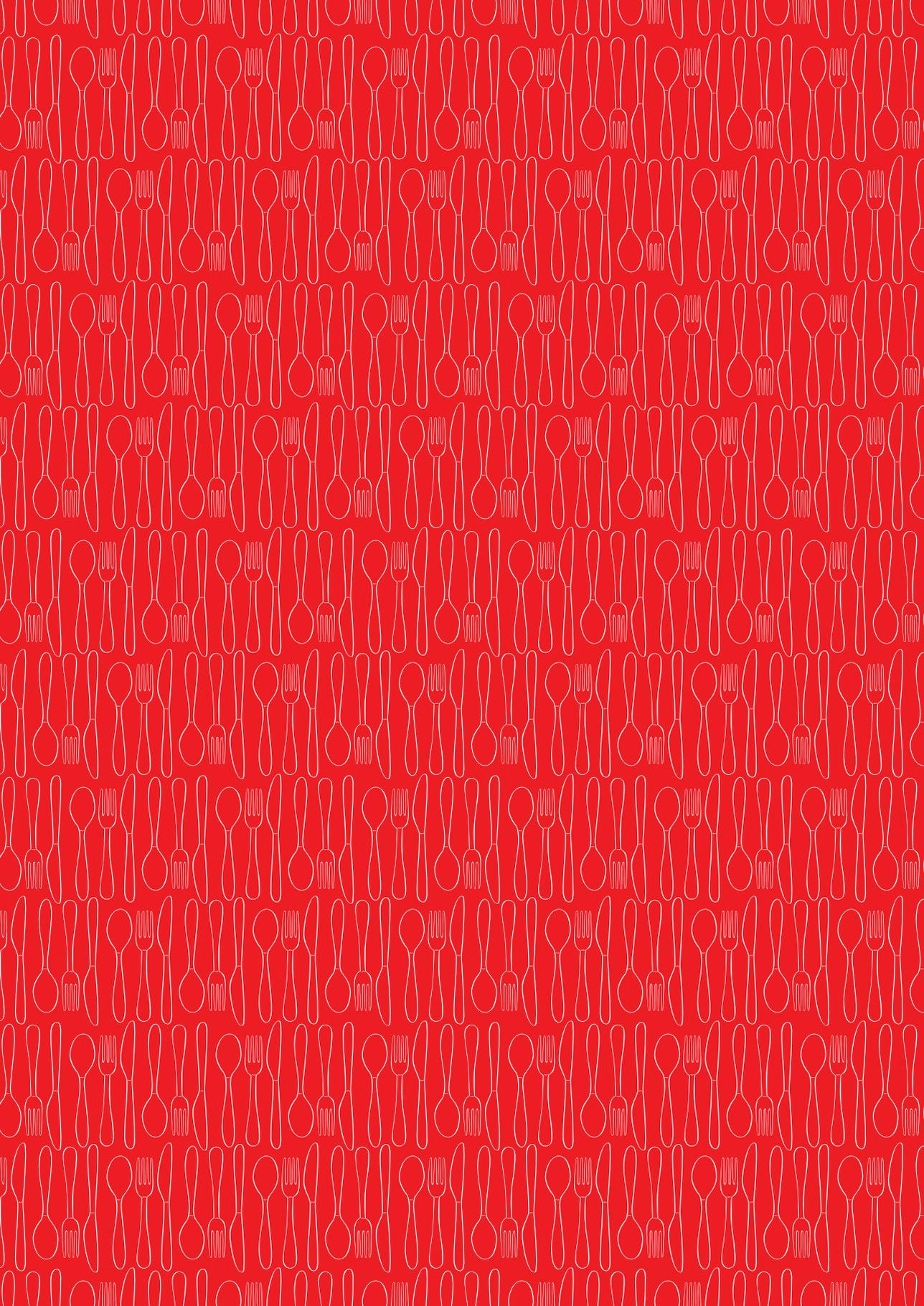
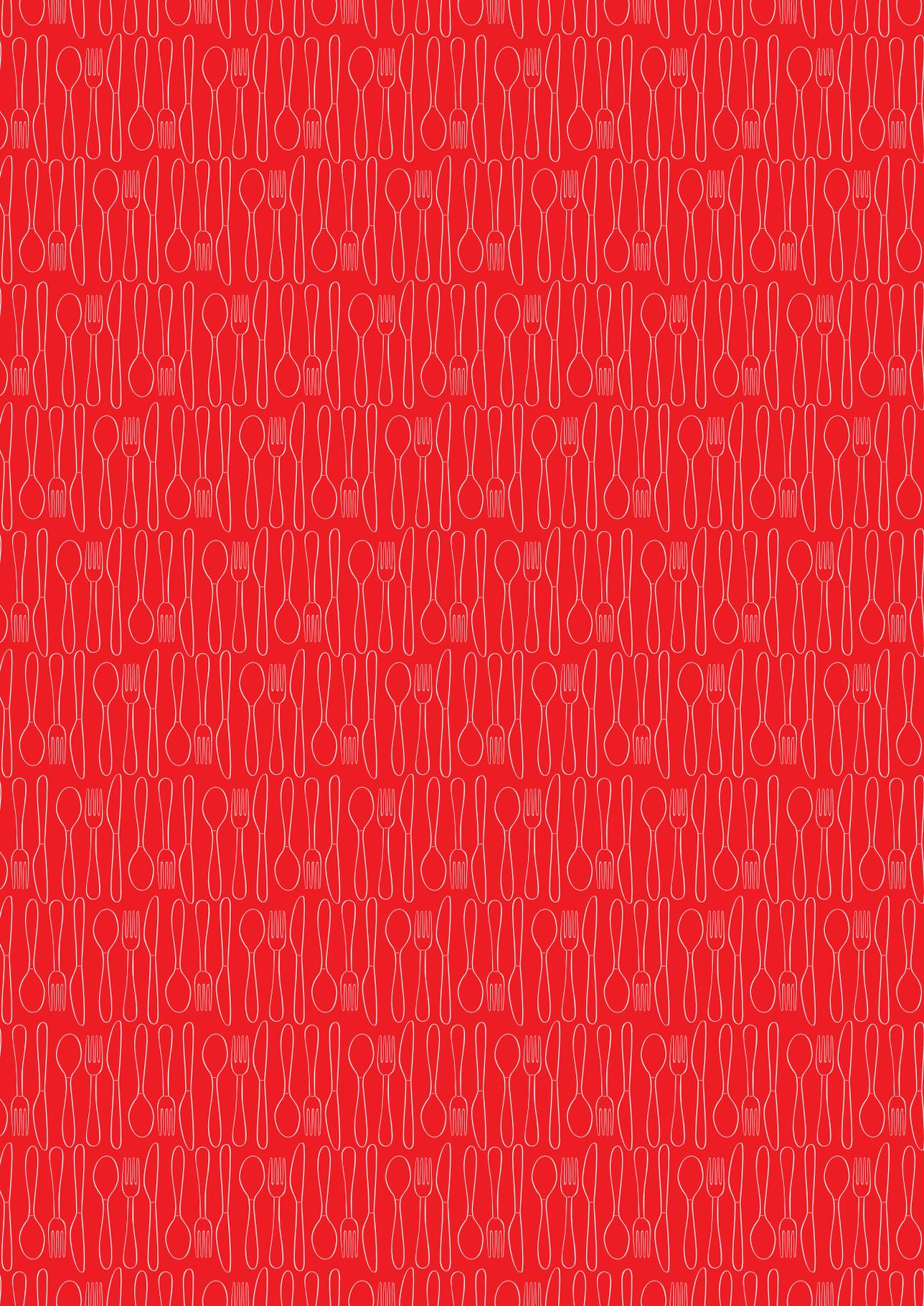


CAIXA  
CULTURAL



# Filmes à Mesa





**Filmes à Mesa**

*Jacob, Beth, Ferreira, Leonardo Luiz,  
Teixeira, Fernanda.* (org.)

1ª Edição

Agosto de 2012

ISBN 978-85-65564-04-5

Produção editorial e revisão de textos:

*Leonardo Luiz Ferreira*

Projeto gráfico:

*Guilherme Lopes Moura*

Todos os direitos reservados.

É proibida a reprodução deste livro com fins  
comerciais sem prévia autorização dos organizadores.



apresenta

# Filmes à Mesa







---

---

A ligação do homem com a comida é fonte incessante de reflexão. Essas relações vão muito além de suas necessidades básicas de alimentação. Foco de múltiplos usos e afetos, a comida foi bastante tematizada pelo cinema e representada na construção de narrativas e visualidades das mais diversas. As relações afetivas, amorosas, mórbidas e passionais podem ser trabalhadas através da união do homem com o alimento. Tais elos tão pertinentes na contemporaneidade nunca passaram ao largo do cinema, ao contrário, este sempre promoveu um olhar estetizante sobre as associações e afetos revelados à mesa. É no próprio vínculo do homem com o alimento que vemos nascer nas telas do cinema um universo de ligações primitivas e fundamentais da essência do homem.

— A mostra **Filmes à Mesa** pretende expor a maneira como o olhar cinematográfico explora essas potencialidades através da construção de afetos por meio de um universo visual único.

— Com o indispensável apoio da **Caixa Econômica Federal** construímos um painel capaz de tratar das diferentes percepções estabelecidas entre a comida e a visualidade criada pelo cinema em diferentes épocas, gêneros e nações. A mostra **Filmes à Mesa** discutirá entre os dias 21 de agosto e 02 de setembro de 2012 na Caixa Cultural do Rio de Janeiro, a ligação íntima estabelecida pelo cinema com a gastronomia, oferecendo ao público carioca um cardápio bastante variado, composto por 34 filmes acerca do tema, oriundos de diversas épocas e de 17 nacionalidades distintas. Para além das exibições dos longas, serão oferecidos ao público alguns pratos especiais: o debate **Filmes à Mesa — Cinema & Gastronomia** e uma palestra sobre **Gastronomia Sustentável**, além de degustações singulares e uma campanha de doação de alimentos, ampliando assim a discussão acerca do tema proposto.

*Bon appétit!*

---

---

**BETH JACOB & FERNANDA TEIXEIRA**  
CURADORIA

---

---







# Menu

Introdução 14



Prato do Dia 20



Sugestões do Chef 26



Entradas 32



Pratos Vegetarianos 38



Carnes Nobres 44



Pratos Típicos 50



Segredos da Cozinha 54



Porções 60



Prato Infantil 66



Sobremesas 72



Carta de Vinhos 78

Pratos Especiais 86

Agradecimentos 89

Créditos 91

Apoio 93

---

---



---

---

---





### **Cinema e Gastronomia** por *Beth Jacob & Fernanda Teixeira*

Foco de múltiplos usos e afetos, a comida foi bastante tematizada pelo cinema e representada na construção de narrativas e visualidades das mais diversas. Após um extenso trabalho de pesquisa e análise de diversos trabalhos, chegamos a difícil escolha de 34 títulos que expressam diferentes aspectos da relação do homem com o alimento. Para dar um caráter ainda mais amplo, cinematografias distintas estão representadas na mostra **Filmes à Mesa**, de clássicos franceses, americanos e italianos até surpresas inéditas no circuito nacional.

O olhar cinematográfico estabelece uma estetização da mesa e a articula com outras emoções básicas. O despertar dos sentidos nos é apresentado de múltiplas formas pelo cinema tendo a comida como seu fio condutor. A morbidez e a própria morte em si também encontram bom suporte nas relações com a mesa. Com um olhar atento, percebemos que os filmes selecionados articulam tramas desde cômicas até as mais sórdidas ou dramáticas tendo sempre no centro narrativo a comida. Diante da diversidade de abordagens apresentadas nos diferentes filmes, a curadoria teve o cuidado de agrupá-los em 11 grupos temáticos, ressaltando diferenças e similaridades entre eles, e alinhando a importância da presença de cada um deles para o panorama retratado na mostra **Filmes à Mesa**. Dessa forma, elabora-se um cardápio completo para deleite do espectador.

A gastronomia consolidou a ideia da comida como arte percebendo-a como uma tradição coletiva capaz de incorporar variações ligadas à singularidade do sujeito que a pratica. Entendemos a importância deste agente criador e, no módulo Sugestões do Chef, apresentamos filmes que expõem o ponto de vista daqueles que a praticam e a conhecem como ninguém. É, portanto, o olhar do chef que opera a narrativa e imprime as obras os sabores de suas diferentes referências gastronômicas. Elencamos assim, **Julie & Julia**, de Nora Ephron, **Simplemente Martha**, de Sandra Nettelbeck, e **Comer, Beber, Viver**, de Ang Lee neste grupo.

— O cinema nos apresenta a comida, em alguns casos, através de sua capacidade de despertar no ser humano sensações até então ignoradas. Os poderes do alimento sobre o humano e suas percepções existenciais são representadas no cinema evocando sentidos e memórias, despertando o sistema sensorial motor de forma plena e aguçada. A magia da comida aparece em **A Festa de Babette**, de Gabriel Axel, **Comer, Rezar, Amar**, de Ryan Murphy e em **Como Água para Chocolate**, de Alfonso Arau. O trio está reunido em **Segredos da Cozinha**. Nos três casos, profundas transformações ocorrem nas personagens e na sociedade descrita por intermédio da degustação de determinadas iguarias.

— Como Entradas, servimos comédias com relação estreita e direta com o mundo da gastronomia e todas contendo toques de humor negro. Dessa forma, foram selecionados os filmes **Quem Está Matando os Grandes Chefs da Europa?**, de Ted Kotcheff, **Tampopo** — **Os Brutos Também Comem Spaghetti**, de Jûzô Itami, **O Último Jantar**, de Stacy Title, além de **Estômago**, de Marcos Jorge. Cada uma com uma acidez particular proveniente de roteiros inteligentes, que merecem ser percebidos com atenção por parte do espectador.

— O cotidiano é pleno de situações onde a comida tem um importante papel na trajetória de vida dos personagens, seja na infância ou na relação que estabelecem com o seu entorno. Assim, não poderia faltar o Prato do Dia: **Almoço em Agosto**, de Gianni Di Gregorio, **Toast**, de S.J. Clarkson, e **O Tempero da Vida**, de Tassos Boulmetis. Três filmes que balanceiam muito bem o drama e a comédia, que fazem parte de nosso dia-a-dia.

— A mesa é também um lugar onde a intimidade se funde com a partilha, e diferentes tradições podem ser confrontadas. Apresentamos então filmes nos quais a comida evidencia seu papel cultural na narrativa, fazendo com que seus personagens se relacionem com suas raízes culturais ou com pratos típicos. Sendo assim, acabam por revelar elementos de diferentes culturas. Isso aparece em **Casamento Grego**, de Joel Zwick, e em **O Sabor de uma Paixão**, de Robert Ackerman. Um resgate profundo de vivências e apropriações do passado é traçado em **Cinco Dias sem Nora**, de Mariana Chenillo, que resgata a culinária judaica e fecha assim o grupo de Pratos Típicos.

— Uma análise de cunho político é traçada através de **Our Daily Bread**, de Nikolaus Geyrhalter e em **Food, Inc.**, de Robert Kenner. Estes dois polêmicos documentários tra-

tam de questões relativas a produção industrial de alimentos explorando ou criticando o processo e formam assim o nosso duo ideal para a seção de Pratos Vegetarianos.

Para completar esta abordagem política, apresentaremos também os seguintes filmes: **Maus Hábitos**, de Simón Bross, o clássico **A Comilança**, de Marco Ferreri e **Taxidermia**, de György Pálfi. Nestes, as relações com a comida são a expressão da natureza dos personagens, que regem seus relacionamentos interpessoais. Seja pelo excesso ou pela falta, compõem as Porções de nosso cardápio. Sem dúvida, o espectador de estômago forte será recompensado com propostas interessantes de cinema reveladas sob um viés muito particular.

Em **Carnes Nobres**, são mostradas iguarias diferenciadas de raro alcance. Nestes filmes, pelos mais diferentes meios, a antropofagia se revela à mesa. São eles **O Cozinheiro**, o **Ladrão, sua Mulher e o Amante**, de Peter Greenaway, onde a comida dialoga com a sexualidade e a morte, **Delicatessen**, de Jean-Pierre Jeunet, **No Mundo de 2020**, de Richard Fleisher e **Escravas da Vaidade**, de Fruit Chan. Jamais a carne humana foi mostrada de maneira tão frontal na história do cinema.

O Prato Infantil é um convite para as crianças integrarem o evento. Filmes com classificação indicativa livre, que lidam com a comida de uma forma mais fantasiosa e que agradam tanto aos pequenos quanto os adultos. Neste módulo não poderia faltar o original **A Fantástica Fábrica de Chocolate**, de Mel Stuart, onde todo um universo de máquinas fantásticas engendra a fabricação do precioso chocolate e é capaz de revelar a essência da alma de cada criança. Esta concepção de invenções incríveis capazes de produzir comida a valer também é explorada em **Tá Chovendo Hambúguer!**, de Chris Miller e Phil Lord. O divertido **Ratatouille**, de Brad Bird, e seu fantástico mundo das receitas e curiosidades gustativas completa esse trio.

