



Serviço Público Federal
Ministério da Educação
Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul



UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL
FACULDADE DE ARTES, LETRAS E COMUNICAÇÃO
CURSO DE JORNALISMO

TEMPEROS DA IDENTIDADE

Documentário sobre a pluralidade gastronômica em Campo Grande

Amanda Melgaço Moreira Machado

Campo Grande
NOVEMBRO /2024

FACULDADE DE ARTES, LETRAS E COMUNICAÇÃO

Cidade Universitária, s/nº - Bairro Universitário
79070-900 - Campo Grande (MS)
Fone: (0xx67) 3345-7607 <http://www.ufms.br>
<http://www.jornalismo.ufms.br> / jorn.faalc@ufms.br



Serviço Público Federal
Ministério da Educação
Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul



TEMPEROS DA IDENTIDADE

Documentário sobre a pluralidade gastronômica em Campo Grande

AMANDA MELGAÇO MOREIRA MACHADO

Relatório apresentado como requisito parcial para aprovação na Componente Curricular Não Disciplinar (CCND) Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) do Curso de Jornalismo da Faculdade de Artes, Letras e Comunicação (FAALC) Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS).

Orientador(a): Prof. Dr. Silvio da Costa Pereira

FACULDADE DE ARTES, LETRAS E COMUNICAÇÃO

Cidade Universitária, s/nº - Bairro Universitário
79070-900 - Campo Grande (MS)
Fone: (0xx67) 3345-7607 <http://www.ufms.br>
<http://www.jornalismo.ufms.br> / jorn.faalc@ufms.br



ATA DE DEFESA DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Título do Trabalho: "Temperos da identidade: Documentário sobre a pluralidade gastronômica em Campo Grande"

Acadêmica: Amanda Melgaço Moreira Machado

Orientador: Silvio da Costa Pereira Banca

Data: 26/11/2024

Banca examinadora:

1. Taís Marina Tellaroli Fenelon
2. Márcio Blanco Chavez

Avaliação: (X) Aprovado () Reprovado

Parecer: A banca solicita que a aluna realize as correções sugeridas tanto no relatório quanto no vídeo.

Campo Grande, 26 de novembro de 2024.

NOTA
MÁXIMA
NO MEC

UFMS
É 10!!!



Documento assinado eletronicamente por **Silvio da Costa Pereira, Professor do Magisterio Superior**, em 26/11/2024, às 16:58, conforme horário oficial de Mato Grosso do Sul, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

NOTA
MÁXIMA
NO MEC

UFMS
É 10!!!



Documento assinado eletronicamente por **Laura Seligman, Coordenador(a) de Curso de Graduação**, em 26/11/2024, às 17:18, conforme horário oficial de Mato Grosso do Sul, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufms.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **5245622** e o código CRC **1AB7026A**.

COLEGIADO DE GRADUAÇÃO EM JORNALISMO (BACHARELADO)

Av Costa e Silva, s/nº - Cidade Universitária

Fone:

CEP 79070-900 - Campo Grande - MS



AGRADECIMENTOS

A conclusão deste trabalho não seria possível sem o apoio e a colaboração de algumas pessoas. Por isso, gostaria de expressar minha sincera gratidão a todos.

Primeiramente agradecer aos meus pais, pela paciência durante todo este processo e principalmente pelo suporte material e financeiro neste trabalho. Agradeço a minha mãe por sempre me manter conectada às minhas raízes, algo que proporcionou este meu encontro com a gastronomia, tornando possível a escolha e conexão com o tema. E agradeço ao meu pai, por sempre estar disposto a suprir as minhas necessidades durante a faculdade, me levando e buscando nos lugares, além dos momentos em que prestava trabalho voluntário como meu assistente nas filmagens. Amo vocês.

Admito que não fiz muitos amigos durante a faculdade, porém os que estiveram em minha vida fizeram toda a diferença durante esses últimos anos. Por este motivo agradeço o meu melhor amigo, Guilherme Maia por não me abandonar. Apesar de todos os acontecimentos e ausências, ele sempre fez questão de estar por perto, seja nos momentos felizes ou no mais difíceis. Se dando ao trabalho de ir até minha casa todo sábado, simplesmente, para ver se eu estava bem. Pessoas como você me dão forças para continuar.

Impossível não citar aquelas que me amparam desde 2016: Isabela Shiroma, Melissa Midori e Mariana Barreto. Esse grupo de meninas consegue ocupar um espaço em meu coração que já ultrapassa uma simples amizade. Com o tempo nos tornamos uma família. A vida adulta já nos apresentou mil motivos para um afastamento e, realmente, nunca fomos de ligar uma para a outra todos os dias, mas apenas o simples fato de vocês existirem e o grupo Popocas estar ativo, isso se transforma no gás necessário para continuar em frente. Agradeço pelos anos e por continuarem acreditando em mim, quando eu mesma não fui capaz.

Não seria possível, após esses 5 anos, sair sem agradecer meu orientador Silvio da Costa Pereira. A faculdade foi um período muito difícil para mim. Sinto que entrei sem forças e amparo pra seguir neste caminho, até mesmo, sem certeza alguma. Mas a fotografia me encontrou e serviu como meu único e forte apoio durante toda essa jornada. O Silvio por sua vez, foi o grande responsável por alimentar essa paixão, e com maestria e muita paciência me ajudou a chegar aqui. Por isso tento demonstrar aqui minha imensa gratidão, por todas as conversas, apoio e



principalmente pela calma em me ouvir falar por duas horas. Torço para que os próximos alunos possam viver isso.

Para finalizar, e fugindo um pouco do roteiro, gostaria de agradecer imensamente a todas as pessoas que duvidaram do meu potencial. Bem mais do que pessoas me aplaudindo, pude notar diversas pessoas esperando uma queda. Durante todo este período, convivi com muitas pessoas que fizeram questão de julgar as minhas escolhas, dentre eles, conhecidos, “amigos” e “familiares”. A eles meu muito obrigado. Não posso negar que por muitas vezes acreditei no que disseram, me colocando para baixo, me fazendo repensar os caminhos que optei e quase desistindo, mas eu fui muito mais forte do que as palavras de vocês. Por esse motivo, faço questão de ter um parágrafo especial, onde agradeço por tudo o que fizeram, me ajudando a chegar onde estou hoje.



SUMÁRIO

Resumo	7
Introdução	8
1. Atividades desenvolvidas	11
1.1 Execução	11
1.2 Dificuldades encontradas	18
1.3 Objetivos alcançados	20
2. Suportes teóricos adotados	22
Considerações finais	30
Referências	31
Anexos	36
Apêndice	40



RESUMO:

“Temperos da Identidade” é um documentário que busca retratar a pluralidade gastronômica existente em Campo Grande, capital do Mato Grosso do Sul. Realizado como produto para o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) do curso de Jornalismo da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, que retrata a história de quatro mulheres de distintas raízes culturais e as receitas que transformaram sua vida profissional. O produto busca ir além dos pratos já reconhecidos na cidade e tem como um de seus objetivos dar espaço a diferentes culturas, que muitas vezes acabam invisibilizadas. Mostrando como a mistura dessas diferentes tradições, forma a rica identidade culinária da região, destacando a comida como uma linguagem universal que conecta as pessoas e preserva suas memórias, celebrando a diversidade que define a cozinha de Campo Grande.

PALAVRAS-CHAVE: gastronomia; cultura; identidade; pluralidade; Mato Grosso do Sul.



INTRODUÇÃO

O produto desenvolvido para este Trabalho de Conclusão de Curso é um documentário audiovisual sobre a pluralidade gastronômica existente na cidade de Campo Grande, capital do Mato Grosso do Sul. O vídeo busca explorar o papel desses alimentos como ponte entre culturas e o impacto desse encontro no desenvolvimento da identidade cultural do estado, além da cozinha regional. Ao documentar o preparo de pratos tradicionais apresenta a trajetória de cada receita, as histórias pessoais e culturais de seus preparadores e a riqueza das técnicas herdadas e adaptadas ao longo dos anos.

Antes mesmo da divisão do antigo Mato Grosso, já era possível enxergar a influência de diferentes tradições no norte e sul do estado. Machado (2020) explica que a realidade vivenciada por essas duas regiões seguia as peculiaridades e traços das terras vizinhas. Do lado norte, era claro notar a influência do estado do Amazonas. Já no sul a mistura entre São Paulo, Minas Gerais, Paraná, Rio Grande do Sul e do Paraguai se tornaram cruciais para aquele que viria a se tornar o Mato Grosso do Sul.

Com a divisão do estado em 1977 esse influxo na cultura se torna nítido, pois o processo migratório cresce, contribuindo para o aumento da população. Silva e Serpa (2019) citam que dentre os imigrantes internacionais se destacam os nascidos no Paraguai e Bolívia, que são países vizinhos, além de haitianos, argentinos, japoneses, colombianos e sírio libaneses, muitos deles vindos pelas possibilidades de empregos na criação do novo estado brasileiro. Essa mistura de elementos contribuiu para a formação social e cultural do atual Mato Grosso do Sul.

Mas o desenvolvimento local está interligado à cultura e tradições de uma sociedade e sua coletividade, já que esse processo está diretamente vinculado com os valores e a participação das pessoas (Claxton, 1994). Quando trazemos essa ideia para o cenário de Mato Grosso do Sul, entendemos que a interação entre os imigrantes e as pessoas que já residiam no estado, estimularam o desenvolvimento econômico, político, cultural, e por fim culinária, tema que foi desenvolvido neste projeto.

A pluralidade gastronômica em Mato Grosso do Sul é um reflexo da diversidade cultural e histórica do estado. A combinação dos sabores indígenas, europeus, africanos e de outras regiões do Brasil resultou em uma culinária única e saborosa. A valorização dessa miscigenação não só



preserva a identidade cultural local, mas também enriquece o patrimônio culinário do país como um todo.

