

O caso da quinoa: reflexões sobre globalização alimentar

The quinoa case: considerations of food globalization

El caso de la quinua: reflexiones sobre la globalización alimentaria

Pedro Diggelmann | pedro.digg@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0001-5797-2781>

Universidade de Sorocaba (UNISO), Sorocaba, SP, Brasil.



Recebimento do artigo: 28-fevereiro-2021

Aceite: 08-junho-2021

DIGGELMANN, P. O caso da quinoa: reflexões sobre globalização alimentar. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 1 n. 2, p. 72-83, dez. 2021.

RESUMO

Este artigo aborda a globalização alimentar e suas consequências a partir do caso da quinoa na Bolívia. Usando este produto, em específico, como exemplo de uma troca transcultural de alimentos, serão analisados os dados fornecidos pela reportagem do The New York Times, de 2011, e pelo infográfico preparado pela FAO, baseado no estudo do doutorando em economia ambiental e desenvolvimento do autor Enrico Avitabile, de 2014, relacionando-os com fatores históricos e sociológicos e conceitos próprios dos estudos de alimentação. O artigo tem como objetivo discutir o caso e a partir dele expor paradoxos que estão inseridos na área de alimentação. Enfatizando as consequências da exposição global do produto, antes consumido por um sistema alimentar pontual, destacam-se, como formas de amenizar os efeitos negativos desse processo, a presença de movimentos como o *slow food* e iniciativas de desenvolvimento do mercado interno nas áreas onde o consumo do produto é tradicional.

Palavras-chaves: Gastronomia; Globalização; Alimentação; Quinoa;

ABSTRACT

Based on the quinoa case in Bolivia, this article brings an approach about food globalization and its consequences. Using this product as a particular example of the food transcultural exchange, data will be analysed from the 2011's The New York Times report and the 2014's infographic by FAO, based on Enrico Avitabile's study, a doctoral student in environmental and development economics, and linked to historical and social factors along with food studies concepts. This article seeks to discuss this case and by that, to expose the paradoxal relations connected to the food area. Having the consequences of the global exposure of this product at the center of the discussion, some ways to diminish the negative effects of this process are involved with the presence of civil movements, as the slow food movement, and public policies of development of the domestic markets where the product is traditionally consumed.

Keywords: Gastronomy; Globalization; Food; Quinoa;

RESUMEN

Basado en el caso de la quinua en Bolivia, este artículo aporta un enfoque sobre la globalización alimentaria y sus consecuencias. Utilizando este producto como ejemplo particular del intercambio transcultural de alimentos, se analizarán los datos del informe The New York Times de 2011 y la infografía de la FAO de 2014, basados en el estudio de Enrico Avitabile, estudiante a doctorado en economía ambiental y del desarrollo, y vinculado a factores históricos y sociales junto con los conceptos de los estudios alimentarios. Este artículo busca discutir este caso y, con él, exponer las relaciones paradójicas relacionadas con el área de la alimentación. Teniendo las consecuencias de la exposición global de este producto en el centro de la discusión, algunas formas de disminuir los efectos negativos de este proceso están involucradas con la presencia de movimientos civiles, como el movimiento slow food, y las políticas públicas de desarrollo de la economía doméstica. mercados donde tradicionalmente se consume el producto.

Palabras claves: Gastronomía; Globalización; Alimentación; Quinua;

INTRODUÇÃO

Na atual sociedade global, desenvolvida no período pós-moderno, onde as distâncias entre as comunidades parecem cada vez menores, se torna difícil encontrar hábitos culturais que ainda não tenham sido exportados. Os avanços tecnológicos das últimas décadas e o crescimento de um mercado mundial permitiram um grande intercâmbio não apenas de informações ou produtos, mas também de comportamentos e hábitos culturais.

O transporte de alimentos de seu local de origem para qualquer outro local do globo é hoje uma realidade bastante comum, permitindo que diferentes povos tenham acesso ao mesmo tipo de produto. Contudo, as exatas configurações físicas, sociais e simbólicas que envolvem o consumo de determinado alimento em seu local de origem dificilmente podem ser reproduzidas em todos os destinos para onde este alimento viaja. Este fato pode, muitas vezes, transformar o contato que os indivíduos têm com este alimento, não somente em um novo local, mas também em seu local de origem, gerando rupturas, mudanças simbólicas, comportamentais, econômicas e sociais.