O vinho acompanha as delícias da mesa como um coadjuvante de luxo; no segmento Carta de Vinhos exibiremos filmes que abordam este universo, com olhares sob sua fabricação ou seus apreciadores. Assim teremos duas ficções, **Sideways — Entre Umas e Outras**, de Alexander Payne e **O Julgamento de Paris**, de Randall Miller, ao lado de um documentário sobre o tema, **Mondovino**, de Jonathan Nossiter, sobre o processo de globalização das vinícolas, que carrega bastante nas tintas políticas.

Para completar nossa rodada de volta ao mundo pela boa mesa, o módulo Sobremesas tem o chocolate como seu mais forte ingrediente. Em **Chocolate**, de Lasse Hallström, **Românticos Anônimos**, de Jean-Pierre Améris e **Consuming Passions**, de Gilles Foster. Nos dois primeiros, o doce é catalisador de romances, já no terceiro, traz a alegria para todos aqueles que consomem, mas tristeza para quem está por trás de todo o processo, tudo recheado com bastante cinismo.

Seja no escurinho da sala de cinema ou no conforto de casa, cinema e gastronomia são uma parceria bem-sucedida e apetitosa tanto aos olhos quanto ao coração.







## Almoço em Agosto

*Pranzo di Ferragosto*, 2008

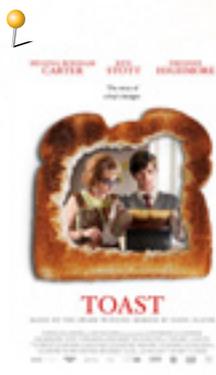
*Direção:* Gianni di Gregorio



*Duração:* 75 minutos

*Elenco:* Valeria De Franciscis, Marina Cacciotti, Luigi Marchetti, Gianni di Gregorio

*Sinopse:* Um homem de meia-idade mora com sua mãe viúva e enfrenta problemas financeiros. Sabendo de sua complicada situação, o proprietário do apartamento em que eles vivem, faz uma proposta: que o inquilino abrigue a mãe dele e sua tia durante o feriado de 15 de agosto, em troca de um abatimento nos aluguéis atrasados. Sem alternativa, ele aceita.



## Toast

2010

*Direção:* S.J. Clarkson



*Duração:* 96 minutos

*Elenco:* Helena Bonham Carter, Oscar Kennedy, Victoria Hamilton, Colin Prockter

*Sinopse:* Em 1957, menino ama a sua mãe, que é uma péssima cozinheira, enquanto ele tem aspirações culinárias. Quando ela morre de asma, ele passa a viver com o pai e a nova madrasta, uma excelente cozinheira. Isso só faz aumentar a rivalidade entre eles.



## O Tempero da Vida

*Politiki Kouzina*, 2003

*Direção:* Tassos Boulmetis



*Duração:* 100 minutos

*Elenco:* Georges Corraface, Ieroklis Michaelidis, Renia Louizidou, Tamer Karadagli

*Sinopse:* Um garoto grego vive em Istambul, na Turquia. Seu avô é um filósofo culinário que o ensina que tanto a comida quanto a vida precisam de um pouco de sal para ganhar sabor. Ao crescer, ele se torna um astrofísico, que usa seus dotes de culinária para temperar as vidas das pessoas que o cercam.

### O Doce e o Amargo da Vida *por Lucas Salgado*

Como um bom prato, um grande filme é composto por diversos ingredientes, que unidos servem de deleite para quem assiste. E este é o caso do trio formado por **Almoço em Agosto**, **O Tempero da Vida** e **Toast**. São obras muito diferentes entre si, mas igualmente saborosas, não se enquadrando em um gênero específico. Servem pratos com a doçura de uma boa comédia ao mesmo tempo em que oferecem o gostinho amargo de um grande drama.

— **Almoço em Agosto** é uma produção italiana dirigida, escrita e estrelada por Gianni Di Gregorio. Ele vive Giovanni, um sujeito de meia-idade que está desempregado e passa por sérios problemas financeiros, o que não o impede de seguir colecionando novas dívidas. No entanto, possui duas qualidades especiais: é um cozinheiro de mão cheia e demonstra um grande carinho e respeito pelos mais velhos, em especial, sua mãe, que mora com ele. Circunstâncias especiais fazem com que abrigue outras três senhoras em sua casa, uma vez que os responsáveis por elas deixaram a cidade para aproveitar as férias de verão. A trama é bem simples e, até por isso, funciona bastante, cativando o espectador ao passar do tempo. Não se trata de um longa com grandes emoções ou reviravoltas, mas sim uma obra repleta de delicadeza e sensibilidade.

— Aparentemente discreta, a presença da gastronomia no filme é fundamental para a história. Boa parte dos momentos de interação entre as quatro senhoras é feito em volta de uma mesa, que pode servir desde um simples chá de camomila a um elaborado peixe com batatas — isso sem falar numa tradicional pasta italiana. Tudo isso regado a muito vinho branco, bebida que acompanha Giovanni do início ao fim da obra. Di Gregorio é o grande destaque do elenco, mas as veteranas Valeria De Franciscis, Marina Cacciotti, Maria Cali e Grazia Cesarini Sforza também têm atuações merecedoras de aplauso, principalmente se levarmos em conta que todas realizam seus primeiros papéis no cinema. O longa foi exibido em primeira mão no Festival de Veneza de 2008, de onde saiu com o Prêmio Luigi





De Laurentiis, que representa uma láurea especial para a melhor estreia de um diretor. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Coprodução entre Grécia e Turquia, **O Tempero da Vida** também cria uma massa unindo comédia e drama. Mas, aqui, o recheio é bem diferente. O romance é o conteúdo principal deste bolo. E não só o amor entre um homem e uma mulher, mas também entre familiares e entre uma pessoa e sua pátria. Fanis é um jovem garoto de origem grega que cresce em Istambul tendo o avô Vasilis como uma espécie de mentor gastronômico. Ele tem sua vida afetada após seus pais serem obrigados a deixar a cidade por causa de conflitos políticos entre o governo turco e o da Grécia. Em Atenas, ele sonha sempre em receber a prometida visita do avô. O tempo passa e Fanis, já adulto, é obrigado a retornar a Istambul para se reconectar com seu passado. O personagem principal é vivido por Markos Osse (aos 8 anos), Odysseas Paspaliopoulos (aos 18) e Georges Corraface (adulto), que têm o mérito de apresentarem os mesmos olhos sonhadores. Quem também se sai bem no elenco é Tassos Bandis (Vasilis) e Basak Köklükaya, que dá vida a Saime, uma mulher que teve uma grande importância na infância de Fanis. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ O menino deixou o avô, mas nunca esqueceu a paixão pela culinária e os ensinamentos que recebeu. Por pressão dos pais, ele não segue a carreira de chef, mas acaba optando pelo caminho semelhante da astronomia. Sim, por mais estranho que possa parecer, é isso que o filme propõe (e convence) ao oferecer saborosas comparações entre estrelas e especiarias. O roteiro escrito por Tassos Boulmetis, que também assume a função de diretor, divide a trama em capítulos muito bem pensados. O longa possui tantas qualidades e abrange inúmeras questões que pode ser complicado dizer o que funciona melhor ou é mais interessante na narrativa. Mas é como diz Vasilis: “Qual o problema de não vermos o sal se a comida é saborosa?”. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Repleto de receitas elaboradas, **Toast** destaca em seu título a comida mais simples servida durante a trama. O nome faz referências às torradas que a mãe do personagem principal, Nigel, preparava quando estragava o prato do dia, o que acontecia em 100% das oportunidades. Vivida com sensibilidade por Victoria Hamilton, a mãe era uma total negação na cozinha, mas aquelas torradas faziam o menino se lembrar que era amado. A infância de Nigel acaba abalada quando a mãe vem a falecer e ele termina sozinho com o



pai (Ken Stott), que também não possui qualquer talento gastronômico. Após um tempo, o pai acaba contratando uma empregada (Helena Bonham Carter), que limpa a casa, prepara comida e ainda costura as suas roupas rasgadas. Para desespero de Nigel, os dois acabam iniciando um relacionamento e se casando. O menino não lida nada bem com a ideia, não se impressionando com os dotes culinários da mulher. Assim, ele decide fazer aulas de economia doméstica e trabalhar parcialmente em um restaurante para desenvolver seu talento como cozinheiro.

Dirigido por S.J. Clarkson e escrito por Lee Hall, **Toast** é uma produção inglesa baseada em um livro de memórias homônimo de Nigel Slater, conceituado chef britânico que faz uma pequena ponta no filme. Oscar Kennedy e Freddie Highmore foram escolhidos para viver Nigel quando criança e adolescente, respectivamente, e realizam um trabalho excelente. Bonham Carter também brilha em um papel ambíguo, mas sempre cativante. Com relação à gastronomia, comida é o que não falta na tela. Mas mais interessante que as inúmeras tortas e diversos pratos que vemos em cena é a presença da comida como instrumento que pode construir ou destruir uma relação. Neste sentido, é curioso notar como a cozinha é onde os protagonistas se sentem mais seguros e, ao mesmo tempo, surge como um território de guerra.

Diante deste cardápio, não se preocupe em escolher qualquer um dos três filmes, na certeza que a experiência será bem apetitosa. Na dúvida, veja toda a trinca, que oferece porções completas de comédia e drama, além de algumas pitadas de romance e, até mesmo, fantasia.

---

---

---

---

---

---

---

---

↳ *Lucas Salgado* é crítico e editor do portal Adoro Cinema ([www.adorocinema.com](http://www.adorocinema.com)). Membro da Associação de Críticos de Cinema do Rio de Janeiro (ACCRJ) e da Associação Brasileira de Críticos de Cinema (ABRACCINE).



\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_





## Julie & Julia

2009

*Direção:* Nora Ephron



*Duração:* 123 minutos

*Elenco:* Meryl Streep, Amy Adams, Stanley Tucci, Chris Messina

*Síntese:* Em 1948, uma americana passou a morar em Paris devido ao trabalho de seu marido. Em busca de algo para se ocupar, ela se interessou por culinária e passou a apresentar um programa de TV sobre o assunto, que gerou um guia culinário. Cinquenta anos depois, moça está prestes a completar 30 anos e está frustrada com a vida. Em busca de um objetivo, ela resolve passar um ano cozinhando as 524 receitas do livro.



## Simplesmente Martha

*Bella Martha, 2001*

*Direção:* Sandra Nettelbeck



*Duração:* 109 minutos

*Elenco:* Martina Gedeck, Sergio Castellitto, Ulrich Thomsen, Oliver Broumis

*Síntese:* Moça cria verdadeiras obras de arte cozinhando num pequeno restaurante em Hamburgo. Apesar disso, seu cotidiano é monótono. Ela é muito introvertida e praticamente não possui vida própria, dedicando-se totalmente ao trabalho. Tudo isso muda quando aparece um extrovertido cozinheiro italiano.



## Comer, Beber, Viver

*Yin Shi Nan Nu, 1994*

*Direção:* Ang Lee



*Duração:* 124 minutos

*Elenco:* Sihung Lung, Wang Yu-Wen, Wu Chien-lien, Sylvia Chang

*Síntese:* Um chef veterano vive com suas três filhas já crescidas. A do meio tem seus planos futuros modificados ao receber uma notícia inesperada. A partir disso, a vida de todos da casa muda drasticamente.

### A Estética da Cozinha *por Cid Nader*

O início de *Comer, Beber, Viver*, de Ang Lee, reproduz pelo olhar (o sentido que somente deveria ser compreendido como o que conduz os elementos pela sugestão) algo que induz a sentir o odor brotando e saltando de alguma região da sala de cinema: a atenção e delicadeza na captura, pelas imagens, dos atos de um cozinheiro oriental quando da preparação do peixe beiram justeza máxima necessária para fazer o casamento e circulação de informações entre os sentidos da plateia. Desde o sacrifício dos animais executados (mais deles entram em cena), que poderia induzir à piedade pelos de alma mais sensível, ao sequencial que evidencia diversas técnicas de manipulação: corte das matérias-primas com as diversas direções das angulações das facas chinesas, condizentes a cada consistência, e modos variados de feitura no fogo — indo de fritura sob temperaturas possantes, ao cozimento gentil no vapor, passando pelo sutil processo de lacre da travessa por uma folha de papel para preservação de temperatura e finalização lenta, ou a defumação artesanal dos patos.

Mesmo indo além, a alma essencial do filme está nas representações metafóricas de contraste — como a do pai que cozinha com dedicação para as filhas alternando seu profissionalismo como o maior chef de Taipei, ou a modernidade plástica e de odor inosso (sim, continua-se a sentir os cheiros do longa) pouco atraente das comidas da lanchonete *fast-food...* —, e notando-se por todos os instantes o quanto Ang Lee já se mostrava conhecedor de belas soluções de imagens, não deixa de ser impressionante o quanto a obra sobreviveria bem se fosse “somente” um *tour* pelos mais variados locais da gastronomia.

E é por esse passear pelos ambientes da gastronomia — e principalmente pelo bom observar das comidas e materiais relacionados ao cozinhar e degustar — que Nora Ephron consegue emplacar empatia com algum grau de similaridade ao que obteve Ang Lee em seu filme. Há menos sutilezas nas criações dos protagonistas: eles são muito mais marcados e esquematizados por linhas definidoras de padrões comportamentais, diversamente





ao que o diretor oriental obteve com os seus, que passam por estágios mais variados e de definições limítrofes bem menos perceptíveis (mais naturais). Mas a plástica dos alimentos sendo confeccionados, ou comprados, atrai de modo apetitoso o olhar e o desejo de embarque mais próximo (seria bom um 5 ou 6D aqui, se fosse possível) ao que se consome e é feito nos fogões.

— **Julie & Julia** se vale mais do “subterfúgio” alimentar para ser encarado com prazer. Há novamente um desejável e bem-vindo culto à gastronomia servindo de veio principal, e mesmo com as não tão sutis criações de personagens, ou alguns exageros que potencializam alguns momentos por viés cômico na criação de alguns dos atos — como na situação na qual Julia Child (Meryl Streep) treina para aprender a cortar cebolas com velocidade, ou quando Julie (Amy Adams) se desespera ante a necessidade de ter de matar suas primeiras lagostas —, obtém nesse quinhão de sua narrativa força atraente e sedutora de modo suficiente para se estabelecer. Interessante que o deflagrador aqui das salivações parte de um elemento tão ocidentalmente francês quanto o sabor e a sedução que a manteiga impõe quando é “apresentada para quem não a conhece a sério”, enquanto no filme chinês o despertar vem da mecânica e do resultado das variações quase plásticas dos alimentos.

— E é apostando muito nas seduções visuais que a diretora Sandra Nettelbeck inicia suas ostentações gastronômicas em **Simplesmente Martha**. Na realidade, o filme caminha por todo seu tempo de existência transportando para a tela impressões que deveriam remeter à sensação do sentido olfativo agindo em busca de algum resquício no ar (como é muito óbvio nos dois trabalhos citados anteriormente), mas parece que obtém seus maiores resultados na potência do sentido da visão: porque é muito mais a textura dos alimentos e das ferramentas para o preparo que acaba por impregnar o ambiente. Pensando-se com maior rigor, talvez haja excesso nesse cuidado das imagens: algo que jamais poderia constituir defeito no cinema, mas que parece deslocado quando, justamente nesse cinema, aparece com características de peça publicitária — quando as lentes filmam lentamente elementos específicos (pratos sendo feitos, material que os compõe e muitas técnicas de alta culinária sendo executadas — para fazer massas, peixes, Spätzle, creme brulée, fois gras... — com iluminação que incide sobre eles deixando o campo de fundo como tênue

moldura). Mas seduzem a quem deseja buscar prazer pelo olhar.

Diante da densidade buscada por Ang Lee em **Comer, Beber, Viver**, que tem a ver com observação do relacionamento entre pai e filhas ante um mundo modernamente invasor às tradições orientais, ou da tentativa bem ocidental de **Julie & Julia** com suas intenções de misturar passado e futuro como razões de memórias (mesmo que não vividas) impondo ligações, novamente, entre passado e futuro, o que Sandra Nettelbeck alcança em **Simplemente Martha** acaba soando mais frágil, mais “limpo”, mais “indevidamente” pitoresco, pois há aqui novamente o contraste agindo como elo e ambiente, mas a divergência é encontrada nas diferenças entre a suposta frieza e rigidez alemã quando defronta a espontaneidade e latinidade italiana (Martha e Mário, o novo cozinheiro).

