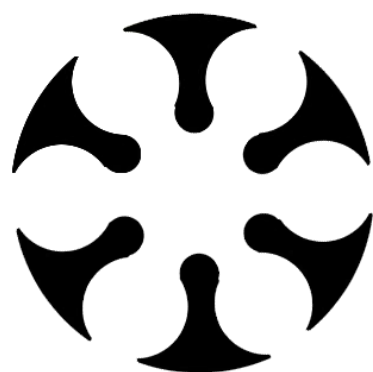


"Na vertigem do olhar, Bono-Dalí fuma o cachimbo de Magritte enquanto nega o óbvio, não é salmão, é ilusão" de Alexandre Rigon (@rigonpro).



MANGÚT

Conexões Gastronômicas

ISSN 2763-9029

Volume 5 | Número 1 | 2025



Revista Mangút: Conexões Gastronômicas | *Mangút Journal: Gastronomic Connections*

EDITOR CHEFE | *EDITOR-IN-CHIEF*

Ivan Bursztyn Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brasil

EDITORES CIENTÍFICOS | *SCIENTIFIC EDITORS*

Cláudia Mesquita Pinto Soares Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brasil
Daniela Alves Minuzzo Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brasil
Rodrigo Cotrim de Carvalho Escola de Comida, Brasil

EDITORES ASSOCIADOS | *ASSOCIATED EDITORS*

Filipe Pessoa dos Santos Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brasil
Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro Universidade Federal do Ceará (UFC), Brasil
Alicia Sei Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN), Brasil

EDITORES CONVIDADOS | *GUEST EDITORS*

Valdecir Carlos Ferri Universidade Federal de Pelotas (UFPEL), Brasil
Paulo Henrique Machado Sousa Universidade Federal do Ceará (UFC), Brasil
Cynthia Arantes Ferreira Luderer Universidade do Minho (UMinho), Portugal
Virginia Henriques Calado Universidade de Lisboa (ULisboa), Portugal

ASSISTENTES EDITORIAIS | *EDITORIAL ASSISTANTS*

Eudes Oliveira de Melo Junior Universidade Federal do Ceará (UFC), Brasil
Paola Romanova do Nascimento Costa Universidade Federal do Ceará (UFC), Brasil
Renato de Mesquita Rios Universidade Federal do Ceará (UFC), Brasil
Samuel Elias Andrade Gomes Universidade Federal do Ceará (UFC), Brasil

Periodicidade | *Frequency*

Semestral | *Biannual*

Processo de revisão | *Peer-review process*

Duplo parecer cego | *Double blind peer-review*

Formato da revista | *Journal Format*

Eletrônica | *electronics*

Submissões | *Submissions*

<http://revistamangut.gastronomia.ufrj.br>

Endereço | *Address*

Revista Mangút

Instituto de Nutrição Josué de Castro

Av. Carlos Chagas Filho, 373, CCS, Bloco K / Sala 38,

Cidade Universitária, Ilha do Fundão, Rio de Janeiro/RJ – CEP: 21941-902

55(21) 3938-6600

Telefones | *Phones:*

revistamangut@gastronomia.ufrj.br

Correio eletrônico | *E-mail*

<http://revistamangut.gastronomia.ufrj.br>

Sítio | *Site*

Diretrizes aos autores | *Author Guidelines*

<https://revistas.ufrj.br/index.php/mangut/about/submissions#authorGuidelines>

Revista Mangút: Conexões Gastronômicas [recurso eletrônico] / Departamento de
Gastronomia do Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro. -
v. 5, n. 1, abril de 2025 -- Rio de Janeiro: UFRJ, 2025-.

v.

Semestral.

ISSN 2763-9029.

1. Gastronomia. 2. Pesquisa. 3. Periódico. I. Universidade Federal do Rio de Janeiro.
Departamento de Gastronomia.

CONSELHO EDITORIAL NACIONAL | NATIONAL EDITORIAL BOARD

Alexandre Brasil Fonseca	<i>Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brasil</i>
Fabiana Bom Kraemer	<i>Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Brasil</i>
Fátima Portilho	<i>Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), Brasil</i>
Fernanda Baeza Scagliusi	<i>Universidade de São Paulo (USP), Brasil</i>
Ingrid Conceição Dantas Guerra	<i>Universidade Federal da Paraíba (UFPB), Brasil</i>
Janine H. L. Collaço (<i>in memoriam</i>)	<i>Universidade Federal de Goiás (UFG), Brasil</i>
Maria Amália S. A. Oliveira	<i>Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO), Brasil</i>
Maria Goretti da Costa Tavares	<i>Universidade Federal do Pará (UFPA), Brasil</i>
Maria Henriqueta S. G. Gimenes-Minasse	<i>Universidade Anhembi Morumbi (UAM), Brasil</i>
Myriam Melchior	<i>Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brasil</i>
Neide Kazue Shinohara	<i>Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), Brasil</i>
Paulo Henrique Machado Sousa	<i>Universidade Federal do Ceará (UFC), Brasil</i>
Raul G. da M. Lody	<i>Fundação Pierre Verger (FPV) e Museu da Gastronomia Baiana (MGB), Brasil</i>
Renata Menasche	<i>Universidade Federal de Pelotas (UFPeL), Brasil</i>
Sidiana da Consolação Ferreira Macêdo	<i>Universidade Federal do Pará (UFPA), Brasil</i>
Susana de Araujo Gastal	<i>Universidade de Caxias do Sul (UCS), Brasil</i>

CONSELHO EDITORIAL INTERNACIONAL | INTERNATIONAL EDITORIAL BOARD

Celia Rosa Gonzales	<i>Universidad Nacional Mayor de San Marcos (UNMSM), Peru</i>
Colin Michael Hall	<i>University of Canterbury (UC), Nova Zelândia</i>
Jean-Pierre Poulain	<i>Université fédérale Toulouse Midi-Pyrénées (UFTMP), França</i>
Jesús Contreras	<i>Universitat de Barcelona (UB), Espanha</i>
Jordi Juan Tresserras	<i>Universitat de Barcelona (UB), Espanha</i>
Ken Albala	<i>University of the Pacific, Estados Unidos da América</i>
Mabel Gracia Arnaiz	<i>Universitat Rovira i Virgili (URV), Espanha</i>
Massimo Montanari	<i>Università di Bologna (UNIBO), Itália</i>
Paulina Mata	<i>Universidade Nova de Lisboa (UNL), Portugal</i>
Peter A. Jackson	<i>University of Sheffield, Reino Unido</i>
Regina G. Schlüter	<i>Universidad Nacional de Quilmes (UNQ), Argentina</i>
Ricardo Bonacho	<i>Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (ESHTE) & Universidade de Lisboa (UL), Portugal</i>



Autores que publicam nesta revista concordam com os seguintes termos:

- Autores mantêm os direitos autorais e concedem à revista o direito de primeira publicação, com o trabalho simultaneamente licenciado sob a Creative Commons Attribution License (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/>), permitindo o compartilhamento do trabalho com reconhecimento da autoria do trabalho e publicação inicial nesta revista.
- Autores têm autorização para assumir contratos adicionais separadamente, para distribuição não-exclusiva da versão do trabalho publicada nesta revista (ex.: publicar em repositório institucional ou como capítulo de livro), com reconhecimento de autoria e publicação inicial nesta revista.
- Autores têm permissão e são estimulados a publicar e distribuir seu trabalho online (ex.: em repositórios institucionais ou na sua página pessoal), já que isso pode gerar alterações produtivas, bem como aumentar o impacto e a citação do trabalho publicado. Porém deve-se observar que uma vez aprovado pelos avaliadores, o manuscrito não poderá sofrer mais alterações. Caso o autor deseje fazê-lo, deverá reiniciar o processo de submissão.

PARECERISTAS DE 2024 | REVIEWERS OF 2024

Agradecemos a todos os professores e pesquisadores que contribuíram com seus conhecimentos no processo de avaliação dos manuscritos submetidos à Revista Mangút: Conexões Gastronômicas. Vocês são fundamentais para garantir a qualidade do nosso periódico no esforço de consolidá-lo como uma construção coletiva no campo científico da Gastronomia.

Bibiana Oliveira Serpa
Camila Landi
Camila Pinheiro Coura
Caroline Ciliane Ceretta
Célia Maria Patriarca Lisbôa
Cláudia Araújo de Menezes Gonçalves Martins
Cynthia Arantes Ferreira Luderer
Débora Previatti
Diana Carvalho
Elga Batista da Silva
Eveline de Alencar Costa
Fernando Santa Clara Viana Junior
Karla Estelita Godoy
Lourence Cristine Alves
Luciana Azevedo Maldonado
Mara Lima de Cnop
Marcella Sulis
Marcia Pimentel
Mariana da Silva Lopes
Marina Rossi Ferreira
Matusaila Aragão Macedo
Myriam Melchior
Rafael Lavourinha Pinto
Ricardo de Amorim Cini
Roberta Giraldo Romano
Rozélia Bezerra
Tatiana Lunardelli
Tatiana Rotolo
Tatiane Kuka Valente Gandra
Thadia Turon Costa da Silva
Thaina Schwan Karls
Tiago Tavares de Castro Fernandes
Valdecir Carlos Ferri
Virgínia Henriques Calado

SUMÁRIO | TABLE OF CONTENTS

Volume 5 | Número 1 | 2025

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

EDITORIAL | EDITORIAL

Cinco anos tecendo saberes gastronômicos | *Five years weaving gastronomic knowledge*
Ivan Bursztyn, Cláudia Mesquita Pinto Soares, Daniela Alves Minuzzo, Rodrigo Cotrim de Carvalho, Filipe Pessoa dos Santos, Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro e Alicia Sei 7

ARTIGOS ORIGINAIS | ORIGINAL ARTICLES

O uso de PANC na culinária guarani: processo educativo de educação ambiental em uma escola indígena | *The use of PANC in guarani cuisine: an educational process of environmental education in an indigenous school*
Josiane Bielski Leonardo e Anelize Queiroz Amaral..... 10

"Entre o funji e o muzonguê": experiências sociais, trocas culturais e o consumo alimentar de uma Luanda colonial (1945-1975) | *"Between the funji and the muzonguê": social experiences, cultural exchanges and food consumption in a colonial Luanda (1945-1975)*
Karina Ramos..... 29

Intercultura, hibridismo e identidades plurais: uma análise sobre as obras do chef francês Claude Troisgros | *Interculture, hybridism and plural identities: an analysis of the works of French chef Claude Troisgros*
Daniel Gomes Rodrigues e Rita Maria Ribeiro Bessa 47

Práticas culinárias na Quarta Colônia/RS: o risoto como prato emblemático | *Culinary practices in Quarta Colonia/RS: risotto as an emblematic dish*
Raquel Lunardi, Carmen Terezinha Barcellos Lorenci e Susana de Araújo Gastal..... 62

Produtos da sociobiodiversidade pampeana na gastronomia | *Pampa sociobiodiversity products in gastronomy*
Juliana Machado Severo e Bruna Gewehr..... 81

Ambiente alimentar universitário: análise da oferta de bebidas açucaradas, água e suco de fruta natural no período de 2015 a 2022 | *University food environment: analysis of the supply of sugar-sweetened beverages, water and natural fruit juice from 2015 to 2022*
Gustavo Mendonça de Freitas, Maria Eliza Assis dos Passos e Letícia Ferreira Tavares 97

A valorização dos frutos do bioma Cerrado: um estudo sobre o Festival Gastronômico de Arraias (TO) | *The appreciation of fruits from the Cerrado biome: a study on the Arraias (TO) Gastronomic Festival*
Anna Ruth Bispo Ramalho, Edilene Adelino Pequeno e Thamiris Carvalho de Andrade 110

RELATO DE EXPERIÊNCIA | *EXPERIENCE REPORT*

O ensino da cozinha brasileira para crianças de 10 e 11 anos: um relato de experiência | *The teaching of Brazilian food for children from 10 and 11 years old: an experience report*
Mariana Thais Megel 132

O projeto Nudging Menu | *The Nudging Menu project*
Alexandre Paredes Rigon 145

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!!!

O uso de PANC na culinária guarani: processo educativo de educação ambiental em uma escola indígena

*The use of PANC in guarani cuisine: an educational process of
environmental education in an indigenous school*

*El uso de PANC en la cocina guaraní: un proceso educativo de
educación ambiental en una escuela indígena*

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v5i1.647778>

Josiane Bielski Leonardo | josianebielski@alunos.utfpr.edu.br

<https://orcid.org/0000-0003-4933-3781>

Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Campus Dois Vizinhos (UTFPR DV), Curitiba, PR,
Brasil

Anelize Queiroz Amaral | anelizeamaral@utfpr.edu.br

<https://orcid.org/0000-0001-9534-572X>

Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Campus Dois Vizinhos (UTFPR DV), Curitiba, PR,
Brasil

Recebimento do artigo: 08-julho-2024

Aceite: 08-março-2025

LEONARDO, J. B.; AMARAL, A. Q. O uso de PANC na culinária guarani: processo
educativo de educação ambiental em uma escola indígena. **Revista Mangút:
Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 5, n. 1, p. 10-28,
abr. 2025.

RESUMO

Para o empoderamento e resistência dos povos indígenas, a Educação Escolar Indígena junto a Educação Ambiental são elementos significativos que podem contribuir para um processo de reflexão entre o sujeito e a sua inserção na realidade sociocultural. O artigo apresenta um processo de Educação Ambiental desenvolvido em uma escola indígena, que busca o resgate da cultura de suas culinárias típicas, bem como a inserção do uso de PANC (plantas alimentícias não convencionais) com o objetivo de proporcionar uma alimentação saudável. Para tanto, foi ofertado aos alunos uma oficina de culinária com o tema abordado, e atividades práticas de culinária para valorizar seus alimentos tradicionais, utilizando também PANC presentes na aldeia onde vivem. Como resultado, observa-se a interação e participação dos alunos e comunidade, o resgate de histórias e conhecimentos do passado, e o despertar do interesse em aprender um pouco mais sobre suas origens e cultura, incentivando uma alimentação saudável, e a exploração dos recursos da natureza de forma consciente, e a inserção de uma possível fonte de renda local.

Palavras-chaves: Gastronomia; Educação Ambiental; Alimentação Saudável; Segurança Alimentar.

ABSTRACT

For the empowerment and resistance of indigenous peoples, Indigenous School Education together with Environmental Education are significant elements that can contribute to a process of reflection between the subject and their insertion in the sociocultural reality. The article presents an Environmental Education process developed in an indigenous school, which seeks to rescue the culture of its typical cuisines, as well as the inclusion of the use of PANC (unconventional food plants) with the aim of providing a healthy diet. To this end, students were offered a cooking workshop with the topic covered, and practical cooking activities to enhance their traditional foods, also using PANC present in the village where they live. As a result, the interaction and participation of students and the community is observed, the recovery of stories and knowledge from the past, and the awakening of interest in learning a little more about their origins and culture, encouraging healthy eating and the exploration of resources. of nature consciously, and the insertion of a possible source of local income.

Keywords: Gastronomy; Environmental Education; Healthy Eating; Food Safety.

RESUMEN

Para el empoderamiento y resistencia de los pueblos indígenas, la Educación Escolar Indígena junto con la Educación Ambiental son elementos significativos que pueden contribuir a un proceso de reflexión entre el sujeto y su inserción en la realidad sociocultural. El artículo presenta un proceso de Educación Ambiental desarrollado en una escuela indígena, que busca rescatar la cultura de sus cocinas típicas, así como la inclusión del uso de PANC (plantas alimenticias no convencionales) con el objetivo de brindar una alimentación saludable. Para ello, a los estudiantes se les ofreció un taller de cocina con el tema tratado, y actividades prácticas de cocina para realzar sus comidas tradicionales, utilizando también PANC presente

en el pueblo donde viven. Como resultado, se observa la interacción y participación de los estudiantes y la comunidad, la recuperación de historias y conocimientos del pasado, y el despertar del interés por conocer un poco más sobre sus orígenes y cultura, incentivando la alimentación saludable y la exploración de recursos de la naturaleza de manera consciente, y la inserción de una posible fuente de ingresos locales.

Palabras claves: Gastronomía; Educación Ambiental; Alimentación Saludable; Seguridad Alimentaria.

IMPORTÂNCIA E RIQUEZAS PRESENTES NA CULTURA INDÍGENA DE POVOS ORIGINÁRIOS

Marcada pela crescente globalização, e pelos avanços da tecnologia e informação, refletindo impactos na vida econômica, política, social e cultural, a sociedade contemporânea é resultado de uma grande penetração e homogeneização das culturas, assim, como consequência, as culturas majoritárias absorvem cada vez mais as culturas minoritárias, representando uma grande ameaça à diversidade cultural (Leal González, 2008). Para preservação, fortalecimento e perpetuação da diversidade cultural, é necessário a revitalização do patrimônio cultural específico de cada comunidade. Como exemplo os povos indígenas, que podem desempenhar um papel importante na resolução de problemas relacionados com as principais questões da atualidade, já que estes grupos são patrimônio cultural vivo e imaterial, com identidade própria, que por sua vez tem profundas raízes históricas (Leal González, 2008).

A cultura indígena é muito diversa, cada etnia tem seus hábitos próprios e várias formas de viver em harmonia com a natureza, com o mundo e com os seres humanos (Da Silva Batista; Dos Santos, 2021). As tradições orais, as cosmologias, as crenças e os valores expressos pelas diversas línguas, e manifestações culturais constituem muitas vezes os alicerces da vida nestas comunidades (Leal González, 2008).

Ao analisar o contexto histórico e social no Brasil, observa-se que desde a colonização essas riquezas e valores culturais dos povos nativos indígenas são ameaçados, ambos foram e ainda são sujeitos à apropriação e exploração do seu patrimônio cultural, dos seus territórios, por membros de comunidades diferentes daquelas que o criaram.

Identificam-se as relações de poder e hierarquia, as tensões e conflitos que influenciam na forma como os diferentes grupos sociais são representados e valorados e que ainda hoje ecoam nos discursos sobre as demarcações de terras indígenas, no acesso aos bens de consumo e serviços, na eficácia de políticas públicas nos ataques promovidos por fazendeiros e garimpos, ou seja, esse povo sofreu um processo social de marginalização repleto de violência e apagamento cultural (Dos Santos, *et al.*, 2024).

Na perspectiva dos colonizadores, os povos indígenas eram um povo sem fé, sem lei e sem rei, uma sociedade radicalmente diferente, que não era entendida nos seus próprios termos, portanto, lhes impuseram uma concepção de civilização, linguagem, leis, costumes, e tradições e política, impondo-lhes uma nova cultura, sem considerar as particularidades e diversidade (Dos Santos *et al.*, 2024).

Passados séculos desde a colonização, e o estado de invisibilidade se perpetuou dentro do cenário social em relação aos povos indígenas, ambos eram tratados como selvagens e excluídos da cidadania e da participação política, mesmo a Constituição de 1824 no período imperial, não reconheceu os povos indígenas como parte da nação. Ainda no período republicano em 1889, foram tidos como obstáculos para o desenvolvimento econômico do país, várias políticas foram implementadas como a remoção forçada de suas terras, a proibição do uso de suas línguas e a imposição de uma educação ocidentalizada, com o objetivo de fazê-los assimilar os valores e costumes da sociedade majoritária e apagar suas identidades culturais (Dos Santos; Lemos; Da Rosa, 2024)

Diante desse cenário, muitos povos, tradições, línguas e culturas se extinguíram, e os que restaram, lutam para preservar sua história, seus antepassados, seus conhecimentos e patrimônio cultural. Foi somente a partir da Constituição da República Federativa Brasileira de 1988, que o direito da identidade cultural indígena, passa a ser objeto de garantia, possibilitando a valorização das línguas, dos costumes, cultura, arte, e crenças, que são vivenciadas no cotidiano (Florêncio; Abib, 2022).

A partir de então os povos indígenas tiveram a possibilidade de salvaguardar os direitos conquistados, e ter o reconhecimento da cultura e de seus costumes, bem como do modo de viver, moldando-se a maneira com que eram vistos, agora tendo o reconhecimento como seres com capacidade civil, mental e política (Urruth; Calixto, 2018).

Entretanto, a Constituição garantiu os direitos, por si só não consegue apagar as marcas deixadas no passado, com o processo de aculturação forçado, muito se perdeu, e o que restou corre o risco de ser esquecido, pois alguns povos indígenas vêm vivenciando o desinteresse na manutenção de suas tradições, pois ainda há uma luta constante para sobreviver a invasão de seus territórios, escravidão, guerras, epidemia e esforços de integração à população nacional (Cohn, 2001).

Para Leal Gonzáles (2008), é necessário implementar mecanismos e buscar estratégias para garantir a guarda deste patrimônio cultural imaterial, como também os praticantes, as crenças, as tradições e os modos de vida, como menciona a seguir:

É urgente proteger os direitos sobre os seus territórios, a sua propriedade intelectual, língua, tradições, técnicas artesanais e atividades econômicas. Para o efeito, é fundamental proporcionar a estas comunidades uma orientação e formação adequadas para que participem ativamente na conservação do seu património cultural, com destaque para a integração do património material e imaterial, que nada mais é do que a sua própria vida ou antropológica (Leal Gonzáles, 2008, p.1).

Diante desse contexto, enfatiza-se a importância de toda cultura dos povos indígenas e a permanência deles como comunidade que ainda compartilha dos saberes ancestrais, prezando também pela preservação do território, assim como menciona Krenak (2019, p.9): "Se as pessoas não tiverem vínculos profundos com sua memória ancestral, com as referências que dão sustentação a uma identidade, vão ficar loucas neste mundo maluco que compartilhamos."

Um dos meios mais acessíveis que podem colaborar para proporcionar um resgate aos saberes ancestrais e culturais indígenas é a Educação. É preciso considerar ações educativas que tenham como meta consolidar o interesse dos mais velhos e transmitir seus saberes e

experiências às gerações mais jovens, valorizando as diferentes etapas de sensibilização e de expressão e práticas culturais, como as possíveis dificuldades que os líderes tradicionais podem encontrar para continuar transmitindo todo o conjunto de conhecimentos e valores que desejam passar às novas gerações (Gallois, 2014).

Para tanto é necessário a colaboração efetiva da educação e comunidade por meio da implantação de um conjunto articulado de atividades de formação, realizando levantamentos e diagnósticos de sua situação local, em acordo com suas próprias prioridades (Gallois, 2014).

Para algumas comunidades, o interesse é recuperar conhecimentos e práticas em desuso, para outras a prioridade é aprender novas formas de produção (Gallois, 2014).

Com base nesse contexto, o objetivo do presente trabalho é apresentar um processo de Educação Ambiental desenvolvido em uma escola indígena, que busca o resgate da cultura de suas culinárias típicas, bem como a inserção do uso de PANC (plantas alimentícias não convencionais) com o intuito de proporcionar uma alimentação saudável.

UM RESGATE DE MEMÓRIAS NA CULINÁRIA DA CULTURA INDÍGENA POR MEIO DA EDUCAÇÃO AMBIENTAL

A alimentação abrange muito além do que os ingredientes que compõem um prato, ela diz respeito também a história e a cultura de um povo, expressando suas memórias, tradições, e transformações ao longo do tempo (Soares; Danelon, 2023).

A relação com o alimento dentro das comunidades indígenas, vai muito além do que apenas consumir o que está disponível. Para eles, o alimento faz parte de seus costumes, crenças e natureza, sendo que até o modo de preparo ou o descarte de restos pode ter algum significado cultural atrelado (Soares; Danelon, 2023).

A culinária indígena utiliza de alimentos produzidos pela própria natureza, nativos do Brasil, como: a mandioca, o açaí, a batata-doce, a taioba, o caju, o palmito, peixes e caça, produzidos a partir de métodos criados pelos próprios indígenas. As mulheres indígenas foram as precursoras da criação da cozinha colonial, onde difundiram alguns pratos de sua própria culinária, que foram absorvidos na culinária brasileira, a exemplo: o pirão, a farinha de mandioca, o mingau, o beiju e o polvilho que foram aprimorados pelas mulheres dos povos escravizados, e também mulheres livres (Regazzi; Bastos; Oliveira, 2018).

A grande questão é que no início, a cultura indígena foi muito utilizada por colonizadores, e em seguida, descartada e desvalorizada, e esse processo historicamente construído e refletido ainda hoje, como menciona Tempas (2019):

Quando conversava com um Mbyá-Guarani sobre a organização de um evento de exposição da alimentação Mbyá-Guarani ele se posicionou radicalmente contrário ao uso de utensílios culinários dos juruá (brancos), argumentando que “depois vão dizer que a gente nem índio é porque come que nem branco”. Assim, o simulacro pode fazer com que uma visão romântica, rousseauiana, seja perdida, o que também não é de interesse dos Mbyá-Guarani. Dífceis são os caminhos dos Mbyá-Guarani, se vão por um lado são estigmatizados, se optam pelo outro caminho são descaracterizados enquanto índios (Tempas, 2019, p.65).

Percebe-se que as práticas culinárias indígenas atuais são altamente estigmatizadas, na maioria das vezes, os próprios grupos indígenas sentem o peso em expressar a sua culinária tradicional. Em muitos casos os alimentos indígenas apresentam apenas uma carga simbólica, sem considerar os sabores, ou valorizar suas raízes (Tempas, 2019). Vejamos:

No Brasil temos uma infinidade de restaurantes típicos/étnicos (italianos, mexicanos, gaúchos, mineiros, baianos, etc.), mas eu nunca ouvi falar em um restaurante de comida típica indígena. Ainda hoje a culinária indígena não interessa aos “civilizados”, embora em todas as cozinhas típicas listadas acima podemos perceber um mínimo de influência indígena, nem que essa se limite apenas aos ingredientes. Por exemplo, é possível pensar em um restaurante que não use milho, batata, tomate, mandioca, batata-doce ou feijão? (Tempas, 2019, p.76).

Para pontuar a sua identidade étnica, alguns aspectos da alimentação indígena precisam ser evidenciados, a cultura valorizada, os saberes esquecidos, serem lembrados, diante disso, a Educação Indígena junto a Educação Ambiental, pode ter grande influência e impactos positivos.

Para os povos indígenas, a Educação Ambiental é o modo como se relacionam com a natureza e o território. Essas relações são aprendidas no cotidiano e faz parte até de rituais a deuses, ou seja, não se separam da natureza e não possuem a pretensão de gerir e usar a natureza de forma mercantilista (Urruth; Calixto, 2018, p.588). Nesse contexto, o homem é parte integrante e não dissociada da natureza, há uma relação entre Educação Ambiental e a Educação Indígena.

Krenak (2020), relata sobre a questão do uso da natureza para o desenvolvimento econômico e capitalismo, que faz com que a população se esqueça do que deveria ser prioridade: o envolvimento com a natureza que é o que nos mantém vivos. Assim, esses povos representam a forma de ser e estar no mundo que permite a permanência da vida. E, portanto, processos educativos em comunidades indígenas, não ensinam apenas alunos, mas nos ensinam sobre valores, e resistência, e questionar o atual modelo de relação sociedade-natureza, que expressa as injustiças socioambientais e opressão.

PANC: UM INGREDIENTE IMPORTANTE NA CULINÁRIA DO SER HUMANO

As plantas alimentícias não convencionais (PANC) tem inúmeras categorias de uso alimentício, carregam grande valor histórico e cultural, além de serem extremamente nutritivas, porém não é comum encontrar essas plantas como parte da alimentação no dia a dia da maioria da população. Apesar de “não convencionais”, muitas PANC são familiares e importantes para as populações tradicionais, no caso das comunidades indígenas. Porém, em algumas comunidades indígenas, os padrões de produção e de consumo de alimentos que hoje prevalecem não são muito bons porque são artificiais (Veras *et al.*, 2022).

A relação com o alimento é muito ligada à cultura de cada lugar, muitas PANC são medicinais, e alimentos funcionais que promovem a saúde (Veras *et al.*, 2022). Outro papel das PANC, em pequenas comunidades dependentes da agricultura de subsistência, é o combate à fome e desnutrição, especialmente aquelas espécies de alta resistência e ocorrência

espontânea. As PANC também possuem importante suplementação à alimentação de pessoas com carência nutricional, com acesso limitado à proteína animal, pois algumas possuem grande quantidade de proteínas, levando a uma maior diversificação de alimentos (Pereira, 2017).

Por motivos culturais, dificuldades de produção, falta de conhecimento das possibilidades de consumo, as PANC têm uso limitado, mas já existem em diversos ambientes na forma de produtos secundários ou chamadas “daninhas”, “invasoras”, “mato” (Kinupp, 2007). Esta ignorância acerca das PANC, leva a uma perda de potencial nutricional, cultural, social e financeiro, pois poderiam ser introduzidas no mercado como produtos alternativos (Marques, 2020).

No Brasil, há uma grande diversidade de PANC com potencial para aproveitamento na alimentação humana. Mesmo assim, o cultivo de espécies oriundas de outros países predomina, grande parte desta produção focada na exportação, exemplos: soja, cana de açúcar, trigo e laranja (Ferreira e Larson, 1974). O grande interesse financeiro direcionado para exportação, acaba por limitar a variedade de insumos produzidos em larga escala, e favorece apenas quem tem um lugar mais amplo no mercado.

A importância social, histórica e cultural das PANC, tornam a preservação dessas plantas muito importante, para além de seu uso e valor econômico. Tem-se, então, a necessidade, da popularização das PANC, para o acesso e consumo da população em geral, integrando-as na cultura alimentar popular, perpetuando a tradição e a memória que a acompanha. É preciso tornar o conhecimento da existência destes insumos parte do conhecimento popular e ofertá-los à população (Marques, 2020).

As PANC possuem um valor cultural que expressam uma necessidade de preservação, como um patrimônio material ou imaterial de valor histórico, apesar da alta potencialidade nutricional e gastronômica, diante do atual modelo da cultura alimentar, é necessário difundir as práticas de cultivo e consumo destes alimentos (Dos Santos, 2005).

A seguir, apresentamos a metodologia empregada neste trabalho, que propõe o resgate da cultura alimentar indígena, bem como a inserção do uso de PANC (plantas alimentícias não convencionais) com o intuito de proporcionar uma alimentação saudável.

METODOLOGIA

Este artigo descreve uma pesquisa de natureza qualitativa, na qual o fenômeno é analisado dentro do contexto em que ocorre. Na abordagem qualitativa, o pesquisador desempenha o papel de principal instrumento de coleta de dados, e o ambiente natural é a principal fonte de informações. O foco dos estudos qualitativos está em investigar e analisar o mundo empírico em seu ambiente natural. Essa abordagem valoriza o contato direto e contínuo entre o pesquisador e o ambiente ou situação em estudo. O instrumento de coleta de dados utilizado foi a entrevista (Godoy, 1995).

O trabalho foi desenvolvido em uma escola pública estadual indígena Guarani, no interior do Paraná – Brasil. Nesta área, o bioma predominante é a Mata Atlântica. Entre aproximadamente 11 mil anos atrás em 1500, esse ecossistema foi o lar de diferentes povos indígenas. A Mata Atlântica é uma floresta tropical com grande diversidade biológica,

reconhecida como uma das cinco principais regiões do planeta para a preservação da biodiversidade. Ela ocupa 15% do território brasileiro, abrangendo 17 estados. Atualmente, vivem nesse bioma 29 etnias indígenas, distribuídas em 196 terras indígenas. A região também abriga comunidades quilombolas e outros grupos tradicionais, como os caiçaras (Fundação SOS Mata Atlântica; Instituto Nacional de Pesquisas Espaciais, 2023).

O projeto contou com a participação de alunos da segunda e terceira série da etapa do Ensino Médio, totalizando 18 alunos. Contou com a mediação de 2 professores, sendo da área de Ciências Humanas e Ciências Naturais. Foi desenvolvido durante as disciplinas itinerária de Saúde Coletiva e Vida de Qualidade, e Agroecologia Indígena, com base em Educação Ambiental. Ambas as disciplinas fazem parte do itinerário formativo, do novo Ensino Médio brasileiro, buscam no processo de escuta, a construção coletiva dos saberes, observando e valorizando práticas ancestrais das comunidades indígenas (Paraná, 2023).

Para iniciar o projeto foram levantadas algumas questões problematizadoras: “Como era a alimentação indígena antes do acesso das comunidades a mercados e, consequentemente, produtos industrializados? Quais eram os alimentos que faziam parte da culinária Guarani dessa aldeia? Como minimizar os problemas de má alimentação e fome que se encontram dentro da comunidade?”

Após as questões problematizadoras, foi agendada e realizada durante uma manhã letiva, uma visita a casa de uma anciã, onde por meio de entrevista e roda de conversa ela relatou como era a culinária tradicional do povo Guarani. Nesta visita, os alunos dialogaram com a senhora e tiraram suas dúvidas sobre o tema abordado, praticando também a língua guarani, pois a entrevistada se comunicava apenas com a língua materna.

Na volta à escola, fizeram os registros em seu caderno. No outro dia letivo de aula, fizeram uma pesquisa no laboratório de informática sobre o uso das PANC e os benefícios. Após a teoria e os conceitos definidos, os alunos fizeram uma caminhada na comunidade para identificar quais espécies de PANC poderiam encontrar presentes ali. Foram encontradas em grandes quantidades as espécies de nome popular: pimenta rosa, o picão branco, tansagem e dente de leão. As plantas foram trazidas à escola para a próxima etapa do trabalho, a “oficina de culinária indígena com o uso de PANC”.

Na oficina de culinária, utilizando o espaço da cozinha da escola, mediados pelos professores e junto com a anciã e algumas mulheres da comunidade, os alunos aprenderam a cozinhar pratos típicos de seu povo, e introduziram a eles as PANC coletadas, para experimentar novos sabores e acrescentar á receitas mais nutrientes e diversidade, incentivando o consumo dessas plantas que eram encontradas ali mesmo na comunidade. Também foi utilizada a espécie ora-pro-nóbis que estava presente apenas na casa da esposa do cacique, a qual havia cultivado e consumia sempre refogada como uma salada.

Com a introdução das PANC, os “velhos pratos” receberam mais nutrientes e novos sabores, e além de nutritivos proporcionaram também o resgate da cultura do seu povo e a introdução de novos conhecimentos. Para melhor compreensão da metodologia, os materiais e métodos são apresentados no esquema a seguir:

Figura 1. Materiais e Métodos representando o percurso metodológico.

Fonte: Elaborado pelos autores, 2024.

A seguir foram apresentados os pratos elaborados, as plantas utilizadas e seus benefícios.

VELHOS VALORES COM NOVOS SABORES: APRECIÇÃO DOS RESULTADOS ENCONTRADOS

Durante a roda de conversa foram selecionados cinco pratos típicos da cultura Guarani para serem desenvolvidos na oficina de culinária, e junto deles foram introduzidos as espécies de PANC encontradas pelos alunos na aldeia. Os pratos foram caldo de mandioca com dente de leão e picão branco, tipa (espécie de bolinho) com ora pro nobis, geleia de abacaxi com pimenta rosa, Kavure (espécie de pão) de ora-pro-nóbis, Ka'i Repoxi (espécie de crostini) com tansagem.

O Quadro 1 apresenta o preparo, assim como a representação gráfica do Caldo de Mandioca.

Quadro 1. Preparo de Caldo de mandioca com dente de leão e picão branco.**Ingredientes:**

- 1kg de mandioca cozida
- 20 folhas de picão branco
- 10 folhas de dente de leão
- 400 g de peito de frango desfiado;
- 2 colheres de óleo
- sal à gosto.
- água

Modo de preparo:

- Com a mandioca ainda cozida e quente, utilize um garfo para esmagá-la, vá adicionando água até virar um caldo, reserve.
- Em uma panela acrescente o óleo, o peito de frango desfiado, as folhas de picão e dente de leão picadas em pequenos pedaços, e sal à gosto, e deixe refogar, em seguida acrescente o caldo de mandioca.
- Sirva ainda quente.

Fonte: Elaborado pelos autores, 2024.

A mandioca é um dos principais alimentos da aldeia, em quase todas as casas da comunidade é possível ver algumas plantas desta espécie sendo cultivadas. A principal forma de consumo nessa região é a mandioca cozida pura, sem sal, ou outros temperos, ela serve de alimento em todas as refeições, do café da manhã ao jantar.

Os indígenas descobriram o consumo do tubérculo dessa planta, além da farinha, e outros subprodutos. De cultura rústica, sem muitas exigências de preparo de solo e cuidados, os tubérculos podem permanecer no solo, até que sejam utilizados (Filgueiras; Homma, 2016).

O cultivo da mandioca além de gerar renda, seu consumo também traz benefícios promovidos à saúde humana como fonte de vitamina A, proteção das mucosas gástricas, ação antioxidante e diminuição do risco de doenças degenerativas como alguns tipos de câncer, doenças cardiovasculares, entre outras (Leonel, 2009).

O picão branco é utilizado como alimento há muito tempo, provavelmente também de origem indígena. Essa planta possui alto teor de zinco e magnésio e poder antioxidante. Dela são utilizadas as folhas, flores e ramos, no preparo de saladas, sopas, refogados, bolinhos, pães e farofa (Machado, *et al.*, 2014). Na aldeia era uma espécie considerada como “mato”, ou seja, daninha, encontrada nos terrenos, nas estradas, nas plantações.

O dente de leão tem grande importância farmacológica e alimentar, pois é fonte de vários princípios ativos e substâncias de valor alimentício, como vitaminas e sais minerais. Cultivada em diversos solos, instala-se em gramados, jardins, hortas e lavouras, é originária da Europa, mas possui ampla distribuição geográfica (De Oliveira; De Brito; De Gaspi, 2020). Na comunidade em estudo, essa planta ocorre de forma natural, até então não conheciam seu valor alimentar ou fármaco, era utilizado apenas pelas crianças para fazer uma brincadeira


popular de assoprar suas flores. Ambas as espécies, picão branco e dente de leão, nesta receita deram um sabor diferenciado.

Um dos cereais mais consumidos no mundo, o milho ainda tem sua origem incerta, o que se sabe é que muito antes da chegada dos portugueses, já era cultivado neste território, hoje Brasil, um dos maiores produtores do mundo (Nunes, 2022).

Para os povos Guarani o milho é um alimento fundamental para preservação de sua cultura, e na culinária é preparado de diversas maneiras. A semente do milho, nessa cultura é considerada sagrada, utilizada em muitos casos, em cerimônias de batismo, onde as crianças recebem seus nomes indígenas (nhemogarai). As sementes tradicionais, ou genuínas de milho, são preservadas com interesses ligados à manutenção de sua cultura, dimensão religiosa (Nunes, 2022).

Há uma grande variedade de tipos de alimentos produzidos a partir do milho, além da sua forma natural, como farinha, fubá, canjica, polenta, cuscuz, entre os benefícios estão: o alto valor nutricional, rico em fibras, carboidratos, proteínas, vitaminas, sais minerais, óleo, açúcar e gordura. O fubá, utilizado nesta receita, é rico em zinco e ferro (Nunes, 2022). Na aldeia o milho é cultivado e muito utilizado na forma natural, assado na brasa, torrado e moído com amendoim numa espécie de farofa, em bolos e bolinhos. O Quadro 2 representa o preparo de Ka’i Repoxi, elaborado com fubá.

Quadro 2. Preparo de Ka’i Repoxi (espécie de crostini) com tansagem.

	<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none">• 3 xícaras (chá) de água• 1 xícara (chá) de Leite• 1 xícara (chá) de fubá• 2 colheres (sopa) de manteiga• 4 colheres de tansagem picada
<p>Modo de preparo:</p> <ul style="list-style-type: none">• Em uma panela coloque a água e o leite e deixe ferver. Acrescente o fubá aos poucos, mexendo sempre. Deixe cozinhar em fogo médio, mexendo até engrossar e cozinhar o fubá (cerca de 20 minutos).• Retire do fogo, junte a manteiga e a tanchagem e mexa.• Espalhe sobre uma superfície lisa untada com manteiga, alisando bem com uma espátula ou colher, deixando com espessura fina (cerca de 0,5 cm) e espere esfriar. Corte em pedaços pequenos e distribua em assadeiras untadas.• Asse em forno ou na brasa até que esteja dourado e seco. Espere esfriar e guarde em recipiente bem fechado.	

Fonte: Elaborado pelos autores, 2024.


A tanchagem possui uma ação protetora das mucosas inflamadas e das vias respiratórias, diminuindo o processo inflamatório, auxiliando a expectoração, destruindo um

grande número de microrganismos (Lorenzi; Matos., 2008). A tanchagem já era conhecida pelos moradores da aldeia, porém como erva medicinal, e não como alimento. Após conhecerem a amplitude de seus benefícios quando consumida, isso instigou neles o interesse em utilizar também em outras receitas do seu dia a dia, foram citados os usos refogados, em bolinho, no arroz, e até mesmo assada e frita.

O abacaxi é originário das Américas, os indígenas sul-americanos conheceram a fruta como comestível e começaram a domesticá-la, ou seja, já era cultivado pelos indígenas em extensas regiões do Novo Mundo, e foi difundido para o mundo todo, pelos navegantes europeus, com o descobrimento do Brasil, em razão de seu aroma, sabor e exuberante aparência. O abacaxi encontra-se entre as 11 frutas mais produzidas no mundo, sendo o Brasil o maior produtor. O fruto é abundante em açúcar, rico em sais minerais e vitaminas A, B1, B2 e C7 (Crestani, 2010).

Na comunidade participante da pesquisa, o abacaxi já é um fruto conhecido, porém não cultivado, os alunos demonstraram surpresa ao conhecer que a história de domesticação do fruto partiu de povos indígenas, isso atribui um valor ainda maior ao fruto durante o uso dele na receita. Quando conheceram a história de origem dos alimentos sentiram maior curiosidade em aprender mais sobre a sua cultura indígena, e também de outros povos, valorizando seus costumes, assim percebe-se que o resgate de uma tradição, neste caso da culinária, além de nutrir o corpo, também nutriu a vontade em aprender e conhecer um pouco mais, sobre suas origens e sua história, enaltecendo sua cultura. O Quadro 3 apresenta o preparo de geleia de abacaxi com pimenta rosa.

Quadro 3. Preparo de Geleia de abacaxi com pimenta rosa.

	<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 abacaxi • 2 xícaras de chá de açúcar • 1 xícara de chá de água. • 10 g de pimenta rosa
<p>Modo de preparo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descasque e corte o abacaxi em cubos. • Macere com um garfo até que fique um suco grosso. • Despeje em uma panela. • Adicione o açúcar, a água e leve ao fogo baixo. • Mexa de vez em quando até obter o ponto de geleia. • Quando a geleia estiver quase no ponto desejado, acrescente as pimentas, misture bem e deixe cozinhar mais um pouco. 	


Fonte: Elaborado pelos autores, 2024.

A pimenta rosa provém da aroeira, uma variedade com sabor suave e levemente adocicado, também é uma especiaria nativa da América do Sul, onde é possível utilizar diferentes partes da planta, como frutos, caule, casca do caule e folhas. É bastante versátil podendo ser utilizada para condimentar e saborizar os mais diversos preparos. É utilizada na medicina popular como atividade antimicrobiana, antioxidante, anti-inflamatória, antiulcerogênica, anticancerígena, cicatrizante (Guimaraes Dos Santos; Souza Da Silva; Carmo Caxito; 2015).

A pimenta rosa é facilmente encontrada na aldeia, onde se olha, se avista um pé de aroeira, inclusive no próprio pátio da escola. Entretanto, nem os alunos, nem a comunidade, nem mesmo os professores, tinham conhecimento sobre a potencialidade do fruto e seu valor econômico como PANC. Então, visto os benefícios do fruto para a saúde, e a quantidade dessa espécie encontrada na comunidade, criou-se um debate sobre a possível introdução deste alimento em mais receitas, e também agregando a ele um valor comercial, como por exemplo a venda dos frutos para casas de produtos naturais, o que aconteceria de uma forma sustentável já que ocorre naturalmente na comunidade.

A ora pro nobis é uma espécie nutricionalmente muito rica, porém ainda pouco utilizada, pois também é pouco conhecida, por isso, não é encontrada com facilidade. A ora-pro-nóbis é facilmente cultivada, e adapta-se aos diversos solos e clima do Brasil. Suas folhas são ricas em compostos fenólicos e carotenóides, além de proteínas, ferro, vitaminas e fibras. Pode ser utilizada em inúmeras receitas, refogados, saladas, recheios de massas, massas etc. Devido ao alto teor de proteínas já foi conhecida como carne dos pobres, além de possuir um sabor exuberante (Panain, *et al.*, 2021) O preparo de Kavure é exemplificado no Quadro 4.

Quadro 4. Preparo de Kavure (espécie de pão) de ora-pro-nóbis.

	Ingredientes: <ul style="list-style-type: none">• 2 xícaras (chá) de farinha• 1 colher (chá) de fermento• 1 pitada de sal• 1 colher (sopa) de açúcar• 1 colher (sopa) de azeite• Aproximadamente 300 ml de água• 1 colher de ora-pro-nóbis em pó
Modo de preparo: <ul style="list-style-type: none">• Misture todos os ingredientes secos em um recipiente.• Acrescente a água aos poucos, misturando com os dedos; formada a massa, acrescente um pouco mais de farinha.• Em um galho verde (sem a casaca), ou taquara enrole o pão e coloque para aquecer perto das brasas prontas para cozinhar.• Coloque para cozinhar a 15 cm de altura, sobre um fogo lento.	

Fonte: Elaborado pelos autores, 2024.

Na comunidade, a ora-pro-nóbis foi encontrada apenas em uma casa, cultivada pela esposa do cacique, que a utilizava de forma refogada. Seus benefícios chamaram atenção dos alunos, que tiveram a iniciativa de tentar também cultivá-las em suas moradias. O Quadro 5 apresenta outro preparo feito a partir da ora-pro-nóbis.

Quadro 5: Preparo de Tipa (espécie de bolinho) com ora-pro-nóbis.

	Ingredientes: <ul style="list-style-type: none"> • 2 xícaras (chá) de farinha • 1 colher (chá) de fermento • 1 pitada de sal • 1 colher (sopa) de açúcar • 1 colher (sopa) de azeite • Aproximadamente 300 ml de água • 1 colher de ora pro nobis em pó • 1 lt de óleo para fritar
Modo de preparo: <ul style="list-style-type: none"> • Misture todos os ingredientes secos em um recipiente. • Acrescente a água aos poucos, misturando com os dedos; formada a massa, acrescente um pouco mais de farinha. • Deixe a massa descansar por 40 minutos • Com as mãos faça o formato dos bolinhos, semelhante a massa de mini pizza • Frite até dourar 	

Fonte: Elaborado pelos autores, 2024.

A maioria das receitas foram preparadas com poucos utensílios domésticos, o que se observa nas moradias é apenas o básico, uma ou duas panelas e alguns talheres. Sem energia elétrica não é possível ter geladeiras e refrigeradores, para cozinhar ou assar alimentos eles utilizam o fogo de chão e a matéria de queima são galhos secos e lenhas retirados da própria natureza, também, não há água encanada nas casas. Mas isso, não impede que os moradores dali tenham uma boa alimentação, e uma vida em sintonia com a natureza, mesmo privados de tantos “confortos” e modernização. A imagem a seguir mostra um momento vivenciado durante a oficina.

Figura 2. Fotografia do preparo do Kavure (espécie de pão) de ora-pro-nóbiss na fogueira.



Fonte: Registro de autoria própria, 2024.

