

Cozinha Contemporânea: Tendências e Inovação em Gastronomia

Thamara Thaiane da Silva

Lídia Tiggemann Prando

INFORMAÇÕES SOBRE A AUTORA

Thamara Thaiane da Silva

- Doutoranda em Ciência de Alimentos.
- Mestra em Ciência de Alimentos.
- Engenheira de Alimentos.

Sobre o Autor

Mestra em Ciência de Alimentos, pela Universidade Estadual de Maringá, (2019) e graduada em Engenharia de Alimentos, também pela UEM (2017). Atualmente, está cursando o doutorado na área de Ciência de Alimentos. Tem experiência na área de biotecnologia, com ênfase em biotecnologia enzimática. Atua, principalmente, nos seguintes temas: complexos de inclusão, alimentos funcionais, corantes naturais, resíduos e biomateriais.

INFORMAÇÕES SOBRE A AUTORA

Lídia Tiggemann Prando

- Doutoranda em Engenharia de Alimentos.
- Mestra em Engenharia de Alimentos.
- Engenheira de Alimentos.
- Graduanda em Gastronomia.

Sobre o Autor

Possui doutorado em Engenharia de Alimentos, pela Universidade Federal de Santa Catarina (2018), mestrado em Engenharia de Alimentos, pela Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões (2014), e graduação em Engenharia de Alimentos, pela Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões (2011). Graduanda em Gastronomia (2019-2020). Atualmente, é Professora de Ensino Superior nos cursos de gastronomia e Nutrição. Publicou 20 artigos em periódicos especializados, 1 capítulo de livro e 34 trabalhos científicos em Anais de eventos, em decorrência de atividades de pesquisa científica.

INTRODUÇÃO DO LIVRO

Olá, aluno(a)! A disciplina Cozinha Contemporânea: Tendências e Inovação em Gastronomia está dividida em quatro unidades que irão abordar diversos conceitos relacionados a todo o processo de transformação e evolução da gastronomia contemporânea, bem como sua importância e suas influências para o setor gastronômico moderno.

A primeira unidade apresentará os conceitos que estruturam a cozinha contemporânea. Serão discutidos elementos sobre sua origem e suas principais características, assim como sua importância para a evolução da gastronomia como um todo. Estudaremos sobre as técnicas e costumes que fazem parte da culinária contemporânea e como seus fundamentos estão associados à união da culinária clássica com a culinária moderna.

Na segunda unidade, abordaremos resumidamente o processo de desenvolvimento e evolução da gastronomia, além de expormos as novas tendências e modalidades que se relacionam com a forma de se alimentar e de se servir. Além disso, iremos estudar os conceitos de sustentabilidade que impactam diretamente em todo o setor alimentício.

Na terceira unidade, daremos continuidade às tendências inovadoras que caracterizam a gastronomia moderna. Para tal, apresentaremos os conceitos que estruturam a gastronomia molecular e compreenderemos quais os objetivos e peculiaridades deste segmento. Ademais, iremos estudar as bases e técnicas que integram esta culinária e avaliar suas influências nos preparos gastronômicos.

Na quarta e última unidade, exploraremos as inovações e as tecnologias gastronômicas envolvidas nos preparos alimentícios e entenderemos como os conceitos de criatividade e inovação contribuem para a diversidade alimentar que encontramos, hoje, no mercado. Convido você, agora, a fazer uma imersão nesta obra, a qual, com certeza, contribuirá significativamente para seu crescimento profissional, especialmente em relação aos conceitos relacionados à culinária contemporânea e suas influências.

UNIDADE I

Fundamentos da Gastronomia Contemporânea

Professora Mestra Thamara Thaiane da Silva

Introdução

O mundo da gastronomia é altamente diversificado e encantador e, nesse contexto, a culinária contemporânea surgiu para destacar seu sabor e conquistar diversos apreciadores com sua arte. Uma culinária diferenciada, que mostra que o simples pode ser magnífico e que a combinação de técnicas pode trazer resultados surpreendentes.

A cozinha contemporânea se evidencia pela criatividade e habilidade de inovar. A riqueza na combinação dos mais variados tipos de ingredientes, técnicas e atributos sensoriais está presente nos seus preparos e, também, no design de seus pratos. Assim, nesta unidade, iremos abordar os conceitos que estruturam a culinária contemporânea, bem como sua origem e suas peculiaridades e, também, sua importância e seu impacto no desenvolvimento e na valorização da gastronomia.



Fonte: milkos / 123RF.

ORIGEM E CONCEITOS DA COZINHA CONTEMPORÂNEA

A história da gastronomia é marcada por muitos elementos históricos, sociais e culturais, que são os grandes responsáveis por caracterizar toda a evolução da culinária mundial. Cada acontecimento marca as peculiaridades gastronômicas de um determinado período, e tais registros evidenciam toda essa transformação envolvida na culinária que vem se revelando desde a antiguidade e acontece até os dias de hoje na cozinha moderna.

Dentre todos os acontecimentos que marcaram a evolução da gastronomia, um dos mais significativas foi o desenvolvimento da cozinha contemporânea que, até os dias de hoje, impacta intensamente a culinária mundial. Quando se fala sobre a gastronomia contemporânea, é importante destacar que seu surgimento está totalmente associado a influências decorrentes das principais e mais encantadoras cozinhas do mundo, tais como as culinárias francesa, italiana, espanhola, brasileira, oriental, dentre outras (BUENO, 2016).

A origem da gastronomia contemporânea está ligada a influências e a episódios que impulsionaram seu desenvolvimento, como o movimento chamado *nouvelle cuisine*, que se consolidou no século XX, na França, e se caracterizou pela delicadeza e leveza envolvidas na seleção e na mistura de ingredientes e, também, pela riqueza no preparo e na apresentação dos pratos.

[...] O movimento da *nouvelle cuisine* (cozinha nova), foi quase uma revolução na forma de cozinhar, nos ingredientes selecionados e utilizados e nas quantidades preparadas por porção. Assim, banquetes com pratos engordurados, cheios de creme e em grandes proporções saem de cena e dão lugar à simplicidade e à leveza, ingredientes frescos e preparo na hora. Esse movimento, que aparece no início dos anos 1970, na França, é uma reação à culinária tradicional (SEQUERRA, 2018, p.11).

Sob a influência do *nouvelle cuisine*, a cozinha contemporânea se caracteriza por abranger uma culinária mais delicada e que prioriza o uso de ingredientes frescos para que, dessa forma, consiga realçar o sabor natural dos ingredientes e possa encantar com a riqueza da mistura dos atributos sensoriais envolvidos em cada um dos alimentos

preparados. Outra característica da cozinha contemporânea, também influenciada por esse movimento, é a forma de servir e de apresentar os pratos (SEQUERRA, 2018).

A cozinha contemporânea investe significativamente no *design* diferenciado de pratos para todos os seus preparos, ou seja, é caracterizada por apresentar uma montagem sofisticada, que realça toda a elegância do alimento. Logo, é possível destacar que, quando nos referimos às peculiaridades da gastronomia contemporânea, estamos evidenciando uma culinária relacionada à criatividade e que busca, constantemente, associar sabor, técnicas e inovação.



Figura 1.1 - Prato característico da culinária contemporânea

Fonte: Kateryna Kuzhel / 123RF.

Outro grande elemento que impactou o desenvolvimento da gastronomia contemporânea foi o processo de globalização. A globalização possibilitou maior circulação e troca de uma ampla variedade de insumos e de ingredientes, de diversos locais do mundo, e, dessa forma, proporcionou significativas influências culturais ligadas à alimentação, o que, consequentemente, oportunizou a inovação de pratos com características sensoriais diferenciadas.

Com todas essas influências, a cozinha contemporânea se tornou mais livre e se qualificou pelas misturas de culturas e ingredientes, assim como de diferentes técnicas de preparo, especialmente as de cocção, em um único preparo. Dessa forma, toda essa liberdade originou uma ampla variedade de pratos gastronômicos, que se destacam por seus atributos sensoriais diferenciados e pela forma inovadora de apresentação dos alimentos.



Figura 1.2 - Mistura de ingredientes que caracterizam a gastronomia contemporânea

Fonte: Wirat Thongyon / 123RF.

Hoje, a cozinha contemporânea está presente nos grandes centros urbanos e integra renomados restaurantes, que oferecem não só uma alimentação ao cliente, mas, sim, uma experiência diferenciada, que é marcada pela união de um local agradável, com uma apresentação luxuosa, e por alimentos leves, ricos em toques especiais. Nesse contexto, a culinária contemporânea marca a miscigenação de insumos e técnicas no preparo de seus pratos e realça a importância de uma boa apresentação para quem está vivenciando determinado momento gastronômico.

FIQUE POR DENTRO

A gastronomia contemporânea está presente nas especialidades de muitos restaurantes, no Brasil e no mundo. Suas características dão origem a pratos de alta aceitação e qualidade sensorial e que apresentam preços variados, para todos os tipos de público. Nesse contexto, convidamos você a conhecer alguns dos restaurantes contemporâneos que se destacam no país, por meio uma reportagem, publicada pela revista *Comer e Beber*, que exhibe renomados restaurantes e suas respectivas características culinárias, locais e preços. Acesse o *link* disponível em: <https://vejasp.abril.com.br/comida-bebida/comer-beber-2016-contemporaneos/>. Acesso em: 09 nov. 2020.

Além das características citadas anteriormente, outro conceito que integra a gastronomia contemporânea, e também a faz ser denominada de "*cuisine du marché*", é a valorização do uso de alimentos sazonais e a preferência pela seleção de ingredientes de produtores locais. Essa prática está totalmente associada à valorização do uso de alimentos frescos, em que se acredita que a escolha de produtos locais irá contribuir significativamente para realçar os atributos sensoriais dos alimentos, especialmente os associados ao sabor e aos mais variados tipos de textura.

De maneira geral, a cozinha contemporânea é significativamente flexível, ou seja, livre de regras fixas e receitas imutáveis. Sua riqueza está nos detalhes e na arte de surpreender seus apreciadores, seja pela mistura de ingredientes, pelas técnicas de preparo, pela forma de apresentá-lo ou, ainda, pelas características do ambiente gastronômico. Trata-se de uma culinária ligada à criação e à inovação, que busca, constantemente, encantar, o que acaba impactando positivamente o desenvolvimento das práticas gastronômicas e também a sua valorização.

REFLITA

Você já parou para pensar em tudo o que pode estar envolvido na qualificação de um renomado *chef* contemporâneo? Todos os *chefs* profissionais devem ter o conhecimento básico de qualificação e, nesse contexto, devem conhecer detalhadamente os conceitos

que estruturam o mundo da gastronomia. Conhecer diferentes culturas e suas características também contribui para a formação de um *chef* profissional que, por meio dessa prática, irá compreender mais detalhes sobre conceitos locais que integram a cultura alimentar e o uso de ingredientes e técnicas. Com a junção desses conhecimentos, o *chef* contemporâneo poderá criar seu próprio repertório de inovações gastronômicas, ou seja, poderá usar sua criatividade para inovar na forma de produzir seus pratos, explorando intensamente a mistura de ingredientes e técnicas e, aproveitando-se da sua originalidade, poderá conquistar o tão esperado prestígio e reconhecimento no mundo da gastronomia (BUENO, 2016).

ATIVIDADE

1) Estudamos os conceitos que estruturam a gastronomia contemporânea e os elementos que impulsionaram seu surgimento e desenvolvimento. Avaliamos que essa culinária está associada à criatividade, que afeta positivamente o mundo da gastronomia. Com base nos conhecimentos adquiridos, assinale a alternativa correta sobre as características da cozinha contemporânea.

- a) A cultura alimentar francesa é a única que contribuiu com o desenvolvimento da cozinha contemporânea.
- b) A *nouvelle cuisine* influenciou apenas a forma de apresentação dos pratos que caracterizam a gastronomia contemporânea.
- c) A culinária contemporânea tem como marca excluir a seleção de ingredientes provenientes de produtores locais.
- d) A miscigenação de culturas representa um conceito totalmente eliminado das características da cozinha contemporânea.
- e) Criatividade e inovação são dois conceitos que fazem parte da estruturação da gastronomia contemporânea.

TÉCNICAS E VERSATILIDADE DA CULINÁRIA CONTEMPORÂNEA

A arte de combinar técnicas e ingredientes é uma característica clássica da culinária contemporânea. A globalização permitiu que essa cozinha se tornasse altamente versátil, o que contribuiu para o desenvolvimento de pratos diversificados e que pudessem ser feitos de diversas maneiras, seja por técnicas mais simples ou mais complexas.

Os pratos contemporâneos são marcados por criações inovadoras ou releituras, que se caracterizam por apresentarem traços de diversas culturas em um mesmo preparo, sendo que, muitas vezes, não é possível identificar quais são as tradições alimentares presentes no mesmo prato e quais métodos de preparo foram utilizados. As técnicas de cocção se misturam, assim como a utilização dos insumos e os atributos sensoriais.

A dinâmica de utilizar diferentes técnicas de preparo varia de acordo com as características de cada *chef* e com o tipo de preparo. Nesse contexto, atualmente, é possível encontrar os mais variados tipos de profissionais especializados na gastronomia contemporânea, ou seja, tanto aqueles que preferem misturar técnicas e selecionar métodos mais complexos quanto aqueles que são mais adeptos de procedimentos mais simples e, até mesmo, sem uso de fogo.



Figura 1.3 – Flexibilidade de técnicas para os *chefs* da gastronomia contemporânea

Fonte: seventyfour74 / 123RF.

Com relação à gastronomia contemporânea, é importante salientar, ainda, que a globalização não influenciou apenas o fluxo de ingredientes, mas também o desenvolvimento da tecnologia que, conseqüentemente, contribuiu significativamente para o impulso da inovação da cozinha contemporânea. O surgimento de equipamentos e utensílios mais modernos e sofisticados facilitou o trabalho desenvolvido nas cozinhas e possibilitou o uso de técnicas distintas, em um único tipo de preparo, especialmente as de cocção.

Os fundamentos da culinária contemporânea podem ser descritos, basicamente, por cinco elementos principais, que, por sua vez, podem ser agrupados em: sabor, textura, apresentação, decoração e quantidade. Tais conceitos se completam, caracterizam os traços dos pratos contemporâneos e são os responsáveis pelo destaque desse segmento no cenário gastronômico atual.

O sabor é o atributo de maior importância para a aceitação do alimento e ele que marcará a lembrança do consumidor. A textura abrange e registra os sentidos provenientes das técnicas utilizadas no preparo. A apresentação é responsável pelo encantamento e pela delicadeza, a decoração é a responsável pela sofisticação e a quantidade complementa a apresentação do prato e pontua a necessidade de cada público-alvo, sendo que, em geral, a quantidade média de um prato para um adulto deve conter em torno de 450 gramas (SEQUERRA, 2018).



Figura 1.4 - Elementos do prato contemporânea: sabor, textura, apresentação, decoração e quantidade

Fonte: Artit Wongpradu / 123RF.

A gastronomia contemporânea registra a construção de texturas, combinações e aparência, sempre mantendo sua excelência de qualidade e, nesse contexto, destaca também o uso de alguns conceitos presentes nas gastronomias nacional e internacional, tais como (SEQUERRA, 2018):

- concentração;
- dominância;
- justaposição;
- alongamento.

A **concentração** de atributos sensoriais caracteriza a intensificação das características organolépticas, como do aroma e do sabor, a partir de diferentes técnicas.



Figura 1.5 - Preparo de carne com aromatizantes na água, com produção de cocção de vapor

Fonte: Sergii Koval / 123RF.

A **dominância** representa a busca por atributos sensoriais que se sobressaem em um preparo feito com diversas combinações; especialmente, os atributos relacionados ao sabor. Em geral, refere-se ao sabor que se destaca.

A **justaposição** é a oposição dos atributos sensoriais dos alimentos presente em um mesmo preparo, como a combinação seco/úmido, duro/mole, cru/cozido, quente/frio, doce/salgado, dentre outros, com o objetivo de intensificar o sabor de cada prato.



Figura 1.6 - Costela agri-doce: justaposição de sabor salgado/doce

Fonte: Natthapon Ngamnithiporn / 123RF.

O **alongamento** representa a administração da duração das sensações provenientes dos atributos sensoriais pela adição de insumos, como sal, açúcar, azeite, dentre outros.

Outro critério presente na culinária contemporânea, conforme citado anteriormente, é o movimento de inovação, que se destaca, principalmente, nas combinações de sabores, nas texturas e nas formas de apresentação. Essas combinações são sempre muito diversificadas e ricas em atributos sensoriais de alta qualidade e aceitação. Nesse contexto, evidencia-se, ainda, o amplo uso de guarnições nos preparos gastronômicos e os diferentes tipos de harmonização, com destaque para as realizadas com bebidas, como o vinho, por exemplo.



Figura 1.7 - Guarnições e harmonizações que se destacam na culinária contemporânea

Fonte: Heinz Leitner / 123RF.

A culinária contemporânea possibilita que cada *chef* escolha seu estilo e que, por meio dos conhecimentos básicos de gastronomia, desenvolva suas receitas e seus atributos sensoriais característicos. A mistura de técnicas e combinação de ingredientes é livre e varia de acordo com cada tipo de preparo. A inovação e a liberdade de criação, pontos fortes da gastronomia contemporânea, fornecem autonomia ao profissional que, dessa forma, pode desenvolver seu próprio cardápio e aprimorar as novidades em relação a sabores, cores e texturas.

A cozinha contemporânea se mostra umas das mais versáteis do setor da gastronomia e se destacava tanto no mercado nacional quanto no internacional. Dentre as culinárias que mais se destacam no ramo contemporâneo, podemos citar as cozinhas mexicana, espanhola e peruana.

No Brasil, com toda a sua diversidade cultural, também é possível identificar fortes traços e significativa evolução no uso das técnicas características da gastronomia contemporânea, especialmente nos grandes centros urbanos, onde esse tipo de culinária

se mostra cada vez mais evidente. Sob influência de muitos outros países e com rica disponibilidade de ingredientes, os *chefs* nacionais estão inovando cada vez mais na hora de cozinhar e, dessa forma, estão desenvolvendo pratos de atributos sensoriais de alta qualidade, que se destacam não só pelo sabor e pela textura, mas também pela riqueza e pela delicadeza na apresentação.



Figura 1.8 - Prato brasileiro com características de apresentação da culinária contemporânea

Fonte: Adao Gileno Carmo Dos Santos / 123RF.

Outra característica significativa da gastronomia contemporânea é a progressiva preocupação em atender às necessidades do mercado consumidor. Nesse contexto, é possível identificar mais valorização na hora de criar e inovar na produção dos alimentos e maior critério na seleção de ingredientes e técnicas de preparo. Os consumidores estão cada vez mais exigentes, e a gastronomia contemporânea se desenvolve constantemente, para surpreender positivamente seus apreciadores, de forma a oferecer uma experiência gastronômica inesquecível.

FIQUE POR DENTRO

A forma de apresentação dos pratos é um grande referencial da gastronomia contemporânea. A criatividade e a beleza dos pratos são responsáveis por atrair cada vez mais apreciadores para essa culinária, que, muitas vezes, encantam-se por um preparo antes mesmo de experimentá-lo. Toda a delicadeza envolvida na montagem dos pratos se torna um grande diferencial e contribui significativamente para o enriquecimento de determinada experiência gastronômica. Tendo em vista a importância desse elemento na gastronomia contemporânea, convido você a conhecer e a aprender diferentes técnicas, que poderão auxiliá-lo a criar diferentes montagens de pratos, acessando o *link*: <https://www.youtube.com/watch?v=PUvq1zHHyGY>. Acesso em: 10 nov. 2020.

ATIVIDADE

2) A gastronomia contemporânea mostra-se um setor muito importante do segmento alimentício. Seus critérios e características contribuem para a evolução e a valorização da gastronomia, em que, por meio de técnicas, versatilidade e criação, atrai a atenção de muitos apreciadores. De acordo com o assunto, assinale a alternativa correta sobre as técnicas e a versatilidade da cozinha contemporânea.

- a) A versatilidade da cozinha contemporânea está na sua liberdade de criação e inovação de pratos.
- b) Na gastronomia contemporânea, apenas a mistura de insumos é permitida, e não dos diferentes tipos de técnicas.
- c) As técnicas utilizadas na culinária contemporânea se destacam apenas pelo preparo de alimentos.
- d) Na culinária contemporânea, os *chefs* profissionais são limitados no uso de técnicas de preparo.
- e) Na cozinha contemporânea, apenas as técnicas de cocção podem se misturar no preparo de alimentos.

COZINHA CONTEMPORÂNEA: DO CLÁSSICO AO MODERNO

A gastronomia contemporânea registra a releitura de pratos provenientes de diferentes períodos e culturas alimentares. A releitura de pratos clássicos, por exemplo, é um elemento comumente presente nos estabelecimentos especializados na culinária contemporânea. Nesse contexto, a culinária contemporânea realça características presentes em diferentes países e enriquece seus preparos, com detalhes clássicos, que contribuem significativamente para o desenvolvimento de receitas com atributos sensoriais de excelência.



Figura 1.9 - Releitura de pratos: uma das características da culinária contemporânea

Fonte: sereznij / 123RF.

Quando falamos de culinária contemporânea, é importante relembrar os acontecimentos que marcaram a história e a evolução da gastronomia mundial, tais como os períodos da cozinha clássica, da cozinha moderna e do *nouvelle cuisine*, movimentos estes que hoje são evidenciados no desenvolvimento dos pratos contemporâneos.

O período clássico, por exemplo, registra a disseminação dos restaurantes, o uso de utensílios mais sofisticados e o princípio da valorização da preferência por ingredientes

mais frescos, traços presentes na culinária contemporânea (FRANCO, 2006). “Através de releitura de pratos, pode-se dar uma nova roupagem a receitas clássicas, agregando novos ingredientes, formas de preparo diferenciadas, abusando de texturas, cores e sabores e montagens” (NETO FILHO, 2017, p. 15).

