

# BANQUETE ROMEU E JULIETA: UMA EXPERIÊNCIA ESTESIOLOGICA COM TEATRO E GASTRONOMIA

Fernanda Silva Zaidan<sup>1</sup>  
Raimundo Nonato Assunção Viana<sup>2</sup>

**RESUMO:** O presente texto decorre de uma dissertação desenvolvida no Mestrado Profissional em Artes-ProfArtes/UFMA e descreve o percurso de uma experiência estesiológica que culminou no contexto de um banquete produzido por discentes do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, no Instituto Federal do Maranhão, no município de Barreirinhas-MA. Constituiu uma proposta pedagógica interdisciplinar envolvendo corporeidade e experiência sensível, no Teatro e na Gastronomia. Apoiou-se numa abordagem qualitativa de caráter fenomenológico, potencializando um diálogo entre teoria e prática. Os principais colaboradores foram Merleau-Ponty; Franco e Strong. Os núcleos interpretativos emergiram das descrições extraídas do diário de bordo, relatório, questionário, registro fotográfico e observação participante, fortalecendo a compreensão desse ritual teatral e gastronômico.

Palavras-chave: Teatro. Docência. Estesiologia. Gastronomia. Educação Técnica.

*ABSTRACT: The present text stems from a dissertation developed in the Professional Master in Arts-ProfArtes/UFMA and describes the course of an estesiological experience that culminated in the context of a banquet produced by students of the Technical Course in Restaurant and Bar Services, in the Federal Institute of Maranhão, in the municipality of Barreirinhas-MA. It constituted an interdisciplinary pedagogical proposal involving corporeity and sensitive experience, in the Theater and Gastronomy. It was supported on a qualitative approach of phenomenological character, enhancing a dialogue between theory and practice. The main contributors were Merleau-Ponty; Franco and Strong. The interpretative nuclei emerged from the descriptions, logbook, report, questionnaire, photographic record and participant observation, strengthening the understanding of this theatrical and gastronomic ritual.*

*Keywords: Theater. Teaching. Statistical analysis. Gastronomy. Technical Education.*

---

<sup>1</sup> Professora de Arte do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – IFMA/Campus Barreirinhas; Mestra pelo PROFARTES. E-mail: fernanda.zaidan@ifma.edu.br

<sup>2</sup> Professor vinculado ao Mestrado Profissional em Artes-PROFARTES/UFMA. Integra-se ao quadro docente do Departamento de Educação Física/UFMA. Pós-doutorando CAPES/PPGE/UFMT. E-mail: raimundo.viana@terra.com.br.

## INTRODUÇÃO

Desde a mais tenra idade, quando a criança ainda se encontra no ventre materno, a ingestão de alimentos provoca prazer, satisfazendo uma necessidade humana. É impossível determinar quando o alimento se transformou em prazer à mesa, mas muito do que se sabe sobre a educação, a civilidade e a cultura das pessoas é fruto do seu conhecimento. Tal informação é confirmada por Strong (2004, p. 14) quando relata que “Desde o início, o ato de comer em conjunto transformou uma função corporal necessária em algo muito mais significativo, um evento social”.

A refeição e, posteriormente, o banquete<sup>3</sup>, são rituais sociais inventados pelo homem, representando a partilha do alimento. A hospitalidade à mesa, produto dessa partilha, nasce quando a espécie humana deixa de se nutrir somente de raízes e frutas e desenvolve a capacidade de caçar e matar grandes animais. O desconhecimento de métodos de conservação, por sua vez, levou essas pessoas a ter rapidez no consumo da carne, induzindo a sua divisão com outros grupos familiares e a espera de ações recíprocas.

Foi nesse mundo de sensorialidades, cores, aromas, gestos, palavras e silêncios que a pesquisa se inseriu. Ao adentrar no mundo da culinária e dos costumes da fartura, proporcionado pelo estudo da Gastronomia<sup>4</sup>, enveredou-se, em meio a cheiros, temperos e combinações, por um espaço comum e ao mesmo tempo sagrado, chamado cozinha.

O entrelaçamento das áreas do Teatro e da Gastronomia inspirou o caminho para esta pesquisa, que começou a ser trilhado em meados de 2017, no Instituto Federal de Educação,

---

<sup>3</sup> **Banquete** significa “refeição formal e solene, de que participam muitos convidados; refeição lauta e festiva” (FERREIRA, 2000, p. 87). “Almoço ou jantar de gala para muitos convidados; refeição farta” (AULETE, 2011, p. 101). Para Strong, “a palavra *Banquet* passou a ser usada na Inglaterra na década de 1530, para estabelecer a diferença entre o termo *feast*. Ela conota também o desejo humanista de reviver a arte da conversação” (2004, p. 172). OBS: O nome banquete será escrito com a inicial minúscula “banquete”, quando abordado de maneira geral, e em itálico, quando referir-se a esta proposta pedagógica.