Entretanto, algumas famílias passam por dificuldades em produzir alimentos, e também em se manter somente com o que é ofertado, devido inúmeros fatores como por exemplo a falta de conhecimento do uso de técnicas de cultivo e uso do solo, e a quantidade de suprimentos ofertado por programas governamentais não ser o suficiente.

O costume de se alimentar é diferente, as refeições não são divididas em café da manhã, almoço, ou jantar, mas geralmente uma única refeição próximo as 14:00 horas. Os alimentos são providos do que é cultivado, em poucas moradias, ou de cestas básicas de programas governamentais. Não é muito comum o cultivo de alimentos. Grande parte dos terrenos desta comunidade são arrendados, onde há prática de monocultura de soja.

Em 2006, foi criado no Brasil, o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, com objetivo de assegurar o direito humano à alimentação adequada, ou seja, o direito de todos ao acesso regular e permanente à alimentação de qualidade, em quantidade suficiente, e como base, ter práticas alimentares promotoras da saúde e diversidade cultural, que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (Brasil, 2006, Art. 3º). Entretanto, para que isso de fato ocorra, é necessário levar em consideração os determinantes fundamentais da segurança alimentar, como luz elétrica e esgoto, água encanada, a escolaridade, a disponibilidade renda (Hoffmann, 2015).

Por isso, nas comunidades indígenas, é essencial garantir a continuidade dos sistemas tradicionais de produção, e trazer adaptações visando a ampliação destes sistemas com variedades de plantas nativas, com já que a relação com a terra faz parte da soberania alimentar, na produção de alimentos, incentivando a sustentabilidade, e o resgate ao uso de todo o conhecimento de origem milenar e transmitido entre gerações (Canavesi; Moura; Souza, 2016; Santos; Garavelo, 2016).

Portanto, oficinas como esta, com objetivo de resgatar costumes e tradições, que muitas vezes sofrem influência da invasão da urbanização e colonização, é de suma importância para estimular o reavivamento da cultura e enfatizar sua importância.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

No decorrer deste trabalho é possível concluir que a culinária é uma manifestação cultural muito importante de um povo. As diversas formas de comer, produzir e preparar um alimento são um símbolo de uma identidade social, uma memória coletiva de resistência e subsistência, onde se herdamos costumes e tradições, e sofrem interferência da influência de processos históricos da colonização, e miscigenação, de trocas de saberes e imposições sobre os povos originários. Os povos indígenas carregam em sua história valiosos saberes e conhecimentos da relação com a natureza, dos quais, compartilham o mesmo objetivo que a Educação Ambiental, portanto, ao desenvolver trabalhos neste contexto envolvendo conhecimentos indígenas com a Educação Ambiental, muito se tem a aprender e compartilhar, inclusive no resgate cultural, minimizando os impactos da aculturação sofrida por esses povos, e resgatando preciosos conhecimentos, que retratam também a história e a constituição do Brasil.

O resgate cultural da culinária indígena, é também um resgate do conhecimento ancestral, que sedimenta e fortalece o conhecimento sobre sua cultura, sua história, o modo de

viver, e a utilização de insumos. Além de ensinar, como retirar da natureza os recursos, ou produzi-los, de maneira harmônica e sustentável e como isto pode ser passado para gerações futuras.

O trabalho com PANC, suas utilizações e seus benefícios, é muito importante para levar o conhecimento da agregação de um produto local, gerando a aprendizagem mútua, entre a comunidade envolvida neste processo de interação e troca de experiências, dando possibilidade de converter estes produtos em renda através de sua produção artesanal, sendo instrumento fortalecedor de direitos e de cidadania, que reforça a identidade, estimulando a alimentação saudável, e favorecendo o fortalecimento e protagonismo das suas culturas alimentares.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – **SISAN** com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República; Casa Civil; Subchefia para assuntos jurídicos.

CANAVESI, F. C.; MOURA, I. F.; SOUZA, C. Agroecologia nas políticas públicas e promoção da segurança alimentar e nutricional. **Segurança Alimentar Nutricional**, Campinas, v. 23, n. especial, p. 1019-30, 2016.

COHN, C. Culturas em transformação: os índios e a civilização. **São Paulo em Perspectiva**, [S.L.], v. 15, n. 2, p. 36-42, abr. 2001. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/s0102-88392001000200006>.

CRESTANI, M.; BARBIERI, R. L.; HAWERROTH, F. J.; CARVALHO, F. I. F.; OLIVEIRA, A. C. Das Américas para o Mundo: origem, domesticação e dispersão do abacaxizeiro. **Ciência Rural**, [S.L.], v. 40, n. 6, p. 1473-1483, jun. 2010. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/s0103-84782010000600040>.

DA SILVA BATISTA, H. P.; DOS SANTOS, L. M. Cultura indígena: Importância da floresta amazônica para os povos indígenas. **ERAS| European Review of Artistic Studies**, v. 12, n. 3, p. 51-62, 2021.

DE OLIVEIRA, G. M. S.; DE BRITO, B. S.; DE GASPI, F. O. G. Usos tradicionais e propriedades fitoterápicas do dente-de-leão (*Taraxacum officinale* FH Wigg.). **Revista Eletrônica Acervo Saúde**, n. 39, p. e2121e2121, 2020.

DOS SANTOS, E.; LEMOS, É. L. M.; DA ROSA, K. M. Dialogismo e valores culturais: sentidos sobre os povos indígenas em uma reportagem jornalística. **Traços de Linguagem-Revista de Estudos Linguísticos**, v. 8, n. 1, 2024.

DOS SANTOS, C. R. A. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: questões & debates**, v. 42, n. 1, 2005.

FERREIRA, F. L.; LARSON, D. O mercado internacional e a produção brasileira de suco concentrado de laranja. **Revista de Administração de Empresas**, v. 14, n. 6, p. 85-98, 1974.

FILGUEIRAS, G. C.; HOMMA, A. K. O. Aspectos socioeconômicos da cultura da mandioca na região Norte. 2016. In: MODESTO JUNIOR, M. de S.; ALVES, R. N. B. (Ed.). **Cultura da mandioca: aspectos socioeconômicos, melhoramento genético, sistemas de cultivo, manejo de pragas e doenças e agroindústria**. Brasília, DF: Embrapa, 2016.

FLORENCIO, R. R.; ABIB, P. R. J. Os povos indígenas do Opará e a educação intercultural: uma etnografia crítica. **Espaço Ameríndio**, v. 16, n. 1, p. 105-136, 2022.

FUNDAÇÃO SOS MATA ATLÂNTICA; INSTITUTO NACIONAL DE PESQUISAS ESPACIAIS. Atlas dos remanescentes florestais da mata atlântica período 2021-2022. São José dos Campos: INPE, 2023. IBI: <8JMKD3MGP3W34T/4C2JE7P>. Disponível em: <<http://urlib.net/ibi/8JMKD3MGP3W34T/4C2JE7P>>. Acesso em 11 dez. 2024.

GALLOIS, D. T. Cultura “indígena” e sustentabilidade: alguns desafios. *Tellus*, [S. l.], n. 8/9, p. 29-36, 2014. DOI: 10.20435/tellus.voi8/9.93. Disponível em: <https://www.tellus.ucdb.br/tellus/article/view/93>. Acesso em: 2 abr. 2025.

GODOY, A. S. Pesquisa qualitativa: tipos fundamentais. **Revista de Administração de empresas**, v. 35, p. 20-29, 1995. Disponível em: <https://www.scielo.br/rjae/a/ZX4cTGrqYfVhr7LvVyDBgdb/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 15 de abril de 2024.

HOFFMANN, R. Brasil, 2013: mais segurança alimentar. **Segurança Alimentar e Nutricional**, [S. l.], v. 21, n. 2, p. 422, 27 abr. 2015. Universidade Estadual de Campinas. <http://dx.doi.org/10.20396/san.v21i2.8634472>.

KINUPP, V. F. **Plantas alimentícias não-convencionais da região metropolitana de Porto Alegre**, RS. 2007.

KRENAK, A. **A Vida Não É Útil**. São Paulo. Companhia das Letras, 2020. ISBN: 978-85-3593-369-7.

KRENAK, A. **Ideias para adiar o fim do mundo**. São Paulo. Companhia das Letras, 2019. ISBN: 978-85-3593-358-1

LEAL GONZÁLEZ, N. Patrimonio cultural indígena y su reconocimiento institucional. **Opción**, v. 24, n. 56, p. 28-43, 2008.

LEONEL, M. Desenvolvimento de produtos funcionais à base de mandioca. **RAT: Revista Raízes e Amidos Tropicais**, v. 5, p. 126-148, Botucatu, 2009. Disponível em: <https://www.cerat.unesp.br/Home/compendio/palestras/palestra8.pdf>. Acesso em 21 fev. 2025.

LORENZI, H.; MATOS, F. J. A. **Plantas medicinais no Brasil: nativas e exóticas cultivadas**. 2 ed. Nova Odessa, SP: Instituto Plantarum, 2008.

PANAIN A. L. CONEGLIAN R.C. C. PORTILHO E. S. DIAS A. **Aspectos da produção e da colheita de ora-pro-nóbis**. Núcleo de Estudos em Agroecologia e Produção Orgânica para o desenvolvimento sustentável da agricultura familiar no estado do Rio de Janeiro (Neapro-Rio), Cartilha. 2021.

MACHADO, C.; ANDRADE, L.; MARINHO, L. BOSCOLO, O; ROBERTO, P: **Cartilha Conhecendo Plantas Alimentícias**, Pró Reitoria De Extensão, Universidade Federal Fluminense, UFF, 2014.

MARQUES, G. L. O processo de popularização e preservação das PANC na contemporaneidade e sua importância histórica e cultural. **Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, v. 8, n. 1 – Março de 2020 São Paulo: Centro Universitário Senac. ISSN 2238-4200.

NUNES, K. O. **Saberes e fazeres Guarani em uma aldeia de etnoturismo em Aracruz-ES: um diálogo com a matemática sobre ações do vento em edificações de bases arredondadas**. Instituto Federal do Espírito Santo - IFES. 2022.

PARANÁ. Secretaria de Educação. Cadernos de Itinerários Formativos - Colégios Indígenas. Curitiba, PR: SEED, 2024. Disponível em: <https://acervodigital.educacao.pr.gov.br/pages/download.php?direct=1&noattach=true&ref=55780&ext=pdf&k=285a216f38>. Acesso em: 14 de março de 2024.

PEREIRA, D. P.; SILVA, S.; SANTOS, T. L.; SILVA, J. H. P. Popularização do uso de hortaliças não convencionais: resgate, multiplicação, divulgação e distribuição de propágulos. **Revista Científica e Tecnológica do IFSULDEMINAS**, 2017. ISSN 2319 – 0124.

REGAZZI, M. B. M.; BASTOS, G. G.; OLIVEIRA, J. P. O surubim na Gastronomia: Uma homenagem aos indígenas brasileiros. **Revista de Gastronomia**, v. 1, n. 1, 2018.

DOS SANTOS, E.; LEMOS, E. L. M.; DA ROSA, K. M. Dialogismo e valores culturais: sentidos sobre os povos indígenas em uma reportagem jornalística. Traços de Linguagem - **Revista de Estudos Linguísticos**, [S. l.], v. 8, n. 1, 2024. DOI: 10.30681/2594.9063.2024v8n1id11846. Disponível em: <https://periodicos.unemat.br/index.php/tracos/article/view/11846>. Acesso em: 2 abr. 2025.

SANTOS, K. M. P.; GARAVELLO, M. E. P. E. Segurança alimentar em comunidades quilombolas de São Paulo. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, SP, v. 23, n. 1, p. 786-794, 2016. DOI: 10.20396/san.v23i1.8646390. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8646390>. Acesso em: 2 abr. 2025.

DOS SANTOS, M. R. G.; DA SILVA, J. H. S.; CAXITO, M. L. D. C. Brief review on the medicinal uses and antimicrobial activity of different parts of schinus terebinthifolius raddi. **International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences**, [S. l.], v. 7, n. 12, p. 1-7, 2015. Disponível em: <https://journals.innovareacademics.in/index.php/ijpps/article/view/8192>. Acesso em: 3 apr. 2025.

SOARES, A. C. L. e DANELON, S. C. **Raízes da culinária brasileira**. Agrobiodiversidade alimentar : comer bem para viver melhor. Tradução. Piracicaba: FEALQ, 2023. Disponível em: <https://www.livrosabertos.sibi.usp.br/portaldelivrosUSP/catalog/view/984/900/3302>. Acesso em: 02 abr. 2025.

TEMPAS, M. C. Antes importantes, agora estigmatizados: a contribuição dos sistemas culinários indígenas para a formação da culinária brasileira e a sua atual marginalização. **Revista Eletrônica Interações Sociais**, v. 3, n. 2, p. 62-81, 2019.

URRUTH, M. F. N.; CALIXTO, P. Educação Indígena e Educação Ambiental-aproximações: o caso do povo do Passáro Azul Shanenawá. **Revista Thema**, v. 15, n. 2, p. 575-591, 2018.

VERAS, J. N. A.; DE PINHO, R. C.; MACHADO, A. Importância das plantas alimentícias não convencionais (PANC) para a segurança alimentar na comunidade Pium (TI Manoá-Pium, Roraima, Brasil). **Tellus**, p. 61-82, 2022.

"Entre o funji e o muzonguê": experiências sociais, trocas culturais e o consumo alimentar de uma Luanda colonial (1945-1975)

"Between the funji and the muzonguê": social experiences, cultural exchanges and food consumption in a colonial Luanda (1945-1975)

"Entre el funji y el muzonguê": experiencias sociales, intercambios culturales y consumo alimentario en la Luanda colonial (1945-1975)

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v5i1.65083>

Karina Ramos | hr.karina@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-9920-2600>

Universidade de Lisboa (ULisboa), Lisboa, Portugal

Recebimento do artigo: 01-agosto-2024

Aceite: 14-março-2025

RAMOS, K. "Entre o funji e o muzonguê": experiências sociais, trocas culturais e o consumo alimentar de uma Luanda colonial (1945-1975). **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 5, n.1, p. 29-46, abr. 2025.



RESUMO

Tal como outras cidades sob jugo colonial, Luanda foi palco de estratégias imperiais de controle material e espacial de códigos simbólicos com o fim de amoldar a subjetividade do ser colonizado. Neste sentido, o presente artigo tem como objetivo geral revelar como transcorreu o processo de classificação colonial da alimentação de Angola durante o colonialismo tardio (1945-1975), momento de internacionalização do consumo de bens. Através de um quadro teórico fundamentado na História Social, Geografia e Antropologia e a partir do cruzamento entre fontes orais e escritas, o objetivo específico reside em demonstrar como, em um diálogo ambíguo com as classificações coloniais, os alimentos foram ressignificados. Ao observar duas preparações locais – o *funji* e o *muzonguê* – a partir da interface entre os conceitos de territorialidade e comensalidade, atesta-se que ao longo das experiências sociais e trocas culturais a leitura colonial foi transgredida. Espera-se que a análise contribua com a produção de conhecimento no âmbito das gastronomias africana, angolana e afro-brasileira.

Palavras-chaves: Gastronomia; História da África; Colonialismo; Territorialidade; Comensalidade.

ABSTRACT

Like other cities under colonial rule, Luanda was the scene of imperial strategies of material and spatial control of symbolic codes in order to shape the subjectivity of the colonized people. In this sense, the general aim of this article is to reveal how the process of colonial classification of food in Angola took place during late colonialism (1945-1975), a time of internationalization of the consumption of goods. Using a theoretical framework based on Social History, Geography and Anthropology and cross-referencing oral and written sources, the specific aim is to show how, in an ambiguous dialog with colonial classifications, food was given new meanings. By looking at two local preparations – *funji* and *muzonguê* – through the interface between the concepts of territoriality and commensality, it is shown that over the course of social experiences and cultural exchanges, the colonial reading was transgressed. It is hoped that this analysis will contribute to the production of knowledge in the field of African, Angolan and Afro-Brazilian gastronomy.

Keywords: Gastronomy; African History; Colonialism; Territoriality; Commensality.

RESUMEN

Al igual que otras ciudades bajo dominio colonial, Luanda fue escenario de estrategias imperiales de control material y espacial de códigos simbólicos con el objetivo de moldear la subjetividad de los colonizados. Dicho esto, el objetivo general de este artículo es revelar cómo tuvo lugar el proceso de clasificación colonial de los alimentos en Angola durante el colonialismo tardío (1945-1975), momento de la internacionalización del consumo de bienes. Utilizando un marco teórico basado en la Historia Social, la Geografía y la Antropología, y cruzando fuentes orales y escritas, el objetivo específico es demostrar cómo, en un diálogo ambiguo con las clasificaciones coloniales, la comida ha sido resignificada. Al observar dos preparaciones locales – *funji* y *muzonguê* – a partir de la interfaz entre los conceptos de

territorialidad y comensalidad, podemos ver que a lo largo de experiencias sociales e intercambios culturales se ha transgredido la lectura colonial. Se espera que este análisis contribuya a la producción de conocimiento en el campo de la gastronomía africana, angoleña y afrobrasileña.

Palabras claves: Gastronomía; Historia de África; Colonialismo; Territorialidad; Comensalidad.

INTRODUÇÃO

Em setembro de 2023 tive a honra de ser uma das palestrantes da mesa de encerramento da Semana Acadêmica de Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Ao abordarmos a relação entre Racismo e Gastronomia, sabíamos de antemão que o debate seria muito fumegante. Uma das intervenções problematizava o fato de que a população africana esteja a preparar batatas fritas tipo *Smile*. Na leitura do interventor, essa "modernização" reduziria o lugar da "comida tradicional africana". É provável que a fala tenha sido uma tentativa de valorização de "uma cultura do continente africano". Entretanto, inegavelmente nela reside um reducionismo que está ao borde da essência do pensamento elaborado pela modernidade europeia (Quijano, 2005). Leituras dicotômicas, especialmente aquelas instauradas pelo pensamento colonial, têm o potencial de sepultar a fluidez e a dinâmica inerente aos fenômenos culturais. Por uma série de inflexões históricas, sobremaneira pela perversidade da lógica racial, essa perspectiva reducionista ainda paira sobre a gastronomia africana.

Independentemente da díade que se queira problematizar (moderno vs. tradicional, europeu vs. africano, etc.), o avanço das análises históricas tem logrado sobrepujar as perspectivas dicotômicas, revelando, assim, a complexidade dos processos coloniais, decoloniais e seus rearranjos culturais. Neste sentido, as recentes produções detidas sobre os estudos africanos trouxeram novos objetos de análise relativos ao âmbito cultural capazes de desvelar a ambiguidade contextual das experiências coloniais (Cooper; Packard, 2008). Debruçados sobre uma base histórica interdisciplinar e propondo um diálogo fértil com a gastronomia, o presente artigo visa revelar de que forma as classificações do projeto imperial português encapsularam o consumo alimentar realizado em Angola. Ademais, tendo-se como recorte espacial a cidade de Luanda – um espaço urbano colonial contingenciado, entretanto dinâmico – pretende-se revelar como as leituras coloniais sobre o consumo alimentar local foram transgredidas em meio às experiências, espaços e trocas culturais da população local.

DO GLOBAL PARA O LOCAL: A CLASSIFICAÇÃO COLONIAL DOS ALIMENTOS EM ANGOLA

A partir da década de 1940, precisamente do ano de 1943, torna-se notável a preocupação de agências multilaterais com a conformação de uma nova cultura alimentar em que a saúde pública, a agricultura e a fome – uma fórmula conceitual e política – circundavam os foros diplomáticos internacionais (Lira, 2018). Longe de um ineditismo, importa reter que as inflexões e consequentes modificações dos interesses da geografia industrial, a partir do pós-

Segunda Guerra Mundial, passaram a considerar o consumo alimentar no continente africano sob a égide da "internacionalização do desenvolvimento". Segundo Cooper (1960, p.702), esse seria o grande mote da crise dos impérios coloniais, a partir do qual a ideia de "desenvolvimento" estava a funcionar como dispositivo de ajuste, congregando políticas intervencionistas no decorrer do estreitamento de laços entre economia metropolitana e colonial.

No que tange às tomadas de decisão relacionadas à alimentação, é fundamental tanto pontuar que o aproveitamento dos cultivos obrigatórios por parte das potências europeias para equilíbrios de suas balanças comerciais foi um padrão que atravessou o território africano no pós-Segunda Guerra (Collingham, 2021, passim); quanto que, pese os cultivos de exportação fossem ainda operados, o mercado externo não os absorvia da mesma forma; logo, a produção tinha de ser revertida para o mercado interno (Ferreira, 1985, p.89). Nos meandros dessas reconfigurações, que seguiam rumo ao ápice da integração entre as cidades coloniais e uma única economia mundial (King, 1990; Domingos, 2013) e da consolidação da economia de mercado também em Angola (Ferreira, 1985, p.94), a fome e a subalimentação foram globalmente definidas como problemas sociais, consideração que implicaria em que a abordagem nutricional sobre as práticas alimentares fosse enquadrada nos marcos da biossociologia.

Em face de um declarado quadro de "subalimentação africana" defendia-se com urgência ações integradas com o fim de promover a melhoria da qualidade de vida e bem-estar das populações africanas. Ao se assumir a fisiologia como ponto de partida, o comportamento alimentar representaria um sustentável indicativo de desenvolvimento social, fator extrínseco de maior importância segundo a constituição de um biótipo. É, portanto, nesta chave de leitura e nesse contexto que ocorreu a 1ª Conferência sobre Alimentação e Nutrição em 1949, na cidade de Dschang no Camarões Francês. Encampada por uma cooperação técnica interafricana-anglo-franco-belga, a Conferência reuniu 23 delegados da Bélgica, Portugal, Reino Unido, União Sul Africana e França. Contou ainda com dois observadores da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) e da Organização Mundial da Saúde (OMS).

Conforme consta no preâmbulo de seu relatório final, o objetivo do encontro era "o estudo aprofundado dos problemas alimentares e nutricionais nos países e territórios africanos"¹. Por mais que pudesse apresentar variações teóricas e práticas a depender das especificidades locais e fosse amenizada mediante o escrutínio das agências internacionais, a tônica colonial inevitavelmente percorreu todo o texto do relatório da Conferência interafricana. Pode-se compreender a ambiguidade dos repertórios instrumentalizados, que transitavam entre as ideias de "desenvolvimento" e "evolução", na medida em que, um, os governos eram diferentes, supostamente independentes; e, dois, a soleira era a mesma: eram todos detentores de colônias, por mais que em diferentes estágios de "modernização" ou de vinculação ao novo desenho da geografia industrial (Falola, 2004, p.4).

A suposição de uma condição de passividade, incapacidade e dependência dos africanos é reforçada não apenas pelos especialistas portugueses, mas pelas constatações do

¹ Memórias d'África e do Oriente. Relatório final da Conferência Interafricana de Alimentação e Nutrição. In: Boletim Geral das Colônias, v. XXVI, n.º 302-303, 1950, p.55.

texto da Conferência, isto é, era consenso para todos os especialistas e potências envolvidos. Reitera-se que esse rearranjo não deve apenas ser compreendido como forma de "desenvolvimento do ultramar", mas também como resultante da coordenação de medidas e políticas globais e setoriais nas quais Portugal, quer queira quer não, estaria envolvido (Castelo, 2014, passim). A formulação de resoluções corresponderia aos vários pontos debatidos, dentre os quais destaca-se aumento generalizado da produção de alimentos – pauta eterna da FAO² – a necessidade de criação de comitês ou organismos locais de nutrição, o desenvolvimento de estudos sobre a "fisiologia digestiva do africano" (sic), entre outros peculiares pontos.

Ao acatar a recomendação da Conferência de que "os governos deem o seu mais eficiente apoio ao sustento e ao desenvolvimento dos organismos de investigações já existentes e criem novos organismos necessários"³, em 1954 criou-se a Comissão Provincial de Nutrição de Angola (CPNA), isto é, um órgão em consonância com as deliberações da reunião em Dschang e com o rearranjo dos mercados gerenciados por outros países cujas muitas de suas colônias estavam também imersas no limite das contestações anticoloniais. A criação da CPNA pode ser entendida como um produto da proposta de modernização do colonialismo a partir da aposta no campo científico, no qual se investiria na construção de conhecimentos por europeus sobre e no território africano, não obstante, com a pretensão de amoldar a subjetividade do ser colonizado⁴, sem descurar de medir o enquadramento social do consumo alimentar do território angolano (Ramos, 2021).

Sublinha-se que as práticas alimentares estavam a ser estudadas a partir das balizas da biossociologia. Não sem razão, a Conferência Interafricana era, simultaneamente, sobre nutrição e alimentação. Em que a primeira seria a ciência a operar sobre um desequilíbrio nutricional e a segunda atentaria para o comportamento social. Essa combinatória encontraria balizamento na criação do Centro de Estudos Políticos e Sociais (CEPS) em 1956 e que, como apontado por Carla Abrantes, estaria em diálogo direto com as iniciativas da Junta de Investigação do Ultramar (Abrantes, 2014, p.200). Em consonância com o reordenamento científico a nível global, a metrópole portuguesa não deixaria de investir na promoção de investigações no domínio das Ciências Sociais, possibilitando que a antropologia e a sociologia aplicadas se comprometessem com o regime colonial, deste modo alinhando as pesquisas ao pensamento colonial.

Essa interface, portanto, teria permitido não apenas uma circulação de conhecimentos entre os diferentes campos, mas possibilitaria também que a análise sobre a alimentação local fosse entremeada por perspectivas para além da médica, nutricional e agrônômica. Decerto que, não necessariamente, os marcos de uma antropologia física ou biológica seriam de forma linear suplantados pela maior aposta em uma antropologia culturalista, par das vezes, haveria uma concomitância que se associaria com outras categorias de classificação. A observação do

² Ao questionar a ideia de que a razão da insegurança alimentar no continente africano estaria única e exclusivamente vinculada a uma suposta crise agrária africana, Sara Berry evidencia que órgãos como a FAO, tal como inúmeras pesquisas acadêmicas de diferentes campos, insistem no argumento de que o problema da África é exclusivamente um tema de mau gerenciamento agrícola. Cf. BERRY, Sara. The food crisis and agrarian change in Africa: a review essay. *African Studies Review*, v.27, n.º 2, June, 1984, pp. 59-112.

³ Relatório final da Conferência Interafricana de Alimentação e Nutrição. In: Boletim Geral das Colônias, v. XXVI, n.º 302-303, 1950, p.69.

⁴ Remete-se à ideia de "ciência colonial" sugerida por Castelo (2012, pp.391-408).

consumo no meio rural, importante frisar, era recomendação das deliberações da Conferência em Dschang haja vista que, segundo o relatório, se tornava fulcral sanar os quadros de subalimentação respectivamente crônica e periódica no meio urbano e no meio rural. Assim sendo, estaria postulado que os estudos da Comissão abarcassem populações distribuídas por diferentes regiões da província.

Apesar da morosidade na efetivação das análises, no ano de 1957 a Comissão realizou o primeiro estudo detido sobre a alimentação das populações inscritas na Baixa de Cassange, palco da coexistência dos dois tipos de desenvolvimento da economia, antes mesmo do Decreto-Lei n.º 43.639 que acabaria com o cultivo algodoeiro obrigatório. Logo, a região era percebida como uma espécie de laboratório de observação. Ao analisar a alimentação realizada na Baixa de Cassange, concluía-se que se tratava de uma "alimentação monótona" (Pena, 1963). Máxima reiterada em todos os relatórios realizados e que serviu metonimicamente para definir a alimentação em todas as demais regiões do interior, a "monotonia" devia-se ao fato de que a "alimentação africana" apresentava apenas duas variantes fundamentais: "uma parte assápida constituída de pirão das farinhas de milho, mandioca e massango" e "uma parte sávida, o conduto ou esparregado condimentado, que seria a fonte de lipídios e proteínas" a complementar a débil e desproporcional fonte de carboidratos (Pena, 1966).

Alinhando essa conclusão com as colocações do médico colonial Guilherme Janz, diretor do Instituto de Medicina Tropical, o parecer era de que os "autóctones" tinham uma alimentação limitada por um gênero de vida gestado por "crenças", "fetichismos" e "tradições" que determinavam, diante do exposto, até mesmo a combinatória dos gêneros alimentícios, conclusão realizada em análise sobre o que ele denominara de "sistemas alimentares" de Angola, considerações emitidas em um parecer publicado internacionalmente em ocasião do Dia Mundial da Saúde (Janz, 1957). Consonante essas reflexões que, indubitavelmente, compõem um sistema fechado de conhecimento produzido entre os pares, a "lei" que regia o comportamento alimentar africano estava atrelada a uma forma de pensar, ser e estar, a um relacionamento inerente à conformação local de um social construído sobre firmes "instituições tradicionais".

Em síntese e nas palavras de Janz (1957), a alimentação local era resultante de um gênero de vida inerente a um meio em que os "hábitos sociais das tribos africanas" se reproduzem de forma "irracional". Gestada como a ciência dos lugares, a geografia humanista que lhes servia de base teórica compreendia a cultura como mediadora da relação entre homem e meio, entre corpo e território. É preciso ressaltar que, nessa chave de leitura, esses lugares ou regiões existiriam independentemente da vontade humana, seriam eles um meio natural que proporcionaria o desenvolvimento das sociedades, cabendo ao especialista observar e descrever o gênero de vida resultante. Todo o observado no meio rural – e, pontua-se, tudo aquilo que se consumia em termos alimentares – de forma sumária e automática era sinônimo de um modo de vida resultante de um lugar ou região em um mesmo contínuo, fixo, estático em que, sob ação da morosidade do tempo, "brotariam" como bolor os diferentes componentes de uma vida social em "atraso evolutivo".

O "atraso" inerente ao local era garantido segundo eles, portanto, pelo modo tribal de ser e estar. Mediante a tônica dos discursos, ganha prevalência o conceito de "tribo" como categoria de classificação da alimentação realizada pelas populações africanas. Tão mais

objetiva quanto subjetiva, tratar-se-ia de uma questão de raiz, no sentido de enraizamento àquele espaço em que tudo era, senão, produto de um comportamento tribal. Como colocado por Fábio Baqueiro (2012, p.55), tendo-se por base as discussões travadas pelos estudiosos Jean-Loup Amselle e Elikia M'Bokolo (1985) acerca das classificações racializantes e tribalizantes produzidas pelas epistemologias coloniais, as categorias de identidade coletivas de raça, tribo e etnia são historicamente associadas ao continente africano e, ao funcionar como "quase-sinônimos", buscaram construir de forma estática a ideia de sociedade primitiva para legitimar a dominação colonial.

A essas conceituações que rotulavam as populações africanas em um todo amorfo e estático foram justapostas categorias instrumentais de representação do espaço indicadas pela geografia humanista e fortalecidas pela antropologia colonial. O meio rural era a antinomia do meio urbano que vinha, especialmente àquela altura, recebendo notoriedade em diferentes espacialidades do mundo em vista do crescimento demográfico e industrial citadino. O meio rural era, portanto, um complexo imagético cabível e associável aos usuais conceitos operativos dicotômicos reproduzidos pela modernidade colonial europeia. Decerto que as fontes, quer pela multiplicidade de natureza, quer pelas diferentes visões de seus produtores, apresentam conceitos binários outros que se sobrepõem, como a díade tradicional/moderno, cujas faces têm similares valores e sentidos hierarquizantes. (Hountondji, 1977; Hobsbawn e Ranger, 1997; Appadurai, 2004; Giddens, 2005)⁵

Entretanto, dada a metodologia base para análise da alimentação local, a díade rural-urbano é aquela que não anula as demais, mas prevalece na tentativa de se aterrar os "gêneros de vida" posto que a base da análise era geográfica. Sublinha-se que a noção de ruralidade não é ausente no chamado "imaginário da Europa Ocidental" (Sá, 2009, p.157), em que o camponês é tido como um indivíduo simples, autêntico e tradicional. Entretanto, a leitura racializada do universo rural do território africano reduziria, no processo de invenção das tradições, todo um modo de vida localizado com sentido negativo, isto é, estático e essencialmente atrasado posto que concebido como tribal. Embora a ideia de ruralidade seja de definição plástica e, por isto, não possa ser lida de forma linear (Malagón, 2002), é notório que dentro da limitada leitura colonial, o "mundo rural" era o local que estava à margem geográfica, social e cultural daquilo que seria o centro, o progresso e a civilização, lugares-comportamentos propulsores de um outro "gênero de vida".

O comportamento alimentar seria, portanto, produto das disponibilidades de uma terra e de formas de aquisição primitivas inerentes àquele espaço-tempo, negativizando a simbiose saudável entre natureza e sociedade. Se observados os regimes alimentares estabelecidos pelos especialistas, percebe-se que os alimentos classificados como "africanos" seriam aqueles enraizados no e pelo território. Eram reconhecidos automaticamente como símbolos de atraso e classificados como "tipicamente africanos".⁶ Todos esses mecanismos de

⁵ As teorizações acerca dos conceitos de tradição e modernidade são extensas. No que tange à nossa análise, é fundamental advertir que não se defende uma separação entre os conceitos, como o proposto por Anthony Giddens (2005). Defende-se, ao contrário, que há tanto uma fluidez entre quanto uma alteração de seus valores a depender dos contextos localizados e pelas agências dos sujeitos. Para leituras mais fluidas acerca dos conceitos ver Hountondji (1977) e Appadurai (2004).

⁶ A classificação se reitera em diferentes publicações produzidas pelos especialistas envolvidos no estudo da alimentação em Angola.

classificação, que eventualmente se cruzam em um mesmo discurso, foram as lentes que, em concordância com os pressupostos de uma geografia humanista, serviram para a observação e reconhecimento da alimentação realizada no interior angolano: ela seria tão "africana" quanto "tribal" (Nunes, 1961).

O FUNJI E UM LOCAL DE TRABALHO

Ao passo em que eram finalizados os estudos no interior angolano, o doutor José António Pereira Nunes, então diretor da CPNA e responsável pela análise da alimentação na Baixa de Cassange, também esteve a cargo da coordenação do aprofundado inquérito socioeconômico em Luanda, realizado entre dezembro de 1957 e outubro de 1960 (Nunes, 1961). Àquela altura, Luanda era um espaço urbano em expansão, entrecortada pela aceleração dos movimentos de industrialização, urbanização e fluxos migratórios em diferentes sentidos e de diferentes naturezas. Para além da massa de imigrantes portugueses que adentrou Luanda a partir da década de 1950 (Castelo, 2014), os levantamentos do Serviço de Estatística da Polícia de Segurança Pública (PSP) indicavam que mais de 50% da população não era formada por naturais de Luanda, com um alto índice de indivíduos das províncias de Malanje, Kwanza Norte e Sul, cabo-verdianos, são tomenses e congoleses que, em sua grande maioria, eram alocados nas áreas periféricas da cidade, os localmente chamados *musseques*, tidos como repositórios de mão-de-obra (Monteiro, 1973, pp.95-97).

O estudo de Nunes sobre o consumo alimentar abarcou 372 famílias, reunindo um total de 1962 indivíduos que foram inquiridos e observados ao longo de cinco dias, dentro dos quais quatro inteiramente dedicados ao que se consumia em termos alimentares. A partir de porcentagens minuciosas, Nunes pôde identificar, por exemplo, a predominância de alimentos "tipicamente europeus" como açúcar, azeite de oliveira e o pão de trigo (sic). Ele pôde perceber a substituição de papaias e goiabas por frutas cítricas, alteração que representaria, dentro daquela lógica de pensamento, a "destribalização" do consumo alimentar. Deste modo, a "não evolução" daqueles indivíduos era apercebida, portanto, mediante a maior frequência ou não do consumo de gêneros específicos como a *fuba* de *bombó* (um farináceo derivado da mandioca) e o óleo de palma (azeite de dendê), dois alimentos prévia e categoricamente classificados como "tipicamente africanos", localmente produzidos.

A partir da forma como foram realizados, os estudos sustentavam o argumento de que, muito embora os *musseques* fossem uma zona habitada por "um conjunto étnico tão diverso pela origem", a convivência em um meio diferenciado do espaço rural proporcionaria a "homogeneização" ou "destribalização" do consumo. Neste momento, importa localizar o que quereria dizer ser "destribalizado" posto que o conceito recai sobre o de territorialidade e sociabilidade. Ao realizar uma acurada análise sobre a genealogia da categoria de "destribalização" utilizada pela administração colonial, os historiadores Diogo Ramada e Bernardo Pinto da Cruz (2015) nos permitem compreender a relação entre os processos de categorização e o projeto colonial de racionalização do mundo social. Acomodando as colocações dos autores a partir do momento em que se alocam sobre o recorte temporal proposto em nosso escopo, tem-se que as revisões legislativas realizadas após 1954 flexibilizaram a categoria social de "indígena", o que teria possibilitado que o termo "destribalizado" não se relacionasse apenas com a lógica do primitivismo.

Supostamente distanciado de uma matriz racial, o processo de destribalização e o seu resultante – o "destribalizado" – é fundamentalmente atrelado a pressupostos econômicos e diretamente vinculado à ideia de trabalho. Assim sendo, servindo aos programas de controle social implementados pelos colonialismos após a Segunda Guerra Mundial, o "destribalizado" seria socialmente marginal, oscilante entre a cidadania e o indigenato, sendo a sua característica mais saliente à perda de conexão com a comunidade tribal por meio do trabalho. Independentemente do termo que se queira problematizar, fato é que todos os trabalhos citados reproduziam a ideia de que a alimentação realizada pelas populações dos *musseques* estaria a "evoluir" pura e simplesmente pelo consumo de específicos gêneros alimentícios – e respectivas preparações – prévia e arbitrariamente classificados e que o ambiente laboral favoreceria a interação, a socialização de hábitos "evoluídos".

Um dos conceitos mais largamente utilizados pelos trabalhos inscritos nos campos da Antropologia e Sociologia da alimentação é o de "sociabilidade", uma forma de associação que atuaria de modo autônomo sobre os conteúdos e, em sua relação com a alimentação, estaria restrita ao "comer junto", isto é, à comensalidade e sua dimensão socializadora (Simmel, 2004). Naquele contexto, haja vista o alargamento do operariado em Luanda (Guerra *apud* Bosslet, 2014, p.98), o comer junto em um ambiente laboral era percebido como momento conveniente para se amoldar hábitos alimentares, uma estratégia simbólica e espacial (Sack, 1986). Afincados na noção de aculturação, a ideia era de que, paulatinamente, esses comportamentos atingissem o espaço doméstico e facilitassem a desconexão com os hábitos da "comunidade tribal".

A pretensão de estimular desejos alimentares a partir da convivência no ambiente laboral havia sido recuperada via imprensa em torno de 1950 por António Pires, colaborador do jornal *A Província de Angola*, um jornal estreitamente vinculado aos interesses empresariais e que era distribuído nas firmas, relação que por si o torna uma fonte fundamental para a observação das intenções de conformação de um padrão de consumo alimentar. Entretanto, foi apenas em março de 1962, na seção "A cidade" posicionada nas páginas centrais do referido periódico que se encontra uma matéria intitulada "No restaurante pirão não há quaisquer dificuldades":

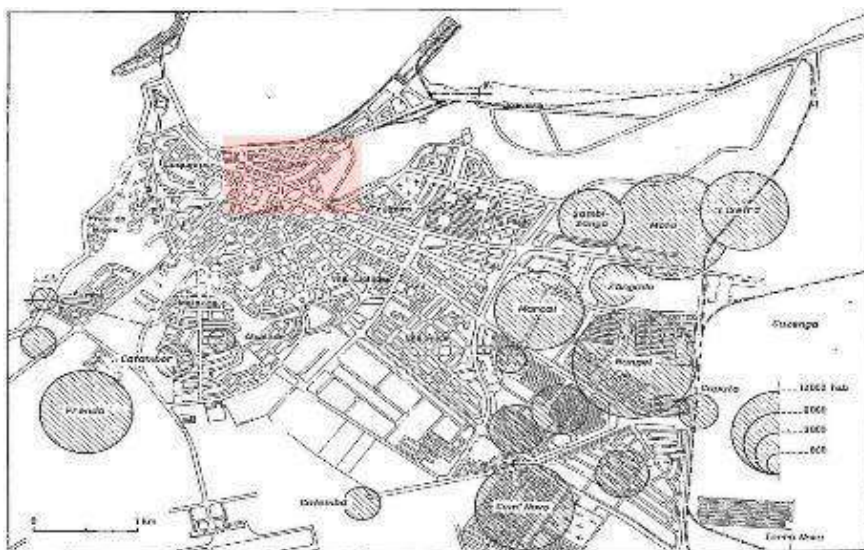
Poucos minutos após às 12 horas de cada dia, ali se juntam centenas e centenas de trabalhadores, em especial os empregados em departamentos de toda a zona do Bungo e Boa Vista. Ali se reúnem todos para almoçar pois a maior parte deles (todos mesmo) habitam em zonas demasiado afastadas do centro da cidade. [...] O que ali existe é um enorme restaurante subdividido em milhentas de tendas sob a copa das árvores onde as ditas mulheres preparam os cozinhados e os servem em perfeito regime industrial. [...] O que é preciso é que o pirão esteja bem cozinhado, que o prato seja abundante. O *funje* não falta como não podia deixar de ser. Preparado com peixe ou carne há-o para todos os gostos (e preços) [...] Uns com prato, outros sem ele, outros com garfo, outros com colher - o que é preciso é almoçar [...].⁷ (A Província de Angola, Luanda [...], 2 de março de 1962)

A imprensa, portanto, estava ciente de que as áreas do Bungo e da Boa Vista, preenchidas por firmas e indústrias, eram distantes do local de residência da maior parte dos

⁷ Fonte do acervo pessoal do professor doutor Marcelo Bittencourt gentilmente cedido pelo amigo e professor Alexandre Reis.

trabalhadores que, pela necessidade de almoçar, recorria ao único espaço que lhe podia abastecer ao meio-dia: congregavam-se nas cozinhas ao ar livre (Figura 1), um espaço comunal (Ramos, 2024). Ciente também estava de que, para além dos variados preços, naquele território-refeitório era imprescindível um pirão bem cozinhado, um prato abundante e, destaca-se, "como não podia deixar de ser", o *funji* não poderia faltar. Ressalta-se que, desde as análises da CPNA, ambas as preparações culinárias citadas já haviam sido classificadas como "africanas", em especial o *funji*, massa consistente produzida a partir do cozimento de diferentes tipos de alimentos a depender da região (*fuba* de milho, *fuba* de bombó, *massango*, *massambala*, banana, batata-doce, etc), cujo aspecto pode ser visto na figura 2.

Figura 1. Em vermelho está sinalizado no mapa o local de montagem das cozinhas ao ar livre em Luanda, tal como dos refeitórios. Na parte periférica, destacados em esferas encontram-se os *musseques*.



Fonte: Amaral, 1983.

Figura 2. *Funji* de *fuba* de bombó no primeiro plano. Ao fundo, *kizaca* com *moamba* de *ginguba* (esparregado de folha de mandioca com manteiga de amendoim).



Fonte: Acervo da autora, 2020.⁸

⁸ Preparação foi realizada pela autora e pela falecida angolana Ana Alberto, em 2020, na cidade do Rio de Janeiro.

Posteriormente, no dia 4 de julho de 1964, a revista *Notícia* publicara uma longa reportagem cujo título, muito semelhante a um *slogan*, era "Refeições a cinco paus".⁹ Tratava-se da promoção do primeiro refeitório sob tutela dos Serviços de Acção Social do recém-criado Instituto do Trabalho de Angola cujo menu era baseado na alimentação europeia. O espaço havia sido construído no Bungo, a noroeste do bairro Ingombotas e Miramar, próximo ao coração da cidade.

De acordo com o inquérito socioeconômico realizado por Ramiro Ladeiro Monteiro (1973, p. 313) tem-se que o Fundo de Acção Social do Trabalho em Angola (FASTA) possuía 5 refeitórios em Luanda àquela altura, todos construídos a partir de 1964: no Bungo, na Cidade Alta, na sede do Instituto do Trabalho e Previdência e Acção Social, na Liga Nacional, na zona da Boa Vista e fornecia ainda cerca de 3 mil refeições para empresas como a NOCAL e a Imprensa Nacional. À altura da publicação do estudo, nos refeitórios do FASTA o cardápio trazia duas opções: "a dieta tradicional" e a "dieta europeia", em que a primeira consistia em "sopa, um prato de *funji* com carne ou peixe" e a segunda em "sopa, um prato, um pão e uma banana", custando respectivamente 2\$50 e 5\$00 escudos. Cotejando os dados, nota-se que, se em 1964 e no primeiro refeitório inaugurado, o menu era europeu e, anos mais tarde, admitia-se a "dieta tradicional" com o *funji*. Pese ter sido considerado "africano", inerente a uma alimentação realizada em ambiente "tribal", o alimento foi admitido.

Longe de negar a importância do poder de compra, especialmente porque havia ainda desníveis salariais contornados pelo critério racial (Gonçalves, 2013, p.14), dado reiterado pelas fontes orais, torna-se interessante destacar e cruzar o conteúdo das fontes escritas com o testemunho de Maria dos Prazeres, angolana natural de Caxito. A entrevistada, tal como todos os demais entrevistados, era uma jovem habitante da cidade de Luanda entre 1960 e 1970 e experienciou as transformações da cidade. Ao discorrer sobre o que se comia nos finais de semana, dizia ela:

Maria dos Prazeres: O *muzonguê* come-se com mandioca, peixe fresco, o peixe seco e a farinha, ao lado, tem que ser uma farinha úmida com aquele líquido do tacho para não engasgar. E ainda hoje se consome. Mesmo famílias, trabalhadores, que trabalhavam a semana toda e metia-se na caneca. Porque no final de semana tinham bebido e não sei o quê e comia o *muzonguê*. E o feijão, porque o *muzonguê* é um alimento que não puxa carroça.

Karina: Puxa carroça?

Maria dos Prazeres: Sim, é ter força para ir trabalhar! O *muzonguê* é um prato fraquinho, o *funji* dá mais força.

PRAZERES, Maria dos. Entrevista concedida a Karina Ramos. Lisboa/Rio de Janeiro, 03 jul 2020.

Precisa no que concerne à questão social dos trabalhadores, acrescentava ela que:

Maria dos Prazeres: [...] quem não tem condições vai comer naquelas cozinhas, sim, senhora. Havia muitas! Quem vai para o porto de Luanda, ali havia muitas! Aqueles trabalhadores que ganhavam mal, ia ali a comer um prato de *funji* que não saía muito

⁹ Revista *Notícia*, Luanda, n.º 239, 4 de julho de 1964. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

caro, o *funji*, o feijão e o peixe. E a comida não era ruim, era ruim para quem podia comer no restaurante.

Karina: Muita gente ganhava mal?

Maria dos Prazeres: Sim, por exemplo os trabalhadores do Caminho de Ferro, do Porto, das fábricas... não podiam ir a um restaurante a comer bife com batata frita. Iam às cozinhas ao ar livre.

PRAZERES, Maria dos. Entrevista concedida a Karina Ramos. Lisboa/Rio de Janeiro, 03 jul 2020.

