

Masculinidade na cozinha: episódios de machismo e violência simbólica no programa *MasterChef*

Masculinity in the Kitchen: Episodes of Machismo and Symbolic Violence in the MasterChef Program

Masculinidad en la cocina: episodios de machismo y violencia simbólica en el programa MasterChef

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v3i2.61339>

Luca Souza Moreira | luca.luc2000@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0008-8756-3901>

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Camila Pinheiro Coura | camila.coura.gastronomia@nutricao.ufrj.br

<https://orcid.org/0000-0001-8124-9155>

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Daniela Alves Minuzzo | daniela.minuzzo@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0003-2771-5914>

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Recebimento do artigo: 06-outubro-2023

Aceite: 08-janeiro-2024

MOREIRA, L. S.; COURA, C. P.; MINUZZO, D. A. Masculinidade na cozinha: episódios de machismo e violência simbólica no programa *MasterChef*. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 3, n.2, p. 163-175, dez. 2023.



RESUMO

O *boom* dos *reality shows* de gastronomia no Brasil influenciou a indústria culinária e expôs questões de desigualdade de gênero e violência simbólica, enfatizando a importância de questionar e reestruturar essas configurações a fim de promover ambientes culinários mais inclusivos e equitativos. O objetivo desse artigo foi identificar e analisar episódios de discriminação de gênero no programa televisivo *MasterChef* sob a luz dos conceitos de masculinidade e de violência simbólica de Bourdieu, a partir de dois métodos: a pesquisa bibliográfica e o levantamento e análise de dados no programa *MasterChef*. Pode-se observar com os trechos de falas destacados que a violência simbólica se faz presente e muitas vezes não é percebida pelos agentes que a praticam ou que recebem, com reprodução de estereótipos de gênero, inclusive entre as participantes femininas do programa. Observou-se também como a violência simbólica opera nesses programas de gastronomia, reforçando normas de masculinidade e feminilidade que perpetuam as desigualdades na indústria culinária. Embora esta pesquisa tenha proporcionado uma visão ampla do tema, futuras investigações podem aprofundar a temática com estudos de caso e entrevistas diretas. Destaca-se a importância da conscientização, liderança e desconstrução das normas de gênero para criar ambientes de trabalho mais inclusivos e respeitosos, contribuindo para um campo profissional mais igualitário.

Palavras-chaves: Gastronomia; Machismo; Masculinidade hegemônica; Reality show; Inclusão.

ABSTRACT

The boom of gastronomy reality shows in Brazil has influenced the culinary industry and exposed issues of gender inequality and symbolic violence, emphasizing the importance of questioning and restructuring these configurations in order to promote more inclusive and equitable culinary environments. The objective of this article was to identify and analyze episodes of gender discrimination on the television program *MasterChef* in light of the concepts of masculinity and Bourdieu's symbolic violence, using two methods: literature research and data collection and analysis on the *MasterChef* program. It can be observed from the highlighted excerpts of dialogue that symbolic violence is present and often goes unnoticed by the agents who practice it or receive it, with the reproduction of gender stereotypes, including among the female participants of the program. It was also observed how symbolic violence operates in these gastronomy programs, reinforcing norms of masculinity and femininity that perpetuate inequalities in the culinary industry. Although this research has provided a broad overview of the topic, future investigations could delve deeper with case studies and direct interviews. The importance of awareness, leadership and the deconstruction of gender norms is emphasized in creating more inclusive and respectful working environments, contributing to a more equitable professional field.

Keywords: Gastronomy; Sexism; Hegemonic masculinity, Reality show; Inclusion.

RESUMEN

El auge de los programas de realidad gastronómica en Brasil ha influido en la industria culinaria y ha expuesto cuestiones de desigualdad de género y violencia simbólica, enfatizando la importancia de cuestionar y reestructurar estas configuraciones para promover entornos culinarios más inclusivos y equitativos. El objetivo de este artículo fue identificar y analizar episodios de discriminación de género en el programa de televisión MasterChef a la luz de los conceptos de masculinidad y violencia simbólica de Bourdieu. Se utilizaron dos métodos: investigación bibliográfica y recopilación y análisis de datos en el programa MasterChef. Se puede observar, a partir de los fragmentos de diálogo destacados, que la violencia simbólica está presente y a menudo pasa desapercibida por parte de los agentes que la practican o la reciben, con la reproducción de estereotipos de género, incluso entre las participantes femeninas del programa. También se observó cómo opera la violencia simbólica en estos programas de gastronomía, reforzando normas de masculinidad y feminidad que perpetúan las desigualdades en la industria culinaria. Aunque esta investigación ha proporcionado una visión general del tema, futuras investigaciones podrían profundizar con estudios de casos y entrevistas directas. Se enfatiza la importancia de la conciencia, el liderazgo y la deconstrucción de las normas de género para crear entornos de trabajo más inclusivos y respetuosos, contribuyendo a un campo profesional más igualitario.

