

**FACULDADE DE DIREITO DE VITÓRIA
CURSO DE GRADUAÇÃO EM DIREITO**

LOUISE CORRÊA REZENDE

**UM PRATO FEITO ÀS CRÍTICAS: ANÁLISES
BOURDIEUSIANAS DAS CRÍTICAS GASTRONÔMICAS E
SEUS EFEITOS**

VITÓRIA
2019

LOUISE CORRÊA REZENDE

**UM PRATO FEITO ÀS CRÍTICAS: ANÁLISES
BOURDIEUSIANAS DAS CRÍTICAS GASTRONÔMICAS E
SEUS EFEITOS**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à
Graduação em Direito da Faculdade de Direito de
Vitória - FDV, como requisito para obtenção do
grau de Bacharel em Direito.

Orientador: Prof^o. Dr. André Filipe P. R. dos
Santos.

VITÓRIA

2019

LOUISE CORRÊA REZENDE

**UM PRATO FEITO ÀS CRÍTICAS: ANÁLISES
BOURDIEUSIANAS DAS CRÍTICAS GASTRONÔMICAS E
SEUS EFEITOS**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Programa de Graduação em Direitos da Faculdade de Direito de Vitória, como requisito para obtenção do grau de Bacharel em Direito.

Aprovada em ____ de dezembro de 2019.

COMISSÃO AVALIADORA

Prof Dr. André Filipe P. R. dos Santos
Faculdade de Direito de Vitória – FDV
Orientador

**Membro(a) indicado(a) para a comissão
avaliadora:**

"O meu *mise en place* não começa na cozinha.
Começa no quintal do meu produtor."
(Roberta Sudbrack)

SUMÁRIO

CONSIDERAÇÕES INICIAIS	03
1 HISTORICIDADE DA CULINÁRIA	05
1.1 HISTORICIDADE DA CULINÁRIA MUNDIAL	05
1.2 HISTORICIDADE DA CULINÁRIA BRASILEIRA	06
1.3 DIREITO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E DE QUALIDADE	09
2 TEORIA DOS CAMPOS DE PIERRE BOURDIEU E A GASTRONOMIA	14
2.1 AS CRÍTICAS GASTRONÔMICAS BRASILEIRAS À LUZ DA TEORIA DE BOURDIEU	17
CONSIDERAÇÕES FINAIS	26
REFERÊNCIAS	29

RESUMO

Ao se observar o aspecto social do Brasil, é possível verificar a existência de uma estrutura dividida em classes. Nesse mesmo país surge, recentemente, um movimento de surgimento de estabelecimentos que se auto intitulam “gourmet”. O presente estudo pretende entender o que tal termo significa, bem como o sucesso repentino da nomenclatura e, e o isso que representaria simbolicamente no âmbito alimentar social, tendo em vista as críticas gastronômicas (POULAIN, 2002). Tais fatores, somados ao alimento e ao duplo significado que ele toma (primário de subsistência e o moderno de confirmação do status social), torna-se pertinente ao questionamento da estrutura hierárquica formada nesse campo e sua amplitude, bem como o papel das críticas gastronômicas nessa luta. Diante deste questionamento, sob uma perspectiva sociológica, é de suma importância colocar em pauta o valor simbólico do alimento, e como ele pode ganhar significados diferentes e dimensões diferentes, tudo a depender do referencial, do campo. Assim, com essa grande procura pelo campo, resultando em sua valoração interna, o desejo por mais influência no setor fica latente no que diz respeito a ocupar locais de destaque em relação aos demais. Assim, o imo dessa pesquisa é voltado para aqueles que figuram no polo ativo da gastronomia, ou seja, as pessoas que, segundo Bourdieu, fazem parte do Campo da gastronomia, de forma a viabilizar uma análise dos pontos em que se operam os eventuais e inevitavelmente necessários conflitos de campo (FONSECA, 2011, p. 3853-3862). Também pretende se analisar de que maneira isso dialoga com o status social do sujeito no campo e se a crítica gastronômica é puramente crítica ou se é fundamental para a perpetuação desse status e atuante como algo capaz de atribuir poder. Partindo dessa premissa, o método mais adequado à realização da pesquisa será a inter-relação bourdieusian, a partir do qual, focalizar-se-á o estudo no conjunto do meio e do elemento, ou seja, da relação indivíduo e “campo”, “capital” e “*habitus*” (CORTES, 2016). Somente assim, será possível dar o merecido enfoque à figura do crítico gastronômico no meio, dando a atenção necessária ao seu papel no meio, além de, em última análise, conferir até que ponto não cumpriria um encargo de perpetuar o posicionamento de um dominante específico do campo. Por meio de uma pesquisa bibliográfica, analisar-se-á o cenário atual, bem como fatores históricos e sociais, no

intuito de identificar possíveis pontos onde há ou não, o nexos causal entre a performance dos chefs, com as críticas gastronômicas, de forma a entender a crítica gastronômica, seus aspectos e influências no campo da gastronomia.

Palavras-chave: Gastronomia; Bourdieu; Capital; *Habitus*; Campo Social; Críticas Gastronômicas.

ABSTRACT

By observing the social aspect of Brazil, it is possible to verify the existence of a structure divided into classes. In the same country, a movement has emerged recently of establishments that call themselves "gourmet". The present study intends to understand what such term means, as well as the sudden success of the nomenclature and, what it would represent symbolically in the social alimentary scope, in view of the gastronomic reviews. These factors, added to the food and the double meaning it takes (primary just for subsistence and second the modern confirmation of social status), becomes pertinent to the question of the hierarchical structure formed in this field and its breadth, as well as the role of gastronomic reviews in this fight. Given this question, from a sociological perspective, it is of utmost importance to put into question the symbolic value of food, and how it can gain different meanings and different dimensions, all depending on the referential, the field. Thus, with this great demand for the field, resulting in its internal valuation, the desire for more influence in the sector is latent with regard to occupying prominent places in relation to the others. Thus, the focus of this research is on those who appear in the active center of gastronomy, that is, the people who, according to Bourdieu, are part of the field of gastronomy, in order to enable an analysis of the points in which eventual and field conflicts inevitably needed. It also intends to analyze how this dialogues with the social status of the subject in the field and if the gastronomic review is purely critical or if it is fundamental for the perpetuation of this status and acting as something capable of attributing power. Based on this premise, the most appropriate method for conducting the research will be the bourdieusian interrelationship, from which the study will focus on the whole of the environment and the element, that is, the relationship between individual and "field" "capital" and "*habitus*". Only in this way will it be possible to give the well-deserved focus to the gastronomic critic in the middle, giving the necessary attention to his role in the middle, and ultimately checking to what extent he would not fulfill a burden of perpetuating the positioning of a specific dominant from camp. Through a bibliographical research, the current scenario will be analyzed, as well as historical and social factors, in order to identify possible points where there is or not, the causal link between the chefs performance, with the gastronomic reviews, in a way to

understand the gastronomic reviews, its aspects and influences in the field of gastronomy.

Keywords: Gastronomy; Bourdieu; Capital; Habitus; Campos; Social; Gastronomic Reviews.

CONSIDERAÇÕES INICIAIS

Temos a culinária como fato cultural. O que comemos ou temos como receitas típicas e principais ingredientes, tudo isso é fruto da geografia, clima e costumes, resultando na cultura de um local de um povo.

Além de todos esses fatores, outro determinante para a alimentação, é o fator econômico. A colocação econômica do indivíduo na sociedade irá indicar não só o que consumimos, mas o que outros gostariam de consumir; com relação à alimentação não é diferente. Assim construímos e produzimos alimentos também como fato social (FONSECA, 2011, p. 3853-3862).

