

Produtos da sociobiodiversidade pampeana na gastronomia

Pampa sociobiodiversity products in gastronomy

Productos de la sociobiodiversidad pampeana en la gastronomía

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v5i1.65665>

Juliana Machado Severo | julianamsevero@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-6281-9834>

Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Porto Alegre, RS, Brasil

Bruna Gewehr | brunagew@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-1020-3982>

Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Porto Alegre, RS, Brasil

Recebimento do artigo: 29-setembro-2024

Aceite: 21-fevereiro-2025

SEVERO, J. M.; GEWEHR, B. Produtos da sociobiodiversidade pampeana na gastronomia. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 5, n. 1, p. 81-96, abr. 2025.



RESUMO

O uso de alimentos da sociobiodiversidade é uma estratégia promissora para a construção de sistemas alimentares sustentáveis. Nesse contexto, a gastronomia é uma ferramenta de promoção de produtos da sociobiodiversidade, especialmente, através da criação de mercados, inovação de produtos e usos nas dietas. Contudo, como é a inserção desses alimentos na gastronomia atual? A partir dessa questão, esse trabalho apresenta perspectivas sobre a inserção de produtos da sociobiodiversidade pampeana na gastronomia gaúcha. Através de pesquisa qualitativa, analisou-se que a inserção desses alimentos é baixa nos circuitos gastronômicos gaúchos, sendo mais comum em restaurantes contemporâneos que priorizam circuitos curtos que em restaurantes típicos e turísticos. Logística, regularidade da oferta e aceitação dos consumidores são os principais desafios. *Chefs* que utilizam esses alimentos fazem pesquisas independentes e criam parcerias com fornecedores, mas, a formação em gastronomia é vista como importante para a inclusão desses alimentos nos menus, embora os cursos falhem na capacitação da temática. Infere-se que a gastronomia pode ser uma ferramenta para promover esses alimentos, mas é necessária maior convergência entre produção e consumo.

Palavras-chaves: Gastronomia; Bioma Pampa; Cultura alimentar; Restaurantes; Culinária.

ABSTRACT

The use of sociobiodiversity foods is a promising strategy for building sustainable food systems. In this context, gastronomy serves as a tool for promoting sociobiodiversity products, particularly through market creation, product innovation, and their inclusion in diets. However, how are these foods integrated into contemporary gastronomy? Based on this question, this study presents perspectives on the inclusion of Pampa sociobiodiversity products in Rio Grande do Sul's gastronomy. Through qualitative research, it was analyzed that the inclusion of these foods is limited in local gastronomic circuits, being more common in contemporary restaurants that prioritize short supply chains than in typical and tourist-oriented restaurants. Logistics, supply regularity, and consumer acceptance are the main challenges. *Chefs* who use these foods conduct independent research and establish partnerships with suppliers, but culinary education is seen as crucial for incorporating these ingredients into menus, even though culinary courses often fail to address this topic adequately. It is inferred that gastronomy can be a tool to promote these foods, but greater alignment between production and consumption is necessary.

Keywords: Gastronomy; Pampa Biome; Food culture; Restaurants; Culinary.

RESUMEN

El uso de alimentos de la sociobiodiversidad es una estrategia prometedora para la construcción de sistemas alimentarios sostenibles. En este contexto, la gastronomía actúa como una herramienta para promover los productos de la sociobiodiversidad, especialmente a través de la creación de mercados, la innovación de productos y su incorporación en las dietas. Sin embargo, ¿cómo se integran estos alimentos en la gastronomía actual? A partir de esta

cuestión, este estudio presenta perspectivas sobre la inclusión de productos de la sociobiodiversidad pampeana en la gastronomía de Rio Grande do Sul. A través de una investigación cualitativa, se analizó que la inclusión de estos alimentos es baja en los circuitos gastronómicos locales, siendo más común en restaurantes contemporáneos que priorizan cadenas de suministro cortas que en restaurantes típicos y turísticos. La logística, la regularidad de la oferta y la aceptación de los consumidores son los principales desafíos. Los *chefs* que utilizan estos alimentos realizan investigaciones independientes y establecen alianzas con proveedores, pero la formación en gastronomía se considera importante para incluir estos ingredientes en los menús, aunque los cursos suelen fallar en abordar adecuadamente esta temática. Se infiere que la gastronomía puede ser una herramienta para promover estos alimentos, pero es necesaria una mayor convergencia entre producción y consumo.

Palabras claves: Gastronomía; Bioma Pampa; Cultura alimentaria; Restaurantes; Culinaria.

INTRODUÇÃO

O uso de alimentos da sociobiodiversidade é uma estratégia promissora para a construção de sistemas alimentares sustentáveis. Isso porque, a conservação das florestas através de seu uso tem promovido iniciativas como o Plano Nacional de Promoção das Cadeias de Produtos da Sociobiodiversidade e o Programa Bioeconomia Brasil - Sociobiodiversidade (Brasil, 2009; Brasil, 2019). Esses planos reconhecem a sociobiodiversidade e suas redes como importantes agentes para sistemas alimentares sustentáveis, tal qual, reconhecem que o uso sustentável da biodiversidade é central para ações de desenvolvimento sustentável no país. Contudo, é observado que essas ações governamentais enfocam geralmente, os biomas Amazônia e Cerrado do país, deixando uma certa lacuna sobre ações para preservação dos demais biomas brasileiros que também demandam estratégias para conservação.

