

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
ESCOLA DE BELAS ARTES
Programa de Pós-graduação em Artes
Curso de Especialização em Ensino de Artes Visuais e Tecnologias Contemporâneas

ALEXANDRE PAREDES RIGON

A POÉTICA DO SABOR:
Arte e sabores em diálogo

BELO HORIZONTE

2025

ALEXANDRE PAREDES RIGON

A POÉTICA DO SABOR:
Arte e sabores em diálogo

Monografia de especialização apresentada ao Programa de Pós-graduação em Artes - PPG-Artes, do Curso de Especialização em Ensino de Artes Visuais e Tecnologias Contemporâneas - CEEAV, da Escola de Belas Artes da Universidade Federal de Minas Gerais, como requisito parcial à obtenção do título de Especialista em Ensino de Artes Visuais e Tecnologias Contemporâneas.

Orientador: Prof. Dr. Hugo Maria De Mendonca Houayek

BELO HORIZONTE

2025

Ficha catalográfica
(Biblioteca da Escola de Belas Artes - UFMG)

707
R572p
2025

Rigon, A. P., 1965-
A poética do sabor [recurso eletrônico] : arte e sabores em diálogo /
Alexandre Paredes Rigon. – 2025.
1 recurso online.

Orientador: Hugo Maria de Mendonca Houayek.

Monografia de Especialização apresentada ao Programa de Pós-graduação em Artes - PPG-Artes, do Curso de Especialização em Ensino de Artes Visuais e Tecnologias Contemporâneas - CEEAV, da Escola de Belas Artes da Universidade Federal de Minas Gerais, como requisito parcial para a obtenção do título de Especialista em Ensino de Artes Visuais e Tecnologias Contemporâneas.

Inclui bibliografia.

1. Arte e educação. 2. Gastronomia. 3. Instalações (Arte). 4. Arte e sociedade. 5. Memória na arte. I. Houayek, Hugo. II. Universidade Federal de Minas Gerais. Escola de Belas Artes. III. Título.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

NOME: **ALEXANDRE PAREDES RIGON, Nº. DE REGISTRO: 2023734724**

TRABALHO FINAL: **“A POÉTICA DO SABOR: Arte e sabores em diálogo”.**

Trabalho de Conclusão da Especialização apresentada ao Curso de Especialização em Ensino de Artes Visuais e Tecnologias Contemporâneas – CEEAV, do Programa de Pós-graduação em Artes – PPG Artes, da Escola de Belas Artes – EBA, da Universidade Federal de Minas Gerais – UFMG, como requisito parcial para a obtenção do título de Especialista em Ensino de Artes Visuais e Tecnologias Contemporâneas.

APROVADO em 07 de julho de 2025, pela Banca Examinadora constituída pelos Membros:

Prof. Dr. Hugo Maria de Mendonça Houayek (Orientador/CEEAV/PPG Artes/EBA/UFMG)

Profa. Ma. Julia Candido Arbex (Membro da Banca Examinadora/ CEEAV/ PPG Artes/ EBA/ UFMG)



Documento assinado eletronicamente por **Julia Candido Arbex, Usuária Externa**, em 15/07/2025, às 16:40, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 5º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Hugo Maria de Mendonca Houayek, Subchefe de departamento**, em 17/07/2025, às 10:42, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 5º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufmg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4385249** e o código CRC **2B4AB6E8**.

Referência: Processo nº 23072.243668/2025-68

SEI nº 4385249

A vocês, Maria e Giovani, dedico cada instante deste caminho. A presença é o tempo que se dobra e se expande, vocês são companhia, silêncio, cumplicidade, afeto que sustenta e me permite voar. Agradeço pelo tempo que me ofertaram, pelo espaço que abriram para que eu pudesse ser também pesquisa, sonho e palavra. Este trabalho é também de vocês: é corpo, é história, é afeto compartilhado.

AGRADECIMENTOS

Este trabalho não é fruto de uma trajetória solitária. Ele nasce do encontro, do diálogo, da crítica e do apoio de muitos. Por isso os agradecimentos aos professores da Escola de Belas Artes da UFMG. Vocês são agentes de transformação. Suas práticas e questionamentos expandiram horizontes, desafiaram certezas, estimularam o pensamento crítico e a experimentação. Vocês demonstram, diariamente, que ensinar arte é provocar, é abrir espaço para o novo, é insistir na liberdade de criação. Reconheço, também, a importância de Henrique e Otávio, parceiros de processo, cúmplices de inquietações e descobertas. Com o apoio de vocês o trabalho ganhou densidade, coragem e sentido prático. O apoio, a escuta e a colaboração de vocês foram fundamentais para que este projeto se concretizasse. Este manifesto de agradecimento é, sobretudo, um reconhecimento, ninguém construiu sozinho. Toda realização é atravessada por múltiplas, presença de ideias e afetos. A todos e todas que desenvolvem de forma relevante, meu respeito e minha gratidão. Que este trabalho seja também de vocês.

“Quem é rico na adolescência está praticamente fadado a nunca ser mais do que um diletante à mesa, não devido à burrice dos milionários, mas porque eles nunca são incentivados a experimentar”. A.J. Liebling

RESUMO

Esta pesquisa estabelece um diálogo entre práticas artísticas e experiências gastronômicas, articulando fundamentos teóricos e metodológicos com abordagens sensíveis no campo da arte-educação. A partir da obra autoral “À margem do gosto”, investiga-se de que modo a gastronomia, ao ser integrada às artes visuais, pode operar como linguagem crítica, ativando memórias, narrativas de pertencimento e práticas pedagógicas voltadas à transformação sociocultural. A instalação, composta por um cardápio performático e obras visuais, ressignifica alimentos historicamente marginalizados, como jiló, fígado e quiabo, atribuindo-lhes valor estético e político. Cada prato é acompanhado por uma pintura, constituindo uma experiência multissensorial que tensiona o cotidiano e o simbólico, o paladar e a crítica. A pintura de grande formato presente na obra, uma cornucópia de alimentos “excluídos”, dialoga com a alegoria da Cama de Procusto, suscitando reflexões sobre a padronização alimentar e estética promovida pelos dispositivos digitais de visibilidade. Metodologicamente, a pesquisa adota uma abordagem qualitativa de natureza compreensivo-interpretativa, fundamentando-se nas contribuições de Pimentel (2009), Fortin e Gosselin (2014), Gil (2017) e Vantoir et al. (2019), com ênfase na análise simbólica de narrativas pedagógicas e visuais. No contexto da educação profissional e tecnológica, defende-se o potencial da arte como prática relacional e crítica, capaz de integrar saber técnico, sensibilidade estética e engajamento sociocultural. A proposta também valoriza o ativismo alimentar como um dispositivo de resistência e reencantamento do cotidiano. Ao tensionar os limites entre arte, gastronomia e ensino, este trabalho oferece subsídios para o desenvolvimento de metodologias interdisciplinares e sensíveis, reafirmando o alimento como gesto político e estético, e o ato de comer como forma de partilha do sensível.

palavras-chave: gastronomia; estética relacional; arte-educação; ativismo alimentar; práticas sensíveis.

ABSTRACT

This research proposes a dialogue between artistic practices and gastronomic experiences, articulating theoretical and methodological foundations with sensitive approaches in the field of art education. Anchored in the authorial project “*À margem do gosto*” (“At the Margin of Taste”), the study examines how gastronomy, when integrated with visual arts, may function as a critical language capable of activating memory, narratives of belonging, and transformative pedagogical practices. The installation, comprising a performative menu and visual artworks, re-signifies historically marginalized foods such as bitter melon, liver, and okra, elevating them to the status of aesthetic and political symbols. Each dish is paired with a painting, composing a multisensory experience that moves between the everyday and the symbolic, between taste and critique. A large-scale painting of a cornucopia filled with “excluded” foods visually evokes the allegory of Procrustes’ Bed, prompting reflections on the aesthetic and dietary standardization imposed by digital visibility technologies. Methodologically, the research adopts a qualitative, interpretative-comprehensive approach, drawing upon the contributions of Pimentel (2009), Fortin and Gosselin (2014), Gil (2017), and Vantoir et al. (2019), with emphasis on the symbolic analysis of pedagogical and visual narratives. Within the scope of vocational and technological education, the study affirms the formative power of art as a relational and critical practice, capable of integrating technical knowledge, aesthetic sensitivity, and sociocultural engagement. The proposal also highlights food activism as a tool for resistance and the re-enchantment of the ordinary. By challenging the boundaries between art, gastronomy, and education, this work contributes to the development of sensitive and interdisciplinary methodologies in technical training, asserting food as both political and aesthetic gesture, and the act of eating as a form of shared sensibility.

