

**Brasil e México – Culinária tradicional no programa  
*MasterChef***

**Brasil y México - Cocina tradicional en el programa  
MasterChef**

**Brasil and Mexico – Traditional Culinary in  
*MasterChef* Program**

**Daira Martins Botelho**

**Universidade Estadual Paulista**

[dairamb@yahoo.com.br](mailto:dairamb@yahoo.com.br)

**Rafael Kondlatsch**

**Universidade Estadual Paulista**

[rafaelk@faac.unesp.br](mailto:rafaelk@faac.unesp.br)

**Maria Cristina Gobbi (Brasil)**

**Universidade Estadual Paulista**

[mcgobbi@terra.com.br](mailto:mcgobbi@terra.com.br)

*Fecha de recepción: 2 de mayo 2016*

*Fecha de recepción evaluador: 12 de junio de 2016*

*Fecha de recepción corrección: 15 de julio de 2016*

## Resumo

A culinária de um país reflete sua história e cultura de maneira simples e acessível a praticamente todos os indivíduos. Quando há a junção entre a televisão e a culinária, esses elementos podem se transformar em um forte instrumento de difusão da gastronomia local. O objetivo desse artigo é verificar, em um estudo comparativo, de que maneira um programa de formato pré-concebido – o *MasterChef* – pode se tornar um veículo para a divulgação da diversidade nacional. Para tanto, foram avaliadas as duas edições exibidas no Brasil (2014 e 2015) e a temporada que foi ao ar no México (2015) a fim de verificar de que maneira é tratada a culinária de cada país dentro do programa.

**Palavras-chave:** Comunicação; Cultura; Culinária; *MasterChef*; Brasil; México.

## Resumen

La gastronomía de un país refleja su historia y la cultura de una manera sencilla y asequible a casi todos los individuos. Cuando se encuentra el entronque entre el televisor y la cocina, estos elementos se convierten en una herramienta de difusión fuerte de la gastronomía local. El objetivo de este artículo es verificar, en un estudio comparativo de cómo un programa de formato prediseñado - *MasterChef* - puede convertirse en un vehículo para la difusión de la diversidad nacional. Por lo tanto, evaluamos las dos ediciones que se muestran en el Brasil (2014 y 2015) y la temporada que se transmitió en México (2015) para comprobar cómo es tratada la cocina de cada país dentro del programa.

**Palabras clave:** Comunicación; Cultura; Cocina; *MasterChef*; Brasil; México.

## Abstract

The culinary of a country reflects its history and culture in a simple and affordable way to practically all individuals. When there is the junction between the TV and cooking, these elements can turn into a strong dissemination tool of local gastronomy. The aim of this article is to verify, in a comparative study of how a pre-designed format program - *MasterChef* - can become a vehicle for the dissemination of national diversity. Therefore, we evaluated the two editions displayed in Brazil (2014 and 2015) and the season which screened in Mexico (2015) to check how is treated the culinary of each country within the program.

**Keywords:** Communication; Culture; Culinary; *Masterchef*; Brasil; México.

## Introdução

A comunicação evoluiu muito ao longo dos tempos e, na atualidade, é tida como uma das formas de poder mais eficazes, além de ter se transformado em valiosa moeda de troca em uma sociedade constantemente conectada e guiada por um enorme volume de informação. Assim como a comunicação, a transformação do alimento em comida caracterizou-se como importante etapa no processo civilizatório, no qual o cozido triunfa sobre o cru e, conseqüentemente, demonstra sua potencialidade emancipatória na transição do homem das cavernas para o homem da atualidade.

Quando a comida passa a ser transformada pelas mãos do homem, ela invade a seara da comunicação, representando um importante processo comunicacional, responsável pela construção de identidades, pela disseminação de tradições e hábitos. Mais do que uma mistura de alimentos, a culinária resulta em um processo comunicacional importante, com linguagem e estrutura próprias.

