

Comida ou comida: delineando as margens da cidade por meio dos guias gastronômicos

Food or food: outlining the edges of the city through gastronomic guides

Comida o comida: delineando los márgenes de la ciudad a través de los guías gastronómicos

Tassi de Oliveira Santos¹

Ewerton Lemos Gomes²

Beatriz Carvalho Tavares³

Priscyla Christine Hammerl⁴

Resumo: O ato de comer extrapola o matar da fome. Cozinhar se torna história e linguagem nas sociedades onde está presente. Direcionar o olhar para a cidade de São Paulo nos envolve em uma narrativa de territórios gastronômicos desigualmente explorados. Os eixos ricos são constantemente explorados, deixando às margens o que ultrapassa os limites geográficos do centro da cidade. Nesse contexto, os guias gastronômicos ocupam um importante papel: qual história deve ser priorizada na escolha de nossas referências? Assim, pensado a partir de uma perspectiva política de valorização da comida de verdade, aquela “boa e barata”, surge o Prato Firmeza. Nele, os empreendimentos gastronômicos transbordam às margens do centro da cidade de São Paulo, alcançando a periferia e seus sujeitos. Como objetivo, visamos analisar a representatividade sociocultural expressada pelos guias gastronômicos a partir da comparação entre o Prato Firmeza e o Guia Michelin. O artigo apresenta caráter qualitativo, exploratório e descritivo, a partir de pesquisa bibliográfica e documental. Entre os principais resultados está a importância do guia Prato Firmeza como elemento de resistência à homogeneização cultural proposta pela globalização no contexto da gastronomia, traduzindo a realidade da periferia paulistana.

Palavras-chave: Alimentação, gastronomia, guias gastronômicos, periferia, turismo.

Abstract: The act of eating transcends mere hunger satiation. Cooking becomes history and language within the societies it is present. Focusing on the city of São Paulo immerses us in a narrative of gastronomic territories that are unevenly explored. The affluent axes are constantly highlighted, leaving at the margins those that exceed the geographic boundaries of the city center. In this context, gastronomic guides play a crucial role: which story should be prioritized in the selection of our references? Thus, conceived from a political perspective of valuing "real food", the one that is "good and affordable", emerges the Prato Firmeza. It features gastronomic enterprises that extend beyond the city center of São Paulo, reaching the periphery and its inhabitants. The objective is to analyze the sociocultural representativeness expressed by gastronomic guides through a comparison between Prato Firmeza and the Michelin Guide. The article presents a qualitative, exploratory, and descriptive approach, based on bibliographic and documentary research. Among the main findings is the importance of the Prato Firmeza guide as an element of resistance against the cultural homogenization proposed by globalization in the context of gastronomy, translating the reality of São Paulo's periphery.

Keywords: Food, gastronomy, gastronomic guides, periphery, tourism.

¹ Instituto Federal de Farroupilha – IFFAR. E-mail: tassi.99522@aluno.iffar.edu.br – ORCID: <https://orcid.org/0009-0005-3607-1024>

² Universidade Federal do Paraná – UFPR. E-mail: ewertonlegomes@gmail.com – ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3664-9453>

³ Universidade Federal do Paraná – UFPR. E-mail: tavaresbe5@gmail.com – ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1501-4187>

⁴ Instituto Federal de Farroupilha – IFFAR. E-mail: priscyla.hammerl@iffarroupilha.edu.br – ORCID: <https://orcid.org/0009-0000-9914-6664>

Resumen: El acto de comer trasciende la mera saciedad del hambre. Cocinar se convierte en historia y lenguaje dentro de las sociedades en las que está presente. Enfocarse en la ciudad de São Paulo nos sumerge en una narrativa de territorios gastronómicos que son explorados de manera desigual. Los ejes afluentes son constantemente destacados, dejando en los márgenes a aquellos que exceden los límites geográficos del centro de la ciudad. En este contexto, las guías gastronómicas juegan un papel crucial: ¿qué historia debe priorizarse en la selección de nuestras referencias? Así, concebido desde una perspectiva política de valorar la "comida real", la que es "buena y asequible", surge el Prato Firmeza. Este presenta emprendimientos gastronómicos que se extienden más allá del centro de la ciudad de São Paulo, alcanzando la periferia y sus habitantes. El objetivo es analizar la representatividad sociocultural expresada por las guías gastronómicas a través de una comparación entre Prato Firmeza y la Guía Michelin. El artículo presenta un enfoque cualitativo, exploratorio y descriptivo, basado en investigación bibliográfica y documental. Entre los principales hallazgos se encuentra la importancia de la guía Prato Firmeza como un elemento de resistencia contra la homogeneización cultural propuesta por la globalización en el contexto de la gastronomía, traduciendo la realidad de la periferia paulista.

Palabras clave: Alimentación, gastronomía, guías gastronómicas, periferia, turismo.

1 Introdução

Você quer comer *Comida* ou comida? Qual brasileiro já não se deparou com essa pergunta um tanto quanto simples e até engraçada, mas que carrega um sentido imenso em nossa entonação de fala. *Comida* - assim mesmo em itálico - refere-se ao comer algo estruturado, dentro das concepções clássicas do que seria uma refeição; já a comida - em minúsculo - seria um lanche rápido, uma coisa à toa, algo para aplacar a fome até o próximo momento. Mas quantas vezes esse próximo momento não veio? Quantas vezes temos que nos contentar com comida, por não poder escolher ou mesmo alcançar o patamar da tal *Comida*.

Porém, o que é essa tal comida/*Comida*? Começamos com a descoberta do fogo culminando em diversas transformações na humanidade. A modificação do alimento pelo calor resulta em nutrientes, texturas, sabores e técnicas culinárias (Franco, 2010). Desse ponto em diante, o prazer pela novidade permeia o cotidiano humano. Tal qual as expedições marítimas europeias cruzaram os oceanos, miscigenaram culturas, reformularam e colonizaram paladares, atualmente, suas normativas seguem impactando os hábitos alimentares, as práticas de consumo, expectativas sensoriais e imaginários do que se considera como "bom" e "ruim". Em busca da imersão na experiência gastronômica, diversos especialistas da área, curiosos e simpatizantes, se lançam ao (des)conhecido, desbravando as indicações de críticos, revistas e guias gastronômicos, buscando conhecer suas técnicas inovadoras, sabores harmônicos e apresentações audaciosas de chefs de cozinha renomados.

A voraz sede pelo desconhecido, de mostrar onde se escondem sabores mágicos e como acessá-los, permitiu a criação de uma forma de condensar suas descobertas de forma prática. Isso

permite ao outro, através da escrita, sentir o que o crítico vivenciou, tecendo suas impressões e direcionando o leitor àquele momento em particular. Os guias de onde comer e beber convidam às desconhecidas expressões do paladar por meio construção do imaginário em torno do requinte do que é *gourmet*, atraindo olhares e seduzindo indivíduos que prezam pela singularidade de suas vivências (Brillat-Savarin, 1995).