<sup>4</sup> **Arkestratus**, nascido na Sicília, na Grécia clássica, e contemporâneo de Aristóteles (384-322 a.C.), escreveu o tratado dos prazeres chamado *Hedypatheia*. Seu trabalho foi também denominado **gastronomia**, vocábulo composto de *gaster* (ventre, estômago), *nomos* (lei) e do sufixo – *ia*, que forma o substantivo. Assim, etimologicamente, gastronomia significa, estudo ou observância das leis do estômago. O vocábulo francês *gastronomie* apareceu em francês, em 1623 e seu uso se generalizou no século XVIII, evoluindo de estudo e observância das leis do estômago para preceitos de comer e beber bem, além da arte de preparar os alimentos para obter deles o máximo de satisfação. A culinária, dessa forma, passa a ser vista, principalmente, como fonte de prazer (FRANCO, 2001, p. 37; 169).

Ciência e Tecnologia do Maranhão-IFMA, na cidade de Barreirinhas<sup>5</sup>, no Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar<sup>6</sup>, ao ministrar o componente curricular História, Arte e Cultura da Gastronomia.

Com a leitura do Projeto Pedagógico Institucional /PPI (IFMA, 2016) verificou-se que a práxis educativa dos Institutos Federais maranhenses articula três dimensões no campo educacional, que são o ensino, a pesquisa e a extensão e abrange três esferas características do ser humano: a esfera da prática social (sociedade), da prática produtiva (trabalho) e da prática simbolizadora.

Com a prevalência na educação formal e sua relação com o trabalho, constatou-se a ausência de uma atividade prática interdisciplinar, a fim de que os discentes colocassem em ação o ensino teatral entrelaçado ao conhecimento gastronômico, vivenciando no ambiente escolar uma situação real e/ou provável, do ambiente de trabalho que fariam parte, após o término do referido curso.

O Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, que integra o Eixo Tecnológico Hospitalidade e Lazer, foi criado para garantir aos cidadãos o direito ao desenvolvimento de competências para a vida produtiva e social, atendendo às necessidades de uma formação integral de jovens e adultos com capacidade de inserção no mundo do trabalho, aplicando e produzindo conhecimentos científicos, tecnológicos, e também, artísticos.

O Projeto Pedagógico (IFMA, 2011) desse curso, com ênfase na disciplina História, Arte e Cultura da Gastronomia, possui competências previstas para o aluno que abarca o conhecimento dos hábitos culturais gastronômicos das diferentes sociedades, ao longo da História, e a compreensão da Arte como elemento de suporte ao profissional da Gastronomia, partindo de observações e estudos de conceitos básicos em Arte e Decoração.

---

<sup>5</sup> **Barreirinhas**, inicialmente Distrito, foi emancipada como município pela Lei Estadual nº 45, de 29 de março de 1938. Seu nome se deve às paredes de barro situadas às margens do rio Preguiças. Com a inauguração da Rodovia MA 225 e as ações de *marketing* incrementadas pela Política de Turismo do Maranhão em 1998, acelerou-se a atividade turística em Barreirinhas e demais municípios que compõem o Parque Nacional dos Lençóis Maranhenses (PNLM), resultando no crescimento acelerado do número de turistas, abertura de empreendimentos como agências, pousadas, rede de hotéis, restaurantes e bares, equipamentos para realização de passeios, melhoria do comércio local, aumento do artesanato, investimentos na construção civil, assim como, alterações negativas nos ambientes social e físico desse município (Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, na Forma Subsequente ao Ensino Médio, IFMA, 2011).

<sup>6</sup> O **Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar**, do Eixo Tecnológico Hospitalidade e Lazer, na forma subsequente ao Ensino Médio, possui desenho curricular projetado em série/módulo. O curso totaliza 1.400 horas/aula de 45 minutos, que transformadas em horas de 60 (sessenta) minutos, correspondem a 1.50 horas/aula (Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, na Forma Subsequente ao Ensino Médio, IFMA, 2011).

No entanto, a ausência de outras áreas de conhecimento em Arte, nesse conteúdo disciplinar, e a colocação de que a mesma exerce apenas um papel coadjuvante no contexto gastronômico, gerou a certeza de que a Arte, especificamente o Teatro, pode caminhar junto com a Gastronomia, promovendo e estimulando experiências sensoriais e criativas imprescindíveis a esse ritual social, que em tempos remotos, era tido como “uma experiência estética que ia muito além do mero consumo da comida, abarcando a elegância da roupa, tipos de condutas, cerimonial e todas as formas de entretenimento teatral”, como afirma Strong (2004, p. 16).

