

UMA REFLEXÃO SOBRE O PAPEL DOS *EXPERTS* EM GASTRONOMIA

Delze dos Santos **LAUREANO**¹
Carolina Figueira da **COSTA** (Orientadora)²

¹ Estudante do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia – Faculdade Senac Unidade Belo Horizonte,

² Professora do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia – Faculdade Senac Unidade Belo Horizonte.

Palavras-chave: Crítica gastronômica; Boa comida; *Expert* em gastronomia.

INTRODUÇÃO

Provar um alimento não resulta apenas de estímulos sensoriais. É sobretudo um ato cognitivo, como propõe Massimo Montanari em seu livro *Comida como Cultura* (2006), e Nicola Perullo em *O gosto como Experiência* (2013). Indaga-se neste trabalho acerca dos muitos sentidos que possam estar atrelados a escolhas do que se elege como boa comida, pois o ato de alimentar-se é marcado por interferências sociais, psíquicas, culturais, econômicas e políticas. Essas interferências determinam os modos de produção, o transporte, o armazenamento, a conservação e o consumo dos alimentos, citando apenas alguns dos aspectos. E tudo isso tem sido apreendido, interpretado e divulgado pela crítica gastronômica. O desafio posto é saber como esses *experts* em gastronomia – tanto aqueles que divulgam os estabelecimentos, quanto os que descobrem e avaliam os que produzem os insumos – que com o seu trabalho acompanham e com as suas críticas melhoram a qualidade dos alimentos, contribuem para o enfrentamento do desafio de dizer o que é uma boa

comida. Ou, como já defendeu Pudlowski (2013, p. 103), “na verdade, há alguns anos, os artesãos que fabricam, selecionam, aprimoram e promovem produtos de boa qualidade tornaram-se, por sua vez, estrelas de cozinha. E o papel do crítico gastronômico é descobri-los”.

METODOLOGIA

A metodologia adotada foi a revisão bibliográfica em literatura especializada nas áreas de gastronomia e comunicação. A investigação concentrou-se em consulta e pesquisa de trabalhos existentes utilizando-se palavras-chave como: crítica na gastronomia, boa comida, *experts*. Utilizou-se bancos de dados eletrônicos científicos como Lilacs, Scielo, Google Acadêmico, dentre outros. Para este resumo, a base foram as obras citadas nas referências.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

A crítica gastronômica, por menos critérios objetivos que apresente, resulta em profecia empírica e apresenta-se como elaboração praticada com discernimento. É o que irá influenciar não apenas os interesses particulares, mas também as inovações propostas pelos mais expressivos cozinheiros que acabam por determinar iniciativas diversas: novos produtos, novas técnicas, ressignificações, conforme aprendemos com Pudlowski (2013) e Atala (2008). Portanto, é inegável o papel da crítica especializada no campo da gastronomia. O crítico deve ser reconhecido, também, como um artífice da boa comida. O resultado é uma conclusão preliminar da necessidade de investigar o alcance e

as consequências do trabalho dos *experts* em gastronomia no cenário das práticas e políticas atuais no campo da alimentação. Afinal tudo isso determina o que é a boa comida.

Considerações finais

Compreendendo o desafio posto ao papel dos *experts* na gastronomia, considera-se que a tarefa é debruçar não somente sobre os instrumentos utilizados no julgamento dos alimentos de modo a dimensionar a efetiva capacidade de avaliar a apresentação, o sabor, a preparação ou qualquer outro aspecto inerente ao processo gastronômico. É preciso estar “atento e forte” às imposições do mercado dos alimentos e acompanhar o trabalho dos artífices dos insumos, mas, sobretudo da crítica especializada, dos mais tradicionais aos mais inovadores, de modo a encontrar, como aponta Pudlowski, as estrelas da cozinha.

REFERÊNCIAS

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

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. 2. ed. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2013.

PERULLO, Nicola. **O gosto como experiência**. Ensaio sobre filosofia e estético do alimento. Col. Memória e Sociedade. Editora SESI-SP, 2016.

PUDLOWSKI, Giles. **Para que serve um crítico gastronômico**. Tradução Constância Morel – São Paulo: Edições Tapioca, 2013.