

## **Apetite: uma reflexão sobre jornalismo gastronômico<sup>1</sup>**

Beatriz Barros SOUZA<sup>2</sup>  
Universidade Federal da Paraíba

### **RESUMO**

Este trabalho é fruto da produção da revista gastronômica *Apetite*, criada para a disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso do bacharelado em Jornalismo da Universidade Federal da Paraíba. A fundamentação teórica é baseada em pesquisa bibliográfica nas áreas de gastronomia, jornalismo especializado e jornalismo gastronômico. Resultando em uma revista que aborda os diferentes ângulos sob os quais a alimentação pode ser analisada, o objetivo principal foi resgatar e refletir sobre um tipo de jornalismo que se encontra em escassez atualmente na Paraíba, valorizando os costumes tradicionais locais e ressaltando o potencial do nosso circuito gastronômico.

**PALAVRAS-CHAVE:** jornalismo; gastronomia; cultura; sociedade; jornalismo especializado.

### **Introdução**

Por ser algo vital para a existência humana, o ato de alimentar-se está intrinsecamente ligado à construção da sociedade. A necessidade de nutrição está presente desde o primeiro momento de nossas vidas e desempenha um papel essencial na formação dos seres humanos. Por toda parte é possível encontrar alimentos que representam a cultura, os costumes e crenças do povo que os consome. Como afirma Cascudo (1967, p. 61), a alimentação “transcendeu do próprio imediatismo fisiológico da nutrição. Virtudes e vícios, a vida e a morte, contêm-se nos alimentos e são levados ao organismo em potência espiritual”.

Não há como pensar sobre gastronomia sem refletir as influências que sobre ela incidem. Elas surgem desde a colonização, com a mistura da culinária já existente - no caso do Brasil, os hábitos alimentares dos povos indígenas - e o que foi trazido de fora - a culinária de europeus e africanos. Entre outros fatores estão a geografia, economia e também a densidade demográfica.

Além do ponto de vista cultural, a alimentação também se constitui em ato político, uma vez que, mesmo sendo um direito garantido no Artigo 6º da Constituição Federal, dados da Agência Senado informam que 58,7% da população brasileira ainda vive em situação de insegurança alimentar.

---

<sup>1</sup> Trabalho apresentado no Grupo de Trabalho GT10NE - Estudosde/em Comunicação, evento integrante da programação do 24º Congresso de Ciências da Comunicação na Região Nordeste, realizado de 8 a 10 de maio de 2024.

<sup>2</sup> Bacharel em Jornalismo formada na Universidade Federal da Paraíba

Todos esses aspectos que envolvem a alimentação a tornam um possível objeto do jornalismo, se considerarmos que este deve abranger tudo aquilo que tenha relevância à sociedade. Fontes (2010, p. 21) aponta que “a comunicação não poderia desvincular-se de temas ligados diretamente a aspectos culturais e do cotidiano de uma sociedade, já que também é responsável pela preservação da identidade cultural de uma civilização”. Entramos, assim, no campo do jornalismo gastronômico, ou jornalismo especializado em gastronomia.

### **Jornalismo como meio de difusão de conhecimento e preservação histórica**

O jornalismo tem um papel social de grande relevância, não apenas como um meio de informar notícias da atualidade, mas também como difusor de conhecimento e um importante instrumento de preservação histórico-cultural e manutenção da memória coletiva da sociedade. Betti (2019, p. 4) destaca que “entre os povos livres, a imprensa exerce uma função tão vital para a sociedade quanto a respiração para o nosso organismo”.

No processo de seleção, produção e publicação do conteúdo jornalístico, uma série de fatores atua no resultado final que chega ao consumidor. Apesar de tão difundidas no meio jornalístico, as ideias de “objetividade” e “imparcialidade” se tornam ilusórias quando consideramos que todas as experiências, pessoais e sociais, causam impacto na forma como o profissional percebe o mundo e constrói suas narrativas.

É necessário entender que a subjetividade não é algo contrário ao jornalismo, muito menos uma característica negativa, que lhe tira credibilidade. Como aponta Benetti (2008, p. 3) “o texto objetivo é apenas uma intenção do jornalista, restando-lhe elaborar um texto que no máximo direcione a leitura para um determinado sentido, sem que haja qualquer garantia de que essa convergência de sentidos vá de fato ocorrer”.

Somente abraçando uma produção jornalística que se permite ser atravessada pelas subjetividades de seus autores, trazendo multiplicidade e diversidade de vozes dentro das redações, conseguimos criar um jornalismo que abarque e cumpra seu papel na manutenção e preservação histórico-cultural.