Dessa maneira, considerando a Gastronomia como uma experiência de sentidos; o Teatro, por excelência, uma experiência corporal, portanto sensível; e as competências previstas no Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, propôs-se, por meio das experiências sensíveis e estesiológicas<sup>7</sup>, uma reflexão sobre o lugar do corpo na educação, para além da visão racionalista, ressaltando sua relação com a arte, a afetividade, a cultura e a Gastronomia, redimensionando o pensamento e a organização do conhecimento.

Baseando-se nos estudos fenomenológicos do filósofo Merleau-Ponty sobre o Corpo; a obra de Morin e o conceito de complexidade presente nas relações humanas; a pesquisa de Franco sobre o alimento e seus rituais; o trabalho do historiador de arte Strong sobre a história do banquete e a pesquisa na área das artes cênicas de Koudela e Almeida Júnior, dentre outros, buscou-se desenvolver, por meio da pesquisa **Banquete Romeu e Julieta: uma experiência estesiológica com Teatro e Gastronomia**, uma proposta pedagógica de ensino de Teatro, aliada à natureza estética, espetacular e gastronômica de um banquete, que contribuísse como linguagem sensível propiciadora de conhecimento na Educação Profissional Técnica e Tecnológica do IFMA/Barreirinhas.

Foi com base no filme “**Vatel: um banquete para o rei**”<sup>8 1</sup> que surgiu a possibilidade de realização de um *banquete* como proposta pedagógica de ensino com alunos do Curso

---

<sup>7</sup> A estesiologia, compreendida como ciência dos sentidos (sensações físicas) e da sensibilidade (capacidade de perceber as sensações), é um dos conceitos presente na obra do filósofo francês Maurice Merleau-Ponty (1908-1961), que tenta elucidar, fundado na tradição fenomenológica de Husserl, a relação originária do homem com o mundo, e evidenciar as camadas de sentido pré-intelectuais e pré-discursivas a partir das quais se torna possível o discurso das ciências (JAPIASSÚ; MARCONDES, 1996). Disponível em: <www.dicio.com.br/estesiologia>. Acesso em: 07/08/2017.

<sup>8</sup> O filme ocorre no ano de 1671, no norte da França, onde o Príncipe de Condé (Julian Glover), nobre general francês, enterrado em dívidas, planeja uma solução para fazer com que não só ele, mas toda a província fique livre das dívidas, ao decidir convidar o rei Luís XIV (Julian Sands), que vive em Versailles, para passar um final de semana recheado de iguarias e entretenimento. François Vatel (Gerárd Depardieu), cozinheiro e mestre de cerimônias do Príncipe Condé, é o único homem capaz de preparar um banquete suntuoso e ainda cuidar da diversão real. Além de inspiradíssimo conhecedor das artes culinárias, é também um criativo aliado para a

Técnico em Serviços de Restaurante e Bar. Esse drama produzido na França e Inglaterra, pelo cineasta franco-britânico de origem judaica, Roland Joffé (2000), encantou os alunos com a beleza, dedicação e trabalho contidos num festim capaz de agradar a todos os sentidos e possibilitou a compreensão do significado de um banquete como representação social e cultural humana presente nas mais remotas civilizações, desde que o ser humano começou a se alimentar em comunidade.

Após os alunos pesquisarem a culinária de vários países e apresentá-las por meio de seminários, esse *banquete* recebeu o nome de “**Romeu e Julieta**”. A preferência pela exaltação do amor ocorreu em virtude da peça Romeu e Julieta, adaptada por William Shakespeare, ter sido a escolhida para ser representada nesse dia, assim como, a culinária italiana, para compor o cardápio. Essa peça escrita no final do século XVI celebra uma história de amor impossível entre dois jovens de famílias ricas e poderosas de Verona, reavivando uma velha inimizade que resultou em sangue.

Neste trabalho, considerou-se os objetivos e o perfil profissional do aluno do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, previstos no Projeto Pedagógico (IFMA, 2011), como eixos norteadores para a realização do Banquete Romeu e Julieta.

As orientações previstas neste documento determinam que o curso deve proporcionar: a formação de profissionais aptos a atuar com responsabilidade socioambiental na coordenação e operação de serviços de restaurantes, bares e similares; a aquisição de conhecimentos de base científica, técnica e humanística, direcionados para a prestação de serviços de alimentos e bebidas; condições favoráveis para a aplicação de conhecimentos apreendidos em situações hipotéticas e/ou reais nos serviços de restaurantes, bares e similares; além de uma formação profissional com visão empreendedora e capacidade para gerenciar seu próprio negócio.

