

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
FACULDADE DE CIÊNCIAS ECONÔMICAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO RURAL**

BRUNA GEWEHR

**GASTRONOMIA SOCIOBIODIVERSA: A INSERÇÃO DE ALIMENTOS DA
SOCIOBIODIVERSIDADE NA GASTRONOMIA LUSO-BRASILEIRA**

Porto Alegre

2024

BRUNA GEWEHR

**GASTRONOMIA SOCIOBIODIVERSA: A INSERÇÃO DE ALIMENTOS DA
SOCIOBIODIVERSIDADE NA GASTRONOMIA LUSO-BRASILEIRA**

Tese de Doutorado apresentada como exigência parcial para conclusão do Título de Doutor no Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

Orientadora: Gabriela Coelho-de-Souza
Coorientadora no Exterior: Aida Moreira da Silva

Porto Alegre

2024

CIP - Catalogação na Publicação

Gewehr, Bruna

Gastronomia sociobiodiversa: a inserção de alimentos da sociobiodiversidade na gastronomia luso-brasileira / Bruna Gewehr. -- 2024. 249 f.

Orientadora: Gabriela Coelho-de-Souza.

Coorientadora: Aida Moreira da Silva.

Tese (Doutorado) -- Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Ciências Econômicas, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Porto Alegre, BR-RS, 2024.

1. Sociobiodiversidade. 2. Ingredientes locais. 3. Restaurantes. 4. Espécies nativas. 5. Cursos de gastronomia. I. Coelho-de-Souza, Gabriela, orient. II. Silva, Aida Moreira da, coorient. III. Título.

Elaborada pelo Sistema de Geração Automática de Ficha Catalográfica da UFRGS com os dados fornecidos pelo(a) autor(a).

BRUNA GEWEHR

**GASTRONOMIA SOCIOBIODIVERSA: A INSERÇÃO DE ALIMENTOS DA
SOCIOBIODIVERSIDADE NA GASTRONOMIA LUSO-BRASILEIRA.**

Apresentado em: 14 de maio de 2024.

BANCA EXAMINADORA:

Prof. Dr. Flávio Barros

Universidade Federal do Rio grande do Sul - UFRGS

Dr. Guida da Silva Cândido

Universidade de Coimbra - UC

Prof. Dr. Fabiana Thomé da Cruz

Universidade Federal de Goiás - UFG

Prof. Dr. Isabel Cristina Kasper Machado

Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre – UFCSPA

RESUMO

O objetivo geral da investigação é compreender os processos de inserção da sociobiodiversidade na gastronomia a partir dos circuitos gastronômicos e da formação do gastrônomo no Brasil e Portugal, investigando o papel da categoria gastronomia sociobiodiversa. Para isso, foi conduzida pesquisa mista, quanti-qualitativa com entrevista semiestruturada em dois campos: cursos de gastronomia e restaurantes em Portugal e no sul do Brasil. Os dados foram analisados por análise de conteúdo e estatística descritiva no software Nvivo14 e Excel. A partir dessa metodologia, os dados da pesquisa revelam que a inserção de alimentos da sociobiodiversidade em restaurantes luso-brasileiros segue trajetórias mediadas por mercados de valor, resultando em cadeias de sociobiodiversidade que buscam justiça social. Apesar de não serem sempre a escolha economicamente mais vantajosa, esses alimentos são valorizados pela qualidade e pela busca dos chefs por ingredientes locais. Nesses circuitos foi verificado relações horizontais entre chefs e agricultores, com parcerias que permitem a interferência mútua nos cultivos e nos pratos. A participação de pescadores artesanais, agricultores familiares e produtores de alimentos artesanais ocorre de forma pontual, enquanto povos e comunidades tradicionais como quilombolas e indígenas não estão inseridos nos circuitos analisados, revelando lacunas nas cadeias da sociobiodiversidade. Os agricultores inseridos nesses circuitos destacam-se por sua compreensão das demandas dos sistemas alimentares urbanos, inovação, visão empreendedora e práticas sustentáveis de produção. Entretanto, a inserção desses alimentos ainda é pontual e insuficiente para sustentar as cadeias ou promover o crescimento desses cultivos. Estratégias como compra coletiva e transformação dos restaurantes em mercearias para venda direta são adotadas, mas a compra de alimentos ainda é predominantemente feita através de distribuidores, o que mostra a vulnerabilidade desses circuitos. As técnicas gastronômicas são utilizadas como ferramenta de inserção e valorização de alimentos da sociobiodiversidade nos cardápios. No entanto, a falta de capacitação técnica dos cozinheiros em relação a esses ingredientes se mostrou um desafio. A falta de valorização desses alimentos, associada ao desconhecimento sobre sociobiodiversidade e sazonalidade, são outros entraves encontrados na pesquisa. Dificuldades logísticas, nos preços praticados, no acesso e disponibilidade regular dos produtos refletem a desestruturação das cadeias, que carecem de respaldo político. Foi possível entender que os cursos de gastronomia não suprem a demanda de capacitação sobre alimentos da sociobiodiversidade. A burocracia nos processos de aquisição de alimentos nas universidades dificulta a inclusão desses ingredientes nas aulas práticas. Enquanto pesquisas nessas universidades sobre eles ainda são insuficientes, mesmo que estejam aumentando. Chefs e agricultores demandam ajuda dos cursos para pesquisar esses ingredientes. Por fim, foi possível verificar a existência de uma gastronomia sociobiodiversa, baseada em seis princípios indissociáveis: agrobiodiversidade, sociobiodiversidade, trajetória do ingrediente sustentável, bioeconomia, patrimônio alimentar e educação. Essa gastronomia coexiste com modelos convencionais, pois, ficou evidente que a inserção de alimentos da sociobiodiversidade nos circuitos gastronômicos e na educação gastronômica é limitada e ocasional nos dois países. Portanto, faz-se necessária a construção de uma agenda política para apoiar essas cadeias e promover a valorização desses alimentos, incentivando ações para a construção de sistemas alimentares sustentáveis.

Palavras-chave: Sociobiodiversidade. Ingredientes locais. Restaurantes. Espécies nativas. Cursos de gastronomia.

ABSTRACT

This thesis aims to understand the processes of integrating sociobiodiversity into gastronomy through the education of gastronomes and the gastronomic circuits in Brazil and Portugal, investigating the role of the sociobiodiverse gastronomy category. For this purpose, it was conducted research with mixed methods approach, quantitative and qualitative, through semi-structured interviews in two areas: gastronomy courses and restaurants. Data were analyzed through content analysis and descriptive statistics using Nvivo14 and Excel software. Through this methodology, the research data reveals that the integration of sociobiodiversity foods into Luso-Brazilian restaurants follows trajectories mediated by value markets, resulting in sociobiodiversity chains seeking social justice. Despite not always being the most economically advantageous choice, these foods are valued for their quality and the chefs' search for local ingredients. Horizontal relationships between chefs and farmers were observed in these circuits, with partnerships allowing mutual interference in cultivation and dishes. The participation of artisanal fishermen, family farmers, and artisanal food producers occurs sporadically, while indigenous communities and quilombolas are not included in the analyzed circuits, revealing gaps in sociobiodiversity chains. Farmers integrated into these circuits stand out for their understanding of urban food system demands, innovation, entrepreneurial vision, and sustainable production practices. However, the integration of these foods is still sporadic and insufficient to sustain the chains or promote the growth of these crops. Strategies such as collective purchasing and transforming restaurants into grocery stores for direct sales are adopted, but food purchasing is still predominantly done through distributors, indicating the vulnerability of these circuits. Gastronomic techniques are used as tools for the insertion and valorization of sociobiodiversity foods on menus. However, the lack of technical training for chefs regarding these ingredients proved to be a challenge. The lack of valorization of these foods, associated with lack of knowledge about sociobiodiversity and seasonality, are other obstacles reported in the research. Logistical difficulties, pricing issues, access, and regular availability of products reflect the disorganization of the chains, which lack political support. It was possible to understand that gastronomy courses do not meet the demand for training on sociobiodiversity foods. Bureaucracy in the processes of acquiring food in universities obstructs the inclusion of these ingredients in practical classes. While research on sociobiodiversity foods in these universities is still insufficient, even though it is increasing. Chefs and farmers demand assistance from courses to research these ingredients' use. Finally, it was possible to verify the existence of a sociobiodiverse gastronomy, based on six inseparable principles: agrobiodiversity, sociodiversity, sustainable ingredient trajectory, bioeconomy, food heritage, and education. This gastronomy coexists with conventional models because it became evident that the integration of sociobiodiversity foods into gastronomic circuits and gastronomic education is limited and occasional in both countries: Brazil and Portugal. Therefore, it is necessary to build a political agenda to support these chains and promote the valorization of these foods, encouraging actions for sustainable rural development.

Keywords: Sociobiodiversity. Local ingredients. Restaurants. Native Species. Culinary School.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Elos dos sistemas alimentares	31
Figura 2 – Modelos de sistemas alimentares	32
Figura 3 – Culinária local X Gastronomia	37
Figura 4 – Raio Gourmetizador	38
Figura 5 – Da cozinha de técnicas à cozinha de ingredientes	39
Figura 6 – Catálogo produtos da Sociobiodiversidade do Brasil	54
Figura 7 – Coleta castanha-do-Brasil	58
Figura 8 – Apanha de castanhas da Padrela DOP	59
Figura 9 - Postagem Roberta Sudbrack: o <i>mise en place</i> não começa na cozinha	61
Figura 10 – Feijoada de Helena Rizzo.....	62
Figura 11 – Prato de Alex Atala com formiga da Amazônia	63
Figura 12 – Página na web do Restaurante D.O.M.	63
Figura 13 – Prato Tremoço, <i>ajo blanco</i> e carapau do <i>chef</i> José Avillez	65
Figura 14 – Projeto Can the Can	66
Figura 15 – Página web instituto <i>Mater</i>	68
Figura 16 – Ficha técnica Escondidinho de Butiá	71
Figura 17 – Publicações do projeto Arca do Gosto <i>Slow Food</i>	70
Figura 18 – Página Livro Butiá para todos.....	72
Figura 19 –Livro Vidas e Vozes do Mar e do Peixe	73
Figura 20 – Projeto À beira sal plantada, a salicórnia amada.....	74
Figura 21 – Tiramissu de Aratissu do Projeto Pitadas do Cerrado.....	75
Figura 22 – Nhoque de Goiaba serrana da Websérie Biodiversidades.....	76
Figura 23 – Prato com baunilha do cerrado de Alex Atala em Madri Fusi3n.....	79
Figura 24 – Nuvem de palavras conceito sociobiodiversidade na restaura33o	84

Figura 25 – Sociodiversidade encontrada na Sociobiodiversidade encontrada nos circuitos gastronômicos no Brasil e em Portugal	87
Figura 26 – Manejo da Sociodiversidade encontrado nos circuitos gastronômicos luso-brasileiros	88
Figura 27 – Agricultora Catarina Costa da <i>Keep Fresh</i>	89
Figura 28 – Encontro Cadeia Solidária das Frutas Nativas	91
Figura 29 – Festival de Cogumelos Míscaros em Portugal	95
Figura 30 – Feiras de produtores FAE e ArpaSul no Brasil	96
Figura 31 - Cadeia Gastronômica Curta Chefcêntrica	98
Figura 32 - Cadeia Gastronômicas Curtas Sinérgicas	98
Figura 33 – Croqueta Bistrô Pelotense e Arroz caldoso de costela Madre Mía	115
Figura 34 – Empório da Loja Gleba em Estoril	117
Figura 35 – Empório e feira de orgânicos do Restaurante Bendita Horta	118
Figura 36 – Ementa Restaurante Stramuntana	122
Figura 37 – Ementa Restaurante Cordel	124
Figura 38 – Cardápio Bistrô Pelotense	126
Figura 39 – Cardápio Madre Mía	128
Figura 40 – Prato do dia Moa Cafeteria	130
Figura 41 – Prato do dia Café com Panc	130
Figura 42 – Prato da Semana Bendita Horta	130
Figura 43 – Prato sazonal Padaria Gleba	130
Figura 44 – <i>Menu Degustação Valle Rústico</i>	131
Figura 45 – Anúncio Semana do arroz Mondego Instagram do Restaurante Cordel ...	133
Figura 46 – Folhado de cogumelo com <i>Chutney</i> de marmelo do Stramuntana	139
Figura 47 – Caldeirada de Javali e Castanhas portuguesas do Stramuntana	140
Figura 48 – Folhadinho com queijo do rabaçal do Cordel Restaurante	141
Figura 49 – Pão de trigo Barbela da Gleba	141

Figura 50 - Creme de inhame com ora-pro-nóbis do Café com Panc	142
Figura 51 – Arroz negro com molho de ghee e limão da Bendita Horta.....	142
Figura 52 – Couvert Cordel Restaurante	143
Figura 53 – Couvert Restaurante Stramuntana.....	143
Figura 54 – Pudim de Grelos Restaurante Stramuntana.....	144
Figura 55 – Entraves na inserção de produtos da sociobiodiversidade em circuitos gastronômicos luso-brasileiros	148
Figura 56 – Nuvem de palavras conceito sociobiodiversidade na educação luso- brasileira	156
Figura 57 - Festival gastronômico do chicharo de Alvaiázere	162
Figura 58 – Concurso de queijos artesanais do Rio Grande do Sul	163
Figura 59 – Curso de gastronomia da UFCSPA na Abertura da colheita do azeite em 2020	163
Figura 60 – Camarinha	180
Figura 61 – Entraves na inserção de produtos da sociobiodiversidade na educação luso- brasileiros	188
Figura 62 – Salicórnia	192
Figura 63 – Princípios da gastronomia sociobiodiversa.....	197
Figura 64 – Princípios GS nos circuitos gastronômicos luso-brasileiros.....	197
Figura 65 – Princípios GS na educação gastronômica luso-brasileira	202

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 – Noções sobre o conceito atores da restauração luso-portuguesa.....	83
Gráfico 2 – Uso de alimentos da sociobiodiversidade na restauração luso-portuguesa..	86
Gráfico 3 – Capacitação nos cursos de gastronomia sobre sociobiodiversidade na percepção de chefs e cozinheiros luso-brasileiros.....	153
Gráfico 4 – Contribuição da formação em gastronomia para inserção da sociobiodiversidade em restaurantes (visão dos circuitos gastronômicos)	154
Gráfico 5 – Noções sobre o conceito de sociobiodiversidade por atores da educação luso-brasileira	155
Gráfico 6 – Uso de alimentos da sociobiodiversidade na educação luso-portuguesa ...	158
Gráfico 7 – Considera trabalhar com alimentos da sociobiodiversidade na sua prática profissional?	159
Gráfico 8 – Dados totais sobre parceria com agricultores nos cursos de gastronomia luso-brasileiros	160
Gráfico 9 – Dados abertos sobre parceria com agricultores nos cursos de gastronomia luso-brasileiros	161
Gráfico 10 – Compra de alimentos locais para aulas práticas nos cursos luso-brasileiros pesquisados.....	173
Gráfico 11 – Compra de alimentos locais para aulas práticas nos cursos em Brasil e Portugal.....	173
Gráfico 12 – Inserção de alimentos da biodiversidade local em disciplinas práticas dos cursos luso-brasileiros pesquisados	176
Gráfico 13 – Inserção de alimentos da biodiversidade local em disciplinas teóricas (Portugal).....	177
Gráfico 14 – Inserção de alimentos da biodiversidade local em disciplinas teóricas (Brasil).....	177
Gráfico 15 – Inserção de alimentos da biodiversidade local em disciplinas teóricas nos cursos luso-brasileiros pesquisados	178

Gráfico 16 – Capacitação sobre sociobiodiversidade nos cursos luso-brasieiros de gastronomia 182

Gráfico 17 – Contribuição da formação em gastronomia para inserção da sociobiodiversidade em restaurantes (visão da educação gastronômica luso-brasileira)..... 183

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Casos pesquisados recorte educação gastronômica.....	23
Quadro 2 – Casos pesquisados recorte circuitos gastronômicos	24
Quadro 3 – Categorização das fontes entrevistadas	25
Quadro 4 – Total de entrevistas por recorte e fontes entrevistadas	26
Quadro 5 – Atores entrevistados	27
Quadro 6 - Síntese classificação sobre conceito de gastronomia	34
Quadro 7 - Síntese marcos normativos brasileiros sobre sociobiodiversidade	55
Quadro 8 – Contexto da palavra mais empregada na Nuvem de Palavras da restauração luso-brasileira (Figura 24)	84
Quadro 9 – Como é a relação entre agricultores e <i>chefs</i> ?.....	100
Quadro 10 – Resposta dos <i>chefs</i> brasileiros e portugueses à questão: essa relação é rentável?.....	110
Quadro 11 – Definições sobre o conceito dos restaurantes pelos <i>chefs</i> brasileiros e portugueses	114
Quadro 12 – Outras operações dos restaurantes pesquisados.....	116
Quadro 13 – Categorização dos Restaurantes da pesquisa.....	121
Quadro 14 – Relação da sazonalidade com os cardápios de acordo com os entrevistados	135
Quadro 15 – Respostas dos <i>chefs</i> e cozinheiros sobre a questão: como é aceitação dos clientes?	137
Quadro 16 – Preparos com espécies da sociobiodiversidade encontrados na pesquisa	145
Quadro 17 – Respostas à pergunta: Como conheceu a espécie?	147
Quadro 18 – Entraves e Desafios na inserção de alimentos da sociobiodiversidade em circuitos gastronômicos luso-brasileiros	149
Quadro 19 - Contexto da palavra mais empregada na Nuvem de Palavras da educação luso-brasileira (Figura 56)	157
Quadro 20 – Matriz curricular curso bacharelado em gastronomia UFCSPA	167

Quadro 21 – Matriz curricular curso tecnologia em gastronomia UFPel.....	169
Quadro 22 – Matriz curricular curso licenciatura em gastronomia IPC.....	170
Quadro 23 – Matriz curricular curso Mestrado em ciências gastronômicas ULisboa/ NOVA.....	171
Quadro 24 – Inserção de produtos da biodiversidade local nos cursos pesquisados....	176
Quadro 25 – Disciplinas que trabalham produtos da biodiversidade local nos cursos pesquisados.....	178
Quadro 26 - Entraves e Desafios na inserção de alimentos da sociobiodiversidade na educação gastronômica luso-brasileira.....	185
Quadro 27 – Espécies mais citadas pelos entrevistados na restauração luso-brasileira	194
Quadro 28 - Síntese princípios da Gastronomia Sociobiodiversa	198
Quadro 29 - Ações possíveis para inserção de alimentos da sociobiodiversidade na gastronomia luso-brasileira	206
Quadro 30 – Ações possíveis para inserção de alimentos da sociobiodiversidade nos sistemas alimentares segundos os entrevistados.....	210

