

Conexões gastronômicas: fortalecendo o campo através de pesquisas, movimentos e diálogos

Gastronomic connections: strengthening the field through research, movements and dialogues

Conexiones gastronómicas: reforzar el campo a través de la investigación, los movimientos y los diálogos

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v4i1.65013>

Ivan Bursztyn | ivan@gastronomia.ufrj.br

<https://orcid.org/0000-0002-3154-9421>

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Cláudia Mesquita Pinto Soares | claudiasoares@ufrj.br

<https://orcid.org/0000-0003-0095-3891>

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Daniela Alves Minuzzo | daniela.minuzzo@ufrj.br

<https://orcid.org/0000-0003-2771-5914>

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Rodrigo Cotrim de Carvalho | email@rodrigocotrim.com

<https://orcid.org/0000-0003-2899-2761>

Escola de Comida, Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Filipe Pessoa dos Santos | filipe.p2s@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-9130-0118>

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro | alessandra.carneiro@ufc.br

<https://orcid.org/0000-0001-5784-3808>

Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil.

BURSZTYN, I.; SOARES, C. M. P.; MINUZZO, D. A.; CARVALHO, R. C.; SANTOS, F. P.; CARNEIRO, A. P. G. Conexões gastronômicas: fortalecendo o campo através de pesquisas, movimentos e diálogos. Editorial. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 4, n. 1, p. 7-11, jun. 2024.



É com grande entusiasmo que apresentamos mais esta edição da Revista Mangút: Conexões Gastronômicas, celebrando a riqueza e a diversidade das pesquisas em Gastronomia. O que temos recebido e avaliado tem se destacado pela singularidade das abordagens, metodologias, objetos de estudo, e que apesar de eventualmente dificultar a identificação das estruturas tradicionais dos campos científicos consolidados, em nossa perspectiva estes movimentos na Gastronomia impõem um debate relevante sobre como áreas do conhecimento humano se consolidam enquanto saberes acadêmicos e por meio de quais diálogos circunscrevem elementos que sejam essenciais para formações e interlocuções com outros campos. Ressaltamos, portanto, como o movimento em torno de nossa revista reflete as dinâmicas plurais do campo da Gastronomia no Brasil. Não é nossa intenção delimitar este campo apenas às nossas experiências; pelo contrário, queremos destacar os ricos espaços de diálogo e as produções interdisciplinares, multidisciplinares e transdisciplinares que identificamos ao longo das edições e das nossas parcerias.

Assim, ações diversas de divulgação científica que vem surgindo e se firmando apontam tanto para novos delineamentos como para a consolidação da pesquisa e, portanto, fortalecendo o campo teórico acadêmico que sustenta, sobretudo as formações superiores e os estudos em nome da Gastronomia. O que em certa medida vem ratificar a importância do fazer pesquisa em nome da Gastronomia pode nos levar a múltiplas perspectivas, uma delas, a de que, temos muitas Gastronomias¹ e, assim, muitas ciências gastronômicas que caminham para direções diversas. A outra é a de que *só se ensina porque se pesquisa*, como adverte o professor Carlos Chagas Filho.

No intuito de promover o debate junto à comunidade acadêmica que se dedica aos estudos da Gastronomia, aconteceu entre os dias 23 e 26 de abril de 2024 a quarta edição do Encontro de Pesquisa em Gastronomia do Brasil (ENPEGastro) na Universidade Federal do Ceará (UFC) em Fortaleza (CE), em parceria com o Programa de Pós Graduação em Gastronomia (PPGG) e promovido pelo Observatório das Gastronomias (UFRJ). Foi a primeira vez que o evento cumpriu com sua proposta de ser itinerante e apresentar a cultura gastronômica do seu local de realização, e também a primeira vez que aconteceu por quatro dias consecutivos com atividades em formato presencial e on-line, privilegiando sobretudo as experiências locais.

Para além da programação oficial aberta a todos os participantes, o evento contou com encontros paralelos reunindo importantes atores do campo científico da Gastronomia, como o I Encontro de Professores, II Encontro de Editores Científicos, I Encontro de Estudantes e ainda a realização da I Mostra artística. Nesses diferentes espaços com diferentes propósitos as discussões fervilhavam em torno de pontos cruciais para a formação, pesquisa, divulgação científica, atuação profissional, dentre outros. Pela primeira vez sentimos que o *encontro* realmente aconteceu.

