

UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE
CENTRO DE COMUNICAÇÃO E LETRAS
CURSO DE JORNALISMO

BÁRBARA RODRIGUES PEREIRA

ALIMENTANDO HISTÓRIAS
A GASTRONOMIA COMO PRESERVAÇÃO
CULTURAL DE IMIGRANTES

SÃO PAULO
2º SEMESTRE 2019

BÁRBARA RODRIGUES PEREIRA

**ALIMENTANDO HISTÓRIAS
A GASTRONOMIA COMO PRESERVAÇÃO
CULTURAL DE IMIGRANTES**

Relatório Final do TCC II (Trabalho de Conclusão de Curso), apresentado ao Centro de Comunicação e Letras da Universidade Presbiteriana Mackenzie, para obtenção do Título de Bacharel em Jornalismo, sob a orientação do Sr. Prof. Ms. Vanderlei Dias de Souza.

**SÃO PAULO
2º SEMESTRE 2019**

**ESTE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO NÃO REFLETE A OPINIÃO DA
UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE. SEU CONTEÚDO E
ABORDAGEM SÃO DE TOTAL RESPONSABILIDADE DO SEU AUTOR.**

Links para os produtos audiovisuais

Alimentando histórias: uma websérie sobre comida de imigrantes | Episódio 1 | Por Bárbara Pereira

<https://www.youtube.com/watch?v=cLccIVCazl8&feature=youtu.be>

Upload em 10 de novembro de 2019

O goulash de Eva | Alimentando histórias | Episódio 2 | Por Bárbara Pereira

<https://www.youtube.com/watch?v=DUsh1RPBEIU&feature=youtu.be>

Upload em 10 de novembro de 2019

O kibe de Marlene | Alimentando histórias | Episódio 3 | Por Bárbara Pereira

https://www.youtube.com/watch?v=gS_st7AVCrc&feature=youtu.be

Upload em 10 de novembro de 2019

A tortilla de Sara | Alimentando histórias | Episódio 4 | Por Bárbara Pereira

https://www.youtube.com/watch?v=p5xkreA_tB4&feature=youtu.be

Upload em 10 de novembro de 2019

DEDICATÓRIA

Ao meu avô Rodrigues, que um dia falou que jamais imaginava estar aqui quando eu concluísse a graduação em Jornalismo. Eu sei que você tem orgulho de mim, mas sou eu que me inspiro todos os dias em você. Essa conquista é nossa.

AGRADECIMENTOS

Esse trabalho de conclusão de curso só pôde ser realizado porque tive o suporte de diversas pessoas. Agradeço aos entrevistados, que dispuseram do seu tempo para conversar comigo; aos meus familiares, pelo apoio emocional do começo ao fim; aos meus amigos, que me acompanharam nas gravações e pelas infinitas sugestões que me permitiram aperfeiçoar o produto; e ao meu orientador, pelas dicas e diretrizes neste trabalho.

RESUMO

Quando saem do seu país de origem, os imigrantes carregam muito além da bagagem física: a comida é um dos pontos principais quando falamos em tradição e preservação cultural. Na websérie *Alimentando histórias*, conhecemos três imigrantes que vieram ao Brasil na década de 1950 e que mantêm os hábitos alimentares até os dias de hoje. Eva Matravolgyi nasceu na Hungria e cozinhou o goulash, uma de suas receitas predileta; Boulos é do Líbano e é casado com Marlene, neta de libaneses e que gosta de cozinhar os principais pratos típicos árabes, como kibe, homus e coalhada seca; e Sara, que saiu da Espanha aos 12 anos e prepara as tradicionais tortillas espanholas.

Palavras-chave: Alimentação; imigração; cultura; jornalismo; websérie.

ABSTRACT

When immigrants leave their countries, they carry beyond the physical baggage: food is one of the main points when we talk about tradition and cultural preservation. In *Alimentando histórias* web series, we meet three immigrants who came to Brazil in the 1950s and maintain their eating habits until today. Eva Matravolgyi was born in Hungary and cooked goulash; Boulos is from Lebanon and is married to Marlene, granddaughter of Lebanese who likes to cook the main typical Arab dishes; and Sara, who left Spain at the age of 12 and prepares the Spanish tortillas.

Keywords: Food; immigration; culture; journalism; web series.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	10
2. REFERENCIAL TEÓRICO	11
2.1 Gastronomia como identidade cultural	11
2.2 Alimentação na história	12
2.3 Websérie documental	13
2.4 Entrevista para reportagem	14
2.5 Jornalismo gastronômico	14
2.6 A comida na televisão e na internet	15
3. DESENVOLVIMENTO DA PEÇA	17
3.1 Entrevistas	17
3.2 Estilo e linguagem	19
3.3 Montagem da peça	19
4. CONSIDERAÇÕES FINAIS	20
5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	21
6. APÊNDICE	23

1. INTRODUÇÃO

Os primeiros imigrantes chegaram ao Brasil no início do século XVI. Na bagagem, trouxeram costumes e características típicas do seu país de origem. A gastronomia foi um dos pontos mais fortes: a tradição alimentar particular dos países ajudou a fortalecer a colônia imigrante que aqui se estabeleceu. Na cidade de São Paulo, especificamente, os bairros de imigrantes cresceram como centros de preservação da cultura, que a mantinham viva em todos os seus aspectos.

