

## ARTE E GASTRONOMIA

ALMEIDA, Caroline Bezerra de<sup>1</sup>;  
CAFFINI, Felipe de Castro; HORTA, Patrícia Maia de Vale; BESSA, Martha Eunice<sup>2</sup>.

### 1 INTRODUÇÃO

Para entender melhor a arte e a sua essência, deve-se primeiro buscar a obra e indagar sobre o que ela é, as obras de arte são facilmente detectáveis. A obra de arte basta-se em si. Sua função é retratar, por meio de uma alegoria, a essência primitiva de seu objeto tema, pode-se traçar um caminho de aproximação entre a ontologia da arte e a prática culinária, uma vez que os alimentos apresentam características plásticas como cor, textura e forma (ELIAS, 2015).

Os defensores da Gastronomia como Arte e dos cozinheiros como artistas, ao entenderem que a comida estimula os cinco sentidos, e que em um único prato se pode mexer com os cinco sentidos, identificam traços culturais e reflexos de comportamentos sociais, são pragmáticos ao afirmar que SIM, comida seria Arte e por extensão gastronomia seria uma expressão artística (SILVA, 2023).

Diante disso, entendendo a gastronomia na visão de um artista, o prato então, é a obra de arte, como é possível pegar uma obra de arte como inspiração e representá-la em um prato? O objetivo deste trabalho é desenvolver um prato salgado para representar e homenagear a obra teatral, **Sociedade dos Poetas Mortos**.

### 2 CONTEXTUALIZAÇÃO

O olhar para a gastronomia em forma de arte, permite ser mais criativo, explorar mais cada alimento, textura, técnica, se expressar através da comida, o que neste trabalho será feito utilizando uma obra de teatro e cinema como

---

<sup>1</sup> Graduanda do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Academia.

<sup>2</sup> Professores avaliadores do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Academia.

inspiração para um prato. Antes disso, o próximo tópico aborda a arte e a gastronomia; no seguinte é apresentado brevemente o enredo do filme **A sociedade dos poetas mortos**, principalmente no que é necessário para a criação aqui pretendida.

## 2.1 A ARTE E A GASTRONOMIA

A arte é a capacidade humana de criação, a expressão da habilidade criativa e imaginada para expor um pensamento para o mundo. É através da arte que o ser humano consegue se expressar e dividir suas experiências, compartilhando sentimentos com aqueles que estão ali disponíveis (RAMPANELLI, 2013).

Dessa forma a arte pode ser livre e não precisa ser imposta, a arte basta-se em si, “A arte de cada cultura revela o modo de perceber, sentir e articular significados e valores que governam os diferentes tipos de relações entre os indivíduos na sociedade” (RAMPANELLI, 2013, p. 6-8).

A gastronomia enquanto arte surge com o movimento Eat Art idealizado por Daniel Spoerri. Todas as obras possuem um elemento material nas partes que as compõem, mas a obra de arte vai para além disso, seja em uma obra ou seja em um prato, os ingredientes são elementos vindos da natureza; contudo, não se pode esquecer que a elaboração de um prato ou de uma obra se trata, antes de mais nada, de uma composição cultural (ELIAS, 2015).

A sensação que aguça a inteligência e os sentidos por meio da utilização plástica dos alimentos, seja por suas cores, por suas texturas, temperaturas, formas e desconstruções chamam a atenção e a percepção de que também se come com os olhos (ELIAS, 2015).

A disposição dos alimentos está para o prato como as cores estão para um quadro como as notas musicais estão para uma canção. E quando o sabor e a estética se juntam, o resultado, com certeza, será notável, como uma verdadeira obra de arte (MICHELIN, 2019).

## 2.2 A SOCIEDADE DOS POETAS MORTOS

No ano de 1959, numa instituição de ensino tradicional chamada Academia Welton, a escola de ensino médio com cem anos de história que tem como ideal didático o ensino rígido e inflexível como o que se vê no universo militar. A filosofia de ensino está baseada em quatro pilares: a tradição, a honra, a disciplina e a excelência. Nessa escola se contrata um professor, ex aluno, o professor Keating inicia suas aulas desconstruindo a ideia que sua turma tem sobre o que é poesia e os ensina o poder do **Carpe Diem**, expressão latina que significa **aproveite o dia**, fazendo uma dura crítica à sociedade que eles estavam inseridos, que já não conhecia os prazeres de viver a liberdade de fazer suas próprias escolhas (WEIR, 1990).

