

Gastronomia é cultura? Entendendo a proposta de incluir a gastronomia na Lei Rouanet, no Brasil, por meio da análise do discurso

Is Food Culture? Understanding the Proposal to Include Gastronomy in Rouanet Law, in Brazil, Through Discourse Analysis

Joana A. Pellerano

Escola Superior de Propaganda e Marketin (ESPM-SP)

joanapellerano@yahoo.com.br

Fecha de recepción: 4 de mayo 2016

Fecha de recepción evaluador: 10 de junio de 2016

Fecha de recepción corrección: 15 de julio de 2016

Resumo

O presente artigo tem como objetivo refletir sobre os sentidos propostos por dois artigos opinativos publicados em jornais de grande circulação no Brasil, um de autoria do chef Alex Atala e da nutricionista e apresentadora de TV Bela Gil (2014) e outro do sociólogo Carlos Alberto Dória (2014a). Os textos trazem visões opostas sobre o projeto de lei 6562, que visava incluir o termo “gastronomia” no texto da Lei Federal de Incentivo à Cultura, a Lei Rouanet. Por meio do dispositivo analítico da análise do discurso de escola francesa, busca-se entender também a escolha da palavra “gastronomia” para encabeçar a discussão, no lugar de “alimentação” ou “comida”, que mostra o lugar de fala daqueles que pedem o reconhecimento estatal da prática e pode criar um contexto que leve o brasileiro a valorizar apenas a cozinha sofisticada e distintiva dos chefs, deixando de lado as produções culinárias populares. Os principais autores que apoiam essa discussão são Mikhail Bakhtin (2006), Maria Aparecida Baccaga (2007), Eni Orlandi (1999), Álvaro Vieira Pinto (1979), Adam Schaff (1971) e Raymond Williams (2000, 2001, 2003).

Palavras-chave: Comunicação, Gastronomia, Alimentação, Cultura, Lei Rouanet.

Abstract

This paper aims to discuss the meanings proposed by two opinion articles published in major newspapers in Brazil, one authored by chef Alex Atala and nutritionist and TV presenter Bela Gil (2014) and another from sociologist Carlos Alberto Dória (2014a). The articles have opposing views on the bill 6562, which aimed to include the word “gastronomy” in the text of the Federal Cultural Incentive Law, the Rouanet Law. Through the analytical device of the French School of Discourse Analysis, the paper also seeks to understand the word choice “gastronomy” to lead the discussion, rather than “food”, which shows the social place of those who ask for state recognition of this practice and can even create a context that takes Brazilians to value only the sophisticated and distinctive cuisine of chefs, leaving aside popular cooking. The main authors who support this discussion are Mikhail Bakhtin (2006), Maria Aparecida Baccaga (2007), Eni Orlandi (1999), Álvaro Vieira Pinto (1979), Adam Schaff (1971) and Raymond Williams (2000, 2001, 2003).

Keywords: Communication, Gastronomy, Food, Culture, Rouanet Law.

Introdução

Gastronomia é cultura? No fim de 2014 essa discussão ganhou a mídia e as redes sociais a partir de um projeto de lei que visava incluir a gastronomia na Lei Federal de Incentivo à Cultura no Brasil, a Lei Rouanet.

Em 10 de outubro de 2013, o projeto de lei 6562 foi proposto pelo deputado Gabriel Guimarães, do PT de Minas Gerais, com a intenção de alterar “a Lei nº 8.313, de 23 de dezembro de 1991 – Lei Rouanet – para incluir a gastronomia brasileira como segmento beneficiário da política de incentivo fiscal” (Câmara, 2013, s/p). O projeto passou a tramitar em caráter conclusivo no segundo semestre de 2014, e ganhou notoriedade em dezembro desse ano. Foi aprovado em 18 de maio de 2016 (Câmara, 2013), mas não sem antes gerar interessantes discursos dissonantes que permitem a reflexão proposta no presente trabalho.