Da mesma forma, moldam as dinâmicas socioculturais de representatividades nos distintos territórios em que estão inseridos, promovendo a segregação de saberes e sabores, a partir de fatores políticos, higienistas e distintivos de classe, cor, gênero, ritos e outros. Ao direcionar os olhos para os pratos, as panelas e os lugares, nos deparamos com a oposição entre “alta e baixa” gastronomia, termos cuja origem demarcam contextos segregacionistas. Ausentes as críticas, a aceitação dos termos promove a conformação com a hierarquia de saberes e coloniza as expressões da cultura alimentar. Os territórios se inserem no campo do *status quo* do sabor, tornam-se lugares apenas os que representam determinado padrão de consumo, instigam deslocamentos e filas para acessar estabelecimentos *instagramáveis*, bem como resultam em uma pequena porção – de alimento e de experiência. O que os guias turísticos e gastronômicos nos dizem sobre um lugar além de sua comida?

As técnicas apresentadas ao criar um menu, os insumos utilizados e os locais onde estes estabelecimentos estão, muitas vezes, definem seu território e traçam o perfil de público e a valorização da comensalidade e/ou introdução do termo *gourmet*. Em estabelecimentos que fogem à norma culinária francesa, traduzir a simplicidade existente nos insumos, técnicas e estética como algo de “menor” valor cultural significa ignorar a representatividade simbólica presente na informalidade e baixo custo da alimentação nesses espaços. Qual o tamanho desse afastamento e a cor dos sujeitos em cada ponta? Mais do que isso, com a marcação desse distanciamento em papel, quem está no Guia Michelin e quem está no Guia Prato Firmeza? Ambos desenham, separam e instigam desejo no público que se hierarquizam conforme o que é servido à mesa. Com isso, o objetivo deste artigo é analisar a representatividade sociocultural expressada pelos guias gastronômicos a partir da comparação entre o Prato Firmeza e o Guia Michelin.

O artigo apresenta caráter qualitativo, exploratório e descritivo, sendo dividido em duas etapas que exploraram a pesquisa bibliográfica e documental, após o referencial teórico sobre

aspectos conceituais das Gastronômias. A primeira etapa consistiu em uma pesquisa bibliográfica abrangente sobre os temas centrais do estudo: os conceitos de gastronomia, a valorização da culinária tradicional e a influência dos guias gastronômicos. Para isso, foram revisados artigos acadêmicos, livros, teses e dissertações que abordam a importância da comida como elemento cultural e político, além de materiais que discutem a dicotomia conceitual de “Alta e Baixa” Gastronomia. Já na segunda etapa, foi realizada uma pesquisa documental que envolveu a análise dos próprios guias gastronômicos. Foram examinados exemplares do Guia Michelin (2021, 2022, 2023, 2024) e do Prato Firmeza (2017, 2019 e 2020). A análise focou nos tipos de estabelecimentos destacados e nas narrativas apresentadas por ambos os guias. Assim, a comparação foi conduzida para identificar as semelhanças e diferenças na representatividade sociocultural dos dois guias. Essa etapa buscou evidenciar como cada guia contribui para a valorização ou marginalização da culinária periférica.

2 Nuances da experiência conceitual das Gastronômias

Pensar o comer fora de casa nos aproxima de diferentes imaginários. Entre o petiscar do boteco, o devorar da birosca e o degustar de restaurante requintado existe um abismo de experiências alimentares. Nesse contexto, a Gastronomia é abordada como uma área que extrapola o viés mercadológico de produção e comercialização de alimentos. Da mesma maneira, sua abordagem também não se restringe à saúde e à nutrição, mas aos aspectos culturais da alimentação (Collaço, 2013). Como particularidade intercultural da hospitalidade, suas ritualizações ancestrais do servir, alimentar e compartilhar com os demais expressam a materialização de saberes necessários ao viver em sociedade (Sulis, 2021).

As ‘Gastronômias’ (Soares, 2023), representadas pela área em construção, dialogam com diversas áreas do conhecimento. Ao intencionar o fortalecimento de seu campo teórico interdisciplinar, as pesquisas inseridas nesse escopo promovem uma percepção integrada da cultura alimentar. A Gastronomia, assim entendida, engloba um conjunto complexo de práticas, saberes e significados que refletem e influenciam diversas particularidades sociais, culturais, econômicas e socioambientais de uma determinada comunidade (Gimenes-Minasse, 2020). Schluter (2003, p. 31) complementa:

Ao mesmo tempo que a alimentação possibilita a ascensão a uma classe social, ela atua como um fator de diferenciação cultural, pois, ao comer, incorporam-se não apenas as características físicas dos alimentos, mas também seus valores simbólicos e imaginários, que, à semelhança das qualidades nutritivas, passam a fazer parte do próprio ser.

Assim, a partir dessa visão ampliada, o ato de comer e o que se come são intensamente moldados por fatores históricos e geográficos, bem como contribuem para a construção de identidades (Collaço, 2013). Em adição, Soares *et al.* (2020) categorizam as percepções sobre a Gastronomia em duas vertentes: a normativa e a inclusiva. Para os autores, a primeira corresponde à visão primordialmente estética, técnica e exclusiva. Já a segunda transporta o imaginário para a dinamicidade e pluralidade de expressões da cultura alimentar em um sistema complexo. Suas origens são situadas geograficamente, ancoradas em sua própria ancestralidade e manifestam-se em caráter popular.

A crítica, que não é recente, surge atrelada ao uso da nomenclatura ‘alta gastronomia’ amplamente utilizada por autores das Ciências Sociais, como o caso de Jean-Robert Pitte (2018), Jean-Pierre Poulain (2013), Janine Collaço (2013), Maria Lúcia Bueno (2016), Carlos Alberto Dória (2019). Essa, sob uma perspectiva eurocêntrica da origem de **todos** os saberes culinários na França e nos *chefs* franceses. Nela irrompe o juízo de valor sobre a honorabilidade da experiência gastronômica mediada pela sofisticação e distinção social (Castro; Maciel; Maciel, 2016; Soares *et al.*, 2020). A ‘alta cozinha’, derivada do francês ‘*haute cuisine*’ deriva daquilo que vem de cima, situando historicamente a nobreza e os alimentos de melhor qualidade. Ainda hoje possuímos “uma grande força de dominação em diferentes âmbitos da vida dos povos que foram colonizados e, cientificamente, este movimento que se arrasta na nossa história é chamado de colonialidade” (Maia; Melo, 2020, p. 231).