Trabalhando alternadamente na crítica de cinema e como chef de cozinha sempre notei e busquei prazer mais tranquilo quando algum filme traz a comida como importante trecho de sua formulação. Cozinhar é exercício que exige estímulos bem diversos dos exigidos pela análise. Tanto quanto assistir a uma obra por onde desfilam elementos tão





caros, afinal de contas, à subsistência, remete a certo desarmamento do espírito crítico: não teria como não ser assim.

Os três filmes comentados, cada um à sua maneira, são bastante bem-vindos e agradáveis na abordagem dos aspectos que referem à cozinha, à culinária, e à beleza que surge de sua execução. E também — novamente cada um a seu modo — impõe certezas quanto a seu poder junto à afeição humana.



↳ *Cid Nader* é jornalista, editor e crítico do Site Cinequanon ([www.cinequanon.art.br](http://www.cinequanon.art.br)); e coeditor do blog da ABRACCINE (Associação Brasileira dos Críticos de Cinema).





## Quem Está Matando os Grandes Chefs da Europa?

*Who is Killing the Great Chefs of Europe?*, 1978

*Direção:* Ted Kotcheff

*Duração:* 112 minutos

*Elenco:* George Segal, Jacqueline Bisset, Robert Morley, Jean-Pierre Cassel

*Sinopse:* Um grande mistério circunda o mundo quando os principais chefs da Europa começam a aparecer mortos. A parte intrigante é que cada um deles morre conforme o preparo de seu prato predileto. Quem poderá solucionar o caso?



## Tampopo – Os Brutos Também Comem Spaghetti

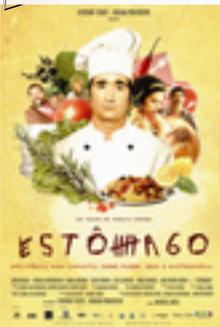
*Tampopo*, 1985

*Direção:* Jûzô Itami

*Duração:* 114 minutos

*Elenco:* Ken Watanabe, Kôji Yakusho, Tsutomu Yamazaki, Nobuko Miyamoto

*Sinopse:* Um caminhoneiro para em uma pequena loja de macarrão gerenciada por uma família pobre. Ele decide ajudá-los para transformar o ambiente em um sucesso. A história é entremeada, então, com vários casos de amor à comida.



## Estômago

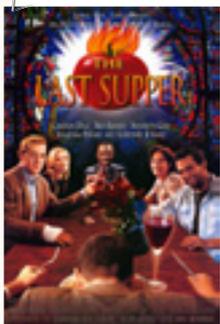
2007

*Direção:* Marcos Jorge

*Duração:* 112 minutos

*Elenco:* João Miguel, Fabiula Nascimento, Babu Santana, Paulo Miklos

*Sinopse:* Rapaz foi para a cidade grande na esperança de ter uma vida melhor. Contratado como faxineiro em um bar, logo ele descobre que possui um talento nato para a cozinha. Com suas coxinhas, ele transforma o bar em um sucesso.



## O Último Jantar

*The Last Supper*, 1995

*Direção:* Stacy Title

*Duração:* 92 minutos

*Elenco:* Cameron Diaz, Bill Paxton, Annabeth Gish, Ron Pearlman

*Sinopse:* Um grupo de amigos inconformistas bota um plano mirabolante: reunir a nata da ala direita americana para jantares onde serão abordados pontos de vista distintos. A partir da discussão, eles decidem o futuro do convidado. Dessa forma, pretendem livrar a América do conservadorismo.



### Ode à Vida por Leonardo Luiz Ferreira

A glutona Íria (Fabiula Nascimento), que mais parece uma prostituta felliniana, come com gosto uma coxinha em um botequim, elogia a iguaria com palavrão e decreta para o cozinheiro à sua frente no balcão: “Eu não sei cozinhar nada, mas eu adoro comida”. Essa simples declaração da personagem em **Estômago**, de Marcos Jorge, não só traduz o sentimento de uma das produções brasileiras mais laureadas em festivais, como também de todo o módulo Entradas, da mostra **Filmes à Mesa**. Todos os protagonistas têm uma devoção religiosa e ritualística com a comida em sequências explícitas de manifestação desse amor e esse é o traço principal que une as quatro produções selecionadas.

Por trás de sua aparência superficial, **Estômago** revela uma narrativa complexa que trabalha em dois tempos distintos onde um narrador onisciente apresenta a sua versão da história. A trama se estrutura a partir do movimento de migração de um nordestino para um grande centro do país. Em meio a busca por um sentido em sua vida, o acaso cruza o seu caminho e após uma proposta de trabalho, Raimundo Nonato (João Miguel) encontra aquilo que nasceu para fazer, comida. A habilidade do cineasta Marcos Jorge está em revelar as nuances desse personagem em dois momentos diferentes: a ingenuidade matuta dos primeiros meses e a sagacidade para encarar as intempéries na vida no cárcere. A todo o momento, o filme funde passado e presente narrativo, com uma breve passagem temporal de dois segundos de escurecimento da tela (*fade to black*).

A estética gastronômica é bem trabalhada e resolvida em **Estômago**. O primeiro contato visual com o alimento é feito de maneira propositalmente suja: coxinhas gordurosas, ovos de cor rosa e moscas em uma vitrine de botequim. Após isso, os créditos serão exibidos durante o preparo de uma massa para pastel, que é o primeiro contato de Nonato com um alimento. A luz branca e o enquadramento dão um tratamento especial às cenas de corte de ingredientes e da alquimia entre os alimentos e o cozinheiro, que porta unhas





imundas. Essa característica será mantida durante toda a duração do filme, com uma variação entre requinte (um banquete regado a vinho italiano e leitão) e experimentações (formigas torradas com farinha) nos pratos. Um dos méritos de **Estômago** está em tirar a gastronomia do pedestal e colocá-la no cerne de preocupações entre prisioneiros e personagens marginais. Tudo embalado por ironias finas e pensatas propositalmente ignorantes de Nonato, que de tanto buscar conhecimento passa a entender que um bom prato fica mais saboroso ainda com uma boa história por trás de sua feitura. Para ilustrar isso, alguns monólogos são dispostos na obra, como aquele que funciona como o divertido prólogo a respeito da origem do queijo gorgonzola. Além disso, o longa trabalha a relação que se estabelece entre o sexo e a comida, pois a atração entre Íria e Nonato acontece por intermédio do alimento. Um plano bem representativo ocorre na sequência em que os dois têm uma relação sexual e, ao mesmo tempo, a prostituta ingere macarrão na cama. Essa alusão ao prazer sexual está implícita na homenagem ao artista Boccaccio — autor do polêmico *Decamerão*, livro alegórico composto de ilustrações sobre a relação entre o homem e o erotismo —, que dá nome ao restaurante italiano onde Nonato se especializa como um chef.

Já no desconhecido e subestimado **O Último Jantar**, de Stacy Tittle, o convite para uma refeição na casa de um grupo de amigos é o grande chamariz para discussões a respeito de temas polêmicos, como o homossexualismo, o pensamento machista, o aborto, entre tantos outros. De um humor negro de alta voltagem, a obra de Tittle já se inicia com um dos símbolos da morte, o corvo. E é sob sua égide que a narrativa vai se desenrolar com uma premissa bastante interessante: promover o debate e o choque de ideias contrárias em uma aparente descontraída reunião à mesa. A partir das respostas do convidado, sempre sentado à cabeceira, o grupo decide se deve ou não expurgá-lo da sociedade. Tanto o diretor quanto o roteirista (Dan Rosen) acertam ao incluir dúvidas morais em cada personagem sobre as decisões a serem tomadas. Num paiol de vaidades e afirmações bombásticas, como “Hitler tinha razão ao matar os judeus, pois estes estavam roubando o povo alemão”, **O Último Jantar** dá espaço para a diferença de se questionar o agradecimento em forma de reza antes das refeições. E estas também não se prestam apenas como coadjuvantes e têm sempre a sua importância exaltada nas cenas. Desde uma simples salada passando por

fast-food, e escolhas criteriosas de vinhos e sobremesas (torta de maçã), até os tomates doces que crescem na estranha horta montada pelos amigos.

Em paralelo ao sumiço de pessoas, há uma investigação policial a respeito do desaparecimento de uma jovem. Esse teor de gênero é deixado em segundo plano para não se desvirtuar o interesse pelo embate ideológico. É também através de um viés de suspense e tensão que se desenvolve o bem-humorado **Quem Está Matando os Grandes Chefs da Europa?**, de Ted Kotcheff. Esta coprodução que reúne um elenco estelar europeu consegue levar os mistérios de um clássico romance de Agatha Christie, que é mencionada no filme, para o universo dos chefs de cozinha. Esse inesperado entrelaçamento gera uma obra graciosa e de entretenimento ao público, que desfruta de diversas sequências no preparo de comidas requintadas, inclusive um banquete especial para a rainha da Grã-Bretanha, e um vislumbre por paisagens belas da Europa, entre elas Londres e Veneza. Ao aliar um apreço estético na composição do

quadro, o cineasta Kotcheff consegue promover o casamento entre gastronomia e arte numa comparação direta entre o trabalho de um pintor e um chef (“o aspecto visual é tão importante quanto o sabor”); movimento semelhante também acontece em **Estômago**, no qual um



dono de restaurante afirma para Nonato que os ingredientes são as tintas para se pintar um quadro. Ao largo da trama principal que envolve assassinatos de chefs renomados de diferentes países, o roteiro reflete sobre o status da comida por intermédio do trabalho realizado por críticos gastronômicos, que, ao mesmo tempo, podem construir ou demolir carreiras com um texto. De maneira discreta, Kotcheff discute e critica esse papel, da mesma forma que coloca em um personagem o espírito do norte-americano ao exaltar o *fast-food* em detrimento a pratos elaborados que não enchem a barriga do cidadão comum.

É exatamente de pessoas comuns os retratos que surgem na tela no longa japonês





**Tampopo** — **Os Brutos Também Comem Spaguetti**, de Jûzô Itami, que tem como base narrativa o improvável faroeste americano. Um caminhoneiro forasteiro chega a uma cidade desconhecida, adentra uma casa de espaguete como no velho oeste: troca olhares de apreensão com os presentes e, em pouco tempo, é convidado para um duelo. Após a briga, ele decide que vai ajudar a dona do local, Tampopo (Nobuko Myamoto), a transformar o espaço em uma referência no que diz respeito ao lamen (a denominação para o macarrão japonês).

**Tampopo** surpreende a cada virada na trama que caminha a narrativa para diferentes direções. O prólogo já quebra a quarta parede ao introduzir o espectador a história por intermédio de um personagem em uma sala escura que se dirige diretamente à plateia: “Você aí que também está no cinema como eu”. A partir do eixo central da transformação da personagem em uma chef que entende tudo sobre o lamen e seu preparo, **Tampopo** se desenrola com vários segmentos, que mais parecem curtas autônomas, de histórias a respeito da relação do homem com a comida: um homem tem relações sexuais com a esposa potencializadas com a comida, e em seu último suspiro sonha com o gozo de desfrutar uma linguiça de porcos selvagens ao lado da amada; uma professora de etiqueta ensina boas maneiras à mesa para mulheres atentas, mas todas perdem o decoro ao desfrutarem de macarrão e emitirem uma sinfonia para sugar o mesmo; e, por último, o ensinamento de um velho mestre para o discípulo de como se deve apreciar um prato de lamen com pedaços de porco, sem pressa e aproveitando cada instante. Sem dúvida, uma receita infalível para contemplar e usufruir cada refeição como se fosse a última.

**Tampopo** se encerra com um plano no qual um bebê sorve o leite do peito de sua mãe — ligação umbilical máxima e vitalícia entre os entes. O primeiro e o mais importante alimento da humanidade somente reforça o filme, como toda a mostra **Filmes à Mesa**, como uma ode à vida.





## Our Daily Bread

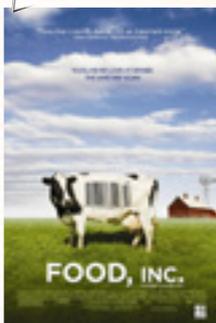
*Unser Täglich Brot*, 2005

*Diretor:* Nikolaus Geyrhalter

*Duração:* 92 minutos



*Sinopse:* Documentário que foca em como as companhias modernas de alimentos empregam a tecnologia para maximizar a eficiência, o consumo saudável e o lucro. O filme se estrutura em situações de trabalho, sem narração em *off* ou entrevistas, para que cada espectador forme a sua própria opinião.



## Food, Inc.

2008

*Diretor:* Robert Kenner

*Duração:* 94 minutos



*Sinopse:* Documentário que investiga a agricultura comercial nos Estados Unidos, concluindo que se produzem alimentos nem um pouco saudáveis, além de prejudicarem o meio ambiente e abusarem dos animais e de seus empregados.

### Tempos Nem Assim Tão Modernos...

por Patrícia Rebello

Amanhece no campo de **Our Daily Bread**, documentário do realizador austríaco Nikolaus Geyhalter. Uma semeadeira atravessa a tela no lusco-fusco do dia que começa a nascer. Na cena seguinte, observamos em primeiro plano dois homens. Eles estão em um galpão, cuja vasta dimensão é fantasmagoricamente ampliada pela imagem: magia própria do cinema, escondida na lente grande angular, capaz de inventar profundidade onde originalmente ela não existe. Metidos em trajes especiais, similares aos dos astronautas, os homens calçam botas, luvas impermeáveis e máscaras de gás. Tudo normal, não fosse na sequência esses mesmos sujeitos surgirem em meio a uma plantação, lançando jatos de uma substância desconhecida sobre uma lavoura cultivada em estufa. Não há nada de extraordinário, estranho ou alarmante nestas imagens. E é justamente essa aparência de simplicidade que constitui a urgência do filme. Optando pelo ponto de vista de observação metódica e do silêncio contemplativo, **Our Daily Bread** é um recorte visual tão agudo quanto severo sobre o estado de coisas da produção agrícola de hoje.

**Food, Inc.**, de Robert Kenner, também se debruça sobre as condições da produção contemporânea dos alimentos que chegam à nossa mesa, produzindo um retrato igualmente impressionante (aterrorizante, seria o caso dizer). Mas diferentemente do colega europeu, o diretor americano conta sua história de um ponto de vista narrativo que investe na heterogeneidade de materiais para construir o argumento. Através de uma costura de entrevistas, depoimentos, dados estatísticos e pesquisa de arquivo, o documentário explica que, nos últimos cinquenta anos, a maneira como nos alimentamos se modificou muito mais do que nos dez mil (anos) anteriores — e para pior. Assimilado pelo sistema capitalista, um processo secular de cultivo e criação, que obedecia ao ritmo das estações e se desenrolava no compasso da biologia pré-era genética, foi adaptado aos tempos e movi-



mentos das linhas de montagem.

Como tudo que adentra a roda do mercado, o lucro (e não a boa alimentação) se transformou no horizonte dessa cadeia. Nas prateleiras, se contempla a proliferação de rótulos que ostentam a origem “orgânica” e “sem conservante” de vegetais geneticamente modificados, frangos engordados à base de hormônios e carne de hambúrguer de procedência tão segura quanto um lance de roleta-russa. Por trás do colorido das propagandas e da diversidade das ofertas, avança em alta velocidade uma condição sintomática da modernidade, assustadora em sua condição paradigmática: quanto mais aumenta o investimento em tecnologia, mais mal alimentados ficamos; quanto mais se avança no campo da engenharia de alimentos, menos saudável estamos.

Tanto um filme quanto o outro ilumina esse grave descompasso entre o que se acredita estar consumindo, e o que verdadeiramente se está, ao lançar luz no circuito que faz o coração da máquina bater. Ou melhor, na fenda que se abre nele, reflexo invertido no espelho, no abismo que cresce entre o discurso que é vendido, e a imagem (diametralmente oposta) à qual ele corresponde. **Food, Inc.** lança luz sobre a incoerência desse sistema com a ajuda de um arsenal de informações: há espaço para o discurso das autoridades (engenheiros de alimento, pesquisadores, escritores) e para a fala das vítimas (a mãe que perdeu o filho pequeno contaminado por uma bactéria na carne de hambúrguer); para os fazendeiros cooptados para o jogo das poucas grandes empresas que dominam quase cem por cento do negócio, e para os fazendeiros que são obrigados a declarar falência e contemplar passivamente uma metodologia arraigada na tradição escoar pelo ralo. Organizado em tópicos, segundo uma lógica recorrente na produção contemporânea de documentários (em especial americanos), **Food, Inc.** desenvolve uma tese que parte de noções que já se tornaram figurinha fácil no discurso crítico da modernidade: nos acomodamos ao consumo de imagens, permanecendo na superfície e abrindo mão da consistência dos objetos.

