

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

CENTRO DE LETRAS E ARTES

Comunicação Visual Design

TCC

RAIZ : COLEÇÃO DE TABLOIDES SOBRE CULINÁRIA BRASILEIRA

Denise Cardoso da Silva

Orientadora: Nair de Paula Soares

2016.2

RIO DE JANEIRO

DENISE CARDOSO DA SILVA

RAIZ

Coleção de tabloides sobre culinária brasileira

UFRJ | Centro de Letras e Artes (CLA)

Escola de Belas Artes (EBA)

Departamento de Comunicação Visual | BAV

Projeto e monografia de graduação em Comunicação Visual Design | 2016.2

Orientadora : Nair de Paula Soares

Esta monografia está em suas mãos porque recebi a ajuda de pessoas extremamente gentis e atenciosas.

Agradeço primeiramente à minha mãe, Marlene, minha pessoa favorita em todo o universo. Você me acalma e me inspira. Devo tudo o que sou a você.

Jamille, Geovanna, Antônio e Geraldo, por nossas conversas divertidas à mesa, todo amor, cuidado, paciência e carinho.

Aos amigos Carolina Couto, Talita Garcia, Gabriel Benedito, Alessandra Duruy, Ana Clara Pecis, Thais Cantelmo, Gabriel Melo, Renato Paixão, Renan Araújo, Lais Almeida e Fernanda Rodrigues. Vocês sabem o lugar que ocupam em meu coração. Obrigada por compartilharem seu tempo comigo.

À minha orientadora Nair de Paula Soares. Este trabalho não seria o mesmo sem você.

Teresa Corção, por suas ideias incríveis.
Marco Cadena, por alegrar os meus dias.
Kátia Manhães, por ser a minha luz.
Denise, por me dar abrigo em sua livraria.
Tudo deu certo, enfim!

Aos funcionários da Copy House, que deram forma aos meus pensamentos.

À direção do restaurante Sáfra, que cedeu o seu delicioso espaço para que pudéssemos fotografar o projeto.

À todos os professores que entraram no meu caminho, em especial: Ary Moraes, Bárbara Emanuel, Irene Peixoto, Marcus Dohmann, Elizabeth Jacob, Julie Pires e Almir Mirabeau. Vocês me ensinaram muito mais do que eu esperava aprender.

À Universidade Federal do Rio de Janeiro, por transformar a minha vida.

RESUMO

SILVA, Denise C. **RAIZ: Coleção de tabloides sobre culinária brasileira.**

Rio de Janeiro, 2016. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Comunicação Visual – Design), Escola de Belas Artes, Universidade Federal do Rio de Janeiro.

O presente trabalho consiste no desenvolvimento de projeto gráfico para a primeira edição de uma coleção de tabloides impressos que exploram a cultura alimentar do Brasil através da pesquisa de ingredientes regionais, sendo a mandioca, o umbu e a carne-seca, alimentos de grande expressão nordestina, seu escopo. O objetivo é criar uma reflexão sobre os processos históricos, sociológicos e antropológicos que levaram à formação de uma possível culinária nacional.

O projeto procura ainda, investigar as possibilidades interativas dos suportes impressos, essencialmente o potencial físico e discursivo dos jornais, buscando no formato tabloide a flexibilidade inerente ao atual contexto de transformações comunicacionais e tecnológicas, produzindo questionamentos sobre os novos rumos do design editorial e da experiência do leitor no ambiente contemporâneo, cada vez mais voltado para as mídias digitais.

Palavras-chave: tabloide, design editorial, tecnologia, história, cozinha brasileira

ABSTRACT

SILVA, Denise C. **RAIZ: Tabloid collection about brazilian culinary.**

Rio de Janeiro, 2016. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Comunicação Visual – Design), Escola de Belas Artes, Universidade Federal do Rio de Janeiro.

The present work consists in the development of a graphic design project for the first issue of a collection of printed tabloids that explores the brazilian culinary culture through the research of regional ingredients, being mandioca, umbu and carne-seca, foods of great northeastern expression, its scope. The objective is to create a historical, sociological and anthropological reflection about the processes that led to the formation of a possible national cuisine.

The project also seeks to investigate the interactive possibilities of printed media, essentially the physical and discursive potential of newspapers, searching in the tabloid format the inherent flexibility to the current context of communicational and technological transformations, producing questions about the future of editorial design and reader's experience in the contemporary environment, increasingly focused on digital media.

Key-words: tabloid, editorial design, technology, history, brazilian culinary

INTRODUÇÃO 11

CAPÍTULO I DESIGN DE JORNAIS

- 1.1 Breve história dos tabloides 15
- 1.2 Relação entre texto e imagem 22
- 1.3 O papel do designer 25

CAPÍTULO II REDESCOBRINDO A CULINÁRIA BRASILEIRA

- 2.1 O sabor dos trópicos 27
- 2.2 Cultura alimentar do sertão 31
- 2.3 Farinha, Umbu e Carne-seca 34

DESENVOLVIMENTO *Metodologia Projetual* 38

CAPÍTULO III PROJETO GRÁFICO

- 3.1 Pesquisa e produção de conteúdo 43
- 3.2 Nome da coleção e logotipo 50
- 3.3 Características editoriais 53
- 3.4 Elaboração de “capas” 56
- 3.5 Produção gráfica 57

CAPÍTULO IV FARINHA tabloide nº1

- 4.1 Apresentação geral do projeto 58

CONCLUSÃO 83

Referências Bibliográficas 84

Barbaramente estéreis; maravilhosamente exuberantes...

Euclides da Cunha (Os Sertões)

INTRODUÇÃO

Nunca estive no Nordeste. Muito embora minha mãe tenha nascido lá, jamais tive a oportunidade de sentir a rudeza das casas de pau a pique, dos mandacarus ou me embrenhar entre plantações de cacau. Conheço o sertão somente pela boca, através do gosto do sarapatel e da carne de sol com aipim feitos por ela. É claro que o paladar, para ser revelador de tais relações, deve ser desenvolvido com paciência, mas conviver desde cedo com sabores de traços tão distintamente vibrantes e pouco convencionais, certamente apura os sentidos. As panelas, aliás, me são bastante familiares, elas me confortam desde muito cedo. Foi na cozinha que aprendi a respeitar o tempo e as proporções, a transformar os alimentos e levar alegria às pessoas da forma mais generosa. Alimentar é um ato de amor e foi a vontade de compartilhar esse afeto que deu origem e entremeou o percurso do presente trabalho acadêmico.

Comer é a necessidade mais primitiva dos seres humanos, afinal, é preciso enviar nutrientes para cerca de dez trilhões de células vivas contidas em nosso corpo, de modo a fazê-lo funcionar. Entretanto, no decorrer dos últimos anos, quando passei a ser influenciada pelas numerosas discussões em torno do mundo gastronômico a experimentar e revisitar sabores, percebi que o estreito vínculo das pessoas com certos alimentos relaciona-se mais intensamente com as reações suscitadas por eles à mesa, seja de prazer ou asco, o que transcende qualquer satisfação nutricional. Acredito na culinária como um tipo de linguagem. Por meio de texturas, aromas, formas, cores, gestos, sabores e ideias, ela tem a capacidade de expressar significados, os quais

são representações diretas das culturas onde foram construídos. Nesse sentido, em se tratando de culinária brasileira, milhares de histórias diferentes podem ser contadas, pois a enorme diversidade alimentar do território possibilita a criação de uma quantidade praticamente inesgotável de pratos, com ingredientes ainda a serem explorados ou revalorizados por seus próprios habitantes, a exemplo das farinhas de mandioca, do umbu e da carne-seca, amplamente apreciados pela população sertaneja, mas historicamente considerados comida de gente humilde (principalmente nos internacionalizados meios urbanos distantes das intempéries da caatinga). Esse cenário favorece, portanto, o propósito de colocá-los em evidência, libertando-os de preconceitos engessados pelo tempo e mostrando o relevante papel que exercem na formação da identidade gastronômica nacional, seja através do trabalho dos pequenos produtores ou dos renomados chefs de cozinha do país.

A busca por uma forma de difundir informações sobre os produtos de raiz apoiando-se em perspectivas sociológicas e antropológicas coincide com a minha tomada de conhecimento do formato tabloide durante as aulas de projeto editorial na UFRJ. Como designer, posso dizer que apesar de minhas experiências ao longo da graduação terem sido bastante diversas sinto, hoje, profunda afinidade com os suportes impressos. Para mim, a natureza tátil, o cheiro, a imensa variedade de dimensões e possibilidades de acabamentos, inerente aos papéis, proporcionam um encontro valioso com a materialidade dos artefatos e configuram um atrativo painel de recursos e ferramentas para a criativa e diversificada atuação do designer gráfico. No entanto, é imprescindível reconhecer também a importância dos meios digitais e entender como suas próprias características colaboram não só para reforçar mensagens, como vêm acompanhadas de toda uma ideologia.

O último quarto do século XX foi especialmente significativo para a introdução de novas linhas de pensamento na sociedade, pois foi ele o berço da chamada Revolução-Tecno-Científica-Informacional, regida pela lógica das redes e dos sistemas integrados. Ao passo que a internet, os computadores pessoais, os websites interativos, os video games e os softwares gráficos se tornavam mais populares, o mundo diminuía de tamanho e encurtava distâncias. Nesse contexto de intensa proliferação dos meios comunicacionais e informativos, os jornais impressos, especialmente aqueles a partir da década de 80, se viram compelidos a responder imediatamente às mudanças estruturais causadas pelo advento das referidas tecnologias e sua procedente inserção na produção editorial jornalística, encontrando alternativas que os revitalizassem e os permi-

tissem dialogar com a recente e inquietante conjuntura promovida pelo fenômeno da globalização. Embora confrontada em sua dinâmica organizacional, a nova manifestação impressa da página de notícias teria a oportunidade de romper com os limites estabelecidos e experimentar uma série de revisões que a tornasse mais democrática; receptiva à variedade de mídias em que poderia, agora, ser veiculada e preocupada não só em apresentar ideias e fatos, mas em oferecer perspectiva, incluindo de fato o leitor no processo de comunicação.

Do ponto de vista prático, um dos reflexos de que seria possível conformar acessibilidade e qualidade gráfica em uma única publicação impressa se deu com o processo de tabloidização. Por corresponder à metade das dimensões usuais de um jornal, o tabloide sintetiza o aspecto da mobilidade atribuído a aparelhos eletrônicos como celulares e tablets, por exemplo e, assim, pode ser mais facilmente transportado e manuseado. Contudo, são também as condições ligadas ao tratamento do conteúdo as responsáveis pela popularização do formato no início do século XXI. Ao ter valorizada sua visualidade e suas características editoriais, a página ganha a capacidade de transmitir mensagens de maneira leve, concisa e organizada, fazendo suas informações mais assimiláveis para os leitores. Para tanto, a inclusão do Design e, conseqüentemente, o envolvimento do designer nas etapas de planejamento da produção jornalística se tornaram decisivas, pois foi este profissional quem passou a articular elementos de naturezas distintas dentro das redações, contextualizando-os adequadamente para o público.

A tarefa de criar discursos visuais carrega certas responsabilidades e compromissos, mas ela só ganha sentido quando colocada à disposição das pessoas, estejam essas nas fábricas, nas lavouras ou nas cozinhas. Cada projeto gráfico editorial é conceituado a partir do recebimento e análise do seu conteúdo, formulado por distintos profissionais, como editores, redatores, fotógrafos, etc. que devem, por sua vez, estar conscientes da importante atuação social e cultural que representam, ao organizar e caracterizar uma edição. Fazer parte desse grupo foi o que me impulsionou a desenvolver um projeto nessa área.

CAPÍTULO I

DESIGN DE JORNAIS

1.1 Breve história dos tabloides

A trajetória do formato tabloide começa, na verdade, muito distante das redações de jornal brasileiras. Ela tem origem na Inglaterra, por volta de 1880, quando em meio a uma série de transformações socioeconômicas, tecnológicas, científicas e políticas, dois jovens boticários americanos chamados Silas Burroughs e Henry Wellcome, decidem reconhecer a oportunidade de ampliação dos negócios proporcionada pelo crescimento da atividade industrial em todo o mundo e formar uma parceria inovadora. Assim, fundam a *Burroughs Wellcome & Co.* companhia farmacêutica dedicada à pesquisa laboratorial, coleta de objetos históricos vinculados à medicina e, principalmente, à venda de remédios comprimidos na forma de pequenas pastilhas, aos quais um dos sócios deu o nome de *tabloids*, como fica expresso em trecho traduzido do artigo publicado pelo *Science Museum*, de Londres:

Wellcome estava procurando por um nome forte, para que seus clientes reconhecessem seus produtos instantaneamente. Ele criou a palavra “tabloid” para descrever um novo tipo de remédio em que o pó era comprimido na forma de um pequeno tablete. Isso facilitava o controle da dosagem dos medicamentos e a pastilha era mais fácil de armazenar e de ingerir. Em 1884, Wellcome fez do “tabloid” uma marca registrada, o que significava que somente sua empresa, a Burroughs Wellcome & Co. poderia usar o termo.

Disponível em
<<http://www.science-museum.org.uk/broughttolife/techniques/tabloidmedicines>> Acesso em: 24 fev. 2017



Burroughs Wellcome & Co.: frasco de remédio / publicidade para a maleta de primeiros socorros.

A recepção à palavra foi tão bem sucedida que todos os produtos da empresa passaram a ser comercializados como tabloides, até mesmo latas de chá e kits de primeiros socorros carregados por exploradores em suas viagens ao redor do globo. A partir de 1903, entretanto, as inúmeras tentativas de proteger a patente, impedindo que ela fosse usada para designar outros produtos, falharam e, logo, tudo o que podia ser encontrado em versões condensadas, de barras de sabão a equipamentos fotográficos, ficou conhecido dessa maneira, inclusive alguns tipos de jornais. Acredita-se que o termo tenha sido utilizado pela primeira vez no sentido de qualificá-los, ainda em 1901, pelo editor britânico, Alfred Harmsworth. Conforme os professores Colin Sparks e John Tulloch [em tradução livre]:

Harmsworth produziu uma versão tabloide do jornal *The World* em 1º de Janeiro de 1901. Para ele, tabloides não se referiam à forma do jornal, mas à sua economia no uso de palavras – parágrafos curtos e breves, simples sentenças eram a chave da técnica, com o termo em si emprestado da última junção entre *tablete* e *alcaloide* feita por um fabricante de pílulas 20 anos antes. (SPARKS; TULLOCH, 2000, p.131).