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	14
1.1 JUSTIFICATIVA	19
1.2 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS.....	22
1.2.1 Recorte da pesquisa	23
1.2.2 Métodos para produção de dados	25
1.2.3 Atores entrevistados	25
1.3 MÉTODOS PARA ANÁLISE DE DADOS	29
2 DA GASTRONOMIA À SOCIOBIODIVERSIDADE	30
2.1 GASTRONOMIA: HISTÓRICO CONCEITUAL	33
2.1.1 A Alta gastronomia e as cozinhas locais	34
2.1.2 Construção do campo científico gastronômico brasileiro.....	41
2.1.3 Construção do campo científico gastronômico português	46
2.1.4 Gastronomia: conceito contemporâneo	48
2.2 SOCIOBIODIVERSIDADE: HISTÓRICO CONCEITUAL	49
2.2.1 Movimentos sociais na construção da sociobiodiversidade brasileira.....	51
2.2.2 Marcos normativos	53
2.2.3 Importância da Sociobiodiversidade como temática.....	57
2.3 SOCIOBIODIVERSIDADE NA GASTRONOMIA.....	60
2.3.1 Circuitos gastronômicos: conectando a sociobiodiversidade	60
2.3.2 Educação gastronômica: conectando sociobiodiversidade e gastronomia.	69
2.3.3 Ética e estética entre a gastronomia e a sociobiodiversidade.	77
3 INSERÇÃO DA SOCIOBIODIVERSIDADE NOS CIRCUITOS	
GASTRONÔMICOS LUSO-BRASILEIROS	82
3.1 ENTEDIMENTO SOBRE SOCIOBIODIVERSIDADE NA RESTAURAÇÃO.....	82
3.2 SOCIOBIODIVERSIDADE NA RESTAURAÇÃO.....	86
3.2.1 Como se deu a relação circuito gastronômico X agricultor?	94
3.3 TRAJETÓRIA DO INGREDIENTE NA RESTAURAÇÃO	97
3.3.1 Como é a relação com os produtores?	99
3.3.2 Como é a logística?	103
3.3.3 Como é a rentabilidade?	108
3.3.4 Como são os restaurantes?.....	113

3.3.5 Como são os menus?	119
3.3.6 Como são os pratos?	139
3.4 ENTRAVES E DESAFIOS	148
4 INSERÇÃO DA SOCIOBIODIVERSIDADE NA EDUCAÇÃO	
GASTRONÔMICA LUSO-BRASILEIRA	155
4.1 ENTENDIMENTO SOBRE SOCIOBIODIVERSIDADE NA EDUCAÇÃO	155
4.2 SOCIOBIODIVERSIDADE	159
4.3 TRAJETÓRIA DO INGREDIENTE	165
4.3.1 Como são os cursos?	165
4.3.2 Como ocorre a compra institucional?	172
4.3.3 Como ocorre a inserção?	175
4.3.4 A sociobiodiversidade na formação do gastrônomo	181
4.4 ENTRAVES E DESAFIOS	184
5 A GASTRONOMIA SOCIOBIODIVERSA	190
5.1 A BIODIVERSIDADE COMO SOCIOBIODIVERSIDADE	190
5.2 PRINCÍPIOS DA GASTRONOMIA SOCIOBIODIVERSA	196
5.3 CAMINHOS PARA ALÇANÇAR A GASTRONOMIA SOCIOBIODIVERSA ..	205
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS	215
REFERÊNCIAS	224
APÊNDICE A – ROTEIROS ENTREVISTAS	237
APÊNDICE B - TERMO DE CONSENTIMENTO	244
APÊNDICE C - LISTA DE ESPÉCIES NATIVAS DA SOCIOBIODIVERSIDADE DE VALOR ALIMENTÍCIO NA REGIÃO SUL DO BRASIL	245
APÊNDICE D - LISTA PRODUTOS CERTIFICADOS COM DOP, IGP E ETG EM PORTUGAL	247

1 INTRODUÇÃO

Um punhado de frutos encontrados na Amazônia, hortaliças da Mata Atlântica e do Pantanal, alguma semente do Cerrado e um toque final de temperos da Caatinga e um charque dos Pampas compõem a receita do país com a maior biodiversidade mundial: o Brasil. Essa diversidade, ilustrada na figura da página 15 desta tese¹, que se encontra na página a seguir, apresenta uma combinação de cores, sabores e aromas com a representação da mandioca misturada ao cacau, pitanga, caju, folha de taioba, murici e major gomes. Embora essa receita mencionada tenha grande potencial nutricional, ela parece não ser facilmente encontrada na rotina alimentar dos brasileiros (Pereira; Manarini, 2019; BFN, 2019). Apesar de ser o primeiro colocado na lista “*megadiverse countries*” e segundo na lista mundial de países com maior número de espécies endêmicas (Mittermeier, *et al.*, 2004; Viana *et al.*, 2013), a dieta dos brasileiros apresenta pouca diversidade (BFN, 2019). Dados da Convenção sobre Diversidade Biológica (CDB) indicam que, apenas, 15² espécies vegetais e 8 animais representam 90% da alimentação no Brasil (Esteve, 2017). Destas, o quarteto arroz, milho, trigo, soja, importantes *commodities* agrícolas, representa 70% do consumo alimentar brasileiro (Reifschneider; Nass; Henz, 2015).

O cenário brasileiro vai ao encontro do que ocorre no mundo. Publicação da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO) indica que do total de 6 mil espécies empregadas na alimentação mundial, apenas 9³ correspondem a 66% da produção agrícola total (FAO, 2019). Outro estudo, publicado pela *National Academy of Sciences of the United States of America*, verificou que embora haja aumento geral na quantidade calórica ingerida per capita no mundo, há diminuição na diversidade de espécies ingeridas nas dietas e proporcional aumento no número de *commodities* agrícolas empregadas na alimentação (Khourya *et al.*, 2014).

¹ A figura da página 15 desta tese foi realizada sob encomenda pela artista Amanda Gewehr que desenhou e pintou em aquarela os desenhos de espécies da flora nativa brasileira.

² São elas: As 15 espécies mais utilizadas são arroz, trigo, milho, sorgo, cevada, cana-de-açúcar, beterraba, batata, batata-doce, mandioca, feijão, soja, amendoim, coco e banana. Somente o arroz, a batata, o milho e o trigo representam 60% desse total e são a base da alimentação humana (Gouvea, 2015, p. I).

³ São elas: cana-de-açúcar, milho, arroz, trigo, batata, soja, óleo de palma, açúcar de beterraba e mandioca (FAO, 2019).



GASTRONOMIA

sociobiodiversa

BRUNA GEWEHR

Como consequência dessa monotonia alimentar, tem-se crescente aumento de doenças relacionadas a dietas (FAO, 2019) levando ao que o relatório da Revista *The Lancet* definiu como Sindemia global: um conjunto de pandemias da desnutrição, obesidade e mudanças climáticas (Swinburn *et al.*, 2019). Os sistemas alimentares atuais, portanto, colocam em risco a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) nos territórios (Marchioni; Carvalho; Villar, 2021), impactando, principalmente, as camadas da população mais vulneráveis (Hunter; Fanzo, 2013) contribuindo para o desaparecimento de saberes tradicionais relacionados às culturas alimentares (Menezes; Cruz, 2017), além da contaminação dos solos, águas e ar, devido ao uso de agrotóxicos, o desmatamento e o emprego de sementes geneticamente modificadas corroborando para a perda da sociobiodiversidade (David; Melgarejo; Bracagioli, 2018).

A partir disso, a construção de sistemas alimentares sustentáveis tem sido fomentada como estratégia para repensar os sistemas atuais. Dentre as inovações, a mais promissora trata-se do uso sustentável da sociobiodiversidade brasileira, que abrange a relação intrínseca entre a diversidade biológica e cultural (Diegues, 2005). Iniciativas como o Plano Nacional de Promoção das Cadeias de Produtos da Sociobiodiversidade (PNPSB), o projeto Biodiversidade para Alimentação e Nutrição (BFN) e o Programa Bioeconomia Brasil - Sociobiodiversidade promovidos pelo governo brasileiro, indicam a relevância da estruturação das cadeias desses produtos e das parcerias entre os elos do sistema alimentar para sua conservação (Brasil, 2009;2019a; BFN, 2019). Tais iniciativas reconhecem a sociobiodiversidade e suas redes como importantes agentes para sistemas alimentares sustentáveis, relacionados à adoção do uso sustentável da biodiversidade como eixo central para ações alinhadas aos objetivos do desenvolvimento sustentável da Organização das Nações Unidas – ONU (Allegreti, 2008; FAO, 2019; Saraiva; Cruz, 2021).

Recentes pesquisas têm demonstrado que a gastronomia pode ser um importante elo nos sistemas alimentares e um espaço recente de discussão e mobilização social para formas sustentáveis. Por um lado, a criação de mercados para produtos diferenciados em circuitos gastronômicos ⁴ mostra-se uma oportunidade de escalonar as redes de produção da sociobiodiversidade. Por outro, o recente campo científico vem mostrando-se promissor para contribuir, especialmente, com inovações de produtos trazendo possibilidades de uso da sociobiodiversidade nas dietas da população (Dorigon, 2019; Duarte, Guéneau, Passos; 2016; Ferreira, 2023; Ferro, 2017; 2021; Guéneau *et al.*, 2017; Gewehr, Coelho-de-Souza, 2022;

⁴ Circuitos Gastronômicos são definidos como o “espaço simbólico composto por restaurantes, chefs, cozinheiros, comensais, produtores e demais atores que compartilham as temáticas, a cultura e as vivências da gastronomia” (Zaneti, 2017, p. s/p).

Melo; Zaneti, 2021; Santiago e Coradin, 2018; Severo *et al.*, 2020; Soares *et al.*, 2020; Zaneti, 2017; Zaneti, Balestro, 2015).

Ações como o projeto Pitadas de Cerrado e a Web Série “BioDiversidade⁵: manejando saberes, descobrindo sabores” exemplificam a crescente inserção da sociobiodiversidade nos cursos de gastronomia por meio de projetos para difundir conhecimento sobre esses alimentos através de práticas gastronômicas (Coelho-de-Souza, 2020b; Melo; Zaneti, 2021). A gastronomia tem sido utilizada inclusive por órgãos internacionais, como a FAO, que lançou um desafio a *chefs* e cozinheiros do mundo todo a submeterem receitas tradicionais ou inovadoras com o painço, para celebrar o Ano Internacional do Milho Painço - IYM 2023 FAO. O resultado foi publicado no livro *Millets recipe book* (FAO, 2023).

Nos circuitos gastronômicos, o uso de alimentos esquecidos (*forgotten foods*) são uma grande tendência que tem evidenciado uma busca de uma cozinha de ingrediente que traga inovação sensorial. No mundo todo, restaurantes mais premiados têm se dedicado à “redescoberta” e pesquisa desses ingredientes. É o caso do vencedor de 2023 da Lista 50’s *Best* da Revista de *Restaurant*, o restaurante Central, dos *chefs* Virgílio Martínez e Pia León que mantém o Mater - um centro de pesquisa sobre biodiversidade peruana. Seguem a lista reconhecidos restaurantes também pelo guia *Michelin*: Noma (*chef* René Redzepi e *Nordic Food Lab*), D.O.M (*chef* Alex Atala e Instituto ATA), Maní (*chef* Helena Rizzo), Casa do Porco (*chef* Janaína Rueda), Osteria Francescana (Mássimo Bottura) e Belcanto (*chef* José Avillez).

Todavia, apesar desse crescente uso de produtos locais em restaurantes, cabe ressaltar que esse uso tem ocorrido em circuitos elitizados, que, muitas vezes, podem endossar nichos elitizados inviabilizando o acesso a eles. Além disso, a apropriação desses alimentos por *chefs* e cozinheiros, sem reconhecimento (financeiro ou moral) às comunidades produtoras, além da ideia colonizadora de “redescobrimto”, chancela a gourmetização desses alimentos que fazem parte de culturas de comunidades tradicionais. Esses são elementos controversos de debate sobre essa inserção (Zaneti, 2017; Barbosa, 2009; 2016; Ferreira, 2023). Da mesma forma, mesmo que haja a tendência de resgate de técnicas associadas a culturas alimentares locais na gastronomia, os cursos em gastronomia no Brasil reproduzem, em grande parte, o contexto francês, focando em seus currículos técnicas e pratos ligados ao contexto europeu no século XVII (Bueno, 2016; Dória, 2021; Lima, 2019).

A partir desse cenário, a presente tese tem como questões de investigação se a gastronomia pode se constituir como ferramenta de promoção de alimentos da

⁵ Disponível em: <https://www.ufrgs.br/circulosociobiodiversidade/webseries/>

sociobiodiversidade nas dietas? Em caso positivo, a partir de quais dinâmicas, considerando tanto o processo formativo dos gastrônomos, quanto os circuitos gastronômicos? Como ocorre esse processo em diferentes países?

Cabe mencionar que esses questionamentos são o resultado de uma longa trajetória da pesquisadora, que iniciou com sua entrada no curso de gastronomia da Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre - UFCSPA em 2013. A partir de sua formação, em 2016, foi possível ter contato com a ideia contemporânea de gastronomia como parte dos sistemas alimentares. Essa conexão só foi possível pela influência da professora Tainá Bacellar Zaneti, gastrônoma, que a partir de suas próprias pesquisas, abriu caminhos para as fronteiras limitantes da gastronomia como simples técnica de transformação de alimentos.

A partir dessa conexão, a pesquisadora fala de um ponto de vista de uma gastrônoma por formação, que tem realizado pesquisas no desenvolvimento rural desde seu ingresso no mestrado no Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Rural - PGDR da Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS em 2017. Nessa trajetória, encontrou a professora Gabriela Coelho-de-Souza que tem realizado projetos sobre sociobiodiversidade, buscando na gastronomia uma ferramenta para valorizar a temática. Com essas parcerias, a pesquisadora tem integrado grupos de pesquisa como Círculo de Referência em Agroecologia, Sociobiodiversidade, Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (AsSsAN Círculo de Referência) e Gastronomia e(m) Desenvolvimento da UnB e se envolvido em oficinas, palestras e cursos sobre a temática, como a *Web Série* “BioDiversidades: manejando saberes, descobrindo sabores”.

Neste contexto, o objetivo geral da pesquisa volta-se a compreender os processos de inserção da sociobiodiversidade na gastronomia a partir da formação do gastrônomo e dos circuitos gastronômicos no Brasil e Portugal, investigando o papel da categoria gastronomia sociobiodiversa. Para alcançá-lo, os objetivos específicos traçados são: I) Caracterizar como a categoria gastronomia sociobiodiversa está sendo trabalhada em circuitos gastronômicos do Brasil e Portugal; II) Caracterizar como a categoria gastronomia sociobiodiversa está sendo trabalhada na educação gastronômica no Brasil e Portugal; III) Comparar dinâmicas e processos que envolvem a gastronomia sociobiodiversa no Brasil e em Portugal, analisando suas interfaces na promoção do consumo de alimentos da sociobiodiversidade; IV) Analisar a sustentação da categoria de gastronomia sociobiodiversa a partir das dinâmicas dos alimentos da sociobiodiversidade nos dois países.

A partir desses objetivos, espera-se verificar a relação da inserção da sociobiodiversidade em Brasil e Portugal. Por isso, em muitas partes da tese, aparece o termo

“luso-brasileiro”, indicando a interseção dos dados, tanto nos circuitos, quanto na educação gastronômica. Além dessa seção, esse capítulo tem como sequência a justificativa do estudo dessa temática, seguido pela explicação dos procedimentos metodológicos empregados na investigação. A seguir, o Capítulo 2 apresenta o referencial teórico que fundamenta a investigação. Os Capítulos posteriores apresentam discussão dos dados encontrados na pesquisa. No Capítulo 3, é apresentado a inserção da sociobiodiversidade os circuitos gastronômicos luso-brasileiros. Enquanto no Capítulo 4, é apresentado a inserção da sociobiodiversidade na educação gastronômica luso-brasileira. As comparações entre os dois países foram realizadas em ambos os capítulos conforme cada temática foi sendo discutida. Por fim, o Capítulo 5 traz reflexões sobre a categoria gastronomia sociobiodiversa e seus princípios. A tese é finalizada pelas considerações finais.

1.1 JUSTIFICATIVA

A sociobiodiversidade brasileira tem ganhado destaque em políticas públicas, marcos normativos e publicações nos últimos anos (Brasil, 2009, 2015, 2017, 2019a, 2019b, 2021). Projetos apoiados pelo governo brasileiro que visam a preservação da mega diversidade no país recomendam a pesquisa de espécies nativas como uma forma de colaborar com sua preservação (BFN, 2019). O projeto Plantas para o Futuro, por exemplo, destaca que é essencial o desenvolvimento de projetos interinstitucionais para incentivo da produção de espécies locais por agricultores familiares, povos e comunidades tradicionais e demais agentes que protagonizam a sociodiversidade do conceito (Coradin, Siminski, REIS, 2011).

No âmbito internacional, a FAO aponta que os desafios para desenvolvimento rural nos países da América Latina giram em torno de: inovação, agregação de valor aos produtos, diferenciação e busca por maior conexão direta com mercados, preservando, sobretudo, a diversidade biológica através de modelos produtivos sustentáveis capazes de acelerar a transformação do setor agroalimentar criando valor agregado aos produtos e empregos formais. Isso porque, agricultores familiares⁶ ainda são vulneráveis nos sistemas alimentares atuais, recebendo menor parcela econômica das produções e sofrendo impacto das safras, muitas vezes, sem garantias ou assistências (Rodríguez *et al.*, 2019).

⁶ Considera-se agricultor familiar produtores de alimentos com mão de obra familiar, que atuam em propriedades em geral, de área limitada, sendo pequenas em comparação com os grandes empreendimentos agrícolas, que possuem diversificação da produção, integração com o mercado local e gestão autônoma. Esse conjunto de características define esse grupo heterogêneo de produtor camponês que desempenha importante papel na segurança alimentar e nutricional dos territórios, na preservação das tradições culturais e na sustentabilidade ambiental (Schneider; Gazzola, 2017; Menezes, Cruz, 2017; Brasil, 2009).

Nesse contexto, o fortalecimento das cadeias de produtos da sociobiodiversidade são de extrema relevância para o desenvolvimento rural sustentável (etnodesenvolvimento) (Alegretti, 2008; Brasil, 2009, 2015; Ramos; Longhi; Martins, 2019; Saraiva; Cruz, 2021). Isso porque a criação de mercado para produtos da sociobiodiversidade colabora com a valorização dos produtos e dos produtores rurais (Brasil, 2017a; Ramos; Longhi; Martins, 2019). Conforme publicação do Centro de Tecnologias Alternativas e Populares (CETAP): “o uso de produtos em sintonia com a conservação ambiental tende a gerar ganhos para a saúde [...] ao mesmo tempo em que nos oferecem elevado potencial nutricional [...] [contribui] para manter a biodiversidade nativa” (Cetap, 2015, p. 18). Com isso, a transformação efetiva dos sistemas alimentares passa por proporcionar melhorias socioeconômicas a agricultores e consumidores, mitigando desigualdades e promovendo a cultura local e a proteção e recuperação dos ecossistemas.

Nessa perspectiva, a valorização e fortalecimento desses produtos insere-se num contexto de transformação de modelos de desenvolvimento, migrando de uma ideia de acumulação de capital para etnodesenvolvimento. Portanto, o uso desses ingredientes são uma das alternativas para o combate à insegurança alimentar e nutricional, monotonia alimentar, poluição ambiental e comprometimentos dos recursos naturais, degradação de relações de trabalho, desvalorização de agricultores e esquecimento de culturas alimentares tradicionais (Coelho-de-Souza, 2021).

