



UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
INSTITUTO DE CULTURA E ARTE
BACHARELADO EM GASTRONOMIA

MOARA VOLPATO CORTAZZO

**SOBRE O MOVIMENTO SLOW FOOD E SUA ADESÃO POR PARTE DA
COMUNIDADE ACADÊMICA DO CURSO DE BACHARELADO EM
GASTRONOMIA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ**

FORTALEZA

2019

MOARA VOLPATO CORTAZZO

**SOBRE O MOVIMENTO SLOW FOOD E SUA ADESÃO POR PARTE DA
COMUNIDADE ACADÊMICA DO CURSO DE BACHARELADO EM
GASTRONOMIA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ**

Trabalho de Conclusão de Curso do
Bacharelado em Gastronomia da Universidade
Federal do Ceará, para a obtenção do título de
Bacharel em Gastronomia.

Orientador: Prof. Msc. Leandro Pinto Xavier.

FORTALEZA

2019

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Universidade Federal do Ceará
Biblioteca Universitária
Gerada automaticamente pelo módulo Catalog, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

- C854s Cortazzo, Moara Volpato.
Sobre o movimento slow food e sua adesão por parte da comunidade acadêmica do curso de bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará / Moara Volpato Cortazzo. – 2019.
102 f. : il. color.
- Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) – Universidade Federal do Ceará, Instituto de cultura e Arte, Curso de Gastronomia, Fortaleza, 2019.
Orientação: Prof. Me. Leandro Pinto Xavier.
1. Gastronomia. 2. Slow food. 3. Educação gastronômica. I. Título.

CDD 641.013

MOARA VOLPATO CORTAZZO

**SOBRE O MOVIMENTO SLOW FOOD E SUA ADESÃO POR PARTE DA
COMUNIDADE ACADÊMICA DO CURSO DE BACHARELADO EM
GASTRONOMIA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ**

Trabalho de Conclusão de Curso do
Bacharelado em Gastronomia da Universidade
Federal do Ceará, para a obtenção do título de
Bacharel em Gastronomia.

Orientador: Prof. Msc. Leandro Pinto Xavier.

Aprovada em: ___/___/___.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Msc. Leandro Pinto Xavier (Orientador)
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Profa. Dra. Beatriz Helena Peixoto Brandão
Instituto Federal do Ceará (IFCE)

Prof. Dr. José Arimatea Barros Bezerra
Universidade Federal do Ceará (UFC)

À Dilma e Lula.

À todas as mulheres e LGBTQ+ que me antecederam, que me são contemporâneas e que ainda irão adentrar nas ciências e nas cozinhas.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente aos meus pais, Marilda e Orlando, cujo apoio foi fundamental ao longo de toda minha vida e todos estes anos de estudo. À minha mãe, por sua eterna empolgação e alegria a cada decisão hesitante que já tomei; ao meu pai, pela eterna desconfiança que me incentivou a hesitar cada vez menos a cada decisão.

Agradeço a todas as professoras e todos os professores, mestras e mestres, que colaboraram na minha educação até hoje, que me “doutrinaram” e ajudaram a construir e lapidar os valores, as crenças e as opiniões que hoje trago comigo e fazem com que me coloque como alguém questionadora no mundo.

Agradeço à Universidade Federal do Ceará pelo imenso privilégio de haver me acolhido durante tão longos anos de graduação, mesmo quando acreditei firmemente que não deveria pertencer mais àquele espaço.

Ao povo cearense, pelos seus temperos. Obrigada pela comida que me ofereceram, pelos tantos pratinhos e tantas quentinhas, pelo suco de graviola, pela pimenta de cheiro, farofa, coentro, mão de vaca, feijão verde, jerimum, baião, mungunzá, tilápia assada, tapioca e pelo cuscuz, que resignificaram meu paladar de uma maneira que não tem mais volta.

Agradeço ao Centro Cultural do Bom Jardim – CCBJ e ao CUCA da Barra do Ceará pelas experiências não só profissionais, mas sociais, antropológicas e de vida que me proporcionaram durante o período em que tive a enorme oportunidade e o imenso privilégio de trabalhar em projetos sociais nas periferias de Fortaleza, onde conheci e trabalhei com artistas e profissionais incríveis, dentre os quais fiz grandes e importantes amigos que me enchem de orgulho todos os dias.

Não tenho palavras para agradecer a cada mão amiga que me foi estendida quando mais precisei, sem nunca me pedir nada em troca. Foram inúmeras as dificuldades que enfrentei ao longo desses anos em outro estado, imersa em outra cultura, sem família, sem conhecer nada nem ninguém, sem fiador, sem empregos fixos; mas nunca sozinha. Por isso, por cada ajuda recebida e cada teto que me abrigou, me sinto extremamente iluminada e agradecida.

Agradeço à comunidade LGBTQ+ que, aonde quer que eu esteja, sei que se fará presente para me abraçar, me acolher e me fazer sentir segura, para tornar os dias mais leves e coloridos, e me lembrar do valor da luta.

Agradeço a todas as mulheres que conheci no Ceará, de todas as idades, de força inquebrantável, de riso fácil e de sabedorias milenares. Às mulheres simples, vindas do

interior, imensas em presença e de silêncios esmagadoramente altos. Às mulheres radiantes da capital, que carregam o sol da linha do Equador consigo e enchem de luz as ruas e as praias. Às mulheres que escolheram dedicar um tempo de seus dias, sejam meses ou alguns anos, a serem companheiras íntimas de minha caminhada fortalezense, que amei intensamente e com quem pude compartilhar boa parte de minhas lutas e perrengues.

Por fim, sou grata às amigadas que cultivei e que resistiram ao meu lado o desgaste dos dias depressivos e as transformações pelas quais passamos, seja de maneira conjunta ou individual, enquanto indivíduos que se querem tão bem, que se apoiam e que respeitam seus próprios tempos. Em especial, agradeço à Amanda, por absolutamente tudo; à Barbara, pelas contribuições tão importantes durante a elaboração deste trabalho, e pela construção e fortalecimento do movimento estudantil na graduação; ao Ricardo, ao Vini, ao David e ao Witor, por enfrentarmos juntos tantos abusos e, mesmo assim, nos apoiarmos e nos amarmos acima e apesar de tudo; à Virna, por toda ajuda, envolvendo bichinhos ou não, pelas risadas e pelas conversas; aos colegas de turma que sempre se fizeram presentes, de uma forma ou outra: Alex, Joel, Virginia, Aline, Franzé, Davi e Diego (*in memoriam*); à Clarisse, que de maneira bastante pontual me ajudou incomensuravelmente com minha saúde mental; às amigas e amigos de outros estados que o EREGASTRO me trouxe e que ajudaram na construção desse movimento tão lindo e necessário na luta pelo reconhecimento de uma Gastronomia mais crítica, inclusiva e emancipatória.

De maneira especial e cheia de orgulho, amor e muito respeito, agradeço ao Nordeste por haver me ensinado tanto, tão humildemente e de maneira extremamente profunda durante estes anos todos em que me abrigou. Desejo, de maneira muito honesta e do mais profundo do meu coração, que cada um de nós do Sul e do Sudeste nos permitíssemos viver ao menos um ano de nossas vidas no Nordeste do país, conhecendo suas gentes, desbravando seus interiores, atravessando a cidade de ônibus, descobrindo projetos sociais e as pessoas por trás deles, provando suas comidas nos mercados centrais, andando por suas feiras de rua, conhecendo sua cultura, sentindo seus cheiros e ouvindo seus sotaques. Quem sabe aprenderíamos a respeitar as diversidades, a nos indignar com as injustiças e a sermos menos egoístas e ingênuos.

Ao me deparar com todos estes agradecimentos e todas as memórias que irremediavelmente me trazem, só posso concluir que, apesar de todas as dificuldades enfrentadas, o que fica foi o que fizemos delas, o quanto permitimos que nos afetassem e o quanto nos transformamos para chegar até aqui. Me considero, mais uma vez, extremamente iluminada. *Valeu ó!*

RESUMO

O presente trabalho buscou esclarecer de que forma os referenciais da Nova Gastronomia do movimento internacional *Slow Food* estão presentes na prática dos gastrônomos identificados com uma Gastronomia mais crítica e sustentável. Configura-se como de natureza qualitativa. Para tanto, buscou-se traçar aproximações entre estes referenciais com os conceitos de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN) e o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), referendados constitucionalmente por nossa Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional – LOSAN, de 2006, bem como a formação gastronômica ofertada pelo curso de bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará – UFC. Assim sendo, foram realizadas uma análise bibliográfica do livro “Slow Food – Princípios da Nova Gastronomia” (PETRINI, 2009), que contou com as colaborações de Mintz (2001), Montanari (2008), Brandão (2015, 2018) e Bezerra (2018), além das compreensões de Fazenda (2002, 2006) e Toledo (2014) a respeito da interdisciplinaridade, bem como um levantamento bibliográfico sobre a temática e os conceitos de DHAA e SSAN, com base nas compreensões de Valente (2002) e Maluf (2011); buscou-se contextualizar o surgimento e a consolidação do sistema *fast food* na modernidade, para os quais contribuíram Fischler (1998), Santos (2003), Carneiro (2003), Pollan (2008) e Oliveira (2008). Por fim, aplicou-se também pesquisa de caráter exploratório-explicativa por meio de questionário junto a discentes e docentes do curso de bacharelado em Gastronomia da UFC, no intuito de compreender suas percepções sobre alimentação, qualidade dos alimentos, conhecimento gastronômico e critérios de atuação do gastrônomo, confrontando tais percepções com a formação gastronômica oferecida pelo curso. Percebe-se, na prática acadêmica, profissional e do cotidiano, indivíduos mais conscientes, afetuosa e criteriosos em suas escolhas gastronômicas, concomitante à necessidade, diante das carências metodológicas, de se reconhecer a Gastronomia enquanto ciência eminentemente inter e transdisciplinar, capaz de dialogar com os múltiplos conhecimentos e saberes que a atravessam, sejam acadêmicos ou tradicionais e populares, e que possibilitem a ampliação da produção acadêmica na área bem como uma formação gastronômica mais crítica, equitativa, sustentável e emancipatória.

Palavras-chave: Gastronomia. Slow Food. Educação Gastronômica.

RESUMEN

El presente trabajo buscó aclarar de qué forma los referenciales de la Nueva Gastronomía del movimiento internacional Slow Food están presentes en la práctica de los gastrónomos identificados con una Gastronomía más crítica y sustentable. Se configura como de naturaleza cualitativa. Para ello, se buscó trazar acercamientos entre estos referentes con los conceptos de Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional (SSAN) y el Derecho Humano a la Alimentación Adecuada (DHAA), refrendados constitucionalmente por nuestra Ley Orgánica de Seguridad Alimentaria y Nutricional - LOSAN, de 2006, así como la formación gastronómica ofrecida por el curso de bachillerato en Gastronomía de la Universidad Federal del Ceará - UFC. En este sentido, se trata de un análisis bibliográfico del libro "Slow Food - Principios de la Nueva Gastronomía" (PETRINI, 2009), que contó con las colaboraciones de Mintz (2001), Montanari (2008), Brandão (2015, 2018) y Bezerra (2002), además de las comprensiones de Fazenda (2002, 2006) y Toledo (2014) acerca de la interdisciplinariedad, así como un levantamiento bibliográfico sobre la temática y los conceptos de DHAA y SSAN, basado en las comprensiones de Valente (2002) y Maluf (2011); se buscó contextualizar el surgimiento y la consolidación del sistema *fast food* en la modernidad, para los cuales contribuyeron Fischler (1998), Santos (2003), Carneiro (2003), Pollan (2008) y Oliveira (2008). Por último, se aplicó también una investigación de carácter exploratorio-explicativo por medio de cuestionario junto a discentes y docentes del curso de bachillerato en Gastronomía de la UFC, con el fin de comprender sus percepciones sobre alimentación, calidad de los alimentos, conocimiento gastronómico y criterios de actuación del gastrónomo, confrontando tales percepciones con la formación gastronómica ofrecida por el curso. Se percibe, en la práctica académica, profesional y de lo cotidiano, individuos más conscientes, afectuosos y criteriosos en sus elecciones gastronómicas, concomitante a la necesidad, ante las carencias metodológicas, de reconocerse la Gastronomía como ciencia eminentemente inter y transdisciplinaria, capaz de dialogar con los múltiples conocimientos y saberes que la atraviesan, sean académicos o tradicionales y populares, y que posibiliten la ampliación de la producción académica en el área así como una formación gastronómica más crítica, equitativa, sustentable y emancipatoria.

Palabras-llave: Gastronomía. Slow Food. Educación Gastronómica.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	11
2 DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA (DHAA) E SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (SSAN)	15
2.1 Segurança Alimentar e Nutricional e Direitos Humanos	16
2.2 Conceituação histórica da Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil e no mundo	17
2.3 Conceituação histórica da Soberania Alimentar	21
3 O <i>SLOW FOOD</i> – PRINCÍPIOS DA NOVA GASTRONOMIA	23
3.1 Modernidade, industrialização e <i>fast food</i>	23
3.2 Surgimento do <i>Slow Food</i> , conceituação, filosofia e ações & projetos	31
3.3 A Nova Gastronomia: análise bibliográfica	35
3.4 A qualidade como objetivo e as conceituações de <i>bom, limpo e justo</i>	50
3.4.1 <i>Bom</i>	52
3.4.2 <i>Limpo</i>	61
3.4.3 <i>Justo</i>	66
3.5 Sobre a educação gastronômica	68
3.5.1 <i>Lentidão e os saberes tradicionais</i>	71
3.6 Coprodutor: figura emancipatória	73
3.7 Comunidades	77
4 PERCEPÇÕES DO UNIVERSO ACADÊMICO DO CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ	79
4.1 Percepções sobre uma alimentação <i>boa, limpa e justa</i> e os critérios de “qualidade”	80
4.2 Percepções sobre Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN) e Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA)	83
4.3 Percepções sobre a escolha do que se cozinha para si e para os demais	84
4.4 Percepções sobre os locais de compra dos alimentos, distância percorrida e a importância dos alimentos frescos e/ou in natura	87

4.5	Percepções sobre o conhecimento gastronômico	89
4.6	Percepções sobre os critérios de atuação do(a) gastrônomo(a) e as contribuições da formação gastronômica do bacharelado da UFC	92
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS	98
	REFERÊNCIAS	101

1 INTRODUÇÃO

O presente trabalho está organizado em introdução, quatro capítulos e considerações finais. A introdução discorre acerca dos anseios pessoais para a realização deste trabalho, da relevância social e acadêmica desta temática, seguidos pelos capítulos que tratam acerca do Direito Humano à Alimentação Adequada - DHAA bem como dos conceitos de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional - SSAN no Brasil, tomando como referencial teórico as conceituações brilhantes tanto de Valente (2002) quanto de Maluf (2011). À continuação, buscar-se-á apresentar de que forma o movimento denominado *Slow Food* surgiu. Para tanto, primeiramente se discorrerá a respeito do processo de industrialização da modernidade e as mudanças nos hábitos alimentares da população mundial, perpetradas sobretudo pelas guerras (CARNEIRO, 2003) e, após tal período, pelo poderio norte-americano. Nestes capítulos, tomaremos como referencial teórico as noções de Pollan (2008) a respeito do *nutricionismo*, as contribuições de Fischler (1998), Santos (2003) e Oliveira (2008) no que diz respeito ao surgimento do sistema *fast food* de alimentação, quais suas características e de que forma opera na modernidade segundo a tríade de princípios: tempo-comodidade-praticidade, para então dar lugar ao nascimento da rede norte-americana de franquia McDonald's e sua responsabilidade no alastramento do sistema *fast food* pelo mundo. Dito isto, passar-se-á então ao *Slow Food* de fato, qual sua conceituação, e de que maneira as propostas, atividades e filosofia sugeridas pelo referido movimento já existem ou são aplicadas na realidade brasileira, principal e majoritariamente via políticas públicas e medidas estatais, num diálogo constante com instituições de ensino superior através da pesquisa e extensão. Quero dizer que não houve uma incorporação dos conceitos, metodologia, propostas e filosofia do movimento, pois os estudos sobre a realidade cultural, social e econômica brasileira que perpassam o fenômeno da fome e da desnutrição já vinham ocorrendo de forma paralela por aqui em tal período – década de 1930 com os estudos de Josué de Castro, e décadas de 1970/80/90 com os estudos antropológicos e socioculturais a respeito da alimentação (sobretudo das camadas populares), da saúde e da doença (estudos realizados também pelos departamentos de saúde coletiva), (CANESQUI, 2005) que acabaram por contribuir para a implantação das políticas públicas de garantia dos direitos políticos, econômicos e sociais logo após a redemocratização e já bastante debatidos nestas esferas acadêmicas, o que dispensa que sejam retomados neste trabalho, no qual o debate se dará pelo viés gastronômico.

Passamos então ao capítulo 3, em que, tomando-se como referencial teórico Petrin

(2009) e, através da análise bibliográfica de sua obra *Slow Food – Princípios da Nova Gastronomia*, somos apresentados a um “novo ideal de gastrônomo”, engajado com o meio em que se encontra inserido, preocupado com o alimento e seus ciclos, com a biodiversidade, com o resgate e a defesa dos conhecimentos e saberes ditos tradicionais que circundam os alimentos “regionais”, pertencente a uma rede mundial de produtores e consumidores que, diante deste chamado do autor a integrar-se e compartilhar (comida, conhecimentos, sentimentos, meios), deixa de ser consumidor para tornar-se *coprodutor*. Como tal, passa a educar-se, através da reeducação de sua sensorialidade, e torna-se capaz de exercer escolhas conscientes, reconhecendo o papel social de seu conhecimento. Na figura de coprodutor, o novo gastrônomo desvenda novos critérios de qualidade do alimento, pautados intrinsecamente sobre três princípios fundamentais ao movimento Slow Food: *bom, limpo e justo*. Neste processo, Petrini (2009) conclama a uma nova educação gastronômica, que finalmente reconheça o caráter científico da Gastronomia, uma ciência eminentemente interdisciplinar. Além disso, sua proposta abarca um conhecimento de caráter democrático, posto que reconhece os saberes populares ou tradicionais, não inseridos na academia e ainda por catalogar. Para esta análise, contou-se com as contribuições de Mintz (2001), Montanari (2008), Brandão (2015, 2018) e Bezerra (2018), além das compreensões de Fazenda (2002, 2006) e Toledo (2014) a respeito da interdisciplinaridade.

Por último, o quarto capítulo apresenta as percepções de membros do meio acadêmico do curso de bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará, dividido entre docentes e discentes, que participaram livremente de uma pesquisa exploratória que reforça o aspecto qualitativo deste trabalho, por meio da aplicação de um questionário. Através deste, os respondentes compartilharam informações sobre seus hábitos de consumo, bem como suas noções a respeito de critérios de qualidade do alimento, SSAN e DHAA, escolhas sobre o ato de cozinhar, os locais de compra de seus alimentos e a importância da distância percorrida para adquiri-los, a ingestão de alimentos frescos / *in natura*, a importância do conhecimento gastronômico ao cozinhar, a origem deste conhecimento e, por fim, os critérios de atuação do gastrônomo que consideram importantes e o quanto a formação oferecida pelo bacharelado da UFC atende a tais critérios.

Assim sendo, considerando-se o universo do curso de bacharelado da Universidade Federal do Ceará, este trabalho tem como objetivo principal buscar esclarecer de que forma os referenciais da Nova Gastronomia do *Slow Food* estão presentes na prática dos gastrônomos identificados com uma Gastronomia mais crítica e sustentável.

Durante muito tempo me perguntei quais seriam meus anseios pessoais neste trabalho. Se seriam as questões políticas da prática, da vida, da atuação do gastrônomo; a preocupação com o que se come; o questionamento sobre o quê é “comer bem”; se é possível comer bem quando impera a necessidade de se ganhar dinheiro apenas para sobreviver, considerando-se nosso contexto de país em desenvolvimento; o papel social do gastrônomo na cobrança por políticas de acesso à alimentação digna, adequada e sustentável (ou boa, limpa e justa, nas palavras de Petrini); o reconhecimento deste papel por parte de alunos, docentes, gestores, sociedade e Estado. Percebi então que meus anseios pessoais por escrever são a soma disso tudo, incitados pelos anos de prática profissional em cozinha, os anos de leitura, estudo e pesquisa, os anos dedicados a projetos sociais em bairros periféricos de uma das cidades com maior desigualdade social, índices de violência e concentração de renda do país, e o contato com o movimento *Slow Food* bem como a percepção de seu crescimento e transformação ao longo dos anos em que cursei minha graduação.

Por todas as questões enunciadas acima e considerando-se principalmente o contexto social, econômico e político do país, levando-se em conta leis, medidas, programas e ações que foram criados ao longo dos últimos 13 anos a fim de se combater a fome e a desnutrição e de se discutir – e garantir - a alimentação adequada, é que se faz premente e relevante esta discussão dentro do universo dos cursos de Gastronomia que existem hoje no Brasil. Sejam eles tecnológicos, técnicos ou bacharelados - mas sobretudo estes últimos - percebe-se que todos têm a necessidade de passar por uma ampla reforma curricular que dê conta da importância não só de se emprar uma comida ou de se fazer releituras de preparações famosas, ou de se criarem cada vez mais e mais programas de auditório estilo reality shows que promovem a competição, ou de decorar habilidades e técnicas culinárias, mas também da importância de toda a linha de produção dos alimentos, sejam eles os sustentáveis e orgânicos, sejam eles processados ou modificados quimicamente. Enquanto estudantes e profissionais da área, os gastrônomos dos bacharelados necessitam ter ampla compreensão de tudo o que produzem e consomem, de tudo que oferecem como produto final a ser consumido por outrem. Esta compreensão deve ser crítica desde seu início, a fim de que novos conhecimentos possam ser produzidos e transmitidos “em rede”, formato idealizado por Petrini (2009) e que destrincharemos mais adiante. Assim, caminhamos esperançosamente em direção à emancipação de quem produz e consome comida em toda sua extensão.

A metodologia deste trabalho caracterizou-se, como mencionado acima, por uma análise bibliográfica da obra *Slow Food – Princípios de uma Nova Gastronomia* (PETRINI, 2009) bem como por um levantamento bibliográfico sobre a temática e os conceitos de DHAA e SSAN, assim como o surgimento e a consolidação do sistema *fast food* na modernidade; além disso, a pesquisa aplicada junto a discentes e docentes do curso de bacharelado em Gastronomia da UFC possui abordagem exploratório-explicativa, conforme é formulado por Santos (2000):

explorar é tipicamente fazer a primeira aproximação de um tema que visa criar maior familiaridade em relação a um fato, fenômeno ou processo. Quase sempre se busca essa familiaridade, prospecção de materiais que possam informar o pesquisador a real importância do problema, o estágio em que se encontram as informações já disponíveis a respeito do assunto, e até mesmo revelar ao pesquisador novas fontes de informações (SANTOS, 2000, p.26).

Devido à sua natureza, este trabalho pode ser considerado como qualitativo; tal caráter, contudo, não pode ser interpretado como algo encerrado em si mesmo, hermético, impossibilitado de sofrer mudanças ou alterações. Obviamente, o tempo poderá ser responsável por que estas aconteçam, modificando assim sua natureza.

2 DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA (DHAA) E SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (SSAN)

A discussão a respeito da alimentação deve levar em consideração diversos aspectos, tais como: produção (tipos de alimentos produzidos, quantidade, composição nutricional, qualidade); quem produz, como e onde; acesso físico e econômico aos alimentos (e à água); modos e técnicas de preparo; informação nutricional balanceada dos alimentos; riscos potenciais à saúde individual e coletiva, entre outros.

Para além disso, a alimentação incorpora também aspectos que transcendem e integram os citados anteriormente, tais como: cultura, socialização, tabus e interdições éticas e/ou religiosas, espiritualidade, criatividade, afeto.

Como aponta de maneira bastante pertinente Valente (2002), uma alimentação adequada, portanto não pode ser reduzida apenas a uma ração nutricionalmente balanceada, ideia estapafúrdia defendida pelo então prefeito de São Paulo, João Dória, que segundo matéria do El País¹, propôs à época de seu mandato, em 2017, a fabricação da *farinata*, um composto granulado feito a partir de alimentos próximos a data de validade ou a serem descartados e que seria distribuído entre famílias socialmente carentes, escolas, creches e centros de acolhimento da cidade como uma posposta de “erradicação da fome”, afirmando publicamente de maneira infeliz que “pobre não tem hábito alimentar” (sic) (o então prefeito voltou atrás em tal proposta após inúmeras medidas apresentadas tanto pela oposição, quanto por especialistas da alimentação e representantes de diversos movimentos da sociedade civil organizada).

Para a erradicação da fome e para se garantir o direito a uma alimentação adequada, faz-se primeiramente necessário compreender, segundo bem aponta Valente (2002), que esta deve colaborar para a construção de seres humanos saudáveis, conscientes de seus direitos e deveres enquanto cidadãos do Brasil e do mundo, bem como conscientes também de sua responsabilidade com uma alimentação pautada no princípio da sustentabilidade, contribuindo assim com o meio ambiente e com a qualidade de vida das próximas gerações. O autor afirma ainda que:

Nesta perspectiva, promover a segurança alimentar e nutricional sustentável é uma

¹ Reportagem do El País de 19 de outubro de 2017, intitulada “João Dória e arcebispo de São Paulo: ‘Pobre não tem hábito alimentar, pobre tem fome’”, disponível em https://brasil.elpais.com/brasil/2017/10/18/politica/1508347385_718583.html. Acessada em: 26 jan. 2019.

responsabilidade coletiva da sociedade organizada em Estado (governo, sociedade civil sem fins lucrativos e setor empresarial), que deve buscar articular as iniciativas governamentais (políticas, programas e ações) e não-governamentais em políticas públicas capazes de garantir a realização do direito humano à alimentação para todos (VALENTE, 2002, pg.104).

Compreende-se assim que comer não consiste apenas em saciar a fome e as necessidades nutricionais. Alimentarmo-nos, a nós mesmos e aos demais, é um ato de reconstrução e potencialização como seres humanos, abarcando nossas dimensões orgânicas, intelectuais, psicológicas, afetivas e espirituais. “Reafirmamos nossa identidade e diversidade cultural, no contexto da universalidade de sermos humanos” (VALENTE, 2002).

Contextualizada minimamente a relação humana com a alimentação em sua diversidade de aspectos, passamos a explicitar de que maneira a alimentação adequada veio a tornar-se um direito humano.

2.1 Segurança Alimentar e Nutricional e Direitos Humanos

O que se convencionou chamar de “direitos humanos” são exatamente os direitos correspondentes à dignidade da pessoa humana. São direitos que possuímos não por determinação do Estado ou por autodeterminação; são direitos que possuímos pelo simples fato de sermos humanos. Por mais pleonástica que tal afirmação possa parecer, ela é em realidade bastante revolucionária. Até a Declaração Universal dos Direitos Humanos, assinada em 1948, a humanidade parecia não ter consciência plena sobre a dignidade de sua existência, ou, pelo menos, não possuía ainda instrumentos que lhe garantissem tal dignidade. A partir da Declaração, os direitos humanos atingiram patamar de universais, inalienáveis, invioláveis e imprescritíveis, dentre outras características.

Já em 1966, novos pactos internacionais de garantia de direitos civis e políticos e de direitos econômicos, sociais e culturais foram firmados, sendo ambos ratificados pelo Brasil e incorporados à legislação nacional.

O *direito humano à alimentação* encontra-se incluso nesta categoria de direitos econômicos, sociais e culturais. Deve ser assegurado por meio de políticas de SAN (Segurança Alimentar e Nutricional), que, por sua vez, são responsabilidade do Estado e da sociedade sobre a qual pesam obrigações frente a normas legais universais. O Alto Comissariado de Direitos Humanos das Nações Unidas, conforme consta no Comentário Geral n. 12 (*O direito humano à alimentação*), de 1999, prevê como fundamental para a

aplicação e garantia dos demais direitos o direito de estar livre da fome e à alimentação adequada e saudável, entretanto ainda nos encontramos carentes de instrumentos eficazes que garantam a promoção, o monitoramento e a responsabilização pelo cumprimento de tais acordos (MALUF, 2011).

Por outro lado, o Conselho da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO), instituiu em 2004 as Diretrizes Voluntárias para o Direito Humano à Alimentação, que se restringem a um conjunto de recomendações às quais os países podem aderir de maneira voluntária, cabendo principalmente à mobilização social organizar-se de maneira a atingir a adesão de Estados e demais atores sociais. Vale ressaltar que os EUA foi o único país a não aderir às Diretrizes além de não integrar o Pacto Internacional de 1966, em defesa de um posicionamento segundo o qual a obtenção de alimentos é uma questão de “oportunidade”, estando os governos isentos de obrigações domésticas e internacionais de garantia e provimento de condições políticas, econômicas e sociais para uma alimentação adequada e saudável.

Compreende-se então que o direito à alimentação é o princípio fundamental da segurança alimentar. A sociedade organizada por meio de políticas públicas e um Estado comprometido e ciente de sua responsabilidade são capazes de garantir o direito à alimentação. Dessa forma, o direito à alimentação torna-se um direito dos cidadãos, e a segurança alimentar e nutricional para todo o conjunto dos cidadãos transforma-se em um dever da sociedade e do Estado.

A fome e a miséria constituem-se na negação de nossa humanidade individual e coletiva. São a desumanização não só daqueles a quem é negado o acesso à alimentação, à vida e à cidadania como também da sociedade que não lhes garante tais direitos (VALENTE, 2002, pg.110).

2.2 Conceituação histórica da Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil e no mundo

A origem da noção de segurança alimentar remonta à Europa pós Primeira Guerra e relaciona-se profundamente com o conceito de segurança nacional, em que se prevê a autossuficiência dos países, no sentido de serem capazes de produzir seu próprio alimento bem como enfrentar possíveis cercos ou embargos políticos ou militares internacionais.

Já na década de 1970, o conceito é aperfeiçoado e passa a referir-se à capacidade de produzir alimentos a fim de se combater a fome; com isso, fomenta-se uma política de armazenamento ou estoque de alimentos que possam ser distribuídos de forma segura e garantida. Percebe-se que a noção de direito humano à uma alimentação adequada e saudável

não é compreendido em tal conceito, recaindo o foco sobre a oferta de produtos/alimentos, e não sobre a dignidade da pessoa humana. Foi a partir desta conceituação que a Revolução Verde encontrou campo propício ao seu surgimento e sua defesa a um aumento irresponsável da oferta de determinados tipos de alimentos. O mundo deparou-se com um excedente de alimentos produzidos a larga escala, com um solo exaurido, espécies vegetais manipuladas e o aumento do número de famintos e excluídos.

Na década seguinte, reconheceu-se que o problema não residia na quantidade e oferta dos alimentos, mas sim na falta de acesso aos mesmos, decorrente de uma crescente desigualdade social (responsável pela falta de acesso e controle sobre a terra, os recursos naturais, os meios de produção e o capital financeiro). A partir deste momento, a preocupação recai sobre a garantia da ampliação do acesso de todos a uma quantidade suficiente de alimentos, focando-se portanto na redução da pobreza e desigualdades sociais e econômicas, e não mais na produção, visto que já havia no mundo um excedente mais do que suficiente de alimentos.

Já no final da década de 1980 e início dos anos 90 surgem mais algumas modificações conceituais que irão ao encontro da noção de segurança alimentar, elencadas por Valente (2002) como as noções de *alimento seguro* (não contaminado biológica ou quimicamente); de *qualidade do alimento* (nutricional, biológica, sanitária e tecnológica); do *balanceamento da dieta*, da *informação* e das *opções culturais* (hábitos alimentares) dos seres humanos em questão.