Ao longo da pesquisa de campo em Luanda realizada entre os meses de junho e julho de 2018 ouvi reiteradas vezes falas que denotavam a relação entre *funji*-força-trabalho, concepção confirmada pela fonte oral coletada. Continuidade que permite um futuro adensamento sobre a gastronomia contemporânea. Na época colonial, entretanto, a expressiva quantidade de *funji* nos pratos era recriminada pelos especialistas em alimentação africana. Era, portanto, percebida como um excesso que representava a "satisfação gástrica" mesmo sem sensação de "conforto", observação pontualmente realizada por avaliadores europeus e registrada pelo médico Jacques Pena, segundo diretor da CPNA (Pena, 1966). Pese ter sido classificado como "não-evoluído" porque africano, o *funji* brindava uma satisfação gástrica com sensação de conforto a população local, especialmente a trabalhadora. Haja vista, em primeiro lugar, a dificuldade em se sepultar a subjetividade contida em uma preparação alimentar secular; e, em segundo lugar, a existência de um fiel público consumidor de *funji* que potencialmente poderia escoar para os refeitórios, a preparação foi admitida pelos cardápios da FASTA. Afinal, o *funji* não era percebido pelos locais como "tribal": ele continha o sentido de vigor que o ambiente laboral demandava.

NO LOCAL DO AFAGO: O MUZONGUÊ

Como não só de trabalho vive o homem, não se pode perder de vista a importância das festas e das "farras" que ocorriam aos finais de semana: nelas também havia consumo alimentar. Como colocado pelas historiadoras Juliana Bosslet (2013, p.57) e Marissa Moorman (2008, p.83), as "farras" – experiências sociais que se alargaram com o aumento do operariado – eram reflexos da urbanização e industrialização que se espelhavam em bairros específicos – como o Sambizanga. As farras eram espaços e momentos conformados por africanos (mas não apenas) que se descolavam das festas mais oficiais dadas as contingências sociorraciais de Luanda. Eram, portanto, espaços de maior sociabilidade tal como as cozinhas ao ar livre, um contra reflexo da urbanização condicionada também pelo colonialismo (Domingos, 2013). Pontualmente nas festas e nas "farras" que aconteciam nos quintais dos *musseques* de Luanda surgiam inúmeros pratos como os bolinhos de abacaxi e salgadinhos, conforme mencionado pela entrevistada Branca Clara das Neves, angolana natural de Moxico.

Isto é, as preparações classificadas como "europeias" e "africanas" coexistiam, havia um fluxo cultural sem margens coloniais, lineares. Sobre esses momentos, José Manuel Gonçalves (2020) revelou que:

Os locais, os "quintais" como a gente falava, os quintais de farra... Olha, só falando assim Bairro Operário, Sambizanga e Marçal eram às dezenas. E nós frequentávamos muito

aquilo. [...] além da farra, se propunha muita cerveja e alguma comida. E era mais fácil de fazer o *funji*, era em um pratinho em pequena quantidade, metia *funji*, um peixe frito ou o famoso chouriço português, que era fácil de fazer. As mais elaboradas botavam já o feijão de óleo de palma e apresentavam então os pinchos de porco, de galinha, de boi, isso tudo. A ingressar numa farra você já sabia que tinha direito a dois finos, Cuca ou Nocal, ou refrigerante [...] e já se sabia também que tinha uma comida incluída a partir de um certo momento. Ou pelo menos um pedaço de comida.

GONÇALVES, José Manuel. Entrevista concedida a Karina Ramos. Rio de Janeiro, 22 jun. 2020.

É possível que ao falar pela "a gente", José Manuel - jovem angolano àquela altura - estivesse a se referir aos colegas da mesma idade que, como ele, estavam envolvidos nas atividades desportivas do Clube Ferroviário e Marítimo, clubes recreativos da época. Ressalta-se que dos 224.540 habitantes de Luanda segundo o censo de 1960, 146.873 se encontravam entre os 10 e 40 anos de idade: era uma cidade jovem, ou seja, festas e farras aconteciam com frequência, conforme apontado por Bosslet (2013, p.57). E, sublinha-se, mesmo entre a juventude e noutros espaços de sociabilidade, o *funji* não desaparecia dos pratos em momentos de se comer junto. Nesse mesmo sentido, alimentos classificados como "europeus" tais como o chouriço eram admitidos pela praticidade, não necessariamente porque considerados superiores. As farras eram ambientes de relativa descontração pois mais afastadas da disciplina imposta pelo ambiente laboral. Menos controladas pelas estratégias territoriais de vigilância da administração colonial, as festas e farras eram embaladas por bebidas alcoólicas. E é pontualmente por essa razão que elas terminavam com o *muzonguê*,¹⁰ outra preparação culinária local anteriormente apontada por Maria dos Prazeres.

Como sinalizado por ela, o *muzonguê* era uma preparação que continha "mandioca, peixe fresco, o peixe seco e a farinha, ao lado" (Figura 3), componentes pré-classificados pela CPNA como típicos do consumo "africano" ou "não-evoluído". Logo, alimentos que deveriam ser substituídos por itens "europeus". Sobre a preparação, o angolano José Manuel Gonçalves (2020) apontou que:

[...] era muito importante de consumir depois de festas onde o pessoal bebia muito; Se considerava que o *muzonguê* acalmava o porre. E parece que, sim, que acalmava mesmo. Então, por exemplo, quando a gente ia naquelas festas nos subúrbios, festas em clubes [...]. Ora, nesses clubes que estou te falando, no final da festa os restaurantes dos clubes davam *muzonguê* mesmo que ninguém pedisse porque tinham bebido e não sei o quê, tinha cara que tava mesmo muito e, bom, aconselhavam o *muzonguê*. Só pra você saber que *muzonguê* tinha essa função. Pois, essa função cruzou as linhas raciais, os brancos também acreditavam que o *muzonguê* baixava lá o fogo.

GONÇALVES, José Manuel. Entrevista concedida a Karina Ramos. Rio de Janeiro, 22 jun. 2020.

¹⁰ Da mesma forma que o *funji* (*funje*, *funge* ou *infunji*), a palavra *muzonguê* apresenta diferentes grafias. Na já mencionada obra de Óscar Ribas, encontra-se a grafia *muzanguê*. O autor também se refere ao prato como 'pirão de azeite-de-palma (azeite de dendê)'.

Figura 3. *Muzonguê* e seus acompanhamentos (farinha de mandioca, localmente denominada farinha de *musseque*, limão, *jindungo* – pimenta).



Fonte: Ribas, 1989.

Por um lado, o testemunho reitera o sentido da preparação; por outro, indica que o *muzonguê* cruzava as linhas raciais, indicando não a classificação dos alimentos, mas a contingência sócio e racialmente estabelecida através do território de Luanda. Os clubes comentados acima eram mais elitizados. Porém, admitiam o *muzonguê* haja vista o sentido local, o valor reiterado na experiência social ao longo das trocas culturais. Quando perguntada sobre a presença do *muzonguê* nas festas com a função mencionada por Gonçalves (2020), Branca Clara das Neves (2021) introduziu da seguinte forma:

[...] E havia também nesses cabo-verdianos e tal um bocadinho de sumo de *múkua*, sumo de *kalabacera*, canja de galinha no final de festa para quem estava muito cansado às 4 horas da manhã para levantar e o *muzonguê*...E eu tenho a impressão, não sei se isso corresponde a minha verdade, mas eu tenho a impressão que o *muzonguê* era mais para as festas da tarde, não me lembro de ter comido *muzonguê* ao jantar!

NEVES, Branca Clara das. Entrevista concedida a Karina Ramos. Lisboa/Rio de Janeiro, 05 fev. 2021.

Mediante as falas, em primeiro lugar, se coloca que os dois entrevistados em questão frequentavam festas diferentes e apresentam um contraste no que se refere à leitura dos comportamentos. Outras falas de José Manuel sobre as festas e alimentos ofertados perfazem um diálogo mais retilíneo no que diz respeito aos efeitos de usos exagerados de bebidas alcoólicas – como o "porre". José Manuel recupera também alimentos que, na crença local, tinham funções não apenas alimentares, mas afrodisíacas como as *mabangas*, pau de Cabinda e os molhos apimentados – algo que pode também estar relacionado com a expressão "baixava lá o fogo". Ainda que ultrapasse o escopo, questões de gênero podem ser levantadas para apreensão dessas leituras. Em todo caso, para Branca, o *muzonguê* era para festas da tarde ou para aquelas ocasiões nas quais as pessoas não bebiam tanto. De qualquer forma, era um

alimento marcante em momentos de descontração e se apresentava de forma horizontal em diferentes espacialidades.

Apesar das diferentes percepções, a fala de Maria dos Prazeres sobre o *muzonguê* permite que se encontre um ponto em comum que denota a mais perene função do prato e se aproxima do informado por outro angolano natural de Luanda, Simão Cacete: "[...] feito com o peixe, bastante água, um prato que era até o recurso quando os pais estavam atrasados na confecção e faziam o prato para despachar. Junta-se a mandioca, a batata-doce, faz-se aquela farinha de mandioca com gordura e pronto" (Cacete, 2021). Ao se cruzar todas as falas acerca do *muzonguê*, nota-se que o prato tinha em comum a capacidade de funcionar como um alentador. Simão Cacete, que muito se referia ao espaço doméstico, não reputa o *muzonguê* enquanto preparação para curar ressaca, mas reitera o prato como algo substancioso e ao mesmo tempo leve, de uso caseiro, indicado inclusive para momentos em que se demandava a urgente ingestão de um alimento: era prático. De forma similar, Maria dos Prazeres associa o *muzonguê* ao espaço familiar, uma preparação "fraquinha", mas que funcionava bem para curar a ressaca em função dos excessos do final de semana, para "aqueles que tinham bebido e não sei o quê", fala que se alinha à de José Manuel.

Quando Branca dizia que "o *muzonguê* tens que comer sentada, né?" (Neves, 2021), com isso querendo indicar uma certa cautela, a sua leitura se cruza com a fala de Maria dos Prazeres no momento em que esta recobra a caneca como forma de consumir o caldo, item da cultura material que confere a estabilidade àquilo que é líquido e pode entornar. Sentado ou não, podia-se consumir o *muzonguê* em caneca: uma forma confortável de degustação com a devida "calma" para não se engasgar com a farinha, seu acompanhamento usual. Ou empratado, equilibrado, assentado como quis apresentar o etnógrafo angolano Óscar Ribas (Ramos, 2018). Era uma preparação que aquietava e que servia a diferentes momentos, espaços-territórios que, mesmo a depender das "crenças", não perdia o seu lugar na hora de comer junto, "nas calmas" – como se diz em Angola. Uma preparação local, fixa, mas fluída em diferentes acepções do termo. Local, fixa e fluída como o consistente *funji*: ao lado de chouriço português em farras, ao lado do peixe com óleo de palma para "puxar a carroça", em clubes, nas casas e nas ruas. Todos a acompanhar as transformações sociais experimentadas, em meio às trocas, em um diálogo mudo e ambíguo com as classificações coloniais.

CONCLUSÃO

Apesar das estratégias espaciais e simbólicas realizadas pelo projeto imperial português para amoldar os comportamentos alimentares, o cruzamento das fontes confirmou que o sentido conferido às preparações correspondia à justaposição entre subjetividades individuais e/ou coletivas e as inflexões sociais. O conflito entre o vivido e o concebido presente nas fontes orais auxiliou a matizar (Alberti, 1996), mediante o cruzamento com as fontes escritas, a percepção dos processos de alteração e fixação de sentido daquilo que era consumido. Pontualmente, o *funji* e o *muzonguê* mantiveram seu teor subjetivo, seus sentidos locais, sendo dinamicamente realocados com maleabilidade por todos os agentes aos espaços de comensalidade propostos pelas experiências sociais de um espaço urbano. Nesse sentido, importa sublinhar que as fontes orais (coletadas parcialmente em pesquisa de campo realizada nos meses de junho/julho de 2018; e parcialmente via telecomunicações em meio a pandemia

de COVID-19) foram essenciais por diversas razões. Pese a necessária interpelação, a possibilidade de se acessar uma perspectiva obscurecida pelas fontes produzidas pelo saber colonial – a subjetividade da população colonizada – foi a mais fundamental delas.

Mediante o exposto, os resultados de uma análise histórica sobre o consumo alimentar realizado na cidade de Luanda durante o período colonial podem colaborar no avanço do conhecimento gastronômico em diferentes escalas. A primeira delas refere-se à gastronomia angolana e, especificamente, à gastronomia luandense, duas vertentes ainda pouco prestigiadas, quer pelas análises históricas quer gastronômicas. Levando-se em consideração a translocalidade das trocas culturais realizadas do território angolano, um local pluricultural, a segunda delas refere-se ao contributo científico para a gastronomia do continente africano. Não menos importante e desvinculada das anteriores, a terceira escala – haja vista as históricas e profundas relações mantidas entre as duas margens do Atlântico – corresponde ao contributo para futuras análises acerca das trocas culturais entre a gastronomia angolana e a gastronomia afro-brasileira. Nesse sentido, mais uma vez, reitera-se a relevância da metodologia da fonte oral no processo de recuperação da memória e/ou de reencontro com as subjetividades de populações que, historicamente, têm sido marginalizadas enquanto agentes ativos dos processos de construção sociocultural.

REFERÊNCIAS

- ABRANTES, Carla Susana. **Repertórios do conhecimento em disputa: trabalhadores indígenas e agricultores no colonialismo português em Angola, 1950**. Anuário Antropológico, Brasília, UnB, v.39, n.º 1, 2014, pp. 195-218.
- ALBERTI, Verena. "O que documenta a fonte oral? Possibilidades para além da construção do passado. Trabalho apresentado à mesa-redonda "Ouvir e narrar: métodos e práticas do trabalho com História Oral", durante o II Seminário de História Oral promovido pelo Grupo de História Oral e pelo Centro de Estudos Mineiros da Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal de Minas Gerais, em Belo Horizonte, de 19 a 20 de setembro de 1996.
- AMARAL, Ilídio. **Luanda e seus muceques**. Problemas de Geografia Urbana. Lisboa: Finis terra, 1983.
- AMSELLE, Jean-Loup; M'BOKOLO, Elikia (Orgs.). **Au coeur de l'ethnie: ethnies, tribalisme et Etat em Afrique**. Paris: La Découverte, 1985.
- APPADURAI, Arjun. **Dimensões Culturais da Globalização A Modernidade Sem Peias**. Lisboa: Teorema, 2004.
- BAQUEIRO, Fábio. **Entre raças, tribos e nações: os intelectuais do Centro de Estudos Angolanos, 1960-1980**. Tese (Doutorado em Estudos Étnicos e Africanos). Salvador: Universidade Federal da Bahia, 2012.
- BERRY, Sara. The food crisis and agrarian change in Africa: a review essay. **African Studies Review**, v.27, n.º 2, june, 1984, pp. 59-112.

BOSSLET, Juliana. **A cidade e a guerra: relações de poder e subversão em São Paulo de Assunção de Luanda (1961-1975)**. Dissertação (Mestrado em História). Programa de pós-graduação em História, Universidade Federal Fluminense, 2014.

CACETE, Simão. Entrevista concedida a Karina Ramos. Londres/Rio de Janeiro, 08 fev. 2021.

CASTELO, Cláudia. **Investigação científica e política colonial portuguesa: evolução e articulações, 1936-1974**. In: História, Ciências, Saúde – Manguinhos, Rio de Janeiro, v.19, n.º 2, abr/jun, 2012, pp.391-408.

CASTELO, Cláudia. **"Novos Brasis" em África: desenvolvimento e colonialismo português tardio**. Varia História, Belo Horizonte, v. 30, n.º 53, mai-ago, 2014, pp. 507-532.

COLLINGHAM, Lizzie. **Taste of War: World War II and the battle for food**. New York: The Penguin Press, 2021.

COOPER, Frederick. PACKARD, Randall (Orgs). **International development and the Social Sciences**. Berkeley: University of California Press, 1960.

COOPER, Frederick. PACKARD, Randall (Orgs). Conflito e Conexão – repensando a história colonial da África. Porto Alegre: Anos 90, v.15, n.º 27, 2008, pp. 21-73.

CURTO, Diogo Ramada; CRUZ, Bernardo Pinto da. **Destribalização, regedorias e desenvolvimento comunitário: notas acerca do pensamento colonial português (1910-1965)**. In: Práticas da História, v.1, n.º 1, 2015, pp. 113-172.

DOMINGOS, Nuno; PERALTA, Elsa (Orgs). **Cidade e Império**. Dinâmicas coloniais e reconfigurações pós-coloniais. Lisboa: Edições 70, 2013.

FALOLA, Toyin. **Economic reforms and modernization in Nigeria, 1945-1975**. Ohio: The Kent University Press, 2004.

FERREIRA, Eduardo de Sousa. **A lógica da consolidação da economia de mercado em Angola, 1930-1974**. In: Análise Social, v. 85, n.º1, 1985.

GIDDENS, A. **O Mundo na Era da Globalização**, Lisboa: Editorial Presença, 2005.

GUERRA, Henrique. **Angola: Estrutura econômica e classes sociais**. Lisboa: Edições 70, 1979.

HOBBSBAWM, Eric; RANGER, Terence (Orgs). **A Invenção das Tradições**, Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.

HOUNTONDJI, Paulin J. **Sur la "philosophie africaine"**. Paris: François Maspero, 1977.

JANZ, Guilherme Jorge. "Sistemas alimentares e suas razões", 07/04/1957, p. 3.

KING, Anthony D. **Urbanism, Colonialism, and the World-Economy**. Cultural and Spatial Foundations of the World Urban System. Londres: Routledge, 1990.

LIRA, Augusto. Aforismo da autonomia: a trajetória de John Boyd Orr na América e as campanhas de criação do Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). Faces de Clio - **Revista discente do Programa de Pós- graduação em História**, UFJF, v. 4, n.º 7, jan-jun, 2018, pp.18-41.

MALAGÓN, Eduardo. Aproximación al medio rural mundial en una época de globalización. In: Ballarín, Pilar; Macías, Alfredo; Haro, Gonzalo Ramírez de & Rodríguez-Carmona, Antonio

(Coord.). **Desarrollo y Cooperación en Zonas Rurales de América Latina y África**. Madrid: Catarata, 2002. p. 17-38.

MONTEIRO, Ramiro Ladeiro. **A família nos musseques de Luanda**: subsídios para o seu estudo. Fundo de Acção Social no trabalho em Angola, Luanda, 1973.

MOORMAN, Marissa Jean. **Intonations**: a social history of music and nation in Luanda, Angola, from 1945 to recent times. Athens, Ohio: Ohio University Press, 2008.

NEVES, Branca Clara das. Entrevista concedida a Karina Ramos. Lisboa/Rio de Janeiro, 05 fev. 2021.

NUNES, José António Pereira. **Inquéritos socioeconômicos dos muceques de Luanda**: salários, alimentação, habitação, mobiliário e baixelas. In: Mensário administrativo, n.º 161-166, jan-jun 1961.

PENA, Jacques Antero. **Rações de Trabalho**. Alimentação africana - o caso de Angola. In: Boletim do Instituto de Angola, n.º 017, 1963, p.73.

PENA, Jacques. Hábitos Alimentares Africanos. In: **Boletim do Instituto de Angola**. n.º 24-25, 1966, p.118.

PRAZERES, Maria dos. Entrevista concedida a Karina Ramos. Lisboa/Rio de Janeiro, 03 jul 2020.

QUIJANO, Aníbal. Colonialidade do poder, eurocentrismo e América Latina. In: LANDER, Edgardo (Org.). **A colonialidade do saber**: eurocentrismo e ciências sociais, perspectivas latino-americanas. Buenos Aires: CLACSO, 2005.

RAMOS, Karina. **Kuzumbuca**: panelas sem tampas. Territorialidades, experiências sociais e trocas culturais do consumo alimentar em Luanda (1949-1973). 2021. Tese (Doutorado em História Social da Cultura) – Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2021.

RAMOS, Karina. Quem trabalha, come: cozinhas ao ar livre no espaço urbano de Luanda (1960-1970). **Revista Maracanan**, v. I, n.º 35, 2024, pp. 101-126.

RAMOS, Karina. Sentados à Mesa? A Representação De Identidades Na Alimentação Regional Angolana (1965). *Revista Ars Histórica*, nº16, Jan/Jun, 2018, pp. 140-155 2018.

Relatório final da Conferência Interafricana de Alimentação e Nutrição. In: **Boletim Geral das Colônias**, v. XXVI, n.º 302-303, 1950, p.69.

RIBAS, Óscar. **Alimentação Regional Angolana**. Lisboa: Ramos, Afonso & Moirta Lda, 1989 [1965].

SÁ, Ana Lúcia Lopes de. **A ruralidade na narrativa angolana do século XX**. Elemento de construção da nação. Tese (Doutorado em Sociologia). Covilhã: Universidade da Beira do Interior, 2009.

SACK, Robert. **Human territoriality**: its theory and history. Cambridge: Cambridge University Press, 1986.

SIMMEL, Georg. Sociologia da refeição. **Revista Estudos Históricos**, v. 1, n.º 33, 2004, pp. 159-166.

Intercultura, hibridismo e identidades plurais: uma análise sobre as obras do *chef* francês Claude Troisgros

Interculture, hybridism and plural identities: an analysis of the works of French chef Claude Troisgros

Intercultura, hibridez e identidades plurais: un análisis de la obra del chef francés Claude Troisgros

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v5i1.65146>

Daniel Gomes Rodrigues | daniel_o3d@outlook.com

<https://orcid.org/0009-0001-8701-4979>

Universidade Federal da Bahia (UFBA), Salvador, BA, Brasil

Rita Maria Ribeiro Bessa | rita_bessa@uol.com

<https://orcid.org/0000-0002-0863-4628>

Universidade Federal da Bahia (UFBA), Salvador, BA, Brasil

Recebimento do artigo: 09-agosto-2024

Aceite: 24-fevereiro-2025

RODRIGUES, D. G.; BESSA, R. M. R. Intercultura, hibridismo e identidades plurais: uma análise sobre as obras do *chef* francês Claude Troisgros. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 5, n.1, p. 47-61, abr. 2025.



RESUMO

A cozinha brasileira sofreu diversas influências, com destaque para a cultura francesa. Entre 1970 e 1990, o Brasil foi palco de um “missionarismo gastronômico” promovido por *chefs* franceses renomados que tinham por objetivo “salvar” a gastronomia brasileira, transmitindo o “alto padrão” francês e estabelecendo negócios no país. Portanto, o presente artigo tem como objetivo entender e evidenciar traços e aspectos interculturais nas obras e receitas do *chef* francês Claude Troisgros – que migrou para o país em 1979 – como e onde ocorrem, além de possíveis impactos e consequências tanto na gastronomia brasileira quanto na cozinha praticada por Troisgros. Através de perspectiva qualitativa-interpretativista, tendo um cunho bibliográfico, inicialmente, e descritivo, as análises foram conduzidas nas obras *Da cabeça à panela* (1999) e *Claude Troisgros: histórias, dicas e receitas* (2018). Os resultados apresentados evidenciam as descobertas da pesquisa, na qual se observou a aplicabilidade de conceitos como hibridismo, transculturação, aculturação, fusão, tradução cultural e negociação, e impactos significativos na gastronomia brasileira e nas identidades que compõem este sujeito “*chef*”.

Palavras-chaves: Gastronomia; Hibridismo cultural; Identidades plurais; França-Brasil; Claude Troisgros.

ABSTRACT

Brazilian cuisine has been influenced by many factors, with a focus on French culture. Between 1970 and 1990, Brazil was the scene of a “gastronomic missionary movement” promoted by renowned French chefs whose objective was to “save” Brazilian gastronomy by transmitting the French “high standard” and establishing businesses in the country. Therefore, this article aims to understand and highlight intercultural traits and aspects in the works and recipes of French *chef* Claude Troisgros – who migrated to the country in 1979 – how and where they occur, in addition to possible impacts and consequences on both Brazilian cuisine and the cuisine practiced by Troisgros. Through a qualitative-interpretative perspective, with a bibliographical and descriptive approach, the analyses were conducted in the works *Da cabeça à panela* (1999) and *Claude Troisgros: histórias, dicas e receitas* (2018). The results presented highlight the research findings, in which the applicability of concepts such as hybridism, transculturation, acculturation, fusion, cultural translation and negotiation was observed, and significant impacts on Brazilian gastronomy and the identities that make up this “*chef*” subject.

Keywords: Gastronomy; Cultural hybridity; Plural identities; France-Brazil; Claude Troisgros.

RESUMEN

La cocina brasileña ha recibido diversas influencias, destacándose la cultura francesa. Entre 1970 y 1990, Brasil fue escenario de un “misionerismo gastronómico” promovido por reconocidos chefs franceses que pretendían “salvar” la gastronomía brasileña transmitiendo los “altos estándares” franceses y estableciendo negocios en el país. Este artículo tiene como objetivo analizar los rasgos interculturales presentes en las obras y recetas del chef francés Claude Troisgros, quien llegó a Brasil en 1979. Se investigan cómo y dónde se manifiestan dichos rasgos, así como los impactos y consecuencias tanto en la gastronomía brasileña como

en las prácticas culinarias de Troisgros. Desde una perspectiva cualitativa-interpretativa, inicialmente bibliográfica y descriptiva, el análisis se realizó a partir de las obras *Da cabeça à panela* (1999) y *Claude Troisgros: histórias, dicas e receitas* (2018). Los resultados destacan conceptos como hibridismo, transculturación, aculturación, fusión, traducción cultural y negociación, revelando impactos significativos en la cocina brasileña y las identidades que componen este sujeto “*chef*”.

Palabras claves: Gastronomía; Hibridez cultural; Identidades plurales; Francia-Brasil; Claude Troisgros.

INTRODUÇÃO

A culinária brasileira possui em seu âmago uma essência plural que lhe é inerente e que se intensificou com o avanço da globalização. Este fenômeno que advém dos processos dinâmicos decorrentes das interações entre culturas é, segundo Brodin (2009, *apud* Fujita, 2011), chamado de interculturalidade. Assim sendo, por reflexo dos diversos atravessamentos étnicos que ocorreram no país, têm-se, portanto, uma cozinha claramente intercultural.

Foram inúmeras as culturas que influenciaram a alimentação brasileira ao longo dos séculos, contudo, a francesa detém um grande destaque – embora seja necessário ressaltar que, como mencionado por Previatti (2021), tal relação tenha sido conduzida através de missões gastronômicas quase missionárias que ocorreram entre os anos de 1970 e 1990, quando alguns renomados *chefs* de cozinha franceses se autointitularam “salvadores” da cozinha que havia no Brasil, promovendo uma doutrinação dos cozinheiros brasileiros que não conheciam as técnicas da alta cozinha francesa. Um grupo de *chefs* liderado por Paul Bocuse – que ficou conhecido como *La bande à Bocuse* – viajou ao Brasil diversas vezes com o intuito de conhecer, palestrar, ensinar e até mesmo expandir seus negócios. Estabeleceu-se então um processo de migração da França para o Brasil: diversos cozinheiros foram enviados para comandarem restaurantes que carregavam os nomes daqueles *chefs* em seus cardápios e, dessa forma, garantir a manutenção do padrão francês.

Claude Troisgros foi um desses cozinheiros que chegou ao Brasil com a missão de reproduzir a alta gastronomia francesa. Entretanto, Troisgros logo percebeu que não seria uma tarefa tão simples, dada a ausência dos insumos com os quais ele estava acostumado. Dentro deste contexto o *chef* precisou se adaptar, recorrendo aos conceitos da *Nouvelle cuisine*: passou a inserir ingredientes frescos e locais nas receitas francesas (Troisgros, 2018).

Radicado no Brasil há mais de 40 anos, Troisgros ganhou destaque dentro da gastronomia brasileira atual, na qual ele tem bastante importância. Por estar imerso neste contexto de franco-brasilidade é que o *chef* Claude Troisgros e sua obra foram escolhidos para esta pesquisa, principalmente por seu trabalho e vida profissional hoje serem bastante extensos, tendo sido publicados até o presente momento nove livros de receitas, e mais dois em colaboração com outros *chefs*.

O objetivo deste trabalho, que é fruto da pesquisa em andamento “*Diálogos interculturais na gastronomia França-Brasil através da criação e formação de seus ‘chefs’*”,

desenvolvida através do Programa Institucional de Bolsas à Iniciação Científica da Universidade Federal da Bahia (PIBIC/UFBA), é buscar entender e evidenciar, quando possível, os traços e aspectos interculturais presentes nas obras e receitas do *chef* Claude Troisgros, como e onde ocorrem, e como tais aspectos podem estar refletidos na gastronomia brasileira, na cozinha praticada por Troisgros e na identidade desse “sujeito *chef*” (Hall, 2020).

A HERANÇA CULINÁRIA E A PLURALIDADE DE IDENTIDADES

Tendo migrado para o Brasil em 1979, o jovem *chef* Claude Troisgros havia recebido a missão de chefiar o restaurante *Le Pré Catelan*, que carregava o nome do também francês Gaston Lenôtre. É importante dizer que Troisgros fora aprendiz de Paul Bocuse, o ‘papa da gastronomia’, e é filho de Pierre Troisgros, um dos precursores da *Nouvelle cuisine* – movimento culinário que revolucionou a gastronomia francesa e influenciou a gastronomia ao redor do globo a partir da década de 1970 (Troisgros, 2018, p. 27-28) – juntamente com seu irmão Jean Troisgros e outros nomes importantes. Não obstante, a família Troisgros já era reconhecida como um expoente culinário por ter mudado “a tradição da culinária francesa e mundial” (Troisgros, 2018, p. 17), pois fora responsável por outras mudanças importantes no curso da culinária francesa. Portanto, é correto afirmar que Claude Troisgros desembarcou no Brasil em posse de uma valiosa herança e bagagem culinária e cultural.

Seu trabalho inicialmente fora bastante difícil, pois, devido à falta de insumos necessários e adequados, atrelada à complexidade do processo de importação naquela época, não era possível reproduzir fielmente os cardápios assinados por Lenôtre. Troisgros recorreu então a um dos fundamentos da *Nouvelle cuisine*: valorizar insumos frescos e locais, inserindo diversos ingredientes que encontrava nas feiras livres do Rio de Janeiro, desencadeando, assim, um processo que posteriormente resultou na “nova cozinha brasileira” – a utilização de técnicas e a valorização de insumos locais (Troisgros, 2018, p. 41). Hoje ele é um dos *chefs* franceses mais bem sucedidos no Brasil, sendo dono de inúmeros restaurantes renomados, tendo publicado nove livros e apresentando diversos programas culinários na televisão.

Atualmente, Claude Troisgros é visto como um *chef* francês que faz uma culinária franco-brasileira. No entanto, esta é apenas uma das identidades que possui. Primeiramente, a identidade “*chef* francês”, criada através da nacionalidade, só é evocada quando da necessidade de representação do sujeito, e é evidenciada principalmente quando há o deslocamento de seu território de origem (Hall, 2020), logo, se tivesse permanecido em sua terra natal esta identidade não teria a mesma importância que adquiriu em decorrência de seu deslocamento.

Troisgros também traz consigo uma identidade italiana pelo lado materno, que tem sido evocada e explorada com mais afincamento recentemente em sua vida profissional, paralelamente à identidade brasileira e carioca que foi adquirindo ao longo dos anos residindo no Brasil. Torna-se então visível a multiplicidade de identidades que Claude Troisgros possui. Corroborando, por fim, com o que Hall (1987, *apud* Hall 2020) propõe como definição sobre a identidade do sujeito pós-moderno: uma “celebração móvel” que está em constante formação e transformação em relação a como as pessoas são representadas ou interpeladas nos sistemas culturais que as rodeiam.

METODOLOGIA

As análises que vêm sendo desenvolvidas têm se baseado em pesquisas bibliográficas e estudos de materiais sobre a vida profissional do *chef* Claude Troisgros presentes em matérias de jornais, entrevistas, vídeos do YouTube e as redes sociais oficiais do *chef* em questão.

Foram selecionados para esta pesquisa, dos nove livros publicados por Troisgros, apenas *Da cabeça à panela* (1999) e *Claude Troisgros: histórias, dicas e receitas* (2018) (Figura 1). Planilhas Excel das categorias encontradas nas obras citadas foram elaboradas para esquematizar, descrever e comparar receitas sob uma perspectiva qualitativa-interpretativista (André, 1995; Texeira, 2003). É importante destacar que as obras foram selecionadas por se tratarem, respectivamente, da primeira e última publicação de Troisgros até o presente momento, visando, assim, poder observar as possíveis diferenças neste intervalo de quase vinte anos, além de permitir traçar um perfil do *chef* e um panorama das suas receitas. Ademais, ressalta-se também que o livro *Da cabeça à panela* (1999) é uma versão reduzida do livro originalmente publicado em 1993, pois não fora possível encontrá-lo para aquisição.

Figura 1. As obras selecionadas para análise



Fonte: Troisgros, 1999; 2018.

Para a seleção das receitas foram utilizados, inicialmente, critérios geográficos e culturais, visto que, de acordo com Montanari (2013), o território possui um valor de referência absoluto nas escolhas alimentares. Posteriormente, com base nos estudos culturais e o avanço nas análises e descrições das categorias nas obras, conceitos como hibridismo, transculturação, aculturação, fusão (Burke, 2010), tradução cultural (Burke, 2010; Hall, 2020) e negociação (Burke, 2010; Mendes, 2011) se mostraram necessários para selecionar e melhor entender as

receitas analisadas. Conceitos sobre identidade, identificação e nacionalidade (Hall, 2020) foram utilizados para tentar compreender o “sujeito *chef*” Claude Troisgros.

Paralelamente, movidos pela curiosidade, adicionou-se à pesquisa um levantamento de dados acerca dos termos franceses (insumos, técnicas, utensílios), termos de outras culturas, empréstimos linguísticos, aportuguesamentos, entre outros, que estejam presentes ao longo de ambas as obras, apenas para fins de quantificação.

A seguir, serão abordados alguns conceitos que foram encontrados nas obras analisadas, exemplificados através das receitas nas quais se fazem presentes. Serão destacados os termos franceses, aportuguesamentos, títulos de receitas, insumos e outros elementos que estão diretamente relacionados aos conceitos aqui trabalhados.

APRESENTAÇÃO DE DADOS

A obra *Da cabeça à panela* (1999) é composta por oitenta e cinco receitas divididas em oito categorias¹ – *Les Recettes de Base, Les Entrées Chaudes & Froides, Les Poissons & Crustacés, Les Viandes & Volailles, Les Garnitures, Les Recettes de Base de Pâtisserie, Les Desserts, Les Petits Fours et Les Sorbets* –, e a obra *Claude Troisgros: histórias, dicas e receitas* (2018) possui oitenta e sete receitas que são divididas em sete categorias – *Aperitivos e Entradas, Massas e Risotos, Peixes e Frutos do Mar, Carnes e Aves, Acompanhamentos, Sobremesas, Preparações Básicas*.

Como resultado das análises realizadas até o momento foi possível entender, acerca da obra *Da cabeça à panela* (1999), que: a) há uma frequente alternância entre termos franceses e brasileiros, geralmente para os insumos, constituindo, assim, um dos mais notórios traços de interculturalidade, embora o texto não permita que se afirme as razões para tal, se por motivos relacionados à falta de certos insumos necessários no Brasil, às técnicas desconhecidas ou diferentes, às preparações ou se apenas por estética textual; b) a utilização de termos aportuguesados ou adaptados do francês, como *saltear* e *crepe*, mesmo que seus equivalentes franceses, *sauter* e *crêpe*, não sejam estranhos à gastronomia brasileira, a exemplo do termo francês *fouet* para se referir a *batedor*, embora neste caso o *chef* tenha optado por utilizar o termo em português.

Foram realizadas comparações entre as obras, constatando-se grandes mudanças na linguagem que o *chef* adotou em sua obra mais recente (2018): a) as receitas foram simplificadas e encurtadas; b) houve diminuição no emprego de termos franceses, a começar pelos títulos das receitas, que são majoritariamente em português, com exceção daquelas em que são mantidos os nomes originais das receitas (ex: *Ratatouille, Crêpe Suzette*) – enquanto na primeira obra (1999) são apresentadas primeiro em francês e somente depois em português; c) notou-se que as receitas mais recentes são menos “extravagantes” do que as primeiras – extravagância esta que pode ser atribuída principalmente à *Nouvelle cuisine* com seu caráter de valorização de elementos como insumos locais, mais frescos, que estava em alta à época do primeiro livro e que devido às experiências profissionais e principalmente familiares, ecoava na identidade de Claude Troisgros, assim como, pela necessidade de criar, através da fusão dos

¹ Receitas de base; as entradas quentes e frias; os peixes e crustáceos; as carnes e aves; as guarnições; as receitas de base da confeitaria; as sobremesas; os *petits fours* e os sorvetes.

insumos brasileiros com as técnicas tradicionais francesas, uma nova gastronomia, e assim atrair atenção e público, consequentemente; d) percebeu-se também um maior número de receitas de outras culturas, como a asiática e a mexicana, o que ressalta a interculturalidade e a pluralidade na identidade de Troisgros.

As receitas foram analisadas, esquematizadas, conforme o Quadro 1 e descritas observando os seguintes pontos: títulos das preparações; ingredientes; passo a passo do modo de preparo; utensílios e equipamentos utilizados; técnicas utilizadas; e informações adicionais que acompanham algumas receitas, como verbetes apresentando ou explicando algum insumo – prática presente em *Da cabeça à panela* (1999) –, e passagens contando alguma curiosidade ou história do *chef* em relação à receita – prática presente em *Claude Troisgros: histórias, dicas e receitas* (2018).

Quadro 1. Esquematização para análise das receitas

Preparações	<i>Petit Gâteau</i> de Doce de Leite (p. 301)
Ingredientes	200g de doce de leite 100g de manteiga 60g de açúcar 1 pitada de sal 3 ovos 30g de farinha de trigo peneirada 15g de amido de milho Para finalizar Queijo de minas curado ralado ou queijo canastra ralado
Modo de preparo	Derreta no fogo o doce de leite e a manteiga. Em seguida, bata a mistura na batedeira durante 10 minutos, até ficar cremosa. Adicione o açúcar e o sal e bata por mais 5 minutos. Vá adicionando os ovos um por um e diminua a velocidade da batedeira. A massa deve ficar bem lisa. Finalize devagar misturando a farinha de trigo e o amido de milho. Encha as fôrminhas já untadas e enfarinhadas. Guarde no freezer por 2 horas. Depois leve ao forno preaquecido a 250°C durante exatos 8 minutos. Deixe descansar durante 5 minutos antes de desenformar. Salpique o queijo ralado e sirva. Dica do chef Você pode preparar o <i>petit gâteau</i> com antecedência e, depois de cozido, guardar na geladeira por até 6 dias dentro da fôrminha. Na hora de servir, é só esquentar no forno de micro-ondas por 10 segundos.
Utensílios e equipamentos	Panela; fogão; batedeira; fôrminhas; freezer; forno; ralador; micro-ondas
Técnicas	Assar; empratar
Adendos	Qual é o segredo para o <i>petit gâteau</i> ficar derretido por dentro e firme por fora, do jeito que a gente adora? O passo determinante para o sucesso está na temperatura do forno, que precisa ser alta, uma vez que precisamos assá-lo apenas por fora. Outro segredo é encher apenas 3/4 das fôrminhas com a massa, pois é preciso deixar um espaço para o bolinho crescer. A cremosidade do doce de leite é perfeita para esse tipo de receita.

Observações	Utilização do termo " <i>petit gâteau</i> " que não é verdadeiramente francês. Utilização do doce de leite, doce brasileiro bastante característico.
-------------	---

Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Ademais, instigados pela pesquisa e para além do seu objetivo principal, um levantamento de dados tem sido conduzido com o intuito de realizar uma pequena quantificação dos termos encontrados nas obras, classificados em termos franceses, de outros idiomas, empréstimos linguísticos, aportuguesamentos etc. Em *Da cabeça à panela* (1999), excluindo apresentações, introdução, notas e glossário, são utilizados noventa e um termos franceses, que aparecem trezentos e setenta e três vezes ao longo das receitas. Dentre os termos franceses se destaca *poivre mignonnette*, citado quarenta e seis vezes e presente em vinte e duas receitas.

Na obra *Claude Troisgros: histórias, dicas e receitas* (2018), excluindo apresentações, introdução, glossário e as partes sobre a história do *chef* Troisgros e suas dicas, são utilizados quarenta e cinco termos, que aparecem cento e cinquenta e uma vezes ao longo das receitas. Destacando-se o termo *chef*, citado quarenta e duas vezes, e presente em trinta e nove receitas. Este fato reitera a ideia de que a mais recente publicação de Claude Troisgros se dá em um contexto no qual ele já possuiu grande fama no cenário gastronômico do Brasil, mesmo entre pessoas leigas que não fazem parte do nicho.

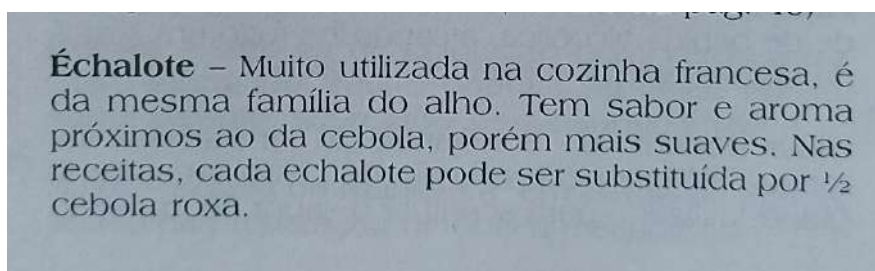
Um banquete de conceitos

A noção de hibridismo cultural – os diversos processos que resultam do encontro de duas ou mais culturas, dando origem a aspectos mistos e novos (línguas, culinárias, religiões) para os sujeitos envolvidos (Burke, 2010) – está amplamente presente em ambas as obras trabalhadas; entretanto, trata-se de um pensamento que se ramifica em diversos outros, com variadas nomenclaturas e percepções que se complementam, sendo aqui considerado como um conceito guarda-chuva, que abarca ideias como negociação (Mendes, 2011), transculturação, tradução cultural, aculturação, fusão, entre outras.

Para destrinchar os resultados encontrados, foram selecionadas algumas receitas e passagens das obras analisadas, nas quais alguns traços interculturais se destacam, a fim de ilustrar os aqui abordados – aculturação: processo de aquisição de uma cultura de maneira vertical, sendo uma via de mão única; transculturação: aquisição cultural de mão dupla (Ortiz, 1940 *apud* Burke, 2010, p. 44); fusão: entende-se como uma forma mecânica de misturar elementos/culturas; tradução cultural: mecanismo através do qual os encontros produzem novas formas, buscando “domesticar o que é estrangeiro” (Burke, 2010, p. 58); negociação: os processos de trocas não acontecem pacificamente, estando sempre imersos em tensão, refletindo nas ações que as pautam, ditando o que é assimilado, o que permanece, aquilo que é deixado para trás, etc. (Mendes, 2011) – bem como os conceitos atrelados à identidade – estando sempre em construção, o mais correto é se falar em *identificação e identidades plurais*, visto que os sujeitos são livres para aderirem ou abdicarem uma ampla gama de identidades (Hall, 2020) –, para que possam ser discutidos.

Negociação

A ideia de negociação foi escolhida para abrir o banquete por ser um dos conceitos mais fáceis de se visualizar na prática, como pode ser observado na figura 2:

Figura 2. Verbetes do glossário da obra *Da cabeça à panela*

Fonte: Troisgros, 1999, p. 121.

O verbete acima indica como o leitor pode fazer a substituição necessária, visto que é um insumo estrangeiro e difícil de ser encontrado no Brasil; ainda assim, o *chef* mantém a indicação das *échalotes* em dezesseis receitas. Tal preferência pode indicar que, mesmo dando a opção de substituição, Troisgros preferiu utilizar o ingrediente com o qual estava habituado (e provavelmente considerava de melhor qualidade). Em contrapartida, o insumo não está presente em nenhuma das receitas do livro *Claude Troisgros: histórias, dicas e receitas* (2018), fato que pode ser compreendido como uma adaptação por parte do *chef* aos insumos que são mais facilmente encontrados no país, tendo realizado a substituição nas suas receitas de forma natural com o passar do tempo.

A obra de 2018 também mostra um caso semelhante, apresentando em seu glossário (Figura 3) o insumo estrangeiro *Oseille*² e uma forma de substituição:

Figura 3. Verbetes do glossário da obra *Claude Troisgros: histórias, dicas e receitas*

Fonte: Troisgros, 2018, p. 113.

² Azedinha

Há aqui um fator bastante particular: como apontado pelo *chef* na passagem introdutória da receita na figura 4 (a única em que este insumo é utilizado em toda a obra), trata-se de uma receita familiar bastante especial. Desta maneira, Troisgros mantém o uso da azedinha em sua receita, como também no título.

Figura 4. Receita Salmão com Azedinha

15 | SALMÃO COM AZEDINHA

Tempo de preparo: 45 minutos
Rendimento: 4 porções

Ingredientes
 4 escalopes de salmão (cerca de 150g cada)
 1 colher (sopa) de azeite
 250ml de vinho Sauvignon Blanc
 125ml de vermute ou martini dry
 80ml de Caldo de peixe (veja a receita na pag. 307)
 1 cebola roxa picada
 375ml de creme de leite fresco
 Folhas de azedinha
 Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto

O salmão com azedinha, ou saumon à l'oseille, é um prato muito especial, porque foi o que deu a terceira estrela do Guia Michelin para a família Troisgros, em 1968. Esta receita rodou o mundo como sinônimo da nouvelle cuisine française e marcou essa revolução culinária. Eu a vi nascer e ela faz parte da minha infância e das minhas lembranças gustativas.

PREPARO
 Em uma panela, misture e reduza totalmente o vinho, o vermute, o Caldo de peixe e a cebola. Adicione o creme de leite e deixe ferver até engrossar (5 minutos). Passe pela peneira para obter um molho bem fino. Tempere com sal e pimenta-do-reino e acrescente a azedinha rasgada. Reserve.

Fatie o salmão em escalopes de 12cmx8cm com 1cm de altura. Coloque essas fatias entre duas folhas de papel-manteiga e bata ligeiramente para ficarem do mesmo tamanho.

Tempere o salmão com sal e pimenta-do-reino e pincele com o azeite. Grelhe rapidamente numa frigideira antiaderente bem quente, deixando o escalope malpassado.

Despeje o molho em um prato, cobrindo toda a superfície. Coloque por cima os escalopes de salmão e sirva imediatamente.

Fonte: Troisgros, 2018, p. 233³

Estes exemplos corroboram com a ótica de Mendes (2011), que afirma que a interculturalidade resulta em um espaço onde habitam as culturas que estão em contato, sendo assim um terceiro lugar, uma perspectiva diferente das visões destes dois mundos. Este espaço, entretanto, não é equilibrado ou neutro, mas marcado por uma constante tensão entre estes sujeitos-mundos distintos, que vivem e sobrevivem dessa ininterrupta tensão-negociação-troca. Este contato entre mundos culturais distintos é palco de negociações complexas (Bhabha, 1998 *apud* Mendes, 2011, p. 141), que podem ser claramente identificadas nestas duas receitas de Claude Troisgros.

Os resultados de tais negociações demonstram como esse processo de osmose cultural deixa marcas na identidade deste “sujeito *chef*”, pois, embora Troisgros tenha apresentado alternativas locais para insumos estrangeiros, ainda assim optou pela utilização daqueles que já conhecia, relutando ao processo de substituição, permanecendo o mais próximo possível da sua própria cultura (Montanari, 2013).

³ As marcas encontradas nas figuras refletem as marcações para as análises.

