

A GASTRONOMIA COMO CAMPO DE CONHECIMENTO AUTÔNOMO: CONCEITO, OBJETO, MÉTODO E INTERRELAÇÕES

GASTRONOMY AS AN AUTONOMOUS FIELD OF KNOWLEDGE:
CONCEPT, OBJECT, METHOD AND INTERRELATIONS

LA GASTRONOMÍA COMO CAMPO AUTÓNOMO DE CONOCIMIENTO:
CONCEPTO, OBJETO, MÉTODO E INTERRELACIONES

Susana de Araújo Gastal¹ (susanagastal@gmail.com) 

Israel Bertamoni² (israel.bertamoni@gmail.com) 

Carlos Eduardo da Silva¹ (carlosegastromia@gmail.com) 

¹Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, SC, Brasil.

²Universidade do Vale do Rio dos Sinos, São Leopoldo, RS, Brasil.

RESUMO

Objetivo: Discutir e propor a Gastronomia como um campo autônomo de conhecimento, no qual se acumulam e sistematizam os saberes originados das práticas culinárias, tendo estas como seu objeto de estudo. Complementarmente, busca-se esclarecer a relação com o turismo, particularmente o turismo gastronômico, e as possíveis interconexões com as práticas culinárias e os avanços da gastronomia como expressão social, cultural, patrimonial e econômica.

Metodologia/abordagem: Optou-se pela abordagem ensaística, devido à sua abertura epistemológica. Priorizou-se a revisão sistemática da literatura para a sistematização da argumentação, devido ao seu rigor na avaliação da produção científica sobre um determinado tema. Durante o refinamento, foram aplicados filtros de inclusão e exclusão aos artigos resultantes das buscas no Portal de Periódicos da CAPES, SciELO e Web of Science.

Resultados: A pesquisa resultou em 127 artigos, sistematizados em dois blocos temáticos, dentro dos critérios propostos: Gastronomia como Campo do Saber, assumindo conceito e método, com três entradas, e Turismo Gastronômico, com cinco. Esses resultados constituíram a base da análise, conduzindo ao objetivo da pesquisa.

Limitações/implicações da pesquisa: Sendo a Gastronomia um campo de conhecimento recente, sua produção acadêmica ainda é limitada. Essa lacuna reforça a relevância da presente investigação, em seu objetivo de discutir e propor a Gastronomia como um campo de conhecimento, resultante de diálogos entre diferentes pesquisadores.

Implicações práticas: (a) Qualificar, especificando a organização da Gastronomia como um campo de conhecimento autônomo, dando unidade à área, conduzindo a avanços coesos; (b) qualificar a presença da Gastronomia na oferta turística.

Originalidade/valor: Corroborar a Gastronomia como um campo de conhecimento, incentivando intercâmbios entre pesquisadores da área. Em termos de turismo gastronômico, incentivar a valorização da gastronomia como um fator diferenciador a ser integrado cultural e economicamente às ofertas locais.

Palavras-chave: gastronomia; práticas culinárias; campo de conhecimento; conceito; turismo gastronômico.

Informações Editoriais:
Double Blind Review

Submissão: 08/10/2025

Avaliação: 14/10/2025

Aceite: 08/02/2026

Editor:
Luiz Carlos da Silva Flores

Assistente Editorial:
Bruno Fernandes Mendes

Disponibilidade dos dados:
Os dados podem ser solicitados aos autores.

ABSTRACT:

Objective: To discuss and propose Gastronomy as an autonomous field of knowledge, in which the knowledge originating from culinary practices is accumulated and systematized, with these practices as its central object. Additionally, the study seeks to clarify its relationship with tourism, particularly gastronomic tourism, and the possible interconnections between culinary practices and the development of gastronomy as a social, cultural, patrimonial, and economic expression.

Design/methodology/approach: An essayistic approach was chosen due to its epistemological openness. The systematic literature review is prioritized to support the argumentation, due to its rigor in evaluating scientific production on a given topic. During the refinement process, inclusion and exclusion filters were applied to articles retrieved from searches in the CAPES Periodicals Portal, SciELO, and Web of Science databases.

Results: The research identified in 127 articles, which were organized into two thematic blocks according to the proposed criteria: Gastronomy as a Field of Knowledge, addressing concept and method (three entries), and Gastronomic Tourism (five entries). These results formed the basis of the analysis and guided the study toward its objective.

Limitations/implications of the research: Given that Gastronomy is a relatively recent field of knowledge, its academic production remains limited. This gap reinforces the relevance of the present investigation, which aims to discuss and propose Gastronomy as a field of knowledge, emerging from dialogue among various researchers.

Practical implications: (a) To strengthen and specify the organization of Gastronomy as an autonomous field of knowledge, providing unity to the area and enabling cohesive advances; (b) To enhance the role of Gastronomy within tourism offerings.

Originality/value: To support the consolidation of Gastronomy as a field of knowledge and encourage exchanges among researchers in the area. Regarding gastronomic tourism, to promote the appreciation of gastronomy as a distinguishing factor to be culturally and economically integrated into local offerings.

Keywords: gastronomy; culinary practices; field of knowledge; concept; gastronomic tourism.

RESUMEN:

Objetivo: Discutir y proponer la Gastronomía como un campo de conocimiento autónomo, donde se acumulan y sistematizan los conocimientos provenientes de las prácticas culinarias, teniendo estas prácticas como objeto. Complementariamente, se busca esclarecer la relación con el turismo, en particular el turismo gastronómico, y las posibles interconexiones con las prácticas culinarias y los avances de la gastronomía como expresión social, cultural, patrimonial y económica.

Diseño/metodología/enfoque: Se optó por el enfoque ensayístico por su apertura epistemológica. Se prioriza la revisión sistemática de la literatura para la sistematización de la argumentación, debido a su rigor en la evaluación de la producción científica sobre un tema determinado. Durante el refinamiento, se aplicaron filtros de inclusión y exclusión a los artículos resultantes de las búsquedas en el Portal de Periódicos de CAPES, SciELO y las bases de datos Web of Science.

Resultados: La investigación arrojó 127 artículos, sistematizados en dos bloques temáticos, dentro de los criterios propuestos: Gastronomía como Campo de Conocimiento, considerando concepto y método, con tres entradas, y Turismo Gastronómico, con cinco. Estos resultados sirvieron de base al análisis y dieron origen al propósito del objetivo.

Limitaciones/implicaciones de la investigación: Dado que la gastronomía es un campo de conocimiento reciente, su producción académica aún es limitada. Esta carencia refuerza la relevancia de la presente investigación, en su objetivo de discutir y proponer la gastronomía como campo de conocimiento, fruto del diálogo entre diferentes investigadores.

Implicaciones prácticas: (a) Cualificar, especificando la organización de la gastronomía como campo de conocimiento autónomo, dando unidad al área y propiciando avances cohesivos; (b) Cualificar la presencia de la gastronomía en la oferta turística.

Originalidad/valor: Consolidar la gastronomía como campo de conocimiento, fomentando el intercambio entre investigadores del área. En cuanto al turismo gastronómico, fomentar la valoración de la gastronomía como factor diferenciador para integrarse cultural y económicamente en la oferta local.

Palabras clave: gastronomía; prácticas culinarias; campo de conocimiento; concepto; turismo gastronómico.

GASTRONOMIA: QUESTÕES INTRODUTÓRIAS

Em décadas recentes, a Gastronomia ganhou relevância como segmento econômico, expressão cultural e mesmo reconhecimento como patrimônio identitário, em muitos casos ativados em decorrência da presença do turismo, hoje um fenômeno global. Segundo a Organização Mundial de Turismo (OMT, 2025), mais de 300 milhões de turistas deslocaram-se pelo mundo apenas nos primeiros meses do último ano. Significa que o turismo esteve entre os responsáveis pela ênfase econômica e sociocultural, mas que também se colocou entre os impactos que levaram a demandar inovação nas ofertas

gastronômicas dos locais visitados, assim como condicionar reflexões sobre a sistematização e transmissão de saberes empíricos e acadêmicos, acumulados sobre as práticas culinárias.

Tradicionalmente, as cozinhas domésticas foram os espaços em que receitas e técnicas de preparo eram repassadas de geração em geração. Em tempos subsequentes, outros aportes discursivos compartilham tal papel – proliferam títulos nas livrarias, às vezes ricamente ilustrados, e vídeos nas plataformas *online* –, assim como a reflexão mais bem sistematizada em termos acadêmicos. Como será apresentado na descrição da metodologia, essa última ainda carece de aprofundamentos capazes de abarcar os múltiplos aspectos que envolvem as culturas alimentares, seus ingredientes, técnicas de preparo e composição de pratos, entre outras questões socioculturais, como as atinentes à memória e patrimonialização, dirimindo especificidades conceituais entre os diferentes termos comumente associados (Ferro, 2017).

Soares, Silva e De Sá (2024) trazem outro aporte importante, ao registrar que a presença da Gastronomia na academia, no Brasil, reporta ao final da década de 1990, com a criação dos primeiros cursos em nível de graduação. Os cursos que vão sendo implantados, portanto, são rebentos do novo século quando, entre outros, repensa-se a concepção de Ciência. Os novos tratos do conhecimento podem implicar, conforme os mesmos autores e para tal buscando em Foucault a ideia de *diagnóstico do presente*, que “o presente não se refere à atualidade, mas sim ao acúmulo de forças históricas que persistem e influenciam o contemporâneo, somadas a contingências reais que o tempo presente suporta” (p. 714). Veiga-Neto (1998, p. 148), em um tempo anterior, mas contemporâneo ao surgimento acadêmico da Gastronomia no país, já teria constatado o “radical deslocamento das antigas, seguras e boas noções que se tinha sobre representação, a verificação, o fenômeno, a realidade e a mente como espelho da Natureza”.

Tais digressões visam a sinalizar porque este ensaio propõe refletir sobre o gastronômico como campo de conhecimento, evitando a palavra (e o conceito) de Ciência e, entre outros que levam à opção pela estrutura ensaística, não partindo de perguntas, mas, antes, buscando suscitar questões ao longo do texto. Nesses termos, prioriza-se o objetivo de discutir e propor a Gastronomia como campo de conhecimento autônomo, no qual se acumulam, organizam e sistematizam os saberes originados nas práticas culinárias, sendo estas, portanto, seu objeto de estudo. Complementarmente, busca-se clarificar a relação com o turismo – levando à segmentação *turismo gastronômico* – nos possíveis entrelaçamentos, positivos e negativos, com as práticas culinárias e com os avanços em termos de consolidação do gastronômico como expressão social, cultural, patrimonial e econômica.

No que segue, apresentada a Metodologia, abordam-se os desafios teóricos ao gastronômico, em termos de circunscrição de objeto, aportes teóricos que suportam tais encaminhamentos e pressupostos metodológicos para coleta e análise de dados, com especificidades para construção desse campo de conhecimento. Formalmente, a escrita organiza-se após a presente Introdução, nos segmentos Metodologia e Gastronomia, em três grandes unidades: Construção Social, de viés histórico conceitual; Campo de Conhecimento Autônomo, implicando sistematizações que levem à proposta de conceito, indicação de objeto e método; e Interfaces com o Turismo.