Palabras claves: Gastronomía; Machismo; Masculinidad hegemónica; Reality show; Inclusión.

INTRODUÇÃO

O *boom* dos *reality shows* de culinária no Brasil trouxe uma revolução na maneira como a cultura e a sociedade brasileiras consomem entretenimento. Este fenômeno não apenas entreteve o público, como também criou novas oportunidades para os profissionais da área, como *chefs* de cozinha, que viram seus talentos culinários serem expostos em um palco nacional (Luderer, 2013).

Com o aumento da visibilidade proporcionado pelos *reality shows*, os *chefs* de cozinha tornaram-se verdadeiras estrelas da mídia, com a oportunidade de compartilhar seus conhecimentos, técnicas e paixão pela gastronomia com um público mais amplo. Isso não apenas elevou o *status* da profissão de *chef* no Brasil, como também influenciou significativamente a cultura alimentar no país, gerando um interesse renovado pela culinária. Além disso, o sucesso desses programas demonstra como a televisão e a mídia em geral desempenham um papel importante na moldagem das tendências culturais e na promoção de diferentes áreas de conhecimento, como a gastronomia, como parte integrante da cultura popular brasileira (Luderer, 2013).

Dentre as inúmeras influências desses programas, destacamos seu papel em propagar imagens e representações de masculinidade hegemônica, entendida como um conjunto de comportamentos que define o que é considerado a masculinidade ideal em certas culturas e sociedades, onde qualquer expressão que não apresente força física, agressividade, coragem, independência, racionalidade, controle emocional, sucesso financeiro e heterossexualidade seja considerada inferior (Rodríguez, 2019).

Para compreender mais profundamente como a cozinha pode ser um ambiente masculino e masculinizante (Briguglio, 2020), torna-se necessário examinar seu funcionamento sob uma perspectiva de autores que pesquisam sobre o setor. Freixa e Chaves (2012) destacam Auguste Escoffier como uma figura central nas cozinhas do mundo, atribuindo-lhe o título de “imperador das cozinhas”. Uma das razões preponderantes para tal afirmativa reside na concepção e implementação do sistema conhecido como “brigada de cozinha”, inspirada na organização de instituições militares. Esse sistema segmenta a cozinha em distintas áreas e funções interligadas por uma hierarquia claramente delineada, em que todos os auxiliares se submetem à autoridade do indivíduo que lidera o ambiente culinário, que é comumente referido como o *chef*.

Como pode ser visto no trabalho de Bonacho *et al.* (2018), este modelo proposto por Escoffier foi inspirado no modelo de hierarquia militar, que embora seja considerado eficiente em termos de coordenação e execução de tarefas, pode ser interpretado como um reflexo de dinâmicas hierárquicas e autoritárias. Uma característica marcante do sistema militar é uma cultura em que impera a masculinidade hegemônica.

Ao serem convocados, os soldados estariam em ação por uma causa nobre: a defesa da pátria. Isso só seria possível se eles demonstrassem sua devoção ao país por meio de sua virilidade e de atos de coragem. Os ideais de bravura e destemor passavam agora a integrar as características fundamentais do soldado devotado e heróico. Expressa-se cada vez mais a imbricação entre militarização, nacionalismo e masculinidade (Oliveira, 2004).

É plausível afirmar que Escoffier introduziu no sistema de brigada de cozinha uma concepção influenciada pelo militarismo, na qual se valoriza a força, rapidez, agilidade e liderança dentro do ambiente culinário, enquanto qualquer manifestação de insubordinação é percebida como desrespeito (Amerian; Harris; Giuffre, 2015). No entanto, essa abordagem pode gerar problemas quando se estabelece um senso de poder hierárquico, possibilitando que o *chef* trate seus subordinados de maneira desrespeitosa sob o pretexto de cumprir seu papel. A submissão inquestionável à autoridade do *chef* pode criar um ambiente onde o abuso de poder seja tolerado, prejudicando o bem-estar e a motivação dos membros da equipe.

Essas características podem ter sido um dos fatores pelo qual as cozinhas de restaurantes que se inspiram neste modelo europeu tenham se constituído como ambientes masculinizados, o que está relacionado a desigualdades de gênero neste espaço, tema que tem sido amplamente discutido no âmbito acadêmico da gastronomia (Resende e Melo, 2016; Briguglio, 2020; Carvalho e Sorlino, 2017). Este assunto tem sido objeto de análise e reflexão por parte de estudiosos e especialistas que buscam compreender e combater as disparidades de gênero existentes no meio gastronômico. Resende e Melo (2016) apontam para a dicotomia entre a ideia da atribuição doméstica da atividade de cozinhar às mulheres e a realidade do mercado de trabalho na área da gastronomia, em que os homens ganham maior destaque e prestígio. Já Sarti (2012) ressalta que a disseminação da gastronomia doméstica entre a aristocracia teve início já na segunda metade do século XVII, e destaca que os cozinheiros deste contexto eram predominantemente do sexo masculino, também conceituado por Hirata e Kergoat (2007):

A divisão sexual do trabalho é a forma de divisão do trabalho social decorrente das relações sociais entre os sexos; mais do que isso, é um fator prioritário para a sobrevivência da relação social entre os sexos. Essa forma é modulada historicamente e socialmente. Tem como características a designação prioritária dos homens à esfera

produtiva e das mulheres à esfera reprodutiva e, simultaneamente, a apropriação pelos homens das funções com maior valor social adicionado (políticos, religiosos, militares etc.) (Hirata e Kergoat, 2007, p.599).

