



Gastronomia sensorial: a arteciência na degustação às cegas *Sensory gastronomy: the artscience in blind tasting*

DORES, Rogério Alexandre¹

¹Universidade Federal de São João del-Rei (UFSJ), alexandremays@gmail.com

RESUMO EXPANDIDO TÉCNICO CIENTÍFICO

Eixo Temático: Arte, Cultura, Comunicação Popular e Agroecologia

Resumo: Buscamos abordar diversos temas, dentro da análise sensorial gastronômica, como a importância da interpretação sensorial na degustação de pratos que utilizaram as plantas alimentícias não convencionais (PANCs) e como identificar a qualidade de um prato sensorialmente. Nosso principal objetivo é mostrar que é possível ter uma boa alimentação a baixo custo e que a união entre arte e ciência pode nos auxiliar no desenvolvimento de várias áreas de conhecimento humano, como a Agroecologia por ser essa interdisciplinar. A metodologia utilizada se baseou na análise sensorial por despertar nas pessoas suas sensações e sentimentos durante uma degustação às cegas. A curiosidade por parte dos participantes em degustar os pratos e opinar sobre cada um deles demonstrou que os resultados esperados foram alcançados e podemos destacar que o primeiro objetivo foi alcançado de forma exitosa, uma vez que todas as pessoas que provaram as receitas ficaram surpreendidas com os pratos preparados com as PANCs.

Palavras-chave: agroecologia; alimentação; pancs; saúde; sustentabilidade.

Introdução

Quando se apresenta o tema degustação, logo se pensam em vinhos, cervejas e outras bebidas, mas quase nunca se relaciona esse processo às comidas. A gastronomia é um tema que vem sendo tratado, com bastante atenção, nos círculos hospitalares, hoteleiros, acadêmicos, industriais, dentre outros. A sustentabilidade é um dos pontos mais importantes no preparo dos alimentos, uma vez que gera economia, pensando na diminuição dos desperdícios, além de trazer vantagens tanto ambientais como sociais. Outro ponto importante nesse preparo é o da urbanidade, pois são muitos os setores que fazem uso da gastronomia ao consumir diversos alimentos de diferentes procedências e formas, vendidos tanto em restaurantes de cozinha autoral como em restaurantes populares.

Definir com precisão o que é arte não é uma das tarefas mais fáceis, no entanto, ousamos dizer que, na gastronomia, está relacionada com entendimento entre aquele que prepara a comida e quem a consome. Por isso, podemos considerar a gastronomia como uma das mais complexas formas de arte, ao constatar que essa traz a possibilidade de despertar múltiplos sentidos de uma única vez.

O corpo necessita estar nutrido e a alimentação por vezes cumpre somente esse papel. No entanto, há alguns anos vem deixando de ser uma simples prática e passa a ser observada com mais detalhes pelos estudiosos. Nesse sentido, destacamos também a gastronomia apoiada pela ciência que, dando suporte



acadêmico aos estudos relacionados à manipulação, preparação e armazenamento de alimentos, possibilita a criação de diferentes cursos que se enfocam na área alimentícia.

O tema da gastronomia vem sendo explorado com razoável frequência, notadamente nos eventos acadêmicos das áreas de Nutrição, bem como também na Filosofia, Engenharia de alimentos, Economia Doméstica, Antropologia, História, Administração, entre outros. Entretanto, apesar do esforço de pesquisadores acadêmicos e de geradores de conhecimento na literatura de negócios, este campo de estudos e de práticas executivas tem ainda apresentado lacunas de conhecimento que merecem ser elucidadas em um contexto científico de profundidade empírica mais consistente. (CUSTÓDIO; LARA; VASCONCELOS; LOCATELLI, 2015, p. 34)

A indústria alimentícia traz, novamente, à tona uma discussão muito importante para o mundo globalizado, que é a questão do desperdício de recursos que pode ser drasticamente diminuído se não descartamos as partes dos alimentos que consideramos inúteis. Essas partes descartadas, segundo pesquisa realizada pelo Instituto de Bioquímica da Universidade Estadual de São Paulo (Unesp), apresentam variações nos valores nutricionais, às vezes, superiores às que utilizamos na preparação dos alimentos.