QUESTÕES METODOLÓGICAS

Para este artigo, mais propriamente, opta-se pela concepção e estrutura textual ensaística, por sua abertura epistemológica. Entende-se, seguindo Alves (2010, p. 15), que o ensaio, por mais que tenha sido negligenciado, “dando lugar ao predomínio das formas consagradas de escrita dos trabalhos científicos – como as teses, os artigos feitos para as revistas especializadas, etc. –, têm como característica permitir maior liberdade conceitual e possibilitar um espaço mais amplo para o exercício criador e inovador, mesmo em áreas ‘não-literárias’”. Para o mesmo autor, o ensaio “torna mais flexível na abordagem de um tema ou análise de um problema. Em certa circunstância, ela se torna o melhor modo de suscitar questões que, de outra forma, poderiam ficar limitadas pela necessidade de uma demonstração mais sistemática” (Alves, 2010, p. 16).

Seguindo tal concepção ensaística, prioriza-se para sistematização da argumentação do artigo, mais propriamente, a revisão sistemática da literatura, por possibilitar uma avaliação rigorosa, imparcial e abrangente da produção científica disponível sobre determinado tema. Conforme Donato e Donato (2019), a revisão sistemática utiliza métodos explícitos e reproduzíveis, com o objetivo de minimizar vieses e garantir maior confiabilidade aos resultados obtidos, sendo reconhecida como evidência científica de alta qualidade. A revisão será utilizada como substrato para abrir diálogo argumentativo com o já consagrado na literatura assinalada como Gastronomia, objetivando alcançar uma conceituação, a ser posta em discussão, que a sustente como área de estudos e campo de conhecimento autônomo.

A revisão da literatura foi realizada entre março de 2025 e janeiro de 2026, nos primeiros momentos de modo livre e assistemático para só, a seguir, performar maior rigor metodológico, para o qual considerou-se um horizonte temporal entre 2020 e 2026, com o intuito de mapear discussões recentes e atualizadas no campo da Gastronomia. Como critérios de refinamento, foram aplicados os filtros de acesso aberto ao texto completo e revisão por pares, visando a assegurar tanto a transparência no acesso às publicações quanto a confiabilidade científica do material analisado.

As buscas foram conduzidas em três bases de dados reconhecidas no meio acadêmico: Portal de Periódicos da CAPES, SciELO e Web of Science. Em todas as plataformas, optou-se pela utilização da palavra-chave central “Gastronomia”, combinada a outros termos estratégicos, de modo a compreender como o campo vem sendo conceituado, delimitado metodologicamente e articulado a áreas afins. Para isso, foram empregados operadores booleanos do tipo AND (E), estruturando-se as seguintes combinações: Gastronomia e “campo de conhecimento”; Gastronomia e conceito; Gastronomia e método; e Gastronomia e “turismo gastronômico”. Ressalta-se o uso de aspas nos termos compostos, com o objetivo de garantir maior fidelidade aos resultados recuperados.

A escolha por combinar a palavra “gastronomia” com os demais descritores teve como propósito compreender como as discussões vêm sendo construídas e consolidadas na literatura científica contemporânea. Ao final do processo de busca, identificou-se um conjunto de artigos que compõem o corpus analítico prévio da pesquisa, sistematizado, conforme apresentado na Tabela 1.

Tabela 1 – Distribuição sintética dos artigos por descritor (2020 - 2026)

Descritor	Gastronomia e campo de conhecimento	Gastronomia e conceito	Gastronomia e Método	Gastronomia e turismo gastronômico	Número de artigos
Periódicos CAPES	1	21	35	13	70
SciELO	1	2	5	5	13
Web of Science	2	3	25	14	44
Total	4	26	65	32	127

Fonte: dados de pesquisa (2026).

A Tabela 2 sistematiza os critérios de inclusão e exclusão, que levaram a dois blocos temáticos, reunindo os artigos que atenderam aos critérios prepostos: Gastronomia Campo de Conhecimento supondo conceito e método, com três artigos (Ferro & Rejowski, 2018; Soares, Ferro et al., 2020; Soares, Da Silva, & De Sá, 2024) e Turismo Gastronômico, com cinco artigos (Aguiar & De Melo, 2020; Minasse, 2020; Sartori, Cruz, & Tricarico, 2021; Dos Reis, 2020; Jiménez Rodríguez, 2023).

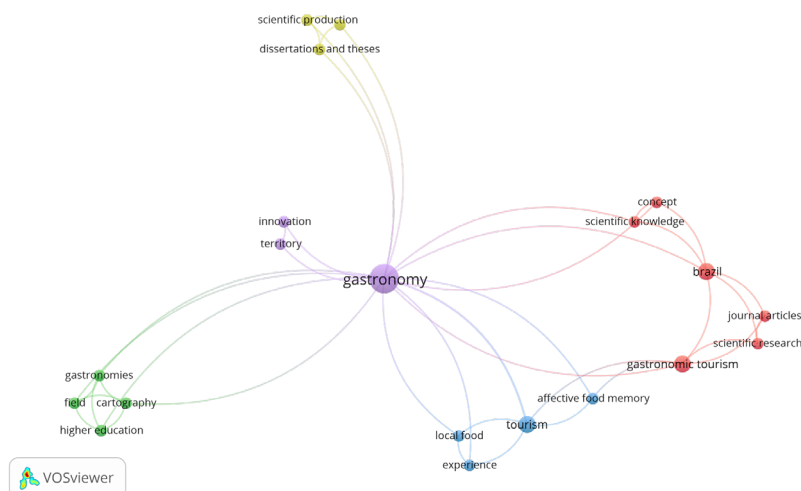
Tabela 2 – Critérios de Inclusão e de exclusão

Critérios de Inclusão	Critérios de Exclusão
Presença em, pelo menos, uma das três bases selecionadas	Versões duplicadas nas bases
Periódico científico, <i>double blind review</i> , de acesso aberto	Acesso restrito e/ou sem avaliação cega
Publicação no período 2020–2026	Publicação fora do período delimitado
Presença do termo gastronomia no título ou palavras-chave	Ausência do termo gastronomia no título ou palavras-chave
Conceituar Gastronomia e ou Turismo Gastronômico	Ausência de encaminhamento conceitual

Fonte: autoria própria (2026).

A pré-análise do *corpus* foi realizada a partir dos dados dos documentos selecionados, os quais foram exportados das plataformas definidas e submetidos a tratamento inicial no Microsoft Excel (versão 16.97.2). Após a organização e padronização das informações, o arquivo foi importado para o *software* VOSviewer (versão 1.6.20), no qual se estabeleceu a ocorrência mínima de um termo como critério, de modo a permitir a inclusão de todos os descritores relevantes. Do conjunto inicial de 23 palavras-chave identificadas, foram selecionadas as 20 com maior conectividade, as quais serviram de base para a geração dos *clusters* e elaboração de mapas de coocorrência de palavras-chave, possibilitando a visualização e identificação dos *clusters* temáticos, apresentados de forma sintética na Figura 1, e a Tabela 3 com descrição dos *clusters* identificados.

Figura 1 – Clusters temáticos a partir do corpus



Fonte: dados de pesquisa (2026).

Tabela 3 – Clusters temáticos identificados na análise de coocorrência de termos

Identificação	Termos associados
Cluster Vermelho	artigos em periódicos; Brasil; conceito; conhecimento científico; pesquisa científica; turismo gastronômico
Cluster Verde	campo; cartografia; ensino superior; gastronomias
Cluster Azul	comida local; experiência; memória afetiva alimentar; turismo
Cluster Amarelo	configuração teórica; dissertações e teses; produção científica
Cluster Roxo	gastronomia; inovação; território

Fonte: dados da pesquisa (2026).

Os resultados sistematizados, reunindo pequeno número de artigos, corroboram com Dias, De Aguiar Filho e Pinheiro (2021, s.p.), cuja pesquisa encaminhou que “a Gastronomia vem sendo deixada em um segundo plano nas discussões científicas próprias da área [...] que o campo de estudo realmente possui, nos critérios estipulados, uma baixa de materiais publicados”, podendo comprometer a autonomia do campo. No mesmo sentido, Soares, Silva e De Sá (2024, p. 714) argumentam que “os discursos que surgem nesse campo seguem múltiplas direções e ocupam territórios diversos. Em todos esses contextos percebe-se que nenhum território compreende a gastronomia da mesma forma, o que nos leva a afirmar que há, de fato, uma multiplicidade de ‘gastronomias’ em prática”.

A mesma autoria ainda afirma que o campo da gastronomia não tem um objeto de estudo claramente definido, entre outros. Tais afirmações encaminham a pertinência da presente pesquisa, tendo em vista as fragilidades e lacunas ainda presentes nos encaminhamentos da Gastronomia como campo de conhecimento, na literatura.

Epistemologicamente, a abordagem ensaística proposta pretende, antes do que apresentar respostas, realizar operações relacionais para fomentar o debate sobre um outro olhar possível sobre a Gastronomia e seu objeto de estudo, a ser proposto como sendo as práticas culinárias. Ao propor tal aporte para a investigação, supondo a Gastronomia como campo de conhecimento autônomo, espera-se contribuir não apenas para a sistematização do conhecimento gastronômico, mas também para o fortalecimento do diálogo interdisciplinar entre áreas das Ciências Sociais e Ciências Sociais Aplicadas, caso do Turismo, entre outras, que apresentam em alguns momentos investigações centradas no mesmo objeto.

GASTRONOMIA: CAMPO DE CONHECIMENTO

Iniciamos reportando a Pratts (1998, p. 116) e sua concepção de *construção social*, para ele referindo-se à capacidade de as sociedades gerarem discursos sobre uma determinada realidade, que levem a processos de sua legitimação. Ou seja, “de assimilação social destes discursos mais ou menos inalterados. [...] pois nenhuma invenção adquire autoridade se não se legitima como construção social e nenhuma construção social se produz espontaneamente sem um discurso previamente inventado [...]”.

Aplicamos tal entendimento para compreender a Gastronomia a partir de três momentos: o primeiro, abordando-a na sua construção social, historicizando-a especialmente via literatura – nos seus primórdios, em muito, associada ao formato de crônica de costumes – e presença dos primeiros restaurantes; o segundo, a sua institucionalização enquanto campo de conhecimento autônomo, buscando explicitá-lo; e terceiro, as interfaces com o turismo. Busca-se estruturar a argumentação no pressuposto de que as práticas culinárias se dão como expressão cultural e, nesses termos, campo de fazeres e saberes social e historicamente constituídos, ou seja, maturados ao longo do tempo. Segue-se, conforme Bourdieu (2009, p. 13), aplicar para tal “o modo de pensamento relacional que [...] leva a caracterizar todo elemento pelas relações que os unem aos outros em um sistema, e das quais ele tira seu sentido e sua função”, conforme exposto na Figura 1.

Percurso sócio-histórico

Tem sido recorrente o uso da palavra *Gastronomia* – reza a tradição, construída a partir do grego e do latim clássicos unindo *gaster/gaster* [estômago] e *nomia/nomo* [lei, norma] – para referir-se ao preparo e consumo de alimentos, implícito o prazer decorrente de ambos os processos. No grego antigo, mais especificamente, *gastēr* [γᾰστῆρ] significaria ‘barriga’ ou ‘estômago’, na mitologia estando ligada ao deus homônimo, responsável pela agricultura e pela fertilidade da terra (NomesPróprios, s.d.). No entanto, a concepção e o termo, mais propriamente, só teriam sido utilizados pela primeira vez em 1801, na edição original de *Gastronomie, Poeme en Quatre Chants*, do francês Joseph Berchoux.