Nesse contexto, a gastronomia vem sendo estudada como importante ferramenta para o desenvolvimento rural, especialmente, como estratégia de criação de mercado para produtos diferenciados, com evidente papel dos *chefs* (Dorigon, 2019; Guéneau; Duarte, 2016; Guéneau *et al.*, 2017; Ferreira, 2023; Zaneti, 2017; Zaneti; Balestro, 2015). Além disso, também tem sido utilizada em projetos que visam a conservação de ecossistemas nativos pelo uso (Diegues, 2005).

Um exemplo é o projeto internacional BFN, apoiado pela FAO (BFN, 2019) que lançou a publicação “Biodiversidades” de Santiago e Coradin (2018). Outro relevante exemplo é a iniciativa interinstitucional promovida pela EMBRAPA e MMA, a Rota dos Butiazais que publicou o Livro “Butiá para todos os gostos” de Dutra *et al.* (2022), assim como, o projeto Arca do gosto, encabeçado pelo Movimento *Slow Food*, com apoio do MMA e universidades no Brasil. Essas iniciativas utilizam o potencial gastronômico como recurso para utilização dessas espécies na alimentação contribuindo para seu resgate e preservação (Petrini, 2017).

Entende-se que o recente fenômeno dos cursos de gastronomia em expansão no Brasil é essencial para a compreensão das dinâmicas dos alimentos da sociobiodiversidade na

gastronomia, indo além dos circuitos gastronômicos. Entretanto, levando em consideração a efervescência do campo científico brasileiro, investigar a educação em gastronomia para analisar suas potencialidades referentes aos alimentos da sociobiodiversidade se mostra um grande desafio. Especialmente em razão das inquietações da comunidade científica brasileira sobre sua definição (Ferro, 2021a; Soares *et al.*, 2020). Na medida em que sua conceituação é um dos grandes desafios do campo científico brasileiro, o desenvolvimento de um conceito na tese, de gastronomia sociobiodiversa, revela-se essencial.

A partir disso, argumenta-se que para se chegar aos objetivos da tese, a comparação da realidade brasileira com a portuguesa faz-se essencial a fim de entender, a partir das fronteiras, a identidade da gastronomia nos dois contextos, e assim, buscar suas contribuições à sociobiodiversidade. A escolha de Portugal se justifica em alguns elementos que tornam as realidades, ao mesmo tempo, próximas e distantes. Há, nos dois países, cursos superiores em Gastronomia, elemento que aproxima as realidades. Todavia, os cursos no Brasil são mais antigos (desde 1999) e tem aumentado exponencialmente a oferta nos últimos anos, sendo uma exceção no cenário mundial (Rocha, 2015; Rubim; Rejowski, 2016) enquanto a única⁷ licenciatura em Gastronomia em Portugal foi inaugurada em 2017 (Lima, 2019).

Por outro lado, a estruturação de política pública portuguesa sobre gastronomia parece estar avançada em relação ao contexto brasileiro. Portugal promulgou, em 2000, a gastronomia do país um patrimônio imaterial objetivando incentivar o ramo de restauração⁸, especialmente através do turismo, e da construção do campo científico, criando grupos de trabalhos e incentivando pesquisas sobre o patrimônio gastronômico cultural no país (D'encarnação, 2013; Portugal, 2000). Já o Brasil, que não possui políticas federais direcionadas a gastronomia, tem alguns marcos normativos locais, como por exemplo, o GT de gastronomia RS criado em 2011 (Governo do Estado do Rio Grande Do Sul, 2011) e a Política Estadual da Gastronomia e Cultura Alimentar do estado do Ceará criada em 2022 (Governo do Estado do Ceará, 2021).

A cidade de Coimbra tem protagonismo nessas articulações. Não à toa, a cidade é destaque no campo científico gastronômico. Além do título de região gastronômica europeia em 2021, a cidade sediou o I primeiro encontro de estudos Superiores em Gastronomia em 2017. Além disso, lá localiza-se o Instituto Politécnico de Coimbra que possui curso de licenciatura em gastronomia, sendo a única cidade com três ciclos de ensino (graduação,

⁷ Em 2024, o politécnico de Viana do Castelo lançou o curso de licenciatura em Gastronomia e Artes Culinárias, se tornando o segundo no país. Disponível em: https://www.ipvc.pt/cursos/gastronomia-e-artes-culinarias/?cli_action=1720036849.019.

⁸ Restauração diz respeito ao setor de restaurantes, sinônimo de setor de refeições fora do lar ou “*eating out*”. É mais empregado em Portugal, contudo, também é utilizado no Brasil.

mestrado e doutorado⁹ no sistema europeu de ensino) sobre o tema da alimentação, acrescido da escola técnica de hotelaria que tem oferta formativa há mais de 30 anos na cidade¹⁰.

A partir disso, a investigação sobre alimentos da sociobiodiversidade na gastronomia, pesquisando a formação do gastrônomo e os circuitos gastronômicos é justificada pela relevância, ineditismo e contemporaneidade do tema com potencial em contribuir com novas análises sobre o papel da gastronomia nos sistemas alimentares, impactando estratégias para o desenvolvimento rural, especialmente, no que tange às metas da FAO para o Desenvolvimento Sustentável, como os Objetivos para o Desenvolvimento Sustentável (ODS). Além disso, o potencial em contribuir no recente fenômeno do processo formativo dos gastrônomos, mostra-se importantíssimo para repensar os sistemas alimentares através do campo de atuação.

1.2 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para construir a investigação, foi escolhida metodologia de estudo com abordagem mista, quanti-qualitativa, com tipo de estudo triangulado que envolve revisão de literatura, pesquisa exploratória e estudo de casos com técnica de entrevistas semiestruturadas. Portanto o estágio inicial da investigação foi revisão sistemática na base de dado portal periódico capes, que engloba artigos, teses e dissertações com os descritores “gastronomia”, “sociobiodiversidade”, “restaurantes”, “ensino gastronomia”. A partir daí formou-se o corpo para a revisão que foi afinando e sendo encorpado com as referências citadas nos artigos selecionados. Ao longo da pesquisa também foi consultado o repositório Repositórios Científicos de Acesso Aberto de Portugal - RCAAP para pesquisas pontuais sobre temas afins que precisavam ser complementados na tese. Outras literaturas indicadas por entrevistados, professores, colegas e orientadores do doutorado também foram incluídas quando relevantes para discutir a temática.

A pesquisa de campo foi desenvolvida no contexto da gastronomia brasileira e portuguesa envolvendo dois recortes: educação gastronômica e circuitos gastronômicos. A primeira seção apresenta esse recorte da pesquisa indicando as duas dimensões. Esses processos são apresentados a seguir, começando pelos métodos de produção e análise de dados conduzidos no estudo.

⁹ Mestrado em Alimentação – Fontes, cultura e sociedade e doutoramento em Patrimónios Alimentares: culturas e identidades da Universidade de Coimbra – UC, alocados na FLUC.

¹⁰ Na Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra (EHTC) encontramos uma história de 30 anos na oferta de formação na área de gastronomia com os cursos de: Técnicas de Cozinha/Pastelaria, Gestão de Produção de Cozinha (GPC) ou Gestão de Produção de Pastelaria (GPP) (Lima, 2019, p. 23).

1.2.1 Recorte da pesquisa

A pesquisa é dividida em dois recortes: educação gastronômica e circuitos gastronômicos. Esse primeiro diz respeito a cursos de ensino superior em gastronomia e, ao longo do texto, será chamado também por recorte educação ou campo científico. O segundo, diz respeito a circuitos gastronômicos que são definidos como: “espaço simbólico composto por restaurantes, *chefs*, cozinheiros, comensais, produtores e demais atores que compartilham as temáticas, a cultura e as vivências da gastronomia” (Zaneti, 2017, p. s/p). Por isso, ao longo do texto ele será referenciado também como recorte ou setor de restauração.

Dentro disso, o campo para produção de dados com entrevistas ocorreu em dois países: Portugal e Brasil. Em Portugal, as entrevistas ocorreram nas cidades de Lisboa, Porto, Coimbra e Mealhada. No Brasil, as entrevistas ocorreram no estado do Rio Grande do Sul, nas cidades de Porto Alegre, Nova Petrópolis, Pelotas, Vacaria e Bento Gonçalves.

Para o recorte de pesquisa educação, no Brasil, foram selecionados dois cursos de ensino superior em gastronomia em Universidades Federais no Rio Grande do Sul. Em Portugal, foi selecionado o único curso de ensino superior em gastronomia no nível de licenciatura e um no nível de pós-graduação. A escolha dessas instituições ocorreu pela representatividade delas em suas localidades. O Rio Grande do Sul tem poucas pesquisas sobre sociobiodiversidade na gastronomia. Portanto, o critério de escolher esse estado no Sul no Brasil e a seleção de instituições federais se justifica por haver poucos dados sobre o uso da sociobiodiversidade na gastronomia na região, ao mesmo tempo em que há mais trabalhos de pesquisa e extensão sobre a temática em universidades federais. No Quadro 1, a seguir, são apresentados características desses cursos superiores em gastronomia selecionados.

Quadro 1 – Casos pesquisados recorte educação gastronômica

Instituição	Curso	País/ Cidade	Ano fundação
Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre - UFCSPA ¹¹	Tecnólogo em gastronomia	Brasil: Porto Alegre - RS.	2011 – abertura de turmas em 2011
Universidade Federal de Pelotas – UFPel ¹²	Tecnólogo em gastronomia	Brasil: Pelotas - RS.	2010 – abertura de turmas em 2010
Instituto Politécnico de Coimbra - IPC ¹³	Licenciatura em gastronomia	Portugal: Coimbra.	2015 – abertura de turmas em 2016
Universidade de Lisboa - ULisboa ¹⁴ e Universidade Nova de Lisboa - Nova	Mestrado em ciências gastronômicas	Portugal: Lisboa.	2009 – abertura de turma 2010

¹¹Site do curso: <https://ufcspa.edu.br/vida-academica/graduacao/cursos/gastronomia>

¹²Site do curso: <https://institucional.ufpel.edu.br/cursos/cod/5580>

¹³Site do curso: <https://www.ipc.pt/ipc/oferta-formativa/licenciatura-em-gastronomia/>

¹⁴Site do curso: <https://ulisboa.pt>

Fonte: Elaborado pela autora.

A Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre - UFCSPA e Universidade de Pelotas - UFPel são as únicas universidades públicas com curso de gastronomia no estado, sendo ambos pioneiros na região. Em Portugal, o ineditismo do curso de licenciatura em gastronomia do Instituto Politécnico de Coimbra - IPC, caracterizado como estudo de primeiro ciclo, que, grosso modo, equivale a graduação no Brasil justifica a escolha do curso no recorte. Já o mestrado da Universidade de Lisboa ULisboa e Universidade Nova de Lisboa - Nova, foi incorporado na pesquisa pela alta relação entre egressos do IPC que ingressaram no mestrado, bem como, por sua representatividade na invocação de cursos de mestrado na área de gastronomia.

No recorte circuitos gastronômicos, foram selecionados restaurantes cujos donos tivessem relação com os cursos (egressos ou não) ou que fossem indicação dos professores. O critério para incluir o restaurante na pesquisa era o restaurante trabalhar com alimentos locais, tradicionais ou regionais nos cardápios. Soma-se aos critérios de seleção dos restaurantes conveniência e disponibilidade de encontro para a entrevista por parte dos proprietários ou *chefs* de restaurante. Foi priorizado visita presencial aos estabelecimentos quando possível. Não foi possível visitar 1 deles (Valle Rústico) conforme Quadro 2, a seguir:

Quadro 2 – Casos pesquisados recorte circuitos gastronômicos

Restaurante	Descrição	Outros Projetos	Local (tipo interação)
Restaurante Cordel	Bistrô de culinária regional contemporânea	Empório e Professor IPC	Coimbra - PT (presencial)
Gleba Moagem & Padaria	Padaria artesanal com ingredientes locais	Empório, Moinho próprio – venda de grãos e farinhas	Lisboa - PT (presencial)
Stramuntana	Bistrô de culinária regional contemporânea	Parcerias com escolas, Projeto "O qué nacional é Bô!	Porto - PT (presencial)
Bistrô Pelotense	Bistrô de culinária regional contemporânea	Parcerias com <i>chefs</i> e escolas para aulas.	Pelotas - RS/BR (presencial)
Madre Mia	Restaurante de fusão latino-americana	Parceria com UFPel para estudos.	Pelotas - RS/BR (presencial)
Valle Rústico	Restaurante de cozinha de natureza	Membro do <i>Slow food</i> , Membro do CSFN, Expedições de ingredientes, Fazenda própria.	Bento Gonçalves - RS/BR (online)
Moa Cafeteria	Bistrô-Café de produtos artesanais	Egressa UFCSPA	Porto Alegre - RS/BR (presencial)
Bendita Horta	Bistrô-Café de produtos orgânicos	Empório, revenda de orgânicos.	Porto Alegre - RS/BR (presencial)
Café com PANC	Bistrô-Café de PANCS	Empório, revenda de orgânicos para escolas gastronomia.	Porto Alegre - RS/BR (presencial)

Fonte: Elaborado pela autora.

1.2.2 Métodos para produção de dados

A primeira etapa da tese foi a revisão conceitual para construção dos princípios da gastronomia sociobiodiversa. O ponto de partida dessa revisão foi a interlocução entre o conceito de sociobiodiversidade (Diegues, 2005) e princípios do Movimento *Slow Food* “alimentos bons, limpos e justos” (Petrini, 2017). Na prática, os princípios reúnem elementos montando indicadores para verificar a categoria “gastronomia sociobiodiversa” em circuitos gastronômicos e na educação gastronômica. Esses indicadores (Quadro 25) serviram de base para confecção dos roteiros das entrevistas a serem realizadas na segunda etapa.

A segunda etapa foi as entrevistas semiestruturadas. A partir da seleção das instituições, estabeleceu-se tipos de atores para entrevistar. No recorte educação, foram realizadas entrevistas com professores, coordenadores do curso, responsável pelas compras para as aulas, alunos, egressos e agricultores ou intermediários que tem parceria com o curso. No recorte restauração, foram entrevistados *chefs*, proprietários do restaurante e agricultores ou intermediários que são parceiros comerciais. Com o decorrer da pesquisa em Portugal, se tornou importante criar uma categoria de atores no intuito de estabelecer um entendimento do funcionamento tanto das escolas quanto dos restaurantes no país. Com isso, foi criada a categoria “especialistas” que abrange um conjunto de pessoas que trabalham na área, especialmente com pesquisa ou em projetos importantes para a temática. O conjunto dos entrevistados está apresentado no Quadro 3 abaixo:

Quadro 3 – Categorização das fontes entrevistadas

Fonte entrevista	Circuitos gastronômicos	Educação gastronômica
	A1 - cozinheiro/a ou proprietário/a	B1 - professores ou/ coordenadores do curso
A2 – agricultor/a ou intermediário/a	B2 - alunos e egressos do curso	
-	C1 – especialista na área	

Fonte: Elaborado pela autora.

Cada categoria de ator teve um roteiro específico, por isso, foram desenvolvidos 5 roteiros: A1, A2, B1, B2 e C1 (Apêndice A). Nos roteiros havia perguntas abertas e perguntas fechadas, bem como, perguntas comuns a todos os atores e perguntas específicas de cada fonte/ ator entrevistado. O instituto de cada roteiro adaptado a categoria da fonte era entender na perspectiva daquele ator a presença ou ausência dos princípios da gastronomia sociobiodiversa nos cursos e circuitos gastronômicos.

1.2.3 Atores entrevistados

Os atores escolhidos para as entrevistas partiram das instituições de ensino. Primeiro se procurou os professores e estes indicaram contatos de alunos, egressos e pessoal do setor de

compras, bem como, pessoas pertencentes aos circuitos gastronômicos. Portanto, a pesquisa iniciou a abordagem pelas universidades, através de seus professores e seguiu o método de Bola de neve, no qual os entrevistados sugerem indicações de atores para novas entrevistas (Zaneti, 2017). Os entrevistados receberam termo de consentimento livre e esclarecido (Apêndice B) e autorizaram a divulgação de seus nomes para a pesquisa.

Ao total, foram realizadas 38 entrevistas semiestruturadas, sendo 19 delas desenvolvidas em Portugal e 19, no Brasil. O período das entrevistas ocorreu de janeiro de 2023 a agosto de 2023 em Portugal e outubro de 2023 a janeiro de 2024 no Brasil. Muitas entrevistas foram realizadas *online* através da plataforma *Zoom*. Outras ocorreram presencialmente. Todas foram gravadas. Essas entrevistas foram transcritas no *software Dovetail* e posteriormente revisadas. No Quadro 4 e Quadro 5, a seguir, estão apresentados os atores entrevistados, sua respectiva categoria de fonte, local da entrevista e instituição.

Quadro 4 – Total de entrevistas por recorte e fontes entrevistadas

Fonte da entrevista – número de entrevistados	A1 - 9 entrevistas Portugal: 3 entrevistas Brasil: 6 entrevistas	B1 - 10 entrevistas Portugal: 5 entrevistas Brasil: 5 entrevistas
	A2 - 3 entrevistas Portugal: 1 entrevista Brasil: 2 entrevistas	B2 - 9 entrevistas Portugal: 5 entrevistas Brasil: 4 entrevistas
	-	C1 - 7 entrevistas Portugal: 5 entrevistas Brasil: 2 entrevistas
Total	12 entrevistas Portugal: 4 entrevistas Brasil: 8 entrevistas	26 entrevistas Portugal: 15 entrevistas Brasil: 11 entrevistas

Fonte: Elaborado pela autora.

Em relação ao recorte dos eixos da pesquisa, foram realizadas 26 entrevistas no recorte educação gastronômica e 12 entrevistas no recorte circuitos gastronômicos. Destes, no primeiro recorte, 15 entrevistas foram conduzidas em Portugal, enquanto 11 entrevistas no Brasil. No segundo, 4 entrevistas ocorrem em Portugal enquanto 8 entrevistas ocorreram no Brasil. É importante destacar que mesmo que as entrevistas tenham ocorrido com atores pertencentes a instituições e restaurantes em Portugal, muitas vezes, esses atores eram brasileiros. Portanto, a divisão Brasil e Portugal aqui se dá sob a perspectiva do local em que o entrevistado está localizado e não, necessariamente, sua nacionalidade.

