

Comida Mineira, UAI! Da tradição à Gourmetização na rede social Instagram

LETÍCIA GRACIELLE VIEIRA FERREIRA

UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA (UFU)

DÉBORA CRISTINA SOARES

UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA (UFU)

GABRIELA NOGUEIRA RAUBER

UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA (UFU)

SÉRGIO LUIZ DO AMARAL MORETTI

UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA (UFU)

Comida Mineira, UAI! Da tradição à Gourmetização na rede social Instagram

1. INTRODUÇÃO

A alimentação como fonte de conhecimento é um objeto de investigação legítimo para compreensão das dinâmicas que envolvem a vida em sociedade, e o crescimento dos estudos na área apresenta uma diversificação epistemológica, disciplinar, teórica e metodológica (MORAIS, 2011; AZEVEDO, 2017). Para Fischler (1988), a comida é central na formação das nossas identidades sociais e individuais e as práticas alimentares em termos de consumo e preparação estão profundamente amarradas a outras dimensões significativas da vida social (BERTONCELO, 2019).

O ditado popular "Você é o que você come coloca em evidência a ideia de comida como identidade, desse modo, estudar sobre alimentação para além do deleite gastronômico nos desafia a olhar profundamente para as práticas alimentares cotidianas, na busca de um significado mais profundo em torno de uma prática comum (ALMERICO, 2014). Nesse sentido a cultura alimentar nos ensina não apenas sobre o comer, mas como funcionam as políticas culturais de pertencimento, exclusão e status, uma lente para analisar complexidades e contradições sociais (JOHNSTON; BAUMANN, 2014).

Nossas escolhas alimentares, para além de satisfazerem nossas necessidades biológicas, revelam mecanismos de distinção, identificação, exclusão e símbolos de poder (BOURDIEU *et al.*, 1989; WARDE, 1997; MACIEL, 2005). Nessa perspectiva, nossas escolhas alimentares podem revelar mecanismos de reprodução social, evidenciando estilos de vida que produzem e reproduzem desigualdades e hierarquias (CAPPELLINI; PARSONS; HARMAN, 2016). Para MacKendrick (2014), comer é um ato político, nesse sentido, a compreensão acerca de nossas práticas alimentares possibilita iluminar as conexões entre alimentação e desigualdade social.

Em um mundo globalizado, que reforçou a dinâmica regional ao invés de promover o fim das regiões, uma diversidade de culturas convive, independentemente de se saber qual delas é a hegemônica (ALMEIDA, 2018). Atualmente, vários debates sobre a mundialização da cultura colocam em cena a questão das culturas regionais e locais e das identidades culturais (LOURENÇO, 2013). A culinária como uma prática cultural por excelência, expressa maneiras codificadas estabelecidas e reconhecidas sobre o comer que se dão em um espaço materializado e envolve a tradição, ao retratar os costumes e fazeres herdados, adaptados e ainda aceitos no presente (ALMEIDA, 2018; OLIVEIRA; SILVA, 2021),

Na contemporaneidade, a comida mineira ganha um *status* gastronômico mais nobre, sem perder a sua identidade de comida caseira rural, rústica e afetiva (BYRD, 2018). Em fevereiro de 2021, o governo de Minas Gerais lançou o Plano Estadual de Desenvolvimento da Cozinha Mineira integrado ao Programa Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia Mineira (PEGM). Estimado em R\$ 163 milhões, o plano estabelece 72 iniciativas para serem executadas de 2021 a 2024 que envolverão ações de valorização da singularidade e tradição da culinária mineira e sua mobilização para o desenvolvimento local, territorial e estadual (AGÊNCIA MINAS, 2021, *online*).

Os sistemas alimentares têm se tornado cada vez mais dinâmicos, um conceito contemporâneo que envolve diferentes análises sobre as mudanças nas culturas alimentares e os novos comportamentos sociais decorrentes é o de *Foodscape*, um termo que envolve a contração das palavras comida e paisagem, no idioma inglês, e revela-se como uma lente promissora para compreensão das práticas materiais que constituem e sustentam a cultura alimentar (JOHNSTON; BAUMANN, 2014; MACKENDRICK, 2014).

Os meios de comunicação social se tornam ferramentas poderosas para modelação e reflexo das culturas alimentares que constituem determinadas paisagens alimentares (JOHNSTON; BAUMANN, 2014). As mídias com motivos alimentares alcançam uma gama ampla e complexa de formatos e conectividades e envolvem diferentes atores que nos ensinam sobre a boa comida, a procedência dos alimentos, as preparações adequadas e como devem ser compartilhadas (JOHNSTON; BAUMANN, 2014; GOODMAN *et al.*, 2017).

Neste estudo, focalizamos as representações sobre a paisagem alimentar (*Foodscape*) mineira explorada no Instagram por restaurantes mineiros. Os saberes e fazeres da gastronomia são analisados a partir das performances midiáticas de restaurantes especializados em comida mineira na rede social Instagram para que possamos oferecer uma compreensão sobre como determinada culinária típica, como expressão da cultura regional, é mobilizada por restaurantes e quais repertórios de produção de sentido são utilizados.

Diante dessas considerações, o objetivo da pesquisa é compreender como as representações da culinária mineira são mobilizadas no Instagram por restaurantes mineiros para compor a paisagem alimentar (*Foodscape*). A pesquisa de natureza qualitativa adotou o método netnográfico, o qual é centrado no reconhecimento das experiências sociais online como *locus* de pesquisa, envolvendo a análise qualitativa de 15 perfis de restaurantes mineiros na rede social Instagram, localizados na capital Belo Horizonte e em diferentes cidades do Triângulo Mineiro. O corpus da pesquisa foi constituído por imagens coletadas na rede social Instagram.

Este artigo está estruturado em seis seções, sendo esta primeira seção, a introdução acerca do tema a ser pesquisado, a segunda seção apresenta a fundamentação teórica do estudo. A terceira seção apresenta o percurso metodológico adotado pelos pesquisadores para condução da pesquisa. Na quarta seção, passa-se à discussão dos resultados obtidos com a pesquisa e, por fim, na quintaseção são apresentadas as conclusões, contribuições e sugestões para trabalhos futuros.

2. GOSTOS E LUGARES: A PAISAGEM ALIMENTAR

Independentemente de gostos e lugares, a alimentação ocupa um lugar significativo na experiência humana. Alimentar-se é uma prática ao mesmo tempo universal e particular, um ato social e cultural cotidianamente experimentado e alicerçado sob a égide de significados que orientam práticas de sociabilidade, rituais e modos de interação social (WOORTMANN; CAVIGNAC, 2016).