As perspectivas anteriores enumeram, portanto, dois sentidos diferentes para o tabloide. O primeiro deles está ligado à sua forma concreta, mais compacta e transportável. Já a segunda, relaciona-se à apresentação de suas informações, pautada pela síntese textual. Para compreender o que repre-



fragmento do periódico *The World*, de 1901. No canto superior direito, lê-se o slogan: “The busy man’s paper”, “o jornal do homem ocupado”, em tradução literal.

sentam essas particularidades, dentre tantos outros meios de comunicação que compõem o sistema de mídia do período, é importante inserir o tabloide no contexto do desenvolvimento da produção jornalística moderna, o que será abordado no decorrer deste capítulo.

Segundo definição de Barbosa e Rabaça (*apud*: Moraes, 2015, p.13) “o jornal é um veículo impresso, noticioso e periódico, de tiragem regular, constituído de folhas soltas (geralmente não grampeadas nem coladas) dobradas em um ou mais cadernos”. Todavia, se os jornais são produtos da cultura material, refletindo aspectos das sociedades onde são fabricados e consumidos, não existe uma maneira única de abordá-los. Seus traços característicos sofrem modificações de ordens diversas ao longo do tempo, sejam elas morfológicas, no âmbito que confere às suas estruturas físicas e mídias usadas para veiculação de seus dados; industriais e comerciais, referindo-se às formas de reprodução e distribuição e, culturais, no que diz respeito às suas relações com o leitor e o cenário em que todas essas transições ocorrem.

O jornal moderno, situado por Eric Hobsbawm em *A era das revoluções* na primeira metade do século XIX europeu (*apud*: Moraes, 2015) é, em sua essência, um objeto heterogêneo, fruto, em grande parte, da pluralidade dos eventos inscritos na segunda Revolução Industrial. No curso desse período, a energia elétrica foi introduzida nos centros urbanos, os motores

movidos à gasolina aceleraram os meios de transporte e o sistema fabril baseado na divisão do trabalho aumentou a produtividade. À medida que o poder político e econômico deslocava-se da aristocracia para a burguesia capitalista, os trabalhadores deixavam as áreas rurais em favor de cortiços à periferia das cidades e o corpo científico aplicava seu conhecimento aos processos realizados nas manufaturas. A sociedade fervilhava com as novas possibilidades, o que impulsionava, por sua vez, o acesso generalizado ao conhecimento e a expansão da comunicação visual. A *linotype*, máquina de composição tipográfica aperfeiçoada por Ottmar Mergenthaler em 1886, foi essencial para o aumento da capacidade de impressão e circulação de jornais na época, pois permitia a fundição de caracteres de chumbo em linhas inteiras de texto, como segue:

Antes da invenção do linotipo, o alto custo e o ritmo lento da composição limitavam até os maiores jornais diários a oito páginas [...] Mas a nova tecnologia provocou uma explosão inédita de material gráfico [...] desencadeou um surto de produção de periódicos [...] Havia uma disseminação mundial de palavras e imagens e chegava a era da comunicação em massa. (MEGGS; PURVIS, 2009, p.183-185).

Ottmar Mergenthaler
faz uma demonstra-
ção da Blower
Linotype, a primeira
compositora de
linhas de tipos por
teclado, ao editor
Whitelaw Reid em 3
de julho de 1886.



Através da citação de Meggs e Purvis é possível destacar, ainda, uma outra mudança significativa na produção jornalística do período, correspondente à introdução da fotografia na página de notícias. Até meados do século XIX, eram as xilografuras e os entalhes feitos em lâminas metálicas que ilustravam os periódicos, mas com o desenvolvimento do sistema de retícula para impressão, por Stephen H. Horgan, finalmente foi possível representar as variações tonais da imagem fotográfica no suporte e incorporar mais elementos visuais à dinâmica do jornal, até então, amplamente baseada em narrativas verbais. Essa preocupação com o equilíbrio e a racionalidade da página, tornou-se cada vez maior ao longo do século seguinte, bastante motivada pela inclusão do diagramador, em torno de 1950, nas etapas de construção de *layout*:

Segundo parâmetros gráficos do próprio veículo e a orientação editorial do editor, o profissional denominado diagramador indicava em [...] (uma folha de papel do tamanho da página do jornal, dividida em colunas e linhas) o lugar de cada elemento que viria a compor a página – títulos, subtítulos, fotos, ilustrações, fios etc. [...] Os assuntos passaram a ocupar determinada posição na edição, compondo o que seriam as editorias ou seções. (MORAES, 2015, p.33).

Contudo, é quando a chamada Revolução Tecnológica se faz presente, que a alteração dos princípios normativos dos jornais impressos, encontra seu ápice. No último quarto do século XX, o mundo experimentou o desenvolvimento de um sistema caracterizado pela lógica das redes, das estruturas integradas e pela penetrabilidade dos efeitos de novas matérias-primas e tecnologias, como descrito por Manuel Castells (*apud*: MORAES, 2015). Os estudos na área da robótica, microeletrônica e informática fizeram crescer o interesse pela imaterialidade das coisas, o que, entre outros fatores, levou as empresas jornalísticas a um estado de crise, agravado pelo afastamento de investidores que injetavam recursos financeiros na editoração dos periódicos e pela dispersão destes e do público, em direção à aurora da internet, dos computadores pessoais, websites interativos, videogames, das complexas linguagens de programação e, paralelamente, dos softwares grá-

ficos, cujo advento modificou consideravelmente o fluxo de produção dos diários, assim como o telégrafo nos anos 1830. O imediatismo da TV e das mídias móveis alterou a relação da sociedade com as notícias, que podiam ser, agora, acompanhadas e compartilhadas em tempo real, de qualquer lugar do planeta, sem as limitações físicas impostas pelo uso do papel. Desse modo, parece pertinente a questão levantada por Ary Moraes (2015, p.45) “diante de tamanho aparato tecnológico-comunicacional e em disponibilidade crescente, o que poderia ainda justificar jornais impressos na forma como eram produzidos?”. É assim que a partir da década de 1980, várias redações, tanto brasileiras, quanto estrangeiras, estabelecem uma série de reformas, visando a modificação das rotinas produtivas e gerenciais, a modernização dos parques gráficos, a atualização de normas de redação e estilo visual e a abertura à participação do público, como afirma Mark Porter, ex-diretor de criação do jornal inglês *The Guardian*:

Muitos jornais estão agora menos preocupados com a simples reportagem e mais em fornecer histórico, perspectiva e interpretação. Em vez de apenas dizer aos leitores o que aconteceu, esses jornais agora têm que ajudá-los a compreender o significado dos acontecimentos e incentivá-los a pensar. O design tem de responder a isso de várias maneiras. À medida que as matérias ficam mais longas e complexas, a racionalidade e a legibilidade dos layouts de página e da tipografia tornam-se cada vez mais importantes. (ZAPPATERRA; 2014, p.27).

As respostas adaptativas ao contexto delineado pelo fenômeno da globalização se deram, de fato, de diversas maneiras, mas um dos primeiros reflexos práticos desse sistema sobre o design da página, foi o processo de *tabloidização*. Com a intensa proliferação da disponibilidade dos meios informativos, os jornais impressos tiveram de encontrar alternativas que os permitissem incorporar a diversidade de debates inerentes à nova conjuntura e, ao mesmo tempo, encontrar um caminho para diferenciar-se no mercado, atendendo às demandas ambientais ligadas ao conceito de sustentabilidade e recuperando suas vendas entre um público ansioso por novidade.

des. À medida que os projetos de redesign efetuados em grandes empresas jornalísticas inglesas como o The Times, o Independent e o próprio The Guardian se voltam, já no início do século XXI, para a exploração de novos formatos, o tabloide ganha lugar de destaque, possibilitando que todas essas necessidades sejam supridas.

Por corresponderem à metade das dimensões usuais de um jornal (*standart*, no Brasil; *broadsheet*, na Europa) e possuírem tratamento gráfico subsidiado pela visualidade, os tabloides representam leitura e manuseio mais confortáveis (especialmente em ambientes como vagões de trem, metrô e ônibus), o que contribui para facilitar e, até mesmo, democratizar o processo comunicacional. Tanto isso se configura que no Brasil o formato surge, principalmente, como resultado de projetos de qualificação que tinham como premissa o alcance de uma nova camada de leitores – a classe média – para quem se dirigiam as notícias centradas no cotidiano, incluídas em tabloides como o Meia-Hora, por exemplo, bastante popular na cidade do Rio de Janeiro. Nesses jornais, o uso expressivo das cores, da tipografia, das fotografias, desenhos e infográficos, dos layouts assimétricos e dos textos objetivos, eram seguidos à risca, atributos que frequentemente os associavam à ideia de “superficialidade”, mas se utilizados com inteligência edi-

O “The Times” adotou o formato tabloide em 2003, sendo seguido pelo “Independent” em 2004 e o “The Guardian” em 2006.



torial e profissionalismo, podiam revelar uma enorme preocupação com a contextualização dos assuntos para as pessoas comuns.

Ao longo dos anos seguintes, os tabloides brasileiros adquiriram caráter muito próximo ao dos suplementos e das revistas, voltando-se para a demanda de públicos especificamente determinados por pesquisas de consumo (MORAES; 2015) e tratando de conteúdos especializados em diferentes áreas, fossem elas ligadas à literatura, moda, arquitetura, esportes, política, economia, etc. Em pouco tempo, provavelmente, eles se transformarão em novas coisas, com novas funções. Poderão ganhar versões online (se já não as tiverem), serem reproduzidos em tecnologias móveis como celulares, notebooks e *tablets* ou simplesmente desaparecerem. O importante é perceber que essa história ainda está sendo construída e que, mais do que uma grafia, uma estratégia de marketing ou um formato físico, o tabloide significa uma maneira de pensar as reestruturações contínuas pelas quais a sociedade vem passando.

1.2 Relação entre texto e imagem

Como apontado anteriormente, a lógica das redes integradas reconfigurou os mais variados aspectos da sociedade em fins do século XX. Enquanto novas tecnologias eram introduzidas no cotidiano das pessoas, aprimorando sua percepção sobre o mundo, outras formas de representação da realidade, condizentes com a agitação da vida moderna, se faziam necessárias. É nesse contexto que institui-se uma crise, ligada não só à queda na circulação de periódicos, mas à eterna e conturbada dinâmica entre texto e imagem.

Tradicionalmente, a divulgação da notícia está ligada à palavra. Mesmo antes da produção manuscrita, eram os versos e cantos dos troveiros, as fábricas, as praças, mercados, feiras e os sermões religiosos que conformavam o sistema de mídia informativa. Uma vez que o primeiro jornal impresso surge na Antuérpia – o *Nieuwe Tijdinghen*, de 1605 –, a autoridade do verbo se im-

põe com ainda mais força, apoiada pelo uso do papel e da tinta. Conforme Roger Chartier (*apud*: MORAES; 2015, p.16) “em meio à quantidade de notícias disponíveis, o público valorizava as impressas, tomando-as como uma garantia da verdade”. Isso poderia, no entanto, ser utilizado como uma estratégia para a comercialização de histórias infundadas, algo desastroso numa sociedade repleta de iletrados como a Europa dos séculos XVI e XVII. Ainda assim, foi o discurso verbal que concedeu, historicamente, aos jornais sua tão almejada credibilidade, associando-os a vocábulos como fato, qualidade e exatidão. Em sua tese de mestrado sobre retórica no Design Gráfico, Bárbara Emanuel explica como essas noções podem ter se estabelecido [em tradução livre]:

O jornal baseado em texto usa escrita expositiva para construir um argumento amplo. O leitor precisa de tempo para absorver o conteúdo e considerar as evidências. A predominância do texto pode conferir autoridade ao jornal e ao autor, o que faz a argumentação mais forte e o jornal mais crível. (EMANUEL; 2010, p.115).

Quando a Revolução Tecnológica e os sistemas de reprodução imagética surgem, contudo, a objetividade do texto torna-se insuficiente e ele perde sua preeminência, dando lugar ao desenvolvimento das técnicas de ilustração, gravura e à experimentação da fotografia como uma forma de registro móvel. A fotojornalista alemã, Gisèle Freund descreve:

Até então o homem comum só podia visualizar os acontecimentos que ocorriam à sua volta, na sua rua, na sua cidade. Com a fotografia se abre uma janela para o mundo. O rosto dos personagens públicos, os acontecimentos que têm lugar em um mesmo país e além das fronteiras se tornam familiares. Ao ampliar o campo de visão, o mundo se encolhe. (*apud*: MORAES; 2015, p.29).

Na trajetória de uma cultura visualmente orientada, a produção jornalística rompe com o modelo de layout que vigorava até então, baseado em elementos tipográficos e, assume significativas mudanças, aderindo à impressão

full color e à infografia, por exemplo. Quanto ao tabloide, o formato nem sempre representou uma alternativa confiável para a difusão de informações. Alfred Harmsworth, além de ter sido a primeira pessoa a usar o termo para descrever periódicos impressos, foi fundador do *Daily Mail*, uma publicação britânica que, até hoje, tem sua legitimidade questionada por conta, não só das notícias de cunho sensacionalista, mas do uso exagerado de recursos visuais que a fazem se destacar nos pontos de venda. A popularização dos “red tops” (conhecidos assim pela tarja vermelha característica que cobre o topo de suas primeiras páginas) também foi um verdadeiro choque para uma comunidade que ainda acreditava na hegemonia do texto como expressão do “bom” jornalismo. Só depois que renomados jornais de todo o mundo passaram a se apropriar do tabloide (administrando as fotografias mais criteriosamente), que as imagens foram reconhecidas como elementos narrativos importantes para a estrutura comunicacional e argumentativa do veículo.

“*The Sun*”, um dos tabloides mais populares do Reino Unido.



Sendo assim, a essência da colaboração entre texto e imagem na página noticiosa não é nem a escrita excessiva, tampouco a profusão da gravura, mas o equilíbrio entre as duas representações de pensamento. Ambas contribuem para a apreensão de informações, porém, isso acontece de maneiras distintas. Segundo Roland Barthes:

Toda imagem é polissêmica e pressupõe, subjacente a seus significantes, uma “cadeia flutuante” de significados, podendo o leitor escolher alguns e

ignorar outros. A polissemia leva a uma interrogação sobre o sentido [...] Desenvolvem-se, assim, em todas as sociedades, técnicas diversas destinadas a fixar a cadeia [...], de modo a combater o terror dos signos incertos: a mensagem linguística é uma dessas técnicas. (BARTHES; 1990, p.32-33).