Os processos evolutivos que envolvem a comida foram tema de estudo de Claude Lévi-Strauss (1991), no qual o autor indica a evolução da civilização de acordo com as denominações de cru e cozido, que também compõem o título de uma de suas obras da coleção Mitologias. Lévi-Strauss indica que o cru faz referência ao homem na natureza e o cozido traz a concepção de cultura e, conseqüentemente, sua evolução no mundo. Montanari (2013) compartilha do mesmo pensamento e ainda reforça a importância do conhecimento culinário, comparando o saber de um cozinheiro ao saber de um médico<sup>1</sup>.

As práticas alimentares também são trazidas por Norbert Elias (1994), quando analisa o processo civilizador a partir dos costumes ao longo da história e a maneira de alimentar-se também é considerada uma das formas da evolução humana.

Já a comunicação mostra uma curva ascendente em relação à evolução dos veículos e também da forma que as pessoas passaram a estar conectadas o tempo todo e em quaisquer lugares. A tecnologia foi capaz de potencializar a comunicação e o fluxo informacional, mostrando que, para além dos meios de comunicação hegemônicos, também existem redes fortes e com grande capacidade de transformação social.

A televisão, tida como um meio hegemônico, hoje enfrenta a necessidade de transformações, pois, com o crescimento das TVs por assinatura e também dos serviços *online* e *on demand*, houve o aumento da concorrência e da adequação ao tempo de seus telespectadores. O mesmo pode ser dito sobre o formato de seus programas que são, em boa parte, aquisições de modelos internacionais, como os *reallities shows* que podem ser encontrados em praticamente todas as grades de programação do mundo.

A produção dos programas “enlatados” é uma alternativa para tentar driblar a concorrência dos canais a cabo, que oferecem esse tipo de entretenimento. Mas a questão que se coloca, nesse sentido, é: de que maneira a cultura de um país pode ser retratada nesses programas, mostrando sua diversidade e individualidade dentro de um formato estanque de programa de TV?

Neste artigo, buscou-se verificar de que maneira a culinária e a comunicação se unem em um produto de entretenimento televisivo por meio da inserção da cultura popular – representada pela culinária tradicional, em um programa de formato internacional que é exibido em vários países. Para tanto, foram analisadas qualitativamente as primeiras temporadas do *MasterChef* que foram ao ar no Brasil (2014 e 2015) e no México (2016), com o objetivo de observar a presença da culinária tradicional dos países citados e, com isso, estabelecer de que maneira a cultura popular está presente em um programa de formato pré-concebido.

## O programa *MasterChef*

Criado em 1990 pelo cineasta e documentarista britânico Franc Roddam, o *MasterChef* é um *reality show* que trata de gastronomia. O programa tem como objetivo colocar para competir cozinheiros amadores pré-selecionados que devem passar por várias provas técnicas e mostrar suas habilidades culinárias, a fim de conquistar um prêmio em dinheiro, a publicação de um livro com as próprias receitas, um curso de gastronomia em renomados centros do mundo e um troféu que contempla o cozinheiro amador como *MasterChef*.

No Reino Unido é exibido desde a década de 1990, foi atualizado pela BBC e é distribuído pelo *Shine Group*. Atualmente, o *MasterChef* é um dos *realities* sobre gastronomia mais difundidos pelo mundo, com produção e exibição em mais de 40 países.

A partir do modelo do *MasterChef* foram criadas novas versões como *The Professionals* (com cozinheiros que possuem formação e até já trabalham na área), *Celebrity* (feito com participantes famosos); *All Stars* (exibido na Austrália, levou os cozinheiros à competição para angariar fundos para caridade); *Júnior* (versão infantil).

A dinâmica do programa é reproduzida em todos os países, mas há alguns que conseguem imprimir uma narrativa mais próxima do local onde está sendo exibido. Além de trabalhar com ingredientes locais, também foram feitas adaptações, como poderá ser visto adiante.

