

Desafios da formação em Gastronomia na perspectiva de uma experiência italiana: entrevista com Nicola Perullo

Challenges of training in Gastronomy from the perspective of an Italian experience: interview with Nicola Perullo

Desafíos de la formación en Gastronomía desde la perspectiva de una experiencia italiana: entrevista a Nicola Perullo

Bruno Morett Figueiredo Rosa | brunomorett.fr@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0003-2235-2683>

European Consortium MSc Sustainable Food Systems (ISARA), Lyon, França.



Recebimento da entrevista: 07-dezembro-2022

Aceite: 20-dezembro-2022

ROSA, B. M. F. Desafios da formação em Gastronomia na perspectiva de uma experiência italiana: entrevista com Nicola Perullo. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 1, n. 2, p. 223-234, dez. 2022.

Sobre o entrevistado



Nicola Perullo (Livorno, 1970) é professor de estética na Universidade de Pollenzo e professor visitante em diversas universidades internacionais. É autor de trabalhos no campo da estética moderna e filosofia contemporânea (sobretudo Vico, Wittgenstein e Derrida), posteriormente focando na temática da estética e ecologia do gosto, e filosofia da alimentação, âmbito no qual é um dos mais reconhecidos estudiosos internacionais. Dirige as colunas "*SAPIO. Cibo, conoscenza, filosofia*"

publicado por ETS Edizioni e "*Emergenze dell'estetica*" por Aesthetica Edizioni. Entre seus últimos trabalhos, alguns dos quais traduzidos no exterior estão: "*Taste as Experience*" (New York 2016), "*Estetica ecologica: Percepire saggio, vivere corrispondente*" (Milano 2020), "*Epistenologia: Il vino come filosofia*" (Milano 2021) e "*L'altro gusto. Per un'estetica dell'esperienza gustativa*" (Pisa 2021).

Desde 2002 trabalha com a Universidade de Ciências Gastronômicas de Pollenzo (UNISG), iniciando uma pesquisa a respeito das bases filosóficas e estéticas da alimentação e do gosto. A primeira publicação, "*Per un'estetica del cibo*" (Aesthetica, 2006), juntamente com "*L'altro gusto*" (ETS, 2008) e "*Filosofia della gastronomia laica*" (Meltemi, 2010) inaugurou um campo de estudos na Itália. Com "*Il gusto come esperienza*" (Slow Food, 2012) concretizou uma nova abordagem para o apreciação gustativo que se tornou uma referência no setor. O livro foi traduzido para o português (2015) e o inglês, pela *Columbia University Press* (2016). Um campo de pesquisa que se desenvolveu em paralelo é sobre a relação entre alimento e arte do qual é testemunha o livro "*La cucina è arte? Filosofia della passione culinaria*" (Carocci, 2013).

Nos últimos anos, Perullo se concentrou na proposta de uma abordagem alternativa ao conhecimento intelectual da estética, no sentido de um relacionismo radical, ecológico e implicativo e o vinho foi escolhido como exemplo para praticar tal ecologia perceptiva. Os dois volumes "*Epistenologia I: vino e la creatività del tatto*" (Mimesis, 2016) e "*Epistenologia II: gusto non è un senso ma un compito*" (Mimesis, 2018) se tornaram referências para uma contracultura da degustação do vinho. Ambos foram traduzidos pela Columbia e University Press.

Seu último trabalho é "*Estetica ecologica: Percepire saggio, vivere corrispondente*" (Mimesis, 2020), onde se apresentam as ideias da percepção ecológica como fenomenologia da relação. Além de livros, Perullo é autor de cerca de 50 ensaios e artigos em várias revistas nacionais e internacionais, além de livros escritos em coletividade.

Bruno Morett (BM): Prof. Perullo, o senhor tem um vasto passado nas áreas da Gastronomia e do vinho em termos gerais. Além de ter um curso de sommelier, o senhor foi meu professor no tempo em que passei por Pollenzo em diferentes disciplinas, seja no curso de Filosofia, seja nos cursos de Degustação de vinho e Epistenologia, que foi a junção destes dois mundos distintos. Diante do seu percurso de formação e da junção de habilidades tão distintas e ainda assim tão parecidas, em relação à sua atividade profissional você se considera um filósofo? Um gastrônomo? Um *connoisseur*? O que eu gostaria de saber é: o que você faz no mundo da Gastronomia?

Nicola Perullo (NP): Não é que eu seja um expert de vinho, de Gastronomia, ou um professor de comida e de vinho. Não existe esse perfil na Itália, do professor de comida ou de vinho. Um professor é professor em uma matéria de verdade. Eu sou professor de estética. Ou seja, não sou professor de Gastronomia e de vinho, é preciso dizer isso. Mas eu estudei, além dessas

coisas (comida e vinho), a filosofia. Eu estudei também essas coisas (comida e vinho) e isso é importante, porque, sabe, muitas pessoas confundem o professor com uma pessoa que ensina na universidade. Aqui (em Pollenzo) nós temos tantas pessoas que ensinam na universidade, mas não são professores, mas essa é uma outra coisa... Enfim, eu sou professor e sou professor desde 2003. Ou seja, já faz 20 anos mais ou menos que esse é meu trabalho. Depois eu me especializei nas coisas do campo da Gastronomia, da alimentação. Eu escrevi vários livros sobre a temática que falam sobre o gosto, a cozinha, a filosofia, o alimento e essas questões.

