

EXPOCOM - RELATÓRIO DE PRODUÇÃO DO TRABALHO

INSCRIÇÃO	00203
INSTITUIÇÃO	Universidade Federal do Acre
CAMPUS	Rio Branco
CIDADE	Rio Branco
UF	AC
CATEGORIA	RT
MODALIDADE	RT01
TÍTULO	Baixaria na Cozinha
ESTUDANTE-LÍDER	Jhillian Albuquerque Silva
CURSO ESTUDANTE-LÍDER	Jornalismo
COAUTOR(ES)/ ORIENTADOR(ES) CURSOS:	Emanuelly Silva Falqueto (Universidade Federal do Acre (Ufac)); Yanka Monteiro do Carmo (Universidade Federal do Acre (Ufac)); Fabiano Marçal Estanislau (Universidade Federal do Acre (Ufac)); Gabriel Freire da Silva (Universidade Federal do Acre (Ufac)); Ana Keila Almeida de Souza (Universidade Federal do Acre (Ufac))

DESCRIÇÃO DO OBJETO DE ESTUDO:

O programa de rádio "Baixaria na Cozinha" foi produzido por cinco alunos do 6º semestre do curso de Jornalismo da Universidade Federal do Acre (Ufac), durante a disciplina de Laboratório de Radiojornalismo. O objetivo é despertar, a partir da união dos gêneros de entretenimento e educativo-cultural, o interesse dos ouvintes pela culinária regional (acriana e amazônica), em um espaço de fala aberto aos entrevistados que participam do programa por meio de brincadeiras, entrevistas, com quadros que utilizam recursos jornalísticos e históricos, músicas e diálogos com especialistas e os próprios ouvintes. A ideia é trazer os programas gastronômicos, já consolidados na televisão, para o formato radiofônico. Voltado para o público jovem, o programa tem o intuito de proporcionar o conhecimento tradicional e popular das receitas regionais, de forma mais descontraída, para alcançar os ouvintes e estabelecer uma valorização que seja fortalecida. Além disso, o Baixaria na Cozinha busca atrair também aquelas pessoas que não sabem cozinhar e têm interesse em aprender. O programa retratará um pouco da história dos pratos e alimentos da culinária acriana e da região amazônica, muitos provindos da herança de povos indígenas, ribeirinhos, seringueiros e árabes, bem como orientar o preparo de receitas (típicas ou adaptadas) com produtos regionais, de forma interativa, diferenciada e com variedades de informações. O nome busca ser atrativo e criar uma dubiedade com o termo "baixaria": no Acre, a baixaria é um prato típico que representa a culinária do Estado e é amplamente consumida pelos nativos e pessoas que vem morar ou passear. Por esse motivo, a primeira receita que escolhemos para ensinar aos nossos ouvintes, foi a baixaria, que é especialidade da região. Como o programa tem uma forte ligação com a cultura tradicional e popular da região amazônica, nada melhor do que as pessoas, histórias, crenças e outros aspectos locais serem os protagonistas do programa. As pessoas vão ajudar a construir as produções de sentidos dos alimentos e pratos de cada edição. Para isso, serão utilizados diversos formatos de quadros que irão mesclar entre o jornalístico e o entretenimento, com entrevistas, enquetes, músicas, curiosidades, lendas e crendices, informações históricas e nutricionais. Por se tratar de um programa radiofônico que tem como público-alvo jovens e adultos da zona urbana, que muitas vezes têm muitos afazeres ao mesmo tempo e que se distraem facilmente, as edições serão elaboradas de maneira que a interatividade e a informalidade sejam os pontos fortes para criação da identidade do programa. O programa foi concebido para ser semanal, tendo 20 minutos de duração e sendo transmitido todo sábado, na faixa das 11 horas da manhã, para que sirva de inspiração para o almoço dos ouvintes.

DESCRIÇÃO DAS PESQUISAS REALIZADAS:

O Baixaria na Cozinha é um programa de culinária regional, por isso, a primeira pesquisa realizada para dar início ao projeto foi qual o prato mais consumido no Acre. Consultamos muitos restaurantes e lanchonetes, e logo chegamos à conclusão de que a baixaria é o prato que sempre está na mesa dos acrianos. Posteriormente, o grupo decidiu que o programa de rádio teria uma pitada de humor, como forma de atrair os ouvintes para um programa diferenciado de culinária. Sendo a baixaria o prato mais consumido no Acre e o