Nessa abordagem, pautada pela colonialidade, a métrica atribuída a essas práticas de consumo presumem, portanto, a construção de uma narrativa acerca de uma ‘baixa’ gastronomia, moldada pela comida simples e barata, produzida de forma caseira (Ferreira; Valduga; Bahl, 2016). Os autores complementam o discurso, afirmando o termo como um movimento livre de amarras técnicas:

O primordial aqui é a compreensão da baixa gastronomia como uma **valorização da comida em sua plenitude enquanto fonte de sabor** (e não apenas de estética), do senso democrático de acesso de seus estabelecimentos, em um **sentido de viabilidade do preço e também do senso de hospitalidade e sociabilidade**, através da relação e vínculo entre cliente – local – funcionário (Ferreira; Valduga; Bahl, 2016, p. 224, grifo nosso).

No entanto, é ainda mais comum a caracterização pejorativa de seus estabelecimentos: estrutura precária, higiene duvidosa e público baixo poder aquisitivo. A terminologia surge na língua portuguesa, trazido por Ruy Castro num artigo para a Revista Classe (da então companhia TAM Linhas Aéreas), cujo termo, na verdade, era utilizado por sua companheira em 2004 (Ferreira; Valduga; Bahl, 2016). Assim, traduz “um tipo de gastronomia que se contrapõe ao encontrado nos estabelecimentos classificados como de alta gastronomia” (Ferreira; Valduga; Bahl, 2016, p. 216), desejando separar o joio e o trigo, ou melhor, o de qualidade inferior e o de boa qualidade, o pobre e o rico e, por consequência, o preto e o branco. A branquitude⁵ e lugares de fala que circundam a produção destes conceitos precisam ser considerados, visto que o dispositivo de racialidade também está presente quando utilizamos os termos ‘alta e baixa’ gastronomia. Afinal, como afirmado por Castro (2011, s.p.): “Comer bem de verdade exige coragem, abandono”.

Em contraponto, a valorização da comida em seus aspectos sociais, culturais e sensoriais, para além de particularidades econômicas e mercadológicas, já é reconhecida como um componente legítimo da cultura alimentar local e da própria Gastronomia (Soares *et al.*, 2020). Dito isso, é evidente que muitas áreas do conhecimento tenham se beneficiado dos conceitos divididos por seus respectivos recortes hierárquicos para pesquisar a Gastronomia como tema. No entanto, a ampliação do escopo de pesquisadores na/da ‘Nova Gastronomia’ demanda uma (des)construção conceitual desses saberes dissonantes (Soares, 2023).

Não apenas nos alimentamos — para nutrir nossos corpos – mas comemos — para nutrir nossas almas. Comer não é um ato individual e desconectado da realidade, mas um ritual compartilhado entre os ‘nossos’, na companhia de saberes e sabores. Não visitamos restaurantes apenas para vivenciar experiências únicas desenhadas pelo requinte alimentar, mas para mergulhar na cultura alimentar de determinada localidade independente de quem somos.

⁵ Entende-se como branquitude a caracterização de “um lugar de poder, de vantagem sistêmica nas sociedades estruturadas pela dominação racial” (Schucman, 2014, p. 102).

3 Viajar é preciso, mas comer também é

A escolha do que se vai comer em um destino pode ser ainda mais importante do que a alimentação cotidiana. Quando se planeja toda a estrutura de uma viagem, seja ela local ou nacional, é inerente que também se pense na comida ao longo dessa experiência - ninguém sai de casa com a intenção de comer mal (Pereiro; Tibério; Rodrigues, 2018). A alimentação, como um dos principais pilares da experiência turística (Sampaio, 2009) - alimentação, deslocamento e estadia - é de se esperar que o turista-comensal se preocupe com suas escolhas, sendo assim, o turista-comensal não apenas se alimenta, ele come (Montanari, 2008; Simões; Lopes, 2021).

Essa escolha deliberada do que se vai comer durante uma viagem é uma das coisas que a faz especial em seu ato. A demanda de energia mental para a 'escolha' é muito importante quando se pensa na experiência turística como um todo, haja visto que o turista-comensal também está pensando em como agregar novas experiências que não estejam relacionadas apenas ao seu deslocamento e visitação de paisagens (Pereiro; Tibério; Rodrigues, 2018; Simões; Lopes, 2021). Comer é uma experiência ativa no turismo, é preciso que o turista-comensal esteja atento, disposto e com os sentidos abertos para ser afetado pela experiência que a comida irá proporcionar (Gastal; Costa-Beber, 2020; Simões; Lopes, 2021). Logo, os guias turísticos são um documento valioso para que ele se informe sobre o que, como e onde irá comer; agregando valor à sua experiência como um todo.

Como estamos falando sobre escolhas, o ato de comer, durante uma viagem e baseado em um guia, apresenta peculiaridades e inter-relações que se dão como forma de presentificar e intensificar experiências vividas - passadas e presentes - pelo turista-comensal. A hospitalidade não está baseada unicamente no bem-receber, mas, antes de tudo, em como um conjunto de fatores que vão impactar na experiência turística; sendo a alimentação um desses fatores, seu papel se delinea ao ativar e permitir que memórias sejam criadas (Ferreira; 2020; Sartori; Cruz; Tricario, 2021). Essas memórias podem ser compartilhadas através de um ou mais meios que irão auxiliar e/ou fomentar a necessidade em outros turistas, servindo como uma espécie de memória física. Os guias são um bom exemplo de como se presentificar a hospitalidade, em outras palavras, os guias se tornam uma espécie de arquivo memorial que pode ser acessado por outras pessoas que não aquelas que o escreveram.

Essas memórias podem ser de diversas ordens, mas são, principalmente, afetivas (Sartori; Cruz; Tricario, 2021). Afetivas, pois têm a capacidade de aumentar ou diminuir a rememoração de fatos que ocorreram durante uma viagem; ligam-se principalmente ao gosto, estabelecendo um paralelo semântico e semiótico com memórias doces ou amargas (Silveira, 2013). A comida que é consumida durante uma viagem foge ao cotidiano. Segundo Gastal e Costa-Beber (2020) em seu estudo sobre o contexto alimentar em propriedades rurais, existem três tipos de comida: nossa, da cidade e turística.

Entende-se que a abrangência dos conceitos utilizados pelas autoras em seu estudo extrapola a ruralidade, logo, a definição de comida turística também pode ser aplicada - e ampliada - a outros contextos:

[nossa comida] [...] é aquela que relata as tradições familiares em termos de ingredientes e técnicas de preparação como prática cotidiana, festiva ou de domingo. A comida de cidade é aquela introduzida a partir do acesso a programas de televisão de gastronomia, levando à incorporação de novas técnicas de preparação, uso de eletrodomésticos e ingredientes industrializados. A comida turística reúne uma mistura da nossa comida e da comida da cidade, buscando agradar o paladar do turista (Gastal; Costa-Beber, 2020, p. 543, tradução nossa).