Alguns projetos de articulação de agricultores locais têm sido desenvolvidos no bioma Pampa e Mata Atlântica, como é o caso da Rota dos Butiazais (*Red Palmar*) e a Cadeia Solidária das Frutas Nativas (CSFN). Ambos os projetos buscam fomentar a conservação das espécies nativas através de seu uso (Dutra *et al.*, 2021; Tonin *et al.*, 2017). O argumento é que o estímulo ao consumo desses alimentos, seja na alimentação, seja em outras áreas, promove mercado e demanda a esses produtos, impactando no aumento de sua produção. Nesse âmbito, a gastronomia é um importante elo para a promoção de produtos da sociobiodiversidade, especialmente, por essa criação de mercados, inovação de produtos e uso em dietas (Guéneau *et al.*, 2017; Zaneti, 2017; Severo; Da Silva; Miranda, 2020; Gewehr e Coelho-de-Souza, 2022).

Diante disso, os questionamentos relativos aos processos que envolvem a inserção de ingredientes da sociobiodiversidade pampeana na gastronomia gaúcha se mostram relevantes. Portanto, o objetivo deste trabalho é apresentar como se dá a inserção de produtos da sociobiodiversidade pampeana na gastronomia gaúcha, tanto nos cursos de gastronomia, quanto nos restaurantes sob a perspectiva de distintos atores: produtores, professores e alunos de gastronomia, *chefs* e cozinheiros.

REFERENCIAL TEÓRICO

Sociobiodiversidade é um conceito brasileiro que se refere à relação intrínseca entre diversidade biológica e cultural (Diegues, 2005). Já espécies nativas são espécies que pertencem à flora natural de uma determinada localidade, ocorrendo espontaneamente (Coradin; Siminski; Reis, 2011). A partir disso, o conceito de sociobiodiversidade não leva em consideração apenas a ideia de espécies nativas, mas também os atores envolvidos e seus modos de manejo e de vida relacionados à produção desses bens, além das relações que decorrem a partir disso.

Alimentos da sociobiodiversidade são associados a modelos de produção e consumo que valorizam a biodiversidade e a diversidade cultural presentes nos biomas. Por isso, esses produtos são relacionados a atividades extrativistas, sistemas agroflorestais, produções agroecológicas, agricultores familiares, agroindústrias, pescadores artesanais e pecuaristas familiares, dentre outros (Ramos; Longhi; Martins, 2019; Gewehr, 2024).

Políticas públicas brasileiras têm privilegiado o fomento desses alimentos (Brasil, 2009; Brasil, 2015; Brasil, 2016; Brasil, 2018a; Brasil, 2018b; Brasil, 2019a; Brasil, 2019b; Brasil, 2021), incentivando a organização dessas cadeias de alimentos de forma sustentável. Entretanto, essas ações enfocam os biomas Amazônia e Cerrado privilegiando cadeias da sociobiodiversidade desses biomas. Por exemplo, no Programa Bioeconomia Brasil há explícito enfoque no bioma Amazônia: "I - Estruturação Produtiva das Cadeias do Extrativismo (Pró-Extrativismo): promover a estruturação de cadeias produtivas do extrativismo em todos os biomas brasileiros, com preponderância para a Amazônia" (Brasil, 2019a, art 3). Dessa forma, produtos como a castanha-do-pará (ou castanha-do-brasil), o açaí amazônico e o baru do cerrado parecem receber evidência nesses processos.

Além das políticas públicas, há iniciativas de grupos da sociedade civil como a Central do Cerrado que agrega organizações comunitárias que trabalham com o uso sustentável da biodiversidade em seus produtos. Essa organização opera a partir da centralização dos produtos do Cerrado e da Caatinga para comercialização em mercados regionais, nacionais e internacionais (Central do Cerrado, 2024). A partir dessas perspectivas cabe ressaltar que as iniciativas relacionadas à promoção de produtos da sociobiodiversidade ocorrem predominantemente com produtos da Amazônia e do Cerrado.

Atualmente, projetos como a Rota dos Butiazais (*Red Palmar*) e a Cadeia Solidária das Frutas Nativas (CSFN) buscam fomentar a conservação pelo uso nos biomas Pampa e Mata Atlântica (Tonin *et al.*, 2017; Dutra *et al.*, 2022). Essas são ações pontuais sem diretrizes governamentais. No entanto, o bioma Pampa tem apresentado cerca de 32% de perda de seus campos nativos entre 1985 e 2022 (MAPBIOMAS, 2024). Ao passo que o avanço da monocultura e de espécies exóticas nas pastagens pampeanas têm contribuído para essa degradação, o que implica na descaracterização das paisagens, modos de vida e atividades econômicas desenvolvidas no local (IBGE, 2019).

