

## Alimentação, Cultura e Representações no *MasterChef Brasil*<sup>1</sup>

João Eudes Portela de SOUSA<sup>2</sup>  
Universidade Tuiuti do Paraná, PR

### RESUMO

Este artigo apresenta uma reflexão sobre cultura e suas práticas alimentares no *Reality Show MasterChef*. Neste contexto, a discussão envolve a alimentação e sua importância para compreender sujeito e sociedade, apresentadas em uma prova gastronômica com ingredientes presentes na gastronomia indígena brasileira. Discutem-se, ainda, a alimentação enquanto campo das ciências sociais e produção de significado, o relativismo cultural e o outro como exótico. Os estudos estão embasados em autores da comunicação, cultura e sociologia que compreendem a importância simbólica da comensalidade. Portanto, essa pesquisa se fundamenta nas dinâmicas, representações e discursos associados as práticas alimentares.

**PALAVRAS-CHAVE:** Alimentação; comunicação; resistência; *masterchef*; formiga.

### INTRODUÇÃO

O programa *Masterchef* é transmitido pela emissora Band no Brasil desde 2014. É uma franquia televisual que traz uma competição gastronômica em uma disputa acirrada para revelar o melhor chefe de cozinha a cada temporada. O formato do programa surgiu na TV britânica e não muito diferente dos outros reality shows, se ramificou por diferentes países. No Brasil o programa tem alcançado índices elevado de audiência com essa proposta de mostrar as habilidades culinárias dos seus participantes.

Apresentado pela jornalista Ana Paula Padrão, o formato traz três jurados que provam as comidas produzidas pelos participantes e em seguida avaliam o resultado e execução do prato. O estudo pretende analisar um episódio do *Masterchef Profissionais* (especificamente o 6<sup>a</sup> episódio da 3<sup>a</sup> temporada) exibido em 25 de setembro de 2018. Neste episódio os ingredientes utilizados para o preparo do prato são colocados à mesa e

---

<sup>1</sup> Trabalho apresentado na DT –Estudos Interdisciplinares de Comunicação do XXIV Congresso de Ciências da Comunicação na Região Sudeste, realizado de 3 a 5 de junho de 2019.

<sup>2</sup> Doutorando em Comunicação e Linguagens do PPGCom-UTP e membro do grupo de pesquisa Interações Comunicacionais, Imagens e Culturas Digitais (INCOM) da UTP. E-mail: [joaoportelas@gmail.com](mailto:joaoportelas@gmail.com).

---

apresentado tanto pela apresentadora, bem como pelos jurados do programa, como algo inerente da “gastronomia indígena do Brasil”.

A Caixa misteriosa indígena, assim colocada pelos jurados: “uma caixa que reconecta com as nossas origens”, é descoberta pelos participantes e a cara de surpresa e admiração toma conta do programa. Neste trabalho, nos atentaremos para os discursos que se controem pela a reação dos participantes com um dos alimentos ali presnte: a formiga. Tendo em vista que, as práticas consumeristas e suas relações com os alimentos estão intimamente atreladas com algumas crenças e construções simbólicas que se perpetuaram ao longo dos anos nas sociedades, o que nos interessa neste estudo é perceber como a formiga é percebida por estes sujeitos de diferentes culturas em um programa de TV.

## **A ALIMENTAÇÃO ENQUANTO UM CAMPO DAS CIÊNCIAS SOCIAIS**

Os estudos relacionados a alimentação demoraram um certo tempo para ganhar respaldo e valor no campo da ciência, para se ter uma ideia, a antropologia da alimentação até década de 80 era de uma relevância quase insignificativa. E, foi na sociologia que a alimentação teve um papel importante, se tornando objeto de estudos de diferentes teóricos, como Claude Lévi-Strauss, Sidney W. Mintz, Roland Barthes, dentre outros. Porém, desde a década de 60 a alimentação e sua relação com os sujeitos já era observada como uma fonte de revelação e construção identitária para alguns pesquisadores.