É baseando-se neste intercâmbio, muitas vezes fragmentado ou parcial, de modelos alimentares e seus alimentos fundamentais que este artigo se propõe a discutir o caso da quinoa – o super alimento, de origem e tradição andina, mas hoje muito consumido em diversos locais do mundo, um exemplo contemporâneo de globalização alimentar – e extrair deste caso algumas relações próprias da globalização que podem ser encontradas em outras questões alimentares mundialmente.

Para isso, serão utilizados como base uma reportagem do *The New York Times* (ROMERO e SHAHRIARI, 2011, p. A6) e um infográfico preparado pela Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura - FAO (FAO, 2014), ambos tratando o tema da globalização do consumo da quinoa e suas consequências. Estes dados serão então discutidos e relacionados com alguns conceitos dos estudos de alimentação sobre globalização alimentar, como o espaço social alimentar de Poulain (POULAIN e PROENÇA, 2003), o triângulo das escolhas alimentares de Belasco (BELASCO, 2018) e outras reflexões acerca do tema.

O artigo se encontra dividido em duas partes. Na primeira parte o referencial teórico, com os conceitos mencionados e alguns comentários sobre globalização e alimentação. A segunda parte apresenta os dados obtidos sobre o caso da quinoa, com o detalhamento e análise da reportagem e do infográfico já mencionados. Considerando os pontos positivos e negativos apresentados por estas fontes no fenômeno de crescimento do consumo do grão, bem como uma possível interpretação dos dados utilizando os conceitos apresentados no referencial teórico.

GLOBALIZAÇÃO E ALIMENTAÇÃO

Com os hábitos modernos da globalização surgem novas necessidades. Cada vez mais conectadas entre si, as populações mundiais, antes isoladas, experimentam um grande intercâmbio cultural, troca de experiências e conhecimentos baseada no desconhecido, favorecida por ele e dele desmanteladora.

Este intercâmbio não é algo novo para a humanidade, mas a intensidade com a qual o mesmo vem ocorrendo nas últimas décadas é reflexo da integração mundial causada pelo

desenvolvimento tecnológico, sobretudo nas comunicações, pela reestruturação do sistema capitalista no pós-guerra, predecessora do surgimento de uma nova economia mundial com base na informação e no deslocamento espacial da força de trabalho, e pelas movimentações políticas de aproximação entre as Federações, como exemplo, a União Europeia. Tudo isso tem como consequência novos meios de produção, transporte e difusão de produtos e ideologias (GIDDENS, 2005, p. 61-62).

No centro cultural da globalização encontra-se a alimentação que, em uma definição simples e objetiva, representa a forma como o ser humano supre suas necessidades nutricionais. Enquanto, em uma interpretação mais ampla e sociologicamente relevante, representa a forma como cada sociedade humana resolveu a questão da fome de sua forma particular e característica, levando em conta suas tradições, hábitos e preceitos.

A alimentação é, após a respiração e a ingestão de água, a mais básica das necessidades humanas. Mas como "não só de pão vive o homem", a alimentação, além de uma necessidade biológica, é um complexo sistema simbólico de significados sociais, sexuais, políticos, religiosos, éticos, estéticos etc. (CARNEIRO, 2003, p. 1)

Assim como outras manifestações culturais, a alimentação e a comida são parte do referencial simbólico que molda e é moldado pela identidade de um povo, permitindo o reconhecimento de si mesmo e do outro pelo que se come, como se come, quando se come, etc. Para Castro et. al. (2016, p. 19) "O ato alimentar é compreendido assim como um aspecto que permite uma observação abrangente e uma possível compreensão da alteridade".

Ao discorrer sobre a conquista da independência por diversos países europeus no século XX, Albert (2011, p. 196) afirma que esse período de emergência das nacionalidades coincide com um período de extensa produção de literatura gastronômica. A alimentação estava sendo usada como ferramenta política e cultural para a construção de uma identidade nacional, agindo na coesão de grupos de pessoas que procuravam em seu modo de comer uma maneira de se diferenciar de outros povos, ou até mesmo, exercer uma soberania nacional através de suas características culinárias. Para Levi-Strauss (apud ALBERT, 2011, p. 191)

A culinária de uma sociedade é uma linguagem na qual ela traduz inconscientemente sua estrutura, a menos que, sem o saber, restrinja-se a revelar suas contradições.

