UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
INSTITUTO DE NUTRIÇÃO JOSUÉ DE CASTRO
CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA

MICHAEL BALDI MALLER HERMENEGILDO

UM ESTUDO SOBRE A CULINÁRIA CANÁBICA POR MEIO DO PROGRAMA TELEVISIVO COOKING ON HIGH

Rio de Janeiro
2019

Michael Baldi Maller Hermenegildo

UM ESTUDO SOBRE A CULINÁRIA CANÁBICA POR MEIO DO PROGRAMA TELEVISIVO COOKING ON HIGH

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro, como parte dos requisitos necessários à obtenção do grau de bacharel em Gastronomia.

Orientadora: Daniela Alves Minuzzo

Rio de Janeiro
2019

CIP - Catalogação na Publicação

HH553e

Hermenegildo, Michael Baldi Maller
Um estudo sobre a culinária canábica por meio do programa televisivo Cooking on high / Michael Baldi Maller Hermenegildo. -- Rio de Janeiro, 2019.
61 f.

Orientadora: Daniela Alves Minuzzo.
Trabalho de conclusão de curso (graduação) - Universidade Federal do Rio de Janeiro, Instituto de Nutrição Josué de Castro, Bacharel em Gastronomia, 2019.

1. Gastronomia. 2. Cannabis. 3. Culinária canábica. 4. Cooking on high. 5. Gastronomia canábica. I. Minuzzo, Daniela Alves, orient. II. Título.

Elaborado pelo Sistema de Geração Automática da UFRJ com os dados fornecidos pelo(a) autor(a), sob a responsabilidade de Miguel Romeu Amorim Neto - CRB-7/6283.

Aos meus avós paternos, que em meio a todas as adversidades se esgotaram para que eu transbordasse, tudo isso é por vocês.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Santíssima Trindade, a Nossa Senhora Aparecida e ao meu Anjo da Guarda que me iluminaram, guiaram e apontaram os caminhos dessa jornada.

Aos meus avós paternos, que nas suas diversas limitações me proporcionaram uma educação crítica e de qualidade, base para enfrentar todos os desafios futuros.

Um agradecimento especial a minha avó Graça por ser mãe, amiga, conselheira e ouvinte, que de tantos aprendizados me ensinou a força do sonho, da superação, da doação e do amor, tudo isso é por você.

Um agradecimento especial ao meu avô Sebastião por ser pai, amigo, provedor e incentivador, que mesmo não entendendo algumas de minhas escolhas, nunca questionou e apoiou incondicionalmente todas elas, tudo isso é por você.

Aos meus pais, que mesmo de longe por muito tempo, se fizeram presentes recentemente, restabelecendo uma conexão importante para que eu pudesse seguir em frente, que eu seja motivo de orgulho para vocês.

Um agradecimento especial a minha mãe Isabel, por desde cedo perceber minha curiosidade com a cozinha e permitir que eu adentrasse nesse mundo ainda muito novo, descobrindo o encanto dos bolos e os aromas diversos que borbulhavam das panelas.

Um agradecimento especial ao meu pai Alexandre, por se permitir reconectar e recriar nosso vínculo há tanto perdido, me possibilitando usufruir das várias facetas de se ter um pai presente.

Aos meus tios Vivian e Toni por todo apoio, conselho, bronca e troca, vocês foram essenciais nessa trajetória, afinal acreditaram sempre em mim, mesmo que muitos pensassem o oposto.

Aos meus irmãos, em especial ao mais velho Marlon, que mesmo dentre as nossas diferenças sempre esteve presente ao seu modo.

Aos meus tios Rosângela e Jaime por terem aberto as portas de sua casa para que eu pudesse iniciar meus estudos.

Aos demais familiares que apoiaram, acreditaram e sonharam junto comigo, essa conquista também é de vocês.

Aos amigos de longa data, em especial Rhamine, Debora, Raphaela, Dionathas, Nicolle, por me ouvirem e me apoiarem em todo momento que eu não vislumbrava saída, por serem motivo pra eu seguir vivo mesmo quando as sombras da depressão me diziam não, por sonharem comigo sonhos elaborados, de uma realidade distante, que enchiam o nossos corações de esperança e nos davam forças pra continuar em meio a dura realidade da vida.

Aos amigos de curta data, em especial John, Arthur, Maurício, Marcelo, Victor Hugo, Nicole, Eduardo, Ana, Pedro, Emili, Amanda, por inúmeras vezes acreditarem mais em mim que eu mesmo, por me impulsionarem, por permitirem eu falar, falar e falar, ao mesmo tempo que escutar a cada um de vocês me fez entender que tudo passa, e que o amor sempre é o melhor remédio.

A todos que moraram comigo nessas 10 mudanças, em especial aos atuais, Pedro e Armando, por dividirem e apoiarem as lutas e vitórias desses quase 2 anos juntos.

Um agradecimento especial ao Armando, por dividir, além do seu conhecimento acadêmico que muito auxiliou na construção deste trabalho, suas vivências, vitórias e derrotas, sorrisos e lágrimas, experiências enriquecedoras nesse tempo em que moramos juntos e partilhamos vida.

Aos amigos da 2016.1, em especial Kauê, Thallys, Isabella, Marianna, Eros, Gabriel, Maria Eduarda e Kennedy que me ensinaram na prática as várias possibilidades no ser gastrônomo.

Aos companheiros do Gastronomia no Parque, por me ajudarem a entender o que é ser empreendedor e por incentivarem o meu crescimento profissional.

Aos demais colegas de profissão que me ajudaram a entender o que quero e não ser, por me darem apoio e críticas, por servirem de exemplo, que possamos ser mudança.

Aos professores do Ensino Básico, em especial as professoras Luciana, Lúcia, Matilde, Denise, Penha, que através da sua docência de excelência me permitiram explorar as diversas dimensões da educação, moldando o homem que viria a me tornar, e ao professor Paulo, por dizer que eu não iria conseguir entrar em uma universidade, agora estou saindo da melhor do Brasil e com o diploma na mão.

Aos professores do Ensino Superior, em especial Renata, Célia, Rute, Leila, Ceci, Cláudia, Verônica, Ivan, Laura, Letícia, Mara, Camila, Marcos, por serem exemplos de docentes que se dedicam a transformação da educação, sou eterna gratidão por serem minha inspiração.

Aos técnicos Márcia, Eliete, Ana, Karen e Henrique, por toda a dedicação e amor ao ofício, se me formo gastrônomo parte significativa é por vocês.

A minha orientadora e amiga Daniela Minuzzo, por ser apoio e inspiração, por ser competência e inteligência, por ser leveza e gargalhada, sou muito abençoado por nossos caminhos terem se cruzado.

A todas as mulheres que fizeram parte da minha trajetória, foi com vocês que aprendi a enxergar o mundo tal qual ele é. Ao me emprestarem sua força eu me tornei um homem sensível e empático, sou resultado do vosso amor somado e multiplicado através das batalhas travadas.

Em especial a culinarista Palmirinha Onofre, mulher doce e forte que me ensinou e despertou o amor pela cozinha através das suas receitas e ensinamentos transmitidos através da TV aberta brasileira.

Aos governos do PT que possibilitaram a um menino pobre, da periferia e do interior, ingressar e permanecer na melhor universidade pública e gratuita do país através das bolsas assistenciais e acadêmicas.

Por fim, agradeço a UFRJ, na figura mitológica da deusa da sabedoria Minerva, que me ensinou e possibilitou vivências além das de cunho acadêmico. Dentro dessa grande casa, me formo não só Bacharel, mas Humano.

“Não faz bem viver sonhando e se esquecer de viver, lembre-se.” Alvo Dumbledore

J.K. Rowling, Harry Potter e a Pedra Filosofal

RESUMO

O uso de substâncias naturais ou sintéticas que introduzidas no organismo vivo são capazes de modificar diversas funções, conhecidas como drogas, estão presentes no cotidiano humano há milhares de anos. Dentre as mais consumidas habitualmente, a planta *Cannabis*, conhecida popularmente como maconha, destaca-se por seu cultivo milenar e por sua variedade de aplicações, seja na medicina, indústria, rituais religiosos e na culinária, objeto de interesse do presente trabalho. Com a recente legalização desta droga em alguns países, uma série de reflexões e possibilidades mercadológicas começaram a emergir. Os hábitos gastronômicos contemporâneos, associados a um mercado de possibilidades crescente abrem precedentes nesta relação entre a *Cannabis* e Gastronomia, o que demanda a necessidade de sua compreensão. O presente trabalho visa, então, investigar a cultura culinária canábica por meio do programa televisivo *Cooking on High* da plataforma de *streaming* Netflix. Utilizando uma abordagem qualitativa, através de pesquisas de cunho bibliográfico e documental, analisa a estrutura do programa, que proporcionou identificar o caráter culinário, informativo e de sensibilização acerca da *Cannabis* sob a roupagem do formato televisivo de competição culinária. Gerando assim, um vislumbre da perspectiva de atuação para o profissional gastrônomo brasileiro em um cenário de legalização, além de revelar a possibilidade de pesquisas futuras na temática.

Palavras chave: Gastronomia. Cannabis. Culinária Canábica. Gastronomia Canábica. Cooking on High.

ABSTRACT

The use of natural or synthetic substances that when introduced into the living organism are capable of modifying various functions, known as drugs, have been present in human daily life for thousands of years. Among the most commonly consumed, the Cannabis plant, popularly known as maryjuana, stands out for its millenary cultivation and its variety of applications, whether in medicine, industry, religious rituals and cooking, object of interest of the present work. With the recent legalization of this drug in some countries, a number of thoughts and marketing possibilities have begun to emerge. Contemporary gastronomic habits associated with a growing market of possibilities set precedents in this relationship between Cannabis and Gastronomy, which demands the need for their understanding. The present work aims to investigate Cannabis culinary culture through the televise production Cooking on High from the streaming platform Netflix. Using a qualitative approach, through bibliographic and documentary research, it analyzes the program's structure, which allowed identifying the culinary, informative and awareness features about Cannabis under the guise of the television format of culinary competition. Thus generating a glimpse of the perspective of a work field for the brazilian gastronomic professionals in a legalization scenario, besides revealing the possibility of future researchs on the theme.

Key words: Gastronomy. Cannabis. Canabic Culinary. Canabic Gastronomy. Cooking on High.

RESUMEN

El uso de sustancias naturales o sintéticas que introducidas en el organismo vivo son capaces de modificar diversas funciones, conocidas como drogas, han estado presentes en la vida diaria humana por miles de años. Entre las más consumidas, la planta Cannabis, conocida popularmente como marijuana, se destaca por su cultivo milenario y su variedad de aplicaciones, ya sea en medicina, industria, rituales religiosos y cocina, objeto de interés del presente trabajo. Con la reciente legalización de esta droga en algunos países, ha comenzado a surgir una serie de reflexiones y posibilidades de comercialización. Los hábitos gastronómicos contemporáneos asociados con un creciente mercado de posibilidades establecen precedentes en esta relación entre Cannabis y Gastronomía, que exige la necesidad de su comprensión. El presente trabajo tiene como objetivo investigar la cultura culinaria del Cannabis a través del programa de televisión Cooking on High de la plataforma de transmisión Netflix. Utilizando un enfoque cualitativo a través de la investigación bibliográfica y documental, analiza la estructura del programa, lo que permitió identificar el carácter culinario, informativo y de sensibilización sobre el Cannabis bajo el disfraz del formato televisivo de la competencia culinaria. Generando así una visión de la perspectiva de actuar para el profesional gastronómico brasileño en un escenario de legalización, además de revelar la posibilidad de futuras investigaciones sobre el tema.

Palabras clave: Gastronomía. Cannabis. Cocina Cannábica. Gastronomía Cannábica. Cooking on High.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1	Gráficos com dados sobre se o uso medicinal (à esquerda) e o recreativo (à direita) da maconha deveriam ser legalizados, para analisar o grau de conservadorismo acerca do uso da maconha em diferentes países.	26
Figura 2	Captura de imagem de tela do programa *Cooking on High* com mensagem informativa sobre o fato de o uso da maconha no programa respeitar as leis locais.	38

LISTA DE QUADROS

Quadro 1	Lista dos jurados do programa *Cooking on High* e suas respectivas profissões	39
Quadro 2	Lista dos chefs convidados para competir no programa *Cooking on High* e uma breve descrição de seus currículos	40
Quadro 3	Lista de temas, preparações culinárias com breve descrição e tipos de infusão utilizadas por episódio do programa *Cooking on High*	43
Quadro 4	Explicações do especialista Ngaio acerca das espécies e tipos de maconha utilizadas em cada episódio do programa *Cooking on High*	47
Quadro 5	Tradução de todas as caixas de diálogo intituladas "*WEED* 101" por cada episódio do programa *Cooking on High*	50

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO 13
2. JUSTIFICATIVA 18
3. OBJETIVOS 19
3.1 Objetivo geral 19
3.2 Objetivos específicos 19
4. METODOLOGIA DA PESQUISA 20
5. REFERENCIAL TEÓRICO 22
5.1 Panorama de proibições e liberações da maconha no mundo ocidental 22
5.2 Panorama da legalidade da maconha no Brasil 24
5.3 Iniciativas populares 27
5.4 O mercado gastronômico e a maconha 31
6. RESULTADOS E DISCUSSÕES 35
7. CONSIDERAÇÕES FINAIS 53
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS 55

1. INTRODUÇÃO

Atualmente a definição mais corrente no meio científico acerca das drogas é a proposta pela OMS (1993, p. 69-82), a partir de uma perspectiva biológica, onde “droga é toda substância natural ou sintética que introduzida no organismo vivo, pode modificar uma ou mais de suas funções”. Esta definição esclarece que em um sentido amplo, droga é qualquer substância química, natural ou sintética, capaz de modificar um sistema biológico.

Elas estão inseridas no cotidiano da humanidade há milhares de anos e se apresentam, de fato, como parte das suas necessidades. Seu uso, milenar em quase todas as culturas humanas, corresponde as práticas médicas, religiosas e lúdicas. Não apenas o álcool, como quase todas as drogas são parte indispensável dos ritos de sociabilidade, cura, devoção, consolo e prazer. Justamente por isto, as drogas foram divinizadas em inúmeras sociedades (CARNEIRO, 2002).

Para Bucher (1992), na década de 1960, principalmente nos países industrializados, o consumo das drogas passa a ser encarado como uma preocupação mundial. Atualmente, a temática é amplamente discutida nos meios urbanos, porém nem sempre é tratada com a devida sobriedade e embasamento científico necessário. Silva (2001) apresenta a visão de Melcop (1998) que aponta para o crescimento do consumo exacerbado, atingindo grandes proporções no decorrer dos últimos dois séculos, principalmente nas últimas décadas. E no Brasil, o ensino e a pesquisa na área de dependência de álcool e/ou outras drogas ainda não são expressivos, sendo publicados em plataformas e revistas não indexadas o que dificultam o acesso e a discussão.

