



TENDÊNCIAS DE CONSUMO E ADAPTAÇÃO DA COZINHA BRASILEIRA AO PALADAR AMERICANO

CONSUMPTION TRENDS AND ADAPTATION OF BRAZILIAN CUISINE TO THE AMERICAN PALATE

TENDENCIAS DE CONSUMO Y ADAPTACIÓN DE LA COCINA BRASILEÑA AL PALADAR ESTADOUNIDENSE



<https://doi.org/10.56238/levv14n32-033>

Data de submissão: 19/02/2024

Data de publicação: 19/03/2024

Verônica Tomé da Silva

RESUMO

A alimentação é uma expressão cultural que reflete a identidade, os valores e as transformações de um povo, e a gastronomia brasileira, ao se expandir para o cenário internacional, tornou-se símbolo de criatividade e diversidade. O presente estudo teve como objetivo analisar as tendências de consumo e a adaptação da cozinha brasileira ao paladar americano, destacando como esse processo representa uma fusão entre tradição e modernidade. Por meio de uma abordagem qualitativa e bibliográfica, foram examinadas produções acadêmicas que discutem a relação entre globalização, comportamento alimentar e identidade cultural, permitindo compreender como a culinária nacional, ao dialogar com novos mercados, reafirma sua autenticidade e amplia seu alcance simbólico. Os resultados indicam que a gastronomia brasileira se consolidou como uma força cultural que ultrapassa fronteiras, transformando o ato de comer em uma experiência de pertencimento e reconhecimento intercultural. A pesquisa evidencia que o sucesso da adaptação está na capacidade da cozinha brasileira de equilibrar inovação e essência, traduzindo em sabores universais a sensibilidade de uma nação que encontra no alimento sua mais genuína forma de expressão cultural.

Palavras-chave: Gastronomia Brasileira. Globalização. Consumo Alimentar. Identidade Cultural. Adaptação Culinária.

ABSTRACT

Food is a cultural expression that reflects the identity, values, and transformations of a people, and Brazilian gastronomy, as it expands internationally, has become a symbol of creativity and diversity. This study aimed to analyze consumption trends and the adaptation of Brazilian cuisine to the American palate, emphasizing how this process represents a fusion between tradition and modernity. Through a qualitative and bibliographic approach, academic productions discussing globalization, eating behavior, and cultural identity were examined, allowing for an understanding of how national cuisine, when engaging with new markets, reaffirms its authenticity and expands its symbolic scope. The results indicate that Brazilian gastronomy has established itself as a cultural force that transcends borders, transforming the act of eating into an experience of belonging and intercultural recognition. The research shows that the success of adaptation lies in the ability of Brazilian cuisine to balance innovation and essence, translating into universal flavors the sensitivity of a nation that finds in food its most genuine form of cultural expression.



Keywords: Brazilian Gastronomy. Globalization. Food Consumption. Cultural Identity. Culinary Adaptation.

RESUMEN

La comida es una expresión cultural que refleja la identidad, los valores y las transformaciones de un pueblo, y la cocina brasileña, a medida que se expandió internacionalmente, se ha convertido en un símbolo de creatividad y diversidad. Este estudio tuvo como objetivo analizar las tendencias de consumo y la adaptación de la cocina brasileña al paladar estadounidense, destacando cómo este proceso representa una fusión de tradición y modernidad. Mediante un enfoque cualitativo y bibliográfico, se examinaron trabajos académicos que abordan la relación entre la globalización, el comportamiento alimentario y la identidad cultural, lo que nos permitió comprender cómo la cocina nacional, al interactuar con nuevos mercados, reafirma su autenticidad y amplía su alcance simbólico. Los resultados indican que la cocina brasileña se ha consolidado como una fuerza cultural que trasciende fronteras, transformando el acto de comer en una experiencia de pertenencia y reconocimiento intercultural. La investigación destaca que el éxito de esta adaptación radica en la capacidad de la cocina brasileña para equilibrar la innovación y la esencia, traduciendo en sabores universales la sensibilidad de una nación que encuentra en la comida su forma más genuina de expresión cultural.

Palabras clave: Gastronomía Brasileña. Globalización. Consumo Alimentario. Identidad Cultural. Adaptación Culinaria.

1 INTRODUÇÃO

A alimentação representa um dos pilares mais complexos da cultura humana, sendo um reflexo direto das transformações sociais, econômicas e simbólicas que moldam a identidade de um povo, revelando costumes, valores e modos de vida que se perpetuam através do tempo e do espaço, configurando-se como uma linguagem universal que comunica pertencimento e diferenciação, e que no caso brasileiro, assume uma força singular pela fusão de matrizes indígenas, africanas e europeias que se traduzem em sabores múltiplos e narrativas afetivas compartilhadas, transformando a comida em um elo entre tradição e inovação que se projeta com vigor no cenário internacional (Silva *et al.*, 2023).