Dentro de tal contexto, a aparição de conceitos como de classe dominante e classe dominada ficam evidente (CORTES, 2016). O alimento passa a não ser apenas um elemento necessário para subsistência, mas sim indicativo da existência, do status o qual o indivíduo ocupa na sociedade.

Assim sendo, o alimento passa a ter uma dupla função, a primordial de nutrir, mas também ganha a posição de objeto de desejo, de bem de consumo (POULAIN, 2002).

Diante de tal realidade social e da nova ocupação dos alimentos na sociedade, cabe assim indagar qual seria a função dos artigos de opinião no campo da gastronomia.

Quando colocamos em pauta questões como a crítica gastronômica, precisamos enxergar problemáticas básicas, definições primárias do que seria uma boa refeição para a crítica? Por exemplo.

Bourdieu vai trazer o conceito de campos, que seria, simploriamente explanada, a forma de organizações ou de movimentações de grupos na sociedade; de forma que ter coisas similares aproximariam esses indivíduos e formariam os campos. Ao mesmo tempo, acrescenta que não haveria campos sem disputas, o campo apenas

é formado na medida em que esses indivíduos com algo em comum brigam também por um bem comum.

Também tratará dos campos culturais, sendo pertinente ao estudo em tela, na medida em que afirma que a disputa seria ainda mais evidente nos grupos culturais, uma vez que as delimitações desse campo, critérios rígidos para entrada nesse campo não existem. A luta gira em torno das próprias definições do campo. Assim existe a “Luta do Monopólio do Poder De Consagração”.

A partir do entendimento que a gastronomia se trata de um campo cultural, artístico, definições como “bom” e “ruim” são relativos, existindo grandes divergências até os dias atuais.

Com isso, cabe indagar qual é a relevância das críticas gastronômicas no contexto do campo gastronômico? Até que ponto essa crítica é relevante, uma vez que não existe definições objetivas de “bom” e “ruim”? Quais são as implicações de tais críticas para os chefs de cozinha? As críticas atuam de forma a acompanhar e reforçar um sistema estrutural no campo gastronômico? Ou pelo contrário, atuam de forma a quebrar a perpetuação de paradigmas?

1 HISTORICIDADE DA CULINÁRIA

1.1 HISTORICIDADE DA CULINÁRIA MUNDIAL

Na França, berço da gastronomia, a alta cozinha apenas se difundiu nos meados do século XIX. Após a Revolução Francesa, ocorreu a dissolução da Corte, de forma que os chefs que serviam aos grandes salões migraram para os estabelecimentos comerciais, começando a criar um movimento de democratização da gastronomia.

Foi em um momento de expansão e transformações sociais e políticas que a alta cozinha foi se consolidando, de forma a modificar a cultura alimentar anteriormente consumida, criando regras e novos hábitos, os quais passaram a ser seguidos por seus consumidores, surgindo então o termo “gastronomia” no ano de 1801 (BUENO, 2016, 443-462).

Segundo Bueno (2016, p. 443-462), “contrapondo-se aos excessos e exageros do Antigo regime, a gastronomia desponta como uma nova norma de civilidade, um modelo de disciplina, controle e moderação”. O novo termo veio transformar os ditames sociais, uma vez impostos pela igreja, indo de encontro à ideia do pecado capital da gula, sendo uma tendência a qual era possível admitir.

Essa popularização da cultura da culinária foi possível, de forma mais ampla e irrestrita a geografia, por meio de veículos de comunicação escritos na época (livros e jornais). A disseminação do discurso, mesmo que realizada de forma ampla, continuou elitista, levando em consideração o fato de que não eram muitos aqueles que possuíam a possibilidade de dispor de tempo e dinheiro para aprender a ler. Desse modo, tendo como ponto de partida tal movimento editorial, importante salientar seu papel de causa à consequência da acentuação do distanciamento do status entre a cozinha culta e a cozinha popular.

Nos anos 2000, com a expansão do mercado de turismo e a crescente ampliação da indústria automobilística, foram institucionalizados os guias já existentes, produzidos pelas empresas de automóveis, fomentando o turismo e por consequência a

gastronomia por meio de dicas embutidas a esses guias, construindo assim a cultura da cotação de estabelecimentos, criando parâmetros e códigos de conduta implícitos a serem seguidos.

Tais guias produzem efeitos até os dias de hoje. Tal fato se faz perceptível a partir do momento em que a instituição mais famosa e importante da gastronomia, o *Guia Michelin*, com suas desejadas estrelas, foi construído por meio dessa cultura.

O Guia surgiu de fato no século XX, como fruto da ideia de turismo automobilístico e serviu, inicialmente, como forma de fomentar esse mercado. O enfoque foi sendo modificado de acordo com as proporções inimagináveis alcançadas pelo Guia.

1.2 HISTORICIDADE DA CULINÁRIA BRASILEIRA

Enquanto na Europa elaboração da culinária se deu de forma precoce em relação ao Brasil, pautada por alimentos e técnicas de cocção diferentes, a culinária brasileira foi fundada por índios e toda sua simplicidade, uma vez que a terra era generosa no ponto de vista alimentar. De acordo com o Portal Educação, foi cultivando o plantio de mandioca, palmito, aipim, batata, abóbora, milho, feijão, fava, amendoim, cará e frutas, o índio brasileiro se alimentava. Quando caçava, obtinha a carne e o peixe. Alimentava-se do que a natureza lhe oferecia e preparava tudo separadamente – mesmo que consumido em conjunto posteriormente. Tinha a mandioca como base de sua alimentação, já que dela se obtinha a farinha de beiju e as bebidas fermentadas, as quais consumiam quentes.

Com os portugueses, vieram os escravizados. Assim, da colonização, nasce a culinária brasileira como é hoje, filha desses três povos: índios, africanos e portugueses (FRANÇA, 2012). Com o decorrer do tempo, a miscigenação culinária foi adquirindo forma e peculiaridades conforme ocorria a migração dos povos para as várias partes do Brasil. Isso se deu devido à influência dos produtos oferecidos por cada região, os frutos da terra, que eram resultado da geografia e clima do local. Assim, cada local acrescentou detalhes à culinária.

Apesar da diversidade culinária e riqueza de ingredientes, a culinária brasileira ainda era bem rudimentar, de forma que não se pensava ainda em grandes requintes e ostentações – para a maior parte da população, uma vez que tais benefícios eram reservados a uma camada extremamente seleta da sociedade, de forma que não se pode dizer que faziam parte da culinária brasileira propriamente dita.

A culinária do país consistia, principalmente no interior, em uma culinária caseira e ruralista, que focava nos ingredientes nativos brasileiros, conservando as técnicas de cocção antigas (panela de barro e fogão a lenha). Nos grandes centros sobrevivia em forma de restaurantes típicos, também variando muito de acordo com a região, reproduzindo os clássicos da cultura brasileira, como feijoada, moqueca capixaba, virado paulista e acarajé.

A cultura de “sair para comer” era ainda muito escassa, de forma que as grandes elites se restringiam aos salões privados, nos quais se servia a alta cozinha francesa, aquela a qual se tinha acesso nos livros específicos sobre o assunto.

Por volta do ano de 1960, com as ampliações das redes de hotéis e restaurantes, foi que a cultura de “sair para comer” se popularizou. Nessa mesma época a rede de Hotéis Hilton surge, ajudando a difundir a cozinha francesa, mesmo que de forma bem simplória e popularizada – sendo, no Brasil, veiculada como cozinha internacional. Apesar de São Paulo se consumir uma culinária de vertente mais italiana e no Rio de Janeiro se consumia uma culinária de vertente aportuguesada, no geral, os melhores restaurantes brasileiros servirem uma versão afrancesada de seus pratos.

