

(COM)PARTILHA NA FEIRA: SABORES E SABERES DA ALIMENTAÇÃO COMO PATRIMÔNIO

Coordenador: ELIZIANE NICOLODI FRANCESCATO RUIZ

A alimentação envolve uma cadeia interligada que tem se direcionado para a industrialização desde a produção até a distribuição. Mudanças de hábitos alimentares, com a substituição de alimentos in natura por produtos ultraprocessados. Esse fenômeno, sem dúvida resulta mudanças na saúde, na cultura e no ambiente. Contrapondo este movimento, o fortalecimento de sistemas alimentares que promovam a valorização da biodiversidade e comidas locais, o estreitamento de distância entre produtores e consumidores, a saúde, o prazer, a perpetuação de identidades regionais e o menor custo para os consumidores, possibilita a reflexão sobre a concepção da comida como patrimônio social e cultural de fundamental importância para o desenvolvimento saudável e sustentável da sociedade. O objetivo da ação é, a partir do preparo de receitas com ingredientes da feira e que remetem a histórias familiares e aos "sabores afetivos", propiciar reflexões sobre promoção de sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis, bem como o papel dos diferentes atores na preservação da comida como um bem comum. A ação ocorre em sábados na Feira Ecológica do Bairro Menino Deus no município de Porto Alegre, com programação previamente agendada e acordada com os coordenadores, agricultores, organizadores da Feira e extensionistas da UFRGS. Um agricultor é definido para ser o protagonista da atividade o qual estipula a receita típica da sua família e, a partir disso, são coletados dados como: ingredientes, modo de preparo, a história e significado da receita para sua família. No dia da ação é montado um espaço para a preparação da receita e interação com os consumidores da feira. Foram realizados, até o momento, três encontros com as seguintes temas(receitas): "Cuscuz com Almeirão refogado" (família do Olair), "Bolo de Banana" (família da Taise) e "Polenta com Fortaia" (família da Nilva). Durante a realização da atividade na feira observou-se o compartilhamento de experiências em torno da memória, identidade, afetos, sabores, a valorização dos conhecimentos dos agricultores/feirantes e consumidores, do saber-fazer comida e do resgate/valorização da comida de verdade. Até o final da ação há previsão da produção de um livro como registro dos encontros, das histórias das famílias e suas comidas. As oficinas apresentam-se como uma ferramenta de sucesso para a reconexão dos agricultores com seus costumes e sabedorias rurais, bem como entre o rural e o urbano. A atividade também provoca nos participantes o reencontro com a comida de verdade e as memórias afetivas, trazendo uma reflexão sobre os

hábitos alimentares. Com isso, valoriza-se a promoção de sistemas alimentares sustentáveis e a comida como um patrimônio.