Quadro 5 – Atores entrevistados

(Continua)

País	Fonte	Nome	Função	Instituição	Local da entrevista ¹⁵
PT	B2	Ana Paula Gama	Egressa	Licenciatura em Gastronomia - IPC	Coimbra (online)
PT	B1	Bruno Leite	Professor	Mestrado ciências Gastronômicas - ULisboa	Lisboa (online)
PT	B2	Catarina Flores Fonseca	Egressa / Estudante	Licenciatura em Gastronomia – IPC / Mestrado ciências Gastronômicas - ULisboa	Coimbra (presencial)
PT	B1	Catarina Paula Guerra Geoffroy Prista	Professora Coordenadora	Mestrado Ciências Gastronômicas - ULisboa	Lisboa (online)
PT	B1	João Pedro	Professor	Licenciatura em Gastronomia - IPC	Coimbra (presencial)
PT	B2	Júlia Anônima	Aluna	Licenciatura em Gastronomia - IPC	Coimbra (presencial)
PT	B2	Júlia Commiato	Egressa	Licenciatura em Gastronomia - IPC	Coimbra (online)
PT	B1	Marcela Lima	Professora	Licenciatura em Gastronomia - IPC	Coimbra (online)
PT	B1	Paulina Mata	Professora - Coordenadora	Mestrado ciências Gastronômicas - ULisboa	Lisboa (online)
PT	B2	Pedro Morais	Aluno	Licenciatura em Gastronomia - IPC	Coimbra (online)
BR	B2	Isabel Cristina	Egressa	Tecnólogo em gastronomia - UFPel	Pelotas (online)
BR	B1	Alcides Gomes Neto	Professor	Tecnólogo em gastronomia - UFPel	Pelotas (online)
BR	B2	Arthur Pinto Lemos	Egresso	Tecnólogo em gastronomia - UFCSPA	Porto Alegre (presencial)
BR	B2	Carolina Nicoli Ferreira	Egressa	Tecnólogo em gastronomia - UFCSPA	Porto Alegre (presencial)
BR	B1	Isabel Cristina Kasper Machado	Professora	Tecnólogo em gastronomia - UFCSPA	Porto Alegre (presencial)
BR	B1	Juliano Garavaglia	Professor Coordenador	Tecnólogo em gastronomia - UFCSPA	Porto Alegre (presencial)
BR	B2	Lucas Tolio	Egresso	Tecnólogo em gastronomia - UFCSPA	Porto Alegre (online)
BR	B1	Nicole Weber Benemann	Professora	Tecnólogo em gastronomia - UFPel	Pelotas (online)
BR	B1	Ricardo Yudi Akiyoshi	Professor	Tecnólogo em gastronomia - UFCSPA	Porto Alegre (presencial)
PT	A1	Diogo Amorim	CEO e <i>Chef</i>	Gleba Moagem & Padaria	Lisboa (presencial)
PT	A1	Lídia Brás	<i>Chef</i>	Restaurante Stramuntana	Porto (presencial)

(Continuação)

PT	A1	Paulo Queirós	<i>Chef</i> e Professor	Restaurante Cordel e Licenciatura em Gastronomia – IPC	Coimbra (presencial)
----	----	---------------	-------------------------	--	----------------------

¹⁵Quando a entrevista foi *online* a indicação do local aqui diz respeito ao local em que o entrevistado/a estava no momento da entrevista.

PT	A2	Catarina Costa	Agricultora	Keep Fresh	Mealhada (presencial)
BR	A1	Antônio Elisandro de Oliveira e Márcia Peripolli	Proprietários	Café com PANC	Porto Alegre (presencial)
BR	A1	Jorge Curi	<i>Chef</i>	Madre Mia	Pelotas (presencial)
BR	A1	Márcio Avila	<i>Chef</i>	Bistro Pelotense	Pelotas (presencial)
BR	A1	Rodrigo Bellora	<i>Chef</i>	Valle Rústico	Bento Gonçalves (online)
BR	A1	Sophia Corá	<i>Chef</i>	Moa Cafeteria	Porto Alegre (presencial)
BR	A1	Camila Wait Hauck	Proprietária	Bendita Horta	Porto Alegre (presencial)
BR	A2	Alvir Longhi	Agricultor	CSFN	Vacaria (online)
BR	A2	Danilo Gomes	Fiscal agropecuário / Idealizador (intermediário)	Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação do RS – Seapi/ Iroots.	Nova Petrópolis (presencial)
PT	C1	Cecília Delgado	Fundadora e idealizadora	Alimentar Cidades sustentáveis / Universidade de Lisboa - ULisboa	Lisboa (online)
PT	C1	Francisca Feiteira	<i>Food Policy</i>	<i>Slow Food</i>	Lisboa (presencial)
PT	C1	Guida Cândido	Diretora projeto e pesquisadora	Projeto À Beira Sal Plantada, a Salicórnia Amada – Doutorado Patrimônio Alimentar – Universidade de Coimbra - UC	Coimbra (presencial)
PT	C1	Inês Coimbra	Gestora projeto	DLBC Lisboa - Food Wave	Lisboa (online)
PT	C1	Patrícia Gomensoro Malheiros	Pesquisadora	Doutorado Patrimônio Alimentar - UC	Lisboa (online)
BR	C1	Morgana de Marco	Técnica Laboratório	Tecnólogo em gastronomia - UFCSPA	Porto Alegre (presencial)
BR	C1	Tânea Romão	Pesquisadora e Cozinheira	Professora e Pesquisadora de ingredientes de cozinha de quintal	São Paulo (presencial)

Fonte: Elaborado pela autora.

1.3 MÉTODOS PARA ANÁLISE DE DADOS

A análise dos dados ocorreu por análise de conteúdo no *Software NVivo14*, que consiste em codificar trechos das entrevistas em categorias com um conjunto de dados para interpretar e identificar padrões e significados (Silva *et al.*, 2005). Essas categorias foram pré-estabelecidas, portanto, as perguntas dos roteiros foram usadas como as categorias principais de codificação. Além disso, foi utilizado o método de análise estatística descritiva no *Software Excel*, que consiste em organizar os dados coletados das respostas das perguntas fechadas dos roteiros quantificando os percentuais de respostas positivas e negativas para chegar ao conjunto estatístico dos dados (Guedes *et al.* 2005).

Além disso, foram construídos quadros para apresentar os argumentos encontrados nas falas dos entrevistados nas categorias de análise da tese. Nesse sentido, a análise de conteúdo dos dados das entrevistas foi realizada na coluna central desses quadros, indicando o sentido das falas, ou síntese da ideia. Em alguns casos, essa síntese do argumento central resultou em figuras. É o caso do Figura 25, 26, 55, 61 e 63. Especificamente nos Quadros do Capítulo 5, sobre entraves e desafios (Quaro 18 e Quadro 26), a análise ocorreu nas colunas (problema) e (solução), apresentado, o argumento do entrevistado, ambos resultados também foram apresentados nas respectivas figuras 55 e 61.

2 DA GASTRONOMIA À SOCIOBIODIVERSIDADE

Gastronomia, culinária, cozinha. Sinônimos? Conceitos distintos? Recentemente, esforços para definir o que é gastronomia tem articulado pesquisadores como o Grupo de Trabalho de Soares *et al.* (2021). Estudos sobre o *boom* dos cursos de gastronomia no Brasil e seus currículos, como de Anjos, Cabral e Hostins, (2017), Coletti (2019), Ferro e Rejowski (2018), Lima (2019), Mendes e Faleiros (2013) Rocha (2015; 2016) Rubim e Rejowski (2013), Santos e Cordeiro (2021), Silva, Dourado e Oliveira (2019), Soares, Figueiredo e Sá (2021), Sugizaki e Oliveira (2021) somados a textos que discutem sua conceituação, como os elaborados por Bueno (2016), Dória (2021), Ferro (2017; 2021a; 2021b), Soares *et al.* (2020), Zaneti (2015; 2017), dentre outros, que já discutem a sociobiodiversidade na gastronomia como Zaneti e Balestro (2015), Guéneau *et al.* (2017), Brumano (2019), Gewehr e Coelho-de-Souza (2022) e Ferreira, (2023) indicam como a temática é efervescente, relevante e inquietante.

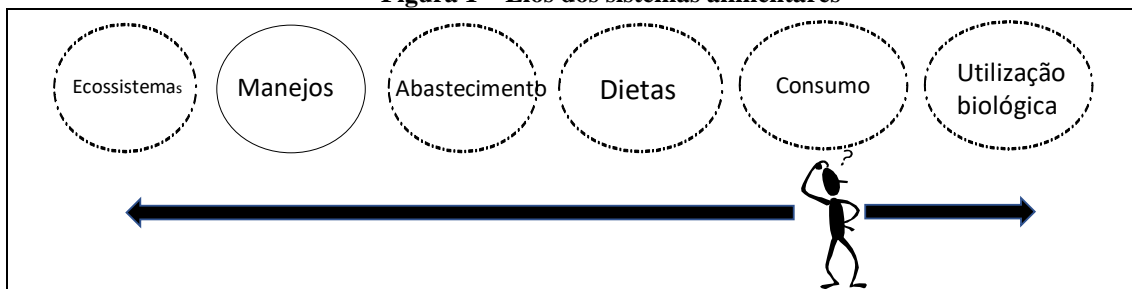
De modo geral, a discussão sobre o conceito de gastronomia se dá em torno de “aceitar” ou não a ideia de que ela é resumida ao capital cultural francês e a restaurantes, ou, se pode ser considerada um conceito ampliado. A gastronomização (Barbosa, 2009; 2016) e gourmetização (Zaneti, 2017) dão pistas que, de modo geral, a alimentação tem se transformado a partir do fenômeno da gastronomia, tornando o ato de comer um elemento de maior atenção das populações. “Como comer?”, “o que comer?”, “onde comer” e “com quem comer”, são questões, que, cada vez, são entendidas como ações políticas, transformando a própria ideia de gastronomia.

No cerne dessas discussões, a valorização dos alimentos locais, “bons, limpos e justos” impulsionado pelo Movimento *Slow Food* tem adicionado camadas de complexificação à gastronomia (Petrini, 2017). A biodiversidade local tem sido destaque em circuitos gastronômicos que tem buscado uma cozinha de ingrediente. Essa utilização de alimentos nativos, provenientes de cadeias da sociobiodiversidade, da agroecologia e da pesca artesanal são alguns exemplos de produtos que têm ganho valor nesses espaços (Gewehr; Coelho-de-Souza, 2022; Ferreira, 2023; Zaneti, 2017).

Na prática, essas ideias interagem nos sistemas alimentares conforme a abordagem proposta por Coelho-de-Souza (2020a). Para a autora, os sistemas são compostos por sete elos que têm ligação entre si, em que os modelos de desenvolvimento afetam suas características e seus impactos. Por exemplo, os sistemas atuais são, majoritariamente, guiados por modelos de

desenvolvimento clássico em que ocorre a concentração de capital. Esse modelo tem implicado o desmatamento dos ecossistemas nativos, produção de monoculturas com manejos convencionais, distribuição de alimentos através de longas cadeias, produção de alimentos por grandes indústrias globais que ofertam alimentos ultraprocessados, implicando sobre a variabilidade das dietas. Essas características desse modelo que se refletem sobre os elos, em especial sobre as dietas, consumo e utilização biológica, têm provocado grandes problemas como a sindemia global (Swinburn *et al.*, 2019).

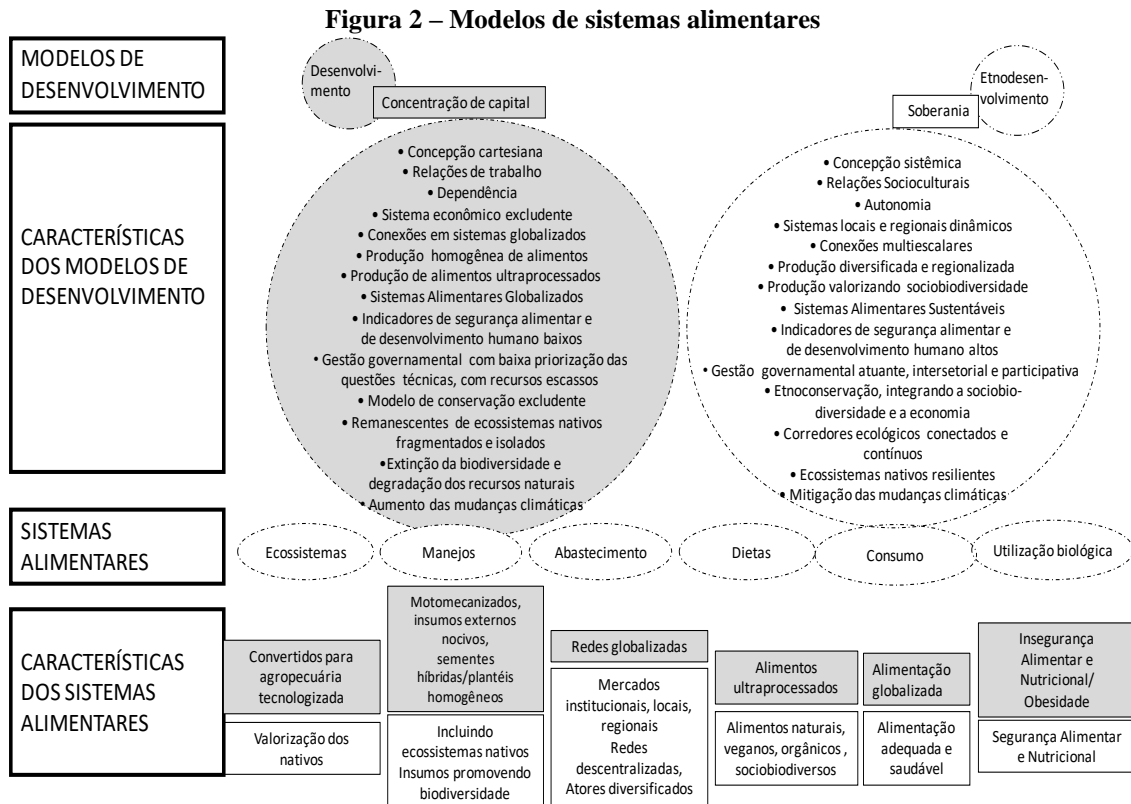
Figura 1 – Elos dos sistemas alimentares



Fonte: Coelho-de-Souza (2020a, p. 20).

Por outro lado, outro tipo de modelo de desenvolvimento, como por exemplo, o etnodesenvolvimento que fortalece a soberania dos territórios, contribui para a produção conjuntamente com a conservação de ecossistemas nativos, através do manejo sustentável, tradicional, orgânico; do impulsionamento das cadeias da sociobiodiversidade, construção de circuitos curtos, dinamização de mercados locais e regionais, com relação direta entre produtores e consumidores, aumentando a variedade das espécies nas dietas e o consumo de alimentos sustentáveis.

Com base nessa ideia, a gastronomia, através do consumo e das dietas, poderia impulsionar cadeias de produção da sociobiodiversidade, que, por sua vez, colaboram para a seleção de espécies para uso da comunidade, implicando variedade de espécies na alimentação e conservação de “florestas naturais”. Isso porque a hipótese da etnociência da conservação indica que a interação do homem (sócio) no meio ambiente (bio) é um fator que pode favorecer a variabilidade das espécies (Diegues, 2006). Esses dois modelos de desenvolvimento são apresentadas na Figura 2, a seguir:



Fonte: Coelho-de-Souza (no prelo).

Tomando a hipótese do modelo voltado à soberania dos territórios, algumas estratégias nacionais e internacionais têm fomentado a estruturação de cadeias da sociobiodiversidade, reforçando suas contribuições para o etnodesenvolvimento. Embora a conceituação de sociobiodiversidade seja recente e de âmbito brasileiro, sua aplicação tem análogos na literatura estrangeira e engloba espécies nativas, espécies endógenas, autóctones, alimentos tradicionais, plantas alimentícias não convencionais – PANC, alimentos artesanais, locais, dentre outros conceitos.

A partir dessas questões, o presente capítulo busca discutir as principais teorias e conceitos recentes vinculados à gastronomia e à sociobiodiversidade. Para isso, o capítulo está organizado em três grandes seções. A primeira delas, concentra as discussões teóricas sobre gastronomia. A segunda, tem enfoque em trazer a construção do conceito brasileiro de sociobiodiversidade a partir dos movimentos sociais e dos marcos normativos. Por fim, o capítulo encerra vinculando a gastronomia aos alimentos da sociobiodiversidade para construir a base de criação do conceito proposto na tese: gastronomia sociobiodiversa.

2.1 GASTRONOMIA: HISTÓRICO CONCEITUAL

Nos últimos anos, observa-se esforços para definir o que é gastronomia no Brasil (Ferro, 2021a; Soares *et al.*, 2020). Nessas tentativas, a distinção entre cozinha, culinária e gastronomia tem tido grandes controvérsias. Um dos principais autores contemporâneos, Dória (2021) distingue a “cozinha” como o local físico, a “culinária” como o conjunto de receitas, técnicas e ingredientes manipulados no espaço físico da cozinha, enquanto a gastronomia teria duas linhas para se definir: a) uma direcionada à culinária que utiliza a cozinha, no contexto do setor de restauração, especialmente ligada ao turismo; e outra relacionada a: b) uma categoria ampla que engloba a cozinha e a culinária, como campo de estudo para além dos itens tangíveis (receitas, ingredientes, técnicas) se relacionando ao patrimônio cultural, hábitos alimentares e simbolismos.

O texto de Soares *et al.* (2020), que apresenta os resultados de um Grupo de Trabalho composto por pesquisadores brasileiros para conceituar a gastronomia no Brasil, também delimita duas ideias. A primeira, relacionada a gastronomia “clássica” associada ao turismo, composta por restaurantes focados em técnicas, pratos, apresentações, ingredientes e cultura eurocentrista, em especial francesa, bastante elitizada. Enquanto a segunda está vinculada a uma ideia recente no país que a define como um campo cultural, com uma visão decolonial que abarca a culinária tradicional, fora dos circuitos elitizados, criando uma “cultura autônoma”, ou, “cultura gastronômica”.

O que ambas as classificações conseguem avançar é que restaurantes, por si só, não conseguem dar conta da definição de gastronomia. Embora a disseminação do termo “gastronomia” como sinônimo das primeiras classificações de Dória (2021) e Soares *et al.* (2020) sejam mais populares, é crescente a inquietação com elas. O entendimento de que a gastronomia poderia se constituir como uma área do conhecimento, ligada à segunda classificação tem ganhado proporções. As características dessas duas abordagens estão apresentadas no Quadro 6, a seguir:

Quadro 6 - Síntese classificação sobre conceito de gastronomia

Conceito	Elementos	Fraquezas
Gastronomia (setor restauração/ circuitos gastronômicos)	Circuito gastronômicos e turismo Base Técnicas e Receitas Francesas <i>Chefs, Sommeliers</i> – brigadas de cozinha Alta Gastronomia (cultura) Arte – sofisticação no comer - Função instrumental Guias automobilísticos – estrela <i>Michelin</i>	Amadorismo setor Falta mão de obra qualificada Elitismo Más condições de trabalho/ reconhecimento profissional
Gastronomia (campo científico/ educação gastronômica)	Culinária local Patrimônio cultural Técnicas e Receitas locais (registros saberes) Tradição e artesanidade Pesquisadores e Campo de Ciência Base decolonial Posição nos sistemas alimentares	Base conceitual própria Pioneirismo brasileiro Visão técnica/ prática superior a teoria Multidisciplinariedade – falta caráter epistemológico próprio
Interseção conceitos	Técnicas Gastronômicas Gastronomia Molecular <i>Comfort food</i> - indulgência <i>Fusion Cuisine</i> Gastronomía	Estruturação do campo teórico

Fonte: elaborado pela autora com base em Soares *et al.* (2020), Dória (2021) e Rocha (2015).

A partir dessas ideias, faz-se necessário entender a gênese da construção do entendimento de gastronomia no mundo moderno. Para isso, as próximas seções fazem um sobrevoo sobre a história da gastronomia que se mistura à construção dos cursos de culinária, chegando aos conceitos contemporâneos discutidos na atualidade.