É fato que a necessidade de se nutrir é unidade entre todas as sociedades humanas, mas não a forma de fazê-lo, pois esta é objeto cultural específico de cada povo, e o sendo, é passível de exportação dentro da sociedade globalizada: aos poucos, o incomum e o exótico tornam-se o comum e o tradicional, atravessando as distâncias físicas ou simbólicas entre as sociedades.

É importante perceber que as exportações alimentares que acontecem no mundo globalizado não giram em torno apenas do alimento, da comida, pois a alimentação engloba um conjunto complexo de hábitos e símbolos que se baseiam no consumo de um alimento, mas não se limitam a ele. Logo, não apenas os alimentos característicos de um determinado povo estão disponíveis globalmente, mas peculiaridades de um modelo alimentar também podem ser compartilhadas. Um breve exemplo é como os processos de ocupação das cidades levaram a um modo de vida urbano com diversas implicações na comensalidade e no acesso aos alimentos (GARCIA, 2004).

Uma forma, bastante didática, de pensar um modelo alimentar é através do espaço social alimentar. Conceito criado por Jean-Pierre Poulain (POULAIN, 2003, p. 251-254), o espaço social alimentar é designado como o espaço de liberdade determinado pelas

condicionantes fisiológicas e biológicas (capacidades individuais), ecológicas (capacidades do meio) e pela cultura onde atuarão as escolhas alimentares de um indivíduo.

De acordo com o autor, existem seis dimensões do espaço social alimentar: o espaço do comestível, o sistema alimentar, o espaço do culinário, o espaço dos hábitos de consumo, a temporalidade alimentar e o espaço de diferenciação social.

O espaço do comestível representa o conjunto de produtos alimentares ofertados a um grupo social pelo seu meio natural, articulado com as representações simbólicas da cultura, atrelada a este povo, para cada produto (POULAIN, 2003).

O sistema alimentar corresponde às estruturas de produção e transformação que permitem ao alimento chegar ao consumidor: o cultivo, a colheita, a distribuição; regidos por conceitos naturais, mas também sociológicos, visto que seu funcionamento depende de interações sociais (POULAIN, 2003).

O espaço do culinário engloba as ações técnicas, simbólicas e rituais relacionadas à preparação de um alimento. Tem sentido geográfico, na cozinha como local concreto e sua localização espacial, mas também sentido social, pautado nos personagens a atuar nas atividades da cozinha (POULAIN, 2003).

O espaço dos hábitos de consumo está pautado no ato de se alimentar e nos costumes, regras e rituais que envolvem este ato, como o número de refeições, os utensílios usados, as regras de etiqueta, etc. (POULAIN, 2003).

A temporalidade alimentar trata da influência da contagem humana do tempo na alimentação como um todo e dos ciclos temporais em que se encontram os indivíduos, sejam eles naturais, como o próprio ciclo da vida, onde se tem alimentação diferente dependendo do momento do ciclo, ou sociais, como períodos festivos ou de jejum (POULAIN, 2003).

Por fim, o espaço de diferenciação social delimita os padrões identitários, as escolhas alimentares baseadas em grupos sociais distintos, que podem pertencer ou não à mesma cultura (POULAIN, 2003).

Uma determinada configuração destas dimensões forma um modelo alimentar, os preceitos que uma sociedade possui para realizar uma escolha alimentar, e que pode ter suas peculiaridades transmitidas em um mundo globalizado (POULAIN, 2003, p. 251-254).

A transmissão de culturas alimentares entre sociedades no mundo é apenas uma das facetas da relação entre alimentação e globalização. Em suas reflexões, Proença (2010, p. 43-46) apresenta diversos produtos desta relação, como o processo de distanciamento humano em relação ao alimento. Para a autora, as formas de produção e distribuição de alimentos no mundo moderno vêm causando uma "ruptura espacial e temporal" no nosso contato com eles.

Em contradição aos tempos antigos em que se tinha conhecimento dos processos e caminhos que traziam os alimentos à mesa, nos tempos modernos é possível efetuar uma refeição com produtos dos quais nada se sabe sobre sua produção e local de origem. Estes podem ter sido produzidos fora da época ou local em que comumente existem. E esta não é a única causa do distanciamento, perpassando ainda por processos de industrialização, biogenética, novos locais de alimentação que não o doméstico, concepção espacial das cozinhas e ambientes de alimentação e tendências gastronômicas, como a cozinha molecular, baseada na desconstrução do conhecido (PROENÇA, 2010, p. 43-46).