Por outro lado, alimentos autóctones, nativos, endógenos, artesanais e tradicionais têm ganhado evidência em circuitos gastronômicos. *Chefs* e cozinheiros estrelados têm incorporado esses alimentos regionalizados nos menus, valorizando também técnicas das culturas locais dos territórios nos quais os restaurantes estão inseridos. Nesse âmbito,

pesquisas têm indicado que esses circuitos gastronômicos têm possibilitado a criação de mercados aos produtos das cadeias da sociobiodiversidade, promovendo a inserção desses alimentos através da inovação de produtos e da pesquisa de técnicas para uso da sociobiodiversidade em dietas, bem como, na valorização desses alimentos frente a população em geral (Guéneau *et al.*, 2017; Zaneti, 2017; Severo, Da Silva; Miranda, 2020; Gewehr; Coelho-de-Souza, 2022; Gewehr, 2024).

Outra questão relevante é o fato que nessas ações há um entendimento restrito de sociobiodiversidade relacionado a espécies vegetais. Nesse sentido, produtos de origem animal não estão no rol de produtos da sociobiodiversidade dessas políticas. Desse modo, a pesca artesanal por exemplo tem citações pontuais, como no caso do Catálogo de produtos da Sociobiodiversidade do Brasil – Ofertados pelos povos e comunidades tradicionais (Brasil, 2019b), mas esses alimentos não aparecem nas Portarias Interministeriais para inserção no Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) (Brasil 2016; Brasil, 2018b; Brasil, 2021) e no Programa Bioeconomia Brasil (2019a). Talvez essa listagem de produtos associados a espécies vegetais e pesca tenha relação com a ideia de sociobiodiversidade enfocada no bioma amazônico. Contudo, não parece ser capaz de abranger a realidade de todos os biomas brasileiros.

Isso representa uma dificuldade para a conservação da sociobiodiversidade porque não incentiva a produção de bens artesanais tradicionalmente processados pela agricultura familiar que são caracterizados pelo manejo dos animais, modos de vida e saber-fazer tradicionais dos territórios (Menezes; Cruz, 2017). Fazem parte desse conjunto de alimentos queijos, embutidos, méis, carnes, charque e outros produtos associados à produção tradicional. No bioma Pampa, a importância da pecuária familiar, da produção de charque e de queijos autorais, além de outros produtos, faz parte da cultura do bioma e contribui para a manutenção das paisagens características da região¹ (Severo, s.d.).

A pecuária familiar que ocorre no bioma Pampa é uma das principais atividades produtivas locais. Essa atividade inclui a criação de bovinos e ovinos, é caracterizada com elementos da criação de animais ligados à tradição, à satisfação pessoal e a um estilo de vida familiar. Com isso, a mera orientação a oportunidades de ganhos mercantis são um segundo plano (Waquil *et al.*, 2016). Na pesquisa de campo vivenciada com pecuaristas familiares, é evidente a valorização e o orgulho em relação à produção, a permanência em suas propriedades por escolha - quando os filhos saem de casa e moram na cidade e os pais não os acompanham na mudança. Outra questão é a diversidade de produtos que são fabricados nessas propriedades, que, para além do charque, utilizam e processam o que há disponível na propriedade. É o caso dos doces de frutas, geleias e queijo colonial² (Severo, s.d.).

O charque, bem como seu processo de transformação da carne até a apresentação final do produto têm importância histórica, cultural, econômica e ambiental no bioma Pampa. Na Região Sul, ele começou a ser produzido e comercializado por volta do século XVIII. Embora não haja um consenso sobre seu início produtivo no estado, a literatura evidencia o pioneirismo

¹ Esses dados foram obtidos a partir de pesquisa de doutorado em desenvolvimento realizada pela primeira autora.

² Esses dados foram obtidos a partir de pesquisa de doutorado em desenvolvimento realizada pela primeira autora.

da produção desse produto na região que atualmente, denomina-se de Pelotas. Essa cidade é relacionada a história do empresário português José Pinto Martins que vivia no Nordeste brasileiro e emigrou para o Rio Grande do Sul em busca de oportunidades, em razão das secas que decorreram em uma crise econômica (Gutierrez, 1994; Sagrilo, 2015). Desde então, o charque ganhou importância econômica.

No ciclo de vida da economia do charque, há três principais momentos importantes: 1) no final da Revolução Farroupilha; 2) em 1868 a partir da Guerra do Paraguai; 3) em 1902 que não há evidentes explicações, mas, pode estar relacionado a *Revolución Blanca*, ocorrida no Uruguai, concorrente do Brasil na época (Marques, 1992). Portanto, os ingredientes do charque – a carne, o sol e o sal – alavancaram a economia gaúcha tornando-o o principal produto econômico. Todavia, os novos métodos de conservação e a concorrência com o produto platino – o qual tinha qualidade e preço competitivo – fizeram com que o produto perdesse lugar no mercado e nas mesas dos consumidores. Apesar disso, atualmente o charque permanece integrando a identidade do Pampa e de receitas tradicionais.

A partir dessas questões, pode-se dizer que os produtos da sociobiodiversidade têm potencial para estimular mercados locais e manter modos de vida tradicionais. Nesse contexto, a gastronomia pode fomentar esses produtos ao inseri-los em cardápios e introduzi-los nas dietas. Charque, mel, queijos autorais, frutas nativas e outros produtos tradicionais moldam não apenas a biodiversidade do bioma Pampa, como também, suas tradições e a sociodiversidade que ali faz morada. Assim, alimentos da sociobiodiversidade pampeana devem ser promovidos, garantindo um futuro em que cultura, economia e sustentabilidade caminhem juntas.