Nota-se então que, enquanto a imagem costuma ser subjetiva e simbólica, o texto tende às mensagens literais e concretas, direcionando o olhar para uma resposta única. Mas esses limites são difusos e, por fim, dependem da dialética interna do jornal e da capacidade de interpretação do leitor.

1.3 O papel do designer

Diante do cenário imposto pela globalização e o advento de novos aparatos eletrônicos não somente o jornal se modificou. O circuito de relações sociais, econômicas, políticas, industriais e comerciais em crescente expansão, também levantou questionamentos sobre as condições profissionais, provocando, inclusive, debates sobre as atribuições do designer e a formação necessária para exercê-las.

A realidade impulsionada pelo desenvolvimento dos sistemas informacionais, ampliou os contornos do mundo. Exposto a um grande volume de dados, das mais diferentes naturezas, algumas indispensáveis, outras supérfluas, o homem moderno passou a encontrar dificuldades cada vez maiores para orientar-se na sociedade. Nesse contexto, o jornal assume, como nunca antes, o papel de filtro e o designer de notícias ganha espaço, atuando como um mediador do processo de comunicação. Ao dar forma às informações, organizando-as e apresentando-as de maneira contextualizada para os leitores, esse profissional torna-se um facilitador da ação social, como descrito por Victor Margolin (*apud*: MORAES; 2015, p.92), incluindo as pessoas nos mais diversos campos de discussão, aproximando-as de conceitos ligados, ou não, ao seu repertório diário. Uma prestação de serviços se estabelece.

Esse deslocamento em direção ao interior do planejamento jornalístico, iniciado com a introdução do diagramador nas etapas de construção de layout em 1950, encontra maior expressividade trinta anos depois, quando as ações do designer são reconhecidas como uma novidade promissora, capaz de aguçar a qualidade gráfica e editorial dos periódicos. Tanto que cresce a demanda por esses profissionais em projetos de redesign, visando a reestruturação do produto e das diretrizes que lhe davam origem.

Hoje, porém, a atividade está encoberta por uma espetacularização que infelizmente a banaliza (sobretudo, no Brasil) e não corresponde ao verdadeiro valor social/cultural da profissão, dentro e fora das redações. É necessário, portanto, que o designer editorial amplie seus horizontes, reafirmando suas perspectivas, evidenciando sua capacidade analítica e criativa acerca da resolução de problemas visuais. Projetar uma publicação impressa é, inquestionavelmente, uma extensão de editá-la (ZAPPATERRA; 2014), assim, o papel do designer nunca é neutro, ele vai além da visualização do discurso, constituindo-se no pensamento em si mesmo.

CAPÍTULO II REDESCOBRINDO A CULINÁRIA BRASILEIRA

2.1 O sabor dos trópicos

Num país como o Brasil, cuja formação tem sido permeada por um enorme encontro de culturas, é natural que a culinária reflita uma diversidade pouco linear. Nos últimos quinhentos anos, milhares de contribuições das mais diferentes etnias têm constituído aquilo que entendemos hoje por cozinha brasileira, misturando no prato as espécies alimentares provenientes de nossa terra e de outros territórios. Isso nos coloca diante de uma questão interessante: as receitas de um povo, ou seja, suas formas de aproveitar as matérias-primas, seus modos de fazer e a própria educação do paladar são produto de transações que não se restringem a divisões regionais, tampouco às fronteiras que delimitam um país. É evidente, no entanto, que as práticas e ingredientes que se desenvolvem num lugar específico, são delineados por suas características mais expressivas – a paisagem, a língua, o tempero, a música, a religiosidade –, os quais moldam, igualmente, o nosso modo de vida e influenciam os hábitos daqueles que se dispõem a nos visitar.

A descoberta das Américas aproximou os europeus – notadamente portugueses e espanhóis – de um mundo totalmente novo, incitando seu interesse pelas riquezas da fauna e flora brasileiras, manifesto desde o primeiro contato com elas, à época das grandes rotas marítimas do século XVI. Na busca pelo monopólio do comércio de especiarias indianas, eles lideraram o intercâm-

bio de plantas entre praticamente todos os continentes, levando e trazendo consigo frutas dos pomares fossem elas, ananases, ingás, jacas, bananas e mangas; hortas repletas de cheiros e temperos, como alho, cebola, coentro e noz-moscada, as pimentas fidalga, amarela, malagueta; verduras e legumes como maxixes, abóboras, palmitos, quiabos; raízes e tubérculos autóctones: mandioca, batata doce, cará e inhame. Uma variedade admirável de peixes, mariscos, crustáceos, carnes de todos os tipos, insetos comestíveis, aves em profusão, porcos criados no quintal. (SILVA, Paula Pinto e; Revista Nossa História, nº29, 2006).

“Uma tenda de mercado indiano”, 1640, Autor desconhecido.

Anteriormente atribuída a Albert Eckhout, a tela registra uma cena onde produtos americanos se misturam aos de outros lugares, o mercado dando sentido às trocas culturais.



Por trás desse movimento, também exerceram seu domínio como colonizadores, fixando-se no litoral nordestino para acompanhar de perto a lucrativa exportação de açúcar e se embrenhando na floresta amazônica atrás das “drogas do sertão”, utilizando, para isso, a mão de obra negra e o conhecimento indígena. Em contato com essas populações, se viram obrigados a adequar seu cardápio ao que a terra e o clima tropical ofereciam, substituindo o que já lhes era familiar, como o sal, as amêndoas, a manteiga, a farinha de trigo, o cordeiro e o vinho, por produtos similares, que possibilitassem sua sobrevivência entre as palmeiras. Assim adotam as farinhas – especialmente de mandioca e de milho –, as frutas silvestres, a caça, o caldo ralo do feijão, as verduras cozidas e o peixe-boi. A despeito dessas particularidades

apresentaram novos ingredientes aos nativos, como a galinha, o arroz e o figo, aclimatando espécies exóticas pelos quintais que aqui se encontravam.



“Encontro de índios com viajantes europeus”, 1827, Johann Moritz Rugendas.

Os índios, aliás, estavam longe de serem povos monocultores da mandioca. Promoveram a seleção natural e domesticaram uma infinidade de fruteiras às cabeceiras dos rios: abio, caju, cupuaçu, biribá, mapati. (DÓRIA; 2014). Os negros escravos, por sua vez, estavam submetidos aos senhores de engenho inclusive no paladar, e só puderam se lançar às ruas vendendo canecas de mingau de milho e tapioca para garantir o próprio sustento, com as primeiras perspectivas de liberdade.

À medida que os núcleos urbanos iam se formando Brasil adentro, outras culinárias estrangeiras se faziam presentes no território:

Um só exemplo bastaria: o afrancesamento da nossa culinária, que ocorreu ao longo do século XIX e XX e se tornou uma influência tão legítima como as anteriores. Na corte, nos livros de cozinha que a elite lia, nos primeiros cafés e restaurantes do Rio de Janeiro ou de Pernambuco, procurava-se respirar o clima culto que todo o mundo ocidental identificava em Paris. (DÓRIA; 2014, p.18).

PINDORAMA:
nome usado pelos
nativos para descre-
ver o Brasil quando
do descobrimento do
território pelas naus
portuguesas. Em lín-
gua tupi a expressão
significa “terra das
palmeiras.”

<<http://historiado-mundo.uol.com.br/curiosidades/nomes-do-brasil.htm>> Acesso em: 5 ago. 2016

Na esteira da positiva recepção à cultura internacional, observada, ainda hoje, principalmente nas grandes metrópoles do país, onde é vertiginosa a oferta de produtos importados e a presença de redes de fast-food, surgem esforços no sentido de valorizar uma cozinha “em tudo brasileira”. Por volta de 1870, é publicado o primeiro livro de receitas totalmente voltado para a classificação da nossa biodiversidade. *O Cozinheiro Nacional*, de autor anônimo, pretendia-se um inventário, mas também foi capaz de levantar discussões sobre o desenraizamento da gastronomia *pindorama* e a divisão da sociedade em duas ementas: a popular e a burguesa. Como dois universos distintos, as zonas elitizadas e o subúrbio cultivam diferentes comportamentos, o que se impõe também à mesa.

De um lado, o *finger food*, o hambúrguer gourmet, a cerveja artesanal, os doces finos, os aspargos, enfim, a referência europeia. Do outro, o pê-e-fe, a tradicional comida caseira, o simples arroz com feijão, ovo frito, salada, bife, a farofa e a batata-frita. Mas a escritora e apresentadora Rita Lobo destaca: essa comida deve ser motivo de orgulho, pois quanto mais nos aproximamos do nosso padrão alimentar tradicional, ou seja, da dieta que leva em consideração os hábitos e alimentos amplamente disponíveis em nossa comunidade, menores as chances de sofrermos com problemas de saúde:

Disponível em:
<<http://www.panelinha.com.br/blog/ritalobo/cozinha-pratica-vai-ter-pe-e-fe-pf>> Acesso em: 10 mar. 2017

Quem explica são os epidemiologistas [...] Depois de décadas tentando entender o que os países com menores índices de obesidade têm em comum, eles chegaram a uma conclusão. No Japão, na França, na Espanha, na Suécia, para citar alguns, [a alimentação] é feita a partir de comida de verdade (o oposto da comida ultra processada), geralmente em casa, com alimentos fartos na região, e seguindo um padrão alimentar tradicional.

Vê-se, assim, que a cozinha brasileira é na verdade um grande mosaico ainda em construção, mas que revela muitas nuances, as quais valem ser exploradas e compreendidas. Nenhum gesto tem tanta implicação como comer.

É uma maneira de viajar por outros lugares e culturas, de transpor estratificações e preconceitos, de relacionar-se com a natureza, com a estrutura familiar e a sociedade. É uma questão econômica, fisiológica e ritualística, uma expressão de nós mesmos e da nossa história.

2.2 Cultura alimentar do sertão

A origem etimológica da palavra “sertão” costuma ser obscura, ganhando diferentes contornos ao longo do tempo. Inicialmente, o termo aparece nos documentos coloniais para descrever o espaço interior contraposto ao litorâneo (NEVES, Erivaldo Fagundes; Sertões adentro; 2012, p.16), as terras ignotas ainda não exploradas pela frota portuguesa que aqui aportava. Depois, com o estabelecimento de diversas regionalizações pelos poderes locais, passa a ser usada, com maior intensidade, em relação ao Nordeste, referindo-se à grandes extensões de terra que, carentes de fertilidade devido à composição do solo e ao baixo índice pluviométrico, estariam destinadas ao pastoreio, à mineração e ao povoamento esparsos.

É debaixo dos lençóis da caatinga, o único bioma exclusivamente brasileiro, que os estados que se estendem desde o norte de Minas Gerais ao sul do Maranhão se tornam um só, crescendo entre árvores tortuosas, mandacarus espinhentos, vegetação rasteira e xerófila. E é nesses territórios, ocupados em períodos distintos, que se desenvolve uma das culturas alimentares mais criativas do país.

No geral, foi o homem livre e pobre, a mão de obra excedente do encerramento de um determinado ciclo econômico, como o do café e o da borracha, que estruturou a camada social sertaneja. À margem das intempéries ocasionadas pelo clima semiárido e de uma economia voltada para o mercado externo, que pouco dava atenção aos gêneros de subsistência, essa sociedade frequentemente se queixava de fome e sede, em razão da qual

muitas pessoas pereciam. Em reação a esse quadro, começam a abrir currais e roças em torno de suas próprias habitações, servindo-se daquilo que a terra lhes podia ofertar: “Daí a ênfase adaptativa que privilegia os pequenos animais, o cultivo de legumes de ciclo curto, resultando numa culinária rica em formas de tratamento e aproveitamento de um número limitado de matérias-primas”. (DÓRIA; 2014, p.85). É assim que os nordestinos introduzem o feijão, o milho, a mandioca e até a rapadura à sua dieta. Fazem bom uso da carne e do leite de cabra, da farinha, das vísceras e pimentas, consomem frutas colhidas no pé, algo que, infelizmente, não se vê entre arranha-céus.

Distante das cidades, aliás, os sertões eram vez por outra confundidos com espaços vazios e selvagens. Do pouco que as elites conheciam sobre seu cardápio, predominantemente caipira, achavam limitado, rude:

Comer o que se quer é regionalismo sórdido. Come-se o que é de bom tom comer. Manducar leitão assado, picadinho, feijoada, pamonha de milho-verde, moqueca e outros petiscos da terra é uma vergonha tão grande como pintar paisagens locais, romancear tragédias do meio, poetar sentimentos do povo. (DÓRIA; 2014, p.42).

Se essa culinária adquiriu cidadania nos grandes centros, foi muito por intermédio dos migrantes e descendentes de nordestinos, dos restaurantes a quilo que servem comida caseira, dos cozinheiros profissionais que se dedicam a discutir o tema e mostrar todas as possibilidades dos ingredientes agrestes. Pouco convencionais, sim. Mas saborosos e refinados, à altura dos melhores risotos de limão siciliano em existência.

Feita de grande sofisticação cultural, a cozinha sertaneja é vívida, tão intensa e destemida quanto seu povo:

Entre seus pratos, estão a panelada (cozido que leva mocotó, miúdos de boi, toucinho e legumes), servida com pirão escaldado, feito do próprio caldo; o sarapatel (guisado de sangue, tripas e miúdos de porco ou carnei-

ro, bem condimentado, originado no alto Alentejo); a buchada (cozinhado de bucho, miúdos, tripas, sangue e cabeça de cabrito, carneiro, ovelha ou bode); o sarabulho (iguarria típica portuguesa, que se prepara com sangue, miúdos, gordura e pedaços de porco condimentado e ensopado, com origem no Minho; o meninico (guisado preparado com vísceras de carneiro) o milho torrado e pisado no pilão (fubá); as tripas de porco torradas no espeto, para café da manhã; o amendoim cozido em paneladas; o ouricuri cozido ou seco; a coalhada escorrida com mel de abelha preta. (DÓRIA; 2014, p.87).



*“Dobradinha”,
Roberto Seba.*

Este projeto se ocupa de atravessar uma pequena parte dessas exuberantes veredas gastronômicas, desvendando alguns de seus alimentos mais tradicionais, como será visto a seguir.