Apenas na década de 90 que a gastronomia brasileira começou a tomar forma, assumindo um requinte a mais, momento em que nasceu a primeira geração de *chefs*. Isso, contudo, foi consolidado já nos anos 2000 (BUENO, 2016, 443-462).

Nesse contexto, os guias surgiram, em especial o *Guia Michelin*, no século XX, como fruto da expansão do turismo, provocado pela ideia do turismo automobilístico e serviu, inicialmente, na formação e para fomentar esse mercado. O enfoque foi

sendo modificado de acordo com as proporções inimagináveis alcançadas pelo Guia.

Com essa popularização, a cultura gastronômica foi cada vez mais se instituindo no Brasil, chegando no meio acadêmico em forma de escolas de hotelaria e se difundindo principalmente no eixo Rio de Janeiro/ São Paulo. Mais tarde, acabou se ramificando pelo Brasil, concentrando-se no sudeste do país.

Porém, o surgimento de grandes chefs brasileiros se deu, a priori, com uma forte influência francesa, uma vez que a cozinha e técnicas francesa eram basilares para a gastronomia. Além disso, toda a formação, para que fosse validada no campo, era feita a partir de experiências com *chefs* renomados franceses.

Diante de tal realidade, cozinheiros brasileiros iam ao exterior buscando o ganho de experiência por meio de estágios, de modo que, ao voltar, seriam reconhecidos pela comunidade gastronômica, passando a ocupar uma posição de respeito.

Frente a essa realidade de requintes exacerbados, regras e técnicas tão estritas, a *nouvelle cuisine* chega, trazendo um novo conceito para a gastronomia. Proposta por dois críticos de um guia gastronômico respeitado, o novo conceito quebra paradigmas anteriores, de forma a valorizar as formas mais cotidianas e a buscar ir além das paredes da cozinha e restaurantes.

A posteriori, manifesta-se uma nova corrente, a do *slow food* (2007). Tal filosofia vem na contramão das grandes indústrias alimentícias que produzem em massa alimentos dos quais não se sabe – e nem se preocupa com – a procedência.

Fundada por Carlo Petrini, em 1986, o movimento *slow food* (2007) tem como pretensão resgatar o prazer na alimentação artesanal, conscientizando as pessoas acerca do que está sendo consumido e valorizando a harmonia entre produto e meio ambiente. Para tanto, são valorizados os produtos de pequenos produtores locais e utilizados os alimentos da estação. Dessa forma, sobretudo, o movimento provoca o retorno da prática de olhar para o ato de produzir e comer, de forma a repensar os consumos alimentares.

Com essa visão, o *chef* mais consagrado, no âmbito brasileiro, surge. Alex Atala aparece, com uma visão nova, diante dessa inquietação surgida e em busca de uma cozinha autoral e brasileira. Nesse viés, o mencionado *chef* inaugura o D.O.M., em São Paulo, dedicado a produzir cozinha brasileira, bem como a exaltar os ingredientes nativos e únicos da terra.

Alex Atala não só cozinha com ingredientes típicos, como também vai em busca de novos ou mesmo daqueles há muito tempo esquecidos. Para isso, viaja até a Amazônia, onde conhece as tribos e os seus costumes, visando entender de fato o que é consumido e produzido.

Com o decorrer do tempo, Alex se torna uma espécie de “embaixador” da gastronomia brasileira, dedicando-se a pesquisa de novos ingredientes e disseminando essa nova visão da gastronomia, não somente dentro do Brasil, mas também mundo afora, exportando suas ideias.

Nesse contexto, surge um movimento dentro do país da valorização do produtor e produto local, da utilização e exploração da versatilidades dos ingredientes e da valorização da cultura interna.

1.3 DIREITO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E DE QUALIDADE

Como bem aborda por Fabriz, Oliveira e Hadad (2010, 133-152), existe uma inegável crise alimentar global, havendo déficit em questão de quantidade de alimentos em relação a número de pessoas. Levando em conta, ainda, que muitos não possuem o mínimo existencial, o que teoricamente é direito nato do ser humano, assim discorre Ryldson Martins Ferreira (2013, 147-169): “considerando que o direito fundamental ao mínimo existencial é decorrente da proteção à vida e à dignidade da pessoa humana, ele deverá ser reconhecido independentemente de expressa previsão constitucional.”

Diante de tal realidade, perseveram aqueles que defendem que o crescimento da produção irá depender diretamente, também, da quantidade de inseticidas utilizados. Verifica-se que

A solução vem com o aumento da produtividade das lavouras que inclui, necessariamente, o aumento do uso de agroquímicos, a exemplo dos agrotóxicos e micronutrientes, ambos reconhecidos como prejudiciais ao homem e ao meio ambiente. (MOURA, 2014/2015, p. 23-30)

Apesar disso, segundo Dulce (2019) e o Ato nº 70 (BRASIL, 2019), torna de suma importância apreciar o fato de que o país possui o registro de maior consumidor de agrotóxicos desde 2008, com 382 inscrições de agrotóxicos liberados só no ano de 2019 e, de acordo com o INCA (2019), registrando 20 mil mortes por ano pelo consumo destes. Nesse sentido, escreve Romero Marinho de Moura, em sua dissertação:

O Sindicato Nacional da Indústria de Produtos para a Defesa Agrícola (Sindag) informou que no Brasil a venda de agrotóxico saltou de 2 bilhões de dólares para mais de 7 bilhões, entre 2001 e 2008, alcançando valor recorde de 8,5 bilhões em 2011. Assim, já em 2009, o Brasil alcançou a indesejável posição de maior consumidor mundial de agrotóxico, ultrapassando a marca de 1 milhão de toneladas, o que equivale a um consumo médio anual de 5,2 Kg de veneno agrícola por habitante, estimou “Londres, 2011” apud Abrasco, 2015.

Dessa forma, diante de tal realidade a discussão sobre a utilização desses produtos também não só se mostra necessária, mas urgente.

Frente a tal cenário alimentar estarrecedor, ao Direito se fez dever intervir e não se render ao mesmo. Coube a tal área se moldar como consequência da mudança de realidade, uma vez que se mostra necessário agir, assim diz Erly Euzébio dos Anjos:

O Direito é ativo, normativo e não pode se render à especificidade dos valores, normas, costumes e hábitos dos grupos sociais de modo unilateral. Porém, é preciso considerar **a reciprocidade** entre os dois campos do conhecimento, pois não se pode ficar na especificidade do campo jurídico e rejeitar ou neutralizar a influência da subjetividade [...]. (grifo do autor) (ANJOS, 2012, 2013-228).

Apesar da “alimentação adequada” não ser uma problemática recente no Brasil e no mundo, tendo a ONU contemplado tal temática na Declaração Universal dos Direitos Humanos em seu artigo 25 em 1948, no país apenas foi inserida na constituição em

2010, por intermédio da Emenda Constitucional nº 64 conquistada através de lutas sociais da época, de forma defender formalmente em sua Carta Magna a supremacia desse direito, vejamos:

Art. 6º São direitos sociais a educação, a saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia, o transporte, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta Constituição. (BRASIL, 1988).

Perceptível se torna com isso a importância dada à alimentação, de forma a ocupar patamar de preceito constitucional, com isso alcançando o título de direito fundamental, pela UNO, de direito humano.

Mas nesse sentido, não basta a proclamação, a formalização da norma. Existe uma cultura que precisa ser mudada, a fim de se olhar com mais precisão para esses preceitos, de efeito gerar uma movimentação no sentido de os tornarem efetivos.