METODOLOGIA

Foi desenvolvida uma pesquisa qualitativa no Rio Grande do Sul com 27 entrevistas semiestruturadas com *chefs* e cozinheiros, produtores, professores e alunos dos cursos de gastronomia da Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSPA) e Universidade Federal de Pelotas (UFPel). As entrevistas seguiram um roteiro de perguntas abertas e fechadas para cada tipo de ator: alunos e professores de curso de gastronomia (ator 1), produtores (ator 2), *chefs* e donos de restaurantes (ator 3), focando perguntas sobre facilidade e dificuldade na inserção e utilização de alimentos da sociobiodiversidade (em sala de aula para ator 1, na produção para ator 2, no consumo do restaurante para ator 3). Também foram realizadas visitas aos restaurantes em que se conduziu análise de cardápio, além de visitas a agroindústrias e produtores em que se produziu o diário de campo. No Quadro 1, são apresentados os dados referentes às entrevistas realizadas com esses atores.

Quadro 1. Atores entrevistados na pesquisa.

Ator	Caracterização	Quantidade entrevistada
Ator 1	Alunos e professores curso de gastronomia	9
Ator 2	Produtores	5
Ator 3	<i>Chef</i> ou cozinheiro ou dono de restaurante	13
Total	-	27

Fonte: As autoras.

Os roteiros das entrevistas semiestruturadas tiveram dois blocos de perguntas. O primeiro, relacionado a caracterização dos atores e o segundo, focado na utilização de produtos da sociobiodiversidade no contexto de cada categoria de ator. Para a categoria Ator 1 elaborou-se roteiro com perguntas fechadas direcionada para estudantes e professores acerca da utilização de alimentos da sociobiodiversidade em aulas práticas e teóricas, seguidas de perguntas abertas para entender quais disciplinas e em que práticas esses alimentos são trabalhados nos cursos.

Para a categoria Ator 2, as perguntas direcionadas aos produtores tinham como objetivo saber o tempo que produz, as lembranças relacionadas à produção, o processo de produção, quantidade de produção mensal, processo de venda, distância percorrida do produto entre produção e consumo entre outras questões sobre produção e consumo desses produtos. Além disso, foi questionado se os produtores tinham relação comercial com os cursos de gastronomia e restaurantes e quais os principais locais de escoamento da produção.

Por fim, para os atores da categoria Ator 3 o objetivo das perguntas era entender como ocorre a inserção de alimentos da sociobiodiversidade no menu dos restaurantes, através de quais receitas, como esses alimentos eram preparados, dificuldades e facilidades no acesso e na compra desses produtos, como também, na manipulação e criação de produtos com esses ingredientes. Também foi questionado se o *chef* de cozinha/cozinheiro interage com os fornecedores (agricultores e pecuaristas familiares e empreendedores familiares rurais), em qual espaço e qual a frequência. Ademais, para todos os atores questionou-se quais eram os entraves e desafios na inserção de produtos da sociobiodiversidade, bem como, motivações em se trabalhar com esses alimentos e o conceito próprio que os atores tinham sobre sociobiodiversidade.

O critério de seleção dos entrevistados foi amostragem por conveniência de atores que divulgam³ trabalhar com estes produtos. Além disso, também foi utilizada a técnica *Snowball*, em que é selecionado um conjunto inicial de entrevistados que indicam novos entrevistados para a pesquisa. As entrevistas foram realizadas até a saturação das informações, ou seja, quando o volume de dados passa a ser repetitivo. Essa produção de dados foi realizada presencialmente e *online* com duração entre 30 e 90 minutos. A etapa de entrevistas ocorreu entre julho de 2023 e abril de 2024. Todos os entrevistados assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

³ Divulgam que trabalham com esses ingredientes em suas redes sociais, sites especializados (revistas e mídia local) e em festivais e feiras.

Como conjunto de alimentos da sociobiodiversidade pampeana selecionou-se as frutas nativas do bioma que estão incluídas na portaria interministerial MAPA/MMA nº 10, de 21 de julho de 2021 (Brasil, 2021), bem como, alimentos tradicionais como o charque, o qual remete à cultura alimentar gaúcha. A análise de cardápio foi realizada a partir do cruzamento da listagem dos produtos da sociobiodiversidade com os pratos listados nos menus fornecidos pelos atores 3.

Para análise dos dados, foi realizada a transcrição das entrevistas seguidas de análise de conteúdo. Nessa etapa, foram criadas categorias a partir dos roteiros de entrevista. Cada pergunta, inicialmente era uma categoria. À medida em que as falas das entrevistas foram agrupadas, novas categorias foram criadas. Isso porque, assuntos específicos surgiram para além do escopo da pergunta inicial. Essa combinação formou as categorias de análise sobre a inserção de produtos pampeanos na gastronomia que foram utilizadas para analisar os dados da pesquisa.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A análise dos dados possibilitou verificar que a inserção de alimentos da sociobiodiversidade é maior em restaurantes que priorizam circuitos curtos, alimentos orgânicos⁴, artesanais e culinária regional. Nesse sentido, identificou-se que restaurantes típicos, turísticos ou do “dia a dia” não utilizam esses alimentos em seus menus e cardápios. A inserção desses alimentos parece ser característica de restaurantes contemporâneos, a exemplo dos bistrôs que possuem menus variáveis ao estilo “prato do dia” ou cardápios sazonais. Segundo Collaço (2009), uma definição de bistrô no Brasil estaria relacionada a um restaurante comandado por um *chef*, que geralmente tem alguma fama, no qual são priorizados ingredientes de boa qualidade em cardápios reduzidos. Diferente da ideia francesa de bistrô - que são restaurantes familiares - mas inspirada nela, essa tipologia de restaurante faz parte de uma tendência nas cidades contemporâneas.

