



Memória e Identidade Cultural da Comida no Masterchef Brasil¹

João Maia²

Adelaide Chao³

UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Resumo

Observaremos aqui o programa de televisão MasterChef Brasil. A partir do *talent show* afirmamos que a culinária se estabelece em nosso imaginário coletivo e afetivo marcando as nossas vidas de maneira sensível através de uma narrativa que recorre às situações do passado, nos trazendo saudades. Observamos a comida como fenômeno comunicacional, seja preparada em casa, restaurante ou em competição no programa de televisão, percebemos que as lembranças afetivas dos participantes e jurados assumem o papel de “agente socializador” nas relações de mediação e vinculação. A relação entre comida e cultura marca de maneira profunda as identidades que a alimentação proporciona ao indivíduo e ao grupo.

Palavras-chave: Comunicação; Memória; Entretenimento; Masterchef

Comida que comunica em horário nobre

Não é de hoje que a comida ganhou o gosto dos meios de comunicação. Desde a era moderna, as receitas e práticas culinárias foram avançando através livros, revistas, programas de televisão, rádio, cinema e redes sociais. Segundo Lavinias (2015), apenas

¹ Trabalho apresentado no Grupo de Trabalho Comunicação, Consumo, Memória: cenas culturais e midiáticas, do 6º Encontro de GTs de Pós-Graduação - Comunicon, realizado nos dias 14 e 15 de outubro de 2016.

² Professor associado da Faculdade de Comunicação Social da Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Coordenador do grupo de pesquisa CAC – Comunicação, Arte e Cidade (CNPq/UERJ). Contato: cac_mangueira@hotmail.com

³ Doutoranda em Comunicação (PPGCom UERJ), publicitária, especialista em Marketing (ESPM/RJ). Pesquisadora do grupo CAC – Comunicação, Arte e Cidade (CNPq/UERJ). Contato: adelaiderocha@hotmail.com



na segunda metade do séc. XX, a culinária apareceu na televisão em formato de programas de receitas, onde geralmente uma apresentadora preparava os pratos no intuito de ensinar o telespectador a reproduzi-los. Lavinias ainda afirma que o avanço das tecnologias de comunicação permite a espetacularização da gastronomia tornando-a um produto de consumo midiático. Programas de receitas, *realities*, aplicativos de culinária, vídeos e produções independentes, tendem a ressaltar a profissão de *chef de cuisine*, estimulando o imaginário do público para o *ethos* e as práticas que envolvem a gastronomia, ainda que amadoramente.

Terça feira, 15 de março de 2016, 22:30h. Ficamos de olhos atentos na TV Bandeirantes para a estreia da terceira temporada de MasterChef Brasil⁴. É um *talent show* brasileiro sobre competição culinária, franquia do formato original exibido pela BBC no Reino Unido em 1990. Vamos aqui compreender como a culinária se estabelece em nosso imaginário coletivo e afetivo e marca as nossas vidas de maneira sensível através de uma narrativa que recorre às situações do passado, nos trazendo saudades.

Conduzido pela jornalista Ana Paula Padrão e por jurados premiados, os chefs gastronômicos - o brasileiro Henrique Fogaça, a argentina Paola Carosella e o francês Erick Jacquin, todos residentes em São Paulo - o programa seleciona setenta e cinco (e posteriormente, vinte e um) cozinheiros amadores que, através de conhecimento, memórias, habilidades e técnicas, irão transformar-se em *chefs* profissionais e disputarão prêmios⁵ significativos para a carreira gastronômica, durante seis meses, até a final do programa.

Através de uma metodologia pautada na observação dos programas e dos relatos de seus atores, pretendemos registrar as representações de memória e identidade cultural da comida como agentes comunicacionais. Comentaremos quatro passagens

⁴ Informações sobre o programa MasterChef Brasil em <<http://entretenimento.band.uol.com.br/masterchef/2016/>>, acessos em 10/05/2016

⁵ O MasterChef Brasil 2016 premiará os três primeiros vencedores com cursos de gastronomia em renomadas escolas de culinária na França e no Canadá, além de prêmios em dinheiro e um troféu simbólico. Fonte: <<http://inscricoes2016.com.br/masterchef-brasil-inscricao.html>>, acesso em



durante a primeira fase de seleção dos participantes e de provas de eliminação exibidas semanalmente.