O conceito principal é sempre preservado, já que se trata de uma franquia. Na versão original não existe um apresentador, elemento que pode ser visto com frequência

nas edições da América Latina. Há três jurados que são cozinheiros, com formações variadas, e ainda é constante a presença de *chefs* convidados, que ensinam aos participantes um tipo de comida, fazem um prato que deverá ser replicado ou aprimorado, etc.

Entre as provas que caracterizam o programa estão a Caixa Misteriosa, que é apresentada aos participantes somente na hora de cozinhar; as provas em equipe, formadas para realizar refeições em casamentos, para celebridades, para as forças armadas e convidados em geral, que são escolhidos de acordo com a especificidade de cada prova.

### ***MasterChef Brasil***

As duas edições (2014 e 2015) do programa no Brasil foram exibidas pela TV Bandeirantes, que apresentou, ainda, a versão Júnior da franquia. Em um formato praticamente idêntico ao original, o *MasterChef Brasil* apresenta a diferença encontrada também em outros países do continente, a presença de um apresentador para o programa, neste caso, a jornalista Ana Paula Padrão.

**Figura 1. Apresentadora e jurados *MasterChef Brasil***



**Fonte:** <http://www.ultracurioso.com.br/wp-content/uploads/2015/08/MasterChef.jpg>.

Os jurados designados para avaliação dos candidatos foram: o francês Erick Jacquin, a argentina Paola Carosella e o brasileiro Henrique Fogaça. A nacionalidade e formação dos jurados tem influência sobre o andamento do programa, já que os participantes desenvolvem provas que abarcam o gosto dos avaliadores ou, mesmo, são convidados a cozinhar nos restaurantes comandados pelos *chefs*. Além disso, uma

pesquisa realizada por Silvana Furtado (2010) mostra que o conteúdo dos programas de gastronomia apresentados na televisão é sugerido, em sua maioria, pelos *chefs*. (Tabela 1).

Além dos ingredientes nativos disponíveis – como frutas, legumes – algumas das provas às quais os competidores foram submetidos solicitavam a preparação de pratos tipicamente brasileiros ou de determinada região do país, como é possível observar na análise das duas temporadas, a seguir.

## Primeira temporada - 2014

A primeira temporada do *MasterChef* Brasil foi recordista de audiência na emissora Bandeirantes. Com 18 episódios, exibidos semanalmente (às terças-feiras) por volta das 22h, a atração reuniu competidores em busca dos prêmios e do título.

Tabela 1. “Frequências e porcentagens para a maneira como é feita a escolha da preparação culinária a ser apresentada?” (Furtado, 2010)

Como é feita a escolha da preparação culinária a ser apresentada?	n	%
a) O <i>chef</i> de cozinha faz a sugestão	8	47,1
b) Por meio das solicitações feitas pelos telespectadores	0	0,0
c) Os telespectadores solicitam “ <i>on time</i> ” (no ar) para o programa seguinte	0	0,0
d) De acordo com a proximidade de datas comemorativas (Natal, Fim de Ano, Mãe, Criança, outros)	5	29,4
e) Por uma equipe determinada pela produção do programa	4	23,5
f) Outro	0	0,0

Fonte: <<http://www.anptur.org.br/ocs/index.php/seminario/2010/paper/view/457>>. Acesso em: jan/2016.

Entre culinárias de diversos países (italiana, japonesa, chinesa, tailandesa, francesa etc.) e ingredientes diversificados (lagosta, javali, *foie gras*) foram encontradas solicitações aos aspirantes a *chef* que remetem ao Brasil em cinco episódios. Os ingredientes e pratos foram:

- Comida de boteco: os pratos poderiam ser tradicionais ou sofisticados, lembrando alimentos como coxinha, batata frita, iscas de picanha, petiscos em geral;

Figura 2<sup>2</sup>. Comida de boteco



- Torta de castanha-do-pará: versão sofisticada (que incluiu ingredientes como sal, pimenta, *curry*, rúcula e *whisky*) apresentada pelo *chef* Alex Atala<sup>3</sup>, que deveria ser reproduzida pelos competidores;

