



## BANQUETES, ARTEFATOS E AS COMPANHIAS DOS ARTISTAS RENASCENTISTAS: A REIVENÇÃO DE COCANHA NO ESPAÇO URBANO COMESTÍVEL

Lisa Minari. UnB

**RESUMO:** A busca para a recriação do País de Cocanha refletiu-se, durante o século XVI, na elaboração do banquete da corte, fruto do trabalho de reconhecidos artistas que reuniam, sincreticamente, artefatos alimentares, arquitetura, música e teatro. Conquistar os sentidos, proporcionando, ao público, uma experiência fenomenológica o mais abrangente possível tornou-se, também, o objetivo das companhias de artistas renascentistas que invadiram gastronomicamente a cidade transformando-a num grande banquete e reinventando o País de Cocanha.

**Palavras-Chave:** Banquetes. Cidade confraternitas. Renascimento.

**ABSTRACT:** *The search for the recreation of Cockaigne land was reflected during the sixteenth century, in the preparation of the banquet of the court, based on the work of renowned artists who gathered, syncretically, artifacts, food, architecture, music and theater. Conquer the senses, providing the public, a phenomenological experience as comprehensive as possible has become also the object of confraternitas of Renaissance artists who invaded the city gastronomically transforming it into a feast and reinventing Cucanha land.*

**Key words:** *Banquet. City confraternitas. Renaissance.*

Segundo Dall'Oglio (2002:26), durante os séculos XVI e XVII, o banquete localizava-se entre o teatro da corte e a festa comemorativa, manifestação refinada e significativa que adquiria a mesma linguagem expressiva e os mesmos cânones surpreendentes da representação teatral. Na representação para banquete idealizada e retratada pelo artista Antoine Caron, “*Augusto e Sibilla*” – século XVI, os atores eram vestidos em trajes romanos, e se movimentavam em um estranho cenário, ocupado por elementos arquitetônicos, arcos, colunas, e diversos pavilhões. Era recriada, assim, uma cidade imaginária povoada de edifícios ecléticos, de estátuas e de atores onde desenrolava-se a teatralização de um passado recontextualizado que se materializava na dinâmica do banquete.

A produção deste universo imaginário, cenografia teatral da festa, pertencia à trajetória produtiva do artista que operou, durante muitos anos, na corte de Catarina

de Médici elaborando as cenografias das festas e banquetes oficiais. Na obra “*Augusto e Sibilla*” o tema central é a aparição da Nossa Senhora Tiburtina que se ergue na frente do imperador Augusto ajoelhado. Se para Sefrioui (2005:172) “Esta pintura resume uma das preocupações fundamentais do Renascimento: conciliar a descoberta da Antiguidade e das filosofias com os fundamentos da fé cristã”, resume também a capacidade de sintetizar no território ritualístico do banquete, não somente o teatro mas também a arquitetura, a escultura e a pintura.

Calculado e executado nos mínimos detalhes, o banquete era, portanto, fruto do trabalho de reconhecidos artistas (entre os quais Leonardo da Vinci, Arcimboldo, e mais tarde GianLorenzo Bernini, com suas estátuas de açúcar em tamanho natural, e do escultor Giambologna) e de um “sincretismo artístico” que reunia, ao mesmo tempo, artefatos alimentares, arquitetura, música e teatro<sup>1</sup>. O objetivo era “conquistar os sentidos”, proporcionando, ao público, uma experiência fenomenológica o mais abrangente possível.