### **Gastronomia, cultura e sociedade**

Para os seres humanos, o ato de comer não se resume apenas a fornecer a quantidade de nutrientes que precisamos para o corpo funcionar plenamente. Ao longo

dos séculos, fomos capazes de criar uma infinidade de rituais e costumes em torno da comida, tornando algo banal em ocasião simbólica, na qual é possível identificar signos culturais, sociais, religiosos e econômicos que expõem “imbricadas relações de poder e inequidades, bem como repercussões ambientais, sociais e sobre a saúde humana” (Azevedo, 2017, p. 284).

O momento da ingestão do alimento é considerado por muitos pesquisadores a primeira experiência social do indivíduo. A reunião em torno da mesa é um ritual realizado há séculos, e é possível observar ao longo da história como festas e banquetes utilizam a comida como demonstração de poder e riqueza. Como destacado por Castro, Maciel, Maciel (2016, p. 21), pensar a gastronomia é também pensar “a dimensão da comensalidade que envolve sociabilidade e que nos remete a ritualização do comer e todo um repertório de significados”. Seguindo essa perspectiva, é possível compreender a importância da cozinha como uma forte expressão cultural, capaz de transmitir informações que ajudam a remontar toda a história da civilização humana.

Não há como desvincular a gastronomia das dimensões sociais, étnicas e econômicas, sendo assim cabe ao pesquisador analisá-la com base na sua diversidade, observando a amálgama de fatores que fundamentam o tipo de culinária apresentada em cada região do mundo, tais como localização geográfica, formação cultural, clima, tipo de fauna e flora. Para estudar gastronomia, se faz necessário ter um olhar amplo sobre a comida. DaMatta<sup>3</sup> (1986, *apud* Maciel, 2005) afirma, ao identificar a diferença entre alimento e comida, que a “comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere”. Esses diferentes “jeitos de comer” representam um conjunto de legados culturais que são parte fundamental da construção da identidade dos povos.

A gastronomia se tornou uma janela para entendermos a história humana e a sociedade como um todo, revelando as influências que moldaram, ao longo do tempo, cada região do mundo. Analisando a Paraíba, cabe considerar os processos históricos de colonização do país e fundação do estado, com a chegada dos europeus, o choque cultural com os povos indígenas que aqui habitavam, e a vinda dos africanos escravizados, e como essa mistura de culturas diferentes resultou na gastronomia local.

---

<sup>3</sup> DaMATTA, R. O que faz o Brasil, Brasil? Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

A localização geográfica também ilumina pontos como a produção dos insumos utilizados nos alimentos. O estado conta com 4 mesorregiões, denominadas de Zona da Mata, Agreste, Borborema e Sertão, com diversidade de clima e vegetação, o que resulta em tipos de comidas distintas e portanto rituais de preparo e costumes à mesa diferentes.

Dessa forma, a Paraíba apresenta uma rica diversidade cultural, que vai desde sua história de resistência indígena e colonização até as tradições festivas e gastronomia que ajudam a manter viva a identidade do estado, moldada pela escassez de recursos e pela criatividade na culinária local. Ao explorar a culinária paraibana podemos traçar os caminhos que conectam o passado colonial ao intercâmbio cultural entre os povos que nos originaram e à geografia da região, resultando em pratos e tradições culinárias distintas. Assim, a comida se mostra como não apenas uma substância alimentar, mas também uma manifestação rica e multifacetada da humanidade, parte essencial de nossa herança cultural e um símbolo poderoso de nossa identidade. Estudar a gastronomia é também explorar as complexas teias que conectam o indivíduo e a sociedade em que vive.

### **Jornalismo gastronômico**

Pérez (1998, p. 23) define o jornalismo especializado como o resultado da “aplicação minuciosa da metodologia jornalística de pesquisa de vários campos temáticos que compõem a realidade social [...] para responder aos interesses e necessidades dos novos públicos setoriais”, e Berger (2011, p. 1) como “aquele que se diferencia pelo grau de especialização em determinado assunto, estando direcionado a um nicho da sociedade”, ou seja, esse setor jornalístico acompanha os movimentos de especificação dos temas na sociedade, segmentando-se em diferentes assuntos - como esporte, arte, medicina, ciência, gastronomia, entre outros - e desenvolvendo-os com mais profundidade, produzindo um conteúdo direcionado para seu respectivo nicho de público.

É a partir dessa segmentação que surgem os tipos de jornalismo, incluindo o gastronômico. Amaral (2015) aponta as décadas de 1970 a 1990 como o período em que esse tópico passa a ter mais destaque nos meios de comunicação, após a chamada “virada gastronômica”. Nesse momento, a culinária é deixada de lado e a gastronomia toma o seu lugar. O caderno Comida (1988-1992), da Folha de São Paulo, e o crítico e

cronista Apicius (1975-1997), do *Jornal do Brasil*, são marcos que delimitam o momento da virada, que tem como principais temas recorrentes “os critérios da crítica, o início da valorização dos chefs de cozinha e a pedagogia do consumo” (Amaral, 2015, p. 7).