Pensar na alimentação enquanto campo de estudo nessa contemporaneidade é trazer as pesquisas de Claude Fischler (1970) para a pauta, pois este pesquisador francês é uma referência nos estudos da sociologia da alimentação. Alguns contemporâneos como Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari (1998) trazem estudos que nos fazem compreender como se construíram esses hábitos alimentares e suas redes de significados em diferentes campos sociais, já aqui no Brasil, as práticas alimentares são bem marcadas pelas questões regionais, étnicas e socioeconômicas, tendo como referência os estudos de Câmara Cascudo (2014) e Gilberto Freyre (1977).

O século XXI foi a virada dos estudos relacionados as práticas alimentares. Nesse momento, pesquisadores de diversas áreas começaram a enxergar a alimentação enquanto um fenômeno social. As pesquisas desenvolvidas com essa temática tornaram-se fonte de para o campo das ciências humanas e sociais nos estudos da alimentação, levando em consideração sua relação com os estudos da representação, da cultura e significação.

---

Alimentos e práticas alimentares como objeto de estudo perpassam por diferentes áreas, diversos olhares, seja na Comunicação Social, na Geografia, nos estudos de Nutrição, na engenharia de alimentos, nas práticas de consumo, etc.

## **A CONSTRUÇÃO DO EXÓTICO E O RELATIVISMO CULTURAL**

As práticas culturais nas mais distintas sociedades despertam curiosidade, trazem questionamentos e inquietações por revelar hábitos e costumes do outro. Dessa forma, o outro, o diferente, se caracteriza pelo senso comum como algo exótico e desconunal. Se faz importante trazer essas diferenças para as pautas sociais e possibilitar questionamentos, diálogos e representações que elucidem os processos de exotização cultural de um povo, amenizando as relações etnocêntricas.

Etnocentrismo é uma visão do mundo onde o nosso próprio grupo é tomado como centro de tudo e todos os outros são pensados e sentidos através dos nossos valores, nossos modelos, nossas definições do que é a existência. No plano intelectual, pode ser visto como a dificuldade de pensarmos a diferença; no plano afetivo, como sentimentos de estranheza, medo, hostilidade, etc (ROCHA, 1988, p. 05)

Adentrar nos estudos que envolve a cultura de um povo é mergulhar em um universo amplo e complexo. Nesse estudo as questões relacionadas ao campo do relativismo cultural são bem evidentes no programa, seja na seleção dos ingredientes, na prova do alimento, a reação dos participantes demarcam fronteiras e revelam suas identidades. Mesmo sendo colocado como um ingrediente genuinamente brasileiro, visivelmente a formiga causa mais estranheza que a lula, o mexilhão, na composição de um prato. Vale ressaltar a importância de apresentar esses alimentos em um programa tão popular no Brasil como o *Masterchef*. Esse episódio é uma ruptura, pois consegue romper com esse monopólio das práticas alimentares das sociedades dominantes, isso é fundamental para a desconstrução cultural do que enxergamos do outro.

Alguns alimentos e ingredientes apresentados no programa pode não fazer muito sentido para os participantes ou telespectadores, tendo em vista que, os elementos de uma cultura só fazem sentido para quem compartilhar dos sentimentos produzidos naquele espaço geográfico, a sua validade está interligada com quem faz parte. Colocados fora do contexto pode causar sensação de repulsa e estranheza. A seleção dos alimentos, o que é

tido como comestível ou não, varia muito de lugar. O pesquisador Claude Fischler (1995, p. 18) fez uma tabela que pode nos ajudar a compreender melhor:

	<i>Comestível</i>	<i>Não comestível</i>
INSETOS	América Latina, Ásia, África, etc.	Europa do Oeste, América do Norte, etc.
CACHORRO	Coréia, China, Oceania, etc.	Europa, América do Norte, etc.
CAVALO	França, Bélgica, Japão	Grã-Bretanha, América do Norte, etc.
COELHO	França, Itália, etc.	Grã-Bretanha, América do Norte, etc.
RÃS	França, Ásia, etc.	Europa, América do Norte, etc.