A assimetria de gênero dentro da cozinha profissional pode ser analisada a partir de diversos fatores históricos e socioculturais, em que a cozinha doméstica, há muito tempo, foi associada ao papel das mulheres na esfera familiar, enquanto as posições de destaque e prestígio na culinária profissional foram reservadas aos homens. O que nos leva a questionar se tal comportamento social traz consigo o surgimento do estereótipo de que a cozinha profissional é para homens, influenciando a representação de gênero na gastronomia (Resende e Melo, 2016).

As desigualdades e discriminações de gênero em restaurantes podem ser explicadas, em parte, pelo conceito de violência simbólica apresentado por Bourdieu (2007), que se refere à formas sutis – e muitas vezes invisíveis – de opressão e dominação que são mantidas por meio de normas sociais, práticas culturais e estruturas institucionais. Essas formas de violência não envolvem necessariamente coerção física direta, mas moldam as mentalidades, expectativas e percepções das pessoas, perpetuando desigualdades sociais que podem ser tão ou mais graves do que a violência física.

O presente artigo salienta a relevância de uma abordagem acadêmica para examinar a cozinha, concentrando-se na desigualdade de gênero e na influência do sistema hierárquico na culinária. Através de uma análise crítica das dinâmicas presentes foi possível levantar o seguinte questionamento: as estruturas tradicionais podem perpetuar normas de masculinidade hegemônica, criando um ambiente propício a comportamentos autoritários e manifestações de machismo? Além disso, debater se a divisão de gênero na brigada de cozinha contribui para um ambiente desigual e excludente na gastronomia mostrou-se importante, enfatizando a necessidade de questionar e reformular essas estruturas a fim de promover ambientes mais inclusivos e equitativos na culinária

O objetivo da pesquisa foi identificar e analisar episódios de discriminação de gênero no programa televisivo **MasterChef** sob a luz dos conceitos de masculinidade e de violência simbólica.

Para alcançar o objetivo proposto, foram aplicados dois métodos distintos: a pesquisa bibliográfica e levantamento e análise de dados do programa **MasterChef**¹. De acordo com Gil (2017), a pesquisa bibliográfica é o processo de busca e análise de trabalhos previamente publicados, em formato impresso ou digital, e é uma das etapas preliminares para quase todas as pesquisas. Essa abordagem visa proporcionar uma fundamentação teórica e embasamento conceitual ao tema em discussão. Foram selecionados artigos sobre comportamentos genderificados nas cozinhas profissionais, machismo, masculinidade hegemônica, gastronomia na mídia e sobre o papel das mulheres na cozinha. Esta etapa foi fundamental para compreender o contexto histórico, sociocultural e as dinâmicas de gênero no campo profissional da gastronomia.

¹ **MasterChef** é um programa de competição culinária de sucesso internacional, originado no Reino Unido, no qual cozinheiros amadores competem em desafios culinários avaliados por jurados, visando um vencedor. O formato foi adaptado em muitos países, promovendo o interesse pela culinária e inspirando pessoas a aprimorarem suas habilidades na cozinha. No Brasil, o programa possui quatro modalidades, o **MasterChef Brasil**, **MasterChef Profissionais**, **MasterChef Kids** e **MasterChef: A revanche**.

Como destacado anteriormente, os *reality shows* de gastronomia cresceram significativamente nas últimas décadas, sendo o programa **MasterChef Profissionais** um dos de maior audiência, motivo pelo qual ele foi selecionado para a realização do levantamento de dados para construir o *corpus* de análise dessa pesquisa. Assim, o programa foi escolhido por conta de sua popularidade e visibilidade na mídia brasileira, o que proporcionou uma perspectiva prática e contemporânea da maneira como o machismo e a desigualdade de gênero podem se manifestar na gastronomia, especificamente na mídia televisiva. O levantamento dos exemplos transcritos no trabalho ocorreu com trechos de comentários dos participantes e jurados do programa **MasterChef**. Além disso, são trechos que repercutiram em redes sociais (Rizzo, 2023) e canais de notícias (Rios, 2023). A partir do contexto apresentado, é possível afirmar que esta análise tornou possível contextualizar as questões teóricas discutidas na pesquisa bibliográfica com exemplos concretos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Com o propósito de ilustrar situações nas quais o machismo e a violência simbólica se manifestam, procedeu-se ao levantamento e análise de quatro declarações proferidas por jurados e participantes do programa televisivo na primeira edição brasileira do **MasterChef Profissionais**, apresentada no ano de 2016, e na décima edição do **MasterChef Brasil**, realizada em 2023.