O poema de Berchoux divide-se em quatro cantos (História da Culinária Antiga [Histoire De La Cuisine Des Anciens]; Primeiro Prato [En Le Premier Service]; Segundo Prato [Le Second Service]; Sobremesa [Le Dessert]), e exalta as relações culturais, sociais e artísticas da alimentação. A partir da peça literária demarcar-se-ia a Gastronomia, para além do ato biológico do comer, como área de interesse mais ampla na sua abrangência. Como Berchoux adverte no Canto I: “Elevarei a culinária ao nível das belas artes” [Mettre au rang des beaux-arts celui de la cuisine] (p. 21). Antes, em seus primeiros versos, declarara:

Agarrei-me a um assunto feliz: / Canto o Homem à Mesa e contarei a maneira / De embelezar uma refeição; contarei o segredo / De aumentar os prazeres de um banquete agradável, / De estabelecer amizades ali, de se divertir constantemente ali... / E de enlouquecer ali em uma doce intoxicação. (p. 20, em tradução livre)

Importante destacar que o poema de Berchoux tornou-se público no contexto da Revolução Francesa de 1789, que levava à queda da monarquia e, no mesmo âmbito revolucionário – abrangendo questões políticas, sociais e culturais – incentivava práticas ‘cidadãs’ e a apropriação da rua como palco privilegiado de e para seu exercício, em oposição às práticas intramuros da realeza.

Hobsbawn (1996, p. 9) amplia a apropriação histórica afirmando que, entre 1789-1848, ter-se-ia dado uma dupla revolução: a francesa, no campo político; e na Inglaterra, a industrial, que “inicialmente tomou a forma de uma expansão europeia e de conquista do resto do mundo [...], triunfo da nova sociedade”. O historiador ainda acrescenta tratar-se do triunfo “não da ‘indústria’ como tal, mas da indústria capitalista; não da liberdade e da igualdade em geral, mas da classe média ou da sociedade ‘burguesa’ liberal [...]” (p. 9).

Boyer (2002) vê, no período, uma terceira revolução, a turística, também surgida na Inglaterra, fruto de tempos de ócio preenchidos por viagens organizadas por profissionais, tendo como destino lugares de distinção, em princípio, na própria Europa, mas logo a seguir se expandindo pelo mundo. Ou seja, o turismo integrado à expansão colonial da Europa sobre o Planeta e, nele, o comer desempenhando papel importante na construção de distinção. Entre os novos modos de ser e estar no espaço, diga-se, preferencialmente urbanos, mas também junto à natureza, estiveram os hábitos alimentares e as comensalidades dessa sociedade burguesa emergente, mais sofisticados e diferenciados (*a culinária ao nível das belas artes, segundo Berchoux*), antes privilégio dos salões no interior dos palácios e das elites aristocráticas que neles circulavam.

Brillat-Savarin (1995, p. 286), cuja obra será melhor destacada adiante, registra que o francês Beauvilliers montou seu primeiro estabelecimento em 1.782, tornando-se, por “mais de quinze anos, o dono do mais famoso restaurante de Paris”. No cardápio da casa, produtos locais e outros vindos inclusive do exterior, mostrando que “uma refeição feita em Paris é uma viagem cosmopolita em que cada parte do mundo está representada por seus produtos” (p. 287). Destaca-se que para diversificação da oferta de produtos culinários em Paris, muito contribuiu o Mercado Les Halles, criado em 1.183, mas reformado em 1.858, para atender às novas demandas da agora Cidade Luz.

Do exame dos diversos cardápios de diversos restaurantes de primeira classe, especialmente o dos irmãos Véry e dos irmãos Provençaux, sabemos que o consumidor dispunha como alternativas para sua refeição de pelo menos: 12 sopas, 24 antepastos, quinze ou vinte pratos de carne bovina, vinte de carne de carneiro, trinta de carne de pesca [...] cinquenta guarnições, cinquenta sobremesas (p. 287).

Assiste-se, em consonância à presença de restaurantes no espaço público: à certa democratização de acesso a cardápios mais especializados, como o do restaurante de Beauvilliers, atendendo a uma demanda que buscava as luzes das ruas, agora com iluminação a gás que chegara a Paris em 1.829; à consolidação da França como hegemônica e também colonizadora em termos de normativas culinárias no mundo ocidental; e à culinária ganhar relevância cultural e simbólica associada à vida nas cidades e nas viagens que levem a elas. Destaque-se que, para aquele início de século XIX:

A palavra 'urbano' é certamente ambígua. Ela inclui as duas cidades europeias que por volta de 1.789 podem ser chamadas de genuinamente grandes segundo nossos padrões – Londres, com cerca de 1 milhão de habitantes, e Paris com meio milhão – e umas 20 outras com uma população de 100 mil ou mais: duas na França, duas na Alemanha, talvez quatro na Espanha, talvez cinco na Itália (o Mediterrâneo era tradicionalmente o berço das cidades) [...]. Mas o termo 'urbano' também inclui a multidão de pequenas cidades de província, onde se encontrava realmente a maioria dos habitantes urbanos; aquelas onde o homem podia, a pé e em poucos minutos, vencer a distância entre a praça e a catedral. [...] Essas cidades de província não eram menos urbanas por serem pequenas (Hobsbawm, 1996, p. 19-20),

Nas grandes cidades e, paulatinamente, também nas pequenas, os restaurantes que se alçam ao espaço público a partir de então, estruturaram-se “com uma cozinha superior, um salão elegante, garçons eficientes e uma adega cuidadosa, cujo conceito de qualidade, classe e bom atendimento, espalhou-se por toda a Europa e depois por todo o mundo” (Spang, 2003, p. 43). Registre-se: para o mesmo autor, será apenas após a Primeira Grande Guerra Europeia que os restaurantes abandonarão a sofisticação requintada, para suprir necessidades cotidianas de trabalhadores das grandes cidades ocidentais.

Na mesma linha de sua construção social, a palavra *Gastronomia* será assinalada por Jean Anthelme Brillat-Savarin, em 1825, que introduzirá o tema como “objeto de uma reflexão e sistematização, fazendo com que alguns estudiosos considerem seu livro um marco para o campo da gastronomia” (De Castro, Maciel, & Maciel, 2016, p. 21). Trata-se da edição de *Fisiologia do Gosto* [*Physiologie du Goût*], sobre a qual os mesmos autores comentam que para Brillat-Savarin “a gastronomia, de uma forma geral, pode ser compreendida como o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem à medida que ele se alimenta” (p. 21), ou, em sentido similar a Berchoux quando escreve que cantaria o *Homem à Mesa*. De Castro et al. ainda acrescentam: “O autor lembra que a gastronomia está condicionada por valores culturais e códigos sociais, estando ligados a processos identitários de conhecimento e reconhecimento, expressos, inclusive, por sua célebre frase ‘diga-me o que comes e te direi quem és’” (p. 21).

Bill Buford, que assina a Introdução ao livro de Savarin em edição da Companhia de Mesa (que, estranhamente desapareceu na edição pela Companhia das Letras) é mais sarcástico.

O título original é longo - A fisiologia do gosto ou Meditações sobre gastronomia transcendental -, porém cada um dos termos exóticos de sua composição é resultado de uma reflexão calculadamente deliberada. O subtítulo é quase tão revelador quanto (Uma obra teórica, histórica e contemporânea, dedicada aos gastrônomos de Paris, de um professor e membro de diversas sociedades literárias e eruditas), mas, considerado irônico e autodepreciativo, nunca mais foi usado. Em geral, até o próprio título [original] costumava ser ignorado (Buford, 1995, p. 13).

Outra digressão de Buford contribui para com o propósito neste momento desta escrita, como o de percorrer a construção social da Gastronomia. Segundo ele:

Em 1859, uma edição do livro foi publicada como *The Handbook of Dining* [Um manual do jantar]. Em 1.884, o texto foi promovido a *A Handbook of Gastronomy* [Um manual de gastronomia]. Uma edição de 1.889, mais grandiloquente, foi publicada como *Gastronomy as a Fine Art* [A gastronomia como forma de arte]. A segunda parte do título, mais problemática [Meditações sobre gastronomia transcendental], quase nunca sobreviveu, como na edição brasileira, a não ser como uma espécie de menção implícita de que deveria haver um complemento, como *Corpulency and Leanness* [Corpulência e esbelteza] (1864), ou *Science of Good Living* [Ciência do bem-viver] (1.879). Na Grã-Bretanha, ainda é possível encontrar a edição da década de 1970 da coleção Penguin Clássicos com o título *The Philosopher in the Kitchen* [O filósofo na cozinha] (Buford, 1995, p. 13).

Observa-se que a Gastronomia foi pouco a pouco se sobrepondo no contexto de novas edições de *Fisiologia do Gosto*, embora não fique clara a nacionalidade das edições citadas. Passando da capa ao conteúdo, Buford é mais ácido (o que talvez explique a retirada de seu texto de outras edições no Brasil):

Não é necessário ser nenhum filósofo para saber que as páginas internas de uma obra são bem mais vulneráveis que a capa, e vemos agradecer que a primeira editora do livro, a Sautelet, de Paris, tenha tratado o texto com indiferença e desprezo. Em 1.825, o professor Brillat-Savarin enviou um manuscrito para avaliação, um trabalho de três décadas, extraído de um ‘diário secreto’. O texto foi recusado. Sem se deixar abalar, ele pagou pela impressão de quinhentos exemplares, com a condição de que seu nome não fosse vinculado à obra, e continuou vivo por somente dois meses depois de sua publicação, apenas o bastante para testemunhar o sucesso do livro (Buford, 1995, p. 13-14).

“Seu livro é...o quê? [...] De certa forma, é uma autobiografia, porém narrada principalmente na forma de anedotas à mesa do jantar [...]. Não é um livro de receitas [...]. A dificuldade se impõe pela abertura do livro, que nos convida a esperar por algo que nunca se confirma” (Buford, 1995, p. 14). Após tais assertivas, a conclusão de Buford no final de seu texto é menos dura: “Brillat, apesar de não ser um homem de formação moderna, entende o que é ser um cientista na cozinha. Ele chegou ao cerne da questão” (Buford, 1995, p. 18).

Conhecimento gastronômico

Sobre a cientificidade da Gastronomia, o próprio Brillat-Savarin (1995, p. 55) explica que as “ciências, cultivadas durante um número infinito de gerações, farão progressos”, porque elas “não são como Minerva, que sai completamente armada do cérebro de Júpiter; são filhas do tempo, e se formam insensivelmente primeiro pela acumulação dos métodos indicados pela experiência, mais tarde pela descoberta dos princípios que se deduzem da combinação desses métodos” (Brillat-Savarin, 1995, p. 55).

