

A GOURMETIZAÇÃO NAS HAMBURGUERIAS ARTESANAIS DE TERESINA-PI

GOURMETIZATION IN ARTISAN BURGERS IN TERESINA-PI

Luanne Morais Vieira Galvão (IFPI) – luanne.morais@ifpi.edu.br
Ana Catarina Vieira (IFPI) – catzs.20191gast0049@aluno.ifpi.edu.br

Resumo: Com a difusão e popularização da gastronomia, é perceptível que o ramo alimentício tem despertado o interesse econômico de algumas pessoas, onde os termos *gourmet* e artesanal, assim como a menção do uso de técnicas diferenciadas, uso de ingredientes de alta qualidade, importados e que não fazem parte do consumo cotidiano do comprador, são usados para valorizar um determinado prato e despertar interesse do consumidor. Diante disso, o objetivo deste artigo é analisar a *gourmetização* dos hambúrgueres artesanais comercializados em hamburguerias de Teresina-PI. A metodologia usada para coleta de informações foi a pesquisa descritiva, em que foram coletados dados através de aplicativos de *delivery* de estabelecimentos que processam e comercializam hambúrgueres artesanais na zona leste de Teresina-PI. Essa pesquisa teve como objetivo mostrar a presença desse fenômeno nas hamburguerias artesanais da cidade e discutir os ingredientes gourmetizados utilizados por elas.

Palavras-chave: Popularização. Hambúrguer. Delivery. Gourmet.

Abstract: With the diffusion and popularization of gastronomy, it's noticeable that the food sector has awakened the economic interest of some people, who started to use the terms gourmet and artisanal, as well as mentioning the use of different techniques, the use of high-quality or imported ingredients that are not part of the buyer's daily consumption, that are used to enhance a particular dish and arouse consumer interest. Therefore, this article aims to analyze the *gourmetization* of artisanal burgers that are sold by establishments in Teresina-PI. The methodology used to collect information was descriptive research, in which data were collected through delivery applications from establishments that process and sell artisanal hamburgers in the east zone of Teresina-PI. This research aimed to show the presence of this phenomenon in artisanal hamburgers in the city and discuss the gourmet ingredients used by them.

Keywords: Popularization. Hamburger. Delivery. Gourmet.

1 Introdução

A gastronomia é uma estetização da maneira de comer, que envolve desde a produção da comida até o ritual da refeição. Até alguns anos atrás, era um assunto de interesse restrito, confinado à órbita das elites econômicas que podiam frequentar os restaurantes dos *chefs* franceses, e de um pequeno grupo de *gourmets* e especialistas, uma vez que só existia cultura gastronômica na França. Os poucos espaços gastronômicos que despontavam fora do país eram conduzidos por *chefs* franceses, ou então formados nas instituições francesas, seguindo rigorosamente seus preceitos.

Segundo Lourenço (2016), “*Gourmet*” é a palavra surgida na França por volta do século XVIII, em que costumava designar um indivíduo de paladar refinado apreciador da boa comida e dos bons vinhos. Entretanto seu significado sofreu diversas modificações ao longo da história. No século seguinte, época na qual começavam a surgir os primeiros restaurantes, as próprias comidas e bebidas apreciadas por este público passaram a se chamar gourmet.

A gastronomia nunca esteve tão em alta como nos dias de hoje. Claro que isso é consequência do processo histórico da globalização. No mundo interligado pela internet, tendências e ideias se espalham em décimos de segundo. Ingredientes e técnicas culinárias circulam rapidamente, influenciando de maneira multicultural os hábitos à mesa (Freixa; Chaves, 2015).

A gastronomia está em constante transformação, e nos últimos tempos têm se discutido muito sobre uma alimentação mais “limpa”, reduzindo de modo expressivo o uso de ingredientes industrializados, usando ingredientes selecionados e ainda mais saborosos, usando uma linguagem bem descritiva na montagem dos cardápios, caracterizando assim a *gourmetização*.

O fato é que a onda da *gourmetização* se espalhou pelo mundo inteiro, até mesmo em países onde a gastronomia nacional é reconhecida como algo quase sagrado. O termo “*gourmet*” é a transformação de alimentos básicos, como os *fast-foods* (hambúrgueres, cachorro-quente, etc.) que ganham novos componentes e apresentações. Para um alimento ser considerado gourmet precisa ter elementos diferentes do produto tradicional, um ingrediente ou preparação mais refinado, mais nobre ou mais raro (Loja Brasil, 2016).

O objetivo deste trabalho foi investigar o fenômeno de *gourmetização* dos hambúrgueres vendidos em hamburguerias de Teresina-PI, e discutir como a *gourmetização* desses ingredientes afeta na precificação do produto final.