A gastronomia de um local é um dos principais pontos que caracterizam a identidade de um estado. Da Matta (1986) cita que a comida além de indicar o ato de se alimentar, também estabelece identidades pessoais, grupais e estilos regionais e nacionais de ser, fazer, estar e viver. A cada dia que passa diferentes pessoas de diferentes lugares chegam ao Mato Grosso do Sul, trazendo consigo diferentes temperos e receitas, criando um verdadeiro mosaico de sabores e aromas.

Contudo, a relação entre comida e ser humano ultrapassa as barreiras do paladar. Os alimentos possuem fortes influências psicológicas, podendo ativar uma série de emoções, lembranças e valores. Wirtz, Kruger, Scollon e Dieneret (2003) comentam que experiências lembradas contribuem no desejo de revivê-las, e por isso a gastronomia pode despertar sentimentos e um lugar de conforto. Essa forma de cozinhar, conhecida como gastronomia afetiva, nasce a partir do contato entre o alimento e a emoção.

O alimento está poderosamente conectado com as emoções. A pessoa come o que gosta, o que sua cultura prescreve, mas também existe marcante influência das emoções [...] a alimentação tem significados que vão bem além da mera função nutritiva; ela pode, por exemplo, representar um “prazer imediato” e, portanto, servir para aliviar e compensar sentimentos tidos por negativos, como tristeza, angústia, ansiedade e medo. (Kaufman, 2013, p.1)

A partir disso, é possível dizer que parte deste trabalho se vale do apreço especial que tenho por tudo que se enquadre na palavra cultura. A gastronomia, por sua vez, se destaca pelo significado dentro do meu ambiente familiar. De um lado as receitas e temperos baianos demarcam as raízes da minha mãe, e do outro a culinária caipira, do interior do estado, mostram os traços do meu lado paterno.

O estudo deste tema permitiu a compreensão de processos sociais, culturais e históricos na região. Com a vasta sobreposição de culturas que possuímos, isso colabora com a investigação da prática alimentar e a sua evolução, assim como a investigação de questões de cultura e memória relacionadas à alimentação. A apresentação dos pratos típicos demonstrara elementos de diversas tradições, podendo auxiliar os processos de adaptação e resistência cultural, o que ajuda a compreender as raízes da cultura.



A partir disso, este documentário, apresenta a história de quatro mulheres que produzem/comercializam aqui em Mato Grosso do Sul, pratos de origens culturais distintas. Dividido em duas partes, o produto conta com uma entrevista com cada proprietária, onde abordamos desde a história desta cultura e prato, até o momento que isso impacta sua vida pessoal, além da preparação do alimento, mostrando elementos da gastronomia de diferentes estados e países, que influenciam nestas receitas.

Este projeto nasceu também de uma vontade de desenvolvimento profissional, ajudando-me a construir uma base sólida de conhecimento sobre a diversidade cultural e gastronômica, além de contar histórias que ligam os leitores às raízes culturais.

Este produto surgiu com o intuito de colaborar com a compreensão que possuímos sobre a cultura sul-mato-grossense, mas também pode nos fazer refletir sobre os processos de criação identitária do país, pensando que a miscigenação é um símbolo brasileiro. São inúmeras raças, traços, culturas, religiões, culinárias que formam o povo brasileiro e isso precisa ser valorizado ao ponto de reconhecermos a identidade de nossa sociedade. O documentário, por mais que seja focado no Mato Grosso do Sul, aborda características identitárias de outros lugares do país, trazendo uma compreensão cultural não apenas da culinária do estado, mas de toda a nação.

Além de tudo, é preciso citar a minha experiência e gosto pessoal pela captação de imagens, que já era exercida, antes mesmo da entrada na faculdade de Jornalismo. O interesse pelas produções fotográficas e de vídeos apenas cresceu com a entrada no meio acadêmico, onde pude desenvolver e complementar melhor esse conhecimento.



1- ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

Os primeiros passos deste projeto iniciaram no ano de 2023 durante a realização da disciplina Pesquisa em Jornalismo, onde um extenso processo de autoconhecimento e interesses aconteceu. O ano de 2023 foi um período muito conturbado psicologicamente para mim, algo que acabou afetando o meu desenvolvimento na faculdade, por este motivo me reconhecer dentro de uma temática demandou um tempo mais longo do que o previsto.

O tema gastronomia foi escolhido e uma primeira versão do projeto escrita, porém ainda não sentia confiança suficiente para seguir adiante com a ideia e fazer a entrega do texto, optando por realizar a disciplina novamente no ano seguinte. Essa decisão foi muito importante para o meu crescimento e amadurecimento. Acredito que compreender e respeitar as próprias limitações é uma escolha responsável que ajuda na nossa evolução, e no meu caso, no sucesso deste projeto.

Essa experiência individual foi de grande ajuda para entender o que eu realmente queria, como temática, seleção do formato além de como isso seria feito. Já com uma ideia formada, retorno em 2024 para Pesquisa em Jornalismo confiante de tudo que seria realizado. A temática gastronômica permaneceu, desta vez com uma forte justificativa que condiz tanto com a Amanda (pessoa) quanto com a Amanda (jornalista), e o que seria um fotolivro, se transformou no “Temperos da Identidade”, um documentário audiovisual que com suas misturas entre sons e imagens traz uma experiência completa ao espectador.

Este reinício tem como pontapé inicial a continuação do embasamento teórico iniciada no ano anterior, que consistiu em leituras e aprofundamento de estudos sobre gastronomia e a identidade cultural do estado de Mato Grosso do Sul, também ampliei o consumo sobre temas que colaboraram na construção deste projeto, como programas de gastronomia, reportagens, documentários e publicações em redes sociais de pessoas que valorizam a cultura gastronômica do nosso estado. O projeto, por sua vez, foi reescrito e finalizado.

1.1 Execução:

Antes de começar a parte da execução, percebi que esse seria um trabalho extenso e por esse motivo decidi terceirizar alguns processos, mais especificamente, manuseio da câmera e



edição. Conheci o Leonardo Andrade ainda no ensino médio, e alguns anos depois nos encontramos na Universidade, ele cursando Audiovisual e eu Jornalismo, algo que ajudou na comunicação durante a produção.

Iniciei o processo de execução com uma pesquisa acerca das diferentes culturas que conviviam na cidade de Campo Grande e relacionando alguns comércios que eu acreditava que poderiam se encaixar com a proposta inicial do documentário que é, retratar pratos de outras culturas que são comercializados na cidade, mas não possuem o reconhecimento da população. Buscando abordar a diversidade de culturas que existem no Mato Grosso do Sul, foi decidido que dois pratos seriam nacionais e dois internacionais. Com isso uma pré-seleção de quatro pratos e cozinheiros foi realizada.

Pouco antes do início do segundo período letivo, no dia 22 de julho, iniciei a leitura do livro “O Documentário de Eduardo Coutinho: televisão, cinema e vídeo” de Consuelo Lins, indicado pelo meu orientador. Essa leitura me abriu novos horizontes para o modo de produção de um documentário, principalmente na relação entre aquele que cria/produz com os entrevistados. A partir desse estudo, surgiu a ideia de adicionar uma nova etapa ao processo de execução, uma pré-entrevista com os personagens, buscando introduzir todo o assunto que seria abordado, modo de filmagens, além de estabelecer uma relação entre pessoas que facilitasse a comunicação ao longo de todo o processo de produção.

As pré-entrevistas realmente fizeram toda a diferença para este trabalho. Além de melhorar a comunicação, percebe-se que as personagens se encontram mais à vontade com o ambiente, as perguntas e as pessoas da equipe. Todas elas com o passar dos dias criaram um apreço pelo projeto, demonstrando confiança, compreensão e apoio em todas as etapas, independentemente dos obstáculos que surgiram.

Outra ideia explorada durante a produção do documentário foram as visitas antecipadas aos locais onde as gravações aconteceriam. Esta iniciativa serviu como uma avaliação técnica sobre como as filmagens seriam feitas, além de prever possíveis problemas que poderiam vir a suceder. Tamanho do espaço, disponibilidade das ferramentas, entrada de luz e quantidade de pessoas no local, todos esses tópicos foram examinados antes do dia oficial da entrevista.

Os contatos com os estabelecimentos pré-selecionados iniciaram no dia 25 de julho, e dentre eles se encontravam: Dom Alfredo, representando a Argentina, onde conseguimos entrar



em contato com a proprietária Maria Eugenia; Mercearia Portuguesa representando Portugal, onde contactamos Flaviany Leite; Delicias do Pará representando o estado do Pará, que não obtivemos respostas; e por fim, Zezé do Acarajé representando do estado da Bahia. Porém algumas mudanças aconteceram até chegarmos na relação oficial de restaurantes/pessoas.

Após alguns dias aguardando respostas, descobri o fechamento do estabelecimento “Delicias do Pará”, fazendo com que uma nova procura iniciasse. Ainda seguindo o padrão de dois estados e dois países, o prato que substituiria a culinária do norte também deveria ser nacional e pouco reconhecido pelo povo sul-matogrossense.

Enquanto a procura do novo prato acontecia, todas as demais pré entrevistas foram marcadas. A primeira ocorreu no dia 06/08 com a representante da Mercearia Portuguesa, Flaviany Leite, que se mostrou aberta e entusiasmada com a ideia do trabalho. A conversa durou cerca de duas horas e meia, e durante esse tempo todas as dúvidas foram tiradas e a melhor forma de realizarmos as filmagens foi discutida. Este primeiro momento também serviu para a seleção do prato que seria apresentado no documentário. No caso da Mercearia, o pastel de nata foi escolhido. A visita ocorreu no dia 13 deste mesmo mês, nos ajudando a elaborar algumas dinâmicas para o dia da filmagem, como movimentações no espaço, disposição de refletor e tripé, além de marcar a data da gravação oficial.