Figura 3. Torta de castanha-do-pará



- Chocolate: os participantes deveriam fazer uma sobremesa na qual o ingrediente fosse a estrela do prato. A prova foi guiada pela marca *Cacau Show*, patrocinadora do programa, que levou seus chocolates e um especialista para apresentar as diferenças aos participantes;

**Figura 4. Chocolate**



- Feijoada: cuyos ingredientes faziam parte da prova da Caixa Misteriosa;

**Figura 5. Feijoada**



- Moqueca: típico do litoral brasileiro, trata-se de um cozido de peixe e / ou frutos do mar;

**Figura 6. Moqueca**



- Caranguejo: crustáceo típico das regiões de mangues do Brasil, que tiveram que ser abatidos pelos cozinheiros para compor suas receitas;

**Figura 7. Caranguejo**



- Culinária paraense: trouxe ingredientes representativos da região, como açaí, farinha de tapioca, tucupi, banana da terra e cupuaçu.

**Figura 8. Ingredientes da culinária paraense**



## **Segunda temporada - 2015**

Na segunda temporada do programa, pôde-se observar o mesmo número em aparições de itens da culinária brasileira, no entanto, houve um destaque maior devido às provas nas quais foram inseridos:

- Chocolate como ingrediente principal;

**Figura 9. Chocolate**



- Mandioca, incluindo a apresentação de seus derivados, como goma, farinha, tucupi etc;

**Figura 10. Mandioca e produtos derivados da mandioca**



- Preparo de comidas típicas de festa junina: foram montadas barracas no estúdio e os competidores tiveram que cozinhar em um ambiente que lembrava uma quermesse. O cardápio foi escolhido pelos participantes, que poderiam fazê-los de modo tradicional ou sofisticado. Divididos em duas equipes, foram apresentados os pratos: polenta de milho verde com ragu de linguiça, frango desfiado flambado na cachaça com polenta cremosa, pastel de queijo com damasco e pimenta, milho assado com *crispy* de presunto cru e molho, mil folhas de batata-doce, bombocado de fubá com molho de coco e limão, duo de arroz doce, sagu de quentão com baba de moça;

Figura 11. Caracterização do estúdio para festa junina



Figura 12. Pratos produzidos com o tema de festa junina





- Culinária nordestina: os participantes elaboraram pratos que deveriam conter os ingredientes da Caixa Misteriosa: caju, cachaça, manteiga de garrafa, queijo coalho, feijão de corda, castanha de caju, coco, cominho, abóbora, mandioca, maxixe, carne de sol e carne seca, pimenta, peixe e coentro;

Figura 13. Ingredientes representativos da culinária nordestina



- Culinária amazônica: em mais uma prova realizada em duas equipes, o cardápio foi elaborado pelos participantes depois de dicas de um *chef* amazonense. Os competidores foram às compras no Mercado local e tiveram que cozinhar em um barco até chegarem aos degustadores – cozinheiros e pesquisadores da Amazônia e turistas de países como o Paquistão. No cardápio, os pratos foram: costela de tambaqui, arroz de tucupi com castanhas e jambu, tucunaré com arroz de jambu, farofa de banana e redução de tucupi, e as sobremesas tapioca com creme de cupuaçu, abacaxi e formigas, compota de cupuaçu com castanha e calda de açaí.

Figura 14. Participantes conhecem o mercado municipal e ingredientes da Amazônia



### *MasterChef México*<sup>4</sup>

A primeira temporada do programa foi exibida na TV Azteca no ano de 2015 e contou com a apresentação de Anette Michel. Os jurados são todos nascidos no país: Betty Vázquez, Benito Molina Dubost e Adrián Herrera Diaz, *chefs* que possuem restaurantes no México e que têm como princípio na cozinha o uso de ingredientes e a confecção de pratos que representem o México.

Figura 15. Apresentadora e jurados *MasterChef México*



Fonte: <http://static.azteca.com/imagenes/2015/25/master-chef-home.png>. Acesso em jul/2016.