Comida: uma das mais primitivas formas de comunicação

A vinculação social é o que caracteriza a Comunicação enquanto ciência social, considerando as relações “afetuais” e sensíveis, para além da emissão e recepção de informações ou signos (SODRE, 2006). O autor desvela a necessidade de uma outra posição interpretativa para o campo da comunicação, capaz de abarcar a diversidade da natureza das trocas. A cozinha e a comida fazem parte de um ritual de interação entre os atores sociais e pode ser modificada conforme seus usos e distinções. A cozinha pode ser transformada, assim como a comida também pode ser resignificada, saindo do território da casa para um campo de provas, por exemplo. Independentemente de suas apropriações, a comida apresentada como fenômeno de comunicação, causa o efeito cultural de unir pessoas e criar sociabilidades.

Desde os primeiros episódios, a jurada Paola Carosella reafirma a “comida como uma das mais primitivas (mais marcantes e fortes) formas de comunicação (e de amor)” e enfatiza aos participantes o respeito necessário à cozinha como lugar de práticas e a comida como elemento de ligação cultural, histórica e afetiva⁶.

As vivências gastronômicas instaladas no cotidiano são polissêmicas. A comida amplia o conceito de alimento, ultrapassando as questões biológicas, para além de questões culturais (Simmel, 2004; Cruz et al., 2011). Por isso, quando observamos a comida como fenômeno comunicacional, seja preparada em casa, restaurante ou em competição no programa de televisão, percebemos que as lembranças afetivas dos participantes e jurados assumem o papel de “agente socializador” nas relações de mediação e vinculação. Exatamente por ser um gesto humano e universal, o ato de

⁶ Disponível em

<<http://entretenimento.band.uol.com.br/masterchef/2016/videos/gleicesimao/15835658/gleice-se-emociona-ao-lembrar-de-irmao-morto.html>> acesso em 21/04/2016



comer e beber provoca ações compartilhadas sociologicamente, surgindo assim a refeição.

Simmel (2004) já apontava que desde a Antiguidade, passando pelos séculos XI ao XX, as formas como se ingere o alimento - comer ou não com talheres, comer com as mãos, falar e gesticular à mesa enquanto mastiga, comer de pé - definem as formas sociais (e estéticas) da refeição, assim como os objetos usados. Ainda que a refeição tenha a intenção de unir, o prato em suas diferentes formas, podem indicar uma forma exclusiva de ingerir o alimento. Todavia, Simmel aponta que o prato estabelece um compartilhamento formal quando está disposto à mesa com vários outros pratos de forma idêntica, “não admitindo nenhum tipo de individualidade” e propiciando uma socialidade e uma necessidade comum a todos (IDEM, p.5).

Ao analisar a comida e o ato de cozinhar, Certeau e outros autores presentes na obra *A Invenção do Cotidiano* (2008) observam o cotidiano das práticas culinárias - *savoir-faire* - que aparecem na simplicidade do dia-a-dia, mas que demonstram uma montagem complexa de coisas a fazer, seguindo uma metodologia e cronologia próprias das artes de nutrir.

O gostar de preparar a comida e até mesmo de comer, está diretamente ligado ao prazer de estar junto. Sozinho ou acompanhado, o sujeito social compartilha daquilo que Maffesoli (1998,2014) chama de vitalismo do lugar, associado ao estar-com ou estar-junto-com pessoas de um mesmo grupo social. A competição proporcionada no MasterChef oferece efervescência, fazendo com que os participantes queiram partilhar o que há de comum entre si: o gosto pelo conjunto de signos (a culinária), a dinâmica das provas, a memória representativa da comida e outros símbolos. A intensidade da emoção é visível a cada episódio onde os atores choram, gritam, gesticulam de maneira efusiva.