O inconveniente desse tipo de documentário é a prevalência da noção de que o problema mora na falta de informação, ou na falta de informação organizada, e que ele se resolve uma vez que todas elas são dispostas em forma de discurso. O exemplo mais concreto pode ser encontrado nas dúzias de documentários que foram feitos no intuito de





explicar a crise financeira que explodiu nos Estados Unidos em meados dos anos 2000. Por mais que os analistas expliquem, os números comprovem e as imagens ilustrem, o que de concreto fica é que o mecanismo que corroeu o encanamento da economia é de natureza complexa, e impossível de assimilar a não ser para quem cursou pelo menos até o terceiro período de uma faculdade de administração. O que a grande maioria destes filmes esquece, ou talvez prefira ignorar, é que a relação entre “saber” e “não saber” está longe de ser uma questão de quantidade.

Contrariamente, é através da possibilidade de um saber que nasce do desconforto, da percepção de que alguma coisa parece definitivamente fora do lugar, que opera a estrutura de *Our Daily Bread*. Por isso, talvez não seja de todo errado afirmar que ele seja capaz de mobilizar ainda mais pelo choque que se instala na exposição da imagem como produto de um carretel de relações e conjunturas. O silêncio asséptico dos frigoríficos, a indiferença dos funcionários em relação aos gestos mecânicos do ofício, a apatia com que os operários da “linha de montagem” selecionam, classificam e eliminam pintos, vitelas e bezerras na esteira rolante que decide quem será o futuro hambúrguer, e quem não terá a mesma sorte. Lembra uma cena do clássico *Tempos Modernos* (1936), de Charles Chaplin — à diferença que aqui não se trata de apertar parafusos, mas seres vivos, ignorados em suas pulsações e vibrações apavoradas e apavorantes.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

↳ *Patrícia Rebello* é doutora e mestre em Comunicação Social pela UFRJ, professora do departamento de Relações Públicas da UERJ. Integrante do comitê de seleção do Festival Internacional de Documentários É Tudo Verdade.





## No Mundo de 2020

*Soylent Green*, 1973

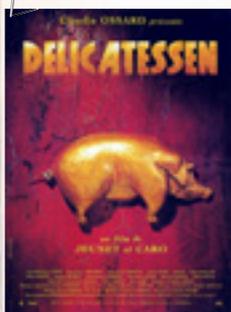
*Direção:* Richard Fleischer



*Duração:* 97 minutos

*Elenco:* Charlton Heston, Edward G. Robinson, Joseph Cotton, Leigh Taylor-Young

*Sinopse:* Em 2022, a face da Terra está bem modificada. Em Nova York, há 40 milhões de habitantes e o efeito estufa aumentou muito a temperatura, deixando o calor ficar quase insuportável. No entanto, os ricos vivem em condomínios de luxo, onde belas mulheres são parte da mobília. Neste contexto é assassinado um milionário. Um detetive é designado para investigar o caso e descobre algo est arrecedor.



## Delicatessen

1991

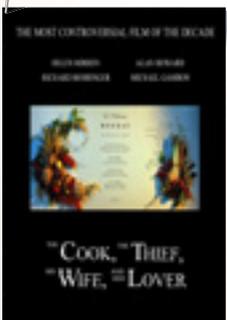
*Direção:* Jean-Pierre Jeunet e Marc Caro



*Duração:* 99 minutos

*Elenco:* Dominique Pinon, Karin Viard, Jean-Claude Dreyfus, Marie-Laure Dougnac

*Sinopse:* Comédia surrealista de um proprietário de um prédio que ocasionalmente prepara uma guloseima especial para seus estranhos inquilinos.



## O Cozinheiro, o Ladrão, Sua Mulher e o Amante

*The Cook, the Thief, his Wife & her Lover*, 1989

*Direção:* Peter Greenaway



*Duração:* 124 minutos

*Elenco:* Helen Mirren, Tim Roth, Michael Gambon, Ciarán Hinds

*Sinopse:* A esposa de um rico dono de restaurante fica entediada e inicia um caso extraconjugal. Ela se dedica aos prazeres do sexo, enquanto os frequentadores do local entregam-se ao paladar.



## Escravas da Vaidade

*Jiao Zi*, 2004

*Direção:* Fruit Chan



*Duração:* 91 minutos

*Elenco:* Pauline Lau, Tony Keung Ka Fai, Bai Ling, Meme Tian

*Sinopse:* Toda mulher persegue a juventude eterna e uma cozinheira sabe bem disso. Seus famosos bolinhos prometem realizar esse desejo, mas a um preço altíssimo. Para uma ex-estrela de televisão não existe custo alto demais. Ela está disposta a tudo para preservar sua beleza, até mesmo depois de descobrir qual o ingrediente secreto dos bolinhos.

### A Nobreza do Canibalismo *por Raphael Fonseca*

O que seria uma “carne nobre”? Pela perspectiva de um churrasco, o termo diz respeito às partes mais suculentas da carne do boi. Os pedaços assim coroados são aqueles encontrados na parte traseira do animal e que se caracterizam por serem mais macios do que o restante do seu corpo. Se, por um lado, ao mastigar nossos dentes têm menos atrito, por outro, devido ao seu status diferenciado, somos socialmente convidados a saborear esta nobreza de modo mais detido.

Os filmes neste módulo se caracterizam, ironicamente, por lidar com um dos maiores tabus da cultura: a ingestão de carne humana por humanos. A palavra “canibalismo” deriva do espanhol, de “caríbales”, um termo que designava uma tribo situada nas Pequenas Antilhas, os caraíbas. Um dos traços culturais deles notados pelos “descobridores” de suas terras era a prática da antropofagia. No olhar do conquistador, canibalismo se tornou sinônimo de primitivismo; os índios se enquadrariam em um estágio mental semelhante aos animais e, por consequência, teriam uma disposição a estes atos de selvageria. Porém, como estudado pela antropologia, tal prática é comum a diversas culturas indígenas, mas sempre inserida em um contexto ritual; se come a carne do outro a fim de se apossar sobre o que há de mais sagrado, por exemplo, em um inimigo, o seu coração. Ingerir o outro é explicitar seu poder sobre outra pessoa e, mais do que isso, sobre outra identidade de grupo.

Com essa proposição de tomar posse daquilo que nos ameaça, é possível destacar dois filmes da mostra. Em *O Cozinheiro, o Ladrão, sua Mulher e o Amante*, de Peter Greenaway, o dono do restaurante em que a maior parte das ações se sucede, Albert Spica (Michael Gambon), é também o líder de um grupo de ladrões. Expansivo e opressor, o personagem atordoa a silenciosa figura de sua esposa que se demonstra incapaz de se colocar contra sua verbosidade. Ao surgir a figura de um amante, Spica brada repetidas vezes: “Vou matá-lo e comê-lo”. Garfo e faca são portados e sua vontade de canibalismo é teatralizada.



— O modo utilizado para cometer o assassinato do pivô deste adultério também engloba a alimentação: sendo o amante um personagem rodeado por livros, nada mais justo que ele seja torturado engolindo páginas de sua própria biblioteca. Revoltada e em parceria com toda a equipe do restaurante, a amante tem uma solução para se vingar: por que não cozinhar o corpo de seu amante e servi-lo ao próprio Spica? Tendo um corpo humano assado à sua frente, o personagem reage de modo contrário a todo o seu comportamento na narrativa — o silêncio o arrebatava e a boca que tantos alimentos engoliu, vomita. Antes de disparar, o incrimina ao pronunciar uma simples palavra: “canibal”.

— Com um mote diferente, mas chegando a um caminho talvez mais perverso do que o exemplo anterior, temos também **Escravas da Vaidade**, de Fruit Chan. Uma mulher com uma obscura biografia trabalha fazendo bolinhos em sua casa. Uma atriz de televisão, um dia popular, mas a enfrentar a passagem do tempo, a procura em busca destes petiscos que seriam um elixir da juventude. O que começa com um misto de humor e suspense dá corpo depois a um cinema do absurdo. O conteúdo vermelho presente nos quitutes é revelado após uma passagem da cozinheira em um hospital. Se suspeitávamos que se tratava de carne humana, nos surpreendemos com a dimensão de sua nobreza: é matéria advinda de abortos, ou seja, fetos. Em dado momento, a cozinheira descreve para sua cliente que os fetos ideais são aqueles do segundo trimestre, pois já começam a apresentar parte da estrutura óssea, algo nutritivo e importante para o rejuvenescimento. O estômago do espectador embrulha.

— Ao detectar uma traição da parte de seu marido ausente, ela cria um plano inesperado: e se o feto que se desenvolve no corpo da amante fosse cozinhado e ingerido por ela? Nesse sentido, é inevitável lembrar que a personagem era incapaz de engravidar, ou seja, engolir o projeto do filho de seu marido é, de certo modo, tentar reparar uma ausência.

— Dialogando com certo tom de fantasia deste filme, temos **Delicatessen**, de Marc Caro e Jean-Pierre Jeunet. Sem uma vontade de convencer o espectador de modo realista, toda a narrativa aqui é centrada em um prédio que possui no seu térreo uma delicatessen, ou seja, uma loja de finas iguarias. Nos primeiros minutos já compreendemos que, na verdade, o seu dono, um açougueiro, a abastece com carne humana de seus novatos assistentes



e nutre assim os moradores do edifício. O canibalismo aqui é às claras; as únicas desavisadas são as vítimas. Quando um aéreo e agradável artista de circo chega para servi-lo, esse sistema é desestabilizado. Sua competência artesanal e criatividade encanta a todos e seu assassinato é postergado ao ponto da filha do açougueiro se apaixonar por ele. Confusão, um grande número de personagens, diálogos rápidos e uma edição de som primorosa dão os tons a esse canibalismo em tom de fábula.

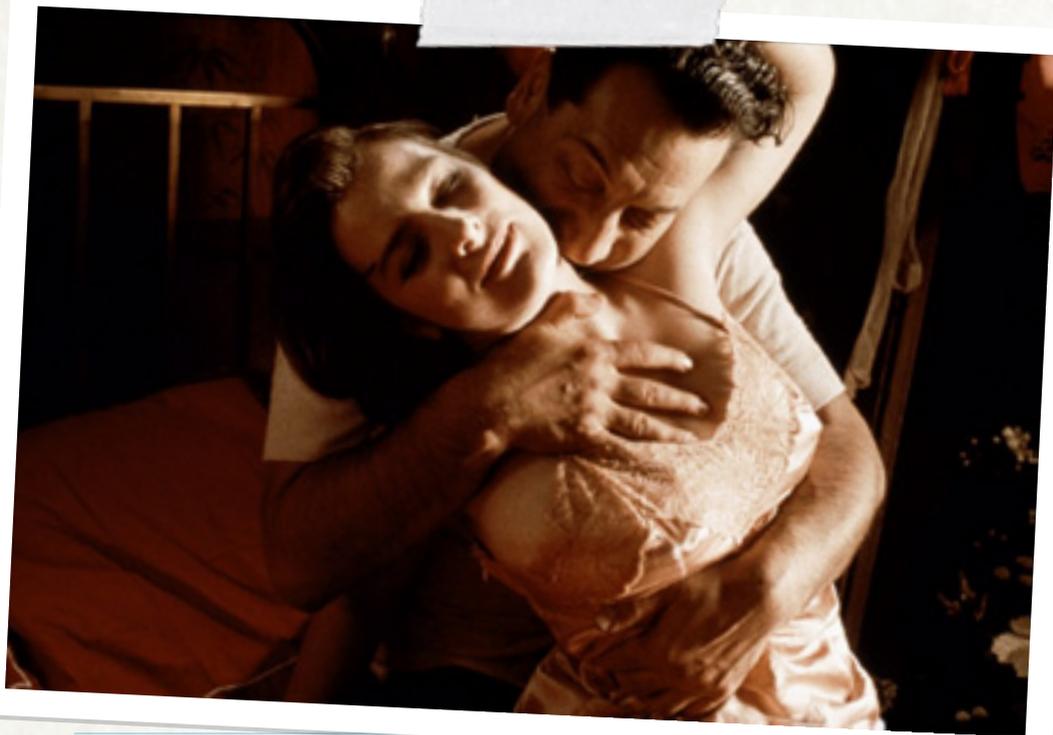
Por fim, temos um filme mais próximo da ficção científica e de certo tom de teoria da conspiração: **No Mundo de 2020**, de Richard Fleischer. Em um momento da História em que a comida é escassa e artigo de luxo, são vendidos produtos nutritivos no formato de wafer. Desse contexto dado pelo filme, há um lançamento no mercado: “Soylent green” (que dá o título original em inglês) e que seria produzido com algas. Devido ao assassinato de um dos presidentes executivos da marca, um detetive se coloca a investigar sobre o processo de fabricação do produto. Não à toa, fazendo coro a estas “carnes nobres” aqui comentadas, vem à tona que o verde desses pequenos biscoitos é apenas um modo de descolorir o seu vermelho originário da nossa própria carne. Em uma construção de linguagem que bebe diretamente do cinema policial, uma pergunta fica: é possível confiar nas indústrias alimentícias que nos circundam e cada vez mais nos entupirão de produtos artificiais?

Do micro para o macrocosmo; do desequilíbrio de uma família para o caos de uma fábrica com dimensão internacional. Um ato canibal é sempre sinônimo de perversão em qualquer um dos quatro filmes comentados. A nobreza aqui é apenas suposta: considerar a carne humana como “nobre” é inversamente proporcional quando se pensa que o homem se transforma em “plebe” para ingeri-la.

↳ *Raphael Fonseca* é crítico, historiador da arte e curador. Doutorado em Crítica e História da Arte pela UERJ. Professor do Colégio Pedro II. Possui um blog onde reúne sua produção textual: <http://gabinetedejeronimo.blogspot.com>.









## Cinco Dias Sem Nora

*Cinco Días sin Nora*, 2008

*Direção:* Mariana Chenillo



*Duração:* 92 minutos

*Elenco:* Fernando Luján, Ari Brickman, Verónica Langer, Martin LaSalle

*Sinopse:* Antes de morrer, uma senhora conservadora elaborou um plano para que seu marido tenha que cuidar pessoalmente do velório e fazer as rezas obrigatórias pela tradição judaica, ao longo de cinco dias. Só que a situação muda de figura quando ele encontra uma foto e uma carta, deixadas embaixo da cama, em que a esposa aparece com um homem que ele não conhece.



## Casamento Grego

*My Big Fat Greek Wedding*, 2002

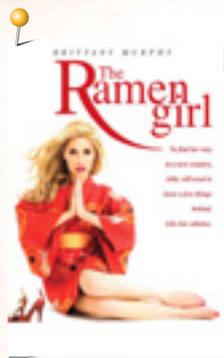
*Direção:* Joel Zwick



*Duração:* 95 minutos

*Elenco:* Nia Vardalos, John Corbett, Michael Constantine, Andrea Martin

*Sinopse:* Moça de 30 anos é grega e trabalha no restaurante de sua família. O sonho de seu pai é vê-la casada com um grego, mas ela espera algo mais da vida. Com muito custo, consegue convencer seu pai a lhe pagar aulas de informática, como forma de melhorar seu trabalho. No curso, ela conhece e se apaixona por um inglês. Agora ele terá de se adequar as tradições gregas.



## O Sabor de uma Paixão

*The Ramen Girl*, 2008

*Direção:* Robert Allan Ackerman



*Duração:* 102 minutos

*Elenco:* Brittany Murphy, Toshiyuki Nishida, Gabriel Mann, Tammy Blanchard

*Sinopse:* Uma moça americana está à deriva em Tóquio, após o término de seu namoro. Procurando por um sentido na vida, ela percebe o interesse e o sucesso do ramen, alimento composto de filamentos longos de massa com ervas e legumes, na culinária japonesa. Dessa forma, ela encontra emprego em um restaurante e treina para ser uma chef especializada em ramen, sob a conduta de um tirânico mestre culinário japonês.



### Entre as Mesas: Permeabilidade e Identidade Cultural

por Elizabeth Motta Jacob

*Cinco Dias Sem Nora*, *Casamento Grego* e *O Sabor de uma Paixão* são filmes nos quais o papel cultural do alimento tem forte expressão narrativa. Os três longas lidam com o diálogo intercultural através da comida e nos lembram que esta — assim como os relacionamentos amorosos — é capaz de testar os limites das determinações culturais.

As escolhas alimentares sempre estiveram envoltas nas autorrepresentações dos diferentes grupos e levaram ao desenvolvimento de estruturas sociais específicas e das tradições. O convívio alimentar e as simbologias envolvidas nestes processos sociais se tornaram sinais de partilha, o que levou a apreciação e valoração diferenciada dos alimentos em culturas diversas.

A ideia de gastronomia reconhece a tradição como própria de certas regiões ao mesmo tempo em que estimula a busca da diferença. Esta tem papel relevante no sentido de dar autonomia à comida da identidade social a ela associada não a remetendo necessariamente a uma tradição social específica permitindo a apropriação de várias delas sem compromisso com nenhuma. Assim, ela pode se distanciar muito da tradição na medida em que favorece a criação individual dando origem a um estilo de cozinha/comida internacionalizada.