Em tempos mais recentes, a Gastronomia, filha do tempo, avança como campo de estudos validado na academia, onde passa a se fazer presente no ensino, com formação em nível de graduação, em cursos de bacharelado e tecnológico, além da consolidação da oferta de cursos formais e informais centrados em práticas culinárias. Registra-se sua expansão, ainda, como temática em termos de construções teóricas e metodológicas, em estudos levados a efeito em dissertações e teses no *stricto sensu*.

Trazemos aqui Bourdieu e sua teoria do *campo*, priorizando-a em detrimento de termos como *área*, *disciplina* ou mesmo *ciência* (e outros) utilizados academicamente. Isso porque:

Compreender a gênese social de um campo e apreender aquilo que faz a necessidade específica da crença que o sustenta, do jogo de linguagem que nele se joga, das coisas materiais e simbólicas em jogo que nele se geram, é explicar, tornar necessário, subtrair ao absurdo do arbitrário e do não motivado os atos dos produtores e as obras por eles produzidas (Bourdieu, 1989, p. 69).

Enquanto *campo de conhecimento* em estudos acadêmicos, repita-se, relativamente recentes, é possível afirmar que apresenta espaço para aprofundamento analítico que permita compreender, de forma sistemática, a complexidade das práticas culinárias e alimentares implícitas para além do termo *Gastronomia*, não raro sinonimizadas em palavras como <comida> ou <alimento>, <cozinha> ou <culinária>, <hábitos alimentares> ou <comensalidade>, <gosto> ou <paladar>, o que, conforme Ferro (2017), permitiria questionar: “será que os autores que se propõem aos estudos que envolvam essas palavras as utilizam como sinônimas umas das outras? Quais são as dimensões conceituais dessas palavras?” (Ferro, 2017, p. 15).

Retomando Buford (1995) uma vez mais, apesar de suas críticas ao pioneiro Savarin, ele defende existir “sim, de forma manifesta, uma ciência na culinária – a química em vez da fisiologia; a botânica, talvez; a física, em certas ocasiões; e uma cozinha é, sim, um laboratório, onde os elementos são testados, combinados, sujeitos a temperaturas extremas e estudados” Buford (1995, p. 17). Mas, aplicar a ela a palavra *ciência* é algo ainda observado com cuidado pois, conforme Soares, Silva e De Sá (2024) a sua “compreensão mais atual abarca um sistema de pensamento complexo, que define as relações entre o ato de comer, a comida e seu processo de produção e toda sorte de relações que estabelece com o ser humano e seus alimentos” (Soares, Silva, & De Sá, 2024, p. 219).

Gastronomia e autonomia do campo

Abordar e discutir a cientificidade da Gastronomia, nas suas especificidades, impõe como primeiro desafio o seu reconhecimento como campo de conhecimento e de estudos independente da coirmã Nutrição, para, só então, enfrentar os desafios relacionados à sua conceituação, metodologia e consolidação epistêmica.

Na tradição acadêmica, a questão ‘alimento’ tem estado associada à Nutrição, no CNPq alocada na Grande Área Ciências da Saúde e, na CAPES (2025), integrando o Colégio Ciências da Vida, com quatro programas de pós-graduação ativos. A Gastronomia não é citada, mesmo que desde 2021 esteja em funcionamento um Mestrado na Universidade Federal do Ceará, incluído na área multidisciplinar. Frente ao apagamento, separar as duas áreas coloca-se como primeiro desafio, abrindo espaço para maior visibilidade da Gastronomia como oferta acadêmica *stricto sensu* plena, como já consagrado em termos de graduação.

Kac et al. (2011), em texto “elaborado com base no documento formulado pelo Fórum Nacional de Coordenadores de Programas de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição, que apresentou a proposta de criação da área de Alimentação e Nutrição junto à Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior do Ministério da Educação” (Kac et al., 2011, p. 909), registram ser a Nutrição a ciência dos nutrientes, na sua “ação-interação e equilíbrio relacionado à saúde e à doença, e o processo pelo qual o organismo ingere, digere, absorve, transporta, utiliza e elimina as substâncias alimentares” (Kac et al., 2011, p. 914).

Os autores prosseguem afirmando que, como campo de estudos, a Nutrição abarcaria a “dieta constituída a partir dos nutrientes, em suas funções no interior do corpo humano normal ou patológico, correspondendo ao lugar das necessidades e recomendações nutricionais, da ingestão de nutrientes e da avaliação nutricional” (Kac et al., 2011, p. 913), ou seja, a partir de um paradigma biomédico, apoiando-se na “racionalização científica do comer na sociedade moderna, fazendo uso das metodologias científicas de ênfase experimentalista ou empiricista, com vistas à prevenção e cura de doenças, correspondentes à produção de conhecimentos de cunho universal e natural” (Kac et al., 2011, p. 915).

Mas, tendo a alimentação como campo de geração de saberes, “dirige-se para a comida investida de sentidos, o que a transforma em fenômeno da ordem das humanidades, do social, do cultural, do filosófico, do político, do econômico, do psíquico, das artes, da literatura” (Kac et al., 2011, p. 914). A partir desta última afirmação, talvez se possa inferir que a visibilidade alcançada pela Gastronomia em décadas recentes tenha levado à ampliação do antes entendido como objeto do campo da Nutrição, em disputas por espaço, internas ao campo da alimentação.

Propõe-se aqui, provisoriamente, considerar que Nutrição e Gastronomia tenham como tematização o alimento, este entendido como substância natural ou processada ou misturada, passível de ingestão pelos seres vivos. A separar os dois campos de conhecimento, a dimensão fisiológica-biológica sendo pertinente aos estudos e práticas da Nutrição, e as dimensões socioculturais, portanto históricas e simbólicas, como campo de estudos da segunda. Nesse movimento transferem-se a lógica e centralidade, do alimento para a alimentação.

Ferro (2017) prefere apoiar sua teorização a partir da dualidade alimento *versus* comida, adotando “a cultura como a linha divisora destes, onde os estudos químicos, físicos e bioquímicos assumam o termo ‘Alimento’, e as áreas que consideram a influência humana sobre o alimento devem empregar o uso do termo ‘Comida’” (Ferro, 2017, p. 16), o que, no âmbito desta escrita, trata-se como alimentação. Voltaremos a questão adiante.

Embora ainda haja discussões sobre a cientificidade da produção acadêmica em Gastronomia, ou seja, quanto a esta se dar como *campo de conhecimento autônomo* apoiado em critérios metodológicos, como já colocado, a sua legitimação tem avançado, se considerada a presença de produções em periódicos (próprios e de outras áreas de conhecimento que abraçam a temática), de debates interdisciplinares em eventos acadêmicos e de ofertas de cursos de graduação e especialização em instituições de ensino superior (Soares, Silva, & De Sá, 2024)

Gastronomia: conceituando

Considerando tal contexto, neste momento, percorrem-se algumas concepções presentes na literatura sobre Gastronomia, buscando nelas afinidades comuns que contribuam para a formulação de uma conceituação que dialogue com o contemporâneo. Entre os pioneiros nesse percurso, está o francês Savarin, anteriormente já citado, pois propôs em livro editado em 1.811, que o “assunto material da gastronomia é tudo o que pode ser comido; seu objetivo direto, a conservação dos indivíduos; e seus meios de execução, a cultura que produz; o comércio que troca, a indústria que prepara e a experiência que inventa os meios de dispor tudo para o melhor uso” (Brillat-Savarin, 1995, p. 58), conceito muito próximo da concepção contemporânea para Nutrição.

Dois séculos depois da escrita do francês, a concepção sobre *melhor alimentação possível* (p. 57) alcançou patamares provavelmente não imaginados por Savarin. Revel (1994), entre outros, aponta que a alimentação evoluiu nas cozinhas, alcançando alto grau de especialização no tratado como Gastronomia. Acrescente-se, tais avanços estiveram amparados, se comparado aos primórdios do século XIX, à introdução da energia elétrica, permitindo a refrigeração e o uso de uma série de equipamentos, além da presença de alimentos e de insumos culinários, agora não raro sendo elaborados, em parte ou em sua totalidade, por meio de processos industriais.

Soares, Ferro, Brandão, Sugizaki et al. (2020, p. 150) destacam Poulain, para quem a Gastronomia significaria “uma estetização da cozinha e das maneiras à mesa, uma virada hedonista dos fins biológicos da alimentação, esta atividade muito amplamente cercada por regras sociais e no exercício da qual somos condenados várias vezes por dia”. Tais digressões os levam a incluir Bueno (2016) e Dória (2019), que apresentam reflexões considerando a sociedade da globalização.

Houve, ainda no período, como destacado por Bueno (2016), a intensificação das mídias, produzindo conteúdos associados ao cozinhar em livros, revistas, programas de televisão e recorrentes ofertas *online*, tendo como efeito (ou causa?) o maior interesse da sociedade por temáticas envolvendo o cozinhar, agora plenamente tratado como Gastronomia.

No período de passagem do século XX para o XXI, Petrini (2009), no âmbito do movimento *Slow Food*, trata a Gastronomia como a ciência que investiga a comida e as tradições culturais a ela associadas, em seus múltiplos aspectos históricos e sociais. Collaço (2013), por sua vez, entende que a Gastronomia, na contemporaneidade, seria a ferramenta para refletir sobre o ato de comer, possibilitando a compreensão de diferentes modelos de cozinhas, tanto domésticas como comerciais, que moldam expressões culturais, sociais e econômicas, inclusive ao registrar a fragmentação da vida contemporânea. Daí a Gastronomia, antes associada às elites econômicas e à distinção social, passar a ser também analisada como importante para construção de identidades e/ou de identificações culturais (Bueno, 2016; Hall, 2006), independentemente de classe socioeconômica.

Seguida a teoria do campo de Bourdieu (1989), é possível considerar que, na atualidade, a Gastronomia já operaria como um campo de conhecimento autônomo, com regras e procedimentos próprios, desvinculado de influências externas de outros campos, no caso aqui abordado, mesmo em relação à Nutrição. Para Lima (2010, p. 15), em Bourdieu:

[...] o campo é o espaço de práticas específicas, relativamente autônomo, dotado de uma história própria; caracterizado por um espaço de possíveis, que tende a orientar a busca dos agentes, definindo um universo de problemas, de referências, de marcas intelectuais - todo um sistema de coordenadas, relacionadas umas com as outras, que é preciso ter em mente (não quer dizer na consciência) para se entrar no jogo. Entrar no jogo é manejar esse sistema de coordenadas. [...]. O campo é sempre caracterizado pelas lutas concorrenciais entre os agentes, em torno de interesses específicos.

Ferro (2017) acrescenta um outro ponto à discussão, centrado na culinária, que serviria “como ponte para traduzir as descobertas de outros campos acerca dos alimentos (suas composições químicas, suas reações bioquímicas, a sua física, novas tecnologias, etc.) para a gastronomia através de suas precisões, mesmo que posteriormente sejam traduzidas para precisões humanas” Ferro (2017, p. 24).