O padrão de priorizar alimentos locais vinculados a uma boa qualidade talvez seja explicado pela tendência dos circuitos gastronômicos contemporâneos em privilegiar o resgate a ingredientes e técnicas regionalizadas (Geweher, 2024). De acordo com Zaneti (2017), essa tendência caracteriza o movimento da cozinha de ingrediente que tem raízes no movimento *slow food*, *farm to fork*, locavorismo e ideias de reconexão com o rural em contraponto ao consumo de ultraprocessados e a Mcdonaldização dos restaurantes. Nesse contexto, restaurantes contemporâneos comandados por esses *chefs* acabam inserindo alimentos da sociobiodiversidade brasileira.

Já para Dória (2021), esse movimento nada mais é que uma estratégia de *marketing* que engaja através das memórias gustativas e sentimentos nostálgicos associados aos pratos *comfort food*. Um terceiro argumento, presente na pesquisa de Pellerano, Budel e Ferreira (2012) explica que a valorização de ingredientes regionais é uma tentativa de diferenciação e inovação dos restaurantes que, cada vez mais, parecem ter uma padronização das técnicas

⁴ Alimento orgânico é produzido sem o uso de agrotóxicos, produtos sintéticos e químicos desde a produção até o consumidor (Dias, 2015).

gastronômicas (que seguem uma base francesa). Com isso, a inovação e criatividade dos menus ficam a encargo dos ingredientes regionais.

Na Figura 1 retrata à esquerda um pedaço de charque sendo apresentado em uma feira da agricultura familiar. À direita, apresenta-se um pedaço de charque sendo confeccionado dentro do equipamento chamado solário, em que se realiza o processo de desidratação. Ambas fotografias fazem parte dos dados da pesquisa.

Figura 1. Charque sendo preparado



Fonte: Arquivo pessoal das autoras, 2023.

Segundo os entrevistados, a inserção nos menus é justificada pela qualidade que os cozinheiros atribuem a esses ingredientes. Os dados da pesquisa revelam que restaurantes que utilizam esses alimentos trabalham em parceria com agricultores locais e estão inseridos em circuitos curtos de comercialização. Contudo, o entendimento de sociobiodiversidade não está claro aos entrevistados, uma vez que demonstraram confusão ou não diferenciam produtos da sociobiodiversidade de alimentos orgânicos, nativos ou artesanais.

Ficou evidente que a sazonalidade é uma preocupação dos *chefs* que influencia, especialmente, a inserção das frutas da sociobiodiversidade nos cardápios. As estratégias gastronômicas de inserção dessas frutas parecem ocorrer em preparos em que elas são coadjuvantes, como por exemplo, a mostarda de butiá que acompanha uma croqueta em um restaurante em Pelotas, apresentada na Figura 2. Outra estratégia identificada nos menus foi a inserção dessas frutas como saborização de um preparo clássico, como o creme brulée de aração citado em um restaurante de Porto Alegre e outro de Pelotas.

Figura 2. Croqueta de bisque com mostarda de Butiá

Fonte: Gewehr (2024, p. 115).

Já no uso do charque, foi identificado que esse ingrediente da sociobiodiversidade é utilizado em recheios, como em carreiros ou bolinhos citados por restaurantes de ambas as cidades. Embora seja associado à culinária gaúcha, identificou-se que o charque é pouco presente em cardápios e armazéns de comercialização nas cidades. Esse baixo consumo converge com a pesquisa de Santos (2022) na qual relatou um déficit da oferta de charque em estabelecimentos de alimentação da cidade de Pelotas verificando que apenas 4% da amostra da pesquisa ofertava charque.

Nas entrevistas, os principais motivos citados pelos quais o charque não é utilizado foram: a) a não aceitação pelos clientes; b) o tempo despendido em seu preparo, especialmente pela demanda da dessalga e, algumas vezes, pelo tipo de corte de carne utilizado. Além disso, outro fator muito relatado foi a falta de acesso a charques que tenham qualidade e que estejam adaptadas ao paladar dos dias atuais. Uma das agroindústrias entrevistadas corrobora com essa informação ao relatar que o charque *light* (sem gordura) é o produto do portfólio com maior aceitação entre seus clientes, sendo um carro chefe da produção. Na Figura 3, é retratado o charque sendo comercializado em feiras de produtores nas cidades da pesquisa.

Figura 3 - Charque sendo comercializado



Fonte: Arquivo pessoal das autoras, 2023.

Em relação a formação em gastronomia, a maioria dos entrevistados entende que ela contribui para a inserção de alimentos da sociobiodiversidade nos menus: 73% dos entrevistados concordaram “sim”, ao passo em que 20% dos entrevistados disseram “não” e 7% responderam “não saber opinar”. Entretanto, foi atribuído maior destaque ao trabalho realizado pelos *chefs*, do que pelos cursos de gastronomia. De fato, os dados da pesquisa revelam que cozinheiros e *chefs* que trabalham esses alimentos têm se dedicado a pesquisas independentes sobre os ingredientes, desenvolvendo produtos, buscando fornecedores e criando relações de parceria com eles. Dessa forma, esses atores desempenham papel de promoção e divulgação desses alimentos.

