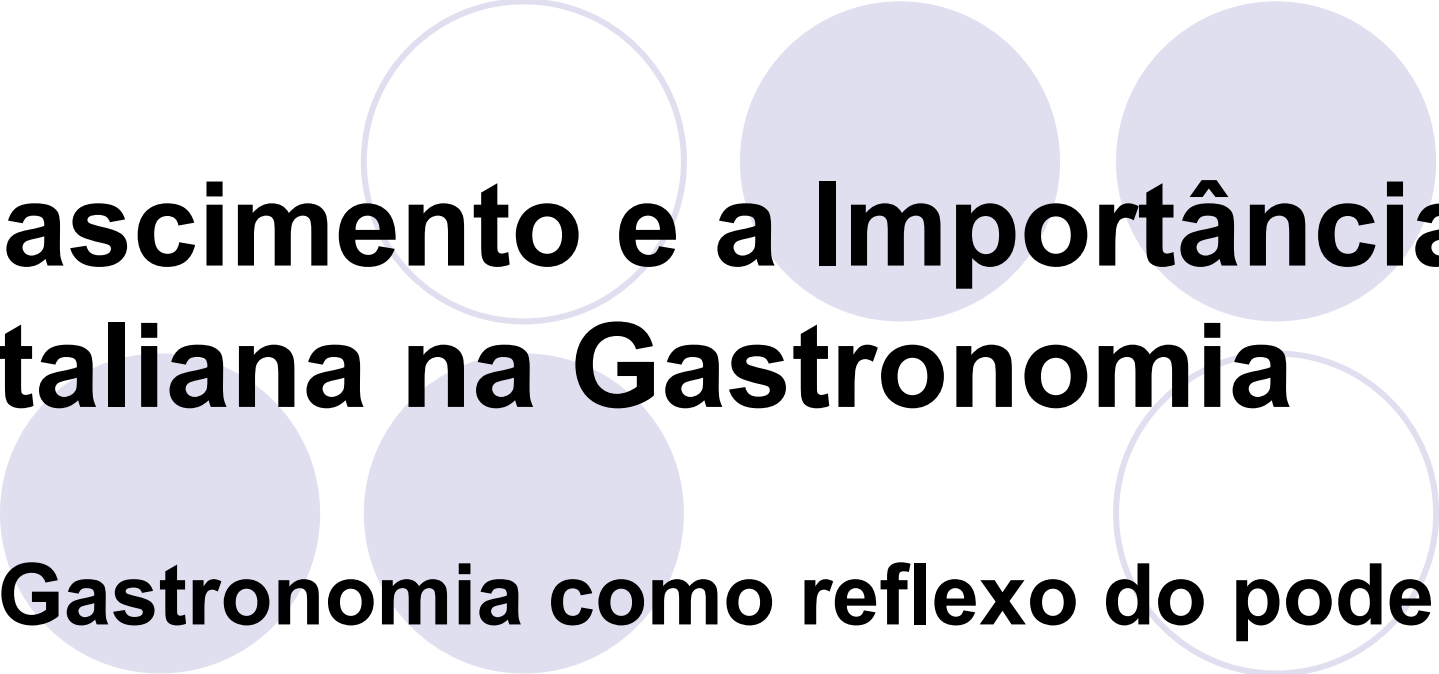
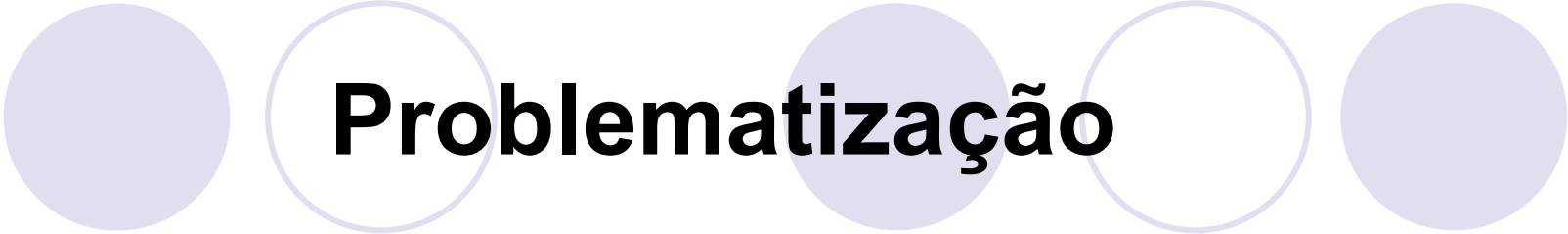




Renascimento e a Importância Italiana na Gastronomia

Gastronomia como reflexo do poder



Problematização

- Fatores políticos e econômicos podem influenciar, ou mesmo, determinar as características gastronômicas?
- Como a gastronomia francesa pode comprovar a importância dos italianos na política e na economia durante o Renascimento?
- Qual o papel da culinária na formação dos Estados Nacionais e na construção de uma nação?