A cozinha coletiva do MasterChef envolve a energia própria da socialidade que, para Maffesoli (2014, p.5) “se investe nesses lugares, reais ou simbólicos, onde as tribos pós-modernas dividem os gostos que servem de cimento (*ethos*) ao fato de *estar juntos*”. Para o autor, o lugar cria ligação. Relacionamos estas socialidades à comensalidade, ou



seja, às práticas do *criar* e do *preparar-junto*. Mesmo sendo uma competição com premiações em jogo podemos apreciar a solidariedade que marca a ligação entre os membros em cada episódio. Eles dividem produtos, compartilham temperos e misturam histórias de família.

Comida: memória, afetividade e identidade no campo de batalha

Os participantes do MasterChef carregam consigo as vivências e as variadas memórias que cercam suas experiências de vida e colocam isso em exposição em cadeia nacional, de maneira extremamente emocional. Esses “cozinheiros amadores” trazem para a prática da cozinha as lembranças em forma de saudades na escolha e no preparo dos pratos. São, na maioria dos casos, pratos que eram feitos na casa materna, na moradia da infância. A experiência de estar presente na cozinha em algum (ou em vários) momentos da vida, presenciando o preparo de alimentos, seja no cotidiano ou em ocasiões especiais, é um dos fatores que transmite confiança aos participantes. Diante de ingredientes simples ou complexos, os participantes se apoiam em uma memória afetiva para recriar pratos.

Um exemplo é o gaúcho Fábio Nunes⁷, 30 anos, modelo. Desde o primeiro episódio, Fábio tem mencionado o adjetivo “perfeito” para caracterizar seus pratos, o que lhe causa certos constrangimentos diante da opinião dos jurados, ao perceberem falhas durante o preparo. Diante de ingredientes simples, mas de uma prova emocionalmente estressante, Fábio não conteve as lágrimas ao recriar um bolo, apoiado na memória da adolescência, quando observa a mãe prepará-lo. Fábio diz que tal lembrança o ajudou a ficar mais calmo e concentrado diante da pressão da prova. Quando os jurados o perguntam se este é o “bolo perfeito”, Fábio, com a voz embargada, diz que não, apenas o bolo da mãe poderia ser chamado de “perfeito”.

⁷ Ver Anexo Participantes MasterChef Brasil 2016
<<http://entretenimento.band.uol.com.br/masterchef/2016/concorrentes/fabio-nunes.html>> acesso 12/05/2016



Para o antropólogo Sidney Mintz “os hábitos alimentares podem mudar inteiramente quando crescemos, mas a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar e algumas formas sociais aprendidas através dele permanecem, talvez para sempre, em nossa consciência” (2001, p.32).

No capítulo intitulado “As artes de nutrir”, o relato da historiadora Luce Giard (2013) elucida suas memórias de vida para suscitar a comida como processo comunicacional, para ela um “prazer secreto e tenaz de cozinhar”, provocados pelo domínio em que a tradição e a inovação do presente/passado fazem parte dos sentimentos e socialidades do momento. A autora, assim como Mintz, ressalta as experiências da infância, reforçando as memórias gustativa e afetiva como primeiro aprendizado.

Entretanto, meu olhar de criança viu e memorizou gestos, meus sentidos guardaram a lembrança dos sabores, dos odores e das cores. (...) Bastariam uma receita ou uma palavra indicativa para suscitar uma estranha anamnese capaz de reativar, por fragmentos, antigos sabores e primitivas experiências que, sem querer, havia herdado e estavam armazenadas em mim. (GIARD, 2013, p. 214)

Para a autora, essas relações entre memória e identidade cultural da comida, são coisas que exigem inteligência, imaginação, quanto atividades tradicionalmente tidas como as mais elevadas, a exemplo da música ou a arte de tecer, pontos fortes da cultura comum. (Idem, 2013, p. 212, 214)

Para além de tais memórias – sejam afetivas, gustativas, culturais e misturadas – as relações comunicacionais que envolvem a cozinha e o ato de cozinhar revelam-se através das variações de identidade, trazidas pelos participante e/ou jurados. Como nos diz, poeticamente, a autora,

Enquanto uma de nós conservar os saberes nutricionais de vocês, enquanto de mão em mão e de geração em geração se transmitirem as receitas da terna paciência de vocês, subsistirá uma memória fragmentária e obstinada da própria vida de vocês. (GIARD, 2013, p. 215)



São muitos os candidatos a MasterChef que reproduzem na bancada cenográfica, pratos e ingredientes de diferentes culturas, principalmente a brasileira. São estimulados a conhecerem sabores que nunca antes foram provados. Os temperos nem sempre são os conhecidos da cozinha do dia a dia. Podem ter que usar em uma disputada partida do jogo a sensibilidades para discernir cheiros e sabores de outras terras.