A hibridização entre as comidas que resulta na comida turística é o que permite ao turista acessar e formar memórias em contextos de viagem, haja visto que o 'leva' a outros lugares e culturas e ao mesmo tempo não o distancia tão deliberadamente de sua cotidianidade. Dessa forma, o turista espera encontrar algo que lhe seja minimamente comum ao seu cotidiano, seja ele descrito nas páginas de um Michelin ou de um blog focado em botecos (Sartori; Cruz; Tricario, 2021). Manter uma ligação com a realidade imediata do turista-comensal é uma forma de ancorar as memórias em seu cotidiano, criando uma espécie de vínculo memorial-afetivo com os gostos experimentados ao longo da viagem; essa experimentação viajo-gusto-afetiva funciona como um arquivo afetivo, permitindo o deslocamento e a presentificação de momentos passados no presente (Oliveira; Merabet, 2022; Gomes, 2024).

Todas essas características do ato de comer - e de procurar o que comer - durante uma viagem tornam a comida turística um ingrediente indispensável para a conformação de experiências únicas. Ao entendermos que a comida não é somente algo nutritivo, passamos de um estado natural a um estado cultural (Gimenes-Minasse, 2013; Tavares, 2018). Costa-Beber e Gastal (2020, p. 208) reafirmam essa posição ao asseverar que "em termos de vida cotidiana,

nada seria mais significativo do que a comida. Os alimentos desempenham um importante papel na cultura local e regional e, através deles, se pode refletir sobre processos sociais das comunidades e do turismo”. Com esse pensamento em mente, abrem-se novas possibilidades para refletir não só sobre o turismo, mas também sobre os lugares em que comemos, sejam eles o todo ou os estabelecimentos que são descritos nos guias aqui abordados.

Por fim, entender que comer não é só alimentar-se e que viajar pode ser um convite para ir além de experiências comensais cotidianas nos faz refletir sobre o porquê nos deslocar e o porquê escolhemos determinados locais dentre todos os outros possíveis com base na indicação de um Outro. Por que fugir de experiências massificadas, restaurantes caros ou da segurança do fast-food em um destino? Na verdade, a sedução do paladar vem antes; pela linguagem dos olhos, nós lemos as coisas e as presentificamos através de nossa memória. Na gastronomia, a apresentação dos pratos, cores e cheiros, performa no imaginário antes mesmo do paladar, que pode, ali naquele momento, se dar por vencido.

Buscar autenticidade nas experiências visitando lugares considerados fora do padrão é uma alternativa; sair do comum, ir ao dito ‘baixo’, encontrar no lugar ‘comum’ nas coisas fantásticas de um destino, essas reflexões e sugestões nos levam ao próximo passo, afinal, a gente não come somente a comida, a gente come os lugares.

4 A gente não quer só comida: a gente quer saída para qualquer parte

O ato de comer não está restrito somente aos espaços dedicados a ele, tais como bares, lanchonetes, restaurantes dentre tantos outros empreendimentos que nos fazem sair de casa para se sentar por algumas horas ou mesmo poucos minutos para apreciar ou apenas engolir a comida. Esse deslocamento do “sair” de casa é uma parte muito importante quando pensamos que o espaço é um fator de influência em nossos hábitos alimentares e na forma como nos alimentamos.

Estudos de cores e formas já indicaram que redes de fast-food utilizam a psicologia das cores para nos fazer comer mais depressa e mais (Maghraby *et al.* 2024). Lugares que seguem a tendência do *slow food* pedem que nos demoremos ao utilizar elementos “calmos” em sua configuração espacial. Enfim, o que queremos dizer é que as espacialidades alimentares também são importantes quando pensamos que a geografia, a gastronomia e o turismo têm uma relação

profunda na configuração do que chamamos de rota ou roteiro, seja feito de forma autônoma ou seguindo um guia.

Essa inter-relação entre o ato de comer e o espaço em que ela acontece - ou espaços - é fundamental para que o turista-comensal possa se situar. Lugares homogeneizados, por exemplo, geram segurança ao se ver um cardápio conhecido; no entanto, essa segurança fornecida por lugares tão específicos não poderia ser considerada um fator impeditivo para novas experiências sociais e comensais? No livro, *The tourist gaze 3.0*, Urry e Larsen asseveram que a comida faz parte da experiência turística enquanto elemento tangível, ou seja, tem um apelo no processo de materialização da experiência, por esse motivo, os autores assinalam que alguns turistas podem não gostar de fugir ao tradicional, visto que se apegam a valores que lhes são comuns; por outro lado, existem turistas que buscam uma experiência diversificada a partir da inserção de mudanças no cotidiano - ao longo da viagem - pela inserção de novos elementos que permitam tangibilizar uma experiência mais autêntica.

Outro ponto a ser considerado na conformação de espacialidades alimentares é a visualidade - estética - que temos dos lugares, isto é, como percebemos, a partir de um arcabouço experiencial único, elementos que nos remetem a segurança ou conforto, no entanto, Gratão e Marandola-Jr (2011, p. 60) afirmam que “[...] não percebemos o ambiente apenas pela visão ou pela audição; todos os sentidos mediam a nossa experiência espacial, tendo eles significados culturais específicos. A experiência ambiental é um fenômeno completo mediado pelo corpo via sentidos”. A mediação descrita sensorial descrita pelos autores se expande ao máximo quando pensamos que além de experienciar, podemos experimentar os lugares.

Assim, é importante destacar que a relação entre a percepção espacial, a vivência do lugar e a amálgama de gastronomia e turismo; abrangendo profunda imersão cultural dos sujeitos envolvidos. A experiência gastronômica pode possibilitar ao turista-comensal entender e apreciar a estrutura geográfica, histórica e identitária de uma comunidade. Assim, percorrer os espaços de alimentação de uma localidade se torna janela para seus valores culturais, oferecendo uma conexão mais autêntica e significativa com o lugar e suas pessoas por meio da busca pela qualidade. Valores esses que podem expressar conformações antagônicas entre um mosaico experiencial inclusivo e uma homogênea caracterização culinária requintada com padronização de técnicas.

5 Guias gastronômicos como bússolas: instrumentos de análise da investigação

Não obstante, como falamos em guia gastronômico – ou ainda – guia das experiências do gosto, alguns logo se recordam do famoso **Guia Michelin**. A publicação inicial ocorreu em 1900. Sua concepção surge na intenção de promover o turismo automobilístico na época⁶, por André Michelin, engenheiro, francês, cujo lugar de fala está pautado em contexto histórico de colonialidade. O sucesso da publicação ampliou sua abrangência e fixou sua existência até agora, fazendo com que siga premiando os restaurantes e os tornando sinal de excepcionalidade de seus produtos. O guia os colocou no mapa, mas também retirou grandiosos restaurantes de seus confortáveis postos.

Sinônimo de confiabilidade, o guia premia os melhores restaurantes do mundo, a partir de protocolo de classificação de estabelecimentos, classificando-os com “estrelas”: uma, duas ou três (Figura 1).

Figura 1 – Foto da placa de identificação do Selo Michelin



Fonte: Record (2017).