As prerrogativas para a construção do perfil profissional dos alunos, da mesma maneira, determinam que os mesmos sejam capazes de: desenvolver relações interpessoais necessárias a um bom convívio profissional e social; gerenciar e operacionalizar eventos gastronômicos; compreender a etiqueta dos serviços de restaurantes; realizar serviços de mesa e coquetelaria; avaliar e controlar o processo de organização, higiene e manipulação dos

---

preparação de espetáculos artísticos que deveriam entreter os ilustríssimos visitantes. Disponível em: [www.teste.planetaeducação.com.br/cinema](http://www.teste.planetaeducação.com.br/cinema), <[www.adorocinema.com](http://www.adorocinema.com)> Acesso em: 05.08.2017 e Gouvêa (2003).

alimentos e sua harmonização com bebidas, e desempenhar eficientemente suas ações, oferecendo uma excelente recepção e acolhimento aos clientes, nos restaurantes, bares, salões e similares.

A pesquisa desencadeada pela experiência pedagógica supracitada apoiou-se numa abordagem qualitativa de caráter fenomenológico, portanto, descritiva, que tem na experiência vivida e no saber sensível, elementos que viabilizam um diálogo entre teoria e prática. Os núcleos interpretativos foram obtidos por meio de diário de bordo, relatório, questionário, registro fotográfico e observação participante na preparação e apresentação do *banquete*.

Configurou uma proposta pedagógica em conformidade com os estudos de Merleau-Ponty (2011), por reconhecer no corpo operante e atual, um campo de criação permanente, demonstrando que pela experiência artística é possível criar e recriar o mundo através de um saber incorporado de expressividade sensível, não podendo, dessa forma, ser negado, ou colocado em segundo plano, no contexto educacional.

## **DOS PRAZERES À MESA AO DESPERTAR DOS SENTIDOS E DA AFETIVIDADE**

O banquete, nas civilizações mais remotas, era um dos principais acontecimentos da vida social que bem poucos convivas tinham o prazer de desfrutar. Compreendido como uma produção teatral, em que tudo em termos de decoração, iguarias figurativas e entretenimentos lhes estão submetidos, um evento nesses moldes simbolizava um verdadeiro festim para os sentidos. Rememorado pela opulência das composições comestíveis e das apresentações artísticas vistas no palco, esse ritual de hospitalidade abrangia canções, poesias e danças relacionadas aos serviços festivos (STRONG, 2004).

Assim como nos tempos remotos, o Banquete Romeu e Julieta constituiu para os discentes, em uma experiência pessoal única e intransferível do sujeito com o conhecimento do Teatro e dos prazeres à mesa, sendo, portanto, difícil sua identificação. Uma experiência que Larrosa (2014) afirma pertencer aos próprios fundamentos da vida passando, inevitavelmente, pela sabedoria do corpo, condição de existência de todo ser humano.

Nas entrelinhas desse ambiente teatral e gastronômico, deparou-se com questões existenciais humanas que fazem parte da experiência vivida de cada aluno, com suas incertezas, contradições, diversidades culturais e relações afetivas, que ultrapassam a

racionalização, a fragmentação e a disciplinarização dominantes nas políticas de ensino e pesquisa.

Em busca de um conhecimento pautado na experiência do corpo, na afetividade e na linguagem poética, considerou-se o contexto da criação e da ação humana no qual tais informações foram adquiridas, relacionando o todo e as partes, que estão inseridas “em cada indivíduo, na sua linguagem, em seu saber, em suas obrigações e em suas normas” (MORIN, 2011, p. 35).

Encontra-se no pensamento de Merleau-Ponty (1908-1961), uma abertura para novas possibilidades na produção do conhecimento científico pautado na corporeidade, experiência vivida, afetividade e outros campos do saber, como a arte, a estética, a cultura, a ciência, a educação e a própria filosofia. Seguindo os passos de Edmund Husserl<sup>9</sup> (1859-1938), formulador inicial da fenomenologia como filosofia e método, no final do século XIX, Merleau-Ponty foi considerado um pensador central do século XX, detendo-se na formulação de uma fenomenologia relacionada à filosofia do corpo, subjetividade, liberdade, política e estética.

Contrária à filosofia positivista que procura garantir um conhecimento científico neutro, desprovido de subjetividade e distante do ser humano, a fenomenologia busca humanizar a ciência, relacionando o homem com o mundo em que vive, ou seja, fazendo uma nova relação entre sujeito e objeto, considerados elementos inseparáveis.

Para Merleau-Ponty (2011), as sensações revelam um universo rico e misterioso que aproximam e apresentam para o mundo, um corpo que é, ao mesmo tempo, vidente e visível. Diz respeito à experiência que o ser humano tem de si mesmo e como isso o afeta. Sensações que não podem ser dissociadas da percepção, sendo verificadas tanto nas apresentações artísticas como nas composições alimentares do Banquete Romeu e Julieta.

Foi baseado nessa visibilidade percebida pelos sentidos, que acompanham a vida do ser humano desde o início, mas que é pouco valorizada no meio educacional, que surgiu o desejo de juntar essência e existência, imaginário e real, visível e invisível no Banquete Romeu e Julieta.