Outra questão atual vem associada aos impactos das economias e sociedades globalizadas sobre a Gastronomia enquanto expressão cultural e identitária, levando a busca por elementos tidos como tradicionais a cada cozinha das etnicidades, o turismo alavancando as regionalidades como produto diferenciado (Sahlins, 1997; Collaço, 2013; Bessière, 2000). Acrescente-se a forte presença da estetização, configurando-se em um modelo idealizado de cozinha e alimentação, a mobilizar elementos materiais e cerimoniais, como cenografia, apresentação de pratos e organização das refeições, em aspectos em muito atribuídos à figura do ‘chef’ (Bueno, 2016; Gastal & Costa Beber, 2019). Legitimada desde o século XIX no mundo dos restaurantes, na contemporaneidade não seria raro verem-se os ‘chefs’ tratados como *pop star*, ao atuarem (a palavra, aqui, não é gratuita) como artista, enquanto o restaurante se torna palco, ou seja, espaço cultural onde exhibir sua arte.

Os avanços registrados permitem inferir que a “Gastronomia é uma área [campo] do conhecimento que tem como objeto de estudo os alimentos, alcançando o seu ritual da preparação, sua combinação dos ingredientes, sua apresentação, suas relações sociais, culturais, políticas e econômicas” (Riffert et al, 2018, p. 1), objeto a que preferimos sintetizar, para conceituar, na expressão *práticas culinárias*. Buscando uma conceituação mais precisa, retoma-se que a palavra conceito (do latim *conceptus*, verbo *concipere*) significaria coisa concebida ou *formada na mente*. Na apropriação maturada ao longo do tempo, pode traduzir-se como noção, juízo, opinião, ideia ou pensamento (Maculan & Lima, 2017). Dicionarizado, significaria:

[...] todo processo que torne possível a descrição, a classificação e a previsão dos objetos cognoscíveis. Assim entendido, esse termo tem significado generalíssimo e pode incluir qualquer espécie de sinal ou procedimento semântico, seja qual for o objeto a que se refere, abstrato ou concreto, próximo ou distante, universal ou individual, etc. (Abbagnano, 1998, p. 164, *apud* Maculan & Lima, 2017)

Para avançar na concepção conceitual da Gastronomia como campo de conhecimento, a partir das várias concepções já apresentadas, considera-se: (a) as práticas culinárias como seu objeto privilegiado de estudos; (b) que estas integram do momento de produção rural ao consumo da comida em ambiente doméstico ou de restauração, e em tempos cotidianos, festivos e/ou turísticos; (c) que por tal cadeia produtiva culinária perpassam ingredientes, receitas, equipamentos, técnicas e rituais de preparo; (d) que cada etapa produz impactos econômicos, ambientais e culturais, em especial em sociedade tradicionais, mas não só, e ante a globalização incluindo as tecnologias e o turismo, entre outros; (e) que tais impactos se dão no espaço urbano e no espaço rural; (f) que a reprodução dos saberes sistematizados pelas práticas culinárias se dá de modo informal via mídias ou de modo sistematizado em pesquisas acadêmicas e em cursos ministrados em diferentes níveis e instituições de ensino.

A partir de tais pressupostos propõe-se, para discussão, a sistematização conceitual que segue:

Gastronomia é o campo de conhecimento no qual se acumulam e sistematizam os saberes bioculturais implícitos ao seu objeto, qual seja, as práticas culinárias voltadas à alimentação humana, gerados em processos de programação, escolhas, preparo, apresentação e serviço, que se iniciam no sistema de produção bio agroalimentar, demarcados por terroirs; perpassam ingredientes, receitas, modos de fazer, técnicas e equipamentos de preparo, nas suas modulações artesanais ou industriais; e alcançam o momento de consumo do alimento (individual ou coletivo, em espaços privado ou público), sendo todas as etapas acompanhadas por especificidades culturais em termos de rituais, imaginários, crenças e gostos, convencionadas por controles, motivações, aprendizados, autenticidades e resultados.

Os conhecimentos gerados nas e pelas *práticas culinárias* são registrados, de forma informal em cadernos e em livros de receita ou outros, ou formalizados como fruto de trabalhos acadêmicos, alcançando sua reprodução, para além do ensinar e do aprender nas cozinhas e em cursos, na difusão científica e em reproduções midiáticas.

Gastronomia: objeto e método

Neste momento, propomos arrazoar a pertinência de trazer as *práticas culinárias* como objeto privilegiado dos estudos do campo gastronômico, ampliando seu alcance teórico. Soares, Silva e De Sá (2024) foram peremptórios ao afirmar que “o campo da gastronomia não tem um objeto de estudo claramente definido, o que se deve, em parte, ao fato de que pesquisadores, docentes e discentes estão construindo uma nova narrativa para o que denominamos gastronomia” (Soares, Silva, & De Sá, 2024, p. 728). A discussão que segue procura preencher tal lacuna.

A expressão *prática culinária* une dois termos para que, juntos, formem um sentido terceiro, a ampliar as abrangências originais de ambos. Iniciando pelas *práticas*, estas reportam a um fazer, significativamente mediado pelas mãos, para que as *manualidades* ativem pensamento e sentimento (Sennet, 2020).

Para De Certeau, Giard e Mayol (1996), o cozinhar é prática cotidiana, humilde e persistente, cujos fazeres ativam memórias, histórias, laços sociais e saberes. Aninhados no calor das cozinhas – na assertiva de Buford, tornadas em *laboratório, onde os elementos são testados e sistematizados em saberes* –, sua transmissão se dá não só na oralidade das falas, mas é mediada, muito especialmente, por gestos amplos ou sutis, por ritos e códigos. A transmissão, nesses termos, podendo aproximar-se ao que Bourdieu (2009) trata como *habitus*:

Produto da história, o *habitus* produz as práticas, individuais ou coletivas, portanto, da história, conforme os esquemas engendrados pela história; ele garante a presença ativa das experiências passadas que, depositadas em cada organismo sob a forma de esquemas de percepção, de pensamento e de ação, tendem de forma mais segura que todas as regras formais e que todas as normas explícitas, a garantir a conformidade das práticas e sua constância ao longo do tempo (Bourdieu, 2009, p. 90).

As práticas, repetidas no tempo, tornam-se prenhes de ancestralidades e heranças. A atualização se dá sob as condicionantes econômicas e de consumo de cada momento, estilos de vida, classe social e possibilidades de produção no ecossistema vivenciado, gerando e produzindo o tratado por Gastal e Beber (2022) como *comida possível*. Sem desconsiderar o viés de espontaneidades, improvisação e criatividade presentes nas cozinhas, as práticas culinárias envolvem planejamento, organização, acesso a insumos, preparo, serviço de descarte e limpeza, entre outros, mesmo no nível doméstico.

Incluem-se nelas, ainda, escolhas de pratos e organização de cardápios, receitas, uso de insumos, invenções e interações sociais. A análise das práticas permite compreender tanto aspectos concretos quanto subjetivos dos processos de produção e de acesso às regras sociais que se expressam por meio da comida. A considerar alerta de Bourdieu (2009) sobre as práticas que, produzidas,

[...] segundo as regras de engendramento perfeitamente conscientes se encontrariam despojadas de tudo o que as define apropriadamente como práticas, isto é, a incerteza e a imprecisão do fato de que elas têm por princípio não regras conscientes e constantes, mas esquema práticos, opacos a si mesmos, sujeitos a variar segundo a lógica da situação, o ponto de vista, quase sempre parcial, que elas impõem, etc. (Bourdieu, 2009, p. 27).

O segundo termo da expressão *prática culinária* tem origem na latina *culinarius*, por sua vez derivada de *culina*, significando cozinha. Implica, por um lado, um fenômeno eminentemente cultural: o preparo de alimentos, enquanto procedimentos; por outro lado, refere-se ao espaço, qual laboratório, em que esses são realizados. Dizer *cozinha* também pode significar o estilo culinário que caracteriza um grupo, envolvendo e direcionando escolhas de ingredientes, técnicas e equipamentos de preparo, regras na produção de sabores, rotinas de pratos para o cotidiano ou ocasiões especiais, além de outros significados simbólicos (Fieldhouse, 1996).

Na culinária imperam regras complexas, explícitas ou implícitas, sistemas de classificação e manejo próprios a cada etapa do processo de produzir alimentos. O que, conforme Garcia (2011), pode desencadear um conjunto de normas reconhecidas, relacionadas à alimentação de um grupo, a semelhança do já tratado como *habitus*, impactando os sentidos de pertencimento a uma cultura, sem desconsiderar-se a possibilidade de variarem segundo a lógica de cada momento ou situação. Razões como essas levaram Lévi-Strauss (1991) a analisar a culinária por meio de três lógicas: *qualidades* sensíveis, na diferenciação entre alimentos crus, cozidos e estragados; nas formas das misturas e preparos aceitos; e nas proposições, como calendários de proibições ou etiqueta à mesa.

Poulain e Proença (2003), na mesma perspectiva de analisar metodologicamente os fatos alimentares, focam em ferramentas que, segundo eles, se originam em estudos presentes em diferentes e variadas disciplinas, mas todos buscando “descrever e compreender o fenômeno alimentar [...] dos mais objetivos aos mais subjetivos” (Poulain & Proença, 2003,

p. 367). Restringindo-se aos mais objetivos, os autores destacam algumas *práticas* possíveis de utilização, para orientar técnicas de coleta de dados nas pesquisas acadêmicas em Gastronomia, entre elas:

- *Práticas observadas*, ou seja, aquelas registradas a partir de observação, que se referem “aos comportamentos alimentares realmente utilizados por um indivíduo ou um dado grupo de indivíduos” (Poulain & Proença, 2003, p. 367), coletadas e analisadas a partir de descritores, previamente organizados em roteiros de observação. Como exemplos, citam o observar de itens num carrinho de compras em um supermercado ou o conteúdo de um prato montado por comensal em um *buffet*.

A construção desses descritores é uma fase essencial da observação pois, como a realidade é sempre extremamente rica em detalhes, torna-se importante, através de uma perspectiva teórica, organizar e ter bem claros quais os aspectos importantes desta realidade que devem ser observados, registrados e, depois, analisados (Poulain & Proença, 2003, p. 367).

- *Práticas objetivadas*: reconstruídas a partir de técnicas de anamnese ou rememoração, igualmente embasadas em descritores e relatadas “de maneira espontânea, as normas sociais expressas pelo indivíduo, as opiniões, as atitudes, os valores e as representações simbólicas” (Poulain & Proença, 2003, p. 367). Podem ser recuperadas pelos traços que deixam, por exemplo, no “fluxo econômico, [no] fluxo de dejetos” (Poulain & Proença, 2003, p. 371).

- *Práticas reconstruídas*: são obtidas através de solicitação a “uma determinada pessoa, de reviver, através da memória, as suas próprias práticas” (Poulain & Proença, 2003, p. 368) de compras, de consumo ou culinárias, a partir de grade de acompanhamento, em uma unidade predeterminada de tempo (dia, semana, mês...).

- *Práticas declaradas espontaneamente*: nelas coletam-se dados através de questionário ou entrevista, buscando menor intervenção do pesquisador e, neste caso, devendo-se considerar subjetividades e imprecisões possivelmente presentes nas respostas.

Retomando a conceituação proposta para Gastronomia, no âmbito da presente reflexão tendo as práticas culinárias como seu objeto, os itens que as compõem podem ser tratados entre os descritores elegidos por Poulain e Proença. Para discussão sobre os descritores trazemos especialmente Bertamoni (2022, p. 9) que, seguindo Sennett (2020), apresenta a Gastronomia e as práticas culinárias “colocando o cozinheiro em associação ao artífice” e, nesse contexto, destacando a importância da mão do cozinheiro-artesão que, ao tocar a matéria, também ativa pensamento e emoção.