keywords: gastronomy; relational aesthetics; art education; food activism; sensitive practices.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Couvert.....	15
Figura 2 - Sopa fria de tomates.....	16
Figura 3 - Bacalhau mi-cuit.....	16
Figura 4 - Tartelete da horta exótica.....	17
Figura 5 - Frango com arroz e pequi.....	17
Figura 6 - Guioza de lingua.....	18
Figura 7 - Dim sum de rabada.....	18
Figura 8 - Sobremesa de jiló.....	19
Figura 9 - Seleção de queijos nacionais.....	19
Figura 10 - Décadence avec Elégance.....	21
Figura 11 - Couvert.....	23
Figura 12 - Primeiro prato.....	23
Figura 13 - Segundo prato.....	23
Figura 14 - Terceiro prato.....	23
Figura 17 - Sobremesa.....	23
Figura 15 - Quarto prato.....	23
Figura 16 - Quinto prato.....	23

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

CAPES	Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
CNPq	Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico
EBA	Escola de Belas Artes
UFMG	Universidade Federal de Minas Gerais
m	Metro

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	10
1.1	Apresentação do tema e objetivos.....	10
1.2	Transbordamentos iniciais: arte, educação e práticas sensíveis	10
1.3	Gastronomia e artes visuais: para além da interdisciplinaridade	11
2	POÉTICAS EM CONTAMINAÇÃO: ARTE, SABORES E EXPERIÊNCIAS	11
2.1	O alimento como signo estético e político.....	11
2.2	O cardápio “À margem do gosto” como narrativa crítica	13
2.3	O cardápio “À margem do gosto” Estéticas da resistência, a valorização do ordinário ..	14
2.4	As obras do Projeto “À margem do gosto” como dispositivos de partilha sensível	20
2.5	Resgate cultural e valorização de elementos regionais	25
3	ALEGORIAS DO SENSÍVEL: IMAGENS, MEMÓRIAS E SABORES	26
3.1	Ressignificação de símbolos e práticas culturais	26
3.2	Estética contra a padronização: disputas pelo gosto e pela memória.....	27
4	A CONSTRUÇÃO DAS REAÇÕES CONTAMINADAS DE SABER:	28
5	ARTE E EDUCAÇÃO COMO DISPOSITIVOS DE TRANSFORMAÇÃO	30
6	ALIMENTO, ARTE E RESISTÊNCIA: ATIVISMO, IDENTIDADE E SUSTENTABILIDADE NO ENSINO TÉCNICO	31
7	EXPERIÊNCIAS MULTISSENSORIAIS E PARTILHAS DO GOSTO	31
8	METODOLOGIA	32
9	CONCLUSÃO	33
	REFERÊNCIAS	34

1 INTRODUÇÃO

1.1 Apresentação do tema e objetivos

Esta pesquisa investiga a articulação entre práticas artísticas e experiências gastronômicas, estruturando-se em torno de dois eixos complementares: a produção autoral intitulada “À margem do gosto”, desenvolvida no campo da gastronomia e das artes visuais, e a reflexão teórica construída a partir dessa experiência. A proposta concebe o ato de cozinhar como uma linguagem crítica e sensível, capaz de acionar memórias, narrativas de pertencimento e práticas pedagógicas voltadas à transformação sociocultural. O projeto integra princípios da arte relacional, ativismo alimentar e educação estética, defendendo a potência pedagógica do alimento como signo estético e político.

O objetivo geral é compreender de que modo a integração entre gastronomia e artes visuais pode contribuir para o desenvolvimento de metodologias sensíveis e críticas no ensino técnico e profissional. Parte-se da hipótese de que o alimento, quando tratado como elemento artístico, é capaz de mobilizar experiências multissensoriais que envolvem escuta, pertencimento e crítica social. A pesquisa se ancora, portanto, em uma perspectiva que recusa a compartimentalização disciplinar e aposta na contaminação entre saberes como forma de produção de conhecimento.

Objetivos específicos:

- Resignificar alimentos marginalizados por meio de práticas artísticas, propondo uma crítica à padronização estética e alimentar;
- Explorar a criação de narrativas sensíveis que articulem tradição, memória e inovação cultural;
- Propor metodologias formativas baseadas em experiências multissensoriais, que ampliem o repertório crítico no ensino técnico;
- Investigar a relação entre arte, gastronomia e ativismo como dispositivos de formação cidadã e cultural;
- Avaliar os efeitos pedagógicos da obra “À margem do gosto” em contextos educacionais.

1.2 Transbordamentos iniciais: arte, educação e práticas sensíveis

O encontro entre arte e educação possibilita práticas pedagógicas que valorizam a escuta, o corpo e o sensível como fundamentos da aprendizagem. Em um mundo marcado pela fragmentação dos saberes e pela normatização dos sentidos, a experiência estética surge como potência transformadora. A arte, neste contexto, não apenas ilustra ou embeleza, mas atua como

instância crítica, capaz de provocar deslocamentos perceptivos e reorganizar as formas de partilha do sensível.

A gastronomia, quando compreendida como linguagem estética, incorpora-se a essa lógica de transbordamento. Sua potência formativa reside na articulação entre técnica, afeto e cultura, operando como campo de invenção subjetiva e de crítica social. O alimento, como dispositivo de ensino, permite ativar memórias, práticas de pertencimento e narrativas simbólicas que enriquecem o processo educativo. Ao integrar o ato de cozinhar ao fazer artístico e à mediação pedagógica, constrói-se uma prática que desestabiliza fronteiras entre o saber técnico e a criação sensível.

1.3 Gastronomia e artes visuais: para além da interdisciplinaridade

A relação entre gastronomia e artes visuais ultrapassa os limites da interdisciplinaridade tradicional, configurando-se como uma zona híbrida de criação e pensamento. Não se trata apenas de somar campos distintos, mas de produzir saberes outros, nascidos da fricção entre práticas e conceitos. A estética, nesse processo, opera como elemento conector, permitindo que a arte culinária se afirme como expressão cultural e crítica.

A prática gastronômica, entendida como ato de composição situacional, aproxima-se da arte contemporânea ao explorar a materialidade dos ingredientes, a visualidade dos pratos e a ritualização das refeições. Ingredientes marginalizados, técnicas artesanais e modos de preparo ancestrais são resgatados não como exotismo, mas como afirmação de saberes e identidades silenciadas. A valorização do ordinário torna-se gesto estético e político, desafiando os critérios normativos de elegância e sofisticação.

Com essa perspectiva alimentamos uma proposta pedagógica que reconhece o alimento como linguagem e o ato de comer como prática formativa. Ao unir sensorialidade, crítica e criação, a pesquisa propõe novas possibilidades para o ensino técnico e para a arte-educação, reafirmando o papel da gastronomia como espaço de resistência e invenção cultural.

2 POÉTICAS EM CONTAMINAÇÃO: ARTE, SABORES E EXPERIÊNCIAS

2.1 O alimento como signo estético e político

A integração entre gastronomia e artes visuais, sob uma perspectiva contemporânea, ressignifica o alimento como um elemento simbólico e expressivo, capaz de transcender sua função utilitária e alcançar o status de manifestação artística. Cauquelin, (2005, p. 81-82),

afirma que a arte contemporânea se caracteriza por sua capacidade de transformar qualquer objeto, desde que inserido em um contexto criativo, em uma obra portadora de significado. Assim, o alimento, ao ser incorporado a práticas artísticas, assume um papel central na criação de narrativas estéticas e culturais.

Como afirma Jacques Rancière (2009, p. 35), o regime estético da arte rompe com qualquer hierarquia dos gêneros e com qualquer separação entre as formas de arte e as formas de não-arte, o que autoriza pensar a gastronomia não como reflexo da arte, mas como instância igualmente produtora de experiências sensíveis, política e poética.

Na arte contemporânea, o alimento dialoga diretamente com questões identitárias, políticas e sociais. Ele se torna mediador de reflexões sobre consumo, pertencimento e tradição, especialmente em práticas que exploram a estética e a materialidade gastronômica como uma linguagem visual. Essa interseção é evidente em obras que utilizam ingredientes regionais e marginalizados como protagonistas. Esses elementos, antes associados ao comum ou ao desprestígio, são elevados a um status artístico que desafia padrões impostos pela globalização e pela indústria alimentícia.

A culinária, nesse contexto, deixa de ser uma prática isolada e torna-se parte de um sistema simbólico mais amplo. Ela conecta memória, afeto e criatividade, apresentando-se como uma extensão das artes visuais. Demonstrado nos apanhados de Ticoulat e Lopes (2023), que a comida é um veículo de expressão cultural que representa as narrativas de resistência e pertencimento dos povos latino-americanos. Ingredientes locais são transformados em metáforas visuais que questionam colonialismo, sustentabilidade e exclusão social.