Os autores Bucher e Oliveira (1994) defendem que os “mecanismos de poder envolvidos no discurso de "combate às drogas" indicam formas de um processo disciplinar referentes a um contexto autoritário, discriminatório e repressivo” e complementam dizendo que esse discurso de combate às drogas “deve ser entendido menos em razão do próprio fenômeno e mais em função das estruturas de poder e do sistema de normas dominantes que impõem a supremacia da ordem moral, social e econômica vigente” (p. 144). Dentro desta perspectiva é importante não restringir as

discussões do uso abusivo de drogas somente a área da Saúde e conforme apontam os autores:

> O embate belicista deslocou-se, desde então, de preferência para o plano do narcotráfico, inimigo econômico poderoso, bem organizado e bem protegido, superado pelos mercados do petróleo e dos armamentos, mas capaz de desestabilizar as economias de mercado ocidentais pela instalação de poderes paralelos. Esta nova vertente da ameaça às hegemonias estabelecidas no ocidente suscitou colossais estratégias de combate transferidas de outros campos de batalha - com certeza não pelo perigo das drogas em si, mas pelo envolvimento macroeconômico que as caracteriza (BUCHER & OLIVEIRA, 1994, p. 144).

As drogas utilizadas a nível mundial possuem uma grande variedade[1], mas o consumo da maconha segue sendo o mais expressivo. Segundo o Centro Brasileiro de Informações sobre Drogas Psicotrópicas - CEBRID (2019), que funciona no Departamento de Psicobiologia da Universidade Federal de São Paulo - UNIFESP, a "maconha é o nome dado no Brasil ao vegetal *Cannabis* sativa" que também pode ser conhecida popularmente por outros nomes como: marijuana, fumo, bagulho, manga rosa, liamba, mulatinho, ganja.

A maconha é uma planta originária da Ásia Central, com grande adaptação em relação ao clima, altitude e solo. Seu nome científico é *Cannabis* sativa. *Cannabis*, do latim, quer dizer cânhamo, que denomina o gênero da família da planta, e sativa indica a espécie e a natureza do desenvolvimento da planta. Dependendo da região à qual foi produzida a erva e a forma como foi ingerida pode haver uma variação quanto a conservação das suas propriedades psicoativas (GONTIÈS & ARAÚJO, 2003, p.47).

A forma mais comum de utilização da maconha é por inalação (pelo ato de fumar) de suas flores e folhas secas, podendo também ser ingerida através de infusão em óleos e gorduras. No ato de fumar, a maconha é absorvida por via pulmonar e atinge o Sistema Nervoso Central em poucos segundos, quando utilizada por via oral sua absorção é mais lenta, em torno de 30 a 60 minutos (CEBRID, 2019). A *Cannabis* tem como principal substância química o D-9 THC (tetrahidrocanabinol), que têm princípios alucinógenos, e ainda no grupo dos canabinóides, é possível identificar o

---

[1] Álcool, soníferos, hipnóticos, ansiolíticos, opiáceos, narcóticos, cocaína, ecstasy, crack, LSD-25, anorexígenos, anticolinérgicos. Disponível em: https://www.cebrid.com.br/

canabidiol (CBD), que não possui efeitos alucinógenos e contém propriedades terapêuticas (GONTIÈS & ARAÚJO, 2003, p. 48). Acerca do uso, os autores explicam que:

> No que concerne à forma de utilização da maconha, geralmente faz-se à secagem e a trituração de suas folhas e flores na forma natural. Na Índia, este processo é chamado de *bhang* ou *gandja*, no México, grifa; na América do Norte, *marrijuana*; na África do Norte, *kif* ou *takrousi*. Pode-se utilizá-la através da resina em forma de placas ou bastões chamada de *haxixe* ou *chira* no Oriente Próximo ou norte da África e na Ásia é denominada charas; e também com o óleo (*hash oil*) obtido das flores da planta feminina cujo teor de THC é mais concentrado, podendo ser sorvido, e menos frequentemente injetado por via venosa (GONTIÈS & ARAÚJO, 2003, p. 48).

São diversos os efeitos subjetivos que a *Cannabis* pode produzir em seres humanos, segundo Crippa *et al* (2005), tais como: alteração nas funções sensoriais, alteração da percepção do tempo, prejuízo do controle motor e do aprendizado, prejuízo transitório na memória de curto prazo, boca seca, taquicardia, além da euforia, disforia e sedação. Pode haver a ocorrência de efeitos adversos como: crises de ansiedade, ataques de pânico e exacerbação de sintomas psicóticos existentes. Para os autores Inaba e Cohen (1991), “os efeitos dos alucinógenos (maconha) dependem particularmente da dose, da estrutura emocional do usuário, do seu estado de ânimo por ocasião do uso e das circunstâncias que os rodeiam” (p. 149).

Os efeitos buscados na utilização da maconha variam de acordo com cada indivíduo, mas no geral são: tranquilidade, já que muitos usuários relatam se sentirem mais calmos e relaxados; diversão e descontração, visto que as pessoas riem por motivos triviais; maior prazer sexual; maior sensibilidade ao som; maior sensibilidade ao gosto, popularmente conhecida como “larica”; maior sensibilidade visual, também conhecida como “viajar” (CEBRID, 2019).

No que se refere a adicção, ainda existe muita discordância no meio científico, afinal alguns autores defendem que a *Cannabis* não causa dependência física mesmo no indivíduo que faz uso há muito tempo, ressaltando que pode haver um reduzido número de dependência psíquica, comparados a atividades hedonistas como: beber café, assistir à televisão, etc. Outros autores defendem que a dependência é variável, de acordo com o indivíduo em questão, já que ela está conectada a uma série de fatores pessoais (GONTIÈS & ARAÚJO, 2003; CEBRID, 2019).

Sobre a utilização de drogas em território nacional, em agosto de 2019, a Fundação Oswaldo Cruz - FIOCRUZ publicou o 3° Levantamento Nacional sobre o Uso de Drogas pela População Brasileira sendo considerado o mais completo levantamento sobre drogas já realizado em território brasileiro. É a primeira vez que um inquérito sobre o uso de drogas no país consegue alcançar abrangência nacional, sendo representativo inclusive de municípios de pequeno porte e de zonas de fronteira, por exemplo.

Os entrevistados responderam a questões quanto ao uso, o abuso e a dependência de numerosas substâncias, entre elas a maconha, que revelou ser a substância ilícita mais consumida no Brasil, onde 7,7% dos brasileiros de 12 a 65 anos relataram já terem utilizado ao menos uma vez na vida. A segunda droga ilícita mais consumida no país é a cocaína em pó, com 3,1% de brasileiros relatando já terem consumido (FIOCRUZ, 2017).

Apesar da especulação sobre efeitos tóxicos e sua ilegalidade de consumo no Brasil, houve um aumento no interesse da utilização terapêutica da *Cannabis* nos últimos anos, que vem demonstrando ser eficaz em diversos casos clínicos. Atualmente a maconha é reconhecida como medicamento em algumas condições clínicas, em território nacional, como, por exemplo, para o tratamento dos sintomas da quimioterapia (dor, náusea e vômito), perda de apetite em pacientes com AIDS, distúrbios do movimento, glaucoma, doenças cardiovasculares, além de ter efeitos benéficos em alguns casos de epilepsia (CRIPPA *et al* 2005; CEBRID, 2019).

Ao redor do globo, poucos países liberam o consumo, porte e comercialização desta droga psicoativa. Como forma de flexibilização, em alguns lugares o consumo e/ou porte em pequenas quantidades, principalmente para uso medicinal, é permitido. Com a recente comoção acerca da legalização da maconha, em todas as esferas, uma série de reflexões e posicionamentos por parte dos governos de diversos países passou a acontecer.

Ao encontro das pautas canábicas é possível destacar as relações dos seres humanos como objeto de discussão, referentes aos processos produtivos no campo da alimentação (PETRINI, 2009; BARBER, 2015). Novas formas de produção e consumo de alimentos, além do seu resgate, estimulam o desenvolvimento de

pesquisas científicas com o intuito de entender a relação dos sujeitos e suas práticas com o meio, a fim de gerar benefícios econômicos, educativos e culturais.

Nesta perspectiva, os hábitos gastronômicos contemporâneos, mais precisamente através da alimentação, passaram a abrir precedentes nesta relação entre a *Cannabis* e Gastronomia, o que demanda a necessidade de sua compreensão.

O presente trabalho, associando as tendências do mercado gastronômico às possibilidades de exploração do mercado da maconha, resolve investigar a cultura culinária canábica por meio do programa televisivo *Cooking on High*.

2. JUSTIFICATIVA

A relação entre a alimentação e o uso de drogas é indissociável, seja pela classificação de alimentos como droga ou pela administração oral de determinadas substâncias, aproximando-as das relações sociais de consumo e partilha, assim como das ações metabólicas dos alimentos. Nesse sentido, a maconha, destaca-se enquanto uma das drogas mais conhecidas e consumidas do mundo, além de sua possibilidade de uso oral direta ou a partir de aplicação em preparações culinárias.

A maconha é classificada como uma droga psicoativa e ainda é ilícita na maior parte do mundo, porém com recentes processos de legalização em locais como Uruguai, Canadá e alguns estados dos Estados Unidos da América, vêm aumentando discussões e reflexões a respeito do seu uso. Para além dos impactos positivos e negativos da regulamentação em alguns territórios, observa-se uma verdadeira revolução no setor de alimentação, sendo este fenômeno observado na regulamentação terapêutica e recreativa, assim como a nível industrial.

Além disso, existem crescentes iniciativas midiáticas acerca da maconha, que popularizam o debate, com a criação de conteúdo televisivo de cunho culinário associado a esta planta, revelando a possibilidade de aplicação aos hábitos gastronômicos contemporâneos, mais precisamente através da alimentação. Tal fato abre precedentes para outros indicadores de risco de uso, e demanda a necessidade de compreensão sobre esta relação *Cannabis* e Gastronomia inserida no contexto das interações simbólicas e culturais, presentes nesses elementos ricos em conhecimento para a produção científica. Frente a isso, o trabalho buscar avaliar o caráter culinário, informativo e de sensibilização acerca da maconha na série televisiva *Cooking on High* da plataforma de *streaming* Netflix.

Argumenta-se também a relevância do estudo teórico para a comunidade acadêmica, no que diz respeito a construção de literatura científica direcionada principalmente aos pesquisadores gastrônomos, proporcionando no futuro, a possibilidade de construção de uma base culinária segura, aos diversos grupos sociais que um dia venham a se beneficiar de uma provável regulamentação da planta no Brasil.

3. OBJETIVOS

3.1 Objetivo geral

Investigar a cultura culinária canábica por meio do programa televisivo *Cooking on High*.

3.2 Objetivos específicos

- Descrever um panorama geral da *Cannabis* a nível nacional e internacional.
- Descrever as principais iniciativas de cultura culinária canábica no mundo.
- Analisar a estrutura do programa televisivo de competição culinária *Cooking on High*.
- Avaliar o caráter culinário, informativo e de sensibilização acerca da maconha no programa televisivo *Cooking on High*.

4. METODOLOGIA DA PESQUISA

A Gastronomia se apresenta como uma área transdisciplinar de estudos acerca da alimentação humana que vai se apropriar de métodos e técnicas das demais ciências construindo um modo próprio de análise. Esta nova área da ciência tem uma interpretação específica sobre a alimentação que cruza os elementos a partir das condições econômicas, culturais, históricas, políticas e sociais, por exemplo.

Para o atual trabalho, é proposta uma abordagem sob o olhar qualitativo, visto que ele "aborda o conjunto de expressões humanas constantes nas estruturas, nos processos, nos sujeitos, nos significados e nas representações". Trabalhando uma realidade que não se tem o intuito de quantificar, mas de avaliar um "universo de significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes" que acabam correspondendo "a um espaço mais profundo das relações, dos processos e dos fenômenos que não podem ser reduzidos à operacionalização de variáveis" (MINAYO, 2001, p. 15; 21 – 22).

Tendo em vista os objetivos deste estudo foi necessário basear-se na pesquisa de cunho descritivo já que ela exige do investigador uma série de informações sobre o que deseja pesquisar, visando descrever os fatos e fenômenos do objeto de pesquisa em questão (TRIVIÑOS, 1987).

Quanto aos procedimentos metodológicos fez-se fundamental a utilização da pesquisa bibliográfica "feita a partir do levantamento de referências teóricas já analisadas, e publicadas por meios escritos e eletrônicos, como livros, artigos científicos, páginas de *web sites*", permitindo "ao pesquisador conhecer o que já se estudou sobre o assunto". Assim como a utilização da pesquisa documental que "trilha os mesmos caminhos da pesquisa bibliográfica" e "recorre a fontes mais diversificadas e dispersas, sem tratamento analítico, tais como: tabelas estatísticas, jornais, revistas, relatórios, documentos oficiais [...] vídeos de programas de televisão, etc." (FONSECA, 2002, p. 32).

Para as pesquisas bibliográfica e documental foram utilizados os termos *Cannabis*, culinária canábica, gastronomia canábica, maconha, gastronomia e cânhamo, no período de agosto de 2019 a novembro de 2019. A pesquisa utilizou somente termos em português e buscou dados a partir de janeiro de 2000. Como

existem poucas publicações acerca do tema culinária canábica foi necessário a utilização de fontes como blogs, sites, jornais e canais de YouTube, por exemplo.

O presente trabalho visa investigar o programa televisivo de competição culinária *Cooking on High* produzido pela *Stage* 13 e veiculado pela plataforma de *streaming* Netflix, cuja estreia ocorreu em junho de 2018. Para a análise do programa foi indispensável assistir mais de uma vez cada um dos doze episódios com duração aproximada de quinze minutos cada. Em um primeiro momento de análise, foram identificadas estruturas do programa, tais quais as divisões do programa, os jurados, os chefs, o apresentador, o especialista sobre maconha, as informações sobre maconha e suas formas de veiculação, as temáticas e os pratos, suas formas de preparo e quais infusões foram utilizadas. Em seguida, em uma análise mais detalhada, foram sendo coletadas capturas de tela de cada uma das etapas citadas acima para a análise do conteúdo.

Com o intuito de saber quem eram os jurados convidados foi gerado um quadro, categorizando seus nomes e profissões, para entender se possuíam formação específica para julgar um programa de competição culinária. Foram reunidos os chefs participantes e breve currículo em um quadro para identificar as possibilidades de atuação dos mesmos no programa. Os pratos, temáticas e tipos de infusão foram agrupados em um quadro para discutir as problemáticas e possibilidades. As falas do especialista Ngaio e as caixas de diálogo foram categorizadas em dois quadros para discutir o conteúdo informativo acerca da maconha.