Para construir descritores adequados à investigação em Gastronomia, importante selecionar em relação a cada uma das etapas das práticas culinárias, aqueles de maior interesse a cada recorte de pesquisa. Destacaremos apenas alguns, para exemplificar, face a magnitude dos processos nos desdobramentos das práticas culinárias:

a) *Sistema de produção agroalimentar*, podendo ser associado à noção de terroir. A cozinha que se utiliza de insumos locais, portanto, ativando cadeias curtas na relação produtor – consumidor, terá sabores e aromas próprios, traduzindo um terroir específico. Segundo Jorge Tonietto (2007), pesquisador da Embrapa, a “palavra terroir data de 1.229, sendo uma modificação linguística de formas antigas (tieroir, tioroer), com origem no latim popular ‘*territorium*’” (Tonietto, 2007, p. 8). Embora tradicionalmente aplicado ao vinho, é pertinente sua utilização a outros alimentos, quando exprimirem a mesma interação entre o meio natural e os fatores humanos culturais. “Preparados ou não, ou simplesmente por serem comestíveis, os alimentos tornam-se culturalizados. Mesmo um fruto in natura, cru e colhido na hora, corresponde a um alimento culturalizado” (Bertamoni, 2022, p. 20), portanto, passível de expressar terroir.

Considere-se que os próximos itens a serem analisados como possíveis descritores, por inerentes aos processos das práticas culinárias, todos perpassam pelo cultural em termos de rituais, imaginários, crenças e gostos. Daí considerar-se ser, mesmo nas suas materialidades, profundamente marcados por imaterialidade, próprias a cada grupo social e a cada momento histórico.

b) *Ingredientes*: a construção de possíveis descritores para coleta de dados de pesquisa deverá considerar entre as expertises desenvolvidas nas cozinhas que “a matéria-prima sempre irá despertar um cuidado para o profissional artífice” (Bertamoni, 2022, p. 72). Será sobre os ingredientes – de origem vegetal e/ou animal, temperos e condimentos – que atuará a mão do cozinheiro, os gestos culinários sendo anteriores às paredes de uma cozinha, por presentes na coleta e/ou na sua escolha junto aos produtores ou aos pontos de comercialização. No caso dos industrializados, os descritores atentarão aos rótulos, normas regulamentadoras, mesmo que a partir de um saber empírico pessoal, originado na intimidade da cozinha familiar (De Certeau et al., 1996; Strati, 2007).

c) *Modos e técnicas de fazer*: são, em muito, associados aos gestos do cozinheiro artífice. Quando o gesto é esquecido, as receitas desaparecem (De Certeau et al., 1996). As técnicas implicam uma sucessão de procedimentos, ordenados para alcançar resultados previamente esperados. Expressas em gestos, contemplam as imaterialidades, que podem se tornar mais importantes do que as materialidades presentes no relato objetivado das receitas.

d) *Equipamentos*: integrados aos gestos, os utensílios e equipamentos se dão como extensões das mãos do cozinheiro, sejam eles artesanais (colheres de pau, panelas de goiabadeiras [tombadas pelo IPHAN], diferentes produtos de cestarias, entre outros); sejam industrializados, caso das facas e de elétricos e eletrônicos cada vez mais sofisticados. Os equipamentos são presença obrigatória da cozinha-oficina, elegidos conforme poder aquisitivo e realidade local.

e) *Receitas*: até o século XVIII, quando aparecem os registros escritos, a oralidade contemplava a transmissão das receitas e modos de fazer (De Certeau et al., 1996). Agora, o registro de uma receita é composto, em geral, por um texto mínimo, com definições e terminologias internas, que exige um certo grau de conhecimento tanto sobre culinária como sobre a pessoa que a (d)escreve, a linguagem assumindo papel de unificação e acessibilidade ao preparo. Na atualidade, “grande parte do saber gastronômico ocidental, que se constituiu como patrimônio do sentido do gosto, foi revelado em diversos cadernos e livros de receitas [...]” (Santos, 2011, p. 116). A pesquisa, centrada nesses resgates, mantém-se como fundamental para a preservação dos saberes das cozinhas.

f) *Consumo e comensalidade*: o prato finalizado e seu consumo associam-se à (quase) última etapa da longa cadeia das práticas culinárias. A comensalidade envolveria o comer junto, em público ou privado, rotineira ou excepcionalmente se associada a festas e comemorações, em cada caso com especificidade de fazeres e rituais em termos de ingredientes, preparo, apresentação e degustação (Costa Beber & Gastal, 2018). Na atualidade, cada vez mais o turismo desempenha importante papel no consumo de alimentos nas localidades visitadas, não raro impactando tradições culinárias locais. Por outro lado, é cada vez maior a preocupação com o destino a ser dado aos resíduos produzidos nas cozinhas.

g) *Transmissão de saberes*: o consolidar e repassar saberes é de suma importância, mesmo que na atualidade seja menos inerente à oralidade das cozinhas. Nos seus processos de ensino e aprendizagem, as ações vistas e experimentadas podem parecer, num primeiro momento, emocionais e vagas – afinal, envolvem o gestual –, mas são elas que despertam confiança no desenvolvimento de uma ideia, de um gesto ou de um ato. O pensamento livre, quando aliado à simpatia e à orientação de um instrutor, potencializa o processo de aprendizagem.

Outras etapas e momentos podem ser acrescentados como passíveis de utilização metodológica como descritores, levando a maior compreensão do campo da Gastronomia. Dos livros comerciais de receitas, fartamente ilustrados, aos papers acadêmicos, o seu avanço já indica a importância de constituírem-se corpus para o aperfeiçoamento dos estudos no campo. No contraponto, Soares, Silva e De Sá (2024) alertam que a chegada à universidade:

[...] promove, além da domesticação, o controle dos movimentos de sua produção e reprodução, e é nela que o conhecimento ganha prestígio a partir da pesquisa científica. Tal prestígio é cerceado pelo controle, que, para sua manutenção e comparecimento aos jogos científicos, passa a ser trabalhado pela lógica da normalização, homogeneização, classificação e centralização (Soares, Silva, & De Sá, 2024, p. 727).

GASTRONOMIA E TURISMO: INTERFACES

O Turismo e a segmentação turismo gastronômico [*food tourism*] têm sido reféns de aportes sobre o gastronômico que ainda reportam ao século XIX e ao seu entendimento associado (e reduzido) ao prazer à mesa. Produtos como roteirizações, festas e restauração tendem a centrarem-se no prato finalizado e na comensalidade, desconhecendo as múltiplas possibilidades implícitas nas práticas culinárias, entre outros sob o ponto de vista de sua concepção como patrimônio o qual, conforme Pratts (1998), seria uma invenção e uma construção social inerentes a tempos e espaços específicos.

A ‘invenção’ do Turismo estará entre as decorrências da Revolução Industrial, alavancada pelo avanço das comunicações e dos transportes – destaquem-se o trem e o barco a vapor – que levarão às viagens organizadas como produto, para oferta no mercado de lazer. Pela abrangência e implicações do fenômeno, Boyer (2003) o compara às grandes revoluções inglesas do século XVIII: a industrial, a agrícola e a financeira. O crescimento constante das viagens nos tempos subseqüentes leva a que Urry (2001) coloque que a generalização da presença do Turismo não esteja entre as consequências, mas entre as causas que, no pós-Segunda Grande Guerra Europeia, levaram a novos olhares e concepções sobre o cultural.

Para que as viagens se deem a contento, demandam cuidados de gestão, que foram aperfeiçoados ao longo dos séculos XIX e XX. Ou seja, para o sucesso das viagens, os deslocamentos necessitam que *tempos e espaços sejam produzidos de forma objetiva*, fornecendo as estruturas e os serviços necessários à sua concretização, entre eles a oferta de hospedagem e alimentação. Para compreender a profundidade implícita ao processo de institucionalização das viagens, que as coloca como uma das marcas por excelência do contemporâneo, portanto, é necessário considerar que diversas formas de Turismo “sucederam-se sem substituir umas às outras. *Far vacanze*, como dizem os italianos, tem diversos sentidos” (Boyer, 2003, pp. 68-69).

Nos desenhos contemporâneos das viagens, destaca-se a emergência da Gastronomia, como atrativo turístico qualificado por possibilitar “vivências alimentares e [...] contribuir à rememoração de experiências passadas” (Sartori, Cruz, & Tricarico, 2021, p. 1007), levando os autores a propor o conceito de *memória afetiva alimentar*.

Minasse (2020, s.p.) traz que o *Global Report on Gastronomy Tourism* (UNWTO, 2017) adota o termo *food tourism*, conceituando-o como aquele que dá ênfase “às viagens experienciais para regiões gastronômicas com fins de lazer, incluindo visitas a produtores de alimentos, festivais e feiras gastronômicas, mercados de agricultores, degustações de produtos alimentícios de qualidade ou qualquer atividade de turismo relacionada à alimentação”.

A revisão realizada pela mesma autora ainda destaca Fagliari (2005), para quem, a partir da demanda, o turismo gastronômico consiste em toda viagem na qual “a motivação principal está no prazer em degustar alimentos e bebidas e conhecer elementos gastronômicos de uma localidade. Para a oferta turística, o turismo gastronômico caracteriza-se pela oferta e promoção de elementos gastronômicos como atrativos turísticos principais do destino” (Fagliari, 2005, p. 30-31). Outros autores indicam o turismo gastronômico como um nicho de mercado, associado ao segmento de turismo alternativo, baseado na agricultura, na cultura e na infraestrutura turística, como aquele em que os turistas desejariam, antes do que novos lugares, novas experiências.

Significa que o turismo gastronômico “participa da atratividade do destino, sendo um componente de experiência importante” (Melo & Do Nascimento, 2024, p. 174), motivador de deslocamentos tanto de pequenas como de grandes distâncias. Nas cidades, especialmente de médio ou pequeno porte, os fluxos de visitantes podem apresentar impactos mais significativos, ao disputarem os espaços cotidianos ou mesmo festivos com os locais, causando desconfortos. Se por um lado há ingresso financeiro adicional, por outro, pode corroborar com a sustentação de estruturas e ofertas culturais, entre elas as gastronômicas e de lazer, que, de outra maneira, a população local, por si só, poderia não sustentar (Gastal, De Sá, & Beber, 2017; Reis, 2020; Jiménez Rodríguez, 2023).

Schlüter (2003) reforça que a Gastronomia se mantém entre as demandas dos turistas contemporâneos, vista como manifestação a ser vivenciada nas esferas sociais e culturais. O turismo gastronômico acompanharia as tendências gerais associadas às práticas das viagens, estando entre as atividades que facilitariam as aproximações e o compartilhamento de vivências, modos de vida, hábitos cotidianos e não cotidianos, como festas, entre o turista e a população local (Beber; Gastal, 2018). Com ofertas diversificadas, segundo Minasse (2020), o segmento aportaria oito categorias:

[...] estabelecimentos de alimentação fora do lar; pratos e produtos típicos; locais de produção alimentar; estabelecimentos de comercialização de produtos; feiras livres, feiras gastronômicas e comida de rua; eventos gastronômicos; roteiros, rotas e circuitos gastronômicos; além da categoria “outros” (museus sobre alimentação, escolas de culinária, espaços culturais com serviços de alimentação diferenciados, além de outros atrativos) (Minasse, 2020, s.p.).