Figura 1: Tabela de Claude Fischler

Quando estamos falando de cultura, não podemos atribuir que uma sociedade se sobrepõem a outra, que tem características mais importantes e representativas. As práticas culturais são relativas e não absolutas, o que é aceito ou reprovado dentro de uma sociedade, seja os modos ou até mesmo os alimentos que são consumidos, se constroem nas experiências cotidianas de quem vivencia aquela sociedade, cada povo/grupo tem seu modo, seu estilo de reagir as mais diferentes ações.

Os estilos de vida são praticas rotinizadas, as rotinas incorporadas em hábitos de vestir, comer, modos de agir e lugares preferidos de encontrar os outros; mas as rotinas seguidas estão reflexivamente abertas à mudança à luz da natureza móvel da auto-identidade. (...) Um estilo de vida envolve um conjunto de hábitos e orientações e, assim, tem uma certa unidade – importante para uma sensação de continuidade da segurança ontológica – que liga as opções num padrão mais ou menos ordenado. Alguém que está comprometido com um determinado estilo de vida necessariamente veria várias como “inadequadas” a ele, ou ela, da mesma forma que veria os outros com que estivesse em interação. Além disso, a seleção ou criação de estilos de vida é influenciada por pressões de grupo e pela visibilidade de modelos, assim como pelas circunstâncias socioeconômicas. (GIDDENS, 2002, p. 80 e 81)

Não se pode escalonar sociedades pelo seu *ethos*<sup>3</sup> cultural. Existe uma diversidade entre povos e sujeitos e isso não quer dizer que algumas sociedades sejam superiores por terem modelos diferentes. Relativizar esses modos é compreender que cada cultura tem uma experiência particular e não menos importante que a outra, nesse

<sup>3</sup> O conjunto dos hábitos e costumes de uma determinada região, as práticas sociais presentes em uma cultura, seus valores, suas crenças.

---

episódio do *MasterChef*, os alimentos presentes nas provas puderam trazer uma reflexão sobre as práticas consumeristas de diferentes lugares, sendo assim, colocar a formiga no mesmo patamar do camarão (em algumas sociedade, e temos o município de Tianguá/CE como exemplo, a formiga tanajura é mais cara que o camarão), da lagosta, da lula, é permitir enxergar que os sentidos podem ser criados dentro de um espaço geográfico, de uma cultura específica..

## COMENDO SIGNIFICADOS

O alimento vai muito além das questões nutricionais e gastronômicas. Quando traz para a pauta a formiga (saúva), quando insere essa iguaria em um programa de sucesso da TV aberta brasileira como ingrediente de um prato, sabendo que não é comum nas grandes metrópoles do país, que são hábitos de pequenos grupos em sociedades menores, é relativizar comportamentos e práticas culturais, de certa forma é pedagogizar esses telespectadores sobre as questões culturais quem envolvem sujeito e sociedade. Para Roberto DaMatta (2001, p. 56) “o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido como também aquele que ingere”, ao possibilitar sujeitos de experiências culturais jamais imaginada, quebrar fronteiras, sejam essa geográficas ou imagéticas, comer é um ato simbólico.

Algumas correntes teóricas defendem que o gosto é algo cultural e sua construção está demarcada dentro de um contexto histórico e social específico. Quando inserido em uma dada sociedade você aprende a gostar e aceitar o que é comestível ou não. Bourdieu (1993) coloca que o gosto alimentar faz parte de uma construção social, levando em consideração estilo de vida e estrutura de classe relacionadas com segmentos sociais e experiências vividas por sujeitos e grupos. O sujeito não nasce gostando de sushi, de tapioca ou pequi; não prefere a cor rosa ou azul relacionando com as questões de gênero. Isso, são construções que se constroem pelos costumes de um povo e influenciadas pelas preferências pré-estabelecidas culturalmente ao mesmo tempo que demarcam identidades e compartilhando significados.