2.3 Farinha, Umbu e Carne-seca

No estudo da culinária brasileira o que mais salta aos olhos é a sua diversidade. A imensa troca de espécies promovida pelo fenômeno da globalização, iniciado lá atrás, com as *Grandes Navegações* do século XVI, é a responsável por termos hoje, acesso a uma incrível variedade de alimentos. Por outro lado, se formos curiosos o bastante, vamos perceber o seguinte: à medida que a disponibilidade de ingredientes cresce, é provável que alguns se tornem mais legíveis do que outros, estabelecendo-se em nosso cotidiano ou desvencilhando-se da nossa cultura local. A historiadora Lorelai Kury propõe:

Em seus deslocamentos as plantas não permanecem as mesmas. Sua relação com o ambiente natural e humano aprimora ou inibe suas virtudes, aumenta ou diminui sua importância, faz com que sejam usadas de maneira habitual ou inesperada, que cresçam em florestas, jardins botânicos ou estufas, que sejam ingeridas, cultivadas, colhidas, desprezadas ou admiradas. (KURY; Sertões adentro. 2013, p.8).

Historicamente, as farinhas derivadas da mandioca, o fruto do umbuzeiro e as carnes curadas têm, cada um a sua maneira, estabelecido importantes relações alimentares com o povo brasileiro. É no Nordeste, entretanto, que suas características mais se evidenciam como conjunto: são apreciadas por sua praticidade, adaptação ao clima semiárido, valor nutricional e, sobretudo, por seu sabor incomparável, reflexo de uma terra robusta e resistente, que consegue frutificar até nas condições mais adversas.

A mandioqueira (*Manihot esculenta*), por exemplo, é uma planta originária da América do Sul, utilizada desde muito antes da chegada dos portugueses ao território pindorama, pelos índios que aqui habitavam. A partir da “rainha do Brasil” como firmado pelo folclorista Luís da Câmara Cascudo, essa população obtinha produtos diversificados: usavam as folhas como hortaliças, do sumo da raiz extraíam bebidas fermentadas, do tubérculo em si, faziam

uma farinha prática e rústica, que logo foi incorporada à dieta dos colonos, substituindo o pão. O ingrediente era consumido sozinho, acompanhado da carne de diferentes animais, misturada ao feijão e às verduras. Com ele se produziam beijus crocantes, pirões e as tapiocas: “deglutidas quentes e, banhadas no leite e misturadas com açúcar branco, resultavam deliciosas” (DÓRIA; 2014, p.126). Torrada nos tachos de barro e armazenada em cestos trançados de folhas de palmeira, também chamados *paneiros* (SILVA; 2014, p.80), a farinha conseguia durar por longos períodos de tempo, oferecendo ao povo do sertão uma alternativa para sobreviver em terras tropicais.



“Tapioca”, Pedro
Martinelli.

Com a carne aconteceu algo semelhante. O desenvolvimento da atividade pecuária em um ambiente assolado pela estiagem, frequentemente dava origem a um gado magro, cuja carne fresca era dura e quase apodrecida. Sem meios tecnológicos e financeiros para refrigerar seus mantimentos, os nordestinos tiveram de usar a criatividade: passaram a cortar a carne em finas mantas, salgando a proteína e deixando-a ao sol e ao vento para secar, ação facilitada também pela falta de umidade natural do sertão. Assim ela se prestava mais ao consumo e ao armazenamento, permitindo, inclusive, o povoamento da região, especialmente pelas famílias dos vaqueiros que, em suas viagens sempre levavam um farnel (embrulho em que se colocam

provisões para uma jornada, marmitta) cheio de iguarias consigo: “na lida com o gado, o vaqueiro carregava o seu farnel: a paçoca de carne pilada e a farinha, os pedaços de rapadura [...] tudo preparado com antecedência.” (DÓRIA; 2014, p.84).

*Produtor sulista
colocando a
carne no varal,
Alexandre Schneider*



Já o umbuzeiro – ou “árvore que dá de beber”, na língua tupi-guarani –, é ainda mais engenhoso. A própria natureza se ocupou de manter a espécie viva e a comunidade humana e animal ao redor dela saciada, pois além de gerar pequenas, arredondadas e ácidas frutas verdes, a planta consegue armazenar água em suas raízes, o que a faz sobreviver na caatinga quando a seca é muito intensa. Dizia um autor anônimo que a terra entre o rio São Francisco e o Piauí:

É sertão quase todo ainda inculto, tão árido nos meses de agosto, setembro, outubro, novembro e dezembro, quando não chove (o que frequentemente acontece) [...] e chega a faltar até a água dos viandantes; tendo já alguns acabado e outros, sustentando, a vida com o suco que extraem de umas grandes batatas criadas debaixo da terra nas raízes dos ambuzeros [imbuzeiros].” (DÓRIA; 2014, p.83).

Altamente apreciado no interior da Bahia, onde acontece atualmente o festival do umbu, em Uauá, o fruto dá origem a sucos, cervejas, sobremesas e está sempre acompanhado do bode, no prato ou na língua, já que tanto o animal consome as frutas que caem no chão, quanto as cozinheiras prepararam a carne de bode para o almoço e depois se lambuzam de umbuzada, um doce típico na cidade.



*“Dona Jovitinha
segurando o umbu”,
Caroline Leone*

DESENVOLVIMENTO

Metodologia Projetual

Os capítulos anteriores discutiram as bases conceituais e teóricas utilizadas para subsidiar o projeto. Deste ponto em diante, serão abordados os aspectos práticos ligados à sua concepção, ou seja, as etapas do processo criativo.

Desde o início, a ideia era reconhecer a culinária como uma parte fundamental da cultura brasileira, registrando, de alguma forma, a diversidade de fatores naturais e humanos associados à formação da historiografia gastronômica do país. A partir daí, tanto por razões pessoais quanto gerenciais, surgiu a necessidade de evidenciar especificamente o acervo alimentar nordestino, mostrando como seus rebuscados ingredientes e práticas contribuem para o levantamento de questões significativas acerca, não só do conhecimento técnico inerente ao preparo de um prato, mas também das relações sociais que constroem a nossa cozinha.

Concomitantemente a minha investigação sobre os produtos de raiz, entre os anos de 2015 e 2016 tive a oportunidade de iniciar estágio na área de *webdesign* e participar de vários projetos editoriais. Foi ao longo dessa fase que descobri nos tabloides uma excelente alternativa para reunir informações a respeito da cozinha regional, tornando-as disponíveis num formato de jornal impresso que, embora compacto e acessível, não deixasse de oferecer discursos consistentes para seus leitores.

Biblioteca Imagens

ingredientes brasileiros



conceituais e monetários, indo de periódicos de literatura que custam R\$ 3,00 até jornais de decoração de interiores que custam R\$ 24,00. Detectar essa tipificação me deu um amplo espectro do quão dinâmico os tabloides poderiam ser, validando a proposta de criar uma publicação sobre gastronomia brasileira fora das estruturas homogêneas do livro ou do curto formato das revistas, com os quais eu mesma já estava habituada, disponibilizando-a em bancas, aeroportos, restaurantes, através de assinaturas online, etc.

Outro recurso importante foi a catalogação de materiais textuais e iconográficos em pastas de computador. Criar um arquivo com esses elementos em pastas separadas facilitava o acesso a eles de acordo com as necessidades de uso e permitia, ao mesmo tempo, ganhar uma visão geral do escopo da pesquisa. Fiz atualizações periódicas dessas pastas arquivando referências, anotações, fotografias, artigos, receitas e, principalmente, avanços nos layouts, a fim de manter um registro das alterações que ocorriam no projeto gráfico. Simultaneamente, era imprescindível guardar cópias de todos esses dados em serviços de armazenamento na nuvem como *Dropbox* e *Google Drive*, por exemplo, pois suas funcionalidades eram extremamente úteis para proteger os documentos e fazer com que eles pudessem ser editados de qualquer lugar.

Pasta contendo
imagens de diversos
ingredientes brasileiros.

O desenho também foi um dos fatores essenciais do meu processo criativo. Frequentemente eu recorria ao traço para soltar minhas ideias e tentar elaborar versões preliminares do tabloide que possibilitassem a visualização das páginas antes da sua finalização no *InDesign*, software usado na edição. Isso dependia, evidentemente, de conhecer a real extensão do conteúdo, mas, ilustrando, eu conseguia compreender melhor os arranjos visuais, a ocupação do espaço pela forma e a contraforma, analisar o corte entre cada seção do jornal, avaliar o ritmo de leitura, checar a imposição das folhas ao serem encadernadas, enfim, experimentar conceitos que talvez pudessem ser aproveitados no produto final.



Alguns dos últimos estudos para composição de página.

Se por um lado meus primeiros estudos de layout eram desprezíveis, por outro, eles tinham potencial para se transformar em composições definitivas. A prova que diferenciava essas duas perspectivas era a impressão e montagem de pequenos modelos tridimensionais do tabloide ou bonecas, que contribuíam largamente para a percepção do equilíbrio das manchas gráficas, das dobras entre spreads, da interação do papel com as tintas. Se houvesse uma adequação entre conceito, conteúdo e a posterior reprodução destes, no suporte, o trabalho estaria evoluindo; caso contrário, novas con-

Layouts e bonecas impressos em tamanho reduzido.



CAPÍTULO III

PROJETO GRÁFICO

3.1 Pesquisa e produção de conteúdo

3.1.1 CONTEÚDO TEXTUAL

A escolha de conteúdo textual para a publicação seguiu alguns critérios principais. Primeiro e, a partir de um sumário preliminar, avaliou-se a disponibilidade de textos que pudessem oferecer narrativas atraentes e perspectivas bem fundamentadas a respeito do tema. As reflexões adequadas à proposta do tabloide foram, então, selecionadas/adaptadas a partir de trabalhos de sociólogos, antropólogos, jornalistas, nutricionistas e cozinheiros profissionais, o que conferiu a qualidade desejada ao argumento trabalhado nas páginas. Ao mesmo tempo, era fundamental que esses textos não fossem muito longos ou academicamente densos, possibilitando que o suposto leitor pudesse se envolver de alguma maneira com os artigos, tirando suas próprias conclusões sobre os mesmos. Nesse sentido, ao se estabelecer quais assuntos seriam tratados na edição “Farinha”/ tabloide nº 1 (integralmente paginada para este trabalho final), procurou-se criar alternâncias entre diversos gêneros textuais, entre passado e presente e entre teoria e prática, trazendo dinâmica à sua leitura e apresentando constantemente novos olhares sobre a cultura alimentar nordestina, sem deixar de passá-los, também, pelo filtro da história gastronômica do Brasil, como um todo.

O sumário definitivo ficou assim definido:

- **Maní**
 - + **conheça a produção de farinha**
- **Navegar: entrevista com a chef Teresa Corção**
- **A culinária imprecisa e os caldos do sertão**
- **Receitas: farinhas da mandioca**

A fim de esclarecer o fluxo de ideias que permitiu determinar o título de cada seção e a anatomia do jornal, deixo registradas, a seguir e, brevemente, as razões por trás das escolhas dos artigos que compõem a publicação.

Sabendo que a mandioca, planta que dá origem às farinhas descritas no projeto, possui estreita ligação com a cultura indígena, parecia justo destacar a lenda mística que fala de seu surgimento:

Segundo a lenda, Maní era uma indiazinha que morreu de repente, sem ficar doente ou sofrer. Ela foi enterrada dentro da própria oca, onde os índios da tribo iam sempre visitá-la. Até que um dia, no lugar de sua sepultura surgiu uma planta desconhecida, de raiz marrom por fora e branca por dentro, que eles colheram e cozinharam. A raiz de Maní era um presente do Deus Tupã para saciar a fome do povo e, como nasceu em uma oca, passou a se chamar “Manioca”.

Numa parte anexa à seção anterior, são explicados, através de um painel informativo, os processos que levam à obtenção dos diferentes subprodutos da mandioca (tiquira, tucupi, maniva, etc.) e tipos de farinha provenientes dela (d’água, seca, “isoporzinho”, etc.). O texto introdutório, inspirado em artigos da nutricionista e pesquisadora brasileira, Neide Rigo relata:

A mandioca é o elemento que une a gastronomia do Brasil. Resistente à seca e totalmente aproveitável, a planta dá origem a vários subprodutos, entre polvilhos, caldos e bebidas fermentadas, usados em diversos pratos ricos em carboidrato de norte a sul, de leste a oeste do país. Mas são as farinhas derivadas de seu processamento sua forma mais apreciada, correspondendo a cerca de 80% do consumo do tubérculo. Veja a seguir como é feita a produção de um dos alimentos mais versáteis da cozinha brasileira.

No intento de participar mais ativamente da produção de conteúdo para o tabloide, realizei, no fim de 2016, uma entrevista com a chef carioca Teresa Corção, proprietária do restaurante *O Navegador*, no centro do Rio, e presidente do *Instituto Maniva*, ONG que divulga a importância da mandioca e das casas de farinha, dos alimentos orgânicos, da relação entre agricultores e consumidores. As perguntas formuladas, das quais cinco foram incluídas no jornal, são as seguintes:

1. Como surgiu a ideia de fundar o Instituto Maniva?
2. Você é conhecida como exímia garimpeira de ingredientes e chegou a mapear suas descobertas, feitas em viagens por diversas regiões brasileiras. Num país de imensa biodiversidade como o nosso, como a mandioca se tornou a sua principal inspiração?
3. Você também é ativista e acredita na gastronomia como um instrumento de transformação social. O que é o movimento Slow Food?
4. Os alimentos orgânicos ainda costumam ser caros e praticamente inacessíveis para algumas comunidades. Como acha que podemos reverter esse quadro?
5. Como chef e pesquisadora, você percebe hoje maior iniciativa dos consumidores na busca por uma alimentação mais saudável?
6. Você participa do Circuito Carioca de Feiras Orgânicas e promove o aproveitamento integral dos alimentos, inclusive daqueles que sobram nas xepas. É difícil manter uma prática sustentável dentro da cozinha?
7. Em 8 anos, cerca de 3000 crianças participaram das Oficinas de Tapioca ministradas por você em escolas públicas do Rio. Qual foi a recepção dos estudantes ao projeto?
8. Como parte de suas ações na ONG você lançou o documentário “O Professor da Farinha”, que mostra a rotina de produtores de farinha d’água em Paulo Lopes (SC) e em Bragança (PA). O trabalho do pequeno agricultor e a produção artesanal são valorizados em nosso país?
9. Além de pratos inusitados como o arroz negro de polvo com creme de brócolis, você serve em seu restaurante, O Navegador, sabores mais tradicionais, como os do pão de queijo, da carne seca com abóbora e da feijoada. É importante valorizarmos os pratos mais simples da nossa culinária?
10. Para você comida é cultura, é afeto, é memória. Por quê?