A Hospedaria de Imigrantes do Brás¹ abrigou grande parte da população que chegava em São Paulo a partir do final do século XIX. No local onde hoje está o Museu da Imigração do Estado de São Paulo, funcionava anteriormente uma grande construção que chegou a acomodar mais de 10 mil imigrantes em momentos de intenso fluxo migratório.

De acordo com dados do Sistema Nacional de Cadastro e Registro de Estrangeiros², os países que mais forneceram imigrantes a São Paulo nos últimos anos foram Portugal, Bolívia, Japão e Itália.

Pensando nesse contexto histórico, este Trabalho de Conclusão de Curso buscou famílias de imigrantes que mantêm, até os dias de hoje, a tradição alimentar de seus países. O projeto embasa a produção de uma websérie³ sobre a importância da gastronomia como objeto de preservação cultural dos imigrantes vindos à cidade de São Paulo.

A websérie *Alimentando histórias* é composta por quatro episódios, sendo um introdutório e três que contam diferentes histórias de famílias de imigrantes, mas com um mesmo amor em comum: suas raízes gastronômicas.

A partir dessas informações, a pergunta-problema do TCC é: uma websérie consegue demonstrar o papel da comida como parte da cultura de imigrantes?

¹ Nos séculos XIX e XX, representantes de mais de 70 nacionalidades chegaram ao Brasil com o sonho de “fazer a América”. Desde então, trouxeram contribuições expressivas para a história e formação cultural do país. Inaugurada em 1887, a Hospedaria de Imigrantes se tornou o principal local de abrigo dos estrangeiros recém-chegados. Pelo antigo prédio da Hospedaria – hoje sede do Museu da Imigração – passaram mais de 2,5 milhões de pessoas que formaram um intenso entrelaçamento étnico entre 1887 e 1978. Informação retirada do site do Museu da Imigração. Acesso em 23/10/2019. <<http://museudaimigracao.org.br/o-museu/historico/>>

² Informação retirada do site da Prefeitura de São Paulo. Acesso em 06/09/2018. <https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/direitos_humanos/Perguntas%20frequentes.pdf>

³ Websérie é o termo usado para um conjunto de episódios disponibilizados na internet. Informação retirada do artigo 'O que é uma websérie? Vale a pena assistí-las?', publicado no site Limewire. Acesso em 28/10/2019. <<https://www.lifewire.com/what-is-a-web-series-3486070>>

Os objetivos principais deste projeto foram realizar uma websérie sobre a presença da gastronomia trazida por imigrantes na cidade de São Paulo e investigar a cultura gastronômica que os imigrantes trouxeram ao Brasil e em qual contexto eles estavam inseridos.

Já os objetivos secundários foram: estudar projetos de webséries; entrevistar famílias de imigrantes que tenham vindo ao Brasil; analisar a cultura desses imigrantes, principalmente no âmbito gastronômico; e identificar pratos típicos dos países.

A bagagem cultural e gastronômica dos imigrantes, independentemente do momento em que vieram ao Brasil, ajudam na construção da gastronomia local, que acaba sendo amplamente influenciada. Deste modo, a culinária de um local passa a ser facilmente incorporada à de outro, resultando no multiculturalismo dos dias atuais.

Por ser essa grande mescla de imigrantes, São Paulo ilustra muito bem o significado do multiculturalismo: a coexistência de várias culturas em um mesmo território. Tais culturas chegaram ao país por meio dos imigrantes e aqui se fundiram às tradições brasileiras, o que impactou fortemente a gastronomia. Pratos típicos foram adaptados aos sabores e ingredientes do Brasil, o que garantiu um novo formato sem perder as características essenciais dos mesmos.

Foram estudados livros relacionados à gastronomia, imigração em São Paulo e documentário. Em *Comida como Cultura*, o autor Massimo Montanari aborda os primórdios da alimentação e de que forma esse hábito necessário à sobrevivência passou a adquirir significados culturais. Em *Hospedaria de Imigrantes de São Paulo*, obra de Odair da Cruz Paiva e Soraya Moura, temos uma visão ampla da vinda de imigrantes ao Brasil e sua permanência na Hospedaria do Brás, além de entender as motivações e contextos das pessoas que vinham ao país. Já em *Introdução ao Documentário*, de Bill Nichols, foi possível estudar o formato escolhido para o produto deste trabalho: a websérie. Por ser um termo muito atual, os conceitos do livro foram adaptados de forma que pudessem se encaixar com o formato proposto.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

2.1. Gastronomia como identidade cultural

De acordo com a autora Elisa Franzoni, as primeiras migrações da história da humanidade estavam estritamente ligadas à alimentação, por isso existe um vínculo muito grande entre a vida humana e o fornecimento de alimentos para a sobrevivência. Ao longo dos anos, essas motivações foram mudando. “Hoje em dia, a migração para países mesmo distantes não é o resultado de necessidades diretamente relacionadas com a alimentação, mas por razões

econômicas, sociais e políticas” (2016, p.1). Apesar das razões serem diferentes, a alimentação continua sendo um importante fragmento da identidade cultural trazida por essas pessoas. “A comida e a alimentação são símbolos de identidade e tornam-se assim elementos de reconhecimento cultural. O ato de cozinhar, consumir um ‘prato’, fazê-lo de uma certa maneira, partilhá-lo ou não, são ações plenas de significado, que dizem muito respeito à cultura e à identidade específica do indivíduo”, explica Elisa (2016, p.22). Dessa forma, a alimentação contribui para a conservação do vínculo entre o migrante e suas origens.