Enxergar os elementos presentes na alimentação de culturas tidas como exóticas em um programa de TV ou em um *reality show*, poder entender esse fenômeno enquanto sistema simbólico é “alimentar” campos que até então desconhecia ou repudiava a cultura do outro. Essa prova foi um jogo simbólico, a relação com esse alimento foi muito além

---

de fisiológica, perceber o qual pode ser comum aquela comida, foi um momento de desmistificação, foi um ato social.

As práticas consumeristas nos possibilitam pensar sobre nós enquanto sujeito. O consumo de determinados alimentos pode mostrar muito sobre nós, essa prática é compreendida enquanto linguagem e Lévi-Strauss (2004) apresenta em sua obra “o cru e o cozido” para compreender melhor os mitos indígenas a partir da cozinha. Seus estudos revelam que a comida tem uma função comunicativa, atua como uma linguagem em que os códigos presente nessa ação possibilitam entender as práticas sociais e seus sentidos.

Como mencionado acima, as práticas alimentares possuem um vasto campo para ser estudada e perpassa por diferentes áreas. Uma possibilidade é trazer esse olhar para os estudos culturais, algo bem comum no campo da comunicação. Perceber o consumo da formiga e seu conjunto de representações, os hábitos repassados por gerações, os conhecimentos herdados, as práticas socioculturais envolvidas nesse processo, permitem que essa rede de sentimentos seja compartilhada por sujeitos pertencentes a determinados grupos.

Os alimentos estão associados a cultura de um grupo/sociedade inseridos em um sistema cultural carregado de símbolos e significados. O consumo ou a repulsa da formiga é uma ação simbólica que possibilita perceber dimensões de diferentes vidas em atos que trazem diferentes sentidos. Quando você coloca esse alimento na mesa estando presentes pessoas de diferentes culturas, é esperado que se tenha reações bastante diversificadas, afinal, o que é comum na minha alimentação, pode ser be parafraseando Fischler (1995) o homem “come significados” e o que vem de sobremesa são representações compartilhadas.

O homem nutre-se também de imaginário e de significados, partilhando representações coletivas. Se é possível avaliar o valor nutritivo do alimento (um combustível a ser liberado como energia e sustentar o corpo) o ato alimentar implica também em um valor simbólico, o que complexifica a questão, pois requer um outro tipo de abordagem (FISCHLER. 1995, p. 20).

A alimentação nos possibilita (re)pensar as formações das sociedades e suas transformações, partindo da premissa que determinados alimentos e seus rituais de consumo nos fazem compreender questões sociais, econômicas, políticas, culturais, dentre outras. Podemos pensar como a comensalidade carregadas de significados atua como um canal de comunicação diante de práticas sociais que se reconfiguraram ao longo dos anos.

---

## LUZ, CÂMERA, ALIMENTAÇÃO

Mais um programa entra em cena e a expectativa entre participantes e telespectadores é enorme, o que será servido?! Já no início, é notório a tentativa de sensibilizar os participantes do programa que começa com a fala da apresentadora Ana Paula Padrão em um discurso de suspense para revelar quais os ingredientes que serão utilizados para a execução do prato daquele episódio. Segundo Carvalho; Luz (2011, p.147) “o comer é, assim, uma ação concreta de incorporação tanto de alimentos como de seus significados, permeada por trocas simbólicas”, quais as trocas estarão presentes nesse episódio, como será esse processo comunicacional trazido por um “caixa que reconecta cada um de vocês com as nossas origens” (fala da apresentadora).