A edição mexicana possui alguns diferenciais em relação à versão produzida e exibida no Brasil: existe um confinamento dos participantes, que devem ficar na casa do

*MasterChef* até serem eliminados; a final foi composta por três candidatos, geralmente feita com dois competidores (nas edições inglesa, americana, brasileira, por exemplo); *chefs* convidados ministram aulas para os competidores buscando mostrar pratos mexicanos clássicos que passam pelo processo de modernização para chegar aos restaurantes.

Outro ponto importante é que não há tanta referência à culinária internacional. Há maior preocupação em mostrar os produtos encontrados no ecossistema mexicano, como os peixes, mariscos, além dos vegetais e pratos tradicionais do país, assim como mostrar alguns pratos que foram concebidos antes mesmo do descobrimento espanhol.

Por isso, há que se ressaltar que, durante a exibição dos programas *MasterChef México*, houve constante indicação aos participantes da importância de mostrar a culinária mexicana nos pratos produzidos, sempre com o objetivo de ressaltar a diversidade mostrar as riquezas gastronômicas que o país possui.

## Primeira temporada - 2015

Durante o programa foi solicitado aos participantes que cozinhassem pratos tipicamente mexicanos como:

- *El mole*: espécie de molho que pode ser feito com diferentes tipos de ingredientes, sendo o mais conhecido o que tem como base o tomate;

Figura 16.<sup>5</sup> *El mole*



- *Tortilla*: substituta do pão, é tradicionalmente feita com farinha de milho branca grossa, é a massa base para a produção das *enchiladas*;

**Figura 17. Tortillas**



- *Enchilada*: tem o formato de uma panqueca comum, no entanto, é feita de farinha de milho, o que confere sua característica mexicana;

**Figura 18. Enchilada**



- *Tostada*: nome comum na América Latina, no México são salgadas, também derivam das *tortillas*, com o diferencial que, para as tostadas, são fritas até ficarem crocantes. Geralmente comida com pasta de feijão, *chile* e queijo;

**Figura 19. Tostada**



- *Aguachile*: o prato clássico é feito com água, *chile* e camarões frescos. Atualmente existem muitas releituras, como o *aguachile* feito com carne, que pode ser visto na fotografia abaixo:

**Figura 20. *Aguachile***



- *Chile*: diversificadas pimentas que são tradicionais na cozinha mexicana. Na prova em questão, deveriam ser apresentadas como a estrela do prato;

**Figura 21. *Chile***



- Comida corrida: é chamada dessa maneira por causa das corridas de touros e significa um tipo de menu que pode ser composto por salada, sopa ou massa, o prato principal e sobremesa;

**Figura 22. Comida corrida**



- *Nopales* (cactus): usado na culinária mexicana há milênios, pode ser feito assado, frito, refogado, entre outros;

**Figura 23. Nopales**



- *Huevos de chinche de agua*: também chamado de “caviar mexicano”, essa iguaria vem de uma espécie de percevejo, tem grande quantidade de proteína e seu consumo remonta da época pré-hispânica, com uso intenso feito pelos indígenas;

**Figura 24. Huevos de chiche de agua**



- *Burritos*: diferentemente das *tortillas*, os *burritos* têm na composição de sua massa a farinha de trigo;

**Figura 25. Burritos**



- *Chiles relleños*: São as pimentas características do país assadas, recheadas com feijão, carnes, queijo, entre outros;

**Figura 26. Chiles relleños**



- *Garnachas*: são *tortillas* de espessuras mais grossas;

**Figura 27. Garnachas**



- Caldo de camarão estilo cantina;

**Figura 28. Caldo de camarão**



- *Mixiote*: carnes tradicionalmente enroladas em uma folha especial para serem cozidas em um buraco feito na areia.

**Figura 29. Mixiote**



## Considerações

A análise do programa *MasterChef*, em sua edição brasileira e mexicana, foi uma tentativa de mostrar de que maneira a culinária de tais países está representada em um produto televisivo de formato internacional. A partir dos elementos exibidos nos episódios, foi possível chegar às considerações gerais a seguir.