A proposta de que projetos relativos à gastronomia pudessem ser oficialmente financiados com recursos dedutíveis do imposto de renda ganhou manifestações exaltadas em polos opostos que podem ser exemplificados por dois artigos opinativos: um publicado pelos chef Alex Atala e pela nutricionista e apresentadora de TV Bela Gil (2014) no caderno temático Paladar, do jornal O Estado de S. Paulo; e outro pelo

sociólogo Carlos Alberto Dória (2014a) na seção Opinião do jornal Folha de S. Paulo, ambos jornais de grande circulação no Brasil.

Sob a tutela do Instituto Atá1, criado por Atala no ano anterior, a dupla lançou a campanha *Gastronomia é cultura*, cuja primeira ação seria o apoio à inclusão da gastronomia no texto da Lei Rouanet por meio do levantamento de um milhão de assinaturas a favor do ato e da publicação de fotos de pratos da cozinha brasileira nas redes sociais na internet sob as hashtags2 #EuComoCultura e #GastronomiaEhCultura (Orenstein, 2014).

Dória, por sua vez, propôs uma análise a respeito da necessidade da inserção do termo gastronomia no texto da Rouanet, já que projetos envolvendo o tema podem ser beneficiados pela lei de incentivo fiscal, e levantou outras ações que considera mais urgentes para aumentar a valorização e a qualidade da alimentação no Brasil. Em seu blog *E-boca Livre*3, também publicou textos questionando a escolha da palavra “gastronomia” para o título da campanha (2014b, 2014c).

O objetivo deste artigo é refletir sobre os sentidos propostos por esses dois artigos de opinião (Atala e Gil, 2014; Dória, 2014a), a favor e contra a inserção do termo gastronomia na Lei Rouanet, e também sobre a escolha da palavra “gastronomia” para encabeçar a discussão, no lugar de “alimentação” ou “comida”. Para tanto, foi adotada a análise do discurso de escola francesa, que permite “compreender a língua fazendo sentido, enquanto trabalho simbólico, parte do trabalho social geral, constitutivo do homem e da sua história” (Orlandi, 1999, p.15) para tentar desvendar as formações de sentido presentes nos textos sociais e midiáticos, bem como a exterioridade materializada ali. Os principais autores que apoiam essa discussão são Mikhail Bakhtin (2006), Maria Aparecida Baccega (2007), Eni Orlandi (1999), Álvaro Vieira Pinto (1979), Adam Schaff (1971) e Raymond Williams (2000, 2001, 2003).

A proposta e seu crítico

A palavra é “o ‘indicador’ mais sensível de todas as transformações sociais” (Bakhtin, 2006, p. 40, grifo do autor), e a análise do discurso “considera os processos e as condições de produção da linguagem, pela análise da relação estabelecida pela língua com os sujeitos que a falam e as situações em que se produz o dizer” (Orlandi, 1999, p. 16). Portanto, é importante entender as condições de produção dos dois artigos de opinião analisados aqui, de autoria de Alex Atala e Bela Gil (2014) e Carlos Alberto Dória (2014a).

A cozinha brasileira vem ganhando destaque no discurso midiático há mais de uma década. Ela aparece nos programas de televisão, em revistas especializadas e nos suplementos temáticos dos jornais, nas redes sociais na internet e principalmente no

discurso dos chefs de cozinha brasileiros, muitos deles oriundos de cursos superiores na área, que também se multiplicaram nos últimos 15 anos. Discussões sobre a valorização do jeito de comer dos brasileiros, bem como dos produtos autóctones, são cada vez mais comuns onde antes o tema era sempre a cozinha do outro, em especial a francesa, a italiana e, mais recentemente, a espanhola.

Tal cenário atraiu também o interesse político pelo tema, e explica a proposta do deputado Gabriel Guimarães, que visava facilitar que pessoas físicas e jurídicas obtivessem dedução no Imposto de Renda ao patrocinar pesquisas, publicações, eventos e a criação e manutenção de acervos relativos à gastronomia brasileira. Os textos analisados aqui (Atala e Gil, 2014; Dória, 2014a) abordam a discussão em torno dessa proposta a partir do ponto de vista de atores reconhecidos no campo da gastronomia, e ambos têm potencialmente entre seus leitores os envolvidos no processo de mudança da lei e os que acompanham dois dos jornais mais lidos do Brasil, O Estado de S. Paulo e Folha de S. Paulo.