O Guia Michelin, de nível global, inspirou outros trabalhos, em nível local, desbravando opções de lazer, cultura e gastronomia nas cidades. Os especialistas em sabores, mapearam e condensaram onde e por que comer em determinados lugares. Guias importantes como o Quatro Rodas e o Guia Folha expressam a gastronomia das cidades onde se apresentam. Na cidade de São Paulo, estes são valiosos instrumentos para o público com sede de novidades. Vale frisar

⁶Disponível em: <<https://encurtador.com.br/pvmdN/>>. Acesso em: 20 set. 2019.

que, segundo o site do Guia Michelin, existem, hoje, em São Paulo, apenas 15 restaurantes estrelados, sendo 12 com 1 e apenas 3 com 2 estrelas (Michelin Guide, 2024).

Interessante observar que a maioria dos restaurantes premiados pelo guia estão situados na França. De forma similar, estabelecimentos de referência em comida da diáspora africana, estão igualmente localizados em países europeus⁷. Percebe-se aqui, para além das estruturas de classe, a aplicação do dispositivo de racialidade. Assim, o conceito foi construído cientificamente por Carneiro (2023) em sua tese de doutorado, tendo como referência as teorias de Foucault sobre dispositivos de poder, aplicados à ideia de raça socialmente construída⁸.

O impacto que esses instrumentos causam, reflete sobre a cultura do comer; no hábito alimentar, principalmente por proporcionar descobertas em relação ao espaço da cidade. Faz com que o comensal se insira em novos espaços, explorando-os além da busca da satisfação de suas carências biológicas: a fome.

Nesse intuito, um guia gastronômico, inédito, criado na cidade de São Paulo, apresentou um novo panorama do comer, distante daqueles que habitam o centro da cidade, e por razões diversas, desconhece o banquete real ofertado em restaurantes localizados nas periferias de São Paulo. O Prato Firmeza, guia que teve início nos meados de 2012, com a proposta de publicar na internet locais que serviam boas comidas a preço acessível. O guia foi proposto por Matheus Oliveira, jovem negro aspirante a gastrônomo e formado pelo coletivo Énois, organização que impulsiona o jornalismo independente em áreas periféricas. No ano de 2017, o guia saiu das telas dos computadores, para sua estreia em versão impressa.

O Prato Firmeza é um guia gastronômico das quebradas paulistanas – o primeiro a mapear os melhores restaurantes, bares, lanchonetes e carrinhos de comida da periferia. Nossa missão é promover estabelecimentos que estão fora do radar gastronômico da

⁷ São encontrados cinco restaurantes de comida do continente africano, sendo apenas dois premiados, ambos com uma estrela. Todos exploram a fusão da ancestralidade com as técnicas gastronômicas de origem francesa. A informação abordada foi analisada a partir dos filtros presentes no site geral do Guia Michelin. Disponível em: https://guide.michelin.com/br/pt_BR/restaurants/african. Acesso em: 11 de novembro de 2024.

⁸De forma prática, Foucault buscou compreender como as relações de poder se constituem na nossa sociedade. Investigando como são estruturadas as instituições, as organizações arquitetônicas, as leis, as 45 medidas de administração, a produção científica, discursos e os ideais sociais, ele mostrou quais são os dispositivos que se estabelecem (de forma implícita e explícita) configurando a relação entre quem domina e quem é dominado. Logo, os dispositivos de racialidade propõem a relação de poder vinculada à branquitude e apropriam-se, nesse caso, dos saberes ancestrais e sabores tradicionais para enriquecimento de empresários que exploram estabelecimentos da 'alta' gastronomia.

cidade a partir do olhar (e paladar) criterioso dos jovens correspondentes locais, formados pela Escola de Jornalismo da Énois (Énois, 2019, *online*).

Até o momento, o guia conta com quatro edições, sendo elas, Prato Firmeza 2, 3, Rio de Janeiro e Preto, e tem expandido suas fronteiras locais para outras regiões do Brasil, com a mesma proposta a respeito do Rio de Janeiro. Ademais, o Guia Prato Firmeza possui função social, pois suas novas publicações traduzem uma metodologia de pesquisa de campo, onde diversas iniciativas do campo alimentar foram mapeadas junto às redes locais e encontram-se disponíveis em âmbito nacional para consulta.

Figura 2 – Foto do Guia Prato Firmeza



Fonte: Énois – Escola de Jornalismo (2019).

O Guia extrapola sua função de apenas apresentar novos espaços - os baixos, ao contrário da função do Michelin, que promove a verticalidade das classes sociais. O objetivo central do Prato Firmeza se debruça pela revelação de um novo circuito gastronômico pouco explorado, fora do eixo dos restaurantes centrais e abastados. Há de se observar, que o movimento de mapeamento realizado, e o produto entregue – o guia, modifica a relação de negócio do empreendimento, que passa a ter maior visibilidade e se comunicar com novo público.

A gastronomia é capaz de remodelar a economia de uma comunidade, dando visibilidade ao invisível, empoderando novos espaços e a cidade de São Paulo permite que novas culturas surjam, se reterritorializem e se desenvolvam de forma sustentável. Para uma população majoritariamente preta (IBGE, 2022), igualmente predominante sobre as vivências territoriais do país, desponta o olhar além do imaginário da nulidade de cultura sobre as regiões periféricas. A contraposição dessa despotencialidade visa retomar a autenticidade em experiências turísticas

sobre os distintos territórios (Oliveira, 2021; Moesch; Santos, 2024). Desse modo, o turismo atua como potência de inclusão social, de guiamento pelos territórios marcado por um colonialismo e embranquecimento e constantemente apagados, sobretudo, soterrados em sua tradição alimentar.

6 Entre cardápios e conversas à mesa: discutir é necessário

Podemos entender e comparar a gastronomia ao campo das artes, sobretudo quando nos aproximamos do termo “bom gosto”. Para Flandrin (1998), essa expressão tem origem ainda na aristocracia francesa do século XVIII, de onde reverbera o que é culto, elegante, distinto, com elevado valor social. A gastronomia gozava de estimada relevância direcionada à determinada classe social, neste caso, à elite aristocrática da época. Nesse sentido, se estendendo à contemporaneidade, essa distinção se reapresenta com novos recortes de um mesmo fenômeno: o bom e o ruim; o rico e o pobre; a *Comida* e a comida.

A alimentação continua a ser um fluxo importante à vida cotidiana. No cunho político, ao manifestar-se como *status quo*, ela dita os acessos e torna possível o reconhecimento identitário. Nas clássicas palavras de Brillant-Savarin: ‘digam-me o que come, que te digo quem és’. Em adição, ao acompanhar a perspectiva da exploração e fixar o olhar sobre a cidade, é possível considerar os guias gastronômicos como caravelas (que exploram oceanos) ou como mapas (que conduzem nosso caminho para um destino). Logo, mais do que nunca, podemos intuir agora ‘diga-me por onde andas, que te direi onde deves comer’.