A cornucópia, tradicionalmente associada à abundância, é um exemplo de como o alimento pode ser ressignificado na arte contemporânea. Representada em pinturas e instalações, ela critica a padronização estética e a homogeneização alimentar, ao mesmo tempo que propõe um retorno à valorização da diversidade natural e cultural. Nessa perspectiva, as práticas artísticas que envolvem o alimento frequentemente promovem uma sinergia entre estética e crítica, convidando o espectador a reconsiderar seus valores e hábitos.

Ao integrar práticas artísticas e gastronômicas, cria-se uma experiência multissensorial que expande as fronteiras do fazer artístico e educacional. A relação entre a estética do alimento e sua materialidade, além de enriquecer o discurso visual, propõe novas possibilidades pedagógicas e culturais. Assim, o alimento, como elemento simbólico, se consolida como um agente transformador e um poderoso meio de expressão no campo das artes contemporâneas.

2.2 O cardápio “À margem do gosto” como narrativa crítica

O termo “À margem do gosto”, inicialmente associado a elementos marginalizados ou considerados inferiores no universo da gastronomia, revela-se uma poderosa estratégia de ativismo culinário. Ele transforma o que antes era visto como decadente em símbolo de resistência e sofisticação cultural. Essa proposta ressignifica ingredientes frequentemente relegados a segundo plano, como jiló, quiabo e língua bovina, elevando-os a um patamar de protagonismo no cenário gastronômico e artístico.

Ingredientes estigmatizados historicamente, como jiló, quiabo e fígado, são reposicionados no projeto como símbolos de biodiversidade e memória cultural. Ao assumirem o protagonismo no cardápio, deixam de ser rejeitados e se tornam dispositivos de crítica ao padrão alimentar globalizado. O ativismo culinário manifesta-se na escolha intencional desses elementos, que carregam histórias afetivas e trajetórias silenciadas. Cada prato extrapola a função alimentar: é um manifesto sensível, que reconecta tradição e dissidência estética.

Na prática, essa transformação vai além da gastronomia “se derrama” sobre o campo das artes visuais e da educação. A relação com o público se intensifica por meio de uma experiência multissensorial, na qual o alimento é apresentado como uma obra de arte, acompanhado de representações visuais que ampliam o impacto emocional e reflexivo. Nesse contexto, a construção da narrativa para performance artística gastronômica torna-se essencial, pois integra linguagem visual, simbologia cultural e degustação, compondo uma experiência que transcende o ato de comer. O conceito de “elegância¹” é reconduzido a sua raiz gramatical, não como sinônimo elitizado de sofisticação ou exclusividade, mas como uma expressão de escolha, de respeito à diversidade e à criatividade que esses ingredientes possibilitam.

Ao elevar esses produtos a um patamar superior, o projeto consolida a ideia de que o que antes era descartado pela sociedade pode se transformar em um símbolo de inovação e resistência. Esse movimento inspira práticas educativas e sociais que utilizam o alimento como um catalisador de mudanças culturais e ambientais. Dessa forma, “À margem do gosto” não apenas questiona padrões gastronômicos, mas também redefine o significado de sofisticação, conectando o público a uma estética que celebra a sustentabilidade, a autenticidade e o pertencimento cultural.

¹ O conceito para elegância utilizado foi o encontrado no **Vocabulário português, e latino, aulico, anatomico, architectonico, bellico, botânico** e que, ao tratar do termo afirma, “Elegância. Derivase do verbo Latino Eligere, Escolher, & se apropria as cousas [...]” (BLUTEAU, 1712-1728, p. 2196).

2.3 O cardápio “À margem do gosto” Estéticas da resistência, a valorização do ordinário

O cardápio “À margem do gosto” propõe-se como uma instalação comestível e performativa que se inscreve no campo da estética crítica, articulando sabores e discursos numa operação de resistência situacional. Cada prato funciona como um gesto político que desafia o apagamento sistemático de ingredientes considerados “não instagramáveis” ou inapropriados ao padrão alimentar hegemônico imposto pelas grandes corporações alimentícias e pela estética tendenciosa das redes sociais.

Vivemos uma era em que o valor simbólico dos alimentos é fortemente condicionado por sua fotogenia. Ingredientes como o jiló, o fígado, o pequi ou o quiabo sofrem um duplo silenciamento: não apenas são estigmatizados culturalmente, como também são invisibilizados por não se adequarem ao ideal visual que circula em plataformas como “Instagram” e “TikTok”. A falta de cores saturadas, de formas regulares, ou mesmo a impossibilidade de narrativas que os romantizem, os relega ao limbo da indiferença ou da repulsa coletiva.

Essa invisibilidade não é neutra. Ela é sustentada por interesses comerciais que moldam o desejo do consumidor e o direcionam para produtos industrializados, padronizados e amplamente promovidos pelas grandes marcas globais. As campanhas de marketing alimentício não apenas sugerem o que é saudável ou saboroso, elas determinam o que merece ser desejado. Assim, o repertório gastronômico dos indivíduos torna-se cada vez mais homogêneo, deslocando ingredientes tradicionais, locais ou intensos para as margens do gosto.

Contra esse regime de exclusão, o cardápio “À margem do gosto” realiza uma contranarrativa que devolve visibilidade e complexidade a esses ingredientes marginalizados. Ao contrário da lógica publicitária que valoriza apenas o fácil, o palatável e o imediatamente agradável, aqui se oferece uma experiência que exige tempo, escuta e disposição para o estranhamento. A sopa fria com coentro, o patê de fígado, a *tartelete* com maxixe e chucrute, ou ainda a sobremesa com jiló, todos são construídos como provocações estéticas que desestabilizam a passividade do ato de comer.

A escolha desses elementos, social e sensorialmente excluídos, não visa à excentricidade gratuita. Ela aponta para a urgência de rediscutir o que é considerado “desejável” em nossa cultura alimentar. Ao propor pratos que rompem com o consenso do gosto, a proposta evidencia como a indústria alimentícia coloniza o paladar coletivo, tornando-o dependente de fórmulas repetidas, sabores adocicados e texturas padronizadas. Neste sentido, o cardápio não oferece

apenas alimento, mas uma crítica: ele encena o conflito entre o gosto domesticado e o sabor insurgente.

Por fim, o ato de servir esses ingredientes sob formas elaboradas, técnicas refinadas e composições cuidadosas não é uma tentativa de torná-los “aceitáveis” segundo o cânone da gastronomia ocidental, mas de mostrar que sua rejeição não é estética, mas ideológica. O desconforto provocado pelo jiló na sobremesa ou pela língua bovina no *guioza* não vem do ingrediente em si, mas do que nos ensinaram a recusar. Assim, o cardápio instaura um espaço de partilha do sensível, onde o que foi desprezado se converte em objeto de escuta, gosto e memória.

Esse gesto não é apenas uma operação culinária, mas uma forma de ativismo cultural e educacional, que convida o público a reconsiderar suas práticas alimentares como escolhas políticas. Comer, aqui, é também aprender a ver o mundo por outro ângulo, mais múltiplo, mais diverso, mais humano.

Couvert:

Patê de campanha, mousse de fígado de frango com pimenta-verde e chutney de passas, manteigas e azeitonas temperadas, pão.

Figura 1- Couvert



Fonte: foto do autor, 2025.

Esse couvert resgata elementos que foram deliberadamente apagados da alta gastronomia, como o fígado de frango e as uvas-passas, ingredientes que hoje são alvos de rejeição generalizada. A escolha é um gesto de resistência simbólica: ao incluir o que foi excluído, desafia-se o paladar normativo e recuperam-se sabores afetivos, domésticos e históricos, marcando o início da refeição como um manifesto estético e político contra a padronização alimentar.

Primeiro Prato:

Sopa fria de tomates com *tartar* de tomate de sol e *aioli* de tofu com coentro

Figura 2 - Sopa fria de tomates



Fonte: foto do autor, 2025.

A sopa fria é uma provocação à ideia de que certas preparações só fazem sentido em climas específicos ou em menus “sofisticados”. A presença do coentro, um ingrediente amado ou odiado, dependendo do território cultural, tensiona ainda mais o prato como expressão da diversidade de gostos regionais e como ferramenta para questionar os critérios que definem o que é aceitável ao paladar contemporâneo.

Segundo Prato:

Lâminas de bacalhau *mi-cuit* com creme de ovos, e beterraba fermentada

Figura 3 - Bacalhau *mi-cuit*



Fonte: foto do autor, 2025.