Muitas dessas categorias são compartilhadas por Everett (2008), que caracteriza como turismo gastronômico, “a visita a produtores agrícolas primários e secundários, a festivais gastronômicos, restaurantes e locais específicos [...] com o desejo de experienciar um tipo particular de comida ou a produção de uma região específica” (Everett, 2008, p. 338). Nesses termos, a comida deixaria de envolver apenas resorts, hotéis e restaurantes, para significar a experiência no e com o local (Du Rand; Heath, 2006; Sims, 2009). O turismo gastronômico acrescentaria ao local: reconhecimento cultural; promoção turística; incentivo à produção agrícola; competitividade; um indicativo da relação global-local; atração de um turista com padrões de consumo e preferências específicas, levando ao respeito aos ecossistemas do lugar (Beber & Gastal, 2018).

ENCAMINHAMENTOS PROVISÓRIOS

Ao longo das páginas deste ensaio, iniciou-se por apresentar o contexto em que a palavra Gastronomia se torna pública. As digressões ali propostas destacaram algo que normalmente não está presente nesse tipo de resgate, qual seja, a concomitância da introdução do termo em poema de Berchoux e no livro recorrentemente citado de Brillat-Savarin, com os movimentos sociais desencadeados pela Revolução Francesa.

Hobsbawm (1996) vai mais longe e coloca, como a marcar a passagem do século XVIII para o século XIX, também o contexto da Revolução Industrial, na sua origem inglesa, onde também se dão as primeiras iniciativas de oferta turística como um produto no mercado (Boyer, 2002). Em ambos os casos, um contexto social marcado pela ascensão de um dinheiro novo – o da classe burguesa – que buscará como diferencial de classe a exposição do seu status na vida pública exercida no espaço urbano, entre outros, cenários marcados pela presença mais acintosa dos restaurantes e da Gastronomia, e na frequência a destinos turísticos de elite. Em todos os momentos e lugares, ideologicamente propondo-se seu exercício de classe como “liberal” – palavra que tem origem na latina *liber* [livre] –, mesmo que essa sociedade tenha sustentado sua riqueza, em muito, no sistema colonial escravocrata e outras formas de exploração social e econômica.

Retomando a Gastronomia, essa se confunde (e se apaga) ao longo do século XX com a congênere Nutrição, campo de estudo mais cartesiano no seu objeto – como citado anteriormente, ela tomou sentido particular no processo de racionalização científica do comer na sociedade moderna, fazendo uso das metodologias científicas de ênfase experimentalista ou empiricista –, enquanto aquela manteve-se onde historicamente era seu território: as cozinhas domésticas e comerciais, vivenciando erros e acertos que se mantinham como patrimônio familiar, mesmo quando incorporado aos restaurantes. A Nutrição ganha espaço acadêmico e reconhecimento científico; a Gastronomia, para além das cozinhas, frequenta livros de receitas e programas nas mídias tradicionais (revistas, rádios, televisão), em espaços geralmente dedicados ao público feminino, ou seja, uma validação, digamos, “rebaixada”.

Tal cenário se altera com as mudanças sociais das décadas finais do século XX, no âmbito da pós-modernidade, a Gastronomia estabelecendo-se como expressão cultural e campo de conhecimento, centrando atenção não no alimento, mas na alimentação como ato sociocultural. Daí propormos como conceito, que a Gastronomia seja tratada, sim, como campo de conhecimento autônomo, no qual se acumulam e sistematizam-se os saberes sobre as práticas culinárias, estas marcadas por uma longa cadeia produtiva, que se inicia na produção dos insumos ou na sua coleta junto à natureza, passa pelo preparar e pelo comer, para alcançar momentos da reprodução dos saberes acumulados. Tal autonomia não se constrói pela negação da interdisciplinaridade, mas pela definição de um objeto próprio, aqui sistematizado como práticas culinárias, e pela progressiva formalização de seus referenciais teóricos, metodológicos e epistêmicos.

Ou seja, constrói-se uma narrativa associada, com início (ingredientes), meio (técnicas), fins (prato pronto para consumo) e desdobramentos no ensino e na publicização, tanto acadêmica como de presença midiática, sem desconsiderar a cada vez mais importante atenção aos resíduos produzidos nas diferentes etapas. Nos interstícios que revelam a essência do ato gastronômico (ações, movimentos, sensações e experiências vividas), está a alma do cozinhar, como destaca Bertamoni (2022).

Estabelecidos conceitos e objeto, incluímos possibilidades metodológicas para estudos e pesquisas em Gastronomia, seguindo Poulain e Proença (2003) que, na sua proposta, dialogam a partir de outras áreas de conhecimento, especialmente nas Ciências Sociais, pois o preparo e consumo de alimentos se dá social e culturalmente, significativos do momento histórico que os produziu. Essa mudança de centralidade, do nutriente à prática culinária, constitui um deslocamento epistêmico decisivo para a legitimação científica da Gastronomia.

Do ponto de vista metodológico, o texto demonstra que a Gastronomia dispõe de instrumentos consistentes para investigação científica, particularmente a partir da operacionalização das práticas culinárias como descritores empíricos, observados, objetivados, reconstruídos ou declarados, conforme proposto por Poulain e Proença. Esses dispositivos permitem captar tanto dimensões objetivas quanto subjetivas do fenômeno alimentar, abrindo caminho para pesquisas qualitativas e mistas, capazes de integrar técnica, cultura, experiência e estrutura social.

Constata-se, ainda, que a consolidação institucional da Gastronomia permanece desigual, marcada por avanços no ensino de graduação e especialização, mas por fragilidade no *stricto sensu*, evidenciada pelo apagamento nos sistemas oficiais de classificação científica. Tal cenário é agravado pela própria heterogeneidade na regulamentação dos cursos de Gastronomia, especialmente no que se refere às diferenças entre formações tecnológicas e bacharelados, observáveis na presença ou ausência de disciplinas de metodologia científica, bem como na obrigatoriedade, ou não, de Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC). Essa assimetria formativa impacta diretamente a produção de conhecimento, a formação para a pesquisa e a inserção dos egressos em programas de pós-graduação, reforçando a necessidade de reconhecimento formal do campo, condição indispensável para sua plena legitimação acadêmica e para o fortalecimento de agendas próprias de pesquisa.

Como também introduzido, a presença da Gastronomia e do Turismo são fenômeno simultâneos, ambos gestados no espectro socioeconômico de ascensão da burguesia a partir da Revolução Francesa e da Revolução Industrial. Igualmente, tanto uma como a outra serão ferramentas da expansão global, colonial e colonizadora, europeia. Se até meados do século XX o *comer* era uma atividade integrada ao turismo para atender necessidades básicas dos viajantes, nas décadas finais daquele século a Gastronomia é alçada à condição de atrativo, motivador de viagens, levando a especificidades como o *turismo gastronômico*. Mas, não menos importante, a Gastronomia se vê incluída em associação ao lazer. No plano contemporâneo, a crescente articulação evidencia novas camadas de complexidade. O turismo gastronômico, ao transformar práticas culinárias em experiências mercantilizadas, tensiona simultaneamente processos de patrimonialização, estetização e identidade cultural. Embora produza impactos econômicos positivos e favoreça a valorização de saberes locais, também pode gerar pressões sobre territórios, modos de vida e sistemas alimentares, exigindo abordagens críticas e sustentáveis.

A Gastronomia, compreendida como campo de saber biocultural, não pode ser reduzida ao prazer à mesa ou ao prato finalizado. Trata-se de um domínio científico emergente que articula produção, técnica, cultura, experiência e política, exigindo maior rigor conceitual, aprofundamento metodológico e reconhecimento institucional. Sua afirmação como campo passa, necessariamente, pela centralidade das práticas culinárias enquanto objeto estruturante, pela explicitação de suas disputas internas e externas e pela consolidação de uma epistemologia própria, aberta ao diálogo interdisciplinar, mas consciente de seus fundamentos específicos.

Reiteramos que nossa busca, ao longo deste ensaio, não se deu no sentido de apresentar respostas, mas de propor novas discussões que levem a avanços no campo de conhecimento da Gastronomia, com plena autonomia em relação a outros campos, minimizando possíveis inconsistências no até aqui proposto.

AGRADECIMENTOS

À Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – CAPES

Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq

Aos participantes do Grupo de Estudos em Gastronomia, então no PPGTURH-UCS, que entre 2023 e 2024 participaram das discussões iniciais do proposto neste artigo.

REFERÊNCIAS

- Abbagnano, N. (1998). Dicionário de filosofia. São Paulo, Brasil: Martins Fontes.
- Aguiar, E. P. S., & de Melo, S. M. C. (2020). Turismo e inovação territorial: um olhar na perspectiva gastronômica. *Research, Society and Development*, 9(7), e73973670-e73973670. <https://doi.org/10.33448/rsd-v9i7.3670>
- Alves, I. (2010). A ensaística e o trabalho científico. *Logos*, 7(2), 14-17. Recuperado de: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/logos/article/view/14792>
- Beber, A.M.C., Gastal, S. de A., & Menasche, R. (2018). Práticas alimentares como narrativa da interação cultural no turismo rural. *International Journal of Scientific Management and Tourism*, 4(2), 181-196. Recuperado de: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6640359>
- Beber, A. M. C., & Gastal, S. (2018). Turismo gastronômico, cultura e comida de festa. *Dos Algarves: Tourism, Hospitality & Management Journal*, (30), 58-71. DOI 10.18089/DAMeJ.2017.30.5
- Berchoux, J. (1829). *La Gastronomie: Poème*. Nouvelle Édition, 11° Chimrase Revue, Corrigée et Augmentée. Paris: L. G. Michaud, Libraire-Éditeur. Recuperado de: <https://archive.org/details/b22030293/page/n5/mode/2up?view=theater>
- Bertamoni, I. (2022). O cozinheiro e o cozinhar como ofício artífice: a comensalidade no restaurante Valle Rústico [Garibaldi-RS, Brasil]. Dissertação, Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade, Universidade de Caxias do Sul, Brasil. Recuperado de: <https://repositorio.ucs.br/xmlui/handle/11338/12670>
- Bessière, J. (2000). Valorisation du patrimoine gastronomique et dynamiques de 98 développement territorial. *Le haut plateau de l'Aubrac, le pays de Roquefort et le Périgord noir*. *Ruralia*, 6, 1-6. Recuperado de: <https://journals.openedition.org/ruralia/154>
- Bourdieu, P. (1989). O poder simbólico. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil.
- Bourdieu, P. (2009). O senso prático. Petrópolis-RJ: Vozes.
- Boyer, M. (2002). El turismo en Europa, de la Edad Moderna al siglo XX. *História Contemporânea*, 25, 13-31. Recuperado de: <https://addi.ehu.es/handle/10810/37938>
- Boyer, M. (2003). História do turismo de massa. Bauru, São Paulo: Edusc.
- Brillat-Savarin, J.A. (1995). A fisiologia do gosto. São Paulo: Companhia das Letras.
- Bueno, M.L. (2016). Da gastronomia francesa à gastronomia global: hibridismos e identidades inventadas. *Caderno CRH*, 29(78), 443-462. DOI 10.1590/S0103-49792016000300003
- Buford, B. (1995). Introdução: Um todo maior do que as partes. In: J.A. Brillat-Savarin. *A fisiologia do gosto*. pp.12-19. São Paulo: Companhia de Mesa / Companhia das Letras.
- Collaço, J.H.L. (2013). Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. *Habitus - Revista do Instituto Goiano de Pré-história e Antropologia*, 11(2), 201-222. Recuperado de: <https://seer.pucgoias.edu.br/index.php/habitus/article/view/2865>
- Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – CAPES (2025). Sucupira. Recuperado de: <https://sucupira.capes.gov.br/observatorio/geral?ano-base=2024&search=Nutri%C3%A7%C3%A3o>
- De Castro, H.C., Maciel, M.E., & Maciel, R.A. (2016). Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. *Ágora*, 18(1), 18-27. DOI 10.17058/agora.v18i1.7389
- De Certeau, M., Giard, L., & Mayol, P. (1996). A invenção do cotidiano: Morar, cozinhar. Petrópolis-RJ: Vozes.
- De Holanda, F.U.X. (2024). Decolonizar é preciso: o desafio de um pensamento outro. Rio de Janeiro: Bambual.