No I Encontro de Professores, o debate foi organizado em torno de três grandes áreas temáticas: currículos, diretrizes curriculares e aquisição de insumos para as atividades acadêmicas de cunho prático; fomento à pesquisa, pós-graduação, publicação em periódicos

¹ O conceito de Gastronomias é proposto por Soares, no artigo *Notas sobre a importância de pensar o conceito de Gastronomia*, publicado em 2022, na edição v.2, n.2, p.168, e expressa a ideia de multiplicidade, diferente da pluralidade denotada pelo simples uso do termo no plural. Sua definição se apoia nos estudos da filosofia da diferença e se sustenta nas noções de polifonia e multiplicidade. Vale a leitura.

especializados e formação da área junto ao CNPq/CAPES; e código de ética da profissão e potencialidades de integração academia-mercado. Por meio da troca de conhecimentos e experiências, a atividade proporcionou um valioso espaço de debate e reflexão sobre os principais desafios e potencialidades do contexto nacional de educação superior em Gastronomia. Como desdobramento, ao final do encontro foi proposta a construção de grupos de trabalho para avançar nos debates e planejar atividades a serem cumpridas com metas e indicadores das áreas temáticas.

No II Encontro de Editores Científicos reuniram-se representantes dos principais periódicos brasileiros que publicam pesquisas em Gastronomia: Revista Hospitalidade, Revista de Alimentação, Cultura e Ambiente (RACA), Revista Confluências Culturais, Revista Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade, Revista Ágora, Revista de Ciência de Alimentos e Gastronomia (RCAGT), além de nós da Revista Mangút. O objetivo deste encontro foi o de promover diálogos e trocas de experiências sobre os processos editoriais adotados e as boas práticas de avaliação dos manuscritos. Muitos dos desafios são comuns e quando enfrentados juntos são mais fáceis de serem superados.

Já no Encontro de Estudantes, segundo relatos dos que estiveram presentes, foram discutidos diversos temas que permeiam os cursos de Gastronomia e sua profissão, iniciando com um breve panorama das grades curriculares, modelos de aula e dificuldades das três Universidades Federais ali representadas, a UFRJ, UFBA e UFC. Complexidades sobre a desvalorização da educação, escassez de insumos para as aulas e evasão universitária foram questões convergentes entre os cursos. Esse encontro promoveu debates estimulantes e, principalmente, acentuou a necessidade do corpo discente se reunir em torno de pautas afins, estimulando inclusive a criação de um grupo para discussões objetivando a organização dos estudantes.

De forma inédita, a I Mostra Artística - Decolonialidades, Biomas Brasileiros e Povos Originários: novos (necessários) olhares para as Gastronômias, apresentou obras artísticas em consonância com a temática através de produções audiovisuais (majoritariamente documentários), exposição fotográfica, pintura, artesanato e performance de dança. A riqueza desse momento fortalece a face cultural e artística da Gastronomia e possibilita sua inclusão merecida no campo das Artes. Um debate importante e necessário. Isso pode ser contemplado em nossa capa.

Desse modo, destacamos que essas ações coordenadas cumprem com o desejo intrínseco aos que pesquisam Gastronomia e ressoam no fazer divulgar que envolve a missão primeira de uma revista científica. Assim, a parceria Enpegastro - Mangút se consolida com mais um Fast Track para os que participaram das sessões de apresentação de pesquisa científica no evento. Essa ação, tem como objetivo, mais uma vez, ratificar a importância não só da pesquisa, mas da publicidade delas para ampliar, fortalecer e promover o diálogo entre pesquisadores, temas e outros desejos envolvidos no fortalecimento das Ciências Gastronômicas. E também consolidar a importância da pesquisa seja na formação superior como no *lato* e no *stricto sensu*, acrescentando o importante e salutar diálogos com os saberes tradicionais e ditos populares que vão para além dos espaços acadêmicos institucionalizados.