---

<sup>9</sup> Criador da fenomenologia, Husserl desenvolveu sua teoria inicialmente como uma reação contra o psicologismo e o naturalismo, largamente dominantes nos meios acadêmicos alemães. Para ele, os objetos se definem precisamente como correlatos dos estados mentais, não havendo distinção possível entre aquilo que é percebido e nossa percepção. A filosofia de Husserl é, assim, uma tentativa de descrição fenomenológica da subjetividade transcendental, dos modos de operar a consciência (JAPIASSÚ; MARCONDES, 1996).

Nesse arcabouço em que o Teatro se alia à Gastronomia, em um exercício prático interdisciplinar e transdisciplinar, o corpo sensível, os afetos, a técnica e o alimento constituem elementos essenciais a uma educação estética voltada para o futuro, fortalecendo o ensino de Teatro e evitando o desenvolvimento de práticas pedagógicas que se limitem “apenas à aplicação de técnicas desvinculadas de uma justificativa teórica” (KOUDELA; SANTANA, 2015, p. 177).

Dessa forma, o Teatro correspondeu a um caminho propício à modificação dos gestos e posturas cotidianas desses alunos, pois representou uma experiência coletiva em que o respeito às diferenças foi fundamental para um convívio profissional e pessoal, bem como, para a concretização do Banquete Romeu e Julieta, pois a experiência de um banquete, na realidade, é mais simbólica do que nutricional, pois “todos os sentidos (os conhecidos e os desconhecidos) estão envolvidos na sua dinâmica que, na ritualização do “alimentar-se coletivo” torna-se fundamental no crescimento do ser”, segundo Hargreaves (2008, p. 10).

Nesses eventos, os artistas profissionais distraíam os convidados desempenhando números diversificados que incluíam teatro, canto, dança, acrobacias, conversas, leitura de prosa e poesia, costumes que originariam os *entremets* ou *intermezze* da Idade Média (FRANCO, 2001).

As apresentações artísticas que compuseram o Banquete Romeu e Julieta foram o recital de duas poesias sobre o amor, a encenação do fragmento da peça Romeu e Julieta, adaptada por William Shakespeare<sup>10</sup> e a apresentação de músicas italianas instrumentais ao vivo.

Para a encenação do fragmento da peça Romeu e Julieta foi escolhido o Ato 2, Cena 2, correspondente ao momento da famosa cena da varanda em que Romeu e Julieta trocam juras

---

<sup>10</sup> William Shakespeare (1564-1616) é considerado o dramaturgo mais famoso do mundo, apesar de haver poucos registros que comprovem sua existência. Além de viver plenamente a vida de seu tempo, retratou a vida humana e resgatou a história da Inglaterra em seus textos. Dedicado a leitura, foi um profundo conhecedor do grego, latim e inglês (LIMA JÚNIOR, 2002). A trágica história de amor de Romeu e Julieta, uma de suas peças mais conhecidas, é uma adaptação de uma história já existente. A primeira versão de Romeu e Julieta foi escrita por volta de 1460, por Masuccio Salernitano. Sua história serviu de inspiração para a versão *Giulietta e Romeo* de Luigi da Porto que a ambientou em Verona, em dois castelos pertencentes a famílias diferentes – os *Capuleti* e os *Montecchi* -, introduzindo a questão da inimizade entre as famílias. Em 1554, o escritor italiano Matteo Bandello publicou a versão de *Giulietta e Romeo* mas conhecida entre todas. Foi traduzida para o inglês e tornou-se um poema de 3.020 versos, escritos por Arthur Brooke em 1562, como “A trágica História de Romeu e Julieta” (*The Tragical History of Romeus and Juliet*). Grande parte das ações presentes no texto de Shakespeare, são encontradas nesse poema. Shakespeare adicionou à história sua linguagem única resumindo em apenas cinco dias os nove meses de acontecimentos do poema, além de acrescentar tensão à peça para uma melhor adaptação ao palco (SHAKESPEARE, 2010).

de amor e prometem se casar logo e ficarem juntos para sempre. Esse texto dramaturgicamente adaptado para uma linguagem coloquial, a pedido dos alunos, facilitou um entendimento mais rápido do contexto histórico, dispensando o seu uso no momento da encenação.

O trabalho corporal pensado sob o aspecto físico, sensível e afetivo, ocorreu por meio de exercícios de alongamento, aquecimento, respiração, jogos e improvisações teatrais, no decorrer do mês de maio de 2017. Na busca pelo autoconhecimento e pela descoberta de si e da própria corporeidade, os jogos e improvisações teatrais desempenharam uma função primordial a fim de despertar os alunos da latência em que se encontravam, fator que persiste no ambiente escolar e influencia no rendimento do processo ensino-aprendizagem.