Este prato tensiona a aceitação da textura e da cocção “meio crua”, algo que só ganhou certa legitimidade no Brasil após a influência dos restaurantes japoneses. Beterraba, nabo e fermentados, por sua vez, são elementos que enfrentam preconceitos culturais. Aqui, o bacalhau (símbolo da tradição) dialoga com o não-consensual, numa reconfiguração da estética do prato tradicional como espaço de desconstrução e experimentação.

Terceiro Prato:

***Tartelete* crocante com nori e páprica, recheada de quiabo, maxixe e chucrute**

Figura 4 - *Tartelete* da horta exótica



Fonte: foto do autor, 2025.

O trio quiabo, maxixe e repolho (chucrute) habita o terreno das controvérsias gustativas. Ainda que façam parte do cotidiano de muitas cozinhas brasileiras, sua inclusão em pratos “nobres” é evitada. A *tartelete*, com sua crocância e complexidade de sabores, realça o valor desses ingredientes, invertendo a lógica que os marginaliza e conferindo-lhes protagonismo estético e gastronômico.

Quarto Prato:

Arroz com *balotine* de frango e jardineira de legumes coberta por gel de pequi

Figura 5 - Frango com arroz e pequi



Fonte: foto do autor, 2025.

O pequi, símbolo do Cerrado e do amor/ódio culinário, é trabalhado aqui como eixo afetivo e cultural. O fundo de panela, muitas vezes desvalorizado na alta gastronomia por sua rusticidade, é resgatado como símbolo de memória e pertencimento. A construção do prato opera como metáfora da convivência com a diferença, do sabor como território de disputa simbólica.

Quinto Prato (duas opções):

Guioza de língua com coalhada, dill e molho ravigote

Figura 6 - Guioza de lingua



Fonte: foto do autor, 2025.

ou

Dim sum de rabada estufada ao porcini com purê de batata fonduto e agrião

Figura 7 - Dim sum de rabada



Fonte: foto do autor, 2025.

Ambos os pratos colocam na mesa o desafio do consumo de partes menos nobres do boi, língua ou rabo, ingredientes que evocam tabu e repulsa em muitos comensais. A linguagem do *dim sum* e do *guioza* empresta o desejo pela “sofisticação” e modismo a esses cortes, questionando os critérios que definem o que é “fino” ou “aceitável”. O dilema simbólico entre “língua ou rabo” transforma o prato em uma alegoria crítica da escolha e da exclusão alimentar.

Sobremesa:

Chocolate chicotado com compota de jiló, coulis de uvas e ameixas passas ao marsala

A presença do jiló na sobremesa desestabiliza expectativas e ressignifica o amargo como provocação estética. Ao fim da refeição, o sabor inusitado não busca consenso, mas provoca deslocamento.

Figura 8 - Sobremesa de jiló



Fonte: foto do autor, 2025.

Seleção de queijos nacionais artesanais:

De forma análoga, a seleção de queijos artesanais, intensos e pouco convencionais, reafirma a proposta de tensionar o paladar domesticado. Juntos, pratos e queijos compõem uma experiência que convida à escuta e ao estranhamento, um percurso sensorial que honra o que foi historicamente excluído.

São queijos que contam histórias de território, de resistência e de saberes preservados por pequenos produtores, em oposição direta à lógica da pasteurização sensorial que domina as gôndolas dos grandes mercados.

Diante de um público habituado à suavidade, servir queijos de caráter intenso é um gesto de confiança no experienciável.

Figura 9 - Seleção de queijos nacionais



Fonte: foto do autor, 2025.

Cada prato do cardápio “À margem do gosto” constitui uma obra em si, não apenas pela sofisticação técnica, mas por sua dimensão simbólica e pedagógica. Mais que alimentação, a proposta instaura uma estética de resistência, atravessando arte, gastronomia e educação para convocar o comensal a reverenciar o ordinário sob uma nova sensibilidade.

A concepção do cardápio recusa noções de pureza culinária e fidelidade territorial. Abraça-se, em seu lugar, a contaminação como método estético. Ingredientes brasileiros marginalizados dialogam com técnicas estrangeiras, como *mi-cuit*, *dim sum*, *guiouza* e fermentações europeias, criando pontes entre memória e descoberta. A escolha por elementos como dill, marsala, nori ou *aioli* de tofu não visa à internacionalização, mas à criação de uma experiência gustativa mestiça e crítica, capaz de deslocar padrões de gosto e identidade.

Inspirado pela noção de estética relacional de Bourriaud (2009, p. 40), o cardápio transforma a refeição em performance: cada prato é uma provocação que abre espaço para escuta, estranhamento e partilha. Não se trata apenas do sabor, mas da relação que ele instaura, com o outro, com o território e com a memória. Comer torna-se gesto político, deslocando o foco da norma para o perceptível.

Essa abordagem também se constitui como prática pedagógica. Ao integrar técnicas, afetos e culturas, rompe-se com o ensino técnico normativo, valorizando a autonomia criativa dos estudantes e estimulando aprendizagens que envolvem escuta, repertório e crítica. O prato, então, não é produto final, mas meio de formação expandida, um campo de trocas simbólicas, de experiências plurais e de transformação cultural.

Como em Bourriaud, é nesse “entre”, na construção de intersubjetividades, que a arte se realiza: não como objeto, mas como relação. O híbrido, longe de desvio, é condição fecunda para formar sujeitos sensíveis, capazes de transitar entre saberes, sabores e visões de mundo.

Os elementos desse menu, não pedem aprovação imediata, pedem atenção, tempo e disposição para o diálogo. Afinal, assim como a arte, o sabor autêntico também requer envolvimento. E ao fim da refeição, resta a pergunta: como reaprender a gostar de algo que nunca nos ensinaram a desejar?

Observamos que no apêndice está inserida uma proposta pedagógica para ser aplicada conforme o cardápio em estudo.

2.4 As obras do Projeto “À margem do gosto” como dispositivos de partilha sensível

Fichas técnicas das obras que compõem o projeto

Figura 10 - *Décadence avec Élégance*

Fonte: foto do autor, 2025.

Título da obra: *Décadence avec Élégance*

Autor da obra: Alexandre Paredes Rigon

Data de criação: 2024

Técnica/linguagem/materiais: Acrílica sobre tela com elementos instalativos simbólicos

Dimensões: 3,32 m (largura) x 1,46 m (altura)

Descrição objetiva:

A pintura apresenta uma cena dividida em três blocos narrativos integrados por uma perspectiva simbólica. No centro, uma volumosa cornucópia repousa sobre um piso claro de textura fria, de onde se projetam alimentos não convencionais no imaginário gourmet: jiló, quiabo, fígado de frango, maxixe, entre outros. À esquerda da tela, uma cabeça de vaca com a língua para fora observa diretamente o espectador, cercada por um céu de tons flamejantes. À direita, nota-se o rabo da vaca com um fundo similar ao da cabeça, indicando continuidade. Em primeiro plano, uma mão humana segura um celular cuja tela exibe um hambúrguer industrial e a inscrição “Procusto APP”, reforçando a crítica à mediação digital do desejo alimentar. A cena é duplicada parcialmente por seu reflexo na base inferior, como num espelho d’água, onde certos elementos se desfazem ou se apagam, sugerindo seletividade visual, de uma sociedade que transforma até alimentos em celebridades

Aspectos formais e estruturais da obra:

Linhas: Orgânicas e fluídas nos vegetais e na forma da cornucópia; linhas retas e racionais na parede de fundo e no celular, simbolizando a tensão entre natureza e técnica.

Formas: Figurativas e reconhecíveis, porém recontextualizadas; o corpo da vaca aparece em sua totalidade em perspectiva invertida.

Cores: Uso expressivo de verdes, ocres e marrons, com contrastes sutis para destacar a rusticidade dos ingredientes. O laranja flamejante ao fundo remete a atmosferas dramáticas e calor intenso.

Luz/Sombra: A luz plana reforça a sensação de frieza no espaço construído e valoriza o reflexo d'água como dispositivo simbólico.

Texturas: Textura pictórica densa, sobretudo nos vegetais e no fundo de pedra; o reflexo emula uma superfície líquida espelhada e polida tanto para os alimentos como para a textura rústica da pedra.

Planos: Três planos distintos: fundo narrativo (vaca), plano médio (cornucópia e parede) e plano frontal (celular e reflexo), criando camadas simbólicas de leitura.

Temática:

A obra tensiona a estética da fartura e da tradição alimentar ao desconstruir a simbologia clássica da cornucópia. Em vez de abundância refinada, apresenta ingredientes populares e marginalizados como resistência ao gosto padronizado. A vaca ao fundo, propõe uma crítica à fragmentação dos corpos animais pela indústria alimentícia, evocando também a totalidade esquecida. O celular com um hambúrguer simboliza o desejo domesticado, mediado por algoritmos e aplicativos. O espelho d'água, por sua vez, alude à seletividade da visibilidade digital e remete à figura da *Cama de Procusto*, na qual tudo que escapa ao padrão é ajustado ou suprimido.