2.1.1 A Alta gastronomia e as cozinhas locais

Provavelmente um dos primeiros conceitos de gastronomia foi cunhado por Brillat-Savarin como o conhecimento fundamentado acerca de tudo o que o homem se alimenta (Brillat-Savarin, 1995). Nessa ideia, muitos autores entendem a gastronomia como um amplo campo que compreende o ato de se alimentar (Rocha, 2015; Ferro, 2017). Contudo, o berço gastronômico não é abrangente. Pelo contrário, na história da gastronomia, o ideal de restrição, requinte, sofisticação e elitização sempre estiveram presentes (Braune, 2007). Conforme resgata Bueno (2016), uma história recorrente sobre o berço da gastronomia conduz a seu surgimento a partir de um movimento civilizatório discriminante que ocorreu na França do século XVII. Esse movimento, endossado por cozinheiros de palácios com prestígio de reis e elites parisienses, organizou obras a partir do século XVII em um esforço de lançar a culinária francesa como profissional.

Um dos principais autores desse movimento é Carême, *chef* que fez importantes sistematizações sobre técnicas de preparo de alimentos e classificação de texturas de preparos,

como, por exemplo, classificação de molhos e tipos de sopa. Essas primeiras categorias foram aprimoradas por um de seus aprendizes com maior destaque, o *chef* Escoffier que criou no século XX a classificação de molhos-mãe e derivados utilizados até os dias atuais em escolas de gastronomia. Esse exemplo ilustra a capilaridade da sistematização que ocorreu na época sob o discurso de tornar a culinária um ambiente profissional. Através da escrita formal, esses *chefs* transformaram a linguagem informal das práticas cotidianas de preparo de alimentos, passadas de geração em geração através da oralidade, em técnicas formais com definições próprias, obviamente, definidas com termos franceses (Bueno, 2016).

Esse movimento separou o ambiente culinário em dois grupos: a) cozinhas locais de culinária regional e b) cozinha profissional, designada como alta gastronomia ou gastronomia culta, entendida como uma culinária internacional e padronizada (Bueno, 2016). A partir dessa mudança, o conceito de gastronomia foi cada vez mais associado à segunda ideia, implicando que gastronomia se distingue da culinária, pois se refere a uma arte de se alimentar ordenadamente buscando prazer (Amich-Galí, 2007).

Conforme Dória (2021), as cozinhas (ou culinárias) locais são um trabalho anônimo e secular. Neles, há um processo lento de reconhecimento capitaneado pela parcela culta da população, que, se apropria da cozinha e ao mesmo tempo faz uma espécie de seleção das receitas que constituem o patrimônio daquela comunidade, provocando um processo de distinção entre o que pertence e o que não pertence àquela identidade cultural. Com isso, as culinárias nacionais não se resumem a conjuntos de receitas partilhadas, mas, incluem dimensões que não são visíveis: tabus alimentares, ideais acerca da valoração de determinados ingredientes, composições de refeições relacionadas a momentos específicos - festas ou cerimônias religiosas - e construção de sabores e texturas a partir de um conjunto de saberes específicos.

Na outra perspectiva, a alta gastronomia é aproximada à esfera artística. Nela, profissionais, a exemplo de artesãos, moldam a matéria prima e os ingredientes, de modo que sua função biológica fique em segundo plano, dando espaço à estética da arte gastronômica (Braune, 2007). A partir do século XIX, o restaurante se consolidou como principal meio de difusão de uma cultura gastronômica, e essa cultura era tanto expressa quanto reconhecida a partir dos salões de restaurantes especializados da gastronomia culta (Bueno, 2016). A crítica gastronômica, com a ideia de *gourmets* jornalísticos que avaliam produtos dessa gastronomia (Braune, 2007) e, mais tarde, os guias, como *Michelin*, competições e rankings, como o anual

elaborado pela revista britânica *The Restaurant*, tornam-se elementos chaves para o destaque de *chefs* e restaurantes da alta gastronomia (Zaneti, 2015). No Brasil, esse afrancesamento ganhou força entre os séculos XIX e XX através do *boom* turístico nos quais as cozinhas de hotéis serviam um cardápio internacional, requintado. A partir daí, a culinária francesa se fortalece como símbolo ou um selo de qualidade e garantia de excelência associada à "boa" gastronomia (Dória, 2021).

A sistematização de Câmara Cascudo realizada no Brasil poderia ser comparada ao trabalho feito pelos *chefs* franceses. Ambos registraram e codificaram receitas, ingredientes e técnicas em sistemas de classificação. Contudo, Cascudo (2004) não foi levado a sério, especialmente, pela academia científica da época. A diferença dos dois trabalhos é que Cascudo, em geral, registrou hábitos da alimentação ordinária da população, enquanto Carrême e Escoffier, para citar alguns, realizaram uma sistematização que versava sobre os hábitos à mesa da elite. A crítica, portanto, é o reconhecimento da gastronomia como um produto cultural das elites, enquanto, o que resta às cozinhas locais é o descrédito à temática da alimentação cotidiana.

É apenas em meados dos anos 1990 que o trabalho de Cascudo (2004) ganha reconhecimento (Gonçalves, 2004). Em contrapartida, ações francesas de registro de receita e criação de códigos próprios sobre cozinhas fizeram sucesso e expandiram mundo afora. Não é surpresa que, desde a *Belle Époque* francesa, a elite brasileira aspirava importar costumes culturais franceses através da moda, cena artística e rituais sociais. Contudo, no caso específico da gastronomia, a importação dos saberes franceses foi (e ainda é) relacionada à profissionalização da cozinha no Brasil. Em outras palavras, a própria definição de gastronomia passa pelo afrancesamento dos saberes (Dória, 2021).

Embora a “gastronomia brasileira” tenha como berço a cultura dos povos e comunidades tradicionais, originários das terras que denominamos atualmente de Brasil (Zaneti, 2015), é apenas por volta do final do século XVIII que, de acordo com Cascudo (2004), uma cozinha brasileira é estabelecida, misturando ingredientes nativos e seus modos de uso indígenas, saberes-fazer africanos e preparos portugueses¹. Por isso, muitos autores argumentam que essa culinária brasileira é um produto histórico da dominação social e cultural

¹ Cabe menção a crítica de Dória (2021) sobre o mito das três raças formadoras da gastronomia brasileira. O autor argumenta que indígenas e africanos, no geral, eram pessoas escravizadas sem poder de agência. Portanto, mesmo atuantes nas cozinhas, não tinham opinião para influenciar de modo significativo o que as elites consumiam, ficando a cargo das influências europeias grande parte do cultural culinário brasileiro.

portuguesa sobre os sistemas indígenas e africanos de alimentação (Soares *et al.*, 2021). Nessa perspectiva, a culinária não é entendida como gastronomia, ficando esta última a cargo dos restaurantes e banquetes promovidos pela realeza. Novamente, a relação da gastronomia com as elites.

A ideia em si de uma “cozinha brasileira” difundida no país apenas surgiu a partir do movimento modernista em 1920 (Dória, 2021). Contudo, é após as revoluções dos anos 1930 que, efetivamente, se tornam famosas as culinárias regionais. Essa popularização de um cardápio nacional, visava, sobretudo, a unificação dos estados da federação a partir da proximidade de suas fronteiras pela cultura alimentar. Até então, o que era entendido como cultura gastronômica eram os hábitos alimentares das elites brasileiras influenciadas pelos costumes europeus. Com o movimento modernista, o cotidiano da grande massa começa a ser tema de obras literárias e adentrar a ideia de cultura alimentar brasileira (Dutra, 2004; Gonçalves, 2004).

O que cabe, por ora, é que tal construção ainda esteja distante da ideia clássica de gastronomia. A Figura 3, a seguir, compara esses dois ambientes criados por essa separação. Na imagem A, há um quadro pintado pelo artista brasileiro Rui de Paula, intitulado “Cozinha de Roça” que retrata um cenário da culinária caipira encontrada, sobretudo, no interior do país, representando a culinária local. Enquanto na imagem B, é apresentado um retrato de Escoffier em uma cozinha parisiense do século XX, representando a gastronomia.

Figura 3 – Culinária local X Gastronomia



Fonte: (A) De Paula (2019, p. s/p.) (B) Rojo (2022, p. s/p.).

Um desdobramento dessa dinâmica é a construção teórica de *gourmetização* proposta por Zaneti (2017). Em síntese, a ideia da autora é que nos circuitos gastronômicos atuais, o *chef* (aqui entendido como cozinheiro responsável do restaurante em questão) tem grande influência sobre os bens de consumo, tendo ele o capital (poder) de tornar-se um alimento interessante ou

não. Ou seja, qualquer ingrediente (ainda que sem valor) transforma-se em um bem desejável (com valor) apenas porque passou pelas mãos do *chef*. Esse processo de *gourmetização* não leva em conta o potencial sensorial dos alimentos. O que é considerado é o simples fato do capital cultural, político e culinário que o prestígio do nome *chef* carrega, a ponto de não importar o preparo em si, mas, quem o manipula (Zaneti, 2017). A Figura selecionada pela autora ilustra o fato:

Figura 4 – Raio Gourmetizador



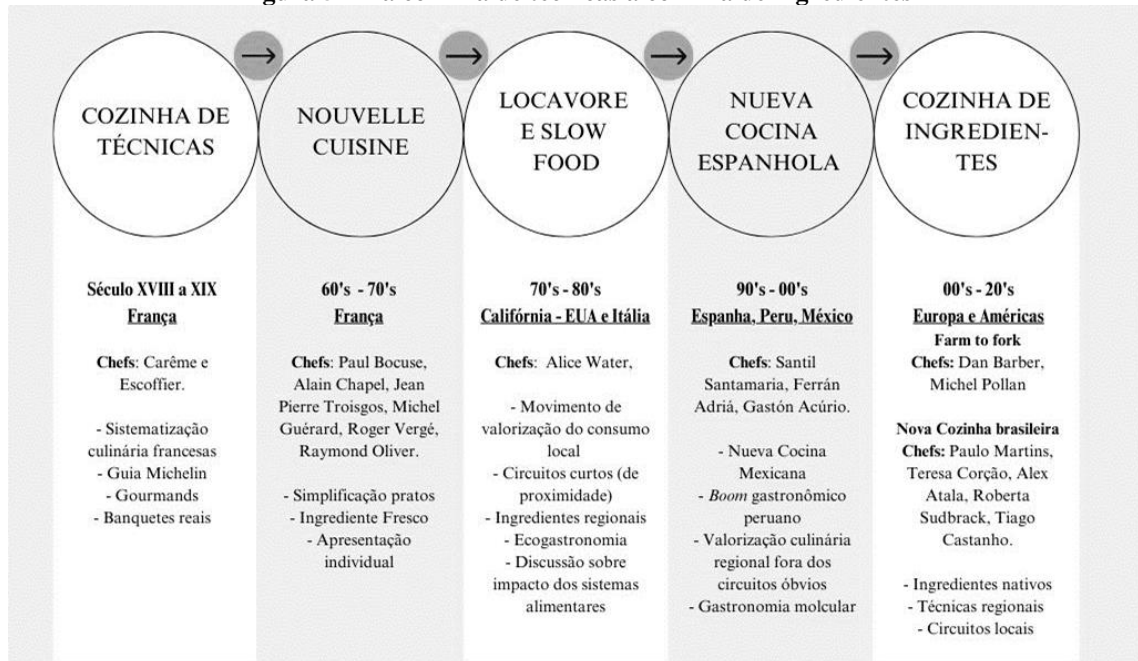
Fonte: Zaneti (2017, p. 318).

Convergindo a teoria de Zaneti (2017), o estudo de Svejnova, Mazza e Planellas (2007) sobre mecanismos que provocam mudanças conceituais em circuitos gastronômicos da alta gastronomia, descobriu que a reputação do autor é decisiva para o lançamento de inovações na área. Com isso, uma nova técnica, composição ou tendência é julgada como “boa” ou “ruim” a partir da reputação de seu autor. Nesse caso, avalia-se o *chef*, e não, necessariamente, a inovação em si.

Para além desses processos, observa-se que, na medida em que uma “alta gastronomia”, ou ainda, uma “gastronomia culta” é criada, surge uma “baixa gastronomia”. O estudo de Ferreira, Valduga e Bahl (2016) avaliou que é cada vez comum encontrar em mídias sobre alimentação no Brasil o termo “baixa gastronomia”. Os autores chegaram à conclusão de que há um senso comum que constrói a ideia de baixa gastronomia associada a preparos de caráter caseiro e popular. Os estabelecimentos dessa “categoria” servem preparos em porções grandes com preço baixo em restaurantes de decoração simples e ambiente informal (em contraponto às porções pequenas empratadas servidas em restaurantes de nicho elitizado e ambiente luxuoso da alta gastronomia).

Embora haja essa separação simbólica, especialmente no imaginário coletivo, o *boom* gastronômico observado no Brasil nos últimos anos tem implicado o rompimento de muitos desses padrões. A gastronomia tem sido influenciada fortemente por vários movimentos. Conforme Zaneti (2017) existem 6 movimentos principais desde a sistematização francesa, que tem circundando-a. Iniciando na cozinha de técnicas, até chegar à cozinha de ingrediente: movimento da gastronomia contemporânea, a Figura 5, a seguir, apresenta essa linha do tempo.

Figura 5 – Da cozinha de técnicas à cozinha de ingredientes



Fonte: Adaptado de Zaneti (2017).

A cozinha contemporânea então está pautada pelo movimento da cozinha de ingrediente que vem agregando novas características ao próprio entendimento de gastronomia. A principal característica desse movimento é a busca por alimentos locais, nativos, específicos de uma determinada região, principalmente ingredientes regionais esquecidos (*forgotten foods*). A valorização desses nos *menus* busca que o consumidor perceba suas características sensoriais diferenciadas e sua história vinculada ao patrimônio alimentar de diferentes comunidades (Pellerano, Budel e Ferreira, 2012; Zaneti, 2015, 2017).

Dória (2021) critica essa ideia considerando que a ênfase atual em ingredientes locais não passa de uma moda culinária concatenada por *chefs* que buscam por meio de ingredientes regionais esquecidos (*forgotten foods*) vender nos pratos sentimentos nostálgicos relacionados a sua memória. Já Pellerano, Budel e Ferreira (2012) entendem que a ideia de valorizar ingredientes regionais é uma tentativa de diferenciação e inovação dos restaurantes que, cada

vez mais, parecem ter a mesma bagagem de técnicas. Isso porque as técnicas gastronômicas (que seguem a base francesa) estão padronizadas em restaurantes contemporâneos. Com isso, a inovação e criatividade dos *menus* fica a encargo dos ingredientes regionais, que não conseguem ser inseridos em restaurantes mundo a fora, tal qual as técnicas homogêneas.

Seja como for, essa tendência tem provocado uma reconexão com o rural. Calçado também na busca pela sustentabilidade nos restaurantes, assim como movimentos de conta cultura a globalização, acaba provocando um entendimento de que os ingredientes são um recurso biológico finito que precisam ser “honrados” em seu frescor, qualidade sensorial e sazonalidade através de inovações gastronômicas que respeitem o meio ambiente. Além disso, tem impulsionado propriedades rurais e hortas vinculadas aos restaurantes para fornecimento deles, parceria com agricultores para coproduções em circuitos curtos e institutos de pesquisa sobre ingredientes regionais (Braga; Lorenzi, 2014; Dorigon, 2019; Pellerano; Budel; Ferreira 2012; Zaneti, 2017).

Um exemplo evidente desse processo é o restaurante paulistano A Casa do Porco², que, teve a *chef* Janaína Torres Rueda premiada como a melhor *chef* do mundo em 2024 e o restaurante como 12º melhor no ranking *The World's 50 Best Restaurants* organizado pela Revista *The Restaurant*. O restaurante tem como principal característica a utilização de todos os cortes do animal que nomeia a casa, inclusive, cortes considerados não nobres que normalmente não seriam servidos em restaurantes. Além disso, tem fazenda própria na qual a maioria dos seus ingredientes é cultivado, os porcos inclusive.

Embora o prêmio considere vários critérios relacionados ao campo sensorial e a experiência do serviço empregado no restaurante, ele vem simbolizando essa tendência de valorização dos ingredientes locais, sua utilização integral e um certo grau de politização do comer (Redação Revista Veja, 2022). A dinâmica representa uma nova perspectiva sobre gastronomia: sua dimensão política. Para além da discussão sobre as regras à mesa, a gastronomia tem sido repensada como um agente importante dentro dos sistemas alimentares.

Mesmo que ainda não haja um consenso em torno de seu conceito, é cada vez mais evidente que ela extravasa o ambiente de restauração e suas dinâmicas envolvem distintos elementos e implicações às culturas e territórios. Parte dessa construção se deve ao recente campo científico que tem sido construído, o qual será discutido a seguir.

² <https://acasadoporco.com.br/>

2.1.2 Construção do campo científico gastronômico brasileiro

Os cursos de gastronomia no Brasil têm como berço a área de turismo. Isso porque iniciaram como disciplinas criadas com o objetivo de formar mão de obra para cozinhas de hotéis de luxo. Até então, a formação na área era baseada em uma transmissão das técnicas por *chefs* (com muitos anos de experiência) para aprendizes que tinham seu processo de aprendizado baseado, principalmente, em repetição das práticas (Bueno, 2016; Rocha, 2015; 2016; Anjos; Cabral; Hostins, 2017). Com a consolidação de circuitos de hotéis de luxo no Brasil, uma demanda de mão de obra especializada para as cozinhas desses empreendimentos fomentou a criação de cursos de curta duração na área, com destaque àqueles ofertados pelo SENAC e SENAI lançados na década de 1960 (Bueno, 2016; Anjos; Cabral; Hostins, 2017).

Então, em 1999, foi criado pelo SENAC-SP em parceria com Instituto Americano de Culinária, o primeiro curso de gastronomia. No mesmo ano, foi lançado o curso de ensino superior em Gastronomia na Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI), em Balneário Camboriú-SC e na Universidade de Anhembi Morumbi-SP, bem como, o curso de Turismo (bacharelado) com habilitação em Gastronomia, da Universidade do Sul de Santa Catarina (Anjos; Cabral; Hostins, 2017; Bueno, 2016; Lima, 2019). Portanto, os circuitos de hotéis elitizados no Brasil trouxeram novas figuras ao ambiente da cozinha, “substituindo” a culinária pela gastronomia, “tornando” cozinheiros em *chefs*, pratos em arte e o produzir alimentos em um ofício com prestígio.

Desde então, os cursos têm focado no ramo de restauração, especialmente no eixo turístico (Lima, 2019; Bueno, 2016; Ferro; Rejowski, 2018). Esse caráter técnico acompanha a formação superior na área, sendo a maior parcela dos cursos superiores em gastronomia ofertados no Brasil na modalidade tecnólogo (Anjos; Cabral; Hostins, 2017; Rubim; Rejowski, 2013). Conforme as diretrizes do Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia, os cursos Superiores de Tecnologia em Gastronomia pertencem ao eixo turismo, hospitalidade e lazer e tem associadas as Classificações Brasileiras de Ocupação (CBO) 2711-10 - Tecnólogo em gastronomia (Gastrônomo) e 2711-05 - *chef* de cozinha (Brasil, 2016). O perfil profissional descrito no Catálogo remete a atuação em empreendimentos e negócios gastronômicos. Nesse sentido, a priorização da técnica em detrimento da produção acadêmica é uma característica importante nesses cursos que torna a área um caso peculiar quando comparada às demais ciências (Mendes; Faleiros, 2013; Ferro; Rejowski, 2018; Rocha, 2015).

