

Produções artísticas gastronômicas: a trajetória de um projeto cultural universitário

Gastronomic artistic productions: the path of a university cultural project

Producciones artísticas gastronómicas: el camino de un proyecto cultural universitario

Alisson Marley Rodrigues Alcantara | alissonmralcantara@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0002-4800-0187>

Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil.

Alessandra Pinheiro de Goes Carneiro | alessandra.carneiro@ufc.br
<https://orcid.org/0000-0001-5784-3808>

Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil.

Allyson Levy Pinheiro Ávila | levycinema@alu.ufc.br
<https://orcid.org/0000-0003-2069-652X>

Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil.



Recebimento do artigo: 08-março-2021

Aceite: 01-dezembro-2021

ALCANTARA, A. M. R.; CARNEIRO, A. P. G.; ÁVILA, A. L. P. Produções artísticas gastronômicas: a trajetória de um projeto cultural universitário. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 1, n. 2, p. 172-182, dez. 2021.

RESUMO

O projeto "Imagens que despertam aromas, sabores, memórias e sensações gustativas a partir de preparações gastronômicas" tem como objetivo expressar novas formas de compreender a gastronomia por meio da fotografia gastronômica, despertando nos expectadores sensações gustativas através dos registros de cores, texturas, composições e produções artísticas. Além disso, utilizar as fotografias e produções artísticas como ferramentas de fomento e promoção cultural. O relato a seguir apresenta as experiências estudantis de um bolsista no projeto de extensão universitária durante de três anos de atividade, bem como seus desafios e desenvolvimentos através da promoção artística e cultural gastronômica.

Palavras-chave: Gastronomia; Fotografia; Cultura; Arte.

ABSTRACT

The project "Images that awaken aromas, flavors, memories and taste sensations from gastronomic preparations" aims to express new ways of understanding gastronomy through gastronomic photography, awakening gustatory sensations in viewers through the registration of colors, textures, compositions and artistic productions. In addition, use photographs and artistic productions as tools for cultural promotion and promotion. However, the following article presents the scholarship student's experiences in the project described over the course of three years of activity, as well as its challenges and developments through gastronomic artistic and cultural promotion.

Keywords: Gastronomy; Photography; Culture; Art.

RESUMEN

El proyecto "Imágenes que despiertan aromas, sabores, recuerdos y sensaciones gustativas a partir de preparaciones gastronómicas" pretende expresar nuevas formas de entender la gastronomía a través de la fotografía gastronómica, despertando en el espectador sensaciones gustativas a través del registro de colores, texturas, composiciones y producciones artísticas. Además, utilizar fotografías y producciones artísticas como herramientas de promoción y promoción cultural. Sin embargo, el siguiente artículo presenta las experiencias del becario en el proyecto descrito a lo largo de tres años de actividad, así como sus retos y desarrollos a través de la promoción gastronómica artística y cultural.

Palabras claves: Gastronomía; Fotografía; Cultura; Arte.

INTRODUÇÃO

O projeto “Imagens que despertam aromas, sabores, memórias e sensações gustativas a partir de preparações gastronômicas” é um projeto realizado pelo Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará - UFC e promovido pela Secretaria de Cultura Artística da Universidade Federal do Ceará (Secult-arte/UFC). O projeto tem como objetivo principal a expressão artística por via da fotografia gastronômica, trabalhando com registros dos preparos realizados nas disciplinas práticas do Bacharelado, capaz de despertar sensações a partir das imagens. Como cita Filho (2008), o cenário fotográfico, em especial o da fotografia gastronômica, embora pareça e deva parecer verossímil, está envolto em uma série de recursos e de poderes simuladores capazes de insinuar delícias, engatilhar e mesmo intensificar a vontade de comer ou beber algo naquele momento. Dessa forma, temos a fotografia como ferramenta de expressão cultural, didática educativa, além do registro e patrimônio da cultura alimentar.

A seguir será apresentada a experiência do bolsista no decorrer de três anos de atividade, que acompanhou desde a fundação do projeto até os desafios promovidos pela Pandemia do Covid-19 (Sars-cov-2) em 2020. Dessa maneira, podemos perceber a expansão das atividades artísticas e culturais do projeto, permitidas pelo ensino do conhecimento gastronômico por meio da fotografia artística.