No artigo assinado por Atala e Gil (2014, s/p), a iniciativa do deputado ganha apoio do Instituto Atá como ponto de partida para a campanha Gastronomia é cultura:

Com esse reconhecimento legítimo, será possível proteger e incentivar pesquisas de ingredientes e receitas, acervos sobre o tema, publicação de estudos e livros e colaborar para que comunidades sobrevivam do que plantam e/ou fabricam, mostrando ao Brasil o potencial dos alimentos nativos.

A afirmação da dupla dá a entender que as comunidades brasileiras produtoras de alimentos não podem viver do fruto de seu trabalho sem o devido reconhecimento legítimo de gastronomia como cultura, e que a Lei Rouanet seria o caminho para fazer isso. Aí está um dos pontos de discordância com a fala de Dória (2014a), como veremos adiante.

O texto segue apontando o que a campanha pretende a partir desse “reconhecimento legítimo” da gastronomia como cultura. Apresenta a necessidade de se incentivar a biodiversidade e a produção orgânica⁴, envolvendo toda a cadeia produtiva de alimentos no Brasil para valorizar “de agricultores e fazendeiros a populações indígenas, comunidades ribeirinhas e caiçaras” (Atala e Gil, 2014, s/p). Além disso, propõe começar pelo desenvolvimento da consciência a respeito do valor cultural do alimento na educação primária: “Instinto necessário para a sobrevivência, respeitar o ingrediente é um saber que está sendo perdido” (Atala e Gil, 2014, s/p).

Em reportagem publicada no mesmo caderno (Orenstein, 2014), há menção à uma campanha para levantar um milhão de assinaturas a favor da lei e ao incentivo à publicação na internet de fotos de pratos da cozinha brasileira marcadas pelas hashtags #EuComoCultura e #GastronomiaEhCultura. A reportagem comenta que, em

menos de uma semana, já havia mais de 3.000 fotos assim publicadas na rede social Instagram. Não há, depois disso, novas menções ao abaixo-assinado na imprensa, o que pode indicar que o número não foi alcançado.

Atala e Gil valorizam a iniciativa ao afirmar que “músicos, artistas plásticos, antropólogos, biólogos, atores, atletas, entre outros, já apoiam a campanha por compreenderem a importância desse movimento” (2014, s/p). Não é de se surpreender. Alex Atala é um dos chefs de cozinha mais influentes do Brasil: seu restaurante DOM ocupa hoje o 11º lugar na lista San Pellegrino World’s 50 Best Restaurants, uma das mais influentes do mundo (o restaurante já chegou ao quarto lugar em 2012) e tem duas estrelas no guia Michelin. Em 2013, o chef foi eleito uma das 100 pessoas mais influentes do mundo pela revista norte-americana Time, e é frequentemente citado na imprensa nacional e internacional como um defensor dos ingredientes brasileiros, em especial da Amazônia. Já Bela Gil é filha do cantor e compositor Gilberto Gil, e ganhou notoriedade com o programa de TV Bela Cozinha, no canal pago GNT, em que faz receitas saudáveis e responde a dúvidas sobre nutrição e saúde de convidados famosos, como cantores, atores e outros apresentadores de TV.

Embutida no texto – que é batizado pelo jornal O Estado de S. Paulo de “manifesto culinário” (Orenstein, 2014, s/p) – parece estar a crença de que, se a Rouanet é a Lei Federal de Incentivo à Cultura, e a gastronomia está presente em seu texto, logo, gastronomia é cultura. E, para Carlos Alberto Dória (2014a), aí está o problema.