Uma situação que exemplifica o machismo no contexto culinário foi causada pelo competidor Ivo Lopes², na primeira edição do programa, **MasterChef Profissionais**, em 2016. Em uma prova específica, os competidores foram desafiados a preparar um prato usando ingredientes populares, como carne de porco, feijão e arroz. Durante a competição, a proposta era que os participantes demonstrassem sua habilidade em transformar ingredientes simples em pratos sofisticados. Os participantes foram organizados em trios e um trio em particular – composto por Ivo Lopes, Dayse Paparoto³ e Dário Costa⁴ – ofereceu uma ilustração significativa dos desafios enfrentados por mulheres na cozinha profissional. Ao longo da prova, Ivo e Dário assumiram a maioria das tarefas, limitando a participação de Dayse em suas atividades designadas. Esse desequilíbrio tornou-se tão pronunciado que Dayse expressou sua frustração, destacando que Ivo estava monopolizando as tarefas e não permitia que ela contribuísse adequadamente para a equipe, e disse: “Você quer fazer o legumes, o cordeiro, você quer fazer o tomate, você quer fazer tudo” (Masterchef Profissional, 2016).

A resposta de Ivo, que sugeriu que ela varresse o chão, mostra um exemplo de violência simbólica a partir do momento que ele reduz o papel da mulher na cozinha: “Beleza, então pega uma vassoura e varre o chão então” (Masterchef Profissional, 2016).

O episódio em que Dayse expressou sua frustração diante da atitude de Ivo, que a relegou à tarefa de varrer o chão da cozinha, ilustra de maneira contundente como as normas de gênero estão profundamente enraizadas na gastronomia profissional. Esta situação não apenas reflete a divisão desigual do trabalho na cozinha (Briguglio, 2020), como também traz à tona a associação arraigada entre o trabalho doméstico não remunerado e as mulheres (Bourdieu, 2007). O ato de sugerir que Dayse executasse uma tarefa de limpeza como resposta

² Participante da primeira edição do **MasterChef Profissionais**.

³ Vencedora da primeira edição do **MasterChef Profissionais**.

⁴ Participante da primeira edição do **MasterChef Profissionais**.

à sua frustração pode ter não apenas desqualificado a participante, mas também destacou como historicamente a cozinha profissional buscou se distanciar do trabalho doméstico, muitas vezes considerado feminino (Costa, 2016; Carvalho e Sorlino, 2017). Portanto, além desta situação poder ser considerada um exemplo de violência simbólica, também pode ressaltar como as questões de gênero permeiam profundamente o mundo da gastronomia, exigindo uma reflexão crítica e mudanças significativas (Resende e Melo, 2016; Santos e Minuzzo, 2019).

Ao ser questionado sobre sua atitude, Ivo Lopes afirmou que “trabalhar com mulher na cozinha é um pouco mais delicado” (Masterchef Profissional, 2016) e que as mulheres são percebidas como “um pouco mais frágeis” (Masterchef Profissional, 2016). As declarações de Ivo reforçam estereótipos de gênero que sugerem a inadequação das mulheres para tarefas culinárias de grande porte. Estereótipos esses que nunca se aplicaram às mulheres negras, como pode ser visto no trabalho de Santos (2019), pois ao longo de séculos de escravidão, essas mulheres desempenharam pesadas funções nas lavouras ou nas ruas. No entanto, Ivo Lopes também enfatiza que “não vê problema nenhum em trabalhar com mulher” (Masterchef Profissional, 2016), sugerindo uma ambiguidade em suas crenças.

É interessante notar que, na resposta e reação da mulher referida no comentário, percebemos como o machismo está profundamente enraizado na sociedade, a ponto de suas vítimas reproduzirem, em certa medida, essas ideias: “Às vezes, as mulheres que trabalham na cozinha atrapalham. Ficam de corpo mole em um lugar em que é preciso força, rapidez, agilidade e pulso firme” (Masterchef Profissional, 2016).

Dayse Paparoto, por exemplo, destaca as dificuldades que as mulheres enfrentam na cozinha, o que pode ser interpretado como uma internalização dos estereótipos de gênero que afirmam que as mulheres deveriam atuar com o trabalho leve, simples e limpo e são menos aptas para tarefas físicas e exigentes que seriam uma atividade masculina (Viana, 2021). Esse fenômeno pode ser compreendido à luz da teoria de Pierre Bourdieu, que aborda a reprodução social e a incorporação de valores sociais (Almeida, 2005). O *habitus*, conceito central na obra de Bourdieu, representa a internalização das normas e valores de uma sociedade, moldando as ações e percepções das pessoas. No caso de Dayse Paparoto, sua reação pode ser vista como uma manifestação do *habitus* social que a levou a reproduzir, em certo sentido, a visão tradicional de gênero que desqualifica as mulheres em determinadas esferas, como a gastronomia. Este exemplo ilustra como a reprodução de valores sociais pode ocorrer de forma sutil e automática, perpetuando ideias preconceituosas sobre a capacidade das mulheres (Rosendo, 2009).