Para Visser, na Europa (1998: 98) do século XVI, a comida era organizada de forma espetacular (muitas vezes os artistas/cozinheiros levava dias para elaborar pirâmides, *piece montee*, e fantasias arquitetônicas para um banquete) e um banquete real era como uma ópera, com intérpretes maravilhosamente vestidos à mesa e espectadores em pé à volta bem próximos, para ver a comilança. Assim, era comum o círculo interno de convidados nobres retirar-se após a refeição, deixando os espectadores se aproximando para a destruição<sup>2</sup>. das comidas sobre a mesa. “Eles atacavam a mesa e demoliam todos os requintados artefatos culinários com um prazer talvez semelhante ao de crianças derrubando castelos de areia ou torres de cubos de madeira. Comiam parte dos alimentos e atiravam o resto uns nos outros.”<sup>3</sup>

No começo do século XVII o mestre de banquetes Robert May ganhou mesmo fama e notoriedade com a criação da sua fabulosa “torta navio de guerra” elaborada para um daqueles banquetes que só se faziam antigamente. Esta torta era tão enormemente monumental que, para introduzi-la no salão, foi necessária uma carroça ainda maior. Segundo Strong (2044: 116) o navio, todo de massa de torta e açúcar entrou no salão para bombardear um castelo (edificado em papelão revestido de doces) devidamente dotado de muralhas, torres e pontes levadiças. O

castelo também possuía canhões de massa e de cremes, devidamente carregados. No meio do castelo erguia-se um veado gigantesco, também comestível recheado de vinho. À direita do cervo havia outras tortas menores contendo rã e passarinhos vivos. A “batalha” se iniciava quando uma princesa da corte atirava uma lança no cervo. O sangue (vinho tinto) começava assim a jorrar, enquanto os canhões do castelo e do navio começavam a atirar. As damas presentes na festa iniciavam assim, a “guerrear” atirando uma nas outras, cascas de ovo recheadas de perfumes, para abafar o mau cheiro da pólvora e comendo os doces que compunham a mesa do banquete. A batalha se concluía quando um pajem destampava as tortas nas quais se encontravam os pássaros e as rãs vivas, e quando os animais começavam a pular pelo salão afugentando as damas, que trepavam em cima das cadeiras e mesas.

Neste contexto, o banquete invadia o território “Rabeliano” povoado por alimentos inesgotáveis que incorporavam-se a uma natureza fagocitável tornando as colinas gigantescos pratos de macarrão cobertos de queijo e os rios inexauríveis fontes de vinho tinto. A comida farta e preciosa do banquete, jogada e esparramada na sala, tornava possível a vivência (mesmo que parcial) do lendário País de Cocanha, espaço lúdico que habitava os desejos da multidão<sup>4</sup> onde o “O rito alimentar permitia ao homem ou à mulher adultos a possibilidade de uma anulação do tempo, de um retorno à infância, onde se abrigam as práticas do desfarçe.”(Segalen, 2002: 83)

A primeira descrição de Cocanha remontaria ao século XIII e pertence à obra “*Li fabliaus de coquaigne*”, o autor, um cidadão anônimo que dizia ter sido enviado em Cocanha pelo papa, assim a descreve:

As casas são feitas de peixes, de salsichas e de outras coisas gostosas. Os gansos gordos andam já assados e temperados pelas ruas onde têm mesas sempre postas e cheias de comidas que qualquer pessoa pode comer sem pagar um tostão. Para beber têm um rio metade de vinho tinto, metade de vinho branco. No país de Cocanha o mês têm seis semanas e se celebram quatro Páscoas e todas as outras festa também são quadruplicadas. A quaresma, ao invés, é celebrada uma vez a cada vinte anos. O dinheiro se encontra no chão como as pedras mas, na realidade, ninguém o usa porque em Cocanha nada se vende nem se compra, tudo que é necessário para viver se encontra facilmente sem esforço.



Anônimo. **Descrição do Pais da Cocanha onde que menos trabalha mais ganha.**

Gravura final século XVI.