Os alunos encontram um antigo anuário da escola e lá descobrem que o professor de literatura fazia parte de um tipo de fraternidade chamada **Sociedade dos Poetas Mortos**. Os personagens amadurecem e revelam suas verdadeiras aspirações para o futuro, contrariando o que a escola e a sociedade esperam deles. Nesse contexto, Neil, que decide fazer parte de uma peça de teatro, confronta seu pai, que tenta impedi-lo, e num ato digno das tragédias gregas, ele se suicida (ZAHAR, 2008).

O filme apresenta uma crítica forte à sociedade que, apoiada em muletas de ideias vazias, evita estimular em si mesma a visão extraordinária de pensadores e poetas mortos. Esses últimos são a base que norteia todos os pensamentos do professor, com citações e referências a grandes clássicos da literatura internacional; como, **carpe diem**, o que realmente importa é viver o momento presente, sem se preocupar com o futuro, aproveitando o **aqui e agora**. Essa maneira de pensar promete trazer mais leveza, prazer e momentos felizes para a vida de uma pessoa (ZAHAR, 2008).

Oh captain, my captain, prazer professor Raul. Garotos, vocês devem se esforçar para encontrar suas próprias vozes. Porque quanto mais vocês esperarem para começar, menos provável que vocês possam encontrá-la. Thoreau disse: "A maioria dos homens leva uma vida de desespero silencioso". Não se rebaixem a isso; não importa o que dizem a vocês, palavras e ideias podem mudar o mundo. Medicina, lei, negócios e engenharia são ocupações nobres para manter a vida. Mas poesia, beleza, romance e amor são razões para

ficar vivo. **Carpe diem**. Aproveitem o dia, meninos. Façam de suas vidas uma coisa extraordinária (ZAHAR, 2008).

### 2.3 CORES E SIGNIFICADOS: UMA REPRESENTAÇÃO DA OBRA

A Sociedade era um grupo formado por rapazes da escola da turma de John Keating quando era aluno da Academia Welton. O grupo que se reunia em uma caverna indígena na floresta próxima da escola para leitura de poesias de autores já mortos e onde se deixavam levar pelos sonhos, pela imaginação e pelo livre pensar. Alguns dos integrantes criavam seus próprios poemas, que na realidade refletiam o seu Eu interior, cativando a sua essência (BELTRÃO, 2012).

As sensações visuais que têm apenas a dimensão da luminosidade são chamadas de acromáticas. Incluem-se todas as tonalidades entre o branco e o preto, já as sensações visuais compostas por todas as cores do espectro solar, são denominadas cromáticas.

Preto, faz associação material com enterro, morto, sujeira, coisas escondidas; faz associação afetiva com tristeza, desgraça, melancolia, angustia, dor, intriga, renúncia; Vermelho, faz associação material com guerra, sangue, sol, mulher, feridas, perigo, fogo, rubi; associação afetiva com força, energia, paixão, vulgaridade, coragem, furor, violência, calor, ação, agressividade; Verde, faz associação material com frescor, primavera, bosques, águas claras, folhagem, mar, umidade e associação afetiva com bem-estar, saúde, paz, juventude, crença, coragem, firmeza, serenidade, natureza (FREITAS, 2007).

A **Sociedade dos Poetas Mortos** é um filme que inspira a liberdade de expressão, o pensamento crítico e a busca pela paixão na vida, a necessidade de pensar criticamente, a luta pelas desvantagens, e o desafio à conformidade social. Com os estudos das sensações cromáticas e acromáticas se inicia a inspiração para o prato.

## 3 METODOLOGIA E DISCUSSÕES

Como representar em um prato a obra, o que representar? Como sintetizá-la? Primeiramente, o intuito foi passar a mensagem do filme, **carpe**

**diem**, autenticidade, o professor substituto inspira muito os alunos a serem eles mesmos e seguirem seus próprios sonhos e desejos. Logo em seguida, veio a percepção de que seria importante associar a mensagem as cores porque elas poderiam ser a chave para este prato, pesquisando sobre psicologia das cores, sensações cromáticas e acromáticas, pois cada cor tinha um significado. Sendo assim foram escolhidas as cores verde, preto e vermelho, as 3 cores principais do prato.