O município de São Paulo, destacado como a capital mundial da gastronomia, conversa e abre espaço a estas caravelas: os guias. Esses apresentam as novidades de seu território, concedendo notoriedade, seja ao que consideramos como ‘alta’ e/ou ‘baixa’ gastronomia, o restaurante ‘de referência’ e o ‘das quebradas’. Co-existe também no sentido político apontando “a alimentação como um código sociocultural complexo que pode vir a permitir a compressão do sentido de uma sociedade, definindo grupos, classes e pessoas e expressando as relações sociais existentes entre eles” (Rolim, 1997 *apud* Ferreira; Valduga; Bahl, 2016, p. 211). Dessa forma, as tradições da arte culinária estão alinhadas aos sistemas socioeconômicos e culturais. Desse modo, o quadro 1 contempla a análise realizada a partir das edições apontadas no recorte temporal previsto para os dois Guias, delimitando objetivos, aspirações, público-alvo,

abrangência, vertentes e classificações da Gastronomia, simbolismos, representatividades e demais manifestações de estruturas hierárquicas e de poder.

Quadro 1 – Análise sociocultural comparativa dos guias gastronômicos

Análise comparativa	Guia Michelin	Guia Prato Firmeza
Objetivo	Avaliar restaurantes e chefs de cozinha a partir de critérios rigorosos de qualidade, primando pela excelência gastronômica	Explorar a gastronomia periférica a partir de critérios alternativos de qualidade, primando pela valorização do local e do tradicional
Aspiração	Privilegiar o reconhecimento de estabelecimentos que perpetuam uma normativa culinária francesa	Privilegiar o reconhecimento de estabelecimentos que combatem o colonialismo culinário
Público	Classe média e-ou elite emergente	Sem recorte socioeconômico, camada popular
Abrangência	Global	Local
Vertente da Gastronomia	Normativa	Inclusiva
Classificação da Gastronomia	‘Alta Gastronomia’	‘Baixa Gastronomia’
Qualidade percebida	Comida inabitual, produzida com técnicas padronizadas de origem europeia e mediadas pela dita originalidade e singularidade experiencial	Comida cotidiana, produzida com técnicas culinárias associadas ao usual e ao tradicional, além de mediadas pela simplicidade e pela fartura
Simbolismo	Requinte e distinção social	Ancestralidade e pertencimento
Representatividade	Reforço da branquitude e do colonialismo	Perspectiva política, decolonial e periférica
Estrutura de poder	Hierarquia de saberes e sabores	Valorização da horizontalidade de saberes e sabores tradicionais/saber fazer/oralidade

Fonte: os autores (2024).

Com as informações apontadas no quadro, é possível compreender a comparação entre o Guia Michelin e o Prato Firmeza como evidência da necessária abordagem inclusiva e representativa da Gastronomia. O primeiro tende a focar nos estabelecimentos de alto padrão, remetendo ao consumo distintivo de uma elite burguesa e branca. Já o segundo expande nosso entendimento sobre o que constitui "boa comida", quem são as mãos que a produzem e que

saberes devem ser celebrados no momento desse consumo. Logo, esse movimento de descentralização da Gastronomia é um ato político de resistência à homogeneização cultural.

Em relação à proposta de ambos – identificar e eleger lugares da boa arte de comer – difere-se apenas no caráter de status. Os restaurantes dispostos no Michelin gozam de posições privilegiadas e ostentam um público elitizado, disposto e com condições monetárias alinhadas ao valor alto do cardápio. Considera-se que a ‘alta’ gastronomia estampada nas páginas do guia acaba criando uma ideia de valor diferenciada entre os que possuem e não possuem estrelas; ele verticaliza dentro de uma lógica capitalista. Mas seriam os restaurantes premiados os únicos a nos fazerem ver estrelas em suas garfadas?

Diferentemente do guia Michelin, onde os estabelecimentos recebem pontuações por seus serviços, o Prato Firmeza narra, sem escalas pontuáveis, notas ou estrelas, onde se come tão bem quanto, a preço popular. Ainda assim, ambos possuem funções sociais semelhantes: aproximar quem deseja comer aos alimentos. Eles são bússolas para aqueles que buscam desbravar novos sabores e experiências gastronômicas. No entanto, se o imaginário do comensal, assim como seu estômago, for conservador ao gosto, dificilmente permitirá explorar algo além de seus vícios alimentares.

O Prato Firmeza, nos oferece um instrumento de re-representação da meca gastronômica da cidade de São Paulo, onde a comida é protagonista e o público é indefinido, o serviço simples substitui o luxuoso, mas o caldeirão de sabor é interessante a qualquer paladar. As estrelas ficam a critério do público frequentador, que faz o papel de crítico gastronômico. Concomitantemente ao discutido, podemos entender que a gastronomia revela importantes instrumentos de consumo, abrangendo culturas tradicionais como uma expressão direta de pertencimento social (Ferreira; Valduga; Bahl, 2016).

Esse guia extrapola as classes sociais e o conservadorismo sensorial. A leitura do mapeamento dos estabelecimentos gastronômicos, concede uma identidade de alimentação baseada, inclusive, no *terroir*⁹. Assim, são explorados alimentos que valorizam a terra, transformando-os em marcas registradas nos pratos servidos, narrando, por meio dos ingredientes

⁹Não se pretende com esse artigo aprofundar-se no debate do *terroir*, logo, a palavra de origem francesa é empregada, no momento, a partir de seu significado simplificado, como “solo” e, conseqüentemente, denotando produções agroalimentares de origem reconhecida.

e sabores, as suas histórias. A comida ganha significado simbólico, longe do glamour dos restaurantes três estrelas (que em nada perdem), geograficamente distantes de alguns paulistanos.

Isso ainda reflete o caráter empreendedor dos espaços. Como exemplo, apontamos o Restaurante da Marlene, localizado no extremo sul de São Paulo, no bairro de Parelheiros, que transformou o uso do cambuci no diferencial do empreendimento (Figura 3). O uso do fruto é contemplado em todas as etapas do menu – da entrada à sobremesa. O beneficiamento é realizado de forma artesanal pelas cozinheiras da casa, explorando criatividade, inovação e ousadia do cardápio.

Figura 3 – Material de divulgação do Guia Prato Firmeza – *chef* Marlene, Restaurante da Marlene, em Parelheiros/ SP.



Fonte: Énois – Escola de Jornalismo (2017).

A representatividade sociocultural expressa pelo Prato Firmeza não se limita à comida em si, mas também abrange as histórias e as identidades de trabalhadores do setor. Desse modo, celebra a resiliência e a criatividade das pessoas, anteriormente marginalizadas, que transformam o cotidiano em verdadeiras experiências gastronômicas. É necessário pensar em quantos Atalas¹⁰ e quantas ‘Marlenes’¹¹ conhecemos. Ambos *chefs*, ambos famosos. No entanto, cada

¹⁰ Referência ao *chef* Alex Atala, responsável pelo restaurante D.O.M. (SP), que possui 2 estrelas Michelin desde o ano de 2015. Ainda que reconhecido internacionalmente, Atala reforça os estereótipos de ‘alta cozinha’ chefiada por homem branco que se apropria de saberes ancestrais e sabores tradicionais para fortalecimento do discurso nacionalista de Gastronomia Brasileira, ausentes os reais protagonistas dessa narrativa e direcionando o serviço elitizado a um público seletivo mediado pelo poder aquisitivo.