Além disso, outra situação em que o machismo pode ser observado no programa aconteceu quando os jurados Érick Jacquin⁵ e Paola Carosella⁶ estiveram envolvidos em uma situação altamente controversa. Em 2017, Érick Jacquin fez uma entrevista informal com Paola Carosella, filmando-a no celular, para posteriormente publicar nas redes sociais. Nesta entrevista, Jacquin fez comentários extremamente inadequados e desrespeitosos: “Muita gente não considera mais você como *chef* de cozinha, cozinheira, considera você como uma puta gostosa, maravilhosa, linda, e eu tô louco pra lhe beijar. O que você tem pra responder disso?”.

⁵ Érick Jacquin é um *chef* de origem francesa que se tornou uma figura conhecida no cenário gastronômico brasileiro. Além de sua participação como jurado no programa de televisão **MasterChef Brasil**, ele é amplamente respeitado por sua experiência culinária.

⁶ Paolla Carosella é uma renomada *chef* de cozinha argentina-brasileira, amplamente reconhecida por seu talento culinário e sua participação como jurada no programa de televisão **MasterChef Brasil**.

A situação foi ainda mais desagradável devido à resposta constrangida de Paola Carosella, que respondeu: “Eu sou as duas coisas”. Esse episódio, que ocorreu em 16 de agosto de 2017, provocou justificada indignação e levantou questões pertinentes sobre a conduta e o respeito no ambiente de trabalho e na mídia televisiva. Esta situação é apenas um exemplo de como o assédio sexual pode ocorrer nos bastidores da cozinha profissional, contribuindo para a desigualdade de gênero e criando um ambiente de trabalho tóxico (Resende e Melo, 2016). Este incidente destaca a importância de abordar e combater ativamente o assédio sexual nas cozinhas profissionais, promovendo um ambiente mais seguro e respeitoso para todos os profissionais, independentemente do gênero.

Outro exemplo notório ocorreu quando o renomado *chef* Alex Atala⁷ foi convidado para participar da décima edição do **MasterChef Brasil** e em seus agradecimentos elogiou as habilidades culinárias de seus colegas jurados⁸: “Um outro exemplo que é o cara da cozinha brasileira. Esse é o cara que levou a cozinha brasileira para o mundo, fez o mundo conhecer o dadinho de tapioca” (Masterchef Brasil, 2023). E:

Um dos primeiros *chefs* que conheci foi o Jacquin. Durante muitos anos eu queria ser igual ele e um dia o Jacquin olhou pra minha cara e falou “Alex você cozinha muito bem mas você não vai fazer cozinha francesa tão bem quanto eu, você vai fazer cozinha brasileira” (Atala, 2023).

Entretanto, ao se dirigir à *chef* Helena Rizzo⁹, focou-se em sua aparência, em detrimento das realizações culinárias de uma *chef* talentosa:

Não dá pra falar da beleza da cozinha sem falar de uma mulher linda, uma mulher que de uma maneira muito especial, eu me apaixonei, chama Helena Rizzo. Mulher linda que entrou na cozinha e que todo mundo olhava pra cara dela e falava que ela não ia dar certo porque ela era linda, era uma modelo, roubou a cena (Atala, 2023).

Esta situação, representa um exemplo de violência simbólica, em que a contribuição das mulheres na gastronomia é minimizada, objetificada ou até mesmo descartada. É necessário ponderar se as avaliações profissionais das mulheres estão verdadeiramente baseadas em competência e mérito, ou estamos inadvertidamente perpetuando padrões estereotipados que influenciam a progressão na carreira. Considerando as complexidades das desqualificações, seja por se enquadrarem no padrão de beleza dominante¹⁰ (Pinto, 2019) ou por não se alinharem a ele, é fundamental questionarmos se estamos avaliando as mulheres no ambiente de trabalho com base em critérios objetivos ou se estamos sendo influenciados por preconceitos arraigados em padrões sociais, raciais e culturais. Nossos julgamentos profissionais deveriam ser isentos de influências externas, permitindo que as mulheres sejam avaliadas por suas habilidades e realizações sem interferência de estereótipos preexistentes (Santos, 2019).

Helena Rizzo adotou uma abordagem mais reflexiva e crítica em relação à situação machista causada por Alex Atala. Ela, através de uma publicação na rede social *Instagram*, destacou que sua importância na culinária não está ligada à sua aparência, mas à sua habilidade

⁷ Alex Atala é um *chef* de cozinha brasileiro conhecido por sua atuação na gastronomia, especialmente como proprietário do restaurante D.O.M., em São Paulo.