2 Metodologia

Durante os meses de maio e junho de 2022, foi realizada uma pesquisa no aplicativo de *delivery* na cidade de Teresina-PI, em que foram selecionados 12 (doze) estabelecimentos que comercializam hambúrgueres. A pesquisa foi realizada em duas etapas: a primeira etapa foi a pesquisa exploratória, de como empresas se utilizam da *gourmetização* de seus produtos e como esta pode ser utilizada como forma de diferenciação dos demais produtos; e a segunda etapa da pesquisa foi através de pesquisa descritiva, em que a coleta de dados foi através de aplicativo de *delivery*: nos estabelecimentos que processam e comercializam hambúrgueres artesanais na

zona leste de Teresina-PI, e dos ingredientes utilizados na preparação dos sanduíches e avaliar o fenômeno da *gourmetização*.

3 Resultados e Discussões

A partir dos resultados obtidos, através da pesquisa em aplicativos de *delivery*, e analisando os cardápios disponibilizados por esses estabelecimentos que comercializam hambúrgueres artesanais, foram listados os ingredientes dos hambúrgueres e os respectivos valores, como estão na Tabela 1.

Tabela 1 – Lista dos ingredientes dos hambúrgueres artesanais e os valores (R\$), comercializados em aplicativos de *delivery*.

ITENS	INGREDIENTES	PREÇO (R\$)
1	Pão de batata, <i>blend</i> 160g e queijo da casa.	R\$21,90
2	Pão de cerveja, <i>blend</i> bovino 160g, farofa de bacon, queijo do reino, molho picante agridoce e tomate.	R\$25,00
3	Hambúrguer de quibe com pimenta síria, recheio de carne com nozes e hortelã; por cima um creme de <i>cream cheese</i> com pickles ralado e <i>lemon pepper</i> salpicado, servido no pão de cerveja.	R\$26,00
4	<i>Blend</i> de 150g de pernil suíno, queijo muçarela, cebola roxa chapeada e molho <i>barbecue</i> no pão brioche selado na manteiga da terra.	R\$27,00
5	Pão de bacon com pimenta, <i>blend</i> 180g de carne e calabresa empanado, queijo prato, cebola <i>crispy</i> e molho <i>chipotle</i> (levemente apimentado).	R\$32,00
6	Pão artesanal tipo brioche, hambúrguer de fraldinha 160g, creme de gorgonzola, bacon em tiras, geleia de pimenta e rúcula.	R\$32,00
7	Trança de bacon crocante recheada com 150 g de fraldinha, coberta com dupla camada de queijo cheddar, cebola caramelizada e molho <i>barbecue</i> . Servido no pão brioche. Acompanha maionese da casa e molho da casa.	R\$33,90
8	Pão Brioche, dois <i>blends</i> 180g cada, queijo <i>cheddar</i> , bacon em cubos, anéis de cebola empanada e maionese da casa.	R\$35,90
9	Pão brioche, <i>blend</i> 150g, muçarela, <i>bacon pastrami</i> , <i>grana padano</i> , pimenta do reino, ovo estalado, maionese de alho.	R\$47,00
10	Pão brioche de fermentação natural. <i>Burger</i> 150 g de salmão, muçarela, pesto de manjeriço, maionese de limão e folhas braseadas.	R\$51,00
11	Pão de brioche, 180g de <i>blend</i> de cordeiro, queijo prato, maionese de coentro, cebola ao molho <i>roti</i> de rapadura.	R\$56,00
12	<i>Burger</i> de 180g, com 40g de <i>Foie Gras</i> e <i>chutney</i> de cebola.	R\$72,00

Fonte: Elaborado pelas autoras, 2023.

Segundo Junior (2019), há hambúrgueres caseiros, pães artesanais, ingredientes selecionados, produtos diferenciados, combinações de ingredientes, tudo isso para sugerir que um determinado produto tem qualidade superior aos demais e, conseqüentemente, pode custar

mais caro, assim receberem a classificação de *gourmetizado*.

Analisando os produtos selecionados na Tabela 1, os pães utilizados como ingredientes foram o pão de batata, pão de cerveja, pão de *bacon* com pimenta e o pão brioche.

Além do *blend* de carne, que consiste na mistura equilibrada de carnes moídas e gorduras que resultarão no hambúrguer (Epa, 2021), observou-se que foram utilizados para a montagem dos hambúrgueres: o salmão, a carne de cordeiro, fraldinha, pernil suíno, carne e calabresa empanada, trança de bacon recheada com fraldinha e o *blend* de quibe recheado com carne, nozes e hortelã, que se diferem muito do tradicional *blend* e são substituições que agregam um valor ainda maior ao produto comercializado.

Na Tabela 1, o item 1 consiste em um hambúrguer simples, ainda que *gourmet*, com pão, *blend* 180g e queijo, por R\$ 21,90 e o item 7, que consiste em uma trança de bacon recheada com fraldinha, que custa R\$ 33,90. Com relação ao *blend*, é importante ressaltar que diferentes cortes de carne resultam em produtos com textura e sabor diferenciado, e que a proporção de gordura para um bom hambúrguer varia entre 15 e 25%, sem comprometer a consistência e o sabor da sua carne (Epa, 2021).