No ensaio “A culinária imprecisa e os caldos do sertão”, o sociólogo Carlos Alberto Dória, analisa se podemos falar numa cozinha brasileira unificada e apresenta algumas características da alimentação sertaneja:

[...] Também as culinárias nacionais não se resumem a conjuntos de receitas partilhadas, pois mesmo no interior de um país é possível ver como certas fronteiras vão se estabelecendo na alimentação, apesar de compartilharmos tantos outros aspectos culturais. O sabor do tucupi com jambu, prezado no Norte, não é apreciado no restante do território brasileiro; os usos do açaí são completamente distintos nas refeições paraenses e naquelas dos grandes centros; às elites do Sudeste horripila comer vísceras, como fazem os nordestinos, e assim por diante. A região Nordeste, aliás, é dona de uma culinária surpreendentemente delicada, com profusão de refogados e ensopados – de frango, carneiro, cabrito e galinha d’angola – de pirões, arroz, cuscuz de milho e mandioca, tudo acompanhado do uso abundante de pimenta.

Por fim, seis receitas (duas entradas, dois pratos principais e doces) mostram a aplicação das farinhas, massas e gomas derivadas da mandioca num prato. São elas:

- Pão de tapioca com queijo
- Biscoito de polvilho
- Casquinha de siri
- Bacalhau com farinha d’água
- Cuzcuz

E para terminar, a sobremesa. Bolo de Tapioca.

.....

* A título de demonstração, exponho também os outros sumários desenvolvidos:

“Umbu”/ tabloide nº 2

- **Umbu**
- **O sabor dos trópicos: com Beto Pimentel**
- **A árvore que dá de beber**
- **Receitas: o fruto da caatinga**

“Carne-Seca”/ tabloide nº 3

- **Carne seca**
- **Quintal caipira: com Rodrigo Oliveira**
- **O tropeiro, a paçoca e o farnel**
- **Receitas: mantas de sal e sol**

3.1.1 PESQUISA ICONOGRÁFICA

As imagens, assim como os textos, eram fundamentais para inserir o leitor nos diversos cenários propostos pelo jornal. Assim, enquanto cada seção do tabloide trabalhava com um gênero textual específico, elas também deveriam ser constituídas por um conjunto de representações visuais distintas, capazes de refletir conceitualmente os interesses de ênfase e as necessidades de informação daquela parte. Por essa razão, a pesquisa iconográfica tornou-se bastante extensa, passando por reproduções de lugares, tempos, pessoas, alimentos, ações, vestimentas, objetos e elementos naturais, feitas em variadas técnicas. No intuito de delimitá-la, passou-se a buscar nas imagens características que se mostrassem mais pregnantes no sentido de remeter a uma ideia de Brasil e, particularmente, de sertão, manifesta nas tramas dos cestos de palha, no verde das robustas folhagens pindoramas, na mistura de etnias, nos formatos e texturas dos ingredientes. Além disso, é claro, as fotografias, desenhos e gravuras selecionadas deveriam dialogar harmoniosamente com os textos de cada seção, motivando sua leitura.

A seguir, uma amostra parcial desse levantamento iconográfico, ilustrada seguindo os assuntos abordados no nº 1 do RAIZ.

“Maní”



“Conheça a produção de farinha”



“Navegar: entrevista com a chef Teresa Corção”



“A culinária imprecisa e os caldos do sertão”



“Receitas: farinhas da mandioca”



3.2 Nome da coleção e logotipo

3.2.1 NOME DA COLEÇÃO

conceito

RAIZ *sf.*

1. *Fig.* Princípio, origem.
2. *Bot.* Parte da planta que cresce para baixo, dentro do solo.

dicionário Aurélio

Uma grande parte da expressão conceitual dos tabloides advém dos significados enunciados pelo título para estes assumidos. É através dessas denominações básicas, cujas representações gráficas são seus logotipos, que os jornais delineiam a mensagem pela qual pretendem ser reconhecidos.

A palavra RAIZ assume dois sentidos distintos no presente trabalho, ligados à sua definição: *origem* faz referência às ideias de brasilidade e pertencimento, que transpassa toda a pesquisa. Ela é, literalmente, o eixo de onde partem as características editoriais e gráficas do projeto. A ideia de *estrutura subterrânea*, por sua vez, lembra alguns dos próprios ingredientes brasileiros que, escondidos e inexplorados, esperam a oportunidade da sua descoberta.

3.2.2 LOGOTIPO

Na criação do logotipo, optou-se por utilizar uma tipografia já existente e, nela, fazer as interferências necessários a fim de potencializar sua legibilidade e particularização.

A fonte escolhida foi a FF Karton, uma display estêncil em caixa alta, desenhada pelo tipógrafo holandês Just van Rossum, em 1992. Programador, van Rossum desenvolveu um sistema em que cada caracter pode ser enviado ao dispositivo de impressão por meio de uma sub-rotina que provoca distorções aleatórias em suas bordas.

FF KARTON

designer: Just van Rossum | 1992

A B C D E F G H I J K L M
N O P Q R S T U V W X Y Z

! ? \$ % ^ ' , . _ - ã ã () [] \

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

O objetivo é dar uma aparência *low-tech* à fonte tipográfica, permitindo que suas letras, algarismos, sinais não alfabéticos e diacríticos insinuem uma “mente própria”, ou seja, uma liberdade independente da mão do designer. O interesse nessa abordagem levou à preferência por essa fonte, pois a irregularidade e ligeira fragmentação obtida com o processo tornava a tipografia mais orgânica, adequada ao tema do projeto.

RAIZ

Após uma breve limpeza nas suas hastes, principalmente das letras “R” e “I”, somada a um leve ajuste ótico do seu *kerning*, a representação gráfica do curto e sonoro nome RAIZ adotado para a coleção, surgiu.

RAIZ

Posteriormente, o logotipo foi acompanhado de uma *tag-line* que serviu para indicar, na capa, o conteúdo interno da nova publicação, reforçando sua postura frente ao público leitor. A frase “culinária brasileira” foi composta pela fonte neo-humanista Minion Pro, desenhada pelo tipógrafo americano Robert Slimbach e editada pela Adobe em 1989. Suas curvas mais suaves, utilizadas em caixa baixa, contrastam com a rusticidade da fonte do logotipo.

RAIZ culinária brasileira

3.3 Características editoriais

Tendo em vista que todo o discurso da coleção de tabloides atravessa o ambiente nordestino, era apropriado que o projeto gráfico caminhasse para soluções que traduzissem visualmente características marcantes desse meio. Assim, ao trabalhar na diagramação dos layouts, procurei resgatar minhas memórias gustativas mais peculiares e dar forma a elas através de uma espécie de metáfora: o sabor granuloso da farinha d'água, o sumo ácido e verde do umbu e a textura salgada da carne seca, são transferidos para a página na forma de uma paisagem, concebida especialmente para valorizar a personalidade simples e a força criativa da gente que vive no campo.

composição cromática

A cor é o elemento usado para alinhar todas as páginas. É a associação entre o verde e o amarelo que desperta, simbolicamente, a ideia de ser brasileiro e que faz referência à planta da mandioca em si. Na necessidade de aquecer ainda mais os layouts, adicionou-se o terracota, que aparece nas tábuas de madeira e nos potes de barro.

texturas

Um outro recurso amplamente explorado foi o uso de texturas. Elas mimetizam sutilmente o solo desgastado e rude do sertão nordestino, fruto das imprevisíveis dinâmicas climáticas do semiárido, que tanto influem no gosto dos alimentos. Aparecem no papel craft, aplicado em faixas utilizadas para ancorar imagens e títulos e, nas fibras do próprio papel suporte da edição.

imagens

Já que um dos maiores atributos do tabloide é a visualidade, as imagens só podiam desempenhar um papel fundamental na construção das composições. No geral, optou-se por trabalhar com fotografias grandes, que realmente inserissem o leitor nos contextos apresentados. Em outros momentos, no entanto, elas ocorrem recortadas, coatuando com o tradicional formato retangular. Todas tiveram seus canais de cor manipulados. Também foram utilizadas ilustrações lineares mais soltas e grafismos que entraram, por sua vez, nas editoriais com mais densidade de texto, produzindo um equilíbrio entre a informação textual e a iconográfica.

tipografia

Se a cor percorria as páginas de maneira homogênea, a variação tipográfica atuava como um elemento diferenciador das seções, demarcando suas estruturas únicas e objetivos informativos, ajudando o leitor a navegar pela publicação e, é claro, elucidando significados textuais. Cinco diferentes fontes foram empregadas na primeira edição do tabloide, cuidando-se para que não mais de três delas fossem vistas na mesma dupla de páginas:

Minion Pro

uma humanista mais clássica, usada no corpo de texto e nas legendas;

BRASILERO

uma vernacular caixa alta cambiante, ou seja, que dependendo da forma como é configurada no software de editoração, consegue variar ligeiramente a morfologia das letras;

ROSEWOOD

uma *slab serif* de terminações graciosas e, ao mesmo tempo, monumentais;

INTRO HEAD

condensada e levemente irregular nas bordas

Albertsthal Typewriter

propositalmente falhada, o que lhe dá muita personalidade.

OBS: Essas últimas foram usadas em títulos, citações, olhos de texto, numeração de fólios ou expandidas nas aberturas.

grid e layout

Com o objetivo de preservar a unidade entre as páginas e o conforto na leitura, trabalhou-se com um grid colunado. A simplicidade das cinco divisões contrasta, no projeto, com a superfície cinética proposta pela variedade de linguagens gráficas e dá dimensão às informações, integrando-as no mesmo espaço articulado como uma grande colagem de referências.

A publicação, que foi bastante pensada em termos de spread, procura ainda, explorar a extensão geral das dimensões do tabloide com o uso de um layout assimétrico, que dá a cada página um balanço diferente, mas cria um todo equilibrado, marcado pela agradável distribuição do volume de texto e imagem, da funcionalidade das hierarquias e das amplas áreas de respiro.

3.4 Elaboração de “capas”

No sentido de marcar a identidade visual da coleção, foram utilizados recursos que pudessem ser replicados em todos os números, mantendo um estilo próprio e reconhecível de projeto gráfico mas, simultaneamente, tornando cada nova edição diferente entre si, fresca e vibrante. Assim, as primeiras e últimas páginas dos tabloides assumiram uma abordagem majoritariamente tipográfica, com sumário em leitura de primeiro plano, apoiadas ainda, pelos seguintes elementos:

- Utilização da textura rústica do papel craft como base.
- Recortes fotográficos que levantassem indícios do que seria encontrado no miolo da publicação e estivessem relacionados com a história do ingrediente em destaque (farinha, umbu ou carne seca).
- Dimensionamento macro do logotipo, sangrado de primeira à última página, criando grafismos diferenciados em cada edição.
- Cor do logotipo particularizada para cada edição, escolhida através das características físicas ou simbólicas dos ingrediente e/ou seus subprodutos.

CADERNO DE RECEITAS (ANEXO AO TABLOIDE)

O miolo e a capa do caderno de receitas seguem quase os mesmos preceitos do tabloide, com algumas disparidades consideráveis:

- As texturas advêm dos próprios recortes fotográficos. Não há grandes interferências no papel suporte.
- Os grafismos atuam como um elemento decorativo e de navegação, ajudando o leitor a encontrar a lista de ingredientes e seguir as instruções do modo de fazer.
- Utilizou-se a dinâmica cromática do verde/amarelo/azul, aplicada sobre imagens de utensílios ou ícones que fazem referência ao ambiente de uma cozinha (pano de prato, azulejos, etc).

3.5 Produção gráfica

É inegável que os processos de acabamento gráfico escolhidos para conformar um produto impresso de design também atuam como recursos configurativos, portanto, pensar nas técnicas para fixação de tinta no suporte, na textura e gramatura dos papéis, nas dobras, cortes, vincos e encadernações é essencial para transferir o que é visto no monitor para o papel com fidelidade, adequando as diferentes saídas, o máximo possível, à proposta do trabalho. O tabloide aqui abordado acompanha as seguintes diretrizes:

- Os tabloides não possuem dimensões determinadas, então optou-se por trabalhar com um formato ligeiramente maior do que um A4. Os 23cm x 32cm enunciam a imponência característica do tabloide, sem dificultar muito a manipulação do material, permitindo que o jornal seja dobrado, se assim o leitor desejar. Já o caderno de receitas anexo a ele é composto por um livreto no formato A5.
- O tabloide possui 24 páginas e o caderno de receitas em anexo a este, apresenta 8 páginas.
- A impressão é *offset* 4/4 cores (policromia), que garante rendimentos consistentes no traço e nos meios-tons.
- Os papéis utilizados são:
Reciclato 120g/m² > tabloide
A aspereza e porosidade do papel dá às páginas um efeito singular, materializando em suas fibras expostas à rusticidade desejada.

Couché matte 90g/m² > caderno de receitas
A alvura do papel confere mais brilho e nitidez à impressão, aumentando a qualidade das fotos dos pratos. Além disso, por ser fosco, o papel é ergonomicamente mais adequado para a leitura, refletindo menos a luz ambiente.
- A encadernação do tabloide é grampo canoa, permitindo um manuseio confortável do produto. Já o alceamento do livreto de receitas ao jornal é feito com o uso de um elástico (*tipo rabo de rato*), que varia sua cor a cada edição.

CAPÍTULO IV

FARINHA tabloide nº1

- 4.1 As páginas seguintes mostram os resultados obtidos no projeto gráfico da primeira edição da coleção de jornais.

culinária brasileira

12/11

2 mamã

8

8 navegar com a chef

Terresa Corção

16 a culinária
imprecisa e
os caldos do
sertão




2 maní

8 navegar:
entrevista com a chef
Teresa Corção

16 a culinária
imprecisa e
os caldos do
sertão

receitas:
farinhas da
mandioca

1



RAIZ

Coordenação editorial
Flávio Pinheiro

Preparação e revisão
Cristina Cople

Produção gráfica
Acássia Correia

Assistente de pesquisa
Katya Moraes

Ilustrações
Vladimir Yudin

Projeto Gráfico
Denise Cardoso

Impressão
Copy House

Tiragem
2000 exemplares

Capa e Miolo
papel reciclado 120g

Fonte
Minion Pro

culinária brasileira

2 mani

8 navegar:
entrevista com a chef

Teresa Corção

16 a culinária
imprecisa e
os caldos do
sertão

receitas:
farinhas da
mandioca

#1

RAIZ

Coordenação editorial
Rafael Pinheiro

Preparação e revisão
Cristina Cople

Produção gráfica
Achasia Correia

Assistente de pesquisa
Karyn Moraes

Ilustrações
Vladimir Yudin

Projeto gráfico
Denise Cardoso

Impressão
Copy House

Tiragem
2000 exemplares

Capa e Miolo
papel reciclado 120g

Fonte
Minion Pro

MANÍ

Bonino
Rachel
"ELES NÃO COMEM SENÃO
D'OUTRA COISA A NÃO
SER DUM INHAME QUE
BROTA DA TERRA"

Pero Vaz de Caminha já tinha observado a adoração que o povo indígena nutria pela mandioca em sua primeira carta ao rei de Portugal, quando reportou as novidades do Novo

Mundo. Do descobrimento para cá, o cultivo e manejo da nativa mandioca e suas raízes e folhas pouco foram alterados. A essência ainda existe na maioria dos processos de produção de farinha em casas artesanais ou mesmo na forma de plantar e colher a raiz.