Considerando a interdisciplinaridade e a amplitude de relações que podemos estabelecer com o universo da comida (AZEVEDO, 2017), como aporte teórico deste trabalho será explorado o conceito de *Foodscape*, traduzido por paisagem alimentar, que representa a materialização dos sistemas alimentares em termos de espaço e escolhas alimentares disponíveis e as implicações culturais, políticas, e identitárias que envolvem o universo da cozinha mineira (MACKENDRICK, 2014).

Delimitar o conceito de *Foodscape* envolve pensar nos lugares e espaços onde nos relacionamos com a comida e seus significados e capturar os espaços culturais, práticas alimentares e realidades materiais que sustentam e constituem a cultura alimentar (MACKENDRICK, 2014; JOHNSTON; BAUMAN, 2015). Desde a era pré-industrial os sistemas alimentares atuaram como uma força modeladora para formação das cidades, definindo usos internos do solo, rotas, a localização de espaços ou usos de construção, estabelecendo as paisagens alimentares (MORAGUES-FAUS; MORGAN, 2015, SALVADOR; 2019).

JOHNSTON e BAUMAN (2015) destacam que muitos fundamentos teóricos sobre paisagem alimentar são inspirados no estudo de Appadurai (1990). Esse autor propôs um modelo para compreensão dos fluxos culturais da complexa ordem global, considerando cinco dimensões culturais: pessoas, tecnologias, imagens, capital e ideias, que são denominadas de (1) *etnoscapas*, (2) *mediascapas*, (3) *technoscapas*, (4) *financescapas*, e (5) *ideoscapas*. Definidas como paisagens e mundos imaginários, o sufixo *-scape* imprime um sentido de fluidez e irregularidade e reforça a natureza subjetiva dessas dimensões visto que são influenciadas pela situação histórica, política e discursiva dos diferentes atores que as mobilizam. (APPADURAI, 1990).

Uma paisagem alimentar nunca é fixa, suas fronteiras mudam dependendo de como o ambiente alimentar se expande e se contrai, o que demonstra a heterogeneidade dos fatores que a compõem (MACKENDRICK, 2014). Os sistemas alimentares atuais geram graves consequências para o meio ambiente, economia e sociedade. Cada vez mais, há o reconhecimento de um conjunto comum de desafios globais, como o número de pessoas que ainda sofrem de insegurança alimentar e doenças relacionadas a alimentação, a concentração de renda e poder, a volatilidade dos preços dos alimentos e a especulação de *commodities* (BLAY-PALMER; SONNINO; CUSTOT, 2016; SALVADOR, 2019)

Os estudos sobre o *Foodscape* têm se concentrado em quatro abordagens principais; a espacial, na qual as paisagens alimentares são analisadas a partir de seus impactos sobre a dieta e a saúde; a sociocultural, na qual as paisagens alimentares são compreendidas como socialmente moldadas e caracterizadas por desigualdades estruturais; a comportamental, na qual as percepções do consumidor revelam os comportamentos alimentares e a educação alimentar; e a sistêmica, na qual o regime alimentar corporativo global é questionado e as redes alimentares locais, éticas e sustentáveis ganham relevância (VONTHRON; PERRIN; SOULARD, 2020).

Na contemporaneidade, o termo *foodie*, neologismo sem tradução, envolve a designação do crescente número de pessoas que incorporam as experiências alimentares como parte significativa do estilo de vida e das suas identidades (JOHNSTON; BAUMANN, 2014; AZEVEDO, 2017). Além disso, um fenômeno significativo que envolve o sistema alimentar atual se refere a mobilização da culinária nos diferentes espaços midiáticos em função de um amplo mercado de consumidores interessado em conteúdos sobre alimentação (RIBEIRO; RAMIRO; MOREIRA, 2019). Os espaços e redes sociais *online* também são fatores que compõem nossos *foodscapes*, já que são mediadores e influenciadores da nossa relação com a comida e das escolhas dos locais onde obtemos comida (MACKENDRICK, 2014).

Neste estudo, o termo *foodscape* é compreendido pela complexidade do sistema alimentar que propõe capturar considerando que conceito envolve desde práticas individuais em microescala até o regime alimentar global, enfatizando que a comida ao redor das pessoas não é apenas uma realidade objetiva, já que as paisagens alimentares disponíveis são moldadas, influenciadas e transformadas por práticas sociais, por instituições, por decisões econômicas e por relações de poder dentro dos sistemas alimentares (VONTHRON; PERRIN; SOULARD, 2020).

2.1 Temperos da Comida Mineira: Espaço, Cultura e Identidade

Em um mundo em que os territórios e os tempos se sobrepõem, no qual a lógica global se contrapõe ao respeito pela pluralidade cultural e étnica, a temporalidade e a espacialidade são dimensões fundamentais para os estudos centrados na interpretação da cultura (SALAZAR, 2001). Não obstante, as identidades sociais/culturais relacionadas à alimentação

são espaços privilegiados para compreensão de práticas por meio das quais os grupos sociais se posicionam, se reconhecem e marcam sua distinção (MACIEL, 2005).

Na sociopolítica da pós-modernidade, a hibridização cultural discutida por autores como Homi Bhabha (2005) e Stuart Hall (2021), coloca em cena o diálogo entre diversas culturas características do mundo globalizado atual. Em certa medida, a globalização reforçou as dinâmicas regionais ao mediar novas formas de regionalização para manutenção das identidades regionais, a partir de fluxos e da instantaneidade dos eventos que ressaltam as configurações regionais especializadas a partir dos interesses globais de produção e consumo (HALL, 2021; ALMEIDA, 2018).

Na atualidade, região, regionalismo e regionalidade são dimensões que estão em um processo permanente de reconfigurações, no que se refere ao seu desenho espacial e o entrecruzamento dos sujeitos e as dimensões que as constitui, obedecendo a um processo mutável de desarticulações em rede, em um jogo em que coesões funcionais e simbólicas nem sempre coincidem (HAESBAERT, 2010). As tradições, narradas agora como “culturas populares”, tem seu conceito central deslocado de um sentido “folclórico” para uma noção de “diversidade cultural” (MIRA, 2016).

Nas imbricações entre região, identidade e representação, os processos de representação são constituintes da realidade, por exemplo, pela capacidade de definir os limites e sentidos dados as diferentes regiões (BOURDIEU, 1989). Nesse sentido, a alimentação deve ser concebida como uma prática de compreender e estar no mundo que marca nossa existência e nosso pertencimento a uma comunidade já que a escolha dos alimentos, articulada as representações simbólicas, é parte da diferenciação cultural dos grupos sociais (MARTINS, 2012; RUIZ; GERHARDT, 2019).