As práticas alimentares surgem como resultado das migrações e deslocamentos de pessoas, produtos e até técnicas culinárias (FRANZONI, 2016, p.34). Tais migrações provocam uma mistura de cultura, a qual denominamos de multiculturalismo⁴. “A gastronomia emerge, neste cenário, como um conhecimento amplamente utilizável, ele tem o poder de se adaptar facilmente a contextos sociais multiculturais. As práticas alimentares são um aspecto imprescindível da identidade humana. Os migrantes levam-nas consigo, junto com as suas próprias maneiras de fazer gastronomia, e utilizam-nas como meio de sustento e de integração no novo contexto” (FRANZONI, 2016, p.39).

O conceito de patrimônio cultural explica-se como a riqueza herdada por cidadãos e transmitida de geração em geração, o que constitui a soma de bens culturais de um povo. “É todo produto da ação consciente e criativa dos homens sobre o seu meio ambiente. E isso é, sem dúvida, o que distingue as sociedades e grupos sociais uns dos outros, dando-lhes identidade própria, a identidade cultural” (LEITE, 2014). O ato de se alimentar vai muito além do sentido biológico, constituindo também um fator social e que implica na diferenciação cultural.

2.2. Alimentação na história

Em *Comida como Cultura*, obra de Massimo Montanari, o autor traça uma linha do tempo da alimentação na história. Desde os primórdios, quando o alimento estava estritamente relacionado à sobrevivência, as práticas alimentares já representavam valores culturais de um povo. "Assim como a língua falada, o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem a pratica, é depositário das tradições e da identidade de um grupo. Constitui, portanto, um

⁴ O termo multiculturalismo ganhou destaque após a publicação do livro *A Ética da Autenticidade*, lançado em 1992 pelo filósofo canadense Charles Taylor. Na obra, o autor explica que a identidade de um indivíduo é formada pela interação e troca de experiências com outras pessoas. Dessa forma, multiculturalismo é a coexistência de várias culturas em um mesmo ambiente, sendo um reflexo social ligado à globalização.

extraordinário veículo de autorrepresentação e de troca cultural: é instrumento de identidade, mas também o primeiro modo para entrar em contato com culturas diversas" (MONTANARI, 2013, p.184).

As migrações foram grandes catalisadoras de mudanças nas tradições culinárias de um povo. Em locais onde não haviam alimentos típicos de determinada cultura, as pessoas sentiam-se obrigadas a identificar algo que pudesse ser utilizado no lugar. "Tal trajetória é instrutiva justamente porque manifesta a capacidade dos sistemas alimentares de mudar e ao mesmo tempo de reafirmar a própria identidade, regenerar-se com aportes externos, incorporar o desconhecido, assimilando-o" (MONTANARI, 2013, p.176). Para o autor, no entanto, são essas trocas e encontros de culturas que as deixam mais ricas e interessantes.

Quem também aborda os novos significados da alimentação ao longo da história é o autor Luís da Câmara Cascudo em *História da Alimentação no Brasil*, livro publicado em 1967.

“Comer é um ato orgânico que a inteligência tornou social. De todos os atos naturais, o alimentar-se foi o único que o homem cercou de cerimonial e transformou lentamente em expressão de sociabilidade, ritual político, aparato de alta etiqueta. Compreendeu-lhe a significação vitalizadora e fê-la uma função simbólica de fraternidade, um rito de iniciação para a convivência, para a confiança na continuidade dos contatos” (CASCUDO, 2011, p. 42)

2.3. Websérie documental

Para Nichols, "documentário engaja-se no mundo pela representação, fazendo isso de três maneiras. Em primeiro lugar, os documentários oferecem-nos um retrato ou uma representação reconhecível do mundo. Pela capacidade que têm o filme e a fita de áudio de registrar situações e acontecimentos com notável fidelidade, vemos nos documentários pessoas, lugares e coisas que também poderíamos ver por nós mesmos, fora do cinema" (NICHOLS, 2005, p.28). Pode se entender que, na visão do autor, o documentário tem como principal objetivo representar o mundo da mesma maneira que o cineasta o vê.

"É a partir da reflexão dos novos formatos e das novas possibilidades inerentes a essas produções pensadas e elaboradas para a Web, que buscamos compreender o surgimento da websérie documental" (SOUZA, 2015). A partir da atribuição de Souza, classifica-se este projeto de websérie como um documentário realizado de maneira fracionada e disponibilizado na internet.