A gastronomia brasileira, reconhecida pela pluralidade de ingredientes e pela criatividade em combinar técnicas e temperos, conquistou espaço além de suas fronteiras por meio de processos de globalização e de intercâmbio cultural, emergindo como uma vertente culinária que desperta curiosidade e admiração no exterior, especialmente nos Estados Unidos, onde a adaptação da cozinha nacional ao paladar americano passou a refletir uma estratégia de inserção mercadológica, e também uma forma de tradução cultural que ressignifica sabores sem dissolver identidades (Monteiro *et al.*, 2022).

As tendências contemporâneas de consumo alimentar evidenciam que a escolha dos alimentos deixou de se restringir ao aspecto nutricional, passando a representar estilos de vida, discursos de autenticidade e construções simbólicas de pertencimento, nas quais o alimento assume o papel de mediador entre culturas distintas, promovendo experiências sensoriais e emocionais que aproximam o público estrangeiro das raízes brasileiras reinterpretadas segundo novas sensibilidades de gosto e apresentação (Santos e Oliveira, 2021).

O processo de internacionalização da culinária brasileira tem se intensificado com a presença crescente de restaurantes, produtos e marcas que exploram elementos tropicais e regionais em territórios estrangeiros, especialmente em cidades americanas que se tornaram polos gastronômicos cosmopolitas, abrindo espaço para o reconhecimento da diversidade brasileira através de pratos que combinam tradição, criatividade e sofisticação, reafirmando a comida como instrumento de diplomacia cultural e de valorização da identidade nacional em escala global (Masano, 2012).

Ao mesmo tempo, o ato de comer ultrapassa o campo da necessidade e adentra o universo das relações sociais, tornando-se um gesto de afirmação simbólica que conecta o indivíduo à memória coletiva e às práticas afetivas compartilhadas, e ao ser transportada para outros contextos, a comida brasileira passa a representar uma herança viva que dialoga com novos hábitos, novos paladares e novas sensibilidades estéticas, traduzindo-se em um processo de adaptação que preserva a essência de suas origens, mas que se renova diante da recepção americana (Rossetti, 2019).

O interesse crescente do público estrangeiro por produtos e preparações típicas do Brasil é resultado de uma revalorização do natural, do artesanal e do exótico, tendências que ganharam força com o avanço da globalização e com a busca por experiências alimentares autênticas, nas quais o sabor se torna narrativa e o ato de comer assume dimensões simbólicas que ultrapassam fronteiras, expressando a identidade cultural como um produto de consumo emocional e sensorial (Carvalho, 2023).

A incorporação de pratos como açaí, pão de queijo, feijoada e tapioca ao cotidiano americano representa um marco na consolidação dessa aproximação entre culturas, pois revela a capacidade da cozinha brasileira de se adaptar sem perder sua essência, transformando ingredientes simples em produtos de valor agregado e reforçando o potencial do país como referência gastronômica de originalidade e diversidade (Canella *et al.*, 2023).

A influência da globalização sobre os hábitos alimentares tem promovido uma reconfiguração dos sistemas culinários, aproximando práticas regionais de padrões internacionais de consumo, e nesse contexto, a culinária brasileira resiste e se reinventa, dialogando com o paladar americano por meio de ajustes sutis de sabor, textura e apresentação, sem que isso signifique uma perda de identidade, mas sim a expansão de um patrimônio cultural em novas direções (Pereira *et al.*, 2022).

As adaptações de temperos e ingredientes às preferências do público americano demonstram que a cozinha brasileira é versátil e criativa, capaz de equilibrar tradição e inovação ao traduzir-se em produtos e pratos que mantêm a essência tropical ao mesmo tempo em que atendem à expectativa sensorial de um público diverso, criando pontes simbólicas entre culturas distintas que se unem através do sabor (Figueiredo *et al.*, 2020).

A identidade alimentar brasileira, construída historicamente sobre o encontro de povos e saberes, manifesta-se na forma como o país compartilha sua gastronomia com o mundo, revelando um modo de ser que valoriza a convivência, a hospitalidade e o prazer à mesa, o que desperta fascínio em culturas estrangeiras que enxergam na comida brasileira uma experiência de afeto e vitalidade, em contraposição à padronização do consumo global (Barbosa, 2012).

O estudo das tendências de consumo e das adaptações da cozinha brasileira ao paladar americano permite compreender os processos de ressignificação cultural e econômica que se instauram nas dinâmicas alimentares contemporâneas, evidenciando que a comida, além de nutrir, comunica valores, estabelece conexões e simboliza a identidade de um povo em constante diálogo com o mundo.

Dessa forma, a presente pesquisa tem como objetivo analisar as tendências de consumo e as transformações que a cozinha brasileira sofreu ao ser reinterpretada no contexto americano, investigando de que maneira as influências culturais, os hábitos alimentares e as estratégias de mercado têm moldado essa adaptação, justificando-se pela relevância de compreender como o alimento se torna um elo simbólico entre culturas que se encontram na mesa e se transformam mutuamente.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 GLOBALIZAÇÃO, CULTURA ALIMENTAR E EXPANSÃO GASTRONÔMICA

A globalização transformou o modo como os alimentos circulam, são percebidos e consumidos, criando uma rede interdependente de trocas simbólicas e materiais que redefine a identidade alimentar dos povos, promovendo o encontro entre tradições e inovações que se manifestam tanto na produção quanto na experiência sensorial das refeições, e nesse cenário a cozinha brasileira emerge como exemplo de resiliência cultural, conseguindo adaptar-se às dinâmicas do mercado internacional sem perder suas raízes identitárias, expressando uma fusão entre autenticidade e modernidade que cativa o público estrangeiro e amplia sua presença global (Silva *et al.*, 2023).