⁸ Rodrigo Oliveira e Erick Jacquin, jurados do programa **MasterChef Brasil** junto com Helena Rizzo.

⁹ Jurada do programa **MasterChef Brasil**.

¹⁰ Muitas vezes caracterizado como branco e magro.

culinária e à superação de preconceitos e machismo. Alex Atala, por sua vez, buscou se defender ao fazer uma autocrítica assumindo que reproduziu inconscientemente o machismo em seu comentário, disfarçado de elogio à *chef* Helena Rizzo.

Não dá para contar as inúmeras vezes em que enfrentei misoginia e machismo nesses ambientes de trabalho, as diversas vezes que me senti incomodada e que o “melhor” que podia fazer era dar aquele sorrisinho constrangedor com o canto da boca e seguir em frente. Fomos condicionadas, na minha geração, a normalizar os assédios, a jogá-los para baixo do tapete e seguir adiante. Sempre fiz isso, sem perder o foco de quem eu era e do caminho que queria percorrer. É triste constatar que em 2023 continua tudo igual (se não pior), com a única diferença de que hoje detectamos esse tipo de situação mais facilmente (Rizzo, 2023).

Fui infeliz ao ressaltar apenas a beleza da Helena para falar da beleza da cozinha. A importância da Helena para a culinária brasileira é gigante e não está, nem de longe, ligada à sua beleza. Quis mostrar que a Helena não precisou “apenas” ser uma cozinheira genial, ela teve que vencer preconceito, machismo. Um machismo tão desgraçado e que está tão impregnado que se manifestou em mim sem eu sequer perceber (Atala, 2023).

A discussão sobre a influência dos programas de culinária televisiva na perpetuação das normas de gênero, estereótipos e violência simbólica no campo profissional da gastronomia é crucial para entender como estes espaços de destaque podem tanto educar quanto deseducar. Almeida (2005) destaca a importância da educação na transformação social e como a mídia desempenha um papel significativo nesse processo. Em vez de promover uma mentalidade inclusiva e igualitária, essas iniciativas podem estar contribuindo para a deseducação, consolidando padrões de pensamento que perpetuam desigualdades. É crucial refletirmos se tais programas estão, na verdade, promovendo uma compreensão mais ampla e justa da igualdade de gênero ou se estão inadvertidamente reforçando visões de mundo que contradizem os objetivos de uma sociedade mais equitativa.

Amerian, Harris e Giuffre (2015) e Briguglio (2020) exploram a persistente desigualdade de gênero na cozinha profissional, destacando como os programas de culinária televisiva podem reforçar essas disparidades. Eles argumentam que a exposição contínua a ambientes de trabalho dominados por homens e a escassez de representação feminina em posições de destaque podem consolidar estereótipos de gênero prejudiciais.

No entanto, é importante ressaltar que a conscientização e a educação também podem ser promovidas por meio desses programas. Carvalho e Sorlino (2017) indicam que, ao destacar as vozes das mulheres na gastronomia e explorar suas experiências, os programas de culinária podem servir como uma plataforma para conscientização e para questionar os estereótipos de gênero. Eles têm o potencial de inspirar a próxima geração de *chefs* a desafiar as normas existentes.

Portanto, a influência dos programas de culinária televisiva na igualdade de gênero na gastronomia é uma questão complexa, que pode tanto contribuir para a educação quanto para a deseducação. É imperativo que a cozinha profissional e os próprios programas estejam cientes do seu poder de moldar a cultura e as normas e busquem ativamente promover uma representação mais igualitária e respeitosa, contribuindo para a transformação positiva da indústria (Freixa e Chaves, 2012; Rodriguez, 2019). Esses esforços podem ajudar a desconstruir os preconceitos arraigados e promover a igualdade na culinária (Resende e Melo, 2016; Santos e Minuzzo, 2019).

Como mencionado anteriormente, a brigada de cozinha, inspirada na organização militar, é um sistema que segmenta a cozinha em distintas áreas e funções interligadas por uma hierarquia claramente delineada. No entanto, como discutido ao longo do artigo, essa estrutura hierárquica pode contribuir para a perpetuação das normas de masculinidade hegemônica e para o surgimento de comportamentos autoritários e machistas.

A análise dos exemplos do programa **MasterChef Profissionais** e **MasterChef Brasil** demonstra como essas dinâmicas hierárquicas podem se manifestar na prática, com comentários machistas e a minimização das contribuições das mulheres na gastronomia. Esses exemplos reforçam a importância de questionar e reformular essas estruturas hierárquicas nas cozinhas profissionais a fim de promover ambientes mais inclusivos e equitativos.

É válido enfatizar como a maioria dos exemplos de comportamento machista citados no estudo foram protagonizados por homens, apesar de não ser um comportamento exclusivo deles, podendo ser perpetuado por outros gêneros muitos dos quais estão no topo da hierarquia da cozinha, ocupando posições de destaque como *chefs* renomados e jurados de programas de culinária. Isso pode ser um indicativo de como as normas de masculinidade hegemônica estão enraizadas no ambiente profissional gastronômico, especialmente em posições de liderança, como pode ser visto nos trabalhos de Briguglio (2020), Resende e Melo (2016) e Carvalho e Sorlino (2017).