Deste modo, a comida passa a ser assimilada como uma forma de arte, algo que pode ser apreciado universalmente sem perder seu caráter singular. A ideia da comida como arte que incorpora elementos particulares ligados a particularidade do sujeito que a pratica veicula ao conceito de uma tradição que sendo coletiva é capaz de incorporar variações individuais. Isso vem a ser muito importante para a temática do diálogo intercultural no mundo globalizado moderno. Caso a tradição ficasse fechada em si mesma e fosse a simples reprodução de si ao longo do tempo não poderia atuar no mundo globalizado que reconhece as tradições, entretanto espera que estas se abram não só umas



para as outras, mas à própria ideia de indivíduo.

Os três filmes tratam da relação entre comida e cultura através de deslocamentos e recontextualizações da tradição. Eles apontam, por meio do alimento, para um rito de passagem de seus personagens sendo dois deles referidos a entrada na maturidade e o terceiro ao término da existência.

Em **Casamento Grego**, o matrimônio aparece como um rito de passagem para a vida adulta. A personagem principal, Toula (Nia Vardalos), está atada a tradição de sua família de origem grega e as contradições que a inserção desta cultura no contexto norte-americano aponta para ela. A comida, sua abundância, formas e cores são elementos fundamentais nos confrontos culturais apresentados no filme e na resolução da trama.

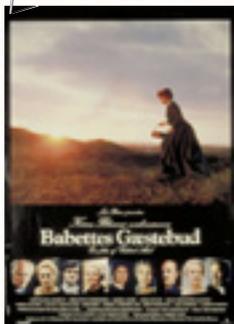
Por sua vez, **O Sabor de uma Paixão** apresenta o rito de entrada na maturidade através da aquisição do saber profissional. A personagem principal, Abby (Brittany Murphy), vai ao Japão em busca de seu namorado, mas é rejeitada por este. Sozinha, ela se interessa por um restaurante de ramen e resolve passar por uma série de provas a fim de se tornar uma chef. O filme coloca através da comida o diálogo entre duas culturas — norte-americana e japonesa — e duas gerações distintas. O vínculo e a continuidade entre as espécies são dados pela transmissão do saber culinário que permite a permeabilidade entre as culturas.

Já **Cinco Dias Sem Nora** aponta para os ritos funerários. A comida marca aqui o fim de uma vida e a reconstrução do tecido social após a ruptura que a morte pode trazer para a rede de relações sociais. Neste filme, os personagens centrais pertencem ao universo judeu askenazi, porém um personagem secundário de nacionalidade mexicana (a empregada) quebra essa homogeneidade gerando um ruído na identidade ritualística da obra. Nesta película é interessante ressaltar o papel da comida na reconstrução dos laços sociais, especialmente no que concerne ao personagem do viúvo, José (Fernando Luján). Este era um homem mais isolado socialmente e utiliza a comida no início do filme como afronta à tradição, porém, é esta que permitirá mais tarde a sua integração familiar e social.

↳ *Elizabeth Motta Jacob* é cenógrafa, professora doutora do Departamento de Comunicação Visual EBA/UFRJ e desenvolve pesquisas sobre cinema, imagem, espaço e cidade.







## A Festa de Babette

*Babettes Gæstebud*, 1987

*Direção:* Gabriel Axel



*Duração:* 102 minutos

*Elenco:* Stéphane Audran, Bodil Kjer, Birgitte Federspiel, Jarl Kulle

*Sinopse:* Na Dinamarca do século XIX, duas irmãs vivem em um isolado vilarejo com o pai, que é um pastor protestante. Uma refugiada francesa surge ao acaso na casa deles e se oferece como cozinheira em troca de abrigo.



## Como Água Para Chocolate

*Como Agua para Chocolate*, 1992

*Direção:* Alfonso Arau



*Duração:* 105 minutos

*Elenco:* Marco Leonardi, Lumi Cavazos, Regina Torné, Mario Iván Martínez

*Sinopse:* Jovem nasceu na cozinha do rancho de sua família, quando sua mãe cortava cebolas. Logo em seguida seu pai morre de um ataque cardíaco, por ter sua paternidade questionada. Com isso, ela é vítima de uma tradição local, que diz que a filha mais nova não pode se casar para que cuide da mãe até sua morte. Ao crescer, a moça se apaixona e agora terá de lutar contra o preconceito.



## Comer, Rezar, Amar

*Eat Pray Love*, 2010

*Direção:* Rian Murphy



*Duração:* 133 minutos

*Elenco:* Julia Roberts, Javier Bardem, Richard Jenkins, Billy Crudup

*Sinopse:* Moça descobre que sempre teve problemas nos seus relacionamentos amorosos. Um dia, ela larga tudo — marido, trabalho, amigos —, e decide viver novas experiências em lugares diferentes por um ano inteiro. E parte, então, para a Índia, Itália e Bali, para se reencontrar numa grande viagem de autoconhecimento.



### Cardápios Cinematográficos para Diferentes Paladares

por Daniel Schenker

A comida — garantem os filmes — tem impacto transformador sobre o ser humano. Além do prazer que suscita, pode despertar o que de melhor há em cada um, como em **A Festa de Babette**, de Gabriel Axel, e **Como Água para Chocolate**, de Alfonso Arau, e simbolizar a recuperação do sabor da vida, como em **Comer, Rezar, Amar**, de Ryan Murphy. Apesar de bastante diferentes, essas produções não se aproximam apenas no terreno gastronômico. Todas partiram de obras literárias e se valem, em medidas variáveis, do recurso da narração.

Filme dinamarquês vencedor do Oscar de longa estrangeiro em 1988, **A Festa de Babette** foi comercializado nos cinemas por meio do gancho publicitário “veja o filme e jante logo depois”. Não é para menos. Babette (Stéphane Audran), a empregada francesa que desembarca na costa da Jutlândia, ganha 10 mil francos na loteria e decide presentear as duas irmãs para quem trabalha, Martina (Birgitte Federspiel) e Philippa (Bodil Kjer), com um jantar requintadíssimo. Planeja um cardápio inteiramente fora dos padrões, com direito a sopa de tartaruga, *blinis demidof* (panqueca com creme azedo e caviar) e *cailles en sarcophage* (codorna recheada com toucinho, pistache e cebola, ao molho de vinho e envolta em massa folheada).

Os pratos oferecidos por Babette sensibilizam os convidados do jantar — realizado em homenagem ao centenário do já falecido pastor, pai de Martina e Philippa — que recobram a generosidade e o espírito de bondade. Valores quase esquecidos em desavenças diárias decorrentes do convívio viciado e claustrofóbico entre os habitantes de uma região remota, na segunda metade do século XIX. A roda que formam ao final, já do lado de fora da casa, representa uma celebração à compaixão.

Como se vê, as qualidades de **A Festa de Babette** não ficam restritas aos atrativos



gastronômicos. O diretor Gabriel Axel foi bastante feliz na transposição cinematográfica do conto de Karen Blixen. Babette, Martina e Philippa são personagens amorosas, de diferentes maneiras. A empregada é enérgica. Arrasada quando chegou à Dinamarca, depois de ter perdido a família assassinada no período da Comuna de Paris, ela aprende a se impor ao longo dos anos, tanto com os comerciantes quanto com os discípulos do pastor que frequentam a casa. As irmãs dispensaram pretendentes na juventude e viveram resignadas, sem sinais de revolta ou ressentimento. Talvez porque tenham aprendido que as relações continuam mesmo na distância.

— Como **Água para Chocolate** também surpreendeu no chamado circuito alternativo. Alfonso Arau, escorado na novela homônima de Laura Esquivel, conseguiu estabelecer comunicação com o público através desse premiado filme mexicano, que flerta com a gramática do melodrama conjugando-a com o realismo fantástico. Os personagens surgem carregados com tintas fortes e dotados de desenhos assumidamente maniqueístas. Tita (Lumi Cavazos) é a heroína vitimada por uma mãe desalmada, Elena (Regina Torné), que a proíbe de se casar com Pedro (Marco Leonardi). O motivo: por ser a filha mais nova, Tita teria que cuidar da mãe na velhice — determinação imposta pela perpetuação de um cruel costume familiar.

— Para se manter perto de Tita, Pedro aceita se casar com a irmã mais velha, Rosaura (Yareli Arizmendi), dando continuidade a uma saga feminina marcada por abnegação e renúncia, que começa nos últimos anos do século XIX e se estende pela primeira metade do XX num rancho do Rio Grande. A *via-crúcis* não é rompida nem com a morte de Elena, uma vez que o fantasma da mãe megera continua perseguindo a pobre Tita.

— A comida resulta diretamente do estado de espírito dos personagens. Ao ajudar a preparar o bolo do casamento de Pedro e Rosaura, Tita chora. A lágrima que cai sobre a massa é suficiente para gerar melancolia e indigestão em todos os convidados. Já quando recebe um buquê de Pedro e decide preparar codornas ao molho de pétalas de rosas, Tita suscita reações surpreendentes, a exemplo do que acontece com a outra irmã, Gertrudis (Claudette Maillé).

— Em **Comer, Rezar, Amar**, Elizabeth Gilbert (Julia Roberts) não é exatamente trans-



formada pelo que come, e sim pela necessidade de promover mudanças em seu cotidiano estável e pouco estimulante. Termina um casamento, engata uma nova relação, mas decide tirar um ano sabático. Rompe com a letargia numa viagem com paradas prolongadas na Itália, Índia e Indonésia. Nos diversos estágios de sua travessia, vai, aos poucos, formando uma espécie de família substituta no convívio inesperado com pessoas de outra cultura, de gerações diversas e dotadas de histórias devastadoras.

Em busca de novas experiências, Liz abre os trabalhos proclamando independência em relação à ditadura da balança e aderindo ao tradicional cardápio italiano de pizza e espaguete. O cineasta Ryan Murphy frisa, ao longo da projeção, a importância de se libertar de cobranças, mais as impostas pelo indivíduo do que as determinadas pelo mundo, e de buscar o autoconhecimento. A protagonista recorre à meditação, mas sem alcançar de imediato o necessário grau de desapego.

Baseado no best-seller da própria Elizabeth Banks (intitulado *Eat Pray Love: One Woman's Search for Everything Across Italy, India and Indonesia*), o filme bate na tela como uma comédia romântica que defende a desestabilização como um processo saudável e recompensador. No caso de Liz, a recompensa surge através de Felipe (Javier Bardem); no do espectador brasileiro, por meio de uma trilha sonora que inclui o *Samba da Bênção*, de Vinicius de Moraes e Baden Powell, e *Wave*, de Tom Jobim.









## Malos Hábitos

*Malos Hábitos*, 2007

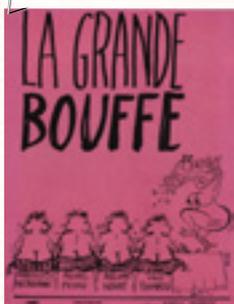
*Direção:* Simón Bross

*Duração:* 103 minutos



*Elenco:* Ximena Ayala, Elena de Haro, Marco Antonio Treviño, Aurora Cano

*Sinopse:* Uma jovem freira inicia um jejum místico para impedir uma inundação, que acredita estar por vir. Uma mulher linda e magra tem vergonha do peso de sua filha e pretende fazer de tudo para que ela emagreça até sua primeira comunhão. Ao mesmo tempo o seu marido, redescobre o amor nos braços de uma estudante, que também é apaixonada por comida.



## A Comilança

*La Grande Bouffe*, 1973

*Direção:* Marco Ferreri

*Duração:* 130 minutos



*Elenco:* Marcelo Mastroianni, Michel Piccoli, Philippe Noiret, Ugo Tognazzi

*Sinopse:* Um grupo de homens de meia-idade contrata prostitutas e vai para uma vila no campo. Lá, eles se revezam em sexo grupal e decidem comer até a morte. O que parecia uma brincadeira recebe contornos drásticos.



## Taxidermia

2006

*Direção:* György Pálfi

*Duração:* 91 minutos



*Elenco:* Csaba Czene, Gergely Trócsányi, Marc Bischoff, István Gyuricza

*Sinopse:* O filme está dividido em três histórias com personagens masculinos obsessivos. O primeiro segmento é ambientado na Segunda Guerra Mundial e apresenta um obcecado sexual que tem um estranho desejo; o segundo centra-se em um glutão mórbido que come até o limite; e o encerramento traz um taxidermista que quer levar o seu trabalho até as últimas consequências.



## Pitadas de Surrealismo *por Mario Abbade*

O trio **Maus Hábitos**, **Taxidermia** e **A Comilança** é coisa fina: está mais para a trilogia clássica da cozinha francesa *‘trois filets aux trois sauces’* do que para os três populares e inseparáveis chã, patinho e lagarto. Nessa amostra de cinema de diretores diferentes — um mexicano, um húngaro e um italiano — para muitos talheres, o aperitivo fica por conta de distúrbios alimentares, que permeiam os longas e abrem caminho para temas que vão da crítica social ao vazio existencial, passando por transformações políticas e pelo consumo. Nesse caldeirão, generosas porções de humor negro são temperadas com pitadas de surrealismo.

— **Maus Hábitos**, do mexicano Simón Bross, dá destaque a distúrbios que cresceram tanto ultimamente que ganharam, principalmente na internet, apelidos parecidos com nomes de personagens: Ana e Mia — respectivamente, anorexia e bulimia. No filme, uma mãe anoréxica submete a filha às insanidades resultantes de seu problema. Já a bulimia entrou no roteiro quando Bross viu nos jornais um caso curioso ocorrido numa escola, transposto para a tela como um enigma da construção civil ‘à la’ Sherlock Holmes.

— A renúncia, ou a abundância de comida, também é retratada num convento. Ali convivem, com quitutes de se comer de joelhos, sacrifícios tais quais os da austeridade espartana da ordem fundada pela espanhola Santa Teresa D’Ávila, como a abstinência de carne de suas Carmelitas Descalças. O diretor parte mais uma vez de casos reais, sobre freiras que creem na relação entre sacrifício e calamidades naturais, para criar uma personagem que encarna ideias desenvolvidas por Freud no livro “Totem e Tabu”.

— Já com direito a sexo com creme, um romance valoriza na tela os corpos arredondados, enquanto, no jogo de contraposições do filme, uma asfixia literal evoca, no prelúdio, uma mensagem fundamental: um ato de rejeição ao consumo. A relação de vida e morte com a comida presente na cena e mais uma lista de elementos do longa, que vão de encon-



tro um ao outro, remetem à obra do cineasta Luis Buñuel, com sua alegoria de *O Discreto Charme da Burguesia* (1972), em que a comida representa papéis variados. Cada cena de Bross é trabalhada com água, luz, câmera e edição soberba, para transmitir com requinte as ideias do diretor, que adota a mesma estética dos filmes publicitários que assinou.

Propaganda, mas dessa vez ideológica, também aparece noutra dos vértices do triângulo de filmes tratados aqui: **Taxidermia**. Se os três longas compusessem um power trio, como ficou conhecido um formato de banda de rock característico dos anos 1960, digamos que essa produção do húngaro György Pálfi seria a bateria — a **Maus Hábitos** caberia o baixo, e **A Comilança** ficaria com a guitarra.

**Taxidermia** não é para estômagos fracos. Por trás de cenas singelas como a mãe enternecida que vê o filho limpar o prato antes que possa mencionar a clássica pergunta “Comeu tudo?”, sempre há uma perversão. Do mesmo modo, um gatinho, por mais que tenha a ver com o Kit Kat ou qualquer outra guloseima, nesse universo jamais estará perto de ser como o simpático felino que se tornou, nos anos 1940, garoto-propaganda do chocolate que é famoso até hoje.

O caminho inverso que a comida faz aqui não é exatamente como o da bulimia de **Maus Hábitos**, mas como se o povo húngaro colocasse para fora tudo o que teve de engolir ao longo de sua história. Na parábola de Pálfi, o rodízio inclui imperialismo regimental, fascismo depravado, comunismo guloso e capitalismo egoísta. E, nesse samba do húngaro doido, tudo acaba em arte.

Três gerações se sucedem, entre temas indigestos como exclusão, zoofilia, suicídio, corrupção em consultórios médicos e obesidade mórbida, mas embalados com um humor surpreendente. Um dos méritos é evidenciar o ridículo de aberrações que nem sempre são vistas como tais, como a cultura das celebridades e algumas peculiaridades do mundo dos esportes profissionais, no qual o doping corresponderia aqui a uma garganta estendida, e certos avanços dos atletas, a uma nova técnica de vômito. Nessa linha de reduzir as frações ao denominador comum, Pálfi mostra que o homem é um consumidor na pior acepção do termo. Mas a náusea em **Taxidermia** não é como a de Sartre: em vez de angústia e vazio existencial, embora estejam presentes em alguns personagens, o longa deixa um rastro de



momentos de beleza poética e de uma sensação quase lírica. Marcam presença também questões como o ciclo da vida e a busca pela imortalidade. Em **Taxidermia**, o diretor consegue acomodar de tudo, até o conto *A Pequena Vendedora de Fósforos*, de Hans Christian Andersen. Some-se aí a fotografia, os efeitos visuais, a trilha sonora composta pelo brasileiro Amon Tobin e o *Samba da Bênção*, de Baden Powell e Vinicius de Moraes, na voz de Bebel Gilberto.