Analisando os cursos de gastronomia no Brasil, Anjos, Cabral e Hostins (2017) consideram que a oferta formativa tem como perfil a atuação na produção de alimentos (prática culinária) e gestão em estabelecimentos do setor, mesmo em cursos de bacharelado. Mendes e Faleiros (2013) encontraram em sua análise sobre os currículos dos cursos de gastronomia que não há disciplinas suficientes que direcionam os alunos para a construção de uma prática científica. Rocha (2015) chega à mesma conclusão de que os alunos de gastronomia não são direcionados ao campo da pesquisa. Uma das principais razões apontadas é justamente os cursos tecnológicos privilegiarem a prática, relacionada à transmissão de conhecimento pela repetição tal qual a aprendizagem com os *chefs* de cozinha, em detrimento do ensino teórico (Mendes; Faleiros, 2013; Rubim; Rejoswsky, 2013).

Contudo, o setor de restauração, principal mercado de atuação descrito pelos cursos, não tem absorvido esses profissionais, sendo rara a contratação de profissionais com ensino superior nesses estabelecimentos (Rocha, 2015). Por um lado, empresários do ramo de restauração tendem a preferir contratação de mão de obra não qualificada para pagar baixos salários. Por outro, as condições das vagas de emprego no setor (salário, ambiente e jornada de trabalho) e a elitização do perfil dos estudantes de gastronomia no Brasil, influenciam para que a área mantenha baixo nível de mão de obra qualificada no ambiente *eating out* (Coletti, 2019; Rubim; Rejowski, 2013).

Outro elementíssimo dessa análise é o fato de o trabalho na cozinha ser associado a um trabalho sem prestígio e que, historicamente, acolhia mão de obra sem qualificação que se sujeitava ao trabalho pesado e exaustivo, pois, não lhe cabiam outras opções (Machado *et al.*, 2021; Rocha, 2015; 2016). O trabalho de doméstica, cozinheira ou quituteira, por exemplo, era uma alternativa a mulheres, em especial, pretas que tinham nesses ofícios a alternativa de se inserir no mercado de trabalho. Desse modo, essa não era uma profissão de prestígio e este estigma segue até os dias atuais (Oliveira, 2010).

Ainda sobre atuação do gastrônomo na profissão de cozinheiro, uma pesquisa recente com egressos do curso de gastronomia que atuam em restaurantes revelou que há altos índices de assédio moral (63,1%) e violência nesses ambientes (33,8%). Embasados nas representações televisivas que mostram a figura de *chefs* de cozinha em competições e posições agressivas, o estudo indicou que comportamentos negativos e de assédio são comuns no imaginário do ambiente da cozinha e acabam se reproduzindo nos restaurantes. Alguns atos negativos que mais apareceram foram à obrigação de realizar tarefas abaixo do nível de competência, não ser

levado a sério ou suas opiniões não serem escutadas no ambiente de trabalho (Machado *et al.*, 2021).

Outra questão relevante são as estruturas físicas das cozinhas encontradas no setor de restauração brasileiro, bastante precárias e sem equipamentos tecnológicos, ou, muitas vezes, sem equipamentos básicos para o preparo de alimentos como, por exemplo, um liquidificador. Tais elementos levam a um abismo entre o ambiente acadêmico e o profissional. Sobre isso, Rocha (2015) constata que o modelo brasileiro praticado nos cursos superiores em gastronomia não tem garantido distinção e reconhecimento na área profissional, por isso, é preciso que a formação supere a centralidade na repetição das preparações, para focar inovação tecnológica e gestão de “novos produtos, processos e negócios relacionados ao setor de alimentação fora do lar.” (Rocha, 2015, p. 14).

A falta de espaço e absorção desses egressos no mercado de trabalho, faz com que a evasão nos cursos de gastronomia seja alta. As discussões feitas giram em torno da formação para ser cozinheiro versus a formação do gastrônomo (Rocha, 2015; Rubim; Rejowski, 2013). Pode-se afirmar que existe uma contradição importante em relação às expectativas criadas pelas instituições e às realidades do mercado profissional de gastronomia. A educação superior não garante nenhuma posição privilegiada nos postos de trabalho, sendo, portanto, o egresso de gastronomia posicionado em cargos de auxiliares (Machado *et al.*, 2021). Mesmo assim, cabe mencionar que pequenas transformações tem ocorrido. Conforme resultados do estudo sobre o perfil dos trabalhadores em negócios de alimentação em Joinville - SC e Balneário Camboriú – SC, foi observado um aumento no número de pessoas com qualificação atuando nesses espaços. A autora da pesquisa atribui esse aumento na qualificação à expansão dos cursos de gastronomia (Coletti, 2019).

De toda forma, outra crítica aos cursos recai sobre o fato de seu quadro docente estar afastado da realidade do ambiente de restauração, especialmente, porque os professores não têm, muitas vezes, experiência profissional anterior (Rocha, 2015). Somado a isso, a maioria dos profissionais que atuam nesses cursos tem como formação o curso de nutrição, economia doméstica, turismo ou administração que não fornecem, necessariamente, a experiência nos restaurantes.

Ao mesmo tempo, há poucos professores com doutorado (Silva, Dourado e Oliveira, 2019), o que limita a produção científica na área. Por isso, a lacuna no ensino em gastronomia gera carência de metodologia de pesquisa e desenvolvimento de inovações no campo científico

(Mendes; Faleiros, 2013). Com isso, conforme Anjos, Cabral e Hostins (2017), as instituições de ensino superior em gastronomia têm falhado na formação de profissionais capazes de atuar em uma intervenção social no setor.

Tendo essas críticas como base, nos últimos anos, vem se discutindo outras habilidades para além da atuação na cozinha desse profissional (Ferro, 2021a). Uma das implicações desse processo é a migração de muitos cursos da modalidade em tecnologia para a modalidade bacharelado, especialmente nas universidades Federais. No estudo de Anjos, Cabral e Hostins (2017) é evidenciada essa diferença nas modalidades ofertadas por instituições privadas e da rede federal apontando para maior quantidade e proporção de cursos de bacharelado nas universidades públicas. Enquanto o setor privado sustenta a base da formação técnica e tecnológica, que são maioria dos cursos ofertados.

Os bacharelados em gastronomia foram criados, sobretudo, a partir da política REUNI, Decreto nº 6.096 de 24 de abril de 2007, que promoveu a ampliação do acesso às Universidades, tendo como principal objetivo expandir as instituições de ensino superior, tanto do ponto de vista territorial, quanto na perspectiva da inclusão social. Tal contribuição permitiu promover novas perspectivas profissionais a partir de cursos que não eram comuns à sociedade - como é o caso dos bacharelados em Gastronomia. Contudo, esses cursos não têm ainda regulação específica nas Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) (Soares; Figueiredo; Sá, 2021).

De todo modo, é esperado nesses cursos uma formação ampliada, reflexo de uma carga horária maior quando comparado aos cursos tecnológicos. E, de fato, observa-se temáticas abrangentes nas disciplinas desses cursos que promovem discussões sobre o papel da gastronomia no sistema alimentar, sustentabilidade e soberania alimentar e segurança alimentar e nutricional (Sugizaki; Oliveira, 2021; Santos; Cordeiro, 2021).

Mesmo assim, disciplinas de “cozinhas internacionais” são um eixo norteador importante nos cursos, que acabam priorizando culturas europeias. Ainda que a valorização de saberes e técnicas da culinária regional e interesse por patrimônio imaterial, sejam temáticas que têm ganhado crescente atenção nos currículos, especialmente no que tange a ações de extensão e projetos, implicando processos reflexivos no perfil dos egressos (Soares; Figueiredo; Sá, 2021).

O pioneirismo brasileiro na formação em gastronomia e a conseqüente falta de uma referência externa também tornam o campo da gastronomia um caso peculiar. Entender a gastronomia como campo de estudos é exceção, o que faz com que ela esteja relacionada, em

geral, a áreas afins como antropologia, história, nutrição e ciência dos alimentos. Essa multidisciplinaridade gera um acúmulo teórico de outras áreas que tem a alimentação como um objeto de estudo impedindo que a gastronomia “ande com as próprias pernas” (Rocha, 2015; Lima, 2019; Ferro; Rejowski, 2018). Por isso, a gastronomia é atualmente um campo científico em formação (não autônomo) (Ferro, 2021b).

Na lista de classificação das áreas do conhecimento do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), a Gastronomia ainda não é considerada uma subárea do conhecimento oficial, bem como, não está alocada em nenhuma das grandes áreas (Ferro, 2021b). Os cursos superiores em gastronomia, portanto, estão inseridos em faculdades de áreas afins, como por exemplo, na área da saúde da Universidade Federal de Ciências da Saúde (UFCSPA), na área das agrárias, como no caso do Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE) e na área da cultura e artes no caso do Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará (UFC) (Ferro, 2021a).

Em pesquisa sobre a produção de conhecimento na área, Ferro e Rejowski (2018) identificaram estudos de gastronomia em pós-graduação (Dissertações e Teses) em 27 áreas do conhecimento, alocadas em 7 das 9 grandes áreas do conhecimento: a) Ciências Sociais Aplicadas (a mais significativa no estudo); b) multidisciplinar e c) Ciências Humanas (as segundas mais frequentes); e as demais com menor significância d) Linguística/Letras/Artes; e) Ciências da Saúde f) Engenharia e g) Ciência Agrárias. No estudo, os autores concluem que a produção científica lançada entre 1999 e 2016 tem como sub temáticas principais a Identidade e Patrimônio, com viés das ciências sociais e objeto de estudo os restaurantes e culturas locais, a Educação, ou seja, a própria reflexão sobre o ensino em gastronomia tendo como objeto de pesquisa os cursos e, por fim, a Administração em estabelecimento de alimentos e bebidas focado em modelos de negócio e estratégias para o setor de restauração. Ainda assim, os autores indicam que permanece a forte relação de trabalhos associados ao turismo.

Em meio a tentativa de construção teórica da gastronomia, em 2020 foi criado o primeiro mestrado em gastronomia³ na Universidade Federal do Ceará - UFC, formando em 2022 os primeiros mestres em gastronomia. Embora já existam pós-graduação em gastronomia a nível de especialização, tal feito é um marco relevante para a transformação corrente no campo gastronômico brasileiro. Eventos científicos específicos da área também têm sido

³ O curso está alocado na área meio ambiente e agrárias (90191000) da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – CAPES, órgão vinculado ao Ministério da Educação do governo brasileiro.

impulsionados. O 1º Simpósio de Gastronomia, Ciência e Educação e 2º Encontro de Pesquisa em Gastronomia do Brasil - ENPEGASTRO⁴, ambos realizados em 2021, são exemplos recentes que indicam certa fuga do foco na prática das cozinhas.

Mesmo em meio a percalços, esse campo vem ganhando cada vez mais notoriedade. A explosão dos cursos superiores na área no Brasil tem fomentado a construção de um campo científico gastronômico no qual a gastronomia deixa de ser um objeto de estudo, para se constituir como área de pesquisa. A criação do grupo de trabalho (GT) “O que é Gastronomia?”, com objetivo de debater limites e possibilidades da Gastronomia como campo teórico e as suas relações conceituais a partir de uma equipe multidisciplinar, enfatiza essas estratégias (Soares *et al.*, 2020).

Mesmo que ainda haja um longo caminho a ser percorrido para uma configuração mais abrangente do campo da Gastronomia (Ferro; Rejowski, 2018), entende-se que o grande volume de cursos criados na área no Brasil tem alterado o escopo do profissional do gastrônomo. Mesmo que os cursos de ensino superior em Gastronomia surgiram a partir de uma demanda do mercado do trabalho, por vezes, eles são um caminho de valorização e de continuidade de patrimônio e identidade cultural no país (Lima, 2019). Sendo assim, os gastrônomos formados têm papel importante também para inovação na produção dos alimentos com um olhar amplo sobre a alimentação.

2.1.3 Construção do campo científico gastronômico português

A construção da educação gastronômica portuguesa ainda é recente e conta com poucas estruturas. O país vem conduzindo estratégias voltadas à preservação e discussão da gastronomia ainda calcadas na associação à restauração. Em 2000, o país promulgou a gastronomia como patrimônio imaterial com objetivo de incentivar o ramo de restauração, especialmente através do turismo, e da construção do campo científico, criando grupos de trabalhos e incentivando pesquisas sobre o patrimônio gastronômico cultural no país. Coimbra é uma região de destaque, especialmente por ter sido nomeada região gastronômica europeia em 2021. A cidade sediou o I primeiro encontro de estudos Superiores em Gastronomia em 2017 e organiza diversos festivais, feiras e publicações sobre a temática como a Carta Gastronômica de Coimbra de Cândido (2022) que reúne receituários e história de pratos e

⁴ https://www.even3.com.br/simposiogastronomia_enpegastro/

ingredientes que integram o patrimônio cultural da região (D'encarnação, 2013; Portugal, 2000).

Dessas estratégias surgiu o único curso superior na área, ao nível de licenciatura em Gastronomia (primeiro ciclo). Inaugurada em 2017, no Instituto Politécnico de Coimbra, o curso é ofertado em parceria entre a Escola Superior Agrária - ESAC, Instituto Superior de Educação de Coimbra - ESEC, Escola Superior de Tecnologia da Saúde de Coimbra – ESTESC e Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Oliveira do Hospital – ESTGOH⁵. Com a abertura do curso, ocorreu, em 2017, o I primeiro encontro de estudos Superiores em Gastronomia com participação do Ministro do Turismo e uma rota gastronómica pela cidade⁶. Cabe ressaltar que cursos de formação “livre” de nível técnico já vinham sendo ofertados através das Escolas de Hotelaria e Turismo – EHT espalhadas pelo país⁷. Inclusive, a escola de Coimbra tem parceria com o curso de licenciatura em gastronomia, cedendo o espaço dos laboratórios para as aulas.

A partir dessa construção, vem-se conduzindo estudos na área. Contudo, a gastronomia *per se*, ainda não é entendida como uma área, mas, uma ramificação da alimentação, com fortes vínculos com o turismo. Por isso, os estudos conduzidos tendem a ser desenvolvidos em cursos que discutem a alimentação de forma ampliada. Por exemplo, a Universidade de Coimbra oferta ciclos de ensino análogos à pós-graduação brasileira (mestrado e doutorado no sistema europeu de ensino) sobre o tema da alimentação. São os cursos: Mestrado em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade e Doutoramento em Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades (Lima, 2019).

O curso Licenciatura em Gastronomia alocado na Escola Superior Agrária do IPC, vem investigando espécies nativas da região através dos Projetos IDEAS4life- Novos IngreDiEntes Alimentares de Plantas Marítimas⁸ (Marques *et al.*, 2021), apoiado pela Fundação para a Ciência e a Tecnologia (Lisboa, PT), bem como, no projeto *Exploring Multidisciplinary Approaches for the Development of Phytotherapeutic Agents* e VALCER - Valorização de resíduos: potencial de aproveitamento do caroço de cereja executados em parceria com outras universidades europeias.

Portanto, a formação em gastronomia em Portugal tem muitas similaridades da construção dos cursos do Brasil. Porém, o Brasil parece ter avançado com a construção de um

⁵ <https://www.ipc.pt/ipc/oferta-formativa/licenciatura-em-gastronomia/>

⁶ <https://www.youtube.com/watch?v=ADFEGu9Cn94>

⁷ Mais informações em: <https://escolas.turismodeportugal.pt>

⁸ Mais informações em: <https://ideas4life.pt/>.

campo científico em gastronomia, influenciado na formação de um conceito contemporâneo de gastronomia, o qual será discutido na próxima seção.

2.1.4 Gastronomia: conceito contemporâneo

A partir das discussões anteriores, é possível compreender que a gastronomia tem tido uma construção teórica recente (Ferro, 2021). A clássica ideia do conceito como “a arte do comer” – implicando um campo distinto da alimentação cotidiana – ainda parece permear o imaginário coletivo. Sua aproximação com o discurso sobre o “bem comer”, ditando um ideal que agrega valor, ou desvaloriza determinados alimentos, receitas, e circuitos gastronômicos em detrimento de outros suporta a ideia de haver uma alta gastronomia (Dória, 2021). Nessa lógica, há um entendimento comum de que a gastronomia está relacionada a uma alimentação para além da necessidade básica, indo ao encontro do luxo, do dispensável. Sendo entendida como um campo utópico no qual a estética prevalece.

Contudo, uma construção contemporânea sobre a gastronomia compreende-a como um código cultural formado de maneira inter-relacionada pelas preferências alimentares, modos de cozinhar, formas de apresentação dos alimentos, regras de serviço à mesa, categorias de paladar ou gosto, que fazem mediações sociais e simbólicas entre os seres humanos e o universo (recursos biológicos, naturais e o meio ambiente) (Dória, 2021). Com isso, a partir de um longo e complexo processo, “esse sistema opera uma importante transformação simbólica da natureza à cultura, da fome ao paladar, do alimento à comida, e da comida às refeições, assim como opera mediações não menos importantes entre distintos domínios sociais e culturais” (Gonçalves, 2004, p. 47).

Não se pode contestar que a técnica da transformação de alimentos que ocorre dentro do ambiente culinário é a base da gastronomia. Entretanto, observa-se que essa visão restrita à restaurante de alta gastronomia é insuficiente para uma conceituação contemporânea. Conforme a discussão sobre a gastronomia contemporânea de Cartay (2019), ela é definida pela junção de três epistemologias: ciências da saúde, ciências agrárias e ciências sociais,

- i) desde la perspectiva de las ciencias de la salud, que estudia a la alimentación como una condición imprescindible para la vida, que garantiza las funciones fisiológicas del organismo y el equilibrio del cuerpo y de la mente en sus relaciones con el medio ambiente; ii) desde las ciencias de la producción agropecuaria, pesquera y agroindustrial, actividades económicas y sociales responsables de la producción de alimentos en un marco normativo de alimentación saludable, de sustentabilidad

ambiental y de factibilidad económica; y, iii) desde las ciencias sociales, que estudian a la alimentación como la base de sistemas de organización social y económica y de jerarquías de poder, que se expresan en prácticas culturales alimentarias y como un elemento creador de imaginarios, identidades culturales y de códigos de comportamiento social fundamentales en el proceso de interrelación humana y de convivencia social (Cartay, 2019, p. 40)

A partir desse entendimento, o conceito de gastronomia estaria relacionado não apenas aos *chefs* e restaurantes, mas, ao estudo do bem imaterial da cultura que abrange a trajetória dos ingredientes ao longo de todo processo de produção, distribuição, transformação, consumo e descarte, considerando transformações simbólicas e relações estabelecidas entre os atores e ingredientes no decorrer deste trajeto (Zaneti, 2017).

Nessa perspectiva o conceito contemporâneo de gastronomia consegue ser posicionado dentro dos sistemas alimentares (ver Figura 1). Assim, a gastronomia trata a alimentação não apenas a partir do aspecto da transformação molecular. Mas, a construção social do gosto, o prazer, o contexto econômico, geográfico e os elementos biológicos são postos lado a lado como parâmetros para avaliar a alimentação (Rocha; 2016). Tendo essa construção em mente, a seção seguinte apresenta a construção do conceito de sociobiodiversidade.

