

## **Escrita sobre Gastronomia**

### **Divulgação e Jornalismo**

**Rui Pedro Lemos Mota**

Dissertação para obtenção do Grau de Mestre em

### **Ciências Gastronómicas**

Orientadores: Doutora Maria Paulina Estorninho Neves da Mata, Professora Auxiliar da Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa;

Paulo José da Luz Amado, Diretor-Geral das Edições do Gosto.

#### **Júri:**

Presidente: Doutora Catarina Paula Guerra Geoffroy Prista, Professora Auxiliar do Instituto Superior de Agronomia da Universidade de Lisboa.

Vogais: Doutora Maria Paulina Estorninho Neves da Mata, Professora Auxiliar da Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa, orientadora;

Licenciado Tiago Filipe Rodrigues Pais, Jornalista, na qualidade de especialista.



## Agradecimentos

À minha mãe.

À Paulina, orientadora além desta dissertação, que me orientou desde o dia em que lhe pedi esclarecimentos sobre o mestrado e sem a qual este não existiria de qualquer forma que se assemelhasse. Que enriqueceu toda a minha experiência neste caminho e que fez valer todo o seu apoio e dedicação.

Ao Paulo, que me acolheu abertamente no seu projeto e me permitiu por lá forragear e crescer com todas as ferramentas que me deu.

À Catarina, que fez este percurso ao meu lado. Companheira de escritório e das andanças do eu recém jornalista, que olhou de perto todos os meus passos e me ensinou diariamente a cumprir o trabalho.

À Susana, que coordenou muitos dos meus encargos, lendo-me, corrigindo-me, contribuindo com o seu aconselhamento e acreditando em mim.

Ao Tiago, que chegou no final, mas me trouxe uma nova visão valiosa.

À Ana, que sempre se disponibilizou para me guiar na estreia das funções.

Ao Virgílio pelo entusiasmo e apoio que me prestou.

À família.

À Filipa que cuida de mim.

A todos vós nas Edições do Gosto, que me recebestes tão bem e a quem devo dias e dias de boas experiências, conhecimento e muitas gulodices.

Aos amigos. À comunidade académica. Professores e colegas.

À bichinha e à jojó, com quem percorri este tempo de mãos dadas e com quem partilhei constantemente as forças e os desânimos. Estivemos juntos na luta. Sem vós jamais existiria sequer a hipótese de ter chegado aqui.

Ao Ricardo pelo apoio e pela Quaresma.

Ao Galveias que me salvaste.

Aos peixes que vos deixei a cheirar mal. Não entrareis neste prato.

À Liebe SchwarzundWeiß, à Tinga Suricata.

## Resumo

Esta dissertação propõe uma leitura sobre a representação da gastronomia em registros escritos, abordando a sua manifestação na História e a sua significância cultural. Através dessa leitura, observa o potencial de transmissão de valor cultural na escrita e mais precisamente, na escrita sobre gastronomia, visto tratar-se de um tema próximo e comum a qualquer indivíduo. Começa, portanto, por explorar o poder de identificação inerente à gastronomia, enquanto estudo abrangente de todas as vertentes que implicam as decisões alimentares individuais e comunitárias. Procura, depois, observar essa identificação registada em sistemas escritos. Avaliando a importância da escrita para o desenvolvimento das civilizações, foca-se na transmissão da escrita sobre gastronomia, enquanto veículo dinamizador da cultura. Considera a devolução de valores tanto de forma alargada, através dos dogmas alimentares presentes em escrituras religiosas, como de forma direta, a partir da difusão de receitas de culinária e em particular da divulgação no jornalismo gastronómico.

Para a melhor compreensão dos temas abordados, o trabalho descrito nesta dissertação envolveu um estágio de cinco meses na redação dos projetos editoriais da empresa Edições do Gosto onde foi produzido trabalho jornalístico original. Esta componente prática, permitiu aliar à investigação, uma observação efetiva e inserida num contexto real da aplicação do jornalismo orientado para os temas da gastronomia.

Comprova-se, assim, com o relatório de estágio aqui apresentado, a relevância atual da escrita gastronómica para a dinamização cultural, através da função basilar do jornalismo que, visa a observação e investigação, registo e posterior divulgação.

**Palavras-Chave:** Cultura; Escrita; Gastronomia; Jornalismo; Notícia.



## Abstract

The present dissertation aims to analyse the representation of food in written records, by looking at its manifestation throughout history and its significance to culture. By doing so, it observes the transmission power of cultural value through written word and specifically, through words on food, as it is a theme so close and common to every individual. Therefore, it starts by exploring the identification inherent to gastronomy, as it comprises a broad study over all the aspects that shape individual or communitarian food choices. It looks then, at records of that identification through writing systems. Assessing the role of writing to the formation of civilizations, it focuses on the transmission of writings on food, as a cultural catalyst. It considers the retribution of value either as in a wider frame, by demonstrating the dietary dogmas present in religious scriptures, or as in a direct frame, through the culinary recipe's diffusion and, in particular, the spread of information in food journalism.

To best understand this theoretical component, the work described in this dissertation was based on a five months process of internship in food journalism at the redaction of the editorial projects of the company Edições do Gosto where original journalistic work was produced. This experiment allowed the investigation, an effective observation of the journalistic work on food subjects, placed in a real context.

Such is evidenced on the practical report presented, while demonstrating the current relevance of food writing as a cultural stimulant via journalism and its main function of capturing and searching information, and thus recording it for further spreading.

**Keywords:** Culture; Writing; Gastronomy; Journalism; News.



# Índice

Agradecimentos .....	i
Resumo.....	iii
Abstract.....	v
Índice de Figuras.....	ix
1 Introdução .....	1
2 Revisão Bibliográfica.....	5
2.1 Gastronomia: cultura transversal.....	5
2.2 Alimentação na expressão cultural.....	7
2.3 Expressão escrita da alimentação.....	8
2.4 Escrita Gastronómica .....	9
2.5 Escrituras religiosas e a transmissão de normas alimentares .....	10
2.6 A transmissão de receitas .....	12
2.7 Jornalismo gastronómico: divulgação na era Moderna.....	13
2.8 Jornalismo gastronómico: divulgação na era Pós-moderna.....	16
2.9 Jornalismo gastronómico: divulgação no presente .....	18
3 Metodologia.....	23
3.1 Apresentação da Empresa .....	23
3.2 Plano de Estágio .....	24
3.3 Relatório de Estágio .....	25
3.3.1 Estágio e suas motivações.....	25
3.3.2 Trabalho para a plataforma online ETASTE .....	26
3.3.2.1 Características gerais do ETASTE .....	26
3.3.2.2 Integração na equipa .....	27

3.3.2.3	Escrita de uma notícia com base em comunicados de imprensa .....	27
3.3.2.4	Objetividade .....	28
3.3.2.5	Formatação e ilustração.....	29
3.3.2.6	Pesquisa de informação e relevância temporal da notícia.....	30
3.3.2.7	Cobertura de evento: iniciação à reportagem.....	31
3.3.2.8	Secções e rubricas.....	32
3.3.3	Entrevistas .....	33
3.3.4	Conteúdo <i>online</i> vs conteúdo impresso.....	37
3.3.5	Novidade: aberturas de estabelecimentos gastronómicos.....	38
3.3.6	Reflexões e Conclusões.....	40
3.4	Seleção de Trabalhos Realizados .....	45
3.4.1	Notícia ao evento solidário <i>All you can help</i> .....	45
3.4.2	Entrevista a Catalina Salcedo .....	48
3.4.3	Entrevista a João Wengorovius .....	57
3.4.4	Apresentação da loja Comida Independente.....	60
3.4.5	Artigo sobre Gastronomia Molecular .....	65
3.4.6	Apresentação do livro <i>Food in Vogue</i> .....	72
4	Conclusão .....	75
5	Bibliografia .....	79
	ANEXOS.....	81

## Índice de Figuras

Figura 1. Visualização do artigo Refugiados acolhem jantares solidários.....	45
Figura 2. Visualização do artigo Catalina Salcedo: "Portugal está na minha cabeça".....	48
Figura 3. Visualização do artigo João Wengorovius .....	57
Figura 4. Visualização do artigo Mercearia experimental, Comida Independente.....	60
Figura 5. Visualização do artigo Explicómetro: Gastronomia Molecular.....	65
Figura 6. Visualização do artigo Food in Vogue .....	72



# 1 Introdução

Gastronomia é cultura, por compreender um estudo exclusivo da humanidade. Só o ser humano pondera, escolhe e pensa acerca daquilo que satisfaz a necessidade básica de sobrevivência comum às demais espécies, que é a nutrição. A gastronomia resulta, assim, do estudo de todas as variantes, quer deliberadas ou impostas, que levam à decisão final daquilo que come e da forma como come. Da junção dos termos gregos para estômago -*γαστήρ* [gaster] e normas -*νόμος* [nómos], a origem do termo em si, das normas que regem o estômago, revela à partida tudo aquilo que deve considerar. Tudo. Se a alimentação é uma das preocupações basilares do Homem, que o acompanha constantemente, independentemente do contexto em que vive, muitas são as normas de outras áreas, que orbitarão naturalmente as do estômago. Da economia, passando pela antropologia, geografia, geologia, química, à sociologia e adiante, grande parte das ciências acrescenta valor ao conhecimento gastronómico que, por sua vez, retribui bastante valor ao entendimento das mesmas.

Gastronomia não se cinge apenas aos propósitos hedonistas e à satisfação dos sentidos investidos na perceção de uma criação culinária exemplar. Comer qualquer coisa sem critério é gastronomia, assim como o é a obesidade e outros problemas de saúde associados. Ter nojo de insetos ou tê-los comido desde criança, ou ainda afirmar que serão uma fonte inevitável de nutrientes para o futuro. Monopolizar quilómetros quadrados de espaço florestal para o cultivo de soja, para alimentar gado confinado ao menor espaço possível, rentabilizando a cadeia que nos alimenta a nós. Desperdiçar mais de metade da comida do prato porque se está ansioso e sem apetite é gastronomia. Comer compulsivamente para compensar a ansiedade é gastronomia. A ausência de alimento é gastronomia. Fome é gastronomia. É experiência humana. Poderá haver estudo mais abrangente e representativo dos variadíssimos contextos culturais da História?

Foram abordagens deste género e outras tantas, que tive a oportunidade de tratar, enquanto colaborador estagiário de redação gastronómica na empresa Edições do Gosto. Essa prática foi a premissa para este trabalho e que veio de encontro aos meus objetivos. Procurava especificamente uma formação que apresentasse um plano curricular que observasse a alimentação, a partir de diferentes pontos de vista. É a interdisciplinaridade da gastronomia, numa sede de conhecimento total desta abrangência, que me interessa e que me levou ao

encontro do mestrado em Ciências Gastronómicas. O estágio final, realizado nas Edições do Gosto, que relato neste trabalho, foi uma experiência extremamente enriquecedora que veio complementar ainda mais a formação. Apreciei muito o facto de me receberem na redação do ETASTE e da INTER Magazine com a disponibilidade para tratar qualquer assunto, sem muitas limitações, senão aquelas implícitas aos objetivos da empresa e do seu bom funcionamento.

Abrangência nos temas, foi o que valorizei de início quando conheci as publicações das Edições do Gosto, admirando o seu trabalho e aposta num olhar para os temas da gastronomia, sob diferentes pontos de vista. Trabalho esse que desconhecia existir em Portugal. O que valorizei ainda mais foi o facto de me terem disponibilizado a sua casa, promovendo a minha liberdade sobre essas abordagens que tanto me interessavam. É este, para mim, o valor da escrita em gastronomia. A possibilidade de poder trabalhar sobre os mais diversos assuntos relativos à gastronomia, lendo textos de outros e consciente de que outros lerão os meus.

A dissertação procura refletir o trabalho desenvolvido e a aprendizagem que trouxe de lá, no contexto da expressão escrita sobre gastronomia. De um ponto de vista geral, focando-se no valor cultural da gastronomia, a importância da escrita para o registo dessa cultura e o posterior dinamismo resultante da divulgação dessa expressão escrita, com incidência especial no papel dos meios de comunicação.

A primeira parte consiste numa análise de bibliografia corroborante do teor deste trabalho. Começo por identificar o valor da gastronomia enquanto reflexo de determinado contexto sociocultural e a procura por essa valorização nos registos históricos, que se fazem valer, precisamente, pela escrita preservada. Sigo depois para uma análise do papel da escrita na cultura e as evidências de textos relativos à alimentação na expressão escrita, definindo, posteriormente o conceito de escrita gastronómica. Através das normas alimentares impressas nas escrituras religiosas, exemplifico a extensão da transmissão escrita de cultura. Foco-me depois na importância específica das receitas de culinária e no seu potencial dinamizador cultural. Por último, exploro a transmissão da cultura gastronómica a partir do jornalismo, enfatizando o seu papel direto, objetivo e profissional, no âmbito da divulgação e dinamismo culturais.

A segunda parte, trata da descrição e relatório do estágio, consistindo na metodologia do trabalho, na qual pude experienciar de imediato o papel de um jornalista gastronómico profissional, cumprindo funções enquanto redator. Lá comecei desde início a produzir artigos,

explorando vários métodos de investigação e de produção escrita. A formação base de jornalismo foi contínua e permitiu-me contactar em primeira mão com o engenho do principal agente de transmissão cultural, cujo principal objetivo é a procura por e posterior divulgação da informação.



## 2 Revisão Bibliográfica

### 2.1 Gastronomia: cultura transversal

*“Tell me what kind of food you eat, and I will tell you what kind of man you are”* (Brillat-Savarin, 2009).

A Fisiologia do Gosto, do advogado e gastrónomo francês Jean Anthelme Brillat-Savarin é tida como uma das principais obras de referência na literatura gastronómica. Para inúmeros pensadores sobre gastronomia, a máxima supracitada é a base de muitos estudos acerca da posição da gastronomia na identidade cultural. Esta é apresentada na obra de 1825, como um dos “aforismos do professor” (no caso, o próprio autor), entre outras sentenças pessoais, como a afirmação de que a descoberta de uma nova receita, traz mais felicidade à humanidade do que a descoberta de uma nova estrela (Brillat-Savarin, 2009). Não obstante algumas opiniões arrojadas, a importância desta publicação é inegável, tendo marcado, no início do século XIX, a dominância francesa sobre os temas da gastronomia, estendendo-se esta sua influência até aos dias de hoje e a nível global. Brillat-Savarin destacou a alimentação, não só enquanto elemento central do pensamento humano, como defendeu também que o ato de manipular alimentos e o hedonismo associado à nutrição são vitais para a existência e continuidade da espécie (Sitwell, 2012).

A própria definição do conceito de gastronomia apresentada na obra é ainda hoje referenciada: *“Gastronomy is a scientific definition of all that relates to man as a feeding animal. Its object is to watch over the preservation of man by means of the best possible food. It does so by directing, according to certain principles, all those who procure, search for, or prepare things which may be converted into food”* (Brillat-Savarin, 2009).

A Fisiologia do Gosto não se destaca apenas como uma leitura essencial para o pensamento sobre gastronomia, mas mais precisamente, como um possível ponto de partida para o estudo do posicionamento de tudo aquilo que envolve a alimentação humana, no centro da evolução cultural. Para além da aplicação direta ao indivíduo, o seu célebre aforismo (citado no início deste capítulo), abrange uma significância mais alargada, relacionada com o social e coletivo (Montanari, 2006).

A alimentação e todos os fatores que a orbitam, constituem, se não o mais importante, um dos mais importantes e transversais elementos culturais de uma sociedade. Gastronomia é cultura. O homem, enquanto omnívoro, apto a se alimentar de tudo, não o faz. Não se limita ao consumo imediato daquilo que a natureza disponibiliza, mas procura escolher, criar e transformar os seus alimentos, com vista a torná-los naquilo que considera adequado a si, conforme critérios económicos, nutricionais ou até mesmo simbólicos, aos quais cada alimento se sujeita. Assim, a alimentação assume-se como elemento decisivo da identidade e um dos mais eficientes meios de expressar e comunicar essa identidade (Montanari, 2006).

Para além de constituir parte indiscutível da ação cultural, a alimentação é, na verdade, central na evolução humana. Observem-se algumas das descobertas decisivas que vieram moldar as práticas humanas ao longo do tempo: o desenvolvimento de ferramentas, fundamentalmente pensadas para o aperfeiçoamento da caça; a domesticação do fogo, que veio possibilitar a cocção dos alimentos, garantido uma maior disponibilidade de certos nutrientes, assim como uma digestão mais facilitada, que terá conduzido a um maior desenvolvimento cerebral; o início das práticas agrícolas e pecuárias, que revolucionaram, não só, os meios de obtenção de alimento, como toda a organização das sociedades, que de caçadoras e recolectoras, com um estilo de vida nómada (movimentando-se conforme a oferta alimentar), passaram a sedentárias, privilegiando a fixação num ponto no qual fosse possível o cultivo e conseqüentemente, originando aquilo que reconhecemos até hoje como povoações (Rodgers, 2015).

Isto deve-se ao facto da nutrição, a par da hidratação, constituir a principal preocupação do Homem, sendo a busca por alimento uma necessidade permanente e indispensável à sobrevivência. *“(...) a procura ou a produção de comida tem sido a maior preocupação histórica dos seres humanos e das suas espécies ancestrais, numa viagem evolutiva até ao topo da cadeia alimentar”* (Kiple, 2008)

É natural, portanto, que muitos dos elementos culturais se relacionem perifericamente aos paradigmas alimentares. O próprio ato de se alimentar é para o ser humano, em oposição aos outros animais, um ato cultural, refletindo nele muitas das normas e hábitos estabelecidos na sociedade em que se insere. Já que, em sociedade, a nutrição é encarada como uma preocupação coletiva, onde a partilha de alimento tem vindo a ser estabelecida como uma prática comum entre comunidades (a nível familiar ou mais alargado), tornando a refeição, um dos principais rituais de transmissão de cultura, assim como de socialização (outra necessidade fundamental do Homem) (Montanari, 2006).

Os elementos culturais periféricos e influenciados pelos paradigmas alimentares de uma sociedade, não se verificam apenas em mudanças revolucionárias, tais como o sedentarismo ou a formação de povoações, mas também a níveis mais intimamente ligados à identidade individual. Aquilo que comemos, como defendia Brillat-Savarin no seu aforismo, é reflexo de quem somos e do nosso enquadramento social, com base no contexto espacial e temporal que ocupamos na Terra. Estabelece-se, assim, na alimentação, um importante foco de identificação com uma determinada esfera sociocultural.

## 2.2 Alimentação na expressão cultural

Sendo a alimentação fundamental à vida e à construção das civilizações (que a elaboram, não só no que respeita à transformação dos alimentos, mas também à sua inclusão em rituais culturais, conotações simbólicas e inserção no centro da criação cultural), é também, portanto, indissociável do imaginário. O cunho da alimentação na cultura, estende-se de tal forma, com uma significância central em toda a ação humana, que se vê espelhada e referenciada constantemente, nas representações expressivas do imaginário, nomeadamente, nas artes e na literatura (Keeling & Pollard 2009).

Contudo, a assunção das práticas alimentares, enquanto aspeto decisivo para as construções de identidades e civilizações, nem sempre foi tida em consideração na História. Segundo observa Renata Maria do Amaral (2006), na sua dissertação de mestrado em Comunicação: *“A alimentação, como outras práticas da vida privada, é de tal forma deixada de lado pela História (...) que é possível se esquecer de que se trata de uma importante parcela da vida sociocultural dos povos. Enquanto se valoriza apenas o nível macro da História das nações – guerras e revoluções, conquistas e reinados, dominados e dominadores -, deixa-se de lado o dia-a-dia da vida das famílias comuns. Essa História micro, no entanto, vem sendo redescoberta pelos historiadores e considerada tão preciosa quanto a História macro, à medida que revela características importantes das sociedades estudadas”*.

Tal se deve, parcialmente, à dificuldade por parte de historiadores, em encontrar fontes escritas que reflitam de forma precisa, os hábitos alimentares de um determinado período e geografia. Enquanto historiador especializado em gastronomia, Montanari (2006) atribui esta escassez, em particular, às fontes oriundas das classes mais baixas, considerando-as os meios documentais representativos da autêntica gastronomia de um determinado povo.

Segundo justifica, tais classes recorriam à oralidade, em detrimento da escrita, com vista à transmissão das suas experiências. O autor salienta que o registo escrito de práticas alimentares possibilita um meio de codificação reconhecível de dada gastronomia, ao contrário da transmissão oral que, afirma, ser propícia ao desvanecimento.

Montanari não nega, contudo, a vastidão de fontes provenientes das classes altas. Assim como Renata Maria do Amaral (2006), que reconhece esta disparidade: “(...) a *História da Gastronomia é revelada pelas fontes eruditas, que mais deixaram impressões escritas. No entanto, tais fontes têm como problema não apresentar a comida cotidiana dos povos, mas os banquetes da corte. Assim, a culinária se mostra mais como arte que como expressão de uma sociedade*”.

Apesar desta secundarização na História e da dificuldade na obtenção de fontes representativas do foco para um determinado estudo, é inegável a manifestação constante dos temas da gastronomia na escrita. Desde os registos de receituário tão fulcrais para esses estudos, passando por alusões em obras ficcionais, às abordagens científicas em textos teóricos e à notícia (Kurlansky, 2002).

## **2.3 Expressão escrita da alimentação**

A produção de escrita é uma atividade que marca o desenvolvimento das civilizações, sendo o seu surgimento considerado um patamar da História. Refere-se à História, como sendo o período que percorre os últimos cerca de 5000 anos, em oposição à Pré-história, referente ao período precedente e sobre a qual não existem registos escritos. Os primeiros registos são atribuídos a diferentes civilizações em distintas partes do globo, inseridas na Idade do Bronze (Robinson, 2009).

Os sistemas escritos, constituem um dos mais significativos meios de transmissão cultural (Robinson, 2009), sendo estes representativos de uma linguagem comum entre um determinado povo que, através do seu registo, possibilitam a sua preservação e divulgação.

A própria escrita, enquanto reprodução da experiência humana, é parte integrante da cultura. As sociedades, em domínio de uma linguagem, enquanto produtoras de pensamento e cultura, observam na escrita um registo fundamental da sua existência (Robinson, 2009). Deste modo, todas as expressões culturais são passíveis de se ver impressas na escrita. E a

gastronomia não é exceção, constituindo, desde sempre, um dos temas mais evocativos. O seu grau de identificação com qualquer leitor constitui, só por si, um ponto de aproximação imediato. Contando que se faça acompanhar de memórias, histórias ou experiências comuns ao leitor, associadas à alimentação, a leitura reforça ainda mais essa aproximação. Por último, escrever sobre a riqueza da gastronomia, detalhando as suas cores, aromas, texturas, sons e sabores, facilmente cativa o leitor, com base nas sensações que reconhece ou imagina, empenhando o seu apetite na leitura (Jacob, 2010).

A sucessão de memórias de infância que Marcel Proust descreve na sua obra *À la Recherche du Temps Perdu*, após sentir o gosto de um bolo embebido em chá, é um exemplo comumente observado na literatura, no que respeita à evocação das sensações inerentes à degustação de um alimento (Kurlansky, 2002).