A gastronomia passa a ser um tópico do jornalismo acompanhando as mudanças sócio culturais e econômicas da época. Quando os restaurantes se tornam mais acessíveis e o poder aquisitivo da população aumenta, mais pessoas se interessam pelo lado subjetivo da alimentação, buscando prazer ao comer, e isso se torna um subcampo do jornalismo cultural.

### **Conclusão**

Um prato de comida pode contar histórias sobre migração, globalização, sustentabilidade e desigualdade, e essas possibilidades fazem com que o jornalista tenha a responsabilidade de não apenas falar sobre o que está no prato, mas também sobre o que está por trás dele. À medida que as comunidades se tornam mais globais, a gastronomia torna-se uma linguagem universal que une pessoas de diferentes origens. Críticos e jornalistas gastronômicos desempenham um papel crucial ao educar o público sobre a diversidade de sabores, ingredientes e técnicas culinárias, além de ter o poder de celebrar e preservar tradições que podem estar em risco de desaparecimento.

Este trabalho explorou uma visão geral da gastronomia e do jornalismo gastronômico, que continua a evoluir à medida que a sociedade muda, e a cada dia surgem oportunidades para explorar como ele se adaptará às mudanças no cenário culinário global. À medida que os leitores se tornam cada vez mais conscientes da importância da comida em suas vidas, o jornalismo gastronômico continuará desempenhando um papel vital na narrativa da nossa cultura e sociedade.

Em última análise, o jornalismo gastronômico é uma celebração da comida e uma forma de contar histórias que envolve todos os nossos sentidos. É uma jornada que nos leva ao redor do mundo, nos conecta com diferentes culturas e nos faz refletir sobre questões mais amplas. À medida que continuamos a explorar o mundo da comida através do jornalismo gastronômico, somos lembrados de que a comida é muito mais do que apenas nutrição; é uma janela para a nossa humanidade compartilhada. Através do jornalismo gastronômico, podemos saborear o mundo, uma história de cada vez.

## REFERÊNCIAS

- AMARAL, Renata Maria do. **Virada gastronômica: como a culinária dá lugar à gastronomia no jornalismo brasileiro**. 2015. 196 f. Tese (Doutorado em Comunicação) - Centro de Artes e Comunicação, Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2015.
- AZEVEDO, E. Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. **Sociologias**, [S. l.], v. 19, n. 44, 2017. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/index.php/sociologias/article/view/63795>. Acesso em: 20 out. 2023.
- BENETTI, Marcia . Jornalismo e perspectivas de enunciação: uma abordagem metodológica. **InTexto**, Porto Alegre, n. 14, p. 68–79, 2008. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/index.php/intexto/article/view/4251>. Acesso em: 17 out. 2023.
- BERGER, Carolina. **Jornalismo Especializado em Revista: Estudo de Caso da Revista da Papelaria**. 2011. 54 f. TCC (Graduação em Comunicação Social / Jornalismo) - Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2011.
- BETTI, Juliana Gobbi. **Aportes brasileiros ao pensamento comunicacional latino-americano: aproximações iniciais ao conceito de jornalismo como forma de conhecimento**. Intercom - Sociedade Brasileira de Estudos Interdisciplinares da Comunicação - 42º Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação, Belém, 2019. Disponível em: <https://portalintercom.org.br/anais/nacional2019/resumos/R14-0563-1.pdf>. Acesso em: 17 out. 2023.
- CASCUDO, Luiz Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 1. ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967.
- CASTRO, Helisa C.; MACIEL, Maria Eunice; MACIEL, Rodrigo Araújo. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. **Ágora**, Santa Cruz do Sul, v. 18, n. 7, p. 18-27, jan/jun 2016.
- DÓRIA, Carlos Alberto. **A culinária materialista: construção racional do alimento e do prazer gastronômico**. São Paulo: Senac São Paulo, 2009.
- FONTES, Camila Sayuri Kurashima. **Cultura, história e saúde: análise de enquadramento do jornalismo especializado em gastronomia**. Universidade Estadual Paulista, 2010. Disponível em: <http://hdl.handle.net/11449/119100>. Acesso em: 16 mar. 2023.
- HENRIQUES, Rafael Paes. O problema da objetividade jornalística: duas perspectivas. **Griot: Revista de Filosofia, Amargosa/Bahia**, v.17, n.1, p.256-268, junho/2018.
- MACIEL, Maria Eunice. Identidade cultural e alimentação. *In*: CANESQUI, Ana Maria. **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: FioCruz, 2005, p. 49-55.
- PÉREZ, Monterrat Quesada. **Periodismo especializado**. Madrid: Ediciones Internacionales Universitarias, 1998.