

ECOGASTRONOMIA: Um diálogo entre Gastronomia e Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional

ECO-GASTRONOMY: A dialogue between Gastronomy and Sovereignty and Food and Nutrition Security

Barbara Cassetari Sugizaki^{1*}, Ilana das Neves Barbosa², Luiz Eduardo Oliveira Holanda³, José Arimatea Barros Bezerra⁴

1 Bacharela em Gastronomia, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza – CE

2 Estudante de Gastronomia, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza - CE

3 Estudante de Gastronomia, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza - CE

4 Programa de Pós-Graduação em Educação, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza-CE.

barbara.sugizaki@hotmail.com;
jotabarrosbezerra@gmail.com

ilananevess_@hotmail.com;

eduardoholanda7@hotmail.com;

Resumo

Este trabalho procurou investigar a relação entre Gastronomia e Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, dialogando a gastronomia, sobretudo a ecogastronomia, com tais temáticas. Neste sentido, procurou relacionar tais áreas, buscando pontos de encontros entre elas através de pesquisas bibliográficas e documentais. Neste breve estudo foi possível perceber: o potencial das habilidades culinárias nos campos da Educação Alimentar e Nutricional e Segurança Alimentar e Nutricional; a potencial influência da gastronomia na educação do gosto e nas práticas alimentares; e a convergência dos princípios da ecogastronomia com as temáticas da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional.

This article sought to investigate the link between Gastronomy, Alimentary Sovereignty and Food and Nutrition Security, dialoguing gastronomy, and specifically eco-gastronomy, with such themes. In this sense, it sought to relate such areas, seeking overlapping points between those through bibliographic and documental research. In this brief study, it was possible to note the potential of culinary skills on the fields of Food and Nutrition Education and Food and Nutrition Security; the potential influence of gastronomy on the developing of taste and alimentary practices; and the convergence of the principles of eco-gastronomy and the themes of Alimentary Sovereignty and Food and Nutrition Security.

Palavras-chave: Gastronomia. Segurança Alimentar e Nutricional. Soberania Alimentar. Educação Alimentar e Nutricional.

Keywords: Gastronomy. Food and Nutrition Security. Alimentary Sovereignty. Food and Nutrition Education.

Introdução

Este estudo possui como ponto de partida a pergunta: Como a Gastronomia pode dialogar com a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional? Nesse sentido, para além do ambiente da cozinha e dos *reality shows*, considera-se a Gastronomia como também uma recente área de estudo que “ainda luta pela delimitação de seus contornos e de elementos necessários para garantir sua autonomia” (BRANDÃO, 2018, p. 14). Segundo esta pesquisadora, o termo Gastronomia é cercado de dissonâncias, pois “a palavra e seus inúmeros sentidos, assim,

atualmente conversam com diferentes interesses: acadêmicos, mercadológicos, patrimoniais, midiáticos, políticos, econômicos, turísticos, culinários” (BRANDÃO, 2018, p. 25).

A compreensão destes múltiplos sentidos se faz necessária para delimitar que não se trata de uma única e exclusiva perspectiva a respeito da gastronomia. Para isso, este trabalho parte da compreensão de Santos (2011, p. 381-382), na qual afirma que as novas tendências culinárias colocam a alimentação como um espaço de trocas, constituindo um forte elemento de identidade cultural, de componente de equilíbrio alimentar, de simbiose entre tradição e inovação, sendo um brilhante espaço de diálogo entre história, literatura, ciências sociais, saúde, biologia, química, comunicação, ecologia e o design. Para este autor, os recentes rumos da gastronomia reenviam um debate sobre os novos saberes da sociedade. Assim, é neste sentido de potencial de diálogo da gastronomia que este trabalho procura compreender: de que formas esta área pode contribuir no campo da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN)? A definição desta utilizada neste trabalho trata-se:

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).

Bem como na perspectiva da Soberania Alimentar, de que forma a gastronomia poderia exercer diálogos? No âmbito da Soberania Alimentar, entende-se que esta se refere ao 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, sendo a via para erradicar a fome e a desnutrição (Fórum Mundial sobre Soberania Alimentar, 2001).