Os jogos e os exercícios de improvisação realizados foram motivo de alegria, descontração, espontaneidade e fortalecimento dos afetos pouco cultivados na atualidade. Foram selecionados do fichário de Viola Spolin (2001) por apresentarem um caráter interacionista favorecendo “o estabelecimento do acordo de grupo, por meio de regras livremente consentidas entre os parceiros” (KOUDELA, 2015, p. 110).

Além dos jogos improvisacionais, a preparação dos alunos para esse trabalho final contou com atividades de fotografia, estudo das cores primárias e secundárias por meio de desenhos de observação e de memória, estudos teóricos sobre a história da Gastronomia e seminários temáticos.

O planejamento do *banquete* exigiu a organização dos alunos em equipes, responsáveis pelas seguintes etapas de trabalho: Comidas; Bebidas; Poesias; Dança; Teatro; Músicas; Decoração, Serviços e Utensílios; Cerimonial e Fotografia. A dança foi a única modalidade que não se concretizou, nesse evento, por falta de tempo suficiente para o ensaio da coreografia e confecção do figurino.

Os países pesquisados por meio dos seminários temáticos foram: Espanha, China, Itália, Estados Unidos, Síria, Líbano, França, Grécia, Portugal e Brasil. Os alunos, além da apresentação teórica e trabalho escrito, tiveram que preparar um prato típico de cada país, para degustação dos colegas.

Os conhecimentos teóricos e práticos obtidos com os seminários sobre os costumes e a culinária típica de alguns países, contribuíram para o estudo e debate de outras fontes, obtidas por meio de livros e entrevistas como: “De Caçador a Gourmet: Uma História da Gastronomia” (FRANCO, 2001); “Gastronomia é arte? O *chef* Washington Silveira

responde”<sup>11</sup>, entrevista à Bruna Covacci; “A Volta ao Mundo em 120 Receitas”, do consultor culinário Saul Galvão (1990) e “Administração Hoteleira”, de Geraldo Castelli (2001), sobre a organização de banquetes, em diversos períodos ao longo da História.

O Menu selecionado pelos alunos<sup>12</sup> para abrilhantar o *banquete* foi composto por uma Entrada (*Bruschettas*), um antepasto feito à base de pão italiano, alho, azeite, tomate e manjeriço; Prato Principal (*Rondelli*), massa fresca, recheado por três queijos, mussarela com presunto, molho ao sugo e molho *pesto* e a Sobremesa (*Tiramissu*), um pavê com creme de queijo, café e cacau em pó.

A Criatividade da aluna, na preparação da entrada e do prato principal, comprovou-se por seus relatos, como o transcrito abaixo:

Após definir o cardápio, e de brincar com as cores, percebi que as cores da bandeira da Itália muito tinham a ver com os ingredientes utilizados em seus pratos, como o manjeriço, o tomate, os queijos, as massas, que são utilizados em quase tudo! Para ficar um efeito visual bonito, resolvi colorir a massa ao servir no prato branco, e que evidenciou ainda mais o colorido. Para chegar o mais próximo da comida italiana, literalmente, coloquei a mão na massa, sim, porque os italianos costumam fazer seus pães e massas, então por que não? Aqui na região não vende pão italiano, nem massa fresca, por isso os fiz. E sem pão italiano (pão mais duro) o tomate dele amoleceria e despedaçaria antes de levar à boca. [...] A massa verde normalmente é colorida com espinafre, mas adaptei com couve por minha conta. [...] O molho *pesto*, vai nozes ou pinoli, substituí por castanha de caju. O manjeriço, ingrediente principal, tinha que ser pilado, pois produtos com metal podia alterar a cor e o aroma, mas não achei pilão e na Escola ninguém tinha. [...] Fiz todas essas pesquisas para tentar trazer de fato o sabor mais próximo da realidade dos italianos, as mesmas sensações com a exaltação de todos os sentidos. Tiveram muitos imprevistos, contratemplos, substituições, alegrias, tristezas, muito trabalho, dedicação, suor mesmo, noite sem dormir que nem no filme *Vatel*, igualzinho, passaria horas, dias detalhando tudo (M.S.G.).

As pesquisas da aluna para alterar a cor e o aroma da comida, como os molhos *pesto* e sugo, utilizando castanhas de caju, no lugar das nozes, e couve, no lugar do espinafre, demonstraram o compromisso e seriedade em realizar um bom trabalho, cujas adaptações comprovaram que uma educação sensível pode quebrar os limites impostos pela ciência moderna, em busca de um conhecimento completo.

Além de fazer experimentações com as cores e os sabores dos alimentos colocou, literalmente, a “mão na massa”, ao preparar, em casa, os pães italianos que foram servidos na entrada, com tomate, alho, azeite e manjeriço, as *Bruschettas* (Figura 1).

---

<sup>11</sup> Disponível em: < <http://www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet/gastronomia-e-arte-o-chef-washington-silveira-responde/>>. Acesso em: 13.02.2017.