O consumo de alimentos deve ser concebido como um processo que articula dimensões materiais e simbólicas, cujas práticas e representações nos possibilitam compreender questões de identidade, por revelarem relações sociais e de poder (COLLAÇO; MENASCHE, 2015). Em termos de grupo, comer denuncia não só a diversidade, hierarquia e organização de determinado coletivo, mas também a unidade e alteridade em relação a outras escolhas alimentares disponíveis (FISCHLER, 1988).

A associação entre a figura do típico mineiro e a cozinha é documentada na literatura desde o século XIX (ABDALLA, 1997). É possível identificar na literatura dos viajantes do século XIX os primeiros traços do discurso da “mineiridade” que mais tarde seria usado para definir a personalidade dos mineiros e suas características (MORAIS, 2004). A historiografia do termo mineiridade se fortaleceu nos momentos de mudanças profundas na história política e social brasileira, tendo grande relevância o período da Primeira República (1889-1930); a transição entre o Estado Novo e a fase democrática em 1945; o contexto do Golpe Civil-Militar de 1964; e a redemocratização do país na década de 1980 (RAMALHO, 2015; BYRD, 2018).

No Brasil, a mineiridade é uma das identidades regionais mais representativas (PEREIRA, 2015). Arruda (1987) explora a formação da identidade mineira como um mito para desvelar como sua constituição se processou a partir de mecanismos que mobilizaram a apropriação de alguns discursos sobre os habitantes e paisagens de Minas Gerais para construir uma representação identitária forte e harmônica. Para Reis (2007), a relevância do termo mineiridade reside na sua construção como discurso ideológico imaginário, elaborado por uma elite política que desejava se manter no poder e criar uma autoimagem para legitimar sua diferença em relação aos outros políticos brasileiros se apropriando de fatos históricos particulares da região.

Como uma identidade unificadora, seja no plano cultural e/ou político, a mineiridade busca homogeneizar as diversas e heterogêneas regiões do Estado (PEREIRA, 2015). A ambiguidade e exclusão presente no discurso da mineiridade é explorada por Costa (2003), ao denunciar como gostos, modos, paisagens e lugares do norte de Minas escapam do imaginário popular cristalizado a partir do discurso de mineiridade. Dória e Bastos (2018) questionam o mito da cozinha mineira, ao explorar o que definem como a culinária caipira da Paulistânia, característica de um espaço geográfico que alcança o interior dos estados de Minas Gerais, São Paulo, Goiás e Paraná.

Apesar das contradições que envolvem a multifacetada identidade regional mineira, de fato a mineiridade está presente no imaginário local e nacional sobre os modos de ser mineiro e um de seus elementos mais marcantes é a cozinha. As cozinhas regionais, são vistas assim como locais cheios de histórias, símbolos e traduções que transportam a identidade de uma região ou localidade. Nelas descobrimos os sabores, as formas de fabricação e apresentação dos alimentos (GIMENES, 2006; BAHL; GIMENES, NITSCHKE, 2011). A cozinha regional também é compreendida como uma territorialidade gastronômica que está diretamente ligada a uma região transformando os pratos daquele lugar como um valor simbólico (BAHL; GIMENES; NITSCHKE, 2011).

A culinária mineira é caracterizada como um “amálgama” de pratos típicos indígenas, africanos e portugueses historicamente constituídos em meio as técnicas culinárias que envolvem as tradições dos homens de fronteira, a busca por ouro e diamantes, migrações, escassez e uma política regionalista (ABDALLA, 1997, 2006; BYRD, 2018). Ademais, destaca-se a construção das culinárias mineiras como pilar e mobilizadora da articulação de diversos autores frente ao poder público visando o fortalecimento da identidade e desenvolvimento econômico do estado, a partir da manipulação e ressignificação das tradições presentes na atualização do discurso sobre mineiridade (ABDALLA, 2019).

Se a cozinha típica traz todos os aspectos culturais de uma localidade, a gastronomia se refere a esteticização alimentar (POULAIN, 2017). Para Bueno (2016), não reduzida apenas às dimensões da cozinha e comida, a gastronomia atua como mobilizadora das formas de se relacionar com os alimentos se materializando na cerimônia da refeição, ritual que só pode ser capturado a partir da sua ligação com a dinâmica dos estilos de vida. Ferguson (1998), a partir do conceito de campo de Bourdieu propõe a gastronomia como um universo social no qual os atores são concomitantemente, produtores e consumidores em uma teia complexa de relações sociais, políticas, econômicas e culturais criada e continuamente atualizada por eles próprios.

Desde sua criação, a gastronomia se transformou no que diz respeito aos seus usos e significados (DÓRIA, 2015). O movimento *Nouvelle Cuisine*, iniciado em 1973, varreu o mundo a partir do processo de globalização, no qual o desafio pela renovação e modernização da tradicional culinária francesa culminou em um processo de deslocamento da centralidade da gastronomia de um do universo de luxo para o talento dos *chefs*, que passam a seguir determinados valores como simplicidade, leveza, comida fresca, novas tecnologias, entre outros (BUENO, 2016).

Na atualidade, a alimentação e as instituições e atores que a mobilizam tiveram seus papéis e significados reposicionados. A visibilidade da alimentação é onipresente, marcada pela presença de temas ligados a culinária em todos os meios de comunicação, permitindo que livros, programas de TV e filmes sobre culinária e gastronomia invadissem nossas casas, e celebridades culinárias e *chefs* tornassem nossos amigos íntimos (JOHNSTON; BAUMAN, 2015; BARBOSA, 2016). Dória (2015), propõe a gastronomização (ou a composição do signo

alimentar expresso em domínios de marketing e publicidade) como uma terceira dimensão da gastronomia atual.

Historicamente, a gastronomização inicia-se no momento em que a comida “caipira” é promovida ao posto de comida de excelência em um processo de semi-invenção, quando na França as culinárias regionais passam a ser mobilizadas e estetizadas pela gastronomia (POULAIN, 2017). Ademais, a gastronomização do comer cotidiano revela hoje o processo de valorização e aprendizagem quanto aos prazeres da mesa que alcança a recuperação e enobrecimento de práticas culinárias artesanais, tradicionais, étnicas e autênticas, a ampliação do alcance do termo gastronomia, a busca por novos produtos e ingredientes e a emergência de novos atores ligados a alimentação (BARBOSA, 2016).

3. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Esta pesquisa utiliza-se da abordagem qualitativa, que permite maior aproximação com a realidade dos sujeitos e a melhor compreensão do contexto em que ocorre, devendo essa ser considerada numa perspectiva integrada e a partir de todos os pontos de vista relevantes (FLICK, 2009).

As tecnologias do computador, as práticas e as tradições que envolvem o seu uso estão sendo atreladas a significados novos e já existentes, essas fusões levam à formação de uma cultura denominada de cibercultura (KOZINETS, 2014). A netnografia, método utilizado nesta pesquisa, é um tipo de pesquisa etnográfica adaptada às contingências especiais das interações sociais mediadas pelo computador, a fim de explorar diferentes assuntos e analisar ciberculturas e comunidades virtuais puras ou derivadas (KOZINETS, 2014).