BM: Mas para além da função de professor você também se considera um gastrônomo?

NP: Sim, mas eu faço muito pouca divulgação. Eu já fiz isso antes. O problema é que eu comecei a trabalhar com isso em 1993. Então, já tem muito tempo, já são 30 anos. Eu, por muitos anos trabalhei como gastrônomo quando ainda estava em formação e ainda não era professor. Eu trabalhava para guias gastronômicos, mas já não o faço há muito tempo, muitos anos. Então, as degustações que eu faço, as atividades que eu conduzo com os estudantes, são no intuito de ser um objeto, sobretudo, de estudo, digamos. Mas não é que eu faça isso fora desse ambiente como profissão.

BM: Então pode-se afirmar que você conhece um pouco do mundo da Gastronomia, certo? Ou seja, você não é simplesmente um professor de Filosofia que por acaso também pensa sobre comida de maneira geral, não?

NP: Na verdade eu comecei a me interessar pela Gastronomia quando era estudante, como meu hobby mesmo, e depois se tornou uma expertise minha, um conhecimento que eu tinha. Mas isso era independente da minha atividade de estudo. Depois eu coloquei essas duas habilidades juntas e comecei a estudar também o alimento do ponto de vista filosófico. Mas eu já tinha começado antes a estudar o alimento. Então sim, eu tenho, digamos, duas formações paralelas.

BM: Você poderia me explicar como aconteceu esse cruzamento entre a filosofia e o mundo da Gastronomia, dos alimentos, do vinho, os guias gastronômicos etc?

NP: Nasceu porque eu estudei filosofia, eu fiz um doutorado em filosofia, então eu tenho uma formação completamente filosófica. Mas, sendo uma pessoa apaixonada pela comida e pelo vinho, veio quase que espontâneo para mim colocar juntas essas duas coisas, o que aconteceu ao redor do ano 2000, 2001, porque eu tinha esses dois aspectos. Mas depois eu descobri que já havia estudos, não muitos, mas alguns estudos da área de filosofia sobre a alimentação, sobre o alimento do mundo. Na Itália eu fui um dos primeiros estudiosos a criar um repertório, um campo temático específico de filósofos que trabalham com este tema. Não acredito que sejamos muitos no mundo inteiro, mas entre 15 e 20, que são estudiosos reconhecidos e que trabalham com o tema e que o fazem há muitos anos. Sim, não é que somos muitos além disso. Mas também tem aqueles que o fazem de modo mais ocasional. Porém, aqueles que o fazem de modo mais perene, que escreveram bastante sobre a temática, não são muitos.

BM: Podemos dizer que o cruzamento do campo da filosofia e da Gastronomia não é muito conhecido ou explorado no mundo acadêmico? Eu gostaria de entender o que você acha que a filosofia ajudou o mundo da Gastronomia a entender melhor?

NP: Bem, no mundo acadêmico não é muito ainda. Mais recentemente, nos últimos anos, houve, não digo muitas, mas algumas coisas acontecendo. Agora é reconhecido. Quando eu comecei, tantas pessoas não acreditavam que era possível fazer um discurso sobre a filosofia

da Gastronomia e eu era meio que sacaneado pelos colegas de profissão, enquanto que agora é uma coisa que é muito apreciada. Ou seja, de um lado houve seguramente uma mudança. E o que que a filosofia pode oferecer? O que a filosofia pode oferecer à Gastronomia? Em primeiro lugar, eu diria que é o pensamento crítico, o *Critical Thinking*. Porque na Gastronomia muito frequentemente o *Critical Thinking* não é muito difundido (risadas), se fala de coisas um pouco superficialmente, porque é muito deixada de lado...

BM: Não é muito metódica?

NP: É, sim! É muito deixada a mercê de reflexões pouco profundas, opiniões um pouco pessoais. Ou seja, não tem muito estudo na área. É mais voltada para o jornalismo. Mas eu tenho que dizer que na verdade o *Critical Thinking* não é que só a filosofia o faz. Naturalmente tem a história, a sociologia, a antropologia... A filosofia, para mim, é útil para um *Critical Thinking* e para dar também uma ordem aos conceitos, ou seja, para ajudar a entender certas coisas em um modo mais profundo e um pouco mais claro. Por exemplo, se pensarmos no conceito de tradição, não? Ou de identidade. Todos falam a respeito de tradição, mas se você vai ver no detalhe, esses são conceitos muito complexos, tem toda uma história. Ou ainda, um outro tema no qual eu trabalhei bastante é o tema do gosto tentando entender se ele é objetivo ou subjetivo, e esse é um outro tema muito filosófico da estética. Ou seja, se o gosto é subjetivo ou objetivo, em quais termos se pode discutir sobre objetividade do gosto ou de subjetividade do gosto, etc. Em suma, a filosofia serve para discutir sobre uma série de questões que são tratadas também pelo jornalismo. E a filosofia procura fazê-lo com uma perspectiva de método e de profundidade. Uma outra coisa que eu escrevi é sobre se a culinária pode ser considerada arte, escrevi um livro sobre se a culinária é arte ou não. Bem, essa é uma pergunta que se propõe também em planos mais simples (se considerarmos o cozinheiro um artista). Mas esses temas também podem ser tratados de um modo mais aprofundado para extrair alguma coisa que seja mais sólida. Então, a filosofia do alimento ou da alimentação pode ser algo que discute a estética das coisas. Como por exemplo: o que é certo comer? Se pensarmos hoje sobre toda a questão dos vegetarianos se é certo comer carne, quanto, como... Sendo assim, a questão sobre o que comer é uma questão inteiramente filosófica. E a partir daí pode ter diversas ramificações como a economia, a sustentabilidade e assim por diante. De fato, há uma base filosófica muito antiga que remonta desde Pitágoras e Platão, de filósofos que se perguntavam se é certo comer carne ou não. Além disso, há questões de conhecimento, ou seja, o que conhecemos através do alimento. Há ainda questões sobre a subjetividade e a objetividade, a troca que existe entre a mente e o corpo de modo que existem todas essas questões, que são questões filosóficas e que para mim são interessantes porque se dá uma perspectiva diversa a essas discussões.