Dória é hoje o acadêmico mais influente do Brasil quando o tema é alimentação. Autor de cinco livros e inúmeros artigos acadêmicos e jornalísticos sobre o tema, é conhecido por sua visão crítica e suas opiniões brutalmente honestas: há em seu blog E-boca Livre, por exemplo, uma seção ironicamente denominada Leitor de 5ª, em que comenta acertos e (principalmente) erros dos suplementos jornalísticos dedicados à gastronomia publicados nas quintas-feiras em São Paulo. É compreensível, então, que faça coro com os que criticam pública e ferrenhamente o propósito e o alcance da Lei Rouanet.

No artigo em que comenta a campanha Gastronomia é cultura, o sociólogo começa afirmando que a repetição de que o que se come é cultura é desnecessária, um “truísmo”. Além disso, aponta que “o fato de o movimento mirar a Lei Rouanet tem mais sentido político-publicitário do que prático, visto que, do jeito que ela está, nada impede que [a lei] acolha projetos com esse viés” (Dória, 2014a, s/p).

Além disso, o sociólogo entende que a lei desloca para o setor privado a responsabilidade de decidir quais iniciativas merecem investimento público, o que compromete a verba: dificulta sua chegada a projetos sem viabilidade comercial, com poucas chances de se concretizarem de outra maneira, e a concentra no eixo Rio-São

Paulo, onde proporciona maior visibilidade mercadológica. Dória (2014a, s/p) lembra que “apenas 37% dos projetos apresentados entre 1993 e 2014 lograram financiamento no mercado”, e que 66% destes estão na região Sudeste, 20% no Sul e 7% no Nordeste. Existe até mesmo a proposta de substituir a Rouanet pelo Programa Nacional de Fomento e Incentivo à Cultura (Procultura), que “moderniza e aumenta a distribuição dos recursos de incentivo à cultura” (Câmara, 2014, s/p), ainda que esses continuem oriundos de política de incentivo fiscal.

Apesar de criticar a lei, Dória não despreza a premissa da campanha *Gastronomia é cultura*. O papel do Estado no reconhecimento da importância cultural da alimentação está presente no texto. Dória critica a falta que a gastronomia fez nos Planos Nacionais de Cultura (2011) e de Turismo (2013-2016) e lamenta a pouca atenção que é efetivamente dada a esse campo no momento: a mão firme (e um tanto higienista) da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), que privilegia as regras sanitárias em detrimento dos costumes alimentares dos brasileiros. O sociólogo (2014a, s/p) entende que “o sistema universitário – o CNPq, a Embrapa, os Ministérios da Cultura, do Turismo, do Desenvolvimento Agrário, precisam ter planos e metas específicos que, juntos, permitam o florescer da gastronomia”, e recomenda que as políticas públicas contemplem um inventário do que é produzido e comido nas diferentes regiões do Brasil.

Sendo assim, por que então a campanha do Instituto Atá opta por apoiar justamente a Lei Rouanet? Dória especula:

O grande cozinheiro espanhol, Santi Santamaria, em carta dirigida ao governador da Catalunha, escreveu em 2011: “Os que se esforçam por fazer uma cozinha de excelência necessitam, de vez em quando, um gesto simbólico de apoio”. Parece ser o caso do afago que o movimento “Gastronomia é Cultura” busca na Lei Rouanet (2014a, s/p, grifo do autor).

A iniciativa estaria atrás de um reconhecimento estatal para o trabalho dos cozinheiros empenhados em valorizar uma cozinha brasileira de qualidade. Dória e Atala não são estranhos – entre outros projetos em parceria, são coautores do livro *Com unhas, dentes e cuca*, publicado em 2008 –, e o chef não sai do texto sem tal reconhecimento por parte do sociólogo.

Gastronomia é cultura?

Para além da discussão proposta a partir dos textos de Alex Atala e Bela Gil e Carlos Alberto Dória – se a inclusão do termo gastronomia na Lei Rouanet significaria um reconhecimento da importância do papel cultural da alimentação – é possível resgatar outra questão no material analisado: por que questionar se gastronomia é cultura?