Contudo, com a aceleração da globalização na década de 90, a internacionalização da economia e o fortalecimento do liberalismo, o mercado internacional passa a ser controlado pelas grandes organizações multilaterais, tais como o FMI (Fundo Monetário Internacional), o Banco Mundial e a OMC (Organização Mundial do Comércio), responsáveis pela implantação de duras medidas de ajustes que dilaceraram a economia dos países em desenvolvimento e modificaram substancialmente suas realidades socioeconômicas, tornando-os países ainda mais dependentes do capital financeiro internacional. Dentre as propostas aceitas, acertou-se a redução progressiva de tarifas protecionistas da agricultura nacional e dos subsídios à produção e exportação (VALENTE, 2002). Com a aprovação de tais medidas, o que se tem na realidade é uma profunda ameaça à segurança alimentar dos países em desenvolvimento, que a princípio passam a observar passivamente a transformação do alimento em mercadoria.

Em 1996 a FAO realiza a Cúpula Mundial da Alimentação, em que felizmente diversas

organizações da sociedade civil batem de frente com os governos, encabeçando de maneira brilhante o tema do comércio internacional de alimentos. Nasce feroz a noção da *soberania alimentar*. Defende-se o direito de cada nação a produzir seus alimentos, respeitando-se sua diversidade produtiva e cultural; afirma-se a resistência à apropriação genética dos alimentos nativos e/ou *crioulos* por parte das grandes multinacionais, bem como a reivindicação dos direitos de propriedade intelectual dos produtores e comunidades agrícolas tradicionais; pauta-se ferrenhamente a reforma agrária e o direito à terra e aos recursos naturais; combate-se a introdução dos transgênicos, dentre outros.

No que se refere ao Brasil, as primeiras referências ao conceito de segurança alimentar datam de 1985, quando elaborou-se uma proposta de Política Nacional de Segurança Alimentar, cujo principal objetivo era o de suprir as necessidades alimentares da população e alcançar autossuficiência no concernente à produção de alimentos. Mesmo com pouco alcance e baixa repercussão, a chama foi acesa. Retomou-se o tema no ano seguinte, durante a I Conferência Nacional de Alimentação e Nutrição, decorrente da 8ª Conferência Nacional de Saúde, que estipulou que a alimentação constitui-se num direito básico da população.

Já no período da redemocratização, o governo paralelo, coordenado pelo Partido dos Trabalhadores, redigiu em 1991 uma nova proposta de Política Nacional de Segurança Alimentar, que englobava também todas as conceituações anteriores. O então presidente Collor rechaçou tal proposta; após seu impeachment, ela foi apresentada novamente ao Presidente Itamar em 1993, tornando-se o texto base para a elaboração de um novo Plano Nacional de Combate à Fome e à Miséria e a criação do CONSEA, também no mesmo ano. Trata-se de uma memorável vitória dos movimentos sociais no país, responsáveis por encabeçar o enfrentamento da fome e da miséria e inseri-lo como uma importante questão de caráter político, econômico e social, reivindicando políticas públicas por parte do governo.

Em julho de 1994 ocorre a I Conferência Nacional de Segurança Alimentar, convocada pela Ação da Cidadania e o CONSEA, que contou com expressiva representação da sociedade civil. Segundo o CONSEA (1994, *apud* VALENTE, 2002, pg.121), o relatório final refletiu a preocupação do povo brasileiro com “a concentração de renda e da terra como um dos principais determinantes da fome e da miséria no país”. Com isso, passa-se então a compreender que a garantia da segurança alimentar e nutricional como um direito de todos deve ser um dos eixos norteadores para uma nova estratégia de desenvolvimento social para o Brasil, pautada na efetivação de uma parceria entre governo e sociedade civil organizada, baseada no “respeito mútuo e na complementaridade de ações, em vez de subordinação”

(VALENTE, 2002).

É redigido então um novo conceito de segurança alimentar e nutricional adotado pelo Brasil em documento a ser enviado à Cúpula Mundial da Alimentação, em 1996, a saber:

Segurança alimentar e nutricional consiste em garantir a todos condições de acesso a alimentos básicos seguros e de qualidade, em quantidade suficiente, de modo permanente e sem comprometer o acesso a outras necessidades básicas essenciais, com base em práticas alimentares saudáveis, contribuindo assim para uma existência digna em um contexto de desenvolvimento integral da pessoa humana (CONSEA, 1994).

Este mesmo conceito sofreu algumas poucas adaptações ao longo dos anos devido às crescentes contribuições advindas tanto dos movimentos sociais quanto dos governos, acompanhando de perto o processo de desenvolvimento da noção de SAN no Brasil.

Somente a partir de 2003 é que começou a desenhar-se um “arcabouço teórico e legal definidor de uma política de alimentação e nutrição mais ampla” (BEZERRA, 2018). A lei n. 11.346, Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional – também conhecida por LOSAN - de 15 de setembro de 2006, representa um marco legal de incomensurável valor nesse sentido, ao justamente instituir os conceitos de alimentação adequada e Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Tal lei foi responsável por estabelecer as definições, princípios, diretrizes, objetivos e composição do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) na intenção de garantir o direito humano à alimentação adequada (DHAA). Segundo seu artigo 3º, a SAN passa a ser definida como:

A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (BRASIL, 2006, p.2).

Ainda segundo a Lei n. 11.346/2006, a SAN passa a abranger as seguintes práticas: ampliação das condições de acesso aos alimentos, especialmente da agricultura tradicional e familiar; conservação da biodiversidade e utilização sustentável dos recursos; respeito às múltiplas características culturais do país na implementação de políticas públicas e estratégias sustentáveis e participativas de produção, comercialização e consumo de alimentos; estímulo a práticas alimentares e estilos de vida saudáveis que respeitem a diversidade étnica, racial e cultural da população (BRASIL, 2006).

Por último, e não menos importante, antes de passarmos à conceituação histórica da noção de *soberania alimentar*, cabe mencionar a pertinente observação de Maluf (2011) de que a SAN trata-se de um **objetivo de ações e políticas públicas subordinado** aos princípios

do *direito humano à alimentação adequada e saudável* e a *soberania alimentar* (grifo nosso). Torná-la vinculada a estes princípios e fazer com que suas ações passem a ter foco intersectorial a diferenciam do uso corrente da noção de “segurança alimentar” por parte dos governos, organismos internacionais e representações empresariais vinculadas às grandes corporações citadas anteriormente e ao agronegócio.

2.3 Conceituação histórica da Soberania Alimentar

Como já mencionado no item anterior, vimos que no ano de 1996 a FAO realizou a Cúpula Mundial da Alimentação, sediada em Roma. Anterior apenas em alguns meses, ocorreu no mesmo ano o Fórum Nacional de Soberania Alimentar, sediado por sua vez no México, país cuja agricultura vinha sendo destruída por terríveis acordos internacionais em decorrência do NAFTA (Acordo de Livre-Comércio da América do Norte) denunciados conjuntamente pelos agricultores e movimentos sociais do país (VALENTE, 2002). A *Via Campesina*, uma coalização internacional de movimentos camponeses, foi quem, naquele ano de 1996, primeiro propôs e definiu a soberania alimentar, que atualmente vem sendo defendida pelos mais diversos coletivos do campo e da cidade tanto nos países em desenvolvimento quanto nos desenvolvidos.

A soberania alimentar busca uma (re)aproximação entre produtores e consumidores de alimentos, valorizando a escala local e o direito de cada povo de prover sua própria alimentação, respeitando a diversidade produtiva e cultural, sem depender das grandes corporações que atuam em escala internacional. Ela é uma proposta que transcende o sistema capitalista, pois considera a diversidade de relações sociais no campo. Considerando que atualmente o regime alimentar é caracterizado pela hegemonia das grandes corporações, fato que traz problemas como o paradoxo entre a fome e a obesidade, a padronização das dietas alimentares e outros, pode-se compreendê-la como uma alternativa ao sistema alimentar vigente, de caráter corporativista. O processo de alimentação da população defendido pela soberania alimentar se sobressai ao valorizar a produção local e de base agroecológica, bem como centralizar a agricultura familiar/camponesa e dos povos tradicionais² no fornecimento dos alimentos. A defesa da soberania alimentar tem sido um dos mais fortes impulsionadores

² Decreto nº 6.040, de 7 de fevereiro de 2007, o qual define povos e comunidades tradicionais como “grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais, que possuem formas próprias de organização social, que ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos por tradição”.

das mobilizações antiglobalização que vêm ocorrendo nos últimos anos (VALENTE, 2002).

A definição proposta pelo Fórum Mundial de Soberania Alimentar, ocorrido em Havana em 2001, talvez seja a de maior relevância até os dias atuais, servindo como marco referencial para os mais diversos planos, ações, programas e estudos:

Entendemos por soberania alimentar o direito dos povos definirem suas próprias políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição e consumo de alimentos que garantam o direito à alimentação para toda a população, respeitando suas próprias culturas e a diversidade dos modos camponeses, pesqueiros e indígenas de produção agropecuária, de comercialização e gestão de espaços rurais, nos quais a mulher desempenha papel fundamental [...]. A soberania alimentar é a via para erradicar a fome e a desnutrição e garantir a segurança alimentar duradoura e sustentável para todos os povos (CUBA, 2001 *apud* MALUF, 2011).

Considerando-se a definição acima apresentada, vemos que a SAN se consolida somente através de um exercício soberano de sobrepor políticas públicas de garantia e acesso à alimentação adequada à uma lógica mercantil inclemente, sem deixar de somar-se ao direito humano à alimentação. Desta forma, consegue estabelecer-se a conexão entre um objetivo de ações e políticas públicas (de SAN) e um princípio (a soberania alimentar) que o norteia (MALUF, 2011).

Para além disso, tal princípio prevê que os países desenvolvidos que também se norteiam por ele não deverão interferir na soberania de outros países, risco presente nos acordos internacionais.

3 O *SLOW FOOD* – PRINCÍPIOS DA NOVA GASTRONOMIA

Como se poderá facilmente supor a partir de sua terminologia, o *Slow Food* surgiu como um contraponto ao *fast food*, em tudo o que este significa e representa. Assim, pode referir-se à realização de refeições completas, de maneira lenta, através de uma sociabilidade ao redor da mesa posta, onde todos desfrutam do prazer de comer uma comida saborosa e de compartilhar desse momento. Esta é uma de suas múltiplas definições, se considerarmos que as “refeições” estilo *fast food* estão associadas tanto a comidas padronizadas servidas nos ambientes de luzes ofuscantes das praças de alimentação dos grandes shopping centers, onde nos sentamos em desconfortáveis mesas de assentos acoplados pensadas justamente para que suportemos estar ali sentados não mais do que alguns minutos (e assim, damos a vez para as próximas pessoas que irão comer tão rápida e desconfortavelmente quanto nós); quanto a alimentos pré-prontos, pré-cozidos, congelados e embalados que basta esquentar no forno de micro-ondas ou jogar numa frigideira borbulhando de gordura vegetal (trans/hidrogenada) fervente, para que também nos alimentemos em questão de minutos; quanto, também, a todo tipo de alimento industrializado ou hiperprocessado que “beliscamos” ao longo de todo o dia entre uma refeição e outra.

As associações com o *fast food* podem ser muitas, porém a definição do termo gira em torno de três prerrogativas principais: a tríade tempo-comodidade-praticidade. O *fast food* é fruto da modernização ou ocidentalização da sociedade e, por consequência, dos hábitos alimentares. A fim de melhor compreendermos seu surgimento, apresenta-se a seguir uma breve contextualização do processo de modernização global que data seu início a partir do século XIX, nos EUA, e que, em meados do século XX, já havia se espalhado por todo o mundo ocidental e grande parte dos demais continentes; para que, logo em seguida, possa-se também compreender o nascimento de sua contraposição e tema deste capítulo, a saber, o *Slow Food*.

3.1 Modernidade, industrialização e *fast food*

Pode-se afirmar que a guerra é um dos principais agentes de mudanças dos hábitos alimentares e dietéticos na sociedade (CARNEIRO, 2003; POLLAN, 2008; PETRINI, 2009; MALUF, 2011). Ela seria a responsável tanto pelos períodos de redução da oferta e carestia quanto por uma ressignificação dos hábitos alimentares e propagação de novos tipos de

alimentos, aparelhos e utensílios domésticos. Assim, as guerras serviram para que as sociedades – principalmente a ocidental – fossem capazes de se readaptar e se modernizar mediante uma nova industrialização maciça. Segundo Carneiro (2003), “a indústria, além da guerra e muitas vezes associada a ela, foi o fator decisivo que influenciou mudanças na alimentação contemporânea”. Claramente, este processo tem trazido muito mais prejuízos do que benefícios, em todos os níveis (cultural, social, econômico, nutricional, ambiental):

Por um lado, a indústria e as novas tecnologias da alimentação foram um processo de racionalização, industrialização e funcionalização da alimentação mas, por outro, as consequências negativas da industrialização também começaram a ser denunciadas: contaminação ambiental com embalagens e garrafas plásticas, uso de aditivos químicos, padronização dos gostos alimentares, controle oligopólico dos mercados, relações comerciais desvantajosas para os países periféricos, dentre outros (CARNEIRO, 2003, pg. 79).

Petrini (2009) irá falar sobre uma “ditadura tecnocrática em que o lucro prevalece sobre a política, a economia sobre a cultura e a quantidade é a principal medida para julgar as atividades humanas”, contexto no qual a relação entre homem e natureza sofreu uma mudança radical graças à predominância do capitalismo industrial, em que a natureza transformou-se em objeto e, como tal, passível de posse. Tudo que dela se produz é tido como mercadoria ou *commodity*. Com isso, a agricultura e a produção de alimentos transformaram-se rapidamente em agroindústria, “oxímoro que reúne todas as contradições dessa reestruturação” (PETRINI, 2009, pg. 28).

Impera a ideia absurda (porque, em termos, é uma contradição!) de uma agricultura industrial, ou seja, conduzida segundo os princípios da indústria. Os frutos da natureza são considerados matérias-primas a serem consumidas e processadas em verdadeiras linhas de montagem. O subvertimento da ordem natural acabou por envolver todo o sistema de produção alimentar. A agroindústria alimentícia se tornou modelo de desenvolvimento em um mundo em que a tecnologia reina soberana. E, se causou enormes prejuízos no Ocidente, que a concebeu, a imposição de um só meio de desenvolvimento, baseado no pensamento tecnocrático, perpetrou ainda mais injustiças em outros lugares, provocando enormes danos nos ambientes e nas pessoas dos países mais pobres (do ponto de vista econômico, mas não no da biodiversidade) e nas tradições e culturas milenares plenamente harmônicas com os ecossistemas (PETRINI, 2009, pg. 34).

Para além disso, a indústria da alimentação também foi responsável por umas das jogadas mais cínicas e mesquinhas de mudança dos hábitos alimentares norte-americanos (com desdobramentos para todo o mundo através da chamada *dieta ocidental*) e, o que é ainda pior, em clara associação com o governo, a classe médica e científica e os jornalistas, a saber, a redução dos alimentos à seus nutrientes, que Michael Pollan (2008) denominará de *nutricionismo*. A terminologia sugere que “os alimentos são, em essência, a soma de seus nutrientes”. Essa foi a forma que a indústria dos alimentos nos EUA encontrou para driblar a

Lei de Alimentos, Drogas e Cosméticos de 1938, que previa regras estritas com relação a qualquer produto que conformasse uma imitação de um alimento de verdade ou tido à época como “tradicional”. Tais produtos deveriam estar tachados com um selo informando que se tratavam de uma “imitação”. Finalmente, em 1973, o conglomerado da indústria alimentícia norte-americana foi capaz de derrubar a lei. A partir daí, ficou ainda mais fácil introduzir no mercado todos os produtos industrializados que vinham sendo produzidos em grande escala desde o pós-guerra, alicerçados por campanhas publicitárias e de marketing de grande apelo e, acima de tudo, o respaldo dos nutricionistas que reafirmavam a importância de uma alimentação pautada na ingestão dos nutrientes corretos (ou “saudáveis”, como afirmavam) e em quantidade adequada a fim de se evitar as terríveis doenças do século (cânceres, colesterol alto, diabetes e coronarianas).

Ao se enfatizar a quantificação dos nutrientes contidos nos alimentos (ou *reconhecidos* nos mesmos), a qualidade dos alimentos in natura torna-se irrelevante, desaparecendo assim uma distinção qualitativa entre alimentos naturais e processados. Ao serem estes compreendidos nas quantidades dos nutrientes que contêm, mesmo os alimentos processados poderão ser considerados convenientemente “mais saudáveis” do que os alimentos naturais se contiverem as quantidades apropriadas de alguns nutrientes (POLLAN, 2008):

[...] focada [a ideologia nutricionista] de forma tão implacável como está nos nutrientes que pode medir, tem problemas para discernir as distinções qualitativas dos alimentos. Então peixe, carne e frango, pela lente do nutricionista, se tornam meros sistemas de distribuição para quantidades variáveis de diferentes gorduras, proteínas e quaisquer outros nutrientes que porventura estejam em seu escopo. Por essa ótica, o leite é reduzido a uma suspensão de proteínas e gorduras numa solução de lactose e cálcio em água, quando é inteiramente possível que os benefícios ou, no caso, os riscos de beber leite se devessem a fatores completamente diversos (hormônios do crescimento?) ou relações entre fatores (vitaminas lipossolúveis e gordura saturada?), que são ignorados. O leite ainda é um alimento de complexidade humilhante, a julgar pela longa e triste saga de esforços para imitá-lo. Toda a história do leite em pó infantil é a história de um nutriente ignorado atrás do outro [...], e até hoje bebês alimentados com o leite em pó mais 'completo nutricionalmente' não se desenvolvem tão bem quanto os alimentados com leite materno. Até mais do que a margarina, o leite em pó infantil é o principal produto-teste do nutricionismo e um bom índice de sua arrogância (POLLAN, 2008, pg. 33).

Outros produtos, amplamente difundidos pela indústria dos alimentos norte-americana a partir desta perspectiva do nutricionismo, além do leite em pó infantil e a margarina, e de maneira tão invasiva que até hoje constituem-se como elementos fortemente presentes na alimentação da população, são os derivados lácteos, os cereais e as carnes processadas congeladas e os embutidos. Isso se deve a uma ofensiva maciça por parte dos grandes conglomerados de indústrias das carnes e dos laticínios contra a Comissão Superior do

Senado para Nutrição e Necessidades Humanas, presidida pelo então senador George McGovern que, em janeiro de 1977, publicou um conjunto de diretrizes dietéticas bastante diretas que instavam a população a não mais consumir carne vermelha e laticínios, baseado numa série de pesquisas e evidências sobre dieta e doenças fatais cujas taxas se tornaram elevadíssimas após a Segunda Guerra. Epidemiologistas consultados observaram que durante os anos de guerra, quando carne e laticínios eram severamente racionados, os índices de doenças coronarianas despencaram, para logo em seguida subirem após o término da guerra; some-se a isso o racionamento também dos produtos açucarados, do açúcar refinado e da gasolina (o que indicava que, além de não consumir tantos açúcares com demasiada frequência, os norte-americanos também se viam obrigados a praticar mais atividades físicas por terem de percorrer longas distâncias a pé) (POLLAN, 2008).

Diante disto, os grandes industriais reagiram em peso, com veementes críticas e ameaças à retirada de votos e financiamentos de campanha ao senador McGovern. Quase que imediatamente, a Comissão voltou atrás em suas diretrizes e as reformulou conforme um viés nutricionista, ou seja, depositando nos nutrientes (ou na falta deles) a responsabilidade pela elevação das doenças crônicas entre a população desde o pós-guerra. A recomendação anterior de “reduzir o consumo de carne” deu lugar à tacanha substituição linguística de “escolha carnes, aves e peixes que reduzam o consumo de gorduras saturadas” (POLLAN, 2008). Vale ressaltar que a mensagem “coma menos” ou “reduza o consumo” desapareceu. A indústria dos alimentos era (é) tão onipotente em seu cinismo que nem sequer o próprio governo está autorizado a passar por cima da famigerada liberdade de escolha do povo norte-americano em consumir, na quantidade que bem desejar, deste ou daquele alimento. Nem mesmo em detrimento de uma questão de saúde pública, como o aumento das doenças crônicas em função de uma alimentação inadequada e desbalanceada.

O período pós-guerra nos EUA foi caracterizado pela reconstrução do país, principalmente nos campos econômico e social. A criação da FAO (Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura) em 1945 e da OMS (Organização Mundial da Saúde) em 1948, ambas instituídas com base na preocupação em se combater a fome, são uma constatação de tal fato. Além disso, na década de 1950, diversas medidas foram tomadas para se combater a má nutrição, como por exemplo, o enriquecimento de alimentos básicos (iodização do sal de cozinha) e a redução de algumas deficiências (ferro e vitamina A). Já nos anos 1960, enfatizam-se programas governamentais de nutrição infantil, educação nutricional e de suplementação alimentar (MALUF, 2011). Em ambos os casos, a colaboração estreita

tanto com a classe médica (nutricionistas) e as grandes indústrias da alimentação foram fatores decisivos e preponderantes para a aplicação de tais medidas e programas.

O assistencialismo e a adoção de diversos programas governamentais de cunho social foram majoritários em tal período nos EUA. A assistência em termos de subsistência, educação, previdência social, saúde e seguro desemprego assim o evidenciam. Tal situação expressava o Estado de Bem-Estar Social (*Well-fare State*), com a presença intensiva do governo, numa espécie de intervenção, ainda que moderada, no cotidiano do cidadão norte-americano, que se beneficiava das políticas públicas adotadas (SANTOS, 2006). Perante tal cenário, ocorreu também um rápido crescimento demográfico no período pós-guerra que ficou conhecido como *baby boom*, a saber, uma explosão no aumento da taxa de natalidade amparada por tal conjuntura de alta.

Rapidamente forma-se uma crescente massa de consumidores e trabalhadores, incluindo-se aí as mulheres, que desde o período das guerras viram-se ocupando os mais diversos cargos nos postos de trabalho assalariados fora do ambiente doméstico. O número de investimentos no parque produtivo, na indústria dos bens de consumo, eletrodomésticos e alimentos prontos, semi-prontos e congelados aumenta vertiginosamente. Como o poder aquisitivo da população havia aumentado graças às políticas públicas e à criação de novos postos de trabalho, o público consumidor também aumentou. Cresce, desta forma, o consumismo.

A distribuição dos bens de consumo, dentre eles também os alimentos (que agora, altamente processados e submetidos ao processo de industrialização, são vistos como mercadoria), passa também por profundas mudanças. Assim como os automóveis, a televisão, o nível de vida e a educação, o número dos supermercados aumenta e estes passam a espalhar-se. Fischler (1998) pontua muito bem o quanto esta “revolução da distribuição em grande escala” apresenta consequências tão relevantes quanto a própria industrialização da produção “agroalimentar”:

Com efeito, a alimentação torna-se, propriamente falando, um mercado de consumo de massa; a partir de então se processa com produtos altamente transformados por procedimentos industriais de vanguarda. Concebidos e comercializados com o apoio das mais modernas técnicas do marketing, packaging (*ferramenta de empacotamento avançada*) e publicidade, são distribuídos por redes comerciais que não cessam de aperfeiçoar seu poder e complexidade, colocando em ação uma logística extremamente elaborada (FISCHLER, 1998, pg. 850).

É interessante notar, através do fenômeno dos supermercados mencionado pelo autor, de que maneira as modificações introduzidas nos gêneros alimentícios não correspondem

somente a uma demanda pura e simplesmente dos consumidores, que vinham aumentando. Nesse aspecto, desde os anos 1960, a distribuição desempenha um papel determinante, obedecendo aos mais diversos imperativos, sejam eles logísticos, tecnológicos ou econômicos. São também os distribuidores que pressionam pelo desenvolvimento de mercadorias com maior facilidade de estoque, transporte, conservação e tempo de prateleira. Enquanto a agricultura e a indústria dos alimentos selecionam e aperfeiçoam produtos com base em sua aparência e vida útil nas lojas, é por pressão dos supermercados que, por exemplo, aparecem e se impõem as embalagens plásticas descartáveis, em particular para a água mineral e óleo (FISCHLER, 1998).

Vivencia-se um cenário de forte desenvolvimento capitalista aliado a uma nova sociedade do trabalho, e muda-se a noção de tempo. O fordismo, ou taylorismo, é o novo sistema de produção: aplicação, divisão e racionalização do trabalho em cadeia ou, de maneira mais simples, a realização de somente uma função por funcionário. Vemos a compartimentalização do trabalho, focado cada vez mais num processo planejado e mais específico, porém não necessariamente especializado. Ganha-se tempo e, paradoxalmente, perde-se também. Não há mais tempo para desfrutar em casa, por exemplo, preparando comida e realizando refeições com todos os membros da família ao redor da mesa, visto que agora ambos os progenitores trabalham e as crianças passam o tempo em frente à televisão. O serviço doméstico ainda é realizado pela mulher, que passa então a desenvolver uma jornada dupla de trabalho (sendo remunerada apenas pelo trabalho considerado “formal”). Os diversos tipos de eletrodomésticos comercializados em decorrência desta nova realidade atestam tal fato: geladeiras, batedeiras, enceradeiras, máquinas de lavar louça e de lavar roupa, ferro elétrico, processadores. Os alimentos semi-prontos e congelados vieram em seu auxílio no que se refere ao aproveitamento do tempo na cozinha dos lares; nada, no entanto, se compara ao surgimento do sistema *fast food* na vida das famílias norte-americanas, que personifica a tríade de valores mencionada no início deste capítulo: tempo-comodidade-praticidade.

A alimentação abandona o lar. Os modos de vida modificados profundamente por todos os fatores e processos supracitados, a saber, a industrialização dos anos 1950-60, a profissionalização das mulheres, a elevação do nível de vida e da educação, a migração populacional dos campos para as cidades, o número de investimentos na “agroindústria”, o crescimento das campanhas de marketing e publicidade, a percepção de tempo, dentre outros, fez com que aumentasse o número de refeições realizadas fora dos lares, seja em restaurantes, seja nas empresas ou escolas, seja nos shopping centers. Está lançado o cenário econômico,

social, cultural e político ideal para o surgimento e fortalecimento do sistema *fast food*, seja no que tange a produtos e alimentos, seja no setor de serviços de A&B (alimentos e bebidas). Oliveira (2008) irá traduzir muito bem estas condicionantes que irão determinar o *fast food* ao dizer que:

[...] Ao reunir *fast* e *food* (“rápida” e “comida”, respectivamente, traduzindo-se assim o termo para “comida rápida”, tradução nossa) nasce uma regulação do tempo da conduta do comer em que a sensibilidade humana pode reformular-se. Aparentemente, o tempo é um condicionante do mercado. Na dimensão global do termo, o tempo de preparo e de comer implica no valor de comércio. Nesse sentido, o *fast food* é um acontecimento civilizador e moderno. O indivíduo sai da casa para o público e anseia por liberdade de consumo (OLIVEIRA, 2008, pg. 241).

Para melhor definir o termo, lanço mão de seu excelente trabalho em revisar e identificar na literatura consultada para em seguida elencar aquilo tudo que *fast food* designa simultaneamente. Importante mencionar que nas descrições seguintes a autora já engloba a realidade e o universo gastronômico brasileiros:

1. Alimentação industrializada à base de sanduíches cárneos, embutidos, queijos amarelos e molhos cremosos, capitaneada pelo hambúrguer e pela batata frita, habitualmente acompanhados de refrigerante. Trata-se de uma alimentação normalmente muito calórica, rica em gordura, carboidratos e sal, pobre em vitaminas, minerais e fibras alimentares. Esta versão, considerada como típica e tradicionalmente americana, submete-se a mestiçagens, adaptando-se às tradições gastronômicas e paladares de diferentes contextos, constituindo-se por assim dizer em *fast food fusion*;
2. Modelo de produção industrial de comida desenvolvido inicialmente nos Estados Unidos, segundo os princípios fordistas, comercializados por empresas transnacionais em grandes redes de franquias;
3. Modelo de lanchonete, restaurante, estabelecimento ou loja, onde é servido o tipo de comida acima descrito. Caracteriza-se tanto pela comida quanto pelo serviço, rápido, eficiente, padronizado, impessoal. Os estabelecimentos majoritariamente integram grandes cadeias multinacionais através do sistema de franquia. Por isso são, tal como a comida que servem, estandardizados (estrutura física, instalações, equipamentos, embalagens, acessórios, modelo de gestão, publicidade), visando garantir a imagem da rede;
4. Segmento de *food service*, destinado ao varejo, integrado pelas redes de estabelecimentos já descritos. Constitui-se numa atividade econômica em franca expansão, em conquista de novos mercados e em constante inovação;
5. Sistema alimentar que se configura como moderno e marcado pelo consumo preferencial de alimentos industrializados, pelo comer fora de casa e pelo uso de muitos eletrodomésticos na cozinha doméstica;
6. Modelo de comer baseado em tomadas ou ingestões não estruturadas, que se opõe às regras tradicionais da comensalidade, assentada esta no comer à mesa e nas típicas refeições ainda predominantes na cultura brasileira;
7. Tipo de cozinha, enquanto lugar de produção de comida, cujos modais da preparação culinária e do serviço adotam o modelo de produção *fast food*, isto é, industrializado e baseado no esquema fordista;
8. Conceito de cozinha no sentido de culinária, reportando-se aos pratos típicos da alimentação *fast food* e assemelhados, em versões sofisticadas e temáticas, para preparação e consumo, inclusive no âmbito doméstico. Nesta linha, tem sido ressaltado no ambiente da gastronomia uma moda do

- “hambúrguer *gourmet*”, com uma certa elitização dos pratos e das práticas reconhecidas como identificadoras da alimentação *fast food*;
9. É, no sentido literal, “comida rápida” ou todo tipo de comida que é servida num menor tempo possível porque já se encontra preparada para servir ou para rápida finalização. O serviço dos restaurantes do tipo buffet tem sido enquadrado nesta acepção, também a comida por peso, o prato feito em restaurantes populares, botecos, e a comida de rua. (OLIVEIRA, 2008, pgs. 242-244).

A fim de melhor ilustrar o sistema *fast food*, cabe trazer à tona o relato do nascimento da maior rede de *fast food* do mundo que é, claro, norte-americana: o McDonald's. É justamente relacionado ao surgimento desta franquia na Europa, mais precisamente na Itália, que o *Slow Food* tem sua concepção atrelada, como veremos mais adiante.

Os irmãos Maurice e Richard McDonald, americanos de origem escocesa, foram os responsáveis pela criação do “conceito”, conforme colocado por Fischler (1998). Em 1937 os dois irmãos abrem seu primeiro restaurante drive-in próximo à Pasadena, Califórnia, aproveitando-se da crescente dependência dos californianos em relação ao automóvel. Ao contrário do que se pode imaginar, iniciam vendendo *hot-dogs* e não hambúrguer. Nos anos 40 já contavam com um novo e maior restaurante no mesmo estilo em San Bernardino e com uma considerável pequena fortuna para a época, contudo a presença crescente dos jovens e adolescentes afeta a rentabilidade do estabelecimento por afugentar as famílias de clientes. Em 1948, os irmãos McDonald reformularam completamente o serviço, centrando-o na venda do hambúrguer, agora a 15 centavos de dólar (vale lembrar que tal preço se deve ao poder da indústria da carne e seus acordos com os governos, responsáveis pela onda de políticas públicas e programas assistenciais de caráter social e econômico, e as crescentes redes de distribuição de alimentos, que facilitaram o barateamento dos preços bem como o acesso), focando assim nas famílias dos trabalhadores mais pobres, servindo-os sem talheres e pratos mas apenas em sacos de papel, acompanhados de copos de papelão. Com isso, ao procederem com tal reformulação, os objetivos principais dos irmãos McDonald foram: redução nos preços, aumento na velocidade do preparo e do servir, e a elevação do volume de vendas. Para tanto, planejaram a cozinha, compartimentando o processo de produção, que passou a ser executada por uma equipe reduzida de mão-de-obra mal assalariada e sem grande qualificação profissional, com procedimentos cada vez mais padronizados, e uma cozinha equipada com equipamentos adaptados; enquanto isso, no drive-in as garçonetes deslocavam-se em patins a fim de acelerarem o atendimento (SANTOS, 2003). Vemos claramente a reprodução da divisão taylorista do trabalho transplantada para o ambiente da cozinha, ou seja, um sistema de produção e montagem das refeições em cadeia. Rapidamente, conseguem em breve servir

os pedidos em questão de segundos. O sucesso é garantido e as imitações e demandas de *franchising* (franquias) não param de crescer (FISCHLER, 1998).