No dia seguinte, 07/08, aconteceu a pré entrevista com a Maria Eugenia, representante da Dom Alfredo: Empanadas Argentinas. Por estar no meio do expediente, a conversa foi mais direta e sucinta, porém deixando clara a principal intenção do projeto e tirando todas as dúvidas da entrevistada. O prato escolhido foi a empanada e a visita da cozinha foi agendada para o dia 15. Neste mesmo dia, o substituto do estado do Pará foi encontrado, e o contato com o Café Beltrão, representando Minas Gerais foi realizado.

No dia 08/08 foi realizada a pré entrevista com Karina Beltrão, proprietária do Café Beltrão, representante da gastronomia mineira neste trabalho. Assim como as outras, tudo ocorreu bem. O único pedido da entrevistada foi para que esperássemos o período de 20 dias para realizar a gravação já que a funcionária que faz o prato estava de férias. A receita escolhida foi o pastel de angu. Karina ainda fez questão de nos contar toda a história desse prato para que entendêssemos a importância da raiz de sua cultura. A visita à do estabelecimento foi realizada neste mesmo dia.



A última pré entrevista realizada foi com a representante da Bahia, Zezé do Acarajé, e nos encontramos em sua casa em 14 de agosto, após alguns dias de tentativa em conciliar horários. A conversa foi extensa, durando cerca de 3 horas, e além do projeto muitos assuntos foram abordados, também colaborando para uma melhor relação entre produtor e entrevistado. Zezé se mostrou bem aberta à proposta do trabalho, porém alguns obstáculos começaram a aparecer no caminho. Chegamos a realizar uma visita ao seu trailer no dia 15 e criar algumas estratégias de disposição, já que de todos os ambientes trabalhos este seria o com menor possibilidade de posições e movimentações. Pensando em otimizar o tempo, algumas imagens da produção do prato foram captadas neste mesmo dia, aproveitando a situação presente. Mas com o passar dos dias foi ficando cada vez mais complicado conciliar os horários. A entrevista foi marcada e desmarcada quatro vezes no período de um mês, por motivos de saúde ou para dar prioridade a outros compromissos. Ao perceber que o prazo estava apertando e esta fonte não poderia cumprir com as necessidades do meu trabalho, foi preciso cancelar sua participação no documentário e iniciar a procura por outro prato. Ao explicar a situação, Zezé compreendeu e concordou com esta decisão.

A procura iniciou logo no dia seguinte. A cultura baiana era de grande importância neste trabalho. Seguindo uma justificativa pessoal, sentia que além de se encaixar na proposta do projeto a Bahia era importante porque seria a forma de carregar minhas raízes durante este processo de fechamento de um ciclo. Com isso, ficou decidido que o novo estabelecimento seria do mesmo estado.

Enquanto a procura acontecia, o documentário começou a tomar forma. Antes das filmagens iniciarem, um breve roteiro foi produzido, com a intenção de trazer uma melhor organização para as etapas de gravação. O texto foi estruturado com perguntas de base, além de tópicos com temas a serem debatidos durante as entrevistas.

A primeira gravação foi no dia 20 de agosto com Flaviany (Mercearia Portuguesa). A entrevistada, que já tinha experiência com entrevistas e gravações de vídeos, se mostrou confortável com o ambiente, fazendo render ótimas respostas. Ao chegar no local, preparamos o cenário e posicionamos os equipamentos para a primeira parte, que era a entrevista em si. O dia estava extremamente quente e o sol forte, ocasionando alguns problemas na câmera, visto que a disposição do espaço fez com que o equipamento precisasse estar posicionado no sol. Isso causou um superaquecimento, acarretando na pausa automática da gravação a cada 3 minutos.



Apesar deste obstáculo, a programação seguiu até o fim. A cada corte da câmera, reiniciávamos a gravação e continuávamos com as perguntas. A compreensão e apoio da entrevistada foi super importante, pois apesar dos problemas, ela permanecia disposta a colaborar com o trabalho. O próximo passo foi a captação da produção do pastelzinho de nata. Alguns processos da receita foram adiantados pela Flaviany antes da chegada da equipe, algo que otimizou o tempo e, de forma dinâmica e organizada, fez com que a gravação fluísse perfeitamente. E para finalizar, no dia 01 de setembro, ainda realizamos algumas imagens de apoio durante a Feira Borogodó, onde a Mercearia Portuguesa marca presença todo mês, comercializando seus produtos.

A próxima gravação foi realizada com a proprietária do Café Beltrão, Karina Beltrão. Como ela nos havia pedido para aguardar o retorno da funcionária optamos por realizar as etapas de gravação separadamente, de modo que a entrevista foi realizada no dia 5 de setembro e a captação do prato no dia 13. No dia de filmagem da produção tudo ocorreu bem, pois a funcionária já estava ciente do que iria acontecer e foi super prestativa ao processo e seu tempo, fazendo com que todas as imagens saíssem da melhor forma. Nessa segunda etapa Karina estava presente no local, mas não participou da gravação.

Com as experiências da primeira filmagem, muitos aprendizados foram levados adiante, porém sempre entendendo que outros obstáculos poderiam surgir em função da individualidade de cada local. Ao contrário da Mercearia, onde lidamos com o excesso de luz do sol, o Café era um local mais fechado, com grande parte da decoração em madeira, pouca entrada de luz solar e consequentemente mais escuro. Problema que foi solucionado na escolha da posição da entrevistada e na edição, posteriormente. Além da luz, durante a análise das imagens reparamos um erro na regulagem do foco durante a entrevista, algo que também foi possível melhorar com a ajuda da edição.

Para a gravação das empanadas da Dom Alfredo, optamos pelo mesmo processo de execução do Café, dividindo os dias de filmagens em dois, sendo a produção no dia 6 de setembro e a entrevista no dia 12. No primeiro dia de gravação, chegamos antes da abertura do estabelecimento e todos os funcionários também já estavam cientes da gravação. A cozinha industrial, utilizada no local, era ampla e bem iluminada, sem necessidade de equipamentos de luz, porém, a dinâmica precisou ser alterada. Diferente dos outros, a Dom Alfredo possui uma equipe de produção onde todas as etapas de preparação das empanadas acontecem simultaneamente. Por



este motivo, eu e o Leonardo nos dividimos dentro do espaço para captar o máximo de processos possíveis: preparação e abertura de massa; recheio; montagem; e forno. Por fim, esta gravação foi a mais rápida já feita, pois a empresa tinha uma grande encomenda a ser produzida e, a pedido da equipe, precisamos liberar a cozinha para melhor desempenho.

Substituindo a Zezé do Acarajé, o Cantinho Baiano foi selecionado como o representante do estado da Bahia. Buscando seguir todas as etapas do projeto, a pré entrevista aconteceu no dia 9 de setembro com a atual proprietária, Claudia, e a criadora, Valdete, que aceitaram participar do documentário juntas. As duas partes da gravação aconteceram no mesmo dia, 16. A entrevista foi a primeira a ser realizada e, diferente das outras selecionadas, foi a única em que duas pessoas compartilham suas respostas, criando uma dinâmica maior nas imagens. Novamente, a câmera precisou ser posicionada no sol, o que afetou a regulagem do foco, deteriorando a qualidade da imagem. Já na gravação da receita, nossas maiores dificuldades foram o tamanho da cozinha (o que dificultou um pouco a movimentação da câmera) e a luz (que foi sanada com um refletor emprestado pela Universidade).

Com a finalização de mais uma etapa do cronograma, as nossas prioridades se tornaram o ajuste das entrevistas nas quais tivemos alguma complicação com o foco. Por ser mais difícil de arrumar fora da câmera, eu e meu editor iniciamos uma pesquisa para encontrar as melhores formas de solucionar esse problema. Depois de ler diversas matérias e artigos, e assistir vídeos no Youtube, chegamos a duas possíveis alternativas: ajustes no próprio programa de edição ou a utilização de Inteligência Artificial. Optar pela IA parecia ser uma opção interessante, mas que demandaria um maior nível de conhecimento sobre esta tecnologia, além da utilização de outros aplicativos necessários, em sua maioria pagos. Por fim, ajustar dentro do próprio editor foi a melhor opção para o momento, por mais que demande mais tempo dentro do programa e necessite de diversas ferramentas para a melhoria da imagem. O vídeo não possui a melhor qualidade, ofertada por um equipamento bem regulado, mas acredito que conseguimos salvar este material.

Com mais um problema solucionado, a etapa de seleção e roteirização foi iniciada. Com as filmagens realizadas, elas foram decupadas uma por uma, e um roteiro, se baseando em tópicos e momentos importantes que aconteceram durante a conversa foi escrito.

O trabalho do editor iniciou a partir desse momento. As quatro entrevistas totalizaram em torno de quatro horas de gravação, porém com o roteiro, o processo de cortes das entrevistas foi



mais prático. Foram realizados três cortes até conseguirmos chegar ao produto final. Seguindo a programação original, as imagens das entrevistas e produção dos pratos se intercalam ao longo do vídeo. Com o intuito de manter uma linha de raciocínio que tente evitar dúvidas aos espectadores, ficou decidido que o documentário também seria organizado seguindo a distância de cada local de origem do prato até Mato Grosso do Sul, do mais próximo ao mais afastado: 1. Minas; 2. Argentina; 3. Bahia e 4. Portugal.

Os próximos passos eram planejar e produzir abertura, finalização e vinhetas. Para as vinhetas, pensamos em como poderíamos passar a ideia do deslocamento de uma cultura para a outra, porém tentando demonstrar que todas as culturas escolhidas estavam localizadas aqui no estado. O resultado disso foi uma pequena animação gerada pelo aplicativo de celular Mult.dev, onde um avião se locomove por cima do mapa e vai de um local ao outro. Com isso, quatro animações foram geradas, e nelas os meios de transporte saem dos respectivos estados e países, e chegam ao estado do Mato Grosso do Sul.