A globalização alimentar já vinha sendo disseminada, em pequena escala, antes até da disponibilização de novos produtos com as grandes navegações no século XV. Contudo, no século XIX, com os processos de industrialização, o transporte de tais produtos se tornou mais rápido e barato, enfatizando uma forte mestiçagem cultural com as imigrações. A mundialização de mercados, conceito criado por Fischler nos anos 90, apresenta três movimentos distintos: “desaparecimento de alguns particularismos, emergência de novas formas alimentares resultantes do processo de mestiçagem e difusão em escala transcultural de alguns produtos e práticas alimentares” (POULAIN, 2013, p. 40).

Sob uma outra perspectiva - do indivíduo que efetua a alimentação -, baseado nas ofertas do mundo globalizado é necessário efetuar uma escolha alimentar. Decidir o que comer, quando comer e onde comer são decisões que compõem esta escolha, e se fundamentam nos preceitos que guiam um indivíduo do mundo moderno em suas escolhas alimentares. Em oposição às condições limitantes de produção e distribuição de alimentos que eram apresentadas às sociedades em tempos antigos (ou às comunidades mais pobres nos tempos atuais), hoje existe uma diversidade muito maior de oferta de alimentos mundialmente, sejam eles próprios do ambiente e da cultura em que o indivíduo se encontra ou não.

Debruçando-se sobre a questão, Belasco (2008) introduz um triângulo de escolhas alimentares, o qual é formado por três critérios de realização de uma escolha: identidade, conveniência e responsabilidade. A partir disso busca explicar o que é possível levar em conta ao tomar uma decisão alimentar.

O vértice da identidade está relacionado à identificação do alimento pelo indivíduo como algo que tenha alguma conexão com sua cultura. É neste ponto que um indivíduo conecta sua alimentação com o grupo social ou étnico em que está inserido, levando em conta suas tradições particulares, tornando a comida um mecanismo de pertencimento (BELASCO, 2008).

O vértice da conveniência relaciona-se com a disponibilidade do alimento e com o tempo e o dinheiro que serão utilizados para consegui-lo e/ou consumi-lo. Com a transformação dos sistemas alimentares pela globalização, este critério de escolha tem impulsionado o mercado de produtos industrializados, que são de fácil acesso e rápida preparação (BELASCO, 2008).

E por fim, no vértice da responsabilidade se encontram as questões sobre o efeito do alimento na saúde do indivíduo e no bem-estar da sociedade e do meio ambiente. Aqui será considerada a perniciosidade da escolha alimentar frente ao indivíduo ou sistema como um todo (BELASCO, 2008).

Uma escolha alimentar individual pode se justificar pela consideração de um ou mais desses critérios, atuando conjuntamente às peculiaridades do modelo alimentar circundante (BELASCO, 2008).

Em um mundo globalizado, nem sempre a racionalização destes critérios é consciente, mas com o crescente número de opções, discussões acerca destes critérios são cada vez mais comuns. Muitas vezes tais discussões fazem surgir até mesmo movimentos contrários aos processos de globalização, como exemplos, salientados por Proença (2010), iniciativas como o *slow food*, de valorização de identidades alimentares, ou os chamados restaurantes zero quilômetro e as cooperativas de consumo e produção, preocupados com a sustentabilidade.

As manifestações contra a abertura do primeiro *McDonald's* na Itália em 1974, dito ponto de partida do *slow food*, por exemplo, fizeram com que as discussões sobre as resistências identitárias em relação a alimentação no ramo da industrialização e globalização florescessem, tornando esta pauta relevante em prol da preservação da cultura alimentar.

Fundado em 1986 por Carlo Petrini, o movimento *Slow Food* é uma associação internacional com centenas de milhares de membros em todo o mundo, cujo princípio básico é a valorização do alimento e daqueles que o produzem de forma a respeitar sua qualidade, seu significado social e tradições e o meio ambiente. Movimentos como este fizeram com que se pensasse em diversas formas de recolocar a tradição das práticas culinárias em seus determinados contextos.