BM: Sim, digamos que é uma possibilidade de fazer com que a discussão sobre a Gastronomia seja um pouco mais complexa. E aqui coloco também uma opinião pessoal, porque parece que dentro da área da Gastronomia se pensa muito o estômago e não a mente, então a filosofia para mim traz esse aspecto de complexidade, de ir mais profundo. Mas, você diria que a filosofia e a Gastronomia se conversam de modo unísono, ou ainda são matérias que têm de ser tratadas como diversas, diferentes?

NP: Esse é um ponto muito importante por que para mim existe uma troca muito natural, mas para muitas pessoas não é assim. Eu preciso te dizer que há também um certo preconceito de tantos gastrônomos práticos, aqueles não acadêmicos, aqueles que trabalham como cozinheiros ou jornalistas. Existe um preconceito contra a filosofia, porque pensam que a filosofia seja uma coisa muito abstrata, chata. Eles [os cozinheiros], ao contrário, é que fazem

coisas! E por outro lado tem os filósofos que ainda são totalmente indiferentes à Gastronomia e não tem nenhuma sensibilidade. Então, para mim a relação entre filosofia e a alimentação é natural e é uma coisa que diziam já tantos grandes filósofos como Nietzsche e Feuerbach. Mas é necessário ainda insistir muito sobre essa questão. No mundo acadêmico existe ainda um pouco de indiferença e também no mundo gastronômico. Eu, por sorte, sou relativamente conhecido, me chamam muitas vezes, mas, com frequência, nos eventos é chamado mais vezes o historiador, o antropólogo e não o filósofo porque as pessoas os aceitam melhor, digamos assim.

BM: Eu gostaria de conversar um pouco mais sobre esse aspecto da filosofia e do cozinheiro. Se você tivesse que dar uma definição sobre o que seria um gastrônomo ou qual seria um perfil de gastrônomo do mundo de hoje, qual seria? É uma pessoa estudada? É uma pessoa que simplesmente trabalha com Gastronomia, que trabalha fazendo comida? Em outro frente, qual é o papel deste gastrônomo nos dias de hoje? Frequentemente falamos sobre a função de uma pessoa que pensa o alimento, que tem essa preocupação, mas não se reconhece ainda um perfil, uma profissão de fato de um gastrônomo. Ou seja, o que é um gastrônomo? E qual é a sua função na nossa sociedade?

NP: Bem, te digo a minha opinião porque obviamente isso é uma opinião muito pessoal. Para mim, hoje, o gastrônomo tem que ser alguém que tem que ter uma base cultural muito forte porque a Gastronomia é ligada a muitos aspectos da cultura. Ou seja, para mim um gastrônomo que conhece somente de alimentos e de culinária não é um gastrônomo. Ele pode ser uma pessoa que é apaixonada pela alimentação e pela comida e podemos até chamá-lo de outra coisa. Para mim o gastrônomo tem que ser alguém que tem que ter uma base cultural que pode ser conhecer sobre outras coisas que possam ser sobre a cultura, a história, a filosofia e também ter uma capacidade de visão sobre como o alimento hoje é percebido no plano da imagem, dos métodos e da representação. Ou seja, hoje, por conta da comida estar em uma fase de midiaticização intensa, uma reflexão sobre a Gastronomia não pode se furtar de uma reflexão sobre a informação e sobre a representação. Isso quer dizer, como ela é transmitida? Como ela é comunicada? Eu conversava mais cedo durante a aula com alguns estudantes que a crítica gastronômica não quer dizer fazer simplesmente uma avaliação. O gastrônomo não é aquela pessoa que faz avaliações dos restaurantes ou dos vinhos. O gastrônomo é aquele que constrói um discurso que não necessariamente leva a avaliações numéricas dos restaurantes ou das enotecas, mas um discurso onde existe uma compreensão, uma visão que conta uma história e que explica, que coloca tudo em evidência. Sendo assim, o gastrônomo é substancialmente um operador cultural que deveria procurar colocar o alimento em relação com outras coisas. Ou seja, sim, tudo bem se essa pessoa é expert em alimentos, que pode ser também expert em vinhos ou queijos, ou daquilo que se quer. Quanto a isso tudo bem, são competências que uma pessoa pode ter com base naquilo que a interessa. Mas para mim o gastrônomo é alguém que coloca o alimento em relação com as outras coisas da sociedade, que são a economia, a cultura, o indivíduo, o bem-estar. E isso é uma coisa que ainda não muitas pessoas compreendem. Se pensa, como você dizia antes, sobre a questão da degustação ou do ato de cozinhar. São importantes, mas sozinhas, para mim, não constituem um gastrônomo.

