

# **A Construção Da Crítica Gastronômica: Um Desdobramento Do Jornalismo Gastronômico Banalizado Nos Dias Atuais**

Alyssa Bernardes e Silva

## **RESUMO**

Nesta pesquisa, é analisada a ascensão da crítica gastronômica no Brasil e, de forma mais ampla, da própria gastronomia e de seu conhecimento por parte da população. Além disso, outro tópico abordado é a banalização dessa crítica – do especialista formado em gastronomia ou em jornalismo, ela passou a ser uma ocupação de blogueiros sem especialização relacionada com a área. Seu veículo, que antes era a mídia impressa, atualmente se expandiu para o universo da internet na tela de um celular ou computador. A partir da compreensão de sua história e ascensão em meio ao público brasileiro, entende-se, com a análise de publicações atuais e também de pensamentos de sociólogos e profissionais da área, quais os formatos que assume nos dias de hoje e quais as consequências e problemáticas dessa banalização, na qual qualquer um pode criticar, ler uma crítica ou até ser criticado. Por fim, através de reflexões, compreende-se quem pode (ou pelo menos quem deveria) criticar a gastronomia.

## **PALAVRAS-CHAVE**

Crítica; gastronomia; jornalismo; crítico gastronômico

### **1. Jornalismo gastronômico: uma área especializada**

Inicialmente, compreenderemos as diferenças entre jornalismo especializado (no qual enquadra-se o jornalismo gastronômico) e o jornalismo geral. Segundo a autora Montserrat Quesada Pérez em sua obra “Periodismo especializado”, esse tipo de jornalismo focado em uma temática é decorrente das sociedades cada vez mais complexas, as quais dão ao mundo a necessidade de utilizar seus instrumentos de comunicação como formas de integração de novos conhecimentos.

Compreendo por jornalismo especializado o que resulta da aplicação minuciosa da metodologia jornalística de pesquisa de vários campos temáticos que compõem a realidade social, sempre condicionada pelos meios de comunicação que sejam utilizados como canal, para responder aos interesses e necessidades dos novos públicos setoriais. (PÉREZ, 1998, p. 23, apud AMARAL, 2015, p.65),

Nesse sentido, o jornalismo geral abarcaria as informações de maneira mais genérica, e teria como objetivo a rapidez da informação, enquanto o jornalismo especializado focaria em ser o informante mais rigoroso. Outra diferença dá-se na busca por fontes — enquanto o jornalista geral corre atrás das suas fontes, o focado é procurado por elas.

Há ainda a ênfase de que não são apenas os jornalistas que são especializados, mas também as fontes. Elas, que são responsáveis por repassar informação inédita e relevante, têm, tal qual os jornalistas, interesses particulares – e muitas vezes eles são distintos dos do profissional. Assim, o comunicador precisa saber

mediar as influências das fontes de forma a manter sua independência, fugindo das "intoxicações informativas".

O pacto implícito que ocorre geralmente entre um e outro deve tentar refletir uma simbiose equilibrada, para que o jornalista seja capaz de manter sua independência em relação às fontes, caso se queira evitar as táticas de manipulação usuais e as intoxicações informativas de que ele costuma ser objeto. (PÉREZ, 1998, p. 115, apud AMARAL, 2015, p.67).

Dessa forma, Pérez conclui que, para ser alheio a pressões externas, o indivíduo precisa ter competência profissional suficiente para tanto — uma das características de um bom crítico gastronômico. Não é simples ignorar o meio e aquilo que ele tem como prerrogativa, mas é necessário para que a crítica seja profissional e bem-feita.

Ana Carolina Abiahy, em “O jornalismo especializado na sociedade da informação”, faz uma reflexão sobre como o jornalismo apresenta importante papel na questão de unir pessoas com interesses em comum, isto é, de gerar certa coesão social. Essa função, de forma inevitável, implica o jornalismo especializado: em um contexto em que grupos sociais têm diferentes interesses, é praticamente impossível encontrar um assunto que concerna a toda a sociedade. Assim, o perfil do jornalista sofre alterações e foca em transmitir informações personalizadas – o que compreende o jornalismo especializado. Com tantas segmentações, os públicos têm maior facilidade de se identificar com aquilo que gostam – pois os assuntos são tratados de forma mais específica.

As questões mercadológicas são outro ponto visível quando o assunto é esse tipo de jornalismo. Na atualidade, ele tem crescido de forma significativa por conta do aumento das revistas especializadas e da especialização de editorias de veículos de comunicação no geral. Além deles, há ainda portais online e perfis de mídias sociais com essas características. Todavia, esse fenômeno não ocorre de forma isolada: está relacionado a uma lógica econômica de segmentação do mercado como uma estratégia de impactar grupos que se encontram dissociados entre si. Assim, além de ser utilizado como fonte de lucro, ele também funciona como uma resposta a essa demanda por informações direcionadas que caracteriza a formação das audiências específicas.