Tendência artística:

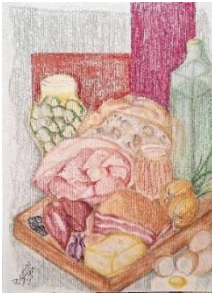
A obra se inscreve na tradição da **arte contemporânea de crítica sociopolítica**, com diálogo direto com a **Food Art**, a **arte relacional** e a produção simbólica expandida. Aproxima-se da prática da artista Simone Mattar (2025), que propõe uma intervenção na linguagem da gastronomia como forma de ativação estética e crítica cultural. Assim como Mattar, esta obra questiona o que é visível, o que é comestível e o que é belo, articulando memória, resistência e crítica às estruturas de poder que moldam o paladar coletivo.

Análise interpretativa:

Ao propor uma cornucópia repleta de elementos rejeitados pelas normas do gosto contemporâneo, a obra reivindica uma estética do dissenso. Ao mesmo tempo, desvela como o olhar treinado pela mídia digital aprende a rejeitar tudo que não é visualmente agradável. A vaca, símbolo da exploração silenciosa, e o celular, extensão da “Cama de Procusto” digital, intensificam a denúncia. O reflexo, parcial e distorcido, reforça a invisibilidade imposta aos saberes e sabores que escapam do ideal higienizado. A obra, assim, é tanto denúncia quanto celebração: um manifesto visual que confronta os sistemas que ditam o que se vê, o que se come e o que se deseja.

Título da obra: “Silêncios do Prato” - Série de natureza-morta

Figura 11 - Couvert



Fonte: Foto do autor, 2025.

Figura 12 - Primeiro prato



Fonte: Foto do autor, 2025.

Figura 13 - Segundo prato



Fonte: Foto do autor, 2025.

Figura 14 - Terceiro prato



Fonte: Foto do autor, 2025.

Figura 16 - Quarto prato



Fonte: Foto do autor, 2025.

Figura 17 - Quinto prato



Fonte: Foto do autor, 2025.

Figura 15 - Sobremesa



Fonte: Foto do autor, 2025.

Autor da obra: Alexandre Paredes Rigon**Data de criação:** 2025**Técnica / Linguagem / Materiais:** Técnica mista com pastel seco e pastel oleoso sobre papel A3.**Dimensões:** 29,7 cm x 42 cm x 300g/m² (cada obra).**Número de obras:** 7 (correspondentes a: Couvert, Primeiro prato, Segundo prato, Terceiro prato, Quarto prato, Quinto prato, Sobremesa).**Descrição objetiva e aspectos formais:**

Cada uma das obras representa uma natureza-morta construída com os ingredientes centrais de pratos que compõem uma refeição completa. Visualmente, são organizadas com forte apelo compositivo, explorando contrastes de textura entre os pastéis seco e oleoso, com ênfase em cores vibrantes e formas orgânicas, remetendo à visualidade dos ingredientes.

Linhas: Predominância de linhas curvas e irregulares que evocam a naturalidade dos alimentos.

Formas: Orgânicas, com leve geometrização para fins compositivos.

Cores: Paleta variada conforme o prato retratado, com predomínio de tons terrosos e avermelhados nos pratos principais e verdes nas composições com vegetais.

Texturas: A fusão dos pastéis proporciona camadas visuais ricas, com efeitos de densidade e brilho, destacando a materialidade dos alimentos.

Planos: Espaço pictórico tratado com profundidade sutil, mantendo o foco nos ingredientes representados em primeiro plano.

Temática e interpretação:

A série de obras atua como crítica estética e sociocultural sobre os hábitos alimentares e os preconceitos que cercam ingredientes considerados "não nobres" ou "exóticos". A escolha dos pratos – como língua, jiló, pequi, quiabo, revela um tensionamento entre tradição e moda, gosto e classe, identidade e exclusão. Cada imagem propõe ao espectador uma reflexão sobre o modo como julgamos o alimento, seu valor simbólico e sua aceitabilidade cultural.

Temas abordados:

- Preconceito alimentar e distinções de classe;
- Memória culinária e apagamentos culturais;
- Estetização de ingredientes marginalizado;
- Relação entre arte e gastronomia como denúncia e provocação.

Tendência artística:

As obras se inserem no contexto da *Food Art* contemporânea e dialogam com práticas de arte relacional, uma vez que fazem parte de uma instalação maior que envolve degustação e participação ativa do público. Visualmente, alinham-se com o expressionismo contemporâneo e a estética pós-moderna de crítica institucional.

Fundamentação e inserção na instalação:

Como parte do projeto “À margem do gosto” essas naturezas-mortas não são apenas representações pictóricas, mas também componentes de uma experiência sensorial completa. A obra é atravessada por reflexões como a de Levitin (2010, p. 31), para quem o alimento só se completa quando experimentado, essa perspectiva não apenas reforça a importância da vivência sensorial, mas também sustenta uma abordagem ética e sustentável do ato de comer, e de

Heinich (2014), ao abordar a obra contemporânea como resultado de uma rede de ações e interpretações.

Quem é o artista?

Alexandre Paredes Rigon é um artista visual e pesquisador cuja trajetória interdisciplinar articula de forma singular as áreas de gastronomia, artes visuais e turismo. Com formação em Artes Visuais, Gastronomia e Turismo, sua produção se destaca pelo enfoque na relação entre cultura alimentar e estética, explorando temas como food design, marketing de experiência e patrimônio alimentar. Seu percurso profissional inclui experiências como chef de cozinha e gerente de Alimentos e Bebidas, tanto no Brasil quanto na França, além de atuação como instrutor e também docente em instituições federais.

Na esfera acadêmica, Rigon tem investido em múltiplas especializações, com ênfase recente em ensino de artes visuais e tecnologias contemporâneas, design educacional e educação profissional e tecnológica. É autor de artigos que investigam o design de sistemas alimentares e a taxonomia de restaurantes, além de ter participado de eventos científicos e exposições artísticas, como a que fez parte do congresso IV Enpegastro (Fortaleza, 2024), e que apresentou suas obras intituladas “Fome de Quê?” na qual atuou como artista visual além da submissão aceita de artigo acadêmico. Sua prática revela um olhar crítico e esteticamente apurado sobre os modos de produção, apresentação e consumo dos alimentos, unindo rigor acadêmico, sensibilidade artística e experiência prática na hospitalidade. Um perfil que exemplifica a potência dos cruzamentos entre arte, cultura e gastronomia no campo contemporâneo da pesquisa e da criação.

2.5 Resgate cultural e valorização de elementos regionais

O resgate cultural e a valorização de elementos regionais ocupam um papel central nas práticas artísticas contemporâneas, especialmente quando associadas à gastronomia e às artes visuais. Essas práticas buscam promover uma reconexão com a identidade local e o patrimônio imaterial, combatendo a homogeneização cultural e a padronização estética impostas pela globalização. Nesse contexto, a arte e a culinária emergem como linguagens complementares que resgatam tradições regionais ao mesmo tempo que as reinterpretam de maneira crítica e inovadora.

Tadeu Chiarelli (2012, p. 40-41), em seu estudo “Naturalismo, regionalismo e o retorno à ordem no ocaso do modernismo brasileiro”, o regionalismo desempenhou um papel crucial na construção de uma identidade nacional durante períodos de transição cultural e política. Essa

perspectiva continua a influenciar práticas contemporâneas, que utilizam elementos locais para articular discursos sobre pertencimento e resistência. A valorização do regional, neste contexto, não é apenas uma celebração do passado, mas também uma crítica à alienação cultural promovida por modelos hegemônicos de consumo e estética.

Na gastronomia, o uso de ingredientes locais e/ou marginalizados, como jiló, quiabo e maxixe, torna-se um ato simbólico de resgate cultural. Esses alimentos, historicamente associados a práticas populares ou estigmatizados, ganham um novo status ao serem incorporados em narrativas estéticas e artísticas. Eles deixam de ser vistos como produtos de baixo valor para se tornarem protagonistas de composições que destacam a riqueza da biodiversidade e das tradições regionais. Essa valorização, além de promover a sustentabilidade alimentar, incentiva um consumo mais consciente e conectado às raízes culturais.

A junção desses elementos à arte visual também possibilita novas leituras e experiências. Em obras contemporâneas, ingredientes regionais são utilizados como metáforas visuais que refletem histórias locais e desafios globais, como a luta pela preservação ambiental e pela diversidade cultural. Essa prática é explorada em projetos que unem gastronomia e artes visuais, criando experiências multissensoriais que conectam o público à memória coletiva.