Esses comportamentos ajudam a perpetuar a desigualdade de gênero na cozinha profissional, uma vez que os *chefs* e jurados influentes têm o poder de moldar a cultura e as normas da cozinha, exercendo uma influência significativa sobre a reprodução social, o *habitus* e a incorporação de valores sociais (Almeida, 2005). Eles têm a capacidade de definir expectativas e estereótipos de gênero que podem afetar a carreira e o tratamento das mulheres na gastronomia, como exemplificado por Dayse Paparoto. Essa influência vai além do ambiente de trabalho e se estende à percepção pública da profissão culinária, contribuindo para a manutenção de ideias preconceituosas sobre a capacidade das mulheres na cozinha (Rosendo, 2009).

Como a televisão trabalha por audiência, mostram aquilo que o telespectador deseja ver. E enquanto esse tipo de abordagem, agradar e trazer resultados quantitativos positivos, assim que continuará. Não há uma preocupação em mudar o pensamento machista da sociedade. Há apenas a preocupação em ganhar audiência (Anjos *et al.*, 2015).

Por fim, é crucial destacar a importância de líderes influentes na cozinha profissional ao desempenharem um papel ativo na promoção de ambientes de trabalho igualitários e na desconstrução das normas de masculinidade hegemônica. Esta ação pode abranger o apoio a programas de treinamento, conscientização e a implementação de políticas que visam combater a discriminação de gênero e a violência simbólica na cozinha profissional (Amerian, Harris, Giuffre, 2015; Bourdieu, 2007; Briguglio, 2020). Líderes e figuras proeminentes da gastronomia têm o poder de influenciar a cultura e as práticas dentro da indústria e, ao se comprometerem com a igualdade de gênero, podem desempenhar um papel fundamental na transformação positiva desse ambiente. Isso não apenas beneficia a carreira das profissionais mulheres na gastronomia, como também contribui para a construção de uma indústria mais diversa, inclusiva e respeitosa, em que todos os talentos podem prosperar e contribuir de forma equitativa (Resende e Melo, 2016).

Sem dúvida, essa discussão reforça ainda mais o argumento central do artigo, evidenciando como a mudança nas atitudes e comportamentos dos líderes na cozinha profissional desempenham um papel fundamental na criação de um ambiente mais inclusivo e equitativo. Ao reconhecer a influência dos líderes e figuras proeminentes, bem como sua capacidade de moldar a cultura e as práticas dentro da gastronomia, ressaltamos a importância de seu engajamento ativo na promoção da igualdade de gênero e na luta contra a discriminação e a violência simbólica (Freixa e Chaves, 2012; Carvalho e Sorlino, 2017). Essa conscientização e ação por parte dos líderes pode servir como um catalisador para a mudança e contribuir para uma transformação positiva na indústria, beneficiando não apenas as profissionais mulheres, mas também promovendo uma diversidade de talentos e perspectivas que enriquecem a culinária como um todo (Amerian, Harris, Giuffre, 2015; Resende e Melo, 2016).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

No encerramento desta discussão, é fundamental reconhecer algumas das limitações inerentes a esta pesquisa. Primeiramente, a análise das dinâmicas de gênero na cozinha profissional, embora abordada de maneira abrangente, pode ser ainda mais enriquecida por meio de estudos de caso específicos e entrevistas diretas com profissionais do setor. Isso permitiria uma compreensão mais profunda das experiências individuais e das nuances das disparidades de gênero na cozinha profissional.

Além disso, é importante destacar que o programa **MasterChef Brasil** foi usado como exemplo para ilustrar algumas das questões discutidas neste artigo. No entanto, os resultados e conclusões aqui apresentados podem não ser completamente generalizáveis para todas as cozinhas profissionais, uma vez que a dinâmica e a cultura organizacional podem variar amplamente entre diferentes estabelecimentos gastronômicos.

Para futuras pesquisas, seria benéfico explorar ainda mais as estratégias e políticas que podem ser implementadas para promover um ambiente de trabalho mais equitativo e inclusivo na gastronomia. Além disso, investigações adicionais sobre como as mulheres na gastronomia enfrentam e superam os desafios de gênero podem fornecer *insights* valiosos para a construção de uma indústria mais igualitária.

Em resumo, esta pesquisa contribui para o debate sobre as disparidades de gênero na cozinha profissional, destacando a importância da conscientização, da ação dos líderes e da desconstrução das normas de gênero na busca por um ambiente de trabalho mais inclusivo e respeitoso. No entanto, reconhecemos que há espaço para estudos mais aprofundados e perspectivas adicionais que podem enriquecer ainda mais essa discussão e promover uma mudança positiva no ambiente profissional da gastronomia.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, L. R. S. Pierre Bourdieu: a transformação social no contexto de "A Reprodução". *Revista Inter-Ação*, Goiânia, v. 30, n. 1, p. 139-155, 2005.