O jornalismo gastronômico (e, de forma mais segmentada ainda, a própria crítica gastronômica) insere-se nas questões mencionadas por Abiahy. É um segmento do jornalismo especializado, e, de acordo com as preferências dos próprios jornalistas e daqueles que consomem seus conteúdos, pode segmentar-se ainda mais, separando, também, as formas de lucro do mercado, que passam a ser obtidas a partir de interesses cada vez mais específicos. Um exemplo disso é um jornal que fala sobre conteúdos gerais, como o Estado de São Paulo, e a *Paladar*, que é uma editoria apenas de conteúdo gastronômico da mesma empresa. Afunilando ainda mais o conteúdo, é possível mencionar a Revista Adega, que restringe-se dentro do próprio

universo gastronômico e fala apenas sobre vinhos. Logo, grupos dissociados entre si (e, eventualmente, com alguns interesses em comum) são impactados e se identificam com as especificidades das segmentações, o que colabora para a lógica mercadológica explicada.

## **2. Roberto Marinho: os primeiros passos da crítica gastronômica brasileira**

A princípio, é necessário deixar bastante claro o que é culinária e o que é gastronomia indo além dos conceitos do dicionário e do senso comum. O sociólogo da alimentação Carlos Alberto Dória (2006), em seu livro “Estrelas no céu da boca: escritos sobre culinária e gastronomia”, explica a diferença entre eles.

A culinária diz respeito aos procedimentos (dos rituais aos técnicos e tecnológicos) que visam adequar a natureza à alimentação humana. Ela é a matéria básica da gastronomia, que é o conjunto de saberes sobre a construção do prazer ao comer. A primeira é uma disciplina prática, com seus métodos, técnicas e gestual; a segunda está organizada no plano do discurso, como ocupação do espírito.

Nesse sentido, em que momento o Brasil inicia seus trabalhos sobre a chamada "gastronomia"? Indo mais além, qual a história da crítica gastronômica no país?

Há dois mil anos viveu, em Roma, um grande inspirador da crítica gastronômica brasileira: Marcus Gavius Apicius. Ele escreveu uma série de receitas “De re coquinaria” (“Sobre a cozinha”), as quais, ainda que de autoria não muito confiável, foram fundamentais para o entendimento da alimentação da época, além de seu nome ter servido como crucial inspiração para uma das maiores figuras precursoras da crítica gastronômica no Brasil: Roberto Marinho de Azevedo Neto.

Utilizando de "Apicius" como seu pseudônimo, Marinho escreveu, entre 1975 e 1997, páginas sobre gastronomia do Jornal do Brasil na coluna semanal apropriadamente chamada de "À mesa, como convém". Para escrevê-las, frequentava do melhor ao pior restaurante carioca juntamente à sua companheira de mesa, designada “Mme K” (Marília Kranz). A opção de utilizar um anonimato garantia a segurança de criticar o estabelecimento que quisesse – e como quisesse.

Falando sobre forma de crítica, ele tinha uma forma bem particular de escrever, fazendo algo que ficava entre a crítica e a crônica. Algumas vezes, por exemplo, o lugar que propriamente estava criticando tinha menos atenção do que outros aspectos inusitados que via ou pensava. Política, economia e cultura eram assuntos paralelos que enriqueciam aquilo que ele comia, pois, para ele, comer não era apenas um aspecto fisiológico, mas algo que pautava relações sociais – assim, suas crônicas deixaram um forte legado sobre a sociedade da época e seus costumes.

Depois do período de 22 anos escrevendo críticas à gastronomia, aposentou-se no ramo, e só então revelou sua verdadeira identidade. Mesmo com o fim de sua coluna, o jornalista nunca deixou de escrever sobre diversos outros temas – pelo menos não até o fim de sua vida, em 2006.

Outra consideração importante sobre a crítica de Marinho é a grande valorização da cozinha francesa que fazia. A influência da França na cozinha brasileira – ou, de forma mais específica, na carioca – é tema recorrente nos textos. Outro ponto que pode ser destacado é a aparição recorrente de algumas casas. As campeãs são Le Saint Honoré em primeiro lugar (20 vezes), La Belle Meunière em segundo lugar (14 vezes) e Claude Troisgros, Antiquarius e Quadrifoglio empatados em terceiro lugar (11 vezes). Os 3 primeiros lugares são de especialidade francesa, enquanto o Antiquarius é português e o Quadrifoglio, italiano. “Ele fazia textos engraçados. Às vezes quase não falava da comida: focava no ambiente e nos frequentadores, e também não apresentava classificações. Apesar disso, de fato: ele é um precursor da crítica no Brasil”, conta o crítico gastronômico Josimar Melo em entrevista.