Assim como a cozinha contemporânea, a culinária clássica, com destaque para a cozinha francesa, caracteriza-se pela arte de misturar ingredientes e técnicas para desenvolver atributos sensoriais especiais. A culinária francesa, berço da cozinha clássica, registra o intenso uso de molhos em seus preparos, especialmente aqueles que apresentam como base ingredientes como a farinha de trigo. Dentre os molhos clássicos que se destacam, estão os conhecidos “molhos-mãe”, que são classificados em: *béchamel*, *espagnole*, *velouté*, *hollandaise* e vermelho. Esses molhos são utilizados frequentemente em releituras de pratos da cozinha contemporânea, seja para agregar, com toques especiais, o sabor ou mesmo para enriquecer a apresentação dos preparos (COMBATO; GONÇALVES, 2017).

Na gastronomia contemporânea, os molhos clássicos podem ser utilizados para acompanhar diferentes tipos de massas, carnes, peixes, frutos do mar, dentre outros, e podem estar presentes tanto na entrada como nos pratos principais.



Figura 1.10 - Uso de molhos clássicos na culinária contemporânea

Fonte: Heinz Leitner / 123RF.

Outra grande influência da culinária clássica francesa na gastronomia contemporânea é a releitura de sobremesas. Países como França e Itália se tornaram importantes referências mundiais no segmento de sobremesas, e hoje estão comumente presentes nas releituras dos grandes restaurantes contemporâneos espalhados pelo mundo. Como exemplo, temos o preparo do creme *brûlée*, característico da França, e do *tiramisù*, marca registrada da Itália, ambas sobremesas de alta aceitação sensorial.

O creme *brûlée*, por exemplo, creme amplamente utilizado na confeitaria, feito com gemas, açúcar e creme de leite e levado ao forno até adquirir textura cremosa para, posteriormente ser resfriado e coberto com açúcar caramelizado, pode ser utilizado em diferentes tipos de preparo e pode, ainda, ser servido com diversos acompanhamentos e de formas variadas, tudo dependerá da combinação feita pelo *chef* profissional e de sua criatividade na hora de inovar e apresentar a sobremesa (SEQUERRA, 2018).



Figura 1.11 - Diferentes formas de usar o creme *brûlée* em releituras contemporâneas

Fonte: conssuella / 123RF.

O creme *brûlée* se destaca na culinária contemporânea especialmente pelo seu contraste de texturas, que possibilita sua vasta aplicação no desenvolvimento de

sobremesas diferenciadas. As releituras contemporâneas se caracterizam pela mistura de cores, ingredientes e detalhes, que deixa os pratos ainda mais sofisticados e de alta aparência e excelência sensorial.

O mesmo vale para o *tiramisù*, sobremesa que realça o sabor característico do café com chocolate e que se destaca, principalmente, por ser comumente apresentado de formas inovadoras, de modo a atrair a atenção do consumidor, por toda sua delicadeza e sofisticação.



Figura 1.12 - Releitura do *tiramisù* na gastronomia contemporânea

Fonte: gekabra / 123RF.

De maneira geral, a cozinha clássica foi a grande responsável por impulsionar a evolução do *nouvelle cuisine*, que hoje influencia diretamente a evolução da gastronomia contemporânea. As características e as peculiaridades da cozinha clássica são aplicadas na culinária contemporânea de maneira inovadora, o que contribui expressivamente para o desenvolvimento de receitas de excelência. Ingredientes, técnicas e costumes clássicos hoje são reescritos pela cozinha contemporânea, realçando ainda mais o sabor, a textura e a aparência dos alimentos, o que resulta em qualidade e alta aceitação.

REFLITA

Segundo Gisslen (2015, p. 474), “o *tiramisù* tornou-se uma sobremesa tão popular que muitos acreditam tratar-se de uma antiga e tradicional receita italiana. Há quem afirme que sua origem data de centenas de anos atrás, no período da Renascença. No entanto, não há nenhum registro de receitas de *tiramisù* até o final do século XX, então é provável que a sobremesa, como a conhecemos hoje, seja uma invenção recente. A especialidade foi reproduzida tantas vezes que há centenas de receitas para prepará-la, e praticamente a única coisa que elas têm em comum é o uso do mascarpone. A palavra *tiramisù* significa ‘levante-me’, em referência aos dois ingredientes que contêm cafeína, chocolate e café”.

Assim como em outros locais do mundo, as técnicas clássicas também influenciaram a cultura alimentar brasileira e são elementos presentes nas releituras de pratos nacionais da cozinha contemporânea. Segundo Neto Filho (2014, p. 14), “em sua essência, a cozinha contemporânea nos remete aos clássicos da gastronomia, mas é moderna, atual e cativante”. Nesse contexto, é possível avaliar um amplo número de *chefs* profissionais que aplicam técnicas clássicas com ingredientes e costumes brasileiros e desenvolvem pratos coloridos e muito atrativos sensorialmente.



Figura 1.13 - Releituras contemporâneas da gastronomia brasileira com toques clássicos

Fonte: Oleksandr Prokopenko / 123RF.

Dessa forma, é possível concluir que, tanto na culinária nacional quanto na internacional, a culinária contemporânea apresenta traços do clássico e do moderno, e sua releituras referem-se à criação de novos pratos que trazem a lembrança do uso de ingredientes e técnicas que marcaram a evolução da gastronomia. Trata-se de uma arte que utiliza a criação e a inovação para realçar características sensoriais inesquecíveis e surpreendentes.

FIQUE POR DENTRO

Você, como profissional do segmento da gastronomia, já parou para pensar em como dar um toque brasileiro a uma receita francesa, italiana, japonesa etc.? O que compõe e caracteriza a gastronomia contemporânea é saber lidar com a arte de criar e exibir traços provenientes da mistura de culturas, ingredientes e técnicas de preparo. Ou seja, é saber harmonizar sabores, texturas e odores e, principalmente, conseguir surpreender o cliente com uma apresentação diferenciada, de forma a proporcionar uma experiência única.

Neste contexto, convidamos você a se encantar ainda mais pelos conceitos que estruturam a gastronomia brasileira contemporânea, por meio do *link*: disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=lefo6FYLme8>. Acesso em: 09 nov. 2020.

ATIVIDADE

3) A gastronomia contemporânea é caracterizada pela produção de releituras, que vão da era clássica à era moderna. A liberdade de criação faz com que os costumes se unam e originem receitas de alta qualidade sensorial. Com base nos conhecimentos adquiridos, assinale a alternativa correta.

a) A cultura alimentar clássica francesa só está presente na cozinha contemporânea por meio do uso dos molhos clássicos.

b) A culinária contemporânea utiliza as características clássicas para enriquecer atributos sensoriais e a forma de apresentação dos pratos.

c) O creme *brûlée* é a única sobremesa que não sofre nenhuma releitura na gastronomia contemporânea.

d) A gastronomia contemporânea se caracteriza pela releitura de receitas clássicas para pratos principais.

e) Na gastronomia contemporânea, é possível eliminar qualquer característica proveniente da culinária clássica.

GASTRONOMIA CONTEMPORÂNEA E SUAS INFLUÊNCIAS

Os fundamentos que compõem a cozinha contemporânea influenciam significativamente o mundo da gastronomia e seus conceitos, tanto no nível nacional quanto no internacional. A globalização permitiu que esses fundamentos se espalhassem rapidamente e, a partir da culinária contemporânea, novos segmentos foram surgindo e se destacando, de forma a influenciar e a revolucionar todo esse setor alimentício.



Figura 1.14 - Globalização e suas influências na forma de se alimentar

Fonte: Cathy Yeulet / 123RF.

Como resultado da globalização e do desenvolvimento da gastronomia contemporânea, há o surgimento do movimento conhecido por *fusion food* ou cozinha de fusão. Esse segmento da gastronomia consiste na união de técnicas e ingredientes que originam variados tipos de pratos, com sabores e características provenientes de diferentes culturas alimentares.

A *fusion food* representa a troca de conhecimentos e experiências e é a grande responsável pela miscigenação de pratos. Assim, por meio da criatividade, os *chefs* profissionais da *fusion food* criam e misturam ingredientes e técnicas de etnias distintas.

Logo, a *fusion food* está associada à arte de criação, forte elemento da culinária contemporânea, e vem se destacando nos últimos tempos e conquistando novos apreciadores.



Figura 1.15 - Características de diferentes etnias em um único prato

Fonte: Natthapon Ngamnithiporn / 123RF.

As técnicas clássicas francesas e os costumes das cozinhas italiana, portuguesa, oriental, brasileira etc. podem ser unidos em um único preparo, mesmo que sejam totalmente diferentes. Essa é a magia da *fusion food*, criar e ousar na forma de preparar e servir os alimentos e fazer do simples algo extremamente sofisticado.

Atualmente, a *fusion food* demonstra ser uma forte tendência para o segmento da gastronomia e é responsável por valorizar ainda mais o uso de técnicas e determinados ingredientes não muito comuns, o que, consequentemente, evidencia sabores inovadores, que conquistam diferentes tipos de paladar. Dessa forma, a variedade de pratos provenientes desse movimento contribui para o fortalecimento e para a evolução da gastronomia.

FIQUE POR DENTRO

A *fusion food* registra a prática da cultura de imigração, ou seja, é sinônimo da mistura de etnias e é a grande responsável pelo desenvolvimento de pratos com características e atributos sensoriais diferenciados, seja no sabor, na textura ou no odor. Relaciona a cultura alimentar de diferentes povos com a arte de criar e inovar. Para enriquecer ainda mais seus conhecimentos sobre a *fusion food* e seus conceitos, convidamos você a conhecer alguns *chefs* e estabelecimentos especializados nesse segmento da gastronomia, por meio do *link* disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=gfE2hV9oYYY>. Acesso em: 09 nov. 2020.

Assim como em relação à mistura de ingrediente e às técnicas, a gastronomia contemporânea também sempre evidenciou a preferência pelo uso de ingredientes frescos, pois eles, de maneira geral, apresentam maior qualidade em relação às características sensoriais e, conseqüentemente, contribuem para o desenvolvimento de pratos de excelência sensorial. Outra preocupação da culinária contemporânea é se desenvolver de forma a atender as necessidades do mercado consumidor. Logo, no contexto da sociedade moderna, no qual os clientes estão cada vez mais exigentes e buscam progressivamente por uma alimentação de maior qualidade nutricional, a cozinha contemporânea mostra um significativo interesse pelo desenvolvimento do movimento conhecido por ecogastronomia, o que acaba contribuindo para a impulsionamento desse movimento.

A ecogastronomia, também conhecida como *slow food*, associa conceitos como alimentação, ética e meio ambiente. Trata-se de um movimento que prioriza o uso de ingredientes mais saudáveis, livres de agrotóxicos, produzidos e/ou cultivados pelo produtor local, outra significativa preferência da cozinha contemporânea. Além disso, a ecogastronomia associa o prazer de comer bem com a ética da alimentação, com o objetivo de pensar na sustentabilidade e na forma como os alimentos e os insumos são produzidos. Nesse contexto, preocupa, ainda, com as técnicas utilizadas nesse manejo, com o meio ambiente e com o consumo responsável (FREITAS, 2014).

O Slow Food é um movimento que defende a biodiversidade e as tradições alimentares em todo o planeta, buscando uma produção e consumo sustentáveis [...]. Sua ideia principal é a valorização da alimentação, utilizando produtos artesanais e de qualidade, porém, produzidos de uma maneira que respeite o meio ambiente e os produtores. O Slow Food defende uma alimentação mais rica e segundo seu fundador, o alimento deve ser bom, limpo e justo (FREITAS, 2014 *apud* NARCISO *et al.*, 2017, p. 2).

Como a sustentabilidade é um dos critérios que integram a ecogastronomia, é possível identificar, nesse movimento, a busca constante pela conscientização, tanto de produtores quanto de consumidores, sobre temas como desperdício, valorização das formas corretas de produção, uso inadequado de agrotóxicos, manejo adequado da plantação e da produção e incentivo ao desenvolvimento da adubação e do reaproveitamento. Ou seja, basicamente, a ecogastronomia incentiva a produção de alimentos com consciência ambiental, preservando o meio ambiente, evitando o desperdício de água, defendendo o uso de defensivos naturais e da adubação verde (FREITAS, 2014).



Figura 1.16 - Ecogastronomia e a valorização de alimentos de maior qualidade

Fonte: Brent Hofacker / 123RF.

De maneira geral, a ecogastronomia destaca a seleção de ingredientes de maior qualidade nutricional, e seus conceitos também podem ser observados em restaurantes modernos, especializados na culinária contemporânea. O uso de ingredientes mais saudáveis e de maior qualidade proporcionam pratos de maior excelência sensorial, especialmente em relação ao sabor.

REFLITA

Você já parou para pensar como a preferência por alimentos mais saudáveis pode impactar o segmento gastronômico e a valorização da ecogastronomia? A demanda por alimentos de maior qualidade nutricional, decorrente da busca por uma melhor qualidade de vida, vem crescendo significativamente. Logo, diante desse cenário atual, é importante que o profissional de gastronomia esteja sempre atento às novidades e às tendências de mercado, de forma a desenvolver pratos de alta qualidade nutricional, que preservem as características naturais dos alimentos e que atendam às necessidades do consumidor moderno.

Assim como a *fusion food* e a ecogastronomia, outra tendência que vem se destacando no mundo da gastronomia contemporânea é a cozinha autoral. A culinária contemporânea é marcada pela liberdade e pela arte de criar e inovar e, nesse contexto, a cozinha autoral vem para reforçar a ideia de cozinha criativa e inovadora.

O desenvolvimento da cozinha autoral se dá, principalmente, devido aos domínios próprios de cada *chef* profissional, que, por meio dos seus conhecimentos, cria pratos inovadores. É uma cozinha que possibilita a liberdade para misturar ingredientes e técnicas, de forma a obter pratos de alta qualidade.



Figura 1.17 - Cozinha autoral associada à arte de criar e inovar

Fonte: alphaspirit / 123RF.

O número de adeptos e apreciadores dessa culinária vem crescendo de forma significativa e é possível identificar um expressivo número de profissionais que estão investindo nesse segmento, especialmente por ser uma oportunidade de associar os conhecimentos práticos a toques especiais próprios. Em geral, para ser um profissional de cozinha autoral, é necessário ter um amplo conhecimento de técnicas e ingredientes, pois serão esses critérios, junto com a criatividade, os responsáveis pela criação de pratos que apresentem significativa aceitação.

A cozinha autoral se destaca por apresentar um *menu* altamente diversificado e diferenciado: pratos simples e/ou complexos e sofisticados que apresentam os mais variados tipos de sabores, cores e texturas. Além disso, a cozinha autoral é responsável por proporcionar experiências até então não vivenciadas, e sua arte está em surpreender positivamente seu consumidor e conquistar progressivamente novos apreciadores.

Diante disso, é possível identificar que a cozinha contemporânea e seus fundamentos têm um importante papel no desenvolvimento e na valorização da

gastronomia. Seus princípios impulsionaram significativamente o desenvolvimento de novas tendências, que hoje vêm evoluindo e atraindo cada vez mais a atenção de novos públicos. São movimentos que enriquecem o setor alimentício, pois, por meio de seus conceitos e atributos sensoriais, proporcionam momentos de excelência para aqueles que buscam por novas experiências. Logo, a gastronomia não está apenas relacionada à alimentação, mas também ao prazer de viver e de deixar uma marca nas pessoas, por meio de sabores, texturas e experiências que jamais serão esquecidas.

ATIVIDADE

4) No cenário atual da gastronomia, é evidente que a cozinha contemporânea e seus conceitos influenciaram o setor alimentício, tanto em nível nacional como internacional. Novas tendências vêm se destacando e impulsionando a valorização de experiências gastronômicas. Com base nos conhecimentos adquiridos, assinale a alternativa correta.

- a) O principal conceito que estrutura a *fusion food* é a valorização da arte de comer aliada à sustentabilidade.
- b) Os conceitos da culinária contemporânea são responsáveis por impulsionar o desenvolvimento de vários movimentos gastronômicos.
- c) A ecogastronomia é um movimento que só se relaciona aos produtos e às práticas de plantio e de manejo de alimentos.
- d) Para atuar na cozinha autoral, não é necessário ter domínio de técnicas de preparo que estruturam as práticas gastronômicas.
- e) A *fusion food* refere-se apenas à mistura de técnicas clássicas francesas com costumes da cozinha contemporânea.

INDICAÇÃO DE LEITURA

Nome do livro: Sabores da cozinha contemporânea

Editora: Melhoramentos

Autor: Avelino Silva, Bruna Trevisani, Laura Tremolada Barghini e Sonia Wooten

ISBN: B0094EG5K2

Comentário: Esse livro aborda um significativo número de receitas que integram a culinária contemporânea. É possível identificar muitas releituras de pratos e o amplo uso de ingredientes e técnicas provenientes de diferentes culturas alimentares. Além disso, é possível evidenciar o uso de técnicas clássicas no desenvolvimento de receitas contemporâneas e destacar muitos conceitos estudados nesta unidade.

INDICAÇÃO DE FILME

Nome do filme: Anthony Bourdain: no reservations

Gênero: Série

Ano: 2005

Elenco principal: Anthony Bourdain

Comentário: A série aborda a história de um *chef* e escritor francês, Anthony Bourdain, que viaja o mundo em busca de experiências gastronômicas diferenciadas. O apresentador conhece diferentes culturas e exibe diferentes características de técnicas e ingredientes que originam os mais variados tipos de pratos. De maneira geral, é possível identificar traços característicos da culinária contemporânea e evidenciar conceitos apontados nesta unidade.

UNIDADE II

Evolução da Gastronomia e as Novas Tendências

Professora Doutora Lídia Tiggemann Prando

Professora Mestra Thamara Thaiane da Silva

Introdução

Nesta unidade, serão abordados aspectos iniciais referentes à antropologia da alimentação, apresentando-se os principais fatores que influenciam e influenciaram a evolução da gastronomia ao longo dos anos, desde a Pré-história até os tempos atuais.

No segundo momento, apresentaremos as principais características da cozinha contemporânea e suas tendências, sem esquecer da temática sustentabilidade, um capítulo tão especial nos últimos anos, que terá um tópico à parte, com as principais definições e contribuições da gastronomia. Por fim, trataremos sobre algumas temáticas essenciais na arte de emprar e servir os alimentos, realizando uma introdução às temáticas food design e a cozinha molecular.



Fonte: visionsi / 123RF.

AS NECESSIDADES FISIOLÓGICAS ALIMENTARES E AS QUESTÕES SOCIAIS GASTRONÔMICAS

Ao longo da história, a alimentação ocupa uma posição de destaque, sendo ela influenciada pela cultura de um povo. A alimentação pode ser vista tanto simplesmente como uma resposta à fome como ser influenciada por aspectos geográficos, culturais, religiosos e relacionados às crenças de uma dada cultura (MINTZ, 2001; GIARD, 2002). No ato de nos alimentarmos e prepararmos nossas refeições estabelecemos conexões com grupos sociais, com a origem daquele prato, com as emoções e memórias que aquele alimento desperta. Segundo Woortmann (2013, p. 14), “não apenas comer, mas também cozinhar, nos conecta a um grupo social e concede sentimento de pertencimento, algo que nos identifica perante os demais”.



Figura 2.1 - Cozinhar

Fonte: dolgachov / 123RF.

No decorrer da história da alimentação, seja no ambiente familiar ou coletivo, é possível identificar diversas funções sociais no ato de se alimentar: seja no papel da função materna de cuidadora ao alimentar uma criança, no ato de valorizar ou desrespeitar

a pessoa que prepara o seu alimento e no fato da alimentação estar associada à hospitalidade ao receber pessoas (reuniões, festas).

Segundo Proença (2010, p. 1),

a alimentação constitui uma das atividades humanas mais importantes não só por razões biológicas evidentes, mas também por envolver aspectos econômicos, sociais, científicos, políticos, psicológicos e culturais fundamentais na dinâmica da evolução das sociedades.

Para se compreender as necessidades fisiológicas alimentares e as questões sociais gastronômicas, é de grande valia a análise da linha do tempo e as principais evoluções dos hábitos alimentares através dos tempos.

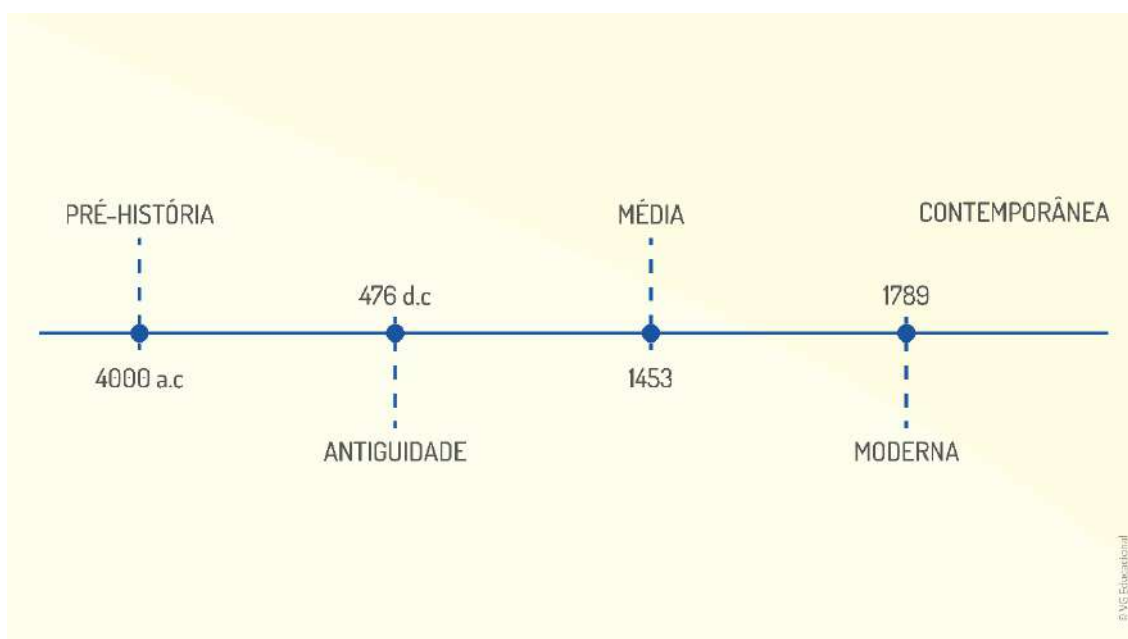


Figura 2.2 - Linha do tempo: mudança dos hábitos alimentares por meio dos tempos

Fonte: Elaborada pela autora.