Tendo em vista seu caráter abrangente, os direitos fundamentais muitas vezes são postos de lado, por serem vistos como extremamente garantistas e permissivos, são utilizados em ultima ratio, muitas vezes os deixando de lado e se valendo de lei específica, perdendo de vista sua magnitude e importância, já que todas as outras leis que vieram após ela são existe pois primeiramente está lhes deu validade.

Quando insistimos em colocar os Direitos Fundamentais como última referência, é posto em questionamento o próprio Direito, se fazendo necessário o retorno. Nelson Camata Moreira (2007) fala um pouco disso em seu artigo “A Função Simbólica dos Direitos Fundamentais”:

[...] os direitos humanos assumem, mais do que nunca, em meio à complexidade, um efeito simbólico capaz de relacionar um (inegável) sentido ideológico com um (indissociável) viés reivindicador, contribuindo, assim, para a produção de novos sentidos nas mais variadas dimensões dos direitos fundamentais, pois, repetindo-se aqui as palavras, já expostas, de Lefort, a partir do momento em que os direitos humanos são postos como última referência, o direito estabelecido está voltado ao questionamento.

Em sede de discussão do tema, se fazem necessárias a abordagem e definições dos seguintes conceitos: disponibilidade de alimentos, adequação, acessibilidade

(MACHADO, 2017), conceitos o quais são tratados no Comentário Geral número 12 elaborado pelo Comitê de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais da ONU (CESCR) em 1999.

De acordo com as definições lá estabelecidas, a disponibilidade de alimentos será baseada na “[...] quantidade e qualidade suficiente para satisfazer as necessidades dietéticas das pessoas, livre de substâncias adversas e aceitáveis para uma dada cultura” (MACHADO, 2017).

O conceito de acessibilidade estará diretamente ligado ao de disponibilidade, já que uma vez disponível se faz primordial a criação do acesso, no Comentário é destacada a necessidade da acessibilidade de dar de forma sustentável, porém é preciso garantir a estabilidade do acesso aos alimentos, de forma a serem produzidos e consumidos de forma soberana, por todos, sustentável, digna e emancipatória.

Já a definição de adequação se tornará abrangente, posto que abarca tanto a questão da adequação alimentícia e dietética em sua forma mais pura como restrições alimentares individuais, como também as questões de adequação culturais do alimento e a sustentabilidade. O Comentário número 12 irá tratar da seguinte forma:

O conceito de adequação é particularmente significativo com relação ao direito à alimentação, na medida em que ele serve para salientar vários fatores que devem ser tomados em consideração para determinar se os alimentos ou dietas específicas que estão disponíveis podem ser considerados os mais apropriados, em um conjunto determinado de circunstâncias, para os objetivos do artigo 11 do Pacto. A noção de sustentabilidade está intrinsecamente ligada à noção de alimentação adequada e segurança alimentar, o que significa estar o alimento disponível tanto para a geração atual, como para as futuras gerações. O significado preciso de “adequado” está condicionado, em grande parte, pelas condições sociais, econômicas, culturais, climáticas, ecológicas, e outras mais, que prevalecem, **enquanto que a “sustentabilidade” incorpora a noção de disponibilidade e acessibilidade em longo prazo.** (grifo nosso)

Torna-se perceptível a magnitude da importância de assegurar uma alimentação adequada, tanto em uma perspectiva momentânea histórica, no sentido de proporcionar o alimento para que venha a ser democratizado; como também em

uma perspectiva futurista, de sustentabilidade, de forma a não apenas garantir um espaço e meio ambiente saudável para aqueles vivem, mas para aqueles que estão para vir.

2 TEORIA DOS CAMPOS DE PIERRE BOURDIEU E A GASTRONOMIA

Nos estudos de Bourdieu, encontra-se a construção e a conceituação de *campos*, *capital* e *habitus*. O sociólogo defende a utilização dos três fatores juntos e explica, de forma extensiva, seus significados, de forma a seu caráter de complementariedade surgir naturalmente.

O conceito de campo, didaticamente explanado, corresponde à ideia que temos de agrupamentos sociais, associação por afinidades, sendo o exemplo mais puro disso os clubes (exemplo: clube do livro, debate, teatro, etc.). O ser humano se divide em *campos*. É natural ao ser humano buscar pertencer, formar comunidades, de modo que quando existe algo em comum entre indivíduos, eles tendem a se agrupar. Assim, segundo Bourdieu, a sociedade se dividirá, no termo usado pelo sociólogo, em *campos*. Se organizar em *campos*, nesse contexto, corresponde ao o que é “viver em sociedade”.

Os campos eletromagnéticos tendem ao equilíbrio. Assim funciona em relação ao indivíduo, que tende a aderir, a querer pertencer a um dos polos, ou seja, a buscar um grupo de acordo com semelhanças. Nessa visão, o campo tende ao equilíbrio e, os *campos* são a sociedade. Nisso, as pessoas nesse contexto inseridas tendem a se juntar por suas semelhanças, formando o campo e se relacionando.

Os *campos* são formados por distinção social (LANÇA, YIEN, SANTOS, 2016), que demonstram não só as preferências e gostos do indivíduo, mas também a posição ocupante por ele perante a sua comunidade, seu *status* social.

O que ocorre também dentro dos *campos* é a busca pela ascensão individual dentro dos mesmos. A referida ascensão só será atribuída ao indivíduo de acordo com seu acúmulo de atributos e qualidades, não necessariamente econômicas, mas que façam sentido naquela comunidade como forma de vantagens perante os demais.

Bourdieu irá chamar esses atributos e vantagens (vantagens aqui no sentido puro da palavra, de algo que coloque alguém a frente dos demais) de *capital*.

Ocorre que esse desejo, que é quase que necessidade humana, de acúmulo de capital, trará sempre atritos entre os demais, de forma que apesar de as pessoas se unirem em “prol” de algum desejo em comum, brigam também por um mesmo: ocupar um espaço privilegiado em relação aos demais.

Para tal formação dos *campos*, os conflitos não só serão necessários, como essenciais. Os atritos que se formam em torno dos *capitais* irão criar, por aqueles mesmos conflitantes, os valores que determinarão aqueles que irão se sobressair em detrimento dos outros. Assim, há uma busca eterna por mais capitais, para que espaços ainda mais altos em seu campo possam ser ocupados – ou até mesmo para perpetuar uma ocupação.

Nesse sentido, o capital assume um papel duplo, de forma que, com essas disputas, acaba-se atribuindo a ele um sentido dicotômico, na medida em que é o meio (necessário ter o acúmulo de capital para vencer as disputas) e também o fim (o desejo de se obter capital específico) (BOURDIEU, 2011).

Como já foi dito, a formação de um campo está condicionada à eterna disputa entre indivíduos que acumularam capital em comum. Essa acumulação de capital irá produzir a disputa pelo próprio capital, o que, por sua vez, constituirá e perpetuará o campo, que, nesse momento, surge (LANÇA, YIEN, SANTOS, 2016). O campo só existe por ser um espaço de luta por um capital específico. Os capitais são específicos e particulares (não necessariamente únicos) para cada *campos*, variando de acordo com a comunidade na qual estão inseridos, e marcando as diferenças dentro e fora dos *campos*. Quem tem capital, tem mais poder e status dentro do campo.

Importante salientar a possibilidade de obtenção de *capital* apenas por se pertencer a um *campos* específico, de forma que um *campos* menor pode ser visto dentro de um *campos* de maior abrangência, sendo o pertencimento ao primeiro algo que poderá significar uma vantagem aos demais. Tal possibilidade se mostra de forma

cristalina no exemplo de professores (*campos* abrangente) frente aos professores de doutorado (*campos* restrito); ambos estão inseridos na “comunidade” que possui em comum “ser professor”, porém nem todos dispõem dos requisitos (*capitais*) necessários para pertencer a ambos. Assim, mostram-se como esses dois conceitos, além de intimamente ligados, podem por muitas vezes se confundir.