É preciso ter cuidado ao se tratar de patrimonialização da alimentação quando esta emerge de uma visão utópica do universo tradicional e rural, pois o repúdio à globalização alimentar, ou seja, à interação transcultural da alimentação, não muda o fato de que as tradições culinárias são mutáveis e passíveis de transformação por fatores externos. Contudo, as mesmas não devem ser perdidas ou exploradas de maneira irresponsável. “A história da alimentação mostrou que cada vez que identidades locais são postas em perigo, as cozinhas e as maneiras à mesa são os lugares privilegiados de resistência” (POULAIN, 2013, p. 35).

O CASO DA QUINOA

A quinoa é um alimento consumido dentro do sistema alimentar boliviano desde a época pré-colombiana, nos Andes, pelas sociedades Incas. Tal sociedade já consumia e produzia esse produto como parte de sua alimentação base, assim como o amendoim, o milho, a batata-doce, o abacate e a batata (AZEVEDO; SERIACOPI, 2013).

A quinoa (*Chenopodium quinoa*) é representante da família *Chenopodiaceae*, na qual estão classificados também a beterraba e o espinafre. Domesticada há 7000 anos pelas sociedades Inca e Tiahuanacu, a parte da planta comumente consumida são suas sementes, ricas em proteínas como albumina e globulina, aminoácidos como lisina e metionina, além de vitamina E e ômega-6. O grão pode ser utilizado em sopas, refogados, saladas, cereais matinas, bebidas alcoólicas e farinha, que pode compor biscoitos, bolos e pães, sobretudo em dietas celíacas, devido à ausência de glúten (RANA et al, 2019, p. 319).

A partir do momento em que a quinoa foi reconhecida (pela agência estadunidenses de Administração Nacional de Aeronáutica e Espaço - Nasa e pela FAO, que elegeu 2013 como o ano internacional da quinoa) como um alimento funcional, rico em aminoácidos, o seu consumo e compra aumentaram em diversos países ricos. Apesar desse aumento de consumo ter ampliado a produção e a renda dos agricultores bolivianos, este fato gerou consequências àqueles que consomem o produto dentro dos seus sistemas alimentares (ROMERO; SHAHRIARI, 2011, p. A6).

Segundo a reportagem do *The New York Times* “*Quinoa's Global Success Creates Quandary at Home*”, de março de 2011 (ROMERO; SHAHRIARI, 2011, p. A6), o preço da quinoa triplicou em cinco anos e o consumo deste produto dentro da Bolívia caiu 34% de acordo com os dados do Ministério da Agricultura desse país. Algumas entrevistas realizadas com bolivianos, feitas para esta reportagem, demonstram a substituição da quinoa por outros subprodutos e processados devido à elevação do preço para a população.

A maior parte da produção da quinoa acontece na cidade de Salinas de Garcí Mendoza e, apesar de ter aumentado a demanda de mão de obra em virtude do crescimento agrícola, foi observada uma elevação no índice de desnutrição crônica em crianças justamente nessas localidades de produção.

Outro fator alarmante é a adaptação da cultura alimentar movida pela industrialização. Esses alimentos provindos das grandes indústrias e corporações chegam ao mercado em valores muito mais baixos do que o próprio alimento produzido em suas terras nativas, já que tais produtos são, hoje, produzidos para a exportação.

Apesar das declarações de que o governo boliviano estaria interessado no incentivo do consumo doméstico do produto, disponibilizando-o em pacotes de auxílio para gestantes, por exemplo, o acesso aos produtos industrializados de baixo preço contra o elevado valor da quinoa faz com que a substituição do produto seja mais fácil, prática e barata.

Importante ressaltar que nesta reportagem não foi mencionada uma preocupação governamental de incentivo ao consumo da quinoa com o objetivo de restaurar ou preservar uma cultura alimentar centenária boliviana.

Por outro lado, um infográfico preparado pela FAO em 2014 baseado nos estudos do doutorando em economia ambiental e de desenvolvimento Enrico Avitabile, apresenta uma visão mais otimista, focada nos benefícios que a produção de quinoa na Bolívia vem trazendo para os agricultores e para o país.

Dentre os benefícios, diretos e indiretos, gerados pelo aumento do valor de mercado da quinoa, o infográfico apresenta um aumento de renda e acesso ao crédito pelos agricultores, permitindo a contratação de mais mão-de-obra e maquinário e gerando melhores condições de vida e maior tempo de estudo. Estes, conjuntamente aos investimentos em infraestrutura, contribuem para reverter os fluxos migratórios campo-cidade que afetavam a área.