Em seguida, pensar em qual tipo de comida, qual poderia encarnar a mensagem assim como as cores? Pensando nisso, optou-se por um ravioli com massa dupla e um recheio duplo. Sendo a primeira massa de espinafre, uma massa verde, o verde representa o bem estar, nossa essência, alegria. Os testes com essa massa foram para dosar a umidade, a soma do ovo mais espinafre deve ser metade do peso de farinha. A ficha técnica completa dessa massa está no quadro 1.

**QUADRO 1 – Massa de espinafre**

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	Massa de espinafre		
Categoria:	Prato principal		
Nº e peso das porções:	150 g		
Aluno(a)(s):	Caroline		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Espinafre	30g		
Ovo	20g	1	
Farinha de trigo	100g		
MODO DE PREPARO:			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
1 branquear o espinafre			
2 bater no liquidificador o espinafre e o ovo			
<i>EXECUÇÃO:</i>			
3 acrescentar o ovo com espinafre na farinha de trigo			
4 sovar a massa, até que fique lisinha			
5 levar para descansar a massa em um lugar refrigerado			

Fonte: A autora.

Para o recheio de queijo de cabra, pepino e salsinha foram feitos 3 testes, principalmente para verificar a consistência, quando recheava e levava o ravioli pra cozinhar, o recheio murchava, então optou-se por colocar ricota, e depois para melhoria do sabor, fazer a própria ricota. A ficha completa está no quadro 2.

**QUADRO 2** – Ficha técnica creme de queijo com pepino

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	Creme de queijo com pepino		
Categoria:	Prato principal		
Nº e peso das porções:	140g		
Aluno(a)(s):	Caroline		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Pepino	30g		Harcher
Nozes	30g		Harcher
Ricota	30g		
Queijo de cabra	50g		
Pimenta do reino			
Sal			
Salsinha			Harcher
MODO DE PREPARO:			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
1 Cortar as nozes, salsinha e o pepino e reserve			
2 Bater no mixer a ricota e queijo de cabra			
 <i>EXECUÇÃO:</i>			
3 Acrescentar as nozes, pepino e salsinha no creme de queijo			
4 Temperar com sal e pimenta			
5 Manter na geladeira.			

Fonte: A autora.

O recheio de ragu de cordeiro, precisava ficar suculento e cremoso, por isso o cordeiro foi limpo, temperado e ficou na marinada por 12 horas na geladeira, depois cozido na panela de pressão por mais ou menos 1 hora e 30 minutos, até ficar desmanchando. No fogão foi refogado com adição do caldo de carne até reduzir para ficar suculento. A ficha técnica no quadro 3 mostra o detalhamento desse processo.

**QUADRO 3** – Ficha ragu de cordeiro

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	RAGU DE CORDEIRO		
Categoria:	Prato principal		
Nº e peso das porções:	10 porções 150 g		
Aluno(a)(s):	Caroline		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Pernil de cordeiro	1.800		
Cebola	100g	1	Harcher
Caldo de carne	500 ml		
Sal	27g		
Pimenta do reino			
Vinho	300 ml		
MODO DE PREPARO:			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
1. Limpar o cordeiro e cortar em cubos médios			
2. Temperar o cordeiro com sal, pimenta e o vinho			
3. Deixar marinando no mínimo 8 horas			
4. Temperar e selar o cordeiro			

5. Adicionar a água e deixar cozinhar por 1 hora
6. Cortar a cebola

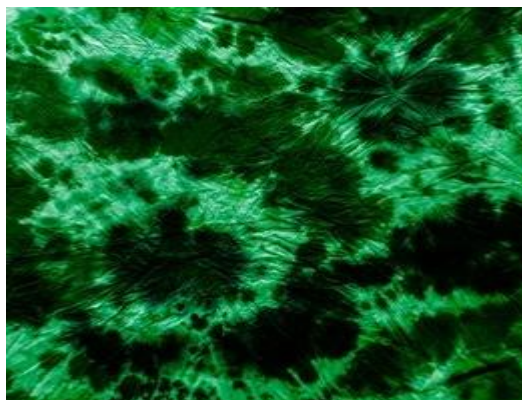
**EXECUÇÃO:**

7. Dourar a cebola em uma panela
8. Adicionar o cordeiro cozido e o caldo de carne com a cebola dourada.
9. Deixar reduzir até atingir o ponto que queira.