Ainda foi possível compreender as múltiplas possibilidades nas quais a Gastronomia permite acontecer, abordando temas e projetos que vão desde as técnicas culinárias até o subjetivo das artes visuais, alcançando o imaterial, expressando características culturais, tendo enfoque nos hábitos alimentares e nas técnicas culinárias.

A EXPERIÊNCIA

Produção realizada em 2018

O projeto teve início no dia 01 de março de 2018, intitulado “Imagens que despertam aromas, sabores, memórias e sensações gustativas a partir de preparações de Panificação e Confeitaria”. As atividades eram divididas em etapas, iniciando com acompanhamento das aulas práticas das disciplinas de Panificação e de Confeitaria, ambas do Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará. Sendo assim, durante o acompanhamento, deveríamos registrar as preparações durante o processo de preparo e os resultados finais. Dessa forma, os registros passavam por tratamento e posterior publicação na conta oficial do projeto no Instagram, registrada em: <https://www.instagram.com/gastro.foto.ufc/>. O objetivo, também, era levar as fotografias para outros espaços e instituições educacionais, realizando ocupações artísticas por meio de mostras fotográficas, despertando sensações aos espectadores através das imagens.

Figura 1. Flambagem de Crème Brûlée

Fonte: O autor, 2018

Figura 2. Profiteroles com calda de chocolate

Fonte: O autor, 2018

Figura 3. Profiterole recheado

Fonte: O autor, 2018

Foram realizadas diversas mostras fotográficas, tanto dentro da Universidade como em outras instituições de ensino. Vale destacar a construção de uma das mostras cuja sua montagem foi cumprida de uma forma muito peculiar e específica. As fotos foram produzidas pelo ângulo superior (tiradas de cima) e, posteriormente, impressas, recortadas e coladas nos próprios pratos onde os alimentos foram fotografados (Figura 7) passando a impressão para o espectador de estar vendo o alimento presencialmente. Nessa mostra especificamente foi possível notar como a fotografia gastronômica é uma forma de despertar novas sensações e permite ao espectador experimentar o alimento através de outros sentidos, como a visão e o tato. Ao observar o alimento através de outra perspectiva, ao espectador foi apresentado uma forma criativa de intervenção artística e foi possível perceber essas imagens relacionadas ao ambiente sua composição, no caso os pratos que serviram como moldura para as fotografias apresentadas, tirando a contemplação da imagem de um formato tradicional (como um quadro ou moldura) e levando a comunicação visual para outros meios inovadores.

Figuras 4, 5, 6 e 7. Mostras realizadas



Assim, no primeiro ano de atividades conseguimos abrir as portas para o universo artístico no Bacharelado em Gastronomia da UFC, trazendo um novo olhar para as preparações e para as formas de expressão culturais através dos alimentos, fundamentados na promoção da cultura artística pelas imagens gastronômicas.

Produção realizada em 2019

Em 2019 os caminhos começaram a mudar para o projeto. Com o alcance da visibilidade e o empenho dos participantes, foi possível expandir as atividades e levá-las a novos espaços. Seguindo a ideia original de transmitir sensação de sabores e despertar outras impressões através da fotografia gastronômica. Dessa forma, houve oportunidade de realizar intervenções em diversos espaços como: no IPREDE – Instituto da Primeira Infância, participando de uma atividade em conjunto com o projeto “Educação Alimentar e Nutricional para Todos” com orientações nutricionais para familiares e crianças participantes; no CETRA – Centro de Estudos do Trabalho e Assessoria ao Trabalhador, compondo a programação da “Semana do Celíaco”, evento destinado aos celíacos, orientando-os sobre novas formas de alimentação frente às suas necessidades específicas; na UNI 7 – Universidade 7 de Setembro, fazendo parte da programação da “Feira das Profissões Uni7”, alcançando um público em sua maioria de estudantes de Ensino Médio; e no Museu da Boneca de Pano, durante o evento “Periferia Vive”, todos espaços citados na cidade de Fortaleza, Ceará.