Analisando a gravura do século XVI, percebe-se uma ordenada topografia dominada por uma montanha comestível (que na verdade era um vulcão) que espelia continuamente moedas de ouro (elemento central na obra). Em Cocanha, choviam constantemente perolas e diamantes mas podiam chover também ravioli ou nhoque que caiam direto na boca dos habitantes. No porto dos ociosos, navios carregados de mortadelas, presuntos e salsichas aguardavam para serem comidos (espaço superior direito da imagem) enquanto, pontes de fatias de melão eram construídos sobre rios de bom vinho grego (espaço central direito e esquerdo da imagem). Almôndegas de todos os tipos boiavam em lagos de molhos saborosos (lado superior central direito da obra) e podiam ser catadas à vontade pelos moradores; fornos cheios de pão alimentavam todos os habitantes (lado central direito da obra), aves assadas despencavam do céu direto para a mesa (lado superior direito da imagem) enquanto os moradores comiam frutas suculentas durante o ano inteiro. Uma fonte (lado superior direito da obra) jorrava vinho que podia ser saboreado abundantemente em qualquer momento do dia, assim como podiam ser saboreadas as tortas deliciosas que cresciam nos campos (lado esquerdo superior da imagem). Nos lagos, os peixes se multiplicavam ao infinitos, assim como multiplicavam-se, na ruas, os bois, as vacas, os porcos e as galinhas (lado esquerdo inferior da imagem). A topografia se completava com uma colina, e um castelo com as paredes feitas de queijo, (espaço central inferior da imagem)

onde eram levados os infratores que desrespeitavam a única lei do país da cocanha: não trabalhar e gozar da vida.

A representação de Cocanha na gravura do século XVI nos remete também à utilização dos objetos emblemáticos estudados por Pierre Francastel utilizados na produção dos artefatos alimentares produzidos, nesta época, para os banquetes. A montanha, o castelo, a fonte, o navio, a árvore, o cavalo, o arco se reúnem nesta montagem sceno-geográfica fantástica que se conecta às festas populares medievais, já que como reforça Bakhtin (1993: 243) “...as imagens de banquete, isto é do comer e do beber, da ingestão, estão diretamente ligadas às formas das festas populares (...) onde a poderosa tendência à abundância e a universalidade está presente em cada imagem”. Neste contexto, Cocanha transforma-se em abundante e saboroso espetáculo gastronômico onde o objeto emblemático adquire uma conotação fágica voltada para o prazer do comensal.

Simonetti, em seu ensaio *Cultura materiale e arti cucinarie* (2008), aponta para a existência de uma “*cosa cucinaria*”, que “[...] si eleva attraverso la sublimazione da cibo ad oggetto immaginario, cosi diviene plástica, muta, scivola sui gusti aqusti e si moltiplica”<sup>5</sup>. Para o autor, a “*cosa cucinaria*” não se limitaria a decorar ou ilustrar o ato alimentar, mas o instituiria no tempo e no espaço (assim como a própria Cocanha), representando-o por meio de uma linguagem diversificada, onde o olhar atrela-se ao desejo de expressão e ao imaginário individual e coletivo como momento de “libertação”.

Segundo Le Goff, (1998:8)<sup>6</sup> Cocanha era constituída por quatro princípios norteadores: a abundância, a ociosidade, a juventude e a liberdade, tornando-se, desta maneira, um protesto contra os limites da domesticação das pulsões individuais e coletivas, que iam da confissão e da penitência à Inquisição, das leis e dos tribunais à prisão e ao patíbulo. Cocanha se situava, assim, no interior do florescimento de uma geografia imaginária de viagens ao desconhecido e ao além, de visões fantásticas ou escatológicas onde a comilança se transformava em desafio à igreja que estigmatizava a gula (a paixão de comer) como um dos pecados capitais mais detestáveis.

Para Baltazar apud Simonetti, (2008:89) o pais de Cocanha, representava um lugar longínquo onde as classes sociais inferiores celebravam não somente a abundância da vida mas também da regeneração e do renascimento, possíveis só em um contexto dinâmico de grande fluidez: o da circularidade do ser. Cocanha tornava-se, assim, um mundo comestível, comido, mastigado, digerido, colocado em circulação, um mundo em constante transformação. Era um lugar onde o alto e o baixo o pequeno e o grande, o jovem e o velho interagiam profundamente ultrapassando e negando as fronteiras territoriais e alcançando um tipo de *horror vacui* que tornava efêmera, temporária e fluida cada forma e onde se ria de todas as construções que pretendiam ser rígidas, eternas e imutáveis. Mas Cocanha era também “um sonho”, era “o antídoto mais eficaz contra o medo da fome”<sup>7</sup> (Montanari 2006: 118) que trazia tranqüilidade e bem estar alimentar. Era a projeção onírica de um pais onde a comida nunca faltava, onde gigantescas panelas de *gnocchi* (nhoque) eram jogadas sobre montanhas de queijo ralado, onde as videiras eram amarradas com salsichas e onde os imensos campos de trigo eram cercados por carnes assadas pronta para ser devoradas. Cocanha tornava-se, assim, a terra prometida para todos os famintos, uma versão original da idade de ouro medieval mais próxima a um mundo “ao contrário” (Cocanha contraria as regras sociais vigentes) do que um mundo “primitivo” e ingênuo.