BM: Falando também de um ponto de vista mais popular, as pessoas quando se apresentam como gastrônomo são quase que literalmente convertidas em cozinheiras ou então como uma pessoa que está diretamente ligada à prática culinária. Então, digamos que a sociedade no geral ainda não percebe a função ou o papel de uma pessoa que se intitula gastrônomo. Se tomarmos uma perspectiva histórica muito breve frequentemente

discutimos sobre a conceitualização proposta por Brillat Savarin¹. Ou então, se pensarmos muito tempo antes, no advento da agricultura, quando nós, enquanto seres humanos, começamos a cultivar alimentos e a cozinhar propriamente dito, que o papel do gastrônomo se construiu. Portanto se confunde muito frequentemente com o papel do cozinheiro ou ainda desta pessoa que provê o alimento no sentido mais prático da coisa. Mas nos dias de hoje, quando temos diversas problemáticas seja de um ponto de vista ambiental, seja de um ponto de vista cultural, seja do ponto de vista de significado, o que é esse papel? Qual é a função do gastrônomo? Ou então, quais são os desafios de um gastrônomo no mundo de hoje?

NP: Para mim é a interpretação do futuro. Ou seja, para onde está indo o futuro? E isso é muito difícil. Ou seja, a Gastronomia hoje tem que pensar bastante sobre o tema da imprevisibilidade, daquilo que não é previsível, pois o futuro reserva continuamente coisas que não eram previsíveis. Se pensarmos, sobretudo nestes últimos anos, sobre o covid, sobre a guerra, tudo isso para mim é interessante de se manter também em uma perspectiva gastronômica. O desafio do gastrônomo para mim é esse, o de procurar através do alimento interpretar aquilo que ainda não aconteceu e que poderia acontecer. E que, portanto, propor abordagens diferentes enquanto ainda se pode, isso seria para mim a coisa mais importante no mundo de hoje. Não permanecer sob um status quo, porque o status quo é muito frágil. Portanto, ter uma visão criativa e também de previsão do futuro, para mim hoje o gastrônomo deveria trabalhar sobre essas coisas

BM: Essa posição é um tanto quanto rebelde, não?

NP: Bem, talvez sim, podemos dizer.

BM: Essa nossa conversa é também com um professor da própria Universidade de Ciências Gastronômicas de Pollenzo. A UNISG há muitos anos se preocupa em formar esses gastrônomos para o futuro. Mas eu me pergunto também na qualidade desses ex-estudantes e na perspectiva de uma pessoa que está inserida no mercado da Gastronomia hoje, se falamos em termos mais práticos, que tipo de posição, de posto de trabalho deveriam ocupar esses gastrônomos que se preocupam em pensar não somente no passado, para ter essa componente cultural, mas também no futuro para traduzir os desafios dos nossos dias em perspectivas diversas? Quais são as atividades profissionais que podemos ocupar como gastrônomos?

NP: Mas você quer dizer aquilo que acontece na realidade ou aquilo que deveria acontecer, a coisa mais correta?

BM: As duas coisas: o que acontece na realidade, o que você observa? Naturalmente, muitos dos seus ex-estudantes trabalham hoje em dia, mas o que você acredita que deveria ser as funções deles? Qual é a posição que deveria ocupar este gastrônomo?

NP: Bem, aquilo que acontece hoje é acima de tudo uma absorção da figura do gastrônomo no campo do comércio, dos negócios e da gestão. Ou seja, empresas e indústrias que se referenciam em Pollenzo com o foco no meio ambiente, na sustentabilidade. Frequentemente nos pedem por perfis de pessoas que trabalham nestes campos e são empresas que procuram pessoas que tenham uma visão sobre alimentação ligada também a estas concepções de sustentabilidade e de ecologia sempre maior. Além disso, tem uma parte de ex-alunos que se

¹ Em "A fisiologia do gosto", épico livro da literatura gastronômica do século XIX.

colocam em evidência criando empresas do tipo Startup, projetos que são do campo da distribuição, do comércio e da restauração. Ou seja, é bastante grande a fatia de pessoas que começam a imaginar um futuro um pouco impróprio através da alimentação em campos muito variados que são aqueles sobretudo dos negócios e da invenção de novas coisas. Por exemplo, tivemos uma estudante que há alguns anos fez o mestrado e se graduou comigo e agora trabalha com um pequeno negócio que ela abriu. É uma pequena empresa que depois de alguns anos funciona bem. Ela teve um grande sucesso ao comercializar e difundir vinho de produtores que ela escolhe, mas que o fazem sem garrafa, a granel, ou seja, em caixas, que é um modo de vender vinho obviamente mais econômico e também de fazer ele ser menos ambientalmente impactante porque obviamente usa caixas biodegradáveis. Logo, um vinho a granel não é um vinho ligado a um rótulo, a uma etiqueta. Pois então, essa foi uma pessoa que inventou a própria profissão com a experiência de Pollenzo.