O ensino profissional da culinária é uma tradição na Europa, com escolas renomadas e *chefs* que são referência para quem está começando. Muitos dos *chefs* brasileiros e mexicanos possuem formação internacional, já que a gastronomia passou a ser um assunto para cursos de graduação no Brasil, por exemplo, recentemente, em 1994. E ainda existem poucas instituições (um total de 228 – divididas entre graduação e técnicos que oferecem o curso no país. Essa influência tradicional europeia se reflete no tipo de cozinha que é oferecido nos restaurantes. Embora existam aqueles que se voltam para a culinária local e tiram o melhor que essa cozinha pode oferecer.

Essa situação também se reflete nos programas de culinária. Diferentemente daqueles que são voltados para a dona de casa, os *realities* tentam realizar uma mescla, mostrando a alta gastronomia, com seus ingredientes exóticos e requintados, mas também a comida que é feita na casa da avó ou aquele prato que traz memórias afetivas, que representam regiões e o povo.

Como mencionado acima, a influência da formação dos *chefs* nos pratos apresentados no programa é bem grande. Existe também a trajetória do jurado, sendo que, no México, tais cozinheiros possuem como assinatura a busca pela manutenção da cultura do país, mesmo que seus pratos trabalhem com as chamadas releituras dos pratos clássicos.

O discurso dos jurados também é muito importante para entender de que maneira a culinária tradicional é retratada no programa. Na versão brasileira existe uma busca por mostrar como a gastronomia mundial influencia na culinária nacional, passando pelos produtos que são largamente utilizados fora do país. Já no México, o caminho mostrou-se inverso: há intenção de evidenciar a culinária local, mesmo que essa tenha sido “modernizada”, numa tentativa de real de preservação da cultura da diversidade culinária.

Especificamente, de acordo com as tabelas, pode-se observar quantitativamente, ao partir da análise dos episódios exibidos no Brasil, tal panorama:

**Tabela 2. Culinária brasileira no *MasterChef*. Autoria própria.**

Culinária brasileira no <i>MasterChef</i>			
Temporada	Quantidade de episódios	Episódios que apresentaram culinária brasileira	Pratos / Ingredientes
1 <sup>a</sup>	18	6 <sup>6</sup>	<b>Comida de boteco</b>  <b>Torta de castanha-do-Pará</b>  <b>Moqueca</b>  <b>Chocolate</b>  <b>Feijoada</b>  <b>Caranguejo</b>  <b>Culinária paraense</b>
2 <sup>a</sup>	18	5	<b>Chocolate</b>  <b>Mandioca e seus derivados</b>  <b>Festa junina</b>  <b>Culinária nordestina</b>  <b>Culinária amazônica</b>

Na tabela é possível observar que o número de episódios que apresentam algo que remete à culinária brasileira é menor do que a metade do total. Aqui não se trata de aplicar nenhum juízo de valor, mas, de acordo com os números, é visível que a maioria dos pratos reproduzidos não remetem à identidade brasileira.

Em um dos episódios, por exemplo, um dos participantes afirma que nunca havia visto a maioria dos ingredientes indicados para uma prova, assim como grande parte dos brasileiros não conhece e não encontra em qualquer supermercado ingredientes como *vieira* ou *foie gras*. Apesar disso, é comum encontrar telespectadores que estão familiarizados com os itens citados, pois já os viram na televisão e, de certa forma, sabem como prepara-lo e servi-lo. Ou seja, como afirma Hall (2002), “(...) as identidades nacionais não são coisas com as quais nós nascemos, mas são formadas e transformadas no interior da *representação*.” (p. 48).

De acordo com os números da tabela, pode-se afirmar que a culinária brasileira é citada no *MasterChef*, no entanto, não há significativa representatividade em relação às

outras culinárias apresentadas. Vários fatores contribuem para que isso ocorra: a influência da nacionalidade e formação dos jurados do programa, a incipiente especialização gastronômica no Brasil – que teve aumento considerável após a popularização dos programas culinários, o desconhecimento da comida brasileira que leva o programa a adotar somente o que é considerado exótico – como abater caranguejos para cozinhar.