A afirmação de Francastel (1983: 55) “Cada época, cada geração, cria para si própria lugares imaginários (...) cuja riqueza é determinada pelo grau de sofisticação e pelo nível de conhecimento do conjunto de uma sociedade” dialoga, assim, com a ideia de Le Goff (1998:59) “ Para dominar o tempo e a história e para satisfazer as aspirações voltadas para a felicidade e para a justiça, as sociedades humanas imaginaram, no passado ou no presente épocas e lugares excepcionais.”

Neste contexto, a companhia de artistas, chefiada pelo pintor renascentista Andrea del Sarto, materializava a transposição alimentar do lugar excepcional para o mundo fenomenológico, tornando a narrativa simbólica do conto fantástico território urbano apreensível fagicamente. Se para Francastel (1983: 59) o artista do renascimento antecipava as tendências representativas sociais produzindo na tela o porvir da ação coletiva, a produção renascentista das cidades alimentares ampliava o alcance processual da edificação urbana invadindo gastricamente a esfera simbólica e acrescentando à concretização de um porvir material, a materialização

de um porvir simbólico compartilhado coletivamente. O artista transformava-se, assim, no artífice fantástico que moldava o sonho colaborativo do desejo e da necessidade de apreensão; seu pincel, assim como seu garfo, tornava-se instrumento de edificação espacial onde, tanto a tela quanto o prato, proporcionavam a vivência constante de novas paisagens.

Esta inusitada produção cenográfica que misturava arquitetura com comida materializava-se visualmente na produção do cozinheiro/artista Vialardi onde eram propostas cúpulas piramidais de cérebro de vitela, arcos românicos de camarões, cúpulas alla Brunelleschi de amêndoas torradas, pirâmides de língua de boi, e torres de sardinha com salada, tornando, assim, a mesa do banquete uma grande *urbis* fágica parecida com a edificada pelo pintor Andrea del Sarto em 1500:

Na sua vez, Rustico apresentou um caldeirão feito de massa, em que Ulisses assava o pai para rejuvenescê-lo, sendo que as duas figuras eram capões em forma de gente. ...Andrea del Sarto [o pintor] apresentou uma igreja octogonal como a de são João, mas apoiada em colunas. O pavimento era feito de gelatina, parecendo um mosaico multicolorido; as colunas, que pareciam de porfírio, eram salsichões; as bases e capitéis, queijo parmesão; as cornijas eram de massa e açúcar, e os aposentos, de marzipã. No meio havia uma estante de música feita de vitela fria, como um livro de massa, sendo as letras constituídas de grãos de pimenta. Os cantores eram tordos assados com os bicos abertos, usando sobrepelizes de redanho de porco, e atrás deles havia dois grandes pombos como base e seis cotovias como soprano... (Lippmann, 1941:166)

Pensamos, assim às experiências das confraternitas dos artistas renascentistas evocadas no *“Vite dei piú eccellenti pittori, scultori, e architetti”* por Giorgio Vasari. O autor descreve a “alegre brigada de cavalheiros chamada a companhia do Paiuolo”<sup>8</sup> que, chefiada por Andrea Del Sarto si divertia a elaborar novas *“invenzioni”* chamadas “obras para comer” quais uma porca assada transformada em costureira ou uma cabeça de boi transformada em martelo... para o autor, “todas coisas muito boas” e que, para Taine (1992: 101) promoviam entre os mestres “a mesma familiaridade e a mesma intimidade fecunda do ateliê”.

