



COMIDA DE BOTEÇO - DOS PFS À GOURMETIZAÇÃO

Autor(res)

Carolina Gabriel Deganut
Carolina Aquino Costa
Maria Elizabeth Sasdelli Vieira
Isabel Moreira Coelho
Victória Silva Siqueira
Marley A Souza Almeida

Categoria do Trabalho

TCC

Instituição

CENTRO UNIVERSITÁRIO ANHANGUERA DE SÃO PAULO

Resumo

Este trabalho tem como tema “Comida de Boteco – dos PF à gourmetização”. Os botecos, que tiveram sua origem no Brasil na década de 50, resistem até os tempos atuais, e permanecem cada vez mais ativos. Fato que se comprova pela existência de um concurso específico “Comida di Buteco”, mostrando que a gastronomia se enriquece cada vez mais.

O boteco se caracteriza como um estabelecimento gastronômico, com origem despretensiosa, que ao longo de sua existência, foi palco de diversos encontros que fomentaram a comensalidade, com conversas e discussões que vão de simples papos amigáveis (ou não), até transformações culturais, sociais e políticas.

Hoje, muitos estabelecimentos antigos se repaginaram e chefs de cozinha se interessam pelo assunto, de forma que a comida de boteco ganhou novas formas e adeptos.

Sendo assim, o tema “Comida de Boteco” se justifica, pela sua relevância cultural gastronômica ao longo dos tempos, confundindo-se com a história pessoal e coletiva local.

Com o advento da gourmetização, tudo se modernizou, botecos que tinham sua gastronomia mais simples entraram neste meio para se atualizarem. Esta gourmetização é positiva à preservação da cultura alimentar brasileira?

Desta forma pretende-se, por meio desta pesquisa, avaliar o impacto que esta repaginação da comida de boteco causou nos estabelecimentos, na preservação da cultura e no público envolvido.