Da Pré-história até a cozinha contemporânea, o ato de se alimentar passou por diversas transformações, desde a descoberta do fogo ao domínio de técnicas para

fermentação, criação de animais e plantio do próprio alimento, a descoberta e utilização de utensílios para apoiar e levar os alimentos à boca, aliada às expedições em busca de novos alimentos e especiarias, a extração e utilização do sal e do açúcar e também a influência da miscigenação de culturas, de ingredientes e de técnicas de preparo de alimentos.

Na **Pré-história**, os homens eram nômades e regulados pela fome e pelos efeitos da natureza como chuvas, neve, frio e calor excessivo. Os homens começaram a caminhar com os dois pés e, com isso, ter as mãos livres para se alimentar, retirando caracóis das conchas, colhendo frutos e lançando-se sobre animais. Nesse período, criaram-se armas rudimentares e instrumentos para caça e pesca (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

O consumo dos alimentos coletados e caçados era sempre em seu estado natural (crus). A mudança desse cenário ocorreu há 1,5 milhão de anos com a descoberta do fogo pelo homem. Com o calor, o homem passou a transformar a textura do alimento, aplicando menor esforço para a mastigação e facilitando a sua digestão. Esse fato levou nossos antepassados a armazenarem maior energia para o desenvolvimento do cérebro e de seu intelectual.

A descoberta do fogo marca, de fato, um momento muito importante para a evolução da gastronomia, pois foi a partir deste passo que o homem começou a entender mais sobre os processos de transformação envolvidos no ato de cozinhar. Com a descoberta de que o sabor do alimento podia ser modificado pela ação do calor, iniciou-se uma série de transformações do hábito de se alimentar por necessidade fisiológica para a alimentação como um ato de prazer.

O fogo sempre foi algo intrigante, desde os primórdios da humanidade. Tido como um elemento de origem divina por muitas culturas, o fogo marcou uma divisão histórica e quem aprendeu a controlá-lo tinha o "poder divino" sob si. A partir disso, a espécie humana começou a aplicar o fogo nos alimentos e percebeu que eles ficavam mais moles e fáceis de ingerir e de digerir, mais saborosos e, futuramente, mais seguros para se

comer. Assim foi descoberta a cocção ou o cozimento de alimentos (SILVA, 2019, p. 11).

Na **Idade Antiga**, registra-se o período dos grandes banquetes, especialmente os que ocorriam no Egito, na Grécia e em Roma, e é nesse período que se destaca também a produção dos primeiros pães preparados por fermentação em massa (FRANCO, 2006). Os egípcios, por exemplo, já consumiam determinados tipos de bebidas fermentadas, dominando de forma rudimentar a fermentação. As refeições eram longas, chegando a durar vários dias. Predominavam as fanfarras alimentares. Entre a Idade Antiga e a Idade Média, unir pessoas para se alimentar e beber servia como elo de fortalecimento entre os de mesmo poder e ao mesmo tempo um reforço para as lideranças. No **início do terceiro milênio**, período compreendido entre a Idade Antiga e Média, o ato de comer e beber juntos, além de fortalecer a amizade entre os iguais, apresentava função social e servia para fortalecer a relação entre as pessoas. Nesse plano, a cocção dos alimentos possuía enorme importância na aproximação social.

Os principais pratos servidos eram à base de ingredientes como: gados, carneiros, cabras e porcos; frangos, patos, gansos, galinhas d'angola e pavões; pássaros silvestres como codornas, perdizes, gralhas, avestruzes, flamingos, garças e papagaios; peixes, rãs, mexilhões, ouriços e ostras; frutas como cereja, abricó, limão, tâmaras e melão; derivados do leite; centeio, arroz, aveia e trigo; leguminosas; mel; azeitonas e azeite; pinhões, amêndoas e sementes de papoula. Como bebidas eram servidos vinho, água e algumas vezes leite (LEAL, 1998, p. 26).

A **Idade Média** registra um período de grandes acontecimentos históricos e, em relação aos aspectos alimentares, é conhecida pela tradição gastronômica que acontecia nos mosteiros. Trata-se de uma época que evidencia alimentos como pão e vinho, e isso se deve principalmente à forte influência do cristianismo. Já a **Idade Moderna** foi o período das grandes inovações e descobertas, sendo as grandes expedições as responsáveis pelo amplo desenvolvimento no segmento alimentar da época. O uso de especiarias se destacou significativamente nesse período (Figura 2.3). O uso de

especiarias e insumos como temperos apresentavam grande aceitação, tanto para melhorar e intensificar o sabor dos alimentos como para sua conservação. Além disso, certas especiarias ainda apresentam propriedades medicinais, logo também eram comercializadas como remédios. Outra característica da Idade Moderna é a apreciação de bebidas coloniais, ou seja, é nesse período que bebidas como chocolate, café e chá são introduzidas nos hábitos alimentares e, conseqüentemente, destacam-se para a comercialização.



Figura 2.3 - Uso intensivo de especiarias na Idade Moderna

Fonte: ezergil / 123RF.

No século XV, destacam-se o desenvolvimento da cozinha francesa e sua importância para a evolução da gastronomia como um todo, quando, sob influência do casamento de Henrique II da França com a italiana Catarina de Médici, evidencia-se a associação da culinária francesa com a italiana, até então considerada uma das melhores do mundo, e se inicia um importante processo de desenvolvimento da culinária francesa.

Principalmente depois que Henrique II da França se casou com Catarina de Médici, da Itália. Ela trouxe uma comitiva de grandes pasteleiros para França e também chefs de cozinha italianos,

considerados os melhores do mundo, e que ensinaram aos franceses muitas das receitas que hoje fazem parte de sua culinária. Ter um cozinheiro italiano passou a ser moda entre os nobres franceses [...]. A chegada de Catarina de Médici marcou o início da mais complexa e refinada cozinha do mundo: a cozinha francesa (LEAL, 1998, p. 41).

Nesse período, por influência dos conceitos e hábitos alimentares franceses, registram-se ainda o surgimento e o desenvolvimento do primeiro restaurante e, segundo a literatura, nesse momento se destaca o uso de ingredientes como a manteiga e desaparecimento do uso intensificado de molhos ácidos e fortes (FRANCO, 2006).

Com a **Revolução Francesa**, que ocorreu no período de 1789 e se perpetuou por dez anos, foi possível evidenciar o desenvolvimento dos restaurantes e, também, do conceito do movimento conhecido por *Haute cuisine*, que se refere à Alta Cozinha, no qual se destaca o uso de ingredientes de maior qualidade e de técnicas especiais para o desenvolvimento de pratos sofisticados.

Por influência da Revolução Francesa, as preparações se tornaram cada vez mais luxuosas e com riquezas de detalhes, e grandes *chefs*, desempregados após a guerra, começaram a abrir pequenos bistrôs. Esses *chefs*, pensando em atrair clientes e despertar a sensação de prazer à mesa, iniciaram a elaboração de diversas técnicas relacionadas ao atendimento, ao ato de servir o comensal e a formas distintas de preparar seus alimentos (SPANG, 2003). “Em especial no século XIX, os restaurantes começaram a se tornar uma instituição cultural, principalmente nos contextos europeu e francês” (BENEMANN; MENASCHE, 2017, p. 3).

Com o fim da Revolução Francesa, destaca-se o período da Idade Contemporânea, marcada pelo período da globalização, que, por meio do desenvolvimento da tecnologia, possibilitou ainda mais os conceitos de misturas e trocas de hábitos sociais e culturais pelo mundo afora, iniciando a cozinha internacional. A vida urbana, corrida e moderna, aliada a grandes jornadas de trabalho, necessidade de deslocamentos do ambiente familiar e o tempo muito reduzido de intervalo para se alimentar, reforçou a necessidade de se alimentar fora de casa e, conseqüentemente, aumentou o papel social dos restaurantes.

Com essa mudança dos hábitos alimentares, o restaurante passou a desempenhar “um papel na disseminação de saberes e sabores, atingindo pessoas de distintas origens, classes, gêneros, idades e etnias” (COLLAÇO, 2012, p. 245).

Com a primeira e a segunda **Grande Guerra**, a França se enfraqueceu e novas potências, como Estados Unidos e Japão, começaram a desenvolver seu papel sobre a cozinha moderna. Foi nessa fase que a cozinha se tornou mais tecnológica com utensílios de alumínio ou inox, com a utilização do gás e da eletricidade para operação de fogões, liquidificadores, batedeiras e outros equipamentos. Foi na **Idade Contemporânea** que surgiu o movimento *Nouvelle cuisine* (**cozinha nova**), considerada uma culinária que enfatiza o sabor natural dos alimentos, sem excessos de ingredientes e com valorização da técnica. É uma cozinha de delicadeza, técnica e detalhes na apresentação.

REFLITA

“Falar da gastronomia na França, do ponto de vista do historiador, significa buscar suas origens, explicar a sua reputação, destacar as relações que ela mantém com as diversas produções alimentares inter-regionais e transnacionais e as suas tendências diante das novas culinárias hoje presentes, como a cozinha molecular. A indiscutível supremacia da cozinha francesa através da História Moderna e Contemporânea nos leva às suas origens medievais, e à sua definição como a fusão de três elementos indispensáveis: a riqueza de ingredientes; a sabedoria na maneira de utilizá-los e o requinte nos mínimos detalhes” (SANTOS, 2011, p. 1).

Os “*nouveaux cuisiniers*” aplicaram técnicas para preparar alimentos com o mínimo de modificações nos aspectos nutricionais e no sabor de cada ingrediente. Surgia uma cozinha mais preocupada com a preservação dos elementos naturais. Com essa nova forma de preparar os alimentos, a cozinha contemporânea trouxe uma cozinha multicultural ao reunir, de forma criativa, colorida e com riqueza de empratamento, elementos e ingredientes de diversos países.

A cozinha contemporânea é a cozinha da criatividade, trazendo novos conceitos e técnicas, aliados à ciência e tecnologia de alimentos, mas sem esquecer de técnicas

tradicionais e dos ingredientes locais. É uma cozinha que brinca com o comensal ao misturar ingredientes, muitas vezes de regiões distintas, com muito respeito, fazendo o cliente mergulhar em um universo de sabores e culturas. Tem como principal característica a flexibilidade na preparação e no empratamento de alimentos. Sua origem está nas grandes e tradicionais cozinhas: francesa, espanhola, italiana, portuguesa, árabe, oriental e brasileira.



Figura 2.4 - Cozinha mundial

Fonte: lightwise / 123RF.

É uma cozinha que utiliza diversas técnicas diferenciadas, como desidratação, esferificações, gelificação, entre outras, que acompanham tendências como o *slow food*, *comfort food*, *finger food*, *fusion food*, gastronomia molecular e *raw food*, além de ser uma cozinha que consegue reunir elementos de diversas tradições culinárias em uma única preparação. E isso tudo sem esquecer o frescor das preparações, a valorização dos ingredientes e do produtor local e a sustentabilidade.

FIQUE POR DENTRO

O artigo “Comida, cultura e identidade – conexões a partir do campo da gastronomia”, de Helisa Canfield de Castro, publicado na revista *Food, culture and identity*, expõe importantes necessidades fisiológicas alimentares e necessidades culturais ao longo dos anos. Fique por dentro acessando o *link* disponível em: <https://online.unisc.br/seer/index.php/agora/article/view/7389>. Acesso em: 24 nov. 2020.

ATIVIDADE

1) Avaliamos que o desenvolvimento da gastronomia é marcado por diferentes períodos e acontecimentos históricos que implicaram diretamente a formação dos hábitos alimentares e a forma de cozinhar mundo afora. Cada período contribuiu de uma maneira diferente para o que hoje temos em relação a elementos gastronômicos. Nesse sentido, com base nos conhecimentos adquiridos, assinale a alternativa correta.

- a) O surgimento do primeiro restaurante é evidenciado apenas com o desenvolvimento da globalização.
- b) A cozinha contemporânea é caracterizada por eliminar o uso de técnicas tradicionais e dos ingredientes locais.
- c) A Idade Média se caracteriza como o período de destaque à preferência por bebidas coloniais, como café e chá.
- d) O destaque para o uso de especiarias como temperos e remédios se dá no período da Idade Média.
- e) O movimento *Nouvelle cuisine* (cozinha nova) se caracteriza por enfatizar o sabor natural dos alimentos.

A RÁPIDA EVOLUÇÃO GASTRONOMIA NOS ÚLTIMOS ANOS

A evolução da gastronomia nos últimos dez anos de maneira geral está totalmente associada às necessidades do mercado e aos seus hábitos alimentares. A forma de se alimentar e de preparar os alimentos vem se modificando ao longo do tempo e, nos últimos anos, com o desenvolvimento da ciência e tecnologia, é possível identificar uma grande transformação no segmento gastronômico como um todo.



Figura 2.5 - Gastronomia e todo o seu processo de evolução

Fonte: alphaspirt / 123RF.

O século XIX é marcado por um grande desenvolvimento demográfico na maioria dos países, o que dificultou a conservação dos alimentos em grande escala, sendo necessárias novas técnicas e recipientes para conservar alimentos. Surgiram novas formas de preparar os alimentos, como o forno micro-ondas, novas técnicas de conservas e de congelamento. As frutas e hortaliças começaram a ser vendidas lavadas e minimamente processadas e tudo isso se desenvolveu de forma a atender à nova realidade familiar, em que a mulher entrou para o mercado de trabalho e, conseqüentemente, precisou conciliar a vida profissional e doméstica, buscando comodidade e praticidade nas preparações alimentícias.

De acordo com França *et al.* (2012), a alimentação vai além do simples atendimento às nossas necessidades fisiológicas. Comer é um ato social, e nessa ação diária o ser humano procura atender às suas necessidades fisiológicas, religiosas, culturais e filosofias de vida. Logo, nesse contexto, é possível evidenciar que nos últimos anos ocorreram significativas mudanças nos hábitos alimentares em diversos lugares do mundo, o que reflete nas necessidades de consumo moderno. Entre as transformações nos hábitos alimentares modernos, podemos citar a disseminação do vegetarianismo, que consiste em uma alimentação com base no consumo de alimentos de origem vegetal.



Figura 2.6 - Alimentação vegetariana, exemplo de transformação alimentar moderna

Fonte: Katarzyna BiaÅ,asiewicz / 123RF.

As transformações são marcadas pelo maior interesse da população em compreender aquilo que estão ingerindo. Logo, nesse contexto, é possível verificar interesse e maior conscientização sobre o que se come e como se come. Em relação ao vegetarianismo, por exemplo, enfatiza-se que cada vez mais cresce o número de pessoas vegetarianas e veganas. Segundo pesquisa do Ibope, de 2011 para 2018 o número de pessoas que se declaram vegetarianas cresceu 75% nos centros urbanos.

Os impactos ambientais da criação de animais, aliados a ações mundiais direcionadas a uma alimentação mais saudável, são um fator que vem contribuindo para o aumento das pessoas declaradas vegetarianas e veganas. Muitos ainda não são adeptos devido ao alto custo de produtos substitutos no mercado e nem sempre encontram disponibilidade destes para a realização de substituições. Outra grande tendência é o foco na alimentação saudável, isso porque cada vez mais as pessoas passam a se preocupar com a qualidade e os benefícios daquilo que ingerem, criando um aumento na busca por alimentos saudáveis, orgânicos, sem adição de aditivos químicos e conservantes, bem como a rejeição de alimentos ultraprocessados. Nesse sentido, é necessário que as empresas alimentícias inovem e apostem na criatividade, na busca de temperos naturais, formas de preparo e apresentação, para sair daquela mesmice de cardápio da qual as pessoas que buscam uma alimentação saudável já estão cansadas de ingerir.

A globalização impulsionou o desenvolvimento da culinária contemporânea e, por meio de tecnologias inovadoras, foi possível evidenciar o uso de novas técnicas que, de maneira geral, contribuíram significativamente para todo o trabalho realizado dentro de todo o segmento alimentício. Essas técnicas estão associadas à produção, comercialização e conservação dos alimentos e hoje são fundamentais para garantir a entrega de produtos de qualidade.

Nesse viés, é possível observar que a cozinha contemporânea é responsável por impulsionar o desenvolvimento de diferentes tendências gastronômicas, tendências essas que se destacam por estarem associadas a experiências alimentares que atendem às necessidades da vida moderna. Entre as vertentes da cozinha contemporânea que vêm se destacando nos últimos tempos estão:

- restaurantes de alta gastronomia na rua. O conceito de comida de rua é agora um fenômeno culinário;
- *mindfoodness*;
- *Realfood*;
- alimentos *raw* (crus);
- algas, flores e brotos;
- *delivery*;

- valorização das comidas regionais “cozinha de *terroir*”;
- comida de casa, que remete à infância ou a alguma época específica, que lembra aconchego, a chamada *comfort food*;
- industrialização ou *fast food*;
- sustentabilidade, “gastronomia sustentável” ou “ecogastronomia”;
- tecnologias e mudanças nos alimentos, “gastronomia molecular”;
- experiências de consumo, “gastronomia da experiência”;
- cozinha de fusão, *Fusion Cuisine*.

Além disso, há alguns segmentos específicos que se destacam por apresentarem funcionalidades especializadas e diferenciadas. Como é o caso da gastronomia funcional, hospitalar e vegana. Tais especialidades podem ser classificadas da seguinte forma:

- **gastronomia funcional:** vertente da gastronomia que se preocupa em criar pratos saudáveis e nutritivos, que, além de nutrientes básicos, apresentem em sua composição nutrientes que possam ter propriedades benéficas à saúde.
- **gastronomia hospitalar:** representa a alimentação focada em dietas especiais, voltadas para pessoas com necessidades restritas dentro de hospitais ou sob determinado tratamento.
- **gastronomia vegana:** alimentação voltada ao consumo de alimentos que não sejam de origem animal, como carne, ovos, leite, derivados, entre outros.

Para estar atento a essas novas tendências os *chefs* de cozinha e profissionais da área alimentícia precisam conhecer e dominar novos ingredientes e tecnologias que contribuam para o preparo de alimentos que atendam às necessidades do mercado consumidor. Nesse contexto, a cozinha contemporânea tem contribuído de forma significativa, uma vez que, por meio de seus conceitos, mostra-se capaz de produzir alimentos que atendam às demandas da sociedade moderna.

REFLITA

A gastronomia hospitalar é uma área que tem buscado cada vez mais profissionais, a fim de melhorar a textura, a aceitação, a digestibilidade e a apresentação das preparações, em

especial, para crianças hospitalizadas, pacientes com doenças terminais e em tratamentos quimioterápicos. Você já parou para pensar como a gastronomia contemporânea e seus fundamentos podem contribuir para a evolução da gastronomia hospitalar?

Entre as tendências de sucesso citadas anteriormente, podemos destacar o amplo consumo de *fast food*, segmento este que já se destaca desde meados do século XX e mantém-se ativo até os dias de hoje. O termo ***fast food*** associa-se a alimentos rápidos e de fácil acesso, como pizzas, sanduíches, hambúrgueres, refrigerantes, entre outros, e mostra-se um segmento de alta aceitação, especialmente nos grandes centros urbanos.



Figura 2.7 - *Fast food* e seu alto consumo nos centros urbanos

Fonte: beats1 / 123RF.

Paralelamente ao *fast food*, temos o segmento do ***junk food***, que se refere a alimentos que frequentemente contêm altos níveis de gordura saturada, sal ou açúcar e inúmeros aditivos alimentares, e, ao mesmo tempo, carência de proteínas, vitaminas e fibras. Como é o caso dos salgadinhos industrializados, que se tornaram muito comuns na sociedade moderna, com sabores variados e cores diversas, pouca ou nenhuma

necessidade de preparo e forte apelo visual e facilidade de ser encontrado no mercado. Atualmente, com a população mais exigente em relação à qualidade nutricional dos alimentos, o *junk food* já não é tão prestigiado, porém há ainda muitos adeptos desse tipo de alimentação.

Outra tendência que se destaca é o ***comfort food***, que se refere ao alimento que se relaciona a emoções por meio do paladar. São sabores que marcam e registram períodos já vivenciados anteriormente. Logo, o termo *comfort food* remete a “comida confortável”, totalmente associada a lembranças. Os pratos desse segmento comumente são mais simples, semelhantes a comida caseira, em que, por meio de seus atributos sensoriais, especialmente os relacionados ao sabor e odor, despertam sensações daquilo que já foi vivido.

O ***raw food*** também marca a evolução da gastronomia nos últimos anos e se relaciona ao consumo de alimentos crus, ou seja, que não são submetidos a nenhum processo de cocção ou preparo. Essa tendência se associa a um estilo de vida em que seus consumidores destacam a preocupação com os assuntos ambientais e com uma alimentação mais equilibrada, livre de alimentos processados. Nesse contexto, essa tendência procura utilizar e consumir os ingredientes da forma mais natural, de maneira a contribuir com o meio ambiente e, também, preservar os nutrientes dos alimentos ingeridos.