¹¹ Referência à *chef* Marlene, mulher preta e periférica, previamente citada como integrante do Guia Prato Firmeza. A *chef* reforça a perspectiva de resistência de sabores e técnicas tradicionais por meio da preservação da Mata

um representa uma espacialidade urbana: o primeiro no centro e a segunda na periferia. Cada um está inserido em um Guia: um com estrelas – representante da ‘alta gastronomia’ – e outro sem – representante da ‘baixa gastronomia’. A lacuna existente reverbera no público, no valor de acesso e principalmente no imaginário coletivo sobre a potência do território. Parece-nos que a construção do gosto, está sobretudo ditado pelo *terroir* que incide sobre o ato de comer. Logo, a *Comida* demandaria uma boa vizinhança e um espaço tão instagramável quanto os próprios pratos.

O Guia Prato Firmeza não se preocupa com a estética, propriamente dita ou o que se revela em técnicas moleculares; sua estética está nesse mapeamento de sabores locais, de um capital cultural ancestral; da comida que se move com seus atores, que veio nas malas dos proprietários de restaurantes e contam histórias através de sabores, que poderiam ser gourmet se não tivessem resistido às pressões globalitárias.

Por fim, se ambos os guias se desdobram em compartilhar a dinâmica do consumo culinário, podemos nos referir ao guia Prato Firmeza como um “Michelin da periferia”. Isso reconhece a ousadia e inovação dese trabalho, assim como o Guia Michelin premia os mais destemidos chefs e os serviços de restaurante.

7 Limpando os pratos e baixando as portas

O presente estudo intencionou analisar a representatividade sociocultural expressada pelos guias gastronômicos a partir da comparação entre o Prato Firmeza e o Guia Michelin. Os questionamentos levantados foram respondidos atendendo ao recorte temático e geográfico do estudo, privilegiando um olhar decolonial sobre o cenário gastronômico da cidade de São Paulo e a própria construção da Gastronomia como ciência. Para isso, fundamentou-se principalmente em estudos da Gastronomia, do Turismo e da Geografia.

Os principais resultados da investigação apontaram para a necessidade do protagonismo dos sujeitos periféricos na construção de uma narrativa de cultura alimentar que traduz a simplicidade, contida nos estabelecimentos outrora denominados como “baixa gastronomia”,

Atlântica e da memória do cambuci pela comida caseira de qualidade reconhecida em Parelheiros (SP). Seu serviço, portanto, não delimita ou exclui indivíduos por classe social, raça, orientação sexual, religiosidade ou quaisquer outros recortes segregacionistas.

como representatividade simbólica adaptativa aos limites econômicos, estruturais e geográficos presentes além das margens do centro da cidade. Os ambientes periféricos representados pelas favelas passam a configurar parte da cidade, se aproximando dos centros urbanos por meio da horizontalidade de seus territórios. Assim, estão conectadas a manifestações culturais ainda não comercializadas como produtos de consumo. É um movimento contra globalitário, onde a resistência é o próprio convite à visitação a lugares; locais que preservam tradições alimentares não hegemônicas que precisam de visibilidade por algum meio, encontrando em guias periféricos, que se preocupam com as margens, a possibilidade de estrelar. Neles, é possível apresentar lugares distintos do habitual e desconstruir parâmetros de imagens relativos às unidades periféricas.

As principais limitações encontradas nesta pesquisa foram relativas ao seu próprio objeto. Hoje, em nível nacional e com estrutura formalizada, o Guia Prato Firmeza é uma das principais ferramentas de mapeamento de estabelecimentos locais que exaltam a comida, sobretudo, das áreas periféricas. Ao considerarmos os guias gastronômicos como agentes de transformação social, o Prato Firmeza emerge como um modelo inspirador conversando com os atores locais provendo o desenvolvimento endógeno por meio dos feitos gastronômicos. Ele nos convida a reavaliar as escolhas de onde vamos gastar nosso dinheiro, quem vamos enaltecer como referências e quais valores culturais prezamos. É possível, ao folhear suas páginas, se encontrar com o (des)conhecido, com sabores não-colonizados, com passeios aos sabores transatlânticos.

Direcionar o olhar às margens do território e encontrar a densidade cultural das periferias nos auxilia na promoção de uma gastronomia mais inclusiva e representativa da verdadeira diversidade de São Paulo. Como continuidade, o estudo apresenta o potencial de seguir desafiando narrativas hegemônicas de saberes culinários a partir de outras realidades territoriais impactadas de maneira similar pelo discurso da ‘alta gastronomia’.

Em suma, o Prato Firmeza não é apenas um guia gastronômico, mas um manifesto cultural de resistência ao colonialismo alimentar, à desterritorialização e à desconexão com práticas e insumos tradicionais. Nele, é enfatizada a importância do olhar além do centro urbano, abraçando a pluralidade de histórias, saberes e sabores que compõem o mosaico de experiências culinárias de São Paulo.

Referências

BRILLAT-SAVARIN, J. **A Fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

BUENO, M. L. Da gastronomia francesa à gastronomia global: hibridismos e identidades inventadas. **Caderno CrH**, 2016.

CARNEIRO, S. **Dispositivo de racialidade**: a construção do outro como não-ser como fundamento do ser. Rio de Janeiro: Zahar, 2023.

CASTRO, H. C.; MACIEL, M. E.; MACIEL, R. A. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. **Ágora**, v. 18, n. 1, p. 18, 2016.

CASTRO, R. **Delírios da baixa gastronomia**. 2011. Disponível em: https://www.digestivocultural.com/ensaios/ensaio.asp?codigo=428&titulo=Delirios_da_ba. Acesso em: 11 out. 2024.

COLLAÇO, J. H. L. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Revista Habitus - Revista do Instituto Goiano de Pré-História e Antropologia**, 2013, v. 11, n. 2, p. 203-222.
COSTA-BEBER, A. M.; GASTAL, S. Turismo, cotidianos e comida. **Pasos**, v.18, n.2, p. 207-217, 2020.

DÓRIA, C. A. A sociologia da culinária brasileira de uma perspectiva materialista. **Revista Inter-Legere**, 2019.

ÉNOIS – Escola de Jornalismo. **Prato Firmeza**: Guia gastronômico das quebradas de SP, v. 1, São Paulo: Panda Books, 2017. Disponível em: <https://encurtador.com.br/ijx0K>

ÉNOIS – Escola de Jornalismo. **Prato Firmeza**: Guia gastronômico das quebradas de SP, v. 3, São Paulo: Panda Books, 2019 Disponível em: <https://encurtador.com.br/6Nd3G>

ÉNOIS – Escola de Jornalismo. **Prato Firmeza Preto**: Guia gastronômico das quebradas de SP, v. 4, São Paulo: Panda Books, 2020. Disponível em: <https://encurtador.com.br/Gfc8Q>

FERREIRA, M. R. **Baixa gastronomia**: dinâmicas de consumo e as possíveis inter-relações com o turismo: uma análise com base nos estabelecimentos de Curitiba/PR. Dissertação (Mestrado em Turismo), Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2015.