Em relação ao *MasterChef* México, os números são diferentes e, apesar de haver somente uma temporada do programa para a análise, a culinária local aparece de forma significativa:

**Tabela 3. Culinária mexicana no *MasterChef*. Autoria própria.**

Culinária mexicana no <i>MasterChef</i>			
Temporada	Quantidade de episódios	Episódios que apresentaram culinária mexicana	Pratos / Ingredientes
1 <sup>a</sup>	17 <sup>7</sup>	9 <sup>8</sup>	<p><i>El mole</i></p> <p><i>Enchiladas</i></p> <p><i>Tortilla / tostadas</i></p> <p><i>Aguachile</i></p> <p><i>Chile</i></p> <p><i>Comida corrida</i></p> <p><i>Cactos</i></p> <p><i>Huevos de chinches del agua</i> (caviar mexicano)</p> <p><i>Burrito</i></p> <p><i>Chiles releños</i></p> <p><i>Garnachas</i></p> <p><i>Caldo de camarão estilo cantina</i></p> <p><i>Mixiote</i></p>

Tanto na quantidade de episódios, quanto na quantidade de ingredientes e pratos, o programa mexicano apresenta mais elementos que remetem à culinária que representa o país. Mais uma vez, frisa-se o discurso apresentado pelos jurados na importância da preservação da tradição mexicana na culinária.

Assim, afirma-se que a culinária é um elemento de importância na construção da identidade e que possui grande poder de conexão, se transformando em um potente veículo informacional. Montanari (2003) evidencia a mediação que à associação entre a comunicação e a culinária, pois esta assume o caráter comunicacional de veículo na disseminação de conhecimento e tradição da cultura popular.

Quando esse veículo se encontra dentro de outro veículo – neste caso, a televisão – seu poder aumenta de forma considerável. E, nessa via de mão dupla da comunicação midiática que abarca a cultura e a gastronomia em um só veículo (a televisão), pode-se considerar a cultura da mídia, como proposto por Kellner:

Há uma cultura veiculada pela mídia cujas imagens, sons, espetáculos ajudam a urdir o tecido da vida cotidiana, dominando o tempo de lazer, modelando opiniões políticas e comportamentos sociais, e fornecendo o material com que as pessoas forjam sua identidade. O rádio, a televisão, o cinema e outros produtos da indústria cultural fornecem os modelos daquilo que significa ser homem ou mulher, bem-sucedido ou fracassado, poderoso ou impotente. A cultura da mídia também fornece o material com que muitas pessoas constroem o seu senso de classe, de etnia, de raça, de nacionalidade, de sexualidade, de “nós” e “eles”. Ajuda a modelar a visão prevalecente de mundo e os valores mais profundos: define o que é considerado bom ou mau, positivo ou negativo, moral ou imoral. As narrativas e as imagens veiculadas pela mídia fornecem os símbolos, os mitos e os recursos que ajudam a constituir uma cultura comum para a maioria dos indivíduos em muitas regiões do mundo de hoje. (Kellner, 2001, p. 9)

Contudo, é preciso se voltar para o fato de que a comida é um veículo de comunicação poderoso, assim como a televisão, e, os dois juntos, podem chegar a grandes feitos, inclusive sobre a disseminação da própria cultura de um país.

Ao contrapor as duas edições – brasileira e mexicana, conclui-se que a versão do México traz muito mais de sua culinária e, conseqüentemente, sua cultura no programa, com uma mensagem de divulgação e, ao mesmo tempo, preservação. Já o *MasterChef* Brasil tem a iniciativa de mostrar a gastronomia mundial, mas também poderia mostrar um pouco mais da culinária brasileira, que possui tantas qualidades quanto qualquer outra e não é pautada somente pelo exótico. Além de maior identificação com o público, haveria disseminação de conhecimento acerca do próprio brasileiro que tem na comida um dos grandes pilares de sua cultura.