Foi justamente na má administração do sistema de *franchising* que os irmãos McDonald acabaram vendendo os direitos de venda e administração das franquias a um vendedor parceiro, Ray Kroc, em 1954. Ray foi responsável pelo sucesso em que se transformaria o McDonald's nos moldes em que o conhecemos hoje. Com sua experiência em vendas e conhecimento administrativo, Kroc preocupou-se em garantir aos seus franqueados o maior índice de sucesso através de um rígido controle de qualidade e máxima atenção ao cumprimento das regras estabelecidas pelos irmãos McDonald no funcionamento dos estabelecimentos. Além disso, prezava pela padronização, o que garantia uma fiel identidade da marca, que rapidamente crescia e se consolidava.

Constata-se, finalmente, que as fórmulas rápidas de comer representadas pelo hambúrguer, a batata frita e o refrigerante (mais especificamente, a Coca Cola, comercializada desde a guerra), aliados a outros produtos tais como a pizza americanizada, que seguida dos primeiros foi o maior alimento fornecido nos EUA e no mundo pelo sistema *fast food*, passam a constituir um conjunto alimentar em massa (SANTOS, 2003), somado a uma gama imensa e antes inimaginável de alimentos industrializados e ultraprocessados, padronizando o gosto (através da repetição dos sabores e da utilização de quantidades elevadas de gordura trans poliinsaturada e açúcares) e ocasionando rupturas e verdadeiras transformações no comer e na produção, colheita, preparação e distribuição dos alimentos tradicionais, implementando assim as mudanças nos hábitos e práticas alimentares de acordo com o estilo norte-americano (*american way of life*). Cabe por fim mencionar que, aliado à tríade de princípios que caracterizam o sistema *fast food* (tempo-comodidade-praticidade), entrou por fim um último, mas não menos importante: o prazer, intrinsecamente relacionado ao sabor e às qualidades organolépticas padronizadas dos novos alimentos processados e comercializados em massa. Em outras palavras, iniciava-se o fenômeno da “McDonaldização” do mundo (FISCHLER, 1998).

3.2 Surgimento do *Slow Food*, conceituação, filosofia e ações & projetos

Na década de 1980, o fenômeno da McDonaldização já era bastante presente em todo o mundo ocidental e preocupava grande parcela da população do “Velho Mundo”, onde temos países bastante orgulhosos de suas tradições culturais alimentares, principalmente no sul da

Europa. Fischler (1998) menciona os temores que avassalam as populações da França, Itália, Espanha, assim como outras regiões de tradição católica, com relação à perda de identidade cultural sempre que existem ameaças sobre a tradição culinária:

Receiam que a relação privilegiada mantida com a alimentação cotidiana, como fonte de prazer, ato de sociabilidade e comunicação, acabe sendo lentamente corroída, invadida, desagregada por um inexorável processo que tem o nome de “americanização” e cujo vetor é [...] o onipresente hambúrguer (FISCHLER, 1998, pg. 847).

Ainda dentro do continente europeu, Fischler (1998) pontua que a própria noção de saúde muda entre os países de origens nórdicas, anglo-saxãs e latinas. Enquanto grande parte dos ingleses pensa que o queijo está carregado de gorduras saturadas, a maioria dos franceses consideram o queijo e os laticínios alimentos ricos em cálcio e indispensáveis ao equilíbrio alimentar, por exemplo.

É neste contexto temeroso de perdas de identidades culturais e de profundo respeito pelas tradições alimentares que em 1986 nasce o *Slow Food*, após uma manifestação em reação à tentativa de construção de uma unidade do McDonald’s na Piazza di Spagna, no coração do centro histórico de Roma, Itália. Um grupo de ativistas reúne-se e manifesta-se em defesa das tradições regionais, do prazer gastronômico e de um ritmo desacelerado de vida, opondo-se veementemente não só ao monumento físico de um McDonald’s, mas principalmente a tudo que a entidade do próprio *fast food* trazia consigo enquanto estilo de vida, de alimentação e de saúde. Em 1989, o movimento internacional do *Slow Food* é oficialmente fundado em Paris, quando delegados de 15 países endossaram o Manifesto Slow Food, escrito pelo membro fundador Folco Portinari, reproduzido na íntegra a seguir:

Nosso século, que começou e está se desenvolvendo sob o signo da civilização industrial, primeiro inventou a máquina e depois a tomou como seu modelo de vida. Somos hoje escravizados pela velocidade, e sucumbimos todos ao mesmo vírus insidioso: a *Fast Life* (ou seja, a vida acelerada), que destrói nossos hábitos, invade a privacidade de nossos lares, e nos força a nos alimentarmos dos *fast food*. Para ser digno do nome, o Homo Sapiens deveria libertar-se da velocidade antes que ela o reduza a uma espécie em vias de extinção. Uma firme defesa do prazer natural silencioso é a única maneira de se opor à tolice universal da *Fast Life*. Que doses adequadas do prazer sensual garantido e o desfrute lento, a longo prazo, nos preserve do contágio das multidões que tomam o frenesi por eficiência. Nossa defesa deve começar à mesa com o *Slow Food*. Vamos redescobrir os sabores e desfrutar da cozinha regional, banindo os efeitos degradantes do *fast food*. Em nome da produtividade, a *Fast Life* mudou nossa forma de ser e ameaça nosso meio ambiente e nossas paisagens. Assim, o *Slow Food* é agora nossa única e verdadeira resposta progressiva. É disso que se trata a verdadeira cultura: desenvolver o gosto e o nosso paladar, ao invés de menosprezá-lo e atrofiá-lo. E que melhor maneira há de implementar tal coisa do que uma troca internacional de experiências, conhecimento e projetos? *Slow Food* garante um futuro melhor. (PORTINARI, 1989 *apud* MANUAL DO

SLOW FOOD, 2013, pg. 69).

O que surgiu como um movimento liderado por um grupo de ativistas alimentares lutando em defesa da boa comida, do prazer gastronômico, e de um ritmo mais lento de vida, hoje evoluiu para uma associação internacional cuja proposta passou a ser a de uma abordagem inclusiva do alimento, abrangendo a qualidade de vida e a sobrevivência da chamada sociobiodiversidade e dos conhecimentos gastronômicos, reconhecendo os vínculos entre alimento, planeta, pessoas, política e cultura, envolvendo milhares de projetos e pessoas em mais de 160 países pelo mundo.

De acordo com o site oficial do movimento, o *Slow Food* tem por filosofia:

[...] um mundo onde todos possam ter acesso e consumir alimentos bons para quem come, bons para quem produz e bons para o planeta, atuando contra a padronização do gosto e da cultura e contra o poder ilimitado das multinacionais da indústria alimentícia e da agricultura industrial.

Sua abordagem é baseada em um conceito de qualidade alimentar definido por três princípios interligados: bom, limpo e justo.

Bom diz respeito a uma dieta composta por alimentos frescos e sazonais, que satisfaça os sentidos e seja parte da cultura local; o sabor e o aroma de um alimento reconhecível por sentidos bem treinados e educados são resultado do bom trabalho do produtor e da escolha de matérias-primas e métodos de produção que não devem alterar a naturalidade dos alimentos.

Por sua vez, *limpo* pauta-se na produção e no consumo de alimentos que não prejudiquem o meio ambiente, o bem-estar animal ou a saúde humana; o meio ambiente precisa ser respeitado, devendo ser implantadas práticas sustentáveis de cultivo, criação, processamento, marketing e consumo. Cada etapa da cadeia de produção agroindustrial, incluindo-se o consumo, deve preservar os ecossistemas e a biodiversidade, defendendo a saúde do consumidor e do produtor.

Por último, *justo* impõe a prática de preços que sejam acessíveis para quem consome e condições de remuneração que sejam justas para quem produz. É importante que haja justiça social, adotando condições de trabalho que respeitem o ser humano e seus direitos, capazes de gerar remunerações adequadas; uma economia global equilibrada; a prática da solidariedade; e o respeito pela diversidade cultural e pelas tradições.

A *Slow Food* se estrutura de forma internacional, nacional e local em todos os países onde atua. A sede internacional localiza-se em Bra, na Itália, sendo a partir deste local que a associação planeja e promove o desenvolvimento da rede e dos projetos em todo o mundo. A

associação é coordenada por um conselho internacional e orientada por um comitê executivo. Este comitê é o órgão institucional mais alto, com todas as nomeações realizadas para um mandato de quatro anos. Carlo Petrini, fundador do movimento nos anos de 1980, é o presidente da *Slow Food*.

As estruturas a nível nacional existem em alguns países, sendo algumas delas mais antigas (Itália, Alemanha, Suíça, Estados Unidos, Japão, Grã-Bretanha e Holanda) e outras mais recentes (Brasil, Quênia e Coreia do Sul). Todas estas estruturas possuem autonomia de decisão, respeitando-se as diretrizes do Slow Food Internacional, e são responsáveis por coordenar atividades do movimento, oferecendo apoio aos convivia, organizando eventos e representando um ponto de referência fundamental para os associados. Já as estruturas locais atuam através dos grupos chamados convivia, que organizam reuniões, eventos e coordenam atividades nas mais diversas cidades, regiões e/ou comunidades; tais eventos e atividades a nível local variam, podendo ser simples jantares e degustações, onde os associados se reúnem para compartilhar o prazer diário do alimento; visitas a produtores e fazendas locais; palestras e debates; festivais de cinema e cursos de educação do gosto para adultos, jovens e crianças. O convivium (singular de convivia) é um típico exemplo de um núcleo local do *Slow Food*. Existem mais de 1500 convivia ao redor do mundo todo, configurando-se a espinha dorsal do movimento, existindo graças a seus associados, que oferecem voluntariamente seu tempo e energia nas programações que articulam e promovem.

Além disso, a fim de realizar seus projetos e cumprir suas metas, o *Slow Food* criou também os seguintes órgãos: Fundação Slow Food para a Biodiversidade, fundada em 2003 para apoiar os projetos da associação em defesa da biodiversidade alimentar e das tradições gastronômicas; Fundação Terra Madre, fundada em 2004 para suportar o crescimento da rede global de comunidades de alimentos, chefs, acadêmicos e jovens trabalhando por um sistema alimentar sustentável; e a Universidade de Ciências Gastronômicas (UNISG), fundada também no mesmo ano de 2004, em Pollenzo, Itália, com o objetivo de criar um centro internacional de pesquisa e educação para aqueles que trabalham na renovação de métodos agrícolas, protegendo a biodiversidade e construindo uma relação orgânica entre a gastronomia e a ciência agrícola. Interessante notar que a universidade se propõe a formar um novo tipo de gastrônomos, figuras profissionais com habilidades e conhecimentos multidisciplinares nas áreas de ciência, cultura, política, economia e ecologia dos alimentos, trabalhando para aplicá-las à produção, distribuição e consumo sustentável.

Ao longo das três últimas décadas, o movimento tem se articulado por meio de uma

rede global presente em mais de 160 países, que relaciona o prazer da comida ao comprometimento e responsabilidade com as pessoas e o planeta. Tal mobilização tem contribuído muito com processos de desenvolvimento territorial, pois promove o reconhecimento da identidade cultural dos territórios de agricultura familiar. Isso gera o fortalecimento da produção e o incentivo ao consumo de produtos daquilo que denominam de sociobiodiversidade, além da manutenção e reprodução de técnicas e conhecimentos tradicionais. Tudo isso também só é possível em função da interação entre os nós da rede *Slow Food* que estão tanto nos centros urbanos, quanto no meio rural, estes representados pela base da agricultura familiar. Esta rede que, conforme mencionado anteriormente, se articula de forma internacional, nacional e local, conta com a participação dos mais diversos atores unidos à luta pelo alimento, como agricultores, extrativistas, pescadores, produtores artesanais (de cervejas, pães, queijos, dentre outros alimentos), ativistas urbanos, cozinheiros, acadêmicos, jornalistas, formadores de opinião, jovens e cidadãos engajados oriundos de várias formações e classes sociais.

Isto exposto, o *Slow Food* tem, como forma de promover suas ações em defesa da biodiversidade alimentar, da difusão de uma educação do gosto e da aproximação entre os agricultores e os consumidores, projetos tais como: a Arca do Gosto, a Aliança de Cozinheiros, as Fortalezas Slow Food, os Mercados da Terra, o Slow Food Travel e as celebrações bienais da Rede Terra Madre.

A título de informação, a Arca do Gosto, projeto que cataloga alimentos e modos de fazer em risco de extinção biológica ou cultural, além de ser o pilar do movimento *Slow Food* e da luta para a conservação da chamada sociobiodiversidade, tem servido de base para a realização de outras ações (capacitações, intercâmbios, ecogastronomia³, comercialização). No Brasil, com uma atividade voltada para a pesquisa, levantamento e visitas a campo no âmbito do projeto, 130 novos produtos endêmicos de diferentes biomas nacionais já foram incluídos na Arca do Gosto, e somaram-se 70 já catalogados por uma rede de voluntários do Slow Food Brasil em anos anteriores (A ARCA DO GOSTO NO BRASIL, 2017, p. 7).

3.3 A Nova Gastronomia: análise bibliográfica

³ [...] ecogastronomia: a matéria-prima deve ser cultivada e produzida de modo sustentável, e a biodiversidade e as tradições alimentares e produtivas locais devem ser salvaguardadas a qualquer custo (PETRINI, 2009, p. 18).

A continuação, discorreremos sobre o livro de Carlo Petrini intitulado *Slow Food – Princípios da Nova Gastronomia*, publicado em 2009 pela Editora Senac, tomando-o como referencial teórico para a revisão bibliográfica realizada ao longo deste trabalho. Apresentaremos as características e os princípios desta Nova Gastronomia que o autor reivindica, bem como a discussão em torno dos mesmos, a fim de melhor embasar a dissertação que aqui se apresenta.

Petrini (2009) inicia com uma constatação contundente: é necessário redefinir a ciência gastronômica. Para o autor, o gastrônomo é visto, a partir dos princípios desta nova gastronomia proposta, como um coprodutor. Este preocupa-se com o alimento, a forma como é produzido, por quem, quem o consome, como chega até quem o consome, qual a qualidade desse alimento. Antes de satisfazer a necessidade básica de alimentar-se (nutrir-se), faz-se necessário estar ciente de toda a complexidade gastronômica que circunda o alimento (biológica, cultural, geográfica, religiosa e produtiva) e que determina sua qualidade enquanto comida. É um novo parâmetro de qualidade. O alimento deve ser *bom, limpo e justo*, características interassociadas e interdependentes. Somente através da garantia de tais características é que se poderá julgar se um alimento é aceitável ou não para o consumo.

O gastrônomo, enquanto coprodutor, tem plena responsabilidade nesta tarefa, que é também compartilhada com todos os demais sujeitos desta rede que compõe a assim chamada *comunidade de destino*, a qual iremos explicar mais adiante. O gastrônomo tem o novo compromisso de compartilhar ideias e saberes com todos estes sujeitos; compromisso de lutar por uma educação compartilhada contínua, de defender e respeitar os saberes tradicionais, de reivindicar dignidade para todas as pessoas que trabalham no campo e produzem o alimento, de promover e defender o meio ambiente e lutar contra a exploração de uns em detrimento de muitos, e contra o desperdício. Enquanto coprodutor, o gastrônomo passa então a desenvolver uma nova consciência da realidade gastronômica e a exercitar sua autonomia em fazer escolhas conscientes. Logo perceberá que não está sozinho nesta grande rede que visa o bem comum.

Petrini (2009) concebe uma reavaliação total da ciência gastronômica a fim de reivindicar aquilo que, a seu ver, é um direito fundamental da humanidade: o direito ao prazer enquanto natural e fisiológico, negado ao longo de todos estes séculos de exploração capitalista e seus modos de produzir e consumir.

O gastrônomo deveria promover, resgatar e defender este direito ao prazer, promovendo, resgatando e defendendo o alimento em sua tradicionalidade e dignidade. Para

isso é necessária uma nova agricultura sustentável e uma mudança radical de mentalidade. Abordaremos a questão do prazer, suas conotações errôneas ao longo dos séculos e sua ressignificação por parte do autor mais para adiante.

Petrini irá citar Brillat-Savarin e sua obra *Fisiologia do gosto*, de 1825, como referência para o nascimento da gastronomia moderna (2009, p. 51). Para o autor, Brillat-Savarin de certa forma também se envergonhava um pouco de escrever sobre um tema que, para ele próprio, poderia ser associado “apenas a frivolidades”; contudo, ainda assim estava convencido da importância sobre o que dedicou-se a escrever.

[...] em sua obra, mesmo que em estilo jocoso e semissério, já estão definidos com sabedoria (seu exercício literário é de grande valor, pois enfrentava um tema que, excetuando-se as receitas, não tinha naquela época grandes pontos de referência para servir de modelo) todos os elementos necessários para fundar uma nova ciência gastronômica (IBIDEM, p. 51).

O autor ainda nos traz um excerto de sua obra em que se é capaz de encontrar uma importante definição sobre o que seria gastronomia:

Gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo aquilo que se refere ao homem enquanto come. É ela que move cultivadores, vinhateiros, pescadores e a numerosa família dos chefs, qualquer que seja o título ou a qualificação sob a qual mascaram sua ocupação no preparo dos alimentos. A gastronomia pertence: à história natural, pela classificação que faz das substâncias alimentícias; à física, pelas diversas análises e decomposições a que as submete; à cozinha, pela arte de preparar os alimentos e torná-los agradáveis ao paladar; ao comércio, pela procura do meio de comprar ao melhor preço possível aquilo que ela consome e de vender com o lucro mais alto possível aquilo que é posto à venda; à economia política, pelos recursos que oferece ao fisco e pelos métodos de intercâmbio que estabelece entre as nações (BRILLAT-SAVARIN, 1825, apud PETRINI, 2009, p. 51-52).

Dessa forma, segundo Petrini, em *Fisiologia do gosto* é possível depararmos com a gastronomia enquanto uma ciência multidisciplinar. E, ao apontar-nos o caráter multidisciplinar da ciência gastronômica, a qual é transpassada ou composta por diversas outras ciências, Petrini (2009) mostra-nos que a Gastronomia é, assim, educação:

Gastronomia é o conhecimento racional de tudo que se refere ao homem enquanto come. [...] Enquanto come, o homem é cultura. Assim, gastronomia é cultura, material e imaterial.

A escolha é um direito do homem; a gastronomia é liberdade de escolha. [...] O conhecimento é um direito de todos, mas também um dever, e a gastronomia é educação, e pertence:

- À botânica, à genética e a outras ciências naturais, pois classifica substâncias e permite sua conservação;
- À física e à química, pois seleciona os melhores produtos e estuda suas transformações;
- À agricultura, à zootecnia e à agronomia, pois produz matérias primas boas e variadas;
- À ecologia, pois, para produzir, distribuir e consumir alimentos o homem interage com a natureza e a transforma em seu favor;

- À antropologia, por permitir o estudo da história do homem e suas identidades culturais;
- À sociologia, pois oferece instrumentos para o estudo dos comportamentos sociais do homem;
- À geopolítica, já que povos se aliam ou se enfrentam também e sobretudo para desfrutar os recursos da terra;
- À economia política, pelos recursos que oferece e meios de intercâmbio que estabelece entre as nações;
- Ao comércio, pois pesquisa a maneira de comprar pelo menor preço possível o que consome (utiliza) e de vender com o lucro mais alto possível aquilo que coloca à venda (produz);
- À tecnologia e à indústria, pois procura novas maneiras de transformar e preservar a comida de maneira barata e conveniente;
- À cozinha, pela arte de preparar pratos e torná-los aprazíveis ao paladar;
- À fisiologia, pela capacidade de desenvolver sensorialidades aptas a reconhecer o bom;
- À medicina, pois estuda a maneira mais salutar de comer;
- À epistemologia, pois, através de uma necessária reconsideração do método científico e dos critérios de conhecimento que nos permitem analisar o caminho que o alimento percorre do campo à mesa e vice-versa, permite interpretar melhor a realidade desse nosso mundo globalizado e complexo. Ou seja, permite escolher.

A gastronomia nos permite viver da melhor forma possível, de acordo com os recursos disponíveis, e nos estimula a melhorar nossa própria experiência. A gastronomia é uma ciência que estuda a felicidade. A comida – linguagem universal e imediata, componente da identidade e objeto de intercâmbio - é uma das formas mais poderosas de diplomacia e paz (PETRINI, 2009, p. 61-62).

A seguir, o autor discorre de maneira mais aprofundada sobre o viés gastronômico em cada um dos tópicos elencados.

Da botânica, ciências naturais e genética ou Da diversidade e das sementes - Neste tópico, o autor apresenta informações relevantes sobre a questão da manipulação de sementes pelas grandes empresas multinacionais, além da importante questão dos OGMs (organismos geneticamente modificados), que além de reduzir a biodiversidade, provocando assim imenso desequilíbrio ambiental, ainda são peça chave no controle internacional do mercado, agravando o abismo social que existe no campo e no cenário agrícola.

Menciona também a relação entre as ciências naturais e a gastronomia, enfatizando a importância de pesquisas envolvendo ambas áreas:

Ciências naturais e genética são de extrema relevância gastronômica: a sua contribuição [...] está na base do futuro da alimentação. Atuar nessas áreas é salvar e melhorar as variedades tradicionais ou as velhas tecnologias genéticas agrícolas – separar as melhores sementes e replantá-las todo ano – é uma necessidade primária. Como dificilmente será o setor privado que dará o primeiro passo nesse sentido, cabe a quem distribui fundos públicos tomar a iniciativa, promovendo formas de pesquisa em colaboração com camponeses, experimentando uma nova abordagem que leve a ciência “oficial” a dialogar com os saberes tradicionais. [...] É o caso de observá-los com atenção e, se possível, reproduzi-los em outros lugares, especialmente onde o peso dos conhecimentos tradicionais ainda seja forte e corra alto risco de extinção – como no caso dos países em desenvolvimento (PETRINI, 2009, p. 65).

Ao se referir à importância do setor público (ou dos órgãos públicos relacionados) tomar a iniciativa de encabeçar este tipo de pesquisa e até mesmo trabalho social, se fizermos um paralelo com a realidade brasileira poderíamos citar a Embrapa com um desses órgãos públicos a realizar este tipo trabalho.

Da física e da química ou Das técnicas para criar sabores - Neste tópico, Petrini (2009) disserta sobre os processos químicos e físicos aos quais a humanidade submeteu o alimento a fim de melhor adequá-lo a sua realidade. Menciona o “período de ouro” da química, quando na metade do século XIX os primeiros químicos deram início à produção industrial dos alimentos em massa, com a criação de extratos, sopas em pó, caldos em cubo, conservas e até mesmo a famigerada Coca-Cola. Importante mencionar que foi justamente neste período que o cenário de guerras mundiais se acirrava (a I Guerra Mundial encontrava-se logo ali, na primeira década do século XX), e a industrialização já era uma realidade. Ao mesmo tempo em que temos um enorme contingente de homens dirigindo-se aos campos de batalha, temos também um sistema produtivo inchando cada vez mais as cidades, nas quais famílias inteiras passam mais de 14 horas por dia no interior das fábricas em condições sub-humanas de trabalho. Neste cenário, o êxodo rural também era crescente.

O que surgiu como uma resposta a uma necessidade social das famílias que trabalhavam nas fábricas (mas que logo se revelou uma ótima forma de fazer dinheiro) na realidade subverteu as regras do processamento de alimentos. Os métodos pouco naturais e violentos – desidratação, liofilização, congelamento – tornaram necessária a invenção de elementos que permitissem às matérias primas readquirir alguma semelhança de naturalidade e algo que pelo menos recordasse o sabor original. [...] É quando entra a parte química, que cria sabores, perfumes e texturas. A indústria dos aromas “artificiais” e “naturais” – e diversos aditivos relacionados – é florescente e misteriosa (PETRINI, 2009, p. 67).

Pollan (2008) faz menção a esta intervenção química do processamento de alimentos ao nos alertar sobre os riscos do “nutricionismo”, em que vemos diversos setores envolvidos na produção e comercialização dos alimentos, de governo a nutricionistas e médicos, passando por jornalistas e, claro, a grande indústria da alimentação.

Petrini (2009, p. 70) complementa dizendo:

A química e a física fazem parte da moderna ciência gastronômica, uma vez que podem devolver ao gosto seu lugar preeminente, inseparavelmente ligado à matéria prima, elemento de indiscutível importância. Podem gerir, de maneira sustentável, a produção industrial do alimento, e impedir que se produzam substâncias nocivas à saúde, desmascarando quem abusa do conceito de “design alimentar”. [...] Os progressos que permitiram ao homem realizar o milagre de decompor e recriar os alimentos podem servir para lhes devolver a naturalidade, o sabor original, além do aperfeiçoamento de técnicas tradicionais de conservação e transformação, dando a eles a justa dignidade e, se possível, aperfeiçoando-os ao máximo. Isso pode ser

feito sem distorções, sem a produção de grandes quantidades em série, sem usurpar as comunidades produtivas originais para patentear ou replicar produtos de maneira artificial, com todos os riscos que isso comporta.

Da agricultura e da ecologia ou Das técnicas para produzir alimentos sustentáveis – Aborda-se neste tópico a questão de industrialização da agricultura, um processo que veio se acirrando sobremaneira nas últimas décadas e para o qual a única alternativa seria a agroecologia. Neste sentido, a gastronomia deverá aliar-se a agroecologia a fim de garantir uma agricultura que zele pela naturalidade dos alimentos, pela biodiversidade e, conseqüentemente, pela conservação da vida no planeta. Somente assim se poderá servir à mesa um alimento bom, limpo e justo, cuja procedência é conhecida bem como seu processo produtivo como um todo. Para Petrini (2009, p. 73), é dever do gastrônomo saber sobre agricultura, ter uma consciência ambiental e estar informado sobre ecologia:

A agricultura e a ecologia interligam-se à gastronomia porque nos ajudam a compreender a origem do alimento e a forma como é produzido, ou seja, procurando ao mesmo tempo o sabor e o respeito pelo ambiente e pela biodiversidade. São um compêndio eficiente de saberes tradicionais e modernos que devem ser inter-relacionados para obter o máximo da produção da maneira mais sustentável. Assim, a gastronomia bem informada sobre a agricultura e a ecologia é uma ciência que sabe quais são as suas próprias limitações e encontra os recursos naturais que garantem o desenvolvimento nas zonas mais ameaçadas do planeta, sem danificar o ambiente. Ao mesmo tempo, ela poderá encontrar os meios de corrigir a implosão atual do sistema agroindustrial.

Dessa forma, agricultura e ecologia devem de ser uma coisa só, combinando-se ambas na gastronomia, sendo este o único modo sustentável de produzirmos alimentos. Quando juntas, agricultura e ecologia ampliam-se, permitindo controlar e harmonizar o que o sistema alimentar representa em toda sua complexidade. De fato, trata-se de uma ciência já existente, definida e que, para Petrini (2009, p.72), seria o verdadeiro caminho para um futuro realmente sustentável: a agroecologia, “uma ciência jovem baseada no pressuposto de que os ecossistemas possuem todos os meios internos necessários para autorregular-se”.

Da antropologia e sociologia ou Da identidade e intercâmbio - Por tratar-se de uma de nossas primeiras manifestações culturais, o alimento e as inúmeras formas de nos alimentarmos bem como de preparar os mesmos podem e devem ser abordados pelos estudos antropológicos e sociológicos; a antropologia, por tratar-se do estudo das culturas humanas, e a sociologia, por tratar-se do estudo das sociedades, são ciências capazes de analisar as identidades culturais e os intercâmbios realizados ao longo de séculos entre as mais diversas culturas no que tange a um sistema alimentar; assim sendo, o viés gastronômico pode

perfeitamente estar embutido dentro de tais ciências:

A antropologia e a sociologia compõem a gastronomia porque são ciências interdependentes e interfuncionais: estudam a cultura do homem e podem servir-se da gastronomia para demonstrar suas teses. Do mesmo modo, por seu lado, a gastronomia se volta para essas duas áreas do saber humano a fim de melhorar a compreensão dos sistemas alimentares, da história da alimentação, do conhecimento da produção alimentar e do processamento das matérias primas de determinadas culturas (PETRINI, 2009, p. 75-76).

Da geopolítica, economia política e comércio ou Da globalização - O novo gastrônomo que possui uma consciência de justiça social e de sustentabilidade inerentemente se preocupa com as questões decorrentes do processo da globalização no mundo, que traz em seu escopo de consequências problemáticas um tipo de comércio e um modo de produção alimentar pautados numa política ocidental de subsídios completamente nefasta e saqueadora. Sabe-se que a agricultura hoje e as leis do comércio internacional devastaram as economias dos países mais pobres ou em desenvolvimento, além de colaborar na sustentação de um parâmetro de qualidade inalcançável para tais países (MALUF, 2011). Tal fato ocasiona, por sua vez, uma produção de caráter duvidoso nos mesmos, basta lembrarmos dos inúmeros casos de adulteração do leite UHT (em que foram detectados níveis alarmantes de água oxigenada ou soda cáustica, por exemplo)⁴; das carnes “de primeira” da Friboi (em que foi encontrada a presença de papelão)⁵ e, mais recentemente, as carnes adquiridas pela Secretaria de Educação do Estado de São Paulo, destinadas à merenda das escolas de toda a rede estadual e cujas empresas haviam tido seus frigoríficos interditados antes mesmo do fechamento de contrato com o Estado por motivos de “fraude econômica” (substituição de matéria prima)⁶.

Ter consciência de tais problemáticas e pensar em alternativas a este tipo de sistema alimentar é uma das qualidades necessárias ao gastrônomo que se interessa por um modelo sustentável de alimentação.

Da técnica, da indústria e do know-how ou Do modo de produção - Aborda-se neste tópico a questão das técnicas de preparo, sejam elas as tradicionais, quase que caídas no

⁴ Matéria do site Veja, intitulada “Adulteração do leite é comum e está espalhada pelo Brasil”, de 17 de maio de 2014, disponível em: <https://veja.abril.com.br/economia/adulteracao-do-leite-e-comum-e-esta-espalhada-pelo-brasil/>.

⁵ Matéria do portal G1, intitulada “Operação revela venda de carne vencida e moída com papelão”, de 17 de março de 2017, disponível em: <http://g1.globo.com/jornal-hoje/noticia/2017/03/operacao-revela-venda-de-carne-vencida-e-moída-com-papelao.html>.