Este rótulo deve-se principalmente ao fato de constituir um produto jornalístico pautado por narrativas interativas, características de um momento de convergência digital. Tal termo foi inicialmente concebido por Henry Jenkins, estudioso dos meios de comunicação. Suas

pesquisas indicam um fluxo de conteúdo através de múltiplas plataformas de mídia, o que motiva o público a buscar as experiências de entretenimento que desejam (JENKINS, 2009, p.29).

No caso deste trabalho, são quatro episódios que não ultrapassam os cinco minutos de duração. Serão disponibilizados na internet, de forma que possa ser assistido por todos que tenham interesse no assunto.

2.4 Entrevista para reportagem

O livro *Entrevista - O Diálogo Possível*, da autora Cremilda de Araújo Medina, atua como uma espécie de guia para a realização de entrevistas, consideradas como o momento-chave da comunicação. A jornalista e pesquisadora faz um panorama geral sobre os formatos, características e técnicas para se fazer uma boa entrevista, sempre com dicas práticas.

"A entrevista, nas suas diferentes aplicações, é uma técnica de interação social, de interpenetração informativa, quebrando assim isolamentos grupais, individuais, sociais; pode também servir à pluralização de vozes e à distribuição democrática de informação. Em todos estes ou outros usos das Ciências Humanas, constitui sempre um meio cujo fim é o inter-relacionamento humano. Para além da troca de experiências, informações, juízos de valor, há uma ambição ousada que filósofos como Martin Buber já dimensionaram: o diálogo que atinge a interação humana criadora, ou seja, ambos os partícipes do jogo da entrevista interagem, se modificam, se revelam, crescem no conhecimento do mundo e deles próprios." (MEDINA, 1986, p. 8)

A obra de Cremilda vai além da entrevista com teor noticioso: a autora reconhece e valoriza as reportagens que transmitem sentimentos reais. "Um leitor, ouvinte ou telespectador sente quando determinada entrevista passa emoção, autenticidade, no discurso enunciado tanto pelo entrevistado quanto no encaminhamento das perguntas pelo entrevistador" (1986, p. 5). Entrevistas com tal particularidade permitem uma identificação maior entre espectador e entrevistado, seja por experiência, crença ou pura afinidade. "A audiência recebe os impulsos do entrevistado, que passam pela motivação desencadeada pelo entrevistador, e vai se humanizar, generalizar no grande rio da comunicação anônima" (1986, p. 6).

2.5. Jornalismo gastronômico

Em 2003, com a publicação do livro *Jornalismo Cultural*, de Daniel Piza, o assunto passou a englobar outros temas tidos como menores, como gastronomia e design. No entanto,

literatura, música, cinema e teatro permanecem sendo a base do jornalismo cultural. Com tão pouco espaço para o jornalismo gastronômico, os materiais de estudo que abordam esse tema são escassos (AMARAL; MELO, 2005).

"A gastronomia é um tema essencialmente cultural, pois alimentação e cultura estão intimamente ligadas. Alguns pratos colaboram, inclusive, para formar a ideia da identidade nacional, como é o caso da feijoada no Brasil", refletem as autoras Renata Maria do Amaral e Cristina Teixeira Vieira de Melo (2005).

Em sua dissertação de Mestrado, Renata Maria do Amaral fala sobre a gastronomia inserida no jornalismo cultural. Em seus estudos, ela constatou que o tema ainda é pouco abordado no cenário jornalístico brasileiro. "Não temos notícia de nenhuma obra sobre o tema, realidade compreensível quando levamos em consideração que se trata de um aspecto da cultura quase sempre esquecido e deixado de lado", reflete Amaral (2006).

2.6. A comida na televisão e na internet

A comida sempre esteve presente na televisão, tanto aberta quanto fechada. Na Rede Globo, Ana Maria Braga é referência há mais de 20 anos ao trazer novidades culinárias todos os dias em seu programa *Mais Você*. Em 2014, a Bandeirantes deu início ao reality show *MasterChef Brasil*, competição culinária que faz sucesso até hoje. Os chefs Henrique Fogaça, Erick Jacquin e Paola Carosella são jurados no programa, que é apresentado pela jornalista Ana Paula Padrão. O formato certeiro do programa motivou a criação de similares em outras emissoras de televisão aberta, como a Globo. No segundo semestre deste ano, o canal estreou o programa *Mestre do Sabor*, comandado pelo estrelado chef Claude Troisgros. Também com três jurados - sendo eles Leo Paixão, Kátia Barbosa e José Avillez - o reality show possui como diferencial a avaliação dos pratos às cegas, sem saber quem foi o responsável pelo preparo da comida.

Outro nome que se destaca no universo gastronômico é o de Rita Lobo. Formada em gastronomia, a chef também escreve sobre comida para o site Panelinha, tem diversos livros publicados e apresenta o programa *Cozinha Prática*, no GNT, canal fechado de televisão que inova com uma grande variedade de programas gastronômicos. Em *Pedro pelo Mundo*, por exemplo, a comida é inserida como fator cultural de um país. Nos episódios gravados ao redor do mundo, o apresentador entrevista moradores locais para dar um tom além do turismo e se aprofundar na civilização em questão nos mais diferentes aspectos.