As manifestações relativas à gastronomia abundam, quer direta ou indiretamente, na escrita, possuindo um valor inquestionável, enquanto registo ou alusão à realidade de quem os escreveu (indivíduo ou coletivo), e refletindo aspetos que facilitam a compreensão, não só, do imaginário gastronómico impresso, como do contexto cultural envolvente (Gilbert & Porter, 2015).

## 2.4 Escrita Gastronómica

Escrita gastronómica, e mais precisamente o termo correspondente em inglês *-food writing*, tem vindo a surgir cada vez mais como conceito descritivo de toda a expressão escrita acerca dos temas da alimentação humana e aqueles adjacentes. Porém, tais conotações não são oficiais e tão-pouco se podem assumir como um género de escrita. É sim um termo cultural englobante de tais produções, que se distinguem somente pelo tópico abordado.

É, portanto, uma denotação de toda a produção escrita, acerca dos temas da, e relacionados com alimentação e não um género de escrita em si. Abrange, assim, todos os formatos, desde receitas, a ensaios, passando pela produção atual no jornalismo de especialidade, aos registos encontrados ao longo da História, existentes muito antes da introdução deste conceito, entre outros (Kurlansky, 2002).

Atualmente, a sua designação encontra-se tão estabelecida, que existem formações em escrita gastronómica, que vão desde *workshops* a cursos universitários (Rodgers, 2015).

## 2.5 Escrituras religiosas e a transmissão de normas alimentares

Revista a importância da gastronomia para e como parte integrante da cultura e a sua forte impressão na escrita, é importante referir que a escrita sobre gastronomia, não se restringe apenas ao registo dessa cultura, como também tem a capacidade de influenciar e devolver valor à cultura (Gilbert & Porter, 2015; Robinson, 2009).

Observem-se as escrituras de diversas religiões, nas quais é comum encontrar as leis alimentares de ordem divina, pelas quais muitos dos fiéis se fazem reger (Gilbert & Porter, 2015).

O período de Quaresma, por exemplo, estabelece um conjunto de normas de privação alimentar, e não só, com base doutrinal (as normas variam consoante os ramos do Cristianismo e aplicam-se com diferentes graus de rigidez, conforme a prática de cada seguidor). Estas privações, que podem abranger desde restrições de determinados alimentos, a variados tempos de jejum, fundam-se, em suma, na crença pela busca de purificação do indivíduo, que, deste modo, se humilha perante a bênção do renascimento de Cristo, celebrado na Páscoa. Esta celebração, que encerra o período de abstinência é, por norma, acompanhada de rituais alimentares sustentados na abundância que, em oposição à privação anteriormente observada, representam assim, a bênção (Weiser, 1958).

A Quaresma e a Páscoa, reconhecidas no Cristianismo, são das passagens mais significativas do calendário litúrgico, assinalando eventos importantes da História de Cristo, determinantes para a ideologia cristã, nomeadamente o seu sacrifício em prol da humanidade e a sua ressurreição (Weiser, 1958). Contudo, através da análise dos ciclos pecuários do Mediterrâneo, anteriores ao Cristianismo, verifica-se uma forte relação entre este tempo litúrgico e a sazonalidade natural dos recursos alimentares, num contexto cuja subsistência dos povos era ainda fortemente ditada pelos cursos da natureza (Grumett & Muers, 2010). Note-se que a Quaresma incide maioritariamente sobre a primavera e que dentro das diversas variações praticadas, uma das restrições alimentares mais consensuais e verificadas, é a da carne. Grumett e Muers (2010), assumem a adaptação por parte da igreja aos ciclos da natureza (os rituais de jejum sustentados na espiritualidade e adaptados aos ritmos da

natureza, não são práticas exclusivas do cristianismo e podem ter sido assimiladas por este, apenas por via da derivação de costumes pagãos ou de outros cultos) e, em particular, àqueles da disponibilidade do gado que, se tratando daquele destinado ao consumo, observava no fim do inverno, um pico de escassez, assim como as reservas dos produtos dele derivados, produzidos no ano anterior. Os autores defendem assim, a aceitação e santificação dos ritmos naturais do planeta, como um precedente às práticas de jejum espiritual dos cultos mediterrânicos e, por conseguinte, àqueles verificados na Quaresma.

Esta assimilação das circunstâncias da natureza, por conveniência às organizações sociais e, mais especificamente, religiosas exprime o estabelecimento de um fenómeno cultural. Neste caso, um fenómeno de tal ordem significativo para os crentes em questão, que prontamente se viu documentado na escrita. No contexto do Cristianismo e da Quaresma, a imposição de que todo o mundo praticasse quarenta dias de jejum, remonta a registos do ano 339, escritos pelo Arcebispo Atanásio de Alexandria (Weiser, 1958).

Porém, já no Livro do Êxodo do Antigo Testamento, compilado por volta do século VI a.C., se encontram referências que remetem à prática de jejuar quarenta dias: *“Moisés ficou junto do Senhor quarenta dias e quarenta noites, sem comer pão nem beber água. E o Senhor escreveu nas tábuas o texto da aliança, os dez mandamentos. (Êxodo 34:28 trad. Centro Bíblico Católico (Brasil))”*.

Os livros da Bíblia constituem até hoje, os documentos basilares da doutrina cristã, compilando os textos que possibilitam a transmissão dos ensinamentos pelos quais as suas organizações religiosas se fazem reger, por meio da sua interpretação. Aquilo que foi escrito há mais de 2000 anos, tem repercussões na prática da devoção atual. Isto aplica-se também a outras religiões, que recorrem às escrituras, como um meio fundamental de manter as suas crenças vivas. No caso particular dos livros do Antigo Testamento, estes são também incluídos na Torá, o conjunto de escrituras sagradas do Judaísmo (na sua variante). Para os praticantes mais ortodoxos do Judaísmo, muitas das leis alimentares observadas nas escrituras são, ainda hoje, seguidas de forma literal, tal como a restrição à carne de porco ou a alguns mariscos (Gilbert & Porter, 2015).

Através do exemplo da doutrina cristã associada à alimentação dos seus fiéis, durante o período da Quaresma, é possível concluir que a adaptação cultural às condicionantes naturais, anteriores ao Cristianismo, por meio de apropriação religiosa, viu na escrita, um dos principais veículos de transmissão, mantendo a sua divulgação até hoje e devolvendo, assim,

aos seus seguidores contemporâneos, alguns dos costumes alimentares milenares remetentes ao período dessa adaptação, numa época em que já não se observam nenhuma dessas mesmas condicionantes (Grumett & Muers, 2010).

A influência das crenças religiosas sobre as práticas alimentares, representa apenas mais um dos moldes culturais aos quais a gastronomia está sujeita, sendo que esses moldes, impressos na escrita, refletem um pensamento sobre gastronomia, comum a determinada comunidade e, deste modo, indissociável da escrita sobre gastronomia e propício à devolução de valores culturais dentro ou fora da comunidade.

## **2.6 A transmissão de receitas**

As receitas constituem a maior expressão escrita sobre alimentação. O termo receita, em si, é derivado do latim *-recipere*, que significa 'receber' (Nyman & Gallardo, 2007). Esta derivação relaciona-se com a recepção implícita às receitas, que se sustentam na transmissão de instruções que orientam o recetor, na reprodução de um determinado preparado, ou simplesmente, o registo dessas instruções, sem um propósito divulgativo, mas apenas de conservação. Este conceito não é exclusivo da escrita, englobando também a simples transmissão oral direta, ou o registo em meios audiovisuais, sendo muito comum, o formato de vídeo de receita culinária, que possibilita o acompanhamento visual dos passos da preparação. Contudo, a forma escrita dessa transmissão, não deixa de representar o meio da sua maior expressão (Notaker, 2017).

A importância do registo de formas de preparação culinária pode ser evidenciada pelas pinturas no túmulo de Senet, na necrópole de Tebas, junto à cidade de Luxor, Egito. Nessas pinturas, que datam do século XX a.C., durante o Império Médio do Egito, estão retratadas cenas da vida comum, como a caça, a pesca, as colheitas e festins. Entre elas, podem encontrar-se também, exemplares únicos de cenas de preparação culinária reveladoras das práticas da época: o abate de um boi, a preparação de carnes e de sopa, ou a confeção de aves no espeto. Porém, destaca-se o conjunto de cenas de preparação de pão, um dos alimentos base já do Antigo Egito. As etapas do procedimento estão de tal forma detalhadas, que é possível acompanhar o processo, como se da leitura de uma receita se tratasse. Neste

caso, o retrato dos episódios culturais, destinava-se diretamente à pessoa sepultada, de forma a garantir o pão na sua eternidade. Não se destinando ao exterior, nem à instrução para a reprodução da receita, estas ilustrações do hipogeu de Senet, resultaram, enfim, num registo exemplar da gastronomia do Antigo Egito, que permanece até aos dias de hoje (Sitwell, 2012).

Contudo, o primeiro registo de receitas escritas de que há conhecimento, data do Império Babilónico de Hamurabi, por volta do século XVIII a.C., e trata-se de um conjunto de três placas de argila com inscrições cuneiformes da língua acadiana. Atualmente parte do património da Coleção Babilónica da Universidade de Yale, nos Estados Unidos da América, estas placas foram decifradas pelo assiriólogo francês Jean Bottéro (1995). Totalizando 35 receitas, esta descoberta veio possibilitar uma nova compreensão da gastronomia da Antiguidade do Oriente Próximo.

A utilização da grafia enquanto meio de comunicação e, fundamentalmente de transmissão (ou simplesmente memorização), revelou-se um instrumento indispensável para as sociedades que pretendem manter vivos os seus preparados culinários. De cariz meramente técnico, as receitas muitas vezes fazem-se acompanhar de histórias ou memórias que não só, contextualizam o preparado, como também, aproximam o leitor que, eventualmente siga os seus passos, ou simplesmente disfrute da sua leitura, alimentado o seu imaginário (Bower, 1997).

Dos manuscritos de receitas da aristocracia medieval, à invenção da impressão, com a evolução e estabelecimento dos livros de cozinha como prática comum a todas as classes, a tradição da escrita, coleção e reprodução de receitas culinárias manteve a sua expressão até à atualidade, representando uma das mais dinâmicas da escrita (Notaker, 2017; Sitwell, 2012).

## **2.7 Jornalismo gastronómico: divulgação na era Moderna**

A relação entre emissor e recetor de receitas de culinária reflete de forma pragmática, a transmissão de cultura, que só por si, se entende dinâmica. Tal dinamismo fez-se representar particularmente na imprensa dos séculos XIX e XX, com o surgimento de publicações periódicas, como almanaques de culinária e com a inclusão de receitas em jornais e revistas (Rêgo & Quitério, 1998; Voss, 2014). Voss (2014) salienta a importância que tais publicações

representaram para o diálogo gastronómico do século XX, nos Estados Unidos da América [EUA], com foco para a economia doméstica, direcionada às mulheres. Segundo a autora, o início do jornalismo de gastronomia em jornais foi, de facto, uma produção feminina. De forma segregada, porém, já que tal produção, não exclusivamente gastronómica, fazia-se representar em secções destinadas especificamente às mulheres. A edição de tais secções estava também a cargo de mulheres, tendo esta função representado das poucas que estas podiam assumir na imprensa. Entre temas de moda e decoração, os gastronómicos eram os mais populares. Voss (2014) evidencia o interesse dos leitores da época, com base nas práticas comuns da partilha e da coleção das receitas publicadas que, afirma, constituíam a base da informação gastronómica para grande parte das donas de casa. Um número significativo de contactos era efetuado por leitores para as editoras, com vista ao esclarecimento de dúvidas e pedidos de receitas específicas.

As secções destinadas ao público feminino não se limitavam, porém, a receitas, podendo conter outras informações de interesse gastronómico, já que os ângulos a explorar sobre a alimentação, abrangem muitas outras áreas (Rodgers, 2015). Esta é uma prática que já se verificava nos almanaques do século XIX. Kurlansky (2002), descreve o francês Grimod De La Reynière, contemporâneo de Brillat-Savarin, como sendo o primeiro jornalista gastronómico. No seu *Almanach des Gourmands*, publicado entre 1803 e 1813, para além de notas culinárias, incluía factos históricos sobre alimentação e textos de opinião.

O interesse transversal sobre os temas da gastronomia, e a dinamização observada através do diálogo gerado pela imprensa do século XX, resultou no crescimento progressivo dos espaços dedicados à gastronomia nos periódicos. Voss (2014) destaca o surgimento de novos temas no pós Segunda Guerra Mundial (revolução de novos produtos alimentares, globalização e interesse em gastronomia estrangeira) e a necessidade de os abordar, como potenciadores desse crescimento. Ainda nesta fase de transição, as páginas de gastronomia eram marginalizadas e vistas como menores pela comunidade jornalística conservadora. O teor culinário presente na imprensa, era tido por muitos profissionais do meio, como um assunto pouco nobre, supérfluo e sem objetivo noticioso. As editoras das secções gastronómicas contestavam ainda acusações de falta de ética, com base no alegado conteúdo subjetivo e influenciado por interesses publicitários. Voss (2014) corrobora essa contestação, evidenciando que a maioria dos conteúdos, não associavam marcas aos produtos descritos e constatando que a profusão de artigos acerca de novas propostas alimentares, refletia, não os interesses diretos de comerciantes, mas sim, a realidade de uma

época marcada por um rol de inovações tecnológicas na alimentação (a autora destaca os congelados e as conservas). Para uma sociedade em mudança, estes assuntos verificaram-se de grande interesse para o leitor, correspondendo a notícia dos mesmos, aos princípios básicos do jornalismo, de responder às necessidades do seu público alvo e à divulgação da novidade (Amaral, 2006).

Os conteúdos de teor gastronómico viram assim, a sua representação em páginas aumentar. As páginas de publicidade associadas eram independentes e aplicadas como nas restantes secções, enquanto fonte de rendimento para as publicações. Voss (2014) conclui a história da transição das secções femininas para secções gastronómicas com a dinamização de imprensa gerada pelas editoras que, na época, após se unirem contra aquilo de que eram acusadas, formaram aquela que dura até hoje como a *Association of Food Journalism* [AFJ] (associação norte-americana de jornalistas gastronómicos). Esta associação promove, desde então, congressos destinados à mobilização do diálogo sobre gastronomia, com interesse para a divulgação noticiosa de novidades no setor alimentar.

Apesar da grande afluência de comerciantes interessados, as notícias gastronómicas cada vez mais representadas na imprensa, não deixavam de procurar o cumprimento da ética jornalística. A associação referida assume hoje, no país, o papel orientador das normas profissionais a serem observadas no setor. Estas encontram-se descritas na sua página oficial (Ethics, n.d.)

Tais normas de ética, são fundamentais para o jornalismo, vincando-o como aquele meio que, considerando a transmissão cultural, detém na sua essência, o ofício de observar, investigar e imprimir de forma objetiva os assuntos tratados, para a sua posterior divulgação. Para além disso, soma o facto de este o fazer, de um ponto de vista profissional e ético, obedecendo a códigos deontológicos (Santana, 2005). As normas apresentadas pela AFJ, são particulares ao jornalismo gastronómico por este constituir um alvo fácil para o conflito de interesses comerciais. A associação afirma que o propósito primário do jornalismo gastronómico é o de informar e estimular o diálogo comunitário, acerca dos seus hábitos alimentares, partilhando notícias, ideias e opiniões, o mais fidedigna, completa, honesta e independentemente possível (Ethics, n.d.). Como tal, salienta a importância de: verificar cuidadosamente as fontes externas, procurando fundamentá-las; identificar com clareza o uso da subjetividade, quando aplicada; não tirar partido pessoal de regalias associadas à profissão; dispensar ofertas por parte de comerciantes interessados na divulgação dos seus produtos; identificar com

transparência, eventuais conteúdos patrocinados; em prol da imparcialidade, promover a investigação de várias fontes e perspectivas sobre o assunto tratado (Ethics, n.d.).

## **2.8 Jornalismo gastronómico: divulgação na era Pós-moderna**

Segundo Gilbert & Porter (2015), a escrita sobre gastronomia, detém em si, a habilidade de transformar sociedades. O jornalismo, na sua lógica de transmissão direta e objetiva dos factos, terá certamente um papel importante nessa transformação. No congresso da AFJ de 1969, uma consultora nutricional para a presidência de Nixon, agradeceu à comunidade de jornalistas gastronómicos pela informação que prestavam à população, no sentido de promover uma alimentação equilibrada (Voss, 2014).

O impacto da notícia e da novidade, possui a capacidade de moldar a opinião pública, em particular no que toca ao estabelecimento de tendências e focalização num determinado assunto digno de atenção (Johnston & Baumann, 2007). Tal se verifica, não só na influência direta sobre o leitor, como na repetição de tais assuntos, em distintos órgãos de comunicação. Johnston & Baumann (2007), exemplificam esta repetição através da afirmação do hambúrguer, em 2004, enquanto prato do ano, por parte da revista gastronómica norte-americana *Bon Appétit*. Esta declaração rapidamente se proliferou por outros meios concorrentes, que confirmavam este novo estatuto do hambúrguer, um alimento, até então, pouco valorizado.

Como referido, o jornalismo funda-se no princípio da divulgação e, nomeadamente a notícia, na divulgação da novidade. Observa-se atualmente no jornalismo uma profusão constante de tendências, reflexão sobre novos temas, surgimento de novas dietas, destaques para um evento ou personalidade gastronómica, referências a matérias genéricas de interesse gastronómico, técnicas inovadoras de culinária, novos produtos, ou simplesmente reflexões gerais sobre alimentação (Jacob, 2010). O jornalismo, enquanto meio de captação e investigação, para posterior difusão, possui um papel fulcral para a devolução de valor à cultura. Considerado enquanto ramo do jornalismo cultural (comumente referido como secção de *lifestyle*, inglês para estilo de vida), verifica-se uma ligação evidente com outros ramos do mesmo género (música, literatura, cinema, viagens, etc.), que se baseiam

frequentemente, na apresentação das respetivas novidades e na sua avaliação (Amaral, 2006). A subjetividade é, dentro dos parâmetros e normas jornalísticas mencionadas, aceite neste tipo de abordagem, partindo do princípio do profissionalismo e especialidade do jornalista.

No âmbito gastronómico, para além das crónicas e opiniões orientadas para a expressão em texto livre de um determinado assunto por parte de especialistas na área (jornalistas ou não), a crítica gastronómica destaca-se enquanto o género correspondente à avaliação cultural. A crítica, enquanto género jornalístico trata daquele “*opinitivo que analisa e avalia trabalho intelectual ou desempenho* (Amaral, 2006)”. Aplicada a espaços de restauração, ou similares, a crítica constitui a premissa de exclusivamente informar o leitor acerca do espaço avaliado que, apesar de baseado na escrita opinativa, deve ser bem fundamentada nos factos e evitar a afirmação de convicções pessoais. Rodgers (2015) refere o cuidado que o crítico deve ter na cobertura de todas as vertentes envolventes ao serviço e não exclusivamente à refeição, reforçando também, a importância da factualidade na crítica, apontando para o risco de incorrer na difamação. A autora afirma que a publicação de uma crítica a um restaurante num jornal prestigiado, pode resultar ou na garantia de reservas constantes, ou na sua falência, conforme esta seja positiva ou negativa, respetivamente.

Tal como em todo o jornalismo cultural, a crítica resulta num artigo que sugere ao leitor, uma inclinação ou de aconselhamento, ou de desencorajamento ao consumo do objeto de avaliação (Amaral, 2006). Jacob (2010) constata, porém, que grande parte das editoras escolhe não publicar as críticas negativas (a menos que se trate de um restaurante reconhecido e relevante), dando primazia à publicação de críticas com um teor de aconselhamento, potenciadoras de um maior entusiasmo por parte do leitor. Segundo a autora, tal como em toda a prática jornalística, o interesse do leitor é prioritário. Como tal, reforça também a importância do trabalho intensivo de procura por novidade, neste caso, aberturas de novos espaços de gastronomia. A decisão de avaliar um espaço, ou não, deve considerar sempre a relevância que este possui para o público alvo: há um motivo específico para o noticiar? A comunidade tem demonstrado interesse sobre o espaço? É conhecido, mas infame? É desconhecido, mas surpreende? Reflete algo de significativo para a comunidade? (Jacob, 2010).

No seu almanaque do início do século XIX, Grimod De La Reynière já incluía críticas a restaurantes, tratando-se estas das mais antigas conhecidas (Kurlansky, 2002). Esta prática,

recriada em outros almanaques e absorvida pela imprensa, fazia também parte da rotina de algumas das editoras das secções femininas do século XX (Voss, 2014). Com o crescimento das secções gastronómicas, a crítica implementou-se como parte indissociável do jornalismo gastronómico, ganhando espaço em revistas e jornais prestigiados e tornando-se uma vertente profissional da carreira de jornalista, até à atualidade (Jacob, 2010).

## 2.9 Jornalismo gastronómico: divulgação no presente

A crítica considerada profissional é exclusiva das redações e cinge-se à imprensa e aos profissionais do ramo. Contudo, observa-se nos dias de hoje um papel similar ao do crítico nos meios de escrita livre online, onde qualquer indivíduo com acesso à internet pode dar início a um espaço no qual expresse o seu juízo acerca de um determinado serviço prestado, com destaque para as publicações em blog (Jacob, 2010). Este crescente fenómeno da democratização da crítica aplica-se tanto a profissionais como a amadores e acentua-se também com o desenvolvimento das redes sociais que dão cada vez mais voz a qualquer pessoa, fazendo-se validar simplesmente pelo número de utilizadores que seguem ou visualizam os seus perfis. Uma simples fotografia de um prato servido num determinado restaurante, pode ser decisiva para a sua reputação, quando publicada num perfil com muitos seguidores. Esta nova relevância e visibilidade da opinião comum, forma-se não só a partir da evolução natural do mundo tecnológico, como do crescente interesse generalizado pelos temas da gastronomia (Rodgers, 2015).

Defende-se até a constatação de uma sociedade atualmente “*obcecada*” (Turow, 2015) com alimentação, no mundo ocidentalizado. A origem de tal fenómeno é atribuída às gerações jovens do final do século XX/ início do século XXI, e em particular às norte-americanas. Lá, como descreve Pollan (2006), a passagem para o novo milénio foi marcada por um acentuar das ansiedades associadas às escolhas alimentares. A globalização na gastronomia, centralizou o poder norte-americano e os produtos lá produzidos em massa, tendo como demonstração exponencial, a disseminação do *fast food* por todo o mundo. O sucesso deste modelo de restauração, baseado na máxima eficiência e baixo custo de produção e venda de alimentos revela-se, porém, cada vez mais um alvo central das preocupações globais referentes à fome e desperdício, alterações climáticas, ética e em particular à qualidade

nutritiva dos alimentos. A crescente contradição entre estas preocupações e o estilo de vida norte-americano, tornou a sua sociedade particularmente vulnerável às ansiedades referidas, colocando constantemente em causa a sua identidade gastronómica (Pollan, 2006). Tal veio tornar as novas gerações (Millenials urbanos (Turow, 2015)) cada vez mais alienadas e afastadas da oferta comercial e com uma progressiva consciência em relação àquilo que comem.