Por fim, as discussões foram associadas e comparadas as falas de autores em estudos científicos para gerar uma reflexão e então avaliar o caráter culinário, informativo e de sensibilização acerca da maconha presente no programa televisivo *Coking on High*.

5. REFERENCIAL TEÓRICO

5.1 Panorama de proibições e liberações da maconha no mundo ocidental

Na maior parte do mundo a maconha ainda é criminalizada, ou seja, consumo, porte e venda são considerados crimes. Como forma de flexibilização, alguns países adotaram a descriminalização do consumo e/ou porte em pequenas quantidades, para uso medicinal e/ou recreativo. Recentemente, eclodiram comoções acerca da legalização da maconha, consumo, porte e venda, ocasionando uma série de reflexões e posicionamentos por parte dos governos de diversos países.

No dia 11 de dezembro de 2013 o Uruguai marcou a história sendo o primeiro país do mundo a legalizar o cultivo, distribuição, venda e consumo da maconha, com o intuito de enfrentar o narcotráfico e a violência ligada às drogas. O senhor Roberto Conde, senador na época, afirmou que o plano uruguaio era uma “resposta” ao fracasso da guerra contra as drogas. Tal ato excedia as legislações vigentes nos estados de Washington e Colorado, nos EUA e de países como Holanda e Espanha (BBC, 2013; UOL, 2013).

José Mujica, presidente do país na época, comentou que o modelo estadunidense de guerra total contra o narcotráfico implementado na América Latina desde os anos 1970 falhou. E que o resultado era a morte de milhares de mexicanos cujo governo vinha empreendendo uma guerra frontal contra os cartéis, por exemplo. Mujica também disse que o Uruguai estava implementando uma "experiência", e destacou que "a dúvida não deve paralisar a busca de novos caminhos para um problema que nos mantém presos", assim como assumiu que o Uruguai não estava totalmente preparado para implementação da nova lei, mas que era preciso ter "audácia" (BBC, 2013; UOL, 2013).

O Canadá, em outubro de 2018, passou a ser o segundo país do mundo a legalizar a maconha e o primeiro país integrante do G7 - grupo dos países mais industrializados do mundo, composto por: Alemanha, Canadá, Estados Unidos, França, Itália, Japão e Reino Unido - a fazê-lo. A legalização era uma promessa de campanha do primeiro-ministro Justin Trudeau, sendo o uso medicinal permitido no país desde 2001. Essa mudança fez muitos investidores acreditarem no sucesso da

Cannabis, impulsionando vários investimentos e participações das indústrias de bebida e tabaco no valor de bilhões de euros (FOLHA DE SÃO PAULO, 2018; PODER 360, 2019).

Nos Estados Unidos a legislação a nível federal proíbe o cultivo, a venda e o uso de maconha. Porém, no final de 2018 o estado de Michigan se tornou o 10° a legalizar o consumo recreativo da maconha. Anteriormente o uso já era permitido nos estados: Alasca, Colorado, Nevada, Oregon, Washington, Vermont, Maine, Massachusetts e Califórnia.

Já na Europa, mais precisamente Holanda e Espanha, temos, no primeiro, a possibilidade de posse, consumo e venda no varejo de menos de cinco gramas em cafés, que são tolerados desde 1976, assim como o cultivo de menos de cinco plantas; já na Espanha a lei tolera o consumo e o cultivo da maconha em ambientes privados, sem fins lucrativos e para adultos. Os clubes de consumidores foram autorizados na Catalunha em meados de 2017 (ESTADÃO, 2018; CARTA CAPITAL, 2019).

O jornalista Denis Russo Burgierman, em sua coluna no jornal Época, 2019, traz uma reflexão acerca de “Como é o mundo depois da legalização da maconha?” onde aponta o aumento do consumo das “*junk foods*” como sorvetes, biscoitos e batatas fritas que tiveram um aumento de 3,1%, 4,1% e 5,3%, respectivamente, nos estados norte-americanos que legalizaram, gerando preocupação para a saúde pública, visto que esses alimentos estão ligados ao câncer e doenças cardiovasculares.

Em contraponto, o jornalista comenta que houve redução no uso de álcool e em overdoses. O impacto na diminuição do consumo do álcool, foi de 12%, um número considerável que diminui também os acidentes de trânsito, desentendimentos de rua e violência doméstica, comumente causados pela ingestão excessiva do álcool. Ainda nos estados norte-americanos, a taxa de mortes por overdose de opioides tarja preta diminuiu entre 20% e 35%, um número impressionante, visto que os Estados Unidos passa por uma crise na saúde pública onde o consumo desses opioides vendidos nas farmácias para tratar dor tem enorme potencial de causar dependência e vem matando cada vez mais por overdose.

Por fim, ele comenta sobre a polêmica relação entre a legalização da *Cannabis* e a incidência de psicoses e, em casos mais graves, esquizofrenia. E argumenta que

“saúde mental é um conceito amplo, e é bem difícil saber ao certo como uma mudança em larga escala como a legalização da maconha pode afetar algo tão complexo”. Ele defende que o ato de cultivar a planta pode ser benéfico para a saúde mental, reduzindo a ansiedade e depressão, contribuindo para a saúde do coração e evitando o câncer e doenças degenerativas, e encerra a coluna afirmando que “se cada brasileiro tivesse um jardinzinho onde crescesse a planta de sua predileção, o impacto à saúde pública certamente seria positivo”.

O The Guardian, jornal britânico, em matéria publicada em agosto de 2019, afirmou que Luxemburgo pode ser o primeiro país europeu a legalizar a produção e consumo de *Cannabis*. O jornal afirma que Etienne Schneider, Vice Primeiro Ministro, deseja incentivar outros países da União Europeia a seguir os passos de Luxemburgo. O país já legalizou o uso de *Cannabis* para fins medicinais. E o porte de pequenas quantias para uso recreativo também foi descriminalizada, mas sua compra, venda e produção permanecem ilegais.

5.2 Panorama da legalidade da maconha no Brasil

No Brasil temos uma Lei Antidrogas rígida, que não prevê a prisão para o usuário da *Cannabis*, por exemplo, mas permite que o indivíduo seja preso pela posse. Essa determinação leva milhares de pessoas que são usuárias da droga a serem presas anualmente, o que acarreta na superlotação das penitenciárias brasileiras. Hoje, temos mais de 40% dos 730 mil encarcerados no Brasil que foram condenados por crimes relacionados às drogas (AGÊNCIA SENADO, 2019).

A atual Lei Antidrogas, Lei 11.343, de 2006, prevê que:

> TÍTULO I
>
> DISPOSIÇÕES PRELIMINARES
>
> Art. 1º Esta Lei institui o Sistema Nacional de Políticas Públicas sobre Drogas - Sisnad; prescreve medidas para prevenção do uso indevido, atenção e reinserção social de usuários e dependentes de drogas; estabelece normas para repressão à produção não autorizada e ao tráfico ilícito de drogas e define crimes.
>
> Parágrafo único. Para fins desta Lei, consideram-se como drogas as substâncias ou os produtos capazes de causar dependência, assim

> especificados em lei ou relacionados em listas atualizadas periodicamente pelo Poder Executivo da União.
> Art. 2º Ficam proibidas, em todo o território nacional, as drogas, bem como o plantio, a cultura, a colheita e a exploração de vegetais e substratos dos quais possam ser extraídas ou produzidas drogas, ressalvada a hipótese de autorização legal ou regulamentar, bem como o que estabelece a Convenção de Viena, das Nações Unidas, sobre Substâncias Psicotrópicas, de 1971, a respeito de plantas de uso estritamente ritualístico-religioso.
> Parágrafo único. Pode a União autorizar o plantio, a cultura e a colheita dos vegetais referidos no caput deste artigo, exclusivamente para fins medicinais ou científicos, em local e prazo predeterminados, mediante fiscalização, respeitadas as ressalvas supramencionadas.

O professor Luís Flavio Sapori, da PUC de Minas Gerais, afirmou à Rádio Senado que “A política pública de enfrentamento ao tráfico está equivocada. A Lei de Tóxicos precisa ser repensada para distinguir melhor usuário de traficante”. Para a doutora Andrea Galassi a Lei de Antidrogas brasileira manda pessoas de baixa periculosidade para as penitenciárias, que, em geral, são ambientes violentos (AGÊNCIA SENADO, 2019).

Segundo o jornal El País, o ministro Dias Toffoli, decidiu adiar o julgamento iniciado em 2015 e agendado para dia 5 de junho de 2019, não sendo marcada uma nova data para a retomada do tema. Em julho de 2019, a Folha de São Paulo, publicou uma matéria sobre o pedido de legalização por parte da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa, onde o ministro da Cidadania, Osmar Terra, afirmou que a proposta da Anvisa de liberar o plantio de *Cannabis* para pesquisa e produção de remédios não tem precedentes no mundo e que o governo iria fazer com que a agência "acabasse" com a medida. O ministro em entrevista ao portal "Jota" disse que a Anvisa seria fechada caso a proposta fosse aprovada.

O Globo, em junho de 2019, publicou uma matéria intitulada “Brasil é mais conservador que média global na legalização da maconha” e nela apresentou um estudo realizado pelo Instituto Ipsos, terceira maior empresa de pesquisa e de inteligência de mercado do mundo, realizada em 29 países, que indica que os brasileiros estão entre os mais conservadores quando o assunto é legalização da maconha, seja para o uso medicinal ou recreativo, como apresentado na Figura 1.

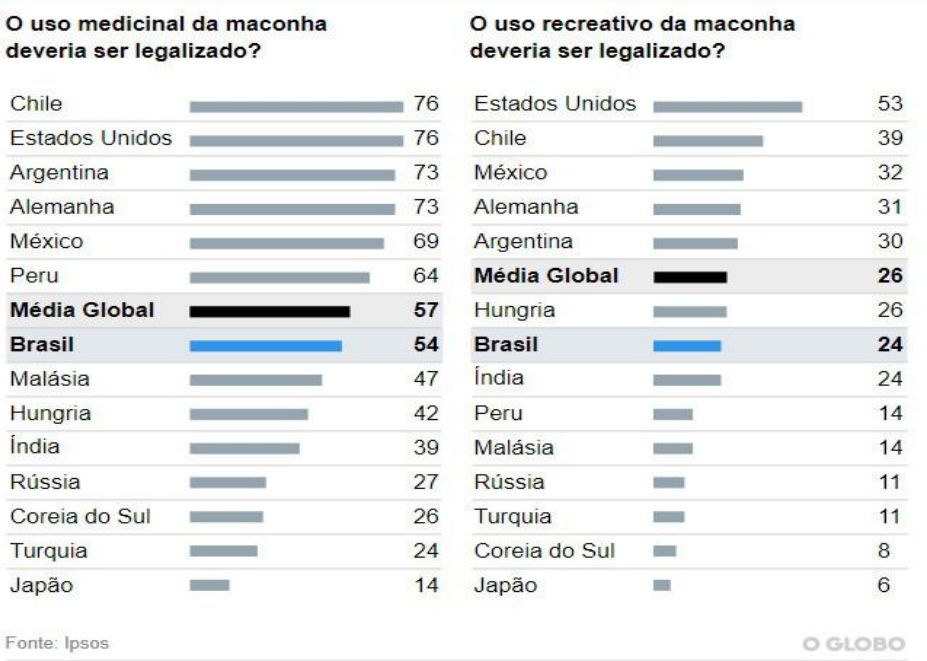

Figura 1. Gráficos com dados sobre se o uso medicinal (à esquerda) e o recreativo (à direita) da maconha deveriam ser legalizados, para analisar o grau de conservadorismo acerca do uso da maconha em diferentes países.
Fonte: O Globo, disponível em: https://oglobo.globo.com/sociedade/brasil-mais-conservador-que-media-global-na-legalizacao-da-maconha-23742379

O levantamento foi realizado com 8.638 pessoas de 29 países, entre eles França, Alemanha, Índia, África do Sul e Coreia do Sul. No Brasil foram mil entrevistas, realizadas em dezembro de 2018. A pesquisa indica que existem menos brasileiros que aceitam a legalização da maconha medicinal que nos países vizinhos, por exemplo. Enquanto 54% dos brasileiros defendem essa regulamentação, no Chile o percentual é de 76%, na Argentina é de 73%, no México 69% e no Peru, 64% (O GLOBO, 2019a).

Segundo matéria publicada no jornal Exame, em junho de 2016, a legalização da “maconha poderia render até R$ 6 bi em impostos” de acordo com estudo divulgado pela Consultoria Legislativa da Câmara dos Deputados. Desse possível recolhimento, 40% representa o que o país recebe hoje em impostos sobre bebidas alcoólicas e 60% do que arrecada com o tabaco, baseando-se em um estudo feito em 2010 para o Instituto Cato[2].

[2] Um *think tank*, laboratório de ideias, gabinete estratégico, centro de pensamento ou centro de reflexão é uma instituição ou grupo de especialistas de natureza investigativa e reflexiva cuja função é a reflexão intelectual sobre assuntos de política social, estratégia política, economia, assuntos militares, de tecnologia ou de cultura.

O estudo ainda estima que no sistema prisional seria economizado quase R$ 1 bilhão, mas que não há dados suficientes para estimar o impacto pontual sobre polícia e Judiciário, já que eles são estáveis em estrutura e número de funcionários e atuam sobre todo tipo de crime. Russ Roberts, ex-professor na George Mason University e pesquisador em Stanford, em entrevista para o jornal afirmou que a proibição “não consegue afastar as pessoas das drogas, apenas te dá essa ilusão e todos os efeitos colaterais horríveis: a corrupção, a polícia e a destruição de áreas e países inteiros porque você tornou algo artificialmente lucrativo ao bani-lo”. (EXAME, 2016)

Em visita a nova planta do Laboratório Cristália, em Itapira (SP), em matéria publicada na Folha de São Paulo, em agosto de 2019, o presidente Jair Bolsonaro afirmou que as agências têm muito poder e que não foi eleito presidente para legalizar as drogas. Em um trecho da entrevista o presidente disse que “quer tirar o estado de cima de quem produz” que ele “respeita a família tradicional brasileira”, “que respeita a inocência da criança na sala de aula e diz não ao processo de legalização de drogas”. Como citado acima, o plantio da *Cannabis* é proibido no Brasil, entretanto, a lei 11.343, de 2006, prevê que a União autorize o cultivo para fins medicinais e científicos "em local e prazo predeterminados, mediante fiscalização".