Para a introdução do documentário, foi realizada a junção de algumas imagens de mãos cozinhando, feitas nos estabelecimentos, com cenas de pontos turísticos da capital, trazendo o entendimento de que todas as histórias se passam em Campo Grande. Depois de uma conversa com o orientador, chegamos à conclusão que faltava algum detalhe que introduzisse ao espectador o fato de que essas culturas vêm de outros lugares do mundo, surgindo a ideia de trabalhar novamente a animação do mapa, onde todos os aviões saem ao mesmo tempo de suas localidades e chegam ao estado. A abertura finaliza com os rostos das cozinheiras e empreendedoras sendo revelados, seguido do nome do projeto.

A idealização do fechamento do documentário aconteceu durante as gravações e mesmo com as dificuldades que foram surgindo no caminho, depois de muita insistência, foi possível concluir. A ideia consistia em reunir as cinco entrevistadas em um ponto turístico da cidade, cada uma com a bandeira do estado/país que representava e realizar uma filmagem por drone. Após as fontes terem aceitado a ideia, era o momento de ir em busca das bandeiras de faltavam: Bahia e Minas Gerais, que foram compradas no aplicativo Shopee e foram entregues em menos de uma semana na minha residência. E para a imagem de drone, uma profissional seria contratada para realiza-la.



Depois de diversos dias de contatos e organização, ficou clara a dificuldade em juntar cinco pessoas no mesmo dia e horário, levando em consideração suas responsabilidades com família, empregos e estabelecimentos. Vimos então que se tornou impossível realizar a gravação da forma que idealizamos inicialmente. Por este motivo, a dinâmica do final do documentário precisou ser repensada. Seguindo a mesma linha das entrevistadas e suas bandeiras, foi realizado um novo plano de filmagem, onde as imagens eram feitas separadamente de cada uma em um ponto turístico diferente. A imagem do drone foi cortada por falta de recursos financeiros.

Ao longo de todas as gravações foi necessária a utilização de duas câmeras, sendo uma fixa ao tripé e enquadrada na entrevistada para a primeira etapa de entrevistas, e a outra (câmera própria do profissional terceirizado) realizando captações móveis, responsável por colher pequenos detalhes em ângulo mais fechado. Além das câmeras também foi preciso a utilização de um refletor. Todas as imagens foram realizadas em um local escolhido pela entrevistada, com o qual ela tivesse familiaridade e conforto para falar. Para captação de áudio, foi utilizado um microfone de lapela sem fio, o que facilitou no momento do preparo do prato.

1.2 Dificuldades Encontradas

Optar pelo estilo documentário, por si só, já pode ser considerada a primeira dificuldade enfrentada, pela falta de proximidade com este formato. Durante toda a faculdade sempre busquei me dedicar ao máximo à minha área de preferência, visualidades, porém com o tempo sinto que criei uma afinidade grande com a fotografia e deixei o vídeo um pouco de lado.

Durante o último semestre de 2022 me aventurei na produção de um documentário e sinto que mesmo sem experiência e muito conhecimento consegui cumprir com a proposta. Mas realizar um documentário como Trabalho de Conclusão de Curso, me deu a chance de aprimorar o conhecimento em diferentes áreas.

Diversos obstáculos também foram encontrados durante o processo de produção deste projeto. Acredito que o primeiro deles foi negociar dias e horários para a gravação com as fontes. Além disso, dois estabelecimentos precisaram ser substituídos, algo que fez com que nosso cronograma precisasse ser atrasado em alguns dias, até que o contato com os novos entrevistados fosse realizado. Levando em consideração, que muitos problemas são previstos antes mesmo do início da execução, e esse foi um deles, algumas alternativas já estavam pré selecionadas.



Outra dificuldade que encontramos foi a adaptação aos diferentes lugares de gravação. Imaginamos que após a primeira entrevista diversas ideias e experiências poderiam ser reaproveitadas nas filmagens seguintes, algo que não aconteceu. Como os estabelecimentos eram completamente distintos, muitas estratégias realizadas em um local não eram viáveis no outro, pela disposição dos objetos e equipamentos, tamanho da cozinha, luz, quantidade de funcionários, etc. Isso fez com que precisássemos nos adaptar a cada nova gravação.

Sabemos que o clima e o tempo podem afetar diretamente uma rotina de filmagens, apresentando problemas tanto para a equipe e equipamentos como também para o próprio entrevistado. Neste caso, o sol foi um dos nossos grandes obstáculos, durante as gravações com a Flaviany (Mercearia Portuguesa) e a Claudia e Valdete (Cantinho Baiano), pela disposição do espaço, a câmera precisou ser posicionada no sol, trazendo alguns problemas para as imagens. No caso da primeira entrevistada, a câmera superaquecia e parava a gravação automaticamente, o que fez com que a cada três minutos de vídeo, precisássemos reiniciar o processo, e a saída que encontramos foi seguir com essa dinâmica de cortes até a finalização. Já com a segunda entrevistada, pela forte iluminação, foi impossível utilizar o visor do equipamento com eficiência, o que afetou a regulagem do foco e fez com que a qualidade do vídeo fosse afetada. Este problema foi resolvido com ajustes no programa de edição de vídeo.

Por fim, o último obstáculo enfrentado foi a organização para a gravação da cena final do documentário. A ideia inicial precisou ser reavaliada pela dificuldade de juntar as cinco entrevistadas no mesmo local e horário. Depois de muitos dias insistindo e tentando achar uma saída para que a filmagem conjunta acontecesse, foi possível perceber que a única solução seria reorganizar a estratégia de gravação, onde ao invés de uma cena com todas as fontes juntas foram realizadas quatro filmagens, cada entrevistada em um ponto turístico diferente. Para que o final do projeto pudesse acontecer.

Sem dispensar os problemas pessoais, acredito que todos nós enfrentamos nossas próprias barreiras diariamente. Me reencontrar e me reconectar na retomada deste projeto, foi de longe a maior dificuldade enfrentada. Ao refazer a disciplina de Pesquisa em Jornalismo e decidir reorganizar todo um projeto, o desespero de eu pensar que poderia ocorrer uma segunda falha tomava conta dos meus pensamentos, e mesmo entendendo a importância daquele recomeço, o medo marcava presença diariamente. Diagnosticada com ansiedade e depressão há alguns anos,



sinto que em muitos momentos me vi perdendo completamente o foco do projeto e mergulhando num mar de pensamentos e procrastinação. Se ver nesse lugar e tentar escapar dele demanda muito esforço mental, e com isso perdia horas e até mesmo dias lidando com esse cansaço. Por diversas vezes pensava em desistir, mas ao mesmo tempo imaginava os poucos passos que faltavam para este momento.

Sinto que todas as dificuldades foram resolvidas da melhor forma, me possibilitando seguir em frente com o documentário. Como futura jornalista, reconheço que enfrentar essas dificuldades me capacitam ainda mais, ajudando a crescer tanto profissionalmente como pessoalmente. Esse Trabalho de Conclusão de Curso nasceu disso: enfrentando as dificuldades e aproveitando as melhores oportunidades. E não seria o que é, sem todos os altos e baixos aqui citados.

1.3 Objetivos Alcançados

O principal objetivo deste trabalho era “retratar, na forma de um documentário em vídeo, a pluralidade de culturas gastronômicas que são encontradas na cidade de Campo Grande, capital do Mato Grosso do Sul”. Acredito que esse objetivo foi cumprido porque através do formato audiovisual conseguimos explorar e mostrar a riqueza e diversidade da culinária local. Com as entrevistas e registros visuais dos pratos, foi possível destacar a influência das culturas: Portuguesa, Argentina, Mineira e Baiana. A escolha do vídeo foi essencial para este objetivo, pois permite trabalhar com detalhes únicos da comida, como texturas e apresentação, que são fundamentais para transmitir um aspecto visual mais rico, principalmente na gastronomia.

Havia também quatro objetivos específicos. O primeiro era “apresentar a gastronomia como símbolo de identidade cultural”. Acredito que isso também foi realizado com sucesso ao destacar como os alimentos refletem a história, as tradições e a diversidade das culturas retratadas. Por meio de depoimentos das mulheres entrevistadas e as cenas do preparo dos pratos, o documentário evidenciou a influência de suas respectivas culturas na composição da identidade de Mato Grosso do Sul. O uso de ingredientes típicos, formas de preparo e os rituais associados às refeições mostram como essa pluralidade gastronômica é um espelho da mistura que simboliza a nossa identidade.



Outros dois objetivos específicos se baseavam em “registrar o processo de preparação do prato de cada cultura escolhida” e “mostrar elementos da gastronomia de diferentes estados e países, que influenciam estes pratos”, também alcançados com sucesso ao explorar como a culinária local foi enriquecida com essa mistura cultural ao longo do tempo, explorando as receitas apresentadas, assim como ingredientes, técnicas e práticas que remetem às origens de outras regiões e países.

Por fim, o último objetivo era “abordar a história do prato preparado na vida de quem o produz”. Acredito que esse objetivo também foi alcançado porque ao conectar os aspectos emocionais, culturais e históricos de cada entrevistada com a preparação dos pratos, o documentário mostra como cada receita carrega uma narrativa própria, vinculada a memórias, tradições familiares e experiências de vida das fontes.

As expressões verbais, tons de voz e o ambiente capturados no vídeo dão um contexto emocional que conecta o espectador à narrativa. O produto mostrou que os pratos são muito mais do que uma combinação de ingredientes, eles são vivências, paixões e culturas projetadas. Assim, o documentário cumpriu com sucesso a proposta de destacar a importância do prato no contexto da vida de quem o prepara.