Podemos identificar na imagem abaixo: o cupuaçu, a jabuticaba, a polpa de açaí, pimenta, a formiga (saúva), mandioca, a castanha-do-Pará, palmito, dentre outros. Essa identificação ocorre porque já provavelmente já tive algum contato, alguma experiência com esses alimentos. Quando falo em reconectar, parto do princípio que esses participantes tiveram experiências com essa gastronomia, com os hábitos alimentares dos seus ancestrais. A questão alimentar está intimamente ligada as questões socioantropológicas e sendo o Brasil um país de extensão continental, com participantes oriundos de diferentes lugares, como essa conexão foi possível?

Já que estamos referenciando o passado brasileiro e sua alimentação, não podemos esquecer da figura do negro e de toda sua representativa na cozinha nacional. Associar as raízes históricas e esquecer a comunidade negra é uma falha desmedida, essa ausência do negro “como assunto, e muito menos como herói [...] porque representava a última camada social. [...] numa sociedade escravocrata, honrar o negro, valorizar o negro, teria representado uma heresia”. (SODRÉ, 1995, p.268). Não podemos invisibilizar essas representatividades.



Figura 2: caixa misteriosa indígena



---

Essa conexão com seu passado, com sua identidade cultural não acontece quando um gaúcho consome tapioca, da mesma forma que um cearense não se conecta com sua cultura no consumo do chimarrão. Raymond Williams (2011) fala que cultura são sentimentos compartilhados, o que provavelmente não aconteceu com todos os participantes. Kathryn Woodward (2009, p. 13) comenta que “a identidade envolve reivindicações essencialistas sobre quem pertence e quem não pertence a um determinado grupo identitário”, os alimentos apresentados no programa nos fez perceber fronteiras e diferenças que elucidam questões relacionadas ao consumo alimentar e identidades.

Henrique Fogaça, jurado do programa faz suspense ao comentar os elementos que irão compor a prova intitulada de gastronomia indígena. Para o ele, essa alimentação é “aquela gastronomia praticada pelos povos brasileiros nativos antes da colonização dos portugueses e até os dias de hoje”, menciona que “tem aldeias que praticam essa gastronomia e focos de resistência que preservam muito a cultura dos povos indígenas”. Para contextualizar a presença daqueles elementos, o jurado Érick Jacquin de nacionalidade francesa comenta que os brasileiros estavam acostumados com um tipo de comida e “a prova de hoje é resgatar esse sabor nativo do Brasil”. A jurada Paola Carossela de nacionalidade Argentina se surpreende com a surpresa dos brasileiros ao descobrirem os ingredientes, “as caras são um pouco assustadoras” e pergunta a uma participante: “Adriana, medo? ”. Seria o contato com o a cultura do outro a causa desse espanto?

O semblante de susto no rosto do participante Rafael Gomes (na imagem abaixo) ao ter contato com os ingredientes tido como de sua origem parece assustador. Provavelmente esse chefe esperasse encontrar algo mais comum, já que quando anunciado que a composição do prato seria com elementos de sua origem, algo presente em sua cultura alimentar, elementos mais próximos da sua realidade, percebemos isso em sua fala: “vejo algumas coisas que eu identifiquei, mas a verdade é que a maioria eu não tenho ideia do quê que é”. Nesse mesmo contexto, o participante Daniel Barbosa em contato com os alimentos presentes na caixa comenta: “eu vejo a mandioca, ingrediente legal, mas tem bastante ingrediente que eu nunca vi na vida, que eu só ouvi falar, isso tá me deixando um pouco inseguro”. Para Michel Foucault (2014, p. 113-114) “não há enunciado em geral, livre, neutro e independente; mas sempre um enunciado fazendo parte de uma série ou de um conjunto”, sempre “integra sempre um jogo enunciativo”.



Sendo assim, não existem sujeitos sem discursos, e esses discursos revelam os traços presentes nas identidades dos sujeitos.