Como em **Maus Hábitos**, há em **Taxidermia** quem se atormente para agradar o sexo oposto. E, da mesma forma que em **A Comilança**, há o vazio, que é preenchido tanto com comida quanto com técnicas de taxidermia. Se, em **A Comilança**, que trata da decadência burguesa tendo a França como cenário, as questões de classe sobressaem, elas também batem ponto em **Taxidermia**, com extravagâncias que envolvem dar fim a 45 quilos de caviar vermelho em apenas 20 minutos.

Mas extravagância gastronômica é o que não falta mesmo no filme do italiano Marco Ferreri: **A Comilança** foi aclamado como um clássico, ganhou o prêmio da crítica internacional, pela Fipresci, em Cannes e reuniu os grandes atores Marcello Mastroianni, Ugo Tognazzi, Philippe Noiret e Michel Piccoli. Com a mesma impossibilidade de escape de *O Anjo Exterminador* (1962), de Buñuel, o filme é ao mesmo tempo divertido e incômodo. Em meio a excesso, hedonismo e autodestruição, uma personagem participa desse *self-service* movida pela vontade de viver: ela não se nega a dar prazer e, assim, experimenta o prazer.

Entre o prazer sexual que vai à mesa, bolos em forma de seios fartos e a sinfonia de ruídos corporais da digestão que compõem a música junto ao piano, a conclusão acaba sendo resumida por uma citação em latim: *vanitas vanitatum* — vaidade das vaidades, que costuma expressar o gosto amargo da desilusão. Mas a experiência cinematográfica é, sem dúvida, um banquete de primeira.

↳ *Mario Abbade* é jornalista, editor do Almanaque Virtual, crítico de cinema de O Globo e presidente da ACCRJ (Associação de Críticos de Cinema do Rio de Janeiro).









## Tá Chovendo Hambúguer!

*Cloudy with a Chance of Meatballs*, 2009



*Direção:* Chris Miller e Phil Lord

*Duração:* 90 minutos

*Síntese:* Um jovem cientista sonha criar algo que faça com que seja reconhecido pela população de uma pequena ilha no Atlântico. Um dia ele consegue descobrir uma forma de transformar água em comida, só que precisa de bastante eletricidade para colocá-la em funcionamento. Ao tentar usar a energia da geradora local, ele perde o controle da invenção e ela ruma para o céu. E repentinamente começa a chover hambúrgueres por toda a cidade.



## Ratatouille

2007



*Direção:* Brad Bird

*Duração:* 111 minutos

*Síntese:* Em Paris, um rato sonha se tornar um grande chef. Só que sua família é contra a ideia, além do fato de que, por ser um roedor, ele sempre é expulso das cozinhas que visita. Um dia, enquanto estava nos esgotos, ele fica bem embaixo do famoso restaurante de seu herói culinário. Lá conhece um atrapalhado ajudante que não sabe cozinhar e precisa manter o emprego a qualquer custo.



## A Fantástica Fábrica de Chocolate

*Willy Wonka & the Chocolate Factory*, 1971



*Direção:* Mel Stuart

*Duração:* 100 minutos

*Elenco:* Gene Wilder, Jack Albertson, Peter Ostrum, Roy Kinnear

*Síntese:* Um menino pobre acha um dos cobiçados “bilhetes dourados” que dão direito a um carregamento vitalício de chocolates Wonka, além de poder conhecer a misteriosa fábrica de chocolates. Ele e mais quatro crianças passeiam pelo lugar, mas o dono da fábrica não é uma pessoa legal e sim uma figura manipuladora, que colocará todos em prova.



### Brincadeira Saborosa *por Raphaella Ximenes*

Comida e cinema sempre combinaram porque unem dois grandes prazeres do ser humano. Ambos podem ser lúdicos e divertidos se direcionados aos pequeninos, por brincarem com todas as possibilidades que o cinema pode criar, como uma fábrica de chocolates encantada, um ratinho chef de cozinha na França e até um cientista maluco que faz chover comida. Filmes tão marcantes, que agradam tanto crianças quanto adultos, que conseguem brilhar além da época de seus lançamentos e, exatamente por essa razão, merecem destaque.

Em 1971, a adaptação do livro *Charlie and The Chocolate Factory* chegou aos cinemas na forma de **A Fantástica Fábrica de Chocolate**, dirigida por Mel Stuart e com Gene Wilder interpretando o excêntrico Willy Wonka. Um milionário, dono da maior fábrica de chocolate do mundo, que lança um concurso mundial, onde as crianças que encontrassem o cupom dourado poderiam visitar sua maravilhosa fábrica. Das cinco crianças sorteadas, quatro eram ricas e mimadas, apenas o sonhador Charlie tinha uma família pobre e ganhar o cupom era seu maior sonho. Dentro da fábrica, Wonka testa todas as crianças, com um propósito final misterioso para o ganhador.

O filme despertou, em quase todas as crianças da época, o sonho de visitar a maravilhosa fábrica de Willy Wonka; o que faz sentido, já que a ideia dessa primeira adaptação surgiu através de uma sugestão da filha de 10 anos do diretor Mel Stuart. Ele se uniu ao roteirista David Seltzer e juntos criaram um argumento para um musical. O produtor do filme, David L. Wolper, convenceu a indústria de doces Willy Wonka Candy Company a comprar os direitos do livro e o transformou em um musical. Stuart envolveu o autor do livro, Roald Dahl, no projeto, que apenas precisou mudar o título para *Willy Wonka & The Chocolate Factory*, para agradar o patrocinador. O filme arrecadou cerca de 4 milhões de dólares e rendeu ainda uma indicação de melhor ator no Globo de Ouro, em 1972, para Gene Wilder.



Essas crianças, que passaram suas infâncias assistindo *Willy Wonka*, cresceram. O cinema tornou-se mais tecnológico e possibilitou que o impossível fosse realizado. Assim os jovens de hoje podem ser influenciados por essas mentes brilhantes que criam filmes tão divertidos e originais, como **Ratatouille**, uma animação de 2007. Se o grande barato da Fábrica de Chocolate era mexer com a imaginação do público com a oportunidade de visitar um lugar encantado que produzia os melhores doces e chocolates do mundo, o de **Ratatouille** é a possibilidade de que até um rato, apaixonado por comida, pode ser um grande chef de um restaurante em Paris. O simpático roedor Remy, que ajuda o atrapalhado chef Alfredo Linguini a melhorar suas habilidades como cozinheiro, conquistou a todos, não importando a idade. O roteiro de **Ratatouille** existia desde 2001, mas apenas em 2005 que o diretor Brad Bird o teve em suas mãos e decidiu levar o projeto adiante. Para que Paris fosse retratada fielmente na tela, Bird e uma equipe da Pixar passaram uma semana na cidade, andando de moto por suas ruas e comendo nos melhores restaurantes. Vários chefs foram consultados para ajudarem a aperfeiçoar a aparência das comidas na animação, além de toda a equipe envolvida com a criação tenha aprendido a cozinhar. Todo o esforço valeu a pena, **Ratatouille** é, sem dúvida, um desses filmes que abre o apetite, além de ter rendido a obra o Oscar de melhor animação.

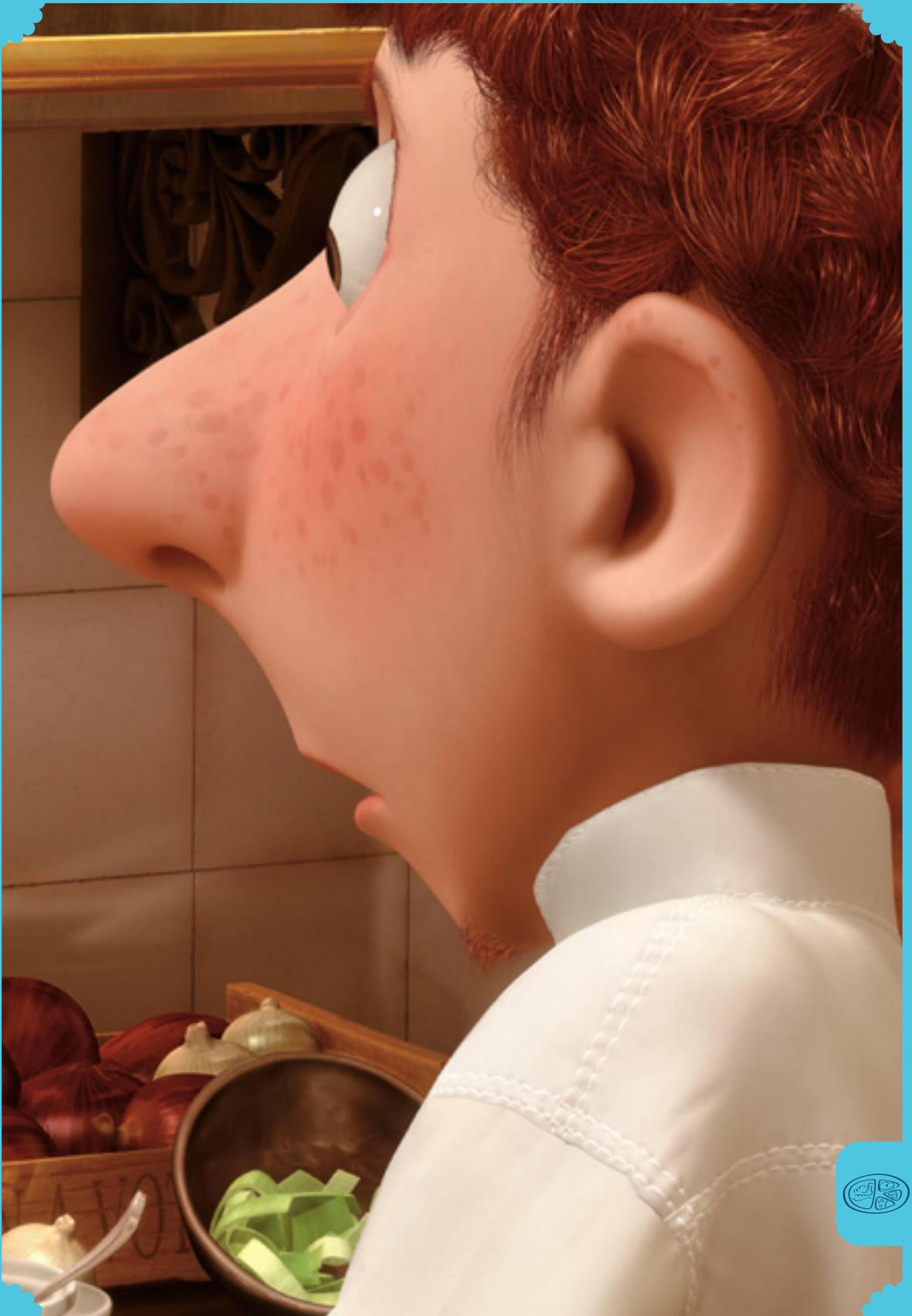
Mas o filme que levou a ideia de *Willy Wonka* para outro patamar foi **Tá Chovendo Hambúrguer!**, onde um simpático inventor cria uma máquina que faz chover comida. O longa leva o lúdico ao limite, na qual uma pequena cidade, perto de Nova Iorque, encontrava-se em dificuldade financeira, até que o criativo Flint Lockwood consegue criar sua invenção mirabolante. Esta ajuda a estagiária do canal do tempo, Samantha Sparks, a crescer em sua carreira, já que ela é a primeira a noticiar o estranho fenômeno. Baseado no livro homônimo dos escritores Judi e Ron Barrett, o projeto ganhou dois diretores, Phill Lord e Christopher Miller, que sempre trabalham juntos e inspiraram-se em filmes catástrofes para contar a história maluca. A divertida homenagem de Lord e Miller agradou ao público e a crítica, por brincarem com o impossível, com muita criatividade.

Com certeza unir comida e cinema quase sempre será sinônimo de sucesso, mas poder brincar com todas as possibilidades dessa união, só torna tudo ainda mais saboroso.











## Chocolate

*Chocolat*, 2000

*Direção:* Lasse Hallström

*Duração:* 121 minutos

*Elenco:* Johnny Depp, Juliette Binoche, Lena Olin, Judi Dench

*Sinopse:* Jovem mãe solteira e sua filha resolvem se mudar para uma cidade rural da França. Lá decidem abrir uma loja de chocolates que funciona todos os dias da semana. A população acredita que o negócio não vá durar muito tempo. Porém, aos poucos ela consegue persuadir os moradores da cidade com chocolates saborosos e mágicos.



## Românticos Anônimos

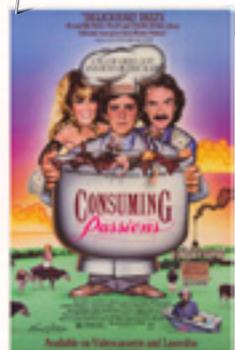
*Les Emotifs Anonymes*, 2010

*Direção:* Jean-Pierre Améris

*Duração:* 80 minutos

*Elenco:* Isabelle Carré, Benoît Poelvoorde, Lorella Cravotta, Lise Lamétrie

*Sinopse:* Uma talentosa confeitadeira faz chocolates requintados reconhecidos por público e crítica especializada. Entretanto, como fica ansiosa quando olham para ela, ela prefere o anonimato e finge ser apenas uma entregadora. Sem emprego, ela consegue trabalho na Fábrica de Chocolates. Acaba surpreendida pelo convite para jantar feito pelo dono da empresa. O problema é que ele também é tímido.



## Consuming Passions

1988

*Direção:* Giles Foster

*Duração:* 98 minutos

*Elenco:* Jonathan Pryce, Vanessa Redgrave, Tyler Butterworth, Freddie Jones

*Sinopse:* Um acidente trágico em uma fábrica de chocolate surpreendentemente faz com que os amantes dos doces fiquem ainda mais apaixonados pela guloseima. Em pouco tempo, o sucesso faz com que gere suspeitas sobre o produto, que contém um inusitado ingrediente secreto.



### É de Chocolate! *por Breno Lira Gomes*

Surgido na América Central, entre as civilizações pré-colombianas, o chocolate era uma bebida quente e amarga, servida principalmente entre a nobreza. Com a colonização europeia, o chocolate é levado para o velho continente e lá é transformado em barra, com especiarias, leite, entre tantos outros acréscimos. Diversos são os filmes que têm nesse objeto de desejo de chocólatras do mundo inteiro o fio condutor de suas tramas.

Entre os três filmes a serem abordados, **Românticos Anônimos**, **Chocolate** e **Consuming Passions**, algo acaba por ligar todas as tramas: o poder transformador do chocolate. Quente, geralmente associado à libido e às grandes paixões, o chocolate é adorado por crianças, jovens, adultos e idosos do mundo inteiro. É muito difícil realmente encontrar uma pessoa que não gosta de chocolate, seja ele amargo ou ao leite.

Em uma recente produção francesa, **Românticos Anônimos**, de Jean-Pierre Améris, é a paixão por chocolate que irá unir Jean-René (Benoît Poelvoorde) e Angélique (Isabelle Carré). Em comum, além do amor pelo chocolate, ambos os protagonistas são extremamente tímidos. Ele frequentemente vai ao analista, na tentativa de tratar sua timidez. E com a orientação desse, acaba por realizar atividades que o ajudam a vencer o medo de falar, tocar e, até mesmo, amar alguém. Já ela frequenta o grupo Românticos Anônimos (que dá título ao filme) no intuito de melhorar a sua dificuldade de se comportar bem diante de situações extremas. Ali, diante de homens e mulheres que enfrentam circunstâncias semelhantes ou mais adversas do que as dela, Angélique consegue expressar as complicações que tem ao falar com estranhos ou, até mesmo, de se revelar como uma exímia chocolatier.

O encontro desses dois personagens, tão parecidos, se dá na Fábrica do Chocolate, criada pelo pai de Jean-René. Ali, eles vão se conhecer melhor e dividir a paixão pelo chocolate. O diretor Améris criou uma fábula contemporânea para falar de relações humanas, da dificuldade do homem atual em se relacionar, e de dialogar com o outro. Em um mun-





do cada vez mais consumido pela tecnologia, pelos vínculos à distância, onde o que vale é a quantidade de “amigos” nas redes sociais, Améris chama a atenção para aqueles indivíduos que não querem isso. Pelo contrário, eles desejam conhecer outras pessoas, conviver com elas, amá-las e constituir família. Uma volta ao passado a uma época onde as relações de amizade não eram tão superficiais como hoje. E Jean-Pierre Améris acaba por usar o chocolate como o elemento que irá juntar esses dois tímidos crônicos.