Esses objetivos, permitiram que este documentário superasse o simples conceito da culinária se tornando um retrato humano e enriquecedor sobre a importância da pluralidade gastronômica na construção de uma identidade cultural diversa como a de Mato Grosso do Sul.



2 SUPORTES TEÓRICOS ADOTADOS:

Identidade Cultural

Para iniciarmos o desenvolvimento deste produto precisamos entender o conceito de identidade que tanto foi citada. A identidade pode ser entendida por muitos pelo conceito de individualidade, onde a sua construção é feita a partir da soma de características, traços, crenças, valores etc. Porém podemos identifica-la, também como uma construção social a partir do momento em que começa a ser influenciada pelas normas e valores de uma sociedade.

A identidade marca o encontro de nosso passado com as relações sociais, culturais e econômicas nas quais vivemos agora[...] a identidade é a intersecção de nossas vidas cotidianas com as relações econômicas e políticas de subordinação e dominação (Rutherford, 1990, p.19)

Hall (2006) defende que a identidade não é uma característica fixa, mas algo dinâmico e não estático, que é construída socialmente, sendo instável e sempre sujeita a mudanças, pois é um processo de contínua negociação, moldado por diversos fatores históricos e culturais, e construída através de uma interação entre indivíduo e estruturas sociais.

Existem diferentes tipos de identidade. A pessoal, se refere à percepção de uma pessoa sobre si mesma; a identidade social é referente a grupos sociais existentes; por fim a identidade cultural está ligada a toda herança cultural de uma comunidade. Neste projeto, exploraremos a natureza da identidade cultural.

Costa e Dias (2010) citam que as territorialidades podem ser consideradas a mescla de elementos culturais do lugar, mais aquelas trazidos por migrantes, mostrando que uma cultura é formada a partir da combinação de ações e elementos vindos de diferentes lugares. Contudo é importante considerar que muitas pessoas não têm conhecimento sobre a história do estado e toda a influência trazida a partir dos processos migratórios.

Existente há apenas 46 anos, Mato Grosso do Sul é considerado um estado jovem. De acordo com Lacan (*apud* Hall, 2001, p.38), a identidade é formada ao longo do tempo, através de processos inconscientes, e não algo existente na consciência no momento do nascimento. Assim, ela permanece sempre incompleta. Com isso entendemos que, em comparação ao tempo de



existência dos outros estados, Mato Grosso do Sul não existe a tempo suficiente para estabelecer elementos identitários próprios, e por isso se sustenta da combinação de elementos vindos de diferentes lugares.

Desta forma, entendemos que a identidade cultural do estado precisou se transformar e se moldar de acordo com todas as bruscas mudanças que vinham acontecendo, desde o movimento separatista até os processos imigratórios locais, se renovando a cada novo acontecimento. “Com o novo Estado surgem algumas outras necessidades, relacionadas a elementos simbólicos com intuito de criar-se uma história para essa nova região bem como uma identidade para aqueles que seriam os cidadãos sul-mato-grossenses” (Furlanetto, 2014 *apud* Cimó, 2006, p.178)

O processo de imigração em Mato Grosso do Sul influenciou nessa grande miscigenação identitária, sendo possível observar onde histórias e elementos diferentes se encontram criando uma cultura única. Golgher (2004, p.6) fala que “as pessoas mudam quando migram. As regiões também mudam quando os indivíduos migram”, afirmando que a influência dos migrantes e imigrantes é de extrema importância para todo o desenvolvimento de um estado.

Cada pedaço da história de Mato Grosso do Sul, é um importante fator para a sua construção identitária. Esse processo aconteceu baseado em todas as pessoas e raízes que um dia passaram por estas terras. Pedroso (1999 p.32) afirma que “um povo que não tem raízes acaba se perdendo no meio da multidão. São exatamente nossas raízes culturais, familiares, sociais, que nos distinguem dos demais e nos dão uma identidade de povo, de nação”. A preservação desta identidade faz com que os indivíduos se conectem com essas raízes, mantendo uma conexão entre passado e presente.

Deste modo entendemos que em um mundo globalizado como o nosso, a preservação e promoção dessa identidade é crucial para a garantia de uma diversidade saudável além das existências de diferentes comunidades. A identidade cultural desempenha um papel importante na sociedade, pois além de conectar a sociedade com suas raízes e promover a diversidade e inclusão, ela fortalece a coesão social, criando uma sociedade mais tolerante e preservando patrimônios históricos.



Gastronomia

Quando pensamos na construção de uma sociedade, muitos aspectos podem ser analisados. Da Matta (1986) cita a comida como parte importante tanto da construção de identidade social como da construção de uma sociedade. Muitos pratos da cultura sul-mato-grossense são resultado de uma interação cultural feita com outros estados e países, algo que colaborou para a construção da identidade citada. Essa pluralidade dentro da gastronomia se tornou símbolo do estado.

Segundo a concepção contemporânea, para além dos aspectos técnicos (relativos ao cultivo e ao preparo de alimentos e bebidas) e biológicos (relativos à degustação e à digestão de azeites), a gastronomia é entendida como o estudo das relações entre a cultura e a alimentação, incluindo os conhecimentos das técnicas culinárias, do preparo, da combinação e da degustação de alimentos e bebidas, e ainda dos aspectos simbólicos e subjetivos que influenciam e orientam a alimentação humana. (Gimenes, 2010, p. 188).

Montanari (2009, p. 11) diz que “bem mais do que a palavra, a comida auxilia na intermediação entre culturas diferentes, abrindo sistemas culinários a todas as formas de invenções, cruzamentos e contaminações”. Essa relação entre alimento e comunicação existe há alguns anos.

No sistema de valores elaborado pelo mundo grego e romano, o primeiro elemento que distingue o homem civilizado das feras e dos bárbaros é a comensalidade: o homem civilizado come não somente (e menos) por fome, para satisfazer uma necessidade elementar do corpo, mas, também, (e sobretudo) para transformar essa ocasião em um momento de sociabilidade, em um ato carregado de forte conteúdo social e de grande poder de comunicação (Flandrin & Montanari, 1998, p.108).

Percebe-se, então, que a comida tem o poder de ultrapassar a barreira de apenas alimentar. “Aprender a comida como uma atitude mais elevada do que apenas ingerir alimentos, sobretudo uma ação prazerosa, permitindo a conexão com os significados que envolvem herança cultural, memória afetiva e momentos de sociabilidade.” (Lima; Neto; Farias, 2015).

Lévi-Strauss (*apud* Giard, 2002B, p.246) onde ele considera a cozinha “uma linguagem na qual cada sociedade codifica mensagens que lhe permite significar pelo menos uma parte do que ela é”. Isso nos leva a pensar como a alimentação também pode estar relacionada à cultura e formação identitária de um lugar e povo. As tradições culinárias são ditadas há muitos anos, fazendo com que diversos pratos se tornem referências de vários lugares, como o pão de queijo que lembra Minas Gerais e o churrasco que aponta o Rio Grande do Sul.



Resultado de uma miscigenação com influências indígenas, europeias e afro-brasileiras, a culinária sul-mato-grossense se destaca pela variedade de sabores e características que marcam a identidade cultural do estado.

Os povos indígenas, por exemplo, juntamente com toda sua sabedoria ancestral trouxeram ingredientes como a mandioca, milho, peixes de água doce e frutas, que se tornaram a base da culinária regional em alimentos como o tereré (bebida à base de erva-mate gelada), a chipa¹ (pão de queijo de mandioca) e o peixe na telha, exemplos claros da presença indígena na mesa do sul-mato-grossense. A influência europeia, por sua vez, veio no período colonial e pode ser vista pelo alto consumo de carne no estado e pelo famoso porco no rolete. “Compreende-se como uma cozinha onde os mais diversos ingredientes locais-fronteiriços se encontram, aliando-se a técnicas de cocção local de origem indígena e europeia” (Araujo, 2021, p.29)

A chegada dos africanos escravizados ao Brasil também marcou a culinária do estado. Eles introduziram técnicas como o uso de especiarias e temperos, além de práticas de preparação como o feijão tropeiro e a utilização de quiabo. O caldo de piranha e a feijoada pantaneira são exemplos de pratos com influências africanas.

O hábito alimentar do brasileiro surgiu com base em três matrizes principais: o europeu, o indígena e o africano. A base alimentar africana veio para as terras brasileiras, por intermédio dos europeus, com a finalidade de alimentar parte da mão de obra escrava, a partir do século XVI [...] Dos elementos vegetais vindos da África, os que se adaptaram logo de imediato foram o inhame, a palma para o azeite de dendê, e a banana. (Ribeiro, 2009, p.2)

A pluralidade gastronômica no Mato Grosso do Sul não se limita apenas às influências indígena, europeia e afro-brasileira. A culinária sul-mato-grossense também recebeu contribuições de outras regiões do Brasil como o Nordeste e o Sul, além de influências da cozinha paraguaia e boliviana. Pratos como a sopa paraguaia (uma espécie de torta salgada de milho, porém feita com farinha de milho), o cururu (um caldo de peixe típico do Pantanal) e a chipa guasú² (uma espécie de torta de milho, porém feita com milho fresco) são exemplos dessa mistura gastronômica.

¹ **Chipa:** pão assado, parecido com o pão de queijo de MG, feito com goma de mandioca, farinha de milho, sal, ovos, queijo, banha e anis ou erva-doce.

² **Chipa guasú:** torta salgada de milho assada, porém feita com milho fresco



Este trabalho, busca mostrar a fusão cultural dentro da gastronomia de Mato Grosso do Sul, onde a junção de elementos e tradições okinawanas, paraguaias, bolivianas e outras, com o tempo se tornaram ou não, símbolos sul-mato-grossenses.