### **3. O Caderno da Comida e Josimar Melo: o início da compreensão de gastronomia e de crítica gastronômica no Brasil**

Um grande veículo pioneiro da crítica gastronômica e da gastronomia é o Caderno da Comida, da Folha de São Paulo. Josimar Melo, famoso crítico gastronômico que estava presente em seu planejamento, conta, em entrevista para este trabalho, que o Caderno surgiu em um contexto de aumento de restaurantes na capital paulista e da produção de livros sobre vinhos. Todavia, era também um contexto em que as pessoas ainda não compreendiam o conceito de gastronomia: “Você escreve sobre “gastro”? É médico?” – diz rindo e imitando algo que já escutou.

O que tínhamos nos jornais e nas revistas eram culinária e receitas – o pouco que encontrávamos sobre comida. Mesmo antes de eu trabalhar com isso, já era muito interessado pela gastronomia: lia jornais estrangeiros e ficava inconformado com a falta da abordagem do tema no Brasil.

A história do crítico na Folha de São Paulo não começou por aí. Ele conta que já havia trabalhado no veículo anos antes, mais especificamente no caderno dominical "Casa e Companhia". Ele era voltado para conteúdos domésticos, inclusive com algumas receitas, e nesse meio Josimar produzia artigos sobre celebrações de fim de ano em vários países ao redor do mundo – e como esses povos comemoram ao redor da mesa. Notavelmente, o veículo já tinha algumas pequenas introduções à gastronomia, a qual ainda estava por nascer em suas páginas.

Depois de um ano trabalhando com apenas uma coluna semanal, foi convidado para trabalhar na revista "Istoé" e editar o conteúdo de uma outra da mesma editora, chamada "Gourmet". Então, no momento em que a Folha requisitou sua volta, impôs uma condição: a criação de um caderno gastronômico. Desta forma, em 23 de setembro de 1988, a Folha de São Paulo criou o caderno Comida.

Juntamente à vontade de Josimar de criar um espaço exclusivo para gastronomia (e, dentro de seus vários desdobramentos, da crítica gastronômica), o jornal estava passando por um momento de modernização. A ideia era fazer com que oferecesse um jornalismo mais especializado, com cadernos sobre variados temas. Junto com o Comida, surgiram cadernos sobre ciência, literatura e outros temas.

Josimar acredita, assim, ter sido quem introduziu a gastronomia no jornalismo brasileiro. Não que ela ainda não existisse, só não era muito conhecida e nem tinha um caderno apenas para si. Apenas aparecia misturada a outras temáticas, como uma crônica de *Apicius* no meio de um jornal cheio de outros temas. "Análises de vinhos, crônicas sobre comida, memórias gastronômicas, perfil de chefs de cozinha, crítica de restaurantes – e também as receitas. Gastronomia é, mais do que nutrição, cultura.", diz.

Ele também crê ter iniciado essa onda das críticas gastronômicas no país. Apaixonado por gastronomia e por comer bem desde sempre, Josimar conta que sempre estudou muito sobre o tema, além de viajar bastante e comer em variados lugares. Essa junção de conhecimentos permitiu que iniciasse sua carreira no ramo, escrevendo de forma crítica sobre restaurantes e comidas – e criando o Caderno da Comida, que foi o grande veículo que levou tudo isso ao conhecimento do público.

#### **4. O capital cultural de Bourdieu: a propriedade sobre o assunto define quem lê a crítica**

Para Pierre Bourdieu, sociólogo francês, o gosto é um demarcador do espaço social que o indivíduo ocupa, assim como está intimamente interligado com o seu capital cultural – capacidade de consumir um determinado bem relacionado à cultura. Logo, para desgostar ou gostar de algo, assim como para avaliá-lo, é necessário ter propriedade sobre esse algo que se está avaliando; ele precisa estar dentro de seu campo.

Nesse sentido, aplicando as análises do sociólogo ao tema discutido neste artigo, pode-se afirmar que apenas entendedores da área da gastronomia, como jornalistas gastronômicos, chefs de cozinha e até estudiosos do ramo possuem capital cultural suficiente para realizar uma crítica de maneira especializada e profissional – e sua leitura será preferida por aqueles que também entendem do assunto. Nesse mesmo sentido, a crítica realizada por amadores tem maior probabilidade de ser lida apenas por amadores – pessoas com capital cultural maior e mais aprofundado quanto à gastronomia saberão distingui-las de críticas profissionais, assim, terão sempre preferência pelas realizadas por especialistas, na mesma medida em que leigos não terão tal acúmulo de cultura para fazer tal distinção. Dessa forma, as qualidades da crítica irão definir quem irá lê-la.