2.2 SOCIOBIODIVERSIDADE: HISTÓRICO CONCEITUAL

Sociobiodiversidade diz respeito à relação intrínseca entre diversidade biológica e social (Diegues, 2005). Este conceito recente brasileiro, bastante inovador não se refere apenas a espécies, mas, aos atores envolvidos e seus modos de manejo e vida relacionados à produção desses bens e as relações a partir disso. Por isso, alimentos da sociobiodiversidade são associados a modelos de produção e consumo que protegem e valorizam a biodiversidade e a diversidade cultural presentes nos biomas. Tem origem em atividades ligadas ao extrativismo, sistemas agroflorestais, produções agroecológicas e agricultores familiares (Ramos; Longhi; Martins, 2019).

Sendo um conceito recente na literatura, não há tradução em outras línguas. Contudo, espécies nativas, endêmicas, autóctones, selvagens, plantas alimentícias não convencionais (PANC), produtos do extrativismo e da agricultura familiar e alimentos tradicionais estão relacionadas ao conceito por expressarem, em alguma medida, a ideia dessa relação intrínseca (Gewehr; Coelho-de-Souza, 2022). Na mesma perspectiva, as pesquisadoras Moreira-da-Silva e João (2021) que investigam potencial alimentício, nutricional e medicinal de espécies

subutilizadas importantes a comunidades locais portuguesas, conceituam de espécies esquecidas (ou *forgotten foods*).

A sociobiodiversidade deriva da ideia de agrobiodiversidade, que abarca essa relação entre dimensão biologia, ecológica, cultural e políticas públicas. A agrobiodiversidade: “[...] está relacionada a uma gama de combinações entre quatro níveis de complexidade: diversidade de espécies; diversidade intraespecífica; diversidade de ecossistemas; e diversidade sociocultural, etnocultural ou ainda sociodiversidade” (Brasil, 2005). Assim, há diferenças entre uma planta nativa manejada pela agricultura familiar em determinada localidade, e, a mesma espécie manejada por comunidades tradicionais em outra localidade. Tanto biodiversidade, quanto sociodiversidade se modificam e influenciam essas mudanças de forma recíproca.

Na prática, cadeias de produtos da sociobiodiversidade surgem no Brasil a partir do lançamento do Plano Nacional de Promoção das Cadeias de Produtos da Sociobiodiversidade - PNPSB em 2009 (Brasil, 2009). Conforme o marco normativo, essas cadeias englobam processos de produção e consumo de produtos e serviços da sociobiodiversidade, “constituído por atores interdependentes com identidade cultural e incorporação de valores e saberes locais que asseguram a distribuição justa e equitativa dos seus benefícios” (Brasil, 2009, p. 5).

Portanto, a aplicação conceitual de sociobiodiversidade no contexto brasileiro gira em torno do fomento dos produtos das cadeias da sociobiodiversidade. Esses produtos dizem respeito a bens e serviços desenvolvidos com recursos da biodiversidade por povos e comunidades tradicionais e agricultores familiares, promovendo a conservação e valorização de suas práticas e saberes, assegurando direitos e renda desses grupos sociais, implicando melhoria na qualidade de vida e no ambiente em que vivem (Brasil, 2009). Mais recentemente, essa aplicação de conceito está relacionada a bioeconomia⁹, que define uma economia sustentável que utiliza recursos biológicos renováveis, como biomassa e biotecnologia, para produzir alimentos, energia, produtos industriais e serviços, promovendo o desenvolvimento econômico e a proteção ambiental simultaneamente (Brasil, 2019a).

Os percursos que fazem com que o conceito surja no país tem relação com movimentos sociais e a articulação de instituições vinculadas ao movimento ambientalista. Uma das primeiras aproximações entre diversidade cultural e biológica vinculando a manutenção

⁹ Recentemente, o governo brasileiro tem lançado o termo “sociobioeconomia” para direcionar estratégias de etnodesenvolvimento para produtos da sociobiodiversidade.

recíproca entre elas, foi publicada em 1988 no documento da União Internacional para Conservação da Natureza - UICN chamado “*From Strategy To Action*”. O documento implica que, se, por um lado, a destruição dos ecossistemas tem relevante ação das sociedades e modos de vida atuais, por outro, sua preservação teria igual interferência.

A variedade de espécies nos ecossistemas (a biodiversidade), portanto, se conservam através do sociodiversidade que constrói saberes e culturas para manejá-la. Nesse sentido, o argumento central é que comunidades locais, especialmente povos e comunidades tradicionais, são importantes agentes para assegurar a diversidade biológica dos ecossistemas. A interação sócio-bio, nesse caso, implica diversidade (Diegues, 2005). Essa relação surge a partir da reconfiguração do debate sobre extrativismo de produtos florestais não madeireiros, relacionado aos movimentos sociais nos anos 2000 que será discutido a seguir.

2.2.1 Movimentos sociais na construção da sociobiodiversidade brasileira

O reconhecimento de que práticas de comunidades rurais e povos e comunidades tradicionais tem promovido a conservação das culturas, paisagens e territórios, têm embasado modelos de proteção de recursos naturais estratégicos em convenções internacionais pautados por modelos de etnodesenvolvimento (Coelho-de-Souza, 2021a). Nesse percurso, a busca por direito de ocupação de terras das comunidades tradicionais é um braço importante do movimento ambientalista. Essa luta implicou a construção social de instrumentos jurídicos e políticas públicas imprescindíveis para tornar estas conquistas universais, desdobrando muitas políticas de preservação (Allegretti, 2008).

De modo geral, a construção de políticas públicas ligadas à conservação do meio ambiente é um resultado de articulações de grupos civis, academia, instituições sem fins lucrativos, empresas privadas e poder público. A primeira convenção de diversidade biológica – CDB é um grande exemplo disso. A convenção que deu início a construção de diversas normativas acerca da conservação da biodiversidade internacional, ocorreu a partir do movimento ambientalista na ECO92, no Rio de Janeiro em 1992 (Brasil, 2018a).

No Brasil, o conflito de terras em torno dos recursos naturais das comunidades seringueiras foi pioneiro para a conquista de diversos marcos. A luta foi organizada pela mobilização de seringueiros cuja base econômica de sobrevivência era a floresta para extração do látex. Juntamente com outros extrativistas, povos ribeirinhos, pescadores artesanais,

castanheiros, quebradeiras de coco babaçu, que são grupos sociais marginalizados, desprovidos de poder econômico ou força política, mas, que dependem, conjuntamente, de recursos naturais (lagos, florestas, rios, mar, cerrados) para sua atividade de subsistência. A partir dessa identidade coletiva autointitulada “protetores da floresta”, construiu-se um espaço político para luta que se aliou a sindicatos rurais, ONGs, instituições religiosas e outras organizações civis (Allegretti, 2008).

Um dos principais problemas enfrentados pelos extrativistas na Amazônia era o sistema de aviamento, que basicamente, consistia em uma espécie de arrendamento de terra por trocas em que o proprietário de terra determinava os preços das produções e dos produtos consumidos, resultando em endividamento dos povos seringueiros. Além disso, os posseiros desmatavam muitas áreas para cultivo de *commodities*, derrubando as seringueiras, impedindo a extração da borracha. Então, a clássica luta rural entre posseiros e proprietários do agronegócio, nesse caso, expandiu também para a dimensão ambiental.

A articulação, liderada por Chico Mendes em parceria com vários outros personagens, foi institucionalizada a partir dos anos 1980 com o I Encontro Nacional dos Seringueiros. O evento teve como principais desdobramentos a criação do Conselho Nacional dos Seringueiros (CNS) e a formulação da criação de reservas extrativistas inspirada no modelo das reservas indígenas brasileiras. Essas reservas são hoje entendidas como uma política brasileira de reforma agrária e proteção ambiental. Isso porque as reservas são, ao mesmo tempo, áreas de conservação e espaços destinados à produção extrativista controlada. Embora sejam propriedade da União, são concedidas para usufruto de comunidades tradicionais condicionadas a planos de manejo sustentáveis (Allegretti, 2008).

Após a conquista, a CDB, já mencionada, veio sedimentar diversos conceitos e promover, a nível internacional, a ideia de que os saberes dos povos e comunidades tradicionais “poderiam diminuir o caminho para a descoberta de produtos industrializados, criando um valor econômico potencial para o conhecimento tradicional, antes inexistente” (Allegretti, 2008, p. 49). A partir da conquista das terras, a CDB colocou os povos como protagonistas, reconhecendo sua importância para preservação das florestas e modelos sustentáveis de desenvolvimento. A dimensão cultural (sócio), portanto, foi associada à preservação ambiental. Então, a convenção começou a debater a ideia de agrobiodiversidade, que trazia essa vinculação entre as dimensões.

Quando se analisa os produtos extrativistas que essa sociodiversidade maneja, como a castanha-do-Brasil e o babaçu, por exemplo, chega-se a muitos produtos que hoje são classificados como cadeias da sociobiodiversidade. Embora o conceito de sociobiodiversidade não existisse na época, a mobilização dos povos seringueiros aglutina uma categoria social marginalizada tirando-a da invisibilidade. A partir da CDB, é reconhecido internacionalmente a importância dessas culturas, iniciando a formulação de abordagens que culminam na sociobiodiversidade. Portanto, surgindo a partir do contexto nacional, sociobiodiversidade carrega ideias que vinculam estratégias internacionais de preservação e etnodesenvolvimento.

2.2.2 Marcos normativos

Nos últimos anos, a sociobiodiversidade brasileira tem ganhado destaque em políticas públicas como Brasil (2009, 2015, 2017, 2019a, 2019b, 2021) e BFN (2019). As principais políticas concentram-se em viabilizar o escalonamento (*scaling up*) das cadeias produtivas, visando, dentre outras diretrizes, o aumento da variabilidade de espécies alimentícias ofertadas nos sistemas alimentares.

A primeira política que apresentou o conceito foi o Plano Nacional de Promoção das Cadeias de Produtos da Sociobiodiversidade - PNPSB, de 2009, que tem 10 diretrizes, dentre elas, a promoção da conservação e do uso sustentável da biodiversidade. Assim, o plano integra a conservação da biodiversidade e sociodiversidade, a Segurança Alimentar e Nutricional e o etnodesenvolvimento. Se somam ao plano outras ações federais como o Arranjos Produtivos Locais - APLs que impulsiona ações para a promoção e fortalecimento das cadeias de produtos da sociobiodiversidade através da agregação de valor e consolidação de mercados sustentáveis. Uma das metas do documento “Estratégia e Plano de Ação Nacionais para a Biodiversidade (EPANB: 2016-2020)” relaciona-se com a criação e fortalecimento de mercados (Brasil, 2017b).

Outro marco regulatório que determina espécies alimentícias da sociobiodiversidade para serem incluídas em programas nacionais de alimentação escolar – PNAE e PAA é a Portaria Interministerial MMA/MDS. A portaria vem sendo atualizada desde sua primeira versão lançada em 2016 (Brasil, 2016, 2018b, 2021). Esta última traz lista de 93 espécies da sociobiodiversidade. Em 2019, o Ministério do Meio Ambiente lançou o Catálogo de produtos da Sociobiodiversidade do Brasil ofertados pelos povos e comunidades tradicionais em

Unidades de Conservação Federal. A publicação lista 16 produtos da sociobiodiversidade, dentre eles, espécies alimentícias, como açaí, castanha, cacau, babaçu, mandioca e conforme apresentado na Figura 6, a seguir:

Figura 6 – Catálogo produtos da Sociobiodiversidade do Brasil

Açaí 10	Artesanato 14	Babacu 18	Borracha 22
Cacau 26	Castanha 30	Farinha de Mandioca 34	Frutas e polpas 38
Jaborandi 42	Jacaré 46	Madeira de manejo comunitário 50	Óleos vegetais 54
Recursos pesqueiros 58	Pirarucu 62	Turismo de base comunitária 66	Mapa 70 Organizações Comunitárias 71 Referências Bibliográficas 98

Fonte: Brasil (2019b, p. 9).

Outros programas têm incluído a sociobiodiversidade na abordagem da bioeconomia. Bioeconomia diz respeito à condução de atividades econômicas que se alinhem ao etnodesenvolvimento, utilizando recursos da biodiversidade de forma inovadora, promovendo geração de renda para a sociodiversidade e bem-estar à população. Com isso, o governo brasileiro lançou o Programa Bioeconomia Brasil – Sociobiodiversidade que busca ampliar a participação de agricultores familiares, povos e comunidades tradicionais e seus empreendimentos nos arranjos produtivos e atividades econômicas, apoiando a inserção dessas comunidades em espaços de inovação e dinamização. O plano se organiza em cinco objetivos específicos, que vão desde o *scaling up* das cadeias, promoção de parcerias, incentivo a práticas sustentáveis de manejo e criação de produtos e serviços associados a sociobiodiversidade como roteiros turísticos e produtos gastronômicos (Brasil, 2019a).

A partir desses objetivos, é possível perceber a relação entre estratégias de conservação da biodiversidade associadas ao incentivo de manejos e arranjos produtivos específicos caracterizados por sistemas tradicionais e sociodiversidade. Nesse sentido, a bioeconomia tem impulsionado esses sistemas por meio de inovação, escalonando processos e integrando-os à economia formal.

Cabe mencionar que, para além dessas iniciativas públicas, outras iniciativas do setor privado também vem trabalhando o conceito de sociobiodiversidade em ações voltadas à

conservação da biodiversidade e etnodesenvolvimento. Um exemplo é o Certificação das cadeias da sociobiodiversidade criado pela empresa brasileira Natura®¹⁰ em parceria com a União para o Biocomércio Ético - UEBT. A parceria estruturou o Sistema de Verificação das Cadeias da Sociobiodiversidade, que concede o selo e fiscaliza comunidades fornecedoras de matéria prima para a empresa anualmente.

O apanhado das normativas institucionais discutidas até aqui estão apresentadas no Quadro 7, a seguir.

Quadro 7 - Síntese marcos normativos brasileiros sobre sociobiodiversidade

Marco	Objetivo	Referência
Portaria Interministerial MDA, MDS e MMA nº 239 de 21 de julho de 2009	Instituir o Plano Nacional de Promoção das Cadeias de Produtos da Sociobiodiversidade - PNPSB	Brasil (2009)
Portaria MMA 163, de 11 de maio de 2016 *Revogada por Brasil (2018b)	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.	Brasil (2016)
Política de Garantia de Preços Mínimos para os Produtos da Sociobiodiversidade (PGPM-Bio)	A PGPMBio objetiva fomentar a proteção ao meio ambiente, contribuir com a redução do desmatamento, como forma de minimizar os efeitos das mudanças climáticas, garantido, inclusive, renda às populações que possuem formas próprias de organização social, que ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição.	Conab (2016)
Arranjos produtivos locais: APLs de produtos da sociobiodiversidade.	Identificar os aspectos mais relevantes para a implementação dos APLs nos territórios.	Brasil (2017)
Portaria Interministerial MMA/MDS nº 284, de 30 de maio de 2018. *Revogada por Brasil (2021)	Instituir 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.	Brasil (2018b)
Portaria nº 121, de 18 de junho de 2019	Instituir, no âmbito do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, o Programa Bioeconomia Brasil - Sociobiodiversidade	Brasil (2019a)
Catálogo produtos da Sociobiodiversidade do Brasil – Segunda edição	Promover a valorização do patrimônio natural e cultural do Brasil. Traz organizações comunitárias representantes de povos e comunidades tradicionais	Brasil (2019b)

¹⁰ Em 2018, foi concedido o selo UEBT a linha Ekos da empresa Natura®. O selo atesta que todos os ingredientes vegetais usados nos produtos da linha atendem parâmetros socioambientais específicos. Retirado de: <https://bibliotecadigital.economia.gov.br/handle/777/521794>.

	das Unidades de Conservação de Uso Sustentáveis do ICMBio, evidenciando os principais produtos da sociobiodiversidade que estas instituições extraem e comercializam.	
Portaria Interministerial MAPA/MMA nº 10, de 21 de julho de 2021.	Instituir lista de espécies nativas da sociobiodiversidade de valor alimentício, para fins de comercialização in natura ou de seus produtos derivados.	Brasil (2021)

Fonte: Elaborado pela autora.

Em Portugal, o conceito de sociobiodiversidade não é conhecido, sendo difícil, portanto, achar trabalhos que tratem sobre a temática. A ideia de sociobiodiversidade no país parece estar mais relacionada ao conceito de Plantas Alimentícias não convencionais - PANCs. Isso porque PANCs são plantas (ervas, frutos, raízes, flores, folhas, sementes) que possuem partes comestíveis, mas que não são amplamente reconhecidas como alimentos tradicionais ou convencionais na cultura culinária de uma determinada região. Nesse sentido, o que se percebe em Portugal é uma tentativa de resgate desses alimentos “esquecidos”, como as autoras Moreira-da-Silva e Barroca (2021) denominam de forgotten foods.

Nesse sentido, os estudos de Valagão (2009; 2018) indicam a tendência de estudos que ocorre no país no sentido de buscar resgatar práticas culinárias tradicionais buscando a patrimonialização da cultura gastronômica de Portugal. Portanto, há uma maior convergência a ideia de agrobiodiversidade, na medida em que a dimensão cultural (sócio) é bastante associada à preservação ambiental. Contudo, no pacto agrícola europeu, não há estratégias específicas para preservação dessas espécies. Então, a estratégia mais evidente de preservação e valorização da agrobiodiversidade em Portugal são as certificações publicadas pela Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural – DGADR (2024): Denominação de Origem Protegida – DOP (com 70 alimentos atualmente acrescidos das DOPs de vinhos), Indicação Geográfica Protegida – IGP (com 85 regiões mais as IGPs de vinho) e Especialidade Tradicional Garantida - ETG (com três pratos registrados atualmente). Esses produtos estão listados no Apêndice D.

Todas essas ações demonstram a prática do conceito e sua integração com modelos etnodesenvolvimento. A partir delas, pode-se perceber a importância e relevância da temática para modelos de sistemas alimentares sustentáveis. Embora as estratégias sejam ainda pontuais, representam avanços na preservação das espécies nativas e comunidades locais. Com essa construção de políticas, a seguir, será explorado a relevância de trabalhos sobre a temática.

2.2.3 Importância da Sociobiodiversidade como temática

A sociobiodiversidade é um campo de conhecimento que integra a valorização de cadeias produtivas associadas aos biomas brasileiros e à agricultura familiar. Políticas públicas sobre a temática tem buscado reconhecer o papel dos povos do campo e sua interação com os ecossistemas (Saraiva; Cruz, 2021). Esses elementos se mostram relevantes quando lembramos que o conjunto de pandemias da obesidade, desnutrição e mudanças climáticas (Sindemia global) tem sido provocado pelos sistemas alimentares (Swinburn *et al.*, 2019). Além disso, a expansão de atividades produtivas insustentáveis, como modelos de agricultura intensiva, são principais razões do desaparecimento da biodiversidade mundial.

Em todo mundo, comunidades rurais e povos e comunidades tradicionais têm sido responsáveis pela conservação de recursos biológicos estratégicos (Allegretti, 2008). Por isso, a pesca artesanal, promovida sobretudo, por comunidades tradicionais que integram cadeia de produção de pescados a partir da biodiversidade e socio-diversidade também é uma atividade reconhecida como manejo sustentável (Perucchi; Coelho-de-Souza, 2015). Assim como, agricultores familiares de alimentos, definidos como pequenos produtores, em comparação com os grandes empreendimentos agrícolas, que atuam em propriedades, em geral, de área limitada, com diversificação da produção, integração com o mercado local e gestão autônoma, estruturados e chefiados por uma estrutura familiar, também fazem parte da sociodiversidade (Brasil, 2009). Esses produtores com modelos de agricultura orgânica, agroecologia e sistemas agroflorestais são atividades relacionadas a sistemas alimentares sustentáveis e integrantes da sociobiodiversidade (Brasil, 2014).