Tradução cultural e transculturação

Os conceitos de tradução cultural e transculturação estão impressos nas receitas apresentadas a seguir. Primeiramente, destacam-se os termos escolhidos para os títulos das preparações: a receita da figura 5 evoca as principais cores da bandeira do Brasil, como indicado pelo *chef* no fim da página:

Figura 5. Receita Crêpaze Tiède au Cresson "Verde e Amarelo"

Crêpaze Tiède au Cresson "Verde e Amarelo"
PANQUECA CROCANTE RECHEADA COM MUSSE DE AGRIÃO E GORGONZOLA

INGREDIENTES - 4 PESSOAS

Musse de Agrião

- 1 molho de agrião
- 4 ovos
- ¼ de litro de leite
- 80 g de gorgonzola
- Sal e pimenta
- 4 crêpes (pág. 96)

Molho

- 20 ml de água
- 120 g de manteiga
- Suco de 1 limão
- Pistilos de açafrão
- Sal e pimenta

MUSSE DE AGRIÃO

- ▶ Lavar bem o agrião e bater no liquidificador com ovos, leite, sal e pimenta. Passar numa peneira fina.
- ▶ Deixar repousar, durante 20 minutos.
- ▶ Retirar a espuma e encher as pequenas fôrmas **famequins** unidas com manteiga.
- ▶ Cozinhar em banho-maria a 120° por 25 minutos. Esfriar e desmoldar.
- ▶ Com auxílio de uma colher, fazer uma grande caudale no centro **da musse** (sem estragar ao redor) e rechear com pedacinhos de gorgonzola.
- ▶ Envolver **a musse** com **uma crepe** e virar do lado contrário sobre papel metalizado, bem unindo com manteiga e óleo.

MOLHO

- ▶ Ferver a água com açafrão e aos poucos colocar os pedacinhos de manteiga, misturar lentamente com o batedor, sem deixar parar a ebulição.
- ▶ Temperar com sal, pimenta e suco de limão.

TOQUE FINAL

- ▶ Colocar **as musses** no forno bem quente até **a crepe** ficar bem crocante.
- ▶ Retirar os papéis metalizados e pôr no centro do prato a musse com a manteiga de açafrão ao redor.

Este foi o único prato que não saiu do cardápio do meu restaurante (Claude Troisgros, durante 42 anos). Tem as cores da bandeira brasileira.

Fonte: Troisgros, 1999, p. 31.

A receita da figura 6 apresenta seu título completamente em francês, fato que poderia passar despercebido não fosse uma receita que a precede no livro: *Bavarois au "Maracujá"* (Troisgros, 1999, p. 101), sendo inclusive a receita escolhida para abrir a secção *Dessert* (Sobremesas).

Figura 6. Receita Crêpe Légère aux Fruits de la Passion

Crêpe Légère aux Fruits de la Passion
PANQUECA SUFLÉ COM CALDA DE MARACUJÁ

INGREDIENTES - 4 PESSOAS

• 40 g de manteiga

• 30 g de açúcar de confeiteiro

Pâte à Crêpe Légère

- ¼ de litro de leite
- 40 g de manteiga
- 4 gemas
- 40 g de açúcar
- 40 g de farinha de trigo
- 4 claras + 25 g de açúcar

Calda de Maracujá

- 60 g de açúcar + água
- 150 ml de suco de maracujá com sementes
- 60 g de manteiga gelada
- 30 ml de **Grand Marnier**

Crème de Maracujá

- 50 g de suco de maracujá
- 100 g de manteiga
- 80 g açúcar
- 3 ovos

CREME DE MARACUJÁ

- ▶ Ferver o suco da fruta com o açúcar e a manteiga.
- ▶ Acrescentar os ovos e cozinhar até ficar espesso.

CALDA DE MARACUJÁ

- ▶ Cozinhar o açúcar e a água até obter um caramelo dourado-claro.
- ▶ Acrescentar o suco de maracujá com as sementes.
- ▶ Finalizar com pedacinhos de manteiga gelada, mexer com o batedor.
- ▶ Juntar o **Grand Marnier** e esfriar.

CREPES

- ▶ Misturar bem com o batedor, as gemas e o açúcar até ficar quase branco; acrescentar a farinha de trigo.
- ▶ Ferver o leite com o manteiga e juntar a mistura acima.
- ▶ Bater as claras em neve com 25 g de açúcar e juntar delicadamente à mistura ainda quente.
- ▶ Numa frigideira tejal de 15 cm de diâmetro, derreter um pequeno pedaço de manteiga e acrescentar uma boa concha da massa de **crepe**.
- ▶ Dourar um lado e deixar 30 segundos no forno a 220°.
- ▶ Sem virar a **crepe**, colocar num prato, rechear de creme de maracujá e dobrar em meia-lua.
- ▶ Fechar bem as beiradas.

Fonte: Troisgros, 1999, p. 104.

As receitas das figuras 5 e 6 utilizam o termo “panqueca”, abaixo do título francês, para se referir a *crêpe* e *crêpe*, evidenciando a tradução cultural, “mecanismo por meio do qual encontros culturais produzem formas novas e híbridas” (Burke, 2010, p. 55).

Em relação ao conteúdo das preparações, destacam-se o emprego do termo “musse” na receita da figura 5: indicativo duplo, pois demarca a transculturação que Claude Troisgros sofreu – o *chef* mantém o uso do artigo feminino ainda que opte pelo termo português, tratado no masculino – sendo, ao mesmo tempo, outro exemplo de tradução cultural ocorrida no Brasil; e, ainda, a alternância entre “*crêpe*”, em francês, e “*crepe*”, em português, na receita da figura 6.

Na obra de 2018, na receita *Crêpe Passion* (Troisgros, 2018, p. 289) apresentada na figura 7, o *chef* faz distinção entre maracujá e *fruit de la passion*, que, entretanto, por si só não explica a alternância de escolha dos nomes em português ou francês para se referir à fruta.

Figura 7. Receita *Crêpe Passion*



Fonte: Troisgros, 2018, p. 289.

Ademais, Troisgros também afirma ter sido o criador de uma prática que se popularizou e se espalhou pelo Brasil (2018, p. 51), popularizando a receita *Torta Mousse de Maracujá* e que hoje em dia pode ser encontrada facilmente em diversos estabelecimentos e que, em suas próprias palavras (Troisgros, 2018, p. 291), “marcou a nova cozinha franco-brasileira”, um exemplo claro de transculturação.

Aculturação, fusão e identificação

Por fim, as duas últimas receitas a seguir abarcam as ideias amparadas pelo hibridismo que ainda não foram trabalhadas, aculturação e fusão (Burke, 2010), além de tratarem, em seu âmago, sobre identidade.

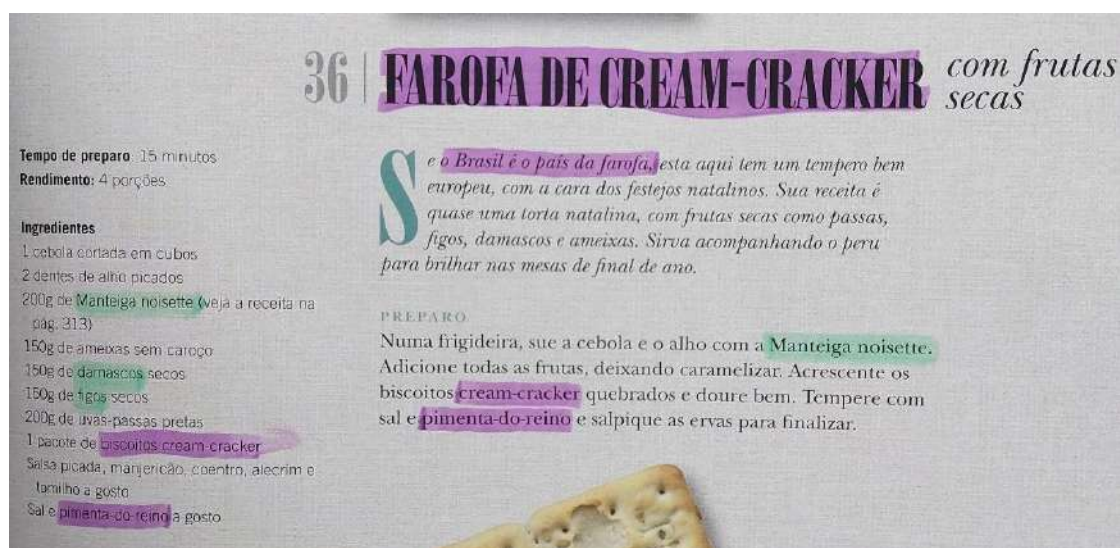
As receitas possuem um ingrediente que está amplamente presente na obra mais recente: pimenta-do-reino. Em um primeiro momento, a importância deste insumo passou despercebida, apesar da significância que representa. Contudo, sob um olhar mais atento, pode-se perceber que é um caso nítido de aculturação: o termo “pimenta-do-reino” data do período colonial, pois era importada do reino de Portugal, portanto, de acordo com Burke (2010, p. 44), havia “uma cultura subordinada adotando características da cultura dominante”. Fato que se estende ao *chef* Troisgros, pois o mesmo incorporou o termo em seu vocabulário. Em sua obra publicada em 1999, dezenove anos após ter migrado para o Brasil, o *chef* utiliza o termo em uma única receita durante todo o livro (p. 45), preferindo o termo francês *poivre*

mignonnette, amplamente utilizado. Em sua publicação mais recente, de 2018, o termo francês não é citado em nenhuma receita.

Na figura 8 a receita *Farofa de Cream-Cracker com frutas secas* (2018, p. 279) se inicia com a seguinte afirmação: “Se o Brasil é o país da farofa, esta aqui tem um tempero bem europeu [...]”, indicando que caminha numa linha tênue entre a fusão – uma mistura de forma mecânica (Burke, 2010) – e a apropriação – ideia que atribui “maior ênfase ao caráter humano e à criatividade” (Burke, 2010, p. 55). Esta afirmação, porém, denota algo mais: Troisgros faz uma identificação múltipla, evocando sua brasilidade adquirida ao longo de todos estes anos incluindo tal receita, mas sem anular o cidadão europeu que carrega em si, presente em insumos como o damasco e o figo, além, é claro, de sua origem francesa, ao trazer a manteiga *noisette*, o que corresponde perfeitamente ao que Hall conceitua como identificação:

[...] em vez de falar da identidade como uma coisa acabada, deveríamos falar de *identificação*, e vê-la como um processo em andamento. A identidade surge não tanto da plenitude da identidade que já está dentro de nós como indivíduos, mas de uma *falta* de inteireza que é “preenchida” a partir de nosso *exterior*, pelas formas através das quais nós imaginamos ser vistos *outros* (2020, p. 43).

Figura 8. Receita *Farofa de Cream-Cracker com frutas secas*



Fonte: Troisgros, 2018, p. 279.

O *chef* francês mostra, ainda, possuir uma multiplicidade de identidades em seu livro *Claude Troisgros: histórias, dicas e receitas* (2018), fato que aparece com certa timidez no livro *Da cabeça à panela* (1999) – atrelado principalmente a alguns insumos de outras nacionalidades, geralmente asiáticas. Esta diversidade de facetas é explorada, por exemplo, na figura 9, com a receita da *Nhoque da Minha Avó Mémé* (2018, p. 225):

Figura 9. Receita *Nhoque da Minha Avó Mémé*

12 | NHOQUE DA MINHA AVÓ MÉMÉ

Tempo de preparo: 1h30
Rendimento: 4 porções

Ingredientes
 600g de batatas grandes lavadas
 120g de farinha de trigo
 3 gemas
 80g de parmesão ralado
 60g de muçarela ralada
 Molho de tomate da Nonna (veja a receita na pág. 310)
 Manjericao a gosto
 Sal, pimenta-do-reino moída na hora e noz-moscada a gosto

Para gratinar
 200g de parmesão ralado grosso

PREPARO
 Enrole as batatas em papel-alumínio e leve ao forno para assar até ficarem macias (de 40 a 50 minutos). Descasque as batatas e amasse-as como um purê. Misture com a mão o purê ainda quente, a farinha de trigo, as gemas, o parmesão, a muçarela, o sal, a pimenta-do-reino e a noz-moscada. Faça rolos compridos, corte os bolinhos e marque-os com um garfo. Cozinhe-os em água fervente com sal. Quando os nhoques subirem à superfície, estarão prontos.

Passa a massa cozida para uma travessa e despeje por cima o Molho de tomate da Nonna e o manjericao. Cubra com 200g de parmesão ralado e leve ao forno a 180°C para gratinar por 10 minutos.

DICA DO CHEF
 Alguns truques que minha avó me passou: a batata deve ser espremida ainda quente, e a farinha, adicionada aos poucos à massa. Ao cortar os nhoques, mantenha-os espalhados sobre uma superfície coberta de farinha, para que não grudem. Na hora de cozinhar, utilize uma panela grande com água abundante e salgada. Coloque-os aos poucos, para que não grudem. Conforme forem subindo, vá tirando um a um.

Fonte: Troisgros, 2018, p. 225.

Além do seu caráter familiar e pessoalista, a receita acima traz à tona a identidade italiana herdada pelo seu lado materno, demonstrando, assim, o que Hall (2020, p. 8-9) afirma sobre como o sujeito pós-moderno “assume identidades diferentes em diferentes momentos, identidades que não são unificadas ao redor de um “eu” coerente”.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ressalta-se que esta pesquisa teve por objetivo observar, entender e evidenciar os diálogos interculturais entre França e Brasil através de análises sobre a vida profissional e as obras do “chef” francês Claude Troisgros, que chegou ao Brasil em 1979 durante um intenso fluxo migratório de cozinheiros e chefs franceses devido a uma “missão gastronômica” francesa que ocorreu entre os anos de 1970 e 1990 e que pretendia “salvar” a cozinha brasileira (Previatti, 2021). Atentou-se também para as influências que o território e o paradoxo da globalização (Montanari, 2013) refletiram e refletem na gastronomia brasileira quanto na cozinha praticada por Troisgros, além das impressões causadas na identidade desse sujeito “chef” (Hall, 2020).

As obras *Da cabeça à panela* (1999) e *Claude Troisgros: histórias, dicas e receitas* (2018) foram escolhidas como material de pesquisa por se tratarem, respectivamente, da primeira e da mais recente publicação de Troisgros, com o intuito de observar e traçar melhor as nuances dessa osmose cultural.

Os resultados obtidos mostram que a interculturalidade se apresenta principalmente na mescla de insumos brasileiros com técnicas francesas, bem como na alternância de termos

franceses e portugueses, indicando uma aproximação com o idioma do país no qual Claude Troisgros reside há mais de quarenta anos.

Com a continuidade da pesquisa mais conceitos deverão ser abordados e incluídos às análises das receitas, bem como novas evidências acerca dos diálogos interculturais deverão ser encontradas. Ademais, o levantamento de dados também seguirá, paralelamente, buscando ter um panorama quantitativo dos termos presentes na obra *Claude Troisgros: histórias, dicas e receitas* (2018).

REFERÊNCIAS

- ANDRÉ, M. E. D. A. **Etnografia da prática escolar**. Campinas, SP: Papirus, 1995. 128p.
- BURKE, P. **Hibridismo cultural**. Tradução: Leila Souza Mendes. São Leopoldo: Editora Unisinos, 2010. 118p.
- FUJITA, G. A. T. **L'interculturalité et le FOS universitaire**: Une étude pour la meilleure intégration des étudiants brésiliens dans les filières universitaires françaises. Mémoire de Master I. Université Stendhal Grenoble, 2011. 113f.
- HALL, S. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Tradução: Tomaz Tadeu da Silva e Guacira Lopes Louro. 12a. ed, Edição Kindle. Rio de Janeiro: Lamparina Editora, 2020. 86p.
- MENDES, E. **O português como língua de mediação cultural**: por uma formação intercultural de professores e alunos de PLE. *In*: MENDES, Edleise (Org.). **Diálogos Interculturais: ensino e formação em português língua estrangeira**. Campinas, SP: Pontes Editores, 2011. p. 139-158.
- MONTANARI, M. **Comida como cultura**. Tradução: Letícia Martins de Andrade. 2a. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.
- PREVIATTI, D. A missão gastronômica francesa no Brasil dos anos 1970. **Revista Brasileira de História**, v. 41, p. 331-355, 2021.
- TEIXEIRA, E. B. A Análise de Dados na Pesquisa Científica: importância e desafios em estudos organizacionais. **Desenvolvimento em Questão**, v. 1, no. 2, p 177-201, 2003.
- TROISGROS, C. **Da Cabeça à Panela**. Rio de Janeiro: SNEL, 1999.
- TROISGROS, C. **Claude Troisgros: Histórias, dicas e receitas**. Rio de Janeiro. Sextante, 2018.

Práticas culinárias na Quarta Colônia/RS: o risoto como prato emblemático

Culinary practices in Quarta Colonia/RS: risotto as an emblematic dish

Prácticas culinarias en Cuarta Colônia/RS: el risoto como plato emblemático

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v5i1.65148>

Raquel Lunardi | raquel.lunardi@iffarroupilha.edu.br
<https://orcid.org/0000-0003-1762-0727>

Instituto Federal Farroupilha (IFFAR), São Borja, RS, Brasil

Carmen Terezinha Barcellos Lorenci | carlorensm@gmail.com
<https://orcid.org/0009-0002-6863-5654>

Instituto Federal Farroupilha (IFFAR), São Borja, RS, Brasil

Susana de Araújo Gastal | susanagastal@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0001-5706-9672>

Universidade de Caxias do Sul (UCS), Caxias do Sul, RS, Brasil

Recebimento do artigo: 11-setembro-2024

Aceite: 27-novembro-2024

LUNARDI, R.; LORENCI, C. T. B.; GASTAL, S. A. Práticas culinárias na Quarta Colônia/RS: o risoto como prato emblemático. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 5, n. 1, p. 62-80, abr. 2025.



RESUMO

A pesquisa objetivou descrever receitas e modos de fazer Risoto, prato emblemático do Território da Quarta Colônia, Rio Grande do Sul (Brasil), por sua presença recorrente em festas religiosas, comunitárias e sociais, na região. Trata-se de iguaria colonial ítalo-brasileira na sua formulação, ao associar a tradição de origem ao produzido no território, no caso, o arroz. A metodologia, de aporte qualitativo, após revisão teórica a partir das palavras-chave, contemplou a aplicação, em 2023, de questionário semiestruturado junto a quatro risoteiras que trabalharam em festas religiosas e em eventos nas comunidades rurais locais naquele ano. Utilizou-se, ainda, duas entrevistas realizadas com risoteiras entre 2019 e 2021, no âmbito do projeto de pesquisa *Patrimônio Gastronômico da Quarta Colônia de Imigração Italiana: dos Saberes aos Sabores*. Os resultados demonstram que o Risoto preserva saberes e peculiaridades inerentes ao território, colocando-se com potencial de atrativo turístico, recomendando-se o incentivo ao seu reconhecimento junto a sociedade local, como patrimônio gastronômico.

Palavras-chaves: Gastronomia; Práticas Culinárias; Risoto; Turismo Gastronômico; Quarta Colônia, RS.

ABSTRACT

The research aimed to describe recipes and methods of making risotto, an emblematic dish of Quarta Colônia, Rio Grande do Sul (Brazil), due to its recurrent presence in religious, community and social festivals in the region. It is an Italian Brazilian colonial specialty associating in its formulation, the tradition of its origin with what is produced in the territory, in this case, rice. The methodology, with a qualitative approach, after a theoretical review based on the keywords, included the application in 2023, of a semi-structured questionnaire to four risotto makers who worked that year at religious festivals and events in local rural communities. We also used two interviews with risotto makers realized between 2019 and 2021, within the scope of the research project *Patrimônio Gastronômico da Quarta Colônia de Imigração Italiana: dos Saberes aos Sabores*. The results demonstrate that Risotto preserves knowledge and peculiarities inherent to the territory, placing it with potential as a tourist attraction, recommending the encouragement of its recognition by the local society as an important gastronomic heritage.

Keywords: Gastronomy; Culinary Practices; Risotto; Gastronomic Tourism; Quarta Colônia, RS.

RESUMEN

La investigación tuvo como objetivo describir recetas y métodos de elaboración del risotto, un plato emblemático de Quarta Colônia, Rio Grande do Sul [Brasil], debido a su presencia recorrente en fiestas religiosas, comunitarias y sociales de la región. Se trata de una especialidad colonial ítalo-brasileña que asocia en su formulación la tradición de su origen con lo que se produce en el territorio, en este caso, el arroz. La metodología, con un enfoque cualitativo, después de una revisión teórica basada en las palabras clave, incluyó la aplicación en 2023 de un cuestionario semiestruturado a cuatro risottos que trabajaron ese año en

fiestas y eventos religiosos en comunidades rurales locales. También utilizamos dos entrevistas con productores de risotto realizadas entre 2019 y 2021, en el ámbito del proyecto de investigación Patrimonio Gastronómico de la Quarta Colônia de Imigração Italiana: de los Saberes a los Sabores. Los resultados demuestran que el risotto preserva los conocimientos y las peculiaridades inherentes al territorio, lo que lo coloca con potencial como atractivo turístico, recomendando el fomento de su reconocimiento por parte de la sociedad local como importante patrimonio gastronómico.

Palabras claves: Gastronomía; Prácticas culinarias; Risotto; Turismo gastronómico; Quarta Colônia, RS.

INTRODUÇÃO

O Território da Quarta Colônia, localizado na região central do Rio Grande do Sul, é formado por nove municípios, integrados desde 1996 pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável da Quarta Colônia (CONDESUS). Na sua composição humana, o Território é constituído por diferentes origens migratórias europeias e por escravizados africanos, resultando em mosaico cultural diversificado, em que se destaca a singularidade gastronômica e, nela, o Risoto¹ como significativo das comidas coloniais ítalo-brasileiras, ali praticadas.

Os imigrantes europeus fixados nesta região, na sua maioria itálicos do Vêneto, trouxeram consigo tradições, saberes e fazeres, que influenciaram a formação da Quarta Colônia, em muitos casos manifestos em processos ainda presentes nos modos de vida, nas práticas agrícolas e expressões culturais como a arquitetura, as artes e o artesanato, o canto e a dança, assim como nos jogos, nos modos de festejar e, muito especialmente, nas práticas culinárias. No contexto gastronômico, para compreender as práticas culinárias associadas ao Risoto buscou-se identificar cenários em que o prato se apresenta como comida emblemática e, conseqüentemente, apropriado como 'comida turística'. Ao registrar as receitas e os modos de fazer do prato busca-se contribuir para a sua valorização, incentivando seu reconhecimento local como patrimônio coletivo da comunidade.

Além da herança culinária, outra condição decorrente da italianidade levou à presença histórica do Risoto na Quarta Colônia: a introdução pelos imigrantes do cultivo de arroz. A produção de arroz é destaque no município de São João do Polêsine, onde também se realiza anualmente, a Festa Regional do Arroz. Segundo informação do Governo do Rio Grande do Sul², na atualidade o estado responde por 70% da produção nacional, sendo que a colheita do arroz, em 2024, encerrou-se com uma produção de 7.162.674,9 toneladas. A Quarta Colônia manteve-se como uma das principais produtoras de arroz do estado, mesmo com a crise climática de maio, que afetou duramente a região.

¹ Utilizamos a palavra Risoto em maiúsculas, para demarcar sua centralidade como objeto empírico da pesquisa.

² <https://www.estado.rs.gov.br/colheita-de-arroz-se-encerra-no-rs-com-7-16-milhoes-de-toneladas-do-grao>

Segundo Beber e Gastal (2020, p. 210), a cozinha da 'colônia' e 'de colono' é "rigorosamente territorial. No âmbito da ruralidade, a transmissão da cultura gastronômica se faz no âmbito familiar e doméstico, e pelo aprendizado na(s) rede(s) de vizinhança". Para as mesmas autoras, reportando a estudo realizado no município de Antonio Prado-RS, mas que apresenta similaridades fortes com a Quarta Colônia:

As interfaces entre a tradição de origem e a produção possível no novo território, ou seja, 'o consumo reportado à tradição colonial da policultura, com seu ethos camponês, resultou de diferentes adaptações culinárias que cada grupo de imigrantes pôs em prática', em processos que ultrapassam o século XIX. Progressivamente, os padrões alimentares originados da produção agrícola local são conciliados com a herança da italianidade. A constituição dessa italianidade refere-se menos à origem geográfica, e mais ao imaginário em torno do contexto rural como elemento estratégico na produção de alimentos com origem familiar, como de valorização do lugar onde se vive e de onde se veio (Seyferth, 2015:146).

Como destacado, tal se verifica também na região em estudo, que apresenta fortes marcas associadas às práticas culinárias de uma italianidade herdada, que resiste mesmo aos avanços da globalização, se observados os cardápios estudados. Ao mesmo tempo, nota-se um crescente aumento nas zonas urbanas e rurais, de serviços (espaços para eventos, por ex.) e empreendimentos hoteleiros (pousadas e hotéis) e extra hoteleiros (aluguéis de chácaras), que compõem e diversificam a oferta de produtos turísticos, influenciando no aumento do fluxo de visitantes e, ato contínuo, envolvendo a gastronomia.

Destaca-se a abertura, em 2020, do Complexo *Thermas Romanas*, *resort* termal no município de Restinga Seca (distrito Recanto Maestro), que oferta extensa rede de serviços entre lojas, restaurantes e equipamentos de lazer, e diversificou a oferta turística regional. Mais recentemente, em 2023, a região recebeu da Unesco o reconhecimento do Geoparque Quarta Colônia, colocando em evidência o potencial geopalentológico deste território, juntamente com as atividades e produtos turísticos associados à natureza, gastronomia, cultura e religiosidade.

A ativação do turismo reforça as demanda gastronômica, entre elas a busca pelo Risoto, por sua singularidade na cultura alimentar do Território e diferencial em relação ao ofertado em outras regiões turísticas do Estado, marcadas, por exemplo, pelo churrasco, galetto, polenta e derivações da carne suína. Tal, justifica o presente estudo para compreensão das práticas culinárias associadas ao Risoto na Quarta Colônia, que o sustentam e o evidenciam como comida emblemática da região, com potencial para participar na oferta local como turismo gastronômico, ou seja, alçando a comida à condição de atrativo. Importante, para tal, incentivar a inclusão de salvaguardas que apoiem a preservação das práticas culinárias tradicionais, associadas à produção e ao consumo da iguaria.

Assim, o presente artigo objetiva, portanto, descrever receitas e modos de fazer Risoto, prato emblemático do Território da Quarta Colônia, Rio Grande do Sul, Brasil, por sua presença recorrente em festas religiosas, comunitárias e sociais, na região. Por "emblemático", assim, considera-se a versão dicionarizada da palavra, que a apresenta como o que "representa simbolicamente a essência de algo" (Aulete Digital, s.d.), mas também atentamos a Moreira e Maciel (2019, p. 13) que, trazendo a questão para culinária, a referem ao conceito relacionado

aos pratos como sendo aqueles “percebidos como os mais ‘característicos’ (próprios de), tornando-se assim emblemáticos e formando uma ‘cozinha emblemática’”.

No que segue, discorre-se sobre o aporte teórico, seguindo as palavras-chave gastronomia, práticas culinárias e turismo gastronômico; explicita-se o aporte metodológico; apresentam-se os achados de pesquisa, sua contextualização e, por final, breves considerações sobre os achados da pesquisa.

APORTE TEÓRICO

No campo gastronômico, os estudos envolvem tanto as *práticas alimentares* presentes como cotidianas aos grupos sociais, como aquelas associadas ao não cotidiano dos momentos festivos, profanos ou sagrados, em ambos os casos sujeitas a atualizações ao longo do tempo. Noutra aproximação temos as *práticas culinárias*, que envolvem os processos que antecedem à concretização do prato pronto, sua degustação e aportes de comensalidade. O processo inicia no acesso e escolha entre os ingredientes disponíveis, passando pelas receitas e técnicas de preparo, instrumentos e equipamentos utilizados nas mesmas (Dos Santos; Gastal, 2021). É possível considerar, ainda, rituais (não só os religiosos), atualizações e inovação, por incorporação de novos conhecimentos ou por questões de saúde, concepções religiosas ou filosóficas (sendo o veganismo um caso exemplar, mas não único), assim como a presença do turismo.

Se a inovação apresenta-se como item a considerar nos estudos gastronômicos, tanto envolvendo alterações nas estruturas alimentares como dos processos culinários, não menos importante é a sua manutenção como tradição, condição em que a memória representa papel fundamental por, de certa maneira, estar presente em todos os momentos das práticas culinárias. Considera-se, entretanto, seguindo Candau (2011), que a memória é mais enquadramento do que conteúdo.

A culinária tradicional seria aquela dotada de memória, afetividade, com saberes fazeres herdados, o que não significa dizer que sejam estáticos, pois os processos associados marcam-se por contínuos de hibridação cultural, tanto nas receitas e seus preparos, como dos sujeitos que consomem as comidas. Assim, modos de vida, acontecimentos, sociabilidades e formas de alimentação, memorizados pelos indivíduos ou registrados em suportes exteriores de memória, quando resgatados permitem a reconstrução da história pessoal e dos coletivos em que se inserem. A memória e as histórias de vida nutrem-se mutuamente, tornando único cada indivíduo e, por extensão, cada comunidade (Beber; Gastal, 2017, p. 7).

Nos termos de Amon e Menasche (2008, p.13), “a comida é uma voz que comunica [e] assim como a fala, ela pode contar histórias”. Significa que para as autoras, a comida e as práticas culinárias podem se constituir como narrativa da memória social de uma comunidade (Beber; Gastal, 2017). Entende-se, portanto, que a memória pessoal e coletiva pode se materializar em diferentes suportes e registros, dos mais simples como uma postagem em redes sociais, aos mais sofisticados, caso dos cadernos de receitas familiares, aqueles cuidadosamente tratados pelas gerações que nos antecederam, e que na atualidade podem ser disputados nos acervos familiares como relíquias, “verdadeiros *lugares de memória* (Candau, 2011), pois existiriam a partir do registro, como espaços em que a memória se fixou” (Beber,

Gastal, 2017, p. 7). Candau (2011, p.18) ainda reforça que “a memória é a identidade em ação”, para o que contribui as lembranças individuais e as rememorações coletivas materializadas, por exemplo, sabores, daí tratá-los como ‘lugares de memória’.

Também para Pollak (1992), a memória é uma construção social, individual ou coletiva, formada pelos acontecimentos vividos por um indivíduo ou grupo social, registrada em histórias pessoais de vida, na história política, social e cultural coletiva, acervada em arquivos, museus e bibliotecas e, nos dias atuais, podendo estar em arquivos digitais. A tecnologia tem sido um importante instrumento que favorece registros em imagens e/ou som, de memórias familiares, pessoais ou coletivas conformando o patrimônio cultural imaterial, entre eles, o patrimônio gastronômico.

Hall (2006) está entre os que sustentam que a identidade é formada pela influência dos aprendizados, mas que, se no rebaixamento do território como fonte de identidade no momento pós-moderno, o teórico reforça o conceito de identificações, para as quais muito contribuem itens emblemáticos das expressões culturais locais. A destacar que a percepção, no caso aqui em estudo, de um prato como patrimônio de um grupo social, ou mesmo como *lugar de memória*, deve iniciar pelo seu reconhecimento como tal, na própria comunidade. Importante para que isso se dê, no viés das práticas culinárias e se em íntima relação com a memória, a questão das identidades associadas que perpassam a comida e o comer, estas são indissociáveis da experiência territorializada.

Coloca-se como questão o como levar ao reconhecimento e valoração pela comunidade do seu próprio patrimônio, uma vez que a cotidianidade pode vir associada por sua banalização. Tal reconhecimento pode ser facilitado no que se refere ao patrimônio material, por envolver bens em geral associados a monumentos e prédios com diferencial arquitetônico ou histórico, em geral mais evidentes na paisagem. Neste estudo, destaca-se a importância do patrimônio imaterial, compreendido como os elementos intangíveis das manifestações culturais como as artes, a dança, a música, ou como aqueles expressos em saberes e fazeres, entre eles os associados à culinária.

O patrimônio imaterial é transmitido entre gerações, sendo capaz de imprimir no grupo social ou familiar, o sentimento de identidade e pertencimento. Através dos usos, costumes, tradições, modo de vida, manifestações da cultura imaterial, o ser social pode se reconhecer como pertencente a um determinado grupo, identificando-se com os elementos que lhe conferem sua identidade cultural.

No Brasil, o marco legal é a Constituição de 1988, em seu Art. 216, estabelece a importância do patrimônio cultural nacional, inclui nessa condição tantos as expressões materiais como as imateriais, considerando que entre os bens “tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira”, se incluem as formas de expressão; os modos de criar, fazer e viver; as criações científicas, artísticas e tecnológicas; as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais; os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico.

Tais itens demandam proteção e conservação e sua preservação para transmissão às gerações futuras, através de salvaguardas quer em nível mundial (Unesco, 1972), quer nacional

(no caso brasileiro, o IPHAN), quer local, neste caso a partir de ações comunitária informais ou institucionalizadas em organismos, legislação, regulamentações e ações de educação patrimonial.

Lopes e Simões (2022, p. 113), ao tratarem do desenvolvimento territorial, salientam que “o patrimônio é uma construção cultural e social, envolvendo uma dada época da história. Representa uma sociedade, uma identidade, podendo diligenciar uma coesão territorial que contribua de modo coletivo para o desenvolvimento do território”. Assim, é possível inferir que a presença de uma comida emblemática em um determinado território se torna um ativo para o desenvolvimento local, aí incluído o turismo gastronômico, se este estiver pautado na originalidade e na tradição, permitindo agregar valor econômico e social, em termos de coesão e pertencimento.

O Ministério do Turismo define turismo gastronômico como aquele em que a gastronomia “se converte na motivação principal quando o turista está planejando sua viagem ou assume papel relevante nessa decisão. E os turistas que viajam motivados pela gastronomia anseiam conhecer produtores, seus saberes e fazeres, a origem dos ingredientes, buscando experiências únicas” (Brasil, 2022, p.5). Portanto, trata-se de um perfil de turista que não viaja sem tomar decisões antecipadas sobre a oferta do destino, preferindo aqueles diferenciados, especialmente se associados a produtos locais tidos como *autênticos*.

Além do turismo gastronômico, outros segmentos, como o turismo criativo e de experiências, também valorizam a vivência culinária nos locais visitados. Nascimento, Jacques e Garbin (2022, p.14) destacam como motivações do turista consumidor gastronômico: (a) interesses em conhecer destinos com oferta diferenciada; (b) pessoas em viagem com outros interesses, mas que apreciam conhecer a gastronomia do local; (c) viajantes para quem a oferta gastronômica não interfere na sua opção de viagem, mas que o contato com sabores locais podem levar a uma boa lembrança do destino. Em todos os casos a gastronomia faz parte das viagens, pois o turista precisa alimentar-se, tanto biologicamente quanto culturalmente.

Os mesmos autores também identificaram condicionantes para maior presença do turismo gastronômico, entre eles: (a) o envelhecimento da população, exigindo uma oferta gastronômica variada e diferenciada; (b) o crescimento urbano acelerado, levando à procura pelos destinos de natureza e a demandar oferta de comidas locais; (c) a demanda por espaços rurais, em busca de vivências bucólicas e comidas regionais, exigindo qualificação e formação técnica do setor gastronômico, mesmo no rural. Entre os casos, a inovação nas práticas culinárias com novas ofertas e experiências gastronômicas acentuem a identidade do território e impulsionam a economia local.

Observa-se que estes impactos sinalizam o turismo gastronômico como uma tendência, que vai exigir adequação, diversificação, qualidade da oferta e capacitação do destino e das pessoas envolvidas na sua oferta. Outrossim, evidencia-se entre os viajantes, a busca e valorização de modos de vida do espaço rural ou de pequenos núcleos urbanos, de suas produções agrícolas e culinárias. Gimenes (2006, p. 12) acrescenta:

A gastronomia, em especial a gastronomia típica [sic], merece destaque não apenas por constituir um bem cultural que deve ser valorizado como os demais, mas principalmente – aqui sob a ótica do turismo – por proporcionar um importante ponto

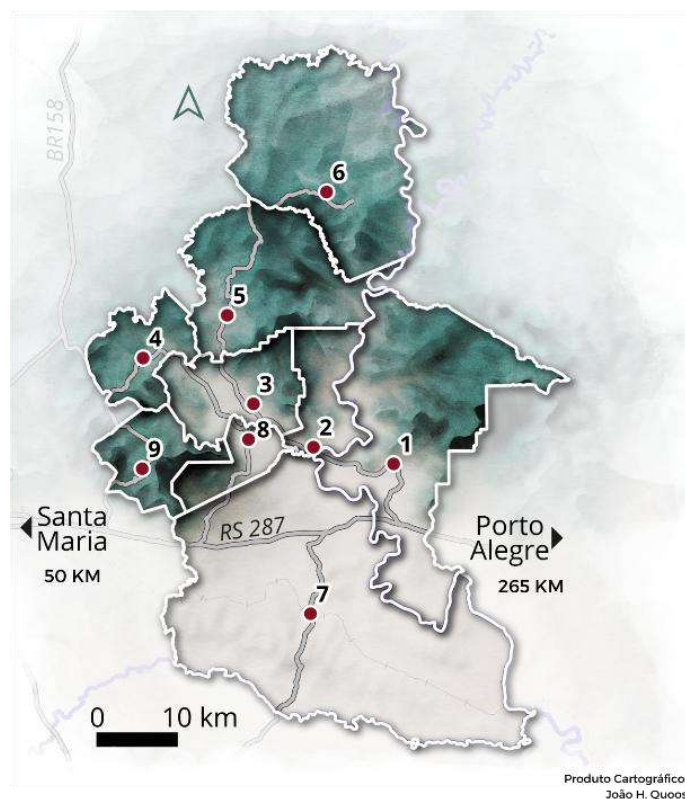
de contato do turista com a realidade visitada, proporcionando, no sentido figurado e literal, uma degustação dos ritos, valores e tradições locais.

Fechamos a reflexão trazendo Moreira e Maciel (2019), para quem a cozinha tradicional de um grupo – local, regional ou nacional – destaca-se pela presença de elementos de uma cultura alimentar com especificidades. Sob esta ótica, alguns pratos ganham destaque, passando a constituir uma cozinha que as autoras denominam como 'emblemática' ou de 'pratos emblemáticos', por expressarem a identidade deste grupo, não significando que não seja dinâmica e sofra transformações ao longo do tempo. No Território da Quarta Colônia, a gastronomia é um elemento simbólico e formador da narrativa identitária. Nela estão representados uma forma de alimentação baseada nos saberes e uso de produtos agrícolas do território, o que se expressa em um patrimônio diferenciado e turisticamente atrativo (Frigo; Pons e Lunardi, 2023; Froehlich; Dullius e Vendruscolo, 2007; Vendruscolo, 2009).

APORTE METODOLÓGICO

O território Quarta Colônia, campo do estudo empírico desta pesquisa, localiza-se no centro do Estado do Rio Grande do Sul. Constituída por nove municípios (Agudo, Dona Francisca, Pinhal Grande, Ivorá, Nova Palma, Faxinal do Soturno, São João do Polêsine, Restinga Seca e Silveira Martins) representados na figura 1, integrados pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável da Quarta Colônia (CONDESUS), onde vivem aproximadamente 57 mil habitantes (IBGE, 2022).

Figura 1. Quarta Colônia e seus nove municípios



Fonte: Geoparques, UFSM / **Legenda:** Agudo (1), Dona Francisca (2), Faxinal do Soturno (3), Ivorá (4), Nova Palma (5), Pinhal Grande (6), Restinga Seca (7), São João do Polêsine (8), Silveira Martins (9).

Visando alcançar o objetivo de descrever receitas e modos de fazer Risoto, prato emblemático do Território da Quarta Colônia por sua presença recorrente em festas religiosas, comunitária e sociais na região – o que pode levar a sua configuração como atrativo turístico gastronômico da região, presente nas festas religiosas, eventos sociais e culturais – realizou-se uma pesquisa do tipo exploratória com abordagem qualitativa.

Os dados primários foram obtidos por meio de entrevistas semiestruturadas realizadas com as 'risoteiras', ou seja, pessoas da comunidade reconhecidas pela sua expertise no preparo da iguaria. Segue-se Gil (2008), para quem a entrevista semiestruturada como instrumento de pesquisa permite a obtenção de dados através de perguntas abertas e/ou fechadas e possibilita uma interação social com o entrevistado. As risoteiras, na sua maioria mulheres, mas não exclusivamente, são as pessoas que detêm o saber-fazer culinário e coordenam as equipes no preparo da iguaria nas festas, sejam religiosas e/ou dos santos padroeiros, ou mesmo sociais.

A entrevista seguiu um roteiro contendo quatorze perguntas, objetivando identificar os processos de preparação do Risoto; a origem do aprendizado; os locais de seu consumo nas comunidades; e o sentimento de ser uma risoteira. As entrevistas foram realizadas no período de abril e outubro de 2023 de forma presencial e por meio eletrônico (aplicativo WhatsApp). Foram entrevistadas quatro mulheres risoteiras (EA, EB, EC, ED), nas datas de ocorrência de quatro festas de santos padroeiros comemoradas na zona rural dos municípios de Silveira Martins, Nova Palma e Faxinal do Soturno.

As entrevistas foram gravadas e analisadas conforme os objetivos propostos no estudo. Também foram incluídas duas entrevistas (EE e EF) realizadas pelo projeto *Patrimônio Gastronômico da Quarta Colônia de Imigração Italiana: dos Saberes aos Sabores (2019 a 2021)*, com recorte para o município de São João do Polêsine. Este município destaca-se na agricultura pela produção de arroz, pela realização da Festa Regional do Arroz e pelo Festival Internacional de Música, promovido pela Universidade Federal de Santa Maria. As entrevistas foram acompanhadas por pesquisa bibliográfica, para contextualizar teoricamente o estudo, buscando-se dados (secundários) na literatura registrada em livros, periódicos, teses e dissertações, nas áreas de Gastronomia, Turismo e Patrimônio Cultural.

Com objetivo de entender o processo do saber-fazer do Risoto no Território da Quarta Colônia, no contexto de gastronomia local, étnica e emblemática do território, a pesquisa teve como recorte do universo das festas de santos padroeiros no calendário municipal de 2023, em localidades rurais da Quarta Colônia.

APORTE ÀS RESULTANTES

O Risoto tem sua origem no século XI, associada à Lombardia, norte da Península Itálica, quando sarracenos vindos dos desertos da Síria e Arábia, introduziram o cultivo do arroz na região. O norte italiano³ é marcado por planícies e clima frio, o que favorece a pecuária leiteira para produção de leite e manteiga e o cultivo agrícola de cereais como o arroz. A Lombardia produz o *Risotto alla Milanese*; já no Vêneto e Piemonte, os risotos são base dos

³ Inclui-se Ligúria, Piemonte, Valle D Aosta, Lombardia, Trentino Alto Ádige, Friuli, Venezia, Giulia, Vêneto e Emilia-Romagna.

cardápios locais, tornando estes três territórios pioneiros na divulgação do prato. No Brasil, o cultivo do arroz foi introduzido pelos portugueses, mas apenas no século XVIII aparecem anotações sobre o preparo e consumo do arroz na forma de um pirão feito com água e sal, para acompanhar carnes e peixes. O arroz preparado como Risoto surgiu no final do século XIX, introduzido por imigrantes italianos, procurando manter ou adaptar as receitas mais próximas das originais (Giordani, 2019; Landi, 2012; Leal, 1998).

A presença do arroz

No Rio Grande do Sul, “foi no município de Pelotas em 1904, que surgiu a primeira lavoura empresarial irrigada de arroz” (Bisognin, 2022, p.68) mas outras fontes registram a presença do cereal naquele município já em 1893 (Ferreira, 2005). Na Quarta Colônia, as planícies de inundação do rio Jacuí e seus afluentes, como o rio Soturno, mostraram-se áreas adequadas ao cultivo do arroz, sendo uma opção de cultura para os colonos italianos e ítalo descendentes, ainda no início do século XX.

[...] os imigrantes começaram a plantar arroz; inicialmente, em pequenos pedaços de terras, apenas para o consumo das suas famílias, uma agricultura de subsistência. No início da cultura do arroz, as famílias eram numerosas, a prática da agricultura era basicamente familiar, o trabalho era braçal, o solo era capinado com enxada ou lavrado com arado puxado a boi ou cavalo, a semeadura era realizada com as mãos de forma manual e as sementes eram carregadas em pequenos recipientes e lançadas ao solo (Bisognin, 2022, p.72).

Avanços tecnológicos permitiram a modernização da cultura do arroz, em processos como a irrigação, ampliando as áreas de produção, e melhores práticas na colheita, na armazenagem e no processamento do grão tornaram a prática familiar em atividade empresarial com força econômica e cultural, como principal produto agrícola regional. Na Quarta Colônia destacam-se como arrozeiros os municípios de Dona Francisca, Agudo, Faxinal do Soturno e São João do Polésine. Este último apresenta “uma cultura do cultivo do arroz, que se constitui como patrimônio histórico-cultural” (Bisognin, 2022, p.103) expresso não só nos saberes associados à produção e beneficiamento (o primeiro engenho datado de 1930), como na paisagem, gastronomia e festas, e consagrado no monumento Máquina a Vapor (Figura 2).

Figura 2. Monumento Máquina a Vapor



Fonte: Prefeitura Municipal São João de Polésime.

São João do Polêsine realiza desde 1955, anualmente, a Festa Regional do Arroz, a primeira edição fruto de iniciativa de professores e alunos de uma escola local, e apoio de agricultores que, na oportunidade, desfilaram com suas máquinas agrícolas (Figura 3). Assim, tudo começou com “missa, um risoto para toda a comunidade e uma bênção da autoridade religiosa para suas famílias e equipamentos agrícolas como forma de celebrar a farta colheita” (Diário, 2021). Na atualidade, mantém-se o desfile temático, inclusive na sua religiosidade, e a farta gastronomia, em que o Risoto prossegue como destaque, em que pese a 67ª edição, programada para maio de 2024, ter sido cancelada em função da catástrofe climática no Rio Grande do Sul, que afetou fortemente a Quarta Colônia.

Figura 3. Cena da Festa Regional do Arroz, 1955.



Fonte: Prefeitura Municipal de São João do Polêsime.

Risoto: presença na Quarta Colônia

O Risoto consagra-se para além da festa, e hoje registra-se sua presença obrigatória em todas as celebrações rurais e urbanas, o que o torna ícone da gastronomia da Quarta Colônia. Entretanto, seu modo de fazer é próprio às práticas culinárias de cada comunidade, as receitas sendo transmitidas nas cozinhas, especialmente pelas mulheres (as *nonas* e as *mamas*), por gerações. As cozinhas, local de convívio, de mesa farta, de oração (pois orar era prática recorrente nas famílias imigrantes) tiveram importante papel na transmissão dos saberes culinários.

O Risoto surge e se mantém como uma comida emblemática para a comunidade local e turistas, ao associar a disponibilidade do ingrediente arroz à herança da imigração italiana, primeiro como comida familiar de domingo e, posteriormente, como um prato das festas religiosas nas comunidades. Trata-se de processo similar ao que Beber e Gastal (2018) constatarem em outra cidade fruto da imigração italiana, Antonio Prado, onde há a transição da comida cotidiana para comida de domingo, daí sua presença nos almoços das festas de capela, sendo a organização culinária desta, transposta para o cardápio de restaurantes, seguindo-se a apropriação turística.