## 5. Análise do posicionamento de diferentes páginas sobre o restaurante *Le Bife*

Atualmente, com o advento da internet e das redes sociais, qualquer um consegue publicar avaliações e críticas de restaurantes para todos verem. Para entender as consequências dessa facilidade, faremos um estudo comparativo entre diferentes tipos de crítica e resenhas gastronômicas da atualidade em sites, blogs e mídias sociais – todas elas referentes ao restaurante *Le Bife*.

Localizado em São Paulo, no bairro do Itaim, o *Le Bife* é um restaurante especializado em carnes. Ele concentrava-se, sobretudo, no modelo francês "Bistronomie" (ou "Bistronomia") em que chefs de renome preparam pratos em restaurantes de preço acessível e ambiente mais despojado. Todavia, Erick Jacquin, que era seu chef consultor, encerrou as atividades na casa, e agora ela se diz apenas "inspirada" no conceito de Bistronomia, no caso.

O restaurante possui alguns pratos recomendados, mas seu carro chefe são diferentes tipos de carne acompanhadas por um rodízio de acompanhamentos. Para finalizar, tem também diferentes tipos de sobremesa.

### 5.1 Veja São Paulo

A resenha realizada por Arnaldo Lorençato na *Veja São Paulo* tem poucas linhas e vai direto ao ponto. Com uma introdução pautada no encerramento das atividades do chef Erick Jacquin na casa, ela fala sobre seu esquema permanecer o mesmo (relativo às questões das carnes e rodízio de acompanhamentos, como dito no parágrafo anterior). O crítico não apresenta sua opinião de forma direta, e a crítica, além de não apresentar aspectos negativos da casa, é formulada quase sem elementos descritivos e a subjetividade dá-se apenas nas recomendações. Lorençato apresenta como exemplo de prato o cordeiro e dá sua descrição (como vem cortado e os acompanhamentos). Também recomenda o creme *brulée* de sobremesa, mas em momento nenhum evidencia sua opinião de forma muito pessoal. O único adjetivo utilizado durante toda a resenha foi para descrever o creme de espinafre à francesa, dado como "ótimo".

### 5.2 Folha de São Paulo

A resenha do *Le Bife* da *Folha de São Paulo*, por sua vez, não é nada sucinta e não mede críticas e subjetividades, apesar de afirmar tudo com convicção e nunca com achismos. A crítica alongada é muito mais descritiva do que a anterior, além de citar muito mais elementos. Inicia falando sobre Jacquin - que assinava o cardápio da casa - não estar suficientemente presente (metaforicamente) no restaurante, e de que nem sequer parecer que o cardápio é (era) assinado por ele.

Assim, prossegue falando sobre os pratos do cardápio — todos acompanhados de crítica e preço. Os primeiros são os que marcam Eric Jacquin ali: *steak tartare*, descrito como adocicado mas com pedaços extremamente miúdos que tiram a consistência da carne; e o *petit gateau*, elogiado pelo crítico: “recheio escorrega deliciosamente”.

No parágrafo seguinte, as críticas intensificam-se: “a casa erra no básico”. Na época em que foi escrita, eram apresentados apenas dois cortes de carne — o filé mignon e o *entrecot*. Eles são descritos como sedutores na aparência, mas terríveis no sabor. Segundo a jornalista, em mais de uma visita (mostrando seu conhecimento sobre a casa) estavam pouco quentes e fora do ponto pedido, falando, em outro parágrafo, sobre os respectivos pontos em que as carnes chegaram à mesa.

Prossegue falando sobre o hambúrguer, o qual é dado como ruim na textura e no sabor. Além disso, as batatas fritas são descritas como murchas e cruas por dentro.

Depois, compara o menu (que, na época em que a resenha foi escrita, era bem enxuto) com o cardápio de vinhos alongado, mas com apenas duas opções de tinto em taça — os dois sem “punch” para harmonizar com as carnes.

Por fim, faz sua conclusão sobre o lugar, de forma humorística, com frase que Jacquin disse no *reality show* do qual participa, o *Masterchef*: “não é muito péssimo, mas é péssimo”.

## 5.3 DESTEMPERADOS

A resenha feita pelo site é em primeira pessoa e bem descritiva – chega a ser até visual, no sentido de que detalha tanto os pedidos que permite ao leitor visualizá-los com facilidade. Inicia contando um pouco sobre o restaurante – sua proposta e quando foi aberto. Já prossegue fazendo elogios diretos ao lugar: “É tudo caprichado”.