Por conseguinte, existindo o espaço (*campos*) e o objeto pelo qual lutar (*capital*), só falta definirem-se as “regras do jogo”. Bourdieu chamará esse *modus operandi* dentro de um *campos* de *habitus*. As regras do jogo serão o que o indivíduo precisa fazer, como se portar e que caminho de conduta seguir dentro de determinado grupo, para que alcance o *capital* desejado.

Diante disso, quem possuir o modo de agir adequado (saber e agir nele), quem “jogar de acordo com as regras do jogo”, possuirá o *habitus*, sendo este uma ferramenta para chegar ao objetivo (acumulação de *capital*).

Segundo a mesma linha de raciocínio, pode-se concluir que, conseqüentemente, as próprias regras do jogo serão objeto de querela dos agentes, na medida em que constituem ferramenta impulsionadora na disputa em relação aos que não a possuem.

Chega-se, então, ao arremate de que, por sua vez, o *habitus* também pode ser enxergado como uma forma de *capital*. Sendo assim, tal qual o *capital*, o *habitus* também assume um papel duplo, pois, ao mesmo tempo em que é meio utilizado para alcançar o *capital*, tem como finalidade a obtenção do *capital*.

Por conseguinte, surge um novo conceito criado por Bourdieu, o da violência simbólica, que não é a violência sentida, mas a consentida. Pessoas em busca de pertencimento e aceitação por um campo, de *capital*, buscam ser violentadas, porque quanto mais forem formatadas para encaixar em determinado campo (adquirir *habitus*), mais *capitais* serão acumulados.

Essa violência na prática, será o condicionamento a essas regras a fim de pertencer a esse *campos*; mas não só as pessoas se moldam como também moldam o outro.

Isso pode ser exemplificado pela mãe que ensina “boas maneiras” a um filho para este ser visto como “educado” pela sociedade a qual está inserido, pelo professor de Direito que repreende a vestimenta do aluno por não estar “respeitável o bastante” e não representar de forma adequada o que lhe é esperado ao participar daquele ambiente jurídico acadêmico.

A violência simbólica seria a internalização das regras do jogo de tal modo que o indivíduo passa a funcionar de uma forma mecanizada, em uma espécie de “piloto automático”, recebendo de contrapartida o acúmulo do *capital*, que será a interiorização do *modus operandi*, determinismo necessário para participação do *campos*.

Como relatado anteriormente, as faculdades possuem esse modelo de “edição comportamental”, sendo que, no Direito, por se tratar de uma área ainda muito formalizada, com muitos ritos específicos, seus estudantes são desde cedo formatados, desde nas situações evidentes, como no que concerne às roupas e à linguagem, até nas mais sutis, como modo de se portar, a fim de enquadrá-lo nessa “caixinha” de bacharelado em Direito. Apesar do exemplo aqui utilizado, este proceder é reproduzido em diversas áreas, não só universitárias, mas em todos os âmbitos da sociedade. De forma que, para viver em sociedade, o indivíduo já sofre violência simbólica para pertencer, assim surgindo a célebre frase do psiquiatra suíço Carl Gustav Jung, que diz que “nascemos originais, morremos plágio” (SILVA, 2016), já que cada campo terá seu *modus operandi*, seu *habitus*, de forma que viveremos nos adaptando e nos adaptaremos para viver.

2.1 AS CRÍTICAS GASTRONÔMICAS BRASILEIRAS À LUZ DA TEORIA DE BOURDIEU

De igual maneira que há a formatação do modo de agir e pensar nas faculdades, sobretudo nas de Direito, como descrito no primeiro capítulo, no campo da gastronomia não será diferente. Cozinheiros e cozinheiras possuem códigos de condutas e regras a serem seguidas pelos que pertencem ao *campos*. O presente

trabalho possui a pretensão de estudar até que ponto *habitus* é uma força interna do grupo de cozinheiros, dando enfoque às críticas gastronômicas e aos artigos de opinião, de forma a buscar a resposta para o seguinte questionamento: de que forma a agem sobre o mundo gastronômico e se seu proceder geraria alguma forma influência sob esse *campos*, a ponto de moldar seu *habitus*, assim instituindo as regras do jogo.

Conseqüentemente esse processo de construção de valores sociais, não é defensável segundo o viés de entendimento de que as escolhas podem ser derivadas de escolhas completamente livres e desprendidas de influências, sendo estas derivadas do que é imposto pelo *habitus* do *campos* o qual é inserido, de forma que apenas servirá para reafirmar algo já estabelecido, assim perpetuando entendimentos e consolidando padrões.

Bourdieu traz a ideia de *campos*, de forma que se faz importante trazer as noções constitutivas do *campo*. A primeira será a ideia de autonomia relativa. Os microcosmos dotados de autonomia relativa, não independência, garantem a criação de regras próprias para cada *campos*, cada um tem suas regras internas e leis específicas que as regem (*habitus*).

Por conseguinte, vem a ideia que Bourdieu nomeará de refração. Tal termo consiste na percepção de que todo elemento externo ao adentrar em um campo específico será retraduzido de acordo com a lógica do campo. Essa retradução pode implicar em perdas ou em ganhos, a autonomia maior ou menor de um campo será definida a partir dessa capacidade de refração, retradução desses elementos externos. Em um campo de maior autonomia, essa ressignificação será maior, de forma que a interferência dos agentes externos será maior em campos nos quais a autonomia não é tão poderosa (LANÇA, YIEN, SANTOS, 2016a).

O desenho do campo como campo de força. No sentido que será delimitado como espaço constituído por relações de força, o qual está carregado de tensões em decorrência dessas disputas constantes por poder que estão estabelecidas entre os agentes. Os próprios limites e as próprias definições do campo se tornam objeto de disputa, que por efeito as próprias regras do jogo estão postas em jogo.

As críticas, em qualquer campo, funcionam por meio de juízos de valor, construídos a partir da realidade a qual elas estão inseridas, estando sujeitas às mais variadas formas de influências como: cultura, geografia, Estado, política, economia, redes sociais, ciência, religião e etc., de forma que contribuirão para moldar esses valores (ANJOS, 1996, p. 325- 327).

Tais concepções valorativas também serão concebidas a partir dos resultados das disputas e atritos entre pessoa e instituições, em torno de determinado ponto de vista, de forma que aquele que possui mais argumentos, mais propriedade, ou seja, mais capital, irá prevalecer sobre os demais, sendo instituído como entendimento “oficial” e/ou majoritário para tal ponto de vista, não necessariamente calando os demais, apenas terá destaque e maior validade sobre os outros, que irão se solidificar de forma marginal ao entendimento tido como superior (SOUZA).

As definições criadas a respeito de determinado objeto criará a estrutura do mesmo, ou seja, por meio do *habitus* do *campo* ocorrerá uma disputa, na qual quem possuir maior capital ganhará, de forma a conquistar o direito da criação da estrutura do objeto fruto da disputa, assim determinando o consenso geral sobre a forma “correta” para se enxergar o objeto analisado.

Diante da explanação acima, é possível destrinchar o conceito de *habitus* de forma tridimensional, ao se tratar da estruturação. Isso se dá pelo fato de que ele terá a característica de estrutura, ou seja, será o *modus operandi* do *campo*, que por sua vez não só será estruturada pelo próprio *habitus*, como também apenas será modificado pelo mesmo.

Assim, é possível enxergar que, para a quebra dos paradigmas dos *campos* se faz necessária à perícia do próprio *campos*, isto é, a compreensão da regras (*habitus*). Destarte, para a quebra de modelos, padrões, só será possível por meio dos padrões e com a imposição de novos.