No panorama industrial e da distribuição, estas ansiedades são, na verdade, uma grande oportunidade de negócio. Uma nova proposta de produto, pode revelar-se uma resposta muito lucrativa para o 'dilema' ou vários dilemas. *“A maçã orgânica ou a convencional? E, se orgânica, a nacional ou a importada? O peixe do mar ou o criado em tanques? As gorduras trans, a manteiga ou a “não manteiga”? Devo ser um carnívoro ou um vegetariano? E, se for vegetariano, um lactovegetariano apenas ou um vegetariano radical, um vegan, que não come derivados como leite, manteiga ou queijo?”* (Pollan, 2006).

A 'obsessão' gastronómica irrompeu subitamente no século XXI, quando a indústria e os media desenvolveram as suas propostas para colmatar essas ansiedades, adaptando-se à demanda por respostas. O que estas gerações começaram a rever nos alimentos foi, não só, uma hipótese de identidade gastronómica, mas também uma aproximação à natureza e consequente afastamento da indústria. Não só a procura por combater hábitos pouco saudáveis e insustentáveis, como a procura pelo conhecimento integral daquilo que comem, das suas origens (quer sejam elas biológicas, históricas ou geográficas), composições e modos de preparar e cozinhar. O crescer de um interesse súbito e popular sobre alimentação (Pollan, 2006).

Para além dos efeitos diretos positivos que advêm de uma alimentação mais consciente, esta aproximação à natureza, pode ser analisada também enquanto um escape a uma sociedade progressivamente virtual e tecnológica, a par de industrial. Uma absorção num mundo de informação constante e acelerada, que confina grande parte da experiência humana a essa virtualidade. A comida, sendo um tema transversal e preocupação comum e inevitável para qualquer indivíduo (por muito virtual que se torne o quotidiano, a nutrição não deixa de ser uma necessidade), ter-se-á tornado compreensivelmente um objeto de tentativa de aproximação a uma realidade mais tangível e sensorial (Turow, 2015).

Esta aproximação, contudo, gerou, em parte um efeito contraproducente. Tendo em conta a oportunidade de negócio, principalmente por parte dos media, em responder às ansiedades

correntes, foi notório o alargamento e adaptação dos espaços e tempos de antena dedicados à gastronomia. Desde programas de televisão, passando pelos canais em redes sociais, pela crescente oferta em livros de receitas, à mediatização e fama de chefes de cozinha (Rodgers, 2015). Considerando esta expressão, em particular, nos meios audiovisuais e na internet, constata-se que estes, rapidamente se adaptaram e dominaram esta nova ‘obsessão’ gastronómica, tornando o suposto afastamento da virtualidade, em algo altamente representado e imerso na própria virtualidade. O que muitas das gerações interessadas em alimentação tendem a experienciar é uma constante exposição a conteúdos de consumo rápido associados ao tema, muitas vezes com ênfase na reprodução de imagens e outras sensações que promovam a indulgência. Esse tipo de experiências, embora mantenham o contacto com a gastronomia, acabam muitas vezes reduzidas à sua superficialidade, ao consumo excessivo e frenético de representações virtuais, que apenas espelham aquelas tangíveis e resultando frequentemente em modas (Turow, 2015). As modas potenciam ainda maior oferta de mercado, com vista a correspondê-las. O suposto interesse em gastronomia, muitas vezes, é colmatado com essas ofertas, podendo estas ser meramente focadas no sucesso de vendas. Vemos assim, um novo mercado baseado na resposta eficiente a estas necessidades passageiras, onde frequentemente, essas respostas são superficiais – Qualquer um pode escrever um livro de receitas, ainda que não seja a sua especialidade. Por norma celebridades, o facto de se tratar de receitas de uma determinada figura pública, é suficiente para resultar num sucesso de vendas (Rodgers, 2015).

Tal como salientado nos casos dos comentários, opiniões e legendas nas partilhas online e do crescimento do mercado dos livros de receitas é evidente que a escrita, enquanto expressão indissociável da cultura representa um dos mais importantes veículos deste paradigma. Pode pensar-se na profusão de receitas (não só em livro, as receitas e técnicas culinárias são hoje, dos mais procurados termos, em motores de busca informática (Rodgers, 2015)), como parte integrante do consumo indulgente.

*“Food is now voyeurism, and food writing forms part of that. We eat with our eyes”.* Rodgers (2015) identifica também a nova ‘obsessão’ gastronómica, referindo-se ao consumo atual como *voyeurismo*. Nessa assunção do fenómeno, podemos concluir que as novas gerações são os *voyeurs*, que se mantêm rodeados de conteúdo gastronómico, embora observando-o superficialmente e distantemente. Escritora gastronómica profissional, Rodgers faz a analogia, no seu livro de iniciação à Escrita Gastronómica, entre a expressão – ‘Comer com os olhos’, associada aos alimentos e a mesma expressão associada à escrita. De

natureza estética, esta expressão é regularmente utilizada para reforçar a importância do aspecto dos alimentos para a satisfação e prazer de comer (antes de comer efetivamente o alimento, apreciamos o seu aspeto, alimentando a vista). Na escrita, tendo em conta que esta se manifesta primordialmente em sistemas de interpretação visual (excetuem-se os sistemas indicados para pessoas com deficiência visual), a autora propõe a Escrita Gastronómica como um dos meios dessa obtenção de prazer, que alimenta a vista e o imaginário gastronómico. A leitura sobre gastronomia, enquanto algo tão apetecível quanto o aspeto delicioso de um alimento.

O poder da escrita sobre gastronomia e a identificação que esta evoca no leitor observa na atualidade uma particular influência sobre a dinamização da própria gastronomia. Quando se considera a significância dos temas da alimentação para as gerações com maior força impulsionadora da economia (Turow, 2015) e a escrita como uma das expressões intrínsecas da permanência e divulgação desses temas, constata-se que essa expressão configura um potenciador central do pensamento e diálogo sobre gastronomia, assim como do resultante estímulo à ação cultural.

A sua necessidade é cada vez mais premente, em particular com a crescente indústria que envolve a avaliação de restaurantes. Com o advento das novas tecnologias, a restauração está, também, cada vez mais vinculada ao mundo virtual. As redes sociais e as plataformas de avaliação de estabelecimentos são atualmente decisivas para a afluência de tais estabelecimentos (Rodgers, 2015). Associado às avaliações está o comentário livre de cada um. A escrita sobre gastronomia vive a sua derradeira democratização. Contudo, o jornalismo destaca-se no âmbito da escrita sobre gastronomia por estimular diálogos mais informados sobre aquilo que comemos e porquê. Serve assim a comunidade, assumindo a responsabilidade de divulgar notícias, ideias e opiniões de forma fidedigna, completa, independente e honesta (Ethics, n.d.). Prática essa sustentada em princípios éticos e que deve obedecer a um código deontológico.



## 3 Metodologia

Com o intuito de aproximar o estudo à realidade profissional mais dinamizadora da cultura gastronómica, através da escrita, foi realizado um estágio em redação de publicações dedicadas à gastronomia, que permitiu o contacto direto com os temas da investigação.

### 3.1 Apresentação da Empresa

As Edições do Gosto [EG], empresa fundada em 2002 pelo jornalista Paulo José da Luz Amado, atual diretor, resultante da aquisição da revista INTER Magazine e do evento Concurso Chefe Cozinheiro do Ano, dedica-se à valorização da atividade gastronómica em Portugal.

A sua área de atuação abrange a criação e organização de eventos, o desenvolvimento de conteúdos e de ações estratégicas para a promoção de marcas e a cobertura da atualidade gastronómica através de dois projetos de publicação.

Dos eventos a cargo das EG destacam-se o Congresso dos Cozinheiros, que desde 2005, reúne profissionais da gastronomia num espaço dedicado ao diálogo e demonstração da atualidade no setor, e o Concurso Chefe Cozinheiro do Ano, que já desde 1990 consagra anualmente um chefe de cozinha pelo seu mérito profissional. Este é o concurso de cozinha mais relevante do país.

No ano anterior à primeira edição do concurso, estreou a revista impressa INTER Magazine. Designada como “A revista de gastronomia em Portugal desde 1989”, era uma revista de cariz técnico, dedicada aos leitores profissionais do setor alimentar. Atualmente, as edições trimestrais e bilingues (português e inglês) apresentam um olhar interdisciplinar sobre a gastronomia, com uma forte aposta em fotografia, ilustração e abordagens menos óbvias à alimentação, de interesse para o público geral interessado em gastronomia.

Em 2016 criou um novo veículo de informação, a plataforma online ETASTE, que procura cobrir de forma regular, a atualidade do mundo da gastronomia, assim como publicar artigos próprios, de interesse a um leitor aficionado.

## 3.2 Plano de Estágio

Previamente à realização do estágio, foi estabelecido um protocolo entre a universidade e a empresa de acolhimento definindo os moldes da sua realização. Posteriormente, a coordenação do mestrado em Ciências Gastronómicas e a empresa definiram os orientadores e o estabelecimento de um cronograma de atividades a cumprir, sendo elas:

- Introdução à escrita para meios online – primeiro mês;
- Pesquisa de informação para redação de artigos – contínuo;
- Acompanhamento de trabalhos no exterior – contínuo;
- Realização (com supervisão) de artigos para as várias categorias do site: gastronomia, bebidas, livros e galeria de imagens – contínuo;
- Realização (autónoma) de artigos para as várias categorias do site: gastronomia, bebidas, livros e galeria de imagens – a partir do segundo mês;
- Sugestão de trabalhos a serem desenvolvidos – contínuo;
- Realização autónoma de trabalhos no exterior – a partir do segundo mês;
- Preparação e realização (de forma autónoma) de reportagens e entrevistas de vida – a partir do segundo mês;
- Sugestão de trabalhos e desenvolvimento dos mesmos – a partir do segundo mês;
- Análise crítica dos conteúdos publicados (próprios e de outrem) – contínuo.

## **3.3 Relatório de Estágio**

### **3.3.1 Estágio e suas motivações**

O presente capítulo procura relatar o percurso no estágio acima referido, considerando o trabalho desenvolvido, as experiências associadas e o processo de aprendizagem correspondente, durante o período de entre 4 de dezembro de 2017 e 3 de maio de 2018.

Com base na relação protocolar estabelecida e no plano de estágio definido com a Universidade e a empresa acolhedora, foram cumpridas funções inerentes à empresa. Os trabalhos decorreram na sede das EG todos os dias úteis, das 10h00 às 16h00, com uma pausa para almoço entre as 13h00 e as 14h00. Tanto o horário como o local, foram indicadores do cumprimento do protocolo, tendo estes sido adaptados, sempre que se justificasse, em vista às atividades a ser desenvolvidas.

Tratará este relatório da experiência, sob perspetiva pessoal, do decorrer da atividade prática, inserida no projeto da dissertação de mestrado. A motivação para a realização do estágio, partiu de uma proposta da coordenação do curso, que apresentou a atividade da empresa, e a possibilidade do enquadramento do trabalho a realizar na componente prática da dissertação de mestrado. Dado o interesse e gosto pela escrita e pela exploração teórica da gastronomia, foi com entusiasmo que a proposta de estágio foi aceite.

Existia já um conhecimento prévio de algumas das ações produzidas pela empresa, nomeadamente eventos como o Congresso dos Cozinheiros, um dos acontecimentos mais dinamizadores da atividade gastronómica em Portugal. Já os órgãos de comunicação detidos pela empresa, eram desconhecidos e foi com entusiasmo que ocorreu a familiarização com a revista INTER e com a plataforma online ETASTE. Foi ainda em preparação para o estágio, e através de um conhecimento mais profundo do trabalho desenvolvido pela empresa, que a admiração pelo trabalho das Edições do Gosto começou a crescer. Foi possível rever na empresa e na sua produção, muitos dos interesses pessoais referentes ao desenvolvimento e à exploração do pensamento sobre gastronomia. Observou-se, com o decorrer do trabalho, uma forte dedicação das EG à dinamização da cultura gastronómica, livre de influências e com um interesse genuíno em veicular através dos seus diversos meios, o conhecimento

sobre gastronomia. Isto num conjunto de concretizações que nunca conhecera em Portugal, considerando-se assim, o trabalho das EG muito importante culturalmente e significativa.

### **3.3.2 Trabalho para a plataforma online ETASTE**

#### **3.3.2.1 Características gerais do ETASTE**

As funções principais nas EG durante o estágio realizado incidiram principalmente sobre a manutenção e produção de conteúdos para a plataforma online ETASTE. Este é um dos órgãos de comunicação pertencentes às EG cujo foco é a divulgação de conteúdos de informação relacionados com a gastronomia. Baseia-se num sítio web de domínio próprio, com publicações regulares, e estende a sua visibilidade às redes sociais Facebook e Twitter.

Os conteúdos veiculados na plataforma são de natureza variada, passando por notícias, reportagens, rubricas, crítica gastronómica, receitas, opinião, conteúdos multimédia e artigos informativos diversos. Para além da produção de peças de interesse genérico relacionadas com a área, foca-se essencialmente na cobertura da atualidade, tendo em consideração os acontecimentos relevantes do panorama gastronómico, com foco especial no nacional.

Procurando abranger temas de interesse para o público leitor, o desenvolvimento do ETASTE, faz-se corresponder essencialmente a uma demografia cosmopolita e jovem, não descurando temas transversais. A edição final dos conteúdos abordados na plataforma, depende sempre da aprovação do diretor, que durante o estágio, transmitiu sempre a importância da liberdade e da imparcialidade do trabalho lá desenvolvido. Foi com satisfação que esta política foi apreendida tendo sido feito um esforço para a cumprir. Tal cuidado, tem como objetivo a manutenção de um espaço de informação livre de influências e interesses externos, algo que reconhecem como um dos fatores mais importantes para a verdade jornalística.

### **3.3.2.2 Integração na equipa**

O acolhimento na empresa foi feito anteriormente ao início do estágio, tendo sido apresentadas as instalações, os colegas e algumas das funções a desenvolver. Durante o estágio o local de trabalho foi o gabinete dedicado ao ETASTE. Neste, juntamente com os restantes colaboradores, ocorreu a familiarização com o projeto e com as características do trabalho a desenvolver e simultaneamente foram adquiridos muitos dos ensinamentos que permitiram desenvolver o estágio com sucesso, corresponder aos objetivos da empresa e crescer no meio.

As funções atribuídas foram desde logo idênticas àquelas de um funcionário regular da empresa, sendo o principal cargo, equivalente a colaborador da redação, tendo a produção de artigos como prioridade. Esta posição imediata foi muito gratificante pela confiança sentida, apesar da ausência de experiência comprovada na área da escrita e do jornalismo. A integração na empresa foi, de facto, um aspeto muito positivo, não tendo sentido nenhuma distinção por ser estagiário, e podendo contar sempre com a ajuda de toda a equipa, incluindo o próprio diretor

O facto do primeiro artigo ter sido publicado cerca de uma semana depois de iniciado estágio, ultrapassou as expectativas iniciais e foi muito gratificante.

Com a integração no local de trabalho, foram também disponibilizadas algumas informações e noções básicas do jornalismo a considerar no trabalho a desenvolver, assim como normas a ser seguidas, de modo a respeitar a integridade jornalística da empresa e a coerência da sua produção.

### **3.3.2.3 Escrita de uma notícia com base em comunicados de imprensa**

O primeiro trabalho realizado, consistiu na produção de um artigo de notícia, acerca de um evento que tinha já ocorrido, através de um comunicado de imprensa oficial e pesquisa autónoma (Fado e sabores nos 90 anos do Café Luso – ver Anexo A). Serviu este para a introdução do conceito relativo ao propósito essencial de uma notícia, que é o de transmitir de forma clara e objetiva, as informações inerentes ao acontecimento.

Transmissão essa que deve ser feita de forma integral no destaque do artigo, ou *lead*. O destaque consiste num primeiro parágrafo sucinto, no caso do ETASTE, formatado a negrito, e que deverá aliciar para a leitura do artigo. Neste devem-se responder às perguntas: -o quê? -onde? -como? -quando? -quem? -porquê? Questões centrais que interessam ao leitor que procura a informação.

Neste artigo experienciou-se o primeiro contacto profissional com um comunicado de imprensa. Estes são textos oficiais produzidos por uma determinada entidade, ou por agências externas especializadas em comunicação, visando apresentar um ou mais dos seus produtos ou atividades, podendo-se fazer acompanhar de outro tipo de conteúdos. São distribuídos para órgãos de imprensa e outros meios de divulgação, com o intuito de promover a publicação de notícias.

Foi muito importante conhecer esta dinâmica comum no jornalismo. Contudo, levantou de imediato uma problemática associada que veio a estar presente durante todo o período de estágio. Sendo os comunicados de imprensa disponibilizados pelas próprias entidades promotoras, deve reconhecer-se os interesses e a influência exercidos sobre os resultados que estas esperam ver publicados. Ao promover os seus próprios produtos e atividades, estas entidades esperam um resultado comercialmente favorável, cabendo ao jornalista assumir o cuidado na interpretação dos comunicados, distanciando-se de eventuais manipulações, avaliando a autenticidade da informação prestada e procurando complementá-la. Deverá assim ser uma fonte a usar apenas quando absolutamente necessário.

Contudo, não deixam de ser importantes fontes de informação detalhada, tanto que se recorreu a comunicados de imprensa no decorrer do estágio, sempre que necessário e tendo em conta esta problemática, com a consciência de que o jornalista é o responsável por procurar a informação, tendo sempre a imparcialidade e objetividade em consideração.

#### **3.3.2.4 Objetividade**

A objetividade foi também um dos fatores a ser assimilado logo à partida, assim como a atenção à escrita enquanto veículo da informação a transmitir ao leitor. Isto é, considerar primeiramente o interesse daquele que procura essa informação, requerendo uma produção escrita equilibrada entre um texto cativante e sucinto. Dando primazia aos factos, a leitura

torna-se eficiente e permite a fácil captação por parte do leitor, daquilo que se pretende transmitir. No entanto, deve-se em simultâneo manter uma escrita estimulante, dedicada a manter o interesse no texto.

Pode assim constatar-se que uma notícia não é um simples relato dos factos e sucedidos. Deve procurar um ponto de relação com o leitor, proporcionando um ângulo de identificação, que torne o texto relevante para si. Procura-se, portanto, redigir um artigo com uma escrita de fácil compreensão e, sempre que se justifique, com recurso a alguns métodos de captação do leitor, como por exemplo: a aproximação de uma notícia internacional a um contexto nacional; a introdução de personalidades reconhecidas; a novidade ou até mesmo algum indicador de curiosidade que pretenda ser desvelado no desenvolvimento do texto. Cabe, assim, ao jornalista tornar os factos numa história relacionável, que através da sua perceção e interpretação, redige de modo a transmiti-la ao leitor, sem que seja impresso o seu parecer e opinião. O cuidado a ter com a utilização de adjetivos foi, desde o início, um ponto focado. Estes devem ser moderados e nunca utilizados de modo a expressar um parecer do redator, surgindo apenas enquanto ferramenta qualificativa factual dos assuntos tratados.

### **3.3.2.5 Formatação e ilustração**

Outros dos métodos a considerar para uma leitura apelativa, foram determinados estilos de formatação, tais como palavras ou frases destacadas a negrito, subtítulos, parágrafos curtos ou quadros informativos. Estes métodos, estão orientados para a criação de quebras e destaques no texto, que visam evitar a monotonização de uma leitura extensa e ininterrupta. As imagens que acompanham as notícias, seguiam a mesma lógica de captação do leitor e escolhê-las era parte integrante do trabalho, tendo sido dadas as devidas indicações para o que era pretendido no ETASTE. Estas, servem também como elementos cativantes, sendo frequentemente inseridas entre parágrafos, com vista a criar uma relação visual com o que se lê, frequentemente e sempre que possível, com representação de figuras humanas, com vista a relacioná-las com o leitor. Obedeciam também a certos critérios estéticos e de formatação, que foram sendo demonstrados.

Rapidamente se observou que a obtenção e tratamento da imagem é um dos pontos fulcrais do trabalho jornalístico, quase ou tão importante para a construção de um artigo e a sua redação. Tal como no texto, a busca pela informação visual deve ter em consideração a

fidedignidade das fontes, acrescentando ainda, neste caso, as precauções devidas respeitantes aos direitos de autor das imagens. Quando se justificava, a empresa recorria aos serviços de fotógrafos colaboradores, obtendo assim imagens exclusivas. Sem esse recurso, o trabalho em torno da imagem, era muitas vezes tão minucioso quanto o da escrita, envolvendo a procura, através de motores de busca, de conteúdos multimédia livres de propriedade intelectual, ou com a devida identificação do autor. As imagens eram ainda recorrentemente solicitadas diretamente à própria fonte da notícia, ou obtidas através dos meios oficiais de divulgação das fontes.

Em todas as situações, a resolução e proporção das imagens devia obedecer à formatação da plataforma, o que requeria frequentemente um trabalho adicional de edição, com recurso a *softwares* de edição de imagem. A componente visual dos artigos tornou-se, assim, um dos focos diários do trabalho, sendo a coerência estética um critério exigente por parte da direção e uma das suas principais preocupações, já que uma imagem deve ser tão forte quanto o artigo que acompanha. Algo cada vez mais significativo, quando se remete à realidade atual da comunicação, com a vastidão de informação propagada essencialmente através dos meios *online*. Nas redes sociais associadas ao ETASTE, a imagem é o objeto que se salienta inicialmente em cada publicação, ou seja, o ponto forte de captação de atenção do público, acompanhado apenas de título e um pequeno excerto do texto.

A legendagem de cada imagem, para além de obrigatoriamente incluir a identificação do autor, devia restringir-se a uma linha e justificar a ilustração em concordância com o texto, sem ser demasiado descritiva e despertando curiosidade para a leitura.

### **3.3.2.6 Pesquisa de informação e relevância temporal da notícia**

O segundo trabalho (Refugiados acolhem jantares solidários - ver Capítulo 3.4.1) tratou também da produção de um artigo a noticiar um evento, embora neste caso, sobre um evento ainda decorrente. Durante este processo, tomou-se consciência da importância da temporalidade no jornalismo. É premente a necessidade de transmitir a informação mais atual e o mais rapidamente possível, pois a utilidade e relevância de uma notícia prende-se forçosamente com a sua atualidade. No caso de um evento a decorrer, existe ainda o interesse inerente de indicar ao leitor, a possibilidade de participar no mesmo.

Tendo em conta a relevância temporal dos artigos, parte das funções diárias desempenhadas incluíam também a pesquisa por novidades significativas no cenário gastronómico, através de fontes fidedignas, ou recorrendo a serviços de conteúdos de comunicação atualizados.

Neste segundo trabalho, foi apenas viável a produção da notícia enquanto já decorria o acontecimento, sendo que, ainda assim, pela importância associada, a direção considerou pertinente a sua publicação. Nestes casos há que haver o cuidado de disponibilizar todas as informações úteis relativas à participação no evento, como os locais, horários e preços. Este tipo de conteúdos práticos, vieram a verificar-se indispensáveis em trabalhos posteriores, visto que no âmbito da redação sobre gastronomia, muitas vezes o assunto tratado são espaços de restauração e esses artigos devem fazer-se acompanhar de informações que facilitem a visita aos locais, algo que pode ser do interesse do leitor.