Na intervenção realizada na instituição IPREDE foi possível apresentar as mais variadas fotografias gastronômicas para os frequentadores do espaço, dentre eles crianças e seus parentes que são atendidos pelos programas sociais promovidos pela instituição, levando a Gastronomia para novos espaços, alcançando públicos que muitas vezes sequer haviam tido contato com estudantes de gastronomia e suas produções artísticas e culturais.

Já na instituição de ensino Universidade 7 de setembro foi realizada uma mostra junto com a apresentação do curso do Bacharelado em Gastronomia da UFC em uma feira das profissões preparado pela instituição, seu corpo discente e demais interessados. Foi possível alcançar estudantes do Ensino Médio e apresentar a Gastronomia pelos seus mais variados aspectos e formas de estudar e aprender, contribuindo para a divulgação desses conhecimentos e o fortalecimento dessa área científica.

Durante o evento "Periferia vive!", a participação do projeto e sua respectiva mostra fotográfica foi marcada pelo alcance a um público totalmente diferente do que já havia participado das ações. O evento tinha como objetivo reunir uma série de expressões artísticas da comunidade do bairro Pici, em Fortaleza. Sendo assim, como o instituo que sedia o curso de Gastronomia fica ao lado dessa região, um dos integrantes do curso de Teatro da UFC fez o convite ao projeto para participação na ocasião, permitindo uma integração entre áreas da cultura e levando conhecimento aos mais variados espectadores.

Figura 8. Intervenção na instituição IPREDE



Fonte: O autor, 2019

Figura 9. Intervenção na instituição CETRA



Fonte: O autor, 2019

Essas atividades permitiram uma troca de saberes com um público extremamente variado e, além disso, apresentar a Gastronomia para além do ato culinário, demonstrando um novo olhar para essa ciência, visto que o momento atual é oportuno para a análise da construção das bases científicas e tecnológicas desse campo de estudos e da inserção do gastrônomo no mercado de trabalho no país (ROCHA, 2015).

Além disso, foi realizada uma atividade muito especial no UUNDC – Núcleo de Desenvolvimento da Criança da UFC onde foi possível promover uma atividade lúdica envolvendo várias áreas do conhecimento. Na ocasião as crianças do núcleo (em faixa etária de cinco anos de idade) deveriam analisar as obras paisagísticas do arquiteto Burle Marx e, a partir daí, interpretar essas obras, demonstrando-as na montagem de pratos de salada com insumos não convencionais, as plantas alimentícias não convencionais - PANC's são plantas típicas de determinadas regiões e com crescimento espontâneo (PEDROSA et al., 2012). Dessa forma foi necessário unir conhecimentos da Arquitetura, Botânica, Gastronomia e, de forma lúdica e metodológica, passar esses conhecimentos para as crianças e, posteriormente, realizar registros fotográficos das preparações feitas por eles (exemplo: Figura 12).

Figura 10. Insumos utilizados na atividade, incluindo as PANC's



Fonte: O autor, 2019

Figura 11. Estudantes analisando as obras do arquiteto Burle Marx



Fonte: O autor, 2019

Figura 12. Exemplo da montagem de salada

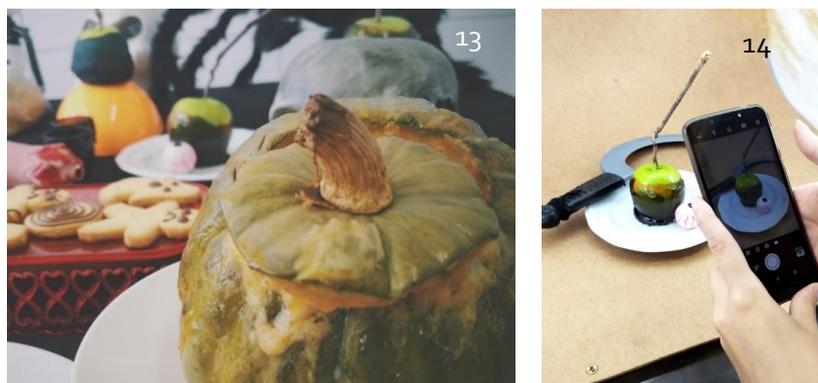


Fonte: O autor, 2019

Sendo assim, além dos novos espaços de intervenção, foi possível realizar atividades de ensino em fotografia, culminando no encerramento do ano com a oficina: "Fotografia criativa: tema Halloween", permitindo o ensino de técnicas de fotografia gastronômica com uso de *smartphone* e, além disso, ideias para decoração de pratos, mesas e cenários para as fotografias.