Raymond Williams acredita ser a cultura “uma das duas ou três palavras mais complicadas da língua inglesa” (2003, p. 87, tradução nossa). O trajeto histórico do termo “cultura” passou pela substantivação de processos agrícolas, virou metáfora para o desenvolvimento mental, até dividir-se em três definições principais: processo geral de desenvolvimento intelectual, espiritual e estético; forma de vida de um povo ou de um período histórico; e, o mais comum, conjunto de manifestações intelectuais ou artísticas, “um processo abstrato ou o produto deste” (Williams, 2003, p. 88, tradução nossa).

O autor entende que a definição ultrapassa a de sinônimo de gosto refinado e pode ser entendida como algo que emerge nas experiências e atividades cotidianas, “uma maneira de interpretar toda nossa experiência comum e, nessa nova interpretação, transformá-la” (2001, p. 17, tradução nossa). A cultura seria “um registro de nossos significados e nossas definições, mas essas, por sua vez, só podem ser entendidas dentro do contexto de nossas ações” (Williams, p. 321, tradução nossa). Para o autor (2000), percebe-se que o modelo cultural hegemônico costuma colocar a cultura popular em segundo plano, vendo suas manifestações com condescendência e relegando-a a outro patamar que não o de cultura. Porém, ele vê cultura na dimensão de vida cotidiana dos sujeitos comuns.

A cultura é então parte de um processo de produção “do homem por si mesmo” e dos “meios de sustentação da vida” (Pinto, 1979, p. 123), é bem de produção e de consumo. A alimentação seria um desses traços culturais que ajudam a formar o sujeito e a mantê-lo vivo, mas que são tão imersos na rotina que se chega a tomá-los por inatos. Para Massimo Montanari (2008, p.15, grifo do autor),

... a ideia de comida remete de bom grado à natureza, mas o nexos é ambíguo e fundamentalmente inadequado. Na experiência humana, de fato, os valores de base do sistema alimentar não se definem em termos de “naturalidade”, mas como resultado e representação de processos culturais que preveem a domesticação, a transformação, a reinterpretção da natureza.

As regras que orientam as decisões alimentares se tornam quase automáticas, dando a falsa impressão de que são independentes e instintivas. Esse é o “truísmo”

comentado por Dória (2014a, s/p) em seu artigo sobre gastronomia e a Lei Rouanet: alimentação é cultura, claro. Mas e quanto à gastronomia?

Gastronomia é um termo comumente associado à cozinha sofisticada. Para o Dicionário Houaiss (2008, p. 1469), significa o “prazer de apreciar pratos finos”. A historiadora Almudena Villegas Becerril (2008) entende a alimentação como atividade básica, de perspectiva biológica, e coloca a gastronomia no campo do supérfluo, da percepção refinada em relação ao alimento transformado: se a alimentação se relaciona com o pão que mata a fome, a gastronomia é a foccacia italiana com flor de sal e alecrim. Desse modo, se relaciona à visão ultrapassada de cultura como gosto refinado, rejeitada por Williams (2000, 2001, 2003).

Dória (2009) defende a gastronomia como o discurso e a prática eruditos, públicos e urbanos que são estabelecidos em torno da culinária – um sistema simbólico e adaptativo que engloba dos modos de fazer e interagir que atendem às necessidades alimentares – com o propósito de potencializar a educação do paladar e o hedonismo. Aí está, então, outro ponto interessante na discussão, levantado pelo sociólogo em seu blog dias antes da publicação do artigo de opinião no jornal Folha de S. Paulo: a escolha pela palavra “gastronomia” no projeto de lei e na campanha do Instituto Atá.

Digamos então que a base material do que se convencionou chamar “gastronomia” se desenvolve no sentido contrário do que seria desejável para um país que quer fazer da sua alimentação um signo distintivo no panorama mundial. Mas nenhuma palavra é inocente. O uso de “gastronomia”, em vez de “comida” ou “alimentação”, quer dizer o que? A conotação moderna de “gastronomia” e dos adjetivos relacionados (gourmet, por exemplo) indicam uma forte exclusão: nem toda comida é “gastronômica” e o círculo social desta está longe de ser democrático ou popular, como deve ser, sempre, a perspectiva do Estado (Dória, 2014b, s/p, grifos do autor).