Na Netflix, maior plataforma de streaming do mundo, a comida também está presente em diversas séries. *Chef's Table*, por exemplo, é uma série-documentário de seis temporadas que narra a vida de um chef a cada episódio, mostrando sua história, trabalho em restaurantes estrelados e até a concepção criativa dos pratos por trás do resultado final. Os restaurantes de 11 dos chefs apresentados na série entraram para a lista dos 50 melhores do mundo. Apesar de abordar essencialmente a gastronomia, a série passeia também por temas como viagem e história. Os takes de *Chef's Table* vão desde a compra dos alimentos até a entrega do prato ao cliente, passando pelo primoroso modo de preparo, documentado impecavelmente pelo programa. Com narrativa fluida e envolvente, é possível se inserir na história e acompanhar uma espécie de biografia sucinta do chef, que depois seguirá à culinária. Esse estilo de trama conduz o espectador e traz dinamismo aos episódios.

Já em *Street Food*, também da Netflix, a mesma narrativa é levada para a comida de rua. Ao apresentar o lado popular da alta gastronomia, a série conduz o público a uma imersão na cultura local. Os pratos caros e restaurantes refinados são deixados de lado, abrindo espaço para calçadas esfumaçadas e pequenos estabelecimentos em zonas populares. O principal aspecto desta série que a deixa tão única é a valorização da comida comum como cultura, tema que circunda esse TCC.

Nos episódios de *Alimentando histórias*, as famílias de imigrantes entrevistadas ainda mantêm hábitos culinários de seus países de origem. Esse tipo de cozinha familiar, em que o ato de preparar o alimento é feito puramente pelo prazer em cozinhar, é o principal ponto em comum entre *Street Food* e a websérie.

Além da presença na televisão, a comida também passou a migrar para o ambiente digital. No YouTube, principalmente, os canais voltados para a produção de conteúdo relacionado à gastronomia explodiram. Influenciadores como Danielle Noce, Gisele Souza (do canal Receitas de Minuto) e Caio Novaes (do canal Ana Maria Brogui) atingiram milhares de seguidores com a publicação de receitas e dicas de gastronomia em seus perfis na plataforma.

No início de outubro, a ONG Gastromotiva, que trabalha com projetos sociais relacionados à gastronomia, lançou a websérie *Comida que Transforma*, exibida no canal do YouTube da organização. Os episódios trazem receitas sem desperdício de alimentos e convidados especiais para debater a sustentabilidade alimentar e a gastronomia social. Já a websérie *Comida de Quebrada*, produzida em 2018 pelo jornal Folha de S. Paulo, apresenta a gastronomia da periferia de São Paulo. Por fim, a produção *Talentos da Gastronomia* é mais um exemplo de websérie especializada no assunto e publicada no canal do YouTube da

Nespresso. Nos episódios, oito chefs brasileiros escolheram jovens talentos para um estágio em restaurantes premiados pelo Guia Michelin.

3. DESENVOLVIMENTO DA PEÇA

3.1. Entrevistas

As entrevistas com as fontes para a websérie *Alimentando histórias* foram feitas entre os meses de abril e setembro de 2019 na casa das famílias (exceto a primeira delas, feita no Museu da Imigração com uma especialista em história da alimentação). Isso permitiu com que eu tivesse um contato maior com as famílias e pudesse mostrar detalhadamente a preparação dos pratos típicos em sua própria residência.

3.1.1 - Primeiro episódio

O primeiro episódio é a introdução da websérie *Alimentando Histórias*, o qual conta com um contexto histórico da imigração no Brasil. Para ilustrar essa temática, as cenas foram gravadas no Museu da Imigração, localizado no Brás, em São Paulo. Esse episódio é introdutório e expõe depoimentos da especialista em história da alimentação Joana Monteleone, autora do livro *Sabores Urbanos*. Isso arremata o conteúdo com dados históricos do primeiro grande fluxo migratório para a capital paulista.

É importante ressaltar que, nesse episódio introdutório, frisei a importância da gastronomia para a formação da identidade cultural. Visto que as primeiras migrações da história foram motivadas pela alimentação, ela continua exercendo influência no reconhecimento da cultura de um país. Os pratos típicos, costumes, técnicas e hábitos, portanto, conservam o vínculo entre o migrante e suas origens.

Tanto as gravações feitas no Museu, quanto as imagens de imigrantes utilizadas no episódio, foram autorizadas por Joanna Flora, Analista de Comunicação e Desenvolvimento Institucional do Museu da Imigração.

3.1.2 - Segundo episódio

No segundo episódio, conhecemos a história de Eva Matravolgyi, imigrante húngara que veio ao Brasil quando tinha 23 anos. Tanto essa, quanto as outras entrevistas, foram

realizadas na residência dos imigrantes, de forma que pudessem cozinhar a comida típica de sua preferência.

Eva preparou o goulash, prato típico da Hungria em formato de sopa com carne, batata, cebola e páprica. O processo todo levou cerca de três horas, sendo inteiramente documentado pela câmera. Nos intervalos em que o goulash estava na panela de pressão, Eva compartilhar detalhes de sua vida, tanto dos seus dias na Hungria, quanto da vinda atribulada ao Brasil.