Fonte: A autora.

Massa de tinta de lula, a massa preta, sua apresentação é a mente fechada, os medos e a depressão; a única questão é a intensidade da cor, usando a tinta de lula para obter a cor, a massa de tinta de lula e espinafre, o propósito é as duas se misturarem formando um *tie-dye*. A receita completa está no quadro 4.

Exemplo da estampa tie-dye, mistura de cores.



shutterstock.com · 1666491382

Exemplo de um ravioli com a técnica tie-dye.



**QUADRO 3 – Ficha ragu de cordeiro**

Fonte: A autora.

O molho vermelho, representando o sangue, o teste com o molho também foi para encontrar a intensidade da cor, quais ingredientes usar para obter um vermelho sangue? Pensando nisso foi usada a beterraba, assada, para não soltar a cor dela, depois ela foi cozida um pouco mais no caldo de carne, depois de reduzir um pouco o caldo, batida no liquidificador a beterraba com o caldo de carne e foi para o fogo para reduzir mais um pouco, conforme quadro 5.

**QUADRO 5 – Molho de beterraba**

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	Massa de tinta de lula		
Categoria:	Prato principal		
Nº e peso das porções:			
Aluno(a)(s):	Caroline		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Farinha de trigo	100g		
Ovo	50g		
Tinta de lula	2g		
MODO DE PREPARO:			
MISE-EN-PLACE: 1 bater o ovo e a tinta de lula			
EXECUÇÃO: 2 misturar o ovo e a farinha			
3 sovar a massa ate ficar lisinha e homogênea			
4 levar para descansar a massa em um lugar refrigerado			



Fonte: A autora.

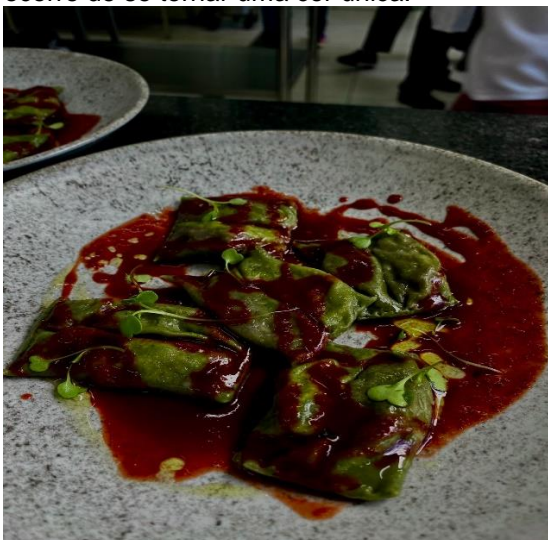
<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	Molho de beterraba		
Categoria:	Prato principal		
Nº e peso das porções:	300 g		
Aluno(a)(s):	Caroline		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Beterraba	200g		Assada
Caldo de carne	500 ml		
Manteiga			
Sal			
Pimenta do reino			
	300 ml		
MODO DE PREPARO:			
<p>MISE-EN-PLACE:</p> <p>1 higienizar a beterraba</p> <p>2 assar a beterraba</p> <p>EXECUÇÃO:</p> <p>3 colocar o caldo de carne e a beterraba assada cortada em cubos em uma panela</p> <p>4 Bater o caldo de carne e a beterraba em um mixer ate ficar homogêneo</p> <p>5 Coar esse caldo para ficar bem lisinho</p> <p>6 Voltar para a panela o caldo de carne e a beterraba batidos, adicionar a manteiga e temperar para finalizar.</p>			

Teste de rechear e finalizar os raviólis, optando por fazer um recheio duplo.