Na Tabela 1, item 2, a adição de lemon pepper, que é um condimento que mescla raspas de limão granulado com pimenta preta quebrada (Bombay, 2020). Este ingrediente diferencia o uso do sal “comum” sal e pimenta do reino para temperar o *blend*.

Analisando os molhos, observou-se que houve a substituição dos molhos populares como ketchup e maionese. No item 11, Tabela 1, foi utilizado o molho *rôti* de rapadura, custando R\$ 56,00, tendo uma diferença de R\$ 34,10 do item 1. Além deste, foram utilizados molhos, como o *chipotle*, *barbecue*, creme gorgonzola, *cream cheese*, *pesto*, maionese de alho e maionese de limão, e também é possível observar a adição de geleia de pimenta. Destaca-se na Tabela 1 a aplicação das técnicas: pickles, chapear, brasear, empanar e *chutney*, presentes nos itens de número 3, 4, 5, 8, 10 e 12.

O pickles, citado no item 3 da Tabela 1, é uma técnica onde o pepino é conservado por acidificação, processo conhecido como pickles em vinagre, visando diminuir o pH da hortaliça, tornando as condições do meio inapropriadas para o crescimento de microrganismos (Maldonado, 2009), que alterando o sabor e a textura dos alimentos (Panelinha, 2016).

Com relação aos tipos de queijo, Perry (2004) afirma que o queijo mussarela é um dos queijos mais fabricados e consumidos no Brasil. No trabalho, observou-se que além da mussarela, foram utilizados outros tipos de queijos como o queijo do reino, gorgonzola, *cheddar*, *grana padano*, prato e *cream cheese*.

O item 12 da Tabela 1 destacou-se o hambúrguer com 40 g de *Foie Gras*, que segundo Superinteressante (2022), é uma iguaria típica da França é um patê gorduroso feito com o fígado dilatado de patos, gansos e marrecos. Para que o órgão fique hiperdesenvolvido, as aves são submetidas a uma vida confinada e uma alimentação forçada. Este ingrediente onerou o produto, custando R\$72,00.

4 Considerações finais

Conclui-se que o fenômeno da *gourmetização* nas hamburguerias artesanais na cidade de Teresina-PI é algo presente e marcante nos estabelecimentos da cidade, pois se nota no cardápio diversos itens inerentes à esse processo de *gourmetização* e diferenciação, como as variedades de molho, *blends* e substituições para a tradicional carne de hambúrguer, queijos, pães e a aplicação de várias técnicas culinárias diferenciadas, assim como o uso de produtos importados e especiarias. Proporcionando uma experiência de consumo diferente do hambúrguer tradicional, com ingredientes produzidos artesanalmente pelos estabelecimentos, causando também uma diferenciação de mercado, trazendo hambúrgueres mais elaborados e consequentemente mais caros.

REFERÊNCIAS

BOMBAY Herbs and Spices - Lemon pepper: o que é, onde usar e para que serve?

Disponível em: <https://blog.bombayhs.com.br/lemon-pepper-o-que-e-onde-usar-para-que-serve/>. Acesso em: 22 dez. 2022.

EPA, Supermercados. **A receita perfeita de blend para hambúrguer + acompanhamentos**

Disponível em: <https://www.epa.com.br/receita-de-blend-para-hamburguer/>. Acesso em: 22 dez. 2022.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 3 ed. Rio de Janeiro: Senac Editoras, 2015.

LOJA BRASIL. **Gourmetização na gastronomia**: o que mudou e como se adaptar?

Disponível em: <https://www.lojabrazil.com.br/blog/gourmetizacao-da-gastronomia/>. Acesso em: 4 jul. 2022.

LOURENÇO, E. U. **Fenômeno da Gourmertização**. 2016. Monografia de Conclusão de Curso (Graduação em Publicidade e Propaganda) - Universidade de Brasília, Brasília, 2016.

MALDONADE, I. R. Pepinos em conserva. **Embrapa Hortaliças-Circular Técnica (INFOTECA-E)**, 2009.

PANELINHA. **Técnicas culinárias:** Picles. Disponível em:
<<https://www.panelinha.com.br/blog/alimentacaosaudavel/Tecnicas-culinarias-picles>>.
Acesso em: 26 dez. 2022.

PERRY, K. S. P. Queijos: aspectos químicos, bioquímicos e microbiológicos.
Química nova, v. 27, p. 293-300, 2004.

SUPERINTERESSANTE. **Como é feito o foie gras?** Disponível em
<<https://super.abril.com.br/mundo-estranho/como-e-feito-o-foie-gras/>> Acesso em: 16 dez.
2022.