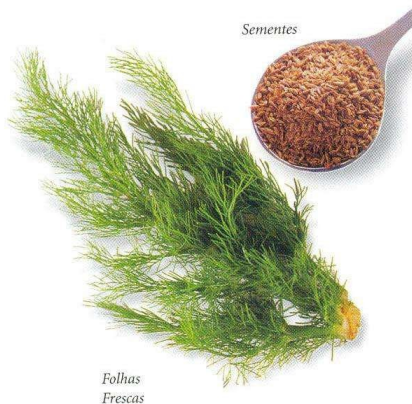


“O TEMPERO DO MARKETING”

GASTRONOMIA

Arte, Técnica e Ciência



Anderson Luiz
2008

“Dize-me o que comes e eu te direi
quem és”

A descoberta de uma nova receita culinária é mais importante para a humanidade do que a de uma nova estrela.

Escritor e advogado francês

BREVE REFLEXÃO

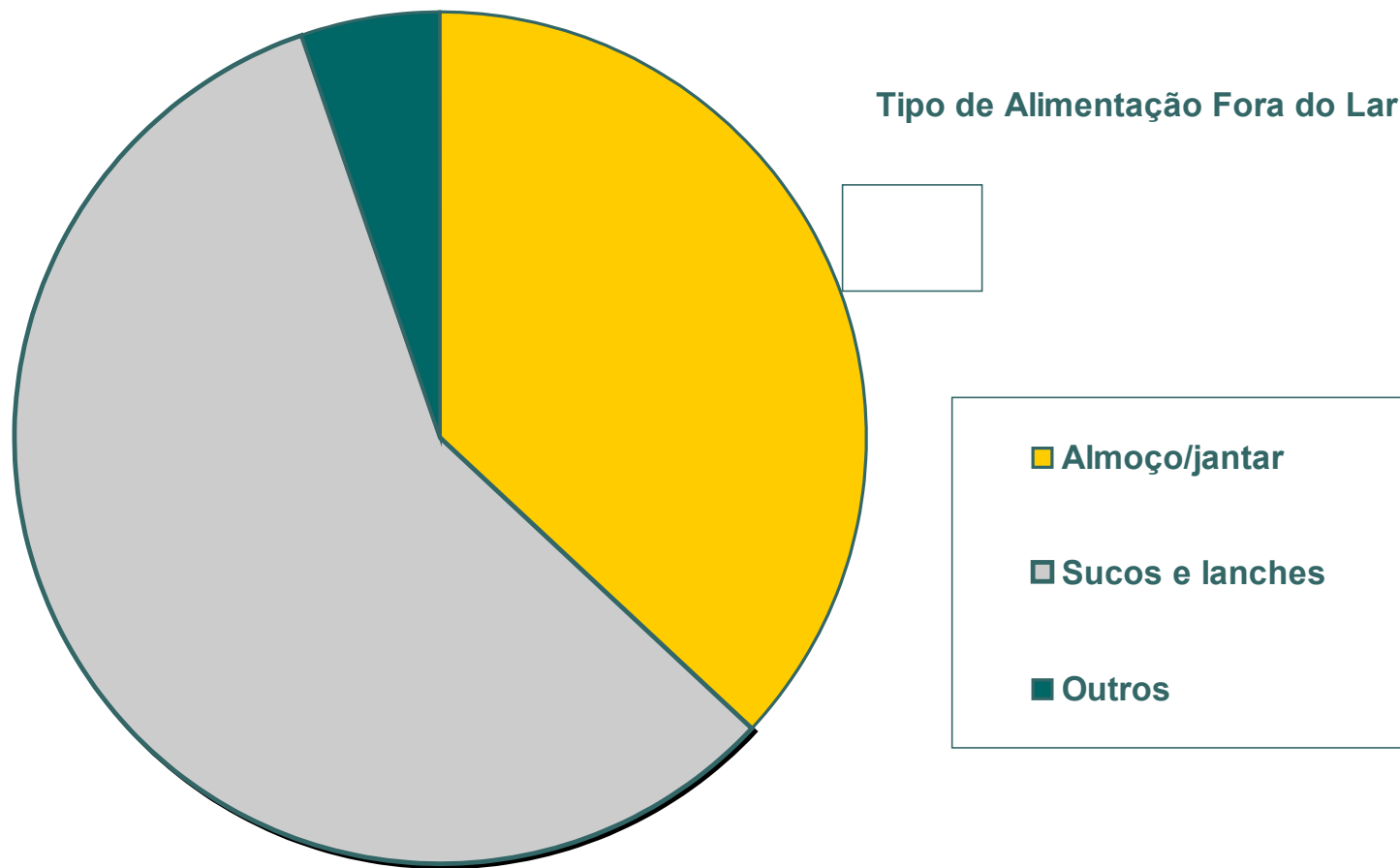
- *Taxas Freqüentes de depressão é uma consequência da modernidade, o ritmo frenético do dia-a-dia, o colapso da estrutura familiar e a competição acirrada tem um efeito devastador sobre as pessoas, como esses fatores não existiam no passado, havia menos risco de vir à tona a vulnerabilidade à depressão.*

Em nossa sociedade, ser feliz tornou-se uma obrigação quem não consegue é visto como fracassado.

*"Depressão é falta de vitalidade, falta de energia."
E o contrário de prazer não é dor e sim tédio
Prazer não é algo que se sinta e sim um julgamento
que se faz*

HÁBITO DOS CONSUMIDORES:

Mudanças e Tendências



Fonte IBGE 2006



GASTRONOMIA

○ Conceito:

É o conhecimento fundamentado de tudo que se refere ao homem na medida em que ele se alimenta.