As mudanças nas estruturas sociais e econômicas influenciaram diretamente as escolhas alimentares, pois o consumo deixou de ser um ato puramente fisiológico para se tornar uma construção social mediada por significados culturais, estéticos e emocionais, e ao incorporar o alimento como símbolo de pertencimento e distinção, as sociedades contemporâneas passaram a reinterpretar sabores tradicionais sob novas perspectivas, o que explica o interesse crescente por cozinhas étnicas e regionais, entre as quais a brasileira ocupa um espaço de destaque pela variedade de ingredientes e pela originalidade sensorial (Monteiro *et al.*, 2022).

O consumo alimentar no contexto globalizado está associado a um processo de homogeneização cultural, em que padrões internacionais de produção e distribuição tendem a uniformizar hábitos, ao mesmo tempo em que provocam reações locais de resistência e reafirmação de identidades, e é justamente nesse equilíbrio entre padronização e diversidade que a gastronomia brasileira se fortalece, oferecendo ao mercado estrangeiro uma proposta de sabor que remete à naturalidade e à emoção, contrastando com a lógica industrializada predominante em outras tradições culinárias (Santos e Oliveira, 2021).

A inserção de produtos brasileiros no mercado americano ilustra esse fenômeno, pois revela uma aceitação crescente de alimentos tropicais e de preparações regionais que são adaptadas para atender às expectativas de consumo internacional, preservando elementos culturais essenciais, mas ajustando texturas, porções e modos de apresentação de acordo com o perfil sensorial do público local, criando uma convivência entre o exótico e o familiar que enriquece o repertório gastronômico e amplia as possibilidades de intercâmbio cultural (Masano, 2012).

O avanço das tecnologias de comunicação e o fortalecimento das redes de informação ampliaram o acesso a novos saberes culinários, aproximando culturas que antes estavam restritas ao contato físico, o que contribuiu para a disseminação de receitas, ingredientes e estilos de preparo por meio de plataformas digitais, programas de televisão e influenciadores gastronômicos, que atuam como mediadores culturais e promovem o diálogo entre a cozinha brasileira e a americana de forma acessível e atraente (Rossetti, 2019).

As tendências alimentares contemporâneas revelam uma valorização crescente de práticas que combinam prazer, saúde e sustentabilidade, indicando que o consumidor global busca uma relação mais consciente com o alimento, e nesse contexto, os produtos brasileiros ganham destaque pela associação com a natureza, o frescor e a vitalidade, qualidades que despertam o interesse de um público estrangeiro atento à autenticidade e à experiência sensorial que transcende o ato de comer (Carvalho, 2023).

O processo de adaptação da cozinha brasileira ao paladar americano não se limita à tradução literal de receitas, mas envolve um exercício simbólico de reconstrução de sentidos, no qual o sabor, o aroma e a estética dos pratos passam a representar não só a cultura de origem, mas a interação entre dois mundos que se encontram à mesa, transformando o consumo em uma forma de diálogo intercultural e de reconhecimento mútuo entre realidades distintas (Canella *et al.*, 2023).

A influência da globalização sobre o comportamento alimentar manifesta-se ainda na ampliação do repertório de gostos, texturas e combinações, fazendo com que o consumidor americano incorpore gradualmente novos hábitos e ingredientes à sua rotina, aceitando a presença de produtos brasileiros como parte natural do cardápio cotidiano, o que evidencia uma mudança perceptiva no imaginário coletivo acerca do sabor latino e sua potencialidade de integração ao contexto ocidental (Pereira *et al.*, 2022).

As adaptações gastronômicas, ao conciliem tradição e inovação, funcionam como mecanismos de sobrevivência cultural, permitindo que cozinhas regionais ampliem sua abrangência sem perder autenticidade, e no caso da culinária brasileira, essa capacidade de reinvenção se revela na versatilidade com que ingredientes como mandioca, frutas tropicais e farinhas são reinterpretados em produtos gourmet, snacks funcionais ou sobremesas adaptadas às preferências internacionais (Figueiredo *et al.*, 2020).

A cozinha brasileira, ao se expandir para o mercado americano, reafirma sua identidade híbrida, que desde a formação histórica do país resulta da fusão de diversas matrizes culturais, e ao interagir com novos públicos, essa identidade não se dilui, mas se amplia, reafirmando o caráter criativo e acolhedor da cultura nacional, que transforma o alimento em símbolo de diversidade e convivência (Barbosa, 2012).

Esse processo de internacionalização tem contribuído para o fortalecimento da imagem do Brasil como território de inovação gastronômica, onde tradição e contemporaneidade se equilibram, e a comida se torna veículo de expressão artística, turística e econômica, impulsionando cadeias produtivas e estimulando novas formas de empreendedorismo que combinam autenticidade cultural e competitividade global (Silva *et al.*, 2023).