Neste sentido, este trabalho justifica-se na necessidade de desenvolvimento, apropriação e expansão de uma ecogastronomia. Ou seja, uma gastronomia que pensada de forma ecológica possa reduzir a lacuna entre produção e consumo de alimentos, podendo assim desenvolver um diálogo com o campo da SSAN. Em um contexto de práticas de atuação, porém, torna-se importante considerar o papel da educação no campo da gastronomia, em especial da Educação Alimentar e Nutricional. Para isso, este trabalho utiliza como definição de EAN a descrita pelo Marco de Referência em Educação Alimentar e Nutricional (BRASIL, 2012, p. 23), na qual a EAN no contexto da realização do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e da garantia da SAN é um campo transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis. Este trabalho possui como objetivo identificar algumas possibilidades de diálogos e pontos de encontro da gastronomia, sobretudo através da ecogastronomia, no campo da SSAN.

Metodologia

Para a realização deste trabalho a abordagem metodológica utilizada foi qualitativa, pois “considera que há uma relação dinâmica entre o mundo real e o sujeito, isto é, um vínculo indissociável entre o mundo objetivo e a subjetividade do sujeito que não pode ser traduzido em números” (PRADANOV, 2013, p.70). Trata-se de um trabalho de revisão bibliográfica no qual se procurou compreender os pontos de encontros entre Gastronomia e SSAN. Foram também

utilizados documentos de referência tais como o Marco de Referência em Educação Alimentar e Nutricional (2012) e o Guia Alimentar para a população brasileira (2014), enquanto para a pesquisa bibliográfica foram adotadas como principais obras Slow Food: Princípios da nova Gastronomia e a tese de Brandão (2018), a respeito da evolução da Gastronomia.

Resultados e Discussão

Segundo Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (2018, p. 21 – grifo nosso) “Praticar a ecogastronomia significa promover a **identidade cultural**, favorecer a **educação do gosto** e incentivar a luta pela conservação e **uso sustentável** dos produtos da sociobiodiversidade”. Sendo através da cozinha que se promove processos de valorização de espécies vegetais nativas, raças animais tradicionais e produtos artesanais locais, contribuindo dessa forma com a reprodução da cultura alimentar.

A respeito da identidade cultural, O Guia Alimentar para a população brasileira (BRASIL, 2014, p. 16) afirma que as preparações culinárias constituem parte importante da cultura de uma sociedade, relacionando-se com a identidade e o sentimento de pertencimento social das pessoas, e assim com o estado de bem-estar. Neste sentido, este documento coloca como proposta o desenvolvimento e partilha de habilidades culinárias como forma de proteger o patrimônio cultural representado pelas tradições culinárias locais.

Para além disso, Dias e Chiffolleau (2015, p.72), afirmam que organizações e redes integradas ao Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar (FBSSAN) sinalizam a importância de repensar a relação que temos com os alimentos, fortalecendo-os como elemento da memória, da identidade e do afeto. Pois, segundo elas, reconhecer a comida como patrimônio constitui-se como um aspecto-chave que fortalece e revitaliza a defesa dos biomas e territórios.

Na construção de um entendimento da alimentação enquanto aspecto-chave, Petrini (2009) aponta a necessidade de educação ou reeducação do gosto. Nesta, Petrini (2009, p. 150) propõe:

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.

Tal manipulação também é expressa pelo Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas (BRASIL, 2012, p. 26) que apresenta um de seus princípios para ações de EAN como “A comida e o alimento como referências; Valorização da culinária enquanto prática emancipatória”. Neste, aponta que saber preparar o próprio alimento gera autonomia, além de a prática culinária facilitar a reflexão e o exercício das dimensões sensoriais, cognitivas e simbólicas da alimentação.

Da mesma forma, Garcia e Castro (2011, p. 91) recorrem “à culinária como eixo estruturante de um método educativo para a promoção da alimentação saudável”, constatando que a culinária permite acessar informações sobre procedimentos com alimentos que podem melhorar a qualidade da informação sobre o consumo e as práticas alimentares, sendo um espaço eficaz para intervenções que visem a mudanças alimentares por abordar suas dimensões sensoriais, cognitivas, simbólicas e práticas.