Na educação, essa abordagem de perspectiva de deslocamento metodológico assume um papel transformador, permitindo que os alunos explorem suas identidades locais e compreendam o valor cultural de sua região. Atividades pedagógicas baseadas na criação artística com alimentos regionais promovem reflexões sobre a história e a economia locais, ao mesmo tempo que desafiam padrões globalizados.

O resgate cultural e a valorização de elementos regionais, portanto, transcendem o simples retorno às origens. Eles se tornam um meio de questionar as dinâmicas culturais contemporâneas e de propor novas formas de engajamento com o patrimônio e a sustentabilidade, integrando o local ao global em um diálogo estético e crítico.

3 ALEGORIAS DO SENSÍVEL: IMAGENS, MEMÓRIAS E SABORES

3.1 Resignificação de símbolos e práticas culturais

A arte contemporânea, por sua natureza crítica e inventiva, configura-se como um campo propício para a reinvenção simbólica de elementos culturais. Quando articulada a outras linguagens, como a gastronomia, essa prática potencializa significados ao deslocar ingredientes e gestos de seus contextos usuais. Como observa Heinich (2014, p. 377-378), esse gesto de

descontextualização é o que permite a multiplicação de sentidos e leituras, transformando o ordinário em expressão singular.

Na gastronomia, a ressignificação se manifesta na valorização de ingredientes regionais e técnicas locais, muitas vezes preteridos pela homogeneização alimentar global. A obra *Arte à Mesa* (TICOULAT e LOPES, 2023) sugere que o alimento, para além de sua função nutritiva, adquire valor simbólico e estético, sendo capaz de refletir identidades e valores culturais. Esse processo de resgate e reinvenção transforma a cozinha em um espaço de experimentação estética, capaz de despertar tanto o paladar quanto a consciência.

Em consonância, Lipovetsky (1983, p. 83) aponta que a arte, ao se inserir em contextos não convencionais, como o culinário, amplia sua função estética, passando a questionar padrões de consumo e homogeneização cultural. A criação culinária, nesse sentido, se apresenta não apenas como execução técnica, mas como construção de narrativas simbólicas e culturais.

Essa articulação se estende ao ensino técnico, onde a intersecção entre disciplinas favorece práticas pedagógicas que valorizam simultaneamente a técnica e a subjetividade. Hissa e Ribeiro (2017, p. 94) defendem que a formação técnica se enriquece ao incorporar dimensões sensíveis no processo educativo, estimulando o desenvolvimento de uma compreensão mais ampla e crítica sobre o saber e sua inserção social.

O projeto “À margem do gosto” materializa essa convergência ao transformar ingredientes marginalizados em protagonistas de narrativas visuais e gustativas. Elementos como o jiló e o fígado de frango, usualmente relegados, ganham centralidade ao questionar padrões estéticos e celebrar a autenticidade cultural. A cornucópia, clássico símbolo de abundância, é ressignificada como crítica à homogeneização alimentar, propondo um olhar mais atento à diversidade e à sustentabilidade.

Ao promover essa ressignificação simbólica, a articulação entre arte, gastronomia e educação amplia horizontes formativos, integrando saber técnico, sensibilidade e pensamento crítico. Essa abordagem valoriza as tradições ao mesmo tempo em que as adapta às exigências do presente, formando sujeitos mais conscientes de seu papel cultural e profissional.

3.2 Estética contra a padronização: disputas pelo gosto e pela memória

No contexto atual da gastronomia, observa-se a crescente influência das redes sociais e da indústria alimentícia na determinação de padrões estéticos e de consumo. Ingredientes como quiabo, jiló, pequi, fígado de frango, língua bovina e queijos intensos, apesar de portarem

densidade cultural, são frequentemente marginalizados por não se adequarem às estéticas impostas por essas narrativas midiáticas.

A invisibilidade desses ingredientes nas plataformas digitais, como *Instagram e TikTok*, evidencia tal dinâmica. Essas mídias favorecem imagens impactantes e conteúdos simplificados, privilegiando o que já está em consonância com tendências estabelecidas. Alimentos tidos como "não instagramáveis" enfrentam resistências simbólicas não por falta de apelo visual, mas pela ausência de narrativas que os contextualizem cultural e esteticamente. Enquanto trufas ou cortes "*premium*" são consagrados como emblemas de sofisticação, mesmo quando apresentados com simplicidade, ingredientes populares sofrem o peso de estigmas históricos e sociais.

A questão não reside na natureza dos alimentos, mas na construção de uma estética artificial que privilegia interesses mercadológicos em detrimento da autenticidade cultural. Essa distorção compromete a percepção coletiva, relegando saberes e produtos tradicionais ao esquecimento.

Tais práticas têm impactos concretos sobre pequenos produtores e comunidades rurais. Alimentos como o pequi, representativo do Cerrado, perdem espaço em um mercado que prioriza a uniformização. O resultado é a diminuição de seu habitat, o enfraquecimento da agricultura familiar e a perda de técnicas ancestrais.

A "instagramabilidade" privilegia o consumo rápido pelo olhar, mas ignora a riqueza sensorial e histórica que escapa ao filtro das tendências visuais. A invisibilidade desses ingredientes é, portanto, reflexo de uma narrativa dominante que despreza a diversidade sensorial em favor do status e da efemeridade.

Essa cultura estética reduz a capacidade das comunidades de manterem viva sua própria história alimentar. A padronização dos gostos empobrece o repertório gastronômico e compromete a diversidade. Ingredientes como o quiabo e o jiló, longe de representarem apenas alimentos, figuram como emblemas de resistência e criatividade em contextos marcados por adversidades históricas.

4 A CONSTRUÇÃO DAS REAÇÕES CONTAMINADAS DE SABER:

A presente proposta entende a relação entre arte, gastronomia e educação como uma dinâmica de transbordamento de práticas, onde saberes se entrelaçam de maneira irreversível. Não se trata de estabelecer pontes entre áreas estanques, mas de afirmar a coexistência de

práticas em zonas híbridas, nas quais cada campo devora o outro, gerando novas formas de produção simbólica e crítica, o que para Deleuze e Guattari (1992, p. 33-34), seria um remanejamento de conceitos.

Na perspectiva de que a arte transcende sua função estética para atuar como ferramenta transformadora, as tecnologias contemporâneas desempenham papel crucial. Como destaca Lucia Gouvêa Pimentel (2009, p. 35), usar as tecnologias contemporâneas no ensino de arte não apenas amplia as possibilidades criativas, mas desafia o educador a repensar a arte por meio das ferramentas tecnológicas como um campo autônomo e transdisciplinar.

A prática artística, aliada às tecnologias, permite novas formas de expressão e experimentação que impactam diretamente a formação profissional em áreas como a gastronomia que, por sua vez, dialoga com a arte não apenas na estética de apresentação, mas como um campo de reflexão crítica. No projeto “À margem do gosto”, o alimento marginalizado é ressignificado, assumindo um papel simbólico que questiona padrões globais de consumo e homogeneização cultural. Cada prato torna-se uma narrativa estética e política, demonstrando como fusões e dissoluções de fronteiras entre Gastronomia e Arte pode ser utilizada como metodologia pedagógica no ensino técnico.

A estética, nesse contexto, atua como um mediador entre o representável e o racional, guiando a experiência de aprendizagem por caminhos criativos e críticos. Conforme já anotado aqui a posição de Cauquelin (2005, p. 93-94), a arte contemporânea rompe barreiras disciplinares ao incorporar elementos do cotidiano, ressignificando-os em práticas artísticas legítimas. Esse movimento ressoa na educação técnica profissionalizante, onde a interseção com a arte incentiva o desenvolvimento de habilidades reflexivas e técnicas que respondem às demandas de um mercado cada vez mais dinâmico e inovador.

Uma vez entendida como prática que reorganiza o ralecional e reconfigura as ligações sociais, a educação artística adquire um papel crucial enquanto mediadora cultural. Ao abandonar a função de mera transmissora de técnicas e estilos, ela se reposiciona como espaço de criação de novas partilhas, tal como propõe Jacques Rancière (2009), ao colocar a educação como um ato que reorganiza os modos de percepção, de sensibilidade e de inteligibilidade do mundo, ao citar a política como maneira de dividir espaços e capaz reconfiguração do espaço inteligível, em suas palavras “A partilha do sensível faz valer quem pode tomar parte no comum em função daquilo que faz, do tempo e do espaço em que essa atividade se exerce” (RANCIÈRE, 2009, p. 16-17). Nesta perspectiva, o encontro entre práticas culinárias e artes visuais, promovido por este trabalho, encarna uma pedagogia estética que atua diretamente

sobre a experiência cotidiana, instigando deslocamentos e reinterpretações da cultura alimentar, da memória e da identidade.