O pesquisador contemporâneo não deve desprezar alguns métodos de coleta de dados da pesquisa netnográfica, dentre eles estão os questionários online, vídeos digitais, blogs e as redes sociais (MURTHY, 2008). Se tratando das redes sociais, Murthy (2008) descreve que as redes sociais possuem amplos conteúdos multimídia e assim, o pesquisador pode considerar todos os dados sobre interações dos membros e de determinadas páginas e realizar o recorte necessário para a pesquisa. (MURTHY, 2008). No caso desta pesquisa, dados visuais são incorporados, pelas razões mencionadas por Banks (2007): imagens são onipresentes na sociedade contemporânea, portanto, as análises das representações visuais são relevantes para a compreensão do contexto social.

Adotou-se como campo para compor o corpus de pesquisa a rede social Instagram, em perfis de restaurantes mineiros. De acordo com a pesquisa Social Media Trends, realizada pela empresa Rock Content (2018), a adoção do Instagram passou de 63,3% para 80,2% em 2018, se tornando a rede social que apresentou o maior crescimento no Brasil nesse período. Além disso, em 2019, a plataforma contabilizou 69 milhões de usuários no país (DATAREPORTAL, 2019).

O compartilhamento de imagens em redes sociais permite a análise de aspectos culturais, sociais e de significados que não podem ser mensurados em formato textual (SILVA, BUCKSTEGGE e ROGEDO, 2018). A análise de publicações feitas no Instagram surge como um método de estudo do comportamento humano.

A pesquisa teve como foco os restaurantes de comida mineira localizados no estado de Minas Gerais. A seleção desses estabelecimentos ocorreu a partir de uma lista do site “O Tempo” (2019) dos *chefs* de cozinha de comida mineira e seus respectivos restaurantes. Dessa forma, ao excluir aqueles não encontrados no Instagram, obteve-se uma lista de quatro restaurantes na cidade de Belo Horizonte – MG. Adicionalmente, foi feita uma pesquisa no Site de turismo *TripAdvisor* buscando restaurantes de comida mineira nas cinco maiores cidades da região do Triângulo Mineiro, de acordo com o IBGE (2020).

Foram selecionados os três primeiros estabelecimentos informados no site ao realizar a pesquisa por localização em Uberlândia, Uberaba, Araguari, Araxá e Patos de Minas. Além disso, foram excluídos os restaurantes que não se utilizam da rede social Instagram. A seleção final, de caráter intencional, resultou em 15 restaurantes: 4 relacionados no site “O Tempo” e 11 retirados do site *TripAdvisor*. A seguir, no Quadro 1, apresentam-se os 15 restaurantes usuários no Instagram selecionados para objeto deste estudo, bem como sua localização.

Quadro 1: Restaurantes analisados

Nome do restaurante	Usuário no instagram	Localização
Fazendinha Sabia	@fazendinhasabiaoficial	Uberlândia
Fogão de Minas	@fogaodeminas	Uberlândia
Banana da Terra	@bananadaterramg	Uberlândia
Tabu	@restaurantetabu_uberaba	Uberaba
Nossa Casa	@restaurantenossacasauberaba	Uberaba
Casarão 050	@casarao050	Uberaba
O caipirão	@restauranteocaipirao_oficial	Araguari
Napolitano Restaurante	@napolitanoaraguari	Araguari
Horizonte Perdido	@horizonteperdidomg	Araxá
Estilo Mineiro	@estilo_mineiro_araxa	Araxá
Restaurante do Rivalcino	@restaurantedorivalcino	Patos de Minas
Dona Lucinha	@donalucinhapracadaliberdade	Belo Horizonte
Nicolau bar da esquina	@nicolaubardaesquina	Belo Horizonte
Glouton	@gloutonbh	Belo Horizonte
Xapuri	@xapurirestaurante	Belo Horizonte

Fonte: Elaborado pelos autores com base na pesquisa

As análises foram feitas considerando as 5 últimas publicações dos restaurantes no *Feed* e *Stories* do Instagram do dia 21 de maio de 2021. Buscou-se identificar as paisagens alimentares e aspectos culturais que representassem a mineiridade através das imagens divulgadas por esses estabelecimentos, bem como as legendas apresentadas pelos restaurantes, por entender que a linguagem utilizada faz parte da paisagem alimentar.

Para a análise do corpus de pesquisa, adotamos o caminho da codificação, a qual foi organizada em códigos e subcódigos. Inicialmente, capturamos as imagens da tela e constituímos um documento que reuniu todas elas, totalizando 75 imagens. Em seguida, analisamos as postagens (imagens e textos) selecionadas para identificar temas comuns, o que nos permitiu desenvolver um esquema de codificação incluindo conteúdos relacionados à paisagem alimentar. Os códigos foram aplicados considerando as postagens como unidade de análise. Comentários, *likes*, *hashtags* e outros elementos não foram considerados, pois o foco da pesquisa foi o conteúdo criado pela postagem original.

Com o código inicial, as postagens capturadas na tela foram codificadas e chegou-se a 4 campos de codificação ou categorias. A partir dessas categorias, três dos autores codificaram cada uma das 75 postagens usando o Microsoft Excel, em seguida, discutiram e revisaram a codificação para chegar a um consenso.

4. RESULTADOS, ANÁLISE E DISCUSSÃO

Nesta seção, são apresentados os resultados da pesquisa. Partindo-se das abordagens principais nos estudos sobre *foodscape* (espacial, sociocultural, comportamental e sistêmica),

a análise realizada nesta pesquisa aponta para outra abordagem: cultural. Com esse olhar, a análise orientou para quatro categorias refletidas na paisagem alimentar que representa a culinária mineira: (a) artefatos que valorizam a tradição; (b) o sabor e o gosto da comida típica; (c) a roça e a fazenda; (d) o chique na sofisticação do capira.

4.1 Categoria 1: artefatos que valorizam a tradição

A representação da comida mineira pelos restaurantes destaca alguns utensílios e formas de preparo que fazem parte do desenvolvimento histórico de Minas Gerais. Muitos desses utensílios remontam de um tempo no qual eles se constituíam como as únicas opções, panelas de barro, o fogão a lenha, são artefatos tradicionais que até hoje participam da construção da identidade manifesta na culinária mineira (BONFIM; GOUVÊIA; VICENTE, 2016).

A cozinha é central na caracterização do povo mineiro, o lugar onde as pessoas compartilham alimentos e ainda conversam e se aquecem ao pé do fogão a lenha. O hábito de servir comida é marcador cultural significativo sobre a hospitalidade mineira presente em relatos de viajantes e obras literárias diversas (ABDALLA, 1997).