Contudo, alguns entrevistados relatam que o discurso de “priorizar pequenos produtores” se torna vazio quando não há o compartilhamento de informações. Nesse sentido, foi relatado que há uma cultura de que “o ingrediente e o produtor são meus, eu consegui e eu não vou passar para ninguém” e esse tipo de atitude dos *chefs* e restaurantes – que não ocorre nas escolas de gastronomia – vão na contramão da promoção desses produtos. Dessa forma, o discurso de muitos *chefs* não se alinha com a prática. Conforme um *chef* entrevistado relata, esse discurso: “[...] é muito bonito, mas, ele não para uma casa de pé”. Assim, os entrevistados relataram que a pesquisa sobre esses ingredientes deve ser realizada em parceria com as universidades que, atualmente, estão à margem da pesquisa e desenvolvimento de produtos com esses ingredientes.

A principal crítica dos entrevistados aos cursos de gastronomia é a não capacitação dos estudantes em utilizar alimentos da sociobiodiversidade em suas disciplinas: 33% dos entrevistados entendem que “não há capacitação”; enquanto 27% entendem que “sim”; 27%

“pouco” e 13% responderam “não saber opinar”. Os principais motivos elencados pelos cursos são a dificuldade em acessá-los, a burocracia de compra nas Universidades Federais, o desconhecimento desses alimentos e o projeto pedagógico calcado em bases européias, em especial francesas, tanto para técnicas quanto para ingredientes. Assim, a sociobiodiversidade é tangenciada de forma teórica em algumas disciplinas, e raramente pautada em aulas práticas. Ademais, professores e alunos dos cursos de gastronomia relataram que essa inserção não é institucionalizada e que depende muito do perfil do professor. Em consonância, Gewehr (2024) analisou que cursos de gastronomia no Rio Grande do Sul em Universidades Federais não possuem disciplinas específicas, práticas ou teóricas, sobre sociobiodiversidade.

No caso dos restaurantes, os *chefs* e cozinheiros também reconheceram na pesquisa que a logística de acesso e a regularidade da oferta desses produtos são entraves. Contudo, os entrevistados elegem que os consumidores são relevantes, visto que, em muitos casos, a rotatividade dos menus e o uso de ingredientes “desconhecidos” pela população são vistos de forma negativa. Além disso, foi identificado que há nichos de públicos consumidores que desejam ou não esses produtos, sendo um elemento determinante para o sucesso dessa inserção. Por exemplo, no caso do charque foi identificado que os turistas buscam por esse ingrediente em Pelotas, enquanto em Porto Alegre, os consumidores de charque são residentes que buscam o charque, de preferência artesanal e fazem receitas que na maioria das vezes, remetem a alguma lembrança afetiva.

Dessa forma, os restaurantes que mais inserem alimentos da sociobiodiversidade estão em nichos de mercado cujos consumidores buscam a inovação de ingredientes convergindo a pesquisa de Guéneau *et al.* (2017) e Zaneti (2017) que definem esses espaços como nichados. Em pesquisa com *chefs* de Minas Gerais, Ribeiro; Marques; Flores Filho (2016) indicaram que *chefs* têm atuado em um novo modelo de alimentação em que tanto o conteúdo do prato quanto a criatividade aplicada são relevantes para o sucesso da experiência gastronômica, trazendo uma espécie de entretenimento à mesa. Esse processo criativo, tem influenciado novos modos e comportamentos alimentares. Na Figura 4, é apresentada uma preparação com ingredientes da sociobiodiversidade (ora-pro-nobis e inhame) de um dos restaurantes integrantes da pesquisa.

Figura 4 - Creme de inhame com ora-pro-nóbis



Fonte: Gewehr, (2024, p. 142).

Outra questão relevante encontrada na pesquisa foi a função de vitrine dos restaurantes, que na visão dos entrevistados, passam a ser um espaço de divulgação desses produtos. Sobre isso, Gewehr (2024) analisa que uma estratégia recorrente desse modelo de restaurante é alocar uma espécie de mercado ou empório no local do restaurante, servindo de espaço de comercialização de produtos diferenciados, o que impulsiona a inserção de alimentos da sociobiodiversidade nos mercados e nas dietas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Considera-se que a utilização de produtos da sociobiodiversidade nas cidades analisadas é relativamente baixa, tendo pouco protagonismo nas receitas da maioria dos restaurantes pesquisados. Isso porque não foi verificada regularidade no fornecimento e na inserção desses alimentos nos cardápios dos restaurantes analisados. Os entrevistados relatam dificuldade de acesso, desconhecimento da existência desses alimentos e falta de capacitação para trabalhar esses alimentos como dificuldades para utilização deles no setor de restaurantes.