Lucas Cuervo Moreira

REFEIÇÃO YAWANAWA

Segundo a lenda, Maní era uma indiazinha que morreu de repente, sem ficar doente ou sofrer. Ela foi enterrada dentro da própria oca, onde os índios da tribo iam sempre visitá-la. Até que um dia, no lugar de sua sepultura surgiu uma planta desconhecida, de raiz marrom por fora e branca por dentro, que eles colheram e cozinham. A raiz de Maní era um presente do deus Tupã para saciar a fome do povo e, como nasceu em uma oca, passou a se chamar Manioca.

O tubérculo é generoso: não só possui nomes diversos, como também oferece milhares de alternativas alimentares.

Mandioca, macaxeira ou alúpin - es-
colha o nome conforme sua terra na-
tal - é a "rainha do Brasil", como bem
cunhou Cláudio Cascudo, estudioso e
folclorista - muito embora hoje o ma-
is produtor mundial seja a Nigéria (o
Brasil fica em segundo lugar). O tuber-
culo é generoso: não só possui nomes
diversos, como também oferece mi-
lhares de alternativas alimentares que
justificam a grandiosidade desta planta
que é o verdadeiro pão do país. Comi-
da que mata a fome e dá energia.

Cultivada originalmente nas terras
baixas da Amazônia, seguindo do sul
do Brasil até as florestas da América
Central, a mandioca passou a consti-
tuir um excelente alimento adaptado
ao clima e à carência de mantimentos
no país quando foi transformada em
farinha. Seu caráter prático e rústico,
garantido pela forma criativa de con-
servação, fez com que ela se tornasse
um alimento vital à sobrevivência do
homem em terras tropicais, principal-
mente os portugueses que, acostum-
dos às *aguardos*, *caridos* e caldos vi-
ram na falta de opções a necessidade de
modificar seu limado paladar.



Alexander Schneider
RAÍZ DE MANDIOCA

Da raiz descascada, lavada e espremida gera-se um caldo venenoso
chamado manieira, de onde se obtém o tucupi (líquido amarelado usado no
tacacá), a tiquira (tipo de pinga) e o polvilho doce ou azedo (fécula da mandi-
oca). Da massa da raiz espremida (chamada de carimã ou massa pua) é que
se faz a farinha; já das folhas, extrai-se a maniva, massa verde das folhas pica-
das usada na maniçoba, a "feijoadá" do paracetse.

Entre as variedades de mandiocas produzidas no Brasil, existe uma caracte-
rística que as diferenciam em dois grupos: as que são bravas ou amargas,
mansas ou doces. As primeiras, muito comuns no norte do país, possuem ele-
vado nível de ácido cláidrico, substância altamente tóxica que pode matar



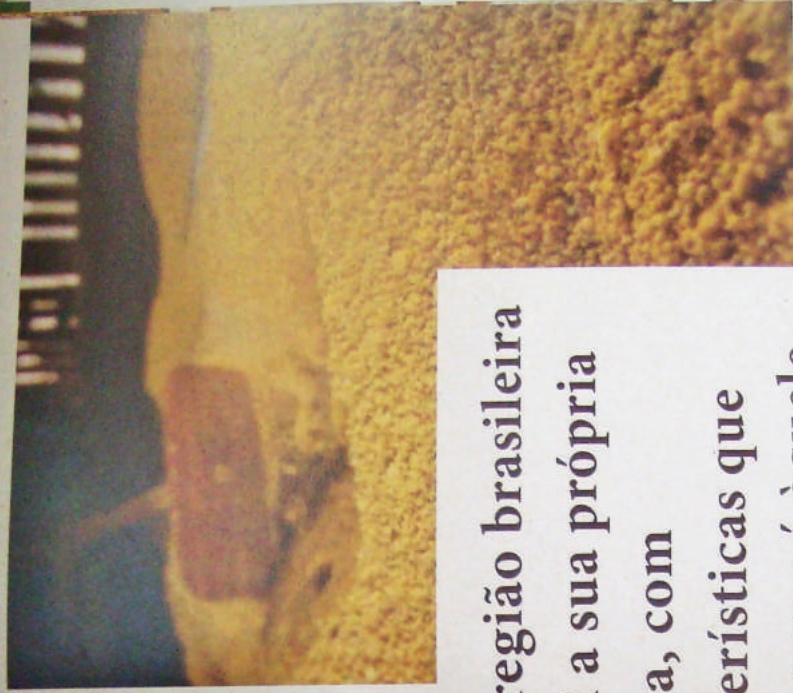


Manejo coletivo

PROCESSO DE INDÚSTRIA D'ÁGUA em Alameda - Pará

quem a ingere. Por esse motivo não é possível comer a raiz fresca, in natura, isso só acontece com a variedade *manna*. Mas por processos artesanais ou industriais é possível diminuir os níveis deste ácido na brava e usá-la na produção de farinhas e de fécula. Hoje a ciência explica o fato, mas há milhares de anos, a variedade fez os índios da Amazônia desenvolverem as técnicas para extração do ácido, usadas até hoje.

Cada região brasileira possui a sua própria farinha, com características que pertencem só aquele lugar, o que as tornam um importante marcador cultural. São farinhas grossas ou finas, mais cruas ou torradas, e fermentadas ou secas que são comidas puras, amolecidas em caldo de peixe, e fermentadas ou secas nham o churrasco, a polpa de açaí ou então que viram farofa.



Cada região brasileira possui a sua própria farinha, com características que pertencem só àquele lugar, o que as tornam um importante marcador cultural.



conheça a produção de farinha

Neide Rigo

A mandioca é o alimento que usa a gestão do Brasil. Resistente, a seca e totalmente aproveitável, a planta da origem a vários subprodutos, entre polvilhos, caldos e bebidas fermentadas, usados em diversos pratos típicos em todo o país. Mas são as farinhas derivadas de seu processamento que fazem a diferença. Conhecidas e apreciadas, representam cerca de 80% do consumo do tubérculo. Veja a seguir como é feita a produção de um dos alimentos mais versáteis da cozinha brasileira.



3 PRENSAR

O tipiti é uma espécie de cesto cilíndrico e elástico feito de palha trançada. Ao colocar-se a massa de mandioca ralada dentro dele, puxa-se cada uma de suas extremidades em um sentido para **extrair o líquido residual** e peçonhento do tubérculo, chamado **manicuera**.

MANICUERA

Nome dado ao **sumo venenoso** obtido na prensagem da mandioca brava ralada. É dele que se origina o caldo de tucupi, a tiquira e os polvilhos doce e azedo.



1 LIMPAR

Depois de colhida, a raiz precisa ser lavada e ter suas folhas retiradas. Com elas, é possível fazer a mantiva, mas a verdade é que figura como ingrediente principal da **manicoba**, uma espécie de feijão feita com carne de porco e acompanhada de farinha e pimenta.

2 RALAR



Após ser descascada e ralada, a mandioca é colocada em uma massa fresca e úmida, chamada de **carimã**.

4 PENEIRAR



A rede de palhas entrelaçadas é usada para reter as fibras e resíduos mais duros da mandioca, chamados de **crujeira**.

5 TORRAR



Espécie de espátula usada para manipular a farinha e virar beijus enquanto cozinham no tacho.

6 ARMAZENAR



Ceto, trançado e forrado com folhas de guarimã, usado para armazenar e conservar farinhas.

Farinha d'água

Típica da região Norte, ela pode ser feita com mandiocas pubescentes brancas ou amarelas. Tem leve sabor ácido e pode ser usada como acompanhamento de pratos com caldo • moquecas, pato no tucupi e cozidos.

Farinha seca

Conhecida como farinha comum, chama-se seca porque a mandioca não passa por etapas de fermentação, como ocorre na farinha d'água • pirões, farofas.

Tapioca granulada

Feita com a goma peneirada e ressecada de mandioca. Levemente resistente, é separada em grãos finos ou grossos e tem aparência meio translúcida • pudins, mingaus, bolos, cuscuzes, tapiocas.

"Isoporzinho"

Produzida através da passagem da goma úmida por uma peneira de tecido grosso. Esse processo gera pequenos grânulos que vão para o tacho e estouram como pipocas, o que dá a eles o aspecto de isopor • pães, na polpa de açaí.

Farinha beijusada

É feita com goma peneirada numa fina camada sobre chapa quente, o que forma pequenos beijus distórficos e crocantes que são quebrados em pequenas partes • dentro do café, junto com frutas.

NAVEGAR ENTREVISTA COM A CHEF

TERESA CORÇÃO

Denise Cardoso

Cartista formada em Design e filha de escritor, Teresa Corção poderia ser o que escolhesse. E assim o fez. Chefe do restaurante O Navegador, localizado no tradicional prédio do Clube Naval no Centro do Rio de Janeiro, ela também é viajante, ativista, feriante, garimpeira, palestrante, produtora de documentários e diretora do Instituto Maniva, uma associação sem fins lucrativos que entende a gastronomia como importante ferramenta de transformação social, unindo ética ao prazer na alimentação.

Depois de estudar em Londres, Teresa voltou ao Brasil e foi direto para restaurante, aberto em 1975 por sua irmã

Margarida, que o comandava na época. Até então, ele era baseado em cozinha internacional e não tinha qualquer relação com o que é hoje: um lugar que oferece comida brasileira sustentável, iluminado por luz natural, colorido pelas estampas de chita, pelos vitrais clássicos, cheio de móveis de madeira recheados com produtos artesanais e de quadros feitos pelo arquiteto Chico Gouvêa, que criam um ambiente bem aconchegante. Nas mesas, toalhas brancas de listras azuis e taças de cristal, que acompanham os pratos cuidadosamente elaborados, feitos com ingredientes escolhidos à dedo pela chef e sua equipe entre os pequenos produtores de diversos estados brasileiros.



ASSIM É O NAVEGADOR

"OS INGREDIENTES DOS PRATOS DO NAVEGADOR

TÊM ALMA, HISTÓRIA. NOSSAS RECEITAS,

IDENTIDADE E SABOR. DAS HORTALIÇAS

ORGÂNICAS E FARINHAS DE MANDIOCA,

AOS QUEIJOS TRADICIONAIS, NOSSOS

ALIMENTOS SÃO ESCOLHIDOS COM TODA A

ATENÇÃO. CONHECEMOS QUEM OS PRODUZ

E VISITAMOS SUAS TERRAS. ESSA

É A NOSSA FORMA DE TRAZER

PARA VOCÊ SAÚDE, PRAZER E

UM MOMENTO DE FELICIDADE."





- ★ PÃO DE TAPIOCA COM QUEIJO
- ★ BISCUITO DE POLVILHO
- ★ CASQUINHA DE SIRI
- ★ BACALHAU COM FARINHA D'ÁGUA
- ★ CUZCUZ
- ★ BOLO DE TAPIOCA

da abran-
nhar. Ela é
i domeni-
rou a base
etnias que
monização,
nte ligada
era desti-
sse gastro-
comida de
para a mu-

CADEIROS SUSTENTÁVEIS



Conhecer os alimentos, quem os cultivou e como os processou, inclusive, é uma prática muito comum no cotidiano da chef, mesmo que isso exija longos deslocamentos. Para ela, todo esse esforço faz parte da tentativa de favorecer a manutenção da biodiversidade gastronômica e a melhoria da qualidade alimentar das sociedades rural e urbana do nosso país. Foi com esse pensamento e espírito de busca, que Teresa descobriu todas as possibilidades de um ingrediente nativo muito especial, cujo subproduto deu nome à ONG criada por ela.



E como surgiu a ideia de fundar o Instituto Maniva?

Eu conheci o Slow Food em 2000, que foi um movimento criado em 1986 na Itália, com a ideia de manter vivas as tradições alimentares e proteger ingredientes que correm risco de extinção e foi nesse período que eu comecei a repensar toda a minha produção e tomar consciência do chef como uma pessoa



HALT DE ENTRADA 700 NAVEGADOR - 104 Cópia



Conhecer os alimentos, quem os cultivou e como os processou, inclusive, é uma prática muito comum no cotidiano da chef, mesmo que isso exija longos deslocamentos. Para ela, todo esse esforço faz parte da tentativa de favorecer a manutenção da biodiversidade gastronômica e a melhoria da qualidade alimentar das sociedades rural e urbana do nosso país. Foi com esse pensamento e espírito de busca, que Teresa descobriu todas as possibilidades de um ingrediente nativo muito especial, cujo subproduto deu nome à ONG criada por ela.

Você é conhecida como exímia garimpeira de ingredientes e chegou a mapear suas descobertas, feitas em viagens por diversas regiões brasileiras. Num país de imensa biodiversidade como o nosso, como a mandioca se tornou a sua principal inspiração?

Eu conheci a mandioca e todos os derivados dela num festival em 2001, em Pernambuco. No evento, eu vi uma lista de vários produtos e todos aqueles sobre os quais eu perguntava, vinham da raiz. Então eu comecei a me perguntar: porque a gente não conhece isso? Por que a gente que é do Rio não tem acesso a uma farinha artesanal? Dai eu comecei a pesquisar e a fazer o trabalho de divulgação. A mandioca é o mais brasileiro dos ingredientes, não só pela origem geográfica, territorial,

como também pela questão da abrangência e da segurança alimentar. Ela é uma planta silvestre, que foi domesticada pelos indígenas e que virou a base da alimentação de todas as etnias que viviam no Brasil antes da colonização. Porém, mesmo ancestralmente ligada ao povo brasileiro, ela não era destacada como de grande interesse gastronômico, era considerada "comida de pobre" e eu quis contribuir para a mudança dessa visão.

CAUINHOS SUSTENTÁVEIS



E como surgiu a ideia de fundar o Instituto Maniva?