É um panorama muito variado onde existem muitas coisas. Não existe um perfil único e definitivo, não existe um perfil assim. Mas existem muitos perfis que podem ser desenvolvidos. Sobre isso eu tenho um sonho: eu gostaria que no futuro o gastrônomo fosse uma pessoa que vá trabalhar também em campos que não são aqueles da Gastronomia, mas que leva, digamos, esse discurso mais amplo sobre o alimento e o aplica também em outras situações como modelo. Para mim, o alimento é um modelo de interpretação da realidade que poderia também ser útil se levado para outras atividades econômicas, em outros contextos. Porém, isso é ainda um sonho para mim. Ainda que tenha acontecido algumas vezes, tenho que dizer que foram muito poucas vezes.

BM: Você poderia dar um exemplo desse sonho que virou realidade?

NP: Há estudantes que foram trabalhar em campos muito diversos. Me recordo agora de uma estudante que se tornou gestora de uma empresa que trabalha com comunicação digital. Mas não há nada a ver com alimentação, mas obviamente a sua experiência no campo da alimentação pode tê-la ajudado, porque ela talvez chegou no tema do digital passando pelo digital relacionado à Gastronomia. Esse é um exemplo que me vem agora em mente, mas provavelmente tem alguns outros.

BM: Eu penso também sobre a possibilidade de um trabalho mais político. Afinal, justamente na formação oferecida por Pollenzo se fala muito sobre o caráter político da alimentação. No meu caso, sendo brasileiro e vivendo em uma realidade política recentemente muito conturbada, fico refletindo sobre esse papel, que é repetido muitas vezes às pessoas em formação, sobre os desafios que nos aguardam e as possibilidades de mudança, de influenciar a política no geral. Mas ao chegar no mercado de trabalho podemos perceber que a realidade é muito diferente.

NP: Sim, sim, é verdade! Absolutamente sim. Esse campo político eu ainda não havia considerado, mas é verdade. Melhor dizendo, é um dos pontos mais importantes.

BM: Vamos falar agora sobre Pollenzo. Pollenzo, é esse pequeno distrito que hospeda uma Universidade que é muito diferente, que promoveu uma verdadeira mudança no modo em que pensamos a Gastronomia. Eu gostaria de entender: qual é o paradigma que a escola de Pollenzo inaugurou? Ou seja, o que é diferente de todas as outras faculdades e escolas que também ensinam Gastronomia?

NP: Não podemos nos esquecer que Pollenzo foi a primeira. As coisas depois se esquecem, mas em 2004, quando nasceu a UNISG, não existiam outras universidades, nem mesmo no mundo,

que falavam tanto assim sobre o alimento. Ou seja, em primeiro lugar existe essa característica de vanguarda. Hoje muitas outras universidades replicam, o que quer dizer que a coisa tinha algum sentido de ser. De um lado é legal ser um pouco imitados porque existia esse tema da inovação, que era a questão da multidisciplinaridade e da interdisciplinaridade, ou seja, o fato que a Gastronomia não era somente aquela coisa para cozinhar ou para o cozinheiro ou para se fazer degustações, mas tinha um envolvimento com muitas outras matérias. Esse foi o paradigma inicial que deu vida a Pollenzo. Mas também tem o paradigma da experiência no fato de que existem as viagens didáticas, criadas de um jeito que nenhuma outra universidade faz (Porque de fato são muito longas, muito bonitas e por tantos lugares no mundo onde os estudantes têm a chance de conhecer tantas produções diferentes). Logo, existe esse tema do valor da viagem e da experiência como valor formativo, como um valor ligado diretamente à formação do gastrônomo.

BM: Especificamente sobre as viagens, como se desenvolveu a ideia de um valor formativo? De onde veio essa ideia?

NP: A ideia era exatamente que para se obter uma formação gastronômica de qualidade havia a necessidade de experimentar e experimentar não quer dizer simplesmente degustar o alimento, mas também de ir ver onde se produz esse alimento, portanto existe essa ideia muito forte da cadeia de produção, a concepção de que não existe apenas o alimento como objeto. Afinal de contas existe o objeto, a garrafa de vinho ou o pedaço de queijo que se degusta, mas deve-se ir até onde mora o pastor que o produz, que tem as ovelhas, ou onde se planta o vinhedo, onde se produz o vinho. Então, a ideia era a de dar essa visão o mais ampla e completa possível de todo o processo, do alimento como processo e não como objeto. Então, as viagens didáticas nasceram para englobar todos os processos que vem antes do objeto final.

BM: Agora eu faço uma pergunta um pouco mais técnica. Se formos analisar os cursos de formação para gastrônomos que existem hoje, seja para cozinheiros como para não cozinheiros, seja para gastrônomos em termos gerais, seja para gastrônomos em termos mais específicos como no estudo do vinho, do café, para coisas do tipo, e fazendo uma comparação entre a Itália e o Brasil, o curso de ciências gastronômicas na Itália está alocado sob o guarda-chuva das Ciências Agrárias, enquanto que na Universidade Federal do Rio de Janeiro, por exemplo, é organizado sob as Ciências da Saúde. Partindo desse ponto me parece um pouco difícil de entender onde de fato se deveria sediar o discurso da Gastronomia. Ou seja, quais são as ciências e/ou conhecimentos que deveriam se ocupar dessa matéria? Adiciono ainda uma outra pergunta: a Gastronomia é uma ciência por si só ou ainda é algo que se deve construir e que se deve desenvolver no futuro?