Embora haja desafios, as Universidades têm demonstrado interesse e buscado inserir esses ingredientes em aulas pontuais e projetos de pesquisa. Contudo, entende-se que, o *chef* de cozinha parece ter maior relevância no processo de inserção destes produtos nas dietas, do que os cursos de gastronomia. Ainda assim, não é qualquer restaurante que trabalha com esse tipo de alimento. Percebeu-se que a utilização de ingredientes da sociobiodiversidade ocorre em restaurantes específicos, onde há mais inserção nos que se propõem a disseminar alimentos locais e acreditam no incentivo a essas cadeias produtivas com intuito de alterar os sistemas alimentares a partir da ação local do que demais restaurantes.

A partir dos casos analisados, corrobora-se com os estudos de Gewehr, Coelho-de-Souza (2022) e Severo, Da Silva e Miranda (2020) no qual a gastronomia pode ser uma ferramenta de promoção de alimentos da sociobiodiversidade. Porém, compreende-se que é necessário maior harmonia entre a produção e o consumo. Nesse processo, é importante o maior envolvimento das Universidades através da formação de profissionais que trabalhem em cozinhas, buscando aliar técnicas de preparo e conhecimento dos produtos da sociobiodiversidade nos planos de curso.

Entende-se que possíveis novas agendas de pesquisas devem incluir a disseminação do conhecimento sobre alimentos da sociobiodiversidade tanto no âmbito acadêmico quanto em cozinhas profissionais. Além disso, é preciso ampliar o conhecimento sobre a diferenciação entre as categorias dos produtos da sociobiodiversidade, orgânico, nativo entre outros similares. Outro relevante fator nesse debate é a ampliação e inclusão de produtos de origem animal no rol de produtos da sociobiodiversidade, elemento de ineditismo dessas pesquisas. Por fim, compreende-se que são necessárias análises quantitativas desses resultados para se conseguir mensurar a inserção desses alimentos nas dietas, o que foi uma das limitações apresentadas.

Agradecimentos e apoios: o presente foi realizado com o apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES).

REFERÊNCIAS

BRASIL. Grupo de Coordenação Ministério do Desenvolvimento Agrário. Ministério do Meio Ambiente. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Plano nacional de promoção das cadeias de produtos da sociobiodiversidade**. Brasília, 2009.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Ministério do Meio Ambiente. **Portaria 163, de 11 de maio de 2016**. Listar, com base em espécies nativas da flora brasileira, as espécies consideradas da sociobiodiversidade, para fins de comercialização in natura ou de seus produtos derivados, no âmbito das operações realizadas pelo Programa de Aquisição de Alimentos-PAA nas suas diversas modalidades, pela Política de Garantia de Preços Mínimos para os Produtos da Sociobiodiversidade – PGPMBio e pelo Programa Nacional para Alimentação Escolar-PNAE. 2016.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. Secretaria da Biodiversidade. Departamento de Conservação de Ecossistemas. **O processo brasileiro de construção da Estratégia e Plano de Ação Nacionais para Biodiversidade – EPANB: caminhos e lições**. Brasília -DF: MMA, 2018a.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Ministério do Meio Ambiente. **Portaria interministerial nº 284, de 30 de maio de 2018**. Institui a lista de espécies da sociobiodiversidade, para fins de comercialização in natura ou de seus produtos derivados, no âmbito das operações realizadas pelo Programa de Aquisição de Alimentos-PAA. 2018b.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Ministério do Meio Ambiente. **Portaria interministerial MAPA/MMA nº 10, de 21 de julho de 2021**. Institui lista de espécies nativas da sociobiodiversidade de valor alimentício, para fins de comercialização in natura ou de seus produtos derivados Brasília: MDS, 2021

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Portaria nº 121, de 18 de junho de 2019**. Institui, no âmbito do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o Programa Bioeconomia Brasil - Sociobiodiversidade, dentre outras providências. 2019a.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. Instituto Chico Mendes. **Catálogo de produtos da Sociobiodiversidade do Brasil – Ofertados pelos povos e comunidades tradicionais**. 2ª edição. Brasília: MMA e ICMBio, 2019b.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Ministério do Meio Ambiente. **Portaria interministerial MAPA/MMA nº 10, de 21 de julho de 2021**. Institui lista de espécies nativas da sociobiodiversidade de valor alimentício, para fins de comercialização in natura ou de seus produtos derivados Brasília: MDS, 2021

CENTRAL DO CERRADO (Brasília) (org.). **A Central do Cerrado**. Disponível em: <https://www.centraldocerrado.org.br/acentraldocerrado>. Acesso em: 23 jul. 2024.

COLLAÇO, J. H. L. Mudanças conceituais dos restaurantes. *In*: MONTEBELLO, N. P.; COLLAÇO, J. H. L. (Orgs.). **Gastronomia: Cortes & Recortes**. Volume II. 2 ed. Editora Senac: Brasília, 2009.

CORADIN, L., SIMINSKI, A.; REIS, A. (Eds). **Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: plantas para o futuro – Região Sul**. Brasília: Ministério do Meio Ambiente, 2011.

DIAS, V. da V. *et al.* O mercado de alimentos orgânicos: um panorama quantitativo e qualitativo das publicações internacionais. **Ambiente & Sociedade**, v. 18, p. 155-174, 2015. Disponível em: <https://humanas.blog.scielo.org/blog/2015/08/18/o-mercado-de-alimentos-organicos-um-panorama-quantitativo-e-qualitativo-das-publicacoes-internacionais/> Acesso em: 2 dez. 2024.