Figura 2.8 - *Raw food* e seu estilo de vida

Fonte: Marilyn Barbone / 123RF.

O *slow food* também se mostra como uma tendência gastronômica e trata-se de um movimento que surge em contrapartida ao conceito de *fast food*, uma vez que preza por uma alimentação mais devagar e calma, destacando-se a importância da seleção de ingredientes mais naturais, além de valorizar o produto, respeitar o produtor e se preocupar principalmente com o meio ambiente.

No início do século XXI surge no mercado gastronômico o conceito *slow food*; nos restaurantes que seguem essa tendência, o atendimento é feito de forma a maximizar a qualidade dos alimentos e seus sabores, sem pressa para prepará-los nem pressa para saboreá-los (ELEUTÉRIO, 2014, p. 43).

Outra grande tendência é o desenvolvimento da gastronomia molecular, que representa a culinária na qual as refeições são elaboradas com base em conhecimentos aliados à ciência e tecnologia de alimentos, resultando em uma maior estabilidade e qualidade das preparações, além de permitir novos sabores e texturas. Além dessas

tendências, destacam-se ainda movimentos ligados a comidas saudáveis e a preferência por ingredientes orgânicos, ou seja, livres de conservantes e agrotóxicos, respectivamente.

Além dos movimentos que se impulsionaram nos últimos anos, há também os famosos serviços que revolucionaram a forma de se alimentar, como a evolução dos serviços de *self-service*, *finger foods*, *delivery*, entre outros. Tais serviços apresentam fundamentos diferentes e fazem parte de estabelecimentos com focos específicos. Especialmente no sistema de *delivery* podemos evidenciar que esse segmento vem cada vez mais ganhando espaço na sociedade moderna.

A evolução da gastronomia nos últimos dez anos é significativamente dinâmica e esse segmento se mostra em constante processo de desenvolvimento e transformação. As necessidades do mercado mudam constantemente e a gastronomia busca sempre acompanhar essas mudanças de forma a atender seus consumidores e às suas expectativas.

FIQUE POR DENTRO

A série *The Mind of a Chef* aborda o processo de criação de pratos por *chefs* internacionais e relata quais são suas principais fontes de inspiração. É uma série de seis temporadas, que desvenda processos criativos de diferentes *chefs* do mundo e suas influências. Assista ao *trailer* disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=biQoWstyWJI>. Acesso em: 24 nov. 2020.

ATIVIDADE

2) A rápida evolução da gastronomia nos últimos tempos está totalmente relacionada a necessidades do mercado, que também se mostra em constante processo de transformação. Logo, conhecer as tendências do mercado se faz necessário para que o profissional da área de gastronomia possa atender com excelência às demandas e expectativas de seu público.

Dessa forma, com base nos assuntos abordados, assinale a alternativa correta.

- a) O movimento *comfort food* representa uma tendência associada à seleção de ingredientes orgânicos.
- b) O sistema de *delivery* pode ser considerado uma tendência que se consolidou.
- c) As tendências dos últimos dez anos não se relacionam ao desenvolvimento da gastronomia contemporânea.
- d) O movimento *junk food* defende a preferência por alimentos de rápido acesso e de maior qualidade nutricional.
- e) O movimento *raw food* destaca principalmente o uso de ingredientes e técnicas de cocção mais saudáveis.

O CONCEITO DE SUSTENTABILIDADE

Os conceitos de sustentabilidade vêm progressivamente se disseminando na sociedade moderna, e no segmento alimentar isso não é diferente. Constantemente cresce o número de pessoas interessadas em práticas ligadas à sustentabilidade e preservação do meio ambiente e, de forma a se adequar às demandas da atualidade, a gastronomia também vem se desenvolvendo nesse aspecto.



Figura 2.9 - Sustentabilidade e seu desenvolvimento no setor alimentício

Fonte: archnoi1 / 123RF.

A sustentabilidade dentro do setor gastronômico pode estar associada não apenas ao ato de preparar os alimentos, mas, sim, a todos os elementos que constituem um trabalho alimentar, ou seja, pode estar presente desde a seleção de matéria-prima até após o consumo do produto final. Logo, em uma cozinha comercial, as práticas sustentáveis se mostram altamente vantajosas, especialmente por beneficiar diferentes elementos econômicos, ambientais e sociais.

Desde a Revolução Industrial, estamos em um ritmo desenfreado de globalização em que se destaca a produção em massa, sem se preocupar com as próximas gerações. Todo esse processo de globalização influenciou em um impacto ambiental muito preocupante, uma vez que a geração de lixo é muito elevada e práticas não saudáveis ganharam espaço de forma surpreendente. Logo, todo esse sistema acabou gerando impactos negativos na sociedade e no ambiente. Porém, como forma de minimizar esses impactos, a população vem se conscientizando progressivamente e valorizando atividades, ideias e processos que estejam voltados à sustentabilidade e a uma melhor qualidade da vida. Dentro do setor alimentício, a sustentabilidade pode se envolver com a oferta de alimentos mais saudáveis e a aspectos ambientais relacionados especialmente ao aproveitamento integral de alimentos, descarte adequado de resíduos, otimização dos recursos, aquisição de matérias-primas locais, adequação das embalagens para minimização da utilização de plásticos e outros materiais que demoram anos para serem decompostos.

Entre as tendências associadas à sustentabilidade, podemos citar a alimentação orgânica, em que há uma preferência por alimentos mais naturais, livres de agrotóxicos, que além de ser prejudiciais à saúde, também se mostram negativos para o meio ambiente. Trata-se do movimento conhecido como ecogastronomia. A ecogastronomia se refere a um movimento que destaca a seleção de ingredientes mais saudáveis que foram plantados de forma adequada, livres de agrotóxicos. Nesse segmento, há também a valorização por atividades como o uso de adubos naturais, irrigação verde e, ainda, a valorização do produtor e da relação entre a ética e o ato de comer.



Figura 2.10 - Ecogastronomia e valorização do produtor

Fonte: Josep Suria / 123RF.

De maneira geral, é possível ver ideias de sustentabilidade na seleção de matérias-primas orgânicas, no descarte adequado de resíduos, na valorização do processo de reciclagem, da adoção de técnicas verdes de higienização, além de controle de estoque e maior conscientização na forma de armazenar os alimentos, sempre com foco em evitar o desperdício e manter a qualidade dos alimentos.

A seleção de utensílios e embalagens biodegradáveis também vem ganhando espaço dentro do segmento alimentar. Esses insumos apresentam elevado interesse, pois estão totalmente associados à minimização dos impactos negativos causados ao meio ambiente. Logo, a sustentabilidade no segmento alimentício exige atenção dos empresários e colaboradores para que haja significativas mudanças comportamentais em relação à redução de desperdícios de alimentos e à produção de resíduos sólidos (NERY *et al.*, 2013).

Entre as atividades alimentares sustentáveis, podemos evidenciar o turismo sustentável, que vem ao encontro dessa demanda do tripé da sustentabilidade e dos

clientes, cada vez mais preocupados com as gerações futuras e com o impacto ambiental das atividades que realizam. No turismo sustentável, é possível evidenciar a utilização de meios de transportes compartilhados, casas compartilhadas, locação de bicicletas, aquisição de insumos diretamente do produtor local, feiras de produtos orgânicos, entre outras práticas.



Figura 2.11 - Gastronomia sustentável

Fonte: ulief514 / 123RF.

Atualmente, de maneira geral as empresas alimentícias estão se mostrando cada vez mais preocupadas em desenvolver práticas ligadas à sustentabilidade e isso se deve ao fato de que mercado está cada vez exigente e preocupado com as questões ambientais. Logo, a adoção de práticas sustentáveis se mostra um diferencial dentro do mercado, o que, por sua vez, contribui para o desenvolvimento econômico.

É preciso reavaliar aquilo que comemos e a forma como comemos, pois, segundo dados levantados por órgãos específicos, o desperdício de alimentos é enorme. Dessa forma, é importante salientar que o relacionamento entre o homem e a gastronomia não pode ser simplificado a fatores como sabor, prazer e saúde, mas deve estar ligado também a fatores ambientais, culturais e sociais, por meio da ética. Logo, esse cenário nos faz

refletir sobre as necessidades de implantação de ações associadas à gestão ambiental, principalmente em relação ao desperdício de alimentos.

Segundo dados da Embrapa (2017), com o aumento da população mundial e das mudanças nos padrões de consumo, será necessário um acréscimo de 60% na produção de alimentos até 2050. O que preocupa são os futuros impactos que ainda serão gerados na produção, no desperdício de alimentos no pós-colheita e na cadeia final de suprimentos. Logo, para o consumo e produção mais sustentáveis, de modo a prevenir o desperdício de alimentos, algumas práticas podem ser realizadas, como: medidas de educação aos manipuladores e clientes; padronização de processos; e capacitações aos colaboradores.

Além dessas ações, outras medidas podem ser adotadas para uma gastronomia sustentável, como:

1. utilização de tecnologias limpas;
2. correta gestão e a redução dos resíduos produzidos;
3. consumo consciente por meio dos fornecedores e da cadeia de mantimentos ecologicamente correta;
4. valorização da agricultura local;
5. otimização e reaproveitamento de produtos;
6. atendimento às legislações vigentes e certificação ambiental.

Os conceitos de sustentabilidade estão modificando o ato de se alimentar e preparar os alimentos. Dessa forma, os estabelecimentos do setor estão buscando por certificações voltadas para a prática de atividades sustentáveis. Pensar no futuro significa ter responsabilidade. Logo, nesse contexto, é importante que o profissional da área gastronômica conheça todos os conceitos de sustentabilidade que possam influenciar e estar relacionados às atividades desenvolvidas dentro de um restaurante ou em outro estabelecimento do setor. Adotar práticas sustentáveis mostra que, além de tudo, o profissional se preocupa com a qualidade de vida, o que hoje é essencial para nossa sociedade. Alimentar-se bem, de forma saudável e viver bem é optar por experiências de alta aceitação e qualidade.

FIQUE POR DENTRO

Em se tratando dos empreendimentos do setor gastronômico, é relevante ter ciência sobre os direcionamentos da Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS), instituída pela Lei nº 12.305/2010. Essa lei “institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, dispondo sobre seus princípios, objetivos e instrumentos, bem como sobre as diretrizes relativas à gestão integrada e ao gerenciamento de resíduos sólidos, incluídos os perigosos, às responsabilidades dos geradores e do poder público e aos instrumentos econômicos aplicáveis”. A lei está disponível na íntegra em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/lei/112305.htm. Acesso em: 24 nov. 2020.

ATIVIDADE

3) Os conceitos de sustentabilidade vêm cada mais se consolidando no segmento alimentício. Estabelecimentos que adotam práticas sustentáveis estão evidenciando sua preocupação em contribuir para que seus clientes tenham uma melhor qualidade de vida. Com base no assunto abordado na unidade, assinale a alternativa correta.

- a) A sustentabilidade no segmento gastronômico associa-se apenas à redução de desperdício de alimentos.
- b) A ecogastronomia representa um movimento totalmente associado a práticas sustentáveis.
- c) A otimização e o reaproveitamento dos produtos não são elementos que se relacionam à sustentabilidade.
- d) A preferência por alimentos livres de agrotóxicos não se associa à ideia de sustentabilidade.
- e) Atividades voltadas à sustentabilidade alimentar mostram-se em desuso na sociedade moderna.

AS NOVAS MODALIDADES EM SERVIR O ALIMENTO E SUA MANEIRA EM APRECIAR NOVOS INGREDIENTES

Entre as novas modalidades gastronômicas que inovaram todo o sistema de servir e degustar os alimentos, podemos destacar a tão famosa e prestigiada gastronomia contemporânea. Quem vai a um restaurante de cozinha contemporânea com certeza está buscando por uma experiência gastronômica diferenciada, que envolva principalmente a apreciação de pratos inovadores e ricos em misturas e atributos sensoriais surpreendentes. O cliente muitas vezes não conseguirá identificar a origem do prato pela pluralidade de ingredientes e sabores.

Na cozinha contemporânea, predomina o ato de despertar os cinco sentidos: visão, olfato, paladar, audição e tato. O objetivo é proporcionar uma completa experiência sensorial, que é estimulada ao se apreciar um determinado preparo. Suas principais características são:

- apresentação diferenciada;
- releitura de receitas tradicionais;
- cozinha molecular – utilizando novos ingredientes e técnicas da ciência e tecnologia de alimentos;
- variedade de sabores.

Na cozinha contemporânea, não só o alimento se destaca como também todas as técnicas, equipamentos e utensílios utilizados. A cerâmica, por exemplo, tem um papel de destaque, sendo criada muitas vezes especialmente para aquele prato. A cerâmica e as cores dos alimentos são pensadas como uma “pintura” com riqueza de detalhes. As cerâmicas imitam cores do fundo do mar, de pedras, do solo, e são pensadas com o intuito de aguçar os sentidos e despertar experiências únicas ao comensal.



Figura 2.12 - Importância dos utensílios na gastronomia contemporânea

Fonte: Georgiy Datsenko / 123RF.

Diferentemente da cozinha clássica, os apreciadores dessa gastronomia valorizam mais as experiências do que a sensação de saciedade em si. Muitas vezes, os pratos contemporâneos são minimalistas, servidos em pequenas porções e em menus de degustação. Cada menu pode contar uma história ou reunir inúmeras experiências gastronômicas. Os restaurantes e estabelecimentos especializados em culinária contemporânea são caracterizados por apresentar pratos mais leves, que comumente são servidos em pequenas porções aos clientes. As porções minimalistas também vêm ao encontro da sustentabilidade, reduzindo desperdícios e muitas vezes usando talos, florações, cascas e outros ingredientes antes desprezados como elementos comestíveis no empratamento.



Figura 2.13 - Prato minimalista

Fonte: denizo71 / 123RF.

Os profissionais da cozinha contemporânea precisam conhecer novos ingredientes, “brincar” com combinações inusitadas e manipular utensílios que antes eram vistos apenas em laboratórios. Pratos contemporâneos misturam o doce, o salgado, o ácido e o amargo em uma única receita, permitindo uma nova sensação a cada mordida.

As preparações são elaboradas de forma aliada à ciência e a seus fenômenos físico-químicos, o que leva a um modo de preparo único. Água e ágar-ágar viram esferas, alginato e óleo são usados na confecção de uma versão de caviar. Uma proporção correta de gordura aliada a um sifão (que gera pressurização do produto) produz belíssimas espumas. Normalmente o público que frequenta um restaurante de cozinha contemporânea já conhece desde técnicas culinárias, de harmonização de bebidas, a até mesmo ingredientes do mundo, por meio de seus estudos pessoais e viagens. E, geralmente, está disposto a apreciar novos conceitos e ser surpreendido.

A cozinha contemporânea talvez seja aquela que requer um maior conhecimento técnico e científico dos profissionais. Para inovar, recriar pratos, utilizar a cozinha molecular, é preciso muito conhecimento das técnicas clássicas e da química por trás de

cada preparo. Geralmente, os empreendimentos de cozinha contemporânea são pequenos, poucas mesas (estilos bistrôs) que valorizam as bebidas, geralmente vinho para acompanhar suas preparações. Esses empreendimentos buscam os ingredientes mais frescos possíveis, com o melhor de cada estação e da cultura do local.

O quadro a seguir reúne as principais características após a realização de compilado de diversos estudos sobre tendências na cozinha contemporânea e as novas formas de servir e se alimentar.

Características da cozinha contemporânea

1. Preocupação com os cinco sentidos.
2. *Food Design* – Projeto do alimento.
3. Interdisciplinaridade: arte, cinema, *design*, ciência, filosofia, história.
4. Empratados criativos, uma nova maneira de servir.
5. Pequenas porções, menu degustação.
6. *Finger food*.
7. Utilização de louças diferenciadas.
8. Maior exploração dos aromas.
9. Valorização da matéria-prima em relação ao seu valor (ingredientes simples e baratos x grandes produções).
10. Manter o sabor original do ingrediente.
11. Quebra de tabus: frio – salgado e quente – doce.
12. Redução de gordura.
13. Utilização de novos utensílios e equipamentos.
14. Valorização de produtos regionais.
15. Contraste de sabores: doce, salgado, defumado, amargo, ácido etc.
16. Derivação dos fundos clássicos: leite, frutos secos, caldos curtos, clarificação, consomê.
17. *Fusion*: produtos e técnicas.

18. Influência asiática (novos produtos e técnicas).
19. Gramatura conforme o tipo de proposta.
20. Desenvolvimento do paladar.

Quadro 2.1 - Características da cozinha contemporânea

Fonte: Elaborado pela autora.

A magia da cozinha contemporânea está na compreensão dos processos envolvidos na transformação dos alimentos. Dessa forma, a gastronomia contemporânea busca enfatizar a utilização dos recursos disponíveis, agregando a criatividade e a arte, por meio de técnicas inovadoras.

Entre o contexto de ideias inovadoras e diferenciadas, é importante destacar o interesse pelas Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs), que representam plantas, flores, caules com potencial comestível até então desconhecidos, que vêm se destacando na culinária como um todo. A utilização das PANCs também faz parte das novas modalidades de servir e apreciar os alimentos.



Figura 2.14 - Uso de PANCs na culinária contemporânea

Fonte: visionsi / 123RF.

As PANCs vêm ganhando destaque, sobretudo, neste momento em que a sociedade valoriza o retorno à origem e as espécies locais e naturais sem presença de agrotóxicos (KINUPP; LORENZI, 2014). Além disso, as PANCs apresentam sabor em potencial e grande versatilidade culinária. Nos últimos anos, surgiram diversos movimentos e abordagens para a introdução de ingredientes e técnicas inovadoras. Novas técnicas até então desconhecidas foram empregadas exclusivamente em laboratórios e indústrias de alimentos de forma a revolucionar a gastronomia como um todo. O uso de certos ingredientes e técnicas já era tradicional em diversos lugares do mundo, porém sem de fato compreender a sua funcionalidade. Dessa forma, é possível enfatizar que os conceitos contemporâneos vieram para otimizar o trabalho desenvolvido dentro das cozinhas, aperfeiçoando assim não só os preparos alimentícios, como também possibilitando uma melhor comunicação e interpretação entre o ato de se alimentar e a melhora na utilização de ingredientes e técnicas para preparar os alimentos.

Nesse sentido, como afirma Parreira (2016, p. 51) “a cozinha assume-se como uma linguagem artística, trazendo a atividade cotidiana de comer para um nível intelectual e sensorial e aproximando a gastronomia da arte”. A gastronomia contemporânea passa a se expressar por meio de uma linguagem estética e expressiva em que o *chef* é o autor da comunicação, responsável não mais por elaborar receitas para a reprodução, mas por criar composições que tragam harmonia e prazer ao paladar, à visão e aos demais sentidos. Logo, a junção desses conceitos a novas ideias e tecnologias estrutura as novas modalidades que integram a forma de se servir e se alimentar e, consequentemente, evidenciam o quanto a gastronomia é dinâmica e o quanto ela ainda pode se desenvolver.

FIQUE POR DENTRO

As preparações da confeitaria podem ser diferenciadas, adotando-se a valorização de saberes e técnicas tradicionais. No entanto, ainda há pouco conhecimento sobre os doces regionais brasileiros, assim como sobre as frutas típicas do país. O artigo indicado aqui é uma excelente recomendação de leitura sobre o desenvolvimento de sobremesas contemporâneas, utilizando-se ingredientes da biodiversidade brasileira e técnicas de

preparo contemporâneas. O artigo está disponível em:
<http://rbg.sc.senac.br/index.php/gastronomia/article/view/17>. Acesso em: 24 nov. 2020.

ATIVIDADE

4) Negar preconceitos significa ousar. Uma maneira de fazer isso é por meio de refeições criativas, elaboradas de forma aliada à ciência e a seus fenômenos físico-químicos, empregando novos ingredientes como o ágar-ágar, o alginato e as gomas. Assinale a alternativa correta que define essa vertente da cozinha contemporânea.

- a) Cozinha vegana.
- b) Cozinha molecular.
- c) *Comfort food*.
- d) *Raw food*.
- e) *Food design*.

INDICAÇÃO DE LEITURA

Nome do livro: Um químico na cozinha: a ciência da gastronomia molecular

Editora: Zahar.

Autor: Raphael Haumont.

ISBN: 9788537815397.

Comentário: Em “Um químico na cozinha: a ciência da gastronomia molecular”, o pesquisador e professor Raphaël Haumont aborda a cozinha molecular, utilizando técnicas para o máximo aproveitamento dos produtos, realçando os sabores e gerando o mínimo de impacto ambiental. Ainda apresenta receitas acompanhadas de explicações científicas sobre a química da cozinha.

INDICAÇÃO DE FILME

Nome do filme: Ratatouille

Gênero: Comédia.

Ano: 2007.

Elenco principal: Patton Oswalt, Lou Romano, Janeane Garofalo e mais.

Comentário: O filme apresenta técnicas culinárias, receitas tradicionais e adaptadas para o cenário contemporâneo, ambientação de cozinha, jogo de egos e a incansável busca pela riqueza de detalhes. É possível identificar diversos elementos abordados na unidade que integram principalmente as novas modalidades do setor gastronômico moderno.

UNIDADE III

Gastronomia Molecular

Professora Mestra Thamara Thaiane da Silva

Introdução

Nos últimos anos, novas tendências vêm se destacando no segmento gastronômico. Entre as mais inovadoras e excitantes, podemos citar a culinária molecular. Tal culinária surgiu para se diferenciar e associar a arte de cozinhar à ciência envolvida nos alimentos e nas técnicas de preparo.