O segundo parágrafo é onde a primeira pessoa do singular tem início no texto. O autor detalha onde se sentou, os utensílios e decorações que encontrou na mesa e adverte sobre a importância de reservas. Prossegue com os pedidos que fez, iniciados com um *Sex on The Beach* (drink). É, como tudo no texto, extremamente bem descrito: sabor, decoração da taça e qualidade da *vodka* – tudo detalhado e elogioso.

De entrada, conta ter pedido canapés de *steak tartare*. Fala sobre a finura e crocância das torradas, sobre a delicadeza e picância do tempero e, por fim, nem a salsinha e cebolinha de decoração passam despercebidas: “decoram e acompanham o sabor marcante do prato”, diz.

De prato principal, o pedido foi o *Entrecot Premium Black Angus* com molho *Béarnaise*. Especifica seus acompanhamentos (mais do que os outros textos analisados aqui), explicando, inclusive, sobre as folhas

da salada que vem antes do prato ser servido. Também entra em detalhes sobre a apresentação do prato, e inclusive sobre a peça prato. A carne é descrita como saborosa e macia; o molho, como divino.

O último pedido mencionado é o *petit gateau*. A sobremesa é inteiramente descrita e os comentários a ela são puramente elogiosos – o chocolate é descrito como amargo e cremoso; o doce em seu todo como "memorável". Por algum motivo, nessa parte, faltou a descrição e algum comentário sobre o sorvete.

Por fim, a resenha é concluída com o valor gasto e o encantamento do resenhista pelo restaurante. Ainda abaixo do último parágrafo, deixa o endereço, telefone e site oficial da casa.

## 5.4 Instagram @2por1review

Iniciando com a nota do restaurante (9.5), prossegue falando sobre os tipos de pagamento aceitos e endereço do lugar. Ainda conta, nesta introdução, que o restaurante não é *pet friendly* e é acessível a bike Itaú.

Dá prosseguimento ao texto com as opiniões sobre o lugar. Fala, em tópicos, sobre os pratos pedidos: 2 cortes de fraldinha com guarnições (que são especificadas) e, de sobremesa, o *petit gateau* com sorvete de creme. Ao final de ambos os tópicos, faz elogios: no primeiro, "comida impecável, saborosa e muito bem-feita", e no segundo, "não é enjoativo e o chocolate é de excelente qualidade".

Por fim, o último tópico elogia o atendimento da casa.

## 5.5 Instagram @elasemp

A publicação é iniciada dando um panorama geral sobre o Le Bife - sua proposta principal (escolher um corte de carne com acompanhamentos), a especificação dos acompanhamentos e onde é localizado. Depois, fala sobre o horário de sua abertura e recomenda a chegada cedo para evitar esperas.

Após essa introdução, as fotos utilizadas na postagem passam a ser descritas em tópicos, assim como seus preços. As opções escolhidas foram o corte de *filet mignon* ao molho *poivre* e o *entrecôte premium* com molho de mostarda *dijon*. De sobremesa, um *petit gateau*. Depois, especificam, em tópicos, que o restaurante não é *pet friendly*, não é vegetariano, aceita vale refeição e a nota dada é de 9.

Ao final, fazem um último comentário, onde, em um breve tom crítico, falam sobre a preferência por um cardápio com maior quantidade de acompanhamentos.



## 5.6 Considerações sobre críticas gastronômicas no Brasil pós comparação

Dos textos analisados, uma coisa fica clara: os únicos que apresentam análises aprofundadas são os realizados por profissionais que trabalham com gastronomia, assim como o único que apresenta os aspectos negativos da casa. O único que não segue esse padrão é o de Lorençato, da Veja, que opta por um texto enxuto, que explica sobre a casa e mostra subjetividade maior apenas nas recomendações. Quanto aos realizados por páginas do Instagram, todos os comentários são elogiosos e as análises, superficiais. É importante ressaltar que, ao acessar as publicações que marcaram o *Le Bife* nessa rede social, o que mais se nota são postagens elogiosas e indicativas, além de serem feitas em um tom mais informal e próximo de quem está lendo. Além disso, esses posts são feitos, normalmente, por pessoas leigas no assunto, que não trabalham ou estudam sobre gastronomia.

Como tem sido entendido neste trabalho, a forma crítica e social de pensar a alimentação e a gastronomia ainda não é algo levado a sério (e nem muito conhecido) no Brasil, o que já foi ressaltado por Josimar Melo neste artigo e é mencionado também pelo sociólogo Carlos Alberto Dória em entrevista para seu livro “Formação da Culinária Brasileira – Escritos sobre a cozinha izeira”, em 2015.