AMERICAN, S.; HARRIS, D. A.; GIUFFRÉ, P. *Taking the Heat: Women Chefs and Gender Inequality in the Professional Kitchen*. New Brunswick: Rutgers University Press, 2015.

ANJOS, A. K. dos et al. **O Machismo na mídia**: Como a imagem da mulher é retratada. Trabalho apresentado no XIV Congresso de Ciências da Comunicação na Região Norte, Manaus (AM), Manaus, 2015.

ATALA, A. Publicação feita na rede social *Instagram*. Disponível em: https://www.instagram.com/reel/CwT1qHluXOk/?utm_source=ig_embed&ig_rid=aco39862-c043-419d-8f88-7c13137ea674. Acesso em: 05 fev. 2024.

BONACHO, R. et al. *Experiencing Food, Designing Dialogues*. Londres: CRC Press, 2018.

BOURDIEU, P. **A dominação masculina**. 12. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2007.

BRIGUGLIO, B. **Cozinha é lugar de mulher?** A divisão sexual do trabalho em cozinhas profissionais. Tese (Doutorado em Filosofia e Ciências Humanas) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2020.

CARVALHO, A. C. de R.; SORLINO, F. B. “Lugar de mulher é na cozinha”: confissões femininas sobre o universo gastronômico. **Investigação Qualitativa em Ciências Sociais**, vol. 3, 2017.

COSTA, C. M. C. da. **A alta gastronomia contemporânea**. Rio de Janeiro: UFRJ, 2016.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac, 2012.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2017.

HIRATA, H.; KERGOAT, D. Novas configurações da divisão sexual do trabalho. **Cadernos de Pesquisa**, v. 37, n. 32, p. 595-609, set./dez. 2007.

LUDERER, C. A. F. **O papel dos chefs-celebridades na construção do espetáculo da alimentação**: análise discursiva das revistas de gastronomia de luxo. Tese (Doutorado em Comunicação) – Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2013.

MASTERCHEF PROFISSIONAL. Primeira Edição, 2016. Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=Hx6h8_d1Qts. Acesso em: 05 fev. 2024.

MASTERCHEF BRASIL. Décima Edição, 2023. Disponível em: <https://www.youtube.com/playlist?list=PL7HLCnqzgei-B2ohfuw53frWqIU-wQkvy>. Acesso em: 05 fev. 2024.

OLIVEIRA, P. P. de. **A construção da masculinidade**. Belo Horizonte: Editora da UFMG, Rio de Janeiro: luperj; 2004.

PINTO, N. M. **Corpos da Moda**: Mídia e padrão de beleza. Trabalho apresentado no XV Enecult – Encontro de Estudos Multidisciplinares em Cultura, Salvador, 2019.

RESENDE, A. M.; MELO, M. C. **Lugar de mulher é na cozinha?** Uma análise com *chefs* mulheres sob a lógica da dominação masculina. Trabalho apresentado no IV Congresso Brasileiro de Estudos Organizacionais, Porto Alegre, 2016.

RIOS, B. *Chef Alex Atala pede desculpas à chef Helena Rizzo por fala machista no “Masterchef”*. **CNN Brasil**. São Paulo, 24 ago. 2023. Disponível em: <https://www.cnnbrasil.com.br/entretenimento/chef-alex-atala-pede-desculpas-a-chef-helena-rizzo-por-fala-machista-no-masterchef/>. Acesso em: 05 fev. 2024.

RIZZO, H. Publicação feita na rede social *Instagram*. Disponível em: <https://www.instagram.com/p/CwTaNEIA1hf/?hl=pt>. Acesso em: 05 fev. 2024.

RODRIGUEZ, S. de los S. Um breve ensaio sobre a masculinidade hegemônica. **Revista Diversidade e Educação**, Porto Alegre, v. 7, n. 2, p. 276-291, jul./dez. 2019.

ROSENDO, A. P. **A Reprodução**: Elementos para uma Teoria do Sistema de Ensino. Covilhã: LusoSofia Press, 2009.

SANTOS, L. M. C.; MINUZZO, D. A. "A mulher é mais delicada": um estudo sobre a associação da figura feminina à área da confeitaria profissional. **Iluminuras**, v. 20, n. 51, p. 176-215, 2019.

SARTI, R. Melhor o cozinheiro? Um percurso sobre a dimensão de gênero da preparação da comida (Europa ocidental, séculos XVI-XIX). **Cadernos Pagu**, n. 39, p. 87-158, jul./dez., 2012.

VIANA, A. de A. C. A figura poderosa do *chef*-celebridade: refletindo sobre machismo nas cozinhas profissionais. **Scientiarum Historia**, v. 1, n. 9, 2021.