A cultura alimentar de um povo é formada a partir dos seus costumes (sociais, econômicos e religiosos), que são passados de geração para geração ao longo dos tempos. O ato de partilhar o alimento e comer junto também são costumes sociais adquiridos pelos nossos descendentes. (CAPPI, 2012, p. 6)

As PANCs estão voltando a se tornar um elemento fundamental na gastronomia brasileira e isso nos leva a verificar a aceitação no paladar do povo, através de análises sensoriais. Sua utilização e o aproveitamento integral dos alimentos possibilitam uma alimentação mais saudável, econômica, nutritiva, equilibrada, saborosa, evitando o desperdício, promovendo uma conscientização da população para o consumo sustentável e gerando uma cultura de saúde. No entanto, não basta somente buscar esse caminho via conscientização, pois pode ser um processo falho, mas o que podemos fazer é criar ambientes para a criação de oficinas, cursos e palestras que possibilitem chegar ao objetivo final.

Essa experiência sensorial se deu durante a preparação e consolidação da IV Mostra Vestígios que consiste em uma exposição de partes de obras de arte (trabalhos) que foram se configurando, nas aulas da disciplina TCAI - Transdisciplinaridade, Arteciência e Articulação de Saberes do programa de Mestrado Interdisciplinar em Artes, Urbanidades e Sustentabilidade, da Universidade Federal de São João del-Rei – UFSJ/Minas Gerais. Essas obras são o resultado de um trabalho teórico-prático que aborda a transdisciplinaridade, tanto por parte dos alunos como dos professores. Essa mostra atrai um grande público, por ser realizada em um ponto estratégico e centralizado da cidade de São João del – Rei / Minas Gerais / Brasil.



Depois de muito discutir, como proposta de trabalho, foi decidida a preparação de pratos (doce e salgado) e bebidas que estivessem relacionados com o uso das PANCs. As mesmas foram escolhidas baseando-nos no fato de que fossem as menos conhecidas na região, mas que pudessem ser facilmente encontradas, nas zonas rural e/ou urbana de cada região. O título utilizado para a apresentação foi “Saboreie às escuras e descubra o que é”, no intuito de levar os visitantes a tomarem ou ampliarem seus conhecimentos sobre uma alimentação saudável, econômica e sustentável. Além de ver que a própria cidade nos fornece, de maneira quase gratuita, esses ingredientes.

As PANCs escolhidas para esse experimento foram a capuchinha (*Tropaeolum majus* L.) para o preparo de um pesto; o caruru (*Amaranthus flavus*), para o preparo de um patê e a palma-forrageira (*Opuntia ficus-indica*), para o preparo de um suco com limão-cravo (*Citrus × limonia*); além de cascas de melancia, para o preparo de um doce e talos de couve para o preparo de bolinhos.

Uma experiência sensorial: metodologia

É em uma abarcante metodologia que se baseia a análise sensorial, por englobar desde a percepção de ingredientes para compor novo um produto alimentício até sua standardização e avaliação do padrão de qualidade por parte do consumidor. Segundo o filósofo Zygmunt Bauman (2001), vivemos em uma sociedade fluida, líquida, devido a necessidade de rapidez na realização de nossas ações. Essa necessidade fez com que a sociedade se tornasse consumista e perdesse traços importantes da educação alimentar, o que fez com que o preparo mais detalhado dos alimentos se configurasse em uma tarefa árdua.

As tarefas domésticas ainda são pouco divididas, de modo que a preparação das refeições pode tornar-se uma tarefa particularmente estressante para as pessoas responsáveis que precisam contemplar numerosos objetivos, algumas vezes conflitantes, devendo atender demandas de saúde, orçamento, tempo, gostos, etc. Por si só estes motivos já contribuem para uma alimentação menos saudável que, ainda, leva em conta a forte desvalorização do trabalho doméstico e a crescente dificuldade em transmitir o saber culinário entre gerações e no interior do próprio lar, aumentando assim, as dificuldades para uma alimentação mais saudável. O relativo desinteresse pelas tarefas que envolvem a alimentação cotidiana fez com que, ao longo das últimas décadas, a transmissão do saber-fazer culinário fosse desagregada e/ou reformulada. (GRACIA-ARNAIZ; CONTRERAS, 2012, p. 53-54)

Alimentar-se e degustar são duas ações diferentes, pois se observarmos que a primeira se dá pelo fato de que o organismo precisa nutrir-se e a segunda demanda a ativação de sentidos como visão e olfato para apreciar cada um dos ingredientes do prato escolhido. O ato de degustar pode ser considerado uma artecência, uma vez que as emoções são postas em cena na experimentação de cada prato, cada novo sabor.