Seu Objetivo é zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível.

Esta relacionada : A história da humanidade, desde o início dos tempos.





GASTRONOMIA

Composto.

- Arte e cultura
 - Técnica
 - Ciência



Arte



*Codorna Recheada com Patê de Foie Gras
e Shiitaki com Batata Rösti e Aspargos
Frescos na Manteiga*

Culinária: é a mais antiga das artes.

é a descoberta de um novo produto ou
uma nova forma de produção.

Culinária é Arte: das cores, das formas e
dos processos.

É saber harmonizar os alimentos
respeitando sua composição.



*Contra Filet de Cordeiro
em seu Molho, Torta
Gratinada de Legumes e
Batata Baroa*

CULTURA

Esta ligada a diversas etnias.

Forma e estilo de vida

Comportamento de uma sociedade.

A origem dos alimentos e aos fatores geográficos



O complexo de padrões de comportamento, das crenças, das instituições e de outros valores espirituais e materiais transmitidos coletivamente e característico de uma sociedade ou civilização.

Novo Dicionário Aurélio

TÉCNICA GASTRONÔMICA

Exibe uma maneira jeito ou habilidade especial de executar ou fazer.

Esta ligada ao conjunto de processos para atingir o resultado final da produção.

Faz-se a transformação da matéria prima, alterando seu estado primário. Utilizando máquinas equipamentos ou outras substâncias.

Estuda a química a física e a composição dos alimentos.



Bisque de Crevettes



GASTRONOMIA E CIÊNCIA

Estudo do homem e sua evolução

Organismo e os sentidos humanos

Estuda a química a física .

As reações diversas sobre os alimentos e sua ingestão.

Os componentes químicos dos alimentos

Exame da qualidade e dos benefícios dos alimentos

GASTRONOMIA REVISÃO HISTÓRICA DO COMPORTAMENTO À MESA

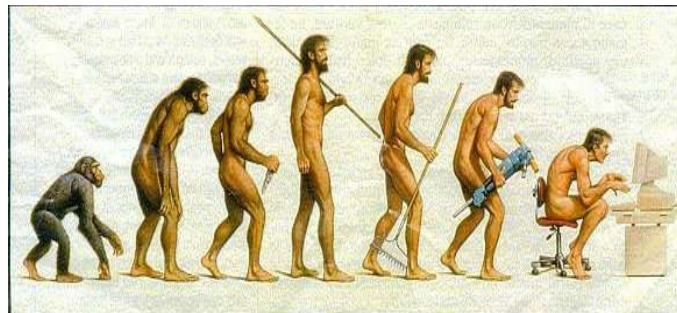
Ritual da alimentação

Antiguidade - O alimento era sagrado

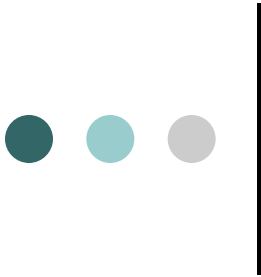
Idade Média – O alimento como Riqueza

Idade Contemporânea - Regionalização

Internacionalização e Macdonaldização -
desritualização da refeição.



Em algum lugar... algo de errado foi feito



Movimentos em torno da Gastronomia.

A nouvelle cuisine.

Slow Food - Cordon-bleu

Fusion Food

Fast Food





Novas Têndencias

- O retorno ao Prazer de comer.
- Slow food como referência
- Regionalização - Nouvelle cuisine.

O ritual da alimentação volta a ser valorizado pela geração do futuro.

Culinária Molecular, Culinária Natural

Nutrição



Slow Food® Brasil



FUTURO

- A relação do homem com o alimento.
- A preocupação com o meio ambiente
- A gastronomia molecular

Enfim a preocupação em alimentar-se com prazer para que o organismo possa absorver os nutrientes necessários para a manutenção do corpo

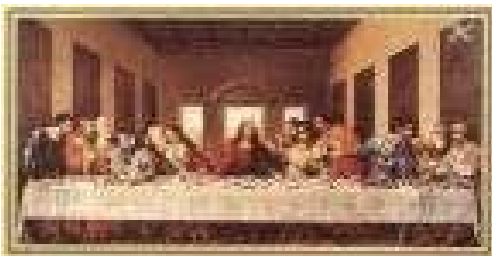
GASTRONOMIA E FAMÍLIA

- A Refeição em família é um ritual propício à transmissão de valores.

desenham-se para a criança os contornos do mundo ao qual ela pertence e as **atitudes** aprovadas pelo grupo social são assimiladas como norma.

Hábitos culinários não são meros instintos de sobrevivência do homem em se alimentar, É a expressão de sua **cultura** de sua **história**, geografia ,clima e **crenças religiosas**.

Marianne Modak.





OBRIGADO PELA ATENÇÃO



Prof: Anderson Luiz
anderluiss@yahoo.com.br
www.athoshospitalidade.com

Franco Ariovaldo. **De caçador a Gourmet**, São Paulo: Senac,
MONTANARI; FLANDIN, **História da Alimentação**. Sp: Estação Liberdade
BARRETO, Ronaldo Lopes, **Passaporte para o Sabor**, São Paulo: Senac.
SPANG, Rebeca, **A Invenção do Restaurante**. Sp: Record, 2000