Para este trabalho, a obtenção de informação não partiu de um comunicado de imprensa, mas sim de pesquisa, tendo recorrido a dados oficiais da organização, disponíveis nos seus meios de divulgação.

### **3.3.2.7 Cobertura de evento: iniciação à reportagem**

Prontamente viria a conhecer outro método de obtenção de informação, quando no trabalho seguinte (Arroz vencedor - ver Anexo A), me desloquei ao local do acontecimento, de modo a fazer a sua cobertura.

Neste caso, pretendia-se com a presença no local, reportar o sucedido, através daquilo que se experienciasse. Antes da deslocação, foi dada formação relativa a alguns dos procedimentos habituais para uma cobertura de um evento, assim como transmitidas noções básicas para a construção de um artigo a partir desse método.

Algo que foi reforçado, foi o facto de a notícia se construir de uma perspetiva de presença do redator, sendo que o tema é transmitido através da sua perceção. O propósito aqui, seria o de transpor o leitor para o acontecimento, representando o jornalista, os seus “olhos e ouvidos”.

O evento em questão tratava-se de um concurso de culinária e, como tal, foi solicitada uma atenção particular às emoções demonstradas pelos participantes. A captação do ambiente e das dinâmicas vividas no local também são fatores importantes para uma reportagem. Toda

a reprodução da percepção do que se vivenciou na escrita não devia, contudo, comprometer a objetividade do trabalho, sendo imperativo reportar o acontecimento, livre de pareceres e impressões qualitativas pessoais.

Foram também indicadas algumas estratégias para a obtenção de pareceres por parte dos intervenientes: como devia proceder para abordar as pessoas sem perturbar o evento, e alguns métodos para selecionar a informação e direcionar a conversa para o interesse do artigo, algo que viria a ser útil não só para este trabalho, como para entrevistas futuras. Tratando-se de um evento de pequenas dimensões, a cobertura foi simples e resultou num artigo pouco aprofundado, contudo foi muito importante como primeiro contacto com esta abordagem. Um dos pareceres incluído foi o da organizadora, que forneceu informações mais detalhadas acerca do projeto e dos seus objetivos.

### **3.3.2.8 Secções e rubricas**

Um dos aspetos mais satisfatórios do estágio foi o facto de reconhecer nos colegas e na direção, a preocupação em proporcionarem diferentes oportunidades de contacto com a área, entre os variadíssimos géneros e tratamentos de informação na escrita. Viria posteriormente, a ser introduzido às secções e rubricas, espaços fixos de um órgão de comunicação, dedicados a corresponder a um tema ou a uma forma de conteúdo específica e observando uma determinada periodicidade de publicações.

A primeira secção do ETASTE para a qual se desenvolveu trabalho foi a dedicada aos livros, onde regularmente se publicavam pequenos textos de apresentação de um livro de interesse gastronómico, recentemente lançado ou a lançar brevemente. Visava-se deste modo, fazer uma recomendação de leitura ao público.

Com grande abertura para sugestões, a seleção dos livros a serem tratados estava, porém, a cargo da direção e o primeiro em que foi solicitado trabalhar foi um, ainda por lançar e cuja informação não foi fácil de obter. Com base nos meios de divulgação promocionais do pré-lançamento, foi obtida informação sobre o autor e o seu percurso de produção da obra. Durante este processo, foi facultada pela direção o registo de uma breve entrevista ao autor, efetuada pelo diretor, que foi possível utilizar para complementar o artigo, expondo assim um parecer da própria fonte.

Uma das instruções mais importantes que foi dada para a execução de qualquer trabalho, foi a procura por pareceres externos exclusivos, com vista a complementar a informação dos textos, desde que possível e justificável. Estes deviam fazer parte de um trabalho de pesquisa que incluísse contactos diretos ou indiretos (através de agências de comunicação) com pessoas ou entidades relacionadas com os assuntos tratados. Tais complementos poderiam conferir uma maior profundidade às peças, destacando-as de outras de outros meios e proporcionando um teor informativo mais especializado que possibilitasse uma aproximação do leitor à fonte.

O livro abordado no primeiro trabalho da secção dedicada aos livros (We Chefs– Ver Anexo A), trata de uma exploração por parte do autor, dos diferentes processos criativos de chefes de cozinha mundiais e as noções de identidade e autoria na alta cozinha. Um tema muito interessante e sobre o qual, após o lançamento do livro, houve oportunidade de aprofundar o conhecimento do mesmo e, mais tarde, realizar uma entrevista ao autor, a ser incluída na publicação impressa da empresa, INTER Magazine. Foi com grande honra e orgulho que se encarou esta oportunidade.

O plano inicial de estágio previa a participação na revista, contudo, a atribuição da total responsabilidade de um artigo tão importante, numa fase inicial do estágio foi surpreendente. Simultaneamente foi transmitida a indicação de que toda a equipa estava satisfeita com o trabalho até aí desenvolvido no contexto do estágio, o que consistiu num fator adicional de satisfação e motivação que reforçou o entusiasmo para esse novo desafio.

### **3.3.3 Entrevistas**

Foi requisitada para este trabalho, a realização de uma entrevista presencial ao autor da obra, com o intuito de explorar em primeira mão, as motivações, objetivos, processos, frutos e significados pessoais inerentes ao desenvolvimento do seu livro. Pretendia-se, como resultado, um artigo desse âmbito no formato de discurso indireto, isto é, um texto resultante de uma entrevista que não se apresenta em parágrafos alternantes de pergunta/ citação de resposta, mas sim numa produção que resuma os assuntos da conversa em texto contínuo, citando diretamente a fonte, apenas em frases de destaque significativo.

Esta não se tratou da estreia no método da entrevista presencial. O primeiro artigo nesse registo (embora processado em discurso direto) destinou-se à secção de entrevistas do ETASTE que, por norma, se dedica, não à exploração de um determinado projeto, mas sim, a artigos mais alargados acerca da vida e trabalho de personalidades relevantes da gastronomia (Catalina Salcedo: “Portugal está na minha cabeça” – ver Capítulo 3.4.2). O facto de esta proposta de trabalho em específico, se debruçar sobre uma colega do Mestrado em Ciências Gastronómicas, revelou-se oportuno para a introdução à entrevista presencial. Apesar de não a conhecer, a partilha da experiência da mesma formação proporcionou, à partida, um ponto de identificação que facilitou uma exploração mais aprofundada da entrevista. A direção considerou esta, uma excelente oportunidade para a integração no processo de entrevista, visto que, o trajeto comum permitiria uma maior relação com os temas discutidos.

Anteriormente ao efetivo contacto presencial com a entrevistada, foi dada informação sobre o modo aconselhável de proceder – passaria pela procura prévia de informação relacionada com a pessoa a entrevistar, assim como a definição de uma orientação para a conversa, devendo recorrer ao registo de perguntas em forma de guião. O guião é indispensável para qualquer entrevista, permitindo garantir a fluência do diálogo, sem que este se afaste do objetivo final. Porém, entendeu-se também que, tal como foi aconselhado, deve ser utilizado com flexibilidade, ou seja, como orientador dos objetivos previstos, devendo considerar que, por vezes, a imprevisibilidade no aprofundamento ou eventual divagação devolvidos pelo entrevistado, podem revelar-se mais interessantes do que a conversa inicialmente desenhada. Cabe ao entrevistador, discernir a relevância das contribuições e certificar-se de que mantêm o controlo sobre o encaminhamento da entrevista. A entrevista em si, correu muito bem, tendo ocorrido num encontro informal (algo aconselhável, quando possível, dado que a descontração de ambas as partes é favorável à empatia e consequente disponibilidade para partilhar informação) e de forma muito natural, sem nunca ter descuidado a orientação para o objetivo final. Foi muito gratificante o privilégio de partilhar a experiência de sucesso da entrevistada, assim como os projetos interessantes em que se envolveu a partir do mestrado, tendo possibilitado, não só, o êxito da entrevista, como também um enriquecimento a nível pessoal.

O registo da conversa foi integralmente captado em áudio, envolvendo o processo posterior, a análise desse registo e a sua transferência para texto, tendo nesta fase, como preocupação fundamental, o cuidado com a seleção da informação apenas crucial à construção do artigo,

rejeitando aquela que não acrescentava valor ao resultado pretendido. Uma capacidade de sintetização morosa e exigente, na qual foi sentida particular dificuldade, mas que, com o apoio da redação foi possível colmatar.

A conversão para discurso direto, não apresentou grande dificuldade, no entanto, através de outros trabalhos realizados, foi possível concluir que, de um ponto de vista pessoal o discurso indireto é o preferido, não só para ler, como para produzir, por resultar numa escrita mais cativante do que a proporcionada pela estrutura em pergunta e resposta. O método do discurso indireto foi ainda utilizado, por exemplo, numa rubrica que pretendia, através de entrevista por email, dar a conhecer um profissional português da área da restauração, a trabalhar no estrangeiro.

O primeiro artigo desenvolvido para a rubrica de entrevistas, baseou-se num chefe de cozinha a trabalhar na Hungria (Portuguese chefs worldwide: Tiago Sabarigo – Ver Anexo A) e mais perto do final do estágio, foi realizado um outro focado na carreira de um chocolateiro na Bélgica (Portuguese chefs worldwide: Francisco Moreira – Ver Anexo A). O processo prévio ao contacto com a fonte através de email, consistiu num muito semelhante àquele utilizado numa entrevista presencial, contando com uma fase inicial de pesquisa por informação referente ao entrevistado e uma delineação da orientação pretendida para o trabalho, resultando num primeiro conjunto de perguntas a enviar. Apesar deste método possibilitar um controlo mais premeditado da entrevista, pressupondo a resposta direta a cada pergunta, podia, por vezes, limitar as contribuições, dependendo do desenvolvimento dado pela fonte às questões apresentadas. Grande parte das entrevistas efetuadas à distância, levavam à troca de vários emails, com reformulações de perguntas e pedidos de reforço em certas respostas. É, assim, um processo mais demorado, embora uma forma viável de obter a informação da fonte, sendo inevitável nos casos em que o encontro é impossível.

Foi também interessante a execução da entrevista neste registo, dada a necessidade de direccionar as respostas para satisfazer a lógica e o objetivo da rubrica. Neste caso, as questões deviam passar, por exemplo, por: -Sente saudades de Portugal? -Que diferenças e semelhanças observa entre a gastronomia de Portugal e a do país em que está? -Como experienciou a adaptação no estrangeiro? Deste modo, o desenvolvimento das respostas por parte da fonte, seguiam a orientação do tema, possibilitando assim, o trabalho sobre essa informação, de forma a resultar num artigo que interessasse ao leitor que procurasse a rubrica em específico, pelo tema abordado.

Um trabalho semelhante, embora independente da rubrica referida, foi um artigo acerca de um jovem cozinheiro português que, à data, estava a estagiar num dos restaurantes mais conceituados do mundo (No Noma, um português – Ver Anexo A). O assunto, só por si, garantia um grande nível de identificação com o leitor, tendo em conta a demografia representada pela fonte (jovem português) e o protagonismo do restaurante em questão. O artigo pretendia assim, oferecer um testemunho pessoal dessa experiência, tendo sido estabelecido o contacto com a fonte, através de email. Neste caso, o primeiro conjunto de perguntas não foi de responsabilidade própria, mas sim disponibilizado, já contendo as respostas do entrevistado. A partir do momento em que o projeto foi assumido, o trabalho consistiu apenas em procurar um reforço de informação, o que exigiu uma larga troca de emails com a fonte que, apesar da sua grande disponibilidade e cooperação, não desenvolvia muito as suas respostas. Esta é uma contingência com a qual se tem de lidar, fazendo parte do processo de pesquisa por informação, e cabe apenas ao entrevistador tentar colmatar as limitações de conteúdo, reformulando, persistindo ou clarificando as suas perguntas.

Relativamente à entrevista efetuada para a INTER Magazine (João Wengorovius – ver Capítulo 3.4.3), o processo de preparação prévia foi idêntico aos acima referidos, sendo que, por se pretender um artigo especificamente debruçado sobre o projeto de um livro, a orientação do guião para a conversa com o autor tinha em consideração a necessidade de obter a informação relevante para corresponder ao objetivo. Todos os procedimentos seguintes, foram semelhantes àqueles da entrevista presencial acima referida. Contudo, em comparação com essa que foi a primeira entrevista realizada, a sensação de insegurança nesta foi mais alta, pela menor proximidade com o assunto, e pela pressão acrescida de estar a escrever pela primeira vez para a revista impressa. Ainda assim, a entrevista desenrolou-se facilmente e com muita naturalidade. O encontro foi diligenciado pela direção e deu-se nas instalações da empresa, também em ambiente informal. As respostas do entrevistado foram extensas, e o conteúdo muito rico e muito satisfatório, tendo tornado o tratamento da informação muito gratificante e interessante a nível pessoal. Trabalhoso, porém, tendo em conta o trabalho de sumarização posterior que, tal como foi constatado, é ainda mais rigoroso nos formatos impressos. Para este trabalho, houve que cumprir com um limite máximo de caracteres, tendo sido exigido um maior esforço com vista a condensar a informação, sem comprometer o conteúdo. Esta norma, imposta pela empresa é comum nas publicações impressas dos órgãos de comunicação, visto que, do ponto de vista editorial, o espaço útil dedicado aos artigos é muito mais condicionado.

### 3.3.4 Conteúdo *online* vs conteúdo impresso

A impressão obriga a uma gestão diferente daquela de um sítio web, por se tratar de uma plataforma física, na qual cada página tem custos diretos associados. Muitas vezes, como foi possível verificar no plano da edição da revista facultado, para cada artigo (ainda por desenvolver) já estava atribuído um determinado número de páginas, estando também definidos os espaços reservados a imagens, publicidade e outros conteúdos.

No ETASTE, apesar da grande preocupação em manter uma escrita acessível e sucinta, esta imposição de balizas máximas no tamanho dos textos, não se aplicava, já que, num meio *online* o espaço dedicado aos artigos é, na prática, ilimitado.

Outra especificidade no trabalho para o formato impresso é a imposição estrita de prazos, tratando-se de mais uma condicionante da gestão inerente à produção, que conta com datas específicas estipuladas para edição, impressão e lançamento que devem ser cumpridas. Isto também se pode verificar em plataformas online, com vista ao cumprimento da periodicidade de publicações, contudo, no ETASTE, apesar de se ter essa regularidade em consideração, a definição de prazos era muito mais flexível, contando assim, com uma maior liberdade no tempo de produção.

A edição do texto final no formato impresso também difere do processo regular de edição na plataforma *online*, que consistia na constante revisão por parte da direção e conseqüente reformulação, até obter o resultado desejável. Esta rotina foi muito enriquecedora, por proporcionar uma orientação direta por parte da direção e colegas, acerca de melhores formas de redigir, veiculando um ensinamento contínuo e o câmbio de ideias. Já na experiência da INTER Magazine, o texto produzido foi enviado para edição, tendo a versão final sofrido pequenas alterações, baseadas em decisões editoriais.

Apesar das condicionantes do formato impresso e das dificuldades associadas, foi possível corresponder às expectativas, tendo resultado num trabalho que proporcionou uma grande satisfação em concretizar. O contacto com a revista recém-publicada, foi um marco importante no percurso de estágio, sobretudo por saber que em breve iria estar disponível no mercado, para os leitores.

### **3.3.5 Novidade: aberturas de estabelecimentos gastronómicos**

Muito relevante para a plataforma online ETASTE, como já referido, é o investimento na novidade. Parte integrante do trabalho diário consistia na procura de novos espaços dedicados à gastronomia e, em particular, de restaurantes, para posteriormente noticiar. Essa divulgação não se trata de publicidade. Enquadrada no jornalismo, e em concordância com o restante trabalho desenvolvido, pretende apenas reunir a informação acerca dos estabelecimentos, percebendo o que os diferencia e, de forma objetiva e livre de influências, transmiti-la a um público interessado que, por norma, valoriza bastante os conteúdos que deem a conhecer novas possibilidades de experiências gastronómicas.

Foram realizados vários trabalhos neste âmbito. Dentro dos diferentes métodos de pesquisa para o efeito, foi sempre reforçada a importância do enriquecimento da notícia, através da iniciativa de procura por informação e considerando a independência jornalística. Recomendação essa, que foi muito útil para o primeiro método abordado (Petiscaria do espumante - ver Anexo A). Este tratou-se de um almoço para imprensa, que consiste numa refeição organizada especialmente para órgãos de comunicação, na qual o anfitrião dá a conhecer o seu projeto de restauração, com o intuito de que este seja posteriormente divulgado. Neste tipo de abordagem, toda a informação disponibilizada é orientada pelo organizador do evento, que desde o convite, até à apresentação do espaço e do serviço, tem como objetivo principal a construção de uma boa imagem a ser projetada pelos convidados, nos seus meios de divulgação. Tendo em conta que estes almoços são, por norma, dirigidos por agências de comunicação especializadas para esse efeito, foi chamada a atenção para o cuidado especial a ter com possíveis influências.

Este método de divulgação apresenta, contudo, a vantagem de proporcionar uma experiência real de uma refeição no estabelecimento, da sua proposta alimentar e do ambiente, possibilitando um enquadramento concreto daquilo que o jornalista irá posteriormente escrever. Este primeiro almoço, foi acompanhado por comentários do chefe de cozinha, relativos a cada prato, informações particularmente interessantes para a captação do conceito gastronómico apresentado. O ambiente foi muito agradável e descontraído, o que foi positivo para atenuar a intimidação inicial sentida, pelo facto de ter sido enviado sozinho pela empresa, para uma ocasião profissional da qual não tinha nenhuma experiência prévia. Tendo levado apenas as orientações dadas antecipadamente, conseguiu-se disfrutar do evento sem descuidar o objetivo do trabalho.

No decorrer do estágio, deu-se a participação em mais um almoço de imprensa, cujos procedimentos e registo se assemelharam ao anterior, embora num outro contexto, uma vez que esse segundo espaço se inseria num hotel, já existente num edifício histórico de Lisboa. Contexto esse, que permitiu enriquecer o texto (Primeiro Suba, depois Criatura - ver Anexo A). Este tipo de eventos de comunicação não consiste no método preferencial da empresa, precisamente pela questão da influência acima referida, que se manifestava logo através da aliciação constante com convites, por parte das agências. É, portanto, utilizado em casos excepcionais, desde que se justifique e tendo sempre em conta, acima de tudo, o interesse que pode advir dessas abordagens para o leitor.

Outros métodos de obtenção de informação sobre a abertura de restaurantes, passam pela entrevista, quer seja presencial, ou não, e preferencialmente aos responsáveis de cozinha e/ou proprietários. O objetivo pretendido nestes textos, é o de proporcionar o máximo de informação possível sobre os espaços ao leitor, tendo em conta o contexto, a equipa, a oferta gastronómica, o ambiente e informações práticas como horários e localização. Para diferenciar cada artigo de abertura, é também importante compreender aquilo que, de modo geral, se destaca em cada espaço, com o intuito de transmitir na notícia a sua singularidade. As entrevistas tinham como objetivo procurar uma visão mais próxima que possibilitasse essa orientação. Sendo que alguns dos espaços cobertos, se encontravam ainda em fase de pré-abertura, essa informação representava ainda um maior valor, pelas noções de exclusividade e antecipação.

Como referido, este tipo de artigos não se restringia apenas a espaços de restauração, mas também a qualquer espaço gastronómico que pudesse constituir interesse para o leitor. Foi realizado, por exemplo, um artigo sobre a abertura de uma mercearia especializada em produtos de pequenos produtores (Mercearia experimental, Comida Independente - ver Capítulo 3.4.4). Este trabalho, por assim ter sido solicitado, foi mais aprofundado do que aquilo que normalmente se verifica nas aberturas. Isto deveu-se ao facto de o espaço em questão representar um tipo de projeto inovador e que merecia especial cobertura.

A realização deste trabalho, envolveu uma entrevista e visita guiada pela proprietária e mentora do empreendimento, na qual lhe foi pedido, por exemplo, que escolhesse alguns produtos que acarinhasse especialmente e que falasse um pouco sobre eles. Este trabalho foi especial, dada a admiração sentida pelo projeto e pela oportunidade de o ter conhecido e trabalhado sobre ele, em proximidade. Resultou, num texto considerado muito interessante, para o que contribuiu o nível de envolvimento e paixão que a entrevistada expressou,

espelhando a significância de uma concepção inteiramente sua, um sonho de vida, como descreveu e cuja concretização envolveu muito tempo, dedicação e sacrifícios.

Uma abordagem mais simples à notícia de espaços, quer em fase de abertura ou não, passa pelas listas, que consistem num artigo que visa uma enumeração mais direta e simplificada de diferentes itens concordantes com um tema específico, por norma, em tom de recomendação. Obedecem, dentro de variantes, a uma estrutura similar, que inclui um texto introdutório, um título para cada item, uma imagem que o represente e um pequeno texto descritivo. Estas, apesar de muito atrativas para o leitor, por implicarem uma leitura simples, prática e rápida, não consistiam no formato preferencial a utilizar, visto que o ETASTE promove um tratamento de informação mais aprofundado. Contudo, sempre que se justificava um artigo de tratamento mais prático sobre um determinado tema, as listas podiam ser utilizadas. Um dos trabalhos desenvolvidos neste molde, por exemplo, tratou de sugestões de padarias que produziam pães de fermentação longa, nos grandes centros urbanos (O bom pão lento da aldeia, na cidade - ver Anexo A). Um outro exemplo no qual este método foi aplicado, consistiu numa lista de seis livros de gastronomia sugeridos para oferecer na época natalícia (Meia dúzia de livros junto à árvore – ver Anexo A). As listas interessam quando a exploração do tema e o conjunto dos itens num todo é mais significativo do que a exploração dos itens individualmente, tendo estes um objetivo especificamente recomendatório. Não obstante, é aconselhável que cada um dos itens apresente algo que o diferencie dos demais. A produção de listas implicava uma pesquisa mais superficial sobre os temas, passando essencialmente pela recolha de dados que permitam corresponder ao objetivo, sem um grande desenvolvimento.

### **3.3.6 Reflexões e Conclusões**

No estágio houve oportunidade de contactar com os mais diversos meios de tratamento de informação. Trabalhos mais simples, como as listas, não deixavam de ser um desafio que enriquecia a rotina. Porém, em meio envolvia uma exigência visual ainda maior, pela formatação específica que assume e a importância reforçada que as imagens representam. Consistia, portanto, num trabalho de maior composição, que consumia bastante tempo.

Outros trabalhos também simples constavam do dia-a-dia da redação, sendo que a empresa, procurava manter um equilíbrio entre esses e os mais aprofundados. Estes últimos, eram o

foco prioritário da empresa, assim como o aspeto considerado mais importante do estágio, por proporcionarem uma abordagem de maior reflexão sobre a gastronomia. Contudo, é importante reconhecer a relevância que as notícias mais pequenas possuem num meio de comunicação. Estas respondem de forma direta às questões fundamentais jornalísticas que o leitor procura, com objetividade, mantendo uma leitura dinamizada, interessante para a plataforma. Foram desenvolvidos inúmeros trabalhos desta ordem, passando por notícias objetivas de um acontecimento recente, a acontecimentos de última hora, ou à revelação de informações exclusivas. Periodicamente, eram lançadas também receitas de chefes de cozinha célebres, detidas nos arquivos da empresa. Estas são muito procuradas pelos leitores e complementam a plataforma que se pretende dinâmica e com diversidade de conteúdos.