Não obstante, é a experiência prática da degustação que opera a conversão definitiva do apreciador, na medida em que permite levar esta



ideia a seu patamar mais importante, o da experiência sensível. Aprender a degustar permite *apreender a diferença por meio dos sentidos*. (GOMENSORO, 2012, p. 201)

A dinâmica da degustação se deu pela apresentação dos pratos para que as pessoas pudessem consumir, indistintamente, mas sem saber quais foram os ingredientes utilizados em sua produção e foram informados de que não eram os convencionais. A técnica utilizada para chamar a atenção daqueles que ali estavam presentes era a da curiosidade motivadora, ou seja, ao não saber ao certo quais eram os ingredientes dos pratos, os participantes se atreviam a experimentar cada um deles para saber que gostos tinham.

Logo após essa etapa, voluntariamente, os participantes nos deram sua opinião sobre as receitas degustadas e receitas alternativas. Na maioria das vezes, relacionamos os palavrões a coisas ruins, que são faladas por pessoas que não têm um status social alto, alguma fraqueza moral, consideradas mal-educadas, periféricas e por isso eles devem, sob quaisquer situações, ser evitados. No entanto, um antropolinguísta, observador mais detalhista, que busca apresentar a língua pelo viés científico-cultural, essa percepção dos palavrões vai para além de recomendar uma série de questões. Não tendo a intenção de ofender ou menosprezar nenhum dos participantes, colocamos placas com alguns dos palavrões (com base na semiótica) mais utilizados diariamente pela população geral.

Ao final da degustação os participantes foram informados de quais eram os ingredientes que compuseram os pratos experimentados e as reações registradas foram as mais diversas possíveis, já que um dos nossos objetivos neste trabalho foi, além de apresentar as PANCs e mostrar os possíveis usos que podemos fazer de cada uma delas, com variações, fazer com que as pessoas tivessem suas sensações e sentimentos despertados durante uma degustação às cegas.

Resultados e Discussão

Como em todo trabalho proposto, as expectativas são sempre grandes e os resultados nem sempre chegam a ser os esperados. Não obstante, quando da eleição do tema, para a realização deste trabalho, estávamos fadados a não alcançar algo para além do que esperávamos, até porque as críticas surgidas anteriormente foram, quase, desanimadoras.

Embora os resultados esperados, aparentemente, não tenham sido alcançados, ousamos afirmar que fomos, sim, além do esperado, no que tange ao fato de ter havido certo grau de curiosidade por parte dos participantes em degustar os pratos e opinar sobre cada um deles.

O público foi bastante receptivo, pensando que a curiosidade de cada um dos que se aproximavam da área da degustação era maior, pelo fato de ser uma degustação às cegas. Existe um processo comum no qual os sentidos atuam e que dão



especificidades a cada sistema sensorial e a culinária de cada local nos proporciona conhecer mais a fundo as tradições, os costumes e idiossincrasia de cada povo, desde que sejamos curiosos.

Como manifestação presente à experiência vital, a curiosidade humana vem sendo histórica e socialmente construída e reconstruída. Precisamente porque a promoção da ingenuidade para a criticidade não se dá automaticamente, uma das tarefas precípuas da prática educativo-progressista é exatamente o desenvolvimento da curiosidade crítica, insatisfeita, indócil. Curiosidade com que podemos nos defender de “irracionalismos” decorrentes ou produzidos por certo excesso de “racionalidade” de nosso tempo altamente tecnologicado. (FREIRE, 2011, p.31)

Ainda que de forma bastante introvertida, algumas pessoas completaram a proposta de forma satisfatória, o que nos permitiu observar que esse é um tema que precisa ser discutido e trabalhado tanto no meio acadêmico como em outros espaços. As pessoas ainda têm certo receio de se expressar livremente, utilizando a linguagem coloquial.