Essa diversificação é tão significativa que, se alguns pratos regionais são famosos no país inteiro, outros são praticamente desconhecidos pelas demais regiões. Muitas vezes pelo simples fato de que os ingredientes necessários são exclusivos do lugar de origem, mas também por algo culturalmente construído, o gosto (Canesqui e Garcia, 2005, p.53)

Shulter (*apud* Silva; Muller. 2018) diz que a gastronomia é considerada um Patrimônio Intangível, pois divulga a arte, o conhecimento, a tradição de uma forma abstrata e está diretamente ligada à identidade de um povo. A comida, sendo considerada um dos principais símbolos de uma identidade cultural, além de alimentar, traz consigo o poder de transmitir uma bagagem histórica e, através do paladar, gerar diversos sentimentos em uma pessoa, incluindo o questionamento sobre as origens de tal cozinha. Passada de geração em geração, a culinária de um estado colabora com a preservação de tradições e do patrimônio cultural, fazendo com que a população desenvolva um senso de identidade e fortalecendo o vínculo entre habitantes e lugar de origem.

Documentário

Segundo Julio Bezerra (2014) os termos, "jornalismo" e "documentário" carregam, por suas tradições, o compromisso de representação da realidade. O autor cita como essas características similares os tornam próximos, principalmente quando a questão a ser debatida é a forma de representação.

Reportagens e documentários seriam a "realidade", traduzida no recorte visual, no privilégio da informação e ou da transmissão/reflexão unidas em uma dimensão ética, e, nos melhores exemplos, em uma busca estética para expressá-las. Ambos os campos colocam desde o início de suas histórias questões referentes a este real, à representação, à objetividade, à verdade da representação – apesar destes conceitos terem ganhado, em diversos momentos, conotações diversas (Bezerra, 2014, p. 21).

Este formato do audiovisual, oferece uma vasta possibilidade de ferramentas que permitem uma certa liberdade de criação para o autor. Isso permite um aprofundamento e detalhamento no



questo de imagens, recortes a serem explorados. Bezerra (2014) diz que efeitos como, foco, contraste, trilhas sonoras, etc. são recursos que garantem a autenticidade do que vemos.

O documentário não é uma coisa só, mas muitas. Não trabalhamos com um cardápio fixo de técnicas nem exibimos um número definido de estilos. É claro que o mesmo pode ser dito do cinema de ficção, mas no nosso caso a instabilidade é incomparavelmente maior. Como observou Carl Plantinga [...] o gênero documentário, ao contrário do cinema ficcional clássico, jamais contou com a força estabilizadora da indústria para impor convenções estilísticas e padrões narrativos relativamente homogêneos (Salles, 2004, p.57)

Com isso, o documentário deixa de ser uma mera coleta de registros factuais e entra na compreensão única e subjetiva da realidade. Inspirado pelo trabalho de cineastas como Eduardo Coutinho, um documentário moderno não é apenas a exposição de sequências objetivas, e sim um lugar que cria a fala, com as histórias que surgem naturalmente revelando a verdadeira essência humana dos protagonistas, além de enfatizar a importância da escuta e a disposição de se render ao imprevisível ao construir um documentário.

É um gênero que requer uma abordagem ativa do cineasta/jornalista, que orienta a ação e, ao mesmo tempo, se rende ao imprevisto, fazendo do próprio filmar uma parte da narrativa. Assim, um documentário não é a visão das coisas tais como elas são, mas a narrativa da percepção do real, uma oportunidade para um público ver e compreender o mundo de uma maneira nova.

A idéia, implícita ao cinema clássico, de que a imagem reproduz o real – na ficção e no documentário – sofreu abalos consideráveis, e o cinema tornou-se também produtor do real, de acontecimentos, motor de comportamentos, falas, gestos e atitudes. Foi um momento em que as fronteiras entre vida e arte, ficção e documentário, ator e personagem, sujeito e objeto se dissolveram, em que se experimentavam novas relações entre imagem e o som. (Lins, 2007, p.41)

Por outro lado, Nichols (2005) define o gênero como um “discurso de sobriedade”, no qual o comprometimento com a verdade é o fator principal, além das funções de informar, educar e, também, persuadir. “A câmera fotográfica, o cinema, a TV e a realidade virtual potencializam esse efeito do real, que não mais se pauta apenas na observação empírica ou distanciada, mas promove a intensificação e a valorização da experiência vivida” (Bezerra, 2014, p.29)



A partir do momento que a realidade, se torna uma das prioridades do espectador ou leitor, esta autenticidade dos trabalhos jornalísticos e cinematográficos, passa a ser questionada por muitas pessoas.

A realidade nunca esteve em tanta demanda quanto agora na nossa cultura global mediada pelos meios de comunicação e pelo cinema. Na medida em que há uma crescente demanda pela realidade, ela também é crescentemente contestada. A realidade nas sociedades liberais, democráticas e mediadas pela mídia não é auto-evidente, mas é constantemente contestada e disputada. (Black, 2002, p.15)

Isso faz com que as pessoas comecem a acreditar que o documentário e o jornalismo devem ser a realidade e não, uma interpretação do real. “O paradoxo do realismo consiste em inventar ficções que parecem realidades” (Jaguaribe, 2009, p.222)

A realidade é socialmente fabricada e uma das postulações da modernidade tardia é a percepção de que os imaginários culturais são parte da realidade e que nosso acesso ao real e à realidade somente se processa por meio de representações, narrativas e imagens. (Jaguaribe, 2009, p.222)

Além de enfrentarem críticas sobre a manipulação da verdade, o jornalismo e o documentário lutam diariamente para representar histórias e pessoas com ética, buscando além de entreter, informar e educar uma sociedade.

Conforme os anos passam e novas tecnologias surgem, os documentários e matérias jornalísticas continuam evoluindo e envolvendo seus espectadores de diversas formas, explorando pautas necessárias para o atual tempo. “A história do documentário e do jornalismo e a relação entre estes dois domínios pertencem ao futuro e aos esforços ainda por vir” (Bezerra, 2014, p. 206).

A relação entre documentário e jornalismo é, portanto, complexa e rica. Os objetivos destes dois campos conjuntos são revelar verdades ocultas, desafiar convenções e fornecer conhecimento crítico ao público. Num mundo cada vez mais interligado, estas formas de expressão visual são importantes na promoção da transparência e compreensão entre diferentes culturas e sociedades.



A arte de entrevistar

Um dos principais recursos utilizados dentro do Jornalismo é a entrevista. Esse diálogo estruturado no qual o entrevistador busca informações com base em objetivos de pesquisa além de ser usada em diversas áreas, ajudam jornalistas e outros profissionais da comunicação na elaboração de notícias, reportagens e documentários.

Gênero de apuração baseado em coleta de informações e interpretações diretamente com o entrevistado. Gênero jornalístico que consiste em apresentar, sob forma de notícia, perguntas- e- respostas ou redação discursiva, com ou sem dados ou perfis biográficos, o depoimento do entrevistado. (Lage, 2001, p.57)

Porém a arte de entrevistar não requer apenas fazer perguntas, técnicas jornalísticas e questões éticas são necessárias para que este momento se torne um bom documento para a produção do material escolhido, seja uma reportagem multimídia ou impressa. "Entrevistar não é somente fazer uma pergunta, esperar uma resposta e juntar à resposta outra pergunta. É um exercício profissional trabalhoso e ingrato [...] Na medida em que cresce o interesse do jornal, crescem também os problemas do entrevistador" (Amaral,1997).

Essas técnicas utilizadas durante as entrevistas, são adquiridas e aperfeiçoadas com o tempo, pelos profissionais. "cada um desenvolve um estilo próprio, prepara-se de maneira diferente e usa de variadas estratégias para conseguir boas respostas" (Tramontina,1996).

Um dos momentos mais importantes é antes do dialogo acontecer, onde o jornalista se prepara e estuda sobre os assuntos que serão tratados com a fonte, entendendo a melhor forma de conseguir as informações necessárias. O autor ainda cita que "A estratégia mais produtiva é aquela baseada na informação: jamais um entrevistado experiente conseguirá fugir das perguntas ou esconder os fatos se diante dele estiver sentado um entrevistador cheio de informações"

A entrevista jornalística também carrega consigo um lado humanizado, onde pessoas confiam aos profissionais da comunicação sua imagem, suas histórias e opiniões.

"Quando fazemos uma entrevista, invadimos a privacidade de outra pessoa e tomamos seu tempo. [...] os estudantes – me pediram: 'Ensine-nos a fazer entrevistas'. [...] A única técnica que me ocorreu foi: ajam com educação. [...]A arte essencial do historiador oral é a arte de ouvir" (Portelli, 2012, p.21)



A relação entre o jornalista e a fonte é um importante elemento para o processo de apuração. Não apenas por uma questão de etiqueta, mas também uma estratégia fundamental para criar um ambiente de confiança e promovendo um diálogo produtivo. “Nas histórias de vida, antes de mais nada, é preciso conquistar a simpatia do entrevistado [...] Para estabelecer uma boa interação com a fonte, o jornalista deve ser honesto, transparente, amigo, companheiro.” (Campos, 2009, p.137)

Essa abordagem mais humanizada é importante em reportagens que lidam com histórias pessoais ou temas sensíveis, como violência, saúde mental ou injustiças. Demonstrar cuidado e sensibilidade nessas situações não apenas beneficia a fonte, mas também resulta em narrativas mais impactantes e autênticas para o público. No documentário 7 de Outubro, 2013, Eduardo Coutinho diz: "A necessidade de ser ouvido é uma das mais profundas, se não a mais profunda necessidade humana. Ser ouvido é ser legitimado em sua mediocridade - isso é extraordinário".