- Dias, F. D., de Aguiar Filho, A. S., & Pinheiro, M. M. K. (2021). Saudabilidade gastronômica: análise bibliométrica. *Biblios: Revista electrónica de bibliotecología, archivología y museología*, (82), 51-63. DOI 10.5195/biblios.2021.961
- Donato, H., & Donato, M. (2019). Stages for Undertaking a Systematic Review. *Acta Médica Portuguesa*, 32(3), 227-235. <https://doi.org/10.20344/amp.11923>
- Dória, C. A. (2019). A sociologia da culinária brasileira de uma perspectiva materialista. *Revista Inter-Legere*, 2(25), c18350-c18350. DOI 10.21680/1982-1662.2019v2n25ID18350
- Dos Reis, R. R. V. (2020). Produtos alimentares locais como vetores da experiência turística: uma revisão da literatura. *Research, Society and Development*, 9(7), e294974193-e294974193. DOI 10.33448/rsd-v9i7.4193
- Du Rand, G. E., & Heath, E. (2006). Towards a framework for food tourism as an element of destination marketing. *Current Issues in Tourism*, 9(3), 206-234. Recuperado de: <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.2164/cit/226.0>
- Everett, S. (2008). Beyond the visual gaze? The pursuit of an embodied experience through food tourism. *Tourist Studies*, 8(3), 337-358. DOI 10.1177/1468797608100594
- Fagliari, G. (2005). *Turismo e Alimentação*. São Paulo: Roca.
- Ferro, R. C. (2017). Dimensões conceituais da gastronomia. *Contextos da Alimentação - Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade*, 5(2), 14-28. Recuperado de: https://www.academia.edu/download/92125896/2_2_.pdf
- Ferro, R. C., & Rejowski, M. (2018). Produção científica no campo da Gastronomia: em busca de uma configuração. *Turismo: Visão e Ação*, 20(3), 500-515. DOI 10.14210/rta.v20n3.p500-515
- Fieldhouse, P. (1996). *Food and Nutrition: customs and culture*. London: Chapman & Hall.
- Garcia, R.W.D., & Castro, I.R.R. de. (2011). A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição. *Revista de Ciência & Saúde Coletiva*, 16(1), 91-98. Recuperado de: <https://www.scielo.org/pdf/csc/2011.v16n1/91-98/pt>
- Gastal, S., & Costa Beber, A.M. (2019). Lazer, práticas alimentares e mediação cultural: discutindo o gastronômico. C.L. Gomes, J.A.O. Debortoli, & L.P. da Silva (org.) *Lazer, mediação cultural e práticas sociais*. pp. 203-218. Campinas, SP: Autores Associados. Recuperado de: https://cei.org.br/media/biblioteca/2019_Lazer_pr%C3%A1ticas_sociais_e_media%C3%A7%C3%A3o_cultural_compressed.pdf#page=212
- Gastal, S. & Costa Beber, A.M. (2022). Gastronomia étnica: diálogos com o urbano, o rural e o turismo. P.B. Dias, W. Asfora, C. Soares, & A. Grieco (coord). *Das Culturas da Alimentação ao Culto dos Alimentos*, I, Série Daiata: Scripta & Realia, pp. 233-254. Coimbra, Portugal: Coimbra University Press. Recuperado de: https://www.academia.edu/download/97806059/Das_Culturas_da_Alimentacao_vol_I.pdf#page=235
- Hall, C. M., & Sharples, L. (2004). The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste. In C. Hall et al. (org.). *Food Tourism around the World*, p.1-24. Routledge.
- Hall, S. (2006). *A identidade cultural na pós-modernidade*. Brasil: DP&A.
- Hobsbawm, E.J. (1996). *The Age of Revolution: 1789-1848*. New York: Random House.
- Jiménez Rodríguez, A., Rico, E., & Moltó Mantero, E. (2023). Análisis de la cadena de valor del turismo gastronómico y sus relaciones desde un enfoque territorial: criterios de funcionalidad y jerarquización. *BAGE Boletín de La Asociación Española de Geografía*, 97, 1-49. DOI 10.21138/bage.3353
- Kac, G., Proença, R.P. da C., & Prado, S.D. (2011). A criação da área 'nutrição' na Capes. *Revista de Nutrição*, 24(6), 905-916. DOI 10.1590/S1415-52732011000600011
- Lévi-Strauss, C. (1991). *O cru e o cozido*. São Paulo: Brasiliense.
- Lima, D.M. de O. (2010). Campo do poder, segundo Pierre Bourdieu. *Cógito*, 11, 14-19. Recuperado de: <https://pepsic.bvsalud.org/pdf/cogito/v11/v11a03.pdf>
- Maculan, B.C.M. dos S., & Lima, G.A.B. de O. (2017). Buscando uma definição para o conceito de 'conceito'. *Perspectivas em Ciência da Informação*, 22(2), 54-87. DOI 10.1590/1981-5344/2963
- Melo, A. S. Q., & do Nascimento, E. P. (2024). Amazônia invisível: uma análise da literatura científica sobre o turismo gastronômico. *Revista Geonorte*, 15(52), 174-197. DOI 10.21170/geonorte.2024.V.15.N.52.174.197
- Minasse, M. H. S. G. G. (2020). Turismo Gastronômico como objeto de pesquisa: análise das publicações em periódicos brasileiros (2005-2017). *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*, 14(1), 92-111. DOI 10.7784/rbtur.v14i1.1669
- Montanari, M. (2008). *Comida como Cultura*. São Paulo: Senac.
- NomesProprios (s.d.). Gasper. Recuperado de: <https://nomesproprios.com/nome-gaster>
- Petrini, C. (2009). *Slow Food: princípios da gastronomia*. São Paulo: Senac.
- Poulain, J-P., & Proença, R.P. da C. (2003). Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. *Rev. Nutr.*, 16(4), 365-386. DOI 10.1590/S1415-52732003000400001
- Prats, L. (2000). El concepto de patrimonio cultural. *Cuadernos de Antropología Social*, (11), 115-136. Disponible: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7174790>
- Rambourg, P. (2009). *Histoire de la cuisine et la gastronomie françaises: du Moyen Âge au XXe siècle*. Paris: Perrin.
- Revel, J.F. (1994). *Um banquete de palavras*. São Paulo: Companhia das Letras.
- Riffert, P., Madej, K.C., De Marchi Pagnussat, C., & Monteiro, M.R.M. (2018). Percursos e personagens da gastronomia francesa para o mundo. *G&P Revista de Gestão e Práxis*, 3(1), 1-7. Recuperado de: <https://www.opet.com.br/faculdade/revista-gestao-praxis/pdf/v3/v3-artigo-1-PERCURSOS-E-PERSONAGENS-DA-GASTRONOMIA-FRANCESA-PARA-O-MUNDO.pdf>

- Sahlins, M. (1997). O 'pessimismo sentimental' e a experiência etnográfica: por que a cultura não é um 'objeto' em via de extinção (parte 1). *Mana*, 3(1), 41-73. <https://doi.org/10.1590/S0104-93131997000100002>
- Santos, C.R.A. dos. (2011). A comida como lugar na história: as dimensões do gosto. *História: Questões & Debates*, 54, 103-124. Recuperado de: https://www.academia.edu/download/53013894/COMIDA_COMO_LUGAR_DE_HISTORIA.pdf
- Sartori, A., Cruz, R. A., & Tricarico, L. (2021). Memória Afetiva Alimentar: um conceito para o desenvolvimento de experiências para o turismo gastronômico. *Revista Rosa dos Ventos-Turismo e Hospitalidade*, 13(4), 1007-1027. DOI 10.18226/21789061.v13i4p1026
- Schlüter, R. (2006). Turismo y patrimonio gastronómico. Buenos Aires: CIET.
- Sennett, R. (2020). O Artífice. São Paulo: Record.
- Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: Local food and the sustainable tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3), 321-336. DOI 10.1080/09669580802359293
- Soares, C. M. P., da Silva, A. C., & de Sá, M. B. (2024). A invenção das gastronomias: por uma gastronomia outra. *Revista Hospitalidade*, 21, 712-732. DOI 10.29147/revhosp.v21.1217
- Soares, C. M. P., Ferro, R. C., Brandão, B. H. P., Sugizaki, B. C., de Lima Silva, G. B., Mourão, T. J. F., ... & dos Santos, F. P. (2020). Conceitos de Gastronomia: um debate sobre dissonâncias e convergências na literatura científica. *Revista Confluências Culturais*, 9(2), 147-161. DOI 10.21726/rcc.v9i2.98
- Spang, R. (2003). A Invenção do Restaurante: Paris e a moderna cultura gastronômica. Rio de Janeiro: Record.
- Strati, A. (2007). Organização e estética. Rio de Janeiro: FGV.
- Tonietto, J. (2007). Afinal, o que é Terroir? Sidalc - Aliança de Serviços de Informação Agrícola. Recuperado de: <https://www.sidalc.net/search/Record/dig-infoteca-e-doc-542312/Description>
- UNWTO. (2017). Second Global Report on Gastronomy. UNWTO: Madrid. Recuperado de: http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/gastronomy_report_web.pdf
- Urry, J. (2001). O olhar do turista: lazer e viagens nas sociedades contemporâneas. São Paulo: SESC, Studio Nobel.
- Veiga-Neto, A. J. D. (1998). Ciência e pós-modernidade. *Episteme: filosofia e história das ciências em revista*, 3(5), 143-156. Recuperado de: <https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/31830/000159003.pdf?sequence=1>

CONTRIBUIÇÃO DOS AUTORES

Susana de Araújo Gastal – Conceitualização; Análise de dados; Pesquisa; Metodologia; Administração do projeto; Redação – rascunho original; Redação – revisão e edição.

Israel Bertamoni – Conceitualização; Curadoria de dados; Pesquisa; Metodologia; Análise de dados.

Carlos Eduardo da Silva – Análise de dados; Pesquisa; Metodologia; Design de apresentação de dados.