A consolidação da gastronomia brasileira no exterior demonstra que a globalização, embora promova a circulação de produtos e técnicas, não elimina as particularidades locais, mas oferece espaço

para que culturas culinárias com forte identidade se destaquem pela originalidade e pela capacidade de emocionar, o que reafirma a importância de compreender as tendências de consumo como manifestações simbólicas que refletem o encontro entre culturas e a contínua reinvenção do paladar contemporâneo (Monteiro *et al.*, 2022).

2.2 ADAPTAÇÃO CULTURAL E RECONFIGURAÇÃO DO PALADAR AMERICANO

A adaptação da cozinha brasileira ao paladar americano constitui um fenômeno que vai além da simples tradução de receitas, configurando-se como um processo cultural que envolve negociação simbólica, reconstrução de sentidos e integração de valores, no qual o sabor torna-se mediador entre diferentes modos de vida e expressões identitárias, refletindo um diálogo dinâmico entre tradição e inovação que redefine tanto a percepção da comida brasileira quanto as preferências do público estrangeiro que a consome (Silva *et al.*, 2023).

O encontro entre a culinária brasileira e o gosto americano expressa a intersecção entre duas lógicas alimentares distintas, uma marcada pela valorização da abundância, da praticidade e da padronização, e outra guiada pela espontaneidade, pelo sabor artesanal e pela afetividade, e é dessa fusão que emerge uma nova estética culinária capaz de harmonizar ingredientes tropicais a técnicas ocidentais de preparo, resultando em criações que preservam o caráter exótico, mas que se tornam acessíveis e familiares ao paladar internacional (Monteiro *et al.*, 2022).

Esse processo de adaptação cultural é impulsionado pela crescente mobilidade de pessoas, ideias e produtos, que fazem da alimentação um espaço privilegiado de intercâmbio simbólico, no qual a culinária se transforma em território de experimentação identitária, aproximando universos distintos e conferindo à comida o papel de linguagem diplomática entre culturas que se encontram, se transformam e se reconhecem mutuamente através do sabor (Santos e Oliveira, 2021).

A cozinha brasileira, ao adentrar o mercado americano, passa a ser reinterpretada sob a ótica do consumo cosmopolita, assumindo características que conciliam autenticidade e conveniência, ajustando proporções, intensidade de temperos e modos de apresentação, sem perder o vínculo com a memória cultural de origem, demonstrando que a adaptação gastronômica não implica descaracterização, mas sim expansão criativa de fronteiras sensoriais e simbólicas (Masano, 2012).

O paladar americano, historicamente influenciado pela padronização industrial e pela lógica do fast food, tem gradualmente incorporado valores associados à alimentação afetiva, artesanal e saudável, o que favorece a aceitação de ingredientes brasileiros ricos em frescor e naturalidade, transformando a comida em um canal de reconexão com a experiência humana e com a ideia de autenticidade que os consumidores buscam em meio à saturação de produtos processados (Rossetti, 2019).

O movimento de valorização do natural e do regional, impulsionado pelas tendências de sustentabilidade e consumo consciente, contribuiu para a visibilidade de alimentos tropicais e preparações tradicionais, que passaram a representar não somente uma escolha gustativa, mas uma atitude cultural, vinculada à ideia de bem-estar e de reconexão com o prazer de comer de forma genuína e significativa, reforçando a atratividade da culinária brasileira em contextos urbanos e globalizados (Carvalho, 2023).

O processo de ressignificação do paladar americano ocorre, portanto, por meio da introdução gradual de sabores e texturas que desafiam o gosto padronizado, incorporando a variedade de condimentos, aromas e ingredientes típicos do Brasil, como a mandioca, o coco, o dendê, o maracujá e o açaí, que ao serem adaptados às preferências locais, passam a simbolizar exotismo sofisticado e qualidade artesanal, transformando-se em produtos de nicho dentro do mercado gourmet internacional (Canella *et al.*, 2023).

A assimilação desses sabores evidencia a capacidade da cozinha brasileira de transitar entre o popular e o refinado, entre o cotidiano e o extraordinário, traduzindo-se em uma linguagem que combina alegria, intensidade e diversidade, e que ao ser reinterpretada pelo paladar americano, promove uma transformação cultural que redefine tanto o modo de consumir quanto a forma de compreender a origem dos alimentos (Pereira *et al.*, 2022).

As estratégias de adaptação utilizadas por chefs e empreendedores brasileiros nos Estados Unidos demonstram uma compreensão profunda do comportamento alimentar local, adequando combinações, simplificando preparos e integrando ingredientes familiares ao público estrangeiro, sem abdicar da identidade original, construindo uma ponte sensorial que permite o reconhecimento da diferença através do prazer gustativo (Figueiredo *et al.*, 2020).