Uma das principais características de Coutinho era a habilidade de estabelecer fluxos de conversas, onde a voz do entrevistado se tornava o elemento principal. O diálogo foi o que constitui, por muitos anos, o jeito dramático de seus filmes, não se limitando à coleta de informações, mas se transformando em um espaço no qual os entrevistados tem a oportunidade de serem eles mesmos. “Prefiro chamar de conversas, porque entrevista, depoimento, pressupõe uma formalização que destrói o clima de diálogo espontâneo, que é importante” (Coutinho, 2013, p.23)

Alves (2008) chama de “escutatória”, a forma de deixar um entrevistado ser ele mesmo durante um diálogo. “Todo mundo quer aprender a falar... Ninguém quer aprender a ouvir. Pensei em oferecer um curso de escutatória, mas acho que ninguém vai se matricular. Escutar é complicado e sutil.” (Alves, 2008)

Coutinho não é interlocutor comum porque não está ali para debater o que ela diz, nem dar sua opinião [...] e é essa atitude o que diferencia totalmente o que ele faz do que em muitos documentários e em matérias para a televisão” (Lins, 2004, p.109)

Essa característica de Coutinho inovou o modo de fazer de documentários, influenciando gerações de jornalistas e reforçando a importância da conversa e escuta na construção de narrativas.



3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A mistura entre culturas sempre esteve muito presente em toda a minha vida. Criada por uma família metade baiana e metade sul-mato-grossense, entendi muito cedo como a miscigenação pode influenciar na formação e identidade de alguém. Ter essas duas culturas dentro de casa me fez desenvolver uma visão inclusiva do mundo desde cedo. As diferentes tradições, valores, gírias e temperos, além de fortalecerem minha identidade, ensinaram a me adaptar com mais facilidade e a apreciar a riqueza da diversidade.

Sendo campo-grandense, consigo perceber que mesmo com uma rica miscigenação na história do estado, certas culturas acabam sendo silenciadas ou invisibilizadas, privando a cidade e seus habitantes de uma compreensão sólida de suas raízes e identidade coletivas. Povos e imigrantes que ajudaram a construir a cidade, como os citados no documentário, muitas vezes veem sua história e tradições esquecidas ou lembradas superficialmente. Esse apagamento cultural enfraquece o sentimento de pertencimento e de diversidade que pode enriquecer o senso de identidade da capital. Trabalhar em cima da visibilidade destas culturas na construção da identidade deste estado, é essencial para uma história mais verdadeira e completa, porque são estes diferentes povos e tradições que dão vida e complexidade ao tecido social de Mato Grosso do Sul.

A produção de um documentário que explora a mistura gastronômica de Mato Grosso do Sul, além de ajudar na compreensão dessa complexidade cultural, conta histórias que compõem a identidade culinária da região. Com o desenvolvimento de pratos típicos e entrevistas com os proprietários mergulhamos num universo onde a comida ultrapassa a sua existência e conhecemos uma forma de expressão, de preservar e de reinventar tradições.

Este projeto não só atingiu os objetivos de retratar influências culturais entrelaçadas na culinária sul-mato-grossense, como também reforçou a importância do jornalismo na construção e valorização da identidade regional. As histórias pessoais dos entrevistados, cada uma com suas peculiaridades e suas memórias, destacam o papel fundamental da gastronomia como ponte entre culturas, apresentando uma sociedade formada pela integração.

Sendo assim, entendemos que o papel do jornalista vai além da captação de imagens e informações. Este trabalho representa o fechamento de uma etapa muito importante pra mim. Tanto na vida pessoal da Amanda como na formação desta futura jornalista que vos fala, a produção deste



documentário ultrapassa barreiras que vão além do cumprimento de um requisito acadêmico, pois durante todo este processo desenvolvi habilidades e conhecimentos que me capacitaram não apenas como profissional da comunicação, mas também como uma pessoa capaz de reconhecer a os seus limites e capacidade.

Este documentário, permitiu que eu colocasse em prática não apenas habilidades técnicas relacionadas à produção audiovisual, mas também uma sensibilidade narrativa para contar histórias de forma envolvente. Aprendi a lidar com diferentes linguagens, explorar a riqueza do audiovisual e transmitir mensagens que conectam o público ao tema apresentado. Abordar um tema culturalmente significativo, como a gastronomia, além de reafirmar um interesse pessoal, reforçou meu compromisso em usar o jornalismo como uma ferramenta para valorizar histórias humanas, promover o diálogo cultural e dar visibilidade a temas que refletem a diversidade de nossa sociedade.

Por fim, o “Temperos da Identidade” foi um marco na minha trajetória acadêmica e pessoal, ampliando minha visão sobre o papel do jornalismo.



4.REFERÊNCIAS

ALVES, Rubem. **Escutatória**. As melhores crônicas de Rubem Alves. Campinas. Editora Papyrus, 2008. Disponível em: https://www.inf.ufpr.br/urban/2019-1_205_e_220/205e220_Ler_ver_para_complementar/RubemAlves_Escutat%C3%B3ria.pdf

AMARAL, Luiz. **Jornalismo: matéria de primeira página**. Rio de Janeiro: Tempo brasileiro, 1997.

AMARAL, Renata Maria do. **Gastronomia: Prato do dia do jornalismo cultural**. Dissertação de Mestrado - Programa de Pós-Graduação em Comunicação, Universidade Federal de Pernambuco. Recife, fevereiro, 2006. Disponível em: <https://repositorio.ufpe.br/handle/123456789/3492> Acesso em: 13 de abril de 2023

ARAÚJO, Alexandro Moura. **Significado dos alimentos locais na perspectiva dos profissionais de gastronomia de Mato Grosso do Sul**. 151f. Dissertação (Mestrado em Administração). Programa de Pós-Graduação em Administração – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Campo Grande, 2021. Disponível em: <https://repositorio.ufms.br/handle/123456789/4026> Acesso em: 12 de junho de 2024

BEZERRA, Júlio. **Documentário e Jornalismo: Propostas para uma Cartografia Plural**. 1.ed. Rio de Janeiro: Garamond, 2014.

BLACK, Joel. **The Reality Effect: Film Culture and the Graphic Imperative**, Routledge, Nova York, 2002. Disponível em: https://api.pageplace.de/preview/DT0400.9781135354329_A23791343/preview-9781135354329_A23791343.pdf Acesso em: 23 de maio de 2024

CAMPOS, Pedro Celso. **Gêneros do Jornalismo e técnicas de entrevista**. Estudos em Jornalismo e Mídia, v. 6, n. 1, p. 127-141, jul. 2009. Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/jornalismo/article/view/1984-6924.2009v6n1p127> Acesso em: 3 dez. 2024.

CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Coleção Antropologia e Saúde, Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. Disponível em: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cd10_01.pdf . Acesso em: 19 de abril de 2023

CLAXTON, Mervyn. **Decênio mundial para el desarrollo cultural 1988-1997: cultura y desarrollo**. Paris: UNESCO, 1994. Disponível em: <http://unesdoc.unesco.org/images/0009/000970/097070S.pdf> . Acesso em: 18 de maio de 2023

DAMATTA, Roberto Augusto. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Editora Rocco



LTDA, 1986. Disponível em: https://www.hugoribeiro.com.br/biblioteca-digital/Da_Matta-O_que_faz_Brasil_Brasil.pdf . Acesso em: 29 de abril de 2023

DIAS, Suzana Mendes. **Festival América do Sul e sua importância na consolidação da identidade territorial fronteiriça**. 2023. 66 f. Dissertação (Mestrado em Estudos Fronteiriços). Universidade Federal de Mato Grosso do Sul – UFMS, Campus Pantanal, 2023. Disponível em: <https://repositorio.ufms.br/handle/123456789/6392> . Acesso em: 13 de maio de 2024

FURLANETTO, Vera, L. Os discursos sobre a criação de Mato Grosso do Sul e eventos comemorativos. In: XII Encontro Nacional da Associação de História: Sessão Mato Grosso do Sul. Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, **Democracias e Ditaduras no Mundo Contemporâneo**, Aquidauana, MS, 2014. Disponível em: https://www.encontro.ms.anpuh.org/resources/anais/38/1411239886_ARQUIVO_Artigo-Vera.pdf . Acesso em: 5 de abril de 2024

GIARD, Luce. 2002b. “O parto do dia”. In: CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. 2002. **A invenção do cotidiano**: 2. Morar, cozinhar. 4. Ed. Petrópolis: Vozes. Disponível em: https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/450279/mod_resource/content/1/CARTEU%2C%20inven%C3%A7%C3%A3o%20do%20cotidiano%2017.03%20p234-249.pdf . Acesso em: 10 de agosto de 2024

GOLGHER, A. **Fundamentos da migração**. Belo Horizonte: UFMG/CEDEPLAR, 2004. Disponível em: <https://core.ac.uk/download/pdf/6520019.pdf> . Acesso em: 24 de maio de 2024

HALL, S. **A identidade cultural na pós-modernidade**. 7. ed. Rio de Janeiro: DP & A, 2006. Disponível em: https://leiaarqueologia.wordpress.com/wp-content/uploads/2018/02/kupdf-com_identidade-cultural-na-pos-modernidade-stuart-hallpdf.pdf . Acesso em: 24 de março de 2023

____ (1990). Cultural identity and diaspora. In: RUTHERFORD, J. (org.). **Identity**. Londres: Lawrence & Wishart, 1990.

JAGUARIBE, B. Modernidade cultural e estéticas do realismo. **Revista Eco-Pós**, [S. l.], v. 9, n. 1, pp.222-243, Rio de Janeiro, 2009. DOI: 10.29146/eco-pos.v9i1.1070. Disponível em: https://revistaecopos.eco.ufrj.br/eco_pos/article/view/1070 . Acesso em: 13 maio. 2024.