Eu conheci o Slow Food em 2000, que foi um movimento criado em 1986 na Itália, com a ideia de manter vivas as tradições alimentares e proteger ingredientes que correm risco de extinção e foi nesse período que eu comecei a repensar toda a minha produção e tomar consciência do chef como uma pessoa



ESTAS RECEITAS FAZEM PARTE DA COLEÇÃO
FARINHA, UMBU E CARNE SECA DO RAIZ.
NA PRÓXIMA EDIÇÃO, EXPERIMENTE OUTROS
SABORES GENUINAMENTE BRASILEIROS E
CONTIRA MAIS DELÍCIAS DA REGIÃO NORDESTE.



ela, todo esse esforço faz parte da tentativa de favorecer a manutenção da biodiversidade gastronômica e a melhoria da qualidade alimentar das sociedades rural e urbana do nosso país. Foi com esse pensamento e espírito de busca, que Teresa descobriu todas as possibilidades de um ingrediente nativo muito especial, cujo subproduto deu nome à ONG criada por ela.

Você é conhecida como extímia garimpeira de ingredientes e chegou a mapear suas descobertas, feitas em viagens por diversas regiões brasileiras. Num país de imensa biodiversidade como o nosso, como a mandioca se tornou a sua principal inspiração?

Eu conheci a mandioca e todos os derivados dela num festival em 2001, em Pernambuco. No evento, eu vi uma lista de vários produtos e todos aqueles sobre os quais eu perguntava, vinham da raiz. Então eu comecei a me perguntar: porque a gente não conhece isso? Por que a gente que é do Rio não tem acesso a uma farinha artesanal? Dai eu comecei a pesquisar e a fazer o trabalho de divulgação. A mandioca é o mais brasileiro dos ingredientes, não só pela origem geográfica, territorial,

como também pela questão da abrangência e da segurança alimentar. Ela é uma planta silvestre, que foi domesticada pelos indígenas e que virou a base da alimentação de todas as etnias que viviam no Brasil antes da colonização. Porém, mesmo ancestralmente ligada ao povo brasileiro, ela não era destacada como de grande interesse gastronômico, era considerada "comida de pobre" e eu quis contribuir para a mudança dessa visão.

CAJONINHOS SUSTENTÁVEIS



E como surgiu a ideia de fundar o Instituto Maniva?

Eu conheci o Slow Food em 2000, que foi um movimento criado em 1986 na Itália, com a ideia de manter vivas as tradições alimentares e proteger ingredientes que correm risco de extinção e foi nesse período que eu comecei a repensar toda a minha produção e tomar consciência do chef como uma pessoa

capaz de divulgar, de fazer modificações e de ajudar a alavancar a agricultura familiar. Então eu comecei fazendo o projeto das Oficinas de Tapioca em 2002 nas escolas e um filme, O Professor da Farinha, que mostra a rotina de produtores de farinha d'água em Paulo Lopes (SC) e em Bragança (PA), feito em 2004. Eu estava começando a ter curiosidade pelo lado de lá, o lado da origem do alimento, o do plantio. Conheci produtos incríveis, sabia que esses produtos não estavam nos grandes centros e fui tentando falar sobre isso. Até que chegou um certo ponto em que as pessoas começaram a dizer: "Olha, para você ter acesso a patrocínio, fazer o movimento mais estruturado, não pode ser só você. Tem que ser algo maior do que você". Foi nesse momento, em 2007, que eu fundei o Instituto Mamã, comecei a desenvolver várias ações e a receber o apoio de outros cozinheiros, formando o grupo dos Ecochefes.

A MANDIOCA, O PÃO DO BRASIL, É O ELO PARA INTEGRAR JOVENS, CRIANÇAS, COZINHEIROS, PRODUTORES DA AGRICULTURA FAMILIAR E CONSUMIDORES AO PERCURSO DO ALIMENTO.



TERRA BRASILIS PODE AJUDAR MANDIOCA E MAMÃ



BENEDITO BATISTA DA SILVA, o Professor da Farinha

Falando no documentário "O Professor da Farinha", ele é muito interessante. É bonito ouvir produtores como o Seu Benedito dizerem que são apaixonados pela lavoura, até por que o êxodo rural ainda é uma realidade no nosso país... Pois é, não tem permanência no campo. Existia política pública para isso, mas está acabando, enfim... Então eu acho bem difícil conseguir manter as pessoas no meio rural, mas talvez as espécies a gente consiga guardar, pode ser que elas não sumam. E uma coisa que

eu aprendi é que quem conta boa história sobre alguma coisa é quem conhece muito aquilo, então o Seu Bené sabe falar da mandioca muito melhor do que eu. Uma pessoa que planta, que come e que tem intimidade com aquele ingrediente. Entrar em contato com os produtores nem sempre é fácil, mas você precisa se disponibilizar. É algo que exige dedicação, mas que também é muito legal, é inesquecível. Sua vida fica muito mais interessante quando você sai para procurar as coisas.



Em 10 anos, cerca de 3000 crianças participaram das Oficinas de Tapioca ministradas por você em escolas públicas do Rio. A recepção dos estudantes ao projeto deve ter sido ótima...

Nossa! É uma coisa, é emocionante, é incrível, ainda mais quando as crianças são descendentes de nordestinos, porque muitas delas, em viagens com a família, já viram como é a produção, já conhecem as casas de farinha, então estamos falando sobre a realidade a qual elas pertencem, faz parte do mundo delas. Foi espetacular! Fazemos bem as coisas pelas quais sentimos paixão. Agora essa oficina está virando um kit. A nossa ideia é capacitar alguém nas escolas para replicar a oficina e continuar ensinando as crianças a importância da mandioca, sua lenda, sua música e, claro, a fazer tapioca!



Você participa do Circuito Carioca de Feiras Orgânicas e promove o aproveitamento integral dos alimentos, inclusive daqueles que sobram nas xepas. É difícil manter uma prática sustentável dentro da cozinha?

É bem difícil, porque o sistema quer que você não tenha esse hábito. O que interessa para o sistema é eu comprar refrigerante, achocolatado, leite condensado. Esse é o alimento fácil, rápido, barato. Mas tem gente, como eu, que quer um resultado que precisa passar



Sylvia Wachner
TAPIOCA PINK DO MANIVA

O Instituto Maniva monta barracas em Laranjeiras, na Rua General Glicério; Tijuca, na Praça Xavier de Brito e Jardim Botânico, na praça ao lado da Igreja de São José da Lagoa.

por esse caminho mais complicado de comprar os brocolis de fim de estoque, aproveitar as folhas da cenoura... Aqui no Rio a gente tem barraca em três feiras. Lá é possível encontrar produtos frescos, livres de agrotóxicos e adubos químicos, colhidos de véspera, trazidos para a cidade pelo próprio agricultor que preparou a terra, semeou, cuidou, colheu o alimento. Tudo tem sabor, aroma e é saudável. Até a nossa especialidade, a tapioca pink, tingida com suco de beterraba.

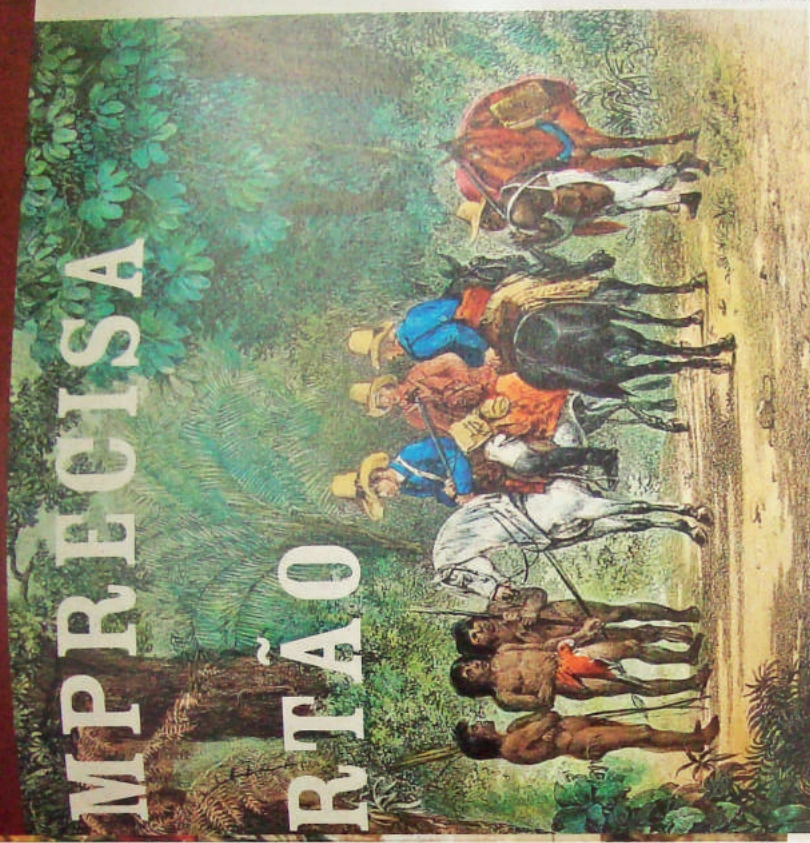




A CULINÁRIA IMPRÊCISA E OS GALDOS DO SE- RTÃO

Carlos Alberto
Dória

O que é a cozinha brasileira? Sabemos e não sabemos. Se pedirmos a alguém que a defina, ouviremos como resposta a enumeração de alguns pratos que exemplificam o que ela é. Não se trata de falta de conhecimento histórico. Falta-nos o conceito que unifique a coleção de receitas memorizadas, obrigando-nos, assim, a esse exercício de exemplificação.



Induam Moritz Bagenda
ENCANTO DE INDIOS COM VIAJANTES EUROPEUS, 1827

É preciso considerar que se trata de uma culinária em construção, longe de ter atingido seu acabamento. Este, por sua vez, só virá pelo esforço incessante de revirmos as tradições, observarmos a cozinha popular, experimentarmos técnicas e combinações de ingredientes, que possam se firmar.

Não é de estranhar. Afinal, nos últimos quinhentos anos travou-se no ter-

ritório brasileiro um enorme encontro de culturas – centenas de etnias indígenas, dezenas de etnias africanas transplantadas para cá; portugueses e europeus de outros países – cujo resultado está longe de ser uniforme ou linear. A ideia de miscigenação ou mistura de ingredientes e técnicas de diferentes origens, pode ser muito confortável, igualando na comida aquilo que ad-

veio dos índios, negros e brancos, mas é uma abordagem simplista para uma realidade tão complexa. Alguns autores, como Câmara Cascudo, entendem que entre os séculos XVI e XVIII um substrato comum se estabilizou, formando um “gosto” nacional que ele chamou de “cozinha brasileira”. Porém, se olharmos do presente para trás, veremos que muitas coisas a

que nos apegamos não estavam representadas naquele período. Um exemplo só bastaria: o afrancesamento da nossa culinária, que ocorreu ao longo do século XIX e XX e se tornou uma influência tão legítima quanto as outras. Na corte portuguesa, nos livros de cozinha que as camadas mais ricas lia, nos primeiros cafés e restaurantes do Rio de Janeiro ou de Pernambuco, procurava-se respirar o clima culto que todo o mundo ocidental identificava em Paris. Isso nos coloca diante de uma questão importante: a culinária é sempre produto de transações, e estas não se limitam aos espaços nacionais, mas fazem-se em constantes trocas com o que lhes é exterior. O propósito de explicar uma cozinha nos obriga, portanto, a prestar atenção nesse incessante movimento. Além disso, é preciso notar que a culinária moderna de qualquer povo submetido às várias formas de dominação logo se divide em duas esferas: a popular e a das elites. Como dois universos relativamente fechados em si, desenvolvem-se diferentes aproveitamentos das matérias-primas naturais, modos de fazer e educação do paladar, de tal sorte

que uma cozinha unificada que se possa chamar "nacional" é algo que repousa mais sobre teorias do que fatos. A razão disso é que as burguesias quase sempre mantiveram como forte referencial de sua identidade a origem europeia, criando assim uma verdadeira dualidade de sociocultural.



Carlos Lyra

O bacharel LUIS DA CÂMARA CASCAUDO, autor de "História da Alimentação no Brasil", de 1963

NA DÉCADA DE 1870, SURTIRA UM DOS PRIMEIROS LIVROS DE CULINÁRIA DO BRASIL.

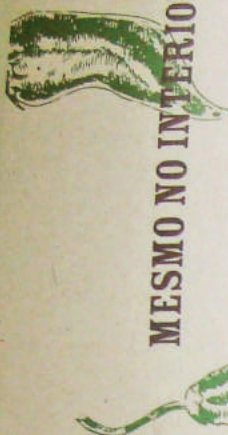
De fato, só se começa a falar em cozinha brasileira, no sentido atual, após a impregnação de toda a cultura pelas ideias que nasceram da revisão do ser brasileiro, como fez o movimento modernista na primeira metade dos anos 1920. Na pintura, as telas de Tarsila do Amaral nos fornecem o exemplo pungente da quebra de paradigmas. Tratava-se, no dizer do poeta Jorge de Lima, de empreender um grande esforço de "achamento" — isto é, de abandono do modo bôco de nos vermos, como se fôssemos europeus deslocados ou estrangeiros em nossa própria terra, e de "acharmos nossa expressão". Muito antes do tema da antropofagia, porém, na década de 1870, surgiu um dos primeiros livros de culinária do



Ilustração do livro COZINHADO NACIONAL, de XIX

Brasil. Uma tentativa anônima de classificar e registrar conhecimentos sobre a nossa diversidade alimentar, em capítulos como sopas, carnes de vaca, virela, carneiro, porco, aves domésticas e silvestres, peixes de água doce e do mar, crustáceos e conchas, verduras, legumes, tubérculos, temperos e especiarias, pimentas, molhos, saladas, compotas e conservas, massas doces para sobremesas, frutas como ananases, cajuás, açais e goiabas, propondo a sub-





MESMO NO INTERIOR DE UM PAÍS É POSSÍVEL VER COMO CERTAS

FRONTEIRAS VÃO SE

ESTABELECENDO NA

ALIMENTAÇÃO, APESAR

DE COMPARTILHARMOS

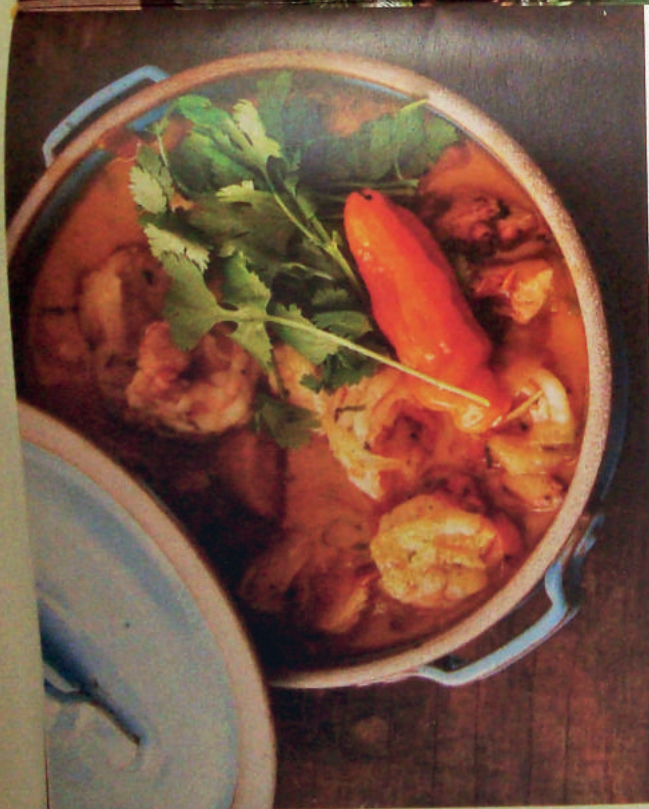
TANTOS OUTROS

ASPECTOS CULTURAIS.