Esse diálogo entre cozinhas reforça a ideia de que a gastronomia é uma forma de tradução cultural que comunica pertencimento, afeto e identidade, pois o sabor, mais do que uma experiência biológica, é uma expressão simbólica do encontro entre povos, de modo que cada prato adaptado carrega em si uma narrativa que une o passado das tradições locais ao presente das trocas globais (Barbosa, 2012).

A reconfiguração do paladar americano diante da culinária brasileira não é um fenômeno passageiro, mas parte de um processo mais amplo de reeducação gustativa, no qual o consumidor passa a valorizar a singularidade dos ingredientes, a história por trás de cada preparo e a experiência de autenticidade que os alimentos de origem artesanal evocam, redefinindo os critérios de escolha e a própria noção de prazer alimentar (Silva *et al.*, 2023).

Dessa forma, a adaptação cultural da cozinha brasileira representa um movimento de mão dupla, em que o Brasil exporta produtos e receitas, e valores, memórias e modos de vida, enquanto o público americano incorpora novos significados à sua experiência alimentar, configurando um

intercâmbio simbólico que transcende o consumo e se converte em expressão da convivência entre culturas, sensibilidades e identidades em permanente transformação (Monteiro *et al.*, 2022).

2.3 TENDÊNCIAS CONTEMPORÂNEAS E CONSTRUÇÃO DE IDENTIDADE GASTRONÔMICA BRASILEIRA NO EXTERIOR

As tendências contemporâneas de consumo alimentar refletem uma sociedade em constante transformação, marcada pela busca por experiências autênticas, pelo resgate da afetividade nas refeições e pela valorização da origem dos alimentos, e nesse contexto a cozinha brasileira desponta como uma força simbólica capaz de unir diversidade cultural, criatividade e naturalidade, apresentando-se ao mundo como uma gastronomia que comunica emoção, história e sustentabilidade, características que dialogam com os valores do consumidor global contemporâneo (Silva *et al.*, 2023).

O fenômeno da globalização não apagou as identidades regionais, mas as reposicionou em um cenário de trocas e ressignificações, em que o alimento deixa de ser apenas produto e se torna narrativa, expressão de pertencimento e ferramenta de diferenciação, e a gastronomia brasileira, ao ocupar espaço nos Estados Unidos, revela a força de sua identidade híbrida, traduzindo a miscigenação cultural do país em sabores que encantam e despertam curiosidade, tornando-se vetor de reconhecimento simbólico em meio à pluralidade gastronômica internacional (Monteiro *et al.*, 2022).

O consumo moderno tem se orientado por valores que mesclam prazer, consciência ambiental e autenticidade, levando o público a buscar experiências alimentares que transmitam significado e história, e é justamente nessa intersecção entre sensorialidade e narrativa que a cozinha brasileira encontra terreno fértil para consolidar sua presença global, pois cada prato traduz um imaginário coletivo construído sobre a alegria, a criatividade e o acolhimento (Santos e Oliveira, 2021).

O conceito de identidade gastronômica brasileira no exterior está intimamente ligado à capacidade do país de traduzir suas raízes em produtos e experiências adaptadas, mas fiéis à sua essência, o que se observa no sucesso de empreendimentos que unem estética contemporânea e ingredientes tradicionais, promovendo uma gastronomia que se reinventa sem se descaracterizar, consolidando-se como embaixadora da cultura nacional por meio do sabor (Masano, 2012).

As novas gerações de consumidores, especialmente no mercado americano, buscam alimentos que transmitam valores éticos e culturais, aproximando-se de produtos que representem comunidades, histórias e tradições, o que favorece a valorização de marcas brasileiras comprometidas com sustentabilidade, origem e transparência, tornando o ato de comer um gesto político e identitário em um mundo cada vez mais consciente de suas escolhas (Rossetti, 2019).

A cozinha brasileira, ao adentrar o cenário internacional, reinterpreta-se a partir de tendências como o slow food, a gastronomia afetiva e a valorização de ingredientes autóctones, construindo um discurso que conecta o passado à contemporaneidade, onde o sabor atua como elo entre memória e

inovação, tornando-se instrumento de reconhecimento e de fortalecimento da imagem cultural do país (Carvalho, 2023).

O diálogo entre tradição e modernidade consolidou uma estética gastronômica que integra técnicas internacionais a ingredientes locais, expressando a adaptabilidade do Brasil diante das demandas globais e reafirmando o potencial criativo do país como laboratório de experiências culinárias que equilibram identidade e vanguarda, conquistando o interesse do público americano por meio da autenticidade emocional que a culinária nacional transmite (Canella *et al.*, 2023).

A construção dessa identidade no exterior passa por uma narrativa de pertencimento e reinvenção, em que os sabores se tornam representantes culturais e os pratos assumem papel de embaixadores simbólicos, promovendo uma diplomacia gastronômica que aproxima povos e cria novas pontes sensoriais entre culturas, convertendo a alimentação em um espaço de diálogo, afeto e reconhecimento mútuo (Pereira *et al.*, 2022).