Se encontravam nos aposentos da *Sapienza* um grupo de homens que se denominavam a companhia do *Paiuolo* que não podiam ser mais do que doze e eram: Giovanfrancesco Andrea Del Sarto pintor, Spillo pintor, Domenico Puligo, o Robetta ourive, Aristotile da San Gallo, Francesco di Pellegrino, Niccoló Boni, Domenico Baccelli musico e cantor, o Solosmeo escultor, Lorenzo pintor apelidado Guazzetto e Ruperto di Filippo Lippi conhecido pintor.” (Vasari 2004)

A *compagnia del Paiuolo* descrita por Giorgio Vasari materializava o encontro interdisciplinar que a produção gastronômica renascentista revelava em sua proposta. Já Leonardo da Vinci em seus conselhos culinários contidos no *Codex Romanoff*, apontara para a estreita colaboração entre o artista e seu universo gastronômico<sup>9</sup>. Neste contexto, a pintura, a escultura, a ourivesaria, o canto, a música, se conectavam na experiência múltipla do banquete espetacular oferecido no decorrer dos diversos acontecimentos. A *Compagnia del Paiuolo* voltava-se, assim, para uma produção alimentar diferente inaugurando, em sua proposta interdisciplinar, vertentes “contemporâneas” de produção<sup>10</sup>.

No século XVI, *Compagnia da Cazzuola* (desempenadeira) – rival eterna da *Compagnia do Paiuolo* (caldeirão), organizou na cidade de Florença um banquete/espetáculo sobre o inferno:

Passando por uma porta feita como a boca de uma serpente, os convidados tinham realmente a impressão de começar a descida para o inferno. Acolhidos por um demônio armado de tridente, eram conduzidos a uma mesa toda preta onde eram obrigados a comer pratos repunantes feitos de serpentes, lagartixas, sapos, tarantolas e morcegos, ma do gosto muito delicado. O Vasari afirmava que como sobremesa foram servidos ossos de mortos todos de açúcar. (Sabban, F.; Serventi, S.2005:41)<sup>11</sup>

O artista renascentista Sandro Botticelli, integrante fervoroso da *Compagnia del Paiuolo*, em sua série de gravuras sobre o Inferno de Dante, de 1481, parece visualizar a atmosfera deste banquete infernal, onde seres híbridos armados de tridentes obrigam os comensais a consumir uma refeição que se divide em dois momentos específicos: no primeiro é prevista a ingestão forçada de excrementos e no segundo a permanência a mesa (uma mesa posta). O banquete infernal botticelliano revela, assim, uma densidade imagética intensa, uma coleção de corpos que se espremem no estreito espaço da construção narrativa pedagógica de um banquete estranho e temido. Como na *performance alimentar* da alegre *Compagnia della Cazzuola*, os comensais eram convidados à refeição repugnante que, se no inferno tornava-se punição inevitável para o glutão, na Itália renascentista transformava-se em intervenção urbana liderada pelo artista que percebia, no universo alimentar do banquete, mais uma possibilidade de discurso.

Um cozinheiro anônimo toscano do século XVI, em sua receita “Torta a pamesana”, se referia as camadas de massa doce como “*sola*” (sótãos), o chef de cozinha italiano Artusi (século XX) descrevia o ato de recobrir o bolo de creme como “*intonacare*” (rebocar), Elias (1995, 70) aponta para fatias quadrada de pão que, no Renascimento, eram denominadas “quadras”: espaços comestíveis onde eram dispostos os alimentos prestes a serem consumidos. Nesse contexto, parece apropriado lembrar novamente a “*Companhia del paiolo*” em Florença que propunha, em seus banquetes teatrais, a reconstrução alimentar das arquiteturas da cidade de Florença:

Em Florença, havia a Companhia del Paiolo (da Caldeirão), cujos membros, entre os quais o pintor Andréa del Sarto, competiam para oferecer o banquete mais alegre e saborosamente lauto. Quando chegou a vez de o pintor oferecer o seu jantar para os 11 companheiros, construiu um altar cujas colunas eram feitas de salames e mortadelas, e os pilares, de enormes fôrmas de queijo parmesão, sobre o qual estava-feito de lasanhas-um pentagrama musical, no qual as notas vinham desenhadas em grãos de pimenta. O referido texto musical estava apoiado sobre uma estante feita de vitela fatiada. Os membros de outro grupo, a Companhia della Cazzuola (da desempenadeira de pedreiro), se fantasiaram de pedreiro e chegaram a construir uma edificação de tijolos de pão e pedras de frutas cristalizadas, cimentadas com lasanhas. (Bolaffi, 2000: 126)

A concepção de uma cidade digerível, cenografia gastronômica, construída a partir da experiência e da necessidade sensível do indivíduo remete à ideia de cidade como extensão ampliada dos órgãos (MCLUHAN 1964: 144), onde a *urbis* está para o *orbis* assim como estômago está para o corpo, Neste espaço morádico que extravasa a noção de limite imposta pela parede dérmica, se reinventa o país de Cocanha, símbolo hedonista de libertação das amarras do controle social, que as confraternitas dos artistas renascentistas elegeram como território de ação artística e gastronômica. Sandro Botticelli, Guazzetto, Andrea del Sarto, Filippo Lippi revelavam, desta maneira, uma “possibilidade ampliada” de perceber a produção renascentista: não somente pintura, escultura ou arquitetura, mas também o banquete da corte, e o espaço da cidade comestível. Assim como Cocanha desafiava gastronômica os limites preestabelecidos, as alegres confraternitas desafiavam a produção artística “oficial” invadindo e se apropriando de territórios diferenciados onde pincel e garfo, *tavola* e *tavolozza* (trocadilho italiano renascentista entre as palavras “mesa” e “paleta”) conviviam interdisciplinarmente e revelavam, em sua pesquisa gastroartística, a busca incessante por espaços ampliados: a eterna Cocanha que ainda hoje perseguimos.

## NOTAS

<sup>1</sup> No que diz respeito à passagem do *Quattrocento* ao *Cinquecento*, Strong escreve: “À medida que o *Quattrocento* se aproximava do *Cinquecento*, surgiam os elementos para que a corte de Este transformasse o banquete medieval no banquete renascentista: o ritual altamente organizado, a exaltação do governante, o papel dos músicos e da corte e a presença do público como espectador” (Strong, 2004:117).

<sup>2</sup> Este episódio é descrito por Bolaffi, (2000:380)

<sup>3</sup> John Evelyn, descrevendo um grande jantar para os cavalheiros da ordem da jarreteira, na Casa dos Banquetes em Whitehall em 23 de abril de 1667 diz que a festa terminou com o “conteúdo do banquete” ou seja, os requintados doces que faziam parte da refeição, atirados profusamente pela sala e nos convidados que alegres, entram no jogo. (Visser, 1998: 99)

<sup>4</sup> Para Le Goff, In Franco Junior, (1998) : Mito, utopia, ideologia, sonho que alimentou o imaginário de vários povos, sob a forma mais diversas. A maravilhosa Cocanha é isto: Terra de abundância, liberdade, ócio, prazeres absolutos, eterna juventude...

<sup>5</sup> “[...] eleva-se por meio da sublimação, de comida a objeto imaginário, tornando-se plástica, mutável, deslizando-se sobre os gostos adquiridos e multiplicando-se” (livre tradução da autora).

<sup>6</sup> Introdução de Le Goff do livro de Franco, H. “Cocanha – a história de um País imaginário”

<sup>7</sup> “L’antidoto piú efficace della fame é Il sogno.” (Montanari, 2006:118). Livre tradução da autora.

<sup>8</sup> Descrição analisada por Hippolyte Taine em seu livro “Filosofia da arte na Itália” (1992) .