Mesmo que com certa introspecção, podemos ver que alguns dos que se atreveram a deixar suas opiniões, o fizeram utilizando as placas apresentadas e isso nos auxiliará a desenvolver as próximas atividades relacionadas à divulgação do tema proposto para que se aprimore o que foi feito e se crie outros meios para a ampliação da divulgação do que se tratou neste trabalho, melhorando a divulgação e utilização desses alimentos, além da maneira como aparecem as recomendações nutricionais de cada PANC.

Conclusões

Um tema bastante sensibilizador e polêmico como o que se propôs neste trabalho, proporcionou bastante reflexão sobre o lugar de cada um no mundo e como podemos melhorar as relações interpessoais de cada povo. Aparentemente, a atenção dada a parte sensorial foi menos valorizada e a metodologia que embasou o trabalho pareceu falha, mas o que podemos destacar de mais importante neste trabalho é que o primeiro objetivo, divulgar as PANCs, foi alcançado de forma exitosa.

O segundo objetivo, que foi a experiência sensorial, poderá ser melhor desenvolvido em outras oportunidades, quando criarmos oficinas que tratem mais profundamente a questão de preparação e degustação de pratos que envolvam o uso das PANCs e o reaproveitamento dos alimentos. Arriscamo-nos a dizer que todas as pessoas que provaram as receitas ficaram surpreendidas com o que conheceram ou reconheceram das PANCs, primeiro porque durante a degustação houve a necessidade de saída para preparar uma porção extra do que estava programado, além do surgimento de propostas de oficinas de preparação de outros pratos utilizando esses ingredientes, aparentemente “exóticos”.



Observando todas as dificuldades e limitações que impediram um melhor desenvolvimento das atividades para um melhor resultado, podemos dizer que fatores como tempo e organização, desconhecimento e falta de manejo fizeram com que os resultados alcançados parecessem irrelevantes. No entanto, voltamos a frisar que com as possibilidades surgidas durante todo o processo de preparação e consolidação da mostra, até a escrita deste trabalho, muito foi e, ainda, será feito para que todos os objetivos propostos neste trabalho sejam alcançados e que a motivação aumente cada vez mais, buscando ampliar os campos de estudo daqueles que queiram trazer melhores condições de vida para a população mundial.

Referências bibliográficas

BAUMAN, Zigmund. **Modernidade Líquida**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editora, 2001.

CAPPI, Elaisa de O. G. **Baixa Gastronomia: Uma ciência em alta**. In: **Revista Conexão Eletrônica**. AEMS – Faculdades Integradas de Três Lagoas, 2012. Disponível em: <<http://revistaconexao.aems.edu.br/wp-content/plugins/download-attachments/includes/download.php?id=1425>>. Acesso em 30 de junho de 2023.

CUSTÓDIO, Yandira N.; LARA, José E.; VASCONCELOS, Maria C. R. L.; LOCATELLI, Ronaldo L. **Análise sensorial: aplicação a um evento gastronômico**. Podium: sport, leisure and tourism review, v. 4, n. 1, p. 32-47, 2015

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa**. São Paulo: Paz e Terra, 2011.

GOMENSORO, Patrícia de. **A experiência sensorial na degustação de vinhos: treinamento dos sentidos, discurso e construção de gosto**. In: Renata Menasche, Marcelo Alvarez, Janine Collaço. (Org.). *Dimensões socioculturais da alimentação*. 1ed.Porto Alegre: UFRGS, 2012, v., p. 195-210.

GRACIA-ARNAIZ, Mabel; CONTRERAS, Jesús. **Comemos como vivemos? Compreender as maneiras contemporâneas do comer**. In: Renata Menasche, Marcelo Alvarez, Janine Collaço. (Org.). *Dimensões socioculturais da alimentação*. 1ed.Porto Alegre: UFRGS, 2012, p. 45-62