Entre as festas de comunidades, o Risoto se destaca na já citada Festa Regional do Arroz, em São João do Polêsine, em eventos dos distritos do Vale Vênето, como na festa religiosa de Corpus Christi, marcada pela produção de tapetes montados e coloridos pela comunidade, e sua tradicional procissão; no Festival Internacional de Inverno de Música Erudita

e Popular, promovida pela Universidade Federal de Santa Maria; e pela Semana Cultural Italiana. As festas são parte importante da cultura local, como espaços sociais de encontro das comunidades entre si e com visitantes, tendo a 'comida das festas' como importante mediação, em especial naquelas de celebração dos santos padroeiros. Planejadas e realizadas com esforços comunitários e trabalho voluntário dos moradores, as festas reforçam a herança cultural do imigrante, no caso católico valorizando o trabalho, a fé e o alimento, integram a identidade deste território.

Aliada à religiosidade, a 'comida de festa' torna-se significativo agente motivacional de deslocamento às comunidades, especialmente as rurais. Ceretta (2021, p. 62) define como comida da festa "o conjunto de alimentos apropriados e transformados pelos membros da comunidade para compor os cardápios das festas de padroeiros, ao mesmo tempo em que retratam parte da cultura alimentar do Território Quarta Colônia". Sobre o cardápio das festas, Vendruscolo (2009, pp. 150-151), o refere como sendo:

[...] reivindicação da tipicidade italiana, os eventos religiosos católicos, ao redor dos santos, ainda permanecem apresentando a gastronomia de festa. A sopa de agnolini, o risoto, o galeto assado, o pão e a cuca, bem como a maionese e a salada de radici, constituem símbolos da culinária italiana local, apresentados aos visitantes nas mesas das festas. Uma reprodução do ambiente da casa em âmbito comunitário. O salão paroquial torna-se, nestes momentos, uma ampliação da casa dos descendentes, recepcionando os visitantes com a mesma gastronomia apresentada à mesa quando recepcionam um visitante ou aos domingos.

Os estudos realizados na Quarta Colônia demonstram a recorrente presença do Risoto em diferentes cenários deste território e o indicam como potencialidade para o turismo gastronômico, hoje importante motivador de deslocamentos. Os pratos emblemáticos das localidades, para além do turismo gastronômico, reforçam as identidades e as culturas locais, promovem a socialização nas e entre as comunidades. Na Quarta Colônia, o Risoto também é referenciado pelos turistas que visitam a região, seja sendo consumido nos restaurantes seja nas festas comunitárias (Vendruscolo, 2009; Frigo; Pons e Lunardi, 2023; Reck, 2023).

Risoto: fazeres e saberes

Devido a sua representatividade na mesa e a sua designação como comida emblemática do território, busca-se apresentar o saber-fazer inerentes às práticas culinária, que integram da seleção de ingredientes ao consumo do Risoto na Quarta Colônia. Importante, neste contexto, o papel desempenhado pelas risoteiras, em geral mulheres trabalhadoras na faixa etária entre 59 e 75 anos, mas também pelos homens risoteiros.

Quanto aos modos de fazer Risoto, as risoteiras apresentam similaridades nas etapas de preparo e uso de ingredientes. É comum a todas, o preparo do caldo - o *brodo* - com galinha caipira. Para as entrevistadas, o *brodo* é a essência do Risoto, sua formulação reportando aos avós das entrevistadas.

Fervo a galinha caipira na água e reservo o caldo (EA).

Faço com a galinha caipira, descarno ela e com a carcaça faço um caldo e com a carne desfiada tipo galinha 'lessa' (EB).

Outro ponto em comum é a adição de queijo ralado, ao final, que pode ser do tipo 'colonial', produzido na região, ou o parmesão vindo de Rivera, no Uruguai.

Já a preparação do molho pode variar conforme a risoteira, porém, para todas elas, ele deve ser feito em separado, sendo adicionado conforme o cozimento do arroz se processa, o do tipo arbóreo sendo utilizado na maioria dos casos. Para molho utilizam-se banha de porco, cebola, *vermelhão* ou colorau, tablete de caldo industrial, pimenta do reino e noz moscada. Junto ao cozimento mistura-se a carne de galinha desfiada ou frita, por vezes as duas junto. A fala das entrevistadas apresenta detalhes do preparo:

Faço um molho com cebola. Uso banha para o molho, coloco arroz e depois o caldo aos poucos, e tempero com pimenta e noz moscada e finalizo com queijo ralado (EB).

O meu Risoto é feito com caldo de galinha caipira, pedaços desfiados da galinha, temperos, cebola, alho, sal, banha, noz moscada e queijo e uso arroz próprio para Risoto (EC).

Coloco a ferver as galinhas coloniais. Faço um molho com cebola, ferver temperos verdes separados e vou colocando cebola. Quando o molho está pronto coloco o vermelhão, sal e Knorr. Tiro as galinhas do caldo, pico a carne em pedaços e coloco no molho de cebola já temperado e preciso coar antes de pôr o arroz. Coloco manteiga e quando o arroz está quase cozido, vou colocando o molho aos poucos e quando já está tudo pronto eu coloco o queijo parmesão (EF).

Frigo (2023, p. 92) menciona as transformações ocorridas nas práticas culinárias associadas ao Risoto, na Quarta Colônia, na tradição rural consumido pelas famílias nos almoços de domingos. A sua formulação original era simples, o preparo tendo o arroz e o brodo, acrescidos de molho resultante do cozimento dos miúdos da galinha.

Antigamente o Risoto era feito diferente de hoje, com aquela carne frita, era mais com a carne só fervida (ED).

Nas festas era utilizado o arroz branco, cozido somente com brodo, a galinha cortada aos pedaços e servida separadamente à mesa, a denominada 'galinha lessa'. No brodo, por vezes, acresciam-se ossos e carne de gado, e salsinha (tempero verde), retirados do preparo antes da inclusão do arroz. Ainda sobre as modificações ocorridas ao longo do tempo no preparo do Risoto, as entrevistadas reforçam que a origem dos ingredientes priorizava a produção caseira na propriedade rural ou na região, caso do arroz arbóreo, da galinha caipira e do queijo.

Como muitos destes ingredientes não são mais encontrados em quantidade no território, especialmente para atender ao consumo nas festas com maior público - caso do Festival Internacional de Música e Semana Cultural Italiana de Vale Vêneto - estes são comprados nos atacados. A cada edição dos referidos eventos cresce o número de participantes, o que se reflete no aumento da demanda de refeições e, consequentemente, da demanda pela matéria-prima e ingredientes usados nos preparos.

Nota-se, também, a inclusão de temperos e outros ingredientes industrializados, que resultam das mudanças ocorridas nas cozinhas, especialmente em termos de ingredientes.

As galinhas também não dão conta, porque vai muito. Nessas festas menores da Quarta Colônia eles conseguem manter ainda com essas galinhas crioulas, mas nós não conseguimos mais, porque é muita coisa (EE).

Percebe-se a dificuldade de manter os ingredientes originais, produzidos na localidade, nos preparos do Risoto, ocorrendo substituições como as das galinhas que eram compradas de criadouros, e dos temperos frescos pelos industrializados. Pelos relatos sobre o preparo do prato, haveria uma 'base receitual' ou modo de fazer tradicional, comum a todas as entrevistadas: o caldo ou brodo feito com galinha caipira; preparo do molho com banha e cebola; uso de queijo ralado no acabamento do prato.

O que as diferencia inclui as técnicas do preparo da galinha para produção do caldo ou brodo, sendo a carne desfiada ou cortada em pedaços para compor o molho; o uso de outros ingredientes (caldo industrial) e acréscimos, ou não, de especiarias como noz-moscada e colorau, as quais dependem do gosto e experiência da risoteira.

O fato da risoteira pertencer à comunidade onde a festa se realiza possibilita que o Risoto elaborado seja característico daquela comunidade, com peculiaridades na consistência, cor, sabor e aroma. É comum ouvir nas comunidades que o Risoto da comunidade 'a' é melhor que o da comunidade 'b' e que tal diferenciação é dada pela risoteira, por sua origem, idade, pertencimento ou não à família de risoteiras. As risoteiras são unânimes em responder que o aprendizado foi repassado pelas mulheres mais velhas da família como a avó, a mãe, a madrastra, e/ou a tia e seria essa ancestralidade que as credenciaria como risoteiras da comunidade.

A função de risoteira é muito respeitada e considerada nas comunidades, pois ela será responsável pelo preparo da comida mais emblemática e procurada pela comunidade local e visitantes. Se o Risoto não for bom, a festa, por consequência, também não o será. Ser risoteira é um espaço de poder e de respeito ao conhecimento acumulado por gerações ao longo dos anos. As falas representam o orgulho em ser descendente de 'risoteira'. A receita reproduzida nas festas é a mesma ensinada pelo familiar e feita por elas no âmbito doméstico aos domingos. Trata-se de aprendizado transmitido oralmente pelas mulheres da família, dos seus saberes culinários e que se propagou dos almoços de domingo para o ambiente das festas, corroborando achados de Vendruscolo (2009), Cervo (2022) e Reck (2023).

Buscando entender o papel da risoteira e a decisão de *ser risoteira na comunidade*, observa-se que as escolhas foram definidas por motivações diversas como: "ajudar a comunidade" (EF), "substituir a pessoa mais velha [tia] que adoeceu e não pode mais seguir na função" (EB), "por gostar de fazer Risoto" (EC), "morar no local" (ED), "porque a gente se reúne com a comunidade" (EA e EE). Nas falas destas mulheres existe um sentimento de colaboração e pertencimento com a comunidade, o prazer pelo que faz, além da valorização do encontro social.

Deve-se considerar que o trabalho das risoteiras e colaboradores é voluntário nas festas religiosas, uma prática centenária na região de imigração italiana em prol de melhorias nas comunidades. Como as festas ocorrem em salões comunitários, estes locais e eventos servem como oportunidade de socialização dos moradores e das equipes que trabalham na elaboração, principalmente, dos almoços dos santos padroeiros (Vendruscolo, 2009; Ceretta, 2021; Reck, 2023).

A 'risoteira' geralmente coordena equipes formadas por pessoas da comunidade que auxiliam no preparo nas festas, a exemplo da Festa de Novo Treviso, localidade do município de Faxinal do Soturno quando, segundo EA, são servidos 1.000 pratos por almoço, preparados

por uma equipe de cinco mulheres, onde cada uma tem sua função. Um evento de grande proporção exige esforço de equipes e organização de tarefas, trabalho voluntário e, muitas vezes, contratação de mão de obra, caso do Festival em Vale Vêneto.

Vale lembrar que Gimenes (2011, p. 434) firma que “cabe, portanto, um olhar atento dos profissionais envolvidos no planejamento turístico das localidades que desejam desenvolver esse tipo de turismo, no sentido de perceber e até mesmo tentar prevenir descaracterizações e banalizações que possam vir a ocorrer”, pelo excesso de demanda.

Embora as mulheres sejam as pioneiras e a maioria no preparo do Risoto nas festas, os homens também atuam no preparo da iguaria, como no caso da Semana Cultural Italiana do Festival Internacional de Música da UFSM, no distrito Vale Vêneto, que teve sua 38ª edição em 2023, quer auxiliando no controle do fogo ou mexendo o panelão, ou mesmo responsabilizando-se por todo processo de preparo. Segundo o entrevistado E., “os homens além da função de churrasqueiros, também exercem a função de risoteiro”. No evento citado, durante uma semana foram servidas milhares de refeições, o Risoto capitaneando outras comidas que representam a italianidade do território.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Risoto é o prato principal das festas de comunidades, comemorações de casamentos e aniversários, dos almoços de domingos em família, dos restaurantes de comida associada às formulações de pratos da tradição colonial ítalo-brasileira. Ir a estes eventos e não ter o Risoto na mesa é inimaginável para a comunidade local e, cada vez mais, para os visitantes. Como prato emblemático da Quarta Colônia, expressa sentimento e identidade gerada pelas memórias familiares, sendo um ativo importante para composição de um produto turístico gastronômico.

O desenvolvimento do turismo no Território da Quarta Colônia fortalece a gastronomia local, em especial do Risoto. A iguaria apresenta-se como um prato emblemático, nas casas e fora delas, sendo transmitido entre gerações pela oralidade, especialmente entre as mulheres, mas na atualidade também com presença masculina nas práticas culinárias associadas ao prato.

O Risoto integra o legado dos primeiros imigrantes italianos que ocuparam a região a partir do ano de 1877. Seu surgimento nesta região está relacionado ao plantio das primeiras lavouras de arroz não mecanizadas, naquele local, então como opção alimentar das famílias, tornando-se mais tarde uma referência econômica regional. As formas culinárias de preparo adequaram-se à matéria-prima disponível.

A tradição de comer Risoto remonta às cozinhas das casas dos imigrantes e seus descendentes, especialmente como prato de domingo, associado à reunião de família e à comensalidade. Posteriormente, o prato passou a compor o cardápio das festas de santos, nas comunidades rurais, no entendimento de que a comida, sendo importante para a família, também seria especial para os visitantes que participavam de tais comemorações. As cozinheiras levavam o prato que apreciavam em família, para ser compartilhado nas festas, confirmando o que dizem Moreira e Maciel (2019, p.18) sobre ser o prato emblemático aquele que “representa o modo como as pessoas gostariam de ser reconhecidas”. O estudo mostrou, ainda, que o Risoto da Quarta Colônia é singular, ao tempo em que este é diferenciado no seu

preparo. Neste território, o Risoto segue o modo de preparo próprio a cada comunidade, marcando seu sabor e aspecto conforme as práticas culinárias seguidas pela risoteira/o.

Pode-se argumentar que o modo de fazer e comer o Risoto na Quarta Colônia expressa o jeito único e próprio do território, marcado pela herança imigratória associada à italianidade e atendendo ao disponibilizado pela produção agroalimentar local, ou seja, o arroz arbóreo e outros produtos coloniais, como a galinha caipira. Mantém-se a tradição, mesmo considerando alterações sofridas, como a adição de ingredientes industrializados. Os espaços de comensalidade do Risoto, como o salão comunitário da festa de santo, congrega as pessoas ao redor de grandes mesas, onde cada alimento do cardápio comemorativo é oferecido e servido reproduzindo o estilo e costumes das casas das famílias.

Diante dos processos de globalização que afetam as práticas culinárias, torna-se importante atentar à valorização e preservação de pratos da tradição culinária regional, representativos das raízes e memórias étnicas. Se reconhecidos pelas comunidades como parte de seus patrimônios gastronômicos, as possibilidades de se tornarem atrativos para turistas culturalmente conscientes, caso do Risoto para a Quarta Colônia.

As risoteiras/os exercem o papel de guardiãs/ãos da especialidade, e devem ser reconhecidas e estimuladas a dar continuidade na transmissão do saber fazer do Risoto. Preocupa, no entanto, como detectado pela pesquisa, a ausência de jovens neste fazer culinário, que garanta a continuidade da tradição. Em que pese a pequena amostragem, ouvidas seis risoteiras, a investigação abre um leque para novas pesquisas visando novos registros de saberes e fazeres, considerando-se o indicativo de diversidade em termos de receitas, utensílios e equipamentos utilizados, que levem a maior compreensão desta e de outras práticas culinárias coloniais ítalo brasileiras.

REFERÊNCIAS

AMON, D.; MENASCHE, R. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, Goiânia, v. 11, n. 1, 2008. DOI: 10.5216/sec.v11i1.4467. Disponível em: <https://revistas.ufg.br/fcs/article/view/4467>. Acesso em: 13 mar. 2025.

AULATE DIGITAL. **Emblemático**. Disponível em https://www.aulete.com.br/emblem%C3%A1tico#google_vignette. Acesso em 01-11-24

BEBER, A. M. C.; GASTAL, S. Turismo Gastronômico, Cultura e Comida de Festa. **Dos Algarves, Tourism, Hospitality & Management Journal**, n. 30, pp. 58-71, 2018. DOI: [10.18089/DAMEJ.2017.30.5](https://doi.org/10.18089/DAMEJ.2017.30.5)

BEBER, A. M. C.; GASTAL, S. Cadernos de Receitas e Histórias de Vida: Consolidando Memórias e Saberes Tradicionais. **Movendo Ideias**, v. 22, n. 1, pp. 6-14, 2017.

BEBER, A. M. C.; GASTAL, S. El turismo, la vida diaria y la comida. **PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural**, [S. l.], v. 18, n. 2, p. 207–217, 2020. DOI: 10.25145/j.pasos.2020.18.014. Disponível em: <https://ojsull.webs.ull.es/index.php/Revista/article/view/1130>. Acesso em: 13 mar. 2025.

BISOGNIN, R. O. **Quarta Colônia: um Olhar sobre a “Cultura” do Arroz como Identidade e Patrimônio Cultural de São João do Polêsine-RS**. Dissertação, Programa de Pós-Graduação em Patrimônio Cultural, Universidade de Santa Maria, Brasil, 2022.

BRASIL. Constituição (1988). Constituição da República Federativa do Brasil : texto constitucional promulgado em 5 de outubro de 1988, com as alterações determinadas pelas Emendas Constitucionais de Revisão nos 1 a 6/94, pelas Emendas Constitucionais nos 1/92 a 91/2016 e pelo Decreto Legislativo no 186/2008. – Brasília : Senado Federal, Coordenação de Edições Técnicas, 2016. 496 p

BRASIL. Ministério do Turismo. Programa Nacional de Turismo Gastronômico. **Gosto pelo Brasil** (Cartilha), 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/turismo/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas-projetos-acoes-obras-e-atividades/programa-nacional-de-turismo-gastronomico/CartilhaGostopeloBrasil2022.pdf>. Acesso em: 10 set.24.

CANDAU, J. **Memória e Identidade**. v. 1. São Paulo: Contexto. 2011, 219p.

CERETTA, C. C. A Comida das Festas de Padroeiros: o Patrimônio Gastronômico na Quarta Colônia-RS/Brasil. In: FIGUEIRA, M. C.; CHIATTONE, P. V. (Orgs). **Patrimônio Gastronômico**. Pelotas, RS: 2021. p. 46-48.

CERVO, C. B. **O Patrimônio Cultural na Cozinha: O Papel da Mulher no Território da Quarta Colônia, RS, Brasil**. Dissertação, Programa de Pós-Graduação em Patrimônio Cultural, Universidade de Santa Maria, Brasil, 2022.

DIÁRIO. **Ações lembram a Festa Regional do Arroz, de São João do Polêsine**. Diário, São João do Polêsine, 20 de maio de 2021, Disponível em: https://diariosm.com.br/noticias/geral/acoes_lembram_a_festa_regional_do_arroz_de_sao_joao_do_polesine.521403. Acesso em 21 out.24.

DOS SANTOS, J. A.; GASTAL, S.. Práticas culinárias e hábitos alimentares: tradição e mudanças em Maceió, Alagoas . **Revista Confluências Culturais** , [S. l.], v. 10, n. 3, p. 20-35, 2021. Disponível em: <https://periodicos.univille.br/RCC/article/view/1662>. Acesso em: 13 mar. 2025.

FERREIRA, C. M.; PINHEIRO, B. S.; SOUSA, I. S. F.; MORAIS, O. P. **QUALIDADE DO ARROZ NO BRASIL: evolução e padronização**. Santo Antônio de Goiás: Embrapa Arroz e Feijão, 2005. 61 p.

FRIGO, M. S. F. **O Patrimônio Gastronômico da Quarta Colônia como Potencial Comida de Geoparque**. Dissertação Programa de Pós-Graduação em Patrimônio Cultural, Universidade Federal de Santa Maria, Brasil, 2023.

FRIGO, M. S. F.; PONS, M. E. D; LUNARDI, R. A Comida Emblemática da Quarta Colônia como Meio de Interação Cultural e Social. **Revista de Estudos Interdisciplinares**, v. 5, n. 6, p. 245-258, 2023.

FROELICH, J. M; DULLIUS, P. R; VENDRÚSCULO, R. Território Quarta Colônia-RS: Patrimônio Cultural e Gastronomia em Foco. In: **7º Colóquio de Transformações Territoriais**. 2008. Disponível em: http://www.augm-cadr.org.ar/archivos/7mo-coloquio/mesa_5/20080. Acesso em: 15 ago. 2023.

- GIL, A. C. **Métodos e Técnicas de Pesquisa Social**. 6. ed. São Paulo: Atlas. 2008.
- GIMENES, M. H. S. G. Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. *In: Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul*, Universidade de Caxias do Sul, 2006.
- GIMENES, M. H. S. G. Turismo, História e Gastronomia: Uma Viagem pelos Sabores. **Rosa dos Ventos**, v. 3, n. 3, p. 433-437, 2011.
- GIORDANI, L. De Norte a Sul da Itália: Como as influências geográficas influenciaram na construção da "comida típica" dos imigrantes italianos no RS. *In: XIII Reunião de Antropologia do Mercosul*. Porto Alegre, julho, 2019. Disponível em: [\(PDF\) De norte a sul da Itália: como as diferenças geográficas influenciaram na construção da "comida típica" dos imigrantes italianos no RS](#). Acesso em: 10 de novembro de 2023.
- Governo do Estado do Rio Grande do Sul: **Colheita de arroz se encerra no RS com 7,16 milhões de toneladas do grão**, Disponível em: <https://www.estado.rs.gov.br/colheita-de-arroz-se-encerra-no-rs-com-7-16-milhoes-de-toneladas-do-grao>. Acesso em 14. jun. 2024.
- HALL, S. **A Identidade Cultural na Pós-Modernidade**. Rio de Janeiro: DP&A, v. 11. 2006.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. IBGE, **Cidades**. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br>. Acesso em: 10 de novembro 2023.
- LANDI, C. M. **Da Cozinha à Gastronomia: A Comida Italiana nos Restaurantes Paulistanos**. Dissertação, Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade, Universidade Anhembi Morumbi. Brasil, 2012.
- LEAL, M. L. M. S. **A História da Gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac, ed. 1, 1998.
- LOPES, E. R; SIMÕES, J. T. A Importância do Patrimônio Gastronômico para o Desenvolvimento Territorial. *In: FIGUEIRA, M. C.; CHIATTONE, P. V. (Orgs). Patrimônio Gastronômico*. p. 112-141. Pelotas, RS: 2022.
- MOREIRA, E. C.; MACIEL, M. E. de S. Tradições Alimentares e Comidas Emblemáticas. **ILUMINURAS**, Porto Alegre, v. 20, n. 51, 2019. DOI: 10.22456/1984-1191.97612. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/index.php/iluminuras/article/view/97612>. Acesso em: 13 mar. 2025.
- MANFIO, V.; PIEROZAN, V. L. Território, cultura e identidade dos colonizadores italianos no Rio Grande do Sul: uma análise da Serra Gaúcha e da Quarta Colônia. **Revista Espaço e Tempo**, v. 23, n. 1, p. 144-162, 2019.
- NASCIMENTO, E. P; JACQUES, A. P; GARBIN, R. F. **Estudo sobre tendências do Turismo Gastronômico**. Brasília, DF: Ed. da Autora, 2022.
- PERTILE, K.; GASTAL, S. Turismo e Gastronomia: As Vozes Italianas e a Culinária de Imigração. *in Anais... VII Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul*, Romântica - RS, 2012.
- POLLAK, M. Memória e Identidade Social *in Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, v. 5, n. 10, 1992, p. 200-212.

RECK, N. D. **Patrimônio Posto à Mesa**: A Culinária das Comunidades de Dona Francisca, RS. Dissertação, Programa de Pós-Graduação em Patrimônio Cultural, Universidade Federal de Santa Maria, Brasil, 2023.

REVISTA ALMANAQUE DO ARROZ. Tipos de arroz consumidos no Brasil. **Planeta Arroz**. Cachoeira do Sul, RS, 2023.

UNESCO. **Convenção para a Proteção do Patrimônio Mundial, Cultural e Natural**. Paris, França, 1972.

VENDRUSCOLO, R. **Somos da Quarta Colônia**: Os Sentidos de uma Identidade Territorial em Construção. Dissertação, Programa de Pós-Graduação em Patrimônio Cultural, Universidade Federal de Santa Maria, Brasil, 2029.

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 araquá 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: MapBiomas, 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.

Ambiente alimentar universitário: análise da oferta de bebidas açucaradas, água e suco de fruta natural no período de 2015 a 2022

University food environment: analysis of the supply of sugar-sweetened beverages, water and natural fruit juice from 2015 to 2022

Entorno alimentario universitario: análisis de la oferta de bebidas azucaradas, aguas y zumos de frutas naturales del 2015 al 2022

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v5i1.65676>

Gustavo Mendonça de Freitas | gustavommfreitas@gmail.com
<https://orcid.org/0009-0000-7996-9778>

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

Maria Eliza Assis dos Passos | elizapassos@nutricao.ufrj.br
<https://orcid.org/0000-0002-8953-8258>

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

Letícia Ferreira Tavares | leticiaferreiras@nutricao.ufrj.br
<https://orcid.org/0000-0001-5205-2994>

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

Recebimento do artigo: 02-outubro-2024

Aceite: 24-fevereiro-2025

FREITAS, G. M.; PASSOS, M. E. A.; TAVARES, L. F. Ambiente alimentar universitário: análise da oferta de bebidas açucaradas, água e suco de fruta natural no período de 2015 a 2022. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 5, n. 1, p. 97-109, abr. 2025.



RESUMO

Este estudo teve como objetivo avaliar a disponibilidade de bebidas açucaradas, água e suco de fruta natural nos serviços de alimentação permissionários do campus Cidade Universitária da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Para investigar e monitorar foram realizados inquéritos em todos os serviços de alimentação permissionários nos anos de 2015, 2017, 2019 e 2022. Os alimentos foram classificados em: *in natura*, minimamente processados ou processados e preparações culinárias baseadas nestes alimentos (AIMPP) e ultraprocessados e preparações culinárias contendo estes alimentos. Os estabelecimentos foram categorizados segundo o processamento dos alimentos comercializados. Foram realizadas análises descritivas para caracterização dos estabelecimentos e da disponibilidade de bebidas. Refrigerantes e guaraná natural foram as bebidas açucaradas mais disponíveis, presentes em 98,5% dos estabelecimentos em 2022. No último inquérito, 61,5% ofereciam suco de fruta natural. O ambiente alimentar da universidade não contribui para promoção de uma alimentação saudável, pois há predomínio de bebidas ultraprocessadas e pelo menor número de estabelecimentos que ofertam AIMPP.

Palavras-chaves: Gastronomia; Ambiente alimentar; Universidade; Escolha alimentar; Bebida açucarada; Suco de fruta.

ABSTRACT

This study aimed to evaluate the availability of sugar-sweetened beverages, water and natural fruit juice in licensed food services on the Cidade Universitária campus of the Universidade Federal do Rio de Janeiro. Surveys were carried out in all licensed food services in 2015, 2017, 2019 and 2022 to investigate and monitor these services. Foods were classified as: *in natura* or minimally processed foods, or processed and culinary preparations based on these foods (AIMPP) and ultra-processed and culinary preparations containing these foods. The establishments were categorized according to the processing of the food available. Descriptive analyses were carried out to characterize the establishments and the availability of drinks. Soft drinks and natural guaraná were the most available sugary beverages in 98.5% of establishments surveyed in 2022. In the last survey, only 61.5% offered natural fruit juice. The food environment at university doesn't contribute to promoting healthy eating, as evidenced by the predominance of ultra-processed beverages and the lower number of establishments offering AIMPP.

Keywords: Gastronomy; Food environment; University; Food choice; Sugar-sweetened beverages; Fruit juice.

RESUMEN

Este estudio tuvo como objetivo evaluar la disponibilidad de bebidas azucaradas, agua y jugos de frutas naturales en servicios de alimentación autorizados en el campus de la Cidade Universitaria de la Universidade Federal do Rio de Janeiro. Para investigar y monitorear dichos servicios, se realizaron encuestas en todos los servicios de alimentación autorizados en 2015, 2017, 2019 y 2022. Los alimentos se clasificaron en: frescos, mínimamente procesados o

elaborados y preparaciones culinarias a base de estos alimentos (AIMPP) y ultraprocesados y preparaciones culinarias que contienen estos alimentos. Los establecimientos fueron categorizados según el procesamiento de los alimentos disponibles. Se realizaron análisis descriptivos para caracterizar los establecimientos y la disponibilidad de bebidas. Los refrescos y el guaraná natural fueron las bebidas azucaradas más disponibles, presentes en el 98,5% de los establecimientos estudiados en 2022. En la última encuesta, sólo el 61,5% vendía jugos de frutas naturales. El ambiente alimentario en la universidad no favorece la promoción de una alimentación saludable, como lo evidencia la predominancia de bebidas ultraprocesadas y el menor número de establecimientos que ofrecen AIMPP.

Palabras claves: Gastronomía; Ambiente alimentario; Universidad; Elección de alimentos; Bebida azucarada; Zumo de frutas.

INTRODUÇÃO

O ambiente físico e social onde ocorre a venda de alimentos e bebidas, conhecido como ambiente alimentar, exerce uma influência crucial nas escolhas alimentares do grupo que o frequenta. Isso ocorre na medida em que diversos fatores, como as opções e os preços, têm uma influência direta na facilidade ou dificuldade de acesso a determinados tipos de alimentos (Glanz *et al.*, 2007; Tavares *et al.*, 2021; Franco *et al.*, 2022; Batista *et al.*, 2023). Em um ambiente alimentar universitário, essa influência é particularmente significativa, uma vez que esses locais são centros de aprendizagem e atividades profissionais, atraindo uma ampla variedade de alunos, professores, técnicos-administrativos e visitantes (Tavares *et al.*, 2021; Rodrigues *et al.*, 2023; Batista *et al.*, 2023).

Uma alimentação baseada em alimentos *in natura* e minimamente processados é mais saudável em comparação com aquelas ricas em alimentos ultraprocesados. Isso se deve ao fato de que os alimentos ultraprocesados estão associados a diversos problemas de saúde, incluindo obesidade, hipertensão arterial e diabetes mellitus (Brasil, 2014a; Levy *et al.*, 2022; Brasil, 2022). Dentre os alimentos disponíveis nas universidades, merecem especial atenção as bebidas açucaradas. Este tipo de alimento é caracterizado por ser um líquido não alcoólico industrializado que contém adição de açúcar (Correia Neto, 2020; Instituto de Efectividad Clínica y Sanitaria, 2020). Essas bebidas se destacam como agentes de maior potencial para o surgimento de doenças crônicas, como obesidade e diabetes, bem como a outras doenças crônicas não transmissíveis, principalmente devido à sua forma líquida de consumo, que não induz a sensação de saciedade e estimula o consumo de outros alimentos calóricos (Fontes *et al.*, 2019; Correia Neto, 2020; Franco *et al.*, 2020).

Pereira (2024) destaca a importância do olhar cauteloso ao ambiente alimentar universitário que muitas vezes não favorece escolhas alimentares saudáveis devido ao predomínio e oferta de alimentos não saudáveis e, assim, podem influenciar negativamente na saúde da comunidade universitária. A autora reforça a necessidade de criação e fortalecimento de ações afirmativas que auxiliem na redução de risco à saúde dos estudantes.

O objetivo deste trabalho é avaliar a disponibilidade de bebidas açucaradas, água e sucos de fruta natural e classificar os serviços de alimentação do campus Cidade Universitária da Universidade Federal do Rio de Janeiro.

METODOLOGIA

Este é um estudo de série temporal realizado na Universidade Federal do Rio de Janeiro, campus Cidade Universitária, em diferentes momentos. Em 2015, foi instituído um sistema de monitoramento do ambiente alimentar universitário no qual os inquéritos são conduzidos a cada dois anos, com o primeiro realizado nesse mesmo ano. A coleta de dados planejada para 2021 foi adiada devido à pandemia de COVID-19, pois, naquele período, os estabelecimentos de alimentação permaneceram fechados, inviabilizando a observação das atividades regulares. Para assegurar a continuidade do sistema de monitoramento, a coleta foi realizada em 2022, quando os estabelecimentos já haviam retomado suas operações, permitindo uma análise representativa do cenário após a reabertura. Portanto, foram realizados quatro inquéritos: em 2015, 2017, 2019 e 2022.

A população do estudo inclui todos os estabelecimentos permissionários de alimentação nesta universidade. Todos os estabelecimentos foram convidados e aceitaram participar da pesquisa. A coleta de dados foi conduzida por alunos de graduação em gastronomia e nutrição, treinados previamente, que visitaram cada estabelecimento, apresentaram a pesquisa, entregaram uma carta de apresentação aos responsáveis e aplicaram um questionário.

O instrumento utilizado foi desenvolvido pelo Grupo de Estudos Colaborativo em Ambiente Alimentar Universitário do Rio de Janeiro (CALU). Posteriormente, foi testado psicometricamente para confiabilidade e validade de conteúdo, apresentando excelente desempenho no contexto em que foi aplicado (Franco *et al.*, 2022).

Esse instrumento utilizado é organizado em sete blocos, a saber: bloco 1: caracterização do estabelecimento; bloco 2: observação do ambiente (estrutura física e equipamentos como micro-ondas, geladeiras, etc.) do estabelecimento; bloco 3: informação (preço, cardápio, informação nutricional) para o cliente; bloco 4: oferta de bebidas, alimentos e preparações culinárias; bloco 5: itens de conveniência (incluindo bombonière); bloco 6: preços de bebidas, alimentos e preparações culinárias e promoções e bloco 7: propagandas (Franco *et al.*, 2022).

A classificação NOVA categoriza os alimentos conforme a natureza, a extensão e o propósito do processamento industrial. Amplamente incorporada nas diretrizes brasileiras de políticas públicas em alimentação e nutrição, essa classificação também é empregada em estudos nacionais e internacionais sobre alimentação, qualidade da dieta e saúde (Monteiro *et al.*, 2017; Franco *et al.*, 2022; Pereira, 2024). Inicialmente os alimentos foram categorizados em dois grupos levando-se em consideração essa classificação: a) grupo dos alimentos *in natura*, minimamente processados ou processados e preparações culinárias baseadas nestes alimentos (AIMPP); b) grupo dos alimentos ultraprocessados e preparações culinárias contendo estes alimentos (AUPP).

A classificação NOVA (Monteiro *et al.*, 2017) também foi utilizada para categorizar os estabelecimentos segundo grau de processamento industrial dos alimentos predominantemente comercializados, a saber: a) Tipo 1: predomínio de AIMPP (Restaurante a quilo; restaurante à la carte/prato feito; e restaurante buffet livre/rodízio); b) Tipo 2: mistos (não há predomínio de AIMPP ou de AUPP), (Lanchonete/cafeteria com venda de refeições); c) Tipo 3: predomínio de AUPP (Lanchonete/ cafeteria sem venda de refeições, bomboniere e bar).

As variáveis analisadas foram: classificação dos estabelecimentos, disponibilidade de bebidas açucaradas (refrigerante, guaraná natural, néctar de fruta, refresco e bebida à base de soja), suco de fruta natural e água. Análises descritivas de frequência e proporção foram conduzidas para caracterizar os serviços de alimentação e bebidas. As análises quantitativas foram realizadas no programa *Statistical Package for the Social Sciences (SPSS)* versão 25.

A presente pesquisa faz parte do projeto maior intitulado Ambiente alimentar universitário: Universidade Federal do Rio de Janeiro. Cada inquérito realizado foi aprovado pelo Comitê de Ética (CAAE 49988015.6.0000.5259 - N. parecer 1.320.075; CAAE: 63579717.8.0000.5257 - N. parecer 1.928.676; CAAE 26522519.4.0000.5257 - N. parecer 3.816.171).

RESULTADOS

Foram coletadas informações de 53 estabelecimentos em 2015, 58 em 2017, 71 em 2019 e 65 em 2022. Nos anos pesquisados, respectivamente, 40,4%, 29,3%, 35,2% e 28,1% operavam nos três turnos, enquanto 59,6%, 70,7%, 64,8% e 71,9% funcionavam apenas nos turnos da manhã e da tarde. No último ano pesquisado, sem diferenças estatísticas significativas em relação aos anos anteriores, os estabelecimentos foram caracterizados da seguinte forma: misto, venda de lanche e refeições (40%), lanchonete (35,4%), restaurante à la carte/prato feito (6,2%), restaurante a quilo (10,8%), bomboniere (6,2%), restaurante buffet livre/rodízio (1,5%) e cafeteria (0,0%) (Tabela 1).

Os serviços de alimentação permissionários ao serem classificados segundo grau de processamentos dos itens predominantemente comercializados obtiveram resultados que também não apresentaram diferenças estatísticas significativas (Tabela 1). Em 2022, 18,5% dos estabelecimentos pesquisados eram do Tipo 1 (predomínio de AIMPP), 40% do Tipo 2 (mistos) e 41,5% do Tipo 3 (predomínio de AUPP).

Tabela 1. Caracterização dos serviços de alimentação permissionários da Universidade Federal do Rio de Janeiro, Cidade Universitária, Rio de Janeiro, 2015, 2017, 2019 e 2022.

Característica do Serviço de Alimentação	2015 (n=52) %	2017 (n=58) %	2019 (n=71) %	2022 (n=65) %
Horário de funcionamento				
<= 18 horas	59,6	70,7	64,8	71,9
>18 horas	40,4	29,3	35,2	28,1
Tipo de estabelecimento				
Misto	40,4	53,4	53,5	40,0
Lanchonete	28,8	22,4	22,5	35,4
Restaurante A la carte/prato feito	15,4	3,4	5,6	6,2
Restaurante a quilo	7,7	8,6	8,5	10,8
Bomboniere	5,8	6,9	8,5	6,2
Cafeteria	1,9	1,7	0,0	0,0
Classificação dos estabelecimentos				
Grupo 1 (AIMPP) ¹	23,1	15,5	15,5	18,5
Grupo 2 (Misto) ²	40,4	53,5	53,3	40,0
Grupo 3 (AUPP) ³	36,5	31,0	31,0	41,5

¹Grupo 1: Estabelecimentos que disponibilizam predominantemente alimentos in natura, minimamente processados, processados e preparações culinárias baseadas nestes alimentos (AIMPP).

²Grupo 2: Estabelecimentos que não há predomínio de alimentos in natura, minimamente processados, processados e preparações culinárias baseadas nestes alimentos (AIMPP) ou alimentos ultraprocessados e preparações culinárias contendo estes alimentos (AUPP).

³Grupo 3: Estabelecimentos que disponibilizam predominantemente alimentos ultraprocessados e preparações culinárias contendo estes alimentos (AUPP).

Fonte: elaborado pelos autores, 2015, 2017, 2019 e 2022.

Em relação à oferta de bebidas, observou-se que, em ambos os inquéritos, os refrigerantes e o guaraná natural foram as bebidas açucaradas mais frequentemente oferecidas, disponíveis em 98,5% dos estabelecimentos pesquisados em 2022. As bebidas açucaradas menos disponíveis foram o refresco e a bebida à base de soja, com disponibilidades de 6,2% e 10,8%, respectivamente, no último ano pesquisado. Em todos os inquéritos, a água foi disponibilizada pelo menos em 96,6% dos estabelecimentos. Já o suco de fruta natural teve uma disponibilidade significativamente menor, com 67,3%, 56,9%, 56,3% e 61,5% ao longo dos anos (Tabela 2).

Tabela 2. Bebidas comercializados pelos serviços de alimentação. Universidade Federal do Rio de Janeiro, Cidade Universitária, Rio de Janeiro, 2015, 2017, 2019 e 2022.

Bebidas	2015 (n=52) %	2017 (n=58) %	2019 (n=71) %	2022 (n=65) %
Água	100,0	96,6	98,6	100,0
Suco de fruta natural	67,3	56,9	56,3	61,5
Refrigerante	98,1	94,8	100,0	98,5
Guaraná natural	94,2	93,1	97,2	98,5
Néctar de fruta	84,6	72,4	54,9	58,5
Refresco	36,5	48,3	33,8	6,2
Bebida à base de soja	15,4	3,4	7,0	10,8

Fonte: elaborado pelos autores, 2015, 2017, 2019 e 2022.

Destaca-se que a disponibilidade das bebidas açucaradas é semelhante à da água, com ambas presentes em pelo menos 95% dos estabelecimentos ao longo dos anos. Entretanto, com relação ao suco de fruta natural, as bebidas açucaradas foram disponibilizadas em uma proporção bem maior visto que a disponibilidade do suco natural foi de no máximo 68% nos períodos analisados.

DISCUSSÃO

A disponibilidade das bebidas saudáveis no ambiente alimentar da Cidade Universitária foi menos frequente do que a das bebidas não saudáveis em todos os anos investigados. Esse padrão reflete-se também nos tipos de estabelecimentos presentes, uma vez que os ofertam de forma predominante alimentos saudáveis foram menos frequentes, enquanto os estabelecimentos sem predominância clara ou com ênfase na oferta de alimentos menos saudáveis eram mais comuns. Essa situação, em que a disponibilidade de itens que são barreiras para uma alimentação saudável supera a de itens que a favorecem, também foi identificada em outros estudos realizados em universidades nacionais e internacionais.

Um estudo realizado por Rodrigues *et al.* (2023) na UFRJ revelou uma alta disponibilidade de bebidas e alimentos ultraprocessados. De modo geral, itens saudáveis, como vegetais, opções vegetarianas, arroz integral, leite, frutas e pão integral, eram pouco oferecidos, enquanto bebidas açucaradas, doces, guloseimas e salgadinhos estavam amplamente disponíveis. O estudo apontou que os sucos naturais estavam disponíveis em 67% dos estabelecimentos, enquanto as bebidas açucaradas eram disponibilizadas em 98% dos estabelecimentos.

O estudo de Franco *et al.* (2020), que realizou três inquéritos nos anos de 2011, 2012 e 2016 na cidade do Rio de Janeiro, confirma essa tendência. Entre os dados, destaca-se que as bebidas ultraprocessadas estavam presentes em 100% dos estabelecimentos em todos os anos investigados, enquanto sucos naturais foram encontrados em, no máximo, 66,7% dos pontos de venda. Em outro estudo realizado em Niterói, por Barbosa *et al.* (2020), constatou-se que 58,7% dos alimentos disponíveis nos estabelecimentos eram ultraprocessados. Em outra região do Brasil, uma universidade do Sul estudada por Cargnin *et al.* (2018) apresentou resultados

semelhantes. A pesquisa, realizada em 2013 e 2017, mostrou que, no último ano, sucos de frutas estavam disponíveis em 64% dos estabelecimentos, enquanto os refrigerantes estavam em 100%.

Em nível internacional, Shi *et al.* (2018) investigaram uma instituição na Austrália entre 2017 e 2018, observando que bebidas açucaradas ainda representavam um terço das opções disponíveis, mesmo com a combinação de bebidas frescas e embaladas. Outro estudo no mesmo país avaliou 252 estabelecimentos de sete instituições em 2014, revelando que alimentos e bebidas saudáveis eram menos acessíveis e promovidos do que opções não saudáveis, com destaque para as bebidas açucaradas (Roy, 2016). Na África do Sul, Meko; Jordaan (2016) analisaram a University of the Free State (UFS), onde produtos contendo açúcar, majoritariamente bebidas açucaradas, representaram 29,2% dos itens alimentares comercializados.

A realidade dos estudantes universitários é marcada por desafios que impactam diretamente sua alimentação. A carga intensa de estudos e atividades extracurriculares, aliada à falta de tempo, questões financeiras e dificuldade de acesso a alimentos saudáveis, leva a uma dieta desequilibrada. Segundo estudo de Pereira (2024), realizado com universitários, observou-se uma baixa frequência no consumo de frutas e hortaliças, enquanto bebidas açucaradas e doces eram consumidos de forma excessiva. Esses hábitos alimentares contribuem para o aumento do risco de doenças crônicas, como obesidade e diabetes tipo 2. A promoção de hábitos saudáveis, especialmente durante a fase universitária, é fundamental, já que os hábitos adquiridos nesse período tendem a persistir ao longo dos anos e impactar a saúde futura dos estudantes (Pereira, 2024).

Apesar de os ambientes alimentares nas universidades não promoverem uma alimentação saudável, muitos cursos, especialmente na área da saúde, adotam discursos que preconizam práticas alimentares saudáveis. Este fenômeno, como descrito por Rodrigues *et al.* (2023), é paradoxal, pois as instituições de ensino superior não aplicam consistentemente esses próprios princípios. Na UFRJ, essa discrepância torna-se ainda mais evidente, considerando sua participação na Rede Brasileira de Universidades Promotoras da Saúde (Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2023), comprometendo-se a facilitar o acesso à saúde e ao bem-estar não apenas para a sociedade em geral, mas também para sua comunidade acadêmica (Oliveira, 2017; Damasceno; Pimentel, 2022).

Devido ao seu extenso alcance e prestígio social da universidade, a forma como o ambiente alimentar universitário se apresenta contribui para a disseminação de hábitos alimentares saudáveis ou não saudáveis entre sua comunidade acadêmica, suas famílias e redes sociais, incluindo até mesmo influenciar outros contextos sociais (Oliveira, 2017). Isso transforma a universidade em um importante Equipamento Público de Segurança Alimentar e Nutricional (Brasil, 2014b), bem como um excelente local para a disseminação da Educação Alimentar e Nutricional (Brasil, 2012). Desse modo, a universidade tem uma responsabilidade social, uma vez que não aproveitar esse potencial para tais fins faz com que esse ambiente, em vez de mitigar, torne-se um agravante do problema da falta de saúde (Oliveira, 2017; Barbosa *et al.*, 2020).

Diante disso, torna-se crucial que as instituições de ensino superior alinhem suas práticas alimentares com os discursos promovidos por seus cursos na área da saúde. Uma

medida essencial é a implementação de diretrizes para os serviços de alimentação no ambiente universitário, estabelecendo parâmetros para contratos e licitações. A universidade, como responsável por essas autorizações, deve definir requisitos relacionados à disponibilidade e acessibilidade de alimentos saudáveis, promovendo assim um ambiente mais saudável (Barbosa *et al.*, 2020; Rodrigues *et al.*, 2023).

Vale ressaltar que os dados do sistema de monitoramento do ambiente alimentar universitário conduzido pelo presente grupo de pesquisa subsidiaram a criação de uma portaria que aborda diretrizes a serem seguidas por todos os ambientes que comercializam, produzem ou oferecem alimentação dentro da UFRJ (Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2023).

Ademais, é imprescindível garantir o acesso à água de qualidade como um direito humano essencial para assegurar a segurança alimentar e nutricional, não apenas para a higiene e preparo dos alimentos, mas também para consumo (Leão *et al.*, 2013). A universidade deve garantir esse direito, instalando bebedouros acessíveis e promovendo, por meio de diretrizes institucionais, o fornecimento gratuito de água filtrada e potável nos estabelecimentos (Franco *et al.*, 2020).

Iniciativas bem-sucedidas e relevantes na promoção de escolhas saudáveis no ambiente universitário são os restaurantes universitários. Esses estabelecimentos surgem como uma alternativa, uma vez que oferecem alimentos *in natura* ou minimamente processados a preços acessíveis (Amábela *et al.*, 2023; Perez *et al.*, 2019). Na UFRJ, o restaurante universitário opera há 15 anos, fornecendo cerca de 10 mil refeições diárias para almoço e jantar (Ramalho *et al.*, 2021; Santos *et al.*, 2023). Apesar de o restaurante universitário ser um espaço facilitador da adoção de práticas alimentares saudáveis a capacidade produtiva do mesmo não consegue atender às necessidades das 80 mil pessoas que frequentam a universidade, além de não abranger todos os horários, disponibilizando apenas as duas grandes refeições (Santos *et al.*, 2023; Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2024). Esse cenário é semelhante ao observado nas pesquisas de Perez *et al.* (2019) em outra universidade do Rio de Janeiro, de Barbosa *et al.* (2020) em uma universidade de Niterói e de Cardoso *et al.* (2018) em uma universidade de Pernambuco.