Dessa forma, no âmbito da educação, Bezerra (2018, p. 111) aponta que “a gastronomia tem papel relevante no desenvolvimento de ações de EAN, nas escolas e em outros espaços, descobrindo e explorando saberes e técnicas culinárias tradicionais, bem como na educação e reeducação dos sentidos”. O gastrônomo neste contexto torna-se um personagem importante, pois, para Rubim (2013) é capaz de estreitar as relações sociais que são promovidas com a troca em torno do ciclo do alimento, do campo à da mesa, e do produzir ao alimentar-se, em grupo e/ou e família, bem como “a gastronomia sendo um dos itens de desejo, seu papel como agente influenciador é inquestionável” (RUBIM, 2013, p. 290).

Conclusão

Desta forma, é latente nos documentos analisados o potencial das habilidades culinárias nos campos da EAN e da SAN. No âmbito da gastronomia explora-se ainda mais além das habilidades culinárias, relacionando também a educação ou reeducação do gosto como ferramentas de diálogo que reforçam a cultura alimentar. Esta cultura que, representada nas práticas alimentares, se apresenta como peça relevante neste processo do ciclo alimentar por ser sua última etapa, sendo a gastronomia assim capaz de influenciar diretamente no consumo alimentar. Neste sentido, reforça-se a convergência da ecogastronomia com as orientações do FBSSAN, abrindo possibilidades para o profissional da gastronomia, quando consciente de seu potencial transformador, atuar em diversos campos na construção da SSAN.

Referências

- BEZERRA, José Arimatea Barros. **Educação alimentar e nutricional: Articulação de Saberes**. Brasília, DF: FNDE, 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**. 2018. 131f. Tese (Doutorado em)-Universidade Federal do Ceará, Programa de Pós- Graduação em Educação Brasileira, Fortaleza (CE), 2018 Disponível em: <<http://www.repositoriobib.ufc.br/000049/0000498a.pdf>>. Acesso em: 12 mar 2019.
- BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. Disponível em: <https://ideiasnamesa.unb.br/files/marco_EAN_visualizacao.pdf>. Acesso em: 30 maio 2018.
- BRASIL. 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://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf>. Acesso em: 30 maio 2018.
- BRASIL. Presidência da República. **Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional nº 11.346**, de 15 de setembro de 2006. Brasília, DF, Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm>. Acesso em: 22 mar. 2017.
- DIAS, Juliana; CHIFFOLEAU, Monica. Comida, Patrimônio ou Negócio? **Alimentação Saudável um Direito de Todos!** Jornada Cultural Nacional. São Paulo: Secretaria Nacional do MST, 2015.
- DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda; CASTRO, Inês Rugani Ribeiro de. **A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição**. *Ciênc. saúde coletiva* [online]. 2011, vol.16, n.1 [cited 2018-04-16], pp.91-98. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232011000100013&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 16 Abr. 2018.
- FMSA. Fórum Mundial de Soberania Alimentar. **Relatório Final**. FMSA: Havana, 2001. Disponível em: <https://www.cidac.pt/files/5514/2539/9126/Declarao_de_Nylny.pdf>. Acesso em: 07 mai. 2018.

FUNDO INTERNACIONAL DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA (FIDA). Instituto Interamericano de Cooperação Para A Agricultura. **Ecogastronomia para jovens rurais do Semiárido**: Compartilhando saberes e sabores locais adotando a filosofia Slow Food nos projetos FIDA. 2018. Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/documentos/ecogastronomia_jovens_rurais_semiarido.pdf>. Acesso em: 18 mar. 2019.

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

RUBIM, Rebeca Elster. A Ecogastronomia nos Cursos Superiores de Gastronomia do Estado de São Paulo: Conceitos, Aplicações e o Cenário Observado. **Rosa dos Ventos**, Caxias do Sul, v. 5, n. 2, p.280-292, jun. 2013. Disponível em: <http://www.uces.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/1665/pdf_125>. Acesso em: 18 mar. 2019.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. Os Sabores da Sociedade. In: TADDEI, José Augusto et al. **Nutrição em Saúde Pública**. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. Cap. 23. p. 367-386.

Agradecimento

Agradeço em especial ao meu orientador Dr. José Arimatea, que mesmo de última hora aceitou me orientar neste trabalho, gratidão por todo o apoio. Gostaria de agradecer também aos companheiros da Gastronomia que encaram este desafio de pensar a área para além da técnica, em especial Eduardo Torres, Moara Cortazo, Ilana das Neves, Luiz Eduardo, dentre tantos outros que constroem o movimento estudantil na Gastronomia.