**Nova Gastronomia: O Perfil Sustentável e a Formação dos Novos Gastrônomos**

**Ronny da Silva Oliveira, Celso Rodrigues1, Grazielle Farias1**

**1Curso de Tecnologia em Gastronomia, Instituto Federal do Piauí, ronnyrso89@gmail.com**

**Palavras-chave: ecogastronomia, Slow Food, educação.**

**INTRODUÇÃO**

**A palavra *Gastronomia* vem do grego, onde *gastro* equivale a estômago e *nomia* refere-se a lei, portanto ela seria definida como “lei do ventre” Savarin (1995). Seguramente essa construção traz consigo uma complexidade a ser estudada, visto que através da alimentação o homem produz cultura, se relaciona com outros e com a natureza. Para Massimo Montanari (2013), é através desse trabalho de transformação, produção e consumo do alimento que produzimos Cultura.** Observado isso, a gastronomia é uma manifestação cultural carregada de valores religiosos, científicos, legais, políticos e sociais, portanto ela é multisetorial**.**

**Com a crescente conscientização em torno da sustentabilidade e das boas práticas alimentares, essa discussão se mantém em evidência em todos os setores da sociedade. Nesse caso para a gastronomia sustentável ou ecogastronomia, ela se faz importante pois trata de valorizar a segurança alimentar, a agropecuária familiar, a produção e o uso de produtos e técnicas locais e ou sazonais, e políticas que visem a preservação sociocultural, bem como a promoção do desenvolvimento tecnológico e o crescimento econômico.**

**MATERIAL E MÉTODOS**

O presente trabalho consiste em uma revisão bibliográfica não sistematizada de artigos e livros publicados em português**, foram utilizadas fontes documentais e bibliográficas que continham evidências da temática. O critério utilizado foi o uso palavras-chaves tais como ecogastronomia, Slow Food, educação e etc. Para essa pesquisa também foi utilizado o uso de fichamentos contextualizando as fontes pesquisadas.**

**O objetivo geral do trabalho foi o de a analisar a sustentabilidade e sua importância para formação do gastrônomo; bem como a relação que essa qualificação pode ter com o desenvolvimento da prática gastronômica, enfatizando a preservação sociocultural e a ressignificação das relações do homem com a natureza.** Para tanto, a metodologia utilizada foi a pesquisa bibliográfica em livros, artigos acadêmicos e periódicos físicos e eletrônicos, relacionados nas referências.

**RESULTADOS E DISCUSSÃO**

**Resolver a questão da sustentabilidade na visão da gastronomia, supera a ideia de preservar ou manter e foca em estratégias que valorizem os conhecimentos e modos de produção locais; evidenciar a agropecuária familiar respeitando a pluralidade dos biomas, gerando uma ressignificação das relações sociais e do homem com a natureza. Mas para isso, esse perfil sustentável deve ser inserido na grade curricular dos novos gastrônomos, afim de conscientizar e prepará-los sobre sua importância enquanto seres políticos e transformadores de uma sociedade.**

**Uma das dificuldades encontradas para sustentabilidade está na industrialização, da agroindústria e da globalização que intensificou o consumo insustentável dos recursos naturais e minimizou as distâncias entre as sociedades no mundo. De início, a proposta da agroindústria era saciar a fome que assombrava o mundo antagônico em meados do século XX. O agronegócio se aprimorou em termos de técnicas de produção, transporte e conservação do alimento. Esse mercado alimentício, se torna autônomo e ultrapassa as barreiras geográficas. Não só os produtos processados, mas as formas de cultivo e cultivares também viajam o globo, sendo inseridos em outros contextos geoclimáticos, sociais e culturais. Essas alterações são estrangeiras e, portanto, interferem nas relações sociais, econômicas e culturais, além disso provocam impactos significativos as diversidades dos biomas locais. Por estarem ligadas diretamente a alimentação dos grupos sociais, o gastrônomo tem o papel de catalogar dentro desse contexto de mudanças e compreender os processos agrícolas e suas evoluções. O gastrônomo deve conhecer a agricultura, porque quer saber sobre seu alimento e porque quer favorecer métodos que preservam a biodiversidade, os sabores e saberes da terra. (PETRINI, 2009, p. 71) (3)**

Uma revolução alimentar a nível industrial, ou seja, tão grande que garanta ao futuro da humanidade uma qualidade de vida superior a que se experimenta hoje no mundo. **Compreendendo essa necessidade, o acadêmico em gastronomia deve aprender e assumir essa responsabilidade de administrar os recursos naturais de forma consciente. Isso terá que estar contemplado em uma grade curricular em sua formação. Para isso os meios político, econômico e educacional devem se interligar, e juntos pensarem nessas propostas para formação de um perfil sustentável, através da** elaboração de uma agenda curricular que atenda os conhecimentos intra e intersetorial da sociedade e que seja aplicada na educação das gerações futuras de gastrônomos. Essa agenda deve ser inserida nessa formação atendendo essas necessidades garantindo o respeito com as diversidades ambientais, regionais, socioeconômicas e principalmente valorizando a cultura local.