O fogão a lenha é considerado uma representação da cozinha, visto como local de acolhimento e fartura de alimentos. Essa associação é apresentada por Lima, Neto e Farias (2015), as cozinhas eram lugares de receber visitas pelas mulheres e passar os ensinamentos aos filhos, tornando-se simbólico as reuniões nas cozinhas. Assim, o encontro ao redor do fogão se torna momentos de prazer.

Na foto apresentada na Figura 1 coletada através dos restaurantes, podemos perceber a representação do fogão a lenha e a variedade de pratos, simbolizando a fartura alimentar dentro das cozinhas.

Figura 1: Artefato fogão de lenha



Fonte: Instagram dos Restaurantes Nossa Casa e Fogão de Minas (2021)

Como forma de preparo dos alimentos, outro artefato apresentado são as panelas de barro. Estas panelas eram utilizadas com grande frequência pela facilidade de serem produzidas, pelos sabores peculiares que acrescenta aos alimentos produzidos e por se tornar parte da identidade da cozinha mineira (BAHL; GIMENES; NITSCHKE, 2011; BONFIM; GOUVEA; VICENTE, 2016).

Na figura 2 estão três imagens referentes às panelas de barro e ferro apresentadas pelos restaurantes:

Figura 2: Artefato panela de barro



Fonte: Instagram dos Restaurantes Banana da Terra, O caipirão, Do Rivacildo (2021)

4.2 Categoria 2: o sabor e o gosto da comida típica

Segundo Abdalla (2006) independentemente de serem receitas comuns em outros estados brasileiros, o que os torna os pratos típicos são os rituais que envolvem sua preparação, oferecimento e significado para o povo mineiro. São receitas consideradas típicas justamente por terem sido no passado partilhadas entre senhores, escravos, homens livres, tropeiros, fazendeiros. As imagens da Figura 3 trazem representações de vários restaurantes sobre as principais comidas típicas do cardápio mineiro:

Figura 3: Pratos Típicos



Fonte: Instagram dos Restaurantes Casarão 050, Nossa Casa, Dona Lucinha (2021)

A maioria dos pratos considerados típicos da culinária mineira passa a compor a pauta alimentar durante a ocupação do território em busca do ouro, entre os séculos XVII e XVIII, passando pela apuração e diversificação das receitas no período de ruralização entre os séculos XIX e XX (ABDALLA, 2012). A tradição é o elemento chave nos discursos sobre a culinária típica regional, os pratos evidenciados como pertencentes a uma determinada região são associados à sua história e aos antepassados da gente do lugar e aproximam quem a consome da cultura regional em suas diversas dimensões (MINASSE; MORAIS, 2012).

O Feijão tropeiro, a feijoada, o frango com quiabo, angu de fubá e de milho verde, couve, farofas, lombo e pernil assados, torresmo, carne de porco, mandioca, arroz com galinha, tutu de feijão foram os pratos que mais se destacam nas publicações. São alimentos âncoras que fazem parte da memória alimentar dos mineiros, e dentre os alimentos disponíveis e disponibilizados, foram os selecionados e eleitos do passado e são mantidos pela atualização da memória, considerados chave e frequentemente emblemáticos (WOORTMANN, 2017).

4.3 Categoria 3: a roça e a fazenda

A noção de mineiridade foi construída sobre uma visão essencialista, que descreve a população mineira como tradicionalista, conservadora, estável e com fortes raízes rurais (RAMALHO, 2014). Historicamente, a ruralização um dos períodos marcantes da vida econômica, social, política e cultural de Minas Gerais, caracterizada pela concentração da vida nas fazendas após o declínio aurífero durou até o início do século XX, foi significativa para culinária típica mineira (ABDALLA, 2006).

A vida concentrada nas fazendas e as longas distâncias determinavam a conservação e abundância de alimentos, visitas e hóspedes eram recebidos de formas ritualizadas, acolhidos no calor da hospitalidade mineira, a fartura de comida representava a riqueza do fazendeiro (ABDALLA, 1997).

Os restaurantes buscam apresentar o simbolismo de pertencimento dos mineiros através de imagens que remetem ao espaço da fazenda, da cozinha. Realizar referências ao passado por meio de representações visa preservar a memória e alimentar a tradição. Essas representações são capturadas através de imagens relacionadas a fazenda, trazendo a ideia de um lugar mais roceiro, a cozinha, através do queijo e do café, a hospitalidade e comensalidade mineira, e o espaço de alimentação (LIMA; NETO; FARIAS, 2015).

Em consonância com Cavaca *et al.* (2017), entendemos a mobilização dessas imagens como um modo de se conectar a um passado rural, um caminho para refletir e retornar às cozinhas das fazendas mineiras, antes cheias de gente e resgatar a memória de relações de sociabilidade e de trabalho envolvidas na produção e transformação do alimento.

Figura 4: a roça e a fazenda



Fonte: Instagram dos Restaurantes Fazendinha Sabiá e Xapuri (2021)

4.4 Categoria 4: o chique da sofisticação do caipira

A partir das publicações feitas pelos restaurantes analisados, é possível identificar a gourmetização da comida tradicional através de restaurantes sofisticados como: Xapuri; Glouton; Nicolau bar da esquina e Dona Lucinha. A atratividade visual é resultante de uma dinâmica alimentar marcada pelo jogo de interação, influência e convivência entre a inovação e a tradição que resultam em uma paisagem em que diferentes temporalidades se fundem e se materializam em sabores, texturas e práticas (MINASSE; MORAIS, 2012).

Ademais, os restaurantes Glouton e Nicolau Bar da Esquina inovam em termos de apresentação e utilização de embalagens adaptadas para o contexto da pandemia de COVID-19, em virtude do qual o isolamento social, o setor gastronômico e turístico foi duramente afetado. Na pandemia, o serviço delivery, ancorado pela divulgação em meios digitais, tornou-se um *locus* de comunicação entre consumidores e empresários significativo para a sobrevivência de restaurantes (SANTANA; COSTA; SHINOHARA, 2021).

Em relação à atratividade visual, os restaurantes elaboram uma apresentação que chama atenção do consumidor, como mostra a figura 05:

Figura 5: o chique na sofisticação do caipira



Fonte: Instagram dos Restaurantes Glouton, Xapuri e Nicolau Bar da Esquina(2021)

4.5 Foodscape Mineira: o gourmet com tempero caipira

Os pratos típicos muitas vezes caracterizados como pratos autênticos e legítimos evidenciam uma prática discursiva que ignora os elementos que são incorporados diante das demandas contemporâneas (MINASSE; MORAIS, 2012). No entanto, a memória alimentar presente mobilizada nos discursos das cozinhas regionais também se relaciona com práticas alimentares em continuidade, possibilitando atualizações desde o passado, manifesta nos comportamentos e práticas do presente e vislumbra sua continuidade no futuro, incorporando elementos de atualização e não raras vezes recorrendo a tradições inventadas (WOORTMANN, 2017).