⁶ Matéria do site Folha de S. Paulo, intitulada “Governo de SP usa carne de frigorífico interditado na merenda escolar”, de 21 de março de 2019, disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/educacao/2019/03/governo-de-sp-usa-carne-de-frigorifico-interditado-na-merenda-escolar.shtml>.

esquecimento ou por muitas vezes até mesmo desconhecidas, sejam as mais modernas, localizadas estas no âmbito da produção industrial e relacionadas, portanto, com tecnologia dos alimentos. O que ocorreu, afirma Petrini (2009, p. 79), foi uma mudança de local dos saberes a partir da industrialização. Tradicionalmente, em seus primórdios, os saberes gastronômicos residiam no campo, no âmbito da agricultura, e funcionavam numa base artesanal ou mecânica, sendo transmitidos de maneira gradual e sem muitas alterações durante séculos, respeitando-se fatores como sazonalidade, biodiversidade, meio ambiente. O sistema industrial de produção centralizou estes saberes e transformou a técnica numa ferramenta de produção em massa, além de contar com o auxílio da tecnologia e de se respaldar no conhecimento científico, enquanto que os saberes tradicionais tornaram-se desqualificados. Criou-se o que o autor chama de “dualismo entre cozinha tradicional e os métodos de produção industriais” (IBIDEM, p. 79).

Válido ressaltar que, apesar dessa aparente falta de respaldo científico, os saberes, as técnicas e os modos de produção e preparo tradicionais têm sua importância reconhecida por variados chefs de renome, o que confirma sua eficácia. Além disso, possuem também um valor importantíssimo no que tange ao resgate de memória de um povo, comunidade, etnia ou grupo, justificando assim a luta pela resistência e pela preservação de um patrimônio.

[...] Portanto, se é óbvio que as técnicas de produção são parte integrante da ciência gastronômica, é necessário sublinhar que a moderna gastronomia deve ocupar-se também dos saberes mais antigos, daquelas habilidades prático-manuais que aqui, para provocar, inserimos, com a expressão “know-how”, entre as disciplinas científicas: antes de tudo com o objetivo de conservá-los; depois, para restabelecer ou reproduzir alternativas válidas ao insustentável modelo atual, praticando também, em nível culinário-produtivo, uma “matriz de diálogo entre reinos diferentes” (os da ciência oficial e dos saberes tradicionais), que Miguel Altieri invoca para a teoria agroecológica. Na prática, trata-se de estudar todas as maneiras de produzir, de dar igual dignidade a todas elas, com a finalidade de abandonar as mais prejudiciais para a humanidade, preservando as boas que ainda têm muito a nos ensinar (p. 81).

Com relação ao curso de bacharelado em Gastronomia da UFC, cabe aqui levantar este questionamento em relação à disciplina de Habilidades e Técnicas Culinárias, oferecida ainda nos primeiros semestres e completamente pautada na cozinha clássica francesa: o que impede que, além das técnicas gastronômicas da “grande matriz” francesa, sejam ensinadas também as muitas e variadas técnicas provenientes de nossas culturas regionais/locais tradicionais, em sua imensa maioria de matriz indígena, que além do mais estavam em contato direto com o ambiente e a terra na qual residimos, ao contrário dos cozinheiros franceses, imersos num contexto geográfico, histórico, político, cultural totalmente eurocêntrico?

Brandão (2015, 2018) nos traz exatamente essa mesma reflexão a respeito da

hegemonia de tais culturas alimentares, ainda hoje, no universo acadêmico da Gastronomia, em detrimento de nossa realidade brasileira e seu repertório alimentar:

Ainda assim, é necessário compreender a gênese dessas culturas alimentares que tanto contribuíram para a elevação desses domínios que aqui se explora. Importante igualmente é buscar compreender o entendimento sobre as razões pelas quais, no século XXI, ainda serem tão hegemônicas nos *locus* acadêmicos. Essa consideração é facilmente comprovada pela predominância do francês no léxico técnico-gastronômico estudado nas disciplinas introdutórias de habilidades e técnicas em praticamente todos os cursos técnicos e superiores brasileiros. É uma regra que, em algum momento, deverá ser questionada. O que se falta compreender, portanto, é o quão limitante essas manifestações e modos de ver e exercer a Gastronomia podem ser [...] Ademais, o que justificaria estudar com tanta veemência esse repertório “clássico” quando a própria cozinha local, em sua expressão cotidiana ou festiva, contem tantos ingredientes escondidos e desprezados? [...] Por que, então, essas representações do ser brasileiro [...] são desprezados na maioria das formações no Brasil? O que isso diz sobre nós? (BRANDÃO, 2018, p. 36).

Da cozinha ou Da casa e do restaurante - O espaço da cozinha é o local da ciência e da prática gastronômica por excelência. Tal afirmação é válida para absolutamente todas as culturas, afinal comer é uma necessidade humana e, portanto, para a qual devemos dedicar diariamente uma parcela de nosso tempo. Antigamente, a humanidade dedicava quase que a maior parte de sua vida ao universo alimentar, pois mesmo com o passar do tempo fazia-se necessário plantar, colher, tratar, criar, conservar, preparar, cozinhar para, por fim, comer. Assim, o tempo que se dispndia na cozinha era muito maior do que é hoje. Até mesmo com a globalização em seus antigos moldes, quer dizer, com o chamado “processo civilizatório” ou, em outras palavras, a colonização e a mercantilização, grande parte do que se comercializava (e espoliava) era do gênero alimentício (especiarias, açúcar, café, frutas, tubérculos e oleaginosas, tais como a batata e o amendoim, por exemplo).

Contudo, com a globalização como a conhecemos hoje, também vivencia-se uma diversidade de trocas alimentares. Claramente, cada troca se dá num molde diferenciado. Existe agora o que denominamos de um sistema alimentar global, alicerçado firmemente na industrialização, e numa forma de consumo que se traduz, como já exposto anteriormente, na comida *fast food*. Porém, até mesmo o *fast food* reproduz etnicidade. Mintz (2001) exemplifica brilhantemente este fenômeno ao discorrer acerca da difusão, nos anos de 1990, do *fast food* na Ásia, continente conhecido por uma forte estrutura de costumes, hábitos e tradições, inclusive alimentares, e que, no entanto se abriu surpreendentemente bem para este tipo de alimentação norte-americana. Da mesma forma, o contrário também ocorreu: detectou-se “uma grande e rápida difusão dos restaurantes familiares asiáticos nos Estados Unidos” (IBIDEM, p. 34). Porém, Mintz (2001, p. 34) também esclarece que, enquanto esta

difusão de pequenos empreendimentos asiáticos (em sua maioria deliveries) em território norte-americano caracteriza-se por um modus operandi tal qual do primeiro capitalismo, a difusão dos restaurantes e franquias norte-americanos de *fast food* no continente asiático se deu de maneira corporativa, ou seja, mediante investimentos de acionistas. O autor assinala, a seguir, a forma diferenciada em que a população asiática encara este tipo de restaurantes, admirando-se muito mais com o ambiente padronizadamente limpo e iluminado, onde se é possível ter liberdade de escolha diante de inúmeras opções de lanches, do que com a própria qualidade da comida em si. Dessa forma, restaurantes *fast food* representam muito mais “um espaço onde se acumulam valores mais importantes do que os que normalmente seriam creditados a uma refeição rápida”; assim, somos capazes de inferir que o que estes restaurantes acabam por realmente oferecer aos seus clientes é a oportunidade de se identificar com o poder norte-americano:

Aprendemos, portanto, que o produto que o McDonald’s vende e o que as pessoas compram não são necessariamente a mesma coisa, ainda que a empresa tenha sucesso financeiro. Mas o fato de que tantas pessoas em sociedades outrora descritas como extremamente conservadoras estejam prontas a experimentar comidas radicalmente diferentes é uma evidência de que os comportamentos relativos à comida podem, às vezes simultaneamente, ser os mais flexíveis e os mais arraigados de todos os hábitos (IBIDEM).

Entretanto, em se tratando ainda da etnicidade e da identidade cultural do(s) alimento(s), o autor nos traz também algumas análises por ele consultadas em que o processo de modernização em determinados países de forte bagagem cultural acabou por tornar a cozinha e a dieta mestiças mais habituais do que as comidas consideradas tradicionais. Este é um dos perigos da globalização no âmbito da gastronomia. O que se convencionou chamar de “cozinha *fusion*” e, atualmente, que conhecemos também por “cozinha gourmet”, são claros exemplos desse processo.

Não deve nos surpreender o fato de que certas comidas consideradas marcadores étnicos – por exemplo, macarrão, *croissants*, *bagels*, pizza, *croque monsieur* – estejam perdendo hoje esse rótulo, tornando-se, dentro do mercado global de alimentos, o que eu chamaria de comidas etnicamente neutralizadas. As comidas se tornam étnicas; e também deixam de sê-lo (MINTZ, 2001, p. 35).

Segundo ele, a comida como índice de mudança social está relacionada com tais fenômenos de neutralização. Petrini (2009, p. 82) o explica muito bem quando afirma que:

A ascensão da industrialização, somada a preços cada vez mais acessíveis a amplas camadas da população nos restaurantes, provocou a mudança de uma arte gastronômica cotidiana por sua versão monetizável. Nos países ricos, as cozinhas domésticas são menos frequentadas e quase não se cozinha mais, pois existem pratos prontos, *fast foods* e suntuosos jantares em restaurantes onde se preparam pratos da *nouvelle cuisine* ou cozinha *fusion*. Não é questão de status; a evolução dos

costumes afastou das cozinhas todas as classes sociais.

Para ele, o problema que surge então com a globalização no âmbito da alimentação diz respeito à preservação, seja “das receitas, da habilidade culinária, das cozinheiras de família ou empregadas nas tabernas do mundo todo”, visto que “tudo aponta para a morte da culinária”. (IBIDEM, p. 83). Seria então o caso de se recuperar ou resgatar os saberes tradicionais, “aprendê-los, sustentá-los e reproduzi-los”. Isso tudo porque a globalização na cozinha representa um paradoxo (MONTANARI, 2008).

Complementando o exposto acima a respeito da questão da neutralidade étnica dos alimentos mencionada por Mintz (2001), Petrini (2009, p. 84) reafirma a cozinha enquanto uma forma de resistência gastronômica e preservação da diversidade, representando:

[...] a principal fonte de alimentação, identidade e perpetuação para uma cultura constituída por milhares de pessoas que repetem os mesmos atos e se comunicam umas com as outras. Não importa a distância entre elas, cozinhar é repetir gestos, combinar os ingredientes, criar variações; é o espaço compartilhado da memória e da identidade. [...] A cozinha é o lugar (físico e mental) da gastronomia, uma área em constante evolução, colocada em perigo pelo abandono, que representa um embrutecimento da civilização. É necessário devolver à cozinha seu justo lugar e tomá-la como material de estudo científico.

Da fisiologia do gosto ou Da sensorialidade - Aqui Petrini (2009, p. 86) discorre sobre o sentido do gosto e do paladar de maneira bastante interessante, reconhecendo-os como armas principais naquilo que irá chamar de “ato político”, a saber, a capacidade de resistir aos estímulos artificiais e à destruição e doutrinação dos saberes e sabores. Como parte desta resistência está o treinamento e a recuperação de nossa sensorialidade. Uma verdadeira reeducação do gosto.

Claramente, o gosto também é algo adquirido, o que significa que é construído socialmente. Aprende-se socialmente a gostar de uma coisa em detrimento de outra, a afirmar que isto é bom ou gostoso e aquilo não. O conhecimento das mais diversas culturas é capaz de atestar tal fato: enquanto algumas sociedades comem caramujos e rãs, outras dão preferência a insetos, enquanto outras têm os cães como iguaria; para todas elas, o que cada uma prefere individualmente pode, por sua vez, parecer bizarro e de muito mau gosto. No entanto, antes mesmo de toda essa construção sociocultural do gosto, o mesmo faz parte de nossos sentidos – o que significa dizer que é uma de nossas principais ferramentas para descobrir o mundo e comprovar, de forma objetiva, a realidade de nossa existência. É por tal motivo que o gosto está íntima e inexoravelmente relacionado à memória, mais especificamente, a palato-olfativa.

Contudo, inseridos agora como estamos em uma realidade cada vez mais bombardeada

de sabores e odores produzidos artificialmente; em que os alimentos industrializados e ultraprocessados encontram-se repletos de açúcar e gordura vegetal hidrogenada; em que as frutas e legumes são produzidos em escala industrial, fora de seu local de origem, sem respeitar a sazonalidade, preferindo-se assim as espécies híbridas e manipuladas geneticamente por serem mais resistentes, porém em nada parecidas sensorialmente com aquelas de nossa memória gustativa; sem contar que essas mesmas espécies de alimentos são as que mais carregam consigo quantidades mundialmente ilegais de venenos, produtos químicos e agrotóxicos⁷; em que, devido a nosso ritmo acelerado de vida somos obrigados a realizar nossas refeições fora dos lares, sem dedicar nosso tempo a uma preparação feita por nós mesmos, em que valorizamos desde a escolha inicial dos ingredientes até o ato de cozinhar, para enfim sentarmo-nos à mesa e degustar de nossa própria comida, processo este de extrema importância devido a seu caráter eminentemente emancipatório; todos estes fatores, dentre tantos outros que poderiam ser mencionados, nos fazem compreender a relevância de uma (re)educação permanente dos sentidos e, dentre estes, o gosto. Para Petrini (2009, p. 86-87), esta seria a missão do novo gastrônomo:

O paladar, entendido como um sentido, é o príncipe dos instrumentos do gastrônomo [...]. A sensorialidade é uma capacidade que deve ser treinada.[...] Os sentidos, instrumentos incomparáveis para um conhecimento não superficial do ambiente e de nós mesmos, sofreram uma profunda regressão por conta do nosso ritmo de vida, que nos priva de muitos canais privilegiados para saborear o mundo. Enquanto isso, os estímulos se multiplicam e a percepção torna-se mais seletiva, até acolher apenas as sensações necessárias naquele momento. Mas os sentidos podem ser reeducados, e essa é a missão do gastrônomo.

Em um mundo onde a “privação sensorial nos leva ao embotamento de nossas faculdades de ouvir, ver, tatear, degustar e cheirar”, o treinamento dos sentidos se torna um “ato de resistência contra a destruição dos sabores e o aniquilamento dos saberes”⁸. Torna-se um ato político, pois dominar os mecanismos que regulam a transmissão dos estímulos e fatores de condicionamento permite-nos administrar e controlar a realidade: quanto maior a atenção, menor o risco de enganos perceptuais; quanto maior a análise das percepções, maiores a satisfação e o prazer. Os sentidos podem tornar-se instrumentos de escolha, defesa e prazer – dão um “sentido” às nossas ações. [...] A sensorialidade recuperada é o principal, quase primitivo, instrumento de orientação na ação política contra um sistema em que a máquina foi elevada ao papel de único patrão [...]. É necessária uma educação permanente, que se inicie na mais tenra idade e continue por toda a vida.

⁷ Matéria do site Brasil de Fato, intitulada “Governo Bolsonaro bate novo recorde e chega a 166 agrotóxicos liberados em 2019” de 07 de maio de 2019, disponível em: <https://www.brasildefato.com.br/2019/05/07/governo-bolsonaro-bate-novo-recorde-e-chega-a-166-agrotoxicos-liberados-em-2019/>. Ver também matéria mais completa do site De Olho nos Ruralistas: Observatório do agronegócio no Brasil, intitulada “No centésimo dia, governo autoriza mais 31 agrotóxicos; metade deles, ‘extremamente tóxicos’”, de 10 de abril de 2019, disponível em: <https://deolhonosruralistas.com.br/2019/04/10/no-centesimo-dia-governo-autoriza-mais-31-agrotoxicos-metade-deles-extremamente-toxicos/>.

⁸ Terra e Libertà/Critical Wine (Roma: DeriveApprodi, 2004), p. 7, *apud* PETRINI, 2009.

Da medicina ou Da saúde e dieta - Vemos neste tópico um apanhado histórico sobre a forma em que a comida e a alimentação estiveram, na antiguidade, intimamente relacionadas à saúde, seja individual ou coletiva, e como sempre tiveram uma função terapêutica para as mais diversas sociedades; a seguir, o autor discorre de que forma as ciências da nutrição incorrem hoje no erro de prescreverem dietas baseadas somente no teor nutricional dos alimentos, deixando de levar em conta o contexto social, econômico e educacional em que as pessoas encontram-se inseridas⁹ (BEZERRA, 2018), isso quando no mais das vezes a comunidade médica já não está perigosamente aliada com o mundo do *business agroalimentar*, como bem menciona Pollan (2008).

Montanari (2008, p. 83-84) também irá afirmar que a relação entre a ciência dietética e a prática médica é de uma cumplicidade permanente e originária talvez da própria cultura alimentar, quando a humanidade domesticou o fogo e passou a usá-lo para cozinhar os alimentos. Indo da Grécia dos séculos V e IV a.C. com as teorias de Hipócrates, passando pelo pensamento médico e filosófico de civilizações orientais tais como a chinesa e a indiana, chegando até a medicina pré-moderna do médico romano Galeno (século I d.C.), cujos ensinamentos, baseados num princípio fundamental de uma “natureza” particular que combinava quatro fatores, agrupados em pares: quente/frio, seco/úmido, e que se perpetuaram até meados do século XVIII, somos capazes de constatar a importância da alimentação e, acima de tudo, do preparo dos alimentos, a fim de se garantir uma saúde equilibrada. É justamente neste ponto que residiria a importância da cozinha, “entendida como a arte da manipulação e da combinação, dado que na natureza não existem alimentos perfeitamente equilibrados”, tornando-se necessário, portanto, “uma intervenção para corrigir as qualidades naturais do produto [...] e restabelecê-las na medida certa” (MONTANARI, 2008, p. 85). Dessa forma, nas culturas medieval e renascentista a cozinha seria a principal responsável por auxiliar no equilíbrio tanto da alimentação quanto da saúde. Tal afirmação só é possível pois naquele então ambas ainda restringiam-se ao universo natural (da comida e dos medicamentos, ou, caso se prefira, da comida *enquanto* medicamento), quando não existiam indústria alimentar nem indústria farmacêutica.

Consideramos pertinente mencionar aqui o Guia Alimentar para a População Brasileira, publicado pela primeira vez em 2006 e reeditado em 2014. Este guia caracteriza-se como manual e norma técnica do próprio Ministério da Saúde, baseando-se nos resultados

⁹ “Não basta uma intervenção prescritiva e unilateral, pois o ato de comer extrapola a dimensão biológica, nutricional e possui determinantes culturais” (BEZERRA, 2018, p. 106).

positivos apresentados por uma alimentação saudável com relação à prevenção de mortes prematuras causadas por doenças cardíacas e câncer; além disso, orienta também para a prevenção das chamadas DCNT (doenças crônicas não transmissíveis), tais como diabetes, hipertensão e obesidade (BRASIL, 2008). A segunda edição foi motivada pela necessidade de atualização e apresentação de novas recomendações “diante das transformações sociais vivenciadas pela sociedade brasileira, que impactaram sobre suas condições de saúde e nutrição”. (BRASIL, 2014).

Segundo Bezerra (2018), o guia decorre de uma recomendação da Organização Mundial da Saúde (OMS) na qual orienta governos a formularem e atualizarem sistematicamente diretrizes nacionais sobre alimentação e nutrição, tendo em vista “mudanças nos hábitos alimentares e nas condições de saúde da população e o progresso do conhecimento científico” (BRASIL, 2014).

Perante tal realidade de mudanças de hábitos alimentares advindos majoritariamente de uma alimentação que tem por base a produção industrial de alimentos ultraprocessados e os decorrentes problemas de saúde ocasionados, Petrini (2009, p. 90) irá afirmar que:

A nutrologia deve ser entendida como um ramo da gastronomia, pois sem uma perspectiva gastronômica não pode encontrar uma solução para os problemas dietários do mundo atual. Um estudo detalhado da nutrição, não apenas científico, mas apoiado em matérias como história e antropologia, combinado à reavaliação dos saberes tradicionais, tem perspectivas gastronômicas. Se a nutrologia for usada apenas para corrigir rapidamente os efeitos que o modelo agroindustrial causa à nossa saúde, vai cair inevitavelmente em outros erros e gerar mais problemas, com o enorme interesse da mídia que o sustenta e o alimenta.

A gastronomia é o remédio, pois ensina uma alimentação correta feita de variedade, qualidade, prazer e moderação. Também nesse caso, uma mistura de saberes tradicionais e da moderna ciência médica só pode ser vantajosa à causa da saúde.

Da epistemologia ou Da escolha - No último e não menos importante tópico deste capítulo, se discorre acerca da importância de uma abordagem epistemológica por parte do novo gastrônomo a fim de que se possa consolidar a Gastronomia enquanto uma ciência eminentemente multi, inter e transdisciplinar. Para tanto, faz-se necessário reconhecer os conhecimentos oriundos de outros saberes sempre relegados como secundários, quer sejam, os das comunidades tradicionais e, acima de tudo, de tradição oral. O autor nos impele a reconhecer sua dignidade tanto quanto já reconhecemos a das “nobres disciplinas acadêmicas”. Somente através desta compreensão é que será possível estabelecer um diálogo crítico e funcional entre estes saberes e os métodos de conhecimento científico moderno (PETRINI, 2009, p. 91).

O diálogo é a palavra fundamental (e impulsionadora) neste percurso que visa adotar

uma abordagem epistemológica na Gastronomia. Fazenda (2006, p. 41) fundamenta a interdisciplinaridade no “diálogo entre as disciplinas, os conteúdos, os procedimentos e os participantes do processo educativo, tendo como finalidade a readmiração e a transformação da realidade”. A mesma autora nos diz ainda que:

Uma reflexão verdadeiramente crítica nos possibilitará a compreensão em termos dialéticos das diferentes formas como o homem conhece. Então, a necessidade da superação da compreensão ingênua do conhecimento humano. [...] O diálogo, na equipe interdisciplinar, promove a crítica, pois nenhum tema do conhecimento restringe-se a um campo delimitado de especialização, e, é na opinião crítica do outro que afirmarei a minha. [...] Um discurso se complementa no outro, pois a linguagem não é de um, mas de vários. Ela está entre. Isto quer dizer que não existe opinião só de um: toda a subjetividade está inserida numa intersubjetividade, toda disciplina requer interdisciplinaridade. A forma como se usa a palavra provoca abertura ou fechamento. A abertura só existe no diálogo entre as disciplinas, ou melhor, entre as pessoas que constroem o conhecimento das disciplinas. (IBIDEM, p. 36-41).

Por sua vez, Toledo (2014, p. 122) resume de maneira bastante elucidativa a questão da interdisciplinaridade na gastronomia a fim de se ultrapassar as barreiras epistemológicas das disciplinas “formais” que engessam o diálogo entre os diferentes saberes, ao afirmar que:

A Gastronomia perpassa os caminhos da formação humana encontrando com as ciências humanas e naturais. Neste caminho ela se alimenta da história, da química, da física, da antropologia. Alimenta-se da teia de saberes interdisciplinar. A realização de um trabalho interdisciplinar na gastronomia exige ultrapassar barreiras epistemológicas das disciplinas e aportar nos sentidos que elas trazem por intermédio dos conhecimentos que transitam pelos conteúdos abordados. Um docente de gastronomia tem que estar muito além da realização de uma preparação no fogão, isto é, muito além da receita executada e dessa técnica manual e artesanal. O saber proposto pela atividade interdisciplinar na gastronomia renasce do diálogo entre as diferentes áreas do saber.

Neste diálogo com os diferentes saberes, incluem-se os conceitos científicos, tecnológicos e sociais, assim como os culturais e éticos, de maneira conjunta com os saberes considerados tradicionais. Temos, assim, os mais diversos caminhos formativos dentro de uma mesma formação gastronômica.

Toledo (2014, pg. 124) nos traz ainda que

Os conceitos teóricos das diversas disciplinas não se dissociam da prática, pois toda prática pressupõe uma teoria. Essa parceria é realizada com base em conceitos amplos e atualizados, compondo uma metodologia de trabalho interdisciplinar. Essa ponte se dá no momento em que se esgota um argumento e se busca apoio no outro, de forma livre, natural e parceira. Os caminhos são traçados e os professores e alunos transitam fundamentados em fontes de conhecimentos e suas práticas.

Assim, uma análise e uma prática pedagógica interdisciplinares entre os diversos tipos de saberes possibilitaria ao gastrônomo construir pontes que o levem à construção de uma atitude crítica frente ao conhecimento de diversas áreas, à pesquisa e à prática profissional.

Tão importante quanto isso tudo, tal atitude crítica iria ao encontro também da liberdade de escolha, quando ao lançar mão desta bagagem de conhecimentos teórico-práticos o gastrônomo é capaz de transformar o momento de escolher o que comer em um ato político (PETRINI, 2009, p. 92).

Ainda sobre interdisciplinaridade, Fazenda (2002, p.11) afirma que:

Interdisciplinaridade é uma nova atitude diante da questão do conhecimento, de abertura à compreensão de aspectos ocultos do ato de aprender e dos aparentemente expressos, colocando-os em questão. Exige, portanto, na prática, uma profunda imersão no trabalho cotidiano.

Esta imersão, baseada num processo metodológico que perpassa os mais diversos estudos e saberes gastronômicos, traduz-se, no plano do real, no plano da prática, na nossa capacidade de escolha. Em outras palavras, nos fornece os instrumentos de que precisamos para escolhe. E é justamente em nosso poder de escolha que reside nossa relevância enquanto gastrônomos: “o valor da escolha de nossa alimentação é o que de mais poderoso e comunicativo temos à mão. A escolha do que adquirir e consumir, neste mundo em que conta sobretudo o lucro, é o primeiro ato político significativo que podemos fazer na vida” (PETRINI, 2009, p. 91-92).

3.4 A qualidade como objetivo e as conceituações de *bom, limpo e justo*

A qualidade, de acordo com Petrini (2009), trata-se de um conceito relativo e complexo. Relativo e complexo, pois, quando se refere ao meio gastronômico, torna-se impossível padronizá-la segundo critérios quantitativos, relacionando-a somente com segurança, por exemplo. Para um produto (ou alimento) ser considerado de qualidade, faz-se necessário considerar critérios como tipo de produção (artesanal ou industrial), métodos e técnicas envolvidas, contexto cultural, público consumidor, entre outros parâmetros que também possam envolver subjetividade¹⁰. Somente através de uma padronização em aberto, subjetiva, submetida a um processo permanente de educação alimentar e do paladar, de respeito pelos pequenos produtores bem como pela produção artesanal do alimento (e que, portanto, não detém grandes recursos), respeito pelo ambiente, pela biodiversidade, pelos recursos hídricos, pela terra e pelos produtores rurais, consciente das realidades socioeconômicas de quem produz e de quem consome (ou seja, do poder de escolha e de

¹⁰ “A subjetividade da qualidade deve ser motivo de orientação e não de confusão” PETRINI, 2009, p. 95.

aquisição do alimento), é que, segundo Petrini, se poderá alcançar um padrão de qualidade condizente com uma nova gastronomia, posto que pautada em três conceitos fundamentais para o alimento: *bom, limpo e justo*.

Cada um destes três conceitos será mais bem explicado e desenvolvido ao longo de todo o capítulo.

Antes de iniciarmos as conceituações, porém, pedimos licença para mencionar brevemente o padrão de qualidade a que os alimentos são submetidos na União Europeia, realidade na qual Petrini (2009) se encontra inserido, como comparativo com nossa própria realidade. Existe na UE uma regulamentação denominada Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP, ou Análise do risco e controle dos pontos críticos), desenvolvida pela Nasa em 1959 e utilizada desde 1994 pela UE como método de controle da produção alimentícia. Tal regulamentação caracteriza-se por ser bastante restritiva, baseada em normas e procedimentos para a análise dos riscos de contaminação que vão desde a matéria prima ao produto final, os quais as grandes indústrias de alimentos são capazes de seguir, porém o mesmo não se aplica aos pequenos produtores, principalmente aqueles que utilizam métodos e instrumentos de produção tradicionais ou artesanais. “O principal resultado foi um intolerável aumento da burocracia, um notável incremento dos custos para padronização, uma padronização da produção, com vantagens para a indústria alimentícia, e grande poder de perseguição por parte dos órgãos de controle” (PETRINI, 2009, p. 95). Com o tempo, e graças à oposição de associações e dos pequenos produtores europeus, a UE abrandou este tipo de controle, permitindo isenções condizentes à aplicação destes parâmetros higiênico-sanitários tão restritivos e fazendo com que se aplicassem somente ao tipo de produção industrial.

A importância de mencionar tal regulamentação restritiva e, principalmente, de mencionar o seu abrandamento e adequação aos diferentes tipos de produção de alimentos se faz premente tendo em vista a nossa própria realidade nacional, em que nosso principal órgão regulador, a Anvisa (Agência de Vigilância Sanitária), ao mesmo tempo em que apreende queijos e linguiças artesanais a serem utilizados por uma das maiores chefs brasileiras da atualidade em um dos maiores eventos de música do mundo (e cuja utilização já havia sido previamente liberada pela direção do evento)¹¹, é também o mesmo órgão que desde a campanha presidencial de 2010 se encontra completamente entregue aos interesses dos

¹¹ Matéria de 16 de setembro de 2017, intitulada “Rock in Rio: fiscais confiscam 160kg de queijo e linguiça em estande de chef renomada”, disponível em: https://www.em.com.br/app/noticia/nacional/2017/09/16/interna_nacional,901104/vigilancia-sanitaria-invade-estande-de-chef-renomada-no-rock-in-rio-e.shtml.

conglomerados industriais de alimentos e seus esquemas de lobby, a começar por aqueles articulados pela própria Associação Brasileira de Indústrias de Alimentos (ABIA), cujo conselho de vice-presidentes contava com executivos da Nestlé, da Cargill e da Unilever, para mencionar alguns¹².

3.4.1 Bom

O conceito de *bom* é algo extremamente relativo e, dessa forma, conceituar um alimento de qualidade como sendo bom não deixa de ser uma conceituação que cai no relativismo. *Bom* diz respeito a agradar, e o fato de algo ser agradável a alguém passa por inúmeras circunstâncias da esfera sensorial, tais como fatores pessoais, culturais, históricos e socioeconômicos, não havendo objetividade. Curiosamente, Petrini (2009) afirma que é justamente na recusa a esta objetividade, ou seja, à necessidade de padronização ou normatização da qualidade para todos, que se pode compreender o que é bom. Segundo o autor, existem duas condições para que se possa afirmar se determinado produto é bom: a capacidade de associá-lo a uma naturalidade que remeta ao máximo à suas características originais, e a capacidade de proporcionar sensações (agradáveis) em comum para uma mesma cultura em um determinado tempo e lugar. Em outras palavras, são dois os fatores subjetivos determinantes para se definir o que é bom: o sabor (pessoal, ligado à esfera sensorial individual) e o saber (cultural, ligado à história das comunidades e do *know-how*) (IBIDEM, p. 98).

Dentro deste conceito de *bom*, deparamo-nos com quatro do que iremos chamar de sub-conceitos para auxiliar na aferição da qualidade do alimento: a sensorialidade, o gosto, a naturalidade e o prazer. A seguir, apresentaremos suas respectivas discussões.