Um dos aspetos em que o estágio proporcionou maior satisfação, foi a abertura por parte da redação e da direção para sugestões pessoais, algo em que salientaram que devia sempre investir. De facto, a sensação de ter sido abraçado pela empresa, pela disponibilidade que demonstraram em receber as sugestões apresentadas é marcante. Isto é algo muito importante, dado acreditar que o valor do trabalho realizado incide muito sobre a criatividade, sendo que a exploração e discussão de ideias são das atividades mais estimulantes e motivadoras. Desde as mais rotineiras decisões como a escolha da melhor imagem para um artigo, a reuniões com colaboradores para gerar novos temas, abordagens e rúbricas. A escrita em si, claro, abarca um processo criativo muito gratificante, assim como a definição de títulos para um artigo, que por vezes levava a longos períodos de reflexão conjunta.

Em todo o processo, foi possível constatar que a criatividade é um elemento fundamental da escrita jornalística que, apesar de se querer factual e objetiva, pretende também uma leitura interessante e cativante. Por vezes, foi possível investir no embelezamento dos textos e títulos, tendo sido o equilíbrio entre isso e a clareza dos factos um dos pontos em que maior orientação houve e com a qual foi possível evoluir muito durante os cinco meses de estágio.

Dois artigos produzidos adquiriram um significado especial, por terem sido desenvolvidos a partir de sugestões próprias. Um deles obedeceu a uma rubrica de carácter informativo, cujo propósito é abordar um tema menos conhecido do público em geral, esclarecendo vários aspetos desse tema, assim como dúvidas regulares e desmistificando certas concepções e mitos (Explicómetro: gastronomia molecular – Ver capítulo 3.4.5). Esta rubrica seguia um formato de pergunta/resposta, no qual as perguntas eram ficcionalmente criadas, como tendo sido efetuadas pelo público, numa alusão às secções de ‘perguntas frequentes’ (FAQ). Essas perguntas lançavam a dúvida, ou o mito a ser tratados na resposta. Após algum debate de

ideias para a escolha de um tema para esta rubrica, surgiu aquela que viria a concretizar. Foi proposto pelo próprio explorar, através desse artigo, a Gastronomia Molecular, por se considerar que ainda é um tema que gera muita confusão no público e, principalmente, por se inserir no âmbito do mestrado. A direção sempre encorajou o desenvolvimento para o estágio de trabalho relacionado com a área de estudo do mestrado. Assim, este foi um trabalho que envolveu uma dedicação extra e cuja publicação proporcionou uma grande sensação de cumprimento.

O outro artigo sugerido pelo próprio foi incluído na secção dos livros. Um trabalho de execução simples, cujo valor pessoalmente atribuído advém de consistir numa das primeiras ideias apresentadas e pela qual foi sentido reconhecimento. O livro em questão trata-se de uma compilação de fotografias profissionais de comida, oriundas de uma revista de moda (Food in Vogue - Capítulo 3.4.6). Um tema particularmente relevante, dada a formação pessoal prévia nas Artes Visuais e pelo grande interesse pessoal por abordagens alternativas e a interdisciplinaridade na gastronomia.

Uma grande perceção adquirida no estágio, face ao funcionamento da redação e que era totalmente desconhecida, foi a inerente à gestão dos conteúdos, do ponto de vista pragmático. Foi necessário lidar com isto diariamente, tratando-se de um trabalho constante e muito exigente, no qual estava implicada a apresentação final dos artigos ao leitor. Na gestão de conteúdos, para além daqueles produzidos pela redação, contava-se também com contribuições de colaboradores externos que consistiam, por exemplo, em artigos de opinião ou de crítica a restaurantes. Artigos esses que se inserem e são muito importantes para os meios de comunicação gastronómicos, mas que tratam os assuntos a partir de uma abordagem subjetiva e, como tal, devem ser incluídos apenas aqueles de autoria consagrada no meio. Nestes casos, o trabalho da redação passava apenas pela revisão e edição, que devia ser muito pouco incisiva, procurando apenas erros ortográficos e de construção, assim como pela sua inserção e formatação no sistema, de modo a cumprir com os parâmetros da plataforma.

O mesmo se aplicava aos artigos produzidos internamente, sendo a gestão do sistema informático, uma constante das funções diárias. Estas tratavam de todos os detalhes de programação que envolviam o correto funcionamento do *site*. As formatações finais, que exigiam um trabalho prévio de edição de imagem ou de outros formatos multimédia, a sua adaptação ao sistema e introdução nos formatos indicados, conforme o campo do *site* a que

se destinavam. Era igualmente necessário manter a organização dos conteúdos respeitantes à categoria ou secção do site, nas quais se enquadravam.

Nos últimos meses do estágio, o ETASTE começou a entrar numa fase de reforma, na qual foi importante participar, por proporcionar uma grande troca de ideias. Para além de alterações de *design* e de gestão do *site*, houve a oportunidade de contar com a presença regular de um editor externo, jornalista reconhecido da área da gastronomia. Este contacto foi uma excelente oportunidade de aprendizagem, tendo a sua orientação o sentido de tornar a escrita mais direta, cuidando da simplificação da informação e a sua clareza para o leitor. Foram dadas ferramentas para melhorar nesse campo, tentando simultaneamente que não se perdesse o carácter individual da escrita de cada jornalista. O novo editor foi também mentor da reforma referida, que visou o potenciamento de visualização da plataforma, passando pela reestruturação de conteúdos e do tratamento dado a alguns meios de divulgação, de modo a tornar as publicações mais regulares, consistentes e atrativas para o público.

Sem nunca descurar o princípio da verdade jornalística e a integridade dos métodos de obtenção e processamento da informação, um meio de comunicação possui sempre um interesse comercial. O trabalho desenvolvido diariamente no sistema, ia muito ao encontro do aprimoramento das publicações, no que diz respeito à sua visibilidade e representação no espaço competitivo que é a internet. Depois da redação de um artigo, vários pormenores tinham de ser tidos em conta, tais como: a seleção de palavras-chave orientadoras para motores de busca; a seleção de uma palavra-chave principal que devia estar contida no título e no início do texto; a seleção de um excerto do texto cativante, a ser apresentado em motores de busca e redes sociais; as hiperligações no texto remetentes a outros conteúdos internos, encorajando a permanência na plataforma. Todos estes procedimentos são essenciais para a manutenção do site, assim como a gestão permanente das redes sociais associadas, veículos importantíssimos para a atualidade do jornalismo, dada a sua capacidade de difusão. Sobre estas, foi solicitado que as mantivesse regularmente sob observação, tendo também a responsabilidade da criação de entradas redirecionadas para cada artigo publicado.

A importância comercial do site sempre foi algo discutido com a maior transparência, o que faz sentido, visto que as noções sobre todas as vertentes que envolvem o trabalho consistem numa mais valia para a contribuição final. E, apesar do estágio ter sido focado nos objetivos curriculares, as funções desempenhadas tiveram sempre em conta o melhor interesse da empresa. A relevância das visualizações para o *site*, foi compreendida desde o início, sentindo

também responsabilidade sobre isso. Para além dos proveitos económicos que resultam das visualizações, qual o real propósito de um órgão de comunicação que não é consultado?

O cumprimento das estratégias de divulgação na rede sempre foi incutido. Com isto foi possível contactar de perto com a realidade da transmissão dos meios de comunicação na era das tecnologias, ganhando uma grande perceção das suas vantagens e desvantagens. O jornalismo lida hoje com uma competitividade muito maior, sendo a capacidade de resposta à procura do público *online* muito mais exigente. Público esse que se insere numa realidade de pesquisa e oferta de informação insaciável e acelerada. Neste cenário o impacto do valor visual de uma publicação, ou de um título de destaque, podem ser decisivos para o seu acesso. A capacidade de cativar o leitor, com vista ao acesso e à leitura integral de conteúdos é, portanto, cada vez mais desafiante. Assim se justifica, o rigor aplicado no equilíbrio entre uma escrita cativante e concisa. Um texto que não seja claro de início no assunto tratado e na sua abordagem, pode ser o suficiente para que o leitor passe à notícia seguinte.

Obtive com este projeto todos os conhecimentos que detenho sobre o ofício jornalístico, considerando não só a escrita, como todas as envolventes na construção de peças para o ramo. Este estágio auxiliou-me na corroboração da componente teórica do meu trabalho, sendo a sua conclusão acompanhada da noção de que o jornalismo desempenha um papel central na dinamização da cultura gastronómica, ainda que inserido numa sociedade na qual a opinião livre domina a profusão de informação nas redes sociais. Tal se deve aos princípios do jornalismo que procuram divulgar a informação que interessa ao leitor tratando a sua pesquisa e transmissão através da observação de métodos profissionais, éticos e pragmáticos. Incorre assim na função divulgativa, partindo de um trabalho fundamentado, informado e factual e rejeitando a expressão de pareceres e opiniões parciais.

Este estágio complementou a minha formação e enriqueceu o meu interesse em gastronomia, por me ter permitido participar de perto nos acontecimentos relevantes que importam ser noticiados. A escrita sobre gastronomia é algo em me vejo enquadrado profissionalmente.

## 3.4 Seleção de Trabalhos Realizados

### 3.4.1 Notícia ao evento solidário *All you can help*



The image shows a screenshot of the ETASTE website. At the top, the ETASTE logo is displayed in green and white. Below the logo is a navigation menu with categories: GASTRONOMIA, BEBIDAS, ENTREVISTAS, GALERIA, VÍDEOS, CRÍTICA GASTRONÓMICA, OPINIÃO, LIVROS, RECEITAS, and NOVOS PRODUTOS. The main article title is "Refugiados acolhem jantares solidários". The article features a large photograph of a man in a white chef's coat sitting at a table, with a woman in a dark vest standing behind him. To the right of the main image are two smaller images: one for "LISBON FOOD WEEK 7-10 OUT. 2018" and another for "Alimentaria & Horexpo LISBOA 2019". Below the main image is a caption: "Os bastidores dos jantares 'All you can help'. Foto: Arlindo Camacho". The article text begins with: "‘Juntar a fome à vontade de ajudar’ é o mote para a nova série de jantares solidários pop up ‘All you can Help’, ao cargo de famílias de refugiados da Síria e da Eritreia. Desta vez, tratam-se de oito jantares no espaço The Hall, da agência criativa The Hotel, no Chiado, em Lisboa, a decorrer até ao dia 16 de dezembro." It also mentions the mentor, chef Nuno Berganese, and other chefs involved. On the right side, there is a section titled "ÚLTIMAS NOTÍCIAS" with a list of recent articles and their dates.

Figura 1. Visualização do artigo Refugiados acolhem jantares solidários.

**Título:** Refugiados acolhem jantares solidários

**Autor:** Rui Pedro Mota

**Data:** 10 de dezembro de 2017

**Publicação:** ETASTE

**Secção:** Gastronomia

**Objetivo:** Divulgar um evento gastronómico decorrente

**Género:** Notícia

**Artigo:**

***Refugiados acolhem jantares solidários***

**“Juntar a fome à vontade de ajudar” é o mote para a nova série de jantares solidários pop up ‘All you can Help’, ao cargo de famílias de refugiados da Síria e da Eritreia. Desta vez, tratam-se de oito jantares no espaço The Hall, da agência criativa The Hotel, no Chiado, em Lisboa, a decorrer até ao dia 16 de dezembro.**

O mentor do projeto é o chefe Nuno Bergonse e com o seu apoio, Nizar Almadani, Baraa (da Síria), Awet Mebrahtu e Mohamed Abdela (da Eritreia), são alguns dos cozinheiros responsáveis pelo serviço nesta iniciativa, que sendo refugiados em Lisboa, propõem oferecer as suas receitas de família e partilhar com o seu novo lar, a cultura gastronómica das casas que deixaram para trás.

Este intercâmbio, inserido no Programa de Acolhimento de Refugiados em Lisboa, visa a aproximação das comunidades e o apoio à construção de uma nova vida em Portugal para estas famílias e à sua integração na comunidade. É este o propósito do projeto Marhaba, que tem vindo a organizar vários jantares pela cidade, que se estendem para além dos pratos, ao convívio e à partilha de ideias.

Esta experiência gastronómica do Médio Oriente, pretende também a angariação de fundos. O jantar tem um valor-donativo mínimo de 20€ por pessoa (vinho incluído), que reverte a favor do programa.

Para mais informações relativas ao projeto e aos menus, clique [aqui](#).

**Contactos:**

The Hotel, Rua António Maria Cardoso, 26  
1200-027 Lisboa

As reservas são aceites apenas para as 20h e podem ser feitas através do telefone 912 963 386 / 966 913 390 ou e-mail [marhaba.crescer@gmail.com](mailto:marhaba.crescer@gmail.com).

Aberto de quinta-feira a sábado, das 20h às 24h.

### 3.4.2 Entrevista a Catalina Salcedo

The screenshot shows the ETASTE website interface. At the top is the ETASTE logo in green. Below it is a navigation menu with categories: GASTRONOMIA, BEBIDAS, ENTREVISTAS, GALERIA, VÍDEOS, CRÍTICA GASTRONÔMICA, OPINIÃO, LIVROS, RECEITAS, and NOVOS PRODUTOS. The main article title is "Catalina Salcedo: 'Portugal está na minha cabeça'". To the left is a black and white portrait of Catalina Salcedo, a woman in a chef's uniform. To the right are two promotional images: one for "LISBON FOOD.WEEK 1-10 OUT. 2018" and another for "Alimentaria & Horexpo LISBOA 2019" on "24 26 MAR". Below the portrait is a caption: "Catalina Salcedo, natural da Colômbia, nasceu em Portugal como cozinheira. Foto: Humberto Mouco." The article text begins with "Vou de Bogotá para Lisboa para aprender sobre aquilo que nem sabia que adorava vir a ser. Cozinheira. A colombiana Catalina Salcedo absorveu e absorve tudo o que pode. Em quatro anos muito mudou. Agora é ela que ensina sem nunca deixar de aprender. Portugal é a segunda casa e os voos continuarão certamente por muito tempo. Descobriu a gastronomia por motivos de saúde. Trabalha sobre isso, vegetarianismo, cozinha colombiana e entre outras frentes, sendo o único propósito, o de proporcionar a alimentação mais deliciosa possível." A sub-heading asks "Como é que uma marketeer na Colômbia, chega a Portugal e se vira para a cozinha?". The text continues: "Na verdade venho da engenharia agro-industrial e lá trabalhava nisso. Quando infelizmente perdi o emprego, é que mudei para marketing. Isso obrigava-me a viajar muito. Comecei a sentir-me doente, constantemente cansada e enjoada. Era muito estranho. Andei por muitos médicos até descobrir que não metabolizava proteína animal. Tudo mudou. Pela minha saúde, tornei-me vegetariana. As opções para a nova dieta eram muito limitadas, principalmente na Colômbia, onde a carne é crucial." On the right side, there is a section for "ÚLTIMAS NOTÍCIAS" with two items: "Sem Espinhas: Pedro Pena Bastos" dated 4 Outubro, 2018, and "Cozinha a fogo. Uma tendência para 2019?" dated 3 Outubro, 2018.

Figura 2. Visualização do artigo Catalina Salcedo: "Portugal está na minha cabeça".

**Título:** Catalina Salcedo: "Portugal está na minha Cabeça"

**Autor:** Rui Pedro Mota

**Data:** 29 de janeiro de 2018

**Publicação:** ETASTE

**Secção:** Entrevistas

**Objetivo:** Explorar a vida e a carreira de uma personalidade da gastronomia

**Género:** Entrevista em discurso direto

**Artigo:**

***Catalina Salcedo: “Portugal está na minha Cabeça”***

**Voou de Bogotá para Lisboa para aprender sobre aquilo que nem sabia que adorava vir a ser. Cozinheira. A colombiana Catalina Salcedo absorveu e absorve tudo o que pode. Em quatro anos muito mudou. Agora é ela que ensina sem nunca deixar de aprender. Portugal é a segunda casa e os voos continuarão certamente por muito tempo. Descobriu a gastronomia por motivos de saúde. Trabalha sobre isso, vegetarianismo, cozinha colombiana e entre outras frentes, sendo o único propósito, o de proporcionar a alimentação mais deliciosa possível.**

**Como é que uma marketeer na Colômbia, chega a Portugal e se vira para a cozinha?**

Na verdade, venho da engenharia agro-industrial e lá trabalhava nisso. Quando infelizmente perdi o emprego, é que mudei para marketing. Isso obrigava-me a viajar muito. Comecei a sentir-me doente, constantemente cansada e enjoada. Era muito estranho. Andei por muitos médicos até descobrir que não metabolizava proteína animal. Tudo mudou. Pela minha saúde, tornei-me vegetariana. As opções para a nova dieta eram muito limitadas, principalmente na Colômbia, onde a carne é crucial. Posso dizer que o interesse em cozinha veio daí, da busca de alternativas para a minha alimentação. Mas nunca como uma forma de vida. Sempre tive que cozinhar em casa com a minha mãe e avó, porque somos uma família grande. E eu gostava muito disso. Mas não passava daí. Foi em 2013, quando procurava um mestrado em marketing, em Itália, que a minha irmã, casada com um português e a morar em Lisboa, sugeriu que me mudasse também para cá. Dizia que para o meu interesse crescente em cozinha, era uma cidade muito interessante. Descobri o mestrado em Ciências Gastronómicas e não pensei duas vezes. E assim cheguei. Adorei o mestrado, que despertou o meu interesse em pesquisar sobre cozinha vegetariana. Mas foi no primeiro dia a estagiar no Belcanto que percebi que era mesmo cozinheira que queria ser.

**Pode-se dizer que o mestrado mudou a tua vida.**

Completamente! Fiquei logo muito interessada, porque já tinha um background em ciência e cada vez mais gostava de cozinhar. E achei que ser uma ‘master scientist’ me traria boas

oportunidades na Colômbia. Foi tudo muito rápido. Já vim para Lisboa com esse plano. E foi mesmo muito bom. Adorei! Nos tempos de engenharia, já mantinha algum contacto com alimentos, mas de uma perspectiva muito industrial. Mas lembro-me de por vezes estar a cozinhar e de pensar em alguns fenómenos científicos que conhecia do meu trabalho. O mestrado veio ampliar muito isso, que se reflete na forma como cozinheiro. Não só ponho o coração e a criatividade no prato, como a cabeça. Gosto de perceber o que acontece quando cozinhamos.

### **E depois do mestrado como aconteceu tudo?**

Dediquei-me muito a esta hipótese de vida nova. Procurava tudo onde pudesse participar. O meu primeiro contacto profissional foi quando me voluntariei para o Congresso dos Cozinheiros, só porque queria estar envolvida. Depois, no verão de 2014, o André Magalhães, professor no mestrado, convidou-me para ajudar num evento que tinha no Cais do Sodré. Achei que fosse para ajudar na organização ou a servir às mesas... mandou-me começar a fazer caldo de camarão. Foi o meu primeiro trabalho profissional de cozinha. Senti dificuldade, tanto pela falta de experiência, como por não poder provar tudo, como pela estranheza cultural. Mas fiz. E fui. Comecei a ir a todos os eventos dele. Em Portugal tive a sorte de todos terem muita paciência para mim e de me ensinarem muito. O mesmo aconteceu com o chefe David Jesus no Belcanto. Eu era muito lenta, demorava muito. Fazia as coisas mal. O grupo Avillez foi a minha verdadeira escola de cozinha. Eu nem sabia cortar cebola! Estive lá três meses e passei para o Café Lisboa. Enquanto isso, tinha outro trabalho e ainda terminava a tese. Foi assim, até que voltei para a Colômbia e comecei a ensinar.

### **Disseste que foi no primeiro dia de estágio que percebeste que querias ser cozinheira.**

Sim! Bastou um dia. Foram muitas horas, mas serviu para sentir que era mesmo aquilo que queria fazer. Cozinhar e não só trabalhar na área da gastronomia. Foi cá. Foi em Portugal que nasci como cozinheira e é também por isso que gosto tanto deste país. Aqui a minha vida mudou. Conseguí encontrar a minha verdadeira vocação. Agora é a minha segunda casa, onde fiz grandes amigos. É muito especial. Quero sempre voltar. O ideal seria, primavera e verão cá, outono e inverno na Colômbia.

### **Vês o grupo Avillez como uma escola. Como foi a aprendizagem?**

Aprendi a ser mais rápida, a me organizar, a fazer as coisas corretamente, as técnicas e os processos. Mas o que mais me marcou no Belcanto, foi perceber a importância da perfeição em tudo o que fazes. Mesmo que seja a cortar cebola ou a tirar espinhas de sardinha. Oitenta,

noventa, cem sardinhas por dia. Trabalhos essenciais, que por muito chatos que sejam, a sua perfeita execução reflete-se no prato final. Trago de lá, uma visão muito pensada da cozinha onde tudo acontece por uma razão, onde cada coisa e cada um tem o seu papel fundamental. Sempre com tudo limpo, impecável, com um respeito profundo pela cozinha, pelo local de trabalho e pelo ingrediente. Não só como cozinha, mas como empresa, trouxe-me muitas coisas boas. Foi o meu curso intensivo, duro. O Café Lisboa foi completamente diferente. Aberto o dia todo, a semana toda. Era procurar a mesma perfeição, mas num ritmo muito mais acelerado e numa escala de produção muito maior. Aí é que ganhei a destreza da profissão. O foco na cozinha portuguesa, despertou em mim a noção de que seria possível fazer algo semelhante com a Colômbia.

### **Em que aspeto?**

Na Colômbia não há muito essa ideia de explorar a potencialidade gastronómica nacional. De haver um foco na nossa cozinha tradicional e de com ela criar coisas diferentes e inovadoras. No Avillez percebi que me queria debruçar sobre isso. Há muita coisa para fazer nesse sentido. O que os colombianos têm de perceber é que não é preciso imitar uma outra cozinha para se fazerem coisas boas. Há que reconhecer o valor da nossa. Posso levar todos os conhecimentos, técnicas e receitas que trago deste lado do oceano, mas para as aplicar aos nossos ingredientes e tradições. E depois desenvolver a exportação da cultura gastronómica do país que não é muito conhecida. Poucos sabem que temos bom milho como o México, ceviches como o Peru, cacau como o Equador. Que não temos estações, logo conseguimos uma disponibilidade constante de produtos. Temos que conseguir vender aquilo que é nosso. Eu vi isso acontecer com Portugal e quero colocar em prática na Colômbia.

### **Sim, Portugal tem vendido bem a sua gastronomia.**

Exato. E na Colômbia persiste a ideia de que o que é estrangeiro é que é bom. O turismo ajudou muito em Portugal e o curioso é que o turista que chega a Bogotá, não vai querer provar italiano, nem asiático, nem francês. Mas é a oferta que existe lá. Nas áreas mais turísticas da cidade há um ou dois restaurantes colombianos, no meio de muitos estrangeiros. Mesmo os colombianos, que comem cozinha colombiana em casa, quando fazem um grande evento, familiar por exemplo, é raro vê-la representada. Com isto perde-se cultura. Se não houver diálogo, se não houver quem escreva, as receitas e as tradições, esvanecem. As coisas estão a mudar, ainda assim. Há uma crescente consciência disto. De que somos muito mais que café.