Para poder contribuir com o progresso da gastronomia sustentável, é preciso primeiro compreender os princípios socioeconômicos e culturais de uma região pretendida como objeto de estudo. É importante que o gastrônomo aceite que a sociedade está em constante transformação e que o saber também é dinâmico ,ou seja, assim como o cientista pode gerar conhecimento novo, ou enfatizar algo que não era tão percebido pelas pessoas que habitam aquela região, ele também deve estar atento e ser receptivo ao conhecimento que os habitantes podem proporcionar. Ou seja, o desenvolvimento sustentável da gastronomia só será possível se houver essa intercomunicação entre o conhecimento técnico com o saber cultural afim de atender as necessidades socioeconômicas e de ressignificação das relações do homem com o meio ambiente.

Após adquirir esses conhecimentos técnicos e culturais, o gastrônomo assume a responsabilidade de exercer seu papel politico estimulando a sociedade a aceitar que é através dessa mudança do pensar e agir em relação a natureza que a humanidade pode alcançar uma relação de equilíbrio. Para Paulo Freire (1979) esse futuro profissional tem também a missão de transmitir o conhecimento de forma desburocratizada, afim de garantir a integração de todos os agentes sociais, visto que o seu conhecimento adquirido deve estar a serviço da humanidade e para a humanidade, partindo da premissa que “Quanto mais me capacito como profissional, quanto mais sistematizo minhas experiências, quanto mais utilizo do patrimônio cultural, que é patrimônio de todos e ao qual a todos devem servir, mais aumenta minha responsabilidade com os homens. Não posso, por isso mesmo, burocratizar meu compromisso de profissional, servindo, numa inversão dolosa de valores, mais aos meios que aos fins do homem. Não posso me deixar seduzir pelas tentações míticas, entre elas da minha escravidão às técnicas, que sendo elaboradas pelos homens, são suas escravas e não suas senhoras.” (FREIRE, 1979) (4)

Por essa razão, o profissional que deseja se inserir no perfil sustentável, deve assumir que esse processo só será possível se o mesmo assimilar o desenvolvimento científico com o conhecimento humanista da cultura, pois, se o mesmo problematizar a sustentabilidade de um ponto de vista dicotômico e decidir aplicar apenas suas técnicas esquecendo-se dos valores socioeconômicos e culturais, entrará em uma alienação e pode até se distanciar do objeto central de seus esforços que é a amplificação da importância do desenvolvimento de uma sociedade consciente da necessidade de ressignificar as relações do homem com a natureza..

**CONCLUSÕES**

Do exposto, percebe-se que mesmo nos deparando com as dificuldades geradas pela globalização, é importante para a formação do gastrônomo sustentável, que venha em sua grade curricular, estratégias para aprimorar seus conhecimentos e ampliar suas perspectivas de atuação para se utilizar e gerar novas tecnologias capazes de garantir a sustentabilidade. De um modo geral, o ecogastrônomo ultrapassa as barreiras das práticas culinárias isoladas - a cozinha propriamente dita - e passa a conhecer melhor os processos de produção do alimento, desde o campo até a mesa. Ainda na perspectiva da sustentabilidade, esse profissional tem a importância política de fortalecer o movimento da agroecologia e incentivar a agricultura familiar, resgatar, catalogar e aplicar métodos e modos culturais que sejam ameaçados de extinção devido aos processos de industrialização, agroindustrialização e globalização.

**REFERÊNCIAS**

**BRASIL. Ministério da Educação. *Publicações.* 2015. Disponível em:<**<http://portal.mec.gov.br/index.phb?option=com_content&view=article&id=12503&Itemid=841>> **. Acesso em 20 de agosto de 2018.**

**\_\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Básica à Saúde, departamento de Atenção Básica. *Política Nacional De Alimentação e Nutrição.* Brasília 2012.**

**BRILLAT-SAVARIN, J. A. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia das letras, 1995. (1)**

**FREIRE, Paulo. E*ducação e mudança.* 12. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979. (4)**

**MONTANARI, Massimo. C*omida como cultura.* São Paulo: Editora Senac, 2013. (2)**

**PETRINI, Carlo. *Slow Food*: princípios da nova gastronomia. São Paulo: Editora Senac, 2009. (3)**

**POLLAN, Michael. *Cozinhar: Uma história natural da transformação.* Rio de Janeiro: Intrínseca, 2014.**

**POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologia da alimentação.* 2. ed. Santa Catarina: UFSC, 2013.**