O modelo de produção intelectual em relação à culinária ainda é frágil no Brasil, sem universidades engajadas nisso e, quando há, fica restrito à história. Temos que revolver conceitos e encarar a nossa cozinha sem ser pelas óticas deixadas por Gilberto Freyre e Câmara Cascudo. Existem problemas novos para serem pesquisados. Não temos levantamento sistemático da culinária como na França, que serve de base para intelectuais e cozinheiros. Eu, por exemplo, tenho muita dificuldade para conseguir dados.

Cria-se, assim, um questionamento: se há pouco acesso a informações desse ramo, quem são os que realmente estão aptos a fazer uma boa crítica dentro da gastronomia? Qualquer um, ou apenas aqueles com propriedade no assunto, detentores do conhecimento sobre o ramo? Arnaldo Lorençato, editor de gastronomia da Veja São Paulo, acredita que a crítica de especialistas não perdeu sua força. "Ofereço ao leitor uma curadoria, uma avaliação criteriosa. O leitor valoriza muito essa opinião e busca alguém de credibilidade" – disse ele, em entrevista ao Portal Imprensa no ano de 2013.

Ainda que Lorençato não se incomode, a banalização do jornalismo gastronômico é uma pauta complexa e que pode ser mais analisada.

## 6.0 Bauman e a crítica gastronômica

O sociólogo polonês Zygmunt Bauman definiu como modernidade líquida um período que se iniciou após a Segunda Guerra Mundial e ficou mais notável por volta da década de 1960. Para ele, os indivíduos que compõem essa sociedade possuem ideais amorfos e são completamente manipuláveis por aqueles que detêm o poder. Mas como isso se relaciona à gastronomia e suas formas de ser criticada? A resposta é simples: aqueles que criticam detêm o discurso (poder), e aqueles que o leem, por comporem uma sociedade de princípios líquidos, são facilmente influenciáveis.

Ao aplicar esse raciocínio a uma realidade em que absolutamente qualquer um com acesso a meios digitais pode publicar sua avaliação sobre um estabelecimento gastronômico, um prato ou até um chef, o risco é que a influência sob os leitores pode ser feita por alguém nada especializado. Desse modo, a reputação de um chef ou estabelecimento pode ser manchada de maneira injusta – ou o contrário, um restaurante ruim pode ser sobrestimado (o que é muito comum hoje em dia).

Em tese, pessoas sem conhecimento e profissionalismo dentro do ramo gastronômico, assim como informações infundadas, não são levadas a sério e nem influenciam massas. Mas, dentro da sociedade líquida, nada é fixo – tudo acaba por ser amorfo e imprevisível: ao mesmo passo que qualquer um pode escrever, qualquer um pode ler, qualquer um pode acreditar e qualquer um pode passar a informação adiante. O que mais se vê hoje é, aliás, informação sem precedência engajando – as chamadas *fake news*, que tomam proporções avassaladoras nos meios digitais, ainda que muitas vezes advindas de usuários nada influentes. Uma crítica sem embasamento pode, a qualquer momento, ganhar milhões de visualizações – e desses muitos que a lerem, sempre terão os indivíduos de ideais amorfos que não se importarão com a falta de credibilidade do que estão lendo e que repassarão a informação à frente.

Outra questão importante ressaltada por Bauman é a da lógica capitalista dessa nova sociedade. Criou-se nela, para além das ideias precedidas por Karl Marx, um fetiche por marcas, status. Logo, a ideia de ir a um restaurante que está famoso nas mídias sociais enquadra-se ao indivíduo moderno, já que, além de influenciável por ideias externas, ele vive em busca da felicidade a partir do consumo. O problema é que, com a banalização da crítica gastronômica, diversos restaurantes tornam-se fenômenos online através de falácias e avaliações que não condizem com a realidade – muitas vezes, inclusive, por financiarem suas propagandas em páginas ou de crítica gastronômica ou de pessoas influentes. Assim, muitos que o frequentarem com altas expectativas baseadas naquilo que viram na internet terão uma experiência desagradável e diferente do imaginado.

## 7.0 Quem pode ser um crítico gastronômico? Análise do pensamento de pessoas da área

Patrícia Ferraz, jornalista da revista Paladar, do Estadão, fala, em entrevista para este trabalho, sobre a banalização da crítica gastronômica ser impulsionada por essa ânsia que as pessoas têm, na atualidade, por conseguir *likes* e cliques.

Tenho visto com frequência *blogueiros* e *instagramers* se especializaram em comentários maldosos, ridicularizando lugares e profissionais sem fundamento. Tudo para chamar atenção e ganhar seguidores, o que parece ser a única coisa que importa atualmente – mesmo os grandes meios de comunicação concentram ações na busca de seguidores em suas redes e nos "cliques" em seus sites.