A Conjuntura Histórica do Renascimento

- Economia: renascimento comercial e urbano: mercantilismo
- Política: formação dos Estados Nacionais e absolutismo
- Sociedade: urbana e surgimento da sociedade de classes

Movimento Liderado pela Burguesia

- Itália foi o berço do renascimento, pois era o centro comercial e cultural da Europa
- Originando o mecenato:
- burgueses que patrocinavam os artistas

Características do Renascimento

- Termo valorativo da sua época (século Xv e XVI):
- Contraposição à idade média, considerada a idade das trevas
- Retomada das características da Antigüidade clássica greco-romana
- O renascimento negou os valores medievais influenciados pela Igreja

Comparação dos valores medievais com os valores renascentistas

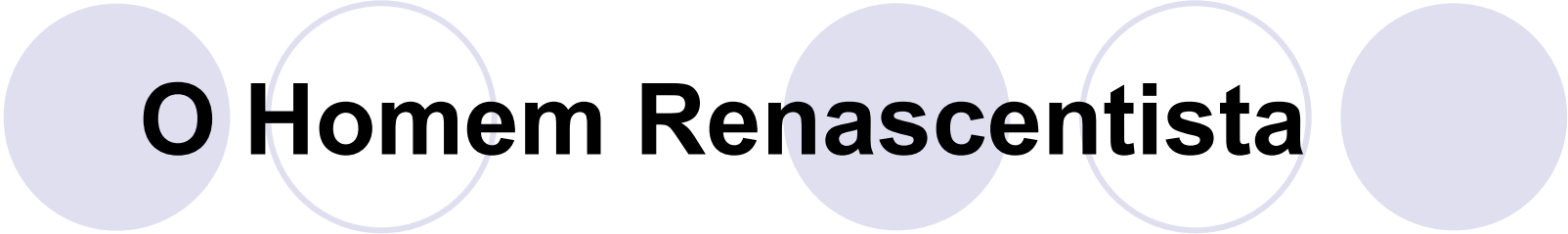
Idade Média	Renascimento
Teocentrismo	Antropocentrismo
Influência cristã	Influência clássica greco-romana
Dogmatismo	Espírito crítico
Pessimismo	Otimismo
Coletivismo	Individualismo
Arte: temas religiosos	Arte: temas pagãos uso da perspectiva
Arquitetura: utilizada para defesa, escura e pesada	Arquitetura: leve e iluminada

Uma Nova atitude Diante da Vida

- Não apenas na arte e na ciência, mas também nos hábitos à mesa.
- Na gastronomia as idéias renascentistas romperam com os padrões medievais:
- Negação a ostentação dos banquetes,
- Valorização da qualidade e não mais da quantidade,
- O refinamento como forma de prazer.

Economia e Influência Cultural

- Itália centro econômico da Europa recebia pessoas e produtos do mundo todo
- Sofreu e irradiou influência.
- Determinou o padrão de refinamento a mesa do mundo ocidental,
- sofisticando o comportamento à mesa:
- uso do garfo, aparelhos de jantar,
- peças finas e bem acabadas em metais preciosos,
- toalhas ricamente bordadas em linho,
- porcelanas e as faianças italianas.



O Homem Renascentista

- O domínio de todo o conhecimento era a ambição do Homem renascentista, inclusive o gastronômico
- Leonardo Da Vinci (1452-1519) é o grande exemplo:
- pintor, escultor, escritor, inventor, cientista e gourmet (vegetariano)
- Provável autor do Códice Romanov*
- Foi sócio de Botticelli na Taberna das Três Rãs, em Florença:
- Com conceitos gastronômicos próximos aos da nouvelle cuisine,
- Porções moderadas e equilíbrio dos ingredientes, como ciência dietética,
- Cardápio baseado em verduras e legumes.
- Entre sua invenções está o guardanapo

A Imprensa de Gutemberg e a Gastronomia

- Inventada em 1450, foi imediatamente utilizada para publicar livros de receitas
- Fator que ampliou a influência gastronômica italiana.
- Bartolomeo Sacchi (1421-1481) De honesta voluptate et valetudine (Da honesta volúpia e do bem-estar):
- uso moderado de especiarias, o emprego de frutas secas no início da refeição e aconselha suco de frutas cítricas para aromatizar os pratos.
- Chef dos Papas Bartolomeo Scappi (1570) L'Opera dell'Arte del Cucinare (A obra da arte de cozinhar):
- Traz mil receitas, com pratos mais leves do que os medievais
- Descreve a função do cozinheiro, suas técnicas, ambiente das cozinhas e seus equipamentos

A França como exemplo da influência italiana

- O casamento em 1533 de Catarina de Médici* com o futuro rei francês, Henrique II, foi uma aliança política.
- Catarina, baseada no poder da família Médici, determinou os padrões gastronômicos e de refinamento na França,
- A presença feminina nos banquetes é um bom exemplo de seu poder.