NP: Bem, começo pela última. Para mim é aquilo que eu escrevi no Manifesto de Pollenzo. Nós, em 2018, escrevemos um Manifesto de Pollenzo² que responde a muitas dessas perguntas e eu

² O "Manifesto de Pollenzo" é um documento de autoafirmação do corpo docente da UNISG, publicado na esteira do decreto do Ministério da Educação Italiano que reconhece as Ciências Gastronômicas como uma área de estudos independente e com status reconhecido pelo Estado Italiano. Com isso, era necessária a afirmação ideológica e programática daquela escola de pensamento, que foi feita mediante trabalho coordenado pelo Prof. Nicola Perullo. Neste documento encontram-se as bases históricas, políticas e ideológicas que fundam um novo pensamento da Gastronomia de Pollenzo que se baseia no pensamento holístico, ponderado pelos fatos sociais e de acordo com o ambiente econômico que o circunda. Além disso, o Manifesto de Pollenzo está profundamente ligado aos desafios intelectuais de sua época. Mais em: https://www.unisg.it/assets/pollenzo_manifesto_webversion_ENG_16.10.2019.pdf

o redigi em nome da UNISG. A gastronomia não é uma ciência, mas é um campo onde existem muitas ciências. Para mim a gastronomia não é uma ciência por si só. A gastronomia é uma junção de conhecimentos diferentes e diversos que estão em diálogo entre si. Ou seja, a gastronomia é feita da filosofia do alimento, da antropologia do alimento, da sociologia do alimento, da economia... Tudo isso compõe a gastronomia. Logo, a gastronomia para mim não é uma ciência por si só, é uma junção de conhecimentos que são colocados em conexão; eu sei que há outras pessoas que pensam diferente. Por exemplo, quando nosso corpo docente contava com o Professor Grimaldi³, o reitor de quando você estava aqui, ele dizia que a gastronomia era uma ciência etc. Mas essa é a visão dele, e a visão que eu tenho hoje é diferente. E aqui em Pollenzo também, porque nós reconhecemos mais essa visão que eu estou te explicando. E ainda, a respeito da outra pergunta, até 2017, quando você estava aqui ainda, a gastronomia estava organizada no campo das ciências agrárias, mas naquele ano nós recebemos um reconhecimento como Ciências Gastronômicas que foi válido para todo o território italiano⁴. Essa é uma ideia que foi proposta por Pollenzo que vale em toda a Itália, e com esse reconhecimento as Ciências Gastronômicas passam a ser uma área do conhecimento autônoma que não está nem sob as ciências agrárias nem sob as ciências da saúde. Desde 2017 isso mudou e foi reconhecida a autonomia das ciências gastronômicas desse ponto de vista. Esse foi um grande reconhecimento político e cultural porque deu pela primeira vez à gastronomia uma dignidade autônoma. Portanto existem muitas disciplinas, mas não todas, porque nós (a UNISG) somos ainda muito pequenos e não conseguimos cobrir todas elas. Mas pouco a pouco estamos procurando integrar outras coisas, como por exemplo a psicologia, a saúde. Há outras disciplinas, outros saberes que nós não oferecemos em Pollenzo e que estamos procurando integrar pouco a pouco. Bem, não todas. Porque, por exemplo, toda parte da tecnologia nós não oferecemos. Não porque não seja importante, mas porque nós não conseguimos tê-la. Então, para essas coisas colaboramos com outras instituições para poder falar também em cobrir essas temáticas. Nós tínhamos o campo da saúde e do bem-estar sempre em segundo plano e agora estamos procurando trazê-lo sempre mais a luz, porque pensamos que seja algo muito importante. Uma coisa não exclui a outra, obviamente. Não podemos cobrir tudo porque não temos as forças para fazer tudo que seja ligado ao tema da alimentação. Afinal, nós em Pollenzo trabalhamos sobretudo em quatro áreas que são ligados ao tema da alimentação e queremos ocupar esses quatro campos: o primeiro é o da sensorialidade, ou seja, continuar a estudar e aprofundar além de promover uma formação sobre a sensorialidade, sobre a percepção, sobre a experiência também de degustação. Em segundo lugar, há também uma esfera que é de interesse sociopolítico da alimentação, da política em relação com a sociedade, que é um tema clássico de Pollenzo e que deve continuar ainda muito forte. Depois, tem também esse tema mais cultural, o pensamento filosófico de *Critical thinking* que é uma área que com o passar dos anos cresceu sempre mais, ou seja, uma concepção da gastronomia também como modo de pensar. Por fim, há também o âmbito que é o da saúde, do bem-estar e da qualidade de vida, que se refere também ao aspecto da produção. Ou seja, a agricultura e a nutrição humana, esses aspectos mais da saúde que eu dizia antes. Em suma, existem dentro desses campos diversas macro áreas, obviamente. Portanto,

³ Piercarlo Grimaldi (1945) é um antropólogo italiano. Foi reitor da UNISG entre 2011 e 2017.