3.1.3 - Terceiro episódio

O terceiro episódio conta com duas entrevistas. Boulos Youssef Izar nasceu no Líbano e vive no Brasil desde os 18 anos. É casado com Marlene, brasileira neta de imigrantes libaneses, mas que sempre teve contato com a cultura árabe.

No dia da entrevista, Marlene preparou kibe cru e assado, homus e coalhada seca. Os alimentos já são parte da rotina do casal, que gosta de receber a família aos finais de semana para comer os quitutes típicos do país.

3.1.4 - Quarto episódio

O quarto e último episódio foi gravado com minha avó, Sara, que nasceu na Espanha. Ela veio ao Brasil ainda criança e só voltou ao país quando completou 25 anos de casada. Quando chegou aqui, ficou na cidade de Santos e mora lá desde então.

Para a gravação do episódio, ela fez uma tortilla espanhola, uma espécie de omelete feito com ovos, cebolas e batatas. Em algumas regiões da Espanha, o prato também inclui chorizo, um tipo de linguiça. Durante a entrevista, ela também cita o pulpo a la gallega, um modo de preparo especial para o polvo, e as linguiças feitas por sua família em uma chácara no interior de São Paulo.

Dentre os quatro episódios, esse foi o mais significativo para mim, já que pude revisitar parte da minha história e aprender detalhes da vida da minha avó que ela jamais havia contado. Além disso, foi o episódio que alcançou mais as minhas expectativas com relação a roteiro, gravação e edição final. O resultado foi de grande satisfação não só por mim, mas por toda a minha família que acompanhou o processo e pode voltar ao passado nesses quatro minutos de episódio.

3.2. Estilo e linguagem

A principal referência de estrutura para este projeto foram os episódios de *Pedro Pelo Mundo* postados no YouTube. Inicialmente exibidos somente no GNT, o programa também está disponível na plataforma de vídeos mais utilizada do mundo, o que propõe uma maior interação com o público que o acompanha e aumenta a disseminação do conteúdo jornalístico. Em seus roteiros, o jornalista Pedro Andrade viaja pelos quatro cantos do planeta e mergulha de cabeça na cultura local, conversando com os moradores e trazendo embasamento histórico para todos os episódios. Esse formato dinâmico e com apresentador foi base para a websérie *Alimentando histórias*.

3.3. Montagem da peça

Para a realização da peça, preparei uma seleção de perguntas que pudessem abordar a história dos imigrantes como um todo, passeando por sua vida e relação com a comida típica do país. Fatores como sabor, ingredientes e tradição foram fundamentais nos depoimentos das três famílias e nacionalidades citadas. Todos os entrevistados sentiram-se à vontade para compartilhar suas memórias e, principalmente, para me receber em suas residências. A disponibilidade em cozinhar os pratos comigo, de forma que eu pudesse gravar esses momentos, foi indispensável para a construção de um episódio completo. Para essas gravações, optei por utilizar o microfone da câmera e dispensei a lapela no corpo das entrevistadas, de forma que elas pudessem ficar totalmente confortáveis enquanto cozinhavam e me explicavam as receitas.

Após as gravações, estabeleci um roteiro de edição que pudesse me ajudar a conectar as falas dos entrevistados de forma coerente. Como essas cenas foram gravadas espontaneamente, apenas seguindo meu roteiro de perguntas, foi preciso gravar takes em que atuei como apresentadora e que transitassem entre os temas abordados nos episódios.

Com tudo gravado e roteirizado, a edição pode ser feita rapidamente. Para dar mais emoção aos episódios, utilizei músicas de fundo que são livres de direitos autorais. São elas, respectivamente: *Chill* - Sakura Hz, *Unconditionally* - Broken Elegance, *Emotional Cello and Piano Background* - AShamaluevMusic e *Going Up* - Lakey Inspired.

A vinheta da websérie foi executada por Bruna Simões, publicitária e designer de arte.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com a produção da websérie *Alimentando histórias*, respondi à pergunta-problema feita ainda na pré-produção deste projeto: a comida é, e sempre será, uma parte da cultura de imigrantes que tentam a vida em um novo país. Ingredientes e sabores são capazes de trazer as memórias do país de origem aos imigrantes. Por meio da alimentação, eles conseguem manter seus hábitos e costumes vivos, além de transmiti-los para os seus descendentes.

O projeto foi um grande desafio, pois tive de lidar com as dificuldades de gravar sozinha com apenas uma câmera. Apesar de ter o apoio de outras pessoas durante a produção dos episódios, todas as imagens foram feitas por mim e isso foi importante para que eu aprimorasse minhas técnicas de gravação. Além disso, optei por editar tudo sozinha, já que me interessava por produtos audiovisuais e queria ampliar minha experiência profissional em edição.

A decisão de apostar em um produto audiovisual em formato de reportagem foi muito influenciada pela minha atual experiência profissional. Diariamente apresento o Drops, um programa de notícias nos stories do Instagram do Estadão, o que permitiu com que eu fortalecesse cada vez mais a minha desenvoltura em frente às câmeras e alcançasse um resultado melhor ao articular as notícias. Essa vivência diária como apresentadora foi e continua sendo um aprendizado extremamente importante para a minha carreira e que pôde ser aproveitado neste trabalho de conclusão de curso. Agora, com ele concluído, o objetivo é dar continuidade no Paladar, editoria de gastronomia do Estadão, ampliando os conteúdos audiovisuais que já existem no site e abordando o lado social da comida.