Diante da temática dos padrões, se faz necessária a discussão de Cultura. Em A Distinção, Bourdieu (2011) trata mais a fundo a questão da cultura, dizendo que esta

será resultado da vivência, do aprendizado e da história percorrida por cada indivíduo, se distinguindo também por sua posição social, a qual dividirá em burguesia, camadas médias e operariado. Assim, para Bourdieu, necessariamente seu status social será determinante para suas distinções éticas, opiniões, preferências e gostos.

Enfatiza a questão de gosto como fruto dessa construção cultural, de forma a desmistificar a ideia de que o gosto é algo puro e inato dos agentes sociais, assim ele será criado a partir das aprendizagens individuais de acordo com o meio e ao âmbito social ao qual o indivíduo está inserido.

Tal explanação do gosto individual como resultado do social (o macro atuando diretamente na esfera privada), acaba por criar um mal estar geral na época, tendo em vista do enfrentamento impositivo que Bourdieu faz dos agentes como indivíduos não só influenciadores, como influenciáveis.

Nesse sentido, discorre Suzane Strehlau sobre a teoria de Pierre Bourdieu:

Condições de vida diferentes produzem Habitus diferentes, sistemas de esquemas a serem aplicados ou transferidos para qualquer domínio da prática. Habitus é uma estrutura que organiza as práticas e a percepção dessas práticas, portanto serve como forma de classificar indivíduos (BOURDIEU,1986, 1979a). Habitus diferentes vão conduzir a práticas de consumo diferentes.

Além do contexto histórico, a classe social em que o sujeito se encontra terá igualmente interferência na construção de predileção do mesmo.

Ocorre que, além da função exercida de formatação pelo tempo e espaço nas inclinações, o status social (posição do sujeito na sociedade) também irá indicar seu papel perante os estabelecimentos dos valores, de forma que ficará evidente sua atribuição de estabelecer esses valores ou acatar o que lhe foi imposto, assumindo então um lugar de dominante ou dominado.

Essa questão de “dominante” e “dominado” se dará pelo poder que uma determinada classe exerce sobre a outra, sendo essa força praticada por intermédio

da violência simbólica, de maneira que o dominado não tem a percepção da dominação, achando que seus pensamentos são de fatos seus, produzidos e naturais. A influência exercida pelas camadas mais será direta, de forma que os valores instituídos por esses agentes terão reflexos diretos na sociedade como um todo, uma vez que tal classe cria uma cultura que vira objeto de desejo dos demais. O habitus dessa burguesia (BOURDIEU, 2011) será exaustivamente copiado, como forma de tentativa de pertencimento pelos demais.

Segundo Souza (2014),

A classe dominante não possui o poder só por possuir o Estado ou o uso legal da violência física (por meio da polícia, das forças armadas, etc.), mas também por possuir o monopólio da violência simbólica. A ideologia dominante é tida como naturalizada. Os dominados não sabem que são vítimas de uma “violência simbólica”. As ideologias, por oposição ao mito, produto colectivo e colectivamente apropriado, servem interesses particulares que tendem a apresentar como interesses universais, comuns ao conjunto do grupo. A cultura dominante contribui para a integração real da classe dominante (assegurando uma comunicação imediata entre todos os seus membros e distinguindo-os das outras classes); para a integração fictícia da sociedade conjunto, portanto, à desmobilização (falsa consciência) das classes dominadas; para a legitimação da ordem estabelecida por meio do estabelecimento das distinções (hierarquias) e para a legitimação dessas distinções. (BOURDIEU, 1989: 10) Essa cultura dominante é tida por naturalizada pelos dominados através do que Bourdieu chama de habitus [...].

Segundo as definição de “bom” e “ruim”, por percorrer questões tratadas anteriormente de juízo de valor e gosto, diante da análise bourdieusiana, essas serão tratadas como pré-determinismos culturais e sociais, finalmente, sofrendo inegável influência de padrões.

Consequentemente esse processo de construção de valores sociais, não sendo defensável segundo este viés o entendimento de que as escolhas possam ser derivadas de escolhas completamente livres e desprendidas de influências, são derivadas do que lhe é imposto pelo *habitus* do *campos* o qual é inserido, de forma que apenas servirá para reafirmar algo já estabelecido, assim perpetuando entendimentos consolidados e padrões.

Entretanto, verifica-se que no âmbito gastronômico esses citados padrões se perdem, no sentido de que não há definições e consensos, tendo em vista a grande subjetividade do objeto arte.

O que ocorre nos meios artísticos e culturais é que a concepção de que os próprios limites se tornam objeto de disputa entre os agentes se torna mais evidente. As condições de acesso ao jogo, os requisitos que autorizam o agente a se definir e definir os outros como jogadores do campo, as limitações do que se pode fazer e do não se pode fazer, tudo isso relativo ao *modus operandi* do campo será mais intenso em relação a outros espaços, já que a codificação objetiva e rígida necessária em outros campos (título de mestre, diploma de médico, carteirinha da OAB) que determine o ingresso dos jogadores no campo, não existe.

Sucedem que enquanto nos *campos* em geral há a disputa sobre a ocupação do lugar na pirâmide de influências naquele meio, no *campos* das artes a disputa se dará para a própria entrada no *campos*, tendo em vista as faltas de definições desses meios, já que os parâmetros são alvos constantes de debate e de disputas, assim evidenciando essa luta inerente ao *campos*.

Assim, o que procede no campo artístico é o monopólio e uma busca pelos demais o poder de consagração pelos integrantes do campo em relação ao campo e, a luta pelas regras do jogo, sendo estas as grandes disputas nos meios culturais.

Para o universo gastronômico os valores da sociedade terão uma conotação diferenciada, de forma a atuarem de forma individual, mas insurgindo na coletividade, tendo em vista o objetivo comum: de pertencimento ao *campos* artístico.

Os famosos Críticos Gastronômicos, participantes de matérias de opiniões em revistas, ou até mesmo colunistas fixos, são dotados de qualificações adquiridas ao decorrer do tempo, os quais serão ditos necessários pelo código implícito de conduta, para consagração naquele meio social.

Todos esses atributos, somados ao percurso profissional e pessoal e convivência familiar, resultará em valores individuais, de forma a implicar diretamente na opinião e no juízo de valor do indivíduo. A isso se acrescenta o fato do contexto social ao qual pertence que possuirá seus próprios conceitos e determinações valorativas, o qual o opinante também estará subjugado.

Contudo, a crítica virá, valorando o objeto apreciado e conferindo significado a ele, de forma que aquela significação poderá aponta-lo no sentido de valida-lo, ou de desacredita-lo frente ao *campos* e sociedade.

Perceptível se faz o fato de que, caso não haja, como dito anteriormente, a utilização do *habitus* para reestruturação do *modus* engessado de pensar, ocorrerá o ciclo inevitável nesse meio da influência valorativa da sociedade ao crítico, de forma que este opinará no sentido de atribuir *capital* ou não ao objeto analisado, com a finalidade a perpetuar um sistema previamente estruturado.

O que vemos no meio da arte é que pela ausência de concepções e instituições pré-definidas, o poder da validação não estará em simbolismos e critérios objetivos, mas sim em pessoas previamente consagradas pelo meio.

A grande problemática está no fato de que uma das funções da arte é a quebra de paradigmas e a criação de revoltas contra os parâmetros pré-estabelecidos (TRIZOL, BOTELHO, FAVARETTO, 2016). Com isso, o fato de haver uma pessoa cuja função exerce o poder de validação da significação trazida por outro sujeito ao campo, ao ponto de conceder ou não um status de “pertencente”, vai de encontro a função da arte em si.