Por fim, a contaminação entre arte, tecnologia e gastronomia se apresenta como uma oportunidade de transformar espaços de aprendizado em ambientes de experimentação e crítica social. Projetos como “À margem do gosto” exemplificam como o transbordamento disciplinar pode reconfigurar práticas pedagógicas, criando experiências multissensoriais que conectam tradição e inovação. Assim, arte e tecnologia não apenas dialogam, mas constroem novas perspectivas críticas que reimaginam o papel da educação técnica e profissionalizante na contemporaneidade.

5 ARTE E EDUCAÇÃO COMO DISPOSITIVOS DE TRANSFORMAÇÃO

A prática artística, inserida no ensino técnico e profissionalizante, revela-se como dispositivo pedagógico que articula técnica, sensibilidade e crítica. Na formação em gastronomia, esse encontro entre arte e saber técnico permite que o alimento deixe de ser apenas objeto de operação e se torne linguagem simbólica “ensinar arte significa possibilitar experiências e vivências significativas em fruição, reflexão e elaboração artística” (PIMENTEL, 2009, p. 26). Essa integração promove aprendizagens que unem fruição e elaboração, pensamento e gesto, afetos e crítica.

Metodologias interdisciplinares, como destacam Vantoir et al. (2019, p. 111-112), rompem com a fragmentação do conhecimento, promovendo práticas educativas comprometidas com o contexto social e cultural dos estudantes. A arte, ao ser compreendida como experiência multissensorial e performativa, potencializa esse processo, como apontam Heinich (2014, p. 377-378) e Efland (2008, p. 18), ao valorizar o corpo, a emoção e a imaginação como dimensões legítimas da aprendizagem.

No campo da gastronomia, essa perspectiva assume força particular: alimentos cotidianos, antes invisibilizados, são resignificados como objetos estéticos e políticos, como no projeto “À margem do gosto”. Tal gesto amplia a experiência educativa ao instaurar uma estética da resistência, que desloca o ensino técnico da repetição para a invenção. Morin (2005, p. 50-51) já defendia que a complexidade exige cruzamentos de saberes, não como soma de disciplinas, mas como transformação epistemológica.

A insurgência estética que emerge dessas práticas, ao lado de uma abordagem sensível da técnica, propicia uma formação ética e crítica. Pimentel (2009, p. 29) reforça que é necessário

romper com pedagogias lineares, convocando a subjetividade como eixo da criação. Nesse sentido, o alimento torna-se gesto, metáfora e linguagem; a cozinha, lugar de reflexão e partilha; e o ensino técnico, território de invenção simbólica. Como afirma Lévy (1993, p. 6), ao ampliar as fronteiras do saber, a arte tecnológica transforma não apenas o que se aprende, mas o modo como se habita o mundo.

6 ALIMENTO, ARTE E RESISTÊNCIA: ATIVISMO, IDENTIDADE E SUSTENTABILIDADE NO ENSINO TÉCNICO

A interseção entre gastronomia, arte e educação técnica revela-se campo fértil para práticas pedagógicas capazes de articular sensibilidade, repertório cultural e crítica social. O ativismo alimentar, neste contexto, assume a forma de uma estética da resistência, mobilizando o alimento como linguagem crítica diante da homogeneização cultural (VENEROSO, 2009, p. 60-61). Ao tratar o ato de cozinhar como prática simbólica e política, supera-se a técnica pura, criando espaços de aprendizagem conectados à memória, à identidade e à sustentabilidade.

A experiência de “À margem do gosto” exemplifica como a arte pode ampliar o campo da educação ao propor ingredientes rejeitados como signos de diversidade e potência crítica. A cornucópia, aqui ressignificada, deixa de ser mero emblema de fartura para tornar-se imagem de dissenso, convocando o comensal à reflexão sobre pertencimento, exclusão e formação.

Nesse movimento, o alimento também se converte em veículo de consciência ecológica. A valorização de ingredientes locais e saberes ancestrais transforma o fazer culinário em prática sustentável e educativa. A arte, por sua vez, contribui não como ornamento, mas como tecnologia simbólica de expressão e transformação (DOMINGUES, 2003, p. 6; LÉVY, 1993, p. 6). Ao promover a criação culinária como gesto ético, estético e ambiental, o ensino técnico amplia-se como espaço de invenção cultural.

Como defende Ana Mae Barbosa (MATUOKA, 2018), a arte possibilita uma aprendizagem integral, mobilizando capacidades cognitivas, sensíveis e críticas. Dessa forma, ao integrar arte e gastronomia, a formação profissional torna-se mais do que preparo técnico: transforma-se em caminho para a escuta, a diversidade e a criação de futuros mais justos e plurais.

7 EXPERIÊNCIAS MULTISSENSÓRIAS E PARTILHAS DO GOSTO

A articulação entre arte, gastronomia e educação técnica inaugura experiências formativas que ampliam os sentidos e aprofundam o vínculo entre estética e ética. A

gastronomia, definida por Montanari (2013, p. 15) como “arte dos sentidos”, mobiliza memórias e afetos por meio do paladar, da visão e do olfato, instaurando um campo simbólico que vai além da alimentação funcional. Quando integrada ao ensino técnico, essa dimensão sensorial qualifica a formação profissional, oferecendo ao estudante não apenas domínio técnico, mas uma percepção expandida do cotidiano.

Essa experiência estética, ao ser atravessada por práticas artísticas e reflexões culturais, permite que o alimento atue como linguagem crítica e expressão simbólica. Pimentel (2009, p. 26) sustenta que ensinar arte é possibilitar vivências significativas que envolvam reflexão e elaboração subjetiva. Ao considerar os sabores como narrativas sensíveis, como ocorre em projetos como “À margem do gosto”, o prato torna-se enunciado cultural que interpela o gosto e seus códigos.

A interpretação estética no ensino gastronômico depende, como observa Tamayo de Serrano (2002, p. 6 apud GOMBRICH, 1996, p. 41), dos contextos culturais que moldam a leitura visual e sensorial do mundo. Assim, ao articular os sentidos como ferramenta pedagógica, propõe-se uma educação crítica e inclusiva, em que o cotidiano e a hospitalidade são compreendidos como práticas éticas. Maldonado (2020, p. 184), reforça essa perspectiva ao afirmar a urgência de uma formação estética do gosto como dimensão constitutiva da experiência humana.

Em sintonia com experiências como as propostas pelo Inhotim, onde arte e paisagem dialogam na ativação simultânea dos sentidos, as práticas analisadas neste trabalho revelam-se propícias ao ensino técnico sensível. Elas convidam o estudante a experimentar o cotidiano como campo estético, em que escuta, percepção e interpretação tornam-se formas de formação.

8 METODOLOGIA

Esta pesquisa inscreve-se no campo das metodologias qualitativas de natureza compreensivo-interpretativa, alinhada a uma perspectiva pós-positivista que privilegia os sentidos atribuídos às práticas culturais e institucionais. Adota-se um eixo duplo: a reflexão teórica e a experiência prática, entrelaçadas no projeto performativo “À margem do gosto”. Em vez de separar campos disciplinares, a investigação propõe zonas de contaminação, dissolvendo fronteiras entre saberes técnicos e artísticos, como sugerem Deleuze e Guattari (1992, p. 32-33).

A prática artística aqui não é objeto de análise, mas vetor de conhecimento. Cada bloco teórico emerge do entrecruzamento de referências críticas, evitando a citação direta e optando

por paráfrases interpretativas. Fundamenta-se nos estudos de Pimentel (2009), Fortin e Gosselin (2014) e Gil (2017), e ancora-se na pesquisa-ação como instrumento de transformação. O pesquisador se apresenta como agente estético e pedagógico, atuando em parceria com educadores, estudantes e comensais.

O estudo de caso, centrado no almoço-performance, evidencia como a ação estética pode funcionar como método de ensino e reflexão. Essa escolha permitiu ao projeto articular ação e teoria, mantendo coesão temática e potência formativa. Destina-se a docentes, artistas e estudantes do ensino técnico e superior interessados em abordagens sensíveis e críticas, que concebam a educação como campo expandido de criação, escuta e transformação.

9 CONCLUSÃO

Ao longo deste percurso, tornou-se evidente que arte e gastronomia não apenas dialogam, mas compartilham territórios de sensibilidade e pensamento. A refeição, entendida sob a ótica da estética relacional proposta por Bourriaud (2009, p. 40), revela-se como prática crítica, em que cozinhar e comer transbordam os limites do útil ou do belo para tornarem-se linguagens de escuta, pertencimento e dissidência.