Na atualidade, muitos alimentos valorizados como mineiros ganham status como a cachaça, os queijos artesanais e o café, sejam por meio de premiações internacionais, selos de identificação geográfica, ou se tornando patrimônio imaterial (FERREIRA, 2020). Desse modo é possível apreender que lógicas patrimoniais se relacionam não só a interesses de representação e afirmação simbólica das identidades, mas também como a interesses de rentabilidade econômica que envolvem a mercantilização da cultura, a partir de estratégias que visam agregar mais valor aos alimentos tidos como tradicionais (PEREIRA; TIBÉRIO; RODRIGUES, 2018).

A partir dos anos 1990, uma nova gastronomia mineira começa a despontar apoiada por uma rede de interações complexas que envolve várias iniciativas, na qual *Chefs* mineiros começam a estudar, criar e discutir sobre essa gastronomia mineira atualizada e possibilitando que ela ganhe evidência no Brasil e no mundo (FERREIRA, 2020). Nesse movimento é possível perceber como a dinâmica da globalização interage na construção de identidades e suas apropriações possíveis, sua influência na cozinha típica regional coloca em evidência a mobilidade de fronteiras das identidades e seus usos (MINASSE; MORAIS, 2012).

Se antes o mundo da gastronomia era apreendido a partir de suas conexões com a cultura de elite e a distinção social, na atualidade tem se tornado um universo privilegiado para a compreensão de questões como a construção das identidades, das hegemonias culturais e diversidades na sociedade contemporânea (BUENO, 2016). A sensorialidade e prazer geram a busca dos consumidores por novos sabores e texturas, ou seja, produtos exóticos que permitem o escape da alimentação rotineira e novos estímulos sensoriais (FURST, 1996; JOHNSTON; BAUMANN, 2014).

Dessa maneira, o consumo de alimentos com maior valor agregado, geram a criação de produtos “gourmet” e “premium”, com aperfeiçoamento do padrão de qualidade, além da busca do prazer sem culpa e maior interesse pela culinária e sua importância na construção de laços familiares e de amizades (ITAL, 2010).

Ser *gourmet* ultrapassa o interesse do consumidor por tudo o que se come e bebe, envolve a aprendizagem de degustar prazerosamente os alimentos, como uma experiência sensorial, ao saber avaliá-los segundo critérios que não advêm exclusivamente da socialização (NASCIMENTO, 2007). Dessa forma, a intensificação da gastronomia implica na busca de produtos e ingredientes de melhor qualidade, da garantia da origem, de atratividade visual, de novos aromas e da harmonização entre bebidas e alimentos (NASCIMENTO, 2007; ITAL, 2010).

O cenário gastronômico não se reduz à cozinha e à comida, mas mobiliza um repertório de maneiras de se relacionar com elas, seja na cerimônia da refeição e ritualidade que só adquire sentido na relação com a dinâmica dos estilos de vida, seja nas maneiras de comer, de servir, a organização da sequência dos pratos no menu e o tempo de duração das refeições (BUENO, 2016).

Diante desse cenário, atribui-se à comida exclusividades, maior diversidade de ingredientes, matérias-primas de qualidade com denominação de origem, menus de degustação e receitas regionais (ITAL, 2010), esses fatores podem ser identificados em trechos de legendas, como:

“Arrozinho meloso de porco com tomates assados e quiabos tostados no ponto”; “O fogão que tem a comida mais gostosa da região, com muita qualidade e variedade”; “Seguimos com nosso menu degustação preparado com muito carinho”(Restaurante Nicolau Bar da Esquina).

5. CONCLUSÃO

Na contemporaneidade a alimentação bem como as mídias sociais têm o poder de conectar fortemente as pessoas. Cotidianamente somos expostos a discursos midiáticos que influenciam nosso entendimento e preferências alimentares. Nesse contexto, esta investigação buscou compreender como as representações da culinária mineira são mobilizadas no Instagram por restaurantes mineiros para compor a paisagem alimentar (*Foodscape*).

A comida, para além de um objeto material e marcador identitário é um fenômeno da mídia que reproduz um série de verdades alimentares, nesse sentido, embora nossas escolhas alimentares possam parecer apenas pessoais, não somos os únicos atores sentados na mesa da paisagem alimentar que nos rodeia, e na qual interagimos e negociamos a partir da nossa localização social com a economia política das redes alimentares disponíveis (GOODMAN *et al.*, 2017).

A identidade local está vinculada com as características territoriais de um determinado espaço geográfico. Pollice (2010) aponta que as características do espaço e vida social determinam como a identidade irá prevalecer, mesmo quando ameaçada por fatores globais, como aponta também Hall (2006). A culinária mineira é um signo da identidade cultural dos mineiros é resultante de uma complexa trama que mobiliza uma seleção de ingredientes, formas de preparo, temperos, símbolos, histórias e rituais.

Nesse sentido, a análise das imagens de comida mineira, foco desta pesquisa, aponta que os restaurantes buscam características locais que remetam a uma relação com a mineiridade (ABDALLA, 1997). Estas características estão relacionadas com a apresentação dos pratos, formas de preparo, estrutura dos restaurantes, entre outras características. A paisagem alimentar é composta por quatro categorias: artefatos que valorizam a tradição; o sabor e o gosto da comida típica; a roça e a fazenda; o chique da sofisticação do caipira. Essas categorias levam

à interpretação de que a paisagem alimentar representada pode ser interpretada como “o gourmet com tempero caipira”.

As representações das comidas pelos restaurantes analisados, traduzem duas formas de mobilização da cozinha regional mineira, a primeira voltada a exaltação da tradição reproduz as características ditas como caipiras ou roceiras como o fogão a lenha, panela de barro e pratos típicos tradicionais com cardápios restritos. A segunda envolve a apresentação de cardápios diversificados e autênticos e exibe a cultura mineira por meio da sofisticação dos pratos típicos, levando novas representações e significados.

As limitações de natureza metodológica encontradas para a realização desta pesquisa referem-se à escolha dos restaurantes, uma vez que muitos não possuem perfis na rede social Instagram. Desta forma, foi necessária a realização de várias buscas para chegar aos restaurantes participantes do trabalho, desconsiderando-se aqueles que não fazem uso da rede social Instagram. Sugerimos ainda que novas pesquisas sejam realizadas, focalizando também restaurantes típicos de comida mineira localizados em outras regiões.