A gastronomia molecular já vem se consolidando há mais de 20 anos e continua conquistando novos apreciadores. Trata-se de uma cozinha responsável pela desconstrução físico-química dos alimentos e, em consequência disso, por originar pratos com atributos sensoriais diferenciados e surpreendentes.

Nesta unidade, abordaremos os conceitos que fundamentam a gastronomia molecular e conheceremos suas peculiaridades e influências no atual cenário da gastronomia moderna.



Fonte: Maksim Shebeko / 123RF.

FUNDAMENTOS DA COZINHA MOLECULAR

A cozinha contemporânea, com toda sua evolução, é responsável pelo desenvolvimento de novas tendências bem consolidadas dentro do segmento gastronômico moderno. Toda essa transformação tem modificado a forma de cozinhar e criado novos conceitos de sucesso, como a ousada gastronomia molecular.



Figura 3.1 - Prestigiada e conceituada culinária molecular

Fonte: Iurii Golub / 123RF.

A gastronomia molecular é responsável por realçar uma forma inovadora e moderna de cozinhar. A partir da união de estudos e conhecimentos das características dos alimentos e dos processos químicos e físicos que ocorrem durante os preparos, ela permite desenvolver novas técnicas e impulsionar a criação de novas receitas.

A origem da culinária molecular, também conhecida como gastronomia física, segundo o físico húngaro Nicholas Kurt e o químico Hért This, data de aproximadamente 1988 (O’GORMAN; STIERAND, 2010). De acordo com eles, a cozinha molecular representa uma nova disciplina, especializada em avaliar toda a ciência envolvida no

cozimento e no preparo dos alimentos, principalmente no que tange às reações ocorridas (O’GORMAN; STIERAND, 2010). Trata-se de um movimento que registra a união de dois conceitos principais, a gastronomia e a ciência, e dá início aos estudos de todos os possíveis mecanismos que ocorrem na transformação dos ingredientes durante o preparo de um determinado prato.

A gastronomia molecular acaba por otimizar de forma significativa o uso de ingredientes e por contribuir para o desenvolvimento de novas técnicas de preparo e para o aprimoramento de metodologias até então consolidadas. Este movimento, portanto, mostra-se ser um dos responsáveis por impulsionar o desenvolvimento de tecnologias que contribuíram significativamente para a evolução e a transformação da gastronomia.

Segundo Hervé This, a Gastronomia Molecular (GM) é a Química e a Física por detrás da preparação de qualquer prato, é a exploração científica das transformações e dos fenômenos envolvidos tanto na preparação culinária como no ato de se comer. A ciência pode ajudar quem cozinha a fazê-lo de modo diferente, sejam pratos clássicos, sejam inovações culinárias (GIL, 2010, p. 9).

Foi possível identificar, então, uma visível mudança neste segmento alimentício e na forma de criar novas receitas. Para evidenciar as variadas metodologias associadas à ciência, é possível destacar a introdução do uso de novos ingredientes, o desenvolvimento de novas técnicas de preparo, a criação de novas receitas e o desenvolvimento de novos equipamentos e tecnologias (GIL, 2010).

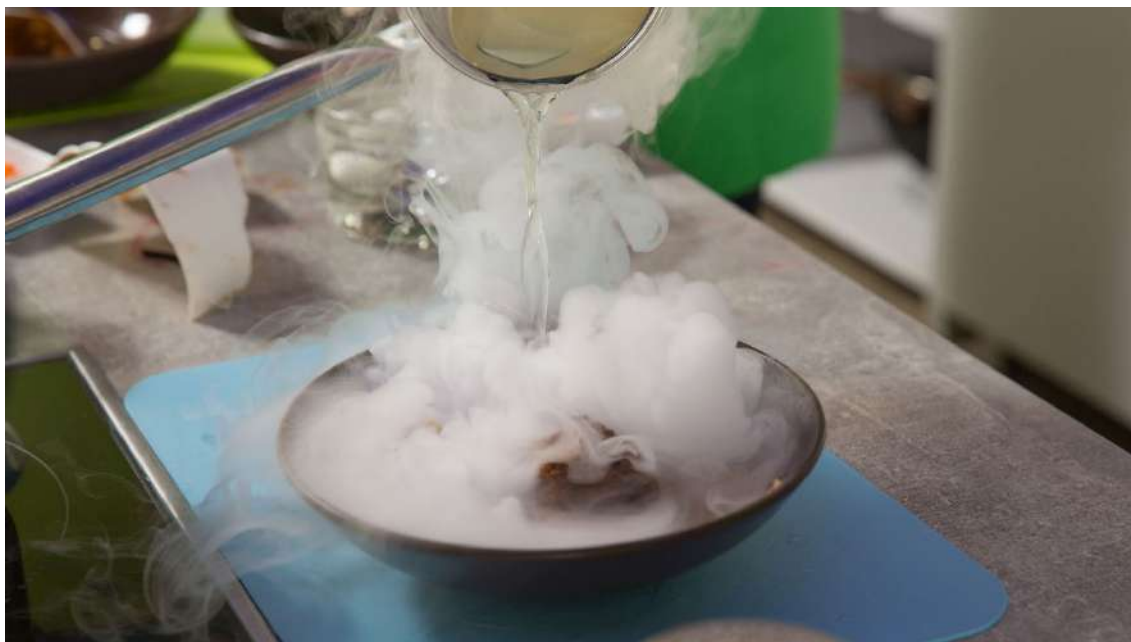


Figura 3.2 - Gastronomia molecular e novas tecnologias de preparo

Fonte: Volodymyr Shcherbak / 123RF.

A gastronomia molecular faz parte de todos os tipos de culinária, seja clássica, contemporânea, entre outras. Sua arte está em compreender os processos e contribuir para a otimização do preparo, concentrando-se nos atributos sensoriais, a fim de melhorá-los e intensificá-los. Desta forma, os pratos da culinária molecular são preparados a partir da desconstrução de ingredientes e de técnicas, mas sem perder a essência.

Como característica da culinária contemporânea, a gastronomia molecular proporciona liberdade na preparação dos pratos, o que destaca a importância dos preparos autorais, em que cada profissional, por meio de seus conhecimentos, sua cultura e suas técnicas, desenvolve pratos especializados, com características sensoriais diversas.

Os estudos e resultados provenientes desta associação entre culinária e ciência contribuem para que os alimentos sejam preparados com mais excelência, originando sabor, textura, odor e aparência de alta aceitação e qualidade. As técnicas de cocção da culinária molecular, por sua vez, foram transformadas de forma a realçar e aperfeiçoar a qualidade sensorial e, também, nutricional dos alimentos. O mesmo vale para as demais

técnicas de preparo, que passaram a ser avaliadas e selecionadas com mais propriedade, sempre focando a perfeição do preparo.

A investigação dos provérbios culinários, a exploração laboratorial das receitas, a introdução de novos equipamentos, ingredientes e métodos de cozinha, a invenção de novos pratos e, finalmente, a utilização da gastronomia molecular para ajudar o público a compreender como a ciência pode contribuir para o bem-estar da sociedade (DÓRIA, 2009, p. 8).

De maneira geral, o desenvolvimento da culinária molecular é de grande importância para o setor gastronômico, pois trata-se de uma tendência, que, por meio de suas análises, conseguiu otimizar o uso de equipamentos, ingredientes e técnicas. Ou seja, a partir de seus conhecimentos, permitiu uma compreensão melhor das características dos ingredientes e dos métodos de preparo.

Um exemplo básico dos estudos e resultados provenientes da associação da ciência e da culinária na gastronomia molecular é a compreensão do efeito da temperatura no cozimento de ovos. Em oposição ao pressuposto clássico de que o controle de tempo é mais eficaz, a culinária molecular comprova que o controle de temperatura é mais importante do que o cuidado com tempo, quando se deseja obter um resultado e uma textura específicos.



Figura 3.3 - Controle de temperatura no cozimento de ovos

Fonte: pixhound / 123RF.

A gastronomia contemporânea se mostra, ainda, uma culinária mais delicada, que prioriza o uso de ingredientes frescos e de alta qualidade sensorial. Seus pratos são mais leves e limpos e com menos teor de gordura. Além disso, eles apresentam um *mix* de atributos sensoriais e se destacam pela beleza na apresentação.

Uma vez que esta culinária faz amplo uso de combinações de ingredientes e possibilita os mais variados tipos de testes, os ingredientes se misturam de acordo com as diferentes técnicas, resultando no desenvolvimento de novas tendências, novas receitas e metodologias.



Figura 3.4 - Uso de ingredientes frescos e de alta qualidade na gastronomia molecular

Fonte: Dzmitry Khvayanok / 123RF.

Em suma, no preparo dos pratos na gastronomia molecular, destacam-se a criação e a inovação. Toda essa liberdade de criação impulsiona o desenvolvimento de receitas de alta aceitação sensorial que vêm conquistando novos públicos, o que contribui para a valorização e a evolução do setor.

FIQUE POR DENTRO

A gastronomia molecular veio para transformar a forma clássica e básica de cozinhar. Trata-se de uma tendência inovadora que, por meio de estudos e pesquisas, otimiza o uso de novas ferramentas, ingredientes e técnicas de preparo. A literatura está buscando cada vez mais se atualizar sobre seus fundamentos, seus conceitos e suas curiosidades. Neste contexto, convidamos você a conhecer mais sobre o surgimento da gastronomia molecular e o que ela trouxe ao cenário contemporâneo enquanto tendência gastronômica, por meio do artigo intitulado *Gastronomia molecular: desconstruindo vinte anos de uma tendência*, publicado por Pellerano (2013). Esse artigo faz um levantamento de

referências bibliográficas que abordam a história e as peculiaridades desta tendência. Fique por dentro acessando o *link* disponível em: http://www.ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/1821/pdf_119.

Acesso em: 04 dez. 2020.

ATIVIDADE

1) Os conceitos e as características da gastronomia molecular vêm ganhando cada vez mais espaço no segmento gastronômico. Novos restaurantes e *chefs* profissionais estão investindo nesta tendência, uma vez que ela provoca interesse e tem um prestígio significativo no mercado atual. Logo, com base nos assuntos abordados, assinale a alternativa correta.

- a) A gastronomia molecular é responsável por manter fixas as características da culinária clássica.
- b) A evolução da gastronomia molecular é totalmente desvinculada dos conceitos da culinária contemporânea.
- c) A gastronomia molecular abrange exclusivamente pesquisas e estudos voltados a técnicas de preparo.
- d) O uso de ingredientes industrializados é mais incentivado no preparo de pratos da gastronomia molecular.
- e) A gastronomia molecular é uma tendência gastronômica associada à inovação e à criação.

INFLUÊNCIAS DA GASTRONOMIA MOLECULAR

Quando avaliamos o cenário do mercado atual, podemos identificar um público cada vez mais exigente e que busca por mais qualidade de vida. As pessoas têm se preocupado mais com a adoção de hábitos saudáveis e, conseqüentemente, com a forma de se alimentar, o que se reflete no setor gastronômico. De maneira geral, o mercado está dando preferência a alimentos mais leves e de maior qualidade nutricional, que se enquadrem nos padrões de vida mais saudáveis. Isso faz com que o setor alimentício se estruture melhor, de forma a atender às expectativas do consumidor.

Diante deste cenário, a gastronomia molecular se destaca significativamente, uma vez que seus estudos contribuem para o melhor uso dos ingredientes e para preservar as características naturais dos alimentos, sem perderem os atributos desejáveis.



Figura 3.5 - Gastronomia molecular e sua contribuição para o preparo de alimentos saudáveis

Fonte: visionsi / 123RF.

Um exemplo da contribuição da gastronomia molecular para o desenvolvimento de receitas mais saudáveis é o amplo uso de técnicas de cocção com menor uso de gordura, como grelhar, selar, entre outras. Por meio de pesquisas e análises, foi possível desenvolver equipamentos mais especializados e identificar técnicas que possibilitam o cozimento dos alimentos sem o uso excessivo de gordura — ingrediente que, quando utilizado em doses elevadas, é altamente prejudicial à saúde.

A crescente preocupação de alguns *chefs* de cozinha com o conhecimento dos processos físico-químicos que ocorrem durante a preparação dos alimentos, de forma a cozinhá-los de uma forma mais eficiente e mais saudável, e a procura de uma experiência inovadora, intelectual e sensorial quando se come, levou à inclusão, na *haute cuisine*, de ingredientes originais, técnicas e equipamentos (GIL, 2010, p. 26).

Juntamente à preferência por alimentos de maior qualidade nutricional está a busca constante por praticidade. Tanto os consumidores quando os *chefs* profissionais mostram elevado interesse por funcionalidade. Logo, por meio dos estudos e resultados provenientes da gastronomia molecular associados a pesquisas tecnológicas, é possível desenvolver produtos mais práticos, que contribuem para o trabalho que é desenvolvido dentro das cozinhas profissionais. Tais produtos somados a técnicas inovadoras possibilitam o desenvolvimento de pratos de excelência. Por exemplo, podemos citar o amplo uso de ingredientes em forma de pó, como o ovo, azeite, chocolate, entre outros, que são desenvolvidos por diferentes técnicas tecnológicas.



Figura 3.6 - Uso de ingredientes em pó no preparo de alimentos

Fonte: Claudio Ventrella / 123RF.

As técnicas físicas, químicas e bioquímicas envolvidas nos processos de misturas de ingredientes da gastronomia molecular possibilitaram o desenvolvimento de tendências que contribuem para a criação de sabores e texturas surpreendentes, além de originar produtos de qualidade elevada que ainda mantêm os macronutrientes (proteínas, lipídios e carboidratos) e micronutrientes (vitaminas e minerais) dos alimentos. Vale ressaltar que esta é uma tendência de mercado dinâmica, em constante processo de desenvolvimento e inovação.

Como exemplo das técnicas funcionais desenvolvidas, podemos citar o uso da liofilização, que consiste em um tratamento de secagem, no qual se retira a água disponível no produto (desidrata-o), aumentando a vida útil dele, além de facilitar a utilização e o armazenamento. A técnica *sous vide*, por sua vez, refere-se ao cozimento a vácuo, que possibilita a obtenção de alimentos com atributos de alta qualidade sensorial e nutricional, pois preserva as propriedades nutricionais. Há ainda muitas outras, que, de maneira geral, proporcionam características funcionais, como estabilidade, sabor, textura

e aroma, que contribuindo muito para a aceitação e introdução de novos pratos inovadores no mercado.

FIQUE POR DENTRO

A técnica de *sous vide* (de cozimento a vácuo) vem sendo amplamente utilizada na indústria alimentícia e nos restaurantes. Esse interesse se deve ao fato de ela preservar as características sensoriais e nutricionais dos alimentos. Devido à importância dela para o setor gastronômico, convidamos você a compreender mais sobre a técnica de *sous vide*, por meio do *link*: <https://www.youtube.com/watch?v=LUquOKKQpP8>. Acesso em: 04 dez. 2020.

A gastronomia molecular e todos seus fundamentos são responsáveis por beneficiar significativamente o setor gastronômico. Seus conhecimentos implicam a transformação dos alimentos por meio de técnicas diferenciadas e inovadoras, resultando na criação de alimentos com sabores e texturas surpreendentes — que podem até mesmo explodir na boca. Isso proporciona uma experiência gastronômica incrível aos consumidores, que, por sua vez, investem e valorizam cada vez mais este tipo de alimentação e experiência.

O uso de equipamentos mais modernos e processos mais complexos associados à criatividade são as fortes influências da gastronomia molecular. Todos esses conceitos transformam um preparo simples em um prato de alta sofisticação. A riqueza da cozinha molecular, então, consiste em desenvolver alimentos que fogem do convencional.

Podemos citar como exemplo: o preparo de raviólis sem o uso de massas: bebidas feitas com gás carbônico, associadas a reações químicas, transformam-se em uma espuma comestível que se assemelha à estrutura de uma massa. Além desse exemplo, há muitos outros pratos preparados de forma surpreendente e que apresentam uma qualidade incrível. Tudo, de fato, irá variar de acordo com a criação de cada *chef* e seus conhecimentos especializados em gastronomia molecular.



Figura 3.7 - Uso de ingredientes e técnicas diferenciadas na gastronomia molecular

Fonte: Dmitry Melnikov / 123RF.

Assim como a gastronomia contemporânea, a molecular também está associada a experiências. E, quando pensamos nesta vivência, temos que pensar em atender aos mais variados tipos de público. Conforme mencionado, os consumidores estão cada vez mais exigentes; além disso, há ainda os consumidores que têm certas restrições alimentares, como é caso de pessoas intolerantes à lactose e ao glúten.

Como já consolidado na literatura, pessoas intolerantes à lactose e celíacas não podem consumir alimentos que contenham ou sejam preparados com leite ou derivados e com ingredientes que tenham glúten (como farinhas brancas), respectivamente. No cenário atual, em que o número de intolerantes é cada vez mais elevado, a gastronomia molecular contribui muito para o beneficiamento de alimentos, uma vez que possibilita o desenvolvimento de pratos especiais, com características sensoriais semelhantes àqueles feitos com ingredientes como leite e farinha, porém sem usá-los.

Ainda no contexto de experiência gastronômica, é possível identificar no mercado moderno uma grande valorização dos pratos que são apresentados de formas inovadoras.

Neste ponto, a gastronomia molecular tem grande influência e aplicabilidade, pois seus conceitos contribuem para a apresentação de pratos incríveis, uma vez que, por meio do uso de espumas, estabilizantes, gases como nitrogênio e gás carbônico, entre outros elementos, é possível criar apresentações que encantam e enriquecem ainda mais a experiência.



Figura 3.8 - Formas inovadoras de apresentação dos alimentos

Fonte: Artem Sokolov / 123RF.

De maneira geral, podemos classificar a gastronomia molecular como a desconstrução das partículas das moléculas, associada a uma apresentação diferenciada, da qual resultam pratos de alta excelência sensorial. Sua riqueza está na criação e na inovação; portanto, esta cozinha é responsável por surpreender o cliente. As ferramentas, as técnicas e os conhecimentos disponíveis atualmente no mercado são muitos, e a junção desses elementos faz com que o segmento evolua e se destaque cada vez mais. E isso contribui significativamente para a valorização da gastronomia como um todo.

FIQUE POR DENTRO

Os pratos da cozinha molecular enaltecem a importância da criatividade e da inovação. Eles conquistam novos paladares e enfatizam o quão prazeroso pode ser viver uma experiência gastronômica. A gastronomia molecular é responsável por desconstruir técnicas e ingredientes, buscando alternativas para preparar pratos convencionais. Neste contexto, convidamos você a conhecer mais sobre as técnicas utilizadas nesta cozinha, por meio do *link*: <https://www.youtube.com/watch?v=ypwcm37WQ5w>. Acesso em: 04 dez. 2020.

ATIVIDADE

2) A gastronomia molecular representa uma das tendências mais conceituada do mercado moderno, e isso se deve ao fato de a população investir cada vez mais em novas experiências gastronômicas. Dessa forma, é importante que o profissional da área esteja sempre atento às novidades e sempre busque inovar na desconstrução de pratos. Nesse sentido, assinale a alternativa correta.

- a) A gastronomia molecular contribui para o desenvolvimento de pratos que atendem às necessidades do mercado atual.
- b) A gastronomia molecular influencia apenas no desenvolvimento de alimentos mais saudáveis.
- c) As influências da gastronomia molecular associam-se apenas ao uso de técnicas diferenciadas e inovadoras.
- d) As influências da gastronomia molecular são evidenciadas apenas no preparo de alimentos salgados.
- e) As influências da gastronomia molecular nos restaurantes modernos estão cada vez mais em desuso.

BASES DA GASTRONOMIA MOLECULAR

Os fundamentos da gastronomia molecular, com o objetivo de evidenciar a supremacia das ciências sobre as demais formas de conhecimento, são os responsáveis por modificar técnicas, desenvolver novos pratos, introduzir novos ingredientes e equipamentos (DÓRIA, 2009). Por meio de conhecimentos científicos, criam-se novas estruturas dentro dos alimentos, que proporcionam e originam propriedades funcionais diferenciadas.

A gastronomia molecular refere-se à culinária molecular da desconstrução, ou seja, a cozinha que modifica a textura e a temperatura de um alimento, transformando-o em algo totalmente diferente do convencional, mas sem perder sua essência de sabor. A base da gastronomia molecular está no uso de produtos que, associados a reações químicas, originam atributos sensoriais desejáveis e de qualidade. A compreensão da ciência expandiu o uso de ingredientes, técnicas e equipamentos que hoje estruturam a cozinha molecular.



Figura 3.9 - Contribuição da ciência para o desenvolvimento de alimentos diferenciados

Fonte: Diana Ivanova / 123RF.

Entre os ingredientes-base que estruturam a gastronomia molecular, temos os aditivos alimentares, também classificados como agentes processantes. Tais ingredientes se caracterizam por serem produtos químicos que, por meio de reações, originam atributos sensoriais especiais, especialmente associados à textura e ao sabor. Os aditivos que se destacam na gastronomia molecular são classificados em: emulsificantes, estabilizantes, espessantes, quelantes e umectantes.

Emulsificantes

Os emulsificantes são responsáveis por dar volume a preparos alimentícios e, também, por proporcionar-lhes maior rendimento, cremosidade e estabilidade. Comumente utilizados na gastronomia molecular, têm a habilidade de produzir emulsão, ou seja, misturar dois ingredientes que não se misturam naturalmente, como água e óleo.

Uma das principais funcionalidades dos emulsificantes é promover a aeração, que é responsável pela formação e manutenção de espumas. Entre os mais utilizados, estão a lecitina de soja, que possibilita o desenvolvimento de misturas aeradas entre gordura e água; a maltodextrina; a goma xantana; e os mono e diglicerídeos.