A gastronomia pode proporcionar uma posição privilegiada e distintiva no espaço social em que o indivíduo está inserido (Bourdieu, 2007), e Dória acredita que sua menção atrapalha o caminho que está sendo construído na valorização de uma cozinha popular brasileira. Mas entende que “nenhuma palavra é inocente” (2014b, s/p), e a escolha por esse vocábulo é, com o perdão do trocadilho, um prato cheio para se questionar a transparência da linguagem (Orlandi, 1999).

Para Mikhail Bakhtin (2006), a palavra é uma operação de pensamento, e expõe os conceitos e valores que o sujeito falante enxerga nela, refletindo e refratando a realidade. Cada discurso concentra textos já ditos anteriormente, mesmo que o indivíduo não se dê conta (Orlandi, 1999), o que até pode ter sido o caso do deputado Gabriel Guimarães no projeto de lei 6562 e do Instituto Atá na campanha Gastronomia é cultura.

Essa construção discursiva é, portanto, elaborada dentro de um contexto histórico-social, em meio a muitos discursos que alteram os significados uns dos outros. De acordo com Maria Aparecida Baccega (2007, p. 22, grifos da autora),

... é a partir dessa materialidade discursiva que se constitui a subjetividade. Logo, a subjetividade nada mais é que o resultado da polifonia, das muitas vozes sociais que cada indivíduo “recebe” e tem a condição de “reproduzir” (paciente) e/ou reelaborar (agente). ... É essa condição de paciente/agente que nos leva a designá-lo indivíduo/sujeito.

A palavra faz então a mediação entre o social e o indivíduo, e este, ainda que tenha a ilusão de exercer seu papel de sujeito ao criar seus próprios significados discursivos, na verdade o faz ao reelaborar referências recebidas previamente. Para Baccega (2007, pp. 30-31),

É como se [o indivíduo] tomasse um trem numa determinada estação. Este trem, que carrega a cultura, está vindo de muitas e muitas estações, já transportou milhões e milhões de pessoas ... que realizaram, juntas, um número incontável de ações, as quais se manifestaram numa pluralidade de significações que as palavras registraram em discursos.

Ou seja, “a consciência individual é um fato sócio-ideológico” (Bakhtin, 2006, p. 33). Quando o deputado Gabriel Guimarães e o Instituto Atá escolhem “gastronomia” no lugar de “alimentação” ou “comida” – consciente ou inconscientemente –, trazem à tona efeitos de sentido que geram uma série de associações no leitor, afinal, “os significados nada mais são ... que ‘contratos’ estabelecidos entre sujeitos organizados socialmente” (Baccega, 2007, p. 40, grifo da autora).

Além disso, os efeitos de sentido gerados pelo discurso remetem à realidade específica dentro da qual foram produzidos. Se gastronomia pode ser vista como a cozinha sofisticada, dos grandes chefs, por exemplo, e gastronomia é cultura, fica claro aí quem deve se beneficiar da Lei Federal de Incentivo à Cultura. Como “a linguagem socialmente transmitida ao indivíduo humano forma a base necessária do seu pensamento, a base que o liga aos outros membros da mesma comunidade linguística e na qual se funda a sua criação intelectual individual” (Shaff, 1971, pp. 251-252), a ideia contida no discurso analisado pode levar o brasileiro a valorizar apenas esse tipo de cozinha, deixando de lado as produções culinárias populares.

Como afirma Bakhtin (2006, p. 31), “cada signo ideológico é não apenas um reflexo, uma sombra da realidade, mas também um fragmento material dessa realidade”. Os sentidos, então, “não estão só nas palavras, nos textos, mas na relação com a exterioridade, nas condições em que eles são produzidos e que não dependem só das intenções dos sujeitos” (Orlandi, 1999, p. 31).