A sensorialidade corresponde a um fato científico, por ser físico e natural do ser humano. Por se tratar de um fato científico, decorrente de estudos das ciências naturais e biológicas, é que se tornou possível decodificar e descrever de que maneira se dão as atividades perceptivas e como elas se tornam cognitivas, ou seja, de que maneira nossa percepção do mundo nos possibilita (re)conhecê-lo. A sensorialidade do mundo nos permite reconhecer, identificar e descrever sabores, por exemplo. Somos capazes então de degustar um alimento através da descrição de suas características organolépticas, realizando uma análise visual, olfativa, tátil e gustativa, por vezes até mesmo auditiva (que sensações te

¹² Reportagem de Andrew Jacobs e Matt Richtel, intitulada “Como a grande indústria viciou o Brasil em junk food” e publicada pelo The New York Times em 16 de setembro de 2017. Disponível em: <https://www.nytimes.com/2017/09/16/health/brasil-junk-food.html?mwrsm=Facebook>.

despertam o som de uma mordida em uma maçã crocante e suculenta? De um refogado em azeite? Pipoca estourando na panela? Uma carne estalando sobre o fogo? Uma panela de pressão a todo vapor antes do almoço? Ou, em uma tarde quente de verão, de uma latinha ou garrafa – não disse do quê - sendo aberta?). Petrini (2009, p. 99) chama este exercício de *estética da alimentação*. A ciência e a tecnologia dos alimentos também reconhecem este exercício por análise sensorial, uma maneira objetiva de reconhecer, identificar e descrever os sabores e de se abordar os alimentos. Contudo, o estilo de vida atual e a produção industrial de alimentos se tornaram responsáveis pela defasagem da sensorialidade humana ao reduzirem nosso tempo em contato com os mesmos, em selecioná-los adequadamente, cozinhá-los, ao alterar e substituir os sabores naturais, ao multiplicar os estímulos e atrofiar nossos sentidos, sobretudo o paladar (IBIDEM, 2009).

Assim, somos instados a que reeduquemos nossa sensorialidade, mantendo-a em constante treinamento, a fim de que possamos reconhecer a qualidade. A recuperação e educação da sensorialidade desempenharia também um importante papel político, posto que emancipatório. Reapropriarmo-nos de nossos próprios sentidos e, portanto, de nossa sensorialidade, nos permite reapropriarmo-nos da própria vida e de nossos poderes de escolha em direção a um outro sistema de produção, respeitando trabalhadores rurais, produtores, consumidores, e os recursos naturais de que dispomos (IBIDEM, 2009, p. 100).

Cabe aqui, porém um questionamento. Segundo a reportagem do The New York Times (2017) citada anteriormente, o Brasil, assim como inúmeros outros países em desenvolvimento, vem vivenciando um processo de alimentação industrial em massa das camadas populares, o que torna a (re)educação sensorial da população pobre num contexto de defasagem estrutural da educação muito mais amplo e profundo um verdadeiro desafio, principalmente nas regiões com maiores índices de desigualdade socioeconômica e de concentração de renda.

O gosto talvez seja um dos sub-conceitos de mais difícil abordagem devido a que se mencionam fatores econômicos como decisivos para se estabelecer a qualidade de um alimento reconhecido como *bom*, chegando a afirmar-se, de maneira bastante controversa, ser dever do gastrônomo esta definição no mundo de hoje (PETRINI, 2009, p. 101).

O gosto seria simultaneamente sabor e saber, representando “um vínculo estreito e sistemático, mas não linear, entre a esfera perceptiva e a cultural” (IBIDEM, p. 100). Mudaria entre ricos e pobres, diante da abundância e da escassez, no meio urbano e no meio rural; contudo, para todos os envolvidos, o gosto representa o direito em transformar em prazer o

sustento cotidiano.

Afirmar, portanto, que a formação do gosto depende da cultura e da situação econômica, devendo o gastrônomo ser o principal responsável pela sua definição nos dias atuais, é de uma prepotência que beira a ingenuidade, simplesmente por parecer não levar em consideração todo um passado histórico de colonialismo que desembocou nas situações econômicas que são hoje impostas por acordos comerciais internacionais criados justamente para garantir e perpetuar esta garantia de uma pequena parte da população mundial sentir prazer ao comer. Consideramos como diametralmente opostas a defesa do direito ao prazer gastronômico para todos baseado na consciência emancipatória de se lutar pela sustentabilidade daquilo que se produz e se come, e a aparente soberba ocidentalizada de se dicotomizar a formação do gosto segundo um padrão de cultura e situação econômica que parece não atentar para o fato de que, para milhões de pessoas, antes de sequer pensar no prazer que porventura possam vir a sentir comendo seja um prato de arroz e feijão, seja caviar, devem primeiro matar a fome. Mais uma vez, trazendo aqui a reportagem anteriormente citada, a pergunta que fica é de se a população pobre tem direito ao “gosto”, conforme colocado nos termos do autor. Ainda mais neste momento, em que o Brasil retorna ao Mapa da Fome¹³, comer o que se gosta é um tremendo privilégio.

Como se tivesse consciência da forma em que tais afirmações poderiam acabar reverberando, logo em seguida o autor afirma que, “para desenvolver esses argumentos (refiro-me à história do gosto), declaro que recuso o eurocentrismo ou qualquer sugestão de que nossa cultura gastronômica é superior às outras” (PETRINI, 2009, p. 102), e que apenas pode falar pelos europeus (ou, para sermos mais geograficamente justos, pelos seus representantes do norte ocidental do mundo), pelo fato de haverem mais fontes históricas à disposição bem como muitos outros estudiosos (do norte ocidental) que já descreveram detalhadamente essas referidas dinâmicas. Pela data de publicação do livro, tal afirmação é apenas parcialmente correta, haja vista vasta bibliografia não ocidental, ou melhor, descolonial, que poderíamos aqui citar sobre o tema¹⁴. Procede, de fato, a afirmação a respeito da quantidade de fontes históricas, porém mais uma vez é válido lembrar que isso só se dá pelo passado colonial a que muitos, muitíssimos, países fomos submetidos, numa sequência

¹³ Matéria da Comissão de Direitos Humanos e Minorias, publicada na página da Câmara dos Deputados, intitulada “O curto caminho de volta ao Mapa da Fome”, de 24 de abril de 2019. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/atividade-legislativa/comissoes/comissoes-permanentes/cdhm/noticias/o-curto-caminho-de-volta-ao-mapa-da-fome>.

¹⁴ Como principais autores, temos: Franz Fanon (África), Aníbal Quijano, Santiago Castro-Gomez, Ramón Grosfoguel (todos da América Latina), Boaventura de Sousa Santos (Portugal).

também histórica de escravização, espólios, violações, subjugações e explorações que nos negaram nosso direito de existir em consonância com nossas respectivas culturas e modos de vida, das quais deriva por sua vez o gosto. Dito isto, também nos foram roubados nosso direito a escrever sobre nossa própria história do gosto no mesmo momento em que os estudiosos mencionados pelo autor escreveram sobre a sua própria história, definindo de maneira prepotente o que seria a “história da alimentação”, que, na realidade, deveria se chamar “história da alimentação eurocêntrica”. Por mais que tente se justificar, o autor não se encontra alheio a ela.

O sub-conceito da naturalidade relaciona-se basicamente com a matéria prima e o respeito que lhe é devido. Em outras palavras, levar sempre em consideração a integralidade “natural” da matéria prima influencia diretamente na qualidade de um produto considerado *bom*¹⁵.

É preciso ter em mente que natural é diferente de “orgânico”. Natural, neste caso, significa tudo aquilo que não passou por demasiados processos externos, estranhos e/ou artificiais no que diz respeito ao sistema que compreende ambiente/homem/matéria prima/processamento. “As matérias primas devem ser sadias, íntegras, livres de tratamentos químicos ou processos intensivos. Devem ser tratadas com processos que respeitem suas características originais” (PETRINI, 2009, p. 104). O autor nos traz como exemplos o queijo e a carne; para ser considerado de boa qualidade, o queijo precisa ter como matéria prima um leite também de boa qualidade, que por sua vez está relacionado com a boa alimentação do animal que o produziu; da mesma forma, a carne só será boa se forem levados em consideração os critérios de naturalidade na sua produção, ou seja, animais cujo bem-estar seja uma preocupação, criados sem estresse ou violência, alimentados sem aceleradores de crescimento, rações hipercalóricas ou antibióticos, submetidos a transportes breves (quando necessário) e, se criados em estábulos, que ocupem espaços adequados, sem confinamento ou amontoados entre si, preferencialmente com saídas recorrentes até o pasto. Dessa forma, além de se zelar pelo bem-estar dos animais, garante-se também a qualidade organoléptica dos produtos finais.

Por outro lado, o autor nos lembra que desde tempos imemoriais o homem introduz elementos artificiais na natureza a fim de adaptá-la a suas necessidades; afinal, a discussão sobre o que caracteriza a cultura passa sobre essa capacidade de alterar a natureza a nosso favor, transformando culturalmente o elemento considerado natural. A busca pela naturalidade

¹⁵ “A excelência de um produto é proporcional à sua naturalidade”, PETRINI, 2009, p. 104.

absoluta em nossa alimentação pode acabar nos igualando aos animais, que comem o que encontram na natureza, sem submetê-lo a processo algum que o modifique (PETRINI, 2009, p. 105). Segundo o autor, uma técnica pode ser considerada “natural” a partir do momento em que respeita a natureza, sem abusos, desperdícios ou alterações em seu equilíbrio de maneira irreparável. Traz-nos aqui outro exemplo, desta vez o da técnica do desbaste nos vinhedos, que consiste na retirada de alguns cachos a fim de se concentrar os açúcares, o que acaba por melhorar a qualidade da uva. Petrini explica que tal técnica poderia ser considerada como uma intervenção externa, porém é mais “natural” do que o uso de um concentrador ou de tratamentos químicos nas plantas, visto que faz parte de um processo humano considerado “natural” por não prejudicar o resultado produtivo, nem mesmo o solo ou a vegetação. O mesmo conceito se aplica às técnicas de fertilização cruzada (utilizada na botânica) e melhoramento varietal (seleção de sementes pelos camponeses/plantadores) quando comparamos com a criação de híbridos, cuja invenção teve como objetivo puramente o aumento da produção, quando não a criação de OGMs (organismos geneticamente modificados).

Portanto, a busca pela qualidade do alimento perpassa a preservação dos critérios de naturalidade ao longo de todo o processo produtivo que o leva até nossa mesa.

O prazer, tal qual o sub-conceito do gosto, também se torna um sub-conceito problemático de se abordar quando levamos em consideração as diferentes realidades. Todavia, as considerações históricas apresentadas facilitam a compreensão sobre o porquê de sua negação, incluindo-se aqui a esfera gastronômica.

Se enquanto gastrônomos procuramos o *bom*, é justamente para poder experimentá-lo e possibilitar a todos os demais viver a mesma experiência, a saber, experimentar o prazer alimentar (PETRINI, 2009, p. 105). Entretanto, o autor aponta que, na Europa, os países que desenvolveram uma sólida cultura gastronômica são justamente os que mais sofreram a influência da cultura religiosa católica, cuja moral, fortemente amparada na culpa e no pecado, relegou o prazer a um estado de vício e perdição, o qual deveria ser combatido, confessado, e finalmente, sempre negado. Somos um país de colonização católica, assim como a grande maioria dos países latino-americanos, sofrendo portanto o mesmo tipo de negação do prazer; a diferença reside no fato de que, ao contrário dos europeus, fomos colonizados através do catolicismo, o que significa que sofremos uma dupla violência, a do sistema social, político e econômico que nos subjugou a um estado de eterna dependência, aliado a um sistema cultural, ético e religioso que, hipocritamente, buscou extirpar e

demonizar todo tipo de manifestação, crença, religião e comportamentos que não estivessem associados à negação do prazer e da individualidade.

Ainda num contexto europeu, as ideologias políticas pós Revolução Francesa relacionavam o prazer gastronômico aos piores vícios burgueses, considerando-o assim como uma forma de ostentação elitista com a qual não compactuavam.

Para Petrini (2009, p. 106), o principal motivo pelo qual a gastronomia não logrou obter dignidade científica se deve principalmente ao fato de ser uma ciência que diz respeito ao prazer. Em decorrência disso, a busca por um padrão de qualidade amparado no conceito de *bom* viu-se impedida de acontecer, o que abriu caminhos para o processo de industrialização da alimentação, em que a qualidade está relacionada tão somente a conceitos de segurança higiênico-sanitária. O resultado foi o condicionamento a sabores, aromas e sensações artificiais, comprometendo nossa sensorialidade e tornando-nos incapazes de reconhecer o que é bom.

Com isso, o autor reafirma o princípio do prazer como fundamental e natural a todo ser humano. Trata-se de um direito universal e, como tanto, devendo de ser garantido constitucionalmente. Sua garantia torna possível a (re)educação alimentar, o que acabaria por criar as condições ideais para a produção de alimentos “naturalmente” bons. Tal objetivo serviria para desvincular completamente a Gastronomia de um viés elitista que a separasse da alimentação. Ou seja, de que a gastronomia possui menor importância científica por estar relacionada somente às necessidades supérfluas das populações ricas e mais abastadas, restando às camadas pobres a necessidade de alimentar-se apenas para não morrer de fome, negando-lhes assim o direito ao prazer (PETRINI, 2009, p. 106).

Neste ponto, parece-nos fazer mais sentido suas afirmações referendadas durante o sub-conceito do gosto. Acreditamos, porém que tal compreensão só é possível, em se tratando de países em desenvolvimento, graças à defesa e garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada e das políticas de Segurança Alimentar e Nutricional, já abordados no primeiro capítulo deste trabalho.

O autor dá seguimento ao pautar que o prazer vem sempre acompanhado de conhecimento, que também é um direito, mais especificamente, o direito ao conhecimento das características organolépticas de um produto (IBIDEM, p. 106). Dessa forma, o prazer estimula a inteligência para além das velhas regras do código gastronômico, devendo perpassar todas as disciplinas desta que é considerada uma ciência multidisciplinar, o que pode acabar por representar um desafio para muitas delas, arraigadas no pensamento de que o

prazer é secundário ou elitista. O prazer se configura, segundo o autor, em uma filosofia de vida consciente e presente em cada ato gastronômico.

Mais uma vez, agora em decorrência de sua associação com o conhecimento, levantamos a questão do prazer enquanto direito ou privilégio, considerando-se as realidades dos países em desenvolvimento, cuja educação, conforme já mencionado anteriormente, é estrutural e historicamente precarizada. De que maneira, portanto é-nos permitido vivenciar este prazer enquanto filosofia do *bom*, reivindicado pelo autor?

O conhecimento, neste contexto, acaba inerentemente associando-se a um privilégio. Somado ao fato de que a gastronomia ainda não foi reconhecida enquanto ciência pelo meio acadêmico (CAPES e CNPQ), o que dirá uma ciência multidisciplinar, os desdobramentos são os preconceitos advindos de campos científicos como os da Nutrição, devido ao próprio desconhecimento desta categoria com relação às múltiplas possibilidades do saber gastronômico.

Por outro lado, numa realidade pautada em desigualdades sociais profundas, o conhecimento gastronômico como privilégio de alguns corre o risco de se tornar bastante parcial e raso, passível de constituir-se enquanto uma ferramenta que aprofunde ainda mais estas desigualdades. Nos referimos ao já não tão recente fenômeno da “gourmetização”, conhecido por transformar alimentos e produtos simples e até mesmo corriqueiros do dia-a-dia, associados às camadas populares, em produtos aos quais foram adicionados um ou outro ingrediente ou técnica que o encareceram e aproximaram de um consumo mais elitista e distante de suas origens. No outro extremo, nos deparamos com o não reconhecimento do trabalho manual (o conhecido “trabalho braçal” ou “de peão”) quando relacionado à comida; a não valorização e as condições de trabalho, a curto prazo, são capazes de retirar ou até mesmo minar todo e qualquer prazer que se possa vir a ter na produção do alimento.

Para além disso, trabalhar com prazer no que tange à produção do alimento em todo seu ciclo, desde o cultivo até a cozinha, é um verdadeiro desafio para as mulheres nos países em desenvolvimento, sabidamente o elo mais fraco na cadeia produtiva; para tanto, basta vermos as condições das trabalhadoras rurais na América Latina e Caribe¹⁶, ou das

¹⁶ “Dados atuais indicam que aproximadamente 45% da população mundial depende da agricultura, da silvicultura, da pesca e da caça de subsistência. As estatísticas disponíveis também mostram que as mulheres constituem 43% da força de trabalho agrícola nos países em desenvolvimento e são responsáveis pela maior parte da colheita mundial de alimentos. [...] As mulheres enfrentam uma discriminação manifesta ou implícita para acessar os recursos produtivos como a terra, além dos serviços, tais como crédito e extensão. As mulheres também costumam enfrentar discriminação salarial nos mercados de trabalho rurais; conseguem empregos temporários, de estação e/ou mal remunerados com maior frequência do que os homens; também é comum que

merendeiras (sempre em maior número nos cargos subalternos da alimentação, porém em menor nos cargos mais altos – quantas chefs mulheres você conhece se comparado aos chefs homens?), além do poder simbólico que sempre associa as cozinhas domésticas como espaço do feminino, historicamente inferior àqueles ocupados pelos homens, associados ao espaço público. Além das implicações sociais relacionadas ao conhecimento gastronômico, temos portanto as implicações de gênero.

Outrossim, devido a seu caráter subjetivo, o *bom* pode ser usado como um conceito que opera e aprofunda divisões, sejam de classe cultural ou social. Dito isto, faz-se necessário entender que, ao buscar pelo que é bom, ao mesmo tempo em que estamos baseando-nos inteiramente em um conceito próprio de nossa realidade, construído socialmente por nossa cultura, devemos defender a possibilidade de culturas diversas buscarem pelo que é bom segundo seus próprios parâmetros.

Ao assumir esta relatividade, o conceito adquire significados maiores, tais como respeito pela diversidade. É este o significado que deverá nos guiar ao fazermos contato com os demais; qualquer tipo de intervenção, troca ou intercâmbio deverá pautar-se no respeito pela diversidade cultural dos povos, suas tradições, seus métodos e técnicas e seus respectivos alimentos:

Ninguém pode julgar a alimentação de outra pessoa com base em seu próprio gosto “cultural”; se considerarmos válida a descrição da comida como linguagem, ela se torna instrumento de comunicação, e, para julgá-la, é preciso aprender a reconhecer as categorias de *bom* que codificaram, como uma língua. É necessário aprender outras línguas culinárias (PETRINI, 2009, p. 108-109).

Dessa forma, outra das atribuições do gastrônomo será a de promover a sustentabilidade, a “naturalidade” e a tradição local.

Resumidamente, o *bom* enquanto objetivo tem claramente uma conotação política. A fim de reapropriarmos-nos de nossas vidas bem como da realidade, devemos, segundo Petri, dar dois passos importantes: o de recuperar nossa sensorialidade “como ato fundador de um novo modo de pensar, de agir ou reagir”, e o de passarmos a respeitar outras culturas, compreendendo suas próprias categorias (necessárias para reconhecer o que é bom para elas). Agindo desta forma, estaremos colaborando para uma comunicação compartilhada e mais fluida, favorecendo um trabalho em equipe capaz de resgatar e salvaguardar as tradições das comunidades produtoras de alimento e, por fim, tornar-nos-emos sensíveis a compreender a

realidade através de nossos sentidos, percebendo-a como uma “grande rede de sabores e saberes” (PETRINI, 2009, p. 109).

O autor finaliza afirmando que tal realidade global deve possuir correspondência também no âmbito local, correspondendo ao ato de alimentar-se em sua própria casa; partindo do pressuposto de que este ato, por ser compartilhado, mesmo que desprovido do benefício da onisciência, já pressupõe os critérios para uma escolha *boa* no interior de uma realidade complexa.

Encontramos aqui mais uma problemática no que aparenta ser um discurso um tanto quanto ingênuo do autor (ou seria pretensioso?): ainda com o pano de fundo da reportagem do The New York Times (2017) citada anteriormente, o desafio atual de alimentar-se em sua própria casa corresponde a uma presença crescente de produtos industrializados que, além de acessíveis, são vistos como muito bons pelas populações carentes dos países em desenvolvimento. Tal constatação trata-se de um desafio pois acreditamos que, conforme tudo o que já foi explanado até este ponto, a solução para o autor reside na (re)educação da sensorialidade e seu potencial político de enfrentamento ao sistema global de alimentos, já que somente através dela é que a alimentação feita no interior de nossas casas (pressupondo uma escolha consciente dos alimentos) seria capaz de nos tornar seres emancipados e conscientes gastronomicamente. Seriam esta emancipação e consciência as que nos levariam a realizar boas escolhas alimentares tendo como objetivo e parâmetro de qualidade o *bom*.

Conclui-se então que o primeiro dos três requisitos indispensáveis e interdependentes (*bom, limpo e justo*) para a definição de um produto de boa qualidade é a de que o mesmo seja bom, tanto para o paladar quanto para a mente (no sentido de consciência). Um produto considerado bom subentende características organolépticas superiores, levando-se em conta critérios de naturalidade. É tarefa do gastrônomo respeitá-las, aprender a reconhecê-las, produzi-las ou favorecer a sua produção de acordo com a cultura em que se encontra inserido, outorgando-lhes sempre a preferência. Tal tarefa trata-se de um verdadeiro empenho político por parte do gastrônomo, “pois política serve para melhorar a qualidade de vida, e essa é a função do *bom*.” (PETRINI, 2009, p. 110):

O bom é o respeito pelos outros e por si mesmo. Trabalhar para que seja um direito de todos é parte de nossa missão civilizadora. Reivindicar o bom implica respeitar a Terra e suas diferentes culturas. Trata-se da felicidade. Se alguém se alarmar por ver como o bom pode ser democrático, isso não é problema do gastrônomo. Se a reivindicação do prazer indignar os *bien pensants* (que, porém, usufruem seu próprio prazer de modo egoísta e irresponsável, jamais renunciando a ele), isso é problema deles... pelo menos até que o bom, o sabor, o saber e o prazer não nos forem negados, subtraídos em nome de tal alarme e indignação ou, mais perigosamente, para perseguir o lucro. Se isso acontecer, aí sim o gastrônomo deverá intervir!

Por fim, seguindo tal raciocínio, para se garantir o alimento *bom* em países em desenvolvimento faz-se necessário lutar e reivindicar por políticas públicas que garantam tal direito e acesso. Nesse sentido, podemos citar algumas conquistas alcançadas a nível nacional: o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), instituído pela Lei nº 11.346, de 15 de novembro de 2006; a Portaria Interministerial nº 1010, de 08 de maio de 2006, que institui as diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e de nível médio das redes públicas e privadas; a criação, em 2008, por parte do Ministério da Saúde, do Guia Alimentar para a População Brasileira, e sua reedição em 2014; a criação do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), instituído pela Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, através do qual se prevê repasses provindos diretamente do Governo Federal que irão complementar o valor repassado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) dos municípios, sendo um dos eixos de atuação a Educação Alimentar e Nutricional; a criação dos Conselhos de Alimentação Escolar (CAE), principal prerrogativa para que os municípios recebam a verba do FNDE referente à alimentação escolar, compostos por representantes da sociedade civil, do poder executivo e das categorias representativas (corpo gestor e professores), e que têm por função o acompanhamento da aplicação e utilização do total do valor repassado à Entidade Executora; os próprios programas nacionais existentes, resultantes da luta por políticas públicas de garantia de direitos, tais como o já mencionado Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), o Plano Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (PLANAPO), dentre outros de igual relevância.

3.4.2 Limpo

Como segundo requisito para um produto ser considerado de boa qualidade temos sua necessidade de ser limpo. O conceito de *limpo* também se relaciona com o critério da naturalidade, porém de maneira diversa ao *bom*. Neste caso, a naturalidade, ao invés de referir-se a características intrínsecas do produto, diz respeito aos métodos de produção e transporte; ou seja, sem poluição, sem desperdício, e sem exploração dos recursos naturais ao longo de todo seu ciclo produtivo. Em termos técnicos, para um produto ser considerado limpo sua produção deve de ser sustentável. Será justamente em torno da palavra “sustentabilidade” que toda a definição de limpo irá girar, visto que é justamente através do respeito pelo equilíbrio do ecossistema que se poderá trabalhar no sentido de reduzir os custos

de produção assim como de aproveitar as potencialidades das matérias primas (PETRINI, 2009, p. 114-115).

Somente seremos capazes de avaliar a sustentabilidade dos produtos alimentícios quando pararmos para pensar nas consequências ecológicas que sua produção acarreta, num percurso que vai do campo à mesa. Assim, um produto será limpo na medida em que é sustentável do ponto de vista ecológico. Enquanto consumidores, nunca antes fomos impelidos a aprofundar-nos e ponderar tanto a fim de se avaliar a sustentabilidade dos alimentos que consumimos, e isso é positivo, pois aprendemos a nos tornar criteriosos com base em um conceito que respeita o ambiente em que vivemos.

A sustentabilidade é um critério menos relativo do que o *bom*, pois sua mensuração é possível. Primeiramente, podemos começar com uma auto avaliação. Somos capazes de mensurar como e quanto consumimos, e se nosso consumo se dá de maneira sustentável ou não. O sentido é justamente o de modificarmos nosso estilo vida, algo sobre o qual temos controle. Por estilo de vida queremos dizer, especificamente, hábitos de consumo. Trata-se de uma tarefa que não é fácil, mas depois que se começa é um caminho sem volta rumo à conscientização de um mercado consumidor por inteiro.

A partir de nossa própria mudança individual de consumo, somos capazes de caminhar rumo à sustentabilidade ambiental dos produtos alimentícios através de uma mensuração que deve ser cobrada. Ao nos tornarmos consumidores conscientes acabamos por nos tornar questionadores, e por cobrar informações e transparência de parte de quem produz o que comemos. Quando estes produtos são artesanais, ou são adquiridos localmente, torna-se mais fácil obter estas informações a respeito de sua produção e processamento; contudo, quando se trata da grande indústria dos alimentos, muitas (muitíssimas) destas informações nos são negadas. Dessa forma, um dos deveres não só do novo gastrônomo, mas dos consumidores como um todo, é o de trabalhar para tornar estas informações (métodos agrícolas utilizados para as matérias primas, zonas de produção, meios de transporte empregados, respeito pela biodiversidade e pelos ecossistemas em toda a cadeia produtiva, etc.) públicas e acessíveis (talvez na etiqueta, por exemplo). Trata-se de uma batalha de extrema responsabilidade social compartilhada por todos nós e absolutamente capaz de influenciar na produção dos alimentos (PETRINI, 2009, p. 117); trata-se também de nossa liberdade de escolha, que devemos exercer sempre munidos de todas as informações possíveis, ou seja, de maneira consciente.

A mudança de mentalidade, tal qual conclamada acima para o plano do individual e do coletivo, deve também ocorrer no plano da produção agrícola. A agricultura deve se

desindustrializar (PETRINI, 2009, p. 118). Não se propõe aqui o abandono total da indústria no meio agrícola. É necessária uma mudança de mentalidade a fim de se compreender que a industrialização deve ser uma ferramenta de auxílio, e não o único meio de produção.

A proposta de desindustrializar a agricultura deve começar por uma recusa de tudo que não é natural, ou seja, que não se baseia no princípio da naturalidade no processamento¹⁷.

Deve-se recusar os métodos de produção intensivos, sejam vegetais ou animais. A produção não precisa ser aumentada, deve-se melhorá-la e “limpá-la”.

Deve-se dar preferência, sempre que possível, às variedades e raças autóctones, pois somente através de sua sobrevivência é que se garantirá a biodiversidade e a autorregulação do ecossistema. As raças e variedades industriais, criadas com o propósito apenas de aumentar a produção, reduzem a biodiversidade e exploram os recursos naturais. Dessa forma, não atendem aos parâmetros de boas nem limpas.

Deve-se recusar os OGMs (organismos geneticamente modificados), por não serem sustentáveis do ponto de vista natural, principalmente por se caracterizarem como o tipo de monocultura ideal para a agroindústria. Algumas espécies, como o milho, são altamente contaminantes, pois invadem outras plantações e se propagam no ambiente, destruindo a biodiversidade.

Aliás, toda monocultura deve ser rejeitada, por ser o epítome do empobrecimento da biodiversidade nos campos. O mesmo se aplica para as culturas orgânicas em caráter de monocultura: se forem muito extensas, ameaçam a biodiversidade (PETRINI, 2009, p. 120):

As culturas que não utilizam produtos químicos também podem ser insustentáveis se estiverem inseridas no sistema agroindustrial de produção, se refletirem um modo de pensar reducionista e orientado para o lucro, sem levar em conta custos ambientais ou sem respeitar a vida do solo e daqueles que nele habitam.

Com isso, desindustrializar a agricultura significa então rejeitar um sistema. Exige uma mudança de paradigma, ao propor um tipo de produção que repense a relação homem x natureza, e que lance mão de todos os instrumentos científicos, sejam eles modernos ou tradicionais, bem como de uma nova racionalidade que ajude a avaliar a sustentabilidade de um novo modelo de produção agrícola.

No que tange à indústria, a fim de reconduzi-la à sustentabilidade, conforme orienta o autor, é necessário que se estabeleçam limites, cobrando para que os custos ambientais sejam introduzidos e quantificados nas prestações de contas. Novamente, é necessário cobrar-se

¹⁷ “[...] que introduz artificios insustentáveis na relação dialética entre homem e terra”, PETRINI, 2009, p. 118.

transparência (PETRINI, 2009, p. 121).

Com relação ao campo gastronômico, caberia aos chefs (graças ao prestígio de que gozam e à sua exposição na mídia) a promoção de uma agricultura sustentável, assim como a criação de “ciclos de produção virtuosos”, destacando-se a parceria com agricultores, produtores e artesãos localizados próximos e que conhecidamente utilizam métodos sustentáveis de processamento. Porém, para o autor é preciso mais:

que os cozinheiros e chefs declarem em seus cardápios a proveniência de seus produtos e recomendem produções agrícolas e artesanais melhores, que se comportem de modo que o trabalho deles em busca da excelência seja motor de desenvolvimento sustentável em todos os níveis, até nas residências (PETRINI, 2009, p. 122).

Agindo desta forma, cozinheiros e chefs colaboram na divulgação de informações sobre a sustentabilidade do alimento e da comida, atingindo os consumidores e compartilhando da responsabilidade por uma alimentação consciente e bem informada. Informação é sinônimo de poder.

De acordo com a pesquisa desenvolvida pelos professores Tim Lang (Universidade de Londres) e Jules Pretty (Universidade de Essex), publicada pelo *Food Policy Journal*, os produtos elaborados e consumidos localmente podem ser mais sustentáveis e mais “verdes” do que os orgânicos (PETRINI, 2009, p. 123). Para isso, os autores calcularam cientificamente os custos das chamadas *food miles* (milhas alimentares), que correspondem às distâncias que a comida percorre até chegar às mesas da população. Como conclusão, demonstraram que, se os ingleses consumissem apenas ingredientes produzidos num raio de 20 quilômetros de suas residências, a sociedade economizaria um total de 2,1 bilhões de libras por ano. Isto porque a poluição dos métodos agrícolas intensivos, somada ao total de viagens que um único produto realiza e os subsídios concedidos à agroindústria, geram ao consumidor custos embutidos que chegam a 11,8% do preço total. Os professores ainda provocam: se os ingleses consumissem exclusivamente os alimentos produzidos localmente realizando o transporte a pé ou de bicicleta, os custos embutidos reduziriam a 7%, exatamente o mesmo como se consumissem somente alimentos orgânicos, porém produzidos na Europa. Desta forma, ao evidenciar a importância do local de produção – ou seja, de consumir localmente -, os pesquisadores acabaram também por demonstrar através de dados perfeitamente quantificáveis (as *food miles*) de que maneira uma escolha consciente e bem informada é capaz de impactar o meio ambiente e os próprios sistemas de produção.

Petrini baseia-se na importância de tal pesquisa para propor que dados quantificáveis

como as *food miles* fossem registrados nos rótulos dos produtos comercializados, indicando não só o local de origem de todos os alimentos presentes, mas também a diferença no preço, explicitando quanto do preço total do produto corresponde a distâncias percorridas para ser comercializado e vendido em determinado local. Uma medida como essa corresponderia a uma revisão quase que completa das políticas de taxações, incentivos e mecanismos regulatórios.