Logo, para que se promova uma alimentação saudável no ambiente universitário é necessário que sejam realizadas ações transversais e intersetoriais de forma contínua e integrada (Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2023). Assim sendo, as estratégias de criar normativas e restaurantes universitários são exitosas e necessárias, mas devem ser complementadas e integradas com outras políticas institucionais e projetos de ensino, pesquisa e extensão que possam contribuir para promoção de ambientes alimentares saudáveis (Batista *et al.*, 2023).

Como desdobramento do presente estudo, estão em elaboração intervenções que serão implementadas nos próximos anos. Entre elas, podemos citar a elaboração de um mapa interativo para divulgação dos dados aos consumidores da universidade e a organização de cursos e oficinas culinárias para capacitação dos permissionários de alimentação, em parceria com o projeto de extensão Gastronomia na Promoção da Saúde.

CONCLUSÃO

Ao caracterizar o ambiente alimentar da UFRJ, identificou-se que os serviços de alimentação permissionários avaliados pouco contribuíram para a promoção de um ambiente alimentar universitário saudável. Há elevada oferta de bebidas açucaradas e uma menor frequência dos serviços que ofertam predominantemente de alimentos *in natura*, minimamente processados, processados e preparações culinárias baseadas nestes alimentos.

Essa realidade levanta preocupações significativas sobre o papel da universidade como promotora de saúde, visto que o ambiente alimentar exerce influência direta sobre os hábitos alimentares dos estudantes, impactando diretamente sua saúde tanto no curto quanto no longo prazo. O predomínio de alimentos não saudáveis nos serviços de alimentação do campus pode aumentar o risco de doenças crônicas, como obesidade e diabetes, entre os universitários.

A continuidade do monitoramento do ambiente alimentar é essencial para avaliar a efetividade das intervenções. O próximo inquérito, programado para dezembro de 2024, permitirá analisar a adesão dos estabelecimentos às novas normativas e atualizar os dados sobre a oferta de alimentos e bebidas no campus. Esse processo contínuo possibilitará ajustes nas estratégias e fornecerá subsídios para futuras ações, assegurando que as medidas adotadas promovam um ambiente alimentar mais saudável.

Destaca-se que a promoção de um ambiente alimentar saudável no contexto universitário exige a articulação contínua e integrada de ações intersetoriais. A universidade, como agente formador e disseminador de conhecimento, desempenha um papel central nesse processo, tendo a responsabilidade de incorporar práticas alimentares mais saudáveis em seus espaços. A efetividade dessa abordagem depende da colaboração eficaz entre os diferentes segmentos da comunidade acadêmica, com o objetivo de construir um ambiente que, de forma progressiva, favoreça escolhas alimentares mais saudáveis.

REFERÊNCIAS

- AMÁBELA, A. C. *et al.* COMER PRA QUÊ? Na Universidade... Comer Pra Quê? Cabo Frio, 2023. Disponível em: https://mds.gov.br/webarquivos/MDS/2_Acoes_e_Programas/Alimentacao_Saudavel/NA_UNIVERSIDADE_COMER_PRA_QUE.pdf. Acesso em 20 fev. 2024.
- BARBOSA, R. *et al.* Food environment of a Brazilian public university: challenges to promote healthy eating. *Rev. chil. nutr*, p. 443-448, 2020. Disponível em <https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/biblio-1126142>. Acesso em 20 out. 2023.
- BATISTA, C. A. *et al.* Caracterização do ambiente alimentar de uma universidade pública do estado do Rio de Janeiro. *Cadernos Saúde Coletiva*, v. 31, n. 1, p. e31010492, 2023. Disponível em <https://www.scielo.br/j/cadsc/a/rjL8h6gWjgSrs4x4VR5TFTd/>. Acesso em 20 out. 2023.
- BRASIL. Ministério da Saúde. *Guia alimentar para a população brasileira*. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014a. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude->

[brasil/publicacoes-para-promocao-a-saude/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf/view](https://www.gov.br/saude/publicacoes-para-promocao-a-saude/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf/view)>. Acesso em 20 out. 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Qual é a relação entre consumo de ultraprocessados e risco de mortalidade?:** Alimentos prejudiciais à saúde estão associados às doenças crônicas. Brasília, 07 jun 2022. Disponível em: <<https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-brasil/eu-quer-me-alimentar-melhor/noticias/2022/qual-e-a-relacao-entre-consumo-de-ultraprocessados-e-risco-de-mortalidade>>. Acesso em 20 out. 2023.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional.

Estratégia Intersectorial de Prevenção e Controle da Obesidade: recomendações para estados e municípios. **Estratégia Intersectorial de Prevenção e Controle da Obesidade: recomendações para estados e municípios.** 2014b.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas.** Brasília, 2012. Disponível em: <https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/marco_EAN.pdf>. Acesso em 20 fev. 2024.

CARDOSO, C. I. X. S. *et al.* Restaurante Universitário da UFPE: uma abordagem sistêmica. **Revista Gestão Universitária Na América Latina-GUAL**, p. 211-234, 2018. Disponível em: <<https://periodicos.ufsc.br/index.php/gual/article/view/1983-4535.2018v11n3p211>>. Acesso em 20 fev. 2024.

CARGNIN; P. R. G. *et al.* AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL DOS ALIMENTOS E BEBIDAS COMERCIALIZADOS EM RESTAURANTES DE UMA UNIVERSIDADE DO SUL DO BRASIL: auditoria de 2013 e 2017. In: Anais do XXV Congresso Brasileiro de Nutrição-CONBRAN 2018-Alimentação Coletiva. **Revista da Associação Brasileira de Nutrição-RASBRAN**, v. 9, n. 1, p. 1-429, 2018. Disponível em: <<https://www.rasbran.com.br/rasbran/article/view/982/193>>. Acesso em 20 out. 2023.

COMER PRA QUÊ? **Na Universidade... Comer Pra Quê?** Cabo Frio, 2023. Disponível em: <https://mds.gov.br/webarquivos/MDS/2_Acoes_e_Programas/Alimentacao_Saudavel/NA_UNIVERSIDADE_COMER_PRA_QUE.pdf>. Acesso em 20 fev. 2024.

CORREIA NETO, C. B. **Tributação das bebidas açucaradas no Brasil: caminhos para sua efetivação.** Estudo técnico. Consultoria legislativa. Fevereiro, 2020. Disponível em: <<https://www.ibet.com.br/wp-content/uploads/2020/02/Tributos-bebidas.pdf>> Acesso em 20 out. 2023.

DAMASCENO, D. L.; PIMENTEL, A. M. A Promoção da Saúde no ensino superior e o movimento de Universidades Promotoras da Saúde: conceitos, construção e desafios. In: **Educação: pesquisa, aplicação e novas tendências.** Editora Científica Digital, 2022. p. 285-308.

FONTES, A. S. *et al.* Aumento no consumo de bebidas açucaradas é associado à pior qualidade da dieta: um estudo transversal de base populacional. **Revista de Nutrição**, v. 32, 2019. Disponível em: <https://www.researchgate.net/profile/Regina-Fisberg/publication/330891652_Increased_sugar-sweetened_beverage_consumption_is_associated_with_poorer_dietary_quality_A_cross-

[sectional_population-based_study/links/5c615cd592851c48a9c9915f/Increased-sugar-sweetened-beverage-consumption-is-associated-with-poorer-dietary-quality-A-cross-sectional-population-based-study.pdf](#)> Acesso em 20 out. 2023.

FRANCO, A. S. *et al.* University food environment: characterization and changes from 2011 to 2016 in a Brazilian public university. **Revista de Nutrição**, v. 33, 2020. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/rn/a/FPtmw5WV7knTpcx6GKcjFZg/?format=html>> Acesso em 20 out. 2023.

FRANCO, A. S. *et al.* Validade de conteúdo e confiabilidade de instrumento de avaliação do ambiente alimentar universitário. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 27, p. 2385-2396, 2022. Disponível em <<https://www.scielo.org/article/csc/2022.v27n6/2385-2396/pt/>>. Acesso em 20 out. 2023.

FRANCO, F. S. C. *et al.* Associação da imagem corporal ao consumo de bebidas açucaradas e ao estado nutricional em adolescentes. **O Mundo da Saúde**, v. 44, p. 630-641, 2020. Disponível em: <<https://revistamundodasaude.emnuvens.com.br/mundodasaude/article/download/991/945>>. Acesso em 20 out. 2023.

GLANZ, K. *et al.* Nutrition Environment Measures Survey in Stores (NEMS-S) Development and Evaluation. *Amer J. Clin. Nutr.*, [s.l.], v. 32, n. 4, p.282-289, abr. 2007.

INSTITUTO DE EFECTIVIDAD CLÍNICA Y SANITARIA. **O lado oculto das bebidas açucaradas**. Buenos Aires, nov 2020. Disponível em <<https://actbr.org.br/uploads/arquivos/IECS-e-Infografi%CC%81as-bebidas-azucaradas-Brasil.pdf>>. Acesso em 20 out. 2023.

LEÃO, M. M. *et al.* **O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional**. Brasília: Abrandh, v. 263, 2013.

LEVY, R. B. *et al.* Três décadas da disponibilidade domiciliar de alimentos segundo a NOVA–Brasil, 1987–2018. **Revista de Saúde Pública**, v. 56, p. 75, 2022. Disponível em <<https://www.scielo.br/j/rsp/a/G7KPsDVPBsLFBtR93Q5rpK/?format=pdf&lang=pt>>. Acesso em 20 out. 2023.

MEKO, N. M. L.; JORDAAN, E. M. The food environment of students on a financial assistance programme at the University of the Free State, Bloemfontein. *South African Journal of Clinical Nutrition*, p. 1-2, 2016. Disponível em <<https://www.ajol.info/index.php/sajcn/article/view/143858>>. Acesso em 12 nov. 2024.

MONTEIRO, C. A. *et al.* The UN Decade of Nutrition, the NOVA food classification and the trouble with ultra-processing. **Public health nutrition**, v. 21, n. 1, p. 5-17, 2017. Disponível em <<https://www.cambridge.org/core/journals/public-health-nutrition/article/un-decade-of-nutrition-the-nova-food-classification-and-the-trouble-with-ultra-processing/2A9776922A28F8F757BDA32C3266AC2A>> Acesso em 21 nov. 2023.

OLIVEIRA, C. de S. A universidade promotora da saúde: uma revisão de literatura. 2017. Disponível em <<https://repositorio.ufba.br/bitstream/ri/23569/1/A%20UNIVERSIDADE%20PROMOTORA%20DA%20SA%c3%9aDE%20CRISTIANO%20OLIVEIRA.pdf>> Acesso em 21 nov. 2023.

PEREIRA, M. E. C. *et al.* Avaliação de fatores de risco e proteção para doenças crônicas não transmissíveis entre estudantes universitários: resultados da Pesquisa Nacional de Saúde (PNS) 2013 e 2019. 2024. Disponível em

<<https://www.bdt.d.uerj.br:8443/bitstream/1/22915/2/Disserta%c3%a7%c3%a3o%20-%20Maria%20Em%c3%adlia%20Coimbra%20Pereira%20-%202024%20-%20Completa.pdf>>

Acesso em 21 nov. 2023.

PEREZ, P. M. P. *et al.* Effect of implementation of a University Restaurant on the diet of students in a Brazilian public university. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 24, p. 2351-2360, 2019. Disponível em

<<https://www.scielo.br/j/csc/a/d3QgKmHJZbLnSKp3kwNwMmr/abstract/?lang=pt&format=html#>> Acesso em 21 set. 2024.

RAMALHO, Julia Medeiros *et al.* Desafios para a aplicação da tecnologia da informação no restaurante universitário da UFRJ: Percepção dos nutricionistas. **Alimentos: Ciência, Tecnologia e Meio Ambiente**, v. 2, n. 5, p. 96-108, 2021. Disponível em: <<https://revistascientificas.ifrj.edu.br/index.php/alimentos/article/view/1554>>. Acesso em 23 out. 2023.

RODRIGUES, C. B. *et al.* Potential for healthy eating in a Brazilian public university food environment. **Revista de Nutrição**, v. 36, p. e210180, 2023. Disponível em <<https://www.scielo.br/j/rn/a/gDMvMtcqGXnGpMZR95ckGPr/?format=html&lang=en>>.

Acesso em 20 out. 2023.

ROY, R. *et al.* Description, measurement and evaluation of tertiary-education food environments. **British Journal of Nutrition**, v. 115, n. 09, p. 1598-1606, 2016. Disponível em <<https://www.cambridge.org/core/journals/british-journal-of-nutrition/article/description-measurement-and-evaluation-of-tertiaryeducation-food-environments/Co35758504900AD962CB61FFA8AEBA2C>>. Acesso em 12 nov. 2024.

SANTOS, G. F. *et al.* Cardápio inclusivo: **Receitas Veganas do Restaurante Universitário da UFRJ**. Rio de Janeiro, 2023. Disponível em: <www.ru.ufrj.br>.

SHI, Y. *et al.* It is time to make policy for healthier food environments in Australian universities. **Nutrients**, v. 10, n. 12, p. 1909, 2018. Disponível em <<https://www.mdpi.com/2072-6643/10/12/1909>>. Acesso em 20 out. 2023.

TAVARES, L. F. *et al.* Development and application of healthiness indicators for commercial establishments that sell foods for immediate consumption. **Foods**, v. 10, n. 6, p. 1434, 2021. Disponível em <<https://www.mdpi.com/2304-8158/10/6/1434>>. Acesso em 20 out. 2023.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO. Portaria nº 547, de 20 de junho de 2023. Institui as diretrizes de promoção da alimentação adequada, saudável e sustentável a serem adotadas como referência em ambientes que comercializam, produzem ou oferecem alimentação no âmbito da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). **Boletim de Serviço Eletrônico UFRJ**, Rio de Janeiro, 20 jun. 2023.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO. Acesso à informação institucional: fatos e números. Rio de Janeiro, 2024. Disponível em <<https://ufrj.br/acesso-a-informacao/institucional/fatos-e-numeros>>. Acesso em: 15 ago. 2022.

A valorização dos frutos do bioma Cerrado: um estudo sobre o Festival Gastronômico de Arraias (TO)

*The appreciation of fruits from the Cerrado biome: a study on the
Arraias (TO) Gastronomic Festival*

*La valorización de los frutos del bioma del Cerrado: un estudio
sobre el Festival Gastronómico de Arraias (TO)*

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v5i1.65706>

Anna Ruth Bispo Ramalho | annaruthbisporamalho@gmail.com
<https://orcid.org/0009-0007-7432-8761>

Universidade Federal do Tocantins (UFT), Palmas, TO, Brasil

Edilene Adelino Pequeno | edilenepequeno@mail.uft.edu.br
<https://orcid.org/0000-0001-9661-8937>

Universidade Federal do Tocantins (UFT), Palmas, TO, Brasil

Thamyris Carvalho de Andrade | thamyris.andrade@mail.uft.edu.br
<https://orcid.org/0000-0001-9095-6724>

Universidade Federal do Tocantins (UFT), Palmas, TO, Brasil

Recebimento do artigo: 04-outubro-2024

Aceite: 17-março-2025

RAMALHO, A. R. B.; PEQUENO, E. A.; ANDRADE, T. C. A valorização dos frutos
do bioma Cerrado: um estudo sobre o Festival Gastronômico de Arraias (TO).

Revista Mangút: Conexões Gastronômicas. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro,
v. 5, n. 1, p. 110-131, abr. 2025.

RESUMO

Este estudo buscou identificar a valorização e a utilização dos frutos do bioma Cerrado por meio do Festival Gastronômico de Arraias (FGA), analisando o impacto do evento na comunidade local, tanto no âmbito cultural quanto econômico. A pesquisa adotou uma abordagem qualitativa e exploratória, com revisão bibliográfica e pesquisa de campo. Quanto aos resultados da pesquisa, a maioria dos participantes eram do sexo feminino (71,4%) e com faixa etária variando entre 24 e 56 anos de idade. A partir do relato dos entrevistados, nota-se que o FGA proporcionou a valorização dos frutos do Cerrado, pois nas três edições do FGA foram inscritos pratos que utilizam estes frutos, como é o caso do sorvete de mandioca, mandioca com calda de caju e castanha de baru, pirarucu à banana da terra e croc croc de baru. Portanto, conclui-se que o FGA demonstrou ser um evento eficaz na valorização dos frutos do Cerrado, promovendo a cultura local e o desenvolvimento econômico da comunidade de Arraias (TO), proporcionando uma experiência enriquecedora para os participantes, que viram no evento uma oportunidade de crescimento pessoal e profissional.

Palavras-chaves: Gastronomia; Valorização dos frutos do Cerrado; Festivais Gastronômicos; Cultura; Culinária regional.

ABSTRACT

This study sought to identify the appreciation and use of fruits from the Cerrado biome through the Arraias Gastronomic Festival (FGA), analyzing the impact of the event on the local community, both culturally and economically. The research adopted a qualitative and exploratory approach, with a bibliographic review and field research. Regarding the results of the research, the majority of participants were female (71.4%) and aged between 24 and 56 years old. Based on the interviewees' reports, it is clear that the FGA provided appreciation for the fruits of the Cerrado, since in the three editions of the FGA dishes that use these fruits were registered, such as cassava ice cream, cassava with cashew and baru nut syrup, pirarucu with plantain and baru croc croc. Therefore, it is concluded that the FGA proved to be an effective event in valuing the fruits of the Cerrado, promoting local culture and the economic development of the community of Arraias (TO), providing an enriching experience for the participants, who saw the event as an opportunity for personal and professional growth.

Keywords: Gastronomy; Valorization the fruits of the Cerrado; Gastronomic Festivals; Culture; Regional cuisine.

RESUMEN

Este estudio buscó identificar la valorización y utilización de frutas del bioma Cerrado a través del Festival Gastronómico de Arraias (FGA), analizando el impacto del evento en la comunidad local, tanto a nivel cultural como económico. La investigación adoptó un enfoque cualitativo y exploratorio, con revisión bibliográfica e investigación de campo. Respecto a los resultados de la investigación, la mayoría de los participantes fueron mujeres (71,4%) y tenían entre 24 y 56 años. A partir de los relatos de los entrevistados, se puede apreciar que el FGA proporcionó una valorización de los frutos del Cerrado, ya que platos que utilizan estas frutas fueron inscritos en

las tres ediciones del FGA, como el helado de yuca, la yuca con anacardo y jarabe de castaña de barú, el pirarucu con plátano y el croc croc de barú. Por tanto, se concluye que el FGA demostró ser un evento eficaz en la valorización de los frutos del Cerrado, la promoción de la cultura local y el desarrollo económico de la comunidad de Arraias (TO), proporcionando una experiencia enriquecedora para los participantes, que vieron el evento como una oportunidad de crecimiento personal y profesional.

Palabras claves: Gastronomía; Valorización de los frutos del Cerrado; Festivales Gastronómicos; Cultura; Cocina regional.

INTRODUÇÃO

O Cerrado tem uma abrangência de aproximadamente 25% do território nacional. É considerado o segundo maior bioma brasileiro, localizado em sua grande parte na região Centro-Oeste, representa cerca de um quarto do território nacional e abriga uma das maiores biodiversidades do mundo (Cruz *et al.* 2016). Para tanto, o Cerrado tem sido tema de estudos e debates, e encontra reconhecimento em vários setores da sociedade (Duarte *et al.* 2017).

O projeto GOsTO, da Universidade Federal do Tocantins (UFT), sob a coordenação da Professora Thamyris Carvalho Andrade, em conjunto com os alunos do curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental, buscou elevar o reconhecimento e a valorização da cultura gastronômica da região em que ocorre (Duarte, 2017). Por meio do projeto foram realizadas quatro edições do Festival Gastronômico de Arraias (FGA)-Tocantins.

Segundo dados do livro GOsTO de Andrade (2020), é importante destacar que os festivais realizados nos anos de 2017, 2018, 2019 e 2020 foram um sucesso, e muito bem aceitos pela comunidade, além disso os eventos realizados de forma presencial (2017 a 2019) na cidade de Arraias foram de suma importância e colaboraram com renda e com o conhecimento gastronômicos acerca dos frutos do Cerrado dos participantes e também com toda cadeia produtiva atrelada aos serviços de alimentação e hospedagem, além disso oportunizou lazer e entretenimento aos moradores da região, por sua vez também contribuiu para as demais disciplinas do curso de Turismo da UFT campus Arraias/Tocantins.

A finalidade do FGA foi a valorização dos frutos, do bioma Cerrado, e a revisitação do saber fazer tradicional, mas após os festivais percebeu-se que o evento atraiu turistas das regiões vizinhas pelas novidades gastronômicas que seriam apresentadas pelos participantes em cada uma das barracas de comidas provocando assim o deslocamento de pessoas das cidades vizinhas e da capital Palmas, bem como das regiões de Goiânia e Brasília, para prestigiar o evento em Arraias (TO) (Andrade *et al.* 2020).

Para tanto, o projeto GOsTO tem como objetivo ensinar além da utilização e conservação dos insumos, a reprodução das receitas para que os participantes possam fabricar e vender seus produtos ou para consumo próprio, incentivando assim o comércio local, na região de Arraias (Andrade *et al.* 2020). Além disso, o uso sustentável de produtos alimentares a partir da biodiversidade do Cerrado é visto, também, como uma estratégia complementar às formas mais tradicionais de conservação do bioma, tais como as áreas protegidas.

Através da colheita desses insumos realizada pelos habitantes das regiões onde esses insumos são facilmente encontrados, “ela” incentiva o desenvolvimento dessa população e a conservação da biodiversidade, por meio da troca de conhecimentos entre comunidade e professores do curso de Turismo, através das aulas de Gastronomia ou por meio do projeto GOsTO. Deste modo, a motivação em pesquisar sobre a temática iniciou-se no município de Arraias-TO, durante o acontecimento das quatro edições do FGA.

Isto partiu da reflexão em acreditar, que de modo geral, os festivais gastronômicos têm uma considerável relevância para a gastronomia, e assim detalhar como estes eventos contribuem para a inserção de insumos do Cerrado dentro da comunidade local de Arraias/Tocantins, mas principalmente, discutir como o evento traz experiências não somente gastronômica, como também pessoal e cultural.

Logo, este estudo teve por objetivo geral: Comprovar a valorização e a utilização dos frutos do bioma Cerrado por meio do Festival Gastronômico de Arraias (FGA). No que tange aos objetivos específicos, (a) descrever o processo de produção do FGA, (b) identificar o perfil dos participantes ganhadores do FGA durante suas edições presenciais; e (c) realizar uma análise acerca dos frutos do cerrado presentes nestes pratos para a construção do saber fazer tradicional.

METODOLOGIA

Este trabalho trouxe como aspecto metodológico, uma pesquisa qualitativa. Na reflexão de Bruchêz *et al.* (2015, p.24), a pesquisa qualitativa é aquela que se fundamenta em uma análise qualitativa, a qual não necessariamente utiliza elementos estatísticos na análise dos dados”. Este tipo de abordagem busca compreender, discutir e explicar fenômenos, sendo o próprio pesquisador o autor da interpretação dos dados coletados, à luz das teorias estudadas. Este tipo de pesquisa, analisa dados que em geral não necessitam ser medidos ou quantificados.

Para a obtenção dos dados necessários à pesquisa, foi aplicado um roteiro de entrevista estruturado disponível via link do *Google Forms*¹ aos participantes, contendo perguntas abertas e fechadas aos participantes selecionados entre os vencedores das edições presenciais do FGA realizadas nos anos de 2017, 2018 e 2019, no total de 07 (sete) participantes escolhidos das três edições do evento.

Esta pesquisa seguiu os princípios éticos estabelecidos para pesquisas com seres humanos, garantindo o sigilo e a privacidade dos participantes. Todos os envolvidos foram devidamente informados sobre os objetivos da pesquisa, a metodologia utilizada e o uso das informações coletadas. Antes da aplicação dos questionários, os participantes assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), autorizando a utilização de seus relatos

¹O *Google Forms* é uma ferramenta gratuita do Google para criar formulários online, que podem ser usados para coletar dados, fazer pesquisas, criar enquetes, receber inscrições e muito mais. Ele permite que os usuários adicionem perguntas de diferentes tipos, como múltipla escolha, respostas curtas, caixas de seleção e escalas.

para fins acadêmicos, conforme diretrizes do Conselho Nacional de Saúde (Resolução nº 466/2012).

Além disso, a identidade dos participantes foi preservada, e as respostas foram analisadas de forma agregada, sem identificação individual. O estudo respeitou os princípios da autonomia, beneficência e não maleficência, assegurando que nenhum participante fosse exposto a riscos ou constrangimentos durante o processo de pesquisa. Neste cenário, os entrevistados pertenciam à comunidade de Arraias (TO) e possuíam perfis variados, tendo todos participado de uma ou mais edições do projeto GOsTO.

Quanto ao perfil dos mesmos, a faixa etária dos participantes varia entre 24 e 56 anos. Além disso, 02 (dois) destes participantes, no momento da pesquisa, ainda eram estudantes do curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental na Universidade Federal do Tocantins (UFT), campus Arraias (TO).

O questionário continha um roteiro elaborado com perguntas abertas e fechadas, visando obter informações relevantes para os objetivos da pesquisa. As perguntas abertas permitiram aos participantes expressar suas experiências e percepções de forma mais detalhada, enquanto as perguntas fechadas ajudaram a estruturar e categorizar as respostas.

Outrossim, o questionário buscou compreender a relação dos entrevistados com a culinária e os frutos do Cerrado, abordando aspectos como a origem do aprendizado culinário, o envolvimento profissional com a gastronomia e as memórias de infância relacionadas ao consumo desses frutos. Além disso, foram feitas perguntas específicas sobre os pratos elaborados para o FGA, incluindo a presença de frutos do Cerrado nas receitas, a motivação para a criação do prato e a continuidade de sua produção após o evento.

Esse conjunto de perguntas permitiram traçar um panorama sobre a valorização da gastronomia local e a influência do festival na preservação e disseminação dos saberes culinários da região. Isto é, as experiências relatadas nesta pesquisa são resultantes de um conjunto de vivências dos participantes durante as edições do evento, mediado pelo projeto GOsTO da UFT e complementada pelo relato de experiência da autora enquanto também participante do evento.

Para o tratamento, análise e discussão dos dados, foi utilizada plataforma como o Excel 2013, para análise e construção dos gráficos referentes às respostas sociodemográficas. Logo, realizou-se a análise das respostas obtidas pelo *Google Forms*, foram digitados, arquivados e salvos para uma posterior análise dos dados, aferindo-se os dados e realizando uma análise descritiva. Isto serve como embasamento, para verificação das informações e comprovações de hipóteses e alcance da problemática e objetivos.

REVISÃO DA LITERATURA

Concepções acerca de eventos gastronômicos e seu impacto na cultura local

Para Madureira (2020), os eventos configuram-se como de suma importância para o aprofundamento das relações. Isto porque, por muito tempo, os eventos foram reconhecidos por ter eficácia e trazer bons resultados nas áreas de comunicação, haja visto que, os mesmos

encontram-se entre as mais úteis ferramentas utilizadas, de modo que se destacam dentro da comunicação organizacional.

Diante disto, o FGA acontece há sete anos e busca apresentar aos turistas e comunidade local, a variedade e as peculiaridades gastronômicas da localidade. E, os pratos apresentados no referido festival, se propuseram a trabalhar com ingredientes típicos da região, no caso aqui, o Cerrado.

Na visão de Fagliari (2005) *apud* Guerreiro e Bridi (2015, p.7), "os eventos, de modo geral, são muito utilizados como atrativo turístico e configuram-se no elemento mais utilizado para a criação de atrativos gastronômicos". Estas regiões aproveitam os eventos dos mais variados meios para estimular seus produtos, a depender da sua potencialidade.

Além disso, esse aumento de festivais gastronômicos, especificamente o de Arraias (TO), se dá em função da boa divulgação do evento por várias maneiras, sejam pelas redes sociais, familiares e amigos, carro de som, dentre outros métodos de divulgação adotados pela comissão organizadora do evento.

É neste contexto que o turismo gastronômico vem contribuindo cada vez mais, para a conservação e recuperação de identidades locais, afinal trabalha um componente específico do patrimônio imaterial das localidades – as tradições gastronômicas – atrelado a outros elementos culturais, tais como crenças, festas, músicas, danças, dentre outros. Isto favorece o encontro dos turistas com as raízes das comunidades e, ao mesmo tempo, a reafirmação da identidade local (Barreto, 2000).

Ainda neste contexto, é possível inferir que a parceria entre comunidade, UFT e comissão do FGA trouxe benefícios relevantes para a comunidade de Arraias (TO). Isto é, contribui significativamente com a cultura local, no que diz respeito à valorização dos pratos e frutos do Cerrado, aos participantes, que aconteceu por meio do curso, como o de higiene pessoal e manipulação de alimentos ou ainda, para o crescimento pessoal, porque, a partir do FGA, o participante ou ganhador, passa a ter uma renda ou complemento da renda, bem como, cria uma identidade ao comercializar um prato com frutos locais da região.

Seguindo nessa mesma linha de raciocínio, pode-se afirmar que os eventos, em especial os gastronômicos "favorecem o desenvolvimento local, por meio da oferta de demonstrações de preparação dos pratos locais, trazendo relatos e memórias dos moradores sobre os ingredientes que constituem tais pratos", assim como sua origem cultural (Madureira, 2020, p.17).

Para Castro e Santos (2012, p.160), os eventos gastronômicos abrangem a descoberta da gastronomia como cultura e por ser cultura possível de ser organizada como produto, como atração, como patrimônio, como turismo. O produto turístico estrutura-se, portanto, como "um complexo articulado de componentes que se conjugam e operam no sentido da satisfação do turista pela prestação de uma cadeia organizada de serviços que garantem globalmente a recepção e o acolhimento dos turistas e visitantes".

Por fim, o FGA também se mostrou eficaz como evento que por ser executado anualmente e assim, fixado no calendário do município, tornando-se referência para região e valorizando a cultura e a culinária local, proporcionando o aumento do uso de alimentos do Cerrado, incentivando seu consumo e sua conservação, trazendo um novo olhar para a região,

envolvendo pessoas de Arraias e das cidades circunvizinhas, impulsionando, portanto, o desenvolvimento do turismo local.

Festivais gastronômicos enquanto propulsores do turismo nas pequenas localidades

Conforme Long (2018), os festivais gastronômicos possuem uma ampla variedade de formas e expõem alimentos étnico-culturais, comparado a exposições gastronômicas. Esses eventos são festividades e evidenciam os aspectos positivos do que está sendo celebrado. Dessa forma, os alimentos selecionados são frequentemente baseados em premissas do que a região mais oferece em concordância do que os visitantes podem achar atraente.

Estes se destacam por serem eventos alternativos e que se utilizam da gastronomia, os festivais gastronômicos que vem tomando grandes proporções, são tendências por gerar envolvimento e compartilhamento de saberes, sabores e memórias que sempre são recheados de conhecimentos e cultura, como também, experiências de vários lugares e regiões. Caracterizando-se como um movimento que vem crescendo dentro do turismo” (Brasil, 2018, p.1).

Estes festivais gastronômicos acontecem com a finalidade de “incrementar a demanda, promover um prato ou gênero alimentício específico ou variar a oferta turística da localidade e inserir visitas a uma localidade turística”. Ao considerar tanto a identidade cultural como um atrativo turístico quanto à ótica do consumo simbólico, aproveitará oportunidades para confeccionar destinos e produtos capazes de valorizar seus aspectos culturais e atender a uma demanda específica em ascensão (Gândara, 2009, p.181).

Contudo, a elaboração de festivais gastronômicos pode modificar as perspectivas da cidade ou de uma região em várias características, sendo as principais, a econômica e a social. Assim, estes eventos devem ser considerados, propulsores do turismo em pequenas localidades, sendo atrativos e exercendo a importante função de gerar fluxo turístico para as cidades, sendo uma motivação inicial para a escolha de um referido destino (Souza, 2019).

Por conseguinte, a realização de festivais gastronômicos pode ser visualizada como um instrumento efetivo de comercialização e recomenda-se a adesão e o engajamento dos pequenos negócios que demandam por soluções de acesso aos alimentos locais, para torná-los, uma ponte mercadológica de aproximação dos festivais com as empresas e comunidade local (Souza, 2019).

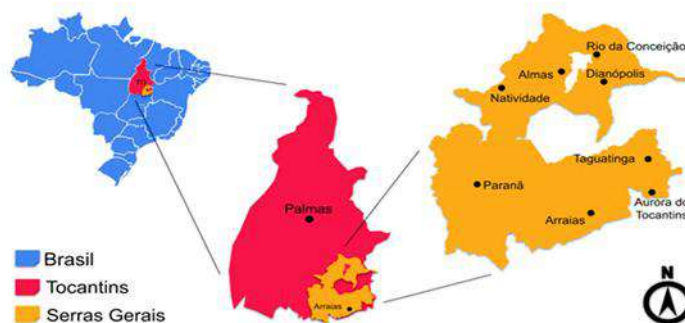
RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados obtidos encontram-se apresentados do seguinte modo: as questões fechadas em forma de gráficos e as questões abertas em forma de textos (falas na íntegra) sistematizados em tabelas. É válido salientar que, como forma de preservar a identidade dos ganhadores dos festivais, eles não serão identificados. Bem como, cada tópico específico, irá debater um objetivo específico.

A produção do Festival Gastronômico de Arraias-TO, edições presenciais

O município de Arraias-TO está localizado dentro da região turística estadual denominada de Serras Gerais (Figura 1), que é composta pelos municípios de Rio da Conceição, Almas, Dianópolis, Natividade, Taguatinga, Aurora do Tocantins, Paranã e Arraias. A região das Serras Gerais faz parte da maior cadeia de serras do Brasil (Brasil, 2019).

Figura 1. Localização das Serras Gerais



Fonte: Souza (2019).

A produção do FGA, iniciou-se no ano de 2017, sendo o festival, um projeto de extensão da disciplina de Gastronomia, Gestão e Cultura, do curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental da UFT, *campus* de Arraias, com a finalidade de envolver toda a comunidade acadêmica e elevar as possibilidades do uso dos frutos do cerrado para a gastronomia local. Este projeto é coordenado pela Prof^a. Me. Thamyris Carvalho de Andrade, em conjunto com os alunos do curso de Turismo (Andrade, 2020).

No caso do Festival Gastronômico de Arraias (TO), de acordo com a idealizadora do projeto, a prof.^a Thamyris Andrade:

o projeto surgiu com o início da minha atuação nas disciplinas de Gastronomia, Gestão e Cultura e Planejamento e Organização em Eventos, do curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental. A ideia era unir, uma só ação, a prática em Gastronomia e com a técnica de eventos. E, claro, não poderia deixar de lado quem sempre me acompanha: o Cerrado! Ao assumir essa demanda, vi-me diante de um rio de possibilidades, no ano de 2017, o projeto de extensão, cujo festival era uma das ações foi intitulado "Inventário das Referências Gastronômicas Nordeste goiano e Sudeste do Tocantins" (Andrade, 2020, p.17).

No ano seguinte, a partir das vivências trilhadas e em parceria com dois alunos orientandos, o nome do projeto se potencializou como GOsTO: "Um punhado de mandioca e um bocado de Cerrado. Para a realização do festival gastronômico da cidade, Arraias utilizou-se por base o edital já consolidado do distrito de Taquaruçu e adaptou-se às principais características da cidade de Arraias. Longe estabelecer comparações, vale destacar que o projeto sofreu alterações não somente relacionada à região em que se insere, mas a forma como realiza e os autores envolvidos na construção do objetivo proposto (Andrade, 2017, p. 74).

Na segunda etapa, os participantes inscritos tiveram um curso de higiene pessoal e manipulação de alimentos, previsto no edital, que teve como objetivo demonstrar e instruir os concorrentes sobre a necessidade destas técnicas de manuseio e cuidados na produção dos pratos que seriam comercializados no festival (Souza, 2019).

Em sua terceira etapa, foi executada a avaliação dos pratos, onde todos os concorrentes tiveram que reproduzir a sua receita inscrita para o festival, detalhando o passo a passo. Em sua I Edição em 2017, o FGA contou com a presença de três profissionais de gastronomia, a saber os nomes de Osmane da Silva, Brenno Rodrigues e Geruza Erig (Andrade, 2017), segundo apresentado na Figura 2:

Figura 2. Equipe de chefes avaliadores da I Edição do FGA



Fonte: Souza (2019).

No ano seguinte, em 2018, a II Edição do FGA teve sua banca de jurados composta pelas profissionais Millena Barros, Ruth Almeida e Geruza Erig, juntamente com a professora do curso Thamyras Andrade, que contribuíram durante e ao final do preparo com dicas de apresentação e montagem do prato, enriquecendo ainda mais a receita do participante. Para a III Edição do FGA, em 2019, não foi mencionado em nenhuma reportagem sobre os componentes da banca do FGA (Souza, 2019).

Na quarta e última etapa, deu-se a realização do evento que em sua primeira edição ocorreu especificamente nas datas de 01 e 02 de dezembro de 2017. Por outro lado, na segunda edição, entre 12 e 13 de outubro de 2018. Ambos os eventos aconteceram na Praça da Matriz, e contou com o apoio de recursos da Prefeitura Municipal de Arraias, da UFT e do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae).

O evento foi realizado neste local por acreditar que é um local de valorização da culinária regional do nordeste goiano e sudeste do Tocantins, como também, condiz com a conservação do bioma Cerrado através do fomento e da utilização de seus insumos, contribuindo para a construção de todos os envolvidos, conhecimento teórico-prático sobre cultura, economia, serviços de alimentação, técnicas de preparo do alimento, aprendendo como lidar com o público e com o trabalho coletivo (Madureira, 2020).

Ante ao exposto, percebe-se que o município de Arraias pode ter na gastronomia, uma oportunidade de estratégia de crescimento financeiro, sem desfazer-se de suas raízes e tradições alimentares, ao contrário, torná-la mais presentes, o que foi desde o princípio, a maior finalidade do festival.

Afinal, na visão de Fonseca (2012), propor a reflexão do meio em que se experimenta as vivências do cotidiano é estimular futuras atitudes que possivelmente poderão intervir em seu âmbito social. Ou seja, o festival proporcionou aos alunos e a comunidade de Arraias (TO),

refletir sobre a culinária diária e estimular novos pratos a partir dos ingredientes providos da região.

Sob este aspecto, adotar ingredientes regionais destacando a utilização de frutos do cerrado e da cidade de Arraias, tendo em vista que, a alimentação e as bebidas locais expressam a cultura e costumes de um determinado povo. Assim, o festival é um evento que, apesar de novo, demonstra sua importância em caráter acadêmico e cultural, possibilitando a disseminação da cultura culinária e costumes da localidade (Madureira, 2020).

Análise dos frutos do cerrado presentes nos pratos concorrentes do festival gastronômico nas edições presenciais

Inicialmente, cabe destacar que um dos objetivos do FGA era o fomento dos frutos do Cerrado, mas também para demais produtos regionais, como: carne de sol, mandioca e afins. Por isso, ao realizar uma relação dos pratos do festival do ano de 2017, percebe-se que houve a inscrição de 11 pratos (Quadro 1), com a utilização de alguns produtos do bioma cerrado, tais como: cajuzinho, baru, jatobá, pequi, carne de sol, mandioca e chambaril.

Quadro 1. Pratos participantes do FGA, 2017.

Edição/Ano	Receitas	Frutos do cerrado utilizados
1ª/2017	Sorvete de mandioca com calda de caju e castanha de baru	Mandioca, Caju e Castanha de Baru
	Pirarucú à banana da terra	Banana da terra
	Pão de ló de Jatobá com mousse de Manga	Jojoba e Manga
	Paçoca de carne seca	Carne de sol
	Bolo de chocolate sem glúten com mousse de manga com gengibre	Manga
	Galinhada com pequi e pirão	Pequi
	Pastel de carne de sol	Carne de sol
	Caldo de carne de sol com mandioca	Carne de Sol e Mandioca
	Panqueca de carne de sol ao molho de caruru	Carne de Sol
	Chambaril com cuscuz	Chambaril
	Arrumadinho arraiano	Carne de Sol

Fonte: Dados da Pesquisa (2017).

Em relação aos pratos ganhadores, na I Edição do FGA, acabou vencendo em 1º lugar a receita de Sorvete de Mandioca com Calda de Caju e Castanha de Baru, em 2º lugar Pirarucu à banana da terra, e em 3º lugar o Pão de ló de jatobá com mousse de manga.

Na sequência, fica evidente o aumento da quantidade de pratos em 2018, quando comparado a 2017. Nesta edição, tiveram a inscrição de 05 pratos a mais, totalizando 16 receitas (Quadro 2), com a utilização de alguns produtos do bioma cerrado, tais como: baru, pequi, cajuzinho, mandioca. Na II edição, ganhou em 1º lugar Roca da Maya, já o segundo 2º lugar ficou o Canjibaru e em 3º lugar Croc Croc de Baru.

Quadro 2. Pratos participantes do FGA – ano 2018

Edição/Ano	Receitas	Frutos do cerrado utilizados
2ª/2018	Beiju com carne de sol	Mandioca e Carne de Sol
	Rocambole de mandioca com carne de sol	Mandioca e Carne de Sol
	Croc Croc de Baru	Baru
	Paçoca de carne seca	Carne de Sol
	Pastel com carne de sol com banana da terra	Carne de sol e Banana da Terra
	Cuscuz de milho com coco e linguiça caseira	Coco e Milho
	Canjica de milho com castanhas de baru	Milho e Baru
	Pirão de pequi e arroz com carne de sol	Pequi e Carne de Sol
	Pão de ló com doce de cajuzinho	Cajuzinho do cerrado
	Chambaril com cuscuz	Chambaril e Milho
	Tortinhas com vinagrete de cajuzinho	Cajuzinho do Cerrado
	Esponja de farinha de banana recheada com frango e palha de mandioca com frango caipira com pequi e salgadinhos de mandioca	Banana da Terra, Mandioca e Pequi
	Escondidinho de massa de mandioca com carne moída e palha de mandioca	Mandioca
	Creme de frango caipira, arroz e farinha de baru	Baru
	Pintado ao molho de legumes e arroz	Pintado

Fonte: Dados da pesquisa (2018).

Nos pratos salgados das edições de 2017 e 2018, predominaram ingredientes tidos como tradicionais da cozinha de Tocantins e Arraiana, respectivamente, mandioca, baru, banana da terra, milho, castanhas, pequi, coco branco e coco xodó. Já nos pratos doces, os ingredientes são fáceis de serem identificados: tapioca, cajuzinho e baru. Nota-se que alguns ingredientes são comuns tanto na elaboração dos pratos salgados quanto nos doces, como é o caso da tapioca, milho e do baru.

Percebe-se, portanto, que a valorização da culinária regional no FGA buscou utilizar ingredientes do cerrado, nas categorias doce e salgado da primeira edição do festival, onde os participantes possuíam a oportunidade de obter uma renda extra, o que foi extremamente primordial para os moradores de Arraia (TO). Isto porque, deve-se salientar o aspecto cultural que norteia o evento. A culinária está totalmente vinculada à cultura, desenvolvimento de um prato, caracterização, apresentação do prato utilizando ingredientes da culinária regional, isso de certa forma valoriza a culinária do município (Madureira, 2020).

No que diz respeito ao FGA do ano de 2019, houve um aumento na quantidade de inscrições, com 18 pratos inscritos, com a utilização de alguns produtos do bioma cerrado, tais como: mandioca, jatobá, mangaba, baru, buriti, pequi, banana da terra, cajuzinho, gueroba dentre outros. Na III Edição do FGA, em 1º lugar venceu a competição, a receita de Açaí Mangabaru já em 2º lugar venceu o prato Chambari Love e em 3º a Farofa da Terra.

Nestes três pratos, foram utilizados alguns frutos do cerrado, como: mangaba, cajuzinho, baru e açaí. Na sequência, como foi possível visualizar, a maioria dos respondentes

elaboraram os pratos apenas para as edições dos FGA. Com exceção de dois ganhadores, que anteriormente, faziam a receita apenas para consumo próprio, afinal eram receita de família e os mesmos não comercializavam.

No que diz respeito aos pratos salgados, há a prevalência de ingredientes regionais, como: mandioca, banana da terra, jatobá, baru, cajuzinho, mangaba, pequi e gueroba e carne de sol. Por outro lado, os pratos doces, os ingredientes foram: tapioca, cajuzinho, baru, mangaba, buriti e açaí. Há também uma predominância da mandioca, baru, e pequi no preparo dos pratos, sendo a mandioca utilizada em 04 dos 18 pratos inscritos, entre doces e salgados, baru também em 04 pratos e pequi em 03 pratos.

Podem ser construídas receitas salgadas, como é o caso da paçoca de carne seca, feita com farinha de mandioca (puba ou branca), beiju, etc. e receitas doces, como o bolo de mandioca. Existem também os tipos de mandioca: cacau (amarela), macaxeira (branca) e a preta (escura).

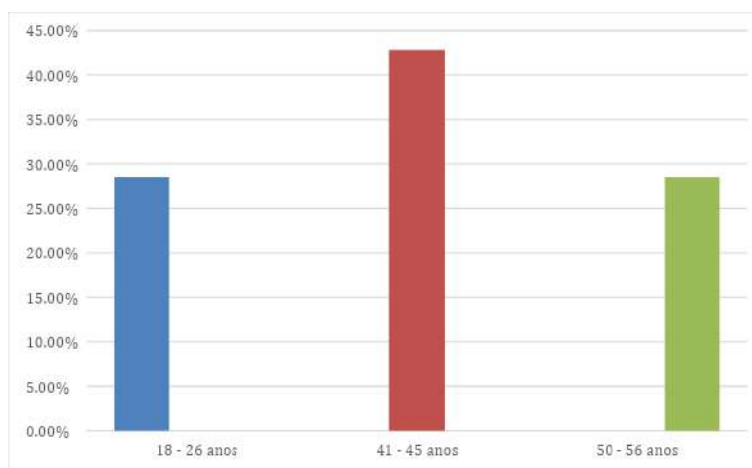
Em vista disso, pode-se perceber por meio da superação dos números de pratos vendidos na terceira edição, que houve uma superação entre as duas primeiras edições do evento. Para tanto, a realização do FGA além de proporcionar à população local momentos de lazer, também pode favorecer a valorização de sua cultura e ser uma fonte de renda a ser revertida em melhorias para a comunidade.

Para as comunidades locais, os festivais gastronômicos representam um contexto único, onde os alimentos e os comportamentos associados a eles, podendo ser elevados a ícones culturais. Este processo de preparação de um festival gastronômico é rico em significado simbólico para toda a comunidade envolvida, afinal as atividades são capazes de provocar sensações de bem-estar nas pessoas e sentimentos sobre as experiências alimentares como uma identificação emocional através da imagem dos alimentos (Bortnowska; Alberton; Marinho, 2012).