A paulista Hellen, 29 anos, publicitária, diz “apostar na gastronomia como mudança radical em sua vida como forma de comunicação com o mundo”⁸. Preparou para prova de preleção o Baião de Dois, prato da culinária nordestina, tipicamente cearense, feito das sobras (nem sempre) de arroz, feijão-fradinho e carne seca, também conhecida no nordeste brasileiro como charque (Casculo, 1998).

Ao fazer uso de suas memórias e técnicas para preparar o prato, a participante fornece a sua identidade à comida, despreendida de regras ou definições de uma receita tida como “original”, através de novos usos e fazeres com os alimentos. Ela reinventa, cria e recria. Os sabores de um baião de dois se revela único nas mãos da Hellen. A tradição pode ser reinventada.

Partindo do conceito de bricolagem de Lévi-Strauss, Carvalho (2013) o desloca para novas formas de uso dos alimentos, elaborando o conceito de “bricolagem alimentar”. A autora menciona que “a estrutura básica da bricolagem é de um novo arranjo simbólico com significados ‘usados’ – uma nova ordem adaptada que oscila entre confusão e criação antes de ser considerada propriamente ordenada e organizada em seu habitat” (Idem, 2013, p.65). Hellen, de origem familiar nordestina, mesmo não tendo vivido no Ceará ou outro estado, é capaz de (re) construir o prato, a partir de suas próprias referências culturais e memórias afetivas familiares.

⁸ Discurso da candidata no episódio de preleção dos participantes exibido em 22/03/2016. Disponível em <<http://entretenimento.band.uol.com.br/masterchef/2016/videos/hellen-cruz/15807246/candidatadeseja-mudanca-de-vida-radical-e-apresenta-prato-historico.html>> acesso em 12/05/16



Para a autora, “a bricolagem é um conceito propício à diversidade cultural da sociedade contemporânea e *bricolagem alimentar*, um conceito que reinterpreta significados que ora se reproduzem com aparência caótica e criativa nas práticas de alimentação”. (IBIDEM, p. 70).

Mais pimenta, mais pressão, mais calor na competição

Para cada indivíduo representa uma base que liga o mundo das coisas ao mundo das ideias por meio de nossos atos. Assim, é também a base para nos relacionarmos com a realidade. A comida “entra” em cada ser humano. Nossos corpos podem ser considerados o resultado, o produto, de nosso caráter que, por sua vez, é revelado pela maneira como comemos. (MINTZ, 2001, p. 32)

A reflexão de Sidney Mintz sobre a comida como elemento de ligação na vida de cada ator social, nos lembra a experiência do candidato Lee na fase de preleção do MasterChef Brasil. O médico e pesquisador chinês, Lee Fu Kuang⁹, 56 anos, apresenta uma sopa de nabo com camarão. Filho de uma engenheira química, Lee conta que cresceu “dentro de um laboratório” e habituado com pipetas, tubos de ensaio e outros instrumentos de análises e cercado de experiências. Apropriando-se dessa memória, decide utilizar tais instrumentos na preparação de sua sopa. Enquanto finaliza o prato, Lee revela que chegando ao Brasil aos 11 anos com seus familiares, passou por muitas dificuldades, inclusive financeiras. Enquanto seus pais saíam para trabalhar, Lee cuidava dos irmãos, e com isso, cumpria a obrigação de alimentá-los. Aprendeu a cozinhar com vizinhas generosas e pessoas pobres da comunidade onde viviam. Com filtros e separadores usados em laboratórios, o médico chinês se apropria de ingredientes da culinária nordestina brasileira, como camarão seco, manjubinha frita, carne de sol e cachaça para agregar ao caldo que prepara com nabo, brotos de chuchu e