Para Dória, o sentido oculto na escolha de “gastronomia”, sua carga valorativa, parece resumir o que é a Lei Rouanet: “um expediente que concentra recursos, ao invés de distribuí-los de modo equânime”, com intenção de “destituir o Estado da condição de principal sujeito do processo cultural que dependa do poder público” (2014c, s/p). Assim, a cultura discutida por meio da Lei Rouanet parece retomar seu sentido distintivo, tendo a gastronomia em consonância.

Considerações finais

Analisar um discurso para buscar o contexto em que foi produzido e que outros discursos estão escondidos ali é uma tarefa interessante e complexa. Nos artigos de opinião investigados aqui (Atala e Gil, 2014; Dória, 2014a), o dispositivo analítico da análise de discurso francesa permitiu o entendimento de como a linguagem expressa a realidade e traz as relações entre os sujeitos materializadas nos discursos. Os “ditos” e os “não ditos” do texto do projeto de lei 6562 e do “manifesto culinário” do Instituto Atá se revelam, por meio de um olhar cuidadoso, na escolha das palavras que seriam colocadas em movimento pelo discurso.

O uso de “gastronomia”, e não de “alimentação” ou “comida”, para buscar reconhecimento estatal da prática como cultura une esses termos para criar um novo significado. Ainda que possivelmente não tenham tido esse propósito, o projeto de lei e a campanha *Gastronomia é cultura* trazem embutida em seu discurso, entre outros sentidos, uma visão de cultura como sinônimo de gosto refinado, sendo a gastronomia sua representante no campo da alimentação.

Cada sujeito fala de dentro de um contexto sociocultural e histórico, e sua leitura de mundo se dá por meio da linguagem e da palavra colocada em movimento, o discurso. Este sujeito discursivo recebe o impacto das várias vozes também inseridas na mesma conjuntura, o que faz com que este possa dar sentido e, ao mesmo tempo, reelaborar os discursos a serem praticados e devolvidos para o contexto social em que vive. Se a consciência subjetiva se forma nos signos criados nas relações sociais de um grupo, a visão distintiva dos termos “gastronomia” e “cultura”, em vez de democratizar os recursos públicos e incentivar a construção de uma cozinha brasileira valorizada em toda sua cadeia produtiva, como busca o Instituto Atá, pode levar o brasileiro a ignorá-la em detrimento da cozinha sofisticada, do chef de cozinha profissional.

Referências bibliográficas

Atala, A.; Gil, B. (10 dez. 2014). *Gastronomia é cultura*. Estadão.com.br. Disponível em <<http://blogs.estadao.com.br/paladar/gastronomia-e-cultura/>>. Acesso em 15 jun. 2015.