Nesse momento compreendeu-se a possibilidade do ensino gastronômico através das imagens. Como se poderia utilizar da fotografia, da análise das imagens, das expressões artísticas e culturais para concepção de métodos de ensino em Gastronomia e Cultura. Dessa maneira, escolheu-se a data comemorativa Dia das Bruxas pelo seu aspecto visualmente criativo e por ser um evento que instiga a imaginação, além de ser marcada pela expressão culinária dos doces e pratos típicos desse evento cultural.

Figura 13 e 14. Realização do workshop temático



Fonte: O autor, 2019

Produção realizada em 2020

No ano de 2020, a coordenação do projeto decidiu expandir o alcance das atividades, saindo do do espaço exclusivo panificação e confeitaria, abrangendo a Gastronomia como um todo, mudando o título do projeto para "Imagens que despertam aromas, sabores, memórias e sensações gustativas a partir de preparações gastronômicas". Havia um planejamento de produção fotográfica de todas as disciplinas práticas do Bacharelado em Gastronomia da UFC e demais atividades práticas, todavia fomos acometidos pela pandemia mundial do Covid-19 e sua respectiva necessidade de isolamento social.

Dessa forma, um novo desafio surgiu no horizonte: como levar cultura gastronômica através da fotografia em meio a uma pandemia mundial? Porém, nem tudo estava perdido. Com as possibilidades geradas pela internet, seguindo uma tendência geral, foi possível adaptar as atividades para o meio remoto e, com apoios e parcerias, realizar as atividades.

Sendo assim, o projeto desenvolveu uma série de *lives*, em parceria com o projeto "Gastronomia em Movimento", onde foi possível agregar e transmitir os mais diversos assuntos e conhecimentos, tendo a Gastronomia como tema central. Os encontros tiveram os seguintes temas: "História da alimentação", "Alimentação em tempos de crise: Ceará e suas secas", "A formação do Chef fora do Brasil", "Saborologia: aspectos sensoriais do sabor", "A importância do Chef durante a 2ª guerra mundial", "O diário de um estudante de Gastronomia da UFC em Lisboa", "A relevância das políticas públicas no planejamento de retorno mercadológico da Gastronomia", "Acredite em você e o mundo também acreditará", "A Gastronomia no turbilhão das redes sociais: o que fazer para não passar despercebido(a)?" e "O poder da fotografia na Gastronomia". Dessa maneira, através dessas atividades foram fortalecidos os laços construídos pela Gastronomia com as mais variadas áreas do conhecimento, tendo como foco o ensino e englobando a promoção do saber, da cultura, da história e demais conhecimentos que envolvem as ciências gastronômicas.

Além dos encontros, havia no planejamento o desejo expandir o alcance de público através de atividades lúdicas e interativas. Sendo assim, foram promovidas três mostras fotográficas totalmente virtuais através do perfil oficial do projeto na plataforma Instagram, tendo como participantes discentes, docentes e o público em geral.

Figuras 15 e 16. Divulgação das mostras virtuais



Fonte: O autor, 2020

Com essas mostras foi possível engajar os mais variados públicos e incentivar que os participantes apresentassem suas criações gastronômicas para outras pessoas, gerando uma troca de costumes e ideias, de saberes e sabores.

Finalizando as atividades de 2020, foi mantida a ação criativa com o tema de Dia das Bruxas, como em 2019, trazendo para o formato digital dicas e temas relacionados a fotografia gastronômica, culminando em uma mostra com pratos “assustadores” montados pelas participantes (Figuras 17 e 18).