A busca por *likes* é um fenômeno que tem crescido muito na atualidade. Além de ser lucrativo para grandes marcas, as curtidas, comentários ou aumento das visualizações de uma publicação são algo que vicia. “Necessidade de estímulos positivos vicia. E muita gente se vê obrigada a repetir esse comportamento”, diz Lola Morón, jornalista do jornal *El País*, em sua matéria “A ditadura dos likes”.

Segundo Ferraz, para ser um bom crítico, além de gostar de comer e ter referências, é preciso ser um bom jornalista em qualquer área, tendo rigor e seriedade na apuração, retratando a verdade. “Saber contar com graça também ajuda”, complementa.

Já para Ian Oliver, dono do perfil de críticas ácidas @ocritico\_antigourmet e estudioso da área gastronômica com uma pós-graduação em Gastronomia autoral pela PUCRS e um curso de gastronomia da *Le Cordon Bleu*, o que faz um bom crítico é o estudo e a argumentação bem-feita. “O mais importante, como sempre, é que a pessoa utilize uma argumentação consistente. Se foi bem justificado, com embasamento e estudo, já estará melhor que 95% dos críticos supostamente especializados da grande imprensa tradicional”, contou, em entrevista. Quando perguntado sobre o que seria esse “estudo”, explicitou: “ler livros de cozinha, provar pratos em vários lugares do mundo, conhecer as justificativas técnicas do porquê de faz de um jeito e não de outro”.

## 8.0 Conclusão

Conclui-se, com este trabalho, que a compreensão do que é a gastronomia no Brasil é algo extremamente recente e, até os dias atuais, vaga. A sua integração dentro do jornalismo brasileiro iniciou-se de forma gradual, com a introdução de receitas e crônicas (como exemplifica Roberto Marinho) em pequenas partes de jornais. Todavia, a gastronomia propriamente dita apenas começou a ser publicada em veículos de comunicação em 1988, com a aparição do Caderno da Comida. Dessa forma, passou a ser conhecida pelo brasileiro há não muitos anos, não tendo tempo de se desenvolver e enraizar em meio ao repertório nacional.

Assim, a gastronomia, hoje, ainda é vagamente entendida e estudada, o que faz com que a crítica gastronômica seja banalizada, incompreendida e feita por qualquer indivíduo – seja ele um profissional da área ou uma pessoa sem qualquer estudo a respeito.

Pérez, ao falar sobre sua definição de jornalismo especializado (no qual enquadra-se o gastronômico), diz algo que evidencia a problemática dessa questão: jornalistas especializados precisam ter cuidado para que suas opiniões pessoais não interfiram naquilo que publicam. Dessa forma, estudo e profissionalismo são necessários.

Complementando o raciocínio, tanto as ideias de Bourdieu e Bauman quanto jornalistas atuais falam que publicar críticas de gastronomia na internet (veículo com maior poder disseminador e facilidade de acesso por parte da população) requer estudo e experiência. Achismos e formulações sem repertório por trás podem contaminar e influenciar de forma indevida, e pessoas com um falso profissionalismo podem ser desnecessariamente exaltadas.

Observando na prática, análises de restaurantes mostram-se abundantes na internet, e, sobretudo no Instagram, boa parte delas tem o mesmo comportamento: apenas comentários elogiosos e até patrocinados pela marca a ser comentada. Tudo isso por uma falta de caráter profissional, estudo e conhecimento da área por parte daqueles que estão por trás das postagens.

Logo, com um conhecimento sobre gastronomia recente e raso e uma ânsia tão grande por visualizações e *likes* nas redes sociais, o brasileiro, atualmente, vive um momento delicado no que diz respeito à crítica gastronômica. Não é qualquer um que pode criticar, como evidencia este trabalho – mas, hoje em dia, qualquer um o faz. E, pela falta de compreensão geral da área, qualquer um o lê e qualquer um pode ser influenciado. Solucionar esse ciclo em questão, como mostra este trabalho, requer, de forma simplificada, uma coisa: estudo. Questionar aquilo que se está lendo e ir atrás de informações confiáveis é, para além da gastronomia, uma lição para vida.

## BIBLIOGRAFIA

AMARAL, Renata Maria. **VIRADA GASTRONÔMICA: COMO A CULINÁRIA DÁ LUGAR À GASTRONOMIA NO JORNALISMO BRASILEIRO**. Orientador: Cristina Teixeira Vieira de Melo. 2015. 198 f. Tese de doutorado (Pós-Graduação) - Universidade Federal de Pernambuco, Pernambuco, 2015. Disponível em: <https://repositorio.ufpe.br/handle/123456789/18756>. Acesso em: 19 abr. 2022 Disponível em: <http://coletiva.labjor.unicamp.br/index.php/artigo/a-mesa-com-o-critico-e-cronista-apicius-como-convem/>. Acesso em: 18 abr. 2022.