FERREIRA, M. R. **Degustando lembranças**: os sabores e a conformação de vínculo com o lugar. 250f. Tese. (Doutorado em Geografia) – Universidade Federal do Paraná. Curitiba, Paraná, 2020.

FERREIRA, M. R.; VALDUGA, V.; BAHL, M. Baixa gastronomia: caracterização e aproximação teórico-conceituais. **Turismo em análise**, v. 27, 2016.

FRANCO, I. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2001.

GASTAL, S.; BEBER, A. M. C. Turismo y gastronomía: el diálogo entre la comida nuestra, la comida de ciudad y la comida turística. **Estudios y Perspectivas en Turismo**, v.29, p. 539 – 560, 2020.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. Comida como cultura? Notas sobre a patrimonialização alimentar e sua relação com o turismo gastronômico. **Ges. Tur.** n. 19, p. 41-56, 2013.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. Turismo Gastronômico como objeto de pesquisa: análise das publicações em periódicos brasileiros (2005-2017). **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, v. 14, n. 1, p. 92–111, 2020.

GOMES, E. L. Quando comida se torna afeto: sobre lugares, memórias e doces. In.: CHELOTTI, M. *et al.* **Alimentos na perspectiva geográfica: questões teóricas e temas emergentes**. Santa Maria – RS: Arco Editores, 2024, p. 247-262.

GRATÃO, L. H. B.; MARANDOLA-JR, E. Sabor da, na e para geografia. **Geosul**, v.26, n.51, p. 59-74, 2011.

IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo 2022: pela primeira vez, desde 1991, a maior parte da população do Brasil se declara parda**, Censo, 2022. Disponível em: <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-noticias/2012-agencia-de-noticias/noticias/38719-censo-2022-pela-primeira-vez-desde-1991-a-maior-parte-da-populacao-do-brasil-se-declara-parda>

MAIA, B. S. R; MELO, V. D. S. A colonialidade do poder e suas subjetividades. **Teoria e cultura**, v.15, n. 2, 2020.

MAGHRABY, T. M. *et al.* The Psychology of color and its effect on branding. **Journal of Textiles, Coloration and Polymer Science**, v. 21, n.2. p. 355-363, 2024.

MICHELIN GUIDE. Restaurantes com 1 e 2 estrelas MICHELIN de São Paulo, 2024. Disponível: https://guide.michelin.com/br/pt_BR. Acesso em: 10 out. 2024.

MOESCH, M. M.; SANTOS, Q. B. V. O turismo na periferia como processo de construção de lugares: um estudo sobre São Sebastião - DF. **Cenário: Revista Interdisciplinar em Turismo e Território**, Brasília, v. 12, n. 1, fev. 2024.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

OLIVEIRA, N. A. Negros e Turismo: análise da produção acadêmica sobre o tema em revistas vinculadas aos programas de pós-graduação em turismo no Brasil. **Revista Rosa dos Ventos**, v. 13, n. 1, p. 1-20, jan./mar. 2021. ISSN 2178-9061.

OLIVEIRA, M. A. S. A de.; MERABET, L. P. Pratos da boa lembrança: a biografia cultural de um objeto de memória. In.: SERRES, J. C. P.; COSTA, L. N. C (Orgs.) **Alimentação, cultura e identidade: miradas interdisciplinares**. São Leopoldo: Oikos, 2022, p. 152-166.

PITTE, J.-R. Nascimento e expansão dos restaurantes. In: FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

PEREIRO, X.; TIBÉRIO, M. L. RODRIGUES, V. Comer e beber as paisagens: alimentação e turismo nos restaurantes de Vila Real. **Trabalhos de Antropologia e Etnologia**, v. 58, p. 359-385, 2018.

POULAIN, J. **Sociologies de l'alimentation**. Presses universitaires de France, 2013.

SAMPAIO, F. A gastronomia como produto turístico. **Exedra**, n. temático – turismo, p. 119-134, 2009.

SARTORI, A. CRUZ, R. A. TRICARIO, L. Memória afetiva alimentar: Um Conceito para o Desenvolvimento de Experiências para o Turismo Gastronômico. **Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade**, v.13, n.4, p. 1008-1019, 2021.

SCHLUTER, R. G. **Gastronomia e turismo**. Coleção ABC do turismo. São Paulo: Aleph, 2003.

SCHUCMAN, L. V. **Entre o “encardido”, “branco” e o “branquíssimo”**: raça, hierarquia e poder na construção da branquitude paulistana. Tese (Doutorado em Psicologia) – Instituto de Psicologia, Universidade Federal de São Paulo, São Paulo, 2012.

SILVEIRA, P. A. G. “Doces memórias...”: produção de doces na Usina Oiteirinhos em Sergipe durante a trajetória de Dona Baby (1954-1968). **Revista Trilhas da História**, v.2, n. 4, 2013. p.82-99.

SIMÕES, J. T.; LOPES, R. E. Turismo e os novos tipos de consumo alimentar: uma abordagem exploratória. **Journal of Tourism and Heritage Research**, v. 4, n. 1, p. 267-288, 2021.

SOARES, C. M. P. **Gastronômias**: cartografia da constituição de um campo teórico-acadêmico dos bacharelados em Universidades Federais no Brasil. Rio de Janeiro. Tese (Doutorado em Educação em Ciências e Saúde) – Instituto NUTES de Educação em Ciências e Saúde, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2023.

SOARES, C. M. P. *et al.* Conceitos de gastronomia: um debate sobre dissonâncias e convergências na literatura científica. **Revista Confluências Culturais**, v.9, n.2, 147-161, 2020.

SOARES, F. C.; CORÇÃO, M. **Bom gosto à mesa**: cultura material e distinção social no Brasil do século XIX. São Paulo: Editora Unesp, 2018.

SULIS, M. Hospitalidade: Gastronomia, hospitalidade e transversalidade. In: FERRO, R. C. (org.). **Pensando e pesquisando a Gastronomia**: trajetórias acadêmicas em um campo científico em construção. Curitiba: CRV, 2021.

TAVARES, A. P. **Comida Afetiva**: uma expressão de gosto, hospitalidade e memória. Dissertação (Mestrado profissional em Turismo). Universidade de Brasília, 2018, 108p.

URRY, J.; LARSEN, J. **The Tourist Gaze 3.0**. London: Sage Publications, 2011.

Artigo recebido em: 11 de novembro de 2024.

Avaliado em: 08 de dezembro de 2024.

Aprovado em: 12 de dezembro de 2024.