O principal recurso para se estipular a qualidade de um alimento *limpo*, segundo o autor, é a consciência dos limites. Por mais que pareça uma proposta bastante relativa, é possível se visualizar os mesmos quando, ao transpô-los, não se gerou desenvolvimento, mas sim perdas, sejam de caráter econômico, de caráter ecológico ou sociocultural.

Há um limite para a abundância (PETRINI, 2009, p. 126), no sentido de excesso para uns em detrimento da escassez de outros. A consciência dos limites e sua administração corresponde a um exercício não só de equilíbrio ambiental, mas econômico também. O dinheiro, o crescimento econômico, ou o cálculo do PIB (Produto Interno Bruto) não são o único critério de progresso humano¹⁸.

Petrini nos alerta para a diferenciação entre *limpo* e *bom*. Por mais que correspondam a conceitos interdependentes, *limpo* é diferente de *bom*, da mesma forma que *bom* é diferente de *limpo*. É importante atentarmos para o fato de que produções limpas e sustentáveis, ou seja, ecologicamente corretas, criam todas as condições para o bom. Porém, nem todo produto *bom* é necessariamente *limpo*. A produção intensiva de camarões em criadouros no litoral cearense é um bom exemplo, assim como a pesca de espécies marítimas protegidas durante o período denominado de “defeso”, que corresponde ao intervalo de tempo em que os animais se reproduzem na natureza. Ou seja, por mais que correspondam a produtos com boa qualidade de sabor, a criação ou o processamento não atendem aos critérios de *limpo*. Da mesma forma, um produto *limpo* com potencial de ser *bom*, se entregue a uma produção ou manipulação ruim ou sem limite para o lucro, por exemplo, acaba por não corresponder a um produto de boa qualidade. Produtos provenientes de monoculturas orgânicas são um bom exemplo a ser citado.

Encerramos, portanto a explanação a respeito deste conceito, reiterando que, para um produto ser considerado *limpo*, deve de ser sustentável, não poluente, e que promova o equilíbrio ecológico ao longo de toda a cadeia produtiva.

¹⁸ “Dentro dos limites, podemos encontrar todas as oportunidades de crescimento desejadas, desde que não apenas o dinheiro seja considerado” (PETRINI, 2009, pg. 126).

Trata-se, mais uma vez, de um compromisso político. Temos o dever de cobrar e lutar pela sustentabilidade do que se produz e se consome. Consumir produtos limpos e sustentáveis está intimamente relacionado à melhoria da qualidade de vida da população além de garantir a perpetuação da biodiversidade, compreendendo a melhoria na qualidade de vida de nossos solos e dos recursos naturais de que ainda dispomos. O *limpo* é, portanto o respeito pelos outros e por si mesmo¹⁹.

3.4.3 *Justo*

A sustentabilidade, enquanto conceito, também deve ser social; ou seja, a produção não pode ser nem exploratória do meio ambiente nem muito menos das pessoas nela envolvidas, de uma ponta a outra, desde os produtores ou trabalhadores da terra, até os consumidores, que também devem ter assegurado seu direito a uma alimentação boa e limpa²⁰. Numa análise comparativa, assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada, que, por sua vez, pauta-se nos princípios de SAN, parece-nos traduzir conceitualmente a sustentabilidade ambiental e social proposta.

Num contexto de países em desenvolvimento, como é o caso dos latino-americanos, para a sustentabilidade social acontecer, deve ser mediante intervenção pública. A reforma agrária e sua garantia, por exemplo, são de extrema importância se desejamos tanto alimentar quem tem fome quanto incentivar quem deseja produzir²¹. A posse da terra é uma questão urgente no mundo hoje, o que significa que promover produtos *justos* é também recusar aqueles provenientes de sistemas de produção que intensificam a concentração de terra bem

¹⁹ “Essa é a preocupação do gastrônomo, que se torna ecogastrônomo, que aprecia, sabe, se alimenta com a consciência da necessidade de deixar um planeta melhor para as futuras gerações” (IBIDEM, p. 128).

²⁰ “[...] Mas, além do aspecto ambiental, há também um aspecto socioeconômico. Na Califórnia, já existe muita agricultura orgânica não sustentável porque, mesmo tendo escasso impacto ambiental, funciona graças ao trabalho de pessoas muito mal pagas, exatamente como ocorre na agricultura tradicional. [...] o produto orgânico depois é vendido a preços notavelmente superiores em relação aos da agricultura convencional. E só os ricos podem permitir-se os frutos desse trabalho. Nos Estados Unidos, minorias não comem produtos orgânicos” (ALTIERI, 2004 *apud* PETRINI, 2009, p. 132).

²¹ “A sustentabilidade social pode ser realizada com intervenção pública [...]. A agroecologia tem uma base científica, mas também tem um profundo significado político, porque tem uma grande necessidade de intervenção pública: para realizar o caminho agroecológico na América Latina, antes é preciso realizar uma reforma agrária, com intervenções públicas sobre o mercado para proteger os pequenos agricultores ou garantir preços justos para produtores e consumidores. Todos esses aspectos são imprescindíveis e envolvem tanto a ciência quanto a política” (IBIDEM, p. 133).

como dos meios de produção, visto que na grande maioria das vezes “quem cultiva a terra não a possui nem tem a liberdade de praticar a agricultura que deseja” (PETRINI, 2009, p. 138).

Mais uma vez, percebe-se a importância em se nortear as políticas públicas dos países em desenvolvimento através dos princípios de SAN, posto que tudo indica serem estes os mais recomendados para se garantir uma sustentabilidade social e ecológica na produção de alimentos.

Isto exposto, damos lugar então ao terceiro e último requisito indispensável para se definir um produto como sendo de boa qualidade. *Justo*, na produção de alimentos, se refere à justiça social para todos aqueles que trabalham na base da cadeia alimentícia; significa reconhecer sua dignidade humana, de seu trabalho na terra, compensando-os com equidade, resgatando definitivamente sua figura de camponês ou trabalhador rural, sua posição na sociedade enquanto tal, historicamente relegada a uma das funções mais baixas.

Orbitam em torno da definição de *justo* os conceitos de sustentabilidade social e econômica, dependentes por sua vez do conceito de sustentabilidade ecológica. Socialmente falando, a combinação de tais conceitos se traduz na justiça e no respeito por aqueles que trabalham a terra. Um alimento justo promove e garante a sustentabilidade social, econômica e ecológica. Definiremos melhor estes conceitos a seguir.

Sustentabilidade social tem a ver com a promoção da qualidade de vida e de empregos dignos que garantam o sustento dos indivíduos, garantindo assim a equidade e a democracia, principalmente quando se trata dos pequenos produtores e do trabalhador rural, lutando pelo reconhecimento de sua dignidade e encorajando-os na produção considerada *limpa*, promovendo o que o autor chama de “nova ruralidade”. Deve incentivar-se sobretudo a produção local, voltada primeiramente para a autossustentação²², garantindo-se assim a soberania alimentar, permitindo aos indivíduos o acesso à produção de sua própria comida.

Já a sustentabilidade econômica, no contexto de uma produção e de um alimento justos, também deve de ser considerada conjuntamente ao ponto de vista social, partindo da premissa básica de uma justa remuneração para quem produz, ou seja, camponeses, trabalhadores rurais e pequenos produtores. Petrini (2009, p. 137) menciona o mercado equitativo e solidário (*fair trade*) como um exemplo a se considerar, ao propor uma maneira

²² “Reequilibrar o mundo é difícil, mas os meios para inverter a rota sem renunciar à procura por qualidade já foram detectados: produção em pequena escala, autossustentação, diversificação das culturas, recuperação e utilização das técnicas profissionais, interação profícua com a biodiversidade local, agroecologia” (PETRINI, 2009, p. 136).

diferente de pensar a economia do alimento. Possivelmente, tal conceito possa ser transposto à nossa realidade por meio da economia solidária. Porém, ele nos alerta para o fato de que, para que esta economia seja de fato sustentável, é necessário levar sempre em consideração os demais aspectos da qualidade: limpo e justo. Quando estes aspectos não são contemplados, a pior publicidade que este tipo de economia poderia fazer de si mesma é justamente a de ser solidária.

Num contexto maior de mercado, a política de investimentos, segundo o autor, também deveria mudar, adequando-se ao tempo e aos ritmos de produção do pequeno produtor e do trabalhador rural, portanto tornando-se mais lenta. Trata-se de modelos de investimento sustentáveis voltados para as comunidades agrícolas, permitindo-lhes tempo para crescer sem a pretensão de lucros imediatos. Seria uma “desaceleração da economia” (IBIDEM).

Assim, enquanto novos gastrônomos e também coprodutores, estamos diante de um novo compromisso político, em que:

a justiça social, unida ao bom e ao limpo (portanto, o novo conceito de qualidade) deve tornar-se o único método de desenvolvimento possível. Esses três critérios da qualidade se conjugarão de modos diferentes nas diversas partes do mundo, mas permanecem os três pontos essenciais sobre os quais devemos construir, passo a passo, com instrumentos novos e com atitude neogastronômica, um novo modelo de crescimento (PETRINI, 2009, p. 142).

3.5 Sobre a educação gastronômica

Rejuvenescer e simplificar a linguagem, aceitar a complexidade multidisciplinar, partir dos sentidos e da experiência, conhecer os produtores, suas técnicas e as características dos territórios e dos ecossistemas são os principais objetivos de uma **nova metodologia educacional** necessária para que surjam novos gastrônomos e para cumprir a pesquisa coletiva e cotidiana da qualidade. **Uma educação permanente**, que se saboreia, que persegue o prazer e faz dele bandeira, que é fácil de transmitir e comunicar. Estamos apenas no início desse processo, mas, **insistindo sobre o ponto da educação, planejando com cuidado suas estruturas e metodologias**, poderemos logo provocar uma nova conexão entre terra, alimento e homem. Uma nova relação que pode ser completamente compartilhada por todo mundo, como se houvesse um gastrônomo em todos nós, o que nos levará a não ser mais consumidores, mas algo diferente, mais interessante, mais inteligente, mais feliz (PETRINI, 2009, p. 156, grifo nosso).

Nada disso é possível sem uma educação permanente do paladar e do alimento, atravessando a agricultura e o ambiente, as tradições e as inovações na área gastronômica e de produção de alimentos. Nas palavras do autor, temos esboçada a “educação ao saber gastronômico” (PETRINI, 2009, p. 149). Para tanto, “precisamos fornecer os instrumentos, veicular as informações, ensinar a perceber, sensibilizar e formar os valores e consciências,

tendo à disposição chaves de interpretação, métodos, equipamentos mentais e operacionais” (IBIDEM, p. 147).

Em outras palavras, o que se reivindica aqui é o reconhecimento da Gastronomia enquanto ciência, bem como o desenvolvimento de metodologias adequadas capazes de congregam as distintas fontes do saber que tornam a Gastronomia uma área do conhecimento intrinsecamente transdisciplinar e multirreferencial (BRANDÃO, 2018, p. 38).

O que se tem hoje de educação alimentar na massiva maioria das escolas são noções superficiais de nutrição, materiais didáticos abstratos e teóricos, muitas vezes utilizados de forma impositiva, e orientações higiênico-sanitárias. Além do mais, reitera-se sempre a dicotomia entre o que “faz bem” e o que “faz mal”, elencando nesta última categoria todos aqueles produtos com os quais as crianças estão acostumadas e dos quais mais gostam; ao se afirmar sua “malignidade”, o que se faz, na realidade, é impor proibições. Sabe-se que proibir não impede o consumo, apenas gera rejeição a este tipo de método educativo.

Percebe-se então que o único que não se leva em conta nas aulas de educação alimentar é o princípio do prazer. Referimo-nos ao prazer de se comer algo saboroso e ao mesmo tempo nutritivo, assim como ao prazer da descoberta de novos sabores, aromas, cores, rituais e formas de produção e consumo. O prazer da relação direta com a comida, que envolve sensorialidade e sensibilidade. Não se nega aqui a necessidade clara das noções de higiene e manipulação correta dos alimentos, nem das normas nutricionais, mas afirma-se que todas elas são vazias de significado se transmitidas sem o prazer da experimentação.

Este método educativo baseado na relação direta com a matéria, aliado às abordagens teóricas, representa a conexão que falta para treinar a percepção das crianças em relação à realidade na qual se encontram inseridas. Trata-se do método da *alfabetização sensorial*, um resgate do princípio do prazer que envolve a relação com o alimento e que busca a experimentação prática (PETRINI, 2009, p. 150):

Ensinar às crianças a origem das matérias primas, deixar que as toquem, manipulem e experimentem é a maneira mais eficaz de educá-las, de modo que possam apreciar produções regionais e receitas tradicionais. Assim, compreendem a cultura alimentar em que estão inseridas e adquirem instrumentos para escolher, discriminar, comprar e avaliar os alimentos.

Experiências de educação alimentar e gustativa nas escolas levadas a cabo pela *Slow Food* em países como Itália, Alemanha, Estados Unidos e Japão mostraram que as crianças são incrivelmente receptivas quando os métodos contemplam o princípio do prazer. Também há as experiências na Austrália, nos Estados Unidos e na Itália relacionadas com as *school*

gardens, hortas localizadas no interior das escolas, nas quais os estudantes ampliam sua sensorialidade e sensibilidade ao aprender a cultivar a própria comida, colher, cozinhar e comparar com os produtos industrializados e as refeições prontas de *fast food* (IBIDEM, p. 151).

No contexto nacional, esta iniciativa das hortas escolares já vem sendo implantada por muitos municípios dentro do que se compreende como as políticas intersetoriais de Segurança Alimentar e Nutricional, que preveem recursos direcionados diretamente para a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) nas escolas, referenciadas pela Lei n. 11.346/2006, já citada anteriormente, e posteriormente pelo Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas, do ano de 2012.

O Marco de EAN para as Políticas Públicas foi publicado pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, tendo sido elaborado por um grupo de trabalho interinstitucional, e trata-se de um documento normativo, fruto de uma construção coletiva e participativa de diversos atores da sociedade civil organizada que defendem que a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) colabora para a efetivação do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) no país e, portanto, para a construção de um Brasil mais saudável. Dessa forma, e através dessa fundamentação legal e conceitual, a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) no Brasil é eleita estratégia fundamental de estímulo às práticas alimentares e estilos de vida saudáveis (BEZERRA, 2018, p. 12-17).

De acordo com o Marco:

Educação Alimentar e Nutricional, no contexto da realização do Direito Humano à Alimentação Adequada e da garantia da Segurança Alimentar e Nutricional, é um campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis. A prática de EAN deve fazer uso de abordagens e recursos educacionais problematizadores e ativos que favoreçam o diálogo junto a indivíduos e grupos populacionais, considerando todas as fases do curso da vida, etapas do sistema alimentar e as interações e significados que compõem o comportamento alimentar (BRASIL, 2012, p. 23).

Recentemente, a EAN viu-se incorporada ao currículo escolar através da nova Lei nº 13.666/18, cujo texto altera a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional - LDB, incluindo a matéria em seu Artigo 26, § 9º- A, tratando o tema como transversal e assumindo o compromisso de debate sobre esses pontos, considerando-o como relevante para o desenvolvimento educacional dos estudantes brasileiros (BRANDÃO, 2018, p. 53).

Ao iniciar o método educativo do saber gastronômico pelas escolas, além de ensinar aos estudantes, estar-se-á também promovendo a educação continuada dos educadores e

formadores, haja vista que estes também pertencem a uma geração que foi submetida à revolução agroalimentar industrial que os privou do paladar e do pleno desenvolvimento de sua sensorialidade. A metodologia proposta pelo autor compreende estágios, cursos noturnos, degustações organizadas por produtores, eventos e estudos de campo voltados para pais e educadores. A título de exemplo, cita os Laboratórios do Gosto e o Master of Food (PETRINI, 2009, p. 152). O primeiro trata-se de aulas de degustação orientadas por produtores ou especialistas, em que se realizam análises sensoriais dos produtos e descrições dos métodos de produção culminando numa experiência de prazer orientada; enquanto que o segundo corresponde a cursos de longa duração com emissão de certificado, abrangendo análise sensorial somada a aulas teóricas.

Percebe-se que faltam à escola e à sociedade civil como um todo uma educação gastronômica, alimentar e do paladar fundamentada na análise sensorial, nas características da produção e em degustações comparadas. Petrini (2009, p. 154) propõe como uma das estratégias para reverter tal realidade a implantação de cursos em todos os níveis, de caráter público e privado, para todas as idades, e que projetem as bases para “se recuperar lucidez sensorial, critérios de julgamento e fundamentos da cultura gastronômica”.

O nível básico, da educação gastronômica nas escolas, já foi abordado acima. O segundo nível educativo, por sua vez, relaciona-se com a capacidade individual e coletiva dos consumidores em buscar por informação e em organizar-se para reivindicá-la, além do poder exercido pela sua liberdade de escolha consciente a partir das informações que alcançarem. Este nível diz respeito, em outras palavras, à figura do coprodutor, a qual abordaremos de maneira mais completa logo abaixo.

Já o terceiro nível, mais alto, diz respeito ao reconhecimento da Gastronomia como ciência e do corpus científico multidisciplinar do qual se compõe. Somente a partir de seu pleno reconhecimento acadêmico é que poderá ser ensinada devidamente no meio universitário. Ao atingir tal reconhecimento, seu caminho educativo nas escolas e demais instituições de ensino será muito mais fácil, inclusive devido a seu caráter multidisciplinar já mencionado, que lhe permitirá um envolvimento maior com todas as áreas científicas, favorecendo-se o intercâmbio e a circulação de saberes, possibilitando ao profissional da Gastronomia um maior campo de atuação (PETRINI, 2009; BRANDÃO, 2018).

3.5.1 Lentidão e os saberes tradicionais

A educação gastronômica permanente e contínua deve estar inserida em um contexto cultural de resgate, manutenção, crescimento e difusão de valores que representem uma estratégia de mudança dos sistemas de produção e consumo e de enfrentamento ao desperdício.

Um dos valores basilares deste contexto cultural é o da *lentidão* – ou desaceleração dos sentidos. “A lentidão tem a ver, mais do que com a duração, com a capacidade de distinguir e avaliar, com a propensão a cultivar o prazer, o saber e a qualidade”. (PETRINI, 2009, p. 178). Convidando-se à desaceleração dos sentidos, busca-se a percepção dos chamados saberes “lentos” ou tradicionais (IBIDEM) que, considerados como antigos e obsoletos, na realidade revelam-se extremamente modernos, auxiliando na compreensão da realidade. A lentidão permite-nos vislumbrar, conviver e compreender os limites: os saberes e conhecimentos que se encontram à margem do sistema. A percepção destes conhecimentos tradicionais possibilita sua recuperação, bem como das metodologias científicas diversas, respeitando-se todas as culturas materiais e todos os tipos de conhecimento considerados secundários e marginalizados, com vistas a combater seu desaparecimento. Portanto, estes saberes tradicionais devem de ser catalogados e conservados, como verdadeiros patrimônios que são.

Os saberes culturais tradicionais, em sua grande maioria, não estão escritos nem documentados, sendo transmitidos oralmente e através da prática, vivência, observação e experimentação, ou seja, do empirismo. As técnicas e saberes científicos devem aprender a dialogar com aqueles, bem como registrá-los, a fim de resgatá-los e valorizá-los na construção de novos saberes gastronômicos.

Pelo fato de raramente se registrarem por escrito, caráter intrínseco para o qual se faz necessária uma mediação, os saberes tradicionais, quando descartados, são ainda mais difíceis de se recuperar. O ideal seria que esta mediação se desse por parte daqueles em condições de transformar tais saberes em, por exemplo, uma obra publicável; contudo, no geral, estas pessoas são justamente as que não os possuem. Por outro lado, são os detentores destes saberes que, no geral, não possuem os meios ou as ferramentas para registrar e catalogar seu conhecimento, e são justamente eles os mais indicados para se fazer tal trabalho, por representarem a fonte direta. Por sorte, temos hoje novas tecnologias e suas múltiplas linguagens e dispositivos a nosso favor, e são elas as que permitirão a estes indivíduos e comunidades o registro direto de suas atividades, processos, métodos e técnicas, estilos de vida e modos de produção. É preciso, pois, que comecemos, conjunta e sistematicamente, “a

registrar os conhecimentos tradicionais, estabelecendo conexões entre as pessoas que trabalham nesse campo e implementando novos centros de pesquisa”. (PETRINI, 2009, p. 183).

A proposta é o “diálogo entre reinos” (PETRINI, 2009, p. 180). Para tanto, não se trata de rejeitar metodologias e pesquisas científicas nem qualquer outro tipo de inovação, mas sim de mensurar os impactos e melhorar o que já existe com base nos saberes e conhecimentos milenares tradicionais, ao invés de substituí-los ou, pior ainda, descartá-los. Os saberes lentos, ao promoverem o “diálogo entre reinos”, promovem também o intercâmbio de diversas fontes de sabedoria. Assim, tece-se a rede de saberes que os torna a todos “mutuamente úteis ou contemporaneamente úteis” (IBIDEM, p. 182). Como bem afirma Brandão (2015, p. 35):

Em seu papel de divulgação de saberes em sociedade, a Universidade não deve, todavia, pretender sobrepor conhecimentos, denegando o conteúdo daquilo que constitui como saber popular. O embate diz respeito, por sua vez, às condições simuladas, aquelas que prejudicam o desenvolvimento intelectual sobre o que é Gastronomia.

Por outro lado, se a proposta é salvar o patrimônio gastronômico, no sentido de tudo aquilo que os saberes gastronômicos compreendem (agricultura, cozinha, processamento, preservação, atividades sustentáveis), é preciso antes preservar – e compreender – a cultura em que o patrimônio gastronômico está inserido. Portanto, a catalogação também deve ser dos costumes, do folclore e das diversas representações de identidade. Reunir estudos e catalogar tudo aquilo que pode vir a ser compreendido enquanto folclore, tais como as danças, os cantos, a música, os dialetos, as tradições orais, a arquitetura tradicional, os instrumentos e tantos outros modos de expressão dos povos, também deve ser uma das funções do gastrônomo, posto que representam uma visão muito mais ampla daquilo que compreende o alimento e a agricultura. Ao agir assim, colabora-se para que as diversas representações de identidade permaneçam vivas, “pois são parte integrante de sistemas agrícolas e de produção de alimento complexos, em âmbito local” (PETRINI, 2009, p. 185).

Em suma, a adoção da lentidão como valor externo ao sistema vigente vai ao encontro dos valores excluídos e marginalizados destes saberes e conhecimentos tradicionais. A lentidão no contexto do treinamento dos sentidos é parte fundamental da educação permanente do gastrônomo ao representar a possibilidade de mudar nosso modo de pensar e de agir, cooptado pela busca da eficiência e do lucro.

3.6 Coprodutor: figura emancipatória

O indivíduo enquanto agente consumidor nasceu junto com a sociedade de consumo, e relaciona-se não só às mercadorias ou aos objetos que consome (os chamados “bens de consumo”), mas também aos recursos envolvidos na produção, tais como a terra e a água. Faz-se necessária uma tomada de consciência: devemos repensar e redefinir o papel do consumidor e o ato de consumir.

Dito isto, Petrini (2009, p. 160) conclama os antigos consumidores a se tornarem coprodutores do processo produtivo do alimento, inteirando-se sobre seu funcionamento, influenciando-o através de seus questionamentos e poder de escolha (ou seja, através de suas preferências), apoiando-o quando em necessidade e, acima de tudo, denunciando-o e recusando-o quando insustentável ou desonesto. Dentro deste sistema, os produtores teriam a responsabilidade de acolher estes novos tipos de consumidores, ajudando assim na construção de uma *comunidade produtiva* que tem o alimento como central, produzido e coproduzido de maneira boa, limpa e justa. Uma *comunidade do alimento*.

Petrini aponta que existe hoje uma distância abissal entre produtores e consumidores e, portanto, entre a origem daquilo que comemos e o nosso prato. Este distanciamento entre consumidores e produção é um fenômeno recente, trazido pela industrialização, cujos métodos de produção, tão especializada e tecnicizada, afastaram do indivíduo comum todos os conhecimentos a ela relacionados. Conhecimentos agrícolas, de processamento, de manipulação, comerciais, dentre outros, foram tornando-se exclusivos da produção industrial, para que assim chegasse até nós apenas o produto pronto, processado e embalado, sobre o qual nada questionamos, pois o damos como um fato dado. Consumimos a marca, pois ela substituiu o conhecimento. O fenômeno da *McDonaldização* (FISCHLER, 1998), já mencionado em capítulo anterior deste trabalho, pode ser citado como exemplo de um tipo de consumo que é mais simbólico do que fisiológico, tal como se pode constatar com os asiáticos (MINTZ, 2001).

O consumo consciente nos traria a compreensão de que comida é muito mais do que *mercadoria* ou, pior, *commodity*. Gradualmente, compreenderíamos que comida é “felicidade, identidade, cultura, prazer, convívio, nutrição, economia local e sobrevivência.” (PETRINI, 2009, p. 161). Neste processo, poderíamos procurar nos informar cada vez mais e com mais veracidade sobre aquilo que adquirimos, cobrando por informação sempre que possível; conjuntamente, os produtores poderiam passar a comunicar seus processos sobre as matérias primas, por exemplo; os grandes distribuidores, por outro lado, poderiam também desenvolver

uma logística que desse conta de um sistema de localização e rastreabilidade efetivo e transparente.

Assim, ao assumirmos cada qual nossas responsabilidades no interior desta cadeia produtiva e de consumo, estaríamos colaborando na construção da comunidade do alimento supramencionada, unindo-nos enquanto produtores e coprodutores, operando enfim como novos gastrônomos.

Enquanto consumidores finais, Petrini (2009, p. 163) nos instiga a tornar a frase “comer é um ato agrícola”²³ num lema, onde reside o poder de nossas escolhas. São elas capazes de influenciar desde a produção até o futuro. Para além disso, existe nesta frase um poder de comunhão e de pertencimento para com os produtores e a própria terra, dos quais devemos nos reaproximar física e idealmente. O sentido de comunhão também deverá ser compartilhado pelos produtores entre si, a fim de que se fortaleça a compreensão da rede, da cadeia do alimento. A reaproximação é importante também para se fortalecer a identidade, pois tanto os produtores quanto os consumidores, que se encontram nas pontas opostas do sistema produtivo, há décadas são dominados por quem controla os processos intermediários no interior deste mesmo sistema, criando um processo de alienação.

Isto posto, o novo gastrônomo, categoria que engloba tanto o produtor quanto o consumidor/coprodutor, representaria os agentes da mudança. Para tanto, é preciso educar-se, ou seja, empoderar-se e, também, superar as distâncias, de todo e qualquer tipo, que nos separam uns dos outros.

É preciso considerar as distâncias conceitual e física (impostas pelo sistema) que existem entre os produtores e os consumidores. A primeira, conforme já explicitado acima, se mantém graças a uma filosofia pautada no lucro e no consumismo, e a segunda decorre dos processos da globalização (que submete os produtos alimentícios a percorrerem grandes distâncias para alcançar variados mercados) e da dualidade antagônica entre os universos urbano e rural. A agricultura industrial é, fundamentalmente, uma invenção urbana (PETRINI, 2009, p. 167).

A nova agricultura, portanto, será urbana também; baseada em uma aliança entre pessoas do campo e da cidade, entre produtores e consumidores, comprometidos a encurtar a distância que os separa, entre o que se produz e o que se come. Para assumirmos a responsabilidade na coprodução daquilo que comemos, devemos adaptar-nos localmente, conhecendo o que o local produz e tem potencial para produzir, bem como as limitações que

²³ Wendell Berry, poeta agricultor.

pode apresentar; devemos conhecer as comunidades produtivas que já existem, e incentivá-las.

Se pararmos para refletir, tudo isso no fundo se refere ao conceito de subsistência, ou seja, de viver a partir dos próprios recursos. O autor menciona como um dos aceleradores da transição para a agricultura industrial a desistência ou renúncia das famílias rurais em viver daquilo que produziam em pequena escala, quando a principal preocupação de qualquer Estado ou comunidade deveria ser a de primeiro alimentar-se a si mesmo para só então comercializar o excedente de produção. Mais uma vez, ele coloca a responsabilidade sobre os agricultores e trabalhadores rurais, ofuscado por uma experiência puramente eurocêntrica.

América Central e do Sul, África e boa parte da Ásia foram simplesmente espoliadas durante séculos de colonização e de um sistema escravista; sociedades inteiras foram forçadas, através da violência, a renunciar a um estilo de vida e a uma organização social que já lhes permitia viver do que produziam e das trocas que realizavam. Posteriormente, o surgimento do Estado nestas colônias se deu para além de uma forma de organizar a sociedade: surgiu, principalmente, para garantir que uma (pequena) parcela da sociedade continuasse explorando o trabalho de outra (enorme) parcela, apropriando-se dos meios de produção e dos produtos resultantes deste trabalho. Movimentos de resistência existiram, tal qual Palmares, em que se tinha uma produção de subsistência, porém o sistema foi muito mais cruel nas colônias.

O autor continua, ainda sob um viés eurocêntrico, ao afirmar que viver a partir de uma produção de subsistência, se trazida à realidade atual, traduz-se no fundamento de uma vida digna e de um desenvolvimento sustentável para as zonas mais pobres e rurais, enquanto que para aquelas mais ricas e urbanas traduz-se na aquisição de produtos que sejam mais próximos, favorecendo um consumo local sustentado por grupos de aquisição direta ou o que denomina de *farmer's market* (mercado de produtores, tradução nossa). Exemplos locais deste tipo de iniciativa também já existem, como as feiras (Agroecológica do Benfica, do MST, do Cetra), além de sites e marcas cooperativistas que já entregam a domicílio. No entanto, nas zonas urbanas também existem populações pobres, isto não é uma característica (por sinal, bastante antiquada) apenas das zonas rurais, como posto pelo autor. Desta forma, quando nos referimos às cidades, este tipo de iniciativa é válido para quais bairros? Quando se trata da periferia, como funciona? De que maneira pode-se facilitar o acesso a esta enorme parcela da população urbana a este tipo de produção e forma de resistência ao sistema? Afinal, coproduzir o próprio alimento também pode ser revolucionário. É um ato agrícola, é poder, é

contra-hegemônico. É emancipatório. Ficam os questionamentos, talvez para uma próxima e mais aprofundada investigação.

3.7 Comunidades

É preciso restabelecer o espírito de adaptação local e ter consciência de que a comida é uma rede de coprodução, em que os conhecimentos devem ser compartilhados e os métodos do processo, sustentáveis. A comida deve ser vista como uma rede que, dessa forma, constrói uma outra, composta de “comunidades do alimento” (PETRINI, 2009, p. 169).

Primeiramente, é obrigatório esclarecer que a multidisciplinaridade da gastronomia se faz necessária para melhor compreender e interpretar a comida enquanto rede (de saberes, de pessoas, de meios, de locais, de produções e processos, etc). Por sua vez, a finalidade gastronômica da coprodução, conforme acabou-se de ver no tópico anterior, é a de exercer escolhas boas, limpas e justas de produção e consumo alimentar.

A seguir, ao aceitar este princípio de coprodução, compreende-se que pertencemos à rede por intenções gastronômicas. Todos aqueles que a compõem possuem esta mesma finalidade comum, e constituem portanto uma comunidade (mesmo que virtual): a *comunidade do alimento*. Esta, por sua vez, abarca as *comunidades produtivas*, compostas por produtores e trabalhadores do alimento.

Assim, temos que: comunidade produtiva = pequenos produtores e trabalhadores em defesa de sua produção, assim como de suas técnicas, do meio, do próprio alimento. Comunidade do alimento = consumidores/coprodutores e produtores em defesa de conhecimentos + troca de informações e de alimento.