Explanando, a função exercida pelas críticas gastronômicas, por se tratar de opiniões de elementos já consagrados, não possuirá apenas o peso da aparente opinião, mas sim trará também um peso valorativo ao alvo da crítica, de forma que poderá lhe atribuir significado dentro do campo da gastronomia, ou o rejeitar, o excluindo daquele meio.

O problema se agrava, na medida em que chefs busquem produzir receitas em busca dessa validação, de forma a moldar sua arte visando alcançar o que lhe é esperado e não como uma forma de expressão de si mesmos. Assim surge uma gama de produções funcionais, tirando o elemento essencial da expressão de algo (TRIZOL, BOTELHO, FAVARETTO, 2016), substituindo-o pelo dever/desejo de agradar.

O fenômeno se torna evidente na medida em que se observa o instituto das Estrelas Michelin, que possui o poder de consagrar o chef, agindo como entidade determinante para o sucesso do restaurante, existindo, inclusive, dados que comprovam o aumento das vendas em até 50% (ZOPPEI, 2017) após a atribuição da estrela e casos de sucesso repentino de estabelecimento cujo nome foi integrado ao guia de forma errônea, sendo mais tarde consertado o erro material (EFFE, 2017). Existe também caso de suicídio em decorrência de meros boatos de que um restaurante perderia uma de suas 3 estrelas (pontuação máxima dada pelo guia) (FROES, 2019).

Posteriormente, diante desses movimentos de respeito a terra e a santidade do ato de cozinhar e consumir, conseguimos perceber um movimento em massa, de chefs de todas as partes abrindo mão de suas estrelas, ou até mesmo de sequer participar da instituição das Estrelas Michelin (LIMA, 2017).

Chefs que por muitos anos participaram desta disputa por estrelas, perfeição, excelência culinária e técnica, estão adotando a postura que por muito é tida como radical de escolha de não pertencer a esse mundo mais.

Ocorre que, a grande pressão que essa “aprovação” exercida pelos críticos aos restaurantes subjugados, se torna tão forte que vários chefs estão preferindo devolver suas estrelas, ou até mesmo sua possibilidade de obtenção, a sofrer a forte influência que a busca por esse pertencimento, por essa consagração, causa (SCHIOCHET, 2018).

Cabe frisar as especificidades da posição adotada, uma vez que para quem já obteve as estrelas, de maneira que já conquistou por essa instituição a consagração,

ou seja, já lhe foi atribuído o título de “pertencer”, não faz diferença a devolução das estrelas. O valor simbólico delas já foi atribuído, não tendo mais nada a provar perante esse *campos* gastronômica. É compreensível, então, que escolha um caminho menos turbulento, no qual apenas segue provando sua excelência já antes provada.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O sistema de simbolismos na sociedade sempre existiu. A presente peça analítica não tem como pretensão alcançar uma resposta, muito menos possui como objetivo eliminar tais signos estabelecidos pela sociedade, de forma que não encontra solução concreta para a problemática levantada, já que mesmo rompendo estruturas, novas irão surgindo em seus lugares, tomando forma e assumindo posturas diante dos desejos da sociedade.

Ocorre que para a arte, partindo pressuposto da gastronomia como objeto artístico (TRIZOL, BOTELHO, FAVARETTO, 2016) completo (por perpassar todos os sentidos), a estagnação é perigosa, tendo em vista o papel da sócio-político da arte de denúncia e transformação da realidade (TRIZOL, BOTELHO, FAVARETTO, 2016).

A gastronomia transcorre o ato de se nutrir e vai além, de forma que molda toda uma cultura ao seu entorno, fazendo-a um verdadeiro ritual. Começa com as escolhas dos alimentos e modo de preparo, caminhando escolha da louça e disposição dos alimentos no prato, chegando ao ato de servir, ambiente, serviço; de maneira que tudo começa a ser minimamente calculado, planejado, assim a fim de proporcionar uma experiência integrada dos agentes. A manipulação de todos os agentes interventores. O que antes era uma preocupação apenas com a combinação comida e bebida agora são do conjunto, do ambiente, levando a harmonização a outro patamar. Se alimentar virou uma experiência.

Tornou-se o objeto artístico perfeito, estimulando todos os sentidos (a visão, o olfato, o paladar, a audição e o tato), comer é consumir arte, sendo os restaurantes as galerias, os pratos as obras primas e os chefs os artistas.

Dessa forma, como toda arte, cozinhar e comer se tornou um ato político, na medida em que o cozinheiro escolherá o alimento, levando em consideração sua produção e procedência, buscando características que atravessará a questão dos atributos

físicos que o alimento agregará ao prato, mas visualizando o valor embutido, o simbolismo que aquele representará.

Com o movimento do *Slow food* (2007), a preocupação a alimentação foi resgatada, tomando proporções gigantes no meio da gastronomia, não só sobre a questão do em si alimento que é posto ao prato, mas sim toda a cadeia ética que permeia esse *campos*.

Houve a ressignificação de valores. Chefs de todo o mundo se encontraram em uma realidade diferente da de anos atrás, os rituais e signos passados já não faziam sentido quando postos frente ao *campos* da gastronomia, necessitando de uma mudança intensa e urgente. O resultado foi a criação de um movimento, o *slow food* (2007), que nada mais é que uma revolução no *habitus* do *campos* da gastronomia.

Apesar desta quebra repentina e violenta, o que pudemos ver é que foi uma revolução provocada pelo alto escalão da gastronomia, uma revolução da “burguesia” gastronômica, que não era ninguém menos que Carlo Petrini (2019), jornalista respeitado na área e que já vinha de uma história de defesa do tema.

Sucedo que, como já discutido anteriormente, para a mudança de *habitus*, primeiramente, é necessário a violência simbólica e a internalização das regras, adquirir *capital* e, para o meio da gastronomia por ser um meio artístico, a consagração, que seria o título de respeito e pertencimento a esse *campos*.

Deste modo, exemplificativo, é possível obter a percepção do âmbito da gastronomia e suas implicações e como a validação se torna extremamente importante no meio artístico, tendo em vista que seu “título” de pertencimento do grupos não se dará de por critérios objetivos (bacharelado por exemplo), mas sim se dará através da validação alheia.

Quando temos a profissão de críticos, temos então a profissão da validação. Automaticamente vemos a interferência dessa ocupação no *campus*, de forma que resolvemos a problemática de influência, uma vez que será nítida então sua função

na gastronomia, podendo não ser única responsável pela perpetuação do habitus da área, mas com certeza, forte propulsora do futuro da mesma.

REFERÊNCIAS

ANJOS, Ery Euzébio. Renomear sociologia e direito em tempo de crise e transição de paradigmas. **Revista de Direitos e Garantias Fundamentais**, Vitória, n. 12, p. 203-228, jul./dez. 2012 Disponível em: <<http://sisbib.emnuvens.com.br/direitosegarantias/article/view/202>> Acesso em: 15 out. 2019.

ANJOS, José Carlos Gomes dos. BOURDIEU, Pierre. **As regras da arte: gênese e estrutura do campo literário**. São Paulo: Companhia das Letras, 1996. 432 p. *Horiz. antropol.* 1998, vol.4, n.9 pp.325-327. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-71831998000200325> Acesso em: 15 out. 2019.

BOURDIEU, Pierre. **A distinção: crítica social do julgamento**. Porto Alegre: Zouk, 2011.