A preparação e realização desses festivais são ricas em significados simbólicos para toda a comunidade envolvida, promovendo uma conexão profunda com suas tradições e identidade cultural. Porquanto, essas atividades têm o poder de provocar sensações de bem-estar e despertar sentimentos de pertencimento, ao proporcionar experiências alimentares que evocam uma identificação emocional através da imagem dos alimentos, valorização e divulgação da gastronomia regional e criando um espaço onde as tradições culinárias são celebradas e transmitidas de geração em geração.

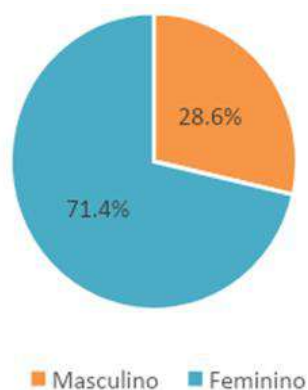
Perfil dos participantes ganhadores do Festival Gastronômico de Arraías (FGA) durante suas três edições

A partir do questionário aplicada com os 07 participantes e/ou ganhadores do FGA, supracitados acima, a figura 3 demonstra que dentre a amostragem pesquisada, uma pessoa encontra-se, na faixa etária entre 18 e 26 anos, correspondendo a 28,6% dos respondentes, três entre 41 e 45 anos, correspondendo a 43% e duas pessoas entre a faixa etária de 50 a 56 anos. Ressaltando que acima destas idades, não houve respondentes, por falta de acessibilidade ou a falta acesso a internet no local onde estavam.

Figura 3. Faixa etária

Fonte: Dados da pesquisa (2022).

Na sequência, a figura 4, demonstra o gênero dos respondentes da pesquisa, 71,4% deles são mulheres, totalizando uma quantidade de 05 mulheres; do sexo masculino, o percentual obtido foi de 28,6%, com total de 02 homens.

Figura 4. Gênero dos participantes

Fonte: Dados da pesquisa (2022).

Ao adentrar-se nos questionamentos discursivos, foi indagado aos respondentes como e com quem eles aprenderam a cozinhar, tendo uma elevada parcela das respostas, condizentes com a mãe, por trabalharem fora, como doméstica na casa de outras pessoas e/ou tão somente pela necessidade em saber cozinhar.

Primeira pergunta: como e com quem você aprendeu a cozinhar?

A maioria dos entrevistados deixou evidente que o prazer por cozinhar *foi bem presente no decorrer da sua infância, adolescência e fase adulta*. Para estes, cozinhar configura-se como um momento que está voltado para o cenário familiar e do âmbito em que vivem. Mazzonetto, Dean e Fiates (2020) enfatizaram por meio do seu estudo que, o ato e o prazer de cozinhar repassado pela mãe, traz aos filhos, um ato de motivação. Ainda segundo os autores, cozinhar pode ser considerada uma maneira de fortalecer tradições familiares e culturais, como também, um modo de transmitir técnicas.

É importante realizar uma análise em cima da fala de um respondente que destacou que *cozinhar é um dom atrelado ao fato de ter duas pessoas em seu convívio que se tornaram sua personificação do que de fato é cozinhar e o prazer que este ato traz ao indivíduo*. Para Camargo *et al.* (2023), cozinhar é aprender com outras pessoas, promovendo uma alimentação mais saudável e um leque de aumento na transmissão de conhecimentos e competências culinárias que elevam a confiança e a autonomia dos jovens e adultos para preparar suas refeições. Assim, é importante analisar o processo de socialização culinária no âmbito de seu próprio curso da vida.

Em seguida, dois respondentes expuseram que desde novos e pela necessidade, aprenderam a cozinhar. Um outro ainda pontuou que acabou se aperfeiçoando com o decorrer do tempo. E para ele, participar de eventos gastronômicos é a forma de melhorar cada vez mais as técnicas no que tange à cozinha. No entanto, em complemento a isto, não se pode deixar de lado, a motivação e o prazer em realizar este tipo de tarefa.

Souza (2019) corrobora quando descreve que os festivais gastronômicos se popularizaram em nível nacional e internacional, sem determinante em algumas situações no processo de escolha de destinos turísticos, tendo um espaço considerável para o desenvolvimento da região. Neste caso, o Festival Gastronômico de Arraias (FGA) foi estabelecido a partir da disciplina de Gastronomia, Gestão e Cultura do curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental da UFT no município de Arraias (TO).

Segunda pergunta: Você trabalha com cozinha/alimentação?

Em seguida, os mesmos foram perguntados se eles trabalhavam com cozinha profissional e/ou na área de alimentação. Historicamente, *cozinhar é uma atividade direcionada às mulheres, diante de uma configuração tradicional da divisão de gênero do trabalho, que lhes atribui o trabalho doméstico*, como incide a fala de um dos entrevistados.

Frente à fala do entrevistado, nota-se que há predominância de mulheres na gastronomia no ambiente profissional, principalmente em restaurantes renomados nacionalmente. No entanto, embora com uma alta inserção do gênero na gastronomia, ainda há uma presença predominante de homens como chefes e/ou ainda que possuem estrela Michelin, em seus restaurantes.

Isso denota o fato de que há uma dominação masculina, em relação à atuação da mulher na cozinha profissional. E a visão e valorização da sociedade ao homem que está em posição hierárquica superior à da mulher. E, que apesar das demais entrevistas, perceberem os avanços em termos de igualdade de gênero no ambiente organizacional e social, ainda prevalecem na cozinha profissional, resquícios da dominação masculina e da superioridade do chef com relação à chef.

Terceira pergunta: Quais as lembranças de infância em relação aos frutos do cerrado?

Nesta linha de raciocínio, no que diz respeito às lembranças de infância, percebeu-se que estes frutos do cerrado estavam presentes no decorrer da infância, perpassando a adolescência e chegando até a meia-idade, isto é, estão voltados para o cenário familiar e do território em que os respondentes viveram ou ainda estão vivendo.

Por isso, sobre as lembranças de infância em relação aos frutos do cerrado, dois ganhadores descreveram que o *baru é um alimento muito consumido* e utilizado por eles. Isto porque além de ser saboroso, resultava também na produção de outras receitas, como a paçoca de baru. De acordo com Carvalho e Gaiad (2016, p.197) o baruzeiro, uma árvore típica do cerrado, “pertencente à família *Fabaceae* e à subfamília *Faboideae*, considerada a subfamília mais evoluída entre as leguminosas, e também de maior importância econômica, o Baruzeiro é uma árvore de grande porte, com vida útil de 60 anos”.

Além de beneficiar, diretamente as populações pobres, o uso sustentável da biodiversidade do Cerrado favorece para a conservação do bioma, estimulando a permanência de pequenos produtores no campo, criando-se uma maneira alternativa à tradicional migração para a zona urbana, e configurando-se um patrimônio cultural e científico que necessita ser igualmente preservado.

Logo, outros três ganhadores apresentaram que conhecem e manuseiam bastante o cajuzinho do cerrado (*Anacardium humile*), mais conhecido como caju do cerrado, que pode ser encontrado em todas as regiões do Brasil. Apesar disto, sua predominância é no Cerrado. A espécie pode chegar a 50 cm de altura, compondo uma touceira aberta com vários ramos a partir de um sistema subterrâneo bem delineado, seu caule subterrâneo é capaz de armazenar água necessária para que a planta possa resistir às secas prolongadas típicas dos ambientes do Cerrado (Almeida, 2020).

Os entrevistados lembraram que o jatobá também é de muito conhecimento na região. A fruta do jatobá, *Hymenaea stigonocarpa* é considerada uma leguminosa, fazendo parte da família do baru, feijão e do pau brasil. Para Cohen (2010), as fibras desta fruta auxiliam na prevenção de doenças crônicas, todavia, seus nutrientes fisiológicos causam alteração nas funções gastrointestinais, aumento da massa fecal, diminuição dos níveis de colesterol, glicemia e insulina.

Corroborando com a resposta anterior, caracteriza-se como drupa de formato globoso-alongado. Pode ser utilizado para fabricar a farinha da torta de buriti, por exemplo, e para incorporação em diversas receitas (Barbosa *et al.*, 2019). Em complemento, foram descritas as características sobre o *pequi*. A folha (*Caryocar brasiliense*), traz vários benefícios para a imunidade, colesterol e visão do indivíduo, que tem sua origem proveniente do chá, que pode ser feito com 05 folhas em 500ml de água (Almeida, 2020).

Conforme dito anteriormente a fruta da cagaita é muito apreciada, sendo consumida de maneira natural, ou até mesmo em formato de picolés, sorvetes e/ou licor. Ela é decorrente do Cerrado, sendo vendida em feiras e em quantidades pequenas, especificamente em regiões próximas, onde pode ser encontrada na natureza (Alves, 2020).

De modo geral, o murici e a mangaba ficaram evidenciados como protagonistas dos frutos do cerrado encontrados na região de Arraias-TO e que eles possuem conhecimento. Guimarães-Silva (2008, p.817) destaca o murici como sendo “uma fruta amarela e pequena com polpa carnuda, podendo ser consumida *in natura* ou na fabricação de suco, licores, geleia e sorvete”.

Logo, a mangaba é uma fruta de aspecto redonda, cor esverdeada, tom de amarelo, gosto macio, suave e refrescante. Este fruto do cerrado, pode ser utilizado *in natura*, sendo possível sua utilização em sorvetes, mousse, geleias, licores e até mesmo utilizado na medicina.

Neste contexto, a gastronomia tem como propósito, aperfeiçoar a qualidade de vida e o prospecto do futuro de populações menos desenvolvidas. Isto deve ocorrer por meio de atividades que envolvem comida e gastronomia, como é o caso do FGA, assim como, o empreendedorismo, como elementos essenciais, que se embasam como caminho e trajetória de transformação positiva.

Quarta pergunta: Na sua infância, os frutos do cerrado faziam parte da população? Se sim, de que forma? (ex: consumo do fruto in natura ou em receitas)

Para três entrevistados, os frutos do cerrado faziam parte da população e eram consumidos *in natura*, sendo na maioria das vezes, uma de suas refeições, como é o caso do *coco xodó*, do *cajuzinho* e da *mangaba*, já supracitados.

Neste viés, outros dois constavam que utilizavam os frutos também em receitas como: doces ou bolos. E ainda, em sucos naturais, como falou um ganhador. Todavia, um respondente descreve desconhecer em relação ao uso por parte da população, de frutos do cerrado *in natura* e/ou em receitas.

Apesar de características distintas, o que mais chama atenção em relação a este bioma, são os frutos e suas possibilidades no preparo de receitas. Por isto, o ambiente da cozinha foi sempre interessante para todos, pelo poder em testar e descobrir novos sabores. Isto só demonstra que a “gastronomia cerratense é diversificada devido ao seu grande potencial de frutos, que podem ser consumidos *in natura* ou preparados nas formas de vários preparos” (Maciel, 2020, p.20).

No ano de 2017, o evento teve a finalidade de fomentar novas possibilidades de gerar renda para a população de maneira sustentável e por meio da valorização da culinária local e com isto, vir a incentivar o desenvolvimento turístico da cidade de Arraias e da região, envolvendo a gastronomia local atrelada à conservação dos frutos do cerrado. Sua primeira edição ocorreu nos dias 01 e 02 de dezembro de 2017 (Souza, 2019).

Logo, a segunda edição ocorreu entre 12 e 13 de outubro de 2018. Esse foi realizado na Praça da Matriz, alcançando um público de 3.500 pessoas, cerca de 2.130 pratos comercializados e R\$ 15.872,00 de renda movimentada. Isso porque Arraias era uma possível oportunidade para crescimento financeiro nesta área, valorização da cultura local, mas principalmente, o FGA buscava tornar os frutos do bioma cerrado mais presentes, sendo alcançado os objetivos, por meio das inúmeras receitas comercializadas durante a realização do evento.

Posteriormente, a terceira edição do FGA ocorreu nos dias 12 e 13 de outubro de 2019, na Praça da Matriz, em Arraias (TO). O evento contou com 18 barracas, onde chefs locais apresentaram pratos que valorizavam ingredientes típicos do Cerrado, como pizza de pequi, arroz serigado com gueroba, chambari, coxinha de peixe, suco de manga verde, sobremesa de mangaba com farofa de baru e sorvete de buriti.

De acordo com dados da organização, o festival movimentou quase R\$ 20.000,00 em dois dias, evidenciando seu impacto positivo na economia local. A professora Thamyris Andrade, organizadora do festival e docente do curso de Turismo, ressaltou que a gastronomia tem o potencial de impulsionar a economia do sudeste do Tocantins e que, a cada edição, o evento apresenta números mais expressivos.

Em síntese, ao longo das três edições presenciais realizadas entre 2017 e 2019, o FGA atraiu aproximadamente 9 mil pessoas, movimentando mais de R\$ 45 mil por meio da venda de mais de 6 mil pratos. Toda a renda gerada foi destinada integralmente aos competidores e à cadeia produtiva local, reforçando o compromisso do evento com o desenvolvimento econômico e social das comunidades envolvidas.

Quinta e sexta pergunta: Qual foi o prato elaborado por você? Quais frutos do cerrado estavam presentes nesse prato?

Sobre os ganhadores das edições e os pratos elaborados, um dos respondentes descreveu, que durante a realização da I Edição do FGA, teve seu prato como vencedor, o Sorvete de Mandioca com Calda de Caju e Castanha de Barú. Em segundo lugar, ficou o Pirarucu e a banana da terra.

Para a professora Thamyris Andrade, do curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental, este prato valorizou um ingrediente culinário regional, fortalecendo a identidade gastronômica local. Como também, unida à estratégia de crescimento financeiro, dispôs de sustentabilidade ao utilizar um insumo do cerrado como ingrediente para o preparo de sua comida (Macedo, 2017).

Na sequência, em 2018, II Edição do FGA, um dos respondentes descreveu que seu prato Croc Croc de Barú, ganhou o terceiro lugar na competição do I FGA. Para a jurada daquele ano, Tainá Zanetti, professora do curso de Turismo na Universidade de Brasília (UnB), esta receita foi original e remeteu a processos desde “fui eu que colhi” ou “eu que torrei o baru”.

Para ela, é muito lindo ver um município e pessoas que valorizavam os alimentos locais e utilizarem disso para gerar renda e enaltecer seu município. Ainda na II Edição do FGA, o prato de Caldo de Carne de Sol com Mandioca e Canjibará levou o segundo lugar (Santos, 2018).

Ademais, no III FGA, um outro participante acabou vencendo a competição por meio da receita de Açaí Mangabaru, que segundo as juradas, apresentou um fruto bastante utilizado e apreciado pela população, além de trazer conservação do Cerrado por meio da utilização de um insumo tão saboroso. Nesta mesma edição, um dos respondentes por meio da receita Chambari Love, acabou ficando com o 2º lugar, no ano de 2019 (Ferreira, 2019).

Ao realizar uma análise sobre os frutos do cerrado presentes nesse prato, pode-se perceber que o baru é um dos mais utilizados. Abundante em grande parte dos municípios do Tocantins, visto que o Bioma Cerrado ocupa 91% de todo o Estado, o Baru é conhecido também por outras denominações como “cumarú”, “cumbari” e “sarrapia” (Carvalho; Gayad, 2016).

Estes frutos podem ser coletados entre julho e outubro pela população de Arraias (TO), em sua maioria, agricultores familiares que, após extrair sua amêndoa, vendem-na no varejo, em feiras livres, ou no atacado para empresas, cooperativas e associações representativas de

agricultores familiares, que a processam, principalmente para elaboração de produtos que poderão ir para o mercado.

Há também a prevalência da mandioca, pimenta de macaco, caju e a cagaita. Não podendo se esquecer do cajuzinho, fruto tão comumente encontrado no município de Arraias (TO), fez parte da vida do respondente, uma vez que, seus familiares e eles próprios, dispunham deste alimento para realizar a receita do doce de caju, e assim, garantir o sustento e o alimento para todos, sendo passado por ela também aos seus filhos e netos. E também a cagaita, que é um fruto que pode ser utilizado na confecção de sorvetes.

Por fim, em alguns pratos houve a utilização da banana da terra, fruto bastante consumido no mundo e importante fonte de carboidratos e sais minerais, especialmente cálcio (Guimarães, 2019). E, o cultivo deste fruto no bioma Cerrado apresenta-se como de grande potencial de expansão, pela disponibilidade de solos e climas favoráveis, topografia plana e possibilidade de mecanização. Além deste fator, há uma melhoria de renda por parte da população de Arraias (TO) e região.

Sétima pergunta: Você elaborou especialmente para o festival ou já tinha o costume de prepará-lo, seja em casa ou para vender? Você continua a elaborar este prato, mesmo após ter vencido o festival?

Sobre elaborar os pratos especialmente para o FGA ou apenas para receitas de família, a maioria dos respondentes elaboraram os pratos apenas para as edições dos FGA. Tendo exceção de dois que faziam apenas para consumo próprio, afinal eram receita de família e os mesmos não comercializavam.

Se continuam a elaborar os pratos, mesmo após vencerem o festival, ficou notório que sempre que tem oportunidade, os ganhadores cozinham para eventos da Universidade Federal do Tocantins (UFT), ou externamente. Por outro lado, há quem faz as receitas apenas para consumo ou em reuniões familiares.

No final da entrevista, eles relataram um pouco de suas experiências durante suas participações nas edições do festival e suas sensações como vencedores do evento, independente da colocação.

Inicialmente, o FGA demonstrou a eles uma capacidade em ter autoafirmação e confiança por meio da cozinha local e regional, com frutos disponíveis para consumo, porém principalmente para um evento profissional. Ao criar receitas com frutos do cerrado, é possível estabelecer-se diversos caminhos para receitas, bem como, traz maior reconhecimento para a comunidade de Arraias (TO).

Apresentam ainda que os pratos, quem provava, gostava bastante e até solicitava a tão famosa “receita”. Para ela, foi gratificante todo o reconhecimento. É possível acrescentar que o FGA traz inúmeras trocas de vivências entre os participantes, jurados e população como um todo, afinal vencer o evento sempre é bom, embora participar seja algo surreal.

Assim sendo, é notório por meio da entrevista que o FGA apresenta relevância tanto para os universitários quanto para a comunidade local, em meio que, o evento busca propor trabalhar com a realidade local, através de várias atividades que auxiliam na preparação para o

festival. E o mais importante, elevar as possibilidades do uso dos frutos do cerrado para a gastronomia local (Andrade, 2020).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao final da pesquisa, entende-se que a problemática e os objetivos geral e específicos foram alcançados ao enfatizar que o FGA apresenta aos turistas e comunidade local de Arraias (TO), uma variedade e particularidades gastronômicas da localidade, pois os pratos apresentados no festival se propuseram a trabalhar com ingredientes típicos da região, no caso o cerrado, como: baru, pequi, mangaba, cagaita, mandioca, cajuzinho, jatobá e demais.

Dessa forma, isso demonstra uma valorização por parte dos moradores acerca da inserção destes frutos em receitas salgadas e também doces, licores, geleias e compotas como foi na IV Edição do FGA, realizada de forma online devido ao período pandêmico da COVID-19, para a participação no festival. Além disso, ficou notório que os ganhadores apontam que o prazer por cozinhar foi bem presente no decorrer da sua infância, adolescência e fase adulta, trazendo à tona suas memórias gustativas.

Para eles, cozinhar configura-se como um momento que está voltado para o cenário familiar e do âmbito em que vivem. Bem como, conhecem vários frutos do cerrado, bastante conhecidos na região, como, murici, mangaba, cagaita, cajuzinho, pequi, baru, gueroba, murici, buriti, coco babaçu, jatobá, cagaita, pitomba, pinha e muitas outras, para a realização de receitas não apenas salgadas, mas também a confecção de receitas doces mediante a preparação de geleias e licores.

Ficou evidente ainda, que os frutos do cerrado faziam parte da vida dessas pessoas e eram consumidos *in natura*, sendo na maioria das vezes, uma de suas refeições, como é o caso do coco xodó, do cajuzinho e da mangaba, já supracitados. No relato dos entrevistados, percebe-se que eles utilizavam os frutos também em receitas como: doces ou geleias. E ainda, em sucos naturais.

Neste viés, para os ganhadores, o FGA demonstrou a eles uma capacidade em ter autoafirmação e confiança por meio da cozinha local e regional, com frutos disponíveis para consumo, porém principalmente para um evento profissional. Alguns dos ganhadores elucidaram ainda que ao criar receitas com frutos do cerrado, é possível estabelecer diversos caminhos para receitas, bem como, trazer maior reconhecimento para a comunidade de Arraias (TO).

Como também, inferir que o FGA favoreceu para o crescimento pessoal e profissional dos ganhadores, com abertura para o campo profissional e possibilidade de renda familiar. Além disso, gerou efeitos de transformação social na vida dos ganhadores, que vão desde a autoestima, até o aspecto financeiro.

De todo modo, o FGA também se mostrou eficaz como um evento que pode ser executado anualmente e fixado no calendário do município, tornando-se uma referência para a região e valorizando a cultura e a culinária local, estimulando o aumento do uso dos insumos do cerrado, incentivando o consumo e sua conservação, trazendo uma nova ótica para a região,

envolvendo todas as comunidades de Arraías, impulsionando o desenvolvimento do turismo local.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, V. B. de. **Plantas medicinais, utilizadas pelos alunos da Educação de Jovens e Adultos (EJA) da Escola Estadual Silva Dourado, em Arraías Tocantins**. 2020. 33f. Artigo Trabalho de Conclusão de Curso (Licenciatura em Biologia) – Universidade Federal do Tocantins, Arraías, 2020.

ALVES, M. V. **Análises físico-químicas do licor artesanal de Cagaita produzido em Porto Nacional-TO**. 45. 2020. Monografia (Licenciatura em Química) – Universidade Federal do Tocantins, Araguaína, 2020.

ANDRADE, T. C. A. **O ensino da Gastronomia como ressignificação da Culinária Quilombola: o caso do Festival Gastronômico de Arraías – Tocantins, Brasil**. Tocantins: 2017.

ANDRADE, T. C. A. **GOsTO – um punhado de mandioca e um bocado de Cerrado**. EDUFT, 2020.

BARBOSA, D. J. **Motivações para o turismo**. Faculdade Machado de Assis. 7f. 2019. Faculdade Machado de Assis, Santa Cruz, 2019.

BORTNOWSKA, K.; ALBERTON, A.; MARINHO, S. V. Cultura e Alimentação: Análise das Festas Gastronômicas na Serra Gaúcha-RS. **Rosa dos Ventos**, [s. L.], v.4, n. 3, p. 369-383, jul-set. 2012. Trimestral. Disponível em: <http://www.ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/issue/view/106>. Acesso em: 14 jul. 2023.

BRASIL, M. do T. **Os sabores do Brasil: Gastronomia típica das regiões rendem títulos às cidades brasileiras e vira elemento para atrair turistas**. 2018. Nayara Oliveira. Disponível em: <http://www.turismo.gov.br/%C3%BAltimasnot%C3%ADcias/11776-os-sabores-do-brasil.html#portal-searchbo>. Acesso em: 14 jul. 2023.

BRASIL, M. do T. Turismo Tocantins. Secretaria de Estado do Desenvolvimento Econômico Ciência Tecnologia Turismo e Cultura. **Festival Gastronômico**. 2019. SECOM. Disponível em: <https://turismo.to.gov.br/regioes-turisticas/serras-e-lago-/principaisatrativos/taquarucu/festival-gastronomico/>. Acesso em: 14 jul. 2023.

BRUCHEZ, A et al., Análise da utilização do Estudo de Caso Qualitativo e Triangulação na *Braziliann Business Review*. **Revista ESPACIOS**, v. 37, n. 5, 2016. Disponível em: <https://www.revistaespacios.com/a16v37n05/16370524.html>. Acesso em: 03 dez. 2023.

CAMARGO, A. M de et al. Percepções de adultos jovens brasileiros sobre o ato de cozinhar. **Demetra**, v. 18, 2023. Disponível em: <https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/biblio-1442898>. Acesso em: 15 jul. 2023.

CARVALHO, P.E.R.; GAIAD, S. **Espécies arbóreas brasileiras: Faboideae (Papilionoideae)**. Agência Embrapa de Informação Tecnológica. 2016.

CASTRO, F. M. de; SANTOS, J. G. M. dos. A cultura gastronômica como atrativo turístico: relato de uma experiência de pesquisa nos restaurantes de Aracaju/SE. **Rev Hospitalidade**, São Paulo, v. 9, n. 2, p. 155-172, jul/dez. 2012. Disponível em: <file:///C:/Users/User/Downloads/calves,+2JULIANA.pdf>. Acesso em: 21 nov. 2023.

COHEN, K. de O. **Jatobá-do-cerrado: Composição nutricional e beneficiamento dos frutos**. 1º ed, Planaltina DF, Embrapa Cerrado, 2010.

DUARTE, L.; GUÉNEAU, S. G. E.; PASSOS, C. J. S. Construção social de mercados e valorização de produtos agroextrativistas do cerrado pelos atores gastronômicos. **Rede de Estudos Rurais**, 2017. Disponível em: https://agritrop.cirad.fr/583025/1/DUARTE-et-al.%20GT7-Rede%20de%20estudos%20rurais-%C3%9Altima%20Vers%C3%A3o_14-06.pdf. Acesso em: 21 nov. 2023.

FAGLIARI, G. S. **Turismo e alimentação: análises introdutórias**. São Paulo: Roca, 2005.

FERREIRA, L. **Criatividade e combinação de sabores marcam o II Festival Gastronômico de Arraias**. Governo do Tocantins. 2019. Disponível em: <https://www.to.gov.br/noticias/criatividade-e-combinacao-de-sabores-marcam-o-iii-festival-gastronomico-de-arraias/75damv882dbt>. Acesso em: 04 set. 2023.

GÂNDARA, J. M. G. Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. In: PANOSSO NETO, Alexandre; ANSARAH, M. G. R. **Segmentação do mercado turístico: estudos, produtos e perspectivas**. Barueri: Manole, 2009.

GUERREIRO, B.; BRIDI, G. Eventos Gastronômicos como vetores para o desenvolvimento turístico: um estudo de caso na Fenadoce Pelotas-RS. **Rev Cient Digital - Jornalismo, Publicidade e Turismo**, n. 1, 2015. Disponível em: <https://www.metodista.br/revistas/revistas-ipa/index.php/folio/article/view/209>. Acesso em: 18 nov. 2023.

GUIMARÃES, M. M.; SILVA, M. S. **Valor nutricional e características químicas e físicas de frutos de murici-passa (*byrsonima verbascifolia*)**. Campinas SP. Ciência e Tecnologia de Alimentos 2008.

LONG, L. M. Política cultural no turismo gastronômico com alimentos étnicos. **Pensatas**, São Paulo, v. 58, n. 3, p. 316-24, mai/jun. 2018. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/jrae/a/BNbbbXBvq6BV8scBx5Npg6M/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 10 out. 2023.

MACEDO, P. **O sorvete de Mandioca garantiu o 1º lugar no Festival Gastronômico**. Universidade Federal do Tocantins. 2017. Disponível em: <https://www2.uft.edu.br/index.php/es/ultimas-noticias/20899-festival-arraias>. Acesso em: 04 set. 2023.

MACIEL, B. M. **Redescobrimo o jatobá: memórias e receitas na comunidade de Monte Alegre de Goiás**. 2020. 48f. Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnóloga em Turismo Patrimonial e Socioambiental) - Universidade Federal do Tocantins, Arraias, 2020.

MADUREIRA, A. C. **Transformações sociais sob a perspectiva dos concorrentes: o caso do Festival Gastronômico de Arraias-TO**. 49f. 2020. Relatório Técnico Científico (Tecnólogo em Turismo Patrimonial e Socioambiental) – Universidade Federal do Tocantins, Arraias, 2020.

MAZZONETTO, A. C; DEAN, M.; FIATES, G. M. R. Percepções de indivíduos sobre o ato de cozinhar no ambiente doméstico: revisão integrativa de estudos qualitativos. **Ciência e Saúde Coletiva**, v. 25, n. 11, p. 4559-4571, 2020. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/qrM4nhxLn7k8swFBThmhBMM/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 04 set. 2023.

SANTOS, D. dos. **O Festival Gastronômico celebra o orgulho da identidade local em Arraias**. Universidade Federal do Tocantins. 2018. Disponível em: <https://ww2.uft.edu.br/index.php/ultimas-noticias/23571-festival-gastronomico-celebra-orgulho-da-identidade-local-em-arraias>. Acesso em: 04 set. 2023.

SANTOS, F. G. dos; BASTOS, S. O papel do festival gastronômico de Taquaraçu na definição da gastronomia de Tocantins/TO. **Revista Turismo - Visão e Ação - Eletrônica**, v. 18, n. 3, set/dez. 2016.

SOUZA, D. A. **O Festival Gastronômico de Arraias-TO: da construção da imagem aos resultados do sucesso**. 38f. 2019. Relatório Técnico Científico (Tecnólogo em Turismo Patrimonial e Socioambiental) – Universidade Federal do Tocantins, Arraias, 2019.

O ensino da cozinha brasileira para crianças de 10 e 11 anos: um relato de experiência

The teaching of Brazilian food for children from 10 and 11 years old: an experience report

Enseñanza de la cocina brasileña a niños de 10 y 11 años: un relato de experiencia

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v5i1.64375>

Mariana Thais Megel | megelmariana@gmail.com
<https://orcid.org/0009-0003-3931-6336>

Universidade Federal do Paraná (UFPR), Curitiba, PR, Brasil.

Recebimento do artigo: 13-junho-2024

Aceite: 02-novembro-2024

MEGEL, M. O ensino da cozinha brasileira para crianças de 10 e 11 anos: um relato de experiência. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 5, n. 1, p. 132-144, abr. 2025.



RESUMO

Este relato é resultado da aproximação entre a cozinha brasileira e a educação de 35 crianças de um colégio da rede particular de ensino da cidade de Curitiba. O objetivo prioritário desta atividade foi introduzir o tema da formação da cozinha brasileira às crianças, a fim de incentivá-las a conhecerem, reproduzirem e respeitarem as preparações nacionais. Além desse, o objetivo secundário de instigar ideias para a formação dos trabalhos apresentados na “Mostra do Conhecimento”, evento sediado anualmente na instituição, esteve presente. A aula, que se repetiu para duas turmas, compreendeu teoria e prática. Primeiro, a introdução da história da alimentação do Brasil e as expressões alimentares brasileiras e, por fim, a feitura de uma receita de bolo de fubá, uma vez que o milho recebeu enfoque temático. Em conclusão, os interesses despertados sobre a cozinha brasileira e os trabalhos elaborados pelos e pelas estudantes demonstraram que os objetivos propostos para essa atividade foram coerentes e passíveis de serem atingidos.

Palavras-chaves: Gastronomia; Cozinha brasileira; Educação; Milho.

ABSTRACT

This experience report is the result of the rapprochement between Brazilian cuisine and the education of 35 children from a private school in the city of Curitiba. The primary objective of this activity was to introduce children to the formation of Brazilian cuisine, in order to encourage them to know, reproduce and respect local preparations. In addition, the secondary objective of instigating ideas for the formation of works presented at the “Mostra do Conhecimento”, an event held annually at the institution, was present. The class, which was repeated for two groups, comprised theory and practice. First, the introduction of the history and expressions of Brazilian food and, finally, the baking of a maize flour cake recipe, once corn received thematic focus. In short, the interests in Brazilian cuisine and the work produced by the students demonstrated that the objectives proposed for this activity were coherent and capable of being achieved.

Keywords: Gastronomy; Brazilian food; Education; Corn.

RESUMEN

Este informe de experiencia es resultado de la aproximación entre la cocina brasileña y la educación de 35 niños de una escuela privada de la ciudad de Curitiba. El objetivo prioritario de esta actividad fue acercar los niños al tema de la formación de la cocina brasileña, con el fin de incentivarlos a conocer, reproducir y respetar las preparaciones nacionales. Además, estuvo presente el objetivo secundario de incitar ideas para la formación de los trabajos presentados en la “Mostra do Conhecimento”, evento que se realiza anualmente en la institución. La clase, que se repitió para dos grupos, comprendió teoría y práctica. Primero, la introducción de la historia y de las expresiones de la comida brasileña y, finalmente, la reproducción de una receta de pastel de harina de maíz, ya que el maíz recibió enfoque temático. Así, el interés despertado por la cocina brasileña y los trabajos realizados por los estudiantes demostraron que los objetivos propuestos para esta actividad eran coherentes y alcanzables.

Palabras claves: Gastronomía; Cocina brasileña; Educación; Maíz.

INTRODUÇÃO

Este relato é resultado da aproximação entre a cozinha brasileira e a educação de 35 crianças de um colégio da rede particular de ensino da cidade de Curitiba. Os alunos e as alunas, de 10 e 11 anos, divididos em duas turmas, tiveram a oportunidade de ouvirem, questionarem e aprenderem sobre a história da alimentação do Brasil durante uma aula ministrada no mês de agosto de 2023. A iniciativa partiu de suas professoras e de seu professor que, com o anseio de tornar o tema da alimentação brasileira o foco da “Mostra do Conhecimento” de 2023 das suas turmas, disponibilizaram o espaço de suas aulas para uma troca de saberes e sabores. A Mostra, evento sediado anualmente na instituição, procura fomentar o diálogo das alunas e dos alunos de todas as séries sobre assuntos variados, demonstrando, portanto, seus conhecimentos sobre eles, incentivando a autonomia de pesquisa de crianças e adolescentes.

A ponte realizada entre a instituição privada de ensino e a então mestranda do curso de Pós-Graduação em História (PPGHIS) da Universidade Federal do Paraná (UFPR), que se debruça em pesquisas sobre a história da alimentação brasileira e que conduziu as atividades de maneira voluntária, se deu através de um convite partido de uma das professoras do colégio que, por intermédio de uma docente do PPGHIS da UFPR, conheceu a pesquisadora. Os conteúdos foram estruturados através de reuniões prévias entre as professoras e o professor responsáveis pelas 35 crianças e a pesquisadora, que utilizou de pesquisa bibliográfica para elaboração de sua aula.

O título “As tradições e a afetividade em torno da culinária brasileira: conhecer para respeitar”, criado pelos professores do colégio acima citados e utilizado para nomear o tema geral de suas turmas no evento da Mostra do Conhecimento, foi o direcionamento para a preparação da aula intitulada “A formação da cozinha brasileira” (Figura 01). Vale ressaltar que a mostra permeia os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Organização das Nações Unidas (ONU), assim, outro enfoque temático do evento era o Ano Internacional do Milheto (FAO, 2023).

Primeiro, apresentou-se a cronologia dos fatos históricos, depois, a exposição das diferentes culturas alimentares que se chocaram em território brasileiro e, por fim, suas expressões na atualidade. Dessa forma, foi necessário mencionar três continentes – América, África e Europa –, junto aos trânsitos transatlânticos (Armitage, 2014) e ao colonialismo, além das expressões de hegemonia branca, racismo e violência desencadeadas e fomentadas pelo sistema colonial (Bento, 2022). Com isso, uma ampla temporalidade foi delimitada, iniciando no século XVI com a invasão europeia às Américas (Mesgravis, 2023) e finalizada com exemplos de preparações feitas à base de milho que são consumidas na atualidade, junto à reprodução de uma receita de bolo de fubá. A figura 1 apresenta registro fotográfico da aula “A formação da cozinha brasileira”.

Figura 01. Registro fotográfico da aula “A formação da cozinha brasileira”.



Fonte: A autora, 2023.

Tendo isso posto, a cozinha brasileira pode ser compreendida enquanto resultado e expressão da identidade nacional, permitindo observar a formação do Brasil através da história da alimentação. Com isso, inserir o ensino das práticas alimentares que coexistem em território brasileiro para crianças e adolescentes, em instituições de ensino privadas e públicas, permite estimular a integração destes jovens ao país que constituem.

Assim, o objetivo prioritário desta atividade foi introduzir o tema da formação da cozinha brasileira às crianças, a fim de incentivá-las a conhecerem, reproduzirem e respeitarem as preparações nacionais. O objetivo secundário de instigar ideias para a formação dos trabalhos apresentados na Mostra do Conhecimento de 2023 também esteve presente.

Com isso, o nomeado tripé de formação da cozinha brasileira foi introduzido à discussão. As três vigas de sustentação deste tripé compreendem, portanto, os povos originários americanos; os africanos e afro-brasileiros; e os europeus. Porém, a intenção de valorizar os ingredientes e preparações nacionais era prioritária e, por isso, alguns alimentos que se originaram no continente americano e que estão presentes na dieta dos brasileiros, como a batata, o milho, o cacau, a mandioca e o tomate, foram explorados. A partir destes exemplos, o milho se tornou destaque com o aprofundamento das significâncias do vegetal aos brasileiros e as brasileiras, finalizando a aula com a feitura do bolo de fubá.

Tendo a introdução deste relato de experiência feita e o conteúdo abordado brevemente esclarecido, um roteiro de leitura será realizado. No tópico “O teórico e o prático no ensino da cozinha brasileira” as fontes e os documentos da pesquisa bibliográficas utilizadas na elaboração da aula ministrada em agosto de 2023 serão exploradas, assim como as justificativas de suas escolhas. Para além, o tópico ainda abrange a linearidade da cronologia proposta na ocasião e a justificativa do uso do recurso prático. Em “A formação da cozinha brasileira”, a historicidade dessa formação será desenvolvida, junto à apresentação dos diferentes momentos que contemplaram a aula teórica ministrada. No tópico “A questão do milho”, assim como o título sugere, o vegetal será enfoque, demonstrando impressões sobre a

experiência prática de cozer o bolo de fubá. Assim, em “Resultados”, aquilo que foi possível atingir junto à atividade será apresentado, finalizando a discussão proposta neste artigo em “Considerações finais”.

O TEÓRICO E O PRÁTICO NO ENSINO DA COZINHA BRASILEIRA

Em conjunto, as professoras e o professor da instituição de ensino privada e a então mestranda estabeleceram a formação da cozinha brasileira, com enfoque direcionado ao milho, como tema da aula ministrada. A pesquisadora, por sua vez, utilizou de pesquisa bibliográfica para embasar sua aula, conforme apresentado a seguir.

Tendo o milho como protagonista, o livro organizado por Myriam Melchior, doutora em Memória Social, intitulado “Gastronomia, cultura e memória: por uma cultura brasileira do milho”, publicado em 2017 pela editora Letra e Imagem, no selo Folio Digital, se tornou base para a exploração da relação do cereal e da alimentação no Brasil. A obra conta com textos escritos por diversos autores e autoras, apresentando as intersecções do milho em diversas esferas, sejam elas alimentares, culturais, religiosas, políticas ou econômicas.

Ademais, para anunciar que os alimentos carregam significados que ultrapassam as barreiras nutricionais (Carvalho *et al.*, 2011) e aprofundar a temática do milho, foi reproduzido o vídeo intitulado “A origem do Milho”, de autoria da escritora e arte educadora Vângri Kaingáng, que narra a história da origem do vegetal para seu povo e sua relevância na cultura e tradição alimentar dele (A origem do milho, 2021).

Contudo, antes que o cereal fosse apresentado, entendeu-se que era necessário decorrer sobre a formação das cozinhas brasileiras, dado que essa construção não se deu de maneira harmônica e que seu aprofundamento permite explorar as identidades alimentares nacionais em suas complexidades. Dessa forma, as impressões narradas por Pero Vaz de Caminha na primeira carta enviada do território brasileiro ao rei Dom Manuel de Portugal em maio de 1500 foram referenciadas para demonstrar o embate de diferentes expressões alimentares no Brasil. Na carta, que está disponível digitalizada na Fundação Biblioteca Nacional, o escrivão narra o repúdio dos povos autóctones sobre os alimentos consumidos na Europa e oferecidos pelos portugueses a eles (Caminha, 1500).

Assim, a fim de tratar do processo colonizador nas Américas e dos trânsitos oceânicos que possibilitaram à formação de tais rotas de exploração a obra do historiador David Armitage intitulada “Três conceitos de História Atlântica” (2014) e o livro “História do Brasil Colônia” (2023), da historiadora Laima Mesgravis, foram referenciados.

Para além, a fundamental inclusão da perspectiva pós-colonial nestas análises se deu com duas obras; primeiro, “O pacto de branquitude” (2022), da doutora em psicologia Cida Bento e, segundo, “Um pé na cozinha: um olhar sócio-histórico para o trabalho de cozinheiras negras no Brasil” (2022), da doutora em sociologia Taís de Sant’Anna Machado. Ambos os trabalhos contemplam as expressões de branquitude e de racismo oriundas do período colonial brasileiro e que perduram até a atualidade, inclusive no que concerne à alimentação.

Vale ressaltar que outros autores e outras autoras foram referenciados de maneira secundária neste trabalho, porém, não foram explorados em profundidade e, por isso, a

explicação de seus títulos não será realizada. Contudo, todos se encontram referenciados ao final deste artigo.

Por fim, com a linearidade e os materiais de elaboração dos conteúdos teóricos apresentados, cabe definir a razão pela qual o recurso prático foi utilizado. Tratando-se do ensino de crianças de 10 e 11 anos, práticas experimentais e criativas podem oferecer caminhos efetivos de ensino-aprendizagem e, referindo-se à comida, a cozinha é uma potente sala de aula. Por essa razão, o preparo da receita de bolo de fubá foi integrado à experiência. Cabe ressaltar que se tratava de um colégio da rede particular de ensino que possui infraestrutura favorável para o desenvolvimento da proposta, contando com uma cozinha destinada às aulas de culinária dos alunos e das alunas que estudam no arranjo integral. Dessa forma, a instituição proveu os insumos necessários à elaboração da receita e os utensílios fundamentais para sua preparação. Tendo os materiais e as suas justificativas de escolha apresentados, as discussões e os resultados propostos a esse trabalho serão demonstrados.

A FORMAÇÃO DA COZINHA BRASILEIRA

A cozinha brasileira, para este trabalho, compreende os inúmeros modos de comer e cozinhar que coexistem nas regiões norte, nordeste, centro-oeste, sudeste e sul do Brasil, tendo suas origens partidas de um mesmo movimento de transposição e transformação alimentar que foi iniciado junto ao colonialismo. Esse processo colonizador, iniciado no século XVI no que concerne às Américas (Mesgravis, 2023), fomentou trânsitos oceânicos que possibilitaram a ligação dos quatro extremos globais (Armitage, 2014) e, assim, exportações e importações de víveres variados ao redor do globo. Dessa forma, junto à invasão portuguesa nas Américas e nas Áfricas, homens e mulheres passaram a atribuir novas práticas alimentares e a transportar suas memórias vivas relacionadas ao comer para além dos territórios em que previamente conheciam e pertenciam (Maciel, 2004).

As sobrevivências daqueles e daquelas que foram subalternizados pelo sujeito branco, portanto, se deram em um cenário de violência e exploração, assim como de resistências (Machado, 2022). Com isso, o tripé de formação da cozinha brasileira diz respeito, justamente, a este movimento de transposição e transformação alimentar que atravessou três grandes grupos populacionais, os povos originários americanos, os africanos e afro-brasileiros e os europeus, sendo os primeiros subjugados pelo último.

Logo, ao inserir a história da alimentação brasileira aos alunos e as alunas, a história do Brasil precisou ser lembrada. No currículo escolar dos quintos anos da instituição, o Brasil colonial estava sendo o enfoque das aulas da disciplina de história e, com isso, a assimilação da perspectiva histórica da formação da cozinha brasileira foi compreendida sem reveses pelas crianças.

Ainda em uma análise histórica, a carta de Pero Vaz de Caminha, escrita em primeiro de maio de 1500 e enviada ao rei Dom Manuel, sintetizou parte desta formação. Nela, o escrivão narrou as suas impressões sobre o espaço que haviam nomeado Terra de Vera Cruz após os primeiros navios de Portugal atracarem no litoral do que hoje se conhece pelo estado da Bahia. Caminha, relatando o embate cultural alimentar estabelecido entre os indígenas brasileiros e os portugueses, comenta:

Mostraram-lhes um carneiro; não fizeram caso dele.

Mostraram-lhes uma galinha; quase tiveram medo dela, e não lhe queriam pôr a mão. Depois lhe pegaram, mas como espantados.

Deram-lhes ali de comer: pão e peixe cozido, confeitos, fartéis, mel, figos passados. Não quiseram comer daquilo quase nada; e se provavam alguma coisa, logo a lançavam fora.

Trouxeram-lhes vinho em uma taça; mal lhe puseram a boca; não gostaram dele nada, nem quiseram mais.

Trouxeram-lhes água em uma albarrada, provaram cada um o seu bochecho, mas não beberam; apenas lavaram as bocas e lançaram-na fora (Caminha, 1500, p.3).

Através deste trecho foi possível exemplificar a relevância dos hábitos e das preferências alimentares que já compreendiam o comer dos povos originários brasileiros, além de destacar que os portugueses também trouxeram consigo alimentos que participavam de suas dietas em Portugal.

Ademais, a mesma relevância se estende aos africanos e as africanas que foram sequestrados de seu continente de origem, ainda no século XVI, em razão da escravização de pessoas para benefício da economia colonial (Williams, 2012). Estes homens e mulheres, ainda que condicionados ao consumo de víveres que não participavam de suas dietas na África, transplantaram suas identidades para as terras brasileiras, preservando suas memórias vivas e tecnologias alimentares.

Tendo a linearidade dos fatos históricos estabelecida e a apresentação do tripé de formação da cozinha brasileira feito, os ingredientes próprios das Américas passaram a ser discutidos. Batata, cacau, pinhão, guaraná, açaí, tomate e mandioca foram alguns dos exemplos expostos às alunas e aos alunos das duas turmas que participaram desta experiência, sem que o aprofundamento de cada um deles fosse realizada, uma vez que o enfoque pré estabelecido se destinava ao milho, conforme explorado no próximo tópico.

A QUESTÃO DO MILHO

O milho, presente nas Américas há milhares de anos (Azeredo, 2017), se tornou um alimento básico para a dieta das pessoas que eram escravizadas em território brasileiro e, com isso, indígenas, africanos e afro-brasileiros se alimentavam do vegetal e de suas derivações, tornando-o essencial para a sobrevivência desses sujeitos no Brasil (Melchior, 2017).

Contudo, além de valorizar o cereal enquanto necessário para a nutrição de homens e mulheres subjugados pela branquitude e pelo racismo escravista, as significâncias identitárias dele ansiavam ser apresentadas. Para tanto, o material audiovisual intitulado “A origem do Milho” produzido pela escritora e arte educadora Vângri Kaingáng foi reproduzido. No vídeo, Vângri narra os acontecimentos sobre como o milho passou a fazer parte da história do povo indígena Kaingáng, tornando-se importante na tradição alimentar e cultural deste povo (A origem do milho, 2021). Após a visualização do vídeo, as crianças reagiram com os seus entendimentos sobre como a comida ultrapassa as barreiras nutricionais e encontra a singularidade e a complexidade de cada cultura.

Tendo a primeira parte da experiência completa, receitas feitas a partir do milho e de seus subprodutos foram destacadas, sendo a pipoca de cinema a preferência quase totalitária das alunas e dos alunos. Em contrapartida ao favoritismo, a experiência prática se deu com a feitura de bolo de fubá (Quadro 1) nas dependências da cozinha das aulas de culinária do colégio.

