suco) à panela ou assadeira para soltar os resíduos de gordura e sulcos deixados pelos alimentos assados ou salteados. Esse líquido absorve o sabor e pode ser incorporado à receita.

MARINAR: deixar carnes, aves ou peixes imersos em um líquido aromatizado — feito geralmente com vinho, vinagre ou suco de limão, além de temperos como cebola, alho, louro e salsa — para amaciar e realçar o sabor.

SELAR: técnica de dourar rapidamente o alimento em alta temperatura, criando uma crosta externa que ajuda a manter os sucos no interior.

REDUZIR: cozinhar um líquido em fervura até que parte dele evapore, concentrando assim seu sabor.

## APÊNDICE II - Ficha técnica do prato “Cores e nomes”

|    |                           | Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia |            |            |               |
|---|---------------------------|---|------------|------------|---------------|
| Nome da Preparação:   | Cores e Nomes             |   |            |            |               |
| Classificação:  | Principal                 |   |            |            |               |
| Disciplina:   | Gastronomia Contemporânea |   |            |            |               |
| Professor:  | Cristiana Santos Andreoli |   |            |            |               |
| Rendimento:   | Porções:                  |   |            |            |               |
| Ingrediente   | Unidade                   | Q. Bruta                                    | Rendimento | Q. Líquida | Preço Unidade |
| File mignon suíno   | Kg                        | 1   |            |            |               |
| Couve   | maco                      | 1   |            |            |               |
| Vinho tinto seco  | ml                        | 750   |            |            |               |
| Canjiquinha   | Kg                        | 0,3   |            |            |               |
| Cenoura   | Kg                        | 0,1   |            |            |               |
| Batata doce   | Kg                        | 0,1   |            |            |               |
| Beterraba   | Kg                        | 0,1   |            |            |               |
| Batata baroa  | Kg                        | 0,1   |            |            |               |
| Acucar mascavo  | Kg                        | 0,05  |            |            |               |
| Fundo de legumes  | L                         | 1   |            |            |               |
| Tomilho   | maco                      | ¼   |            |            |               |
| Salsinha  | maco                      | ¼   |            |            |               |
| Manteiga  | kg                        | 0,05  |            |            |               |
| Alho  | kg                        | 0,03  |            |            |               |
| Louro   | unid                      | 5   |            |            |               |
| Pimenta do reino grao   | unid                      | 5   |            |            |               |
| Sal   | Kg                        | 0,005                                       |            |            |               |
| Creme de leite ou leite in  | Kg                        | 0,05  |            |            |               |
|   |                           |   |            |            |               |
|   |                           |   |            |            |               |
|   |                           |   |            |            |               |
| Modo de Preparo:  |                           |   |            |            |               |
| <p><b>File mignon suíno:</b> Limpe a carne, corte em tiras compridas e finas no sentido da fibra. Misture para a marinada o 250 ml de vinho tinto, urucum, tomilho, alho amassado, louro, pimenta do reino e salsinha. Deixe as tiras marinando por no mínimo 12 horas na geladeira. Sele a carne com um fio de óleo e reserve. Separe também a frigideira que utilizou selando a carne para fazer a deglacagem. Higienize a couve e tire o talo central, faça o branqueamento. Em uma superfície plana coloque de três a quatro folhas unidas, disponha as tiras de carne sob a couve e enrole. Leve ao forno pré aquecido por 5 minutos a 150. Fatie em rodela finas.</p> <p><b>Purê de canjiquinha:</b> Deixe a canjiquinha de molho por uma hora. Aqueça o fundo de legumes com algumas folhas de louro e sal, adicione a canjiquinha sem a água do molho. Deixe cozinhar ate que fique al dente, desligue o fogo e reserve ate que ela absorva todo o caldo. Bata no liquidificador e passe na peneira para que fique um creme liso. Finalize em uma panela com a manteiga e creme de leite, ajuste o sal.</p> <p><b>Redução de vinho:</b> Esquente a frigideira reservada coloque o restante do vinho e o açúcar mascavo, deixe reduzir ate a metade.</p> <p><b>Chips de vegetais:</b> Descasque os legumes (beterraba, batata doce, batata-salsa, cenoura), faça fatias finas em uma mandoline. Disponha em formas e leve ao forno pré aquecido a 110 por 15 minutos. Pode colocar alguns pedaços de couve para ter mais variedade de cor, porem a couve apenas 5 minutos no forno na mesma temperatura.</p> |                           |   |            |            |               |

### APÊNDICE III - Os porquês

A minha relação com a cozinha sempre foi estreita, bem pequena eu ajudava a Méury a catar feijão e cozinhar:

- É assim Nina, os ruinzinhos a gente deixa prá lá, igual gente ruim. - e ria-

E vendo ela cozinhar percebi que aquilo ali também era amor.

Comecei a me aventurar ali na cozinha, “criei” minha primeira receita aos 9 anos, “Frango à moda da Aila”, uma versão da receita que o Inácio, amigo dos meus pais, fez e me ensinou, ali nos tornamos amigos também.

A relação com a arte, ainda que indireta, era também presente. Cresci numa família de artistas, entre tintas, argila, poemas, teatro, música. Talvez venha daí essa vontade de entender a cozinha como fazer artístico, uma maneira de pertencer ainda mais aos meus. Sigo tentando, mas o mais importante sempre tive, e tenho: a liberdade de criar à minha maneira, experimentar, ir e ter sempre um lugar para voltar.

Quando perguntei ao meu pai o que era o mosaico para ele, respondeu:

“O mosaico é como uma mistura de ingredientes, doces, duros... dificilmente se acha a perfeição, mas no conjunto de cores, vibrantes ou suaves não é difícil encontrar harmonia. É como uma brincadeira, você tem que fazer parte de cada paisagem criada, cada personagem, animal, árvore, água...existe uma afinidade, um tempo para a realização. Cada trabalho concluído é uma história contada.”

Talvez eu não esteja tão longe, afinal, compreendo a cozinha como meu pai compreende os mosaicos.

Foto André e Aila, 1991.



Fonte: Acervo pessoal