

Gestão Sustentável e Agroecologia: Caminhos pela Gastronomia

Ana Silva¹, Lais Vasconcelos¹, Maria Santos², Gabriela Barreto², Maria Corrêa³

¹Graduanda no curso de bacharelado em Gastronomia, Universidade Federal Rural de Pernambuco, Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n, Dois Irmãos - CEP: 52171-900 - Recife/PE
karla.klgc24@gmail.com;

²Bacharela em Gastronomia, Universidade Federal Rural de Pernambuco, Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n, Dois Irmãos - CEP: 52171-900 - Recife/PE;

³Docente do curso, Doutora em Administração, Universidade Federal Rural De Pernambuco, Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n, Dois Irmãos - CEP: 52171-900 - Recife/PE.

Palavras-chave: Gastronomia; Gastrônomo; Produção de Alimentos; Impacto Ambiental; Sustentabilidade.

INTRODUÇÃO

A sociedade pós-moderna pode ser definida como uma sociedade de consumo exacerbado(1), na qual o ter é mais importante do que o ser, estruturada de modo a gerar lucro para o grande capital. As atividades antrópicas movidas por este sistema econômico exploratório traz consequências cada vez mais graves ao meio ambiente, derrubando os pilares que mantêm o equilíbrio do ecossistema.

Em tal caso, surge o questionamento: Que medidas devem ser tomadas para reverter ou reduzir o progresso da destruição e do caos instaurado no meio ambiente devido às ações humanas? Seria a sustentabilidade uma intervenção retroativa? Como a gastronomia pode veicular esta prática? (2)

O conceito de desenvolvimento sustentável, de acordo com (3), surgiu com as conferências da Organização das Nações Unidas (ONU), no início dos anos 60, sendo seu ideal amparado pelo tripé: ambiental, social e econômico. Outro pilar, ao lado do tripé, é a produção agroecológica dos alimentos. Na contemporaneidade, trata-se de um movimento crescente, em busca da soberania alimentar, que perpetua o manejo de solo similar ao dos povos tradicionais.

Sendo o consumo alimentar sustentável um ideal ligado diretamente à agroecologia, o fluxo “campo à mesa” necessita deste empoderamento para preservar a gastronomia de cada local e o trato com os ingredientes. Portanto a relevância da Gastronomia no consumo sustentável requer

atenção de gestores, gastrônomos e produtores para que ocorram mudanças significativas no que diz respeito ao descarte de resíduos sólidos, aproveitamento integral dos alimentos e a escolha de produtos livres de agrotóxicos e/ou melhoria genética, advindos da agricultura familiar (4). Por essa razão, a presente revisão bibliográfica objetiva pesquisar a importância da Gastronomia no que diz respeito ao consumo alimentar, abordando os aspectos que relacionam esse consumo ao tripé da sustentabilidade.

MATERIAIS E MÉTODOS

Realizou-se um levantamento bibliográfico, por meio de artigos científicos, documentos de órgãos oficiais do governo, como Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Organizações Não-Governamentais (ONGs), documentários e livros acerca da importância da Gastronomia no âmbito do consumo alimentar sustentável, a fim de expor as consequências ambientais e os riscos à soberania alimentar devido ao crescente aumento do consumo de alimentos produzidos pautados em degradação da fauna e flora, Organismos Geneticamente Modificados (OGMs) e aplicação de agrotóxicos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O consumo alimentar sustentável tem, na Gastronomia, inúmeros caminhos para aprimorar o setor alimentício, implementando o consumo

consciente dos produtos, as possíveis utilizações dos recursos que seriam descartados e a redução de prejuízos como consumo de água e energia elétrica.

De acordo com estudo realizado por (5), Gastronomia e Sustentabilidade em 18 restaurantes buffet, os maiores impactos ambientais causados por estes estabelecimentos são respectivamente: a produção de lixo, produção e óleo queimado, emissão de esgoto e desperdício de alimentos. Em contrapartida, ao longo do estudo, os gestores visualizam os benefícios da aplicação de medidas sustentáveis: como preservação do meio ambiente e dos recursos naturais, aumento da rentabilidade.

Para a perspectiva ambiental o agronegócio é uma atividade que causa enormes impactos negativos no meio ambiente, e seu ideal consiste em buscar sistemas de produção agrícola adaptados para que não ocorra a dependência de insumos externos e de recursos naturais não renováveis, como a agroecologia. Com respeito ao solo, ao ambiente, sazonalidade e ecossistema. Além disso, compactam com o ideal do consumo consciente de produtos advindos de origem animal, em alguns casos atrelados ao vegetarianismo e/ou veganismo.

No social se trata de reconstruir os padrões de organização social da produção agrícola por meio da implantação de reforma agrária compatível com as necessidades locais, da geração de novas formas de estruturas produtivas e assegurar a qualidade de vida dos trabalhadores.

Já no econômico, consiste em adotar sistemas de produção e de cultivo que minimizem perdas e desperdícios, equivalência de produtividade compatível com os investimentos realizados e estabelecimento de mecanismos que assegurem a competitividade do produto agrícola no mercado interno e/ou externo, garantindo a economicidade da cadeia produtiva e a qualidade do produto. (5).

Por este motivo, a sustentabilidade atrelada a agroecologia detém grande importância para área gastronômica, por buscar e oferecer um consumo consciente aos comensais, respeitando a sazonalidade, a preferência por insumos locais advindos de cultivo familiar fortalecendo assim o meio ambiente, o progresso social e econômico.

CONCLUSÃO

Assim sendo, o desenvolvimento sustentável, com seu tripé, associado à produção agroecológica entranha nos caminhos da gastronomia, como uma nova forma de pensar o “comer-se”, tornando este um ato político. Os índices de sustentabilidade apresentam-se como direcionadores de estratégias políticas e sociais a serem tomadas pelas nações na busca de um crescimento consciente capaz de trazer progresso às pátrias, sem comprometer os recursos naturais (3). Portanto, a ideia de um setor alimentício autossuficiente e sustentável é uma construção ainda primária, mas que deve prosperar para a sobrevivência do biosistema e pelo futuro das gerações, através do meio ambiente, a sociedade e a economia.

REFERÊNCIA

- (1) BAUMAN, Z.; Globalização: As conseqüências humanas. Tradução: Marcus Penchel Jorge Zahar. Editor Rio de Janeiro. 1999.
- (2) LOPES, M. A.. A agricultura e o desafio da sustentabilidade, 2007.
- (3) BARBOSA, G. S. **O Desafio do Desenvolvimento Sustentável**. Revista Visões, 4ª Edição, N°4, Volume 1 - Jan/Jun, 2008.
- (4) NERY, C. H. C.; CONTO, S. M.; ZARO, M.; PISTORELLO, J.; PEREIRA, G. S. **Geração de resíduos sólidos em eventos gastronômicos: o Festiveiro de Carlos Barbosa, RS**. Revista Rosa dos Ventos, Caxias do Sul, v. 5, n. 2, abr./jun. 2013.
- (5) PUNTEL, L.; MARINHO, K. B.; **Gastronomia e Sustentabilidade: uma análise da percepção da sustentabilidade ambiental em restaurantes buffet**. Turismo em Análise, Vol. 26, n.3, Agosto 2015.