### **Sentes que fazes parte desse movimento?**

Sim, faço. Mas o triste... não triste, mas curioso é que foi preciso estar longe para começar a valorizar a cozinha do meu país. Foi preciso sentir falta dela. Não encontrar os mesmos produtos. E quando se trata daquilo a que te habituaste a comer numa vida, é muito significativo. Assim que comecei a entrar no mundo da gastronomia, o meu foco foi imediatamente para a Colômbia. Pesquisar muito, contactar muitas pessoas. Perceber o tesouro que temos lá.

### **Ser professora em Bogotá deve ser um papel importante nesse caminho. Como chegaste lá e como te sentes por ensinar na universidade em que te formaste?**

Fui convidada para lecionar uma cadeira no programa de Gastronomia da Universidade de La Sabana, em Bogotá. Porque não? Ainda a terminar a tese, comecei a desenhar a cadeira. Aceitaram e cinco meses depois de ter voltado para a Colômbia, comecei a dar aulas. Tem sido um grande crescimento. Aproveitava para assistir às aulas dos básicos de cozinha que era uma coisa que me faltava. Eu entrei de cabeça no mundo da cozinha altamente inovadora. O primeiro ovo escalfado que fiz foi numa roner. Dois semestres depois, convidaram-me para mais uma cadeira – cozinha colombiana. Comecei a pesquisar ainda mais, a viajar mais, a contactar mais pessoas. Hoje dou cinco cadeiras no total, entre as ciências, a culinária e a mistura das duas. E adoro! Adoro ensinar. Acho que me está no sangue. A minha mãe, avó, avô, todos foram professores. Agora é a minha vez. Lá consigo cozinhar, ensinar, aprender. As três coisas que mais gosto de fazer. É o trabalho ideal.

### **Mencionaste antes a dificuldade em ser vegetariana no trabalho. Profissionalmente e nas aulas, provas de tudo?**

Quando comecei a dar aulas, as receitas eram minhas. Mesmo não sendo vegetarianas, eu sabia como as coisas tinham de ficar e sabia transmitir isso. Mais tarde, quando comecei a ensinar cozinha colombiana, havia muitas receitas novas, coisas que nem eu conhecia. Muito à base de porco, de peixes e mariscos. A única forma que tinha de dizer aos meus alunos se estava tudo bem, era provando... A minha situação de saúde não é de vida ou de morte. Mas viver diariamente com mau estar, não convém. Então provo e expilo. Os alunos já sabem. Habitaram-se. E assim consigo dar a orientação necessária. E é interessante ver que se desenvolvem os outros sentidos. Esta restrição, obrigou-me a ganhar uma maior atenção a detalhes, tanto visuais, como de textura ou de cheiro. Antes disso, no Avillez, não provava nada. Sempre apanhei pessoas que me compreendiam, até porque sempre expliquei e a

minha atitude não era de me fazer esquisita. Às vezes pedia a colegas que provassem por mim e a tua cabeça também se vai moldando a outras formas de trabalhar, encontrando outros meios para atingir os resultados. Nunca fui forçada a provar nada. Agora consigo, profissionalmente, porque quero. No início eu nem pensava que era necessário conhecer carnes e peixes, mas percebi que muitas das técnicas usadas em proteína animal, me podem ajudar a desenvolver propostas vegetarianas. E claro, o conhecimento nunca é demais. Na verdade, eu não nasci para ser vegetariana. Eu gosto da comida toda. Dou aulas de charcutaria, admiro o universo do porco e é um prazer trabalhar com todo o tipo de produtos.

### **O que pensas da gastronomia em Portugal?**

Sempre observei que os portugueses falam de comida o tempo todo. As suas vidas estão muito ligadas à cozinha. Lembro-me que no primeiro 'Peixe em Lisboa' a que fui, os cozinheiros falavam muito em investir na promoção da cozinha nacional. Acho que nos últimos anos isso tem acontecido. Há um diálogo e trabalho crescentes e um grande orgulho. Já não é só pastéis de nata. Em Lisboa, encontra-se cozinha portuguesa boa por todo o lado e a bons preços. O equivalente não acontece na minha cidade. Mas o que mais me marcou foi a celebração do peixe e do marisco. Gostei muito, até porque Bogotá é uma cidade sem costa e eu não conhecia muito produto fresco. Os portugueses gostam tanto de peixe! Gostam de comer uma sardinha simples, assada, num pão. Eu só tinha visto uma sardinha numa lata. Gosto também do vinho do Porto, tanto para beber como para cozinhar. E os vinhos em geral. Foi a minha introdução a essa cultura. A Colômbia não é um país de vinhos. Temos uma região com um vinho que não é muito bom. E claro, há o grande mundo da doçaria, mas encontrar algo sem ovo é difícil. Provei claro, o pastel de nata, a torta de laranja, o Pudim Abade de Priscos, mas sem toucinho. Laticínios eu como. Como muito queijo daqui. Vinhos, queijos e pão. Pão! Adoro o pão português!

### **Encontra-se cozinha portuguesa na Colômbia?**

Há um único restaurante em Bogotá, que abriu há cerca de 3 anos. É de um português que casou com uma colombiana. Juntos abriram uma casa cultural que tem lá esse espaço. Têm alguns produtos representativos como o bacalhau, carne de porco alentejana, amêijoas e algumas sobremesas. Depois há um outro restaurante lá, muito virado para o marisco, que uma vez fez um festival de cozinha portuguesa com o apoio da embaixada. Foi a primeira vez que se ouviu falar da vossa gastronomia, numa escala maior. Lá não se fala muito de Portugal. Só futebol. Não fosse a minha irmã ter morado cá, que provavelmente nunca chegaria o país

aos ouvidos da minha família. Nós nem a cozinha brasileira conhecemos. É estranho, mas é assim.

### **E por cá? Temos alguma representação da cozinha colombiana?**

É muito pouco significativa. Os poucos colombianos que moram cá, de vez em quando partilham a cozinha, mas são coisas muito fechadas. Mesmo por parte da embaixada, convidam colombianos para cozinhar e partilhar entre si. Não há muita abertura para os portugueses. Para os colombianos, a oferta também é limitada. Em Inglaterra, França e claro, Espanha, os imigrantes já conseguem encontrar algumas coisas. Aqui começamos a ouvir falar de arepas, mas associamos à Venezuela. Talvez pelos laços com a Madeira. Porém, nós colombianos, temos mais de 70 variedades de arepas, com diferentes massas, doces, salgadas, de ovo, fritas, assadas, no carvão... São diferentes das venezuelanas, que normalmente são recheadas. Nós, já fomos em tempos, parte do mesmo reino, juntamente com o Panamá, o Peru, o Equador, e partilhamos essa cultura.

### **Vias-te a investir nisso? Um espaço colombiano em Portugal?**

Sim, eu queria. Ainda não sei se seria um espaço físico. O meu interesse para já não passa por ter um restaurante. É muito cansativo, consome todos os teus esforços e limita-te. E também não está nos meus planos fixar-me em Portugal. O que quero é estar constantemente a explorar, aprender, pesquisar. Quem sabe, um evento, um programa ou iniciativa. Fiz uma vez um jantar colombiano na Cozinha Popular da Mouraria. Foi muito giro, com muitas pessoas! E acho que ficou um burburinho para se trazer mais Colômbia para cá. Hei-de fazer alguma coisa, é certo. Tenho isso em mente. Quem sabe um festival... Preciso de começar a perceber as possibilidades, os contactos. Agilizar para um verão.

### **Em relação à pesquisa vegetariana. Como segue esse trabalho?**

As aulas de mestrado abriram a minha mente para um universo completamente novo. Comecei a ver possibilidades sem fim. O que mais me fascinou à partida, foram as formas de substituir o ovo, que para mim era importante. Comecei a perceber que é possível criar coisas diferentes, com produtos vegetais e com texturas semelhantes. Não procuro aquela noção de 'carne falsa'. O meu foco é fazer cozinha vegetariana boa. Só isso. Mas muitos vegetarianos procuram os sabores da dieta que tinham antes. Porém, o que eu acho que essas pessoas realmente procuram é o umami. O umami da carne e do peixe. Então comecei uma busca pelo umami. Onde o encontrar em produtos vegetais? Alguns fermentados, desidratados, algas, cogumelos claro... É possível assemelhar sabores. Para mim isso tem sido importante.

Perceber o que uma pessoa vegetariana realmente procura. Os motivos para optar por esta dieta são variados, mas o que todos queremos é comer comida boa!

Tenho-me focado em perceber qual é realmente o sabor de cada coisa, como notas. Por exemplo, os tamales, um dos pratos colombianos de que mais gosto, estão muito associados ao recheio de porco. Mas eu percebi que o sabor verdadeiramente característico do tamale, aquilo que o torna único, é o sabor do milho e da folha da bananeira que o envolve. São os sabores que estão sempre lá e o caracterizam independentemente do recheio, que pode ser de queijo, de frango... Desde que tenhas a consistência certa, um bom molho, com cogumelos por exemplo, os sabores do milho e da folha, tens aquilo que procuras. Sem carne.

### **Falaste em substituir o ovo. Referes-te ao uso de hidrocolóides?**

Sim, claro! Outra grande descoberta do mestrado. Lembro-me de ter ficado boquiaberta logo na primeira aula. Agora estou sempre a usar, a experimentar. Tenho muitos em casa e adoro! Tenho também tentado transmitir aos outros e desmistificar. Porque muitas pessoas acham que faz mal, quando na verdade pode ser uma forma de trabalhar uma cozinha mais saudável. É só mito, tabu. Ninguém tem medo de usar gelatina, bicarbonato de sódio, fermento químico, amido, mas quando é algo que não conhecem, receiam. É um mundo a explorar, onde se conseguem criar texturas muito interessantes. Falava do ovo. Arranjei por exemplo, com o gelano, que dá para aquecer, uma boa forma de fazer polme sem ovo. Fica muito estaladiço e não absorve tanto óleo. Uso também ágar no lugar de claras, para clarificar caldos. É muito útil. Não só para substituir ovo. Das coisas que mais sentia falta era da gelatina (proteína animal), que derrete na boca e liberta todo o sabor. O que os vegetarianos fazem normalmente, é usar ágar (proveniente de algas), por ser a alternativa mais conhecida. Mas não tem nada a ver. É um gelificante que não derrete na boca, quase não liberta sabor, não tem a mesma textura. Então, é importante saber que há todo um mundo de gelificantes que se adaptam a inúmeras situações. Uma panna cotta, por exemplo, com uma mistura acertada de carrageninas (algas), fica perfeita. Dá mesmo a sensação de que estás a comer gelatina. Uma panna cotta 'normal'.

### **Também é um assunto nas tuas aulas?**

É. Muito importante, até. Não só desmistifico, como disse, mas também ensino ao pormenor. Lá não havia nada! Apenas uma ou duas aulas em que os chefes mostravam as técnicas mais conhecidas da chamada cozinha molecular. Faziam umas esferificações de azeitona, spaghetti de ágar e tal. Mas eram aulas de curiosidade, de demonstração. Funcionavam mais

pelo espetáculo e pelo lado lúdico e nunca investindo no conhecimento aprofundado. Há que ter respeito pelas técnicas. Se o temos pelas tradicionais, porque não pelas inovadoras? Que se entendam, que se estudem. As pessoas acham divertido porque faz fumos e espumas mas vai muito além disso. Agora, pelo menos na Universidade, temos vindo a trabalhar nisso e é uma pesquisa contínua.

### **Também te preocupas com a componente nutricional da dieta vegetariana?**

Sim, sempre no mesmo sentido de tornar qualquer alimentação que seja condicionada por algum motivo, no mais deliciosa possível. Não só para vegetarianos. Tenho vindo a trabalhar com médicos para perceber como é que a alimentação pode ajudar pacientes a sentirem-se melhor. Procurar esse equilíbrio, que existe, entre a cozinha o mais saborosa possível, e a saúde. As pessoas vão ao médico e saem de lá com instruções de que não podem comer isto, mais isto, mais aquilo. Mas sem soluções. Chegam a casa e não sabem o que fazer. Desanimam e por vezes os tratamentos ficam a meio por haver essa dificuldade de adaptação. É necessário um acompanhamento. Eu quando me tornei vegetariana tive que fazer um tratamento. Se até aos trinta anos comes de uma forma, não esperes que o corpo se adapte de repente.

### **Tanta pesquisa, tantas perspetivas sobre gastronomia. O que se segue?**

Sabes, é mesmo a minha paixão. É a minha vida. Consegui encontrar uma coerência entre aquilo que sou, o que queria fazer e o que realmente faço. É um privilégio fazer o que gosto, com a oportunidade de viajar, de aprender, de conhecer. E tudo aconteceu em quatro anos! Tudo mudou! É muito positivo. Muito especial para mim. Agora, quando voltar para a Colômbia, pretendo dedicar-me em força a um projeto que iniciei há algum tempo, para desenvolver tamales vegetarianos. E claro, continuar o trabalho com os médicos e as minhas aulas. Continuarei a saltar entre cá e lá e fica essa ideia para um projeto em Portugal, em breve. Portugal está na minha cabeça.

### 3.4.3 Entrevista a João Wengorovius

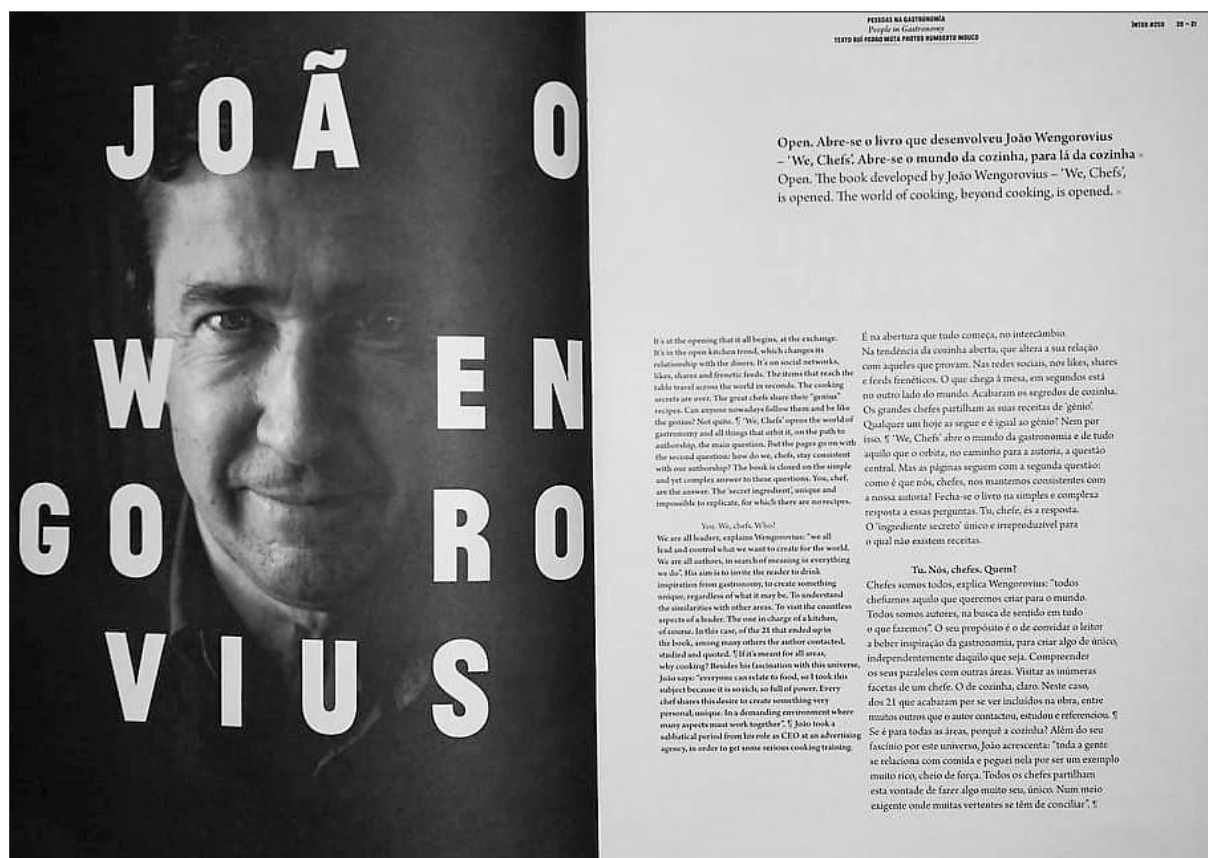


Figura 3. Visualização do artigo João Wengorovius

**Título:** João Wengorovius

**Autor:** Rui Pedro Mota

**Edição:** #259 abril de 2018

**Publicação:** INTER Magazine

**Secção:** Pessoas na gastronomia

**Objetivo:** Explorar os temas abordados e a produção de um livro, a partir de entrevista ao seu autor

**Género:** Entrevista em discurso indireto

**Observações:** A publicação não obedece ao Novo Acordo Ortográfico

## Artigo:

### **João Wengorovius**

É na abertura que tudo começa, no intercâmbio. Na tendência da cozinha aberta, que altera a sua relação com aqueles que provam. Nas redes sociais, nos *likes*, *shares* e *feeds* frenéticos. O que chega à mesa, em segundos está no outro lado do mundo. Acabaram os segredos de cozinha. Os grandes chefes partilham as suas receitas de 'génio'. Qualquer um hoje as segue e é igual ao génio? Nem por isso.

'We, Chefs' abre o mundo da gastronomia e de tudo aquilo que o orbita, no caminho para a autoria, a questão central. Mas as páginas seguem com a segunda questão: como é que nós, chefes, nos mantemos consistentes com a nossa autoria? Fecha-se o livro na simples e complexa resposta a essas perguntas. Tu, chefe, és a resposta. O 'ingrediente secreto' único e irreproduzível para o qual não existem receitas.

### **Tu. Nós, chefes. Quem?**

Chefes somos todos, explica Wengorovius: "todos chefiamos aquilo que queremos criar para o mundo. Todos somos autores, na busca de sentido em tudo o que fazemos". O seu propósito é o de convidar o leitor a beber inspiração da gastronomia, para criar algo de único, independentemente daquilo que seja. Compreender os seus paralelos com outras áreas. Visitar as inúmeras facetas de um chefe. O de cozinha, claro. Neste caso, dos 21 que acabaram por se ver incluídos na obra, entre muitos outros que o autor contactou, estudou e referenciou.

Se é para todas as áreas, porquê a cozinha? Além do seu fascínio por este universo, João acrescenta: "toda a gente se relaciona com comida e peguei nela por ser um exemplo muito rico, cheio de força. Todos os chefes partilham esta vontade de fazer algo muito seu, único. Num meio exigente onde muitas vertentes se têm de conciliar".

João tirou um período sabático do seu cargo de CEO numa agência publicitária, para fazer uma formação séria em cozinha. "Já tinha esse bicho". Lá voou para o Centre de Formation d'Alain Ducasse, em Paris. "Logo se via", o único objetivo era o de voltar depois ao que fazia. Não voltou. "Fui ficando e desenvolvendo esta vontade de cada vez saber mais sobre o tema. Comecei a escrever, a explorar".

Na introdução ironiza, equiparando a publicidade à alta cozinha, enquanto necessidades fundamentais. “Para além de reflectirem aquilo que sou, evocam uma série de outras ânsias humanas. Ambas se baseiam na ‘alimentação’: a dos desejos, dos receios, das memórias e por aí fora”. Falando em criatividade, não será difícil de ver esta ponte. O autor determinou-se a tentar perceber o que está em causa, o que é crucial, o que há de comum e o que difere entre chefes, no processo criativo.

Entre viagens, noitadas e leituras, João lá se conseguia sentar com os chefes à mesa. “A almoçar estávamos mais relaxados. Eu nem tinha perguntas formatadas. Desenhava um esqueleto de peixe, onde cada espinha era um tópico que gostava de abordar. Uma orientação para a conversa que acabava por fluir naturalmente”.

O esqueleto acabou por se imprimir. Esquematiza este percurso da singularidade, numa ‘espinha’ de 33 palavras. “É um de muitos pontos de vista, o meu”. As palavras vão desde ‘open’, que expõe o mundo ao cozinheiro e cujo próprio recicla, até ao ‘you’, que o centra em si mesmo, enquanto veículo único para a autenticidade.

Entre as conversas de chefes como Redzepi, Atala, Joan Roca, Bottura, Albert Adrià, Nuno Mendes e Avillez, as palavras vão surgindo, em grupos que partem do caminho para a autoria (paixão, gosto, memória, crescimento), passando pelos conceitos que a influenciam (*terroir*, agora, contexto), até à sua consistência (família, *mise en place*, energia). Em cada uma, uma exploração objectiva, quase científica de tudo o que gera gastronomia, sem nunca deixar de concluir um pensamento, uma dimensão a espelhar em outras áreas.

### 3.4.4 Apresentação da loja Comida Independente

**Mercearia Experimental, Comida Independente**

Sem rótulos. Nova loja de Santos, Lisboa, centra-se nos pequenos produtores de Portugal. Foto: Humberto Mouco.

A nova mercearia de Santos, Lisboa, tem um aviso à porta: 'em fase experimental'. Desde quando precisa uma 'mercearia de bairro' de uma fase experimental? Desengane-se quem passa, esta é diferente. A proprietária Rita Santos não quer rótulos (muito menos o de típica ou gourmet), mas a sua loja é de facto experimental. É 'indie'. Independente. O aviso na porta só abre ainda mais o apetite.

É do bairro, de Portugal, para o bairro e muito mais. Tem chouriço para a tasca do lado, tem a iguaria que se vem de elétrico buscar, tem o souvenir para turistas, tem o que o chefe andava à procura. Um pouco de tudo o que há de melhor nos cantos do país. Para ser público alvo da nova loja de Santos, Comida Independente, basta ser apaixonado por gastronomia. Ou precisar de

**ÚLTIMAS NOTÍCIAS**

Sem Espinhas: Pedro Pena Bastos  
4 Outubro, 2018

Cozinha a fogo. Uma tendência para 2019

Figura 4. Visualização do artigo Mercearia experimental, Comida Independente.

**Título:** Mercearia Experimental, Comida Independente

**Autor:** Rui Pedro Mota

**Data:** 16 de março de 2018

**Publicação:** ETASTE

**Secção:** Gastronomia

**Objetivo:** Dar a conhecer ao público um espaço comercial de interesse gastronómico, a partir de visita e entrevista

**Género:** Reportagem

## Artigo:

### ***Mercearia Experimental, Comida Independente***

**A nova mercearia de Santos, Lisboa, tem um aviso à porta: ‘em fase experimental’. Desde quando precisa uma ‘mercearia de bairro’ de uma fase experimental? Desengane-se quem passa, esta é diferente. A proprietária Rita Santos não quer rótulos (muito menos o de típica ou gourmet), mas a sua loja é de facto experimental. É ‘indie’. Independente. O aviso na porta só abre ainda mais o apetite.**

É do bairro, de Portugal, para o bairro e muito mais. Tem chouriço para a tasca do lado, tem a iguaria que se vem de elétrico buscar, tem o *souvenir* para turistas, tem o que o chefe andava à procura. Um pouco de tudo o que há de melhor nos cantos do país. Para ser público alvo da nova loja de Santos, Comida Independente, basta ser apaixonado por gastronomia. Ou precisar de pão para o pequeno-almoço.