As espumas podem ser líquidas ou sólidas, quentes ou frias, e são comumente obtidas com ação mecânica, com o auxílio de sifão, batedeiras, *mixer* ou por injeção de gás sob pressão, por exemplo, dióxido de carbono ou vapor de água. De acordo com Abrantes (2014, p. 49):

o funcionamento do sifão baseia-se no fato de usar a pressão para forçar um gás solúvel a dissolver-se num líquido. A pressão também vai forçar o líquido a passar através de uma válvula e em ficando à pressão ambiente parte do gás liberta-se da solução criando bolhas e formando-se espumas. Permite a produção de musses e espumas (quentes ou frias), purês ou a gaseificação de líquidos e alimentos, dependendo do gás introduzido.

Na gastronomia, as espumas podem ser utilizadas no preparo de cremes doces e salgados, sorvetes, pães, bolos, sobremesas, entre muitos outros preparos.



Figura 3.10 - Amplo uso de espumas na gastronomia molecular

Fonte: tonobalaguer / 123RF.

Além disso, as espumas são amplamente utilizadas para a apresentação de pratos diferenciados e inovadores, uma vez que, devido às suas características, elas enriquecem significativamente toda a experiência gastronômica proporcionada ao cliente.

Estabilizantes

A principal função dos estabilizantes é assegurar as propriedades físicas dos alimentos. Ou seja, eles são responsáveis por impedir que ocorra a separação dos diferentes ingredientes que compõem determinado preparo alimentício e, também, por proporcionar uniformidade e consistência aos alimentos. Na gastronomia, são comumente utilizados para preservar os atributos sensoriais obtidos por meio dos preparos.

Os espessantes são substâncias que aumentam a viscosidade ou consistência do alimento sem alterarem significativamente as suas demais propriedades, e ainda proporcionam resistência a fluir. São componentes hidrossolúveis e hidrofílicos, usados para dispersar, estabilizar e evitar a sedimentação de substâncias em suspensão (HONORATO *et al.*, 2013, p. 2).

Entre os estabilizantes que se destacam, estão a lectina de soja, que, além de atuar como emulsificante, é um potente estabilizante; o ágar-ágar; as gomas (arábica, caraia, éster, guar, jataí ou alfarroba, xantana); o hidróxido de cálcio polisorbato 80; entre outros.

Espessantes

Os espessantes estão associados à viscosidade dos alimentos; logo, são responsáveis por melhorar a viscosidade e dar maior consistência aos preparos alimentícios. Na culinária, são comumente utilizados no preparo de molhos, caldos, sucos e de sobremesas em geral.



Figura 3.11 - Uso de espessante ágar para o preparo de sobremesas da culinária molecular

Fonte: Georgiy Datsenko / 123RF.

Os espessantes tradicionais são feitos da junção do amido com gordura; porém, na gastronomia molecular, eles podem ser substituídos por espessantes de origem vegetal, como a goma xantana, o alginato, a lectina, o ágar, entre outros (GIL, 2010).

Gelificantes

Assim como os espessantes, os gelificantes estão associados à consistência e à textura dos alimentos; com estes, por meio da adoção de um gel, é possível obter a textura desejada no preparo. Entre os géis utilizados, estão o ágar, o gelano, a gelatina, entre outros.

De maneira geral, os aditivos são usados para transformar os alimentos e substituir ingredientes tradicionais, contribuindo, dessa forma, para a obtenção de atributos sensoriais desejáveis. Vale salientar que os tipos de aditivos citados pertencem ao grupo dos hidrocoloides, que podem ser de origem vegetal, como amido, pectinas, celulose, goma arábica, guar; extraídos de algas, como alginatos, ágar e carragenanas; de polissacarídeos microbianos, como gelano e xantano; ou ter outras origens, como gelatina e proteínas dos ovos (ABRANTES, 2014).

É importante ressaltar que um determinado aditivo pode ter diferentes funcionalidades e, dessa forma, ser amplamente explorado em diversos preparos alimentícios, com diferentes objetivos. A quantidade e o tipo a ser utilizado variam de acordo com o objetivo do prato, com os conhecimentos e a criatividade de cada *chef* profissional especializado em culinária molecular. Utilizar estes ingredientes é interessante, pois, além de contribuírem para a obtenção de atributos sensoriais de alta aceitação e qualidade, podem substituir ingredientes de qualidade nutricional indesejáveis, como produtos com altas doses de gordura.

Além dos ingredientes-base, há técnicas que estruturam a culinária molecular, como as já citadas anteriormente, por exemplo: a formação de espumas; a liofilização; e o uso de técnicas de cocção a baixas temperaturas, como é o caso do *sous vide*, que consiste em uma técnica de cocção na qual os alimentos são acondicionados em sacos plásticos e imersos na água quente, onde são cozidos a baixas temperaturas por horas. Relembrando, esta técnica de cozimento a vácuo é muito interessante, pois contribui para

a preservação das características sensoriais e nutricionais dos alimentos. Assim, é possível ressaltar o sabor, a textura e a cor mais natural dos alimentos durante o preparo. É possível, por exemplo, preservar melhor o sumo presente na carne durante o preparo desta, a fim de obter um resultado mais saboroso e suculento.



Figura 3.12 - Alimentos preparados pela técnica de cozimento a vácuo (*sous vide*)

Fonte: Oleksandra Naumenko / 123RF.

Além das técnicas citadas, existem outras, como a microfiltração, que consiste na transformação de líquidos com partículas em suspensão em líquidos límpidos e transparentes, ricos em sabor e aroma. Ela pode ser utilizada, por exemplo, para a clarificação de *consommés*. O evaporador rotativo, por sua vez, também é comumente utilizado para capturar aromas e essências especiais. Já o uso de nitrogênio líquido, gelificação e esferificação será abordado mais adiante.

As técnicas que estruturam a cozinha molecular são utilizadas não só para o preparo de alimentos, mas também para o desenvolvimento de bebidas. A técnica de mixologia, por exemplo, é usada para o preparo de *drinks* e coquetéis.



Figura 3.13 - Mixologia: preparo de *drinks* com base na gastronomia molecular

Fonte: Natalja Grigorjeva / 123RF.

A mixologia molecular consiste na formulação e mistura de bebidas por meio dos conhecimentos da gastronomia molecular, a fim de criar *drinks* especiais, que se caracterizem por seus atributos de sabor e aroma provenientes do equilíbrio dos insumos utilizados no preparo. Está relacionada especialmente às propriedades físicas das bebidas, então, sua riqueza está não apenas nos atributos sensoriais desenvolvidos, mas também nas formas diferenciadas e inovadoras nas quais as bebidas são servidas e apresentadas.

REFLITA

Você já parou para pensar no motivo pelo qual a gastronomia molecular, também conhecida como cozinha modernista, pode ser considerada uma cozinha de vanguarda? É interessante saber que, quando falamos sobre culinária de vanguarda, estamos nos referindo a uma culinária que suspende os conceitos e os valores de uma culinária passada. Assim, podemos nos referir à gastronomia molecular como uma culinária com traços de cozinha de vanguarda, visto que ela é responsável por criar, inovar e,

principalmente, transformar os conceitos e a forma de cozinhar, trazendo os alimentos à mesa de formas até então desconhecidas, mas com o sabor característico de sempre.

ATIVIDADE

3) A gastronomia molecular se destaca por ser responsável pela desconstrução e transformação dos alimentos. Sua essência está na criação e na inovação de pratos que associam ciência e gastronomia. De acordo com os assuntos estudados sobre as bases da gastronomia molecular, assinale a alternativa correta.

- a) Na culinária molecular, os espessantes são utilizados apenas para intensificar o sabor natural dos ingredientes.
- b) Os aditivos utilizados podem apresentar diferentes funcionalidades; logo, podem ser amplamente explorados.
- c) Na culinária molecular, os estabilizantes são utilizados exclusivamente para o desenvolvimento de sobremesas.
- d) Os emulsificantes são utilizados para diminuir o volume e o rendimento de preparos gastronômicos.
- e) Para a formação de espumas, é importante eliminar o uso de emulsificantes, já que ele atrapalha nesse processo.

PRINCIPAIS TÉCNICAS DA GASTRONOMIA MOLECULAR

A arte da gastronomia molecular está em desenvolver pratos inovadores e diferenciados, e há técnicas que contribuem significativamente para o desenvolvimento de alimentos que atendam a esses requisitos. Entre as principais técnicas da gastronomia molecular, podemos citar a esferificação, a gelificação e o uso de nitrogênio líquido.

Esferificação

A esferificação representa uma técnica de encapsulação — uma das práticas de maior destaque e uso na gastronomia molecular. Esta metodologia consiste na seleção de um líquido, que será transformado em uma superfície sólida contendo um líquido no seu interior.



Figura 3.14 - Técnica de esferificação na gastronomia molecular

Fonte: Zhanna Tretiakova / 123RF.

A esferificação pode ser classificada em dois grupos principais: a esferificação básica, também classificada como clássica; e a esferificação inversa (GIL, 2010). A básica usa alginato e cloreto de sódio, enquanto a inversa usa gluconato de cálcio e/ou lactato de cálcio.

A funcionalidade da esferificação básica está na adição da solução de alginato a um determinado líquido. Para tal procedimento, a mistura é submersa, comumente na forma de gotas, em uma solução que seja rica em cálcio, o que origina uma película gelificada. Nesta técnica, o alginato (que consiste em um sal ácido) endurece, uma vez que ele conta com a propriedade de gelificação quando entra em contato com íons de cálcio bivalente. Nesta prática, a espessura do gel poderá variar de acordo com o tempo de contato, ou seja, quanto maior o tempo de contato entre o alginato e o cálcio, maior será a espessura da película gelificada formada (GIL, 2010).



Figura 3.15 - Formação de películas de gel pela esferificação básica

Fonte: joannawnuk / 123RF.

Já a esferificação inversa é o líquido rico em cálcio que será submerso em uma solução de alginato, também sob gotejamento. Para esta metodologia, o gluconato de

cálcio e/ou o lactato de cálcio serão os responsáveis pela formação de esferas gelificadas. Esta técnica é vantajosa por ser versátil, uma vez que pode ser utilizada com diferentes matérias-primas, como produtos lácteos, bebidas alcoólicas, ingredientes ricos em cálcio, entre outros. Além disso, nesta esferificação, é possível ter mais controle no processo de gelificação, obtendo-se um produto final mais uniforme e de maior qualidade.



Figura 3.16 - Esferificação inversa

Fonte: tonobalaguer / 123RF.

De maneira geral, ambas as técnicas de esferificação originam esferas de tamanhos variados; além disso, é possível obter compostos sólidos na superfície interna das esferas. É com esta metodologia que são confeccionados os caviars falsos, além dos mais variados tipos de massas falsas, como raviólis, nhoques, entre outras. Os produtos podem ser utilizados como pratos principais ou apenas para incrementar a apresentação dos pratos característicos da culinária molecular. Tudo dependerá da funcionalidade, da criação do *chef* profissional e do tipo de preparo.



Figura 3.17 - Esferificação utilizada como complemento de sobremesas

Fonte: Georgiy Datsenko / 123RF.

Vale salientar ainda que a esferificação pode ser utilizada tanto para pratos salgados quanto para doces, uma vez que pode ter diferentes sabores, e também para preparos quentes e frios.

Gelificação

A gelificação consiste na formação de géis por meio da adição de substâncias que apresentam capacidade de formação de gel, como as citadas anteriormente (gelatina, ágar, gomas etc.).

De maneira geral, o gel é estruturado a partir de um componente líquido e um sólido. A gelatina é a substância mais comum dentre os gelificantes, mas os provenientes de algas e plantas também se destacam. Sua funcionalidade está associada à consistência dos preparos e ao controle de viscosidade.



Figura 3.18 - Técnica de gelificação utilizada na gastronomia molecular

Fonte: Iurii Golub / 123RF.

A vantagem da técnica de gelificação é que a adição de substâncias gelificantes costuma não interferir nas demais propriedades sensoriais, especialmente o sabor e o odor. Logo, pode ser utilizada nos mais variados tipos de preparos.

Técnica de resfriamento e congelamento instantâneo

A técnica de resfriamento e congelamento instantâneo consiste no uso de nitrogênio líquido (azoto líquido) nos preparos alimentícios; nela, por meio do processo de compressão, obtém-se ozônio em estado líquido. Esta técnica é interessante e amplamente explorada na culinária molecular, pois é bastante eficiente para congelar líquidos.



Figura 3.19 - Uso de nitrogênio líquido em preparos da gastronomia molecular

Fonte: Yuliya Trukhan / 123RF.

A vantagem do uso de nitrogênio líquido nos preparos culinários é que, além de contribuir para o resfriamento e/ou congelamento, ele ajuda na preservação dos atributos sensoriais e no embelezamento da apresentação dos pratos. Resulta em pratos inovadores e diferenciados, o que enriquece ainda mais a experiência gastronômica oferecida pela culinária molecular.

FIQUE POR DENTRO

A utilização da técnica de esferificação se mostra uma tendência cada vez mais presente nos preparos gastronômicos característicos da culinária molecular. Sua magia está em enriquecer os preparos com atributos sensoriais especiais. Logo, convidamos você a aprender mais sobre essa técnica e como desenvolver receitas por meio de esferificação básica e gelificação, acessando o *link*: <https://www.youtube.com/watch?v=tOTpneNVgY>. Acesso em: 04 dez. 2020.

ATIVIDADE

4) As técnicas que englobam os preparos da gastronomia molecular são as responsáveis por fazer desta culinária algo tão inovador e especial. Seus fundamentos contribuem para o preparo de pratos diferenciados, ricos em sabor e texturas especiais. Com base nos conhecimentos adquiridos, assinale a alternativa correta.

- a) A esferificação consiste em uma técnica associada apenas ao atributo sensorial de sabor.
- b) A esferificação inversa consiste na técnica em que um líquido rico em cálcio é submerso em uma solução de alginato.
- c) O uso de nitrogênio líquido, embora seja inovador, interfere negativamente na preservação de atributos sensoriais.
- d) A técnica de gelificação consiste na formação de géis sem adição de substâncias específicas.
- e) A espessura das esferas formadas pela técnica de esferificação é sempre a mesma.

INDICAÇÃO DE LEITURA

Nome do livro: Um químico na cozinha: a ciência da gastronomia molecular

Editora: Zahar.

Autor: Raphaël Haumont.

ISBN: B01DWV35HI.

Comentário: O livro aborda conceitos estudados na unidade sobre gastronomia molecular. Expõe conceitos sobre a união da ciência e da gastronomia, e apresenta um grande número de receitas e técnicas que integram este segmento, enriquecendo ainda mais os ensinamentos sobre o tema e contribuindo para o entendimento de ideias inovadoras e surpreendentes.

INDICAÇÃO DE FILME

Nome do filme: *Le chef*

Gênero: Comédia.

Ano: 2012.

Elenco principal: Jean Reno, Michael Youn, Raphaëlle Agogué, Issa Doumbia e Julien Boisselier.

Comentário: O filme relata a história de dois profissionais apaixonados por gastronomia que têm realidades de vida diferentes. É possível observar como, de fato, é a vida de um *chef* profissional e, ainda, notar características da tão especial gastronomia molecular, que foi abordada nesta unidade.

UNIDADE IV

Tecnologia e Inovação Gastronômica

Professora Mestra Thamara Thaiane da Silva

Introdução

A gastronomia tem se mostrado um segmento cada vez mais ativo e surpreendente. Sua transformação e evolução evidencia o quanto a gastronomia é diversificada e o quanto ela pode contribuir para todo segmento cultural, social e econômico que compõe uma população. Toda essa transformação está totalmente associada às necessidades dos comensais que, por sua vez, implicam diretamente no desenvolvimento de atividades e conceitos que estruturam a cozinha moderna.

Dessa forma, nesta unidade, iremos abordar sobre as transformações e inovações que estão presentes no mercado gastronômico moderno e, também, sobre as novas tendências culinárias e tecnológicas que estão contribuindo para a evolução e valorização da gastronomia. Além disso, iremos destacar a importância do processo de criação e inovação para o desenvolvimento de empreendimentos associados ao setor gastronômico.



Fonte: dolgachov / 123RF.

COMENSAIS E A MODERNA GASTRONOMIA

A sociedade moderna se mostra altamente dinâmica e complexa e, dessa forma, o estilo de vida da população se mostra em constante processo de transformação, o que, conseqüentemente, influencia diretamente nas atividades e conceitos relacionados aos hábitos alimentares. Desde os anos 90, é possível identificar um processo de mudança muito acelerado em todo o contexto da sociedade e, em relação à alimentação, isso não é diferente. Sendo assim, é possível destacar que o comportamento alimentar se modifica de acordo com as necessidades modernas e, como resultado disso, em função das novas ofertas do mercado.

As transformações dos gostos e necessidades dos comensais e seus hábitos alimentares foram totalmente influenciadas pelos impactos da globalização e, também, por aspectos culturais, sociais e econômicos. O ato de comer fora de casa, por exemplo, disseminou-se rapidamente e acabou se tornando uma necessidade básica de consumo. Além disso, a vida corrida intensificou o interesse por praticidade e conveniência, o que, por sua vez, também interferiu diretamente em todo segmento alimentício.



Figura 4.1 - Prestigiada e conceituada culinária molecular

Fonte: mavoimage / 123RF.

Todas essas transformações impulsionam a gastronomia a se modificar também, uma vez que seu objetivo principal é e sempre será desenvolver e oferecer alimentos que atendam às demandas de seus clientes e que proporcionem satisfação e prazer àqueles que a degustam. Desse modo, o setor gastronômico se transforma de forma a acompanhar as mudanças no comportamento dos comensais.

A casa não é mais o local eleito para as refeições, visto que, dia após dia, a rua ou ambientes fora do lar firmam-se como locais frequentes de alimentação. Esta situação é especialmente perceptível no contexto da modernidade alimentar, um momento peculiar, no qual o ato de consumir alimentos sofre grandes transformações devido às mudanças na sociedade contemporânea (RIBEIRO; MARQUES; FILHO, 2016, p. 266).

A comensalidade moderna se estrutura conforme suas necessidades e as novas tendências do mercado e, dessa forma, podemos evidenciar que os comensais estão cada vez mais informados e, conseqüentemente, mais exigentes, o que intervém diretamente na escolha do tipo de alimentação, que, por sua vez, influencia no desenvolvimento da cozinha moderna.

Atualmente, existem, no mercado, diferentes tipos de personalidades de comensais. Uns conhecem mais sobre gastronomia, por isso apresentam gostos mais peculiares e são mais exigentes e abertos a experimentar novos sabores. Por outro lado, há aqueles que se alimentam de acordo com o que podem pagar pela experiência gastronômica, aqueles que optam por estabelecimentos voltados para a alimentos especiais e sustentáveis, aqueles que buscam por uma alimentação mais saudável e funcional, aqueles que acompanham as tendências e modas do momento, entre diversos outros tipos (ATALA; DÓRIA, 2009).

Todos esses comportamentos diferenciados dos consumidores de alimentos fazem com que a cozinha moderna seja significativamente diversificada e, para atender a toda esta demanda, ela utiliza de ferramentas inovadoras e tecnológicas para entregar aos seus comensais um serviço de alta qualidade e excelência.

Assim, quando abordamos a gastronomia moderna, é importante entendermos que estamos integrando muitos elementos, e não apenas abrangendo os alimentos e seus preparos. Os consumidores estão mais exigentes não apenas em relação àquilo que estão comendo, mas também em relação a toda experiência envolvida ao sair de casa para se alimentar. Nesse contexto, itens como espaço físico, atendimento, acesso, serviço, entre muitos outros, constituem aquilo que denominamos por experiência gastronômica. Com isso, a cozinha moderna tem que se adequar e inovar em relação a todo esse contexto, de forma a entregar aos seus clientes uma experiência significativamente aceitável e de sucesso.



Figura 4.2 - Gastronomia moderna e sua relação com as necessidades do mercado

Fonte: Maksim Shebeko / 123RF.

Conhecer as características dos comensais modernos se torna uma ferramenta indispensável para empreendimentos alimentícios que desejam se destacar no setor. Usar e abusar da tecnologia para criar um espaço diferenciado e inovador também se mostra um mecanismo muito interessante, pois, atualmente, muitas vezes, um consumidor escolhe se alimentar em determinado lugar simplesmente pela estrutura física e beleza que ele apresenta. Desse modo, de maneira geral, o foco é conquistar, primeiramente, o

comensal, chamando sua atenção, e, para completar, surpreendê-lo com alimentos de alta qualidade sensorial, proporcionando, assim, uma experiência de excelência máxima.

A cozinha moderna tem inovado significativamente na forma de servir e apresentar os alimentos e isso também integra o conceito de conquistar o cliente antes mesmo dele apreciar o alimento. Associar a necessidade de comer fora de casa com uma experiência inovadora se mostra uma tendência cada vez mais conceituada na sociedade moderna, o que contribui para a evolução e valorização da cozinha moderna.

REFLITA

Você já parou para pensar como o tipo de atendimento pode influenciar na valorização de determinada experiência gastronômica? Atualmente, é possível identificar que cada vez mais o comensal se preocupa em escolher locais gastronômicos que apresentam atendimento de excelência, sendo este item, em muitos casos, mais importante que os atributos sensoriais da comida em si. Logo é importante saber associar uma boa alimentação com um serviço de qualidade, uma vez que, nos dias de hoje, alimentar-se vai muito além da seleção de alimentos e preparos. Dessa forma, o profissional da área deve estar atento às exigências e necessidades do mercado moderno.

Outro ponto muito importante dentro da cozinha moderna é o processo criativo desenvolvido pelos chefs profissionais. A culinária contemporânea é a responsável por impulsionar esse processo de liberdade e criação e, na gastronomia moderna, esse processo também é responsável por influenciar nas tendências e comportamentos alimentares da sociedade.