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	ravioli duplo		
Categoria:	Prato principal		
Nº e peso das porções:	6 raviolis		
Aluno(a)(s):	Caroline		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Massa de espinafre	30g		
Massa tinta de lula	20g		
Recheio queijo	60g		
Recheio ragu de cordeiro	60g		
MODO DE PREPARO:			
<p><b>MISE-EN-PLACE:</b>            1 abrir a massa de espinafre, quando estiver na espessura 5, ir adicionando a massa de tinta de lula, para formar uma estampa.            2 abrir a massa até a espessura 7.</p> <p><b>EXECUÇÃO:</b>            3 rechear os raviólis com 10 g de cada recheio.            4 fechar e cortar com carretilha.</p>			

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Carpe diem		
Categoria:	Prato principal		
Nº e peso das porções:	2 porções		
Aluno(a)(s):	Caroline		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Raviólis	360g	13	
Molho de beterraba	100g		
MODO DE PREPARO:			
MISE-EN-PLACE:			
1 ferver a agua em uma panela grande, com sal.			
2 quando a agua ferver, adicionar os raviólis e deixar cozinha por cerca de 3 minutos			
3 retire os raviólis e faça o empratamento junto com o molho.			

O teste do prato, a junção de todas as ideias, um desafio é principalmente montar a estampa com a mistura da massa de espinafre e a de tinta de lula; se misturar demais as duas massas, ocorre de se tornar uma cor única.



#### 4 CONCLUSÃO

A gastronomia e a arte, dão significado ao ato de fazer e comer os alimentos. Seria muito banal a comida ser feita só para alimentar, não ter o prazer ao fazer cada refeição, não ter a magia de ver um prato e apreciá-lo. A gastronomia não limita, ela apresenta diversas maneiras de se fazer um mesmo

alimento, a transformação de cada alimento, a delicadeza da confeitaria e entre outros fatores, o prato pode ser um quadro, onde, você pode montar a sua obra.

Neste trabalho, o filme **A sociedade dos poetas mortos**, especificamente a mensagem que esse filme/peça traz foi representado, principalmente com uso das cores e preparos. No prato as cores verde e preto, se misturam, em um *tie-dye*, representando a essência humana e a mente fechada, ambos se misturam e as vezes se fundem, como um *tie-dye*. O recheio de queijo com pepino, traz a suavidade, a leveza, de quando é possível fazer aquilo que realmente é identidário. O ragu de cordeiro, mais pesado, representa o peso da massa presta, o peso da mente fechado, dos medos. O molho de beterraba representa o sangue, o sangue do suicídio retratado no filme, mas não somente esse sangue, mas, o sangue da jornada em busca dos sonhos, não se chega no objetivo intacto.

## REFERÊNCIAS

Ana Freitas, sensações cromáticas e acromáticas acesso disponível em: [https://hosting.iar.unicamp.br/lab/luz/ld/Cor/psicodinamica\\_das\\_cores\\_em\\_comunicacao.pdf](https://hosting.iar.unicamp.br/lab/luz/ld/Cor/psicodinamica_das_cores_em_comunicacao.pdf)

Eduardo Beltrão, sociedade dos poetas mortos acesso disponível em: <https://educacaopublica.cecierj.edu.br/artigos/13/15/o-rigor-da-educaccedilatildeo-tradicional-a-sociedade-dos-poetas-mortos>

ELIAS 2015, gastronomia é arte? acesso disponível em: [563-1547-1-PB \(4\).pdf](#)

Michelin guide, arte e gastronomia acesso disponível em: [https://guide.michelin.com/br/pt\\_BR/article/features/arte-e-gastronomia](https://guide.michelin.com/br/pt_BR/article/features/arte-e-gastronomia)

Rampanelli, arte a essência pela experiencia; acesso disponível em: [http://www.diaadiaeducacao.pr.gov.br/portals/cadernospde/pdebusca/producoes\\_pde/2013/2013\\_unicentro\\_arte\\_artigo\\_marlene\\_rampanelli.pdf](http://www.diaadiaeducacao.pr.gov.br/portals/cadernospde/pdebusca/producoes_pde/2013/2013_unicentro_arte_artigo_marlene_rampanelli.pdf)

Zahar, Cristina. **A sociedade dos poetas mortos**: ele foi a inspiração que tornou suas vidas algo extraordinário. São Paulo: Editora Abril, 2008.