Referências Bibliográficas:

- ABDALA, Mônica Chaves. **Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro**. EDUFU-Editora da Universidade Federal de Uberlândia, 1997.
- ABDALA, Mônica Chaves. Sabores da tradição. **Revista do arquivo público mineiro**, v. 1, p. 118-129, 2006
- ABDALA, Mônica Chaves. *In*: MENASCHE, Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLLACO, Janine. **Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos**. Ed. da UFRGS, 2012. p. 167-178.
- ABDALA, Monica. Práticas sustentáveis temperadas por memórias e experiências. **Revista Ingesta**, v. 1, n. 1, p. 159-171, 2019.
- ALMEIDA, Giovana Goretti Feijó de. **Territórios, Cultura e Desenvolvimento Regional: perspectivas multidisciplinares /Giovana Goretti Feijó de Almeida (Organizadora)**. Santa Cruz do Sul, 2018. 134 p. – Ebook.
- ALMERICO, Gina M. Food and identity: Food studies, cultural, and personal identity. **Journal of International Business and Cultural Studies**, v. 8, p. 1, 2014.
- APPADURAI, Arjun. Disjuncture and difference in the global cultural economy. **Theory, culture & society**, v. 7, n. 2-3, p. 295-310, 1990.
- ARRUDA, Maria Arminda do Nascimento. **Mitologia da mineiridade: o imaginário mineiro na vida política e cultural do Brasil**. 1987.
- AZEVEDO, Elaine de. Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. **Sociologias**, v. 19, p. 276-307, 2017.
- BAHL, Miguel; GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia; NITSCHKE, Leticia Bartoszeck. Territorialidade gastronômica: as cozinhas regionais como forma de mediação do homem com o meio e como atrativo turístico. **Revista Geográfica de América Central**, v. 2, p. 1-16, 2011.
- BANKS, Marcus. *Using Visual Data in Qualitative Research*. Sage Publications, Thousand Oaks, CA. 2007.
- BARBOSA, Livia. A ética e a estética na alimentação contemporânea. Produção, consumo e abastecimento de alimentos. **Porto Alegre: Editora da UFRGS**, p. 95-123, 2016.
- BERTONCELO, Edison. Classe social e alimentação: padrões de consumo alimentar no Brasil contemporâneo. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 34, n. 100, 2019.
- BHABHA, Homi K. **O local da cultura**. 3ª reimpressão. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2005.

- Blay-Palmer, Alison; Sonnino, Roberta; Custó, Julian. A food politics of the possible? Growing sustainable food systems through networks of knowledge. **Agric. Hum. Values** 2016, 33, 27–43.
- BOMFIM, Filomena Maria Avelina; GOUVÊA, Laura Vaccarini; VICENTE, Vanessa Carolina. A Culinária Mineira: Signo Da Identidade Cultural De Minas Gerais. **Razón y Palabra**, v. 20, n. 94, p. 487-512, 2016.
- BOURDIEU, Pierre. **A distinção: crítica social do gosto**. Porto Alegre/São Paulo, Zouk/EDUSP, 1979.
- BOURDIEU, Pierre et al. **O poder simbólico**. 1989.
- BUENO, Maria Lúcia. DA GASTRONOMIA FRANCESA À GASTRONOMIA GLOBAL: hibridismos e identidades inventadas1. **Caderno CrH**, v. 29, p. 443-462, 2016.
- BYRD, Steven. Comida mineira: a “cultural patrimony” of Brazil. **Global Food History**, v. 4, n. 1, p. 78-97, 2018.
- CAPPELLINI, Benedetta; PARSONS, Elizabeth; HARMAN, Vicki. ‘Right taste, wrong place’: Local food cultures,(dis) identification and the formation of classed identity. **Sociology**, v. 50, n. 6, p. 1089-1105, 2016.
- CAVIGNAC, Julie A.; WOORTMANN, Ellen. Ensaio sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios. **Natal, EDUFRRN**, 2017.
- COLLAÇO, Janine; MENASCHE, Renata. **Comer contemporâneo: e não é que comida continua boa para pensar?**. 2015.
- COSTA, João Batista de Almeida. **MINEIROS E BAIANEIROS ENGLOBAMENTO, EXCLUSÃO E RESISTÊNCIA**. 2003.
- DATA REPORTAL. Digital 2019. Disponível em: <https://datareportal.com/reports/digital-2019-brazil>. Acesso em: 26 mai.2021
- DÓRIA, Carlos Alberto. O que é a gastronomia hoje. Dossiê Gastronomia é Cultura? Formação, Identidade e História da Alimentação. **Revista Cult**. São Paulo, n. 198, p. 19-23.18, 2015.
- DÓRIA, Carlos Alberto; BASTOS, Marcelo Corrêa. **A culinária caipira da Paulistânia: A história e as receitas de um modo antigo de comer**. Três Estrelas, 2018.
- FERGUSON, Priscilla Parkhurst. A cultural field in the making: gastronomy in 19th Century France. **American Journal of Sociology**, v. 104, n. 3, p. 597-641, 1998
- FERREIRA, Rodrigo de Aguiar. **Do "bão" da cozinha ao "trem" da gastronomia**. 150 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) - Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2020.
- FISCHLER, Claude. **El. omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona: Anagrama. Argumentos, 1995.
- FISCHLER, Claude. Food, Self and Identity. **Social Science Information**, v. 27, pp. 275-293, 1988.
- FLICK, Uwe. **Qualidade na pesquisa qualitativa: coleção pesquisa qualitativa**. Bookman Editora, 2009.
- FURST, Tanis et al. Food choice: a conceptual model of the process. **Appetite**, v. 26, n. 3, p. 247-266, 1996.
- GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. **Seminário de pesquisa em turismo no Mercosul**, v. 4, p. 1-15, 2006.
- GOODMAN, Michael K. et al. Food, media and space: The mediated biopolitics of eating. **Geoforum**, v. 84, p. 161-168, 2017.

HAESBAERT, R. **Região, regionalização e regionalidade: questões contemporâneas.** ANTARES, n. 3. 2010.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade.** Lamparina, 2021.

IBGE. População estimada. 2020. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/panorama>>. Acesso em: 12 mai.2021.

ITAL - INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. **Brasil Food Trends 2020.** São Paulo: ITAL/FIESP, 2010. 173 p. Disponível em: <http://www.brazilfoodtrends.com.br/publicacao.html>. Acesso em: 02 jun. 2020

JOHNSTON, Josée; BAUMANN, Shyon. **Foodies: Democracy and distinction in the gourmet foodscape.** Routledge, 2014.

JOHNSTON, Josée; GOODMAN, Michael K. Spectacular foodscapes: Food celebrities and the politics of lifestyle mediation in an age of inequality. **Food, culture & society**, v. 18, n. 2, p. 205-222, 2015.