5.3 Iniciativas populares

Atualmente no Brasil, é possível notar que não existe obstáculo jurídico que impeça regulação da maconha medicinal, apenas os de ordem moral. Desta forma, em maio de 2018, a Justiça Federal brasileira autorizou a Associação Brasileira de Apoio *Cannabis* Esperança (Abrace) a cultivar e manipular a planta para fins exclusivamente medicinais e o uso dos pacientes com necessidade comprovada. A associação nasceu há cinco anos na Paraíba, a partir da união de pais, cujos filhos apresentavam uma série de doenças que vêm sendo tratadas com a *Cannabis*. Durante anos, eles produziram clandestinamente o óleo de *Cannabis* e o excedente era enviado para pacientes de todo o país (G1, 2018a; ABRACE, 2019a).

Segundo a Abrace (2019a) foi aprovado na Assembleia Legislativa da Paraíba (ALPB), em abril de 2019, um projeto de lei estadual que institui o dia 7 de maio como o Dia Estadual de Visibilidade da *Cannabis* Terapêutica que seguiu para sanção no

Governo Estadual. Na capital, João Pessoa, já existe uma lei municipal, número 13.647/2018, que institui a mesma data como o Dia Municipal de Visibilidade do Uso Medicinal da *Cannabis*.

Outra entidade com destaque é a Associação Brasileira de Pacientes de *Cannabis* (AMA+ME), uma iniciativa de "pacientes, familiares e colaboradores diversos que tem como princípios fundamentais promover, garantir, consolidar e expandir os direitos dos pacientes de *Cannabis* medicinal". Além do apoio jurídico, a associação conta com médicas e médicos prescritores de *Cannabis*. Eles afirmam que "desconhecimento e o preconceito são barreiras que dificultam o acesso" e por isso se colocam próximos das Universidades "colaborando para a ampliação do conhecimento sobre o tema, seja por meio de congressos e palestras, seja por meio de incentivo e fomento para pesquisas acadêmicas" (AMA+ME, 2019).

O Apoio à Pesquisa e Paciente de *Cannabis* Medicinal – APEPI, é outro exemplo, cujos principais objetivos são a regulamentação da produção nacional (direito ao auto cultivo, cultivo para pesquisas, cultivo via cooperativa), o apoio à pesquisa, divulgação dos benefícios do uso terapêutico da maconha e a quebra de preconceito, além do apoio aos pacientes e familiares. Suas ações ocorrem através de reuniões de apoio a pacientes e familiares, apoio e informação ao uso terapêutico da *Cannabis*, oficinas de cultivo de *Cannabis* e extração do óleo para fins terapêuticos, entre outras, sempre com o intuito de informação e transformação através da erva (APEPI, 2019).

A revista Isto É, em 19 de setembro de 2019, publicou uma matéria afirmando que em outubro a Anvisa liberaria a maconha para fins medicinais no país "esperado com ansiedade por milhares de brasileiros que se tratam com medicamentos à base da *Cannabis*" mas que "ainda é tratado como segredo de estado em Brasília". A especulação corrobora com a reunião ocorrida em 13 de junho de 2019 pela Diretoria Colegiada da Anvisa, onde foram levantadas duas propostas[3] que podem liberar o cultivo de maconha no Brasil para fins medicinais e de pesquisas científicas (ABRACE, 2019b).

---

[3] 1 - Regulamentação técnica e administrativa para cultivo da planta para fins medicinais e científicos; 2 - Normas e procedimentos para registro e monitoramento de medicamentos com base na *Cannabis* sativa e seus derivados.

Em meio às discussões nos meses de julho e agosto, através de audiências públicas, “ficou transparente o preconceito, a desinformação e as preocupações políticas que o tema envolve”, afirma o médico oncologista Leandro Ramires, presidente da Associação Brasileira de Pacientes de *Cannabis* (AMA+ME). Desde 2015, a Anvisa autoriza a importação de óleos e outros produtos à base de maconha para pacientes de autismo, dores crônicas, Parkinson e para alguns tipos de câncer, mas o maior problema da importação é o alto custo desses medicamentos. Logo o corpo técnico da agência pressiona para que a decisão tenha um posicionamento menos político e mais técnico (ISTO É, 2019).

A votação marcada para a terça-feira, 7 de outubro foi adiada duas vezes após o pedido de vista, ou seja, maior tempo para avaliação. O registro de medicamentos com base na planta também foi colocado em discussão. A regulamentação do plantio da *Cannabis* para a extração do canabidiol tem sido acompanhada de forte resistência pelo governo do presidente Jair Bolsonaro. Para os ministros contrários ao cultivo da planta, ainda que para fins medicinais, uma das alegações é a falta de garantias de segurança de que a droga não será desviada para outros fins (VEJA, 2019).

A iniciativas também vêm ocorrendo dentro das universidades brasileiras, visto que em 15 de agosto de 2019, foi aprovado pelo Conselho Superior de Ensino, Pesquisa e Extensão - Consepe da Universidade Federal da Paraíba - UFPB a criação da disciplina que trata do uso medicinal da maconha para os alunos dos cursos de medicina, biomedicina e farmácia. A nova disciplina tem o objetivo de introduzir conhecimentos sobre o Sistema Endocanabinóide e sua relação com diversas doenças, além de ampliar os estudos farmacológicos sobre os canabinóides, com ênfase nas manifestações clínicas, tratamento e possíveis interações medicamentosas (JORNAL DA PARAÍBA, 2019).

Ainda no campo das iniciativas populares é imprescindível citar a Marcha da Maconha que ocorreu pela primeira vez em 1998 na cidade de Nova Iorque, nos Estados Unidos e trata-se de um dia de luta e manifestações favoráveis a mudanças nas leis relacionadas a maconha, em favor da legalização da *Cannabis*, regulamentação de comércio e uso.

Atualmente, ela ocorre em quase cem países, e é chamado internacionalmente de “*Million Marijuana March*”. No Brasil, a primeira Marcha da Maconha aconteceu em

2002 no Rio de Janeiro, a partir dessa data diversas cidades brasileiras fazem anualmente suas edições. A marcha só pode ocorrer em território nacional, pois o Supremo Tribunal Federal (STF) prevê que nenhuma autoridade pode interpretar que a luta pela legalização da maconha é um crime de apologia (MÍDIA NINJA, 2019a; O GLOBO, 2019b).

Outro marco é o surgimento das lojas onde a maconha é vendida e apresentada em cardápios, além da oferta de artigos canábicos, existem artigos de tabacaria e café em Amsterdam, na Holanda. O primeiro *coffeeshop* propriamente dito, herdeiro do movimento hippie, foi "The Bulldog", inaugurado em 1975, em Amsterdam. No Brasil, o Rio de Janeiro se destaca por ser o único lugar em território nacional que tem *coffeeshops*, sendo eles "Zion *Coffeeshop*" e "Ganjah *Coffeeshop*". Nesses locais existe a expressão artística canábica e a atividade política de defesa da legalização da maconha, ambas protegidas pela Constituição Federal e pelas decisões unânimes em quóruns qualificados do STF (MÍDIA NINJA, 2019b).

Por não ser legalizada no Brasil, não existem fontes oficiais que explorem a temática da *Cannabis* em todas as suas dimensões, medicinal e recreativa. Fica a cargo de iniciativas independentes, através de sites, blogs e canais na plataforma de compartilhamentos de vídeos YouTube trazer informação. No campo das notícias podemos destacar o trabalho do site "Hempadão", que está no ar há dez anos, do "Maryjuana", do "*Smoke Buddies*", do "Portal da *Cannabis*" e a criação do blog "*Cannabis* Inc." do jornal Folha de São Paulo, assim como o "CannabiZ" da revista Veja, ambos voltados para novidades e reflexões sobre o mercado da *Cannabis* legal, no Brasil e no mundo. O "*Growroom*" tem o foco voltado para manejo e cultivo da planta. E o "Macô *Cannabis* Project" disponibiliza uma seção voltada para receitas à base de infusões canábicas.

Dentre os canais na plataforma YouTube que mais se destacam na temática canábica temos o "Seiva Roxa", com mais de 60 mil inscritos e uma playlist intitulada "Koé Lavé??" voltada para a maconha. Em seguida, o canal "Eu, a maconha e uma câmera!" é totalmente voltado para o cultivo e viagens canábicas. Por fim, podemos destacar o canal do médico Drauzio Varella, que não é voltado para maconha, mas que em abril de 2019 lançou uma série intitulada "Drauzio Dichava" onde o médico abordou de forma franca essa temática que ainda é um tabu no Brasil. Além desses

destaques, o YouTube apresenta milhares de vídeos, em diversas línguas, ensinando uma variedade de receitas à base de infusão de *Cannabis*.

5.4 O mercado gastronômico e a maconha

As recentes reflexões que começaram a culminar na legalização da maconha em alguns países, despertaram curiosidade e consequentemente o aumento nas discussões acerca dessa temática. Isso fez com que livros começassem a ser produzidos e é possível destacar as edições estrangeiras associando culinária com *Cannabis* por autores como Gottlieb (1993) e Moriarty (2010) a partir da década de 1990, que consistem no reflexo da onda de interesse científico pela planta.

Os hábitos gastronômicos contemporâneos, mais precisamente através da alimentação, passaram a abrir precedentes nesta relação entre a *Cannabis* e Gastronomia, o que demanda a necessidade de compreensão. Os autores Moriarty (2010) e Araújo (2014) ressaltam a recente revolução no setor da alimentação e como ela se demonstra conectada nos processos de regulamentação terapêutica, recreacional ou industrial, que vemos através de reportagens diárias em diversas localidades do mundo.

Nesta perspectiva é possível afirmar a Gastronomia enquanto um fenômeno que se manifesta na ampla sociedade contemporânea, integrando dados imateriais, como saberes, práticas, discursos e representações, encarnados na materialidade dos instrumentos técnicos, dos produtos, dos pratos, dos livros de receitas, dos lugares como os restaurantes, dos objetos da cozinha e da mesa, por exemplo (CSERGO, 2011 p. 15). Junto a isso, o profissional da Gastronomia não deve se colocar como um estranho aos processos, pois tendo o conhecimento de todo o seu ciclo, deve participar, acompanhar e influenciar (PETRINI, 2009).

Logo, é notável o potencial dessa associação com os interesses de estudo da ciência da Gastronomia, em todas as suas dimensões, com a mesma relevância de substâncias como o álcool e a cafeína, por exemplo. Ainda é possível ressaltar seu potencial para edificar um novo e sólido segmento no setor de alimentação, que pode compor uma base para alimentos e bebidas industriais, ou mesmo se apresentar como item a percorrer a cozinha de renome, tal como as cozinhas de experiências, até mesmo fazer parte da culinária cotidiana (OLIVEIRA, 2018).

No caso dos cozinheiros, é importante salientar a responsabilidade necessária, no que diz respeito ao conhecimento prévio sobre o comensal, a qualidade da planta e a dosagem na receita, e é necessária mais responsabilidade ainda, por parte do consumidor, em não exceder os limites recomendados (MORIATY, 2010). Entre os efeitos colaterais imediatos em casos de excesso da ingestão, é possível citar náuseas, vômitos, perda de consciência, entre outros sintomas (GOTTLIEB, 1993).

O Uruguai, após legalizar a maconha, abriu precedentes para a criação de novos mercados associados a planta, inclusive do ramo da alimentação. Muitos cozinheiros entusiastas, proibidos em seus países de explorar a culinária canábica vislumbraram uma oportunidade no mercado uruguaio. Um exemplo é o chef capixaba, Gustavo Colombeck, quem se tornou matéria na BBC, em 07 fevereiro de 2018, falando sobre sua trajetória com a maconha e culinária, iniciada em 2017, em território uruguaio.

O chef começou fazendo receitas de alfajores com infusão de maconha e montou uma barraca em uma feira local, logo no primeiro dia vendeu trinta unidades do doce. Menos de um ano depois, o jovem se tornou uma referência na culinária canábica e sua agenda já estava cheia até o final de 2018, além de receber propostas para trabalhar em restaurantes na Europa. Atualmente, Gustavo divulga seu trabalho através da sua conta pessoal no Instagram (rede social online de compartilhamento de fotos e vídeos) e da conta “Chef *Weed House*”, mostrando sua viagem pelos países europeus onde a maconha não tem o consumo criminalizado.

A “Casa Larica”, outro exemplo de iniciativa, um espaço criado pela brasileira Marcela Ikeda em Montevidéu, no Uruguai propõe uma experiência gastronômica com onze desconhecidos utilizando infusões com a maconha. As infusões feitas em manteiga e azeite compõem um menu com quatro etapas sem o uso de bebidas alcoólicas, pois para a chef “melhor não misturar dois elementos que mexem com os sentidos”. Por fim, a chef Marcela comenta que durante o jantar os até então desconhecidos criam fortes laços e a partir da experiência da comensalidade associada a *Cannabis*, novas amizades são forjadas (MARIE CLAIRE, 2019a).

É possível destacar também a iniciativa da chef argentina, Natalia Revelant, que faz combinações da planta com produtos orgânicos. Sendo eles frutas, farinha de mandioca, amêndoas, grãos e sementes para produzir chocolates, pão de ló, bolos,

sucos e leite. A chef relata ter descoberto um universo de utilização com a *Cannabis* em 2017, quando dava aulas sobre as suas receitas na Fundação Daya, em Santiago do Chile, país onde a maconha ainda não é legalizada, uma ONG que promove o uso medicinal da maconha (GAZETA ONLINE, 2017; O GLOBO, 2017).

Outra atitude que chamou atenção, foi a de um açougueiro francês, da cidade de Marselha, em agosto de 2019, que ficou famoso pelo sucesso das suas salsichas canábicas. O composto utilizado para a produção foi o CBD, visto que o THC é criminalizado na França. O açougueiro acredita ser o único do país e ficou animado com a aceitação do público. Mas a iniciativa de utilizar *Cannabis* em embutidos já acontece desde abril nos EUA. A cidade de Milwaukee passou a servir um prato que leva salsicha com infusão de CBD, coberta com molho de abacaxi *habanero*, acompanhada de chucrute e mostarda com infusão de CBD. Já em Portland, o mercado *New Seasons* também vende sua própria salsicha com o composto da *Cannabis* (O DIA, 2019).

A revista Marie Claire, em sua coluna Sem Medida, publicada em 11 de janeiro de 2019, traz um trecho intitulado “Maconha gourmet” onde comenta a tendência dos produtos canábicos, principalmente em países da América do Norte e Europa, onde a legislação caminha a passos largos. Fala sobre grandes marcas, como Heineken e InBev, que pretendem investir em bebidas contendo *Cannabis*. Além da promessa do aumento de bares e restaurantes com pratos e coquetéis à base de maconha.