Para além da movimentação em torno do Enpegastro, estamos entusiasmados em anunciar uma nova atividade promovida pela Revista Mangút em parceria com a Escola de Comida: a criação de um programa de *podcast*. Com o objetivo de ampliar o acesso ao conhecimento e promover o diálogo entre diferentes públicos, essa iniciativa busca ir além da

publicação de trabalhos científicos, utilizando uma linguagem acessível e dinâmica do *podcast* para ampliar o alcance das pesquisas, promover debates dinâmicos e trazer à tona temas contemporâneos e relevantes para o campo científico em formação/ consolidação da Gastronomia.

Mais do que divulgar as pesquisas em Gastronomia publicadas na Revista, acreditamos que o *podcast* ampliará o alcance da Mangút, incluindo aqueles que não têm o hábito de ler artigos científicos. Será também um espaço para discutir os desafios e oportunidades do campo, fomentar a reflexão crítica sobre a cultura alimentar e a Gastronomia em suas diversas e outras dimensões, e, portanto, fomentar a conexão da academia com a comunidade, para inspirar novas práticas e reflexões sobre o papel da Gastronomia na sociedade. O *podcast* será lançado ainda em 2024 e trará entrevistas com quem publicou trabalhos na revista, aprofundando a discussão sobre os temas abordados e conectando ouvintes com as últimas tendências de pesquisa da área.

Os resultados dessas e outras ações que vem pululando no campo só ratificam os muitos desafios para as Gastronômias e quem delas se ocupa. A formação de novos programas de mestrado e doutorado, de novas revistas científicas, formação de professores e novos e criativos espaços de divulgação científica que dialoguem com a sua natureza múltipla estão entre os desafios que se apresentam para pensar e pesquisar Gastronomia.

Portanto, o que fica claro para nós, pesquisadores, é que as conexões e os encontros são também desafiadores, mas são antes de tudo espaços potenciais para novas construções. Seguimos construindo as Gastronômias que queremos, escrevendo o seu presente. Esse cenário de diversidade confere aos espaços de pesquisa que nos dedicamos, a vitalidade que desejamos e vivenciamos, e registramos com a publicação dos manuscritos aqui presentes.

As pesquisas apresentadas nesta edição abrangem uma ampla gama de temas contemporâneos. Os artigos refletem de maneira direta ou indireta sobre os desafios e oportunidades da pesquisa científica em Gastronomia no Brasil, oferecendo uma visão abrangente do estado atual e do futuro promissor do campo.

As temáticas exploram a administração de negócios do ponto de vista da educação em gestão de custos no setor gastronômico para a sustentabilidade dos negócios, bem como em relação à valorização dos produtores locais e suas contribuições para as microcervejarias fomentando a economia regional e a autenticidade dos produtos gastronômicos. A construção de cardápios é explorada tanto considerando aspectos de saúde e bem-estar, quanto da sustentabilidade e da valorização da biodiversidade brasileira.

Aspectos culturais foram debatidos em pesquisas históricas relacionadas à alimentação, às tradições culinárias regionais com pratos emblemáticos que moldam as identidades e pelo intercâmbio de culturas resultante da fusão de tradições culinárias diversas. Tais publicações nos oferecem uma visão valiosa sobre a interseção entre economia, sociedade e cultura alimentar. A inclusão e a acessibilidade comparecem como importante no diálogo, bem como a visibilização e valorização dos saberes e ingredientes locais.

Por fim, compartilhamos mais uma importante conquista para a Revista Mangút. A partir dessa edição todo o conteúdo publicado terá seu DOI registrado. Pretendemos até o final de 2024 fazer o registro também de todo o material já publicado anteriormente. Com isso, damos mais um passo rumo à indexação e avaliação do periódico nas principais bases de conhecimento disponíveis.

Sentimos que essa edição celebra a interdisciplinaridade e reafirma nosso compromisso em difundir pesquisa, que não apenas ampliam nosso entendimento sobre as Gastronômias, mas também inspiram práticas sustentáveis, inclusivas, assim como novos debates e desafios para este campo científico. Ao celebrar a perspectiva múltipla desse campo e suas pesquisas, reafirmamos nosso compromisso com a valorização dos saberes locais e da diversidade cultural. Que o conteúdo desta edição inspire novos pesquisadores, consolidando a importância da pesquisa e da divulgação científica como elementos vitais que permitem sua constante atualização.

Boa leitura!!!