Figura 3: Rafael Gomes

Nas imagens abaixo podemos perceber dois participantes com aparência de tensão e desconforto com os elementos culturais do Outro. Enquanto Marcela Calegari ficava se balançando de um lado para o outro em cena, sua mão levada ao rosto transmitia um sinal de preocupação. Foucault (2014) apregoa que o enunciado vai além de palavras e frases, uma imagem, um desenho, etc pode ser um enunciado e constituir um discurso. Esse discurso também pode ser percebido no momento em que o participante Willian dedilha sobre a mesa, mexe a perna esquerda copiosamente e em seguida esfrega as mãos no avental, antes da sua fala, seu corpo já tinha enunciado. "Cara, eu achei linda essa caixa, só quê! São muitos produtos que eu nunca trabalhei na vida, nunca vi mais gordo". Essas particularidades se revestem de materialidade para compor a significação.

Na cena seguinte a apresentadora conversa com os jurados e pergunta quais pratos eles fariam, Henrique Fogaça menciona que faria uma farofa de formiga e a apresentadora menciona com naturalidade que dentre os pratos mencionados pelos jurados esse seria uma das suas escolhas, vale ressaltar que anterior a esta cena, ela comentou que a formiga tinha um gosto de capim limão. Suponhamos que ela já tenha comido esse alimento, já que fez referência ao sabor e por isso tamanha naturalidade falar sobre a formiga.



Figura 4 e 5: Os participantes Marcela Calegari e Willian Peters

Na próxima cena aparece Daniel Barbosa de Campo Grande/MS, o participante começa a desenvolver seu prato e opta por fazer escolhas que não lhe cause tanta estranheza. Justifica que vai utilizar a mandioca por ser algo bastante usado na sua região e tentará reproduzir suas experiências gastronômicas associadas a cozinha pantaneira<sup>4</sup>. Ele acredita que para ser destaque nesta prova tem que trazer um elemento marcante da cultura indígena e fala que: “a formiga é o que me chama mais atenção, e é uma delícia”, isso de forma tão segura, como se já fizesse parte do seu arcabouço cultural.

A tomada volta para Willian Peters de Porto Alegre/RS que tem uma reação bem oposta: “formiga. Eu pego, provo. Não sei se eu peguei muitas, devesse ter pegado só uma, aí foi o que deixou mais louco, sabe. Mas, eu não gostei, limpei a língua inclusive, com papel”. Nesse momento podemos perceber um ele entre identidade e discurso, “como produzidas em locais históricos e institucionais específicos, no interior de formações e práticas discursivas específicas, por estratégias e iniciativas específicas” (Hall, 2006, p.109). A fala e o sentimento de estranhamento no rosto deste participante podem revelar muito sobre esse primeiro contato com algo inerente na cultura do outro e descomunal na sua.



Figura 6: Willian Peters

No decorrer do programa pudemos observar como se deu essa experiência dos participantes com os elementos culturais do Outro e os processos de afinidades e distanciamentos, fronteiras e resistências. A partir daí, selecionei dois pratos que utilizaram a formiga como ingrediente no intuito de trazer a cultura da gastronomia brasileira (pedida pelos jurados). A globalização associada ao universo contemporâneo

---

<sup>4</sup> Relacionado ao ecossistema do pantanal.

tem aproximado as práticas alimentares ao efeito da *gourmetização*<sup>5</sup>. Vejamos na imagem abaixo que a construção do prato feito por Rafael Gomes, uma estética bem comum dos restaurantes de luxo em que a formiga possivelmente passaria despercebida, e dentro dessa reconfiguração, o que antes causava estranhamento, agora em resposta aos jurados, se ele colocaria essa receita em seu restaurante, prontamente diz: “com esses ingredientes colocaria, claro. Brasil! ”. Dentro agora de um sistema de significados, a identidade gastronômica é compreendida, como revela Tadeu Silva (2003, p. 76 e 78), “somos nós que fabricamos no contexto de relações culturais e sociais”. Para esse participante, agora faz todo o sentido.