Como um desafio ambiental, é apresentada a degradação do solo causada pelo cultivo do grão. O estudo aponta que mais de 50% dos agricultores definem o solo como mais pobre. Além da própria degradação, é revelado também o impacto causado na criação de lhamas, mercado tradicional boliviano, o qual vinha decrescendo nos anos anteriores à pesquisa frente ao crescimento das áreas reservadas ao cultivo da quinoa. Além disso, apenas 3 variedades de quinoa, as mais requisitadas para exportação, dominam mais de 75% da produção, causando uma diminuição da biodiversidade do grão.

Sobre o consumo do grão pelos nativos, o estudo admite que realmente houve diminuição comparado ao passado, onde as famílias consumiam a quinoa todos os dias, mas complementa apresentando dados de uma maior variedade alimentar, ou seja, presença de novos alimentos, antes não consumidos. Para os agricultores consultados, suas condições alimentares melhoraram, graças à quinoa. Por fim, o estudo ainda afirma que o consumo de quinoa vem crescendo em anos recentes: de 0,35 kg/ano, em 2008, para 1,11 kg/ano em 2012, mas com déficit de 2012 para 2013.

Num panorama mais recente, em comparação ao artigo do *The New York Times* e o infográfico da FAO, uma reportagem da publicação inglesa *The Economist*, de 2017, apresenta uma visão bastante otimista do processo de globalização alimentar e do fenômeno da quinoa. O artigo defende o processo de expansão global na distribuição de alimentos como uma "tendência feliz", que leva as pessoas a experimentarem novos produtos de novas culturas. A

reportagem indica, também, que o processo de globalização e modernização da agricultura contribuiu para a redução da fome e desnutrição, que caiu de 25% para 14% em crianças menores de 5 anos entre 1990 e 2015, além de elevar o consumo calórico e reduzir os gastos com alimentação de 79% para 54% na renda das famílias entre 1990 e 2012. Quanto a quinoa, o artigo diz que a expansão comercial do produto garantiu melhora para as famílias peruanas próximas às áreas de cultivo, mesmo aquelas que não cultivavam o grão se beneficiaram do aumento de poder aquisitivo dos agricultores que compram mais produtos locais e fazem crescer a economia das regiões. Para a reportagem, a solução para os pontos negativos da exportação da quinoa como “superalimento” não é frear o processo de globalização, e sim se preocupar com a administração dos processos de troca comercial (THE ECONOMIST, 2017).

Também em termos mais recentes, o documentário canadense “*The Superfood Chain*” ou Superalimentos, de 2018, apresenta como está colocada a produção, distribuição e cultivo de 4 produtos comerciais - quinoa, coco, salmão e teff - caracterizados nos últimos anos como “superalimentos”, bem como as implicações culturais que a expansão comercial destes produtos gerou nas populações. Mais especificamente em relação a quinoa, o documentário entrevista algumas famílias de agricultores que cultivam ou cultivavam o grão, as quais explicam que a queda nos preços, devida a entrada de outros países e multinacionais no comércio do produto, tornou o cultivo do mesmo desfavorável. O aumento da demanda mundial de quinoa em 2013 causou até mesmo disputa de terras agricultáveis na Bolívia, devido à migração urbana de pessoas tentando aproveitar a rentabilidade da tendência. De acordo com o documentário, o preço da tonelada caiu de 8000 dólares, em 2013, para 2500, em 2016 (SUPERALIMENTOS, 2018).

Quando se analisa o caso da quinoa é possível perceber a influência da globalização dentro de um sistema alimentar. Os processos que elevaram este produto, tão tradicional de uma cultura, ao patamar de alimento-chave na segurança alimentar do mundo, envolvem mecanismos econômicos, sociais e culturais característicos de uma modernidade mundial integrada.

Primeiramente, a determinação da quinoa como alimento funcional é feita por instituições de renome com influência mundial, ou seja, a própria constatação do valor nutricional deste produto acontece dentro de uma lógica multilocal de conhecimento, onde a difusão de informações é feita de forma internacional.