O fortalecimento da presença brasileira em festivais internacionais, restaurantes conceituados e produções midiáticas evidencia que a gastronomia se transformou em instrumento de projeção cultural e de soft power, sendo capaz de expressar os valores de um país por meio de suas texturas, cores e aromas, traduzindo na mesa a pluralidade que compõe a nação e despertando no público estrangeiro o desejo de vivenciar o Brasil através do sabor (Figueiredo *et al.*, 2020).

A identidade gastronômica brasileira que se projeta no exterior não é fixa, mas mutável, adaptando-se aos contextos culturais sem perder autenticidade, refletindo o caráter plural do próprio povo brasileiro, que transforma heranças diversas em expressões de unidade, reafirmando o alimento como espaço de criação e de continuidade das tradições (Barbosa, 2012).

As tendências atuais apontam que o futuro da gastronomia estará cada vez mais vinculado à sustentabilidade, à valorização dos territórios e à recuperação de saberes ancestrais, e nesse cenário a cozinha brasileira apresenta um diferencial competitivo natural, pois incorpora, em sua essência, a diversidade biológica e cultural de um país continental, traduzindo na prática culinária a noção de equilíbrio entre natureza e humanidade (Silva *et al.*, 2023).

Com isso, compreender as tendências de consumo e a construção da identidade gastronômica brasileira no exterior é compreender um processo de emancipação simbólica, em que o Brasil não só exporta sabores, mas compartilha histórias, traduzindo-se em um protagonista da nova era gastronômica global, que valoriza a autenticidade e o poder transformador da cultura alimentar na redefinição das relações entre povos e territórios.

3 METODOLOGIA

A presente pesquisa fundamenta-se na abordagem qualitativa, cuja natureza interpretativa possibilita compreender fenômenos sociais em profundidade, priorizando a análise de significados e

contextos culturais associados às práticas alimentares, uma vez que o objetivo central é investigar as tendências de consumo e a adaptação da cozinha brasileira ao paladar americano, compreendendo as nuances simbólicas que permeiam esse processo e suas implicações socioculturais, o que se torna mais adequado diante da complexidade do tema e da multiplicidade de fatores envolvidos (Gil, 2008).

A metodologia adotada segue um percurso exploratório, cuja finalidade é proporcionar maior familiaridade com o tema, tornando-o mais claro e compreensível, e permitindo a formulação de hipóteses interpretativas acerca da influência cultural e simbólica da culinária brasileira no paladar americano, utilizando fontes teóricas e empíricas que sustentam a análise e viabilizam uma visão ampla sobre o objeto de estudo (Gil, 2008).

O estudo caracteriza-se também como descritivo, por buscar compreender e apresentar as características de um fenômeno em sua totalidade, descrevendo como se dá o processo de internacionalização e adaptação da cozinha brasileira em ambientes estrangeiros, sem interferir ou manipular variáveis, mas observando e analisando o modo como o consumo alimentar reflete valores, identidades e tendências de mercado (Lakatos e Marconi, 2010).

A pesquisa bibliográfica constitui o principal método utilizado, pois possibilita reunir, selecionar e interpretar conhecimentos já sistematizados por autores que abordam a alimentação sob perspectivas socioculturais, econômicas e simbólicas, permitindo a construção de um referencial teórico consistente que embasa a discussão e orienta a compreensão do fenômeno estudado, garantindo rigor metodológico e fundamentação científica (Gil, 2008).

As fontes consultadas incluem artigos científicos, dissertações e publicações acadêmicas que discutem temas como globalização alimentar, comportamento de consumo e identidade gastronômica, selecionadas por sua relevância e atualidade, permitindo uma análise comparativa entre diferentes abordagens teóricas e empíricas, e oferecendo subsídios para compreender as transformações culturais que ocorrem quando tradições culinárias se inserem em contextos internacionais (Lakatos e Marconi, 2010).

O processo de análise dos dados foi conduzido por meio de leitura interpretativa e análise de conteúdo, técnica que visa identificar categorias temáticas, recorrências e relações simbólicas entre os discursos analisados, favorecendo uma compreensão integrada das informações coletadas, e possibilitando a construção de inferências teóricas que articulam os aspectos socioculturais da alimentação com os processos de adaptação e consumo (Gil, 2008).

A interpretação das informações obtidas seguiu um raciocínio indutivo, partindo da observação das particularidades para alcançar uma compreensão mais ampla e generalizável sobre as tendências de consumo e suas implicações na difusão da gastronomia brasileira, respeitando a subjetividade dos fenômenos humanos e valorizando o contexto social e simbólico no qual se inserem, o que é característico das pesquisas qualitativas.

A abordagem metodológica adotada orienta-se pelos princípios da interdisciplinaridade, articulando elementos da sociologia, da antropologia e da administração, a fim de compreender a alimentação como fenômeno cultural e mercadológico, reconhecendo sua dimensão simbólica, econômica e identitária, e propondo uma análise que ultrapassa os limites da nutrição e da gastronomia técnica, para compreender a comida como instrumento de comunicação cultural.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A expansão da gastronomia brasileira no cenário internacional consolidou-se como reflexo direto do aumento do interesse global por alimentos autênticos, naturais e culturalmente significativos, destacando o Brasil como um dos principais representantes da diversidade alimentar e da criatividade culinária, em um contexto em que o consumo deixa de se limitar à nutrição para se transformar em experiência simbólica e afetiva, capaz de conectar diferentes povos por meio do sabor (Silva *et al.*, 2023).