⁹ Discurso do candidato no episódio de preleção dos participantes exibido em 22/03/2016 disponível em <http://entretenimento.band.uol.com.br/masterchef/2016/videos/lee-fu-kuang/15807337/leeapresenta-prato-e-projeto-para-reduzir-desperdicios.html> acesso em 12/05/2016



camarões frescos. Para Lee, uma mistura cultural que representa seu modo de estar no Brasil. Ah! Ele acrescenta o *shitake*, um cogumelo comestível nativo do leste asiático, “para dar um toque internacional”¹⁰

Prato servido, os jurados experimentam a sopa. Ao ser questionado pelo *chef* Jacquin sobre se o prato é de um cozinheiro, Lee interrompe a fala do jurado e revela seu projeto de pesquisa sobre reaproveitamento de alimentos e redução de desperdício, envolvendo a alta gastronomia. Novamente, a memória daqueles que lhe ensinaram a cozinhar, exalta a necessidade de gratidão e retribuição à sociedade, enquanto médico e pesquisador, de oferecer alternativas de reaproveitamento a baixo custo. Lee argumenta que existem partes de animais e outros alimentos que são desprezados pela alta gastronomia (a exemplo do pescoço de galinha) e podem ser preparados usando ingredientes do cardápio nacional por um baixo custo. Para o médico, vencer a competição, significa obter a “chancela” dos renomados *chefs* do MasterChef para propiciar a realização deste projeto acadêmico¹¹.

Para Mintz (2001), a relação entre comida, antropologia e cultura revela-se essencial às identidades que a alimentação proporciona ao indivíduo. A emoção percebida após o depoimento de Lee em frente aos jurados se revela nas palavras de Mintz, quando diz que

Devemos comer todos os dias, durante toda nossa vida; crescemos em lugares específicos, cercados também de pessoas com hábitos e crenças particulares. Portanto, o que aprendemos sobre comida está inserido em um corpo substantivo de materiais culturais historicamente derivados. A comida e o comer assumem, assim, uma posição central no aprendizado social por sua natureza vital e essencial, embora rotineira”. (MINTZ, 2001, p.32)

Para Montanari (2008), a “linguagem da comida” pressupõe um instrumento de comunicação e que a carga simbólica da comida tem seus significados reforçados quando percebida como instrumento de sobrevivência (e comunicação) diárias Essa

¹⁰ Idem

¹¹ Ibidem



analogia entre comida e linguagem provoca uma conotação de variados códigos de comunicação, seja pelo valor simbólico ou por inúmeros significados (econômico, social, cultural, histórico, etc.). O autor sustenta a ideia de que o sistema alimentar “contém e transporta a cultura de quem a pratica”, e assim como a linguagem oral, “é depositário das tradições e da identidade de um grupo”, constituindo a comida como um veículo de identidades e trocas culturais.

Para o autor, a *troca* é um confronto entre identidades diversas. Ainda assim, não representa um obstáculo à conservação de identidades ou de um patrimônio cultural que cada sociedade preserva ao longo da história. Aliás, a história é capaz de reforçar tais identidades culturais da comida, seja pelos seus usos, suas “origens”, ou suas “raízes”, não por “formas concretas”, mas através das modificações e redefinições constantes ao longo dos tempos. Tais resignificados são adaptados à novas situações para os usos dos alimentos, dos ingredientes e das maneiras de consumi-las. Tais entrecruzamentos apresentam a formação de uma nova identidade alimentar e gastronômica. (IDEM, 2008, p. 184)

Comida que comunica para além do discurso

Ainda sob a análise de Montanari, a comida como linguagem discursiva, elemento comunicacional, adquire plena capacidade expressiva graças à retórica, “adaptando o discurso ao argumento, aos efeitos que se deseja suscitar. Se o discurso é a comida, a retórica é o modo como ela é preparada, servida, consumida”.

(MONTANARI, 2008, p. 169)

E quando não há o que dizer sobre a comida? E quando faltam as palavras?