Figura 7: Prato do Rafael Gomes

Dentre os três melhores pratos avaliados nesta prova, o do chefe curitibano André Pionteke, que mesmo revelando não estar satisfeito com a estética visual do seu prato, recebe elogio dos três jurados. Paola Carossela comenta que “o sabor da formiga explode na boca e vai embora”, o jurado Érick Jacquin revela que “esse prato não lhe atrai muito, porém, gosto muito da formiga, é muito agradável e engraçado”, esses discursos naturalizam as práticas alimentares que envolvem a formiga enquanto alimento e pode causar uma aproximação menos estereotipada da cultura do outro, diante dos diferentes sistemas de representação e significado que “desconcertante e cambiante de identidades possíveis, com cada uma das quais poderíamos nos identificar – ao menos, temporariamente (HALL, 2001, p. 13). Nas práticas alimentares acontecem diferentes incorporações, sejam de alimentos ou significados são trocas simbólicas que expressam relações do cotidiano. A inserção dessa prática nessa produção televisiva, possibilita um efeito de “glocalidade” entre os fluxos da cultural local e global.

<sup>5</sup> A gourmetização é propriamente a transformação, por meio da gastronomia, do ordinário em gourmet (em especial ou extraordinário), gourmetizar algo ou alguém é conferir sua inserção no universo gourmet, ou mesmo torná-lo excepcional. (OLIVEIRA, 2018, p. 347).



Figura 8: O prato de André Pionteke

As representações sociais constituem identidades no processo de alteridade dos sujeitos em que os discursos se constroem em uma perspectiva identitária na diferença do “eu” em relação ao “outro”. Para Pierre Bourdieu (1989) essas delimitações de diferença não coincidem de forma integral e perfeita. Para o participante André Pionteke:

"a ideia de colocar um pouco de formiga no prato. Rola uma aversão por quem não tem conhecimento de que formiga é comestível, de que tem todo um trabalho por trás disso. Já é muito tradicional. E gastronomia é uma aventura, gastronomia é uma experiência. Vale tanto a experiência 'assustadora' para o bom e para o ruim".

Nesse momento, a televisão assume um papel importante no processo de (re)afirmação da cultura e identidade local em uma ação de desterritorialização frente aos movimentos de supremacia das práticas culturais globalizantes. O participante representa um papel importante no contato com a cultura do outro. CANCLINI (1999, p. 170) reconhece que:

(...) há fortes movimentos de reterritorialização, representados por movimentos sociais que afirmam o local e também por processos de comunicação de massas: rádios e televisões regionais, criação de micromercados de música e bens folclóricos”, mas essas representações sofrem imposições/adequações para serem consumidas/absorvidas como naturais. (CANCLINI, 1999, p. 170)

Para finalizar o programa, somente para os candidatos que não foram escolhidos dentre os três melhores pratos, ocorre um leilão para selecionar os ingredientes que serão utilizados. A apresentadora anuncia os ingredientes: lagosta, polvo, ostra, vieira, lula, mexilhão, camarão e vôngole. Não aparece nenhuma representação de surpresa em relação aos alimentos ali expostos. A cara de medo, o susto demonstrado no início do

---

programa com os ingredientes típicos do Brasil, não reaparecem nesta cena. Por mais que muitos ali desconhecem de perto aqueles alimentos, o entendimento de que frutos do mar é algo elitizado e presente na mesa das classes mais elitizadas, pode ser que os torne algo mais aceitável e natural. Para BOURDIEU, (1989, p. 115) “as classificações mais ‘naturais’ são, em grande parte, produto de uma imposição arbitrária, quer dizer, de um estado anterior da relação de forças no campo das lutas pela delimitação legítima”. A questão de fronteira, essas delimitações de naturais e comum, são produtos criados pelas diferenças culturais.