KAUFMAN, Arthur. Alimento e emoção. **ComCiência** [online]. 2013, n.145, pp. 0-0. Campinas, 2013. ISSN 1519-7654. Disponível em: <http://comciencia.scielo.br/pdf/cci/n145/12.pdf> . Acesso em: 11 de maio de 2023

LACAN, Jacques (1961-1962) **O Seminário, Livro 9: A identificação**. Recife, Centro de Estudos Freudianos do Recife, 2003. Disponível em: <https://lotuspsicanalise.com.br/biblioteca/Jacques-Lacan-O-seminario-Livro-9-A-identificacao.pdf> . Acesso em: 8 de abril de 2023



LAGE, Nilson. **A Reportagem: teoria e técnica de entrevista e pesquisa jornalística**. Rio de Janeiro, Record, 2001

LINS, Consuelo. **O Documentário de Eduardo Coutinho: televisão, cinema e vídeo**. 2.ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2007

MACHADO, Andreia de Arruda. **Mato Grosso do Sul e sua história: em perspectiva o período divisionista (1977-1998)**. Dissertação (Mestrado Profissional) - Programa de Pós-Graduação de Mestrado Profissional em Ensino de História, Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, Amambai, 2020. Disponível em: <https://educapes.capes.gov.br/bitstream/capes/572820/2/MATO%20GROSSO%20DO%20SUL%20E%20SUA%20HIST%C3%93RIA%20EM%20PERSPECTIVA%20O.pdf> . Acesso em: 7 de junho de 2023

NICHOLS, Bill. **Introdução ao documentário**. São Paulo: Papyrus, 2005. Disponível em: https://www.academia.edu/38122320/Introducao_Ao_Documentario_Bill_Nichols Acesso em: 11 de junho de 2024

PEDROSO, Sérgio Flores. **A carga cultural compartilhada: a passagem para a interculturalidade no ensino de português língua estrangeira**. Dissertação (Mestrado) - Universidade Estadual de Campinas. Campinas, SP, 1999. Disponível em: https://www.leffa.pro.br/tela4/Textos/Textos/Dissertacoes/disserta_181_200/Sergio_Flores_Pedroso.pdf . Acesso em: 24 de maio de 2024

PORTELLI, Alessandro. Tentando aprender um pouquinho: algumas reflexões sobre a ética na história oral. **Projeto História: Revista do Programa de Estudos Pós-Graduados de História**, [S. l.], v. 15, 2012. Disponível em: <https://revistas.pucsp.br/index.php/revph/article/view/11215> Acesso em: 3 dez. 2024.

POULAIN, Jean-Pierre, PROENÇA, Rosana Pacheco da Costa. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Revista de Nutrição**. Campinas: 16(3):245-256, jul./set., 2003. Disponível em: <https://puccampinas.emnuvens.com.br/nutricao/article/view/9138> . Acesso em: 19 de setembro de 2023

RIBEIRO, Pedro Henrique Mendes. **Comida e Religiosidade: Dos cultos afro-brasileiros para a história da alimentação brasileira**. Departamento de Letras – Universidade Federal do Rio Grande do Norte. 2009 Disponível em: <https://www.cchla.ufrn.br/humanidades2009/Anais/GT23/23.1.pdf> Acesso em: 12 de junho de 2024.

SALLES, João Moreira. “**A dificuldade do documentário**”, 2004. XXVII Encontro Anual das ANPOCS. Disponível em: <https://pdfcoffee.com/a-dificuldade-do-documentario-joao-moreira-sallespdf-pdf-free.html> . Acesso em: 10 de maio de 2024



SHULTER, R. G. **Gastronomia e Turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

SILVA, C. A. S.; SERPA, P. F. O fluxo migratório no Estado de Mato Grosso do Sul: recepção dos refugiados e de imigrantes internacionais. **Revista METAXY**, v.2, n.1, p.31-55, 2019. Disponível em: <https://revistas.ufrj.br/index.php/metaxy/article/download/20425/16489> . Acesso em: 16 de abril de 2023

SILVA, Sabrina Elisângela da; MULLER, Silvana Graudenz. **Patrimônio Cultural Imaterial e os Registros dos Saberes e Fazeres da Gastronomia Tradicional Brasileira**. 2018. Trabalho de Conclusão de Curso - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina. Florianópolis. 2018. Disponível em: <https://repositorio.ifsc.edu.br/bitstream/handle/123456789/992/Sabrina%20Elisangela%20-%20TCC%20%202018%20.pdf?sequence=1&isAllowed=y> . Acesso em: 9 de junho de 2024

SILVA, T. T.; HALL, S, WOODWARD, K. (Orgs.). **Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais**. 8. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2008. Disponível em: https://tonaniblog.wordpress.com/wp-content/uploads/2019/03/tomaz-tadeu_identidade-e-diferenc3a7a.pdf . Acesso em: 16 de abril de 2023

TONEZER, Cristiane; DO AMARAL, Marta Nichelle; MASCARELLO CERVINI, Simone Fátima; MARTINAZZO, Maria Regina. Identidade gastronômica: patrimônio imaterial do oeste catarinense/ Gastronomic identity: immaterial heritage of the catarinense west. **Geografares**, [S. l.], n. 25, p. 238–262, 2018. DOI: 10.7147/GEO25.17619. Disponível em: <https://periodicos.ufes.br/geografares/article/view/17619> . Acesso em: 7 abr. 2024.

TRAMONTINA, Carlos. **Entrevista**. São Paulo, Globo, 1996

Wirtz, D., Kruger, J., Scollon, C. N., & Dieneret, E. What to do on spring break? The role of predicted, online, and remembered experience in future choice. Universidade de Illinois, **Psychological Science**, 520-524, Urbana-Champaign, 2003. Disponível em: https://ink.library.smu.edu.sg/cgi/viewcontent.cgi?article=1928&context=soss_research . Acesso em: 12 de março de 2024

7 de outubro. Direção: Carlos Nader. São Paulo: Sesc, 2013, 73 min.



ANEXOS I –

Redes Sociais dos estabelecimentos:



@portuguesamercearia



@cafebeltrao



@ocantinhobaiano



@domalfredocg



ANEXOS II –

Fotos realizadas durante o processo de gravação:

- Portugal



Fonte: Flaviany Leite



Fonte: a autora

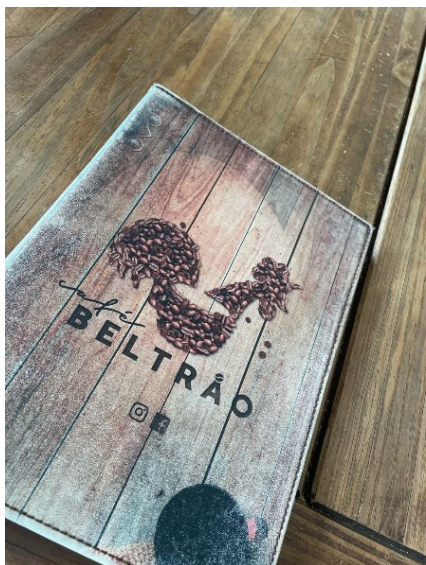


- Argentina



Fonte: a autora

- Minas



Fonte: a autora



- Bahia



Fonte: a autora



APÊNDICES

Roteiro de Perguntas

1. Introdução

Foco: Traçar um breve perfil que apresenta sua carreira na gastronomia. Ex: Eu sou fulana, criadora do restaurante Tal

2. Jornada Pessoal

Foco: Introduzir com um resumo de sua história de vida: onde nasceu; experiências pessoais em outro lugar, exploração de memórias da infância, tradições familiares e principais decisões.

- Gostaria que você me contasse um pouquinho da sua história. Quem é você, onde nasceu, cresceu...
- Como a sua família influenciou nesta sua jornada?
- Qual é a sua primeira memória na cozinha? Há algum prato que te traz lembranças especiais da sua infância ou da sua família?
- Em que momento (estado/país) entra nesta história?
- Você sente que essa experiência te marcou de alguma forma? Como isso te influenciou?

3. Jornada Profissional

Foco: Apresentar sua trajetória na gastronomia, desde o início da carreira, abordando as dificuldades enfrentadas no setor, até o reconhecimento como profissional.

- E quando nasce a (Flaviany) cozinheira/empreendedora?
- E quando nasce o estabelecimento?
- Como a culinária moldou sua visão de mundo e sua identidade?
- O que te inspirou a trazer essa culinária para o MS?
- Você sente que foi um desafio introduzir essa culinária aqui no estado?
- Teve algum momento na sua trajetória que você sente que obteve o reconhecimento profissional?



- E qual a importância disso pra você?

Foco: Falar sobre a importância e influência dos diversos elementos culturais em seu meio de trabalho.

- A gente percebe que a cultura (...) é uma base pra você e seus pratos. E como foi esse processo de adaptação gastronômico, você mantém as receitas tradicionais ou faz adaptações para o paladar local? Como você adapta os ingredientes para o mercado brasileiro?

- O pastelinho de nata, por exemplo, é o carro chefe da casa. Gostaria que você contasse um pouco a história desse prato e como ele chegou até você?

- E porque você acha que essa receita representa seu trabalho? Qual a importância dele na sua vida?

- O que significa pra você trazer a tradição culinária (portuguesa) para a mesa dos sul-mato-grossenses?

- Mato Grosso do Sul possui uma miscigenação muito rica, diversas culturas de diversos lugares ajudam na construção da nossa identidade. O que você acha que falta para o próprio sul-mato-grossense enxergar isso?

4. Conclusão

Foco: Amarrar questões e abordar possíveis futuros.

- Quais são os próximos passos do estabelecimento?

- Quando você está cozinhando, o que mais te inspira?

- Como definiria sua trajetória até aqui?

- E como definiria a sua loja?

- Mensagem Livre.