Apesar do rico acervo, infelizmente o sertão nunca mereceu de nossa sociologia alimentar um tratamento sistêmico. Distante da imagem sedutora da alimentação litorânea, sua cozinha é tida como coisa de gente pobre, de vida simples, mas, na verdade, é portadora de uma tradição que, ainda hoje, mantém fortes referências do úmido paladar português. Entre seus pratos, estão a panelada (cozido que leva mocotó, miúdos de boi, toucinho e legumes), servida com pirão escaldado, feito do próprio caldo e misturado à farinha de mandioca; o sarapatel (guisado de sangue, tripas e miúdos de porco ou carneiro, bem condimentado, originado no Alto Alentejo); a buchada (cozinhado de bucho, miúdos, tripas, sangue e cabeça e cabrito, carneiro, ovelha ou bode); o milho torrado e pisado no pilão (fuba), o amendoim cozido e a coalhada escorrida com mel de abelha preta. Um cardápio de muita personalidade e, principalmente, sabor.

Assim, quando temos no horizonte de nosso olhar os quintentos e poucos anos do Brasil, o que vemos é um mosaico muito variado, o qual reivindica-mos como nosso patrimônio.

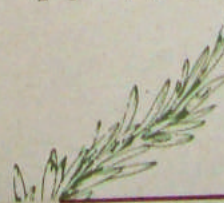


Roberto Sella

tuição de produtos importados pelos encontrados aqui.

Quando uma nação se constitui, vários sistemas simbólicos se articulam, materializando seu conceito. Nessa trajetória, surgem os desejos de reconhecer-se numa língua, ter um conjunto de costumes, uma literatura, uma música. Do ponto de vista da culinária, podemos imaginar que se forme de modo análogo, a "vontade de comer" certas coisas, feitas de determinadas maneiras. Entretanto, também as culinárias nacionais não se resumem a conjuntos de receitas partilhadas, pois mesmo no interior de um país é possível ver como certas fronteiras vão se estabelecendo

na alimentação, apesar de compartilharmos tantos outros aspectos culturais. O sabor do tucupi com jambu, prezado no Norte, não é apreciado no restante do território brasileiro; os usos do açaí são completamente distintos nas regiões paraenses e naquelas dos grandes centros; as elites do Sudeste horripilam comer vísceras, como fazem os nordestinos, e assim por diante. A região Nordeste, aliás, é dona de uma culinária surpreendentemente delicada, com profusão de refogados e ensopados - de frango, carneiro, cabrito e galinha-d'angola - de pirões, arroz, cuscuz de milho e mandioca, tudo acompanhado do uso abundante da pimenta.



ESTAS RECEITAS FAZEM PARTE DA COLEÇÃO
FARINHA, UMBU E CARNE SECA DO RAIZ.
NA PRÓXIMA EDIÇÃO, EXPERIMENTE OUTROS
SABORES GENUINAMENTE BRASILEIROS E
CONFIRA MAIS DELÍCIAS DA REGIÃO NORDESTE.

★
PÃO DE TAPIOCA COM QUEIJO

★
BISCOITO DE POLVILHO

★
CASQUINHA DE SIRI


★
BACALHAU COM FARINHA D'ÁGUA

★
CUZCUZ

★
BOLO DE TAPIOCA



RECEITAS



PÃO DE TAPIOCA COM QUEIJO *

BISCOITO DE POLVILHO *

CASQUINHA DE SIRI *

BACALHAU COM FARINHA D'ÁGUA *

CUZCUZ *

BOLO DE TAPIOCA *

RECEITAS



PÃO DE TAPIOCA COM QUEIJO

- ◆ 350 ml de leite
 - ◆ 200g de tapioca granulada
 - ◆ 100 ml de óleo de canola
 - ◆ 50g de queijo ralado
 - ◆ 50g de polvilho azedo
 - ◆ 5g sal
 - ◆ 2 ovos
- > Ferva o leite, adicione a tapioca granulada e desligue o fogo.
 - > Adicione o polvilho, passe a mistura para um algaridar e adicione os outros ingredientes.
 - > Faça bolas de 20g e asse em 170 °C por 15 minutos.



BISCOITO DE POLVILHO

- ◆ 65 ml de óleo de milho
 - ◆ 50 ml de leite integral
 - ◆ 25g de ovos
 - ◆ 60 ml de água
 - ◆ 3g de sal
 - ◆ 5g de açúcar
 - ◆ 150g de polvilho azedo
 - ◆ 1 suco de confitar descartável
- > Leve a água, o sal, o óleo e o açúcar para ferver.
 - > Depois escale o polvilho com esta mistura e espere esfriar.
 - > Adicione o ovo, misturando bem para obter um composto homogêneo.
 - > Misture o leite aos poucos e coloque a mistura no saco de confeitar com bico liso de 1,5 cm de diâmetro.
 - > Monte biscoitos de 20cm de comprimento sobre um tapete de silicone (silpat).
 - > Leve para assar em forno preaquecido a 160°C e assar até que os biscoitos estejam firmes e levemente dourados.

! É importante não abrir o forno durante o cozimento para que não murchem.



- ◆ *casquinha de siriri*
 - ◆ *1 kg de siriri desfiado*
 - ◆ *1 cebola picada*
 - ◆ *1 dente de alho picado*
 - ◆ *1 maço de coentro*
 - ◆ *azeite e sal a gosto*
 - ◆ *farinha de mandioca torrada*
- > Aqueça o azeite em uma panela e refogue a cebola e o alho.
 - > Acrescente o tomate, o siriri desfiado, e coentro picado e mexa por mais alguns minutos.
 - > Tempere com sal.
 - > Sirva o siriri na casquinha acompanhado da farinha de mandioca.



- ◆ *400g de bacalhau desalgado*
 - ◆ *100 ml de óleo de canola*
 - ◆ *50 ml de azeite de oliva*
 - ◆ *100g de chouriço*
 - ◆ *200g de farinha d'água*
 - ◆ *1 pe de acelga chinesa*
- > Retire a espinha do bacalhau e escale-o por 40 minutos.
 - > Use o óleo para fazer uma malonense em um bowl ou no liquidificador.
 - > Coloque o bacalhau em uma assadeira com a pele para cima. Regue com azeite e leve ao forno por 5 minutos a 160°C graus.
 - > Salteie a acelga em azeite.
 - > Doure o chouriço picado em uma frigideira com azeite e junte a farinha.
 - > Sirva o bacalhau com a malonense, a acelga e a farinha com chouriço.



CUZCUIZ

- ◆ 1 xícara (chá) de açúcar
 - ◆ 1 coco ralado
 - ◆ 500g de tapioca em grãos
 - ◆ 1 pitada de sal
 - ◆ 6 xícaras (chá) de leite
 - ◆ 1 xícara de leite condensado
- > Em uma tigela, coloque o açúcar, o coco, a tapioca e leite fervente. Misture bem e deixe descansar por 5 minutos.
 - > Na próxima meia hora, vá mexendo a mistura a cada 5 minutos para hidratar.
 - > Coloque em uma vasilha retangular e deixe esfriar. Leve para gelar, corte em pedaços e decore com coco ralado.
 - > Regue com leite condensado se desejar.



BOLO DE TAPIOCA

- ◆ 2 xícaras (chá) de tapioca em flocos
 - ◆ 200g de leite de coco
 - ◆ ¼ xícara (chá) de leite integral
 - ◆ 200g de manteiga sem sal
 - ◆ 1 xícara (chá) de açúcar refinado
 - ◆ 4 ovos
 - ◆ 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
 - ◆ ¼ colher (chá) de sal refinado
 - ◆ 1 colher (sopa) + 1 colher (chá) de fermento em pó
 - ◆ 1 xícara (chá) de coco seco ralado
 - ◆ manteiga e farinha de trigo para preparar a forma
- > Preaqueça o forno a 180 °C.
 - > Unte e enfarme uma forma com furo no meio.
 - > Em uma tigela, misture a tapioca com o leite de coco e o leite integral. Deixe hidratar por pelo menos 20 minutos.
 - > Separe as claras das gemas, quebrando um ovo de cada vez.
 - > Na batedeira, bata a manteiga com o açúcar até que a mistura fique leve e esbranquiçada.
 - > Acrescente as gemas, uma a uma.
 - > Com a batedeira desligada, adicione a farinha e a mistura de tapioca hidratada alternadamente, mesclando com uma espátula.
 - > Bata as claras em neve na tigela até formar picos firmes.
 - > Adicione as claras em neve à massa, misture delicadamente para manter o máximo possível de bolhas de ar.
 - > Por último, incorpore o fermento.
 - > Distribua a massa na forma e asse por aproximadamente 30 minutos ou até que um palito saia limpo ao ser inserido no meio do bolo.
 - > Retire do forno, aguarde 5 minutos, desenforme e sirva.

RAIZ culinária brasileira

2 maní

8 navegar:
entrevista com a chef

Teresa C

16 a culinária
imprecisa
os caldos
sertão

receitas
farinha
maní



PÃO DE TAPIOCA COM QUEIJO ✱
BISCOITO DE POLVILHO ✱
CASQUINHA DE SIRI ✱
BACALHAU COM FARINHA D'ÁGUA ✱
CUZCUZ ✱
BOLO DE TAPIOCA ✱

CONCLUSÃO

Quando iniciei este projeto, não fazia ideia do que ele iria se tornar. Apesar da minha afinidade com o tema, tudo foi surpresa e aprendizado. Entre meses de orientação e aprofundamento na pesquisa eu descobri muito sobre culinária brasileira, tabloides e design gráfico, mas posso dizer, agora e sem receio, que descobri ainda mais sobre mim mesma. Sou uma pessoa melhor e uma profissional mais confiante, graças a tudo o que passei até aqui e serei eternamente grata por cada momento em que me desafiei a escrever, a desenhar, a editar e a experimentar. Não foi fácil, mas saio desta grande viagem com ar nos pulmões o suficiente para continuar explorando o mundo.

Concluo a minha graduação amadurecida e feliz, sabendo que este trabalho é o caminho para uma nova fase, em que poderei colocar em prática tudo o que absorvi durante os últimos anos. Espero somente fazer jus a oportunidade que me deram. Só sei agradecer.

Referências Bibliográficas

ATALA, Alex. D.O.M. Redescobrimos ingredientes brasileiros. São Paulo: Ed. Melhoramentos, 2013.

BARNHURST, Kevin. G. Are graphic designers killing newspapers? Revista Latina de Comunicación Social, La Laguna, n.5, 1998. Disponível em <<http://www.revistalatinacs.org/a/97kevin1.I.htm>> Acesso em: 9 mar 2016.

BARTHES, Roland. O óbvio e o obtuso. Rio de Janeiro: Ed. Nova Fronteira, 2º impressão, 1990.

BRINGHURST, Robert. Elementos do estilo tipográfico. São Paulo: Ed. Cosac Naify. 2º ed, 2011.

DÓRIA, Carlos Alberto. Formação da culinária brasileira – escritos sobre a cozinha inzoneira. São Paulo: Ed. Três Estrelas, 2014.

EMANUEL, Bárbara. Rhetoric in graphic design. Master of arts in integrated design (Anhalt University of Applied Sciences). Dessau, Germany, 2010. Disponível em <http://www.barbaraemanuel.com/rhetoric/rhetoric_design.pdf> Acesso em: 13 jul 2016.

HARRIS, Paul; AMBROSE, Gavin. Série Design básico – Impressão e acabamento. Porto Alegre: Ed. Bookman, 2009.

KURY, Lorelai Brilhante (org.). Sertões adentro – viagens nas caatingas séculos XVI a XIX. Rio de Janeiro: Andrea Jakobsson Estúdio, 2012.

KURY, Lorelai Brilhante (org.). Usos e circulação de plantas no Brasil séculos XVI-XIX. Rio de Janeiro: Andrea Jakobsson Estúdio, 2013.

MEGGS, Philip B.; PURVIS, Alston W. História do design gráfico. São Paulo: Cosac Naify, 2009.

MORAES, Ary. Design de notícias – a acessibilidade do cotidiano. São Paulo: Ed. Blucher, 2015.

Revista NOSSA HISTÓRIA, ano 3 / n° 29 – Ed. Vera Cruz. Março 2016. Disponível em: < <http://www.papillon.blog.br/2011/08/historia-da-culinaria-brasileira-numa-bela-revista/>> Acesso em: 5 fev 2016.

SAMARA, Timothy. Grid – construção e desconstrução. São Paulo: Ed. Cosac Naify, 2015.

SICHERI Rosely; CASTRO Joelma F. G.; MOURA, Aníbal S. Fatores associados ao padrão de consumo alimentar da população brasileira urbana. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, 19(Sup. 1):S47-S53, 2003. Disponível em < <http://www.scielo.br/pdf/csp/v19s1/a06v19s1.pdf> > Acesso em: 27 mar 2017.

SILVA, Paula Pinto e. Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial. São Paulo: Ed. Senac SP. 3° ed. rev, 2014.

SPARKS, Colin; TULOGH, John. Tabloid tales: global debates over media standards. England: Rowman & Littlefield Publishers Inc. 2000.

VILLAS-BOAS, André. Produção gráfica para designers. Rio de Janeiro: Ed. 2 AB. 3°ed. 2010.

ZAPPATERRA , Yolanda. Design editorial. São Paulo: Gustavo Gili, 2014.