Ainda sobre grandes marcas, a companhia, controlada pela Unilever, Ben & Jerry’s anunciou, em maio de 2019, o desenvolvimento de uma linha de produtos com infusão de canabidiol que devem entrar no mercado assim que a regulamentação for aprovada pelas autoridades. A empresa de sorvetes não deixou claro como seria o nome do produto com base em CBD e em comunicado, afirmou que os novos produtos são uma resposta à demanda dos clientes da marca (MENU, 2019).

Somando as tendências dos programas televisivos de competição culinária e o público entusiasta da maconha, a plataforma de *streaming* Netflix estreou, em junho de 2018, o “*Cooking on High*” (no original), ou “Cozinhando em 4:20” (na tradução oficial). Um programa de competição culinária cuja premissa é a utilização de maconha nas preparações, sendo o primeiro programa do tipo em todo o mundo, claramente atendendo a demanda televisiva de conteúdos que tratem da maconha.

Na primeira temporada, dez chefs apresentam ao júri o prato mais saboroso, criativo e com os melhores efeitos psicoativos. A série tem classificação indicada para maiores de 16 anos, e tem o objetivo de desestigmatizar o uso e os mitos em torno da *Cannabis* com boa comida. O programa tem um teor informativo e Ngaio Bealum, comediante, músico, escritor, ator, ativista, malabarista e editor americano, é colocado como um especialista. Ele apresenta diferentes tipos de maconha em cada capítulo: o nome (ou nomes), seus efeitos e peculiaridades. Ngaio é um ativista do uso da maconha, foi apresentador da série *Cannabis Planet*[4] e é colunista da *West Coast Cannabis Magazine*[5] (THE GUARDIAN, 2018; NETFLIX, 2019).

[4] Cannabis Planet é um programa de televisão estadunidense com a intenção de promover os benefícios da maconha.
[5] Disponível em: https://pt.scribd.com/doc/36431775/West-Coast-Cannabis-Magazine-June-10

6. RESULTADOS E DISCUSSÕES

A plataforma de *streaming* Netflix é detentora de um conteúdo próprio intitulado Netflix *Originals* e dentre a diversidade temática é possível encontrar muitos filmes, séries e programas centrados em alimentos. Desde a aclamada série "*Chef's Table*" que apresenta potências gastronômicas pelo mundo, passando por "*Nailed It!*" uma competição entre confeiteiros amadores ou "*Ugly Delicious*" que combina viagens, culinária e história, a plataforma tem sido alvo de avaliações positivas e elogios da crítica.

Uma das ofertas mais recentes neste domínio, é "*Cooking on High"* (no original) ou "Cozinhando em 4:20" (tradução oficial do título para o português), um programa estadunidense de competição culinária produzido pela *Stage* 13 e distribuído pela plataforma, desde 22 de junho de 2018. A premissa do programa é centrada em uma disputa entre chefs que devem apresentar preparações culinárias que contenham maconha como ingrediente (NETFLIX, 2019).

Os programas de culinária viraram uma tendência televisiva no Brasil e no mundo, atraindo pessoas de perfis variados. Os programas dedicados a ensinar receitas são tão antigos quanto a própria televisão, mas atualmente os *reality shows* e as competições culinárias são os formatos mais difundidos. Segundo levantamento feito pelo Ibope em 2014, em mais de 70 canais abertos e pagos, há 67 programas de culinária sendo veiculados na televisão brasileira. Existe até um canal exclusivamente dedicado a eles, o ChefTV, primeiro canal 100% gastronômico do país, no ar desde 2011 (BUENO, 2016).

A autora cita a jornalista gastronômica Luciana Mastrorosa Bueno de Souza, explicando que "atualmente, comer deixou de ser apenas uma fonte de nutrição ou uma refeição saborosa para se tornar algo próximo do mundo das celebridades, dos grandes shows". Para Souza "é uma busca por prazer, por entrosamento, pela identificação com algo maior: cultura, profissão, sabores, uma forma de ampliar as experiências do cotidiano por meio da alimentação". E traz por fim uma reflexão acerca do paradoxo vivido nos centros urbanos "onde não temos tempo para mais nada: nunca cozinhamos tão pouco e, no entanto, nunca fomos tão aficionados pela cozinha".

Desde o seu lançamento, o programa vem sendo alvo de diversas críticas que esperavam uma dinâmica diferente, o que culminou em um *feedback* geralmente baixo dos críticos, sendo chamado de o "pior programa de comida da Netflix"[6]. Porém, mesmo recebendo todas essas avaliações negativas ele se caracteriza como um marco vanguardista neste segmento, assim como o apresentador Josh Leyva sempre inicia o programa dizendo “bem-vindos ao Cozinhando em 4:20, a primeira disputa culinária com *Cannabis*” (NETFLIX, 2019).

A tentativa de ser a primeira plataforma de *streaming* a se apropriar da premissa *Cannabis* e Gastronomia consolidou *Cooking on High* como programa televisivo vanguardista que une competição culinária com maconha. Afinal, ele passa a ser marco na produção audiovisual desse novo segmento de mercado e abre portas para que novas produções possam se inspirar no modelo, criando versões melhoradas. Mas para que esse novo segmento possa ter continuidade é importante cair no gosto popular. Além disso, o programa tem importância mundial já que em muitos países, inclusive o Brasil, a temática sobre culinária canábica é pouco falada, inclusive pesquisada, diferente dos EUA que detém uma série de livros culinários com maconha, por exemplo.

O programa é dividido em doze episódios com cerca de quinze minutos cada e, em cada episódio, dois chefs recebem um tema e precisam cozinhar alguma preparação culinária correspondente. O programa é apresentado pelo *YouTuber* Josh Leyva e tem a participação do escritor, editor e educador em maconha Ngaio Bealum, que apresenta os tipos de erva a serem utilizados e tira dúvidas acerca da *Cannabis* em todos os episódios. Os chefs convidados de cada episódio dispõe de 30 minutos para cozinhar e, após esse tempo, apresentam os pratos a dois jurados, que avaliam as preparações com notas de 1 (um) a 10 (dez), podendo totalizar um máximo de vinte pontos. Ao final de cada episódio o chef vencedor da competição ganha um troféu chamado de “caçarola de ouro” (NETFLIX, 2019).

A cada episódio, Josh inicia apresentando a estrutura da competição e os dois jurados, seguido do símbolo do programa. Já na cozinha, onde ocorre a disputa, ele dá as boas-vindas aos jurados, chama os dois chefs participantes contando

---

[6] Matéria publicada no jornal estadunidense The Washington Post pela jornalista Sonia Rao. Disponível em: https://www.washingtonpost.com/news/voraciously/wp/2018/07/05/why-the- pot-infused-cooking -on-high-is-the-worst-food-show-on-netflix/

brevemente sua trajetória e apresenta a temática do dia. Em seguida convoca Ngaio Bealum que exibe a erva a ser utilizada no dia, suas propriedades e efeitos. Com a chamada "*the muchies*" ou "os petiscos" os chefs apresentam os pratos que irão preparar, comentam os ingredientes e explicam que infusão de maconha utilizarão. Enquanto cozinham o apresentador estimula que os jurados convidados contem casos com maconha, onde surgem dúvidas ou comentários acerca da *Cannabis*, entre os diálogos Ngaio aparece em outra sala, sozinho, dando explicações e dicas.

Durante o programa, em momentos aleatórios, aparece uma caixa de diálogo no canto esquerdo inferior intitulada de "*WEED* 101" com informações e curiosidades sobre a maconha. Na etapa "*tasting* time" ou "degustação" os pratos finalizados são novamente apresentados pelos chefs e degustados pelos jurados que comem fazendo algumas observações. Antes da avaliação final acontece "THC *timeout*" ou "pausa do THC" para que os jurados possam dar as notas em "*the decision*" ou "a decisão" sob o efeito da maconha.

Como citado anteriormente, os autores Gontiès e Araújo (2003, p. 48) vão afirmar que que "a principal substância química com princípios alucinógenos presentes na *Cannabis* é o D-9 THC (tetraidrocanabinol), do grupo dos canabinóides, sendo identificado também o canabidiol (CBD), que não possui efeitos alucinógenos", sendo esta popularizada pelas suas propriedades terapêuticas. Os autores ainda trazem a perspectiva de Bergeret e Leblanc (1991) explicando que "o THC, quando administrado na forma oral (ao comer), a absorção é de 90% do produto, e os seus efeitos apresentam-se após meia hora, atingindo o ápice em torno de três horas" além disso pode ter "difusão rápida pelo organismo quando acoplado às lipoproteínas, sendo eliminado na urina e fezes transcorrido alguns dias", o que releva uma potencialização dos efeitos da maconha em detrimento ao uso por inalação.

Utilizando espátulas com um adesivo de folha de maconha e um número de 1 (um) a 10 (dez) os jurados avaliam as preparações dos chefs. Vence quem tiver a maior nota, que somadas podem chegar a vinte pontos, recebendo uma faixa branca com folhas da *Cannabis* e uma caçarola dourada chamada de "*Golden Pot*" ou "Caçarola de Ouro". O programa termina com Josh agradecendo a participação de todos e uma imagem explicando que o uso da maconha respeita as leis locais, conforme ilustrado na Figura 2.

O programa é produzido pela *Stage* 13 do grupo *Warner Bros. Entertainment Inc*. e as gravações foram realizados no estado da Califórnia, nos Estados Unidos da América. Apelidada de "*Golden State*", a maconha com fins medicinais é legalizada desde 1996. Com fins recreativos, começou a liberação em janeiro de 2018, inicialmente 60 estabelecimentos tiveram licença para comercializar e ao longo do ano houve abertura de centenas de outras lojas no estado (G1, 2018b).

Figura 2. Captura de imagem de tela do programa *Cooking on High* com mensagem informativa sobre o fato de o uso da maconha no programa respeitar as leis locais[7].
Fonte: *Cooking on High*, 2018.

Os jurados convidados para as avaliações dos pratos apresentados são *YouTubers*, comediantes e rappers, sem ter necessariamente alguma experiência com culinária canábica ou culinária, conforme descrito nos perfis do Quadro 1. Durante o programa o apresentador os incita a comentar histórias com maconha e no final do programa, depois de degustarem os pratos, eles dão as notas aos chefs.

É possível notar, após avaliar as profissões dos jurados, que ao invés de convidar pessoas da área de alimentos, eles contrataram comediantes e rappers. Muitos episódios apresentam pelo menos um dos jurados que não conhecem

[7] Tradução livre da mensagem contida na Figura 2: “Toda a culinária de *Cannabis* apresentada neste programa foi planejada apenas para fins medicinais e foi prescrita, preparada e consumida de acordo com as leis locais. No entanto, todos os indivíduos que consumiram a culinária medicamentosa repentinamente tiveram vontade de relaxar e assistir TV”.

determinados alimentos e que estão a julgá-los pela primeira vez. No início da temporada, enquanto degusta o sanduíche de bacalhau da chef Andrea Drummer, o rapper Mod Sun menciona que nunca havia comido peixe antes, por exemplo.

Se tratando de uma competição culinária é essencial que os jurados convidados tenham competências técnicas para poder avaliar os pratos em questão, seja no quesito sabor, tal como técnicas de cocção e preparo adequadas, escolha dos ingredientes, utilização apropriada da maconha, adequação a proposta e a temática do dia, mesma que esta seja subjetiva na maioria dos casos. Nesse sentido, pondera-se a escolha de chefs renomados ou personalidades da indústria de alimentos estadunidense com contribuições mais técnicas e possível redução do clima de comédia que o programa transmite, tão apontado pela crítica.

Quadro 1. Lista dos jurados do programa *Cooking on High* e suas respectivas profissões

Vitaly	*YouTuber* com mais de 1,3 bilhão de visualizações.
Mod Sun	Rapper e músico de Minnesota, EUA.
Warm Brew	Trio de rappers da Costa Oeste dos Estados Unidos.
Heather Pasternak	Atriz, escritora e comediante.
Cera	Rapper e *YouTuber* com mais de 93 milhões de visualizações.
Aristóteles Georgeson	Comediante.
Allen Strickland	Comediante.
Rob Fee	Comediante.
Ramon Rivas	Comediante.
Solomon Georgio	Finalista do *Stand-Up for Diversity* da NBC.
Sam Jay	Comediante da Comedy *Central*.
Brad Silnutzer	Escritor e ator.
Chris Bryant	Comediante.
Vince Royale	Comediante e ator.
Chris Cope	Comediante.

Fonte: *Cooking on High*, 2018. Elaborado pelo autor.

O *Cooking on High* é considerado uma competição culinária, mas apesar do fato de o programa girar em torno de batalhas entre dois chefs para ganhar o que Josh Leyva chama de “cobiçada Caçarola de Ouro”, o foco não é dar destaque ao que os chefs dizem, sendo apenas apresentados breves resumos de suas carreiras, por exemplo, de acordo com o apresentado no Quadro 2. Em alguns momentos, eles são interrompidos ao descreverem seus pratos, e o pequeno espaço da cozinha não propicia ao espectador a capacidade de ver suas técnicas culinárias enquanto se ouve os jurados contando histórias aleatórias. Quando Luke Reyes, um chef que já ganhou o *Chopped*[8], começa a descrever seu sanduíche no primeiro episódio, Mod Sun o interrompe para dizer “*Bro*, eu estou uma bagunça agora”, por exemplo.

Quadro 2. Lista dos chefs convidados para competir no programa *Cooking on High* e uma breve descrição de seus currículos

Deliciously Dee	Conhecida como a “Chef Feliz” é uma das favoritas da Breal.TV[9]. Seus comestíveis foram os primeiros a serem distribuídos em Las Vegas.
Brandon Coates	Formado pela *Riverside Culinary Academy*, começou a cozinhar profissionalmente para os restaurantes “*The Village Idiot*” e “*Eveleigh*”, em Hollywood. Recentemente, criou um ketchup com infusão canábica e molhos para churrasco.
Brady Farmer	Um autoproclamado “Churrasqueiro Extraordinário”, tornou-se um chef preferido de muitas celebridades em Hollywood.
Nugs	Formado pela *Le Cordon Bleu*, entusiasta da cozinha canábica e criador de uma linha de "Temperos Chapados" para que todos possam cozinhar com maconha.
Andie Leon	Trabalha com superalimentos e cocriadora um livro de dieta/ estilo de vida baseado em superalimentos, como a *Cannabis*.
Brian Vaccarella	Considerado pela revista *Food & Wine* como um dos melhores chefs de Los Angeles.
Mike Delao	Chef residente do programa de TV *Cannabis Planet* e chef executivo do restaurante BrewHawg.

[8] Programa de Tv da Food Network onde chefs profissionais aceitam o desafio de preparar uma refeição completa usando apenas uma cesta de ingredientes, que é revelada momentos antes da competição iniciar, cujo objetivo é agradar três renovamos juízes e levar o prêmio de dez mil dólares.

[9] Breal.TV é uma rede de TV on-line que oferece programação interativa ao vivo, gravada e transmissões simultâneas.