- Bakhtin, M. (2006). *Marxismo e filosofia da linguagem*. São Paulo: Hucitec.
- Baccega, M. A. (2007). *Palavra e discurso: história e literatura*. São Paulo: Ática, 2007.
- Bourdieu, P. (2007). *A distinção: Crítica social do julgamento*. São Paulo: Edusp; Porto Alegre: Zouk, 2007.
- Brasil. (6 nov. 2009). Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. *Instrução Normativa no 50, de 5 de nov. 2009*. Institui o selo único oficial do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica e estabelece os requisitos para a sua utilização nos produtos orgânicos. Diário Oficial da União, Brasília, Seção 1, p. 5-6.
- Câmara dos Deputados. (10 out. 2013). PL 6562/2013. Disponível em <<http://www.camara.gov.br/proposicoesWeb/fichadetramitacao?idProposicao=596141>>. Acesso em 16 jun. 2015.
- Câmara dos Deputados. (1 abr. 2014). Procultura pretende modernizar distribuição de recursos da Lei Rouanet. Disponível em <<http://www2.camara.leg.br/camaranoticias/noticias/EDUCACAO-E-CULTURA/465064-PROCULTURA-PRETENDE-MODERNIZAR-DISTRIBUICAO-DE-RECURSOS-DA-LEI-ROUANET.html>>. Acesso em 30 jun. 2015.
- Dicionário Houaiss. (2008). Objetiva: Rio de Janeiro.
- Dória, C.A. (2009). *A culinária materialista: Construção racional do alimento e do prazer gastronômico*. São Paulo: Senac São Paulo.
- Dória, C.A. (2009). (20 dez. 2014a). Lei Rouanet deve financiar gastronomia? Não. *Folha de S. Paulo*. Disponível em <<http://www1.folha.uol.com.br/opiniaio/2014/12/1565313-lei-rouanet-deve-financiar-gastronomia-nao.shtml>>. Acesso em 15 jun. 2015.
- Dória, C.A. (2009). (7 dez. 2014b). Tudo o que é humano é cultura. Qual a relação entre Estado e gastronomia? *E-boca Livre*. Disponível em <<http://ebocalivre.blogspot.com.br/2014/12/tudo-o-que-e-humano-e-cultura-qual.html>>. Acesso em 20 jun. 2015.
- Dória, C.A. (2009). (8 dez. 2014c). Tudo o que é humano é cultura - II. *E-boca Livre*. Disponível em <<http://ebocalivre.blogspot.com.br/2014/12/tudo-que-e-humano-e-cultura-ii.html>>. Acesso em 20 jun. 2015.

- Instituto Atá. (15 abr. 2013). *Carta*. Disponível em <<http://institutoata.org.br/pt-br/carta.php>>. Acesso em 15 jun. 2015.
- Orenstein, J. (10 dez. 2014). Atala lança manifesto culinário. *Estadão.com.br*. Disponível em <<http://blogs.estadao.com.br/paladar/atala-lanca-manifesto-culinario/>>. Acesso em 15 jun. 2015.
- Orlandi, E. (1999). *Análise de discurso: princípios e procedimentos*. Campinas: Pontes.
- Pinto, A.V. (1979). “Teoria da cultura”. In: *Ciência e existência: problemas filosóficos da pesquisa científica*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, pp. 119-138.
- Schaff, A. (1971). “Linguagem, conhecimento e cultura”. In: *Linguagem e conhecimento*. Coimbra: Almedina, pp. 247-268.
- Villegas Becerril, A. (2008). *Saber del sabor - manual de cultura gastronómica*. Madrid: Almuzara.
- Williams, R. (2003). “Cultura”. In *Palabras clave: un vocabulario de la cultura e sociedad*. Buenos Aires: Nueva Visión, pp. 87-93.
- Williams, R. (2001). *Cultura y sociedad. 1780-1950. De Coleridge a Orwell*. Buenos Aires: Nueva Visión.
- Williams, R. (2000). *Marxismo y literatura*. Barcelona: Ediciones Península.

Notas

¹ O Instituto Atá foi criado em 15 de abril de 2013 por Alex Atala e uma equipe de profissionais em prol da culinária sustentável, para “estruturar as cadeias e ir em busca de ingredientes, de uma cozinha que não fosse somente boa para comer, mas que fosse saudável pra quem faz, pra quem come e pra quem produz” (Instituto Atá, 2013, s/p).

² A *hashtag* é uma palavra-chave precedida pelo símbolo # usada para associar uma postagem a um tópico ou discussão na internet.

³ O blog pode ser acessado em <http://ebocalivre.blogspot.com.br>.

⁴ A agropecuária orgânica dedica-se comprovadamente a uma produção social e ecologicamente correta, utilizando os recursos da natureza de forma sustentável. Os orgânicos são cultivados ou criados sem o uso de fertilizantes, de controladores de pragas ou doenças artificiais, de hormônios e de produtos geneticamente modificados. Como alternativa, os produtores recorrem a uma série de técnicas naturais que contribuem para preservar o ecossistema e reduzir a contaminação dos recursos naturais, como praticando a reciclagem e o uso de insetos predadores para controlar pragas (Brasil, 2009).