<sup>12</sup> A identificação dos discentes que realizaram o Banquete Romeu e Julieta, citados nesta pesquisa, ocorrerá por meio das iniciais de seus respectivos nomes.



**Figura 1:** *Bruschettas* (Entrada)

**Fonte:** Arquivo Pessoal do Diretor Geral do Campus Barreirinhas J.V.D.A<sup>13</sup> (2017)

O prato principal (*Rondelli*) (Figura 2) foi servido, causando enorme surpresa nos convidados pela aparência do alimento nas cores da bandeira italiana.



**Figura 2 –** *Rondelli* (Prato Principal)

**Fonte:** Arquivo Pessoal do Aluno A.S.F. (2017)

---

<sup>13</sup> Optou-se também por manter a identificação do Diretor Geral do Campus Barreirinhas apenas com as iniciais maiúsculas.

O *banquete* foi embalado por músicas italianas instrumentais, interpretadas por André Rieu<sup>14</sup> e Luciano Pavarotti<sup>15</sup>, reproduzidas por mídia eletrônica, e músicas apresentadas ao vivo, com o auxílio de um violão e de uma flauta. As músicas apresentadas com o auxílio da flauta, foram: Capricho Italiano (*Capriccio Italien* Op. 45), canção de Piotr Litch Tchaikovsky, Minha Gioconda (*Mia Gioconda*), do compositor brasileiro Vicente Celestino e O Meu Sol (*O Sole Mio*), de Eduardo di Capua e Alfredo Mazzuchi.

No encerramento do Banquete Romeu e Julieta agradeceu-se a participação e colaboração de todos nesse processo artístico e gastronômico, realizado pelos discentes do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, na disciplina História, Arte e Cultura da Gastronomia, preocupados não somente em agradar aos olhos, mas também, em satisfazer o paladar e exaltar o amor.

O conhecimento produzido por meio dessa prática pedagógica envolvendo o Teatro e Gastronomia respondeu ao compromisso do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, pois ofereceu ao educando o desenvolvimento de competências para a vida produtiva e social, retratando uma situação hipotética que muitos farão parte, oportunizando a aplicação de saberes científicos, artísticos, estéticos e estesiológicos, além da inserção desses jovens e adultos no mercado de trabalho.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Nessa perspectiva, em contato com distintas áreas do conhecimento, os alunos experimentaram novos espaços de aprendizagem, ampliaram os saberes e sabores na sua formação educativa, desmistificando o conceito de Arte como ferramenta de apoio para a aprendizagem de conteúdos disciplinares mais relevantes.

Oportunizou uma experiência estesiológica rica, em que os envolvidos, por meio do fazer artístico, da apreciação e da contextualização histórica e social, puderam aprender e

---

<sup>14</sup> André Marie Nicolas Leon Rieu, natural de Maastricht, Países Baixos, é um grande nome da música clássica. Violinista, maestro e cantor versátil e moderno, é reconhecido pelo título de “embaixador das valsas”, pois fazem parte do seu repertório peças de músicas ligeiras e valsas vienenses conhecidas do público e ancoradas na memória popular. Disponível em: [www.musica.culturamix.com>internacionais](http://www.musica.culturamix.com>internacionais). Acesso em: 17.02.2018.

<sup>15</sup> Luciano Pavarotti foi um tenor italiano de grande respeito e prestígio internacional por seu carisma e voz inconfundíveis, que conquistou multidões interpretando músicas líricas com temas de fácil aceitação popular. Disponível em: [www.educacao.uol.com.br](http://www.educacao.uol.com.br). Acesso em: 17.02.2018.

vivenciar uma linguagem sensível e corporal que possibilitou a formação daqueles que se lançam no universo gastronômico.

Ampliou o universo da comunicação humana, considerando importante a linguagem conceitual, bem como, a linguagem sensível e gestual, permitindo diferentes olhares sobre outras áreas do conhecimento como o Teatro e a Gastronomia.

Conjugar esforços para visualizar, dentro de um conjunto de indivíduos, as singularidades criativas pertencentes a cada um dos discentes, necessários ao processo de criação da cena teatral e gastronômica, não foi tarefa fácil, principalmente no mundo atual, em que a solidariedade entre as pessoas é pouco incentivada. No entanto, a procura por um conhecimento estético que ultrapassasse ações individuais foi importante porque criou modos de ser solidário, possibilitando uma nova percepção da realidade.

Trabalhar o gosto pelo Teatro e pelo alimento, seguindo um padrão pouco vivenciado em Barreirinhas-MA, por meio de apresentações artísticas e de um cardápio inusitado, contribuiu com outras produções científicas que valorizam a educação sensível, sem desconsiderar a importância da ciência como instrumental importante ao desenvolvimento do processo ensino-aprendizagem.