⁴ Em 28 de Novembro de 2017 a portaria n. 928 do Ministério da Educação italiano determina a criação de diplomas "classe di laurea" em ciências, cultura e política da Gastronomia nos níveis de graduação e pós-graduação (mestrado). Ver em: <https://www.miur.gov.it/web/guest/-/classi-di-laurea-e-laurea-magistrale-in-scienze-culture-e-politiche-della-gastronomia>

esse é um modo em que podemos responder sobre quais são os âmbitos que nós trabalhamos e as disciplinas que nós exercitamos.

BM: E como funciona a produção científica dentro desse ambiente?

NP: A produção científica de cada professor é um fato pessoal, não existem medidas comuns para toda a produção científica. Porém, nos últimos anos nós conseguimos aumentar bastante a produção científica de tantos professores. Às vezes os professores também trabalham em colaboração, às vezes trabalham sozinhos, mas sobre isso tem alguns anos que a produção aumenta bastante. Certamente há uma produção acadêmica sempre mais intensa e com tantos projetos de pesquisa que são financiados pelo Estado, pelo Ministério da Educação ou então por entes privados em editais que nos englobam e que são vencidos por Pollenzo sobre tantos aspectos, aspectos esses que eu já me referi antes, mas que podem ser voltados mais para aspectos humanos e às vezes mais científicos.

BM: Falando a respeito de pesquisa científica, há alguns anos foi inaugurado em Pollenzo o primeiro curso de doutorado em ciências gastronômicas e que obteve seus doutores recentemente. Me recordo que no momento da inauguração este foi um feito muito celebrado, porque era um objetivo onde se queria chegar. O que eu gostaria de perguntar é: o perfil deste programa de doutorado é um perfil mais técnico ou cultural-filosófico? Qual é o perfil de doutores que se pretende com este programa de doutorado?

NP: Este é um programa muito interdisciplinar. E esse ano (de 2022) nós o organizamos junto da Universidade de Torino. Escolhemos quatro programas, quatro áreas: o primeiro é o da nutrição, ou seja, aspectos dietético-nutricionais, que é coordenado por médicos que colaboram com a gente. Em segundo lugar, um programa que é mais das ciências humanas, mais ligado à história, às ciências filosóficas, à antropologia, etc. Em terceiro, o das linguagens e se chama “linguagem do alimento, comunicação e percepção do alimento”. Por último, temos uma área mais ligada à biodiversidade e à sustentabilidade, ou seja, que se preocupa mais com áreas das ciências biológicas do qual coordena o professor Peroni⁵. Por fim, temos uma área que é mais sociopolítica, da política que dizia antes. Ou seja, é um programa que é muito interdisciplinar focalizado nessas quatro áreas. Essas são as quatro áreas e, portanto, não aceitamos pessoas que trabalham com tecnologia ou que trabalham com outras áreas do alimento, como por exemplo que tratam da produção agroindustrial. Essas pessoas não são aceitas no programa de doutorado, ou seja, não tem de tudo. Enfim, recentemente os primeiros doutorandos obtiveram o título de doutor há alguns meses e agora iniciamos o segundo ciclo com outros novos oito doutorandos, que durante os próximos três anos trabalharão com projetos de pesquisa que partem destes projetos de biopolítica no que se refere a produtores rurais, em relação a movimentos de baixo até projetos que se referem a melhorias nutricionais para pacientes com câncer. Ou ainda, projetos sobre a temática da ética da alimentação animal, como no tema do abate de animais, se é possível fazer um abate de animais ético ou não etc. Ou seja, são projetos de diversos gêneros que entram nas categorias que eu te explicava antes.

BM: O programa se chama “Ecogastronomia ciência de alimentos e culturas”. Nesse sentido, o que seria a ecogastronomia?

NP: A ecogastronomia é o modo no qual Pollenzo quer se apresentar para o mundo. Ou seja, uma gastronomia que é atravessada totalmente e integralmente pela atenção aos problemas

⁵ Andrea Pieroni (1967) é um etnobotânico italiano e professor da UNISG. Titular da cadeira de Botânica, foi reitor da universidade entre 2017 e 2021.

ecológicos, uma visão ecológica do mundo e da realidade. Logo, uma visão que seja ligada à biodiversidade e à sustentabilidade. Nós fazemos uma gastronomia somente nesses termos. Ou seja, uma mentalidade ecológica, sustentável e biodiversa. Nós não fazemos uma gastronomia geral. Nós optamos por ocupar esse espaço, o de uma gastronomia que tenha uma forte atenção, mais propriamente uma natureza, mais do que a atenção, ao tema ecológico. Mas ecológico no sentido mais amplo. Não somente a ecologia do ambiente rural ou do verde, mas uma ecologia do modo de viver, uma ecologia ligada a como os processos produtivos são desenvolvidos. Em suma, essa ecogastronomia é o tema geral de Pollenzo hoje em dia.

BM: Eu imagino que neste programa de doutorado os conceitos de interdisciplinaridade, multidisciplinaridade e transdisciplinaridade são abordados de modo muito profundo. Mas aquilo que eu me questionava é: como se percebe, ou ainda, qual é o resultado dessa integração de conceitos na formação de um doutor em ciências gastronômicas ou na graduação?