Ao concluir toda a websérie e entregá-la para avaliação, percebi como o significado deste trabalho tornou-se pessoal também. Gravar o episódio com a minha avó, passar o dia conversando com ela e com meu avô e recordando várias passagens de sua vida foi emocionante. A animação dela por estar gravando e me ajudando com esse trabalho fez com que a motivação que me faltava aparecesse. Finalizei sem ter dúvidas de que concluí meu principal objetivo com esse projeto: contar histórias.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Livros e artigos

AMARAL, Renata Maria do. **Gastronomia: prato do dia do jornalismo cultural**. 2006. 120 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Comunicação, Centro de Artes e Comunicação, Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2006. Disponível em: <https://repositorio.ufpe.br/bitstream/123456789/3492/1/arquivo4752_1.pdf>. Acesso em: 06 nov. 2019.

AMARAL, Renata Maria do; MELO, Cristina Teixeira Vieira de. **Gastronomia no jornalismo cultural: crítica e crônica na Folha de S. Paulo e na Carta Capital**. 2005. 77 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Comunicação Social, Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2005. Disponível em: <<https://periodicos.ufsc.br/index.php/jornalismo/article/view/2150>>. Acesso em: 29 out. 2018.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011. 960 p.

FRANZONI, Elisa. **A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração**. 2016. 37 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Ciências da Educação, Universidade Nova de Lisboa, Lisboa, 2016. Disponível em: <https://run.unl.pt/bitstream/10362/19832/1/_ELISA%20FRANZONI%20-%20A%20gastronomia%20como%20elemento%20cultural_%2C%20s%C3%ADmbolo%20de%20identidade%20e%20meio-.pdf>. Acesso em: 16 out. 2018.

JENKINS, Henry. **Cultura da Convergência**. São Paulo: Aleph, 2009. 432 p.

LEITE, Hélio. **A Importância da Gastronomia como Patrimônio Cultural**. 2014. Disponível em: <<http://www.banquetemacônico.com.br/a-importancia-da-gastronomia-como-patrimonio-cultural/>>. Acesso em: 19 out. 2018.

MEDINA, Cremilda de Araújo. **Entrevista - O diálogo possível**. São Paulo: Ática, 1986. 96 p. (Princípios). Disponível em: <https://issuu.com/emanuellimeira/docs/livro_entrevista-o_di_logo_poss_vel__cremilda_de_a>. Acesso em: 28 out. 2019.

SOUZA, José Jullian Gomes de; CAJAZEIRA, Paulo Eduardo. **Mas afinal, o que é uma websérie documental?** 2015. 15 f. Monografia (Especialização) - Curso de Comunicação Social, Universidade Federal do Cariri, Rio de Janeiro, 2015. Disponível em: <<http://portalintercom.org.br/anais/nacional2015/resumos/R10-1215-1.pdf>>. Acesso em: 23 out. 2018.

TAYLOR, Charles. **A Ética da Autenticidade**. Brasil: É Realizações, 2013. 128 p. Tradução de Talyta Carvalho.

Documentários e Programas de TV

COZINHA PRÁTICA. Direção de Sheila Komura. GNT, 2012.

CHEF'S TABLE. Direção de David Gelb, Andrew Fried, Clay Jeter e Brian McGinn. Netflix, 2015.

MAIS VOCÊ. Direção de J. B. Oliveira. Rede Globo, 1999.

MASTERCHEF BRASIL. Direção de Patrício Diaz e Marisa Mestiço. Bandeirantes, 2014.

MESTRE DO SABOR. Direção de LP Simonetti e Aída Silva.. Rede Globo, 2019.

PEDRO PELO MUNDO. Direção de Leon Vilhena. GNT, 2016.

STREET FOOD. Direção de David Gelb. Netflix, 2019.

6. APÊNDICE

Apêndice I – Autorização de uso de imagem e voz de Joana Monteleone

AUTORIZAÇÃO PARA USO DE IMAGEM E VOZ


Eu, Joana Monteleone, portador da cédula de identidade RG Nº 23 980359-0 e CPF Nº 143 931 578-36, autorizo, prévia e expressamente, o uso de minha imagem e voz, bem como cedo os seus efeitos patrimoniais, nos termos do artigo 11 do Código Civil, para o Instituto Presbiteriano Mackenzie e a Universidade Presbiteriana Mackenzie, sem qualquer custo, por tempo indeterminado, para utilização nos programas da TV Mackenzie e nos cursos da Universidade, em consultas acadêmicas e reproduções, inclusive por outras emissoras, canais de televisão e demais mídias audiovisuais que respeitem a finalidade desta autorização. Para que surta os efeitos legais e estando de pleno acordo com esta autorização, firmo o presente, juntamente com duas testemunhas.

São Paulo, 20 de abril de 2019.