BRASIL. **Constituição da Republica Federativa do Brasil**.1988. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm >. Acesso em: 15 out. 2019

_____. BRASIL. **DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO. ATO Nº 70, DE 2 DE OUTUBRO DE 2019**. Dispõe sobre: O Coordenador-Geral de Agrotóxicos e Afins no uso das suas atribuições legais resolve dar publicidade ao resumo dos registros de agrotóxicos, seus componentes e afins concedidos, conforme previsto no Artigo 14 do Decreto nº 4074, de 04 de janeiro de 2002. Disponível em: <<http://www.in.gov.br/web/dou/-/ato-n-70-de-2-de-outubro-de-2019-219658433>> Acesso em: 15 out. 2019.

BUENO, Maria Lucia, **Da gastronomia francesa à gastronomia globalizada: hibridismos e identidades inventadas**. Cadernos do CRH (UFBA), v. 29, p. 443-462, dez. 2016.

CORTÉS, Olga Nancy Peña Cortés. **A Inter-Relação Bourdieusiana: Habitus, Campo E Capital**. 2016. Disponível em: <<http://tede2.pucrs.br/tede2/handle/tede/6822>>. Acesso em: 20 de mai. 2019.

DULCE, Emilly. **Governo libera mais 57 agrotóxicos e soma deste ano chega a 382 novos registros**. Brasil de Fato: 3 de Outubro de 2019. Disponível em: <<https://www.brasildefato.com.br/2019/10/03/governo-libera-mais-57-agrotoxicos-e-soma-deste-ano-chega-a-382-novos-registros/>> Acesso em: 15 out. 2019.

EFE (codinome no jornal). **Restaurante francês vive ‘boom’ de clientes após receber estrela Michelin por engano.** EL PAÍS: 22 fev 2017. Disponível em: <https://brasil.elpais.com/brasil/2017/02/21/cultura/1487704464_014172.html> Acesso em: 09 out. 2019.

FABRIZ, Daury Cesar Fabriz. OLIVEIRA, Roberto Martins. HADAD. Luiz Eduardo Abreu. A crise mundial dos alimentos e a manipulação do discurso midiático: uma abordagem à luz do direito fundamental à alimentação. **Revista de Direitos e Garantias Fundamentais**, Vitória, n. 7, p. 133-152, jan./jun. 2010. Disponível em: <<http://sisbib.emnuvens.com.br/direitosegarantias/article/view/81>> Acesso em: 15 out. 2019.

FERREIRA, Ryldson Martins. Mínimo existencial, acesso à justiça e defensoria pública: algumas aproximações. **Revista de Direitos e Garantias Fundamentais**, Vitória, n. 13, p. 147-169, jan./jun. 2013 Disponível em: <<http://sisbib.emnuvens.com.br/direitosegarantias/article/view/403>> Acesso em: 11 out. 2019.

FONSECA, Alexandre Brasil, et al. **Modernidade alimentar e consumo de alimentos:** contribuições sócio-antropológicas para a pesquisa em nutrição. Ciênc. saúde coletiva, Rio de Janeiro, v. 16, n. 9, p. 3853-3862, set. 2011.

FRANÇA, F.C.O.; MENDES, A.C.R.; ANDRADE, I.S.; RIBEIRO, G.S.; PINHEIRO, I.B. **Mudanças dos hábitos alimentares provocados pela industrialização e o impacto sobre a saúde do brasileiro.** Anais do I Seminário Alimentação e Cultura na Bahia. Feira de Santana: UEFS. 2012. <http://www2.uefs.br:8081/ceer/wp-content/uploads/FRANCA_Fabiana.pdf>. Acesso em: 15 out. 2019.

FROES, Luciana. **Michelin também perde estrela** O GLOBO: 08/05/2019 Disponível em: <<https://blogs.oglobo.globo.com/luciana-froes/post/michelin-perde-estrela.html>> Acesso em 11 out. 2019.

INCA. **Agrotóxico.** Última modificação: 16/09/2019 | 18h45. Disponível em: <<https://www.inca.gov.br/exposicao-no-trabalho-e-no-ambiente/agrotoxicos>> Acesso em: 20 out. 2019.

LANÇA, Lorenzo Tomazelli; YIEN, Márcio André Kao; SANTOS, André Filipe Pereira Reid. **A Sociologia da “Sociologia de Pierre Bourdieu”.** Direito sociedade cultura, 2016. Podcast. 1 MP3 (53 min.). Disponível em: <<https://soundcloud.com/direito-sociedade-cultura/podcast-2>>. Acesso em: 06 mai. 2019.

_____. **A teoria dos campos de Pierre Bourdieu.** Direito sociedade cultura, 2016a. Podcast. 1 MP3 (72 min.). Disponível em:

<<https://soundcloud.com/direito-sociedade-cultura/podcast-3-gp-direito-sociedade-e-cultura>>. Acesso em: 06 mai. 2019.

LIMA, Juliana Domingos. **Por que chefs de cozinha estão abrindo mão de suas estrelas Michelin**. Nexo Jornal: 12 Out 2017 Disponível em: <https://www.nexojornal.com.br/expresso/2017/10/12/Por-que-chefs-de-cozinha-est%C3%A3o-abrindo-m%C3%A3o-de-suas-estrelas-Michelin?source=post_page-----92bd5fbd7eb9-----> Acesso em: 03 set. 2019.

MACHADO, Renato Luiz Abreu. **Direito Humano à Alimentação Adequada**. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional Presidência da República. 29/05/2017. Disponível em: <<http://www4.planalto.gov.br/consea/acao-a-informacao/institucional/conceitos/direito-humano-a-alimentacao-adequada>> Acesso em: 15 out. 2019.

MOREIRA, Nelson Camata. A função simbólica dos Direitos Fundamentais. **Revista de Direitos e Garantias Fundamentais** FDV.2007. Disponível em: <<http://sisbib.emnuvens.com.br/direitosegarantias/article/view/45>> Acesso em: 15 out. 2019.

MOURA, Romero Marinho. **A questão agrotóxico em debate**. Anais da Academia Pernambucana de Ciência Agronômica, Recife, vols. 11/12, p.23-30, 2014/2015 <<file:///C:/Users/Louise%20Correa/Downloads/1089-3166-1-PB.pdf>> Acesso em: 15 out. 2019.

ONU. Comitê de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais do Alto Comissariado de Direitos Humanos. - 1999. Disponível em: <<http://www.sesc.com.br/mesabrasil/doc/Coment%C3%A1rio-Geral.pdf>> Acesso em: 15 out. 2019.

PETRINI, Carlo. **Prazeres da Mesa**. 4 de junho de 2019. Disponível em: <<https://prazeresdamesa.uol.com.br/chefs/carlo-petrini/>> Acesso em: 19 out. 2019.

Portal Educação. **A História Da Gastronomia No Brasil**. Disponível em: <<https://www.portaleducacao.com.br/conteudo/artigos/nutricao/ahistoria-dagastronomia-no-brasil/41142>> Acesso em 04 out. 2019.

POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. **O espaço social alimentar**: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. Rev. Nutr. Campinas, v. 16 n. 3, jul./set. 2002.

SCHIOCHET, Flávia. **Sonho ou pesadelo? Por que alguns chefs devolvem as estrelas Michelin.** Gazeta do Povo: Publicado em 15/01/2018. Disponível em: <<https://www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet/por-que-chefs-devolvem-estrelas-michelin/>> Acesso em 04 out. 2019.

SOUZA, Jacy Costa. **O Gosto em Pierre Bourdieu: habitus e práticas alimentares.** Observatório Brasileiro de Hábitos alimentares – OBHA. Disponível em: <<https://obha.fiocruz.br/?p=99>> Acesso em: 15 out. 2019.

Slow food brasil. **Movimento Slow Food.** 04 Jul. 2007. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/o-movimento>> em: 15 out. 2019