O que lá se vende são produtos que vão desde as conservas, às bolachas, às frutas e legumes, aos vinhos, aos azeites, às especiarias e por aí fora. O que difere na ‘mercearia’? A premissa é a de “ter uma boa representação de Portugal”, explica Rita. Segundo a própria, uma dada gastronomia não é mais que uma “expressão de território”.

Independente, estima a sua liberdade de escolha, não pretendendo um projeto rígido e inflexível. “Isto de ter só português não é algo de mercantilista nem de absoluto. É aquilo onde vejo sentido e onde acho que faz sentido”. Quando a loja abriu para espanto dos locais, que a receberam contentes, um senhor perguntou-lhe: “É bio?” Ao que ela tentou explicar: “Não. Os legumes são, mas não nos interessa essa certificação, essa conotação. Há coisas biológicas pouco sustentáveis e coisas sustentáveis que não são biológicas. Sem fundamentalismos, mantemos este princípio de pequenos produtores, na lógica em que a qualidade vem associada a escalas menores, na profundidade com que se fazem as coisas, no conhecimento do produto, não só relativo à matéria-prima, como aos processos”. Ficou-se pelo “não”, ao qual o senhor respondeu de imediato: “Ainda bem! Porque eu não gosto nada dessas modernices!” É atualmente um dos clientes fiéis que, de vez em quando, lá vai buscar um enchido para partilhar numa tasca do lado.

Pequenas produções, portanto. Sem definições estanques, será esta a melhor que se pode dar. A loja é um projeto pessoal e acarinhado de Rita. O resultado de um grande trabalho e pesquisa que resultou na montra que agora expõe. “Uma pesquisa muito orgânica, cresceu de uma rede de câmbios. Muitos dos produtores que encontrei, vinham de indicações de outros. Ia conhecer um lagar, por exemplo e perguntava: então e há alguém a fazer vinhos ou queijos por aqui?” No Excel “improvisado” que fez, conta com mais de 200 produtores que visitou ou contactou. Uma base de dados que não está, nem poderia estar, toda incluída no espaço, mas que poderá vir a estar. “Tudo está em aberto. Uma das coisas que mais me fascina nisto, é o diálogo que se gera. Muitas discussões sobre gastronomia acontecem por aqui. Tenho inúmeros pedidos de clientes que gostavam de ter isto ou aquilo. Caso se justifique, vou à procura. Cheguei a ir a uma aldeia no Alentejo, porque comecei a ter uma grande requisição de cabeça de xara! Houve também muitos produtores que me ligaram quando souberam que isto existia”. A proprietária, reconhece, contudo, as limitações do negócio. “Era bom, mas não podemos ter tudo. Há uma lógica de seleção que é muito importante, sempre na liberdade e com uma forte preocupação com a coerência”. Disto se faz experimental, “*under construction*”. Disponível para mudanças, sazonalidades, pedidos e sugestões, ideias que estão na gaveta e que hão-de entrar mais tarde, *feedback* dos clientes ou do vizinho. “Eu sou só o catalisador”, admite.

## **Comidas**

Para cada produto que apresenta, Rita conta uma história. De como o descobriu, porquê e mais um rol de curiosidades. Histórias que anseia por partilhar, nem que seja em *site*. A do coração de boi que veio com a vaca inteira que encomendaram e acabou por ser comprado pela Estrela da Bica. A do Pudim Abade de Priscos de Miguel Oliveira, que chegou pela boca do chefe Nuno Diniz, por ter sido este a indicar ao Miguel um bom toucinho para a sua receita. A dos próprios enchidos selecionados por Diniz. A da muxama (atum curado) que só se via espanhola, até chegar a uma produção de Vila Real de Santo António. A da flor de Sal da Sal Marim, para a qual o produtor Jorge Raiado desenvolveu um rótulo especial com o logo da loja. A da Paladin, que sendo uma grande marca, tem uma produção artesanal de vinagre de vinho branco envelhecido, que foi a única que Rita encontrou.

Há também as dos produtos internacionais, que procuram ainda assim, uma mão portuguesa. Como é o caso dos cafés e chocolates, feitos em São Tomé e Príncipe por um “português honorário”. Ou dos chás japoneses, comercializados em parceria com uma alemã, moradora em Vila do Conde, onde cultiva a única plantação de chá da Europa Continental, ainda em

desenvolvimento (a única produção de chá da Europa, situa-se nos Açores, também esta representada na loja). E claro, do bacalhau que é da Islândia. Mas é nosso, já se sabe.

Assim se vive este espaço, numa volta entre as prateleiras, como um roteiro pelo país, cheio de histórias e curiosidades. Ainda cresce, ainda tenta perceber como faz, mas já se faz. Os livros preenchem o espaço. Consultam-se, mas não se vendem. Vende-se a revista INTER, também uma leitura que a proprietária admira, “até porque representa exatamente o que de melhor se faz em Portugal”. Entre aquilo que fizer sentido, haverá também espaço para algum artesanato e utensílios de cozinha.

O filtro do café está em fase de teste. Resulta um pouco aguado, mas “o sabor é qualquer coisa”, bebe Rita. Os frescos, fornecidos diariamente, estão logo à entrada. Abrem-se depois dois corredores, incluindo um balcão para café, pão, queijos, enchidos e as tábuas destes, que haverão de ser servidas no espaço. Ao fundo, vinhos e cervejas artesanais que “estão no auge”. A cargo do arquiteto Duarte Caldas, o espaço reflete a ideia de mercado, de regionalidade e autenticidade, de uma tal mercearia humilde, embora cosmopolita, contemporânea. Uma mesa corrida para lanchar e trocar ideias, esconde-se nas estantes. A cerveja mini da Lince está no frio e servir-se-á vinho a copo. “A primeira coisa que me disseram foi: Tens de pôr a mesa à frente! Não o quis. A partir do momento em que a tivesse à frente, isto seria um restaurante com uma mercearia de cenário. A mesa é um complemento para quem quiser repousar, provar, ler, conversar...”.

Está no bairro de Santos, que vem vibrando nos últimos tempos. Rita também mora por aqueles lados e reconhece a ‘vida’ crescente que se sente na Madragoa. E na procura na área por comércio sofisticado. A Comida Independente está por uma rua mais escondida, mas ali serve a gastronomia, seja no bairro ou fora dele. Gastronomia. A proprietária que andava realizada por multinacionais e sua gestão de produto, viajando e provando o melhor que o mundo tinha para dar, parou agora aqui. “Acho que isto da gastronomia tem por vezes um momento de fechar um ciclo. De voltar àquilo que é essencial, à infância, às fundações. Algo que reencontramos numa fase mais madura”. Parou no seu negócio próprio, “projeto de vida que andava à procura, que carrega uma intenção muito mais filosófica do que comercial”. Carrega também esta tendência dos pequenos produtores, que vai muito além de tendência. É uma posição atual que assume o valor daquilo que é feito com o conhecimento de tempos e tempos. Uma reaproximação com aquilo que é autêntico. “Algumas produções estavam a definhar” e com cada vez mais chefes e público interessado, muitas voltam a ver luz.

**Contactos:**

---

## **Comida Independente**

Morada: Rua Cais do Tojo, 28, Lisboa

Tlf.: 925 404 510

### 3.4.5 Artigo sobre Gastronomia Molecular

The screenshot shows the ETASTE website interface. At the top is the ETASTE logo in a teal box. Below it is a navigation menu with links: GASTRONOMIA, BEBIDAS, ENTREVISTAS, GALERIA, VÍDEOS, CRÍTICA GASTRONÓMICA, OPINIÃO, LIVROS, RECEITAS, NOVOS PRODUTOS, and a search icon. The main article title is 'Explicómetro: Gastronomia Molecular'. The article features a large image of a golden-brown, flaky, and translucent food structure. Below the image is a caption: 'Um simples pão cozido é uma das 'ciências' mais complexas que se encontram na cozinha. Foto: Nathan Myhrvold / Modernist Cuisine.' The article text begins with: 'Hoje saímos do laboratório e sentamo-nos à mesa. Comemos o que nos trazem os 'cientistas loucos'. Mas não terá sido a alimentação, desde sempre repleta de ciência? O que é que se vê hoje nestas cozinhas vanguardistas que já nem parece comida? Serão receitas de molecular? O que é isso exatamente e porque é que existe? Quero-a no meu garfo? Dúvidas naturais e sem químicos, que o ETASTE quer esclarecer.' Below this is a sub-section 'O que é afinal Gastronomia Molecular?' with a short paragraph: 'Gastronomia Molecular é uma disciplina científica que procura estudar os fenómenos físicos e químicos que ocorrem nos produtos usados na nossa alimentação. Desde a sua produção, à transformação na culinária, à degustação. Tendo também em conta as qualidades nutricionais e comportamentos metabólicos. E no fundo o cruzamento de vários ramos das ciências alimentares que lá existiam (estes forçados cada um na sua especificidade - microbiologia, por exemplo, mas servindo em'.

On the right side of the page, there are two promotional images: 'LISBON FOOD WEEK 1-10 OUT. 2018' and 'Alimentaria & Horexpo LISBOA 2019' with the date '24 26 MAR'. Below these is a 'ÚLTIMAS NOTÍCIAS' section with a list of recent articles and dates, such as 'Sem Espinhas: Pedro Pena Bastos' (4 Outubro, 2018) and 'Cozinha a fogo. Uma tendência para 2019?' (3 Outubro, 2018). At the bottom right, there is a 'ÚLTIMAS RECEITAS' section.

Figura 5. Visualização do artigo Explicómetro: Gastronomia Molecular

**Título:** Explicómetro: Gastronomia Molecular

**Autor:** Rui Pedro Mota

**Data:** 6 de fevereiro de 2018

**Publicação:** ETASTE

**Secção:** Explicómetro

**Objetivo:** Informar e esclarecer o público em relação a temas da gastronomia

**Género:** Conteúdo informativo

**Observações:** Tema sugerido por mim e contextualizado no plano curricular do meu mestrado

**Artigo:**

### ***Explicómetro: Gastronomia Molecular***

**Hoje saímos do laboratório e sentamo-nos à mesa. Comemos o que nos trazem os ‘cientistas loucos’. Mas não terá sido a alimentação, desde sempre repleta de ciência? O que é que se vê hoje nestas cozinhas vanguardistas que já nem parece comida? Serão receitas de molecular? O que é isso exatamente e porque é que existe? Quero-a no meu garfo? Dúvidas naturais e sem químicos, que o ETASTE quer esclarecer.**

#### **O que é afinal Gastronomia Molecular?**

Gastronomia Molecular é uma disciplina científica que procura estudar os fenómenos físicos e químicos que ocorrem nos produtos usados na nossa alimentação. Desde a sua produção, à transformação na culinária, à degustação. Tendo também em conta as qualidades nutricionais e comportamentos metabólicos. É no fundo o cruzamento de vários ramos das ciências alimentares que já existiam (estes focados cada um na sua especificidade – microbiologia, por exemplo), mas servindo em unísono a gastronomia. Aplica-se à cozinha doméstica e de restaurante, sendo que as ciências alimentares se aplicavam maioritariamente à indústria e produção em massa. O termo em si, surgiu em 1988 pelas bocas do físico húngaro Nicholas Kurti e do químico francês Hervé This. Juntos, iniciaram em 1992, os ‘Workshops Internacionais de Gastronomia Molecular’, que decorrendo até 2004, em Erice, Itália, eram o centro da conversa entre chefes de cozinha e cientistas. Segundo Paulina Mata, professora e coordenadora do Mestrado em Ciências Gastronómicas, na Universidade Nova de Lisboa, “esta aproximação e colaboração entre cozinheiros e pessoas de outras áreas (cientistas, artistas...) foi um dos aspetos mais inovadores na cozinha dos últimos tempos”. A especialista considera também que os chefes começaram a

procurar na ciência, ferramentas para concretizar as suas ideias, conseguindo assim despertar o interesse de outros cientistas para esta área de estudo.

### **Então não é um conjunto de técnicas? Um tipo de cozinha?**

De maneira nenhuma. É uma área de investigação científica. O contacto que gerou entre a ciência e o mundo da cozinha, e em particular com alguns chefes, como o francês Pierre Gagnaire (que desenvolve trabalhos em parceria direta com Hervé This), veio potenciar a exploração de novas possibilidades e a inovação em técnicas culinárias. Alguns dos nomes da gastronomia que se destacam nesta tendência são: o britânico Heston Blumenthal (com trabalho desenvolvido em parceria com o físico Peter Barham, entre outros) e o espanhol Ferran Adrià, mentor da Fundação El Bulli e principal rosto da popularização das técnicas de cozinha inovadora (que no seu extinto restaurante El Bulli contava também com a colaboração de um químico, Pere Castells). Na verdade, a gastronomia molecular focava-se inicialmente no estudo aprofundado de técnicas tradicionais de cozinha. Na compreensão daqueles fenómenos que já aconteciam nas cozinhas comuns e não daqueles que poderiam acontecer no futuro.

### **Então quando vemos um ‘kit de gastronomia molecular – faça você mesmo’, é enganoso?**

É uma apropriação do termo. Criou-se esse mito de que a gastronomia molecular é uma forma de cozinhar. Vulgarizou-se o conceito. Substituir a palavra gastronomia por cozinha poderá ser mais aceite por alguns. Mas muitos chefes que investem nesse tipo de técnicas inovadoras, renegam a conotação dos seus trabalhos com esses termos.

### **Que técnicas são essas?**

Em suma, são técnicas que procuram transformar os ingredientes, com base no estudo aprofundado de fenómenos físicos e químicos, e que não se usavam na cozinha clássica. Quando antes as técnicas surgiam essencialmente por tentativa e erro, estas inovadoras surgem racionalmente, baseadas no conhecimento científico. São métodos que consideram as alterações naturais dos produtos e aquelas neles provocadas, de modo a dominar melhor os resultados ou a criar outros completamente novos. Em muitos casos servem-se de equipamentos e tecnologias de ponta, assim como de ingredientes menos conhecidos, os chamados aditivos alimentares.

### **Mas parece tudo artificial, distante da comida.**

Existe estranheza claro, mas não deixa de ser comida. Ser comestível é o que basta. O gelado, por exemplo, é uma criação muito complexa do ponto de vista científico. Trata-se simultaneamente de uma espuma e de uma emulsão que se mantém suave depois de um processo de congelação. A sua perfeição surgiu por métodos empíricos, mas que hoje é possível estudar ao pormenor. Quem sabe se não terá sido objeto de estranheza, o primeiro gelado que apareceu? E as gelatinas? E as gomas? Mas afinal, é tudo comida.

### **Mas esses aditivos... são só químicos. Não é natural. Será seguro?**

Natural é um termo relativo. Tudo na natureza envolve química. H<sub>2</sub>O, todos sabem o que é. Água sim, mas é a sua molécula, o código que representa os seus átomos. Esta molécula em particular, é uma das que existe em maior abundância naquilo que comemos. O facto é que existem tantos milhares de outras. Mais do que isso, é das interações e reações entre si, que se obtém na cozinha, novos sabores, aromas, texturas. Estamos sempre a comer química. Químicos, se for esse o nome que se queira dar às partes constituintes da matéria. Açúcares são compostos químicos, os amidos são outros, os sais, os óleos e por aí fora. Considere-se a vitamina A, outro 'químico', também conhecido como retinol. Forma-se a partir de um outro 'químico', o beta-caroteno, que existe 'naturalmente' nas cenouras e que confere a bela cor alaranjada aos pratos que a levam. Faz mal? Não. Aquela história de que a cenoura faz bem aos olhos não é só conversa para crianças. A vitamina A, tem de facto efeitos positivos para os olhos. Pense-se em como o nome da molécula retinol vem de retina. Exatamente os mesmos beta-carotenos, também se podem adquirir como aditivo, sem precisar de cenouras.

Todas as moléculas têm as suas propriedades associadas, sendo elas que conferem as distintas características aos alimentos e cada uma tem o seu efeito nos nossos organismos. Algumas 'naturais' são autênticos venenos da natureza, outras são mais prejudiciais que outras, outras devem ser consumidas com moderação. Cada caso é um caso. Os aditivos são ingredientes, moléculas tão legítimas como as outras, só menos conhecidas.

### **O que ganha verdadeiramente a gastronomia com isto? É só fogo de vista?**

Este estudo e a sua aplicação abriu portas para uma vastidão de novas texturas, formas, sensações. São técnicas que impressionam pelo simples facto de serem curiosidade, novidade. Pelo lado lúdico. Embora sejam também alvo de grande pesquisa por parte de chefes, que tentam cada vez mais conceptualizar e atingir a perfeição nas suas criações. Tornando cada elemento nos seus pratos um objeto muito pensado e que pretende despertar

uma determinada sensação específica a quem o prova. Vemos hoje em dia, ingredientes transformados naquilo que não são (ou que nunca foram) como ‘caviares’ de fruta, molhos encapsulados, filmes comestíveis, pós, espumas, fumos e muito mais. Não é só fogo de vista. São técnicas novas, assim como todas as técnicas o terão sido um dia. E tal como em toda a culinária, o objetivo final é o de provocar os sentidos no antes, durante e pós degustação.

### **É interessante para cozinhar ou é só seguir fórmulas de juntar pozinhos?**

Pode ser muito interessante. Há cozinheiros que se fascinam muito por estas técnicas. Estas envolvem muito conhecimento, longe de simples fórmulas. Requer um trabalho de pesquisa para cada fim pretendido, tendo em conta muitas variáveis como acidez, temperatura, humidade, etc. Cada ingrediente tem propriedades químicas que reagem de formas diferentes. Um ‘caviar’ de sumo de maracujá (ácido), exigirá certamente um processo de preparação diferente de um de mel. As possibilidades são inúmeras. Contudo, existem já muitas receitas. É segui-las tal como todas as outras. Talvez com uma maior precisão. Para Paulina Mata, “estas técnicas não foram devidamente apreendidas e exploradas. Muitos chefes rejeitam-nas por falta de conhecimento, o que torna difícil a obtenção dos resultados idealizados”.

### **Os aditivos vêm do laboratório?**

As origens são variadas. Muitos são extraídos de plantas, como a goma de semente de alfarroba (gelificante, espessante). Outros de algas, como o alginato (gelificante, espessante, estabilizante). Outros são produzidos por microorganismos, como a goma xantana (espessante, estabilizante, emulsionante, agente de formação de espumas). E claro, outros são de origem animal, como é o caso da mais familiar gelatina. Muitos destes processos de extração e produção passam sim por laboratórios, mas não quer isso dizer que é de lá a sua origem.

### **É sempre necessário adicionar esses aditivos para ver os fenómenos acontecer?**

Não. Sempre que cozinhamos já estão a acontecer alterações químicas. Muitos desses fenómenos já estão presentes em técnicas tradicionais, sem que nos apercebamos. Podemos comprar amido de milho extraído em laboratório, mas basta comer um bago de milho para estarmos a consumir a mesma coisa. Já se fizermos uma polenta, estaremos nós mesmos (com a cozedura) a extrair esse mesmo amido e a tirar partido das suas propriedades gelificantes. Quando fazemos risoto, libertamos o amido do arroz, que confere a cremosidade que desejamos. Num doce de fruta, libertamos pectina (fibra presente em frutas), o gelificante

que nos dá a textura viscosa esperada. Até quando cozemos um ovo. Aquele gel branco tão simples mas tão apreciado, é formado graças às proteínas da clara, que formam um gel na presença de calor. Estas mesmas proteínas, perante energia mecânica, de umas varas por exemplo, promovendo a entrada de ar, formam uma espuma consistente, vulgo claras em castelo.

### **Espessantes, estabilizantes, emulsionantes... Não são os E's que vemos nos rótulos e que devemos evitar?**

Esses E's são apenas códigos regulamentares da União Europeia. Não significa à partida que devam ser evitados. Muitos destes aditivos sim, fazem parte dessa regulamentação e a UE disponibiliza uma lista detalhada das suas utilidades, propriedades e riscos. Uma escolha informada é o mais importante. De qualquer forma, as legislações são apertadas, portanto, aquilo que chega aos rótulos na UE, supõe-se que seja razoavelmente seguro, à luz do conhecimento atual. Uma curiosidade é que as marcas podem escolher colocar nos rótulos esses códigos ou o nome do aditivo, conforme venda melhor. Se se trata de uma molécula de nome assustador, como a metil-celulose, será melhor mascarar com um código. Já com a goma de semente de alfarroba não haverá essa necessidade, até porque soa a um ingrediente 'saudável'.

### **Já os vemos em rótulos há tanto tempo. Como é que em contexto de alta cozinha parece tão inovador?**

A verdade é que muitas destas técnicas já são utilizadas na indústria alimentar há muito tempo. Eram tidas como melhorantes de produtos alimentares industrializados, possibilitando a redução de custos, a obtenção de novas texturas, o aumento do prazo de validade, entre outras vantagens. Contudo, a maioria não estava acessível para as cozinhas profissionais e domésticas. O que tem acontecido nos últimos anos é que o estudo dos fenómenos que acontecem na cozinha, vieram buscar alguns desses métodos de produção em massa, baseados na engenharia alimentar. A ciência saiu das fábricas e espalhou-se pelos restaurantes.

### **Quais são algumas das técnicas mais conhecidas?**

Talvez o grande símbolo desta tendência gastronómica sejam as esferificações. Como o nome indica, são um conjunto de técnicas que transformam um alimento (por norma líquido ou puré), numa forma esférica. Em voga, estão os 'caviars', esferificações pequeninas que se assemelham a autênticas ovas de peixe e que podem ter uma multiplicidade de sabores.

Estas normalmente são obtidas, deixando cair gotas de uma solução contendo alginato, dentro de outra com sais de cálcio, que promove a formação de um gel. A esta técnica chama-se esferificação direta. Existe também a inversa, porém, esta é comumente utilizada para esferas maiores. Neste caso, o cálcio está no alimento que se pretende esferificar, sendo este posto em contacto com o alginato e formando-se o gel no exterior da esfera, mantendo o interior líquido. É interessante por possibilitar o encapsulamento de um molho. Outra técnica conhecida é a criação de géis de ágar (gelificante extraído de algas) em forma de fios de esparguete. Juntando o ágar a um sumo, podemos deixá-lo solidificar num tubo fino, obtendo essa forma. Com maltodextrina (um amido modificado) é possível reter gorduras de tal forma, que se criam pós semelhantes a açúcar em pó, mas com sabores como o azeite ou o óleo de sésamo. A metil-celulose (celulose das plantas transformada) permite criar géis 'ao contrário' que solidificam com o calor e derretem no frio. A goma xantana é muito utilizada, por exemplo para espessar molhos, aumentando a sua permanência na boca. A lecitina (extraída da soja, por exemplo) permite obter espumas de alguns líquidos, muito suaves e leves, resistindo durante muito tempo. Os chamados 'ares'. Entre muitas outras. Experimente-se. Teste-se. Melhore-se. Repita-se. Prove-se. E claro, estude-se.