Ambas as comunidades podem ser locais e globais, pois ambas aplicam o princípio de adaptação local ao mesmo tempo que dialogam horizontalmente com todas as demais comunidades que operam no mundo. Isto se deve a um mesmo destino comum para todo novo gastrônomo (seja produtor ou coprodutor), pautado em suas escolhas boas, limpas e justas. Esta consciência de um mesmo destino comum, de um mesmo objetivo, advém do esforço coletivo em se encurtar as distâncias físicas e ideais e, simultaneamente, impedir o isolamento entre as mais diversas realidades gastronômicas.

De repente, nos damos conta que todos somos gastrônomos: não preciso ser consumidor de tal produto para apoiar a soberania alimentar de quem o produz, não preciso ser consumidor para ser coprodutor. Tornamo-nos, assim, conscientes de que pertencemos a

diversas realidades, ao mesmo tempo em que pertencemos a uma só: a diversas *comunidades do alimento*, mas a apenas uma *comunidade de destino* (PETRINI, 2009, p. 171).

4 PERCEPÇÕES DO UNIVERSO ACADÊMICO DO CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ

Neste capítulo busca-se compreender de que maneira os conceitos do *Slow Food* inserem-se nas práticas cotidianas, nos hábitos de consumo e na experiência acadêmica de docentes e discentes do bacharelado em Gastronomia da UFC, mesmo que estes sujeitos não estejam familiarizados com os referidos conceitos. Para tanto, procura-se primeiramente saber dos participantes o que consideram por alimentação boa, limpa e justa, assim como quais seus critérios (dentre uma série de que lhes é apresentada) para considerar um produto ou alimento como sendo de qualidade; em seguida, procura-se saber quais suas noções a respeito de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN) e o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA); quais os critérios que consideram relevantes ao comer ou escolher o que irão comer; se a distância percorrida para adquirirem seus alimentos é determinante; qual o tipo de conhecimento que possuem a respeito do preparo de qualquer tipo de alimento, e qual a relevância deste conhecimento quando se trata de outra pessoa cozinhando; dentre outras questões com as quais podem por ventura estar mais familiarizados e que, mesmo que não o saibam, são defendidas pelo movimento *Slow Food*. Importante mencionar que tais conceitos e questões são também abordados pontualmente em algumas poucas disciplinas da grade curricular do curso, tais como Gastronomia Ecológica, Nutrição e Educação Alimentar e Nutricional, todas de caráter optativo e ofertadas de forma irregular ao longo dos anos letivos, sendo a última ofertada pela Faculdade de Educação – FACED e não o Instituto de Cultura e Arte – ICA, ao qual pertence o bacharelado em Gastronomia.

Válido lembrarmos que nossa LOSAN já define conceitualmente o DHAA e a SAN, e considera imprescindível o respeito às dimensões ambientais, culturais, econômicas, regionais e sociais quando do momento a se definir as políticas e as práticas referentes ao DHAA e a garantia da SAN no Brasil. Sobre a Soberania Alimentar, em seu Art. 5º considera que “a consecução do direito humano à alimentação adequada e da segurança alimentar e nutricional requer o respeito à soberania, que confere aos países a primazia de suas decisões sobre a produção e o consumo de alimentos” (BRASIL, 2006). Tais fundamentações legais e conceituais representam a base para um amplo diálogo com a Gastronomia considerando-se seu enfoque multidisciplinar, principalmente através do campo da Educação, em especial a Educação Alimentar e Nutricional. Não há em momento algum do texto da lei a menção nominal ao *Slow Food* e/ou seus conceitos e princípios, como por exemplo, sobre uma

alimentação boa, limpa e justa, ou sobre a educação do gosto, porém sabemos tratar-se de conceituações correlatas, tendo em vista todo o exposto ao longo do trabalho.

Desta forma, no presente capítulo busca-se analisar por meio da aplicação de questionários as percepções dos docentes e discentes a respeito de tais conceitos, mediante o relato de seus hábitos de consumo e da importância dada a critérios de qualidade, tais como acessibilidade (tanto física quanto econômica), sustentabilidade, procedência/local de origem, gosto/sabor, distância percorrida, afeto, dentre outros; além disso, busca-se analisar também a preponderância do conhecimento adquirido a respeito de técnicas de preparo dos alimentos, quando são estes preparados pelo próprio sujeito ou por terceiros, sopesando-se as noções de conhecimento empírico e acadêmico, numa tentativa de se aproximar a educação do gosto proposta por Petrini (2009) e a experiência acadêmica, social e profissional (se houver) dos discentes e docentes que integram o curso.

4.1 Percepções sobre uma alimentação *boa, limpa e justa* e os critérios de “qualidade”

Falou-se, na p. 50 deste trabalho, a respeito da “subjetividade da qualidade” dos alimentos, que, segundo Petrini (2009), envolve critérios de caráter muito mais qualitativo do que quantitativo, submetidos aos mais diversos contextos culturais, econômicos e sociais. Para o autor, é graças a esta padronização de qualidade em aberto que se poderá atingir, através de uma educação alimentar e do gosto, um padrão de qualidade pautada nos conceitos de *bom, limpo e justo*. Com relação a esta conceituação, lembramos resumidamente que: a) *bom* se refere a uma alimentação que é boa tanto organolepticamente, quanto no seu sentido político de melhorar a qualidade de vida de todos os envolvidos, que vão desde os produtores até os consumidores finais; b) *limpo* diz respeito à sustentabilidade ecológica aplicada em toda a cadeia produtiva do alimento, abarcando também nossos hábitos de consumo; e, por fim, c) *justo* está relacionado com a justiça social para todos aqueles envolvidos na cadeia produtiva dos alimentos, da base até o consumidor final, compreendendo uma justa remuneração a quem produz e uma justa acessibilidade a quem consome, levando-se em conta a dignidade do trabalhador e o direito humano à alimentação.

A fim de se compreender a concepção da comunidade acadêmica do curso acerca do que consideram como uma alimentação *boa, limpa e justa*, assim como quais os critérios, dentre uma lista de 11 opções, que consideram aplicáveis a uma alimentação de qualidade, foram realizadas duas perguntas iniciais nos questionários, sendo uma aberta (“para você, o

quê significa uma alimentação boa, limpa e justa?") e outra fechada de múltipla escolha ("para você, o quê significa um produto ou alimento de qualidade?"), selecionando quantas opções se aplicassem dentre as 11.

Com relação à primeira pergunta, as respostas apontaram características tais como "comida saborosa" [RESPONDENTES 8, 9 E 12] ou até mesmo "feita com amor" ou "com carinho e cuidado" [RESPONDENTES 1 E 6] para o conceito de *bom*, enquanto que para o conceito de *limpo* a maioria das respostas (10 dos 17 respondentes) referiu-se à aplicação das normas higiênico-sanitárias na manipulação e preparo dos alimentos, porém houve quem se referiu à sustentabilidade ambiental, conforme afirmou o Respondente 3 em "limpa é a que não causa danos ao meio ambiente e nem a quem come", e ao desperdício e à questão dos descartes, conforme "a quantidade de lixo produzida no preparo" [RESPONDENTE 2] e "baixos resíduos de preparação e embalagem" [RESPONDENTE 4]. Já com relação ao conceito de *justo*, sete dos respondentes referiram-se ao aspecto econômico da comida comercializada já pronta, ou seja, do ponto de vista da acessibilidade para quem compra, indo de "comercializada por um preço honesto" [RESPONDENTE 1] até "preços justos, sem o superfaturamento de mercado que muitas vezes ocorre tanto por conta dos impostos de importação, quanto por má fé do fornecedor quando este apresenta exclusividade de mercadoria" [RESPONDENTE 10].

De um total de 17, apenas um respondente se aproximou do conceito de alimentação boa, limpa e justa segundo definida por Petrini:

Um alimento que faça sentido culturalmente como comida para quem o consome, livre de agrotóxicos, de microorganismo, produzido com respeito a todos os envolvidos em todas as etapas do processo, preparado com cuidado e respeito, remunerando de forma adequada quem o produz em todas as suas etapas e vendido por um preço condizente com o que é oferecido. [RESPONDENTE 7]

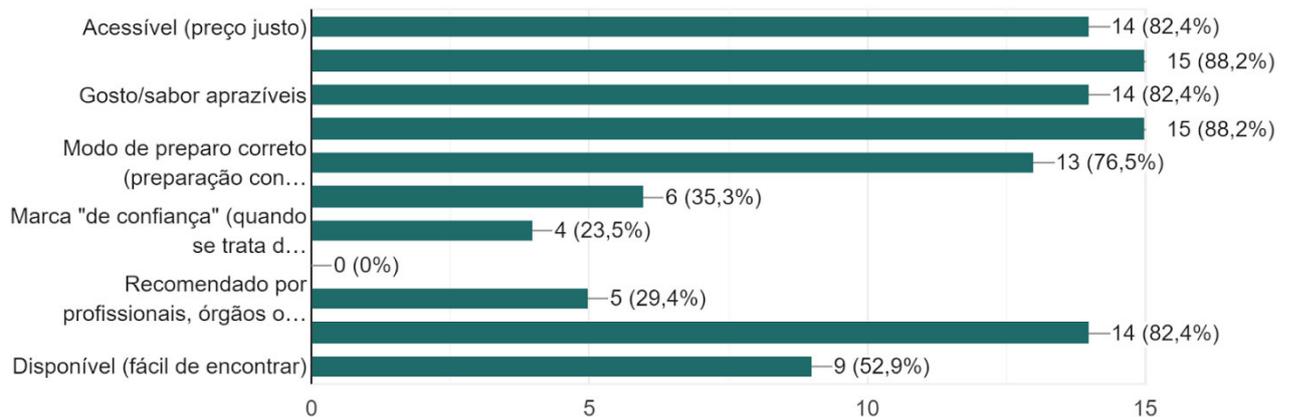
No que diz respeito à definição de um produto ou alimento de qualidade, foram 11 os critérios apresentados no questionário, sem ordem de relevância, cabendo aos respondentes selecionarem quantos desejassem segundo sua experiência: 1. Acessível (preço justo); 2. Aspecto físico/apresentação condizentes; 3. Gosto/sabor apazíveis; 4. Procedência (local de origem ou produção) conhecida; 5. Modo de preparo correto (preparação condizente com o tipo de produto/insumo e que atenda suas exigências/expectativas); 6. Relacionado à memória afetiva; 7. Marca "de confiança" (quando se trata de produto processado, industrial ou não); 8. Recomendado por "personalidades" famosas ou que você admira; 9. Recomendado por profissionais, órgãos ou agências de saúde; 10. Sustentável; 11. Disponível (fácil de

encontrar).

Vemos no gráfico abaixo os índices para cada um desses critérios:

Para você, o quê significa um produto ou alimento de qualidade?

17 respostas



Para os respondentes, os critérios 2 (aspecto físico/apresentação condizentes) e 4 (procedência conhecida) são os principais indicativos de um produto ou alimento considerado de qualidade, aparecendo em 88,2% das respostas (15 de 17), seguidos dos critérios 1 (acessível), 3 (gosto/sabor aprazíveis) e 10 (sustentável), com 82,4% das respostas (14 de 17), enquanto que o critério 5 (modo de preparo correto) foi mencionado em 76,5% das respostas (13 de 17). A seguir, em 52,9% das respostas (9 de 17) mencionou-se o critério 11; 35,3% (6 de 17) o critério 6; 29,4% (5 de 17) o critério 9, e 23,5% (4 de 17) o critério 7. O critério 8, que relaciona produtos ou alimentos de qualidade a recomendações de personalidades consideradas “famosas” ou admiradas pelos respondentes, não foi selecionado nenhuma vez.

Dessa forma, vemos que para a maioria dos participantes do meio acadêmico da Gastronomia da UFC, para um produto ou alimento ser considerado de qualidade ele deve, antes de tudo, possuir um aspecto físico condizente, no caso dos alimentos in natura, ou uma apresentação satisfatória, no caso de uma preparação; de procedência ou local de origem conhecidos; acessível economicamente; sustentável; de sabor ou gosto aprazíveis; além de haver sido preparado corretamente de acordo com suas características próprias e as exigências pessoais de quem come. Alguns consideram ainda que a disponibilidade física do produto ou alimento, além de sua relação com a memória afetiva bem como a de pertencer a uma marca ou produtor “de confiança”, são critérios que podem contribuir para sua qualidade.

4.2 Percepções sobre Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN) e Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA)

Dando continuidade ao questionário, as perguntas seguintes, de caráter aberto, abordavam o conhecimento dos respondentes a respeito dos conceitos de SSAN e DHAA. Com relação ao primeiro conceito, dos 17 respondentes, cinco afirmaram desconhecer do que se trata, enquanto que os demais variaram suas respostas, indo desde “se trata do poder de escolha da alimentação, onde podemos escolher uma alimentação não apenas pautada em uma boa nutrição, mas também aos nossos princípios e necessidades” [RESPONDENTE 14] até conceituações semelhantes a da nossa LOSAN, tais como:

A soberania alimentar se refere ao direito de uma população se alimentar com alimentos que se insiram em seu contexto sócio cultural, de ter acesso ao alimento que ela produz e que tenha significado. Segurança alimentar e nutricional se alicerça em três aspectos fundamentais a inocuidade do alimento (física, química e microbiológica), a garantia de acesso a um aporte nutricional necessário à manutenção de saúde e a garantia de acesso à alimentos inseridos em seu contexto sócio cultural [RESPONDENTE 7].

Entendo por soberania alimentar o direito a alimentação de todos, abrangendo do campo ao descarte. Por segurança alimentar e nutricional, permite o acesso de alimentação segura, atendendo tanto em quantidade como qualidade a demanda da população. No entanto, é a primeira vez que me deparei com a sigla SSAN, contemplando esses dois assuntos [RESPONDENTE 8].

Para mim SSAN tem a ver com um conjunto de estratégias que tenta fortalecer o conhecimento e consumo de alimentos cultivados em uma região, sejam eles nativos ou não, como forma de garantir qualidade na alimentação e fortalecimento da cultura alimentar local, além de estimular a agricultura familiar e distribuição de renda [RESPONDENTE 13].

Soberania é a valorização do alimento de uma população ou região, dos aspectos tradicionais e culturais, hábitos alimentares peculiares. Segurança alimentar é a garantia do alimento, da oferta à mesa, como necessidade básica, como apelo nutricional, como condição primordial à saúde [RESPONDENTE 16].

Tal diversidade de definições que, ao mesmo tempo, se complementam, corresponde às afirmações de Maluf (2011, p.15) quando o mesmo diz que:

Existem várias definições de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), que lhe conferem significados diversos. Isto se deve, por um lado, à evolução da compreensão a respeito desde que se iniciaram as referências à segurança alimentar em meados do século XX, obrigando a contextualização das definições. Por outro lado, o fato de SAN definir um objetivo de política pública faz dela uma noção suscetível de distintas acepções e meios para sua efetivação, sendo pouco provável uma compreensão única a respeito. Mais do que isso, há um elemento de disputa em torno da SAN que fica evidente quando ela é utilizada para fundamentar proposições de política pública, principalmente ao legitimar a pretensão de algum tipo de tratamento diferenciado pelo Estado.

Petrini (2009) compartilha desta compreensão da SAN como norteadora na proposição de políticas públicas, principalmente quando se trata da realidade dos países em desenvolvimento, como é o caso da América Latina, por exemplo, ao reivindicar o conceito de sustentabilidade social, conforme exposto no subcapítulo 3.4.3 do presente trabalho, correspondente à conceituação do princípio de *justo*.

Já no que diz respeito à percepção dos respondentes sobre o DHAA, sete deles afirmaram desconhecer o termo e seu conceito, enquanto dois afirmaram ter ouvido falar, porém desconhecem a conceituação. Por sua vez, o Respondente 6, mesmo desconhecendo o conceito, respondeu que “acredito ser uma extensão dos direitos humanos direcionado à preocupação com a alimentação mundial, ao acesso a alimentos que sejam capazes de suprir as necessidades nutricionais da população mundial”.

Para outros dois deles, o DHAA aproxima-se mais de nossa LOSAN, ao sugerir que se trata de um direito cuja garantia deve partir do poder público, tal como coloca o Respondente 14 ao dizer que “se refere ao direito inerente ao ser humano de poder consumir alimentação segura, adequada e de qualidade, que no Brasil faz parte da responsabilidade do Governo tentar garantir esse direito”, assim como o Respondente 16 quando diz que “Refere-se à garantia da alimentação para todo cidadão. Infelizmente, o país está voltando à margem da insegurança alimentar, ou seja, deixando de garantir essa necessidade básica”. Em seu Art. 9º, a Lei nº 11.346 elenca as diretrizes sobre as quais o SISAN se embasa, correspondendo a quarta diretriz à “conjugação de medidas diretas e imediatas de garantia de acesso à alimentação adequada, com ações que ampliem a capacidade de subsistência autônoma da população” (BRASIL, 2006).

Petrini (2009) corrobora esta noção de subsistência autônoma mediante o conceito de sustentabilidade social, já mencionado acima. Este conceito tem a ver com a promoção da qualidade de vida e de empregos dignos que garantam o sustento dos indivíduos, garantindo assim a equidade e a democracia, principalmente quando se trata dos pequenos produtores e do trabalhador rural, lutando pelo reconhecimento de sua dignidade e encorajando-os na produção considerada *limpa*, incentivando-se sobretudo a produção local, voltada primeiramente para a *autossustentência*, garantindo-se assim a soberania alimentar, que permite aos indivíduos o acesso à produção de sua própria comida.

4.3 Percepções sobre a escolha do que se cozinha para si e para os demais

Dando seguimento ao questionário, as próximas perguntas buscaram compreender quais os principais critérios de escolha dos respondentes quando se trata dos ingredientes de uma preparação que irão cozinhar para si mesmos ou quando se trata do local onde irão comer, e quais os principais critérios de escolha quando se trata do que irão cozinhar para os demais, sejam parentes, amigos ou clientes. Tentou-se, com esta diferenciação de sujeitos, perceber se existem diferenças nos critérios quanto à importância, buscando-se compreender se os mesmos critérios possuem pesos diferentes a depender dos sujeitos que comem. Com relação aos critérios, através de uma escala de importância (que vai de “muito importante” para “nada importante”), tratou-se de perceber de que maneira os respondentes, enquanto cozinheiros e, portanto, coprodutores (PETRINI, 2009), exercem seu poder de escolha no momento de compra dos ingredientes e produtos que irão preparar, seja para resultar em preparações para eles próprios ou para os demais.

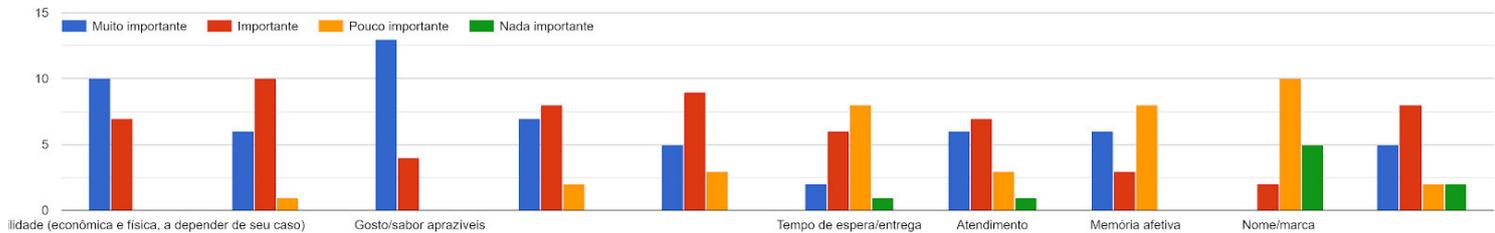
A primeira pergunta dizia respeito à importância dada pelos respondentes aos critérios que os levariam a escolher os ingredientes de uma preparação ou ao local onde iriam comer. Os critérios considerados como mais importantes por maioria significativa de respostas foram “gosto/sabor agradáveis” (13 de 17) e “acessibilidade (econômica e física, a depender de seu caso)” (10 de 17), seguidos de “procedência (local de origem ou produção)/indicação de terceiros” (7 de 17), “atendimento” e “memória afetiva”, ambos considerados como critérios muito importantes por seis dos 17 respondentes. Como critérios considerados apenas como importantes, encontram-se “aspecto físico/apresentação condizentes” (10 de 17), “modo de preparo (preparação condizente com o tipo de produto/insumo e que atenda suas exigências/expectativas” (9 de 17), “procedência/indicação de terceiros” e “disponibilidade (de encontrar/servir)” (8 de 17), seguidos dos critérios “acessibilidade” e “atendimento”, ambos considerados por sete dos respondentes como critérios importantes. Os critérios “nome/marca” (10 de 17), “memória afetiva” (8 de 17) e “tempo de espera/entrega” (8 de 17) foram os critérios considerados como pouco importantes pelos respondentes no momento de escolher os ingredientes para cozinhar ou o local onde irão comer.

A memória afetiva foi considerada como um critério pouco importante por oito dos 17 respondentes, sendo que, para seis deles, ela também configura um critério muito importante. Tal amplitude de importância nas respostas nos leva a perceber a subjetividade do conceito para cada respondente, o que acaba por influenciar também em suas escolhas pessoais quanto à alimentação.

Abaixo, o gráfico com as respostas indicando o grau de importância para os critérios

mencionados:

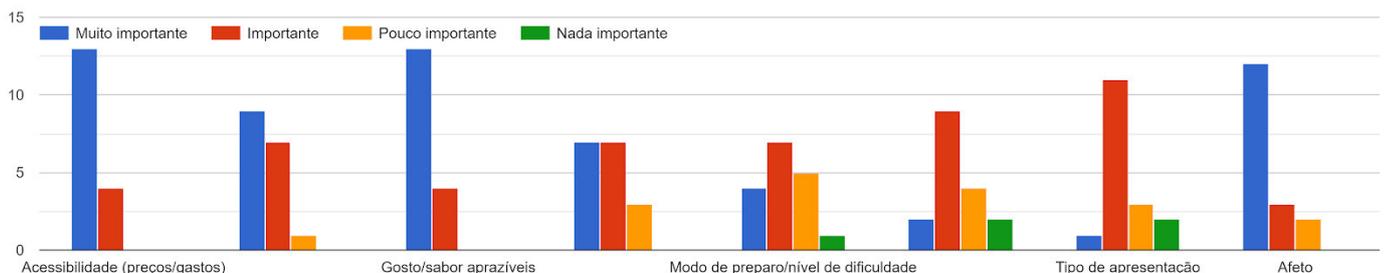
Para você, qual a importância dos seguintes critérios ao escolher os ingredientes de uma preparação ou ao escolher onde vai comer?



Quando se trata da importância dada pelos respondentes aos critérios que os levam a escolher o que irão cozinhar para os demais, sejam eles parentes, amigos ou clientes, percebemos que a questão referente ao afeto muda, adquirindo um peso relevante. O critério “afeto” aparece como critério muito importante para 12 dos 17 respondentes, atrás apenas de “acessibilidade (preços/gastos)” e “gosto/sabor agradáveis”, considerados como muito importantes por 13 dos respondentes. A seguir, em terceiro lugar como critério mais importante temos “preferências pessoais dos envolvidos”, escolhido por nove dos 17 respondentes. Como critérios considerados apenas como importantes, temos “tipo de apresentação” (11 de 17), seguido por “tempo de preparo” (9 de 17). “Modo de preparo/tipo de dificuldade” foi o único critério que cinco dos 17 respondentes consideraram como pouco importante, o que nos leva a supor que o nível de dificuldade que determinada preparação pode apresentar não representa um empecilho quando se leva em consideração o nível de afeto que se sente por quem se irá servir, bem como o sabor que tal preparação apresenta.

A seguir, o gráfico com as respostas dadas para estes critérios:

Para você, qual a importância dos seguintes critérios ao escolher o que irá cozinhar para família, amigos ou clientes?



4.4 Percepções sobre os locais de compra dos alimentos, distância percorrida e a importância dos alimentos frescos e/ou in natura

Complementando as perguntas anteriores sobre o grau de importância dos critérios que levam em conta no momento de adquirir produtos ou ingredientes, para si e para os demais, o questionário pergunta a seguir quais os locais onde os respondentes costumam adquirir os produtos ou ingredientes para suas próprias refeições e por que, na intenção de buscar compreender se a liberdade de escolha se exerce também neste aspecto, levando-se em consideração as opções disponíveis na cidade de Fortaleza, bem como o próprio processo de conscientização que as experiências acadêmica e profissional podem ter apresentado como contribuição para se exercer tal escolha.

Dos 17 respondentes que participaram desta pesquisa, 16 afirmaram realizar suas compras em supermercados, seja pela “facilidade”, “praticidade”, “comodidade” ou “acessibilidade”. A acessibilidade mencionada se refere à econômica, de acordo com muitas das respostas: “ofertam mais promoções ou têm os preços mais em conta” [RESPONDENTE 9], “é o local mais acessível às minhas condições” [RESPONDENTE 12], “porque são mais acessíveis fisicamente e economicamente” [RESPONDENTE 14]. O respondente 4 mencionou, especificamente, “supermercados de periferia e feiras livres, pelo custo-benefício”. Nota-se aqui o início de uma diferenciação quanto à classe social e distribuição de renda, o que pode acabar afetando o acesso e, conseqüentemente, o poder de escolha dos alimentos; daí a importância das feiras locais, que são mencionadas também por outros respondentes: “supermercados pela praticidade e em feira livre por morar em um bairro que possui uma” [RESPONDENTE 2], “supermercado e feiras, pela comodidade, a feira porque compro mais barato e verduras mais frescas. Às vezes compro em feira orgânica também” [RESPONDENTE 6], “supermercado na maioria das vezes pela praticidade. Feiras livres raramente, quando não estou estudando no dia em que acontece no meu bairro, e em um mercadinho de frutas produzidas na serra quinzenalmente” [RESPONDENTE 7]. Apenas o respondente 17 não mencionou realizar suas compras em supermercados, mas sim feiras e mercados locais que vendam alimentos de produção próxima:

Caminho sempre para cultivar meus próprios alimentos. Ainda não é possível totalmente, por isso busco feiras e mercados locais que cultivem a comida o mais próximo possível, com cultivos de agricultura natural, como sistemas agroflorestais ou agroecológicos. Busco feiras agroecológicas, o sistema de trocas. Quando não consigo assim, busco o que chamam de orgânico que pelo menos é produzido com menos veneno, mas já caiu no circuito comercial do lucro.

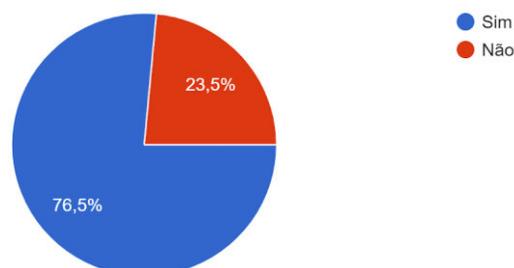
Tanto com base nesta resposta quanto nas anteriores que mencionam as feiras livres locais, percebemos o quanto a sustentabilidade é importante para a comunidade acadêmica, mesmo quando por motivos de facilidade ou comodidade acabam comprando alimentos em redes de supermercados. Ao realizar parte de suas compras em feiras, mesmo que se trate de uma realidade econômica e de classe (por residirem em áreas periféricas da cidade), ainda assim optam por esta alternativa devido aos preços acessíveis e ao frescor dos alimentos, ou seja, exercem escolhas de maneira consciente. Ao realizar suas compras com base na sustentabilidade dos alimentos e da comida, os respondentes acabam também por escolher uma alimentação *limpa* (PETRINI, 2009).

Quando a mesma pergunta foi direcionada aos locais de compra de ingredientes e/ou produtos para encomendas, caso trabalhassem na área, apenas cinco dos 17 participantes responderam, e todas as respostas mencionaram redes de atacado, pelo preço e pelos descontos oferecidos. O respondente 1 também mencionou que compra os vegetais nas feiras “pra garantir o frescor da preparação”. O respondente 4, por sua vez, mencionou que, além da rede de atacado, há também “alguns itens comprados em lojas especializadas”, porém não define quais sejam. Já a respondente 16, na categoria de docente, menciona também “fornecedores, devido à licitação de insumos”, sem no entanto especificar a razão social destes fornecedores e nem de que forma os mesmos realizam suas compras para suprir a demanda do curso.

A pergunta a seguir, de caráter fechado, busca saber se é determinante para o respondente a distância percorrida até o local de compra de seu alimento. Para 76,5% dos respondentes esta distância é sim determinante (13 de 17). Considere-se o gráfico a seguir para as respostas apresentadas:

É determinante, para você, a distância percorrida até o local de compra de sua comida?

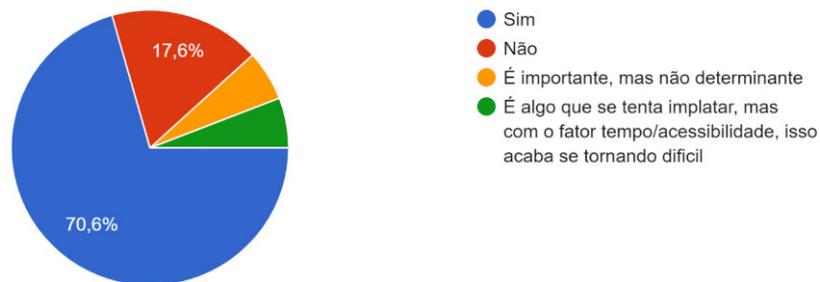
17 respostas



A próxima pergunta, por sua vez, procura saber se é determinante para o respondente cozinhar ou alimentar-se com ingredientes frescos e/ou in natura, para a qual 70,6% (12 de 17) respondeu que sim, 17,6% (3 de 17) respondeu que não, um participante respondeu que “é importante, mas não determinante” e um participante respondeu que “é algo que se tenta emplacar, mas com o fator tempo/acessibilidade, é algo que acaba se tornando difícil”. Abaixo, o gráfico com as respostas mencionadas:

É determinante, para você, cozinhar e/ou se alimentar com ingredientes frescos e/ou in natura?

17 respostas



Com base nas respostas para estas perguntas, nota-se mais uma vez a importância das feiras livres locais, tanto pelo o fornecimento e facilidade de acesso a produtos e alimentos frescos / in natura, que, segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira (2014, p. 25), “são aqueles obtidos diretamente de plantas ou de animais (como folhas e frutos ou ovos e leite) e adquiridos para consumo sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza”, quanto por representarem uma alternativa econômica e ecologicamente sustentável para os respondentes, os quais, em sua grande maioria, consideram determinante a distância que devem percorrer até o local de compra de seus alimentos.

O fato de realizarem grande parte de suas compras em supermercados e, ainda assim, realizarem uma outra parte em feiras livres locais, devido ao peso que dão ao frescor dos alimentos, ao preço e à proximidade, demonstra que pelo menos para esta parcela da comunidade acadêmica o conceito de uma alimentação *limpa*, sob os critérios de uma sustentabilidade ecológica e social, é relevante e já faz parte de sua visão gastronômica.

4.5 Percepções sobre o conhecimento gastronômico

O próximo trio de perguntas busca compreender se o conhecimento gastronômico é

determinante para a realidade dos respondentes e de que forma o obtiveram, além disso busca compreender também se os respondentes sabem de onde vem o conhecimento gastronômico daquelas ou daqueles que cozinham para eles, numa tentativa de resgate do conhecimento empírico ou tradicional a respeito da comida, seja a que se prepara em casa ou a que se come na rua, nos restaurantes, ou nos refeitórios.