MAPA DA CACHAÇA. **Carlos Alberto Doria rompe com teorias sobre a culinária brasileira em novo livro**. [S. l.], 29 abr. 2015. Disponível em: <https://www.mapadacachaca.com.br/noticias/carlos-alberto-doria-rompe-com-teorias-sobre-a-culinaria-brasileira-em-novo-livro/#:~:text=%E2%80%9CO%20modelo%20de%20produ%C3%A7%C3%A3o%20intelectual,Gilberto%20Freyre%20e%20C%C3%A2mara%20Cascudo>. Acesso em: 19 abr. 2022.

PORTIFÓRIO, Francisco. **Modernidade líquida**. [S. l.], [201-?]. Disponível em: <https://mundoeducacao.uol.com.br/sociologia/modernidade-liquida.htm>. Acesso em: 21 abr. 2022.

PARAÍZO, Danubla. **“A comida tem critérios”, diz editor de gastronomia da "Veja São Paulo"**. [S. l.], 5 nov. 2013. Disponível em: <https://portalimprensa.com.br/noticias/brasil/62123/a+comida+tem+critérios+diz+editor+de+gastronomia+da+veja+sao+paulo>. Acesso em: 21 abr. 2022.

CAMARGO, Eduardo Scott Franco. **A crítica gastronômica paulistana como um produto midiático em transformação: um estudo comparativo de críticas publicadas na revista Veja São Paulo, no site Gastrolândia e na plataforma TripAdvisor**. 2017. Dissertação de Mestrado (Mestrado em comunicação) - Faculdade Cáspier Líbero, [S. l.], 2017. Disponível em: <https://casperlibero.edu.br/wp-content/uploads/2017/05/DISSERTAÇÃO-EDUARDO-SCOTT-FRANCO-DE-CAMARGO.pdf>. Acesso em: 23 abr. 2022.  
LE Bife. [S. l.], 19 maio 2022. Disponível em: LE Bife. [S. l.], 2021. Disponível em: <https://vejasp.abril.com.br/estabelecimento/le-bife/>. Acesso em: 19 maio 2022

**CASA com menu de Jacquin, do 'MasterChef', erra no básico**. [S. l.], 22 jul. 2015. Disponível em: <https://m.folha.uol.com.br/comida/2015/07/1658676-le-bife-erra-no-basico-ponto-e-temperatura-das-carnes.shtml>. Acesso em: 19 maio 2022.

AMARAL, Renata Maria; MELO, Cristina. **Gastronomia no jornalismo cultural: crítica e crônica na Folha de S. Paulo e na Carta Capital**. In: ESTUDOS em Jornalismo e Mídia. [S. l.: s. n.], 2005.

DÓRIA, Carlos Alberto, 2006. **Estrelas no céu da boca: escritos sobre culinária e gastronomia**. São Paulo, Editora Senac São Paulo.

**O BIFE do Le Bife.** [S. l.], 18 out. 2016. Disponível em:  
<https://gauchazh.clicrbs.com.br/destemperados/experiencias/noticia/2016/10/o-bife-do-le-bife-ckbq04nv2005mivslzsklw3r.html>. Acesso em: 26 maio 2022.

**2 POR 1 – REVIEW!.** [S. l.], 2 mar. 2022. Disponível em: <https://www.instagram.com/p/CankLdjJIE-/?igshid=YmMyMTA2M2Y=>. Acesso em: 26 maio 2022.

**ELAS em SP.** [S. l.], 7 maio 2022. Disponível em: <https://www.instagram.com/p/CdQomNru-M3/?igshid=YmMyMTA2M2Y=>. Acesso em: 26 maio 2022.

ABIAHY, Ana Carolina. **O jornalismo especializado na sociedade da informação.** 2000. Artigo (Bacharelado) - Universidade Federal da Paraíba, [S. l.], 2000. Disponível em: <http://www.bocc.ubi.pt/pag/abiahya-ana-jornalismo-especializado.pdf>. Acesso em: 7 jun. 2022.

FONTES, Camila Sayuri Kurashima e. **Cultura, história e saúde: análise de enquadramento do jornalismo especializado em gastronomia.** 2010. Trabalho de conclusão de curso (bacharelado - Comunicação Social - Jornalismo) - Universidade Estadual Paulista, Faculdade de Arquitetura, Artes e Comunicação, 2010. Disponível em: <<http://hdl.handle.net/11449/119100>>