Luke Reyes	Vencedor do *Chopped* da Food Network, é um dos chefs mais procurados de Los Angeles.
Andrea Drummer	Formada pela *Le Cordon Bleu*, trabalha como chef particular de celebridades e amantes de maconha.
Jonathan Portela	Conhecido por trabalhar no popular restaurante *Scratch Bar & Kitchen* de Los Angeles.

Fonte: *Cooking on High*, 2018. Elaborado pelo autor.

Como estratégia de aprofundamento de conhecimentos culinários, sugere-se que o programa explore a história, currículo e experiências dos chefs para enriquecer a dinâmica do programa e substituir os diálogos pouco informativos com os jurados convidados. Da mesma forma que ajudaria a delimitar melhor as temáticas e consequentemente os pratos a serem desenvolvidos. Focar no modo de preparo das comidas e a forma que cada chef vai inserir a maconha na preparação, por exemplo, poderiam dar base para as avaliações técnicas, além de possibilitar conexões com as falas informativas de Ngaio, o que, novamente, traria mais seriedade e credibilidade ao programa.

Os chefs precisam fazer preparações em um tempo curto de 30 minutos, baseados na temática revelada por Josh no início do programa. É possível notar que alguns ingredientes já aparecem cortados, algumas carnes já estão marinadas e as infusões da maconha em óleo, manteiga, azeite ou óleo de coco já estão prontas. Não existe nenhum relógio mostrando o tempo passando e pouca atenção é dada ao modo de preparo dos alimentos. O foco ocorre no início do programa, com a apresentação dos pratos e os insumos a serem utilizados e no final onde os chefs repetem basicamente as falas iniciais. A cozinha é pequena e sempre um chef cozinha de costas, o que dificulta a visão do telespectador e apenas um fogão fica no centro da cozinha, onde a câmera consegue filmar por cima.

A escolha dos temas segue uma lógica aleatória onde existem temáticas como "*afternoon delight*", "delícias da tarde", ou "*munchie mania*", "algo para mastigar". Isso abre precedentes para que a variedade de pratos apresentados seja grande, o que dificulta a avaliação dos jurados em comparar preparações tão distintas. Por fim, os pratos em questão, quase sempre, oferecem apresentações e empratamentos razoáveis e são avaliados pelos jurados que eventualmente estão sob efeito da

maconha o que influencia diretamente na degustação e julgamento do prato, além de não serem especialistas.

É possível notar no decorrer dos episódios a presença de técnicas e receitas francesas sendo utilizadas por participantes formados pela *Le Cordon Bleu*, por exemplo. Assim como notamos a existência das *junkie foods*, como os hambúrgueres tradicionais nos Estados Unidos, ou elementos da culinária latina como tortillas, papas e pães de milho. Todas as preparações organizadas por episódio, temática do dia e tipos de infusões são apresentadas no Quadro 3.

O fato de as temáticas de cada programa não serem categorizadas por cozinhas mundiais como Asiática, Mediterrânea, das Américas, ou por temas usualmente utilizados no universo gastronômico, apontam para possíveis dificuldades, como: (1) a escolha de qual prato preparar; (2) a avaliação das refeições elaboradas; (3) o entendimento do telespectador leigo; (4) a dinâmica do programa. Somado a isso, a necessidade de explorar as utilizações da maconha nas preparações, podendo falar mais das extrações de THC através das infusões e até mesmo mostrar como se fazer.

No que concerne à forma de utilização da maconha, ela geralmente é fumada, podendo também ser consumida como óleo obtido das flores infusionadas da planta feminina cujo teor de THC é mais concentrado, já que tal substância é lipossolúvel (GONTIÈS & ARAÚJO, 2003). Na culinária ela é adiciona através de infusões feitas em óleo de soja, canola, milho, coco, em azeites e manteigas, isso porque é necessário calor para transformar o THCA em THC. Além disso, através dessas infusões é possível diminuir o sabor residual da maconha, um incômodo para diversos usuários, que fica claro entre os diálogos dos participantes do programa, onde geralmente quem ganha é aquele que conseguiu esconder o sabor canábico.

Entre os destaques do programa, está Ngaio Bealum, um comediante, músico, escritor, ator, ativista e editor americano. Ele coorganizou o *Cannabis Planet* e publicou a *West Coast Cannabis Magazine*. Ele escreve uma coluna no *Sacramento News & Review*[10], respondendo a perguntas dos leitores sobre a maconha e sua política. É um convidado frequente nos podcasts sobre a temática canábica e também

[10] Disponível em: https://www.newsreview.com/sacramento/home

Quadro 3. Lista de temas, preparações culinárias com breve descrição e tipos de infusão utilizadas por episódio do programa *Cooking on High*

	TEMAS	PRATO 1	INFUSÃO	PRATO 2	INFUSÃO
Ep. 1	Delícias da tarde	**Queijo Grelhado** - Pão de fermentação natural, queijo *cheddar* branco e *gruyere*, geleia de ameixas, ovo frito e mix de folhosos acompanhado de chips de batata.	Óleo e manteiga	**Bolinho de Bacalhau com Chipotle e Aioli** - Pão de brioche, bolinho de bacalhau empanado na *Panko*[11], presunto crocante, salada de alface, tomate e abacate, molhos *Chipotle*[12] e *Aioli*[13].	Óleo e manteiga
Ep. 2	Ficando verde	**Suflê Verde Chapado** - Farinha de trigo, leite e ovos orgânicos, queijos parmesão e *cheddar*. Acompanhado de um vinagrete de olho de coco com folhas e sementes de cânhamo, sementes de chia, nibs de cacau, *golden* e *goji berries*.	Óleo de coco e manteiga	**Quinoa e Purê de Feijão Preto** - Quinoa e purê de feijões pretos com *Soyrizo*[14], acompanhados de brócolis e uma salada de vegetais frescos.	Óleo e manteiga
Ep. 3	Batatas assadas	**Nhoque de Batata com Linguiça** - Nhoque de batatas, linguiça italiana, queijo parmesão, alho, cebola e molho pesto, acompanhado de presunto crocante e manjericão.	Óleo	**Macarrão de Batata ao Alho** - Macarrão de batatas com purê de batatas, acompanhado de bacon e tomates assados no açúcar.	Óleo e manteiga
Ep. 4	Fritada francesa	**Sopa de Cebola Francesa** - Cebolas, alho poró, mix de queijos e bacon, acompanhado de cebola frita, pão tostado, e salada de rúcula com vinagre balsâmico.	Óleo e manteiga	**Frango Escalfado com Manteiga** - Peito de frango, acompanhado de batatas tostadas e salada de salsinha com cebola e rabanete.	Óleo e manteiga

[11] Farinha feita de pão com textura mais flocada.
[12] Molho à base de pimenta.
[13] Molho francês à base de alho, azeite e gemas.
[14] Linguiça à base de soja.

Ep. 5	Conforto sulista	**Cozido Sulista Desconstruído** - Salsicha *Andouille*[15], camarão, caranguejo, acompanhados de *grits*[16] de milho, salada de grãos de milho tostado e molho holandês[17].	Óleo, manteiga, azeite de trufas e tempero cajun	**Camarão com Pão de Milho Frito** - Camarão, milho, queijo, acompanhado de pão de fubá frito.	Óleo e manteiga
Ep. 6	Mexi-cannabis	**Salada de "Ganja-mole"** - Abacates, peito de frango, camarão, pimenta caiena, tomate uva, pimenta-jalapenho e limão.	Óleo de canola	**Camarão à *La Diabla*** - Camarão, cebola, milho, molho de tomate, pimentões e pimentas, acompanhado de creme azedo com xarope de agave, limões e tortilhas.	Óleo e manteiga
Ep. 7	Acordar e Assar	**Torrada Francesa** - Pão de fermentação natural, bacon, açúcar mascavo, manteiga de caju, bananas e maçãs tostadas.	Óleo e manteiga	**Frango e *Waffles*** - Espetinho com frango frito, *waffles*, bacon, omelete e queijo *cheddar*.	Óleo e manteiga
Ep. 8	Apenas carboidratos	**Macarrão Afogado no Queijo** - Macarrão, queijos cheddar envelhecido, *gouda*, trufa negra e *Panko*.	Óleo e manteiga	**Macarrão da Terra** - Macarrão integral, tomates, pimentão vermelho, alcaparras, cebola roxa, queijo feta, cogumelos e espinafre.	Azeite de oliva
Ep. 9	Enrolados	**Rocambole de Frango** - peito de frango, couve de Bruxelas, queijo pecorino, nozes, acompanhado de purê de batatas e molho *beurre blanc*[18].	Óleo e manteiga	**Folhas de Uva Recheadas** - Folhas de uvas, carnes de porco, bovina e frango moídas e arroz, acompanhado de molho	Óleo e manteiga

[15] Salsicha de porco defumada francesa comum na culinária *Cajun* e *Creole*.
[16] Versão sul-estadunidense das papas de milho.
[17] Molho à base de suco de limão, gemas, manteiga e sal.
[18] Molho à base de manteiga, vinagre e/ou vinho branco e cebola.

				tzatziki[19] e salada de tomate, pepino e cebola roxa.	
Ep. 10	*Fast Food* para viagem	**Mini-hambúrguer de Bacon** - Pão com gergelim, carne bovina moída, *cheddar*, bacon, molho *barbecue* e anéis de cebola.	Óleo e manteiga	**Hambúrguer "Cannimal"** - carne bovina moída, tomate, alface, *cheddar* e molho "cannimal"[20], acompanhado de batatas fritas rústicas.	Óleo e manteiga
Ep. 11	*Cheech and Chong*[21]	***Pho*[22] de Porco *Al Pastor*[23]** - Lombo suíno, macarrão, gengibre, alho, ervas frescas, pimentas, anis, coentro e canela, acompanhado de abacaxi assado.	Óleo	**Tacos de Atum *Ahi*[24]** - Atum, tortilha de milho, broto de rabanete, sementes de gergelim preto, *Sriracha*[25], *sunomono*[26], salada de algas.	Óleo
Ep. 12	Algo para mastigar	**Frango *Tagine*[27] Assado** - Frango, pão pita, *homus*, salada de pêssegos e *harissa*[28].	Óleo, manteiga e azeite de oliva	**Hambúrguer Recheado com 3 Queijos** - Carne de cordeiro, pão de brioche, presunto cru, tomate, acompanhado de abobrinhas empanadas e fritas.	Óleo e manteiga

Fonte: *Cooking on High*, 2018. Elaborado pelo autor.

[19] Molho típico da culinária grega e turca.
[20] Molho pronto apresentado pela chef participante.
[21] Tema proposto no programa onde se mistura culinária mexicana e oriental.
[22] Sopa vietnamita com macarrão de arroz.
[23] Carne porco assada na brasa e no espeto.
[24] Cozinhar à moda havaiana.
[25] Molho de pimenta tailandês.
[26] Conserva japonesa avinagrada.
[27] Guisado tradicional no norte da África.
[28] Uma mistura de temperos típica do Magrebe.

apresenta seu próprio podcast, um diário de viagens com infusão de maconha chamado *Rollin 'With Ngaio*[29].

Bealum introduz o tipo de maconha a ser usado em cada episódio, conforme descrito no Quadro 4, explicando seu tipo, cruzamentos e possíveis efeitos, "*Cookies and Cream* é um híbrido indica-dominante", por exemplo. Além disso, ele traz durante o programa os "*Munchables Facts*" ou "Fatos Mastigáveis" trechos curtos, com cerca de 30 segundos, onde ele sintetiza temas como: Sativa *versus* Indica; THC ou CBD; Fazendo óleo canábico; Conheça sua tolerância; Descarboxilando sua maconha; Depois dos efeitos; entre outros, por exemplo (STAGE 13, 2019).

As falas de Ngaio revelam um caráter informativo, talvez educativo, inserido no programa. Ao explorar a temática utilizando uma linguagem coloquial, com muitas gírias e termos informais, ele aproxima o telespectador do assunto de forma despretensiosa, mas efetiva. Nas suas falas é possível notar a presença da botânica, quando explora os cruzamentos e as derivações das plantas; ou a presença da bioquímica quando se vale das sensações geradas pelas espécies Sativa e Indica e sobre propriedades organolépticas de aroma e sabor, por exemplo.

Estas participações e falas do especialista se caracterizam como a parte de maior cunho informativo do programa, onde os telespectadores podem ter acesso a informação de qualidade acerca de uma temática pouco explorada pela inciativa pública e privada e em meio a tantas teorizações infundadas a título das encontradas na internet.

Atualmente, no Brasil não existe um padrão para a formação do profissional *sommelier*, fato recorrente nas formações do eixo profissional Turismo, Hospitalidade e Lazer. Mas entende-se como uma formação que se dá em nível técnico e em geral é o profissional especialista dos vinhos, dos destilados, licores e dos espumantes. Seu trabalho consiste em aconselhar a clientela acerca dessas bebidas, além de ser responsável pelo seu serviço, gestão da adega e do planejamento da carta de vinhos. Constatou-se também atuação em lojas especializadas em bebidas, importadores e supermercados, tal como assessorias e consultorias (LOSSO & CORDEIRO, 2013).