Os dados teóricos demonstram que o consumo alimentar contemporâneo é guiado por valores subjetivos como prazer, identidade e sustentabilidade, e é nessa intersecção que a cozinha brasileira encontra espaço privilegiado, pois sua essência combina tradição, afeto e inovação, elementos que se alinham às demandas do público americano que busca vivências gustativas únicas e produtos que transmitam autenticidade cultural e bem-estar (Monteiro *et al.*, 2022).

A difusão da culinária brasileira nos Estados Unidos ocorreu de forma gradual, impulsionada por movimentos migratórios, redes midiáticas e estratégias de mercado que souberam explorar a atratividade dos sabores tropicais, tornando o açaí, a tapioca, o pão de queijo e o brigadeiro exemplos simbólicos de aceitação internacional, ao mesmo tempo em que essas adaptações representaram oportunidades de negócios e fortalecimento da imagem do Brasil como território de inovação gastronômica (Santos e Oliveira, 2021).

Observou-se que a aceitação da culinária brasileira pelo público americano não se restringe à dimensão gustativa, mas envolve fatores emocionais e simbólicos, como a sensação de acolhimento, alegria e originalidade transmitida pelos pratos, valores que se tornaram diferenciais competitivos e que posicionaram a comida brasileira como uma experiência sensorial e cultural, mais do que uma simples oferta de produtos alimentícios (Masano, 2012).

Os resultados apontam que a adaptação ao paladar americano ocorreu de forma cuidadosa e estratégica, equilibrando autenticidade e familiaridade, de modo que temperos e ingredientes típicos foram ajustados a texturas e intensidades adequadas ao gosto estrangeiro, sem perda de identidade cultural, revelando uma culinária que dialoga com a tradição e com o mercado, preservando sua essência e ampliando sua aceitação (Rossetti, 2019).

Vale ressaltar a importância do papel das redes sociais e das plataformas digitais na disseminação da culinária brasileira, pois ao promoverem conteúdos que valorizam ingredientes, histórias e modos de preparo, contribuíram para despertar o interesse internacional e transformar o alimento em produto midiático, consolidando a gastronomia como expressão estética e narrativa cultural de alcance global (Carvalho, 2023).

Os dados indicam ainda que o consumidor americano, cada vez mais orientado por critérios de autenticidade e sustentabilidade, reconhece na gastronomia brasileira uma representação simbólica da natureza e da vitalidade, encontrando nos pratos nacionais a combinação de sabor, simplicidade e identidade, o que reforça o potencial da cozinha brasileira como referência no movimento de reconexão com a alimentação artesanal e afetiva (Canella *et al.*, 2023).

A análise teórica mostra que o processo de adaptação gastronômica é também um fenômeno de integração cultural, no qual o alimento atua como mediador entre nações, servindo de ponte para o reconhecimento mútuo de tradições e valores, e que, ao penetrar o mercado americano, a cozinha brasileira se adequa às demandas locais, e imprime no cotidiano estrangeiro uma nova sensibilidade de gosto, marcada pela diversidade e pela emoção (Pereira *et al.*, 2022).

Verificou-se que a cozinha brasileira passou a ser percebida como expressão de um modo de vida e não apenas como oferta de produtos, pois comunica hospitalidade, espontaneidade e alegria, características que fortalecem a imagem do Brasil como nação criativa e plural, em contraposição à padronização dos alimentos industrializados, contribuindo para a construção de uma identidade positiva e distinta no imaginário estrangeiro (Figueiredo *et al.*, 2020).

Os resultados reforçam a importância das adaptações gastronômicas como estratégias de valorização cultural e econômica, evidenciando que o sucesso da culinária brasileira no exterior está diretamente relacionado à sua capacidade de transformar diversidade em linguagem universal, integrando ingredientes simples e narrativas afetivas em produtos que expressam autenticidade e emoção, dois valores centrais do consumo contemporâneo (Barbosa, 2012).

O diálogo entre tradição e modernidade, identificado ao longo da análise, confirma que o alimento atua como símbolo de interculturalidade e de pertencimento global, pois ao mesmo tempo em que a cozinha brasileira se adapta ao gosto americano, influencia o repertório culinário local, demonstrando que a globalização gastronômica não implica perda de identidade, mas sim a ampliação de fronteiras sensoriais e simbólicas (Silva *et al.*, 2023).

Assim, os resultados e discussões permitem concluir que a presença da gastronomia brasileira no contexto americano constitui um movimento de construção e consolidação identitária, em que o consumo se transforma em experiência de encontro entre culturas, reafirmando o papel da alimentação como linguagem universal de diálogo e integração, que comunica valores, emoções e histórias por meio do sabor e da criatividade culinária (Monteiro *et al.*, 2022).