O processo criativo dos chefs e, conseqüentemente, sua influência nos novos modos alimentares da contemporaneidade, pode indicar um novo percurso para os estudos relacionados ao comportamento alimentar. Em tempos de modernidade alimentar, a criatividade, a vivência pessoal e profissional e a emoção por

ele provocada no cliente são fundamentos do trabalho do chefe de cozinha (RIBEIRO; MARQUES; FILHO, 2016, p. 265).

A criatividade se mostra um diferencial de mercado e é ela responsável por conquistar e atrair cada vez mais pessoas que valorizam e apreciam uma experiência gastronômica. O novo e o diferente são os responsáveis por atrair novos clientes, especialmente nos dias de hoje, em que a tecnologia possibilita a disseminação de informações de forma tão rápida e eficiente.



Figura 4.3 - Importância do processo criativo dos chefs para a cozinha moderna

Fonte: Dmytro / 123RF.

O processo criativo dos chefs tem contribuído significativamente para o sucesso da cozinha moderna e para a respectiva valorização dela na gastronomia atual. Ideias criativas têm se destacado tanto no desenvolvimento de alimentos ricos em atributos sensoriais inovadores quanto na entrega de serviços diferenciados.



Figura 4.4 - Serviços inovadores - pratos preparados e finalizados na mesa do cliente

Fonte: mackoflower / 123RF.

São exemplos de empreendimentos gastronômicos com serviços modernos: restaurantes que finalizam o alimento na própria mesa do cliente, como é o caso de restaurantes italianos que prepararam a massa dentro da própria peça de queijo parmesão, seguida do processo de flambagem; ilhas de comida oriental em movimento, que estão se destacando principalmente em restaurantes com foco em rodízio; venda de alimentos funcionais congelados; venda de papinhas orgânicas congeladas; entre muitas outras ideias que estão revolucionando o setor de alimentos e bebidas do mercado atual.

FIQUE POR DENTRO

Ideias criativas e inovadoras são as responsáveis por impulsionar o desenvolvimento da cozinha moderna. Empreendimentos gastronômicos estão investindo em ideias inovadoras de forma a ganhar e conquistar o mercado moderno. Nesse contexto, convidamos você a conhecer um empreendimento gastronômico que inovou significativamente na forma de servir seus alimentos, proporcionando aos seus clientes uma experiência gastronômica diferenciada. Fique por dentro do assunto acessando o link

disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=StfAE6lPxfA>. Acesso em: 14 dez. 2020.

Todo esse processo de transformação e desenvolvimento tem lançado muitas novas tendências e está revolucionando a forma de cozinhar e se alimentar. Novos costumes, habilidades, receitas e sabores vêm se consolidando, mostrando o quanto a cozinha moderna pode contribuir para o crescimento do segmento alimentício como um todo.

ATIVIDADE

1) A cozinha moderna tem se mostrado em constante processo de transformação e desenvolvimento. Todo esse movimento dinâmico tem contribuído para o surgimento de novas tendências que estão ganhando o mercado de forma acelerada e, consequentemente, isso influencia diretamente nos hábitos alimentares da população. Nesse sentido, com base nos assuntos abordados, assinale a alternativa correta.

- a) A cozinha moderna elimina os conceitos de criação e liberdade característicos da culinária contemporânea.
- b) As transformações da cozinha moderna são diretamente impulsionadas pelas necessidades dos comensais.
- c) O processo criativo de chefs não se mostra significativo dentro dos conceitos da gastronomia moderna.
- d) Os comensais atualmente não influenciam no desenvolvimento de novas tendências da cozinha moderna.
- e) A cozinha moderna se mostra um segmento mais estático que busca característica da culinária clássica.

TÉCNICAS INOVADORAS DE PREPARO DE CARNES E LEGUMES

Novas tendências culinárias estão se destacando no mercado e isso implica o desenvolvimento de novos preparos culinários e a formação de novos hábitos alimentares. Com relação ao consumo de carne, por exemplo, é possível identificar a valorização de movimentos que eliminam o consumo deste tipo de alimento e derivados, como é o caso de adeptos ao vegetarianismo e veganismo, o que, aliado a uma preocupação com a qualidade de vida, acarreta maior consumo de alimentos de origem vegetal, especialmente legumes. Porém o consumo de carne ainda é extremamente significativo e faz parte do cotidiano de grande parte da população do Brasil e do mundo. Para se ter ideia, considerando o consumo per capita, o Brasil ocupa o primeiro lugar (42,12 kg/hab/ano) de maior consumidor de carne bovina do mundo (SANTOS *et al.*, 2019). Logo, nesse contexto, a cozinha moderna se desenvolve de forma a atender a todos os tipos de comensais.

Devido às novas tendências que impulsionam o consumo de vegetais e ao elevado consumo de carne no país, novas técnicas de preparo se destacam, de forma a realçar ainda mais os atributos sensoriais dos alimentos e, conseqüentemente, encantar seus apreciadores. Um exemplo de nova tendência que vem se consolidando no país no preparo de carnes e legumes é a utilização do processo de *pit smoker*.



Figura 4.5 - Equipamento utilizado para o processo de *pit smoker*

Fonte: Tom Baker / 123RF.

O sistema de *pit smoker* é um processo de defumação já muito utilizado nos preparos de churrascos característicos do Estados Unidos. Este processo, também conhecido pelo termo inglês *low and slow*, consiste num sistema que utiliza condições de baixas temperaturas para assar os alimentos, utilizando a queima lenta de lenha de árvores frutíferas. Este processo de cocção mais lenta se mostra uma nova tendência, especialmente para o preparo de churrascos no país, e se mostra vantajoso pois suas condições melhoram ainda mais o sabor, odor e textura da carne.

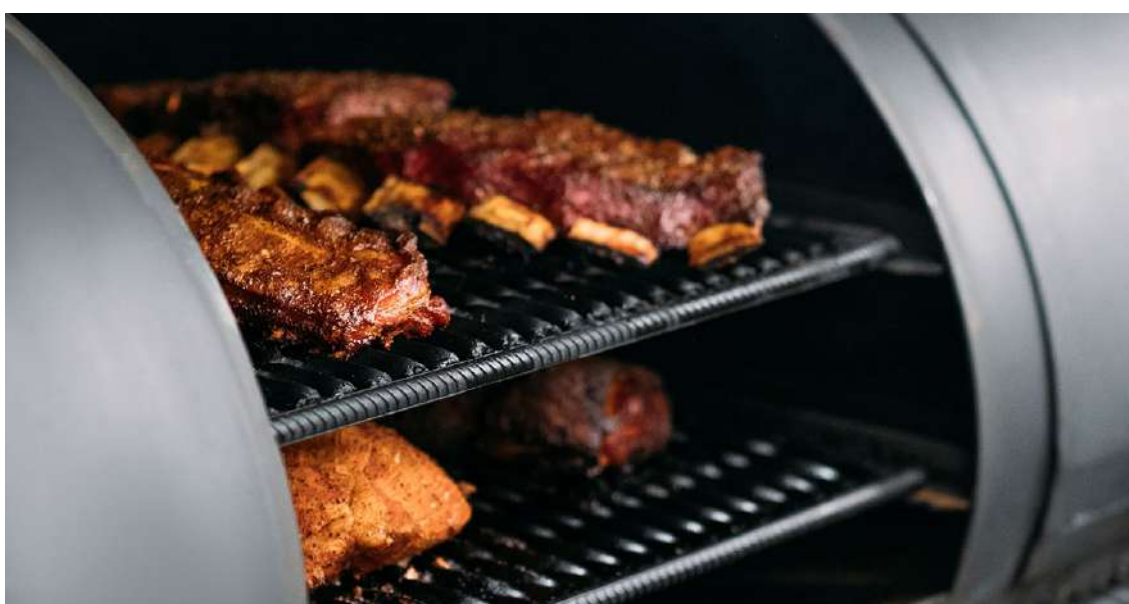


Figura 4.6 - Preparo de carnes utilizando o processo de defumação *pit smoker*

Fonte: golubovy / 123RF.

O tempo de preparo de alimentos pela tendência *pit smoker* irá variar de acordo o tipo do carne e/ou legume e o tamanho destes, mas, de maneira geral, é importante salientar que esse tipo de preparo leva mais tempo do que os métodos convencionais, e é este detalhe que faz com que os atributos sensoriais dos alimentos se destaquem de forma tão significativa.

Empreendimentos gastronômicos estão investindo nesses tipos de preparos, especialmente churrascarias e demais estabelecimentos especializados no setor. O equipamento utilizado para o preparo dessa defumação, no Brasil, é conhecido como

smoker, modelo *pit*, e, embora sua aquisição seja um investimento caro, muitos estão investindo pois sua funcionalidade não se limita apenas ao preparo de carnes, mas sim a muitos outros preparos, como legumes e derivados.

Outra significativa ferramenta que vem se destacando para diferentes tipos de preparo de carnes e legumes é o uso do equipamento conhecido por ***char broiler***. Este sistema se assemelha a uma churrasqueira elétrica e se mostra significativamente interessante, especialmente por não desenvolver fumaça. Logo, para estabelecimentos gastronômicos, este sistema se mostra bastante vantajoso, uma vez que a instalação de churrasqueiras em ambientes fechados muitas vezes se mostra um sistema inviável.

O sistema *char broiler* se destaca principalmente em hamburguerias gourmetizadas e *food trucks*, duas grandes tendências de sucesso da cozinha moderna. Este método de preparo contribui para a obtenção de hambúrgueres saborosos e suculentos, com características semelhantes aos preparados em uma churrasqueira convencional.



Figura 4.7 - Preparo de hambúrgueres pelo sistema *char broiler*

Fonte: dpproductions / 123RF.

O sistema de funcionamento do preparo de alimentos pelo *char broiler* se dá pelo uso de gás e/ou materiais radiantes que são responsáveis pelo fornecimento do grau de carbonização, que, por sua vez, é responsável por proporcionar o sabor ao alimento. Em geral, os equipamentos ainda contam com uma espécie de gaveta que serve como um supositório de água que irá prevenir o ressecamento dos alimentos. Esse sistema se mostra vantajoso não só para o preparo de hambúrgueres, legumes e carne bovina em geral, mas também para o preparo de peixes, frutos do mar, entre outros.



Figura 4.8 - Camarão preparado pelo sistema *char broiler*

Fonte: Vladimir Mironov / 123RF.

A ***parrilla*** também representa uma nova forma inovadora de preparar alimentos da cozinha moderna. O uso desta técnica de preparo é bastante fortificado na região da Argentina e Uruguai e vem se destacando no Brasil, especialmente na região Sul do país. Pode ser utilizada para diferentes tipos de preparo, tais como carnes, peixes, frangos, legumes, entre outros.

Nesse método de cozimento, o objetivo é preservar ao máximo o sabor natural dos alimentos, por isso a queima do carvão ou lenha ocorre separadamente, tendo por objetivo que a fumaça não influencie nos atributos sensoriais do alimento. O sistema da *parrilla*

pode se dar numa churrasqueira ou ainda no conhecido fogo no chão. Dessa forma, para o preparo de carnes e demais alimentos, o carvão é acondicionado na parte lateral ou no fundo da grelha, de forma isolada, e uma haste puxa o calor proveniente da queima para, então, realizar o processo de cocção do alimento. O tempo de preparo irá variar de acordo com o tipo de alimento, mas, em geral, consiste num rápido processo de cocção.

As vantagens de usar a *parrilla* para o preparo de carnes é que o resultado final irá resultar num alimento mais saudável, rico em atributos sensoriais de qualidade, especialmente associados à textura, uma vez que essa técnica comumente deixa as carnes mais macias e suculentas.



Figura 4.9 - Carnes assadas na *parrilla* (fogo no chão).

Fonte: Thiago Rocha Dos Santos / 123RF.

Já para o preparo de legumes e demais ingredientes de origem vegetal, a principal vantagem da *parrilla* está relacionada ao fato de que este processo de cocção preserva ao máximo as características sensoriais e as propriedades nutricionais naturais do alimento.



Figura 4.10 - Preparo de legumes na *parrilla*

Fonte: Thiago Rocha Dos Santos / 123RF.

De maneira geral, a cozinha moderna exhibe uma quantidade muito ampla de ferramentas e técnicas para o preparo dos alimentos. Todas essas técnicas inovadoras de preparo de carne e legumes, por exemplo, contribuem para a diversidade da gastronomia moderna e oferecem aos comensais um leque de possibilidades muito abundante, o que contribui ainda mais para o desenvolvimento e valorização do segmento gastronômico moderno.

ATIVIDADE

2) A cozinha moderna tem evidenciado o uso de diferentes técnicas para o preparo de alimentos. Toda essa diversidade tem contribuído para o desenvolvimento de preparos culinários de alta qualidade e aceitação sensorial, e, dessa forma, conhecer cada um desses processos se mostra um grande diferencial para o profissional que deseja inovar e empreender no setor. Nesse contexto, com base nos assuntos abordados, assinale a alternativa correta.

- a) A técnica de *parrilla* de fogo no chão é utilizada exclusivamente para o preparo de carne bovina.
- b) A técnica de *char broiler* é vantajosa pois a fumaça proveniente do processo de queima realça o sabor dos alimentos.
- c) O processo de *pit smoker* consiste num processo de defumação muito consolidado na região da Argentina e Uruguai.
- d) A *parrilla* é um sistema de cocção que se assemelha, principalmente, a uma churrasqueira elétrica.
- e) O processo de *pit smoker* consiste numa técnica de cocção que utiliza baixas temperaturas para o preparo de alimentos.

Empreendimentos gastronômicos estão cada vez mais investindo no segmento de alimentos saudáveis. Atualmente, é possível encontrar um grande número de estabelecimentos voltados exclusivamente para o consumo de alimentos saudáveis, especialmente nos grandes centros urbanos. Esses estabelecimentos oferecem um

cardápio amplo com muitas possibilidades diferenciadas, e isso tem mostrado o quanto essa tendência alimentar pode ser diversificada. Pratos com diferentes tipos de saladas, preparados com ingredientes integrais e/ou desenvolvidos com biomassa, sanduíches naturais, alimentos funcionais, além de bebidas como vitaminas, *shakes*, *smoothies*, entre muitos, são exemplos desse segmento que vem se consolidando fortemente na culinária moderna.

As condições da vida moderna têm uma enorme influência na vida das pessoas, modificando principalmente, seus hábitos alimentares. As possíveis relações entre alimentação e saúde aumentam a preocupação da sociedade ocidental, o consumidor manifesta preferências por alimentos que considera benéficos para a saúde. Aspecto positivo da influência da mídia na formação de opiniões é divulgar informações sobre a necessidade de buscar uma alimentação mais saudável para a obtenção de qualidade de vida. Com isso, surge a gastronomia saudável que traz a possibilidade de renovação de receitas culinárias com o objetivo de melhora sensorial do alimento, desmistificando a ideia de que a alimentação saudável é sinônimo de pouca comida, ruim e sem atrativos (FERREIRA, 2006, p. 9).

Dentro do contexto de alimentos mais saudáveis, podemos destacar o crescente interesse por alimentos funcionais. Tais produtos se referem a alimentos que, além dos nutrientes básicos, ainda apresentam em sua composição compostos que podem contribuir beneficamente para a saúde, especialmente para a prevenção de certas doenças. O uso de biomassa de banana verde, por exemplo, é um ingrediente funcional que vem se destacando na culinária moderna.



Figura 4.12 - Biomassa de banana verde utilizada para substituir ingredientes tradicionais

Fonte: thitarees / 123RF.

A biomassa de banana verde pode ser utilizada no preparo de uma ampla variedade de receitas (pães, bolos, mousses, risotos, entre outros) e apresenta muitos benefícios para a saúde, pois sua composição conta com uma elevada quantidade de fibras solúveis e insolúveis que contribuem para a regulação da função intestinal e, consequentemente, ajudam na redução dos níveis de colesterol no sangue. Além disso, a biomassa de banana verde é responsável por fornecer sensação de saciedade (GOMES *et al.*, 2016).

FIQUE POR DENTRO

O uso de biomassa de banana verde se mostra uma tendência de sucesso na cozinha moderna especializada em alimentos saudáveis. Sua funcionalidade está associada aos benefícios que ela pode oferecer à saúde e à sua facilidade de ser incorporada nos preparos alimentícios para substituir ingredientes convencionais. Fique por dentro do assunto acessando o link disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=0YUuE3A_ZKE. Acesso em: 14 dez. 2020.

Aliado ao consumo de alimentos funcionais está o desenvolvimento de preparados culinários que não apresentam em sua composição ingredientes com lactose e/ou glúten, os quais, além de atender à vontade daqueles que optam por alimentos de maior qualidade nutricional, também atende às necessidades de pessoas que apresentam certa intolerância a esses compostos.

De maneira geral, a tendência de alimentos mais saudáveis implicou diretamente o desenvolvimento de novos preparos culinários. Tais preparos são desenvolvidos com ingredientes especiais, considerados mais saudáveis, que têm por objetivo substituir ingredientes tradicionais que apresentam características nutricionais de qualidade inferior. Uso de farinha de soja, aveia, linhaça, entre outros produtos, são exemplos de ingredientes explorados no preparo de alimentos mais saudáveis em substituição da farinha branca. Além disso, destaca-se o preparo de alimentos com cogumelos, ingredientes marinhos (nori, algas), carnes alternativas, entre outros.

Outra tendência moderna de sucesso impulsionada por hábitos mais saudáveis é o conceito de alimentação denominada *Grab and Go*, que consiste no preparo e oferta de alimentos mais saudáveis e frescos que são servidos em embalagens práticas que contribuem para a entrega do alimento com excelência. Um exemplo de preparo culinário desse segmento são o *pokes*, prato típico havaiano que é preparado em recipientes fundos (*bowls*, tigelas ou em embalagem semelhante) com frutas, vegetais, saladas, uma porção de proteína e outra de carboidrato e demais alimentos preparados e servidos em *bowls*. Esse segmento se mostra interessante e em processo de expansão, pois, além de oferecer praticidade e conveniência, o que é muito significativo para a sociedade moderna, também contribui para uma boa apresentação do alimento.



Figura 4.13 - *Pokes* - uma tendência de sucesso em expansão na cozinha moderna

Fonte: svetazarzamora / 123RF.

Além dos preparos culinários com ingredientes mais saudáveis, destaca-se, na gastronomia moderna, o consumo de bebidas com potencial benéfico para saúde, como é o caso de bebidas feitas com ervas especiais, *kefir*, *kombucha*, *shakes* e chás diversos. O *kombucha*, por exemplo, representa uma bebida de sucesso dentro da culinária moderna associada à alimentação saudável. Trata-se de uma bebida probiótica que é produzida a partir da fermentação de leveduras e bactérias e que se mostra altamente benéfica à saúde, pois pode contribuir para o fortalecimento do sistema imunológico e, ainda, pode auxiliar na otimização do funcionamento intestinal (SANTOS; NÓBREGA, 2019).



Figura 4.14 - Bebida saudável preparada a partir da fermentação de leveduras e bactérias - *kombucha*

Fonte: Vitalii Shastun / 123RF.

Podemos destacar, ainda, a tendência conhecida por *Realfood*, que se associa ao consumo e preparos de alimentos que destacam as características mais naturais possíveis dos ingredientes. Nesse contexto, prioriza-se o uso de ingredientes mais frescos e orgânicos, ingredientes locais e preparos culinários com ingredientes sazonais.



Figura 4.15 - Uso de ingredientes aromáticos no preparo de alimentos da cozinha moderna

Fonte: karandaev / 123RF.

O conceito de alimentos aromáticos também representa uma tendência que vem se consolidando nos preparos da culinária moderna. Para isso, são utilizadas algas, flores e ervas aromáticas que têm por objetivo perfumar o alimento de forma a conquistar o provador logo pelo olfato. Tais compostos são comumente utilizados em preparos como massas, risotos, saladas e sobremesas.

FIQUE POR DENTRO

O uso de substâncias comestíveis aromáticas vem se mostrando um diferencial muito enriquecedor para os preparos culinários da cozinha moderna. Cada composto pode ser utilizado de uma forma, seja como parte da receita ou apenas como item decorativo de apresentação. Nesse contexto, é importante que você, como profissional da área, conheça os tipos de ingredientes aromáticos disponíveis no mercado. Fique por dentro do assunto acessando o *link* disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=CJkr_mPTeSM. Acesso em: 14 dez. 2020.

De maneira geral, as novas tendências culinárias foram se desenvolvendo em torno dos conceitos de consumo de alimentos mais saudáveis associados a uma melhor qualidade de vida. Esse nicho de mercado de mostra muito consolidado e veio para se estabelecer na sociedade moderna. Por isso é importante que o segmento gastronômico se desenvolva com base nesses conceitos e que busque sempre se aperfeiçoar e criar novos preparos culinários que atendam a essa demanda de mercado. Atualmente, com toda essa evolução de novos preparos, é possível se desprender da ideia de que alimentos saudáveis não se associam ao sabor e ao prazer, e toda essa diversidade gastronômica se deve especialmente aos estudos e processos criativos que integram e estruturam a gastronomia como um todo.

ATIVIDADE

3) As novas tendências culinárias são impulsionadas diretamente pelas demandas do mercado moderno. Assim, é com foco em atender às expectativas e exigências de seus clientes que o segmento gastronômico cria novos preparos alimentícios e impulsiona novas tendências. Nesse sentido, com base nos assuntos abordados, assinale a alternativa correta.