NP: Isso serve para formar pessoas que no futuro deverão se especializar em campos acadêmicos que não são as ciências gastronômicas, porque as ciências gastronômicas não são uma disciplina por si só. Logo, as pessoas que fazem essa formação interdisciplinar, contemporaneamente tem que desenvolver um projeto que deverá entrar em uma classificação mais especializada, então deverão usar a interdisciplinaridade, porém, ao mesmo tempo, deverão também escolher uma especialização em sociologia, em filosofia, em história, em agronomia etc. Deste modo, a escolha permanece porque o campo acadêmico ainda é construído desse jeito. Então, é preciso ter em mente as duas coisas: uma formação interdisciplinar de um lado e do outro lado desenvolver uma forte e gradual especialização, especialmente no segundo e terceiro anos de doutorado

BM: A propósito de sistema acadêmico: Qual é o comentário que você faria a respeito do sistema vigente, porque me parece que os conceitos de interdisciplinaridade, multidisciplinaridade, transdisciplinaridade permanecem apenas como uma habilidade que é aprendida por essas pessoas por conta da característica do campo gastronômico ser muito interdisciplinar. Porém, qual seria o comentário a respeito de um sistema de formação acadêmica contemporâneo no sentido de ele ser mais rígido ao invés de ser mais interdisciplinar?

NP: Sim, sim, é muito rígido. Infelizmente é assim. Digamos que a tendência é de premiar esse ponto de vista interdisciplinar, até mesmo no ponto de vista administrativo dos projetos a multidisciplinaridade é incentivada. Existe um programa muito claro a nível de Comunidade Europeia que valoriza a interdisciplinaridade, até mesmo a nível de projetos financiados, que premiam essa característica. Mas ao mesmo tempo, as estruturas mais acadêmicas voltadas para a vida universitária, de concursos, de como se tornar professor, são ainda muito tradicionais e são ainda muito ligadas a uma visão das disciplinas. Então é preciso tempo ainda para que se caminhe nessa direção. Acredito que pouco a pouco as disciplinas se abrirão sempre mais porque é isso que vem sendo pedido. Mas, sabe, depois de séculos de funcionamento nesses modelos, é preciso de um pouco de tempo, não é algo que se muda em poucos anos. É uma tendência que pouco a pouco vai naquela direção, mas ainda é necessário criar compromissos verdadeiramente fortes com a especialização das disciplinas.

BM: Até porque esse modo de pensar não favorece a formação de uma pessoa que chega de Pollenzo, porque somos muito habituados a pensar de diferentes modos e, seja o

mercado ou o mundo acadêmico, não está muito pronto para absorver todas essas competências.

NP: Sim, tem razão, é exatamente assim.

BM: Chegamos a nossa última pergunta e gostaria de dedicar um tempo para falar sobre a Sociedade Internacional de Estudos em Ciências Gastronômicas. Conversamos anteriormente a respeito da ideia da Universidade Difusa⁶, que eram um projeto que foi engavetado, mas a quantas andam essas ideias?

NP: Bem, esses projetos evoluíram um pouco.

BM: O que você pode adiantar a respeito desse projeto?

NP: Esse é um projeto sobre a coordenação do professor Pieroni. É um projeto nascido em Pollenzo sobre a criação de uma rede de estudiosos de todo o mundo que reúne todos os cientistas que têm uma paixão pela gastronomia do nosso ponto de vista holístico, ou seja, transdisciplinar, onde há um diálogo entre os conhecimentos e saberes. A ideia é criar uma rede. Essa rede se encontrou pela primeira vez durante o evento Terra Madre de 2022 e tinha cerca de 200 pessoas que chegaram de muitos países do mundo. Nós realizamos diversos painéis divididos por temas e esse foi um primeiro passo. Tem um site na internet que passou a funcionar e que conta um pouco mais a respeito dessa Sociedade. Agora a ideia é a de daqui a dois ou três anos promover um segundo encontro em uma outra cidade para avançar com os trabalhos e possivelmente construir algum projeto. Mas, para agora, não existem projetos específicos ou concretos. Houve esse encontro e esse foi o início dos trabalhos onde nos conhecemos, onde houve diversas trocas e propostas. Mas é um *network* que deve reunir as pessoas no mundo inteiro, sobretudo acadêmicos que trabalham com alimentação e que são interessados na área de ciências gastronômicas como saberes complexos.

BM: Essa sociedade funcionará através dessas conferências, com esses encontros, ou existem outros projetos?

NP: Ainda não sabemos. Não saberia te responder a respeito disso porque ainda é só uma ideia. Essa sim está se desenvolvendo. No momento existe a ideia de fazer um segundo encontro daqui a dois ou três anos, mais a partir daí o que acontece? Neste meio tempo eu não sei, mas aquilo que eu sei é que no momento estamos neste estágio. Em Pollenzo as coisas acontecem sempre como um *work in progress*, estamos sempre em fase de transição de uma situação para outra. Em relação a como você a conheceu ela já está muito diferente e ela ainda está se movendo, então é sempre uma coisa não muito estável.

⁶ *Università Diffusa* foi um projeto anunciado pela UNISG durante o festival Terra Madre de 2018, que previa a construção de uma plataforma online de educação a distância. A plataforma visava a educação de milhares de pessoas ao redor do mundo sobre os temas em que a UNISG tem experiência. Mais em: <https://www.unisg.it/terra-madre-salone-del-gusto-2018/universita-diffusa/>