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A trajetória da gastronomia brasileira em direção ao reconhecimento internacional representa um movimento simbólico que ultrapassa a esfera alimentar e se inscreve no campo das identidades culturais, revelando como o sabor pode ser um veículo de memória, pertencimento e diálogo entre povos, demonstrando que a comida é uma das formas mais sensíveis e eficazes de promover trocas entre diferentes visões de mundo, transformando-se em instrumento de convivência e de valorização das diversidades humanas.

A análise das tendências contemporâneas de consumo mostrou que a valorização do autêntico, do natural e do artesanal tornou-se um padrão global de comportamento, e é justamente nesse cenário que a cozinha brasileira encontra terreno fértil para se expandir, pois traduz em suas receitas o equilíbrio entre simplicidade e sofisticação, entre tradição e inovação, oferecendo ao público estrangeiro uma experiência que une prazer, história e afeto em uma mesma expressão cultural.

A adaptação ao paladar americano revelou-se um processo de construção simbólica que envolve sensibilidade e estratégia, no qual a culinária brasileira soube harmonizar-se com novos contextos sem abdicar de sua essência, criando uma forma de comunicação que ultrapassa o idioma e se estabelece através do sabor, aproximando culturas distintas e permitindo que o alimento se torne um elo de reconhecimento entre o Brasil e o mundo.

Compreender esse fenômeno é compreender que a alimentação é uma linguagem viva, capaz de traduzir valores e emoções, e que cada prato adaptado carrega em si uma narrativa de resistência, criatividade e pertencimento, na qual o povo brasileiro reafirma sua identidade diante das transformações da globalização, mostrando que o local pode dialogar com o global sem se perder, e que a cultura pode ser exportada sem ser diluída.

O estudo demonstrou que a expansão da gastronomia brasileira não é apenas um reflexo do mercado, mas uma manifestação de maturidade cultural, onde o país se projeta como protagonista de uma nova era gastronômica em que autenticidade e diversidade tornam-se forças competitivas, revelando que o alimento pode ser ferramenta de valorização nacional, de diplomacia simbólica e de transformação social.

A internacionalização da cozinha brasileira aponta para um futuro em que o sabor será compreendido como expressão da identidade coletiva, e onde as práticas alimentares funcionarão como pontes entre nações, promovendo a empatia e o reconhecimento das diferenças, tornando a mesa um espaço de convivência e aprendizado, em que o consumo deixa de ser ato individual e passa a representar comunhão cultural.

A partir das reflexões apresentadas, compreende-se que a presença da gastronomia brasileira no exterior simboliza a força da criatividade e da resiliência de um povo que, mesmo diante das influências externas, continua a reinventar-se e a emocionar o mundo com sua pluralidade, expressando



por meio do alimento a alma de uma nação que encontra na mistura a sua essência e na adaptação a sua continuidade.

Assim sendo, a gastronomia brasileira adaptada ao paladar americano é mais do que uma tendência de consumo, é uma representação viva da cultura, um testemunho de como o sabor pode unir histórias, conectar realidades e inspirar novas formas de pertencimento, tornando a comida um ato cotidiano, e um gesto de expressão simbólica que eterniza o diálogo entre tradição, identidade e futuro.



REFERÊNCIAS

- BARBOSA, T. P. **A identidade de ser brasileiro a partir da alimentação**. Seminário PPGS UFSCar, 2012.
- CANELLA, D. S.; LOUZADA, M. L. C.; MONTEIRO, C. A. Consumo de alimentos ultraprocessados no Brasil. **Revista de Saúde Pública**, v. 57, e12, 2023.
- CARVALHO, L. P. Tendências alimentares: uma análise da história da alimentação. **Brazilian Journal of Development**, v. 9, n. 2, p. 180-198, 2023.
- FIGUEIREDO, I. C. R.; COSTA, L. A.; BRAGA, A. L. Adaptação do índice de alimentação saudável ao guia alimentar brasileiro. **Revista de Nutrição**, v. 33, e200123, 2020.
- GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.
- LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Fundamentos de metodologia científica**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.
- MASANO, I. **A gastronomia paulistana – o local e o global no mesmo prato**. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) – Universidade de São Paulo, 2012.
- MONTEIRO, C. A.; CANNON, G.; CLARO, R. M. **Mudanças no padrão de consumo alimentar no Brasil e no mundo**. Brasília: Universidade de Brasília, 2022.
- PEREIRA, M. F.; SILVA, J. R.; MOURA, A. T. O impacto da globalização nas mudanças dos aspectos culturais e alimentares. **Revista Arace**, v. 3, n. 7, p. 1-16, 2022.
- ROSSETTI, F. X. **Família no consumo de alimentos: estudo comparativo das regiões Sudeste e Nordeste do Brasil**. Dissertação (Mestrado em Administração) – Universidade de São Paulo, 2019.
- SANTOS, L. M.; OLIVEIRA, R. F. **A influência da modernidade no comportamento alimentar**. *Research, Society and Development*, v. 10, n. 14, p. 1-14, 2021.
- SILVA, M. A. da; ALMEIDA, P. R.; COSTA, J. F. **Desafios e tendências da alimentação contemporânea: consumo, mercados e ação pública**. São Paulo: UFRJ, 2023.