Catarina Levou para a França

- Luxuosos aparelhos de mesa, como porcelanas, toalhas, objetos de ouro e prata e copos de cristal*
- Cozinheiros italianos que introduziram pratos mais elaborados e requintados:
- parmesão ralado, galinhad'angola recheada com castanhas,
- escargots, trufas, carne de vitelo
- o hábito de servir frutas puras ou combinadas com salgados antes da refeição**
- cultivo das hortas e o consumo das hortaliças
- couve-flor, alcachofra, brócolis e berinjela***

A influência italiana no cardápio clássico francês

- Caldo concentrado de legumes, peixes, aves, carnes servido no início da refeição
- Pato com laranja, que na Itália era marreco com laranja
- Uso de legumes nas receitas de carne, chamados à la Renaissance até hoje.
- Sobremesas feitas com açúcar, desconhecido dos franceses:
- Macarrons (maccherone)*, zabaiones, biscoitos de amêndoas, frutas em calda ou cristalizadas, pudins de ovos, geléias e frutas em calda e cristalizadas e sorvetes
- Grand Finale: digestivos no como o licor de marasquino ou uma aguardente de fruta

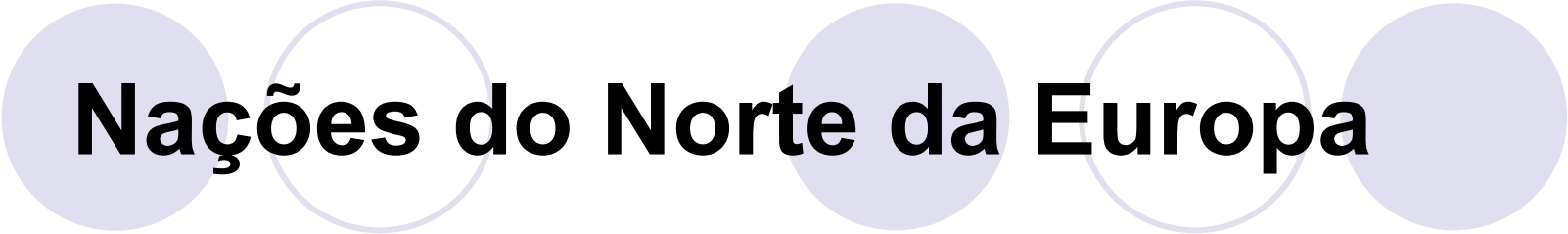
A cozinha regional como nacionalismo

- Foi na conjuntura histórica do renascimento que surgiram os primeiros Estados Nacionais
- A culinária estava na base da diferenciação entre os novos países,
- Foi tão importante como a língua e literatura* na construção da idéia de nação



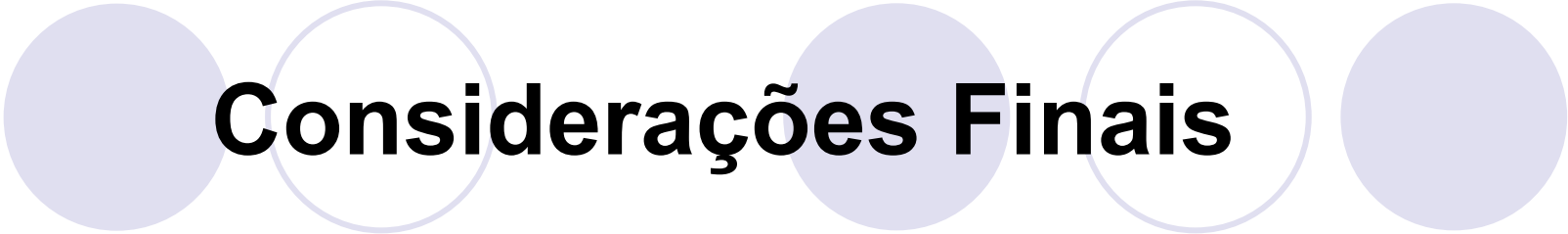
Nações Mediterrâneas

- Destacou-se o uso do azeite de oliva,
- Do trigo na confecção dos pães,
- Dos queijos de ovelha e cabra,
- Das preparações com carne de carneiro e pescados, regados a vinho,
- O marzipã no sul da Itália, França, Espanha e de Portugal
- O risoto prato típico da Lombardia (Itália) desde o século XV
- Na Itália, pastas como lasanha e ravióli
- Na França, coq au vin, "galo feito no vinho tinto"



Nações do Norte da Europa

- Os alimentos mais comuns eram o centeio, a carne de boi, o presunto, as castanhas, as maçãs e a cerveja,
- Uso da manteiga no lugar do azeite.
- Na Alemanha e Rússia o chucrute já era consumido: preparo de repolho fermentado, feito com sal, bagas de zimbro e coentro



Considerações Finais

- A gastronomia não pode ser compreendida sem consideramos a conjuntura histórica:
- Ela reflete a cultural, política e econômica do momento de sua produção,
- Portanto ela é produto de uma época.
- As implicações da gastronomia vão muito além do prazer,
- São políticas, revelam poder e poderosos.
- A gastronomia é meio para a diferenciação cultural entre nações,
- Reforça o que é próprio de um povo, definindo fronteiras e governos.