KOZINETS, Robert V. **Netnografia: realizando pesquisa etnográfica online.** Penso Editora, 2014.

LIMA, Romilda De Souza; NETO, José Ambrósio Ferreira; FARIAS, Rita de Cássia Pereira. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 10, n. 3, p. 507-522, 2015.

LOURENÇO, Cléria Donizete Da Silva. Cultura regional mineira e relações comerciais: um estudo etnográfico no varejo. **Revista Administração em Diálogo-RAD**, v. 15, n. 1, 2013.

MACIEL, Maria Eunice. Identidade Cultural e alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. **Antropologia e Nutrição: um Diálogo Possível.** Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005, p.49-56

MACKENDRICK, Norah. Foodscape. **Contexts**, v. 13, n. 3, p. 16-18, 2014

MARTINS, Maria do Céu Antunes. **Alimentação e identidade em contexto migratório: práticas e representações.** 2012.

MESA ao Vivo Minas Gerais reúne chefs famosos em palestras e degustações. **O TEMPO.** 2019. Disponível em: <https://www.otempo.com.br/gastro/ Mesa-ao-vivo-minas-gerais-reune-chefs-famosos-em-palestras-e-degustacoes-1.2266521#:~:text=A%20lista%20ainda%20tem%20v%C3%A1rios,Leo%20Paix%C3%A3o%20>. Acesso em: 12 mai. 2021.

MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes; MORAIS, Luciana Patrícia De. Os lugares da tradição e da inovação na culinária regional. **Ateliê Geográfico**, v. 6, n. 3, p. 148-162, 2012.

MIRA, Maria Celeste. Entre a beleza do morto e a cultura viva: a (s) cultura (s) popular (es) na virada do milênio e seus mediadores simbólicos. **Caderno CRH**, v. 29, n. 78, p. 427-442, 2016.

MORAGUES-FAUS, Ana; MORGAN, Kevin. Reframing the foodscape: The emergent world of urban food policy. **Environment and Planning A: Economy and Space**, v. 47, n. 7, p. 1558-1573, 2015.

MORAIS, Luciana Patricia De. **Culinária típica e identidade regional: a expressão dos processos de construção, reprodução e reinvencão da mineiridade em livros e restaurantes de comida mineira.** 2004. Dissertação (Mestrado em História Social da Cultura)- Universidade Federal de Minas Gerais, Belo-horizonte, 2004.

MORAIS, Luciana Patrícia De. Comida, identidade e patrimônio: articulações possíveis. **História: questões & debates**, v. 54, n. 1, 2011.

MURTHY, Dhiraj. Digital ethnography: An examination of the use of new technologies for social research. **Sociology**, v. 42, n. 5, p. 837-855, 2008.

NASCIMENTO, Angelina De Aragão Bulcão Soares. (2007). **Comida: prazeres, gozos e transgressões**. EdUFBA. Trends, B. F. (2020). 2019.

OLIVEIRA, Túlio Martins; DE LIMA SILVA, Gabriela Brito. O gosto pelo Regional: Contribuições da Gastronomia para os estudos sobre Cozinha Regional. **Ágora**, v. 23, n. 1, p. 232-246, 2021.

PEREIRA, Laurindo Mékie. Intelectuais em ação, mineiridade em xeque. **Locus: Revista de História**, v. 21, n. 1, 2015.

PEREIRA, Xerardo; TIBÉRIO, Manuel Luís; RODRIGUES, Vítor. Comer e beber as paisagens: alimentação e turismo nos restaurantes de Vila Real. **Trabalhos de Antropologia e Etnologia**, v. 58, 2018.

POLLICE, Fabio. O papel da identidade territorial nos processos de desenvolvimento local. **Espaço e cultura**, n. 27, p. 7-24, 2010.

POULAIN, Jean-Pierre. *In*: Woortmann, Ellen, and Julie A. Cavignac. "Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios." Edufrn, 2017, parte 1, p.33-56.

RAMALHO, Walderez Simões Costa. Uma crítica ao essencialismo identitário: a historiografia da mineiridade na primeira metade do século XX. **História da Historiografia: International Journal of Theory and History of Historiography**, v. 8, n. 18, 2015.

REIS, Liana Maria. Mineiridade: identidade regional e ideologia. **Cadernos de História**, v. 9, n. 11, p. 89-97, 2007.

RIBEIRO, Rita De Cássia; RAMIRO, Déborah De Oliveira; MOREIRA, Lucas Soares. O espetáculo da culinária. **Revista Brasileira de Gastronomia**, v. 2, n. 2, p. 95-108, 2019.

ROCKCONTENT. Social media trends. 2018. Disponível em: <https://materiais.rockcontent.com/social-media-trends>. Acesso em: 26.mai.2021

ROMEU Zema lança Plano Estadual de Desenvolvimento da Cozinha Mineira. **AGÊNCIAS MINAS**, 19 fev. 2021. Disponível em: <http://www.agenciaminas.mg.gov.br/noticia/romeu-zema-lanca-plano-estadual-de-desenvolvimento-da-cozinha-mineir>. Acesso em: 20 mar. 2021.

RUIZ, Eliziane Nicolodi Francescato; GERHARDT, Tatiana Engel. Alimentação e identidade social: vidas rurais que aparecem pela comida. **Revista de Nutrição**, v. 32, p. e180058, 2019.

SALAZAR, Ramiro Delgado. Comida y cultura: identidad y significado en el mundo contemporáneo. **Estudios de Asia y África**, p. 83-108, 2001.

SALVADOR, Mariana Sanchez. Shaping the city through food: the historic foodscape of Lisbon as case study. **Urban Design International**, v. 24, n. 2, p. 80-93, 2019.

SANTANA, Aline Gomes; COSTA, Maria Lucia Gurgel Da; SHINOHARA, Neide Kazue Sakugawa. Alimentação em tempos de pandemia do Coronavírus: a ressignificação de uma prática cotidiana e dietética. *Research, Society and Development*, v. 10, n. 3, p. e50410313442-e50410313442, 2021.

SILVA, Tarcízio; BUCKSTEGGE, Jaqueline; ROGEDO, Pedro. Estudando cultura e comunicação com mídias sociais. Brasília: **Editora IBPAD**, p. 97-111, 2018.

VONTHRON, Simon; PERRIN, Coline; SOULARD, Christophe-Toussaint. Foodscape: A scoping review and a research agenda for food security-related studies. **PloS one**, v. 15, n. 5, p. E0233218, 2020.

WARDE, Alan. **Consumption, food and taste**. Sage, 1997.

WOORTMANN, Ellen. *In*: Woortmann, Ellen, and Julie A. Cavignac. "Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios." Edufrn, 2017, p.57-88.