Quadro 1. Receita De Bolo De Fubá

Ingredientes:	Modo de preparo:
3un de ovos 150g de óleo de girassol 600ml de leite de coco 360g de açúcar refinado 360g de fubá amarelo 180g de farinha de trigo 60g de amido de milho 15g de fermento químico	Em uma tigela, misture os ovos, o óleo de girassol e o açúcar refinado. Depois, acrescente à mistura o fubá amarelo, a farinha de trigo, o amido de milho e o leite de coco, misturando até formar uma massa homogênea. Por fim, adicione o fermento químico à massa e misture suavemente. Unte uma assadeira de tamanho médio e asse em forno pré-aquecido a 180°, durante 25-35min.

Fonte: A autora, 2023.

As crianças, divididas em um pequeno grupo por turma, auxiliaram a pesquisadora na reprodução da receita (Figura 02 e Figura 03), descrita acima (Quadro 1), que foi degustada ao final de cada período de aula (Figura 04). Impressões sobre os aromas, as cores, as texturas e os sabores foram destacadas pelas alunas e pelos alunos, que comentaram ser valiosa a experiência da cozinha para assimilarem os conteúdos teóricos abordados no primeiro momento da aula.

Figura 02. Registro fotográfico dos alunos e alunas no preparo do bolo de fubá.



Fonte: A autora, 2023.

Figura 03. Registro fotográfico dos alunos e alunas medindo o peso do fubá de milho em uma balança.



Fonte: A autora, 2023.

Figura 04. Registro fotográfico do Bolo de fubá.



Fonte: A autora, 2023.

RESULTADOS

Ao final do dia e das duas sessões de aulas, os interesses despertados sobre a cozinha do Brasil possibilitaram concluir que os objetivos propostos para essa atividade foram coerentes e passíveis de serem atingidos. Em visita ao evento da Mostra do Conhecimento, um mês após a aula sobre a formação da cozinha brasileira ser ministrada, a confirmação da efetividade deles foi demonstrada. As crianças, com muita criatividade, discorreram sobre assuntos diversos que permeiam o grande tema da cozinha brasileira. Elas retrataram o cardápio do baile da Ilha Fiscal (Figura 05); produziram um mapa do mundo com alimentos espalhados por todo ele, destacando as possíveis origens de cada um (Figura 06); evidenciaram a cozinha afro-diaspórica com a representação de um grande caldeirão de feijoada (Figura 07); além de exibirem alimentos originários do Brasil, como o guaraná (Figura 08). E, enquanto a apresentação do último grupo de alunas e alunos acontecia, um jogo de perguntas e respostas sobre a colonização das Américas foi feito. Os espectadores e as espectadoras foram perguntados sobre o primeiro nome que as terras brasileiras receberam; alguém respondeu “Ilha de Vera Cruz” e, com a negação por parte dos jovens pesquisadores, “Pindorama” foi eleita a resposta certa.

Figura 05. Reprodução de prato do cardápio do baile da Ilha Fiscal.



Fonte: A autora, 2023.

Figura 06. Mapa do mundo com trânsitos de ingredientes.



Fonte: A autora, 2023.

Figura 07. Representação de caldeirão de feijoada.



Fonte: A autora, 2023.

Figura 08. Reprodução dos frutos do guaraná.



Fonte: A autora, 2023.

Para além, as alunas e os alunos, junto às suas professoras e seu professor, desenvolveram um livro digital com receitas de suas famílias intitulado “Receitas, tradições e afetos”, com subtítulo “As tradições e a afetividade em torno da culinária brasileira: conhecer para respeitar”. Nos agradecimentos do livro, a então mestranda foi mencionada, assim como a docente da UFPR que possibilitou o encontro da pesquisadora com as professoras e o professor da instituição privada de ensino. As receitas compartilhadas atravessaram o mundo, pipoca doce, caldinho de feijão, karê e challah foram algumas das partilhas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os interesses despertados nos alunos e nas alunas a partir das aulas ministradas pela pesquisadora enfatizam que a alimentação pode integrar as salas de aulas de crianças e de jovens em instituições privadas de ensino, contribuindo para o entendimento de diversas ciências que transpassam as alimentares. Além disso, abarcando o que não foi explanado por este relato de experiência, é necessária uma discussão para que o mesmo ocorra nas redes públicas municipais, estaduais e federais de aprendizagem.

O fomento destas atividades possibilita, portanto, que os conhecimentos que são gerados dentro das instituições de ensino superior se estendam para além dos portões das universidades, o que integra um dos pilares do ensino superior público – a extensão.

Logo, o ensino da cozinha brasileira para crianças acompanha o aprendizado sobre a história do Brasil e, além disso, o fomento a atividades que perpassam a alimentação proporciona o incentivo à manutenção das expressões de memórias, culturas e identidades alimentares, preservando as receitas e os saberes nacionais.

REFERÊNCIAS

- A ORIGEM** do milho. Produção: Organização Indígena Instituto Kaingáng (INKA). Brasil: 2021, 1 vídeo (5min39s), son., color. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=4a9q-c7eYtE&t=278s>. Acesso em: 01 ago. 2023.
- ARMITAGE, D. Três conceitos de história atlântica. **Revista de História Unisinos**, v. 18, n. 2, p. 206-217, 2014. Disponível em: <https://revistas.unisinos.br/index.php/historia/article/view/7035>. Acesso em: 01 ago.2023.
- AZEREDO, E. B. F. **O milho como cultura de produção**. In: MELCHIOR, M. (Org.) *Gastronomia, cultura e memória: por uma cultura brasileira do milho*. Rio de Janeiro: Folio Digital: Letra e Imagem, 2017, p. 17-28.
- BENTO, C. **O pacto da branquitude**. São Paulo: Companhia das Letras, ed.1, 2022.
- CAMINHA, P. V. **A carta de Pero Vaz de Caminha**. Rio de Janeiro: Fundação Biblioteca Nacional. Disponível em: http://objdigital.bn.br/Acervo_Digital/Livros_eletronicos/carta.pdf. Acesso em: 10 jul. 2023.
- CARVALHO, M. C. V.; LUZ, M. T.; PRADO, S. D. Comer, alimentar e nutrir: categorias analíticas instrumentais no campo da pesquisa científica. **Revista Ciência & Saúde Coletiva**, v. 16, n. 1, p. 155-163, 2011. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/n3sxS3DYmgbTDXzD5sFn7rP/>. Acesso em: 01 ago.2023.
- FAO. 2023. Unleashing the potential of millets. **International Year of Millets 2023**. Background paper. Rome. Disponível em: <https://doi.org/10.4060/cc7484en>. Acesso em: 05 jun. 2024.
- MACIEL, M. E. **Uma cozinha a brasileira**. *Revista Estudos Históricos*, n.33, p.25-39, 2004.
- MACHADO, T. S. **Um pé na cozinha**: um olhar sócio-histórico para o trabalho de cozinheiras negras no Brasil. São Paulo: Fósforo, 2022.
- MELCHIOR, M. (Org.). **Gastronomia, cultura e memória**: por uma cultura brasileira do milho. Rio de Janeiro: Folio Digital: Letra e Imagem, 2017a.
- MELCHIOR, M. **Memória e resistência**: argumentos para a valorização de uma cultura do milho particularmente brasileira. In: MELCHIOR, M. (Org.) *Gastronomia, cultura e memória: por uma cultura brasileira do milho*. Rio de Janeiro: Folio Digital: Letra e Imagem, 2017b, p. 64-79.
- MESGRAVIS, L. **História do Brasil colônia**. São Paulo: Contexto, ed.1, 2023.
- WILLIAMS, E. **Capitalismo e escravidão**. Tradução de Denise Bottmann. São Paulo: Companhia das Letras, 2012.

O projeto Nudging Menu

The Nudging Menu project

El proyecto del Menú Nudging

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v5i1.64742>

Alexandre Paredes Rigon | chrigon@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0001-8131-5378>

Universidade Paulista (UNIP), São Paulo, SP, Brasil.



Recebimento do artigo: 01-agosto-2024

Aceite: 05-março-2025

RIGON, A. P. O projeto Nudging Menu. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 5, n.1, p. 145-161, abr. 2025.

RESUMO

Manifestações artísticas, construídas com experiências imersivas, têm sido a proposta do chef autor do cardápio, que se utiliza de alimentos para sensibilizar seu público em relação às maneiras com que nos relacionamos com estes alimentos, levando-nos a pensar criticamente. Em seu projeto "Nudging Menu", o chef cutuca as pessoas para críticas mais profundas, apresentando um cardápio vegano e com imagens distópicas explorando, em suas criações, a intersecção entre gastronomia e arte, convidando os participantes a uma jornada sensorial que vai além do simples ato de comer. Através de apresentações visualmente impactantes e sabores cuidadosamente harmonizados, busca provocar reflexões sobre sustentabilidade, tecnologia, desperdício de alimentos e a importância da alimentação consciente. Seu trabalho destaca a capacidade da culinária de transcender a função nutricional e se tornar uma forma poderosa de expressão artística e social.

Palavras-chaves: Gastronomia; Veganismo; Distopia; Urbanismo; Sustentabilidade.

ABSTRACT

Artistic manifestations, built with immersive experiences, have been the proposal of the chef author of the menu, who uses food to raise awareness among his audience regarding the ways in which we relate to these foods, leading us to think critically. In his project "Nudging Menu", the chef nudges people towards deeper criticism, presenting a vegan menu with dystopian images exploring, in his creations, the intersection between gastronomy and art, inviting participants to a sensorial journey that goes beyond the simple act of eating. Through visually striking presentations and carefully harmonized flavors, it seeks to provoke reflections on sustainability, technology, food waste and the importance of conscious eating. His work highlights cooking's ability to transcend nutritional function and become a powerful form of artistic and social expression.

Keywords: Gastronomy; Veganism; Dystopia; Urbanism; Sustainability.

RESUMEN

Manifestaciones artísticas, construidas con experiencias inmersivas, ha sido la propuesta del chef autor del menú, quien utiliza los alimentos para concientizar a su público sobre las formas en que nos relacionamos con estos alimentos, llevándonos a pensar críticamente. En su proyecto "Nudging Menu", el chef empuja a las personas hacia una crítica más profunda, presentando un menú vegano con imágenes distópicas que exploran, en sus creaciones, la intersección entre gastronomía y arte, invitando a los participantes a un viaje sensorial que va más allá del simple acto de comer. A través de presentaciones visualmente impactantes y sabores cuidadosamente armonizados, busca provocar reflexiones sobre la sostenibilidad, la tecnología, el desperdicio de alimentos y la importancia de una alimentación consciente. Su trabajo destaca la capacidad de la cocina para trascender la función nutricional y convertirse en una poderosa forma de expresión artística y social.

Palabras claves: Gastronomía; Veganismo; Distopia; Urbanismo; Sostenibilidad.

INTRODUÇÃO

O projeto pretende, utilizando-se da arte interseccionada com a gastronomia, relacionar o cardápio Nudging Menu com o veganismo e a distopia. Dentro do contexto deste projeto, essas temáticas são destacadas para provocar reflexões críticas sobre sustentabilidade, tecnologia e cultura alimentar que podem ocorrer devido a utilização da mídia e da tecnologia sem nenhuma mediação orientadora, quando o foco está na construção das *smart cities*. A relação do alimento, uma das primeiras necessidades humanas, é afetada diretamente com o rompimento de padrões necessários para o desenvolvimento de uma padronização alimentar. Fato que gera redução na diversidade de produtos ofertados utilizando-se de uma remodelagem instrutiva com apoio da mídia, em que se altera a relação dos habitantes com os alimentos locais. Isto se constrói primeiramente sumariando as fontes de alimento que não se adequam ao modelo, para posteriormente retirá-los sem que os cidadãos sintam sua falta à mesa, impondo apenas aqueles passíveis de uma produção globalizada.

Esta produção integralizada acaba por gerar outro produto comum as *smart cities*, o trabalho precarizado só que neste formato abrangendo todas as etapas de consumo, e aqui colocamos como uma visão perversa da narrativa *farm to table*, e que precisam ser analisados de uma maneira mais rigorosa, projetando seu avanço do rural ao urbano para que possamos gerar mediadores na construção de *smart citizens* apossados de cidadania.

A metodologia foi embasada em dados qualitativos, na dialética da pesquisa exploratória, bibliográfica e aplicada, com o objetivo de realizar um estudo de caso com o desenvolvimento de produto denominado "Nudging Menu". Trata-se de cardápio elaborado de forma teórica-empírica e que compõe o eixo-método utilizado para o desenvolvimento reflexivo.

A construção da experiência inicial levou seis meses e apesar de - no dia a dia - a confecção de pratos ser baseada na metodologia projetual de Munari (1981), foi optado a incorporação da UX¹, para envolver os usuários no processo em testes constantes e reais. Ao unir essa abordagem à metodologia projetual de Munari, obtivemos um processo mais dinâmico resultando em projetos mais eficazes e relevantes ao entender as necessidades, motivações e o comportamento dos clientes em relação à narrativa. Cresceu em abrangência devido à pluralidade de processos necessários ao desenvolvimento da pesquisa, como os distintos sistemas de comunicação.

REFERENCIAL TEÓRICO

A interseção entre Arte e Gastronomia no contexto das *smart cities* aborda questões críticas sobre a relação entre tecnologia, mídia e alimentação. Este referencial teórico busca explorar os impactos ambientais e culturais da padronização alimentar induzida pela tecnologia e pela mídia, analisando como essas forças remodelam a diversidade de alimentos e o trabalho

¹ UX é a sigla para "User Experience", que em português significa "experiência do usuário". É uma estratégia que visa proporcionar uma experiência positiva e significativa aos utilizadores de produtos e serviços.

na cadeia de produção alimentar. A proposta deste projeto é sustentada por diversas teorias e estudos, que serão discutidos a seguir.

A problemática de criação e desenvolvimento do “Projeto Nudging Menu” é gerada por meio de construção sistêmica e pode ser visualizada como algumas das questões apresentados no livro “A Cidade Inteligente: Tecnologias Urbanas e Democracia” de Morozov e Bria (2019, p. 78-79). Também possibilita questionar e debater sobre o meio técnico científico e informacional e alguns entendimentos do estudo desenvolvido por Santos (2006, p. 209) em que regiões consideradas como espaços opacos, não supridas de tecnologia, diferenciam-se das regiões consideradas luminosas. Além disso inserimos dentro desta construção de projeto a importância de Flusser, que em seu livro “Pós História: Vinte instantâneos e um modo de usar”, (2011, p. 98-99) comenta sobre os aparelhos nas cozinhas, aparelhos que vão muito além dos robôzinhos e que na realidade acabam por ser os próprios sistemas que foram desenhados para que os robôs funcionem.

Ao reconstruir a relação entre os produtos, substituindo o que é local por uma produção globalizada, refaz esta relação entre homem e alimento e com isto acaba por construir um novo cidadão, um cidadão que modifica sua necessidade primária, a alimentação, de forma inicial preferindo, e posteriormente substituindo definitivamente seus costumes alimentares territoriais, pelos de uma produção baseada nas possibilidades tecnológicas, tanto mecânicas como genéticas. Estas modificações são imprescindíveis para a construção das *smart cities* e arquitetura de sua logística e de produção seriada.

Chamamos a isso “Hamburgerização” das cidades, em referência a “Uberização”², fato que pode ser observado nas cidades do mundo inteiro mesmo que elas não sejam conceituadas como *smart*. Dentro desta perspectiva todo mundo come praticamente a mesma coisa, um pequeno grupo de insumos produzidos, que permite uma facilidade de distribuição até o final da cadeia. A falta de diversidade na produção de alimentos abala a agricultura familiar promovendo a precarização do trabalho já no campo carregando este estigma até o entregador do lanche, passando pela/por *dark kitchens* que empregam cada vez menos profissionais especializados indo em um ciclo reverso ao discutido por Brillat Savarin que no séc. XVIII em seu livro “A Fisiologia do Gosto” (1989), que comenta que o homem nasce assador e somente depois evolui para cozinheiro.

Esta visão é desalentadora quando observamos que este tipo de produção abala diretamente pontos críticos para o avanço em no mínimo dez dos dezessete Objetivos de Desenvolvimento Sustentáveis (Organização das Nações Unidas, 2024) do qual o Brasil é signatário. Sem falar nas possibilidades indiretas que esta proposta de desenvolvimento agrário prega:

- a) ODS 2 – Fome zero e agricultura sustentável: acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e melhoria da nutrição e promover a agricultura sustentável;

² Termo que se refere a um modelo de trabalho que se baseia em plataformas digitais. Conforme (Maier, 2023), a “uberização do trabalho se refere às novas formas de trabalho que surgiram com o avanço da tecnologia e da globalização, caracterizadas por relações de trabalho informais, precárias e sem direitos trabalhistas.”

- b) ODS 3 – Saúde e bem-estar: assegurar uma vida saudável e promover o bem-estar para todos, em todas as idades;
- c) ODS 6 – Água potável e saneamento: garantir disponibilidade e manejo sustentável da água e saneamento para todos;
- d) ODS 8 – Trabalho decente e crescimento econômico: promover o crescimento econômico sustentado, inclusivo e sustentável, emprego pleno e produtivo, e trabalho decente para todos;
- e) ODS 9 – Indústria, inovação e infraestrutura: construir infraestrutura resiliente, promover a industrialização inclusiva e sustentável, e fomentar a inovação;
- f) ODS 10 – Redução das desigualdades: reduzir as desigualdades dentro dos países e entre eles;
- g) ODS 11 – Cidades e comunidades sustentáveis: tornar as cidades e os assentamentos humanos inclusivos, seguros, resilientes e sustentáveis;
- h) ODS 12 – Consumo e produção responsáveis: assegurar padrões de produção e de consumo sustentáveis;
- i) ODS 13 – Ação contra a mudança global do clima: tomar medidas urgentes para combater a mudança climática e seus impactos;
- j) ODS 14 – Vida na água: conservação e uso sustentável dos oceanos, dos mares e dos recursos marinhos para o desenvolvimento sustentável;
- k) ODS 15 – Vida terrestre: proteger, recuperar e promover o uso sustentável dos ecossistemas terrestres, gerir de forma sustentável as florestas, combater a desertificação, deter e reverter a degradação da Terra e deter a perda da biodiversidade.

O veganismo³, central no "Nudging Menu", não é apenas uma escolha dietética⁴, aqui dialogamos com os escritos de Cerqueira (2022), que afirma "Veganismo não é dieta". No âmbito deste artigo se trata de uma ferramenta poderosa para questionar práticas alimentares e seus impactos ambientais e éticos. Ao optar por um cardápio vegano, o projeto desafia os participantes a reconsiderarem suas escolhas alimentares e a refletirem sobre as consequências de suas dietas na sustentabilidade do planeta.

O estilo de vida vegano está diretamente relacionado à sustentabilidade, pois ambos se preocupam com os impactos que os meios de consumo predominantes causam na natureza. Considerando nossa realidade, a sociedade em que vivemos é compulsivamente consumista e não se atenta às consequências de seus hábitos fúteis, portanto, se faz urgente repensarmos nosso papel na sociedade (Londero, 2019 apud Silva, Lima *et al.*, 2023 p. 51).

³Aqui usaremos o termo "Veganismo" conceituado por Liria Jade (2021) "Por motivações éticas, os veganos não consomem nada de origem animal em nenhuma área de sua vida. Alimentação, vestuário, espetáculos ou qualquer outro tipo de atividade que envolva sofrimento animal é excluída da vida de uma pessoa vegana. O veganismo é uma postura política e não uma dieta. "

⁴ Conforme o Dicionário Online de Português, dietética é a parte da medicina que trata da dieta.

Longe de concluirmos esta reflexão, buscamos explorar o fato da alimentação como um tema que permite o diálogo entre o veganismo, mediante diferentes ângulos, e os processos de plantação, colheita, preparo e consumo, que pode ser observado nas anotações feitas por Silva, Lima *et al* (2023):

Para entendermos melhor como a vertente de consumo sem a exploração animal colabora para o ecossistema precisamos, inicialmente, saber a destruição que a indústria da carne causa. Podemos dividir tais impactos em sociais e ambientais (Londero, 2019). Nos impactos sociais, tem-se a produção da carne diretamente relacionada ao trabalho análogo à escravidão. De acordo com a Organização Internacional do Trabalho, 80% dos casos de trabalho escravo têm sido encontrados na pecuária. Já a realidade no Brasil, segundo Campos; Locatelli (2021), entre 1995 e 2000, a pecuária foi o setor da economia do qual mais se resgatou trabalhadores em condições análogas à escravidão. Dessa forma, a escravidão animal está intrinsecamente ligada à escravidão humana (SVB, 2023). Outro impacto social é a contribuição para a fome no mundo. Para produzir 1Kg de carne é necessário de 2kg a 10kg de proteína vegetal. Esse é um desperdício de comida que ajudaria a matar a fome das quase 1 bilhão de pessoas que passam fome no mundo. É socialmente desumano jogar essa comida fora e vender a carne a um preço elitizado que muitas pessoas não têm acesso (SVB, 2023). Por fim, os impactos ambientais são: poluição do ar devido a emissão de gás carbônico pelo gado; o desperdício de água, pois a “pegada hídrica” para 1Kg de carne é cerca de 15 mil litros de água, sem contar a água para produção de alimento; degradação da biodiversidade, do solo e desmatamento, visto que os biomas brasileiros são desmatados principalmente para fins da pecuária. (Silva, Lima, *et al*, 2023, p. 51-52).

A adoção do veganismo no projeto é uma resposta direta às preocupações com a sustentabilidade e o desperdício de alimentos. A produção de alimentos de origem animal é uma das principais causas de emissão de gases de efeito estufa, desmatamento e consumo excessivo de água. Aliado ao veganismo como forma de despertar para os riscos ambientais, a utilização de imagens distópicas no projeto serve como um alerta visual sobre um futuro possível onde as consequências das nossas práticas atuais se materializam de maneira negativa. Estas imagens provocativas buscam sensibilizar os participantes sobre os riscos de um desenvolvimento tecnológico e alimentar descontrolado, sem a devida preocupação com a sustentabilidade e a diversidade alimentar.

Por meio destas narrativas interdisciplinares vemos assim relevância na construção deste projeto como uma oportunidade de lidar com/entender os elementos teóricos conceituais necessários a uma prática de solução para a (des)construção do colonialismo alimentar que a mídia vem se justapondo fortemente à desconstrução cultural da soberania alimentar local utilizando-se de prerrogativas, entre elas de saciedade da fome a nível mundial.

GASTRONOMIA E ARTE

A intersecção entre Gastronomia e Arte tem se consolidado como um campo fértil para investigações críticas e estéticas. A obra do chef, em particular, exemplifica como a culinária pode ser utilizada na forma de arte para promover reflexões sociais e ambientais. A visão contemporânea da arte, conforme descrita por Heinich (2014), desafia as concepções clássicas

e modernas ao valorizar a ironia e a jocosidade, desvinculando a obra da interioridade ou do corpo do artista. Nesse contexto, a gastronomia encontra um espaço fértil para se desenvolver como uma forma de arte que transcende a mera nutrição, explorando a estética dos alimentos tanto em sua aparência quanto em sua composição sensorial.

Sendo principalmente um jogo com limites, a arte contemporânea rompe tanto com a arte clássica quanto com a moderna. Uma “instalação”, ou “performance”, não se enquadra mais na concepção clássica ou moderna de uma obra de arte, ou seja, de uma pintura enquadrada ou de uma escultura num pedestal. Não demonstra mais nenhum vínculo entre a obra de arte e a interioridade, ou até mesmo o corpo do artista; e a ironia e a jocosidade são mais importantes do que a seriedade. (Heinich, 2014, p. 376).

Essa abordagem permite que a gastronomia se torne uma ferramenta poderosa para explorar questões como sustentabilidade e cultura alimentar. Kaplan (2019) complementa essa análise ao destacar que a comida pode ser apreciada por suas qualidades estéticas, assim como uma obra de arte em um museu. Esse entendimento eleva a gastronomia a um patamar onde o alimento é visto não apenas como um sustento, mas como uma expressão artística que pode ser apreciada por sua beleza e complexidade. Assim, a *food art* torna-se uma forma singular de arte, na qual a experiência sensorial do consumo se funde com a apreciação estética, proporcionando uma reflexão sobre os valores culturais e as práticas sustentáveis.

Comida como arte. A comida é estética em dois sentidos. Primeiro, apela aos sentidos. Possui qualidades estéticas que podem ser descritas com adjetivos como delicioso, fresco ou crocante. Em segundo lugar, a comida pode ser artística. Podemos descrever sua aparência, elementos sensuais e composição como, por exemplo, elegante, equilibrado ou simples. Quando nos concentramos nas qualidades estéticas, tratamos a comida mais como algo que veríamos num museu do que como se fosse preparada numa cozinha. Não deve ser apreciado por nenhuma outra razão senão pela forma como aparece. É verdade que o que torna algo artístico está aberto ao debate. Podem ser as intenções do artista, a recepção do espectador, dos participantes do mundo da arte ou qualquer outra coisa. Mas, independentemente dos critérios, a comida às vezes pode ser mais uma arte do que algo comestível. Indiscutivelmente, a única diferença entre a arte tradicional e a *food art* é que apenas *food art* pode ser comida (Kaplan, 2019, p. 26, tradução nossa).

Em suma, a convergência entre Gastronomia e Arte não só enriquece ambos os campos, mas também oferece novas perspectivas para entender e apreciar o alimento como uma forma de expressão artística complexa e significativa.

TECNOLOGIA E SUSTENTABILIDADE NAS *SMART CITIES*

Atualmente, o conceito de *smart cities* implica o uso de tecnologia para melhorar a eficiência urbana e promover a sustentabilidade. No entanto, a falta de mediação orientadora no uso dessas tecnologias avançadas para otimizar os serviços urbanos pode levar à homogeneização das fontes alimentares e à perda de diversidade cultural. Morozov e Bria (2019) em “A Cidade Inteligente: Tecnologias Urbanas e Democracia”, discutem os desafios e perigos dessa abordagem, destacando como a tecnologia pode ser utilizada de maneira a marginalizar práticas, incluindo as alimentares, em favor de uma produção globalizada e padronizada. Essa padronização é vista como uma consequência da centralização da produção

e distribuição de alimentos, alinhada aos interesses das grandes corporações e suas estratégias de mercado. Diante desses problemas, Morozov; Bria (2019), enfatizam a necessidade de as cidades traçarem seu próprio destino e superarem os desafios e perigos de uma abordagem tecnológica que pode marginalizar práticas locais em prol de uma produção globalizada e padronizada.

Essa padronização é vista como uma consequência da centralização da produção e distribuição de alimentos, que se alinha com os interesses das grandes corporações e suas estratégias de mercado. Devido a estes problemas observado é que Morozov; Bria (2019) reforçam a necessidade das cidades de traçar seu próprio destino e de vencer os desafios e perigos da abordagem de como a tecnologia pode marginalizar práticas locais em favor de uma produção globalizada e padronizada.

O que as cidades podem fazer? Antes de qualquer coisa, é crucial que elas consigam se manter capazes de traçar seus próprios destinos e de implementar políticas de forma independente e eficiente. Essa capacidade está cada vez mais ameaçada pela proliferação de acordos de comércio bilaterais ou multilaterais que restringem consideravelmente a ingerência de governos de todos os níveis sobre como corporações globais devem se comportar em seus negócios [...] uma consequência que certamente afetaria a capacidade das cidades de pensar fora da caixa das corporações smart, de capitanear regimes pioneiros de propriedade de dados [...] (Morozov; Bria, 2019, p. 78).

Outro problema na produção alimentícia para as cidades inteligentes é a precariedade das condições de trabalho, desde o campo até os entregadores. Essa precarização é inerente à "hamburgerização" das cidades, onde a uniformização alimentar facilita a logística, mas compromete a diversidade e a sustentabilidade.

A narrativa *farm to table*, que promove uma conexão direta entre produtores e consumidores, é frequentemente citada como solução para manter a autenticidade e a sustentabilidade alimentar nas cidades inteligentes. Guthman (2014) aponta que essa abordagem pode, paradoxalmente, ser impulsionada por estratégias de marketing e economias de escala que beneficiam grandes corporações, marginalizando pequenos produtores locais. Isso leva à precarização do trabalho ao longo de toda a cadeia alimentar e à padronização alimentar, comprometendo a diversidade e a sustentabilidade.

Tal como Esbenschade (2001) argumentou de forma convincente, isto deu início a um novo tipo de contrato social entre produtores e consumidores, com os trabalhadores deixados de fora das negociações. Indiscutivelmente, apenas a ação coletiva por e para os trabalhadores agrícolas pode quebrar o elo da mão-de-obra barata na cadeia – juntamente com uma mudança na política de fronteiras e de imigração, de modo que a capacidade dos trabalhadores de defenderem em seu próprio nome não seja sistematicamente subvertida. (Guthman, 2014, p. 223, tradução nossa).

IMPACTO DA MÍDIA E TECNOLOGIA NA CULTURA ALIMENTAR

A mídia e a tecnologia desempenham papéis cruciais na remodelagem das práticas alimentares nas *smart cities*. A teoria do meio técnico-científico-informacional de Santos (1996) distingue entre regiões "opacas" e "luminosas", onde as últimas são privilegiadas com

tecnologia avançada. Essa distinção pode ser aplicada ao contexto alimentar, onde a tecnologia e a mídia promovem certos alimentos e práticas em detrimento de outros, levando a uma redução da diversidade alimentar e à substituição de alimentos locais por produtos globalizados, os seja a tecnologia e a mídia, ao promoverem certos padrões alimentares, contribuem para a invisibilização de alimentos e práticas locais, reforçando a hegemonia dos espaços luminosos.

O sistema de padronização alimentar, suas ferramentas, e seus pesados investimentos em aparelhos de marketing com a intenção de nos convencer - por meio de critérios de eficácia quantitativa na produção alimentícia – de que essa padronização pela máquina é importante. Ainda que ao custo da independência e da liberdade alimentar, sacrificando a diversidade cultural de produtos e técnicas de preparo, tornando invisível as técnicas relacionadas aos espaços, e seus detentores-propagadores, preocupação já observada em Santos (2006, p. 17) que comenta a Geografia da tecnologia. Se a padronização possibilita a facilidade de adequação das plataformas de mercado e de delivery aos dados dos *smart citizens*, estes adaptadores do gosto reduzidos acabam por levar ao adestramento - da pessoa e de seu paladar - a uma “infantilização”, ou autoengano, em que agem mecanismos do Marketing, induzindo os comensais a acreditar que isso os relaciona a algum capital simbólico-cultural, além do econômico. Conformados aos critérios de satisfação e aceitação do “agro” das grandes empresas, em que ser tech e ser pop é ser tudo, acaba-se repetindo situação dos anos 1918 com Henry Ford e o modelo “T”⁵: “O cliente pode ter o carro da cor que quiser, contanto que seja preto”. Assim, repete-se na escolha de alimentos as mesmas possibilidades de diversidade que se tinha naquela década e no modelo “T”.

Conjuntamente a este sistema de mídia adestradora podemos observar o que o outro braço deste aparato corporativo que é o que Flusser (2011), em sua obra “Pós História: Vinte instantâneos e um modo de usar”, discute como os aparelhos tecnológicos, não são apenas ferramentas, mas sistemas que moldam a maneira como interagimos com o mundo. Na cozinha, isso se manifesta através de equipamentos que ditam as receitas e ingredientes utilizados, limitando a criatividade e a diversidade.

Um exemplo: máquinas que fazem pães atendem às receitas fornecidas pela empresa que fabrica o equipamento. O resultado é que a receita somente dá certo se utilizados os produtos estipulados pelos fabricantes, processo que se repete em grande número de padarias hoje, que se utilizam de pré-mesclas industrializadas. Na realidade, acredito que o prefixo “pré” é o que torna tudo “mágico” na cozinha dominada pelos aparelhos e este conjunto concretizando o que Flusser (2011) havia previsto... para nosso desalento: o aparelho manipula o homem que se torna objeto. E é por meio deste projeto que fazemos críticas às cidades e cozinhas que precisam se “clonar”, virando cópias baratas umas das outras.

REFLEXÕES CRÍTICAS E NUDGING MENU

A crítica à padronização alimentar é aprofundada através de projetos artísticos como o “Nudging Menu”, que utiliza a Gastronomia e o Design para provocar reflexões sobre as

⁵ De acordo com Dearborn (2018), o Ford Modelo T, apresentado oficialmente por Henry Ford em outubro de 1908, foi o carro que simbolizou o nascimento da era do automóvel.

escolhas alimentares e suas implicações. Esse menu, composto por pratos que simbolizam diferentes aspectos da padronização alimentar, visa sensibilizar os consumidores para as perdas culturais e ambientais associadas a essa prática, construindo uma relação entre o reducionismo alimentar e sobrevivência versus a comida e a vida

Edgar Morin (2015) em "Ensinar a Viver" reflete sobre a diferença entre viver e sobreviver. A alimentação, como uma das necessidades humanas básicas, é central para essa distinção. Quando a alimentação é reduzida a um processo padronizado e mecanizado, perde-se a conexão com a vida e a cultura que a sustenta. A padronização alimentar, impulsionada pela tecnologia e pela mídia, transforma a alimentação em uma mera sobrevivência, desprovida de seu valor cultural e simbólico.

Valores estes que buscamos nas reflexões e nos trabalhos do chef para estruturar um artigo para publicação, com a mesma visão e perspectiva interdisciplinar que foi escrito o artigo intitulado "Brasília Consumindo-se" (2022), publicado na Revista Mangut, em que defendemos um conceito autofágico para atender a necessidade de decodificar nosso território (cidade, espaço ou local onde se vive), o corpus do estudo no sentido de aprender como se relacionar com o alimento, formas e conceitos locais. Esta ideia está retomada no projeto de pesquisa como crítica contemporânea à padronização dos alimentos que além de destruir a soberania alimentar, fomenta a precarização dos serviços.

O NUDGING MENU

Este capítulo trará a descrição do Menu composto por uma série de quatro pratos, servidos em sequência, à medida que são servidos os alimentos se materializam em imagem e a realidade imaginada se transforma em experiência, processo estratégico e metodológico que busca na forma um resultado artístico e questionador da relação dos indivíduos com os alimentos. Unem-se, aqui, Gastronomia e Design em intervenção à *Food Art* que deve levar à reflexão sobre as perdas e os ganhos quando a ganância é quem decide nossa alimentação.

Cada etapa do Nudging Menu é representada em um jogo de *flyers*⁶ sobre a mesa que traz de um lado uma imagem que faz referência ao prato, e no outro um texto comentando o mesmo. A isso são incorporadas narrativas elaboradas por pinturas e colagens, além da possibilidade de visualizar toda a experiência em um aplicativo de celular, acessado por meio de um *QR Code*, disponibilizado e que tinha a narrativa reorganizada conforme se buscava informações, do que era postado nas redes sociais dos clientes, método chamado de "Atitudinal" presente na experiência do usuário (UX) que busca entender o que as pessoas falam para o melhor desenvolvimento do produto. Este material também serviu para levar informações sobre e para as pessoas envolvidas (produtores, fornecedores, auxiliares, clientes etc.).

A capa (Figura 1) que simboliza a experiência foi idealizada como recriação do construtivismo russo em que o chef de cozinha, de forma autoritária, anuncia que a experiência será totalmente baseada em *Plant Based* e *Techno Image*. A ilustração é feita em pastel seco, e

⁶ Com tradução do autor diretamente do dicionário Cambridge University Press & Assessment, "*Flyer*" – é um pequeno pedaço de papel com informações sobre um produto ou evento, e *flyers* seu plural.

tem sua imagem pixelada imaginando um futuro sem telas virtuais, pós NFT's. Por nos acostumarmos, acabamos por preferir as *techno images* em relação às obras físicas e retrataríamos as obras físicas como se tivessem saído de dentro de um aparelho.

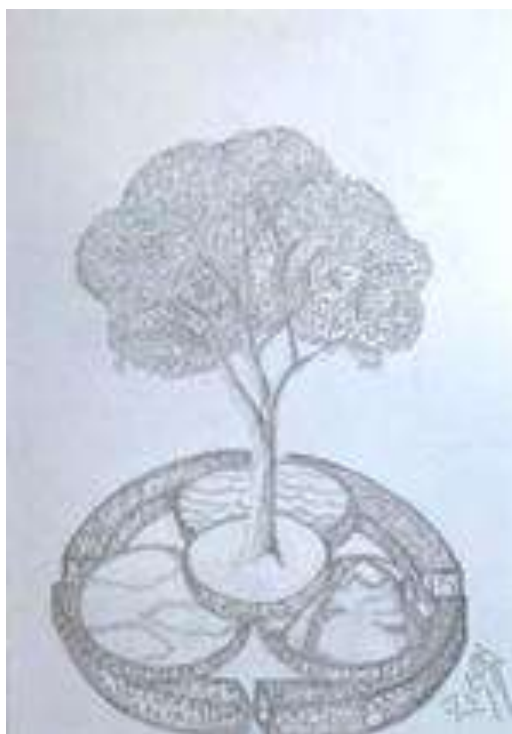
Figura 1. Capa. Cidade, Estado, 2022.



Fonte: Elaborada pelo autor, 2022.

Nesta formulação são previstas quatro etapas, em que a primeira, denominada "Biosfera" (Figura 2), aborda os quatro objetivos-pilares do desenvolvimento sustentável.

Figura 2 - Biosfera, Cidade, Estado, 2022.



Fonte: Elaborada pelo autor, 2022.

Em um prato denominado “Terra Arrasada” (Figura 3) representa o futuro miniuniverso de cada observador e, nesta etapa, o autor faz uma crítica à construção do modelo de adestramento do sabor resultado da utilização dos aparelhos de marketing, geradores de cadeias de consumo nas quais constroem a aceitação da devastação de territórios Figuras 4 e 5). As imagens são realizadas em esboço com grafite e com pinturas pós-impressionistas em pastel oleoso no tamanho A3.

Figura 3. Terra arrasada



Fonte: Imagem de autor, 2022.

Figura 4. Queimada



Fonte: Imagem de autor, 2022.

Figura 5. Dejetos



Fonte: Imagem de autor, 2022.

A segunda etapa é uma crítica às monoculturas patrocinadas por acionistas e grandes empresas monopolizadoras, os verdadeiros proprietários do “agro”. E, por esse motivo, se chama “*Monofood*” (Figura 6), um prato baseado em um alimento central que compõe todos os processos de produção e é utilizado de forma integral. A escolha da beterraba para esse efeito é determinante, pois ao mesmo tempo que transmite monotonia devido ao fator monocromático do objeto, demonstrará criatividade no uso de um único ingrediente que, além

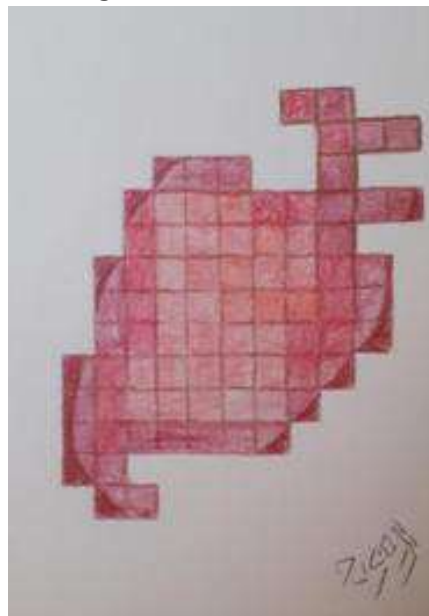
da cor forte, também tem sabor marcante. Esta unidade deixa clara a necessidade da diversidade para a composição dos pratos. Sua imagem se apresenta em cubos, dando a impressão de estar pixelada ao olhar do observador. A apresentação é apoiada de narração e pinturas, uma em pastel seco (Figura 7) e outra em carvão sanguíneo (Figura 8).

Figura 6. Monofood



Fonte: Imagem de autor, 2022.

Figura 7. Beterraba Virtual



Fonte: Imagem de autor, 2022.

Figura 8. Virtual pixels games



Fonte: Imagem de autor, 2022.

A terceira etapa, chamada “Vertigo” (vertigem) (Figura 9) faz alusão à sensação de quem está no alto e olha para baixo, e se relaciona ao filme “Não olhe para cima” (2021) processo que faz do paradoxo uma antítese.

Figura 9. Beterraba Virtual

Fonte: Imagem de autor, 2022.

Diferentemente do filme, o observador sentado à mesa tem a tendência instintiva de olhar para o objeto que está abaixo de seu campo de visão. Uma crosta crocante espiralada é adicionada para criar o efeito de vertigem. Isto gerará um truque de perspectiva acentuado pelo uso da técnica de *trompe-l'oeil*⁷, dispersando o foco por meio da imagem materializada com o objetivo de iludir o observador no consumo de algo que parece, mas não é. A intenção é a de tirar o foco na comida e não ser observado diretamente o salmão *fake* produzido em *plant based* (Figura 10), conjunto que faz menção à fala do ator Leonardo DiCaprio no mesmo filme, quando compara o salmão selvagem ao de cativeiro, apontando que o último parece uma imitação. A narrativa é apoiada por técnica mista de colagem (Figura 11) e aquarela (Figura 12).

Figura 10. Falso salmão

Fonte: Imagem de autor, 2022.

Figura 11. Ceci n'est pas

Fonte: Imagem de autor, 2022.

Figura 12. Helicoidal de salmão

Fonte: Imagem de autor, 2022.

⁷ Conforme a Enciclopedia Itaú Cultural (2017) Trompe l'oeil é um recurso técnico-artístico empregado com a finalidade de criar uma ilusão de ótica, como indica o sentido francês da expressão: tromper, "enganar", l'oeil, "o olho".

“Apocalipse” (Figura 13 e 14) se constitui na quarta etapa e será representada por meio de uma sobremesa brasileira, escolha que divulga o “locavorismo⁸” como uma opção de território por meio do consumo de produtos advindos de pequenos produtores rurais.

Figura 13 – Apocalipse



Fonte: Imagem de autor, 2022.

Figura 14 - Montagem das sobremesas



Fonte: Imagem de autor, 2022.

No prato (Figura 15), um pequeno iceberg de queijo vegano e chocolate branco chicotado, recheado de goiabada, se derrete sofridamente, em um mar de fogo de cachaça. Sobre essa etapa, não vou me estender a respeito da representatividade, pois ela é autoexplicativa. A apresentação será apoiada por narrativa aliada à pintura em aquarela (Figura 16) e pastel seco (Figura 17).

Figura 15. Serviço do apocalipse



Fonte: Imagem de autor, 2022.

Figura 16. Me derreto por ti



Fonte: Imagem de autor, 2022.

Figura 17. Plano A



Fonte: Imagem de autor, 2022.

⁸ Em pesquisa no site intitulado Locavorista (202?), o significado do termo deriva do inglês locavore, cunhado pelo dicionário Cambridge para definir uma pessoa que consome alimentos cultivados ou produzidos localmente. Ao adicionar o sufixo ‘-ista’, referente a “especialista”, surge “Locavorista”.

CONCLUSÃO

O referencial teórico deste projeto baseia-se em uma análise interdisciplinar que integra conceitos de tecnologia, sociologia, geografia e gastronomia para entender os impactos da padronização alimentar nas *smart cities*. Ao destacar o veganismo e elementos distópicos cria-se uma experiência imersiva que questiona práticas alimentares e chama a atenção para a importância da diversidade cultural e da soberania alimentar, o projeto busca promover uma reflexão crítica sobre o futuro da alimentação e o impacto das nossas escolhas dietéticas no planeta, oferecendo uma visão poderosa e transformadora sobre a intersecção entre dieta, cultura e tecnologia.

REFERÊNCIAS

- BRILLAT-SAVARIN, J. A. **Fisiologia do Gosto**. Rio de Janeiro: Salamandra, 1989.
- CERQUEIRA, R. D. M. S. Veganismo não é dieta: Disputas discursivas e práticas sobre relações entre diversos animais humanos e não humanos, mapeados em debates online. **Revista Cadernos de Campo**, Araraquara, v. 23, ago. 2022. Disponível em: <https://periodicos.fclar.unesp.br/cadernos/article/view/16900>. Acesso em: 24 fev 2025.
- CULTURAL, I. Trompe l'oeil. **Enciclopédia Itaú Cultural de Arte e Cultura Brasileira**, 2017. Disponível em: <<https://enciclopedia.itaucultural.org.br/termos/80192-trompe-l-oeil>>. Acesso em: 24 fev 2025.
- DEARBORN, M. Ford Modelo T, primeiro carro popular da história, comemora 110 anos de lançamento. **Ford Media Center**, 2018. Disponível em: <<https://media.ford.com/content/fordmedia/fsa/br/pt/news/2018/10/02/ford-modelo-t--primeiro-carro-popular-da-historia--comemora-110-.html>>. Acesso em: 24 fev 2025.
- FLUSSER, V. **Pós-História**: Vinte instantâneos e um modo de usar. São Paulo: Annablume, 2011.
- GUTHMAN, J. **Agrarian Dreams** - The Paradox of Organic Farming in California. 2ª. ed. Oakland: University of California Press, 2014.
- HEINICH, N. Práticas da arte contemporânea: Uma abordagem pragmática a um novo paradigma artístico. **Revista de sociologia & antropologia**, Rio de Janeiro, 04.02, out. 2014. 373:390.
- JADE, L. No Brasil, 14% da população se considera vegetariana. **EBC - Agência Brasil**, 2021. Disponível em: <<https://agenciabrasil.ebc.com.br/saude/noticia/2021-10/no-brasil-14-da-populacao-se-considera-vegetariana>>. Acesso em: 01 mar 2025.
- KAPLAN, D. M. **Food Philosophy**. New York: Columbia University Press, 2019.
- MAIER, D. A Uberização do Trabalho e as Novas Relações Trabalhistas. **Jusbrasil**, 2023. Disponível em: <<https://www.jusbrasil.com.br/artigos/a-uberizacao-do-trabalho-e-as-novas-relacoes-trabalhistas/1755946670>>. Acesso em: 24 fev 2025.

MILECK, L. Locavorista. **Locavorista**, 202?. Disponível em: <<https://olocavorista.com.br/oqueelocavorismo/>>. Acesso em: 25 fev 2025.

MORIN, E. **Ensinar a viver**: Manifesto para mudar a educação. Porto Alegre: Sulina, 2015.

MOROZOV, E.; BRIA, F. **A cidade inteligente**: Tecnologias Urbanas e democracia. Tradução de Humberto do Amaral. São Paulo: Ubu editora, 2019. 192 p.

MUNARI, B. **Das coisas nascem as coisas**. Tradução de José Manuel de Vasconcelos. Lisboa: Edições 70 Ltda, 1981.

NÃO olhe para cima. Direção: Adam MCKAY. Intérpretes: Leonardo DI'CAPRIO. [S.l.]: [s.n.], 2021.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS - ONU. <https://brasil.un.org/pt-br/sdgs>. **Nações Unidas no Brasil**. Acesso em: 01 mar. 2024.

RIGON, A. P. Brasília consumindo-se. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**, Rio Janeiro, v. 2, p. 143-162, jun. 2022.

SANTOS, M. **A Natureza do Espaço**: Técnica e Tempo, Razão e Emoção. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2006.

SILVA, A. E. D. *et al.* Veganismo e sustentabilidade: a responsabilidade socioambiental além da adaptação ao consumo. **Revista Científica Multidisciplinar Núcleo do Conhecimento**, v. 02, n. 09, p. 45-65, 18 set 2023. Disponível em: <<https://www.nucleodoconhecimento.com.br/ciencias-sociais/veganismo-e-sustentabilidade>>, Acesso em: 01 mar 2025.