## Referências

- Assunção, V. K. (2007) Nem toda receita é “Mais Você”: estudo enográfico sobre consumo e recepção de programas televisivos de culinária em camadas médias e populares. Dissertação de mestrado – Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social.
- Beltrão, L. (1980). Folkcomunicação: a comunicação dos marginalizados. São Paulo: Cortez.
- Boas, F. (2004). Antropologia cultural. Trad. Celso Castro. Rio de Janeiro: Zahar.
- Cascudo, L. C. (2011). História da alimentação no Brasil. 4. ed. São Paulo: Global.
- Canclini, N. G. (2008). Culturas híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade. 4. ed. 4. reimpressão. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo.
- DaMatta, R. (1986). O que faz o Brasil, Brasil? Rio de Janeiro: Rocco.
- Furtado, S. (2010). Visão dos Chefs de cozinha sobre a gastronomia nos programas de TV. Trabalho apresentado no VII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo. Disponível em: <<http://www.anptur.org.br/ocs/index.php/seminario/2010/paper/view/457>>. Acesso em jan/2016.
- Hall, S. (2002). A identidade cultural na pós-modernidade. Rio de Janeiro: DP&A.
- Hall, S. (2013). Da diáspora: identidades e mediações culturais. Trad. Adelaine La Guardia Resende (et al.). 2 ed. Belo Horizonte: Editora UFMG.
- Kellner, D. (2011). A cultura da mídia – estudos culturais: identidade e política entre o moderno e o pós-moderno. Trad. Ivone Castillo Benedetti. Bauru, SP: EDUSC.
- Lévi-Strauss, C. (1991). O cru e o cozido. São Paulo: Brasiliense.
- Lipovetsky, G. & Serroy, J. (2011). A cultura-mundo: resposta a uma sociedade desorientada. Trad. Maria Lúcia Machado. São Paulo: Companhia das Letras.
- MasterChef. <<http://www.fox.com/masterchef>>. Acesso em jan/2016.
- MasterChef/Brasil. (s.f.). <<http://entretenimento.band.uol.com.br/masterchef/2015/masterchef.asp>>. Acesso em jan/2016.
- MasterChef México. <<http://www.aztecatrece.com/masterchef>>. Acesso em jul/2016.

Montanari, M. (2013) Comida como cultura. São Paulo: SENAC.

Norbert, E. (1994). O processo civilizador. Trad. Ruy Jungman. 2. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar.

Ornellas, L. H. (2008). A alimentação através dos tempos. 4. ed. Florianópolis: Editora da UFSC.

Santos, M. (2001). Por uma outra globalização: do pensamento único à consciência universal. 6. ed. Rio de Janeiro: Record.

## Notas

<sup>1</sup> Montanari (2013) complementa os estudos de Lévy-Strauss, nomeando os elementos componentes do que aquele chamou de “gramática da comida”, composta por léxico, morfologia, sintaxe etc.

<sup>2</sup> As figuras que vão do número 2 ao número 14 foram retiradas do programa *MasterChef* Brasil, disponível no Youtube.

<sup>3</sup> *Chef* internacionalmente conhecido, que trabalha com a culinária brasileira.

<sup>4</sup> O acesso aos episódios do programa *MasterChef* México é restrito para computadores que não estão no México, por isso deixa-se aqui registrado o agradecimento ao colega Jilmer Canul pela gentileza de disponibilizar os episódios para que esta pesquisa pudesse ser viabilizada.

<sup>5</sup> As imagens que vão do número 16 ao 29 foram retiradas dos vídeos do programa *MasterChef* México.

<sup>6</sup> Alguns ingredientes e pratos foram apresentados no mesmo episódio.

<sup>7</sup> Pelo motivo explicado na nota de número 7, expressa-se a ausência da análise do episódio de número quatro da temporada do *MasterChef* México.

<sup>8</sup> Alguns ingredientes e pratos foram apresentados no mesmo episódio.