

Cinco anos tecendo saberes gastronômicos

Five years weaving gastronomic knowledge

Cinco años tejendo conocimientos gastronómicos

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v5i1.68335>

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.pzs@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.

Alicia Sei | alicia.sei@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0001-0857-4733>

Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN), Natal, RN, Brasil.

Entrando no quinto ano de publicação da 'Revista Mangút: Conexões Gastronômicas' seguimos na resistência de fomentar a publicação científica sem nenhum investimento além da dedicação e comprometimento de todas as pessoas que acreditam e trabalham para o fortalecimento do campo científico da Gastronomia. Por isso, neste editorial, queremos celebrar e agradecer a vocês que acreditam e incentivam esse desejo de reunir alguns fragmentos desse conjunto de ações que estão constituindo esse campo. Sem a força e a potência do conjunto de atores que envolvem a revista, como autores, leitores, avaliadores, editores e entusiastas da ideia, não teríamos chegado tão longe.

Para fortalecer esse conjunto de atores, temos o enorme prazer de anunciar que o lançamento desta edição já contou com a valiosa contribuição de mais uma pesquisadora na nossa aguerrida equipe. Alicia Sei, comunicadora, designer, mestra em Gastronomia pela Universidade Federal do Ceará (UFC) e doutoranda em Ciências Sociais pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN), é a mais nova editora associada da revista. Ela chegou recentemente, mas já vem para somar com sua força ao time. Seja muito bem-vinda, Alicia! Também ampliamos a equipe de assistentes editoriais formada pela parceria com a UFC, o que contribui sobremaneira com a qualidade da publicação final.

Uma novidade para este ano foi o anúncio da Fundação Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes), responsável por avaliar e classificar os programas de pós-graduação no Brasil, sobre a adoção de novas formas de classificar artigos científicos a partir de 2025. Embora ainda não esteja claro, na prática, como serão estas mudanças, a proposta desse novo processo avaliativo é de focar na classificação dos artigos publicados e não mais no periódico em que o texto foi publicado. Independentemente dessas mudanças, a equipe editorial da 'Revista Mangút: Conexões Gastronômicas' segue comprometida em fazer um trabalho de excelência e baseado em cuidadosos critérios de qualidade, para nos estabelecermos como uma publicação de referência e credibilidade para o campo da Gastronomia.

Os textos apresentados nesta edição evidenciam a multiplicidade do campo com uma coleção diversificada de produções que exploram a rica tapeçaria da gastronomia brasileira, ressaltando suas intersecções socioculturais. São apresentadas pesquisas de diversos locais e culturas do Brasil e do mundo.

A culinária dos povos originários Guarani é evidenciada por Josiane Leonardo e Anelize Amaral, que apresentam como essas tradições alimentares e modos de preparo dialogam com a contemporaneidade. A pesquisa não apenas busca preservar um legado cultural, mas também enfatiza a importância de reconhecer as contribuições indígenas à culinária brasileira. Já a pesquisa histórica de Karina Ramos mostra como as práticas culinárias em Angola se manifestam tanto em momentos cotidianos quanto em celebrações, destacando a identidade cultural e mostrando como a alimentação é uma manifestação das interações sociais e culturais ao longo do tempo.

O hibridismo e as identidades plurais na gastronomia contemporânea são examinados por Daniel Oliveira e Rita Bessa, debatendo como influências diversas moldam nosso paladar, promovendo uma reflexão sobre a composição de sabores e técnicas de diferentes origens. Adicionalmente, Raquel Lunardi, Terezinha Lorenci e Susana Gastal fazem uma análise aprofundada de um prato típico do sul do Brasil e suas origens, revelando a complexidade cultural por trás de nossas tradições alimentares, valorizando a culinária local e instigando a curiosidade sobre os processos históricos que influenciam nossos hábitos alimentares.

Juliana Severo e Bruna Gewehr investigam a presença dos produtos da sociobiodiversidade pampeana, mostrando como a gastronomia pode ser uma plataforma para promover identidades regionais e práticas sustentáveis. A alimentação em espaços educacionais é foco de atenção de Gustavo de Freitas, Maria Eliza dos Passos e Letícia Tavares que discutem a oferta de bebidas no ambiente universitário questionando a promoção da alimentação saudável.

Fechando a seção de artigos originais dessa edição, a valorização dos frutos do bioma Cerrado é o tema abordado por Anna Ruth Ramalho, Edilene Adelino Pequeno e Thamyras de Andrade, ressaltando a riqueza da biodiversidade brasileira e integrando esses ingredientes únicos à gastronomia contemporânea, enquanto se destaca a conexão entre culinária e preservação ambiental.

Completando essa edição dois relatos de experiência nos provocam à reflexão a partir da práxis. Mariana Megel destaca como a educação alimentar pode moldar a percepção das crianças sobre a culinária brasileira, enfatizando a importância de respeitar e valorizar os ingredientes e tradições gastronômicas, formando cidadãos mais conscientes e críticos sobre suas escolhas alimentares. E, por fim, o relato de Alexandre Rigon sobre a construção de um menu que articula arte, culinária e sustentabilidade destaca as múltiplas possibilidades de se pensar a gastronomia para além dos padrões normativos.

Todas essas pesquisas, em conjunto, contribuem de maneira singular para uma compreensão mais profunda da interconexão entre gastronomia e cultura, revelando as múltiplas camadas de significado que a comida carrega em nossa sociedade e convidando todos a celebrar essa rica formação culinária.

Na próxima edição, prevista para ser publicada em outubro de 2025, conheceremos as pesquisas enviadas para o dossiê 'A comida e o sagrado: o que é bom para comer, rezar e sentir-pensar na América Latina', acrescentando novos fios e pontos nessa tapeçaria gastronômica, tecida a mãos gentis e dedicadas às pesquisas de gastronomia.

Boa leitura!!!