- a) A biomassa de banana verde apresenta benefícios à saúde, assim, pode ser considerada um ingrediente funcional.
- b) O preparo de *pokes* não pode ser considerado um preparo que integra a tendência de alimentos saudáveis.
- c) A *kombucha* representa uma bebida saudável que é obtida a partir da junção de diferentes frutas.
- d) O uso de biomassa de banana verde é muito interessante, porém se limita ao preparo de sobremesas.
- e) A nova tendência *Grab and Go* apresenta os mesmos conceitos que os famosos *fast-foods*.

CRIATIVIDADE E INOVAÇÃO NO SETOR GASTRONÔMICO

O processo criativo no setor gastronômico representa um dos conceitos mais significativos dos últimos tempos. Criatividade, inovação e empreendedorismo são conceitos interligados que são responsáveis por impulsionar a valorização das experiências gastronômicas que caracterizam a cozinha moderna. Desse modo, criatividade e inovação se mostram, nos dias de hoje, ferramentas indispensáveis para empreendedores que buscam destacar sua marca no mercado. Nesse contexto, é necessário saber associar ideias, ingredientes, técnicas e equipamentos diferenciados para, assim, conseguir se consolidar no mercado moderno tão competitivo.

Para a alta gastronomia, por exemplo, o processo criativo associado à alimentação está presente especialmente nas releituras e desconstrução de pratos. Suas características estão na criação e mistura de sabores, texturas e demais atributos sensoriais. O processo criativo não se associa à padronização, mas sim à arte de se diferenciar. Logo, quando abordamos sobre cozinha criativa, estamos nos referindo a uma cozinha de estilo, com identidade bem definida e que domina conhecimentos técnicos básicos da culinária. Além disso, a cozinha criativa conta com profissionais especializados que carregam uma bagagem cultural ampla, além de informações e conhecimentos complexos que são os responsáveis por criar preparos de excelência em sabor, textura, odor e apresentação.



Figura 4.16 - Processo criativo característico da alta gastronomia

Fonte: Boris Ryzhkov / 123RF.

A evolução da gastronomia, de forma geral, como já citado, estrutura-se com base nas necessidades do consumidor moderno, por isso os conceitos de criatividade e inovação são critérios indispensáveis dentro de todo o segmento gastronômico, pois são eles que irão contribuir para o desenvolvimento de novas tendências de sucesso que atendam às necessidades do mercado moderno. Dessa forma, é possível identificar que alguns conceitos ligados à alimentação se destacam na sociedade moderna e, conseqüentemente, implicam as transformações dos hábitos alimentares e a revolução de ideias gastronômicas criativas e inovadoras. Fazem parte dos conceitos modernos o crescimento do ato de se alimentar na rua, a busca constante por praticidade e conveniência, o interesse por sustentabilidade, entre outros.

Com relação a tipos de serviços, temos, como exemplo de ideia inovadora e criativa, o desenvolvimento dos classificados *food trucks*. Tal segmento consiste num restaurante móvel que oportuniza aos clientes diferentes experiências gastronômicas inovadoras de forma rápida e eficiente. O desenvolvimento de *food trucks*, de modo geral, consolidou-se por influência do crescimento do conceito de comida de rua e pela vontade de estar mais próximo ao público.



Figura 4.17 - Criatividade e inovação impulsionando o desenvolvimento dos *foods trucks*

Fonte: adrianhancu / 123RF.

Diferentes segmentos estão investindo nos conceitos de *foods trucks*, sejam os especializados em *fast-foods* ou, até mesmo, os restaurantes da alta gastronomia. Assim, é possível destacar que restaurantes mais sofisticados estão investindo na abertura de *foods trucks* para levar seus produtos a um maior número de pessoas. Com isso, é possível identificar que, cada vez mais, ideias inovadoras e diferenciadas surgem nesse segmento, de forma a encantar e a atender às demandas do consumidor.

O investimento em espaços híbridos também é uma ideia criativa e inovadora, uma vez que vem se consolidando com sucesso na gastronomia moderna. Tais espaços, também classificados em *Food hall*, consiste num lugar que conta com a junção de estabelecimentos gastronômicos de diferentes funcionalidades. Integram os *Food hall* restaurantes, bares, adegas, panificadoras, entre outros. Embora apresente os mesmos conceitos que uma praça de alimentação, tal nicho se diferencia, pois está mais voltado para serviços mais artesanais e se mostra altamente vantajoso, pois proporciona, num mesmo lugar, uma ampla variedade de possibilidades e segmentos diferenciados aos consumidores. O estabelecimento italiano Eataty, localizado na cidade de São Paulo, é um exemplo de *Food hall*, visto que conta com a comercialização de alimentos, bebidas e uma ampla variedade de restaurantes.



Figura 4.18 - Serviços de *Food Hall*, uma nova tendência de sucesso

Fonte: TEA / 123RF.

Outra tendência criativa e inovadora de sucesso dos últimos tempos é o desenvolvimento das hamburguerias *gourmet*. Tal nicho se desenvolveu de forma acelerada, o que, conseqüentemente, impulsionou um grande número de empreendedores a investir nesse segmento. Dessa forma, é possível identificar, no mercado, um número muito alto de estabelecimentos que compõem este setor, e o que faz com que se mantenham ativos no mercado são os conceitos de criação e inovação que estruturam cada estabelecimento. Assim, de maneira geral, a estratégia desses empreendimentos e chefs profissionais é inovar no uso de ingredientes, ousar nas misturas de cortes de carnes, criar montagens e apresentações diferenciadas, investir num ambiente criativo e moderno, entre muitas outras ideias que constituem todo o processo criativo. As hamburguerias *gourmet*, hoje, integram diversos tipos de serviços gastronômicos, ou seja, estão presentes em estabelecimentos fixos, *Food halls*, *Food trucks*, praças de alimentação, entre outros.



Figura 4.19 - Criatividade e inovação que estruturam o segmento de hamburguerias

Fonte: Lukas Gojda / 123RF.

A valorização dos produtos artesanais e naturais também se associa ao processo criativo e inovador da gastronomia moderna. Os preparos artesanais representam os alimentos produzidos em menor escala, com técnicas especiais e com ingredientes mais

naturais e de alta qualidade. Comumente não integram o uso abusivo de tecnologia e se caracterizam por apresentar preparos com atributos sensoriais mais intensificados. São exemplos de produtos artesanais os queijos, os pães, compotas e bebidas como vinho e cervejas. Esse segmento vem se destacando principalmente por ser significativamente inovador e criativo, logo se caracteriza por oferecer ao cliente produtos com atributos sensoriais diferenciados, ou seja, que fogem totalmente dos produtos tradicionais disponíveis no mercado. No caso de bebidas, por exemplo, é possível identificar que cada vez mais o segmento de cervejas artesanais se consolida nos grandes centros urbanos, e isso se deve ao fato de o consumidor estar disposto a investir mais por produtos de qualidade diferenciada.

A procura dos consumidores por produtos artesanais envolve um contexto marcado por uma ansiedade contemporânea diante da alimentação, evidenciado na observável queda de confiança de consumidores em processos de produção de alimentos padronizados pela indústria agroalimentar (SOUZA; MENASCHE; CERDA, 2011, p. 7).

Ainda associado ao consumo de alimentos artesanais, destaca-se o interesse e preferência por alimentos orgânicos, que, por sua vez, também se relacionam aos conceitos de empreendimentos sustentáveis e negócios verdes, segmentos estes que são muito valorizados na sociedade moderna.



Figura 4.20 - Produtos orgânicos como nova tendência da gastronomia moderna

Fonte: Victoria Shibut / 123RF.

Nesse contexto, estabelecimentos investem em processos criativos que integram o uso de ingredientes orgânicos, livre de agrotóxicos e de maior qualidade nutricional, ao preparo de novos pratos. Resumidamente, o mercado gastronômico moderno se mostra altamente dinâmico e criativo. Abordamos, nesta unidade, alguns conceitos inovadores e criativos de destaque que vêm impulsionando o crescimento e valorização de preparos e empreendimentos gastronômicos. Desse modo, todas essas ideias estão em constante processo de transformação e mostram o quanto os conceitos culinários podem ser modificados e impulsionados pelo modo de vida da sociedade moderna.

FIQUE POR DENTRO

Vê-se que os serviços especializados em *food trucks* sofrem um processo de crescimento muito acelerado no Brasil. Muitos profissionais estão investindo neste segmento, uma vez que ele se mostra significativamente inovador e dinâmico. Dessa forma, fique por dentro do assunto acessando o link disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=BnMFOKZFmnw>. Acesso em: 14 dez. 2020.

ATIVIDADE

4) Criatividade e inovação têm se mostrado conceitos substanciais para todo o segmento gastronômico. Nesse contexto, criar e inovar representam ferramentas necessárias para empreendimentos que buscam se destacar e se consolidar no mercado moderno. Assim, com base nos assuntos abordados, assinale a alternativa correta.

- a) Os *food trucks* são serviços gastronômicos desenvolvidos em automóveis localizados em espaços fixos.
- b) A criatividade e inovação têm sido ferramentas importantes para o sucesso e estabilidade de hamburguerias.
- c) Os espaços híbridos são caracterizados por apresentar apenas segmentos de restaurantes.
- d) O consumo de alimentos artesanais é excluído do mercado moderno, dando espaço apenas para produtos orgânicos.
- e) O processo de criatividade e inovação na gastronomia integra apenas conceitos ligados aos preparos culinários.

INDICAÇÃO DE LEITURA

Nome do livro: Escolhas e impactos: Gastronomia funcional

Editora: Editora Loyola.

Autor: Gisela Savioli e Renato de Oliveira Caleffi.

ISBN: 8515038404.

Comentário: Este livro aborda conceitos relacionados à tendência de alimentação mais saudável e funcional. Sua leitura é interessante, pois retrata uma tendência de sucesso dentro da gastronomia moderna e, além disso, o livro exhibe ideias abordadas nesta unidade sobre tendências associadas à qualidade de vida. Dessa forma, o livro destaca sugestões diferenciadas, dicas de preparo e receitas diversificadas relacionadas à gastronomia funcional.

INDICAÇÃO DE FILME

Nome do filme: Cooked

Gênero: Documentário.

Ano: 2017.

Elenco principal: Michael Pollan.

Comentário: O documentário exhibe principalmente como é a relação da população com os alimentos consumidos e, ainda, mostra o quanto essa relação está associada com a forma moderna em que vivemos. No filme, é possível identificar diferentes técnicas e tendências da cozinha moderna abordadas nesta unidade. Além disso, é possível evidenciar a importância de costumes e tradições para a gastronomia.

CONCLUSÃO

Caro(a) aluno(a), nesta disciplina, estudamos os principais fundamentos e peculiaridades da cozinha contemporânea e identificamos o quanto esse segmento é importante para todo o processo de evolução e valorização do setor gastronômico. Com isso, avaliamos também o quanto esse setor implica o desenvolvimento de novas tendências de sucesso que integram o mercado moderno.

Avaliamos todo o processo de evolução da gastronomia e os conceitos que estruturam as novas tendências que vêm se destacando nos últimos tempos. Também abordamos os conceitos relacionados às transformações dos hábitos alimentares, com destaque para aqueles associados a uma melhor qualidade de vida e à sustentabilidade.

Além disso, estudamos a magia do segmento da gastronomia molecular e o quanto ela contribui para todo o processo de desenvolvimento da gastronomia, pois, por meio da associação da culinária e da ciência, originam-se preparos significativamente diferenciados e de alta qualidade sensorial. Dessa forma, aprendemos sobre os fundamentos, curiosidades, influências e importância da culinária molecular para o segmento gastronômico moderno.

Avaliamos, ainda, as bases e técnicas que se destacam nos preparos característicos da gastronomia molecular e exploramos as tecnologias inovadoras que se destacam no mercado, especialmente para o preparo de diferentes tipos de carnes e legumes. Também destacamos a importância dos conceitos de criatividade e inovação para empreendimento e desenvolvimento do segmento gastrônomo.

Com isso, para finalizar, abordamos as necessidades dos comensais e as práticas da gastronomia moderna, assim como salientamos as novas tendências culinárias da cozinha moderna e as práticas relacionados à criatividade e à inovação, conceitos que estão revolucionando a forma de se alimentar e que, conseqüentemente, influenciam todo o cenário gastronômico moderno. Até uma próxima oportunidade!

REFERÊNCIAS

UNIDADE I

- BUENO, M. L. Da gastronomia francesa à gastronomia global: hibridismos e identidades inventadas. **Cad. CRH** [online], v. 29, n. 78, p. 443-462, 2016. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0103-49792016000300443&script=sci_abstract&tlng=pt. Acesso em: 08 nov. 2020.
- COMBATO, C.; GONÇALVES, R. B. Adaptação da cozinha francesa à cultura e ao paladar brasileiro. **Cultur**, v. 11, n. 3, p. 1-29, 2017. Disponível em: <https://periodicos.uesc.br/index.php/cultur/article/view/1087>. Acesso em: 27 abr. 2020.
- FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. 4. ed. São Paulo: Senac, 2006.
- FREITAS, J. L. de. **Alimentação sustentável: uma revisão de literatura sobre slow food**. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) – Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2014. Disponível em: <https://repositorio.ufpb.br/jspui/bitstream/123456789/865/1/JLF23022015.pdf>. Acesso em: 08 nov. 2020.
- GISSLEN, W. **Panificação e confeitaria profissionais**. São Paulo: Editora Manole, 2015.
- NARCISO, G. *et al.* Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) na gastronomia: a capeba (*Pothomorphe Umbellata*) como base para elaboração de pratos. **Revista Pensar Gastronomia**, v. 3, n. 1, p. 1-25, abr. 2017.
- NETO FILHO, J. A. **Do clássico ao contemporâneo, releitura de pratos clássicos das bases da gastronomia brasileira. Cozinha nativa, portuguesa e africana**. 2017. Disponível em: <http://cozinhafitefat.com.br/wp-content/uploads/2017/03/Do-cl%C3%A1ssico-ao-contempor%C3%A2neo-releitura-de-pratos-cl%C3%A1ssicos-das-bases-da-gastronomia-brasileira.-Cozinha-nativa-portuguesa-e-africana.-pdf.pdf>. Acesso em: 14 out. 2020.
- SEQUERRA, L. **Cozinha francesa**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2018.

UNIDADE II

BENEMANN, N. E.; MENASCHE, R. Pitadas sobre tradição e inovação na cozinha contemporânea: por uma antropologia do cozinhar. **Estudos Sociedade e Agricultura**, v. 25, n. 3, 2017.

COLLAÇO, J. Restaurantes: classificações e diálogos entre lógicas no cenário da capital paulista. In: MENASCHE, R. *et al.* (Org.). **Dimensões socioculturais da alimentação**: diálogos latino-americanos. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2012. p. 245-260.

ELEUTÉRIO, H. **Fundamentos da gastronomia**. 1. ed. São Paulo: Érica, 2014.

EMBRAPA. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. Os desperdícios por trás do alimento que vai para o lixo. **Embrapa**, 16 out. 2017. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/28827919/os-desperdicios-por-tras-do-alimento-que-vai-para-o-lixo>. Acesso em: 10 nov. 2020.

FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANÇA, F. C. O. *et al.* Mudanças dos hábitos alimentares provocados pela industrialização e o impacto sobre a saúde do brasileiro. In: SEMINÁRIO DE ALIMENTAÇÃO E CULTURA NA BAHIA, 1., 2012, Feira de Santana. **Anais...** Feira de Santana: Centro de Estudos do Recôncavo, UEFS, 2012.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. São Paulo: Senac, 2006.

GIARD, L. Cozinhar. In: CERTEAU, M. (Org.). **A invenção do cotidiano, morar, cozinhar**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2002.

KINUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil**: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014.

LEAL, M. L. M. S. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: SENAC, 1998.

MINTZ, S. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, n. 47, 2001.

NERY, C. H. C. *et al.* Geração de resíduos sólidos em eventos gastronômicos: o Festiqueijo de Carlos Barbosa, RS. **Revista Rosa dos Ventos**, v. 5, n. 2, p. 264-279, 2013.

- PARREIRA, S. I. M. Ferran Adrià: a criatividade como discurso (entre gastronomia, arte e design). **Revista Estúdio, Artistas sobre outras Obras**, v. 7, n. 15, 2016.
- PROENÇA, R. P. C. Alimentação e globalização: algumas reflexões. **Cienc. Cult.**, v. 62, n. 4. São Paulo, out. 2010.
- SANTOS, C. R. A. **A gastronomia francesa**: da Idade Média às novas tendências culinárias. 2011. Disponível em: http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/gastronomi_francesa.PDF. Acesso em: 23 nov. 2020.
- SILVA, C. M. V. **Cozinha quente**. Porto Alegre: SAGAH, 2019.
- SPANG, R. L. **A invenção do restaurante**: Paris e a moderna cultura gastronômica. Rio de Janeiro: Record, 2003.
- WOORTMANN, E. A comida como linguagem. **Habitus**, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 5-17, 2013.

UNIDADE III

- ABRANTES, G. M. M. S. **Cozinha modernista**: curso para introdução do ensino de novas técnicas culinárias na formação de cozinheiros. 2014. Dissertação (Mestrado em Ciências Gastronômicas) – Faculdade de Ciências e Tecnologia, Universidade Nova de Lisboa, Lisboa, 2014. Disponível em: <https://run.unl.pt/handle/10362/21659>. Acesso em: 03 dez. 2020.
- CAVIAR falso | Gastronomia Molecular. [S. l.: s. n.], 2016. 1 vídeo (4 min). Publicado pelo canal Bocó Repórter. Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=_tOTpneNVgY. Acesso em: 03 dez. 2020.
- DÓRIA, C. A. **A culinária materialista** – construção racional do alimento e do prazer gastronômico. São Paulo: Senac, 2009.
- GIL, M. J. G. N. **Gastronomia molecular**: uma abordagem de investigação para alunos do básico e secundário. 2010. Dissertação (Mestrado em Química Industrial) – Universidade de Beira Interior, Covilhã, 2010. Disponível em: https://ubibliorum.ubi.pt/bitstream/10400.6/3925/2/Dissertacao_JuliaGil_VF.pdf. Acesso em: 03 dez. 2020.

HONORATO, T. C. *et al.* Aditivos alimentares: aplicações e toxicologia. **Revista Verde**, Pombal, v. 8, n. 5, p. 01-11, 2013. Disponível em: <https://www.gvaa.com.br/revista/index.php/RVADS/article/view/1950>. Acesso em: 03 dez. 2020.

O'GORMAN, K. D.; STIERAND, M. Molecular gastronomy: cuisine innovation or modern day alchemy? **International Journal of Contemporary Hospitality Management**, Flórida, v. 22, n. 3, p. 399-415, 2010.

PELLERANO, J. Gastronomia molecular: desconstruindo vinte anos de uma tendência. **Revista Rosa dos Ventos**, Caxias do Sul, v. 5, n. 2, p. 293-300, abr./jun. 2013. Disponível em: http://www.ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/1821/pdf_119. Acesso em: 03 dez. 2020.

POR DENTRO da gastronomia molecular. [S. l.: s. n.], 2017. 1 vídeo (3 min). Publicado por Viver / Curitiba que Inspira. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=ypwcm37WQ5w>. Acesso em: 03 dez. 2020.

SOUS-VIDE, o que é e como fazer? | Dicionário Gastronômico. [S. l.: s. n.], 2016. 1 vídeo (4 min). Publicado por Le Plat du Jour. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=LUquOKKQpP8>. Acesso em: 03 dez. 2020.

UNIDADE IV

ATALA, A.; DÓRIA, C. A. **Com unhas, dentes e cuca**. Editora SENAC: São Paulo, 2009.

FERREIRA, G. M. V. **Introdução de alimentos funcionais na gastronomia**. Monografia (Especialização em Gastronomia como empreendimento) - Universidade de Brasília, 2006. Disponível em: https://bdm.unb.br/bitstream/10483/301/1/2006_GinaMariniVieiraFerreira.pdf. Acesso em: 15 dez. 2020.

GOMES, V. T. S. *et al.* Benefícios da biomassa de banana verde à saúde humana. In: ENCONTRO LATINO AMERICANO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA, 20., ENCONTRO LATINO AMERICANO DE PÓS-GRADUAÇÃO, 16., ENCONTRO DE INICIAÇÃO À DOCÊNCIA, 6., 2016, São José dos Campos. **Anais [...]**. São José dos Campos: Universidade do Vale do Paraíba, 2016.

- RIBEIRO, R. C.; MARQUES, R. C.; FILHO, E. G. J. F. A criatividade dos chefes de cozinha e o consumo moderno da gastronomia. **Demetra**, v. 11, n. 2, p. 265-274, 2016.
- SANTOS, J. S.; NÓBREGA, G. S. KOMBUCHÁ: consumo, benefícios e comercialização. In: SEMANA DE MOBILIZAÇÃO CIENTÍFICA - SEMOC, 22., 2019, Salvador. **Anais** [...]. Salvador: UCSAL, 2019. Disponível em: <http://ri.ucsal.br:8080/jspui/bitstream/prefix/1383/1/Kombuch%c3%a1%3a%20consumo%2c%20benef%c3%adcios%20e%20comercializa%c3%a7%c3%a3o%20.pdf>. Acesso em: 14 dez. 2020.
- SANTOS, R. C. S. L. B. *et al.* Comercialização e consumo de carne bovina: uma revisão. In: MOSTRA CIENTÍFICA FAMEZ; MOSTRA REGIONAL DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS, 12., 2019, Pioneiros. **Anais** [...]. Pioneiros: Fundação Universidade Federal do Mato Grosso do Sul, 2019.
- SAVIOLI, G.; CALEFFI, R. O. **Escolhas e impactos: Gastronomia funcional**. São Paulo: Editora Loyola, 2011.
- SOUZA, M. C. M.; MENASCHE, R.; CERDAN, C. Produção e consumo de alimentos em mudança: identidade cultural, tradição e modernidade. **Revista de Economia Agrícola**, v. 58, n. 1, 2011.