Integrar o alimento ao campo expandido da arte-educação possibilita reconfigurar a experiência pedagógica, deslocando o foco da técnica para a partilha sensível. O sabor, nesse contexto, não é apenas estímulo ao paladar, mas signo de memória, gesto de afeto e ato político. A mesa converte-se em espaço de resistência cultural e elaboração simbólica, onde se aprende também com o que se rejeita ou marginaliza.

A proposta aqui defendida aponta para uma educação comprometida com a invenção coletiva, com o reconhecimento das singularidades e com o acolhimento de narrativas dissidentes. Ao aproximar arte, gastronomia e ensino técnico, delinea-se um campo fértil de formação estética e cidadã, em que o cotidiano se transforma em matéria-prima para o conhecimento.

É nesse entrelaçamento de práticas, sabores e imagens que a educação se afirma como lugar de escuta e transformação. O desafio que permanece é sustentar essa abertura: permitir que a cozinha ensine a ver, que a arte ensine a comer, e que ambas convoquem o mundo a ser, também, sensível

REFERÊNCIAS

- BLUTEAU, R. **Vocabulário português, e latino, aulico, anatomico, architectonico, bellico, botanico.**: autorizado com exemplos dos melhores escritores portugueses, e latinos; e offerecido a El Rey de Portugal D. João V. Coimbra. Lisboa: Collegio das Artes da Companhia de Jesus, v. 3, 1712-1728.
- BOURRIAUD, N. **Estética relacional**. Tradução de Denise Bottmann. São Paulo: Martins, 2009.
- CAUQUELIN, A. **Arte Contemporânea: Uma Introdução**. Tradução de Rejane Janowitz. São Paulo: Martins Fontes, 2005.
- CHIARELLI, T. **Naturalismo, regionalismo e o retorno à ordem no ocaso do modernismo brasileiro**. São Paulo: Alameda Casa Editorial, 2012.
- DELEUZE, G.; GUATTARI, F. **O que é Filosofia?** Tradução de Alberto Alonso Munoz e Bento Prado Jr. Paris: 34, 1992.
- DOMINGUES, D. **A Humanização das Tecnologias pela Arte**. São Paulo: UNESP, 2003. In: Diana Domingues (Org.). *A Arte no Século XXI: a humanização das tecnologias*.
- EFLAND, A. D. **Cultura, sociedade, arte e educação num mundo pós-moderno**. São Paulo: Perspectiva, 2008. 173-188 p. in: Guinsburg, J.; Barbosa, Ana Mae. (orgs.) *O pós-modernismo*.
- FORTIN, S.; GOSSELIN, P. Considerações metodológicas para a pesquisa em arte no meio acadêmico. **Art Research Journal/Revista de Pesquisa em Arte**, Montreal, v. 1, p. 1-17, jan-jun 2014.
- GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2017.
- HEINICH, N. Práticas da arte contemporânea: uma abordagem pragmática a um novo paradigma artístico. **Sociologia & Antropologia**, Rio de Janeiro, v. 04.02, p. 373-390, out, 2014.
- HISSA, C. E. V.; RIBEIRO, M. Saber sentido. **Concept**, Campinas, v. 6, n. 2, p. 90–109, jul./dez. 2017.
- LEVITIN, D. J. **A música no seu cérebro: a ciência de uma obsessão humana**. Tradução de Clóvis Marques. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2010.
- LÉVY, P. **As Tecnologias da inteligência: o futuro do pensamento na era da informática**. Tradução de Carlos Irineu da Costa. 1ª. ed. Rio de Janeiro: 34, 1993.
- LIPOVETSKY, G. **A era do vazio**. Lisboa: Relógio d'Água, 1983.
- MALDONADO, R. D. Arte e educação estética do gosto: a beleza enquanto necessidade cultural? **Revista VIS: Revista do Programa de Pós-Graduação em Artes Visuais, [S. l.]**, Brasília, v. 18, n. 2, p. 184-211, 2020. Disponível em: <<https://periodicos.unb.br/index.php/revistavis/article/view/25111>>. Acesso em: 15 abr 2025.

MATTAR, S. Simone Mattar - Gastroperformances. **Gastroperformances**, 2025. Disponível em: <<https://gastroperformances.com/>>. Acesso em: 06 maio 2025.

MATUOKA, I. Ana Mae Barbosa e a educação por meio da arte. **Centro de Referências em Educação Integral**, 26 nov 2018. Disponível em: <<https://educacaointegral.org.br/reportagens/ana-mae-barbosa-e-educacao-por-meio-da-arte/#:~:text=Para%20a%20educadora%2C%20aprender%20por,afetivos%20e%20emocionais%2C%20al%C3%A9m%20da>>. Acesso em: 15 abr 2025.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. Tradução de Leticia Martins de Andrade. São Paulo: Senac, 2013.

MORIN, E. **Introdução ao pensamento complexo**. Tradução de Eliane Lisboa. Porto Alegre: Sulina, 2005.

PIMENTEL, L. G. Metodologias do Ensino de Artes Visuais. In: PIMENTEL, L. G. (). **Curso de Especialização em Ensino de Artes Visuais**. Belo Horizonte: Escola de Belas Artes da UFMG, 2009. p. 24-37.

RANCIÈRE, J. **A partilha do sensível: estética e política**. Tradução de Monica Costa Netto. São Paulo: Sindicato Nacional do Editores de Livros, v. 2ª, 2009.

TAMAYO DE SERRANO, C. La estética, el arte y el lenguaje visual. **Palabra-Clave**, Bogotá - Colombia, v. 7, dez 2002.

TICOULAT, F.; LOPES, J. P. **Arte à Mesa: Diálogos entre Arte e Comida na América Latina**. São Paulo: Act, 2023.

VANTOIR, R. B.; CANTERLE, L. D.; MACHADO, F. D. C. **Metodologias da pesquisa em educação profissional e tecnológica: dilemas e provocações contemporâneas**. Curitiba: Brazil Publishing, 2019.

VENEROSO, M. D. C. F. Crítica das Artes Visuais Moderna e Contemporânea. In: PIMENTEL, L. G. (). **Curso de Especialização em Ensino de Artes Visuais**. Belo Horizonte: Escola de Belas Artes da UFMG, 2009. p. 48-69.

APÊNDICE

Proposta Pedagógica

“À margem do gosto”: estética crítica e formação sensível na gastronomia

1. Introdução

- Apresentação do cardápio como instalação comestível e performativa.
- Enquadramento teórico: estética crítica e relacional (Bourriaud).
- Objetivo: propor uma experiência sensível, política e pedagógica que desestabiliza o gosto normativo e convoca o comensal à reflexão.

2. A marginalização do sabor no capitalismo gastronômico

- Discussão sobre a fotogenia como critério de valor simbólico dos alimentos nas redes sociais.
- Invisibilização de ingredientes por não corresponderem aos padrões estéticos do mercado.
- Crítica à homogeneização do gosto promovida por corporações alimentícias.

3. O cardápio como contra-narrativa estética

- Cada prato como gesto político de resistência sensível.
- Estratégia: reabilitação de ingredientes desprezados culturalmente.
- Subversão da lógica publicitária com foco no estranhamento e na escuta sensorial.

4. A contaminação como método

- Recusa da pureza culinária: mestiçagem de técnicas e ingredientes.
- Diálogo entre o local e o estrangeiro: uso consciente de técnicas internacionais para resignificar ingredientes brasileiros marginalizados.
- Crítica à retórica da autenticidade e afirmação de uma cozinha em trânsito.

5. Estética relacional e performance sensível

- Aproximação do pensamento de Nicolas Bourriaud: arte como campo de interação, não como objeto.
- O prato como meio de criação de espaços de convivência, deslocamento e escuta.
- A experiência gustativa como ativação de subjetividades e reflexão crítica.

6. Implicações pedagógicas e uso na educação profissionalizante

- Integração do cardápio em práticas formativas do ensino técnico em gastronomia, turismo e artes.
- O híbrido como estratégia pedagógica: cruzamento entre técnicas, culturas e afetos.
- Valorização da aprendizagem sensível, da escuta gustativa e da crítica cultural.
- A cozinha como espaço de experimentação, criação e cidadania.
- Citação de Bourriaud (2009, p. 19) sobre a construção de intersubjetividades e práticas coletivas como horizonte formativo.

7. Análise dos pratos

- Apresentação de cada prato com foco em:
 - Ingredientes marginalizados.
 - Técnicas aplicadas.
 - Tensionamentos sensoriais e culturais.
 - Intencionalidade estética e política.

8. Encerramento

- Reafirmação do cardápio como manifestação artística, política e educativa.
- Valorização da experiência gustativa como forma de conhecimento.
- Convite à escuta sensível e à reinvenção do gosto como prática formadora e relacional.