Contudo, a quinoa ainda é considerada um produto local andino, onde detém, além das mesmas significações nutricionais apreciadas no restante do mundo, um teor simbólico relevante. É possível perceber aqui o choque paradoxal entre o local e o global, constante no mundo moderno globalizado. A quinoa, antes dotada apenas dos sentidos e símbolos atribuídos pela cultura andina, se torna um alimento multifacetado, exportado para diferentes culturas, onde pode sofrer um processo de resignificação, visto que as configurações históricas e sociais do modelo alimentar que contém a quinoa na Bolívia dificilmente podem ser reproduzidas em outros locais onde a mesma será, eventualmente, consumida.

Ao pensar no espaço social alimentar de Poulain e no triângulo alimentar de Belasco, é possível perceber como diferentes escolhas levam ao consumo de quinoa em diferentes partes do mundo, pois o grão transitou entre modelos alimentares diferentes e foi inserido nos mesmos de formas diferentes.

O principal fator de diferenciação é o identitário. Nos países andinos da América do Sul onde tradicionalmente é produzida e consumida, a quinoa faz parte da identidade alimentar

dos povos que ali vivem, está carregada de simbolismos e significados, portanto esta escolha alimentar não se baseia apenas em questões nutricionais.

Outros povos e locais do mundo não possuirão a mesma configuração de sentido para este alimento, logo, os motivos que levarão à esta escolha estarão em outra esfera. Ainda, dependendo do local por onde transite, o grão pode até mesmo estar fora do espaço do comestível, sendo rejeitado pela cultura local.

Quando se leva em conta o fator responsabilidade do triângulo de Belasco, a ponderação parece mais confusa e paradoxal: apesar de ter alto valor nutricional, favorecendo o bem-estar do organismo, a quinoa vem degradando o solo boliviano, como discutido anteriormente, desfavorecendo o meio natural. O senso do que é mais importante é feito por cada indivíduo no momento do consumo. Um ato banal carregado de sentido. Mas ainda assim, o ponto mais comum para justificar o consumo deste alimento em países desenvolvidos é o fator nutricional.

Além do fator nutricional, nas culturas externas às andinas ainda existe a apreciação da novidade. A expansão comercial e cultural deste alimento gerou um bombardeamento de informações na mídia internacional, o que desperta curiosidades. Não é algo que se aprofundará aqui, mas a difusão de tendências parece ser um fator relevante no campo das escolhas alimentares no mundo moderno globalizado, o qual aparentemente não é considerado no espaço social alimentar de Poulain.

Ainda em Poulain, quando consideramos o sistema alimentar que permite a produção da quinoa mundialmente, o mesmo não era possível antes da globalização (GIDDENS, 2005, p. 61-62). O desenvolvimento deste mercado de exportação está baseado numa economia mundial integrada.

Contudo, não se pode afirmar que a existência deste sistema alimentar é uniformemente consciente em todos os lugares. Está presente o conceito de distanciamento de Proença: nem todas as sociedades que consomem a quinoa hoje são conscientes de seu local de origem, sua forma de produção ou até mesmo das consequências destes processos.

Esta relação paradoxal entre o regional e o internacional estabelece os meios de funcionamento da globalização desde o seu início. A exportação da quinoa, sua ressignificação em outras culturas, sua transformação em sua cultura originária, a importação e consumo de produtos importados e ultraprocessados, os símbolos que estes carregam para dentro de culturas tradicionais, a formação de tendências pela novidade etc., esses processos não são exclusivos do caso da quinoa, eles acontecem em relações alimentares de diversos produtos ao redor do mundo, em maior ou menor escala, a todo momento.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao colocar em contato mundos antes desconhecidos, a globalização trouxe uma interrelação não apenas entre pessoas, mas entre os seus símbolos, suas crenças, seus hábitos e seus valores. A globalização permitiu ao indivíduo a absorção de novas culturas, mas, ao mesmo tempo, os processos inerentes a este fenômeno, o contato intenso, podem perpetuar transformações em culturas e tradições de forma prejudicial, causando a perda de habilidades e costumes humanos desenvolvidos há longos períodos de tempo e arraigados socialmente a ponto de definirem o cerne de sociedades.

O caso da quinoa é apenas um exemplo de uma microrrelação alimentar dentro de um sistema muito maior e mais complexo, que imbrica questões econômicas, sociais, culturais e ecológicas, todas centradas no ato de se alimentar.