Observando a atuação cada vez mais ampla do profissional *sommelier* é possível vislumbrar nela uma possibilidade de atuação para o profissional gastrônomo brasileiro em um cenário de legalização da maconha. Ngaio, como especialista podia

[29] Disponível em: http://www.cannabisradio.com/podcasts/rollin-with-ngaio/

Quadro 4. Explicações do especialista Ngaio acerca das espécies tipos de maconha utilizadas em cada episódio do programa *Cooking on High*

Ep. 1	Girl Scout Cookies - Hybrid: “um cruzamento entre a OG Kush e a Durban Poison, com uma clássica, old-school, nativa, sul-africana, elevada Sativa. Enquanto a OG Kush dá aquela sensação boa e dominante da Indica, a Sativa e a Durban impedem você de ultrapassar o limite. Boa para o dia, famosa por sua alta quantidade de THC.”
Ep. 2	OG Kush - Hybrid: “uma cepa clássica feita e desenvolvida em Los Angeles. Sempre houve uma discussão sobre a OG Kush, se é ou não uma verdadeira Indica ou Sativa, porque para algumas pessoas ela age como uma Sativa. Ela te mantém acordado, te deixa meio agitado, mas ela também derruba.”
Ep. 3	Don Julio - Hybrid: “uma híbrida de Blueberry com Trainwreck. É frutada e tem efeitos parecidos com os da Trainwreck.”
Ep. 4	Amnesia Haze - Sativa: “existe há muito tempo. Super chapante. Uma Sativa potente que vai acionar você. Algumas pessoas não gostam porque te deixa muito ligado.”
Ep. 5	Platinum Glue - Hybrid: “é uma variante da Gorilla Glue. Muito popular no Colorado. Tende para Indica, forte e super chapante. Como tende para Indica, tende a deixar mais tranquilo. Não vai grudar no sofá, como seria com uma Indica pura. É um bom relaxante.”
Ep. 6	Mega Queso - Indica dominant hybrid: “é uma fatia da Cheese, que é um clássico da Indica dominante. Ela foi cortada com um pouco de Afghan, então é 65 Indica e 35 Sativa. Então, ela vai te esmagar, mas você provavelmente não vai desmaiar.”
Ep. 7	Strawberry Cough - Sativa dominant hybrid: “é um híbrido da Sativa dominante. É uma mistura da Haze, e alguns podem dizer Strawberry Fields.”
Ep. 8	Cookies and Cream - Hybrid: “uma híbrida de Girl Scout Cookies. Tem aquele tradicional cheiro de Kush. Foi cruzada com outras espécies, mas é uma deliciosa variante Cookies. Mais Indica. Uns 55% Indica, mas não vai te derrubar como as Indicas puras.”
Ep. 9	Skywalker OG - Indica dominant hybrid: “tem um leve sabor mentolado no fim. É pungente. É uma das preferidas em L.A., muito popular no sul da Califórnia. É uma mistura de Indica dominante, então vai ter um pouco de Sativa. Mas ele

	não vai acabar com você, como a Romulan ou a Grandaddy. Você vai ficar suave.”
Ep. 10	Exotic Jack - Sativa dominant hybrid: “um blend de Jack Harrer. Jack Harrer é um cruzamento de três estirpes antigas. Haze, Sheba Skunk e Northern Lights Número 5, para os mais velhos. Nessa híbrida mais sativa.”
Ep. 11	Kushieland - Hybrid: “é uma OG Kush cruzada com uma Tangie. Cheira a tangerina, limão, mas tem um belo toque Kush.”
Ep. 12	Cinderella 99 - Sativa dominant: “é mais Sativa. Baseada em Haze e Trainwreck. Os manterá longe do sofá, é deliciosa. Levemente cítrica. Muito boa.”

Fonte: *Cooking on High*, 2018. Elaborado pelo autor.

ser visto como uma espécie de *sommelier* que aconselharia o tipo de maconha, de acordo com suas espécies e cruzamentos, os tipos de infusão utilizados de acordo com os pratos, e bebidas, já que apresentam no programa a infusão feita no álcool. Como também atuação em lojas especializadas, além das assessorias e consultorias.

Além das informações fornecidas por Ngaio Bealum durante o programa é possível notar em todos os episódios o aparecimento de uma caixa de diálogo no canto esquerdo inferior intitulada "*WEED* 101". Nela sempre consta uma informação relacionada a fala de algum participante que não tenha sido contemplada pelas explicações do especialista.

A expressão "*WEED* 101" pode estar relacionada a dois fatores: (1) na informática o 101 é um Protocolo de Comunicação; (2) nas universidades estadunidenses 101 é um tópico para iniciantes em qualquer área e possui todos os princípios e conceitos básicos que são esperados em um campo específico. No Quadro 5 é possível conferir todas as informações das caixas de diálogo separadas por episódio.

Novamente notamos um caráter informativo sendo explorado pelo programa. Aqui as temáticas observadas são variadas: trazem curiosidades de mundo, como os milkshakes canábicos consumidos na Índia; falam das possibilidades culinárias, como a infusão feita em álcool para drinks; comentam fatos históricos, como a utilização da maconha na alimentação desde o século XVI; apontam as iniciativas de empresas, como o desenvolvimento das primeiras cápsulas de *Cannabis* de liberação prolongada; por exemplo.

Das informações transmitidas no *WEED 101* é possível encontrar base na literatura acerca dos terpenos, por exemplo, onde o autor diz que:

> Terpenos são compostos orgânicos presente em quantidades significativas nas flores da planta fêmea, responsável pelo aroma e sabor, definido geneticamente. Tem atuação importante no efeito comitiva dos canabinóides. Existem mais de 200 terpenos identificados, entre os quais pode-se destacar o limoneno, responsável pelas notas cítricas, e o mirceno com aroma terroso úmido (HARBORY, 2017).

Sobre a degradação do THC em altas temperaturas citada, Moriarty, 2010, afirma a sensibilidade das substâncias ativas da *Cannabis*, com uma temperatura de evaporação a 193,33°C. Logo, o THC e outros canabinóides podem perder a potência durante a cocção, devido a oxidação destas substâncias, que pode ser acelerada com

Quadro 5. Tradução de todas as caixas de diálogo intituladas “*WEED* 101” por cada episódio do programa *Cooking on High*

Ep. 1	Como a maconha, ervas como alecrim, manjericão, tomilho e orégano podem ser infundidas em óleos para cozinhar.	Se estiver muito alto, coma um pouco de limão. O terpeno limoneno encontrado nos citrinos pode modular os efeitos do THC.	Além da comida, a maconha também pode ser infundida em álcool e usada para criar coquetéis medicamentosos.
Ep. 2	Por causa de muitos benefícios à saúde, a maconha está rapidamente se tornando um "superalimento".	O molho para salada é uma ótima maneira de usar o óleo de *Cannabis*, pois não requer calor adicional, o que poderia deteriorar o THC.	Cepas de *Cannabis* com alto CBD e baixo THC estão sendo usadas para tratar crianças com epilepsia.
Ep. 3	A Wanna Brands, fabricante comestível do Colorado, desenvolveu as primeiras cápsulas de *Cannabis* de liberação prolongada.	Os milkshakes de maconha chamados "Bhang" são populares na Índia.	-
Ep. 4	Os óleos da maconha, conhecidos como terpenos, são responsáveis por fornecer sabores específicos, como hortelã, amora ou frutas cítricas na maconha.	O THC é rapidamente solúvel, portanto, pode ser facilmente extraído em gorduras como óleo e manteiga para cozinhar.	-
Ep. 5	Vários rappers, incluindo Snoop Dogg e Wiz Khalifa, têm sua própria variedade de maconha.	A fermentação da ayahuasca é derivada de uma videira, enquanto a da maconha é originária principalmente das flores.	-
Ep. 6	O óleo de coco é capaz de absorver mais canabinóides do que a manteiga ou o azeite.	As plantas de *Cannabis* têm sexo masculino e feminino, mas apenas as plantas femininas produzem os botões de flor cobiçados.	O CBD, ou canabidiol, é um composto químico da *Cannabis* que neutraliza os efeitos negativos do THC.

Ep. 7	Os canabinóides encontrados na maconha podem te deixar alto, mas também podem aliviar os sintomas de doenças.	Geralmente, 10 mg são considerados uma "dose" de THC, que pode ter efeito nas pessoas entre 30 minutos e 2 horas.	-
Ep. 8	Quase metade de todos os estadunidenses afirma ter experimentado maconha pelo menos uma vez.	Colorado e Washington foram os dois primeiros estados a legalizar o uso recreativo da maconha.	-
Ep. 9	Muitos consideram os alimentos comestíveis uma maneira mais saudável de ingerir *Cannabis* do que a inalação de fumaça.	A *Cannabis Cup* premia a melhor variedade de maconha do ano e foi realizada pela primeira vez em Amsterdã em 1988.	-
Ep. 10	Cozinhar com maconha remonta ao século XVI, muito antes de fumar a erva.	Os efeitos psicoativos da maconha dependem de uma variedade de fatores, incluindo idade, peso, dose e tolerância.	-
Ep. 11	É importante aquecer a maconha, também conhecida como "descarboxilar" para ativar o THC.	Todas as cepas de maconha são únicas. Se certas cepas o deixarem sonolento quando fumadas, elas farão o mesmo quando cozidas.	-
Ep. 12	Comer maconha crua não o deixa chapado, mas pode fazer você passar mal.	O THC é liberado da maconha a 122°F ou 50°C.	-

Fonte: *Cooking on High*, 2018. Elaborado pelo autor.

aplicação de calor e no caso de receitas que necessitem entrar em contato direto com o calor do fogo, precisa ter o tempo de cocção mais acelerado.

Acerca do enquadramento como um superalimento, a autora Andrade (2016) afirma o potencial que o uso das sementes de maconha tem, podendo suplementar desportistas, crianças e vegetarianos. Pensando nos fatores ecológicos e nutricionais ela salienta o uso das sementes como alternativa a proteínas do leite, carne e ovos, visto a degradação ambiental que estas fontes de alimentos proporcionam, além da presença significativa de gorduras saturadas nestes, quando comparados com a sustentabilidade do cultivo da *Cannabis* além dos baixos níveis de gordura saturada nas sementes.

Quanto ao processo de descarboxilação da maconha, também citada no quadro acima, é ele que transforma o THCA em THC. No processo de cocção da planta, é onde também existe a possibilidade de desencadear o fenômeno químico da descarboxilação dos canabinóides, além disso para obter um processo perfeito é necessário armazenar o material em condições de temperatura e atmosfera ideais, para evitar que o processo de oxidação ocorra paralelamente. Logo, levando em consideração os princípios fundamentais da descarboxilação e oxidação dos canabinóides, é possível criar uma base culinária segura quem diminui os fenômenos químicos acelerados com a aplicação de calor (MORIARTY, 2010; ARAUJO, 2014; GOTTLIEB, 1993).

Por fim, todas essas informações revelam ao telespectador os inúmeros cenários no qual a maconha está inserida. Isso auxilia na construção do pensamento acerca da erva e encaminha o indivíduo a um processo de desestigmatização onde preconceitos e pré-julgamentos vão sendo desfeitos através da informação.

A intenção de trazer material informativo inserido em uma proposta televisiva amplamente explorada ultimamente, dos *realitys* culinários, revela-se positiva e inteligente, visto que muitos indivíduos não procurariam outros meios, como documentários ou artigos científicos para informar-se. No *Cooking on High* o conhecimento sobre a *Cannabis* é transmitido de maneira agradável ao público leigo, apropriando-se do formato televisivo de competição culinária como veículo.

7. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A legalização e descriminalização da maconha em diversos países do mundo, tais quais o Uruguai e o Canadá, tem contribuído para alterar a forma como a maconha é percebida, além de colocá-la no centro de um debate global. O processo de atenuação deste tabu, tem aberto caminho para o surgimento de diversos produtos e serviços relativos à temática canábica e isso fica evidente ao observarmos como a mídia e o mercado gastronômico passaram a debruçar-se sobre.

Pensando na tendência mundial dos programas de cunho culinário, sejam eles documentários, culinaristas ou de competição, era esperado que em algum momento houvesse a inserção da maconha. *Cooking on High* se apresenta como mais um empreendimento gastronômico da Netflix, mas deixa evidente a tentativa de ser a primeira plataforma de *streaming* a se apropriar dessa premissa, consolidando seu caráter vanguardista.

Por se tratar de um programa de competição culinária, sugere-se a exploração de forma mais aprofundada sobre tema, visto que quase tudo em *Cooking on High* comunica informalidade e/ou amadorismo. Além de deixar a sensação de um programa focado em comédia e não em pessoas cozinhando refeições complexas com infusão de maconha. A comida, em si, fica em segundo plano, como uma reflexão tardia, o que pode prejudicar a concepção de um programa de cunho culinário.

A iniciativa da Netflix em produzir conteúdo sobre culinária canábica revela um mercado potencial em expansão. E através de uma análise da estrutura do programa *Cooking on High*, foi possível identificar as divergências em relação aos modelos culinários propostos atualmente, além de evidenciar o caráter informativo, talvez educacional, e de sensibilização acerca da maconha. Revelando a transmissão de conhecimento a respeito da *Cannabis* sob a roupagem do formato televisivo de competição culinária, além de evidenciar, sob outra perspectiva, mais uma possibilidade de condução de um programa culinário.

O presente trabalho abre perspectivas de pesquisas futuras com o intuito de investigar o contexto alimentar e histórico da *Cannabis*, avaliando seu passado como ferramenta para o futuro; analisar profundamente as potencialidades do mercado gastronômico canábico, tanto para as grandes indústrias, quanto para os produtores

artesanais; descrever os processos envolvidos na construção e resgate da cultura alimentar canábica; entender a influência das mídias na construção, resgate e disseminação da cultura alimentar canábica; descrever a culinária canábica no âmbito da saúde associando sua importância com a luta pela legalização no Brasil e em outros países; entre outras temáticas possíveis. Tão logo, mostra-se um campo fértil para múltiplas investigações associando Gastronomia e *Cannabis*.

Por conseguinte, o atual trabalho revela uma possibilidade de atuação para o profissional gastrônomo brasileiro em um cenário de legalização da maconha, seja no âmbito medicinal ou recreativo. Além de apresentar um caráter reflexivo em relação a diversidade temática no qual a Gastronomia pode dedicar suas pesquisas. Deixando evidente a transdisciplinaridade das análises gastronômicas, debruçadas em outras áreas da ciência, associando suas ferramentas metodológicas e imprimindo um caráter único.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AGÊNCIA SENADO. **Lei Antidrogas criminaliza usuário e ajuda a superlotar penitenciárias**. Senado Federal, 24 jan. 2019. Disponível em: https://www12.senado.leg.br/noticias/materias/2019/01/24/lei-antidrogas-criminaliza-usuario-e-ajuda-a-superlotar-penitenciarias> Acessado em: 3 set. 2019.

ANDRADE, Mafalda. **Proteína de cânhamo: será aconselhável?** Porto: Vida ativa, Suplementação, 2016. Disponível em: <http://www.vidaativa.pt/a/proteina-de-canhamo/> Acessado em: 17 nov. 2019.

APOIO À PESQUISA E PACIENTE DE CANNABIS MEDICINAL. **Home**. 2019. Disponível em: <https://apepi.org/> Acessado em: 17 nov. 2019.

ARAUJO, Tarso. **Almanaque das Drogas. Um guia informal para o debate racional**. 2° ed. São Paulo: Leya, 2014.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE APOIO CANNABIS ESPERANÇA. **ALPB aprova lei que institui dia da maconha medicinal**. João Pessoa e Campina Grande: 25 abr. 2019a. Disponível em: <https://abraceesperanca.org.br/home/2019/04/25/alpb-aprova-lei-que-institui-dia-da-maconha-medicinal/> Acessado em: 3 set. 2019.

_____. **Anvisa pretende liberar cultivo de maconha medicinal**. João Pessoa e Campina Grande: 13 jun. 2019b. Disponível em: <https://abraceesperanca.org.br/home/2019/06/13/anvisa-aprova-propostas-para-liberar-cultivo-da-maconha-para-fins-medicinais-e-cientificos/> Acessado em: 3 set. 2019.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PACIENTES DE CANNABIS MEDICINAL. **Quem somos**. 2019. Disponível em: <https://amame.org.br/quem-somos/> Acessado em: 05 set. 2019.