A capixaba Vanessa Vagnotti, 46 anos, professora de dança do ventre apresentou na fase de preleção, o prato - *Cabrito alla Cacciatore* - um cabrito cozido com pimentões, tomates, batatas e manteiga de sálvia. Relatou aos jurados que a escolha do prato foi emocional, a partir das lembranças de preparo da avó e em homenagem a seu avô, pai e esposo, além de ser um prato servido em família, principalmente em festas



e na ceia natalina. Ela reitera a escolha afirmando que “a cozinha representa a vida, é um ato sagrado (...) é uma maneira de dar amor”. Para Vanessa¹², o desafio no preparo foi abdicar do tempo ideal de cozimento e de suas panelas tradicionais, herança da avó, ajustando às regras da prova do programa.

Finalizado o prato, os chefs experimentam e seguem para os comentários técnicos, as críticas, elogios e finalmente, o veredito da prova.

O Chef Jacquin a caracteriza como uma comida “rústica”, servida com a panela sobre a mesa, para muitas pessoas. Apesar de não ter um certo requinte visual, e apresentar a veracidade da comida, ele enfatiza a aparência rústica. O Chef Fogaça, ressalta a quantidade de gordura no prato e se mostra em dúvida ao dar mais opiniões. Finalmente, a Chef Paola diz que diante da bancada, os jurados falam muito diante dos participantes, na escolha dos pratos com argumentos técnicos. Mas que existem momentos únicos em que faltam as palavras para tais análises. “Ou o prato está ruim e eles não têm como justificar ou são absurdamente boas e também não têm como justificar. Não precisam, porque está dito. O seu prato é um desses casos”¹³. Enfim, o prato de Vanessa é aprovado por unanimidade e a candidata é aprovada à participação efetiva no programa.

Quando a comunicação está além do discurso verbal, a mensagem (a comida) é enfatizada pelas emoções, pela linguagem não-verbal. Montanari justifica essa comunicação dialógica, não verbalizada, através dos gestos que saem da dimensão simplesmente funcional para assumir um valor comunicativo - a vocação convivial dos homens se traduz imediatamente na atribuição de um sentido para os gestos que fazem ao comer (2008, p. 157). O autor conclui que a “comida se define como uma realidade deliciosamente cultural, não apenas em relação à própria substância nutricional, mas também em relação a tudo aquilo que gira em torno dela”. (IDEM, 2008, p. 157)

¹² Discurso da candidata no episódio de preleção dos participantes exibido em 15/03/2016. Disponível em <<http://entretenimento.band.uol.com.br/masterchef/2016/videos/vanessa-vagnotti-/15799846/vanessa-encanta-chefs-e-faz-paola-chorar-com-presente.html>> acesso em 12/05/2016

¹³ Idem



Como vimos no texto, as memórias e identidades que caracterizam a comida como agente comunicacional mantêm as relações de socialidade com a comida, seja em casa, nos restaurantes ou em programas de competição, marcando as relações entre comida e cultura.

Anexo

Referências dos participantes Masterchef Brasil 2016 citados neste artigo:

Fábio Nunes

Fábio Nunes, 30 anos, é do interior do Rio Grande do Sul. Modelo, ele foi morar em Nova York para exercer a sua profissão. Começou a cozinhar aos 16 anos quando saiu de casa para estudar. Seus ídolos são o chef Jamie Oliver, pela culinária sem frescura e com muito respeito aos sabores, e também o piloto Ayrton Senna, devido ao seu esforço e sua concentração. Ele acredita que estar no MasterChef poderá significar ser reconhecido pelo seu verdadeiro talento.

Fonte:

<<http://entretenimento.band.uol.com.br/masterchef/2016/concorrentes/fabionunes.htm>
> acesso 12/05/16

Hellen Cruz

A publicitária Hellen Cruz nasceu e mora em Osasco. Aos 29 anos, está no MasterChef correndo atrás de um sonho que havia deixado de lado há muitos anos. Começou a cozinhar quando tinha apenas 7 anos, quando acompanhava sua mãe a preparar os pratos de casa. Gosta de cozinhar para a família e amigos, que sempre a estimulam a testar e experimentar novas receitas. Seus hobbies são viajar e assistir a filmes na companhia do seu marido.