Figuras 17 e 18. Fotografias participantes da Mostra Monstruosa



Fonte: O autor, 2020

RESULTADOS

Com as atividades desenvolvidas durante três anos do projeto foi possível perceber a necessidade de explorar a Gastronomia pelo viés artístico e cultural e, agregado a isso, a potencialidades que essa área científica possui em ser multidisciplinar e expressiva em vários ramos, podendo se expressar das mais criativas formas e plataformas, sendo composta por vastos conhecimentos das mais variadas áreas, como a Sociologia, a História, a Antropologia e as Artes Visuais.

Conseguimos produzir uma página oficial na plataforma Instagram que gerou engajamento e levou para o público fora da comunidade acadêmica o que o Bacharelado produz e colaborando, também, com o saber gastronômico cada vez mais consolidado e múltiplo, não se enquadrando somente em técnicas culinárias, mas alcançando outros horizontes ainda pouco explorados, levando os saberes gastronômicos para fora dos muros da Universidade, alcançando novos públicos e possibilidades de ensino.

Foi gratificante realizar essas atividades e encontrar a diversidade de espectadores, levando conhecimento, entretenimento e arte para os participantes das ações. Foi possível dialogar com o ensino, a cultura, a fotografia, as intervenções artísticas, a culinária e todo o campo de atuação que a Gastronomia compõe.

A equipe inicia o ano de 2021 com novas ideias e com atividades adaptadas à nova realidade, mas com a esperança de poder retornar, o mais breve possível, às atividades presenciais de promoção artística e cultural.

DISCUSSÃO

Com o compilado de atividades, eventos, oficinas e intervenções dentro desses três anos de trabalho, foi possível compreender a Gastronomia expressando-se nas mais diversas áreas do conhecimento e nas mais variadas formas de promover a arte e a cultura. O projeto contribuiu (e ainda contribui) para a expansão da Gastronomia na sociedade, tendo o lúdico como linguagem para um novo universo artístico e fotográfico.

Dessa forma, conseguimos compreender e fortalecer uma característica tão presente nas Ciências Gastronômicas: a capacidade desse campo do saber em ser tão variada e multidisciplinar. Sendo assim, é permitido ao pesquisador em Gastronomia conhecer os mais diversos aspectos que rodeiam um costume, um hábito alimentar, uma expressão culinária ou um recorte da história humana a partir do ponto de vista de uma análise dos alimentos, seja pelo olhar da Sociologia, a Antropologia ou, até mesmo da Filosofia. Isso é o que compõe a fascinante Gastronomia.

Iniciamos o ano de 2021 com o sentimento de esperança que só o fazer artístico pode proporcionar. Entendemos que estamos passando por um período sombrio para saúde e para as artes, contudo continuamos seguindo produzindo o que mais amamos: sabores, saberes e muita criatividade. Continuaremos pesquisando e desenvolvendo o saber gastronômico através do olhar da fotografia, fortalecendo as análises e expressões do patrimônio material e imaterial, na expectativa de alcançar ainda mais pessoas e suas diversidades.

Contudo, o projeto “Imagens que despertam aromas, sabores, memórias e sensações gustativas a partir de preparações gastronômicas” marcou a história de um curso universitário e deixou uma fatia dessa criatividade em cada lugar onde sua equipe atuou, contribuindo para a construção, fortalecimento e promoção dos saberes gastronômicos.

REFERÊNCIAS

PEDROSA, M.W.; MASCARENHAS, M.H.T.; CARVALHO, E.R.O.; SILVA, L.S.; SANTOS, I.C.; CARLOS, L.A. **Hortaliças não convencionais: saberes e sabores**. Belo Horizonte, p.22, 2012.

FILHO, Antonio Roberto Chiachiri. **O sabor das imagens**. Orientador: Maria Lucia Santaella Braga. 2008. 144 p. Tese de Doutorado (Doutorado Comunicação e Semiótica) - Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2008.

ROCHA, Fernando Goulart. Gastronomia: Ciência e Profissão. **Arquivos Brasileiros de Alimentação**, Universidade Federal Rural de Pernambuco, ano 1, v. 1, n. 1, p. 3, 28 fev. 2021.