

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

Barbara Cassetari Sugizaki¹, Moara Volpato Cortazzo², Cristiano Oliveira Sousa³, José Arimatea Barros Bezerra⁴

1 Mestranda no Programa de Pós-Graduação em Alimentos e Nutrição, Unesp. Bacharela em Gastronomia, Universidade Federal do Ceará. Barbara.sugizaki@hotmail.com

2 Graduanda do Bacharelado em Gastronomia pela Universidade Federal do Ceará. Licenciada em Ciências Sociais pela UNESP - Araraquara.

3 Graduando em Gastronomia no IFCE (Campus Baturité).

3 Orientador no Programa de Pós-Graduação em Educação na Universidade Federal do Ceará.

Palavras chaves: Gastronomia, Segurança Alimentar e Nutricional. Soberania Alimentar. Educação Alimentar e Nutricional.

INTRODUÇÃO

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” (1). Segundo Brandão (1), o termo gastronomia é cercado de dissonâncias, pois “a palavra e seus inúmeros sentidos, [...] atualmente conversam com diferentes interesses: acadêmicos, mercadológicos, patrimoniais, midiáticos, políticos, econômicos, turísticos, culinários”.

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 (2), 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 múltiplas áreas e linguagens. Assim, é neste sentido de potencial diálogo da Gastronomia que este trabalho procura compreender de que formas esta área pode contribuir no campo da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e Soberania Alimentar. Justificando-se assim 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

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 (5).

MATERIAIS E MÉTODOS

Para a realização deste trabalho a abordagem metodológica utilizada foi qualitativa, sendo um trabalho de revisão bibliográfica e documental.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Segundo o Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (6), “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”. Em relação à identidade cultural, o Guia Alimentar para a População Brasileira (7) 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, assim como 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 (8), 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. Segundo as autoras (8), 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 (9) 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 (5) que apresenta como um de seus princípios para ações de EAN “a comida e o alimento como referências; valorização da culinária enquanto prática emancipatória”. Portanto, 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.

Dessa forma, no âmbito da Educação, Bezerra (10) 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”.

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 mais além das habilidades culinárias, pautando-se 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 no 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 área, quando consciente de seu potencial transformador, atuar em diversos campos na construção da SSAN.

REFERENCIAL BIBLIOGRÁFICO

- (1) 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.
- (2) 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.
- (3) BRASIL. Presidência da República. **Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional nº 11.346,** de 15 de setembro de 2006. Brasília, DF,
- (4) FMSA. Fórum Mundial de Soberania Alimentar. **Relatório Final.** FMSA: Havana, 2001.
- (5) 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.
- (6) 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.
- (7) 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.
- (8) DIAS, Juliana; CHIFFOLEAU, Monica. Comida, Patrimônio ou Negócio? **Alimentação Saudável um Direito de Todos!** Jornada Cultural Nacional. São Paulo: Secretaria Nacional do MST, 2015.
- (9) PETRINI, Carlo. **Slow Food: princípios da nova gastronomia.** São Paulo: Senac São Paulo, 2009.
- (10) BEZERRA, José Arimatea Barros. **Educação alimentar e nutricional: Articulação de Saberes.** Brasília, DF: FNDE, 2018.