BARBER, Dan. **O Terceiro Prato: Notas de Campo Sobre o Futuro da Comida**. Tradução Ana Deiró. Rio de Janeiro: Bicicleta Amarela, 2015.

BBC. **Brasileiro vira 'chef da maconha' no Uruguai e faz até jantar para idosos**. São Paulo: BBC Brasil, 07 fev. 2018. Disponível em: <https://www.bbc.com/portuguese/brasil-42922825> Acessado em: 28 set. 2019.

___. **Os efeitos internacionais do 'experimento' uruguaio com maconha**. Argentina: BBC Mundo, 11 dez. 2013. Disponível em: <https://www.bbc.com/portuguese/noticias/2013/12/131211_maconha_internacional_uruguai_fl> Acessado em: 20 set. 2019.

BERGERET, J. & LEBLANC, J. Toxicomanias: uma visão muldisciplinar. Porto Alegre: Artes Médicas, 1991. In: GONTIÈS, Bernard; ARAÚJO, Ludgleydson Fernandes de. **Maconha: uma perspectiva histórica, farmacológica e antropológica**. Caicó: Mneme – Revista de Humanidades, v. 4, n. 7, 2003.

BRASIL. **Lei nº 11.343, de 23 de agosto de 2006**. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11343.htm> Acessado em: 5 set. 2019.

BUCHER, Richard. **Drogas e Drogadição no Brasil**. Porto Alegre: Artes Médicas, 1992.

BUCHER, Richard; OLIVEIRA, Sandra R.M.. **O discurso do "combate às drogas" e suas ideologias**. São Paulo: Rev. Saúde Pública, v. 28, n. 2, p. 137-145, 1994. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-89101994000200008&lng=en&nrm=iso>. Acessado em: 19 set. 2019.

BUENO, Chris. **Febre culinária**. São Paulo: Ciência e Cultura, v. 68, 2016. Disponível em: <http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252016000100020&lng=en&nrm=iso> Acessado em: 20 out. 2019.

CARNEIRO, Henrique. **As necessidades humanas e o proibicionismo das drogas no século XX**. São Paulo: Revista Outubro, vol.6, p.115-128, 2002.

CARTA CAPITAL. **Atlas da maconha no mundo revela complexidade de legalização da erva**. Carta Capital, 19 nov. 2019. Disponível em: <https://www.cartacapital.com.br/sociedade/atlas-da-maconha-no-mundo-revela-complexidade-de-legalizacao-da-erva/> Acessado em: 05 set. 2019.

CENTRO BRASILEIRO DE INFORMAÇÕES SOBRE DROGAS PSICOTRÓPICAS. **Maconha**. São Paulo: UNIFESP. Disponível em: <https://www2.unifesp.br/dpsicobio/cebrid/quest_drogas/maconha.htm> Acessado em: 03 set. 2019.

CRIPPA, José Alexandre; LACERDA, Acioly L T; AMARO, Edson; FILHO, Geraldo Busatto; ZUARDI, Antônio Waldo; BRESSAN, Rodrigo A. **Efeitos cerebrais da maconha – resultados dos estudos de neuroimagem**. Ribeirão Preto: Rev Bras Psiquiatria, 2005.

CSERGO, Julia. **O patrimônio gastronômico na França: como pensar um monumento, do artefato ao mentefato?** Curitiba: Editora UFPR, 2011.

EL PAÍS. **Dudu Ribeiro: "Debater apenas a legalização da maconha só trará mais conforto à classe média"**. São Paulo: El País, 1 jun. 2019. Disponível em: <https://brasil.elpais.com/brasil/2019/05/27/politica/1558972773_128892.html> Acessado em: 3 set. 2019.

ÉPOCA. **Como é o mundo depois da legalização da maconha?** Globo, 2 set. 2019. Disponível em: <https://epoca.globo.com/coluna-como-o-mundo-depois-da-legalizacao-da-maconha-23922142> Acessado em: 06 set. 2019.

ESTADÃO. **Michigan se torna 10° estado dos EUA a aprovar uso recreativo de maconha**. São Paulo: Estadão, 7 nov. 2018. Disponível em: <https://internacional.estadao.com.br/noticias/geral,michigan-se-torna-10-estado-dos-eua-a-aprovar-uso-recreativo-de-maconha,70002592807> Acessado em: 05 set. 2019.

EXAME. **Legalizar maconha poderia render até R$ 6 bi em impostos**. São Paulo: Abril, 9 jun. 2016. Disponível em: < https://exame.abril.com.br/economia/legalizar-maconha-poderia-render-ate-r-6-bi-em-impostos/> Acessado em: 4 set. 2019.

FOLHA DE SÃO PAULO. **Anvisa quer legalizar maconha no Brasil e estou contra, diz Osmar Terra**. São Paulo: Uol, 31 jul. 2019a. Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/equilibrioesaude/2019/07/anvisa-quer-legalizar-maconha-no-brasil-reclama-ministro-osmar-terra.shtml> Acessado em: 4 set. 2019.

_____. **Bolsonaro critica Anvisa e diz que agências podem 'criar dificuldade para vender facilidade'**. Itapira e São Paulo: Uol, 6 ago. 2019b. Disponível em: < https://www1.folha.uol.com.br/equilibrioesaude/2019/08/bolsonaro-critica-anvisa-e-diz-que-nao-foi-eleito-para-legalizar-drogas.shtml> Acessado em: 6 set. 2019.

_____. **Legalização da maconha no Canadá começa a valer a partir de 17 de outubro**. São Paulo: Uol, 20 abr. 2018. Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/mundo/2018/06/legalizacao-da-maconha-no-canada-comeca-a-valer-a-partir-de-17-de-outubro.shtml> Acessado em: 3 set. 2019.

FONSECA, João José Saraiva da. **Metodologia da pesquisa científica**. Fortaleza: UEC, 2002.

FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ. **III Levantamento Nacional sobre o uso de drogas pela população brasileira**. Rio de Janeiro: ICICT/FIOCRUZ, 2017. Disponível em: < https://www.arca.fiocruz.br/handle/icict/34614> Acessado em: 27 set. 2019.

G1. **Califórnia se torna maior mercado legal de maconha do mundo; consumidores fazem fila**. Globo, 1 jan. 2018b. Disponível em: <https://g1.globo.com/mundo/noticia/california-se-torna-maior-mercado-legal-de-maconha-do-mundo-consumidores-fazem-fila.ghtml> Acessado em: 4 nov. 2019.

__. **Maconha: droga ou remédio?** São Paulo: Globo, 13 dez. 2018a. Disponível em: <https://g1.globo.com/bemestar/noticia/2018/12/13/maconha-droga-ou-remedio.ghtml> Acessado em: 4 set. 2019.

GAZETA ONLINE. **Uso medicinal da maconha chega à gastronomia**. Gazeta Online, 29 mai. 2017. Disponível em: <https://www.gazetaonline.com.br/noticias/mundo/2017/05/uso-medicinal-da-maconha-chega-a-gastronomia-1014060240.html> Acessado em: 06 out. 2019.

GONTIÈS, Bernard; ARAÚJO, Ludgleydson Fernandes de. **Maconha: uma perspectiva histórica, farmacológica e antropológica**. Caicó: Mneme – Revista de Humanidades, v. 4, n. 7, 2003.

GOTTLIEB, Adam. **The art and science of Cooking with cannabis The Most Effective Methods of preparing Food and Drink with marijuana, Hashish and Hash Oil**. Manhattan Beach: 20TH Century Alchemist, 1993.

HARBORY, Medical Cannabis Dispensary. **Cannabis 101. Harbory Education - Cannabis Details**. 2019. Disponível em <http://harbory.us.com/information/cannabis-101/>. Acessado em: 18 nov. 2019.

INABA, Darryl S.; COHEN, William E. **Drogas: estimulantes, depressores, alucinógenos, efeitos físicos e mentais das drogas psicoativas**. Rio de Janeiro: Zahar, 1991.

ISTO É. **Anvisa deve legalizar uso de maconha em tratamento de saúde**. Isto é, 23 set. 2019. Disponível em: <https://istoe.com.br/anvisa-deve-legalizar-uso-de-maconha-em-tratamento-de-saude/> Acessado em: 11 out. 2019.

JORNAL DA PARAÍBA. **Disciplina sobre uso medicinal da maconha deve fazer parte de grade curricular de três cursos**. Paraíba: Jornal da Paraíba, 19 ago. 2019. Disponível em: <http://www.jornaldaparaiba.com.br/vida_urbana/disciplina-sobre-uso-medicinal-da-maconha-deve-fazer-parte-de-grade-curricular-de-tres-cursos-da-ufpb.html> Acessado em: 02 out. 2019.

LOSSO, Flavia Baratieri; CORDEIRO, Wilton Carlos. **O perfil e a formação profissional para o Sommelier no Brasil: um estudo preliminar**. Curitiba: Turismo & Sociedade, v. 6, n. 1, 2013.

MARIE CLAIRE. **Pratos com maconha, carnes alternativas, sabores azedos e outras tendências gastronômicas para 2019**. Globo, 11 jan. 2019b. Disponível em: < https://revistamarieclaire.globo.com/Blogs/Sem-Medida/noticia/2019/01/tendencias-o-que-esperar-da-gastronomia-em-2019.html> Acessado em: 23 set. 2019.

_____. **Temperar, comer e viajar: conheça o restaurante que serve pratos com maconha**. Globo, 2 mai. 2019a. Disponível em: <https://revistamarieclaire.globo.com/Lifestyle/noticia/2019/05/temperar-comer-e-viajar-conheca-o-restaurante-que-serve-pratos-com-maconha.html> Acessado em: 20 set. 2019.

MENU. **Ben & Jerry's anuncia planos de criar sorvete com canabidiol**. Revista Menu, 31 mai. 2019. Disponível em: <https://www.revistamenu.com.br/2019/05/31/ben-jerrys-anuncia-planos-de-criar-sorvete-com-canabidiol/> Acessado em: 29 set. 2019.

MÍDIA NINJA. **Coffeeshop no Brasil**. Mídia Ninja, 11 out. 2019b. Disponível em: <http://midianinja.org/andrebarros/vamos-as-marchas-da-maconha/> Acessado em: 15 out. 2019.

_____. **Vamos às Marchas da Maconha**. Mídia Ninja, 5 mai. 2019a. Disponível em: <http://midianinja.org/andrebarros/vamos-as-marchas-da-maconha/> Acessado em: 06 out. 2019.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. **Pesquisa Social. Teoria, método e criatividade**. 18 ed. Petrópolis: Vozes, 2001.

MORIARTY, Sandy. **Aunt Sandy's Medical Marijuana Cookbook: Comfort Food Mind And Body**. Piedmont: Quick American Publishing, 2010.

NETFLIX. **Cooking on High**. Netflix: 2019. Disponível em: <https://www.netflix.com/title/80988793> Acessado em: 15 nov. 2019.

O DIA. **Açougueiro francês faz sucesso ao vender salsicha feita com maconha**. Ig, 28 ago. 2019. Disponível em: <https://odia.ig.com.br/gastronomia/2019/08/5676427-acougueiro-frances-faz-sucesso-ao-vender-salsicha-feita-com-maconha.html> Acessado em: 17 out. 2019.

O GLOBO. **Brasil é mais conservador que média global na legalização da maconha**. Globo, 15 jun. 2019a. Disponível em: <https://oglobo.globo.com/sociedade/brasil-mais-conservador-que-media-global-na-legalizacao-da-maconha-23742379> Acessado em: 06 set. 2019.

_____. **Marcha da maconha reúne milhares de pessoas na zona sul do Rio**. Rio de Janeiro: Globo, 4 mai. 2019b. Disponível em: <https://oglobo.globo.com/rio/marcha-da-maconha-reune-milhares-de-pessoas-na-zona-sul-do-rio-23642488> Acessado em: 06 out. 2019.

_____. **Uso medicinal da maconha chega à gastronomia**. Globo, 29 mai. 2017. Disponível em: <https://oglobo.globo.com/sociedade/saude/uso-medicinal-da-maconha-chega-gastronomia-21405916> Acessado em: 06 out. 2019.

OLIVEIRA, Alex da Costa. **Aplicabilidade da cannabis na gastronomia: investigando a base da culinária canábica**. João Pessoa: UFPB, 2018.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE. **Classificação de Transtornos Mentais e de Comportamento da CID-10: Descrições Clínicas e Diretrizes Diagnósticas**. Tradução: Dorgival Caetano, 1 ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 69-82, 1993.

PETRINI, Carlo. **Slowfood: Princípios Da Nova Gastronomia**. São Paulo: Editora SENAC, 2009.

PODER 360. **Maconha legalizada enfrenta obstáculos no Canadá**. Poder 360, 31 jul. 2019. Disponível em: < https://www.poder360.com.br/internacional/maconha-legalizada-enfrenta-obstaculos-no-canada-dw/> Acessado em: 3 set. 2019.

SILVA, Jorge Luiz Barbosa da. **Educação preventiva ao uso indevido de drogas no trabalho**. Florianópolis: 2001.

STAGE 13. **Cooking on High**. California: Stage 13, 2019. Disponível em: <https://www.stage13.com/shows/cooking-on-high/> Acessado em: 18 nov. 2019.

THE GUARDIAN. **Cooking on High: Netflix's foray into weed cuisine is half-baked**. The Guardian, 22 jun. 2018. Disponível em: <https://www.theguardian.com/tv-and-radio/2018/jun/22/cooking-on-high-netflixs-foray-into-weed-cuisine-is-half-baked> Acessado em: 29 set. 2019.

_____. **Luxembourg to be first European country to legalise cannabis**. The Guardian, 7 ago. 2019. Disponível em: <https://www.theguardian.com/world/2019/aug/07/luxembourg-to-be-first-european-country-to-legalise-cannabis> Acessado em: 05 set. 2019.

TRIVIÑOS, Augusto Nibaldo Silva. **Introdução à pesquisa em ciências sociais: a pesquisa qualitativa em educação**. São Paulo: Ática, 1987.

UOL. **Uruguai é primeiro país do mundo a legalizar maconha**. Montevidéu: Uol Notícias, 11 dez. 2013. Disponível em: <https://noticias.uol.com.br/ultimas-noticias/afp/2013/12/11/uruguai-e-primeiro-pais-do-mundo-a-legalizar-maconha.htm#comentarios?cmpid=copiaecola> Acessado em: 20 set. 2019.

VEJA. **Anvisa adia de novo votação sobre plantio de maconha medicinal.** Abril, 15 out. 2019. Disponível em: <https://veja.abril.com.br/brasil/anvisa-adia-de-novo-votacao-sobre-plantio-de-maconha-medicinal/> Acessado em: 28 out. 2019.