<sup>9</sup> “Sobre o modo correto de escolher um queijo: para saber se os enormes queijos de Romagna e Parma estão esburacados demais -já que há vendedores nessa região que os oferecerão – coloque sempre a orelha em um dos lados do queijo e golpeie-o com um martelo, escutando com atenção para reconhecer o som das cavidades. Depois, se ficar satisfeito, e se for suficientemente sólido, o senhor pode comprá-lo. Agnolo Polo famoso escultor e grande apreciador de queijos que trabalhava na oficina de Verrocchio, foi quem me ensinou isso.” (Leonardo da Vinci: 2002:117)

“Enguias bem cozidas: para cozinhar enguias, segundo meu amigo arquiteto e escultor Bramante, o segredo é que só lhes deve tirar a pele, mas não os ossos, antes de prepará-las. E devem permanecer apenas três minutos na água fervente. É impossível, na verdade digerir a carne devido ao escasso tempo de cozimento mas Bramante tem outro segredo, aqui: deve-se cortar a enguia em pedaços de meio polegar de tamanho, temperá-los com mel e mantê-los na boca por vinte minutos (e degustar o delicioso sabor da enguia por todo este tempo). Isso também explica por que Bramante sempre mexe a boca enquanto trabalha, pois está degustando suas enguias.” (Leonardo da Vinci: 2002:51)

<sup>10</sup> Citamos, por exemplo, a intervenção urbana e a Eat-art.

<sup>11</sup> Para os autores, Allen Grieco coloca estas macabras teatralizações na esfera do grotesco sem desconsiderar em sua análise a paródia do banquete da corte. Existem todos os ingredientes: o tema mitológico, a teatralização e o desenvolvimento do jantar, neste caso com uma exceção: como no carnaval a ideia de beleza, graça e harmonia e perfeição da gestualidade (marco do banquete de corte) é colocada ao contrário (ao avesso).

## REFERÊNCIAS

BAKHTIN, M. **A cultura popular na Idade Média e no Renascimento**. São Paulo: Hucitec, 1993.

BOLAFFI, G. **A saga da comida**. Rio de Janeiro: Record, 2000.

DALL’OGLIO, A. **Il trionfo dell’effemero. Lo sfarzo ed Il lusso dei banchetti della Roma Barocca**. Roma: Edizioni Ricciardi e Associati, 2002.

ELIAS, N. **O processo civilizador – Uma história dos costumes**. (vol. I, II) Rio de Janeiro: Zahar Editora, 1994.

FRANCASTEL, P. **A realidade figurativa**. São Paulo: Perspectiva, 1973.

\_\_\_\_\_. **Imagens, visão e imaginação**. São Paulo: Martins Fontes, 1983.

\_\_\_\_\_. **Pintura e sociedade**. São Paulo: Martins Fontes, 1990.

---

FRANCO JUNIOR, H. **Cocanha. A história de um país imaginário**. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

LE GOFF, J. **Por amor às cidades**. São Paulo: UNESP, 1998.

Mcluhan, M. **Os meios de comunicação como extensão do homem**. São Paulo: Cultrix, 1964.

MONTANARI, M. **Il mondo in cucina**. Bari: Editori Laterza GLF, 2006.

SEGALEN, M. **Ritos e rituais contemporâneos**. Rio de Janeiro: FGV editora, 2002.

SIMONETTI, G-E. **Le figure del godimento – cultura materiale e arte culinaria**. Roma: Deriveapprodi, 2008

STRONG, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004.

TAINÉ, H. **Filosofia da Arte na Itália**. São Paulo: Educ, 1992.

VASARI, G. **Le vite dei più eccellenti pittori, scultori e architetti**. Milão: Editora Giunti, 2004.

VISSER, M. **O ritual do Jantar**. As origens, evolução, excentricidades e significado das boas maneiras à mesa. Rio de Janeiro: Campus, 1998.

### **Lisa Minari Hargreaves**

Professora Adjunta na área de Licenciatura, no Instituto de Artes na Universidade de Brasília  
Coordenadora do curso de Licenciatura Diurna e Coordenadora de tutoria na Universidade aberta do Brasil - UaB/UnB. Doutoranda na linha de Teoria Crítica e História da Arte.