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A pesquisa faz uma análise do consumo alimentar e nos faz refletir sobre os diferentes campos de pesquisa em que a comida dialoga. Nos diferentes estudos desenvolvidos nessa perspectiva, os relacionados as ciências sociais têm contribuído bastante para enxergar as práticas consumeristas alimentares e seu caráter social associada aos estudos de identidade, representação, cultura e significação.

Identificar a alimentação para além das questões nutricionais, fisiológicas, é perceber esse fenômeno como produção de significados, traços culturais, linguagem e sociabilidade. O cenário contemporâneo alimentar se configura por práticas globalizantes em que as praticidades oferecidas têm reconfigurado o cardápio das cidades. A gastronomia tem se rendido a homogeneidade cultural e alimentos de diferentes sociedades tem penetrado mercados e estabelecimentos locais. O gosto é cultura, você aprende a gostar daquilo que já está pré-estabelecido dentro do seu grupo como comestível ou não.

O *Masterchef* sinalizou uma discussão no campo da alimentação, comunicação e cultura em que os discursos ali propostos estabeleceram uma experiência não só com os participantes, mas, com os telespectadores que compartilharam das sensações que a gastronomia indígena pode possibilitar em representações alimentares locais e foco de resistência.

---

## REFERÊNCIAS

BOURDIEU Pierre. **Gostos de classe e estilos de vida**. In: Ortiz R (org.). Pierre Bourdieu: sociologia. São Paulo: Ática; 1989. p. 82-121.

BOURDIEU, Pierre. **Espaço Social e Espaço Simbólico**. In: \_\_\_\_\_. Razões Práticas: sobre a teoria da ação. 9 ed. São Paulo: Papirus Editora, 1996..

CANCLINI, Néstor García. “**As identidades como espetáculo multimídia**”. In: \_\_\_\_\_. Consumidores e Cidadãos – Conflitos multiculturais da globalização. Rio de Janeiro: editora UFRJ, 1999.

CARVALHO, M.C.; LUZ, M. T. **Simbolismo sobre “natural” na alimentação**. Ciência & Saúde Coletiva, v. 16, n. 1, pp. 147-154, 2011.

DaMatta Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco; 2001.

FISCHLER C. **EL (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona: Anagrama; 1995

GIDDENS, Anthony. 2002. **Modernidade e identidade**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. 5 ed., Rio de Janeiro: DP&A, 2001.

LÉVI-STRAUSS C. **O cru e o cozido**. São Paulo, CosacNaify, 2004.

MINTZ, S.W. **Comida e antropologia: uma breve revisão**. Rev. Bras. Ci. Soc., v.16, n.47, 2001.

OLIVEIRA, Caroline Cavalcanti de. **A gourmetização como fenômeno mediático: uma análise dos processos de estetização do cotidiano por meio de práticas comunicacionais e de consumo com a gastronomia**. Tese (doutorado) - Universidade Tuiuti do Paraná, Curitiba, 2018.

ROCHA, Everardo P. Guimarães. **O que é etnocentrismo**. Editora brasiliense 1988

SODRÉ, Nelson Werneck. **História da literatura brasileira**. 9. ed. Rio de Janeiro: Bertrand. Brasil, 1995.

SILVA, Tomaz Tadeu (org.). **Identidade e Diferença: a perspectiva dos estudos culturais**. 2ed., Petrópolis, RJ: Vozes, 2003.

WILLIAMS, Raymond. **Cultura**. São Paulo: Paz e Terra, 2011a.

---

WOODWARD, Kathryn “Identidade e Diferença: uma introdução teórica e conceitual”  
In: In: SILVA, Tomaz Tadeu da (Org.). Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais. Petrópolis: Vozes, 2009,

Link do programa:

BAND UOL. Disponível em:  
<https://entretenimento.band.uol.com.br/masterchef/profissionais/noticias/100000933341/gastronomia-e-uma-experiencia-diz-andre-pionteke-sobre-formigas.html>. Acesso em 10 de março de 2019.