DIEGUES, A. C. S. Sociobiodiversidade. *In*: **Encontros e caminhos: formação de educadoras(es) ambientais e coletivos educadores**. Brasília: MMA, 2005.

DÓRIA, C. A. **Formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira**. São Paulo: Fósforo, 2021.

DUTRA, J. P. **Butiá para todos os gostos**. Brasília, Embrapa, 2021.

GEWEHR, B. **Gastronomia Sociobiodiversa**. 2024. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2024.

GEWEHR, B.; COELHO-DE-SOUZA, G. P. Gastronomia e alimentos da sociobiodiversidade: uma análise a partir da eticização da estética. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. Rio de Janeiro, v. 2, n. 1, p. 113-130, jun. 2022. Disponível em: <https://revistas.ufrj.br/index.php/mangut/article/view/52853>. Acesso em: 2 dez. 2024.

GUÉNEAU, S.; DINIZ, J. D. A.S.; MENDONÇA, S. D.; GARCIA, J. P. Construção social dos mercados de frutos do cerrado: entre sociobiodiversidade e alta gastronomia. Século XXI, **Revista de Ciências Sociais**, v. 7, n. 1, p. 130-156, 2017. Disponível em: <https://periodicos.ufsm.br/seculoxxi/article/view/28133>. Acesso em: 2 dez. 2024.

GUTIERREZ, E. J. B. Negros, charqueadas & olarias: um estudo o espaço pelotense. **Editora Universitária**, 1994.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. Biomas e sistema costeiro-marinho do Brasil: compatível com a escala 1:250.000. Rio de Janeiro, Coordenação de Recursos Naturais e Estudos Ambientais. 168 p. (Relatórios metodológicos, v. 45), 2019.

MARQUES, A. F. **A Economia do charque. Culinária do charque. O charque nas artes**. Porto Alegre: Martins Livreiro, 1992.

MAPBIOMAS. **Nota explicativa: desmatamento no Pampa – v.31.05.2024**. Brasília: MapBiomias, 2024. Disponível em: <https://brasil.mapbiomas.org/wp-content/uploads/sites/4/2024/05/Nota-Explicativa-Desmatamento-Pampa-v.31.05.2024.pdf>. Acesso em: 2 dez. 2024.

MENEZES, S. S. M.; CRUZ, F. T. Alimentos Tradicionais como manifestação cultural na contemporaneidade. *In*: MENESES, S. DE S. M.; CRUZ, F T. D. (Orgs.) **Estreitando o Diálogo entre Alimentos, Tradição, Cultura e Consumo**. São Cristóvão: Editora UFS, 2017. p. 25-44.

PELLERANO, J. A.; BUDEL L.; FERREIRA, T. Cozinha de ingredientes: uma forma de atualizar tradições gastronômicas? **Contextos da Alimentação**, v. 1, n. 2, p. 28-34, 2012.

RAMOS, M. O.; LONGHI, A.; MARTINS, J. S. **Cartilha Boas Práticas no processamento de alimentos da sociobiodiversidade**. Maquiné – RS: Coletivo Catarse Editora, 2019.

RIBEIRO, R. C.; MARQUES, R. C.; FLORES FILHO, E. G. J. A criatividade dos chefes de cozinha e o consumo moderno da gastronomia. **Demetra**, v. 1, n. 2, p. 265-274, 2016.

SAGRILO, L. P. Z. **Origem e evolução da pecuária de corte no Rio Grande do Sul**. 2015. 93 f. Monografia (Graduação em Medicina Veterinária) – Faculdade de Medicina Veterinária, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2015.

SANTOS, A. L. M. dos. **O charque e sua presença histórica, cultural e gastronômica em Pelotas RS [Brasil]: possibilidades para o turismo / André Luiz Machado dos Santos**. 2022. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hospitalidade). Programa de pós-graduação em Turismo e Hospitalidade. Universidade de Caxias do Sul, 2022.

SEVERO, J. M. **O Charque no Bioma Pampa: narrativas, memórias e trajetórias da circulação**. No prelo. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre.

SEVERO, J. M.; DA SILVA, V. L.; MIRANDA, T. M. O uso de produtos da sociobiodiversidade na gastronomia: uma parceria que dá certo. In: PREISS, P. V. e SCHNEIDER, S. (Orgs.) **Sistemas alimentares no século 21: debates contemporâneos**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2020.

TONIN, J. *et al.* Cadeia solidária das Frutas Nativas: algumas reflexões a respeito da Segurança alimentar e nutricional. **Revista Brasileira de Extensão Universitária**, v. 8, n. 1, p. 49-56, 2017.

WAQUIL, P. D.; MATTE, A.; NESKE, M. Z.; BORBA, M. F. S. Pecuária familiar no Rio Grande do Sul: a resignificação de uma categoria social. In: WAQUIL, P. D. *et al.* (Orgs.) **Pecuária familiar no Rio Grande do Sul: história, diversidade social e dinâmicas de desenvolvimento**. Editora da UFRGS, 2016. p. 11-16.

ZANETI, T. B. **Cozinha de raiz: as relações entre chefs, produtores e consumidores a partir do uso de produtos agroalimentares singulares na gastronomia contemporânea**. 2017. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural). Programa de pós-graduação em desenvolvimento rural, Faculdade de ciências econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2017.