Joana Monteleone
Cedente

Apêndice II – Autorização de uso de imagem e voz de Eva Matravolgyi

AUTORIZAÇÃO PARA USO DE IMAGEM E VOZ

 **INSTITUTO PRESBITERIANO MACKENZIE**
Rua Itambé, 45 - HIGIENÓPOLIS - CEP: 01230-902
Fone: 2114-8915 - Fax: 2114-8737 - SÃO PAULO
Internet: www.mackenzie.br

Eu, Eva Matravolgyi, portador da cédula de identidade RG Nº 2260872 e CPF Nº 050 976 978 04, autorizo, prévia e expressamente, o uso de minha imagem e voz, bem como cedo os seus efeitos patrimoniais, nos termos do artigo 11 do Código Civil, para o Instituto Presbiteriano Mackenzie e a Universidade Presbiteriana Mackenzie, sem qualquer custo, por tempo indeterminado, para utilização nos programas da TV Mackenzie e nos cursos da Universidade, em consultas acadêmicas e reproduções, inclusive por outras emissoras, canais de televisão e demais mídias audiovisuais que respeitem a finalidade desta autorização. Para que surta os efeitos legais e estando de pleno acordo com esta autorização, firmo o presente, juntamente com duas testemunhas.

São Paulo, 20 de abril de 2019.

Eva Matravolgyi
Cedente

Apêndice III – Autorização de uso de imagem e voz de Marlene Esper Izar

AUTORIZAÇÃO PARA USO DE IMAGEM E VOZ

Eu, Marlene Esper Izar, portador da cédula de identidade RG Nº 4904316 e CPF Nº 13613918803, autorizo, prévia e expressamente, o uso de minha imagem e voz, bem como cedo os seus efeitos patrimoniais, nos termos do artigo 11 do Código Civil, para o Instituto Presbiteriano Mackenzie e a Universidade Presbiteriana Mackenzie, sem qualquer custo, por tempo indeterminado, para utilização nos programas da TV Mackenzie e nos cursos da Universidade, em consultas acadêmicas e reproduções, inclusive por outras emissoras, canais de televisão e demais mídias audiovisuais que respeitem a finalidade desta autorização. Para que surta os efeitos legais e estando de pleno acordo com esta autorização, firmo o presente, juntamente com duas testemunhas.

São Paulo, 1 de setembro de 2019.

Marlene Esper Izar
Cedente

Testemunhas:

Apêndice IV – Autorização de uso de imagem e voz de Boulos Youssef Izar

AUTORIZAÇÃO PARA USO DE IMAGEM E VOZ

Eu, Boulos Youssef Izar, portador da cédula de identidade RG Nº W5368872 e CPF Nº 02069415872, autorizo, prévia e expressamente, o uso de minha imagem e voz, bem como cedo os seus efeitos patrimoniais, nos termos do artigo 11 do Código Civil, para o Instituto Presbiteriano Mackenzie e a Universidade Presbiteriana Mackenzie, sem qualquer custo, por tempo indeterminado, para utilização nos programas da TV Mackenzie e nos cursos da Universidade, em consultas acadêmicas e reproduções, inclusive por outras emissoras, canais de televisão e demais mídias audiovisuais que respeitem a finalidade desta autorização. Para que surta os efeitos legais e estando de pleno acordo com esta autorização, firmo o presente, juntamente com duas testemunhas.

São Paulo, 01 de Setembro de 2019.

[Assinatura]
Cedente

Testemunhas:

Apêndice V – Autorização de uso de imagem e voz de Sara Vazquez Pereira

AUTORIZAÇÃO PARA USO DE IMAGEM E VOZ

Eu, SARA VAZQUEZ PEREIRA, portador da cédula de identidade RG N° RNE W 397033-2 e CPF N° 229.738.968-00, autorizo, prévia e expressamente, o uso de minha imagem e voz, bem como cedo os seus efeitos patrimoniais, nos termos do artigo 11 do Código Civil, para o Instituto Presbiteriano Mackenzie e a Universidade Presbiteriana Mackenzie, sem qualquer custo, por tempo indeterminado, para utilização nos programas da TV Mackenzie e nos cursos da Universidade, em consultas acadêmicas e reproduções, inclusive por outras emissoras, canais de televisão e demais mídias audiovisuais que respeitem a finalidade desta autorização. Para que surta os efeitos legais e estando de pleno acordo com esta autorização, firmo o presente, juntamente com duas testemunhas.

São Paulo, 10 de OUTUBRO de 2019.

Sara Vazquez Pereira
Cedente

Apêndice VI – Autorização de gravação nas dependências do Museu da Imigração

De: Joanna Flora <j.flora@museudaimigracao.org.br>
Enviado: quinta-feira, 4 de abril de 2019 10:13
Para: 'Bárbara Pereira'
Assunto: RES: RES: Gravação de TCC / Museu da Imigração

Olá Bárbara, bom dia!

Tudo bem?

Vou informar os seus dados, o dia e o horário para a nossa equipe de segurança para que possam liberar a sua entrada e gravação no jardim. Peço, por gentileza, que traga o ofício no dia e deixe com eles para que possam me entregar.

O Museu não conta com estacionamento, mas está localizado em uma rua sem saída, o que facilita para quem vem de carro. Existem estabelecimentos no entorno, mas a instituição não tem relação com os mesmos.

Obrigada!

Atenciosamente,