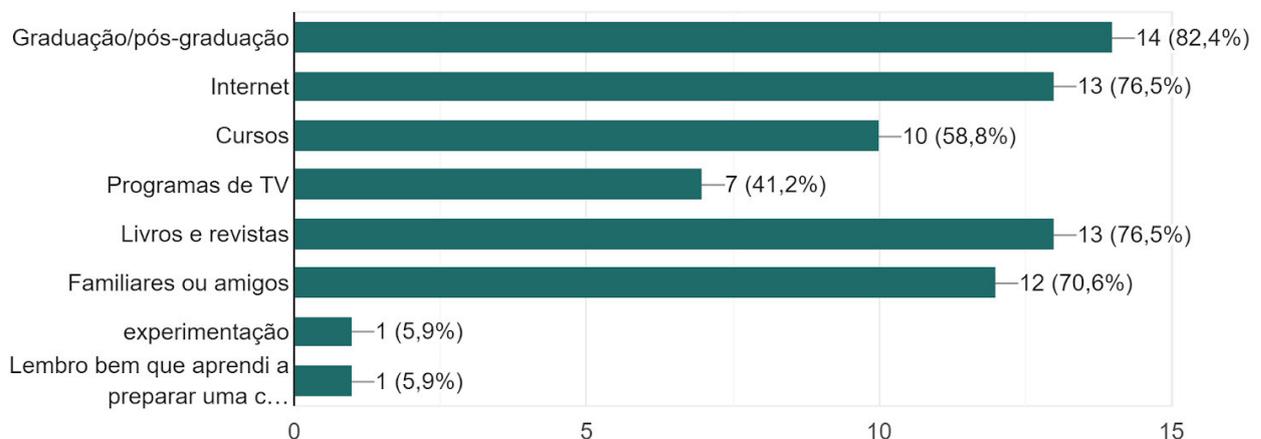
Petrini (2009) irá dizer que os saberes culturais tradicionais, em sua grande maioria, não estão escritos nem documentados, sendo transmitidos oralmente e através da prática, vivência, observação e experimentação, ou seja, do empirismo. Cabe aos conhecimentos científicos aprender a estabelecer diálogos com estes saberes, a fim de resgatá-los e valorizá-los na construção de novos saberes gastronômicos, promovendo-se desta forma um “diálogo entre reinos”:

Não se trata de declarar a prevalência de um tipo de conhecimento – empírico, qualitativo, ligado à estímulos como o prazer ou o simples bom senso e a profícua convivência com o mundo natural – sobre o outro – quantitativo, científico, estritamente matemático, que descarta o incalculável, e sim colocar esses saberes *em rede* e torná-los mutuamente úteis ou *contemporaneamente úteis* (PETRINI, 2009, p. 182, grifo do autor).

Vemos, a seguir, o gráfico com as respostas apresentadas para a pergunta “caso seja você quem prepara a comida, onde/como você busca ou buscou por este conhecimento?”:

Caso seja você quem prepara a comida, onde/como você busca ou buscou por este conhecimento?

17 respostas



Para 70,6% dos respondentes, o conhecimento a respeito de como preparar determinada comida é determinante em seu dia-a-dia, e diversas são as formas de obtê-lo. Os

meios mais mencionados pelos participantes foram: graduação/pós-graduação (82,4%), internet (76,4%), livros e revistas (76,4%), familiares ou amigos (70,4%), cursos (58,8%) e programas de TV (41,2%), com destaque para uma resposta que mencionou a “experimentação”.

Para a pergunta “caso seja outra pessoa quem prepara a comida, você sabe onde/como ela busca ou buscou por este conhecimento?”, três dos respondentes informaram que não sabem, enquanto que as demais respostas variaram de acordo com a experiência pessoal de cada um, ainda que alguns tenham se referido especificamente à mãe ou à avó, que, por sua vez, adquiriram seus conhecimentos através “da vida” e dos ensinamentos transmitidos de geração para geração: “minha mãe, nos conhecimentos aprendidos com minha avó, sua bisavó e programas de culinária” [RESPONDENTE 3], “apenas posso afirmar com certeza o que tenho acesso, ou seja, a cozinha de minha mãe; esta aprendeu e aprende ainda por 3 meios principais: internet, programas de TV e a vida” [RESPONDENTE 12], “minha mãe, que aprendeu a cozinhar com sua avó pois foi criada por ela. Hoje ela se declara como cozinheira, [...] e com a modernidade da internet ela busca vídeos e receitas” [RESPONDENTE 16].

Já quando se trata de refeições realizadas fora de casa ou do ambiente familiar, apenas quatro participantes responderam, sendo que o respondente 2 confessa que “não, infelizmente [não sei], mas costumo conversar com a equipe e tentar descobrir algo sobre o cardápio, só pra ter noção, mas são casos muito esporádicos”, enquanto que o respondente 10 informa que “[...] restaurantes eu normalmente não vou atrás de saber, mas valorizo se o chef tem formação ou a maioria dos cozinheiros”. Por sua vez, o respondente 14 diz:

Essa pergunta é complexa. Geralmente eu confio e experimento a comida e a partir daquele momento, se não for preparada por uma pessoa que eu tenha uma relação de proximidade ou afeto, não terá uma segunda chance para me conquistar gustativamente. Dessa forma, pensando muito sobre, acredito que a maioria das pessoas que produzem comida com a qual eu me alimento são autodidatas e procuram conhecimento em mídias digitais ou físicas, guiadas principalmente pela tentativa e erro e experiências da vida.

Diante de tais depoimentos, consideramos que ainda falta à comunidade acadêmica do curso de Gastronomia da UFC um maior interesse pelas fontes de conhecimento – empírico ou científico – daqueles que, não possuindo laços diretos de consanguinidade, cozinham as refeições que comem fora de seu ambiente familiar cotidiano; e, em se tratando este conhecimento de fonte empírica, ou seja, tradicional, o interesse por registra-lo de alguma forma, principalmente digital, a fim de poder tanto catalogar tal conhecimento quanto ajudar a protegê-lo e difundi-lo. Atualmente, com o uso dos smartphones e as redes sociais, é possível

filmar ou fotografar técnicas e modos de preparo, ou ainda que seja somente o prato em si, para assim colaborar na catalogação e no resgate destes saberes gastronômicos tradicionais. Pois, como afirma Petrini (2009, p. 183):

[...] as novas tecnologias, vídeo, áudio, informática, permitem de maneira ágil registrar e fixar esses saberes entrevistando os interessados diretos, ou seja, as pessoas ainda envolvidas nessas atividades. É preciso começar, sistematicamente, a registrar os conhecimentos tradicionais [...]. Este é outro elemento indispensável para realizar uma verdadeira mudança em direção à qualidade: a catalogação desses saberes, tarefa essencial para o estudo, aprofundamento ou simples transmissão.

4.6 Percepções sobre os critérios de atuação do(a) gastrônomo(a) e as contribuições da formação gastronômica do bacharelado da UFC

Neste último tópico, instigou-se os respondentes a que compartilhassem, de forma livre, os critérios que consideram mais importantes para a atuação do(a) gastrônomo(a), tanto no âmbito da prática profissional em cozinha quanto da prática profissional científica ou acadêmica. Com isso, buscou-se observar se levariam em conta critérios já mencionados nas perguntas anteriores, ou mesmo relacionados com a *nova gastronomia* proposta por Petrini (2009).

Outrossim, tratou-se por fim de perceber se tais critérios de atuação profissional seriam contemplados pela formação gastronômica proporcionada pelo curso de bacharelado em Gastronomia da UFC, do qual fazem parte enquanto alunos (egressos ou não) e docentes. Através desta questão, pretendeu-se despertar nos respondentes o questionamento crítico e necessário em relação a esta formação, não se restringindo porém somente a ela, posto que acredita-se que, mediante este questionamento sobre uma realidade mais próxima e concreta, estar-se-ia despertando também a reflexão a respeito da formação gastronômica de maneira mais ampla, comportando múltiplas interpretações, bem como da atuação na área, seja no meio técnico ou científico.

Por ser de caráter aberto, para a pergunta “para você, o(a) gastrônomo(a) deve seguir quais critérios de atuação, seja na sua carreira acadêmica ou de prática profissional?” optou-se por agrupar as respostas em alguns grupos de palavras-chaves, de acordo com a quantidade de menções ou referências. São eles:

Grupo 1 – Ética: Respondentes 2, 5, 8, 11, 13, 15, 16.

Grupo 2 – Cultura / Soberania / Regionalidade: Respondentes 2, 7, 11, 16.

Grupo 3 – Produtor / Produção / Recursos: Respondentes 2, 3, 7, 8, 10, 13, 17.

Grupo 4 – Cuidado / Zelo / Afeto: Respondentes 1, 17.

Grupo 5 – Experiência pessoal / Técnica: Respondentes 3, 8, 13, 16.

Grupo 6 – Capacitação: Respondentes 9, 10, 11, 13.

Grupo 7 – Extensão: Respondente 10.

Grupo 8 – Normas / Regras higiênico-sanitárias: Respondentes 10, 11, 16.

Interessante notar a quantidade de menções à *ética* – profissional ou pessoal – trazidas a tona pelos respondentes (7 de 17), ainda que não exista no curso uma disciplina específica sobre o tema, abordado no mais das vezes por disciplinas de cursos oriundos das Ciências Humanas e Sociais Aplicadas, tais como a Filosofia e o Direito, por exemplo.

Dentre as respostas, algumas foram mais explanatórias, enquanto outras apenas citaram a palavra e seguiram adiante com os demais critérios que julgavam importantes, como os respondentes 11: “ética, saber sobre gestão, segurança e soberania alimentar, as cozinhas básicas, saber pesquisar”, que também se enquadrou nos Grupo 2, 6 e 8; o respondente 15: “não entendi bem o que quer dizer com critérios, mas acredito que como todo profissional o gastrônomo precisa ter ética e responsabilidade”; e o respondente 16, na figura de docente: “colocar todo seu conhecimento no seu prato, desde os aspectos nutricionais, técnicos e microbiológicos. Deve ser ético e garantir a soberania alimentar”, cuja resposta também se enquadrou nos Grupo 2, 5 e 8. Já o respondente 2 foi mais específico em sua definição sobre o critério, relacionando a *ética* com um viés econômico: “ética em relação a qualidade do produto ao preço comercializado” (*sic*).

Por sua vez, dois respondentes não mencionaram o termo por extenso, utilizando-se de definições morais e de juízos de valor a respeito de comportamentos considerados “bons” ou “corretos”, que acabam por equivaler a um conceito próprio sobre um determinado modelo de ética pessoal e, portanto, profissional: “verdade em relação aos aspectos que envolvem, em relação ao ensino, preço, etc” (*sic*) [RESPONDENTE 8]; “[...] E tem que ser político, aprender a conviver com todos os tipos de pessoa sem se exaltar e assediar moralmente” [RESPONDENTE 13]. Por fim, o respondente 5 discorre um pouco mais acerca da ética profissional na Gastronomia, sinalizando os perigos daquilo que chama de “glamourização”: “Se a pessoa decide seguir essa carreira, deve ter ética para com sua profissão e para consigo mesmo. Sinto falta de um código de ética profissional para essa área. A glamourização acaba por superficializar a preocupação com a atuação desses profissionais”.

A “caricatura muito difundida deste cozinheiro-artista” de que nos fala Brandão (2015) é um dos agentes que concentra este poder simbólico da glamourização da Gastronomia revestida de espetáculo, “que oculta as verdades sobre o mundo do trabalho na cozinha”:

Alguns mestres, *chefs*, dominam a cozinha, promovem sua ação em cores, sabores, texturas. Ninguém lembra, todavia, que ser chef é, depois de muito caminhar, chegar ao topo de uma longa trajetória árdua cheia de erros, de insistências e, finalmente, de acertos. A questão se complica quando a leitura dessa arte se converte em obra exclusiva de um talento pretensamente sem esforço, instintivo, sem manejo de inteligência, dispensando as vantagens do estudo (BRANDÃO, 2015, p. 30).

O segundo grupo com quantidade igual de menções, ou seja, sete de 17, foi o Grupo 3, cujas palavras-chave são: “produtor”, “produção” e “recursos”. O tipo de menção também variou, indo de respondentes que se referiram brevemente à importância ou necessidade de valorização do produtor e sua produção bem como do insumo regional, juntamente com demais menções que se encaixam nos demais grupos, tal como o respondente 2, que, além de haver mencionado a ética como um conceito diretamente relacionado ao preço e qualidade do produto, também falou em: “tentar manter e fortalecer a cultura da área em que exerce a profissão, dar voz e apresentar o produto de pequenos produtores”; até o tipo de resposta que foca quase que completamente neste aspecto do Grupo 3, conforme vemos a seguir:

Ele deve pautar o conhecimento técnico e teórico no contexto sociocultural que permeia a produção do alimento, desde sustentabilidade em toda a sua abrangência, a valorização do pequeno produtor, a corresponsabilidade por inserir socialmente, capacitar e remunerar de forma justa o produtor, valorizar insumos regionais e a cultura local, fortalecer o mercado local [RESPONDENTE 7].

Percebe-se em tal resposta um pensamento bastante próximo da abordagem do *Slow Food* a respeito da alimentação boa, limpa e justa, em que pese, conforme mencionado anteriormente neste trabalho, a sazonalidade dos alimentos pertencentes à cultura local, o bom trabalho do produtor ao escolher matérias-primas e técnicas que respeitam a naturalidade dos alimentos, o reconhecimento e a valorização deste trabalho ao remunerar de forma justa quem produz, a preocupação com a justiça social ao defender condições dignas de trabalho, e o respeito pela diversidade cultural e pelas tradições que permeiam a produção dos alimentos. A noção do gastrônomo como coprodutor também está presente quando a respondente utiliza o termo “corresponsabilidade” para referir-se ao trabalho do pequeno produtor e sua inserção social e comercial, lembrando-nos de que também temos responsabilidades no interior do processo produtivo, no qual devemos nos involucrar, como bem afirma Petrini (2009, p. 160):

[...] O velho consumidor deve sentir-se, de alguma maneira, parte do processo produtivo, conhecendo-o, influenciando-o com suas preferências, apoiando-o se estiver em dificuldades e recusando-o se equivocado ou insustentável. O velho consumidor, hoje *novo gastrônomo*, deve sentir-se um coprodutor.

Esta noção de coprodução, por sua vez, nos lembra que, segundo Petrini (2009, p. 169-170), pertencemos a uma rede de compartilhamentos – de comida, de saberes, de pessoas, de relações, de meios, de produções, de conhecimentos, de sentimentos, de afetos. Tal partilha é determinada por nossas escolhas, que se esperam boas, limpas e justas. Ao realizarmos escolhas segundo estes critérios e compartilharmos em rede todos esses aspectos, poderemos colaborar para a redefinição de nossas práticas tanto profissionais, quanto acadêmicas, que vão desde a relação professor-aluno até os projetos extensionistas.

No âmbito das cozinhas, por exemplo, o compartilhamento de diversas vivências e experiências pessoais e do respeito pelo alimento e pelas pessoas envolvidas em sua produção pode colaborar na construção de um ambiente de trabalho mais afetivo e psicologicamente seguro, tal como colocado pelo respondente 1, cuja resposta se enquadra no Grupo 1: “acredito que o critério afetivo é tão ou mais importante que o técnico, gera resultados positivos tanto para o cozinheiro/equipe quanto para os clientes, e torna o ambiente de trabalho mais leve”. Com relação à extensão universitária e à capacitação contínua, o respondente 10, dentre outras coisas, afirma:

Acredito que nós como estudantes e profissionais da área de Gastronomia devemos essencialmente seguir os seguintes critérios que julgo principais: [...] nunca parar de buscar conhecimento (a gente nunca sabe tudo) [...] e possuir a visão de que o nosso conhecimento deve ser partilhado e aplicado também para o envolvimento em projetos que busquem ajudar a parcela da sociedade que de fato necessita.

De todos os participantes, este foi o único que em sua resposta a respeito dos critérios de atuação do gastrônomo abordou de maneira explícita a questão sobre a extensão universitária e o compartilhamento de saberes e conhecimentos com a comunidade, ou seja, a defesa e a garantia da circulação de saberes (PETRINI, 2009), encaixando-se assim no Grupo 7 de menções.

Apenas o respondente 4 não se enquadrou em nenhum dos grupos de menções, visto que sua resposta, apesar de extremamente sucinta e pouco desenvolvida, foi a que talvez trouxe maior amplitude a respeito do que signifique atuar como gastrônomo: “não pensar que gastronomia é somente cozinha”.

A próxima e penúltima pergunta do questionário buscou compreender se os critérios de atuação do gastrônomo mencionados pelos participantes na pergunta anterior seriam contemplados pela formação que o bacharelado em Gastronomia da UFC oferece, atendendo assim suas expectativas com relação ao curso; instigou-se, também, a que apontassem o que

falta para atender a tais expectativas, no caso de respostas negativas, bem como sinalizassem aquilo que pode ser melhorado, no caso de respostas positivas.

Detectou-se que muitos dos respondentes apontam como principais dificuldades a fragilidade metodológica das disciplinas, sobretudo as teórico-práticas, uma baixa produção científica de peso e um reduzido acervo bibliográfico, que afetam diretamente tanto na pesquisa quanto na extensão, e, de maneira pontual, o interesse quase nulo pela valorização cultural da alimentação regional.

Assim, algumas das principais percepções compartilhadas pelos respondentes foram:

Infelizmente o nosso curso ainda carece de mais atenção em relação a origem do insumo e ao produto desenvolvido na prática, nossos professores não dão voz a pequenos produtores e comércios locais, não dão aulas de campo em feiras livres e em hortas comunitárias. Precisamos formar novos gastrônomos que olhem para a nossa cultura com vontade de engrandecê-la e preservá-la! [RESPONDENTE 2].

Mais cientificidade nas disciplinas [RESPONDENTE 4].

Acredito que ainda falte um norte para que o curso de Gastronomia da UFC seja referência em ética profissional [RESPONDENTE 5].

Muito a ser melhorado, um olhar melhor é necessário na pesquisa, na extensão e nas aulas práticas e teóricas, precisa de professores dedicados. Para trabalhar com Gastronomia é preciso mais do que aprendemos em nosso curso, infelizmente [RESPONDENTE 6].

Acredito que temos uma formação teórica multidisciplinar excelente, porém, a prática poderia ser otimizada com noções técnicas e finalizações melhores, pois esse aspecto é que confere credibilidade para acreditar nossa formação teórica, além de fundamentar o ensino em cursos tecnológicos, principal posto de trabalho dos professores egressos do curso [RESPONDENTE 7].

As dificuldades estão no aprendizado nas cozinhas básicas e na falta de bibliografia para pesquisas [RESPONDENTE 11].

Acho o curso raso em experiência prática e todos os problemas políticos e estruturais acarretam ao longo do curso um desgaste emocional e psicológico que gera muita evasão. Outro problema é metodológico, com professores que não se reinventam, ficando sempre na zona de conforto [RESPONDENTE 13].

Destaca-se a resposta do respondente 14 que denuncia que, diante das “medidas de contingenciamento” do novo governo às IES federais²⁴, a resolução da atual gestão do curso de Gastronomia da UFC foi transformar as aulas teórico-práticas em aulas demonstrativas, combinadas com visitas técnicas a fim de se completar a carga horária:

Atualmente a UFC não atende os critérios mencionados, pois mesmo que em teoria

²⁴ Ver matéria do portal G1 intitulada “MEC diz que bloqueio de 30% na verba vale para todas as universidades e institutos federais”, de 30 de abril de 2019, disponível em: <https://g1.globo.com/educacao/noticia/2019/04/30/mec-diz-que-bloqueio-de-30percent-na-verba-vale-para-todas-as-universidades-e-institutos-federais.ghtml>.

o curso seja 50% teórico e 50% prático, no decorrer do curso, você percebe como o atual curso de bacharelado em Gastronomia é frágil, tanto pelo atual corpo docente, que apresenta diversas falhas em sua formação (mais com relação a metodologias de ensino), com a baixa carga horária prática e teórica, que muitas vezes são enxutas e ainda assim mal aplicadas. De acordo com o atual pensamento do corpo docente, diante da catástrofe da educação atual, o estado das aulas práticas se tornará insustentável, já que foi consenso entre os professores do curso aplicar aulas demonstrativas e visitas técnicas como aulas práticas, deste modo a área do curso que já era a mais fragilizada não conseguirá se sustentar mais e, com isso, muitos discentes apresentarão deficiências em sua formação.

Considerando-se que, nas palavras de Brandão (2018), a Gastronomia ainda luta pela delimitação de seus contornos e de elementos necessários à garantia de sua autonomia de estudo, ainda busca fixar sua existência acadêmica e seu reconhecimento pela comunidade científica e pela sociedade ao mesmo tempo em que lhe faltam metodologias, nota-se a fragilidade de um projeto teórico gastronômico e a ausência de um direcionamento formativo que lhe proporcione um exercício autêntico, possibilitando-lhe alcançar a regulamentação no mundo do trabalho e seu devido lugar de reconhecimento no meio científico. Vêm ao encontro de tais aspectos as percepções dos respondentes a respeito da formação pela qual passaram ou à qual ainda pertencem, no universo da Gastronomia da UFC, que, tal qual seu objeto de estudo, ainda encontra-se em processo de construção. Variando entre algumas poucas respostas positivas, outras poucas isentas, e muitas que reivindicam uma série de melhorias, principalmente metodológicas, os participantes reiteram esta indefinição da Gastronomia que menciona Brandão (2015; 2018), ao mesmo tempo em que atestam sua essência eminentemente multi, inter e transdisciplinar, o que demonstra seu enorme potencial enquanto uma ciência do conhecimento.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Em que pese os referenciais da Nova Gastronomia proposta pelo *Slow Food* de uma ciência gastronômica interdisciplinar e multirreferencial (BRANDÃO, 2015, 2018), em que os novos gastrônomos educam seus sentidos para a redescoberta de sua sensorialidade concomitante a uma educação para a prática emancipatória de indivíduos que conhecem o que comem e são capazes, portanto, de exercer escolhas conscientes, inseridas no contexto de valorização dos insumos e práticas regionais, no reconhecimento do pequeno produtor e do trabalhador rural, na luta pela justiça social a estes mesmos trabalhadores e a todos os demais envolvidos nos ciclos do alimento, na defesa da biodiversidade através da reivindicação de uma maior sustentabilidade nos modos de produção e práticas de consumo e no combate ao desperdício, no diálogo constante – e nem sempre fluido - com os saberes e conhecimentos tradicionais e populares, assim como com as demais ciências que compõem ou irão compor este campo do saber, ainda em vias de definir-se tanto no âmbito científico, quanto no âmbito da regulamentação da própria profissão, foi que percebeu-se, no escopo do presente trabalho, o quanto a Gastronomia no Brasil ainda tem por caminhar e o quanto já caminhou até aqui.

A definição urge, principalmente por referenciar-se através de longos e árduos processos burocráticos. No entanto, a tomada de consciência a respeito de nossa própria indefinição já aconteceu e se traduz por meio de uma comunidade acadêmica que levanta questionamentos e faz cobranças ao mesmo tempo em que se mobiliza na construção e legitimação de uma ciência que se quer crítica, compromissada com o seu papel social, capaz de abraçar a diversidade em suas cozinhas e combater preconceitos e visões pré-concebidas, e ao mesmo tempo reivindicar metodologias próprias que deem conta de toda sua interdisciplinaridade, exigindo uma formação continuada de um corpo docente que aos poucos vai se dando conta de que a técnica culinária é somente uma das múltiplas facetas que compõem a ciência gastronômica – ou, como colocou um dos alunos, de que Gastronomia não é só cozinha.

É neste ponto que reside a importância dos bacharelados no contexto de construção e legitimação desta ciência gastronômica. Por se encontrarem inseridos no espaço das Universidades (no caso dos bacharelados em Gastronomia no Brasil, mais especificamente em apenas cinco universidades públicas federais: UFC, UFRPE, UFBA, UFPB e UFRJ) (BRANDÃO, 2018), configuram-se por excelência a instância máxima para se encabeçar tal tarefa de construção e legitimação, principalmente através da efetiva implementação do tripé

ensino-pesquisa-extensão, corroborando o papel social do gastrônomo mediante os projetos e práticas extensionistas que vão ao encontro da comunidade e dos saberes populares (ressalta-se aqui a importância da curricularização da extensão), bem como a figura científica do gastrônomo que faz pesquisa e fortalece a construção do conhecimento.

Isto posto, o reconhecimento por parte dos respondentes participantes da pesquisa proposta por este trabalho sobre as carências, sobretudo metodológicas, encontradas no curso de bacharelado em Gastronomia da UFC, assim como a crescente conscientização a respeito da origem do alimento, do trabalho do pequeno produtor, da sustentabilidade não só de sua própria alimentação mas também da comida que se produz em aulas práticas durante sua formação, da necessidade de uma ética gastronômica perante o que se aprende e o que se faz, dos hábitos de consumo que, mesmo vinculados a questões de classe social e acesso, dão hoje preferência a alimentos frescos / in natura, da valorização do afeto enquanto critério determinante para a prática gastronômica, e até mesmo a falta de uma catalogação mais atuante e mais concisa dos saberes e conhecimentos gastronômicos tradicionais e populares por parte de um gastrônomo ainda em processo de emancipação e que, por isso, talvez ainda não se reconheça na figura autônoma de alguém capaz de ajudar a salvaguardar, proteger e reivindicar a alimentação enquanto patrimônio, são todos indicadores positivos de um processo que identifica estes indivíduos com uma Gastronomia que se deseja mais crítica e emancipadora, que promova uma alimentação digna, adequada e sustentável (ou boa, limpa e justa) e que cobre por políticas de acesso a essa mesma alimentação na realidade da qual participa e que, na efetivação de seu papel social, deve ajudar a transformar.

Referimo-nos, portanto, à figura do novo gastrônomo transformado em coprodutor, o norteador neste percurso interdisciplinar rumo a uma nova Gastronomia amparada pelos princípios de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN) e Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), referendados pelo *Slow Food* e por nossa própria LOSAN.

Nesse sentido, por fim, recomenda-se ao curso de bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará uma reformulação curricular já proposta pelo novo Projeto Político do Curso - PPC (antigo PPP – Projeto Político-pedagógico) ainda em vias de implantar-se (BRANDÃO, 2018), abrindo-se assim a possibilidade de se atuar na formação transdisciplinar integral do gastrônomo de maneira crítica, ética, sustentável e emancipatória. Tal proposta educacional tende a promover no campo da Gastronomia a conscientização dos indivíduos ao mesmo tempo em que também promove, de forma simultânea, uma vivência

que permite e estimula a religação destes mesmos indivíduos entre si e com a produção e consumo do alimento, de maneira comprometida, sensível, equitativa e ética, promovendo escolhas conscientes boas, limpas e justas.

Instituindo-se efetivamente as estruturas e os programas interdisciplinares necessários nas várias áreas da formação gastronômica acreditamos que se possa favorecer o diálogo entre as várias formas de conhecimentos – acadêmicos e tradicionais - e possibilitar a produção (ou ampliação da produção) científica na área. Tal constatação renova a esperança em também se ampliar a visão de sujeito (o gastrônomo, ou coprodutor, de acordo com Petrini), de objeto (a gastronomia), de realidade (educacional e profissional) e de conhecimento, visto que a educação gastronômica, por seu caráter eminentemente transdisciplinar, é capaz de promover aprendizagens que sejam inspiradoras de uma comunidade (ou rede) colaborativa, solidária, justa e sustentável. E, quem sabe até, nesse processo, a própria formação de professores em Gastronomia possa vir a ser remodelada, impulsionando um novo tipo de didática e prática pedagógica permanentes e mais emancipatórias.

REFERÊNCIAS

A ARCA DO GOSTO NO BRASIL: Alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico. São Paulo: Slow Food, 2017.

BEZERRA, José Arimateia Barros. **Educação alimentar e nutricional:** articulação de saberes. Fortaleza: Edições UFC, 2018.

BRANDÃO, Beatriz Helena Peixoto. **Bacharelado como instância de legitimação do Saber Gastronômico: uma análise do campo a partir de experiências formativas na Universidade Federal do Ceará.** 129 f. Tese (doutorado) – Universidade Federal do Ceará, Faculdade de Educação, Programa de Pós-Graduação em Educação, Fortaleza, 2018.

_____. **Saber gastronômico na Universidade Federal do Ceará:** itinerários curriculares. Fortaleza: Edições UFC, 2015.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. **Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional:** - SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, Casa Civil, Subchefia para Assuntos Jurídicos, 2006. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/111346.htm>. Acessado em: 1 de jun. 2019.

_____. **Guia alimentar para a população brasileira:** promovendo a alimentação saudável. Brasília, DF: Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica, 2008. Disponível em: <http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2008.pdf>. Acessado em: 30 de maio 2019.

_____. Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010. Regulamenta a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - Sisan com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, v. 147, n. 164, 26 ago. 2010.

_____. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas.** Brasília, DF: Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. Disponível em: <https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/marco_EAN.pdf>. Acessado em: 30 de maio 2019.

_____. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira.** 2 ed. Brasília, DF: MS, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica, 2014. Disponível em: <http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf>. Acessado em: 30 de maio 2019.

CANESQUI, Ana Maria. Comentários sobre os Estudos Antropológicos da Alimentação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (org). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005, p. 23-47.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

FAZENDA, Ivani. **Dicionário em construção: interdisciplinaridade**. 2. ed. São Paulo: Cortez, 2002.

_____. **Interdisciplinaridade: qual o sentido?** 2. ed. São Paulo: Paulus, 2006.

FISCHLER, Claude. *A “McDonaldização” dos Costumes*. In: Flandrin, J. L.; Montanari, M. **História da alimentação**. 6ª ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 841-863.

JACOBS, Andrew & RICHTELL, Matt. Como a grande indústria viciou o Brasil em junk food. **The New York Times**, sep/2017. Disponível em: <<https://www.nytimes.com/2017/09/16/health/brasil-junk-food.htm>>. Acessado em: 15 de mar. 2019.

MALUF, Renato S. **Segurança alimentar e nutricional**. 3ª ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2011.

MINTZ, Sidney W. *Comida e antropologia: uma breve revisão*. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, vol.16, n.47, 2001, p. 31-41.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

TOLEDO, Rosana Fernandez Medina. *Gastronomia*. In: FAZENDA, Ivani Catarina Arantes (org); GODOY, Hermínia Prado (coord. técnica). **Interdisciplinaridade: Pensar, Pesquisar e Intervir**. São Paulo: Cortez, 2014.

SANTOS, Antonio Raimundo dos. **Metodologia científica: a construção do conhecimento**. 3ª ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2000.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. **O Império McDonald's e a Mcdonaldização da sociedade: alimentação, cultura e poder**. Paraná: UFPR, 2006.

OLIVEIRA, Nilce de & FREITAS, Maria do Carmo S. de. *Fast-food: um aspecto da modernidade alimentar*. In: FREITAS, Maria do Carmo Soares de; FONTES, Gardênia Abreu Vieira; OLIVEIRA, Nilce de (org). **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura**. Salvador: EDUFBA, 2008, p. 240-260.

PETRINI, Carlo. **Slow Food: princípios da nova gastronomia**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.

POLLAN, Michael. **Em defesa da comida**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008.

VALENTE, Flávio Luiz Schiek. *Fome, desnutrição e cidadania: inclusão social e direitos humanos*. **Saúde e sociedade**, v.12, n.1, p. 51-60, 2003. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/sausoc/v12n1/08.pdf>>. Acessado em: 10 de jan. 2018.

_____. *Do combate à fome à segurança alimentar e nutricional: o direito à alimentação adequada*. In: VALENTE, F. L. S. (org). **Direito humano à alimentação: desafios e conquistas**. São Paulo: Cortez, 2002.

_____. *Segurança alimentar e nutricional: transformando natureza em gente*. In: VALENTE, F. L. S. (org). **Direito humano à alimentação: desafios e conquistas**. São Paulo: Cortez, 2002.