É fundamental celebrar a vida e a convivência entre as pessoas, que o prazer desfrutado à mesa proporciona. E quando essa convivência está pautada na afetividade, as emoções, sensações e sentimentos representam o combustível indispensável para a inovação e criatividade. Processos criativos que se alimentam de um corpo, de afetos e linguagem, imprescindíveis ao ser humano, ao fornecer sentidos aos acontecimentos vividos.

Dessa maneira, acreditou-se, que a prática pedagógica Banquete Romeu e Julieta atendeu aos objetivos da disciplina História, Arte e Cultura da Gastronomia, pois intensificou vivências dentro e fora do contexto escolar, constituindo um processo de ensino-aprendizagem propício ao desenvolvimento do perfil profissional de alunos do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar.

## REFERÊNCIAS

AULETE, Caudas. **Minidicionário contemporâneo da língua portuguesa**. – 3. ed. – Rio de Janeiro: Lexikon, 2011.

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. 8. Ed. – Caxias do Sul: EDUCS, 2001.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. **Miniaurélio Século XXI Escolar: o minidicionário da língua portuguesa**. 4. ed. ver. Ampliada. – Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2000.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. – São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2001.

GALVÃO, Saul. **A volta ao mundo em 120 receitas**. Companhia União dos Refinadores Açúcar e café: União, 1990. Disponível em: <[https://cdn.levty.com/camil/prd/arquivo\\_uniao/.../volta\\_mundo\\_120\\_receitas\\_vol2.pdf](https://cdn.levty.com/camil/prd/arquivo_uniao/.../volta_mundo_120_receitas_vol2.pdf)>... Acesso em: 02 fev. 2017.

GOUVÊA, Anna Teresa Rojas Molina Assumpção. **A comida como espetáculo**. 2003. Disponível em: <[repositorio.unicamp.br/bitstream/.../Gouvea\\_AnnaTeresaRojasMolinaAssumpcao\\_M.p](repositorio.unicamp.br/bitstream/.../Gouvea_AnnaTeresaRojasMolinaAssumpcao_M.p)>. Acesso em: 17 ago. 2017.

HARGREAVES, Lisa Minari. **A presença de artefatos alimentares no ritual do banquete**. 2008. Disponível em: <<anpap.org.br/anais/2008/artigos/032.pdf>> Acesso em: 31 jul. 2017.

IFMA. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia. **Projeto Pedagógico Institucional: uma construção de todos**. São Luís-Maranhão, 2016. Disponível em: <<https://portal.ifma.edu.br/projeto-pedagogico-institucional-ppi/>> Acesso em: 25 mar. 2017.

\_\_\_\_\_. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia. **Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar na Forma Subsequente ao Ensino Médio**. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia. São Luís-Maranhão, 2011. Ministério da Educação. Diretoria de Desenvolvimento de Ensino.

JAPIASSÚ, Hilton; MARCONDES, Danilo. **Dicionário Básico de Filosofia**. 3ªed.rev. e ampliada. – Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 1996.

JOFFÉ, Roland. Estúdio: Gaumont / Le Studio Canal+ / TF1 Films Productions (filme). **Vatel: um banquete para o rei**. 2000. 117 min. son. color. Disponível em:<<https://www.youtube.com/watch?v=5IrEKE93dxU>. Acesso em: 01 fev. 2017.

KOUDELA, Ingrid Dormien. SANTANA, Arão Paranaguá de. Teatro-Educação. In: KOUDELA, Ingrid Dormien. ALMEIDA JÚNIOR, José Simões. **Léxico de pedagogia do Teatro**– 1. ed. – São Paulo: Perspectiva: SP Escola de Teatro, 2015.

KOUDELA, Ingrid Dormien. Jogo Teatral. *In*: KOUDELA, Ingrid Dormien. ALMEIDA JÚNIOR, José Simões. **Léxico de pedagogia do Teatro**– 1. ed. – São Paulo: Perspectiva: SP Escola de Teatro, 2015.

LARROSA, Jorge. **Tremores**: escritos sobre experiência. –1. ed. - Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2014. (Coleção Educação: Experiência e Sentido).

LIMA JÚNIOR, R. R. **Cadernos de Teatro**. Rio de Janeiro: Fundação Roberto Marinho, 2002. V. 01. 104p.

MERLEAU-PONTY, Maurice. **Fenomenologia da percepção**. 4ª. ed. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2011.

MORIN, Edgar. **Os sete saberes necessários à educação do futuro**. São Paulo: Cortez, 2011.

SHAKESPEARE, William. **Romeu e Julieta**. – São Paulo: Larousse do Brasil, 2010.

SPOLIN, Viola. **Jogos Teatrais**: o fichário de Viola Spolin. – São Paulo: Perspectiva, 2001.

STRONG, Roy. **Banquete**: uma história ilustrada da culinária de costumes e da fartura à mesa. – Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2004.

---