Fonte:

<<http://entretenimento.band.uol.com.br/masterchef/2016/concorrentes/hellencruz.html>
> acesso em 12/05/16

Lee Fu Kuang

O médico e pesquisador Lee Fu Kuang nasceu em Taiwan, uma ilha que faz parte da República da China. Aos 11 anos de idade, veio para o Brasil com a sua família e aprendeu a cozinhar com as vizinhas do local em que morava. Atualmente com 56 anos, ele está realizando um sonho ao participar do MasterChef Brasil. Preocupado com o desperdício, Lee quer encontrar técnicas e receitas na alta gastronomia para usar alimentos na sua totalidade.



Fonte: <<http://entretenimento.band.uol.com.br/masterchef/2016/concorrentes/lee-fukuang.html>> acesso em 12/05/2016

Vanessa Vagnotti

Querendo ir atrás do seu caminho de plenitude na gastronomia, Vanessa Vagnotti entrou no MasterChef aos 46 anos. Professora de dança do ventre, ela nasceu em Vitória, no Espírito Santo, mas atualmente mora no Balneário Piçarras, em Santa Catarina. Seus principais hobbies são viajar, praticar yoga e cinema. Começou a cozinhar por volta dos 11 anos, quando se aventurava entre as panelas de sua avó materna. Sua inspiração na gastronomia são seus ancestrais, que sempre cozinharam.

Fonte:

<http://entretenimento.band.uol.com.br/masterchef/2016/concorrentes/vanessavagnotti.html> acesso em 12/05/2016

Referências

CARVALHO, Maria Cláudia. **Bricolagem alimentar nos estilos naturais**. Rio de Janeiro, EDUERJ, 2013

CARVALHO, Maria Cláudia; SABINO, César. **Comida natural: o consumo neorromântico da roça visto da cidade grande**. In FREITAS, Ricardo; PRADO, Shirley (orgs). Alimentação, consumo e cultura. Série Sabor Metrópole. Curitiba: CRV, 2013

CASCUDO, L. **Dicionário do Folclore Brasileiro**, Rio de Janeiro: Ediouro, 10ª ed., 1998.

CHAO, Adelaide. **Comunicação e Cultura: a Feira das Yabás**. 2015. 108 f. Dissertação (Mestrado em Comunicação) – Faculdade de Comunicação Social, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro. 2015

GIARD, Luce. **Artes de Nutrir**. In CERTEAU, M.et. al. (org.). A invenção do cotidiano: 2. morar, cozinhar. Petrópolis, 2013.

LAVINAS, Eleonora. **A narrativa “espetacularizada” dos reality shows de gastronomia**. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIAS DA COMUNICAÇÃO - INTERCOM, 38. 2015, Rio de Janeiro. *Anais* ISSN 2175-4683 São Paulo: 2015
fonte: <http://portalintercom.org.br/anais/nacional2015/indiceautor.htm#E> acesso em 10/05/2016

MAFFESOLI, Michel. **O tempo das tribos: o declínio do individualismo nas sociedades de massa**. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1998

MAFFESOLI, Michel. **Homo Eroticus: comunhões emocionais**. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2004



MINTZ, Sidney W. **Comida e antropologia**: uma breve revisão. Rev. bras. Ci. Soc. [online]. 2001, vol.16, n.47, pp.31-42. ISSN 1806-9053. Disponível em <http://dx.doi.org/10.1590/S0102-69092001000300002> acesso em 21/04/2016

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. Tradução Letícia M. de Andrade. São Paulo: Senac, 2008

RAMOS, Artur. **Notas sobre a culinária negro-brasileira**. In CASCUDO. Luís da Câmara (org). *Antologia da alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos Editora, 1977

SIMMEL, Georg. **Sociologia da Refeição**. Estudos Históricos, CPDOC/FGV, n.33. Tradução de Edgard Malagodi. Rio de Janeiro: 2004

SODRÉ, Muniz. **As Estratégias Sensíveis** – afeto, mídia e política. Petrópolis: Vozes, 2006