### 3.4.6 Apresentação do livro Food in Vogue



**ETASTE**

GASTRONOMIA BEBIDAS ENTREVISTAS GALERIA VÍDEOS CRÍTICA GASTRONÓMICA OPINIÃO **LIVROS** RECEITAS NOVOS PRODUTOS Q

#### Food in Vogue



Uma das mais influentes revistas de moda publicou recentemente um livro onde reúne uma coleção de 200 imagens de fotografia de comida que acompanharam a revista ao longo de décadas. Uma retrospectiva da presença dos alimentos na Vogue, reflete também o seu papel enquanto parte da nossa cultura visual e daquilo que nos rodeia e influencia. Uma visão evolutiva, quase antropológica, da gastronomia através do olhar da fotografia e do mundo da moda.

Mas qual será propriamente o lugar da alimentação numa revista de moda? Segundo a editora-chefe da edição norte-americana, Anna Wintour: "(a comida) é parte do nosso mundo. Das nossas vidas. Nunca me ocorreu não incluí-la". Assim como na moda, a gastronomia não está imune a tendências. Os alimentos com que convivemos, são o resultado do nosso contexto no mundo, passando também por escolhas e identidades coletivas.

Dos fotógrafos mais emblemáticos da revista, destacam-se os trabalhos de Irving Penn, Helmut Newton, James Wojcik, Raymond Meier e Tim Walker. Por entre as imagens podem ser encontrados também alguns excertos selecionados das melhores entrevistas a chefes de cozinha e ensaios de gastronomia da história da Vogue, em particular do crítico gastronómico Jeffrey Steinberg que marcou a visão da revista nesse campo.

Salivante (ou nem tanto), a beleza da imagem gastronómica na revista Vogue, seguiu muitas vezes um caminho mais próximo da repulsa e do desconforto, do que do apetitoso. Propondo muitas vezes um tratamento subversivo, insólito e inesperado daquilo que vemos como alimento.

Este percurso, em livro, pela evolução da fotografia gastronómica, não se apresenta por ordem cronológica, nem por categorias.

**LISBON FOOD WEEK**  
1-10 OUT. 2018  
PARA COMER TUDO  
SABER MAIS

**Alimentaria & Horexpo LISBOA 2019**  
Salão Internacional da Alimentação  
Inovação e Tecnologia para a Indústria Alimentar

24 26 MAR

**ÚLTIMAS NOTÍCIAS**

Figura 6. Visualização do artigo Food in Vogue

**Título:** Food in Vogue

**Autor:** Rui Pedro Mota

**Data:** 2 de janeiro de 2018

**Publicação:** ETASTE

**Secção:** Livros

**Objetivo:** Dar a conhecer ao público uma sugestão de leitura de interesse gastronómico, descrevendo sucintamente a obra

**Género:** Conteúdo informativo

**Observações:** Sugestão de leitura escolhida pelo autor.

## **Artigo:**

### ***Food in Vogue***

Uma das mais influentes revistas de moda publicou recentemente um livro onde reúne uma coleção de 200 imagens de fotografia de comida que acompanharam a revista ao longo de décadas. Uma retrospectiva da presença dos alimentos na Vogue, reflete também o seu papel enquanto parte da nossa cultura visual e daquilo que nos rodeia e influencia. Uma visão evolutiva, quase antropológica, da gastronomia através do olhar da fotografia e do mundo da moda.

Mas qual será propriamente o lugar da alimentação numa revista de moda? Segundo a editora-chefe da edição norte-americana, Anna Wintour: “(a comida) é parte do nosso mundo. Das nossas vidas. Nunca me ocorreu não incluí-la”. Assim como na moda, a gastronomia não está imune a tendências. Os alimentos com que convivemos, são o resultado do nosso contexto no mundo, passando também por escolhas e identidades coletivas.

Dos fotógrafos mais emblemáticos da revista, destacam-se os trabalhos de Irving Penn, Helmut Newton, James Wojcik, Raymond Meier e Tim Walker. Por entre as imagens podem ser encontrados também alguns excertos selecionados das melhores entrevistas a chefes de cozinha e ensaios de gastronomia da história da Vogue, em particular do crítico gastronómico Jeffrey Steinberg que marcou a visão da revista nesse campo.

Salivante (ou nem tanto), a beleza da imagem gastronómica na revista Vogue, seguiu muitas vezes um caminho mais próximo da repulsa e do desconforto, do que do apetitoso. Propondo muitas vezes um tratamento subversivo, insólito e inesperado daquilo que vemos como alimento.

Este percurso, em livro, pela evolução da fotografia gastronómica, não se apresenta por ordem cronológica, nem por categorias. “Ao invés disso, o livro é concebido como uma espécie de refeição maravilhosamente inventiva, com algo de inesperado a qualquer folhear de página”, refere o editor Taylor Antrim.

O livro pode ser adquirido através da [amazon.co.uk](http://amazon.co.uk) , sujeito a portes de envio.

## **Ficha Técnica:**

Nome: Food in Vogue  
Autor: Vogue Editors  
Editora: Abrams Books  
Páginas: 304  
PVP: 71,50€

## 4 Conclusão

O conceito de escrita gastronómica, em toda a sua indefinição e abrangência, trata-se de um cunho na História recente de toda a escrita alguma vez produzida, cujo único critério é que se foque ou reflita algo sobre alimentação. Sendo infindáveis as evidências de tais incidências sobre o tema na escrita, preocupou-se este trabalho de tentar compreender precisamente a posição dessa expressão na História, a relevância da sua distinção no contexto cultural e o seu modo atual de operação.

As receitas, expressão primordial baseada na transmissão ou memorização cultural constituem os registos de escrita gastronómica mais antigos que se conhecem. Conclui-se que a simples passagem de modos de preparação culinária foram preocupações prioritárias dos círculos detentores de sistemas escritos. Tratando-se a procura por nutrição, de uma realidade constante e inevitável (e muitas vezes fonte de prazer) a toda a humanidade, é expectável que os fatores culturais que, moldam essa procura, se vejam impressos nos meios de expressividade.

A escrita de receitas que se manteve até à atualidade, com uma importância que parece estar longe de desaparecer, cumpre, não só, um fim prático de instrução, mas também de uma leitura que expõe sempre algum pensamento sobre gastronomia, quer seja a revelação da gastronomia de determinada geografia, um produto desconhecido, uma inovação técnica de culinária, ou a análise histórica de uma prática de outro tempo.

O jornalismo gastronómico, tendo evoluído das receitas e, mais precisamente das publicações periódicas direcionadas para a economia do lar, empenha hoje, uma função central na divulgação e conseqüente dinamização da cultura gastronómica. Assente nos valores da verdade jornalística, procura, tal como em qualquer outro ramo do jornalismo, observar o mundo, investigar conteúdos de carácter valioso para o leitor, considerando a novidade e o interesse informativo das suas mensagens.

O estágio realizado no âmbito desta dissertação centrou-se na exploração do tema da impressão escrita da produção cultural e pensamento gastronómico, com o propósito de ser difundida.

Aprendi, através do estágio em redação gastronómica, os meios profissionais utilizados que, de forma pragmática se aplicam, para possibilitar o registo da experiência cultural por via da

escrita e a posterior devolução de valor à cultura. Esta devolução, expressa-se no enriquecimento dos conhecimentos do leitor, na sua adaptação a novas práticas, na vontade de procurar mais sobre determinado assunto, ou no despertar de curiosidade para provar novos sabores e novos restaurantes.

Esta experiência permitiu também a observação de dentro das dinâmicas da divulgação de informação no panorama gastronómico. A importância dos meios de comunicação na dinamização da atividade cultural foi compreendida. Sendo a empresa Edições do Gosto especializada no ramo da gastronomia, a sua contribuição para tal é ainda mais significativa e foi um privilégio, ter feito parte do projeto.

Através do trabalho escrito, função primordial da redação, foi-me possível, com todo o apoio recebido, garantir o propósito de dar a conhecer ao público novos espaços de restauração e comércio, novos produtos, propostas e tendências alimentares, novas perspetivas e pensamentos sobre gastronomia. Senti um grande reconhecimento pelo trabalho desenvolvido, tendo recebido muitos louvores e agradecimentos por parte de toda a equipa das Edições do Gosto e através de feedback relativamente aos artigos, particularmente daqueles que viram a sua voz e os seus projetos representados. A significância pessoal daquilo que foi produzido, culmina com a perceção de que os resultados estão a ser visualizados pelo público, sendo esse o grande propósito. A leitura de comentários de apreço e a observação do sucesso de alguns artigos foram muito gratificantes.

Sem nenhuma experiência prévia em jornalismo, tive a oportunidade de abraçar esta área. Provido apenas do gosto pela escrita e pelo conhecimento gastronómico, pude com este projeto de dissertação adquirir um novo olhar sobre o jornalismo, de uma perspetiva interna. Anteriormente na ótica de leitor, não atentava para a sua relevância na dinamização da cultura gastronómica. O jornalista, é aquele que objetivamente e numa base diária, através da observação e pesquisa daquilo que o rodeia, do seu registo e divulgação, assume o papel concreto de agente de devolução de cultura à cultura. O leitor interessado nos conteúdos devolvidos, procurará conhecer mais, explorar mais, ler mais, provar mais.

Os eventos de gastronomia constituem outra grande aposta da empresa, tratando-se dos que têm maior relevância na área, a nível nacional. Estes são também grandes potenciadores do diálogo cultural, mantendo-se associados aos meios de comunicação. Tive também oportunidade de contactar com esta vertente, tendo prestado apoio em alguns desses eventos, assim como tratado da sua cobertura e divulgação. Assim, surgiu um relacionamento de perto com os bastidores das suas produções, reconhecendo a exigência na gestão

incansável, por parte das equipas envolvidas. Contactei com os meandros do mundo da comunicação, com seus meios diversos de divulgação, as relações e parcerias geradas entre entidades da gastronomia, a gestão de interesses e influências e o papel das agências de comunicação.

Jamais esquecerei esta experiência e a importância pessoal que constituiu. Sinto uma enorme gratidão pela oportunidade que me foi dada de participar durante uns meses, naquele que considero ser um centro dinamizador da cultura gastronómica em Portugal. Fazer parte disso, com todo o apoio, conhecimento, confiança, responsabilidade e receção que me deram, foi para lá de enriquecedor. Um desenvolvimento mais que curricular, representará um marco pessoal do meu crescimento, para o qual olho com estima, honra e orgulho.

Tudo isto foi possível graças àqueles que me acolheram e à sua preocupação em contribuir para o objetivo curricular que lá me colocou, com um esforço dedicado em me proporcionar as mais variadas experiências possíveis, inerentes ao trabalho da empresa. Soma-se a riqueza das relações pessoais que lá desenvolvi e o companheirismo vivido no dia-a-dia, no trabalho, nos desafios mais difíceis, na troca de ideias, nos conselhos e no convívio.

Se já admirava a empresa quando a conheci, depois do estágio trago um novo apreço, não só pela importância que teve para mim, mas também por reconhecer o trabalho único que desenvolve em Portugal e a integridade que revê nos seus procedimentos, que sempre me orientaram para a observância dos valores da verdade e da liberdade.



## 5 Bibliografia

- Amaral, R.M. (2006). *Gastronomia: prato do dia do jornalismo cultural* (dissertação). Recife.
- Bottéro, J. (1995). *Mesopotamian culinary texts*. Winona Lake, Indiana: Eisenbrauns.
- Bower, A. (1997). *Recipes for Reading: community cookbooks, stories, histories*. Amherst, Massachusetts: University of Massachusetts Press.
- Brillat-Savarin, J. A. (2009). *The physiology of taste; or, transcendental gastronomy*, trad. Fayette Robinson. Seaside, Oregon: domínio público.
- Ethics. (n.d.). In *Association of food journalism*. Retirado em outubro 5, 2018, em <http://www.afjonline.com/ethics>
- Gilbert, S.M., & Porter, R.J. (2015). *Eating words: a norton anthology in food writing*. Nova Iorque: W. W. Norton & Company Ltd.
- Grumett, D., & Muers, R. (2010). *Theology on the menu: asceticism, meat and the christian diet*. Abingdon: Routledge
- Jacob, D. (2015) *Will write for food*. Filadélfia, Pensilvânia: Da Capo press.
- Johnston, J., & Baumann, S. (2007). Democracy versus distinction: a study of omnivorousness in gourmet food writing. *American Journal of Sociology*, 44(1), 165-204. retirado de <http://www.jstor.org/stable/10.1086/518923>
- Keeling, K.K., & Pollard, S.T. (2009). *Critical approaches to food in children's literature*. Nova Iorque: Routledge.
- Kiple, K. F. (2008). *Uma história saborosa do mundo: dez milénios de globalização alimentar*. Cruz Quebrada: Casa das Letras.
- Kurlansky, M. (2002). *Choice cuts: a savoury selection of food writing from around the world and throughout history*. Nova Iorque: Ballantine Publishing Group.
- Montanari, M. (2006). *Food is culture*. trad. Albert Sonnenfeld. Nova Iorque: Columbia University Press.

- Notaker, H. (2017). *A history of cookbooks: from kitchen to page over seven centuries*. Oakland, Califórnia: University of California Press.
- Nyman, J., & Gallardo, P. (2007). *Mapping appetite: essays on food, fiction and culture*. Newcastle: Cambridge Scholars Publishing.
- Pollan, M. (2006). *O dilema do onívoro: uma história natural de quatro refeições*. trad. Cláudio Figueiredo. Rio de Janeiro: Editora Intrínseca Ltda.
- Rêgo, M. & Quitério, J. (1998) *Livros portugueses de cozinha*. Lisboa: Biblioteca Nacional.
- Robinson, A. (2009) *Writing and script: a very short introduction*. Oxford: Oxford University Press.
- Rodgers, K. (2015). *Get started in food writing*. Londres: John Murray Learning.
- Santana, A.M.A. (2005). *CTRL+C CTRL+V: o release nos jornais pernambucanos* (dissertação). Recife.
- Sitwell, W. (2012). *A history of food in 100 recipes*. Londres: HarperCollins Publishers.
- Turow, E. (2015). *A taste of generation yum: how the millennial generation's love for organic fare, celebrity chefs and microbrews will make or break the future of food*. Nova Iorque: Pronoun.
- Voss, K.W. (2014). *The food section: newspaper women and the culinary community*. Lanham, Maryland: Rowman & Littlefield.
- Weiser, F.X. (1958). *Handbook of christian feasts and customs*. Nova Iorque: Harcourt, Brace and Company, Inc.

**ANEXOS**



## ANEXO A

### Lista de Trabalhos Realizados no Estágio nas Edições do Gosto

Artigo	Publicação	Género
<b>Fado e sabores nos 90 anos do Café Luso</b> URL: <a href="https://etaste.pt/gastronomia/restaurantes-chefes/fado-sabores-nos-90-anos-do-cafe-luso/">https://etaste.pt/gastronomia/restaurantes-chefes/fado-sabores-nos-90-anos-do-cafe-luso/</a> (09/12/2017)	ETASTE	Notícia
<b>Refugiados acolhem jantares solidários</b> URL: <a href="https://etaste.pt/gastronomia/restaurantes-chefes/refugiados-acolhem-jantares-solidarios/">https://etaste.pt/gastronomia/restaurantes-chefes/refugiados-acolhem-jantares-solidarios/</a> (10/12/2017)	ETASTE	Notícia
<b>Arroz Vencedor</b> URL: <a href="https://etaste.pt/gastronomia/arroz-do-mar-novo-menu-portugal/">https://etaste.pt/gastronomia/arroz-do-mar-novo-menu-portugal/</a> (15/12/2017)	ETASTE	Notícia
<b>We Chefs</b> URL: <a href="https://etaste.pt/livros/we-chefs/">https://etaste.pt/livros/we-chefs/</a> (15/12/2017)	ETASTE	Informativo
<b>Petiscaria do espumante</b> URL: <a href="https://etaste.pt/gastronomia/petiscaria-do-espumante/">https://etaste.pt/gastronomia/petiscaria-do-espumante/</a> (20/12/2017)	ETASTE	Reportagem
<b>Meia dúzia de livros junto à árvore</b> URL: <a href="https://etaste.pt/gastronomia/junte-meia-duzia-de-livros-a-consoada/">https://etaste.pt/gastronomia/junte-meia-duzia-de-livros-a-consoada/</a> (23/12/2017)	ETASTE	Informativo
<b>Cozinha africana</b> URL: <a href="https://etaste.pt/livros/cozinha-africana/">https://etaste.pt/livros/cozinha-africana/</a> (26/12/2017)	ETASTE	Informativo

Artigo	Publicação	Género
<b>Food in Vogue</b> URL: <a href="https://etaste.pt/livros/food-in-vogue/">https://etaste.pt/livros/food-in-vogue/</a> (02/01/2018)	ETASTE	Informativo
<b>João Cura almeja o Porto</b> URL: <a href="https://etaste.pt/gastronomia/joao-cura-almeja-porto/">https://etaste.pt/gastronomia/joao-cura-almeja-porto/</a> (05/01/2018)	ETASTE	Notícia
<b>Portuguese chefs worldwide: Tiago Sabarigo</b> URL: <a href="https://etaste.pt/gastronomia/portuguese-chefs-worldwide-tiago-sabarigo/">https://etaste.pt/gastronomia/portuguese-chefs-worldwide-tiago-sabarigo/</a> (09/01/2018)	ETASTE	Entrevista
<b>Bon Bon para Louis Anjos</b> URL: <a href="https://etaste.pt/gastronomia/restaurantes-chefes/bon-bon-para-louis-anjos/">https://etaste.pt/gastronomia/restaurantes-chefes/bon-bon-para-louis-anjos/</a> (17/01/2018)	ETASTE	Notícia
<b>Mãe, o elogio a todas</b> URL: <a href="https://etaste.pt/gastronomia/mae-o-elogio-a-todas/">https://etaste.pt/gastronomia/mae-o-elogio-a-todas/</a> (18/01/2018)	ETASTE	Reportagem
<b>Catalina Salcedo: “Portugal está na minha cabeça”</b> URL: <a href="https://etaste.pt/entrevistas/catalina-salcedo/">https://etaste.pt/entrevistas/catalina-salcedo/</a> (29/01/2018)	ETASTE	Entrevista
<b>Explicómetro: Gastronomia Molecular</b> URL: <a href="https://etaste.pt/gastronomia/explicometro-gastronomia-molecular/">https://etaste.pt/gastronomia/explicometro-gastronomia-molecular/</a> (06/02/2018)	ETASTE	Informativo
<b>Três porquinhos anos de Pigmeu</b> URL: <a href="https://etaste.pt/gastronomia/tres-porquinhos-anos-pigmeu/">https://etaste.pt/gastronomia/tres-porquinhos-anos-pigmeu/</a> (08/02/2018)	ETASTE	Notícia
<b>Lisboa espreita Rui Silvestre</b> URL: <a href="https://etaste.pt/gastronomia/lisboa-ja-espreita-rui-silvestre/">https://etaste.pt/gastronomia/lisboa-ja-espreita-rui-silvestre/</a> (09/02/2018)	ETASTE	Reportagem

Artigo	Publicação	Género
<b>O hóspede secreto do Ritz</b> URL: <a href="https://etaste.pt/gastronomia/hospede-secreto-do-ritz/">https://etaste.pt/gastronomia/hospede-secreto-do-ritz/</a> (23/02/2018)	ETASTE	Notícia
<b>Bullipedia</b> URL: <a href="https://etaste.pt/livros/bullipedia/">https://etaste.pt/livros/bullipedia/</a> (08/03/2018)	ETASTE	Informativo
<b>Mercearia experimental, Comida Independente</b> URL: <a href="https://etaste.pt/gastronomia/comida-independente/">https://etaste.pt/gastronomia/comida-independente/</a> (16/03/2018)	ETASTE	Reportagem
<b>No Noma, um português</b> URL: <a href="https://etaste.pt/gastronomia/no-noma-um-portugues/">https://etaste.pt/gastronomia/no-noma-um-portugues/</a> (18/03/2018)	ETASTE	Entrevista
<b>Chef's Table, a sobremesa</b> URL: <a href="https://etaste.pt/gastronomia/chefs-table-a-sobremesa/">https://etaste.pt/gastronomia/chefs-table-a-sobremesa/</a> (01/04/2018)	ETASTE	Notícia
<b>Primeiro Suba, depois Criatura</b> URL: <a href="https://etaste.pt/gastronomia/primeiro-suba-depois-criatura/">https://etaste.pt/gastronomia/primeiro-suba-depois-criatura/</a> (10/04/2018)	ETASTE	Reportagem
<b>João Wengorovius</b> Páginas: 20 a 22 (Edição #259 abril de 2018)	INTER Magazine	Entrevista
<b>Comida Independente</b> Páginas: 86 e 87 (Edição #259 abril de 2018)	INTER Magazine	Informativo
<b>Veggie World, Veggie Lisboa</b> URL: <a href="https://etaste.pt/gastronomia/veggie-world-veggie-lisboa/">https://etaste.pt/gastronomia/veggie-world-veggie-lisboa/</a> (24/04/2018)	ETASTE	Notícia

Artigo	Publicação	Género
<p><b>Portuguese chefs worldwide: Francisco Moreira</b></p> <p>URL: <a href="https://etaste.pt/gastronomia/portuguese-chefs-worldwide-francisco-moreira/">https://etaste.pt/gastronomia/portuguese-chefs-worldwide-francisco-moreira/</a></p> <p>(08/05/2018)</p>	ETASTE	Entrevista
<p><b>Leopoldo Calhau sai de cena</b></p> <p>URL: <a href="https://etaste.pt/gastronomia/leopoldo-calhau-sai-de-cena/">https://etaste.pt/gastronomia/leopoldo-calhau-sai-de-cena/</a></p> <p>(22/05/2018)</p>	ETASTE	Notícia
<p><b>O bom pão lento da aldeia, na cidade</b></p> <p>URL: <a href="https://etaste.pt/gastronomia/o-bom-pao-lento-da-aldeia-na-cidade/">https://etaste.pt/gastronomia/o-bom-pao-lento-da-aldeia-na-cidade/</a></p> <p>(24/05/2018)</p>	ETASTE	Informativo
<p><b>O meu roteiro de bar... Fernão Gonçalves em Lisboa</b></p> <p>URL: <a href="https://etaste.pt/o-meu-roteiro-de-bar/o-meu-roteiro-de-bar-fernao-goncalves-em-lisboa/">https://etaste.pt/o-meu-roteiro-de-bar/o-meu-roteiro-de-bar-fernao-goncalves-em-lisboa/</a></p> <p>(27/05/2018)</p>	ETASTE	Contribuição Externa
<p><b>Saraiva's: Gonçalo Costa e o novo clássico</b></p> <p>URL: <a href="https://etaste.pt/gastronomia/restaurantes-chefes/saraivas-goncalo-costa-e-o-novo-classico/">https://etaste.pt/gastronomia/restaurantes-chefes/saraivas-goncalo-costa-e-o-novo-classico/</a></p> <p>(04/06/2018)</p>	ETASTE	Reportagem
<p><b>Chefe Cozinheiro do Ano: antes da final, a Noruega</b></p> <p>URL: <a href="https://etaste.pt/videos/antes-da-final-a-noruega/">https://etaste.pt/videos/antes-da-final-a-noruega/</a></p> <p>(05/06/2018)</p>	ETASTE	Notícia

## ANEXO B

### Apreciação de João Wengorovius nas redes sociais