O poder aglutinador desse alimento feito com base na amêndoa fermentada e torrada do cacau, não se restringe apenas a produção francesa. Em **Chocolate**, de Lasse Hallström, Juliette Binoche faz uma forasteira, que chega a uma vila no interior da França acompanhada de sua filha. Ali se estabelece e, em pouco tempo, abre a Chocolateria Maya. Usando uma receita milenar, passada de geração para geração, ela produz as mais variadas delícias a base de chocolate. Em pouco tempo, os moradores percebem a força que as criações de Vianne Rocher têm em suas vidas.

O chocolate aqui é uma metáfora da liberdade, quem o experimenta não quer outra coisa e não se permite continuar levando a vida como antes. Desde a esposa maltratada pelo marido, passando pelo casal que há muito não se “divertia”, indo até a senhora, locatária de Vianne, que esconde dela ser diabética. A própria protagonista é a encarnação da liberdade plena, pois até chegar ao pequeno vilarejo, já havia passado por tantas outras cidades, sempre ela e a filha, sem uma figura masculina acompanhando. E tanta autonomia assombra os conservadores e moralistas, aqui personificados na figura do Conde de Reynaud (Alfred Molina). Ele incentivará um boicote à loja de Vianne, estimulará o padre local a condenar nas pregações dominicais o pecado da gula. Mas nem o Conde de Reynaud irá resistir ao saboroso poder do chocolate, e no fim, se esbalda com as iguarias expostas na vitrine da chocolataria.

Por fim, temos o humor negro inglês de **Consuming Passions**. Como dito acima, o chocolate tem uma forte capacidade de atração. Cientistas já explicaram que o doce tem poder relaxante e orgástico, o que acaba gerando todo esse fascínio. No filme dirigido por Giles Foster, é um ingrediente pouco usual que irá provocar um frenesi em torno dos chocolates Passionelles. Acidentalmente, o jovem Ian Littleton (Tyler Butterworth) faz com





que três homens caíam dentro da máquina de chocolate da fábrica onde postula uma vaga de trainee. Os homens acabam por se tornar o recheio dos bombons Passionelles, aguardado lançamento da indústria. Está feita a confusão. Littleton acaba sendo contratado, no intuito de se manter calado, e tem a árdua missão de providenciar as “especiarias” especiais que recheiam os bombons.

Por trás de **Consuming Passions** está uma crítica ao consumo desenfreado de alimentos, à influência da publicidade e do marketing, a ganância das grandes empresas em fazer com que seus produtos sejam sucesso de venda, e na forma antiética que elas encontram para manipular os alimentos que são vendidos à população. Muito antes do debate sobre os transgênicos, Foster, com bastante humor ácido, chama a atenção do espectador para o seguinte: você sabe o que está comendo? Aqui também estão presentes a associação da libido com o chocolate, reafirmando o seu poder sedutor. A gula, um dos sete pecados capitais, também se faz presente na figura da secretária que a todo instante devora sem perdão uma caixa de Passionelles.

Assistir a esses três filmes é comprovar o poder de atração que o chocolate exerce em cada um de nós. Quente, calórico, energético, alimento para a alma. O que antes era apenas uma bebida amarga servida nas mesas da nobreza asteca/maia. Hoje está espalhada por todo mundo e em vários sabores e formas. O chocolate é uma iguaria que fascina, que une as pessoas e que no cinema proporcionou pérolas fílmicas como as apresentadas pela mostra **Filmes à Mesa**. Uma delícia de se ver. Uma delícia de comer.

↳ *Breno Lira Gomes* é jornalista, produtor cultural e diretor da BLG Entretenimento. Foi curador das mostras *El Deseo – O Apaixonante Cinema de Pedro Almodóvar e Cacá Diegues — Cineasta do Brasil*. É curador e produtor dos festivais *Curta Cabo Frio* e *Maranhão na Tela*. Desde 2010 é produtor executivo da mostra *Os Melhores Filmes do Ano*.





## Sideways – Entre umas e Outras

*Sideways*, 2004

*Direção:* Alexander Payne



*Duração:* 123 minutos

*Elenco:* Paul Giamatti, Virginia Madsen, Thomas Haden Church, Sandra Oh

*Sinopse:* Um homem depressivo tenta se tornar um escritor. Ele é fascinado por vinhos e decide dar como presente de despedida de solteiro a seu melhor amigo uma viagem pelas vinícolas da Califórnia. Eles partem juntos na viagem, mas logo se envolvem com duas mulheres.



## O Julgamento de Paris

*Bottle Shock*, 2008

*Direção:* Randall Miller

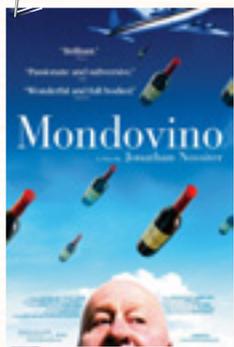


*Duração:* 110 minutos

*Elenco:* Chris Pine, Alan Rickman, Bill Pullman, Eliza Dushku

*Sinopse:* Um retrato dos primeiros tempos da indústria do vinho em Napa Valley, nos anos 70, e que culminou com a vitória da vinícola californiana Chateau Montelena na competição de melhor vinho em 1976, em Paris.

Essa conquista colocou a região no mapa como um dos melhores produtores da bebida.



## Mondovino

2003

*Direção:* Jonathan Nossiter



*Duração:* 135 minutos

*Elenco:* Jonathan Pryce, Vanessa Redgrave, Tyler Butterworth, Freddie Jones

*Sinopse:* Bordeaux, Napa, Florença, Toscana, Cafayate (Argentina) e Pernambuco. Através destas regiões, o documentário apresenta os caminhos do vinho e a globalização dos sabores. Histórias de grandes vinicultores como a família Mondavi, o maior produtor de vinho da Califórnia, e também de pequenos como a família De Montilli, que luta para manter suas terras e as características de seu vinho.

### Cinema Encorpado *por Sylvio Gonçalves*

Na primeira cena de *Mondovino*, o documentarista Jonathan Nossiter pergunta a um lavrador pernambucano se é possível fazer vinho a partir do coco. A resposta: “Não. Apenas suco.” Até é admissível destilar outros frutos, mas a uva está para o vinho assim como o grão de prata ou o pixel está para o cinema — é componente básico e parte essencial de sua personalidade. Vinho e cinema têm muito em comum. Na produção, bebida e arte demandam sensibilidade e apuro técnico, exigindo longo tempo de dedicação e paciência para a realização de uma obra. Na degustação, vinhos e filmes são analisados por especialistas e entusiastas, podendo ser ignorados ou enaltecidos. E como acontece com os vinhos, os bons filmes também tendem a melhorar com a idade.

Talvez devido a tantas afinidades, o cinema frequentemente busque inspiração no vinho. Muitas vezes, quando precisam ressaltar o bom gosto de um personagem, os diretores recorrem ao vinho em todas as suas variantes. Não é por acaso que Rick (Humphrey Bogart), o protagonista de *Casablanca* (1942), de Michael Curtiz, é apresentado ao público desfrutando uma generosa taça de champanhe. Em *O Silêncio dos Inocentes* (1991), de Jonathan Demme, o refinado assassino serial Hannibal Lecter (Anthony Hopkins) revela o melhor acompanhamento para uma refeição de carne humana: “Um bom Chianti”. Mas bons vinhos são caros, como nos lembra o subestimado *O Ano do Cometa* (1992), de Peter Yates, que narra a caçada a uma valiosíssima garrafa de Bordeaux 1822. Curiosamente, uma das referências mais conhecidas ao vinho na literatura, *O Barril de Amontillado*, conto escrito em 1846 por Edgar Allan Poe, demorou até a ser adaptado para o cinema. No ótimo curta-metragem realizado por Mario Cavalli em 1998, o aveludado vinho espanhol é usado como isca numa trama de vingança. A bebida também é instrumento de sedução na comédia de Frank Capra *Este Mundo É Um Hospício* (1944), em que duas adoráveis velhinhas matam viúvos solitários servindo-lhes vinho caseiro envenenado. Igualmente





mortal é o conteúdo das garrafas estocadas por nazistas no suspense *Interlúdio* (1946), de Alfred Hitchcock: urânio 235, matéria-prima da bomba atômica. E até James Bond, geralmente mais afeito a martinis, revelou palato acuradíssimo em *007 Contra Goldfinger* (1964), de Guy Hamilton, quando, para a irritação de seu chefe M (Bernard Lee), identificou a safra do vinho original que foi base para um xerez.

— A mostra **Filmes à Mesa** selecionou três filmes recentes que exemplificam bem a relação entre a sétima arte e a bebida da alegria. **Mondovino** alterna-se entre as Américas e a Europa para traçar um amplo painel da produção enológica. O documentário revela que o mundo do vinho é um cenário surpreendentemente dramático, regado a ambição e política. Vinicultores de tradição centenária precisam lidar com a dura atualidade das questões ambientais e contratam químicos para melhorar seus vinhos, mas se ressentem do imenso poder outorgado aos críticos.

— Política também é o cerne de **O Julgamento de Paris**, de Randall Miller. Baseado em fatos reais, este drama com toques de humor recria um episódio ocorrido em 1976. Até então os vinhos franceses eram reconhecidos como os melhores do mundo. Mesmo os *sommeliers* norte-americanos consideravam os vinhos franceses imbatíveis, desprezando os rótulos da maior região produtora doméstica, a Califórnia. Tudo mudou numa degustação às cegas em Paris, quando os jurados franceses declararam como vencedores dois rótulos californianos, o branco Chateau Montelena 1973 e o tinto Stag's Leap Wine Cellar 1973. O evento marcou não apenas a ascensão do vinho norte-americano, como também abriu as portas para que a indústria enológica do mundo inteiro passasse a ser respeitada. Hoje se reconhece a qualidade não apenas de vinhos de procedência europeia, mas também australianos, neozelandeses, chilenos, argentinos e brasileiros. E claro, os californianos, que em 2006 venceram mais um prêmio de degustação às cegas na França.

— Miles (Paul Giamatti), protagonista de **Sideways — Entre Umas e Outras**, de Alexander Payne, não tem a menor dúvida sobre a qualidade dos vinhos da Califórnia. Numa viagem de degustação pela região vinícola desse estado, ele se entrega ao vinho, único prazer de sua vida, enquanto tenta superar o fim de seu casamento. Vencedor do Oscar na categoria de roteiro adaptado, o filme é salpicado com diálogos técnicos sobre





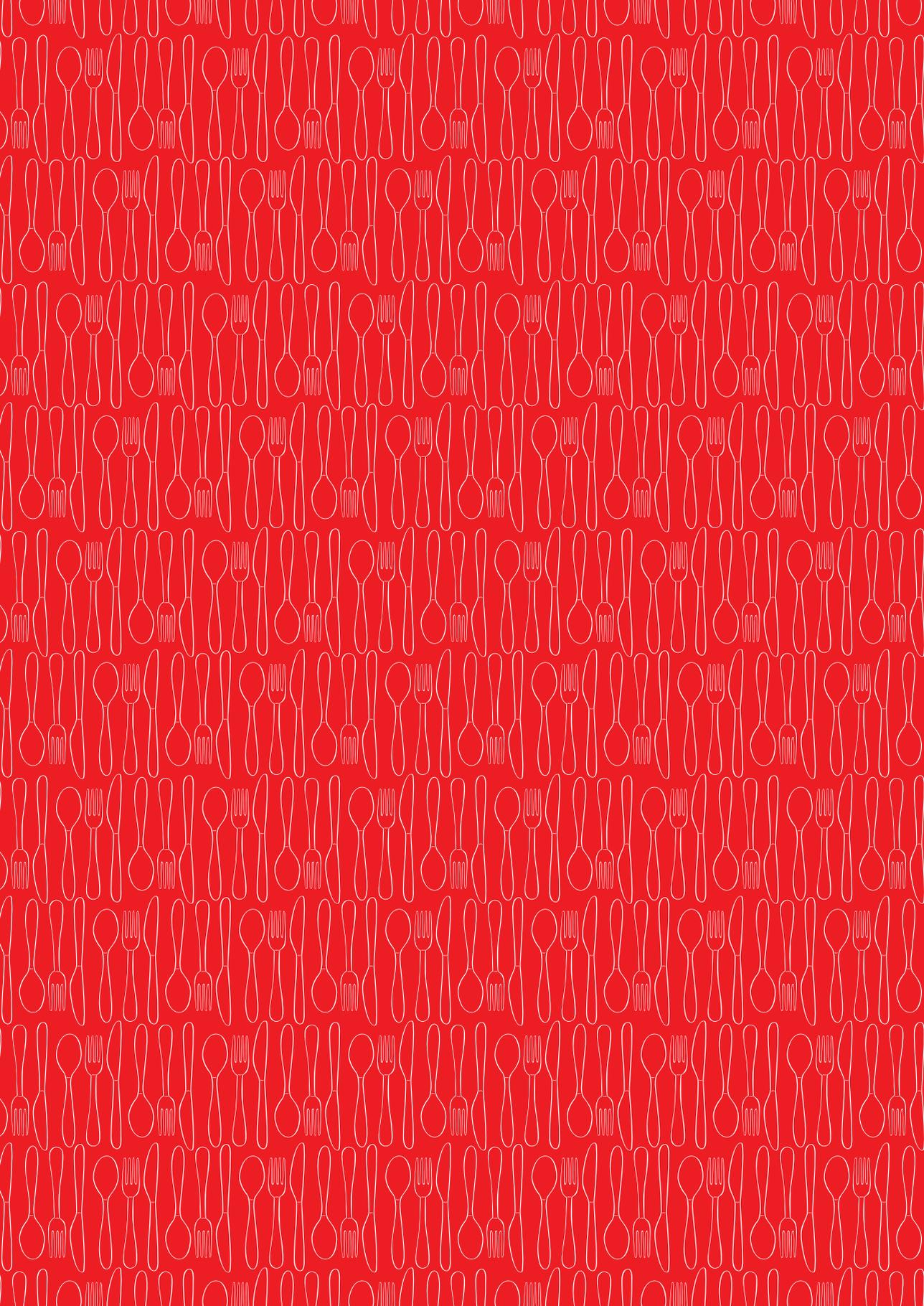
enologia que, longe de entediar o espectador, convidam-no a mergulhar na personalidade do protagonista.

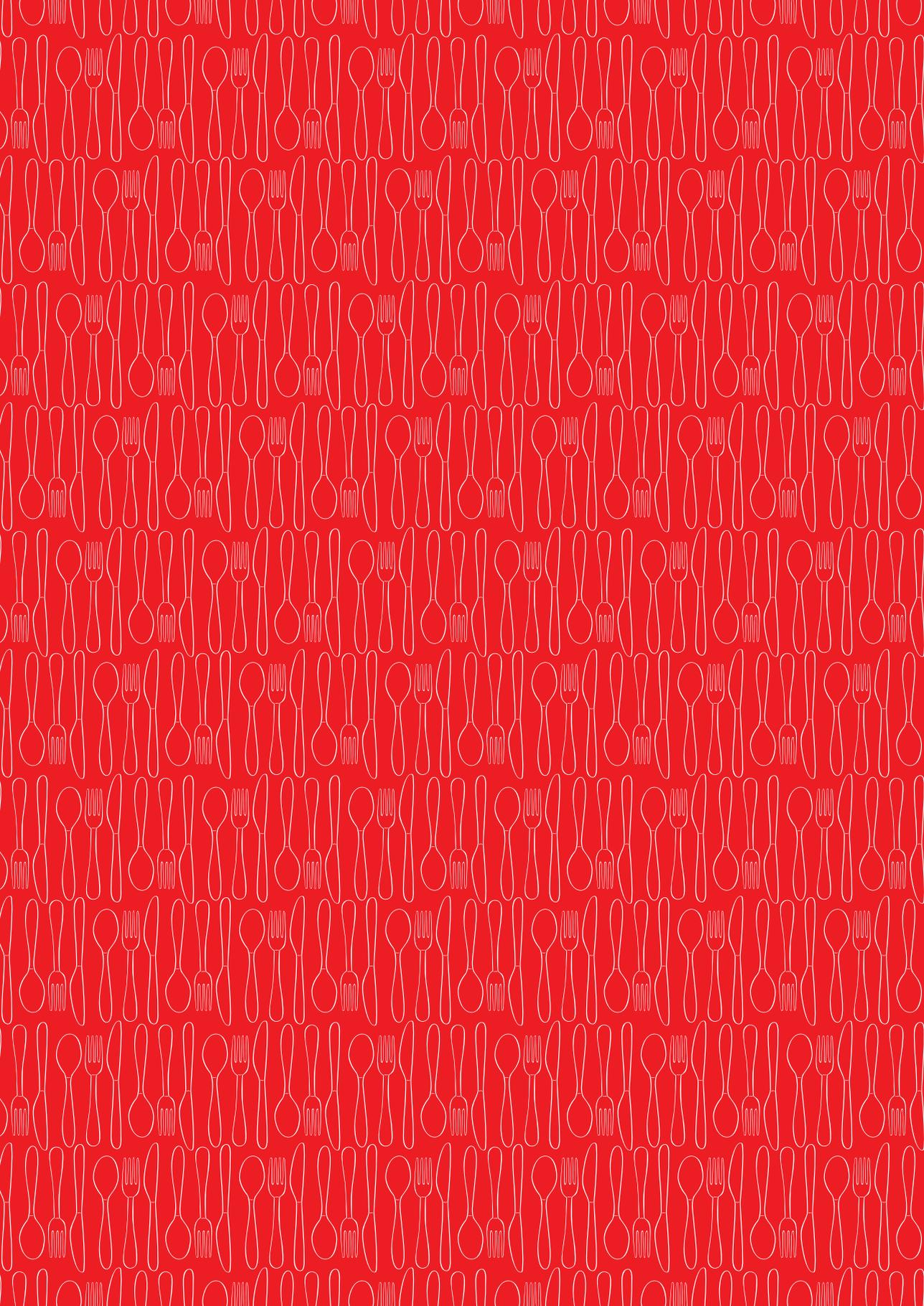
Em determinada cena, ao explicar porque tem na pinot a sua uva favorita, o acanhado e inseguro Miles acaba por descrever a si mesmo: “Não é uma sobrevivente, como a cabernet. É uma uva que precisa de cuidado e atenção. (...) Somente alguém que se predispõe a conhecer o potencial da pinot pode fazer com que ela atinja o seu grau máximo de expressão”. No documentário *Mondovino*, a vinicultora Alix de Montille, mais jovem representante de uma família que há 400 anos produz vinhos da região de Burgundy, declara: “O vinho que você faz é um reflexo de quem você é. Papai (o patriarca Hubert de Montille) pode ser encantador, mas também desagradável. (...) Ele pode ser ácido, e os seus vinhos são iguais. Papai faz vinhos rígidos, quase austeros.” Talvez seja essa a tal “personalidade” sobre a qual os enólogos tanto citam ao comentar vinhos. A personalidade de vinicultores e enófilos, que espelha a das bebidas que eles produzem e apreciam.