Contudo, a importância e complexidade do todo parece, por vezes, sobrepujar a importância das partes, que não são nem menos relevantes nem menos complexas que o todo. É importante concentrar esforços para que questões globais não influenciem negativamente as questões regionais, pois estas se encontram intrinsecamente ligadas à formação de identidade social e individual, sobretudo na alimentação.

Na alimentação como um todo, exemplos apresentados por Proença, como o *slow food* e o movimento dos restaurantes zero quilômetro, são grandes iniciativas para a preservação da sustentabilidade do meio natural e para a proteção das identidades alimentares.

No caso específico da quinoa, o infográfico da FAO apresentou algumas sugestões para que a exploração deste mercado fosse feita de forma sustentável, como políticas públicas para o desenvolvimento do mercado interno boliviano, sobretudo para este produto; colaboração entre os diferentes pontos responsáveis pela cadeia do grão; conciliação do mercado com a conservação da diversidade genética através de pesquisas da agroindústria sobre as diversas propriedades de diferentes variedades da quinoa; e integração deste mercado com outras atividades econômicas tradicionais da área, como a criação de lhamas e o ecoturismo.

Políticas de "*fair trade*", ou "comércio justo", que visam a seguridade de economias locais, também parecem ser uma alternativa para o desenvolvimento sustentável na produção de alimentos. No documentário *Superalimentos* (SUPERALIMENTOS, 2018), mencionado anteriormente, é apresentado como o governo etíope protegeu a comercialização do grão teff, consumido há milhares de anos e parte fundamental da dieta dos etíopes, através do banimento da exportação deste produto no início de sua popularização. Políticas como esta protegem o mercado interno, tornando os agricultores locais menos vulneráveis às flutuações do mercado mundial e garantindo que um produto tão fundamental em um modelo alimentar específico e suas implicações culturais no dia a dia de um povo não sejam tão irresponsavelmente explorados.

REFERÊNCIAS

ALBERT, J-M. **Às Mesas do Poder: dos banquetes gregos ao eliseu**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011.

AZEVEDO, G. C.; SERIACOPI, R. **História em Movimento: dos primeiros humanos ao estado moderno**. 2. ed. v. 1. São Paulo: Ática, 2013. 376 p.

BELASCO, W. **Food: The Key Concepts**. Oxford: Berg Publishers, 2008. 158 p.

CASTRO, H. C. de; MACIEL, M. E.; MACIEL, R. Araújo. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. **Ágora**. Santa Cruz do Sul, v. 18, n. 07, p. 18-27, jan./jun. 2016.

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

FAO - Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura. **The impact of the quinoa boom on bolivian Family farmers**. 24 abr. 2014. [Infográfico]. Disponível em: <http://www.fao.org/resources/infographics/infographics-details/en/c/225070/> . Acesso em: 16 mai. 2021.

GARCIA, R. W. D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**. 2004, v. 16, n. 4.

GIDDENS, A. **Sociologia**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

THE ECONOMIST. **In Praise of quinoa: the spread of exotic grains is evidence that globalisation works**. Londres. 11 mar. 2017.

POULAIN, J-P.; PROENÇA, R. P. da C. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Revista de Nutrição [online]**. 2003, v. 16, n. 3, p. 245-256. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rn/v16n3/a02v16n3.pdf> . Acesso em: 30 de agosto de 2018.

POULAIN, J-P. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Tradução de Rosana Pacheco da Costa Proença, Carmem Sílvia Rial, Jaimir Conte. 2. ed. Florianópolis: Ed. Da UFSC, 2013. 286 p.

PROENÇA, R. P. da C. Alimentação e Globalização: algumas reflexões. **Ciência e Cultura**. v. 62, n. 4. São Paulo. Out. 2010.

RANA, G.K.; SINGH, N.K.; DESHMUKH, K.K.; MISHRA, S.P. Quinoa: New Light on an Old Superfood: a review. **Agricultural Reviews**. v. 40. 2019. p. 319-323.

ROMERO, S.; SHAHRIARI, S. Quinoa's Global Success Creates Quandary at Home. **The New York Times**. Nova York, p. A6, 20 mar. 2011. Disponível em: <<https://www.nytimes.com/2011/03/20/world/americas/20bolivia.html>>. Acesso em: 16 mar. 2021.

SUPERALIMENTOS. Direção: Ann Shin. Produção de Ann Shin. Canadá: TVO. 2018.