programa culinário pretende um pouquinho mais de humor, nasceu então o “Baixaria na Cozinha”. A partir disso, começamos então a consultar o nosso público sobre o prato, já que baixaria é um nome que causa bastante confusão na cabeça das pessoas que ainda não o conhecem. Iniciamos a fase das entrevistas com pessoas nas ruas, para entendermos o que elas sabem sobre a baixaria e, também, contar a elas algumas curiosidades sobre o prato, como: quantas calorias ele tem, quem inventou a baixaria, de onde veio esse nome e porquê esse prato é o queridinho da nossa região. Pesquisamos quais as primeiras impressões dos nossos turistas ao ouvirem esse nome, o que passou pela cabeça deles, se gostam de baixaria, se já se acostumaram com o prato e se têm alguma história engraçada a respeito disso. A outra fase da nossa pesquisa, foi procuramos pela verdadeira história do prato, da onde realmente surgiu esse nome e quem inventou a baixaria. Essa parte da pesquisa foi um pouco mais complexa, já que existem muitas histórias a respeito do prato. Consultamos, então, o restaurante que mais vende baixaria em Rio Branco, o “Café da Toinha”, pois a dona do estabelecimento afirma ter sido a verdadeira criadora do prato. Ela nos contou quantas baixarias vende por semana, quantos quilogramas de carne são necessários, quantas pessoas visitam o estabelecimento apenas pelo prato e como ela se consolidou a maior vendedora de baixaria no Acre. Concluímos que a baixaria, prato composto por carne moída, cuscuz, cheiro verde e ovo frito (receita essa que a Dona Toinha também nos ensinou), é do que os acrianos realmente gostam. Com a pesquisa pudemos entender diversas particularidades do prato baixaria, que é composto por ingredientes bastante comuns no Acre, com preços acessíveis e com um valor nutricional bem produtivo para a dieta dos nossos ouvintes. Além de apresentar uma receita com gostinho caseiro, a pesquisa realizada pelo Baixaria na Cozinha informou e valorizou o que é próprio da nossa região.

DESCRIÇÃO DA PRODUÇÃO:

Com a supervisão da professora Emanuely Falqueto, os alunos se reuniram durante reunião de pauta, na qual escolheram o gênero e o tema do programa. A partir daí, ficaram responsáveis pela elaboração de um projeto de programa radiofônico que foi apresentado na semana posterior. A ideia do programa foi centrada no tema da gastronomia regional. Então, foi proposto um planejamento de uma série de conteúdos no intuito de criar uma identidade diferenciada: não apresentando apenas o “saber-fazer” (como o preparo de um prato); o programa se propôs a contar histórias (formais/oficiais, lendas e credices), curiosidades e outros aspectos relacionados ao alimento e/ou prato em destaque de cada edição. Aliado à ideia do humor e entretenimento, por meio de pesquisas, a equipe definiu o nome do programa como “Baixaria na Cozinha”, como homenagem ao prato típico acriano. Além disso, o termo “baixaria” permite uma variedade de interpretações, que pode trazer para um sentido mais descontraído e com carga de humor. Com tempo de duração de 20 minutos, o programa piloto foi construído com o título “Pra começar, vai ser de baixaria mesmo!”, destacando o prato típico e mais conhecido da culinária acriana. O programa foi apresentado por dois integrantes do grupo e teve como repórteres os outros três estudantes. A produção contou com cinco quadros, todos abordando o tema do programa: a) “Por trás do prato” foi pensado para ser um quadro que apresenta histórias do alimento e/ou do prato selecionado para aquela edição, com uma entrevista com um especialista (historiador, nutricionista, culinária, chef de cozinha) que conta sobre a origem do alimento e/ou prato e suas principais características culturais e nutricionais. No programa piloto, a repórter investigou a origem do nome do prato, contando histórias e entrevistando a criadora do prato; b) no quadro “Raspando o prato”, a repórter trouxe a história de uma pessoa em que ela contou uma situação engraçada associada ao prato baixaria; c) o quadro “Comida de rua” tem um formato de enquete. O repórter saiu às ruas da capital acriana e abordou pessoas aleatórias, trazendo curiosidades, dicas e informações como valores nutricionais e variações dos pratos, fazendo perguntas e brincadeiras com os entrevistados; d) “Diga adeus ao miojo” foi criada para apresentar uma receita (sendo do prato ou do alimento destaque da edição). Na edição piloto, foi a própria criadora do prato que passou a receita e ensinou como prepará-lo; e) o quadro “Sabores Cantados” tem o objetivo apresentar músicas regionais que remetem ao alimento/prato da edição, priorizando obras e artistas locais ou da Amazônia. Na primeira edição do programa, foi tocada a música “Baixaria Blues”, na voz de Carol Freitas e composição de Diogo Soares e Saulo Machado.