Documentário. Drama baseado em fatos reais. Ficção. Por mais diferentes que sejam entre si, os três filmes sobre vinho selecionados para a mostra têm um aspecto em comum: a paixão pela bebida de Dionísio. Paixão que talvez jamais tenha sido melhor definida quanto num diálogo de *Sideways*. Nele, Miles revela que está guardando para um dia especial o vinho mais precioso de sua coleção, um Cheval Blanc 61. Ao que a garçonete enófila Stephanie responde: “O dia em que você abrir um Cheval Blanc 61 será especial”.

↳ *Sylvio Gonçalves* é escritor e roteirista. É autor dos romances infanto-juvenis *Saci à Solta* (Ed. Saraiva) e *Três Vinganças* (Ed. Atual). Escreveu o filme *Sem Controle* (2007), e atuou na equipe de roteiristas da série televisiva *As Brasileiras* (2012).







## Pratos Especiais

### 🍷 Palestra 🍷

GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL — COMO APROVEITAR TOTALMENTE OS ALIMENTOS

Quarta-feira, 29 de agosto

Após a exibição de **Our Daily Bread** (18h):

Com *Fábio Guimarães*, idealizador do projeto Comendo de um Tudo, e com o ecochef *Victor Brandi*. Em seguida, haverá uma degustação com receitas do projeto Comendo de um Tudo e do ecochef convidado.

### 🍷 Debate 🍷

FILMES À MESA — CINEMA & GASTRONOMIA

Quinta-feira, 30 de agosto

Após a exibição de **A Festa de Babette** (17h):

Com o autor e diretor *Fernando Ceylão*, o crítico gastronômico *Alexandre Lalas* e as curadoras da mostra *Beth Jacob* e *Fernanda Teixeira*.

Mediação do crítico de cinema *Leonardo Luiz Ferreira*, editor do catálogo.

## 2 Degustações



Degustação de café e capuccino shake, das 16h às 21h, nos dias 24, 25, 26, 31 de agosto e 1º e 2 de setembro. A degustação será aberta ao público em geral.



Degustação de brigadeiros em bastão, após as sessões de **Ratatouille**, dia 23 de agosto, e **Tá Chovendo Hambúguer!**, dia 30 de agosto.

Exclusivo para aqueles que assistirem aos filmes.



Degustação de produtos Família Krause após a sessão de **Almoço em Agosto**, na sexta-feira, dia 24 de agosto. Exclusivo para aqueles que assistirem ao filme.



Degustação de produtos Kidoguinho após a sessão infantil do filme **Tá Chovendo Hambúguer!**, no sábado, dia 25 de agosto. Exclusivo para aqueles que assistirem ao filme.

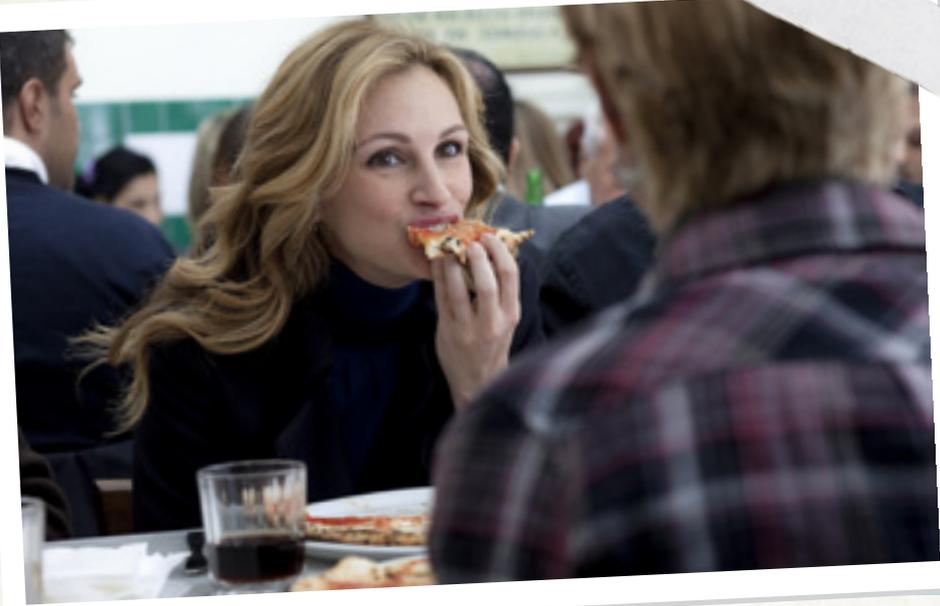


Degustação de produtos O Comensal, feitos a partir de receitas onde há um aproveitamento total dos alimentos. Quarta-feira, 29 de agosto, após exibição do filme **Our Daily Bread** e palestra. Exclusivo para aqueles que participarem da palestra.



## Agradecimentos

Abraão Silvestre	Editora Senac Rio	Lucia Teixeira	Rodrigo Fonseca
Aguinaldo Silva	Elias Oliveira	Luis Krause	Rodrigo Silva
Alexandre Lino	Erika Kimura Silva	Luiza Paiva	Ronei Stohr
Ana Moura	Fabio Guimarães	Luiz Carlos Alves	Safyra Figueiredo
Andrea Amorim	Felipe Trotta	Luiz Gennari	Sandra Martins
Andréa Carvalho	Fernanda Zacchi	Luiz Moura	Senac Rio
Angélica Coutinho	Fernando Ceylão	Malu Tostes	Sidney Pizani
Arthur Amorim	Fernando Krause	Marcelo Alves	Sonia Maria Alves
Babi Brite	Gislene Moura	Marcelo Nogueira	Suellen Felix
Bianca Lattanzi	Gustavo Ferreira	Marcio Lima	Tânia Alves
Bruna Sorrentino	Hernani Heffner	Maria Florencio	Tarcísio Perroni
Camila Melo	Hugo Casarini	Mario Abbade	Teresa Corção
Carla Barbosa	Ivan Almeida	Mario Gennari	Valéria Ramos
Carlos Vasconcelos	Jaime Tavares	Marcos Carmo	Victor Brandi
Carolina Tostes	Jean Bernardini	Marcos Jorge	Vinicius Morais
Cavi Borges	João Marcelo Mattos	Melannie Ávila	Vladimir Alexandre
Célio Faria	João Vinicius Saraiva	Nathalia Barroso	Wlauber Manhães
Charles Freitas	Jonathan Nossiter	Paradise Vídeo	Wrlleides Caetano
Claudia Fernandes	Larissa Levy	Paulo Candian	
Claudia Natividade	Leda Borges	Paulo Porto	
Claudio Silva	Leo Caumo	Polifilmes	
Cris Drumond	Linda Araújo	Rafael Marques	
Daisy Renosto	Lorelei Schneider	Renata Garcia	
Danila Silva	Lucas Moura	Renata Izaal	
Dante Zuliani	Luciana Froes	Roberto Coelho	
Deise Santos	Lucia Ribas	Roberto Martins	



# Créditos

CURADORIA

**Beth Jacob**

**Fernanda Teixeira**

COORDENAÇÃO GERAL

**Fernanda Teixeira**

PRODUÇÃO EXECUTIVA

**Yves Moura**

DIREÇÃO DE PRODUÇÃO

**Breno Lira Gomes**

PRODUÇÃO

**Mônica Alves**

MONITORIA

**Gregory Baltz**

**Mila Rabello**

COORDENAÇÃO EDITORIAL

✂ REVISÃO DE TEXTOS

**Leonardo Luiz Ferreira**

PROJETO GRÁFICO

**Guilherme Lopes Moura**

WEBDESIGNER

**Maurício Borges**

EDITOR DO SITE OFICIAL

✂ REDES SOCIAIS

**Renato Damião**

VINHETA

**Fernanda Teixeira**

ASSESSORIA DE IMPRENSA

**Daisy Levy**

REGISTRO FOTOGRÁFICO

**Alvaro Riveros**

REGISTRO VIDEOGRÁFICO

**Julio Costantini**

LEGENDAGEM ELETRÔNICA

**Casarini Produções**

TRANSPORTE DE PRODUÇÃO

**Paulo Rosa**

DESPACHANTE ADUANEIRO

**Chinter Consultoria Aduaneira**

TRANSPORTE DE CÓPIAS

**Romar Express**

Verifique a classificação indicativa

[www.caixa.gov.br/caixacultural](http://www.caixa.gov.br/caixacultural)

e o valor do ingresso na programação.

[www.buendiafilmes.com/filmesamesa](http://www.buendiafilmes.com/filmesamesa)

Caixa Cultural Rio de Janeiro — Cinemas 1 e 2

 Mostra Filmes à Mesa

Av. Almirante Barroso, 25, Centro, Rio de Janeiro

---

---

---

---

---

---

---

---



---

---

---

---

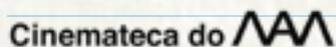
---

---

---

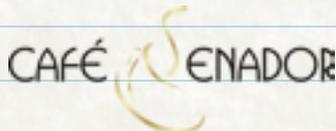
---

Apoio



21. 3237-3240/ 9966-3082  
 crisdrumond@crisdoce.com.br  
 www.crisdoce.com.br

Rua General Polidoro, 58, loja A,  
 Botafogo — Rio de Janeiro  
 21. 2541-2875



Rua Senador Dantas, 117, loja E,  
 Centro — Rio de Janeiro  
 www.cafesenador.com.br

Rua Conselheiro Saraiva, 39,  
 Centro — Rio de Janeiro  
 www.cinebotequim.com.br



Rua Conde de Baependi, 62,  
Laranjeiras — Rio de Janeiro  
[www.fagulha.com.br](http://www.fagulha.com.br)



Largo dos Leões, 35 Loja A  
Rio de Janeiro  
21. 2579-0051  
[www.osteriapolicarpo.com.br](http://www.osteriapolicarpo.com.br)



[www.kidoguinho.com.br](http://www.kidoguinho.com.br)  
21. 3172-2100 / 3873-7000



família  
*Krause*

[www.familiakrause.com.br](http://www.familiakrause.com.br)  
21. 2257-1853 / 3518-6251



[www.institutomaniva.org/](http://www.institutomaniva.org/)



[www.facebook.com/ocomensal](https://www.facebook.com/ocomensal)



Tradicionalmente japonês.  
Naturalmente carioca.

Avenida General San Martin, 359,  
Lounge Gente Fina,  
Leblon — Rio de Janeiro  
21. 2512-1200  
[www.nipposushi.com.br](http://www.nipposushi.com.br)

Promoção

revista **piauí**



Produção



BUENDÍA FILMES

Coprodução

**blg**

ENTRETENIMENTO

Patrocínio

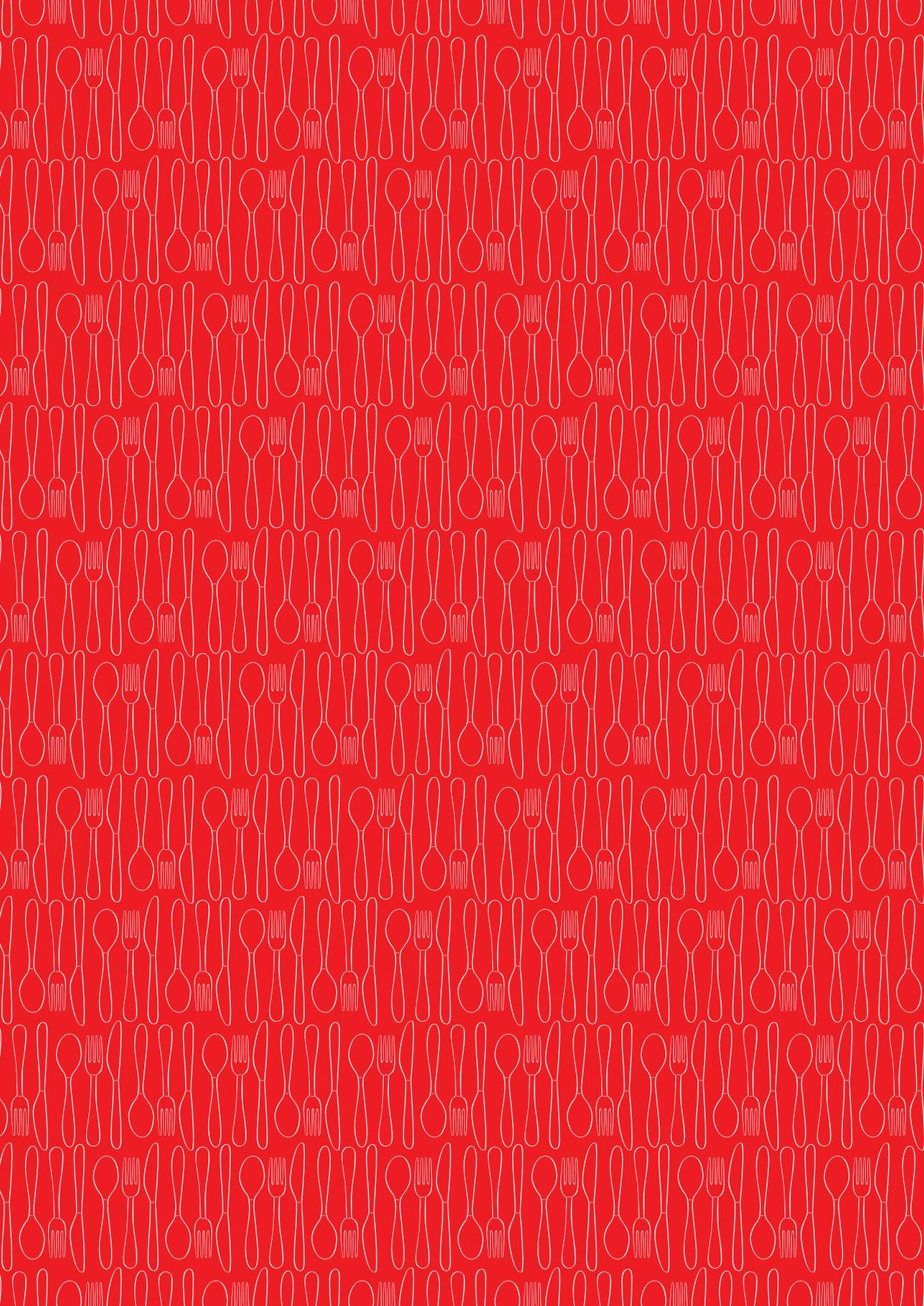
**CAIXA**

GOVERNO FEDERAL

**BRASIL**

PAÍS RICO É PAÍS SEM POBREZA





ISBN 978-85-65564-04-5  
venda proibida

produção



coprodução

**blg**  
ESTADÍSTICA

patrocínio

**CAIXA**

GOVERNO FEDERAL  
**BRASIL**  
PAÍS RICO E PAÍS SEM POBREZA