Estratégias para conservação da biodiversidade estão vinculadas essas práticas de agricultura orgânica, agroecologia e manejos sustentáveis (FAO, 2019). Portanto, a manutenção e aumento de diversidade biológica nos territórios tem relação direta com práticas de comunidades tradicionais (FAO, 2019). Os ecossistemas biodiversos e sustentáveis que ainda restam no país são manejadas por agricultores familiares e comunidades tradicionais, os quais detém menos de 25% das terras agrícolas no país (CONAB, 2016). Ainda que o percentual representativo de terra desses produtores seja baixo, a atividade extrativista sustenta muitas famílias e cadeias de manejo sustentável da biodiversidade. Essa atividade tem como relevantes exemplos econômicos no Brasil as cadeias extrativistas do babaçu, da castanha-do-Brasil, da mangaba, do umbu, do pinhão, do açaí, do cacau, da piaçava dentre outros produtos vegetais

não madeireiros listados pela publicação Compêndio de Estudos da Companhia Nacional De Abastecimento (CONAB, 2016).

Para além do manejo das espécies, os saberes tradicionais, passados por gerações sobre suas caracterizações e aplicações são importantes elementos para manter a biodiversidade. Isso porque sistemas tradicionais de manejo selecionam espécies específicas para uso da comunidade, seja culinário, e medicinal, por exemplo. Nesse processo, colaboram para a variedade das espécies e para conservação de “florestas naturais”. Além disso, os modelos organizativos dessas comunidades rurais com bem viver são outros elementos importantes para a dinâmica (Diegues, 2005; Perucchi; Coelho-de-Souza, 2015; Saraiva; Cruz, 2021; Moreira-da-Silva; João, 2021). Indo além da ideia de natureza intocável, o argumento da conservação pelo uso que diz respeito à hipótese etnociência da conservação indica que a variabilidade induzida pelo homem no meio ambiente é um fator que favorece, notavelmente, a variabilidade das espécies (Diegues, 2005).

A partir disso, argumenta-se que estratégias de valorização e promoção dos produtos da sociobiodiversidade podem colaborar com a construção e fortalecimento de sistemas agroalimentares sustentáveis (Brasil; 2015; Brasil, 2017a; FAO, 2019). Isso porque, além de contribuírem para a preservação dos ecossistemas, também podem contribuir para o aumento na qualidade nutricional e justiça social dos sistemas alimentares. mitigando a obesidade e má nutrição no globo (BFN, 2019; Coradin; Siminski; Reis, 2011; FAO, 2019).

Figura 7 – Coleta castanha-do-Brasil



Fonte: Paiva (2019, p. s/p.). Legenda: um castanheiro deposita no solo da floresta os ouriços coletados para que sejam depois quebrados ali mesmo. Esses movimentos, geralmente realizados desde a infância pelos trabalhadores, são repetidos dezenas de vezes por dia.

Figura 8 – Apanha de castanhas da Padrela DOP



Fonte: Roberto (2022). Legenda: apanha de castanha, chamadas também de ouriços em Montenegro. A apanha demora cerca de 8 horas e é realizada manualmente pela família que tem nela sua fonte de renda.

Essa dimensão se relaciona ao conceito de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) que, no Brasil, é compreendido como a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (Brasil, 2006).

Esse conceito foi definido, definido pela Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), Lei nº 11.346 de 2006 (Brasil, 2006), que estabeleceu o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN). Nela, há formulação e implementação de políticas públicas que visam garantir a segurança alimentar e nutricional da população integrando a promoção da saúde, o acesso aos alimentos, a sustentabilidade dos sistemas alimentares, e a preservação da diversidade cultural. Portanto, a SAN não se limita apenas à disponibilidade de alimentos, mas também, a aspectos relacionados à produção sustentável, distribuição equitativa, acesso físico e econômico aos alimentos, além da qualidade nutricional e culturalmente adequada dos mesmos. Sob essa ótica, o uso culinário (ou

gastronômico) desses produtos pode ampliar proporcionar o escalonamento dessas cadeias produtivas, discussão que será feita na próxima seção.

2.3 SOCIOBIODIVERSIDADE NA GASTRONOMIA

Nesta seção, são apresentados casos empíricos, fazendo uma trajetória dos circuitos gastronômicos às iniciativas na educação gastronômica. Por fim, discute a ideia de apropriação da sociobiodiversidade através da ética e a estética nos processos de inserção da sociobiodiversidade na gastronomia.

2.3.1 Circuitos gastronômicos: conectando a sociobiodiversidade

A gastronomia tem colaborado para colocar em evidência a megadiversidade dos territórios. Com isso, há um crescente uso de produtos da sociobiodiversidade na gastronomia contemporânea, especialmente em circuitos gastronômicos de *chefs* renomados (Garcia *et al.*, 2017; Ferreira, 2023; Zaneti, 2017). Esses *chefs* tem se relacionado com ações de transformações dos sistemas alimentares apoiando produções artesanais e tradicionais de alimentos, valorizando a compra direta de produtores, especialmente, em eventos que tragam esses produtores rurais ao meio urbano e, incentivando a produção da “comida de verdade” em contraponto ao consumo de ultraprocessados.

Esses ideais talvez possam ser representados em uma única frase emblemática proferida pela *chef* Roberta Sudbrack: o *mise en place* não começa na cozinha, começa no quintal do produtor (Figura 9). *Mise en place* é o termo francês que diz respeito a primeira etapa de organização dos insumos e equipamentos, bem como, execução de tarefas iniciais de corte e porcionamento dos ingredientes a serem utilizados em uma receita (Zaneti, 2015).

Eleita melhor *chef* mulher da América Latina pela revista *The Restaurant* em 2013, a *chef* indica nessa frase que essa primeira etapa para, de fato, se cozinhar uma receita, começa no quintal (na roça) em que os ingredientes são plantados, evidenciando esse movimento da gastronomia em se (re) conectar com o rural. O contexto da frase vem de uma militância da *chef* para defesa das feiras livres direto de produtores rurais no Rio de Janeiro, apoiada pela ideia de que o sucesso das receitas é diretamente relacionado a qualidade dos ingredientes, que se dá de acordo com a origem da produção e dos produtores (Zaneti, 2017).

Figura 9 - Postagem Roberta Sudbrack: o *mise en place* não começa na cozinha



Fonte: Sudbrack (2022, p. s/p.).

Outro relevante exemplo no Brasil, é a *chef* Helena Rizzo, que tem uma estrela *Michelin* desde 2015, foi ganhadora do prêmio de melhor *chef* mulher pela revista *Restaurant* em 2014 e compõe o júri técnico de alguns *Reality Shows* como *The Taste Brasil* e *Masterchef Brasil* (Gregório, 2021).

À frente do restaurante Maní e Padaria Manioca, a *chef* discursa que busca promover “uma cozinha de produto, priorizando sempre que possível, o cultivo orgânico e de pequenos produtores rurais”¹¹. No cardápio do restaurante localizado em bairro nobre de São Paulo, há inserção de ingredientes da sociobiodiversidade brasileira como castanha-do-pará e mandioca, como também, há pratos da cultura alimentar brasileira como peixe caiçara, bobó de camarão e feijoada (Figura 10) apresentados em empratamentos contemporâneos e texturas inovadoras como esperado nesse tipo de restaurante.

¹¹ Retirado de: <http://www.manimanioca.com.br>.

Figura 10 – Feijoada de Helena Rizzo



Fonte: Rau (2014, p. s/p). Legenda: Feijoada à moda Helena e Daniel, uma releitura da feijoada, clássico prato brasileiro.

Alex Atala é outro importante exemplo no país. O *chef* ficou conhecido por seu Restaurante D.O.M. que teve proposta bastante inovadora quando foi fundado no Brasil e inspirou circuitos gastronômicos a valorizarem alimentos da biodiversidade brasileira nos anos 2000. Localizado também em um bairro nobre de São Paulo, possui duas estrelas *Michelin* e está entre os melhores restaurantes na lista da revista *The Restaurant* desde o ano de 2011. No *menu*, o premiado restaurante utiliza alimentos da sociobiodiversidade brasileira e revisita técnicas tradicionais da cultura alimentar, em especial, do bioma Amazônia (Brito; Costa, 2018).

Conforme a postagem apresentada na Figura 11, anteriormente, Alex Atala prega que é importante fazer escolhas alimentares de forma consciente, o que ele chama de “comer com responsabilidade social”. Em seu *menu*, traz elementos da cultura indígena e ingredientes e técnicas como: tapioca, caju, pirarucu, paçoca, caldo de peixe, pato no tucupi, mel de jataí e rapadura, dentre outros. Porém, quão responsável é trazer saúvas amazônicas para serem

servidas a cerca de 3.000 km de distância em um restaurante localizado em um dos bairros mais caros do país, a um quase metade de um salário-mínimo¹² nacional?¹³

Figura 11 – Prato de Alex Atala com formiga da Amazônia



Fonte: Michelin Guide (2019, p. s/p.). Legenda: Prato que abre o *menu* degustação do Restaurante D.O.M. criado pelo *chef* Alex Atala. Contém uma espécie de formiga comestível, a Saúva amazônica, que faz parte da cultura alimentar de povos amazônicos.

Para a pesquisa desses ingredientes, o *chef* criou o instituto ATA¹⁴ que “realiza trabalho de pesquisa, valorização e preservação de alimentos autóctones desde 2013 com o objetivo de aprofundar a relação entre o homem e o alimento”¹⁵. Em alguns dos resultados de suas pesquisas se revelam no uso de ingredientes nativos e tradicionais que o *chef* busca evidenciar em seus *menus*. Em seu site, o *chef* mantém um mapa localizando de onde vem seus ingredientes e uma seção própria para falar de alguns deles (Figura 12), dentre os quais a formiga saúva.

¹² Em março de 2024 o preço do *menu* degustação é de R\$: 690,00 (D.O.M..., 2024) enquanto o salário-mínimo no Brasil é de R\$: 1412, 00 (Brasil, 2023).

¹³ Essa discussão será trazida com mais profundidade na seção posterior 2.3.3 Ética e estética da gastronomia e a sociobiodiversidade.

¹⁴ Recentemente, o instituto foi alvo de polêmicas envolvendo a apropriação de recursos e propriedade intelectual de uma comunidade tradicional com a qual desenvolveu projetos. Esse tema será tratado na seção **2.3.3 Ética e estética da gastronomia e a sociobiodiversidade**.

¹⁵ Retirado de: <http://www.institutoata.org.br/pt-br/projeto-baunilha-do-cerrado.php>.

Entre 2016 e 2018, o instituto realizou um projeto na comunidade Kalunga Vão de Almas (Paes, 2019). O objetivo era a promoção do desenvolvimento social e a geração de renda para famílias da comunidade. Para isso, pretendia levar ações de capacitação e melhoria da técnica no cultivo e comercialização da baunilha do cerrado à comunidade (Brumano, 2019).

Figura 12 – Página na web do Restaurante D.O.M.



Fonte: D.O.M (2013, p. s/p.).

Em Portugal, essa valorização da produção local também vem ocorrendo, acompanhando a tendência mundial. O *chef* José Avillez, referência por seu Restaurante Belcanto em Lisboa, que foi, por muitas vezes, único português na lista *World's 50 Best Restaurants* e possui duas estrelas *Michelin*, relata que trabalha ingredientes e histórias portuguesas através dos pratos, conforme apresentado em sua página da web: “a luz, a vida, as gentes, a história, o mar, as nossas regiões. Portugal. Aqui vivemos, aqui crescermos. Aqui nos inspiramos, aqui caminhamos. A cozinha e nosso fado, a nossa forma de expressão” (Avillez, 2023, p. s/p.)

Partindo dessa filosofia, o *chef* colocou em sua ementa (*menu*) alimentos tradicionais de Portugal como grelos, tremoços, carapau, leitão, carabineiro e cenoura algarvia, conforme aparece na Figura 13, a seguir:

Figura 13 – Prato Tremoço, ajo blanco e carapau do chef José Avillez

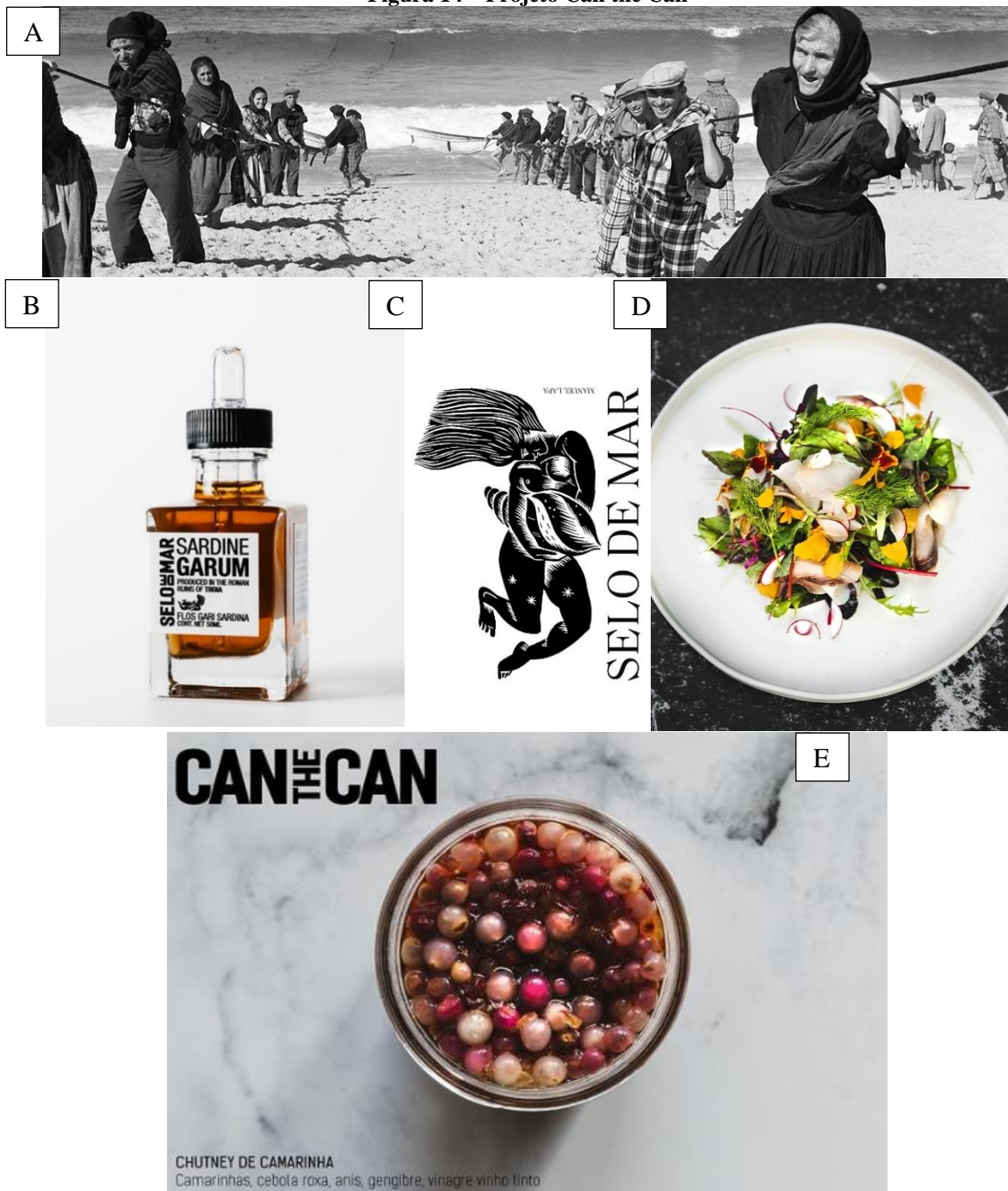


Fonte: Belcanto (2022, p. s/p.).

Outro exemplo importante é o Can the Can, um projeto que surgiu em 2012 que tem como objetivo promover a indústria nacional de conservas e os modos de conservação tradicionais e integra gastronomia na investigação e restauração. O projeto faz parte da Associação Nacional dos Industriais de Conservas de Peixe - ANICP, possui um Restaurante no Terreiro do Paço – Can the Can sob a responsabilidade do *chef* Pedro Almeida e está à frente de projetos como Museu digital da indústria de conservas de Portugal¹⁶ e o Selo de Mar. Além disso, o restaurante investiga e recupera técnicas de conservação de pescado tradicionais e produz produtos inovadores com essas técnicas e espécies nativas portuguesas, como: muxama, garum, pastrami, bottarga, *fois gras* (feito de fígado de diversos tipos de peixes, principalmente Tamboril), sangacho de atum, chouriço com barriga de porco preto e sangacho, toucinho de espadarte, tudo produzido com peixes da costa portuguesa.

¹⁶ Mais informações em: <https://www.canthecan.net/about/museu-digital-da-industria-conserveira/>.

Figura 14 – Projeto Can the Can



Fonte: Can the Can (2024, p. s/p.) e Atlantic Pearls (2020). Legenda: (A) Arte xávega portuguesa divulgada no site do projeto (B) Sardine Garum, produto selo de mar (C) Selo de mar (D) Lombo de espadarte fumado (produto selo de mar) com salada microgreens e vinagrete de mel e laranja, Receita Selo de mar divulgada no site do projeto (E) Divulgação do projeto IDEAS4Life sobre o desenvolvimento do *chutney* de camarinha.

Muitas dessas ações ocorrem em parceria com o Curso de gastronomia IPC, através da colaboração no projeto Ideas4Life que investiga propriedades e usos de alimentos da sociobiodiversidade portuguesa. No site do projeto é divulgado que:

A forma como cozinhamos representa à nossa maneira de transmitir e construir Património Cultural, essa enorme riqueza que herdámos e nos foi transmitida de geração em geração. Praticamos uma cozinha cheia de “Portugalidade”, que representa o melhor de Portugal e dos Portugueses. [...] Uma cozinha tipicamente Atlântica, que se define pela utilização de produtos naturais, sobretudo pescado, que confeccionados adequadamente em torno de ingredientes saudáveis e orgânicos, utilizados pelos povos atlânticos e mediterrâneos há mais de cinco mil anos. Povos que ao longo dos tempos desenvolveram a arte da preservação dos alimentos [...] é também importante divulgar de onde vem o peixe que consumimos, consumir espécies de acordo com a época [...] e utilizar e promover espécies únicas em Portugal como o Carapau Manteiga (Can the Can, 2024, p. s/p.).

Esses exemplos mostram a tendência da “redescoberta” de alimentos esquecidos, a cozinha de ingrediente já discutida anteriormente. Através de seu capital culinário, os *chefs* aspiram confiança de que aquele ingrediente tem boas qualidades sensoriais impulsionando que cozinheiros tenham responsabilidades que extrapolam os *menus*. Acredita-se, portanto, que o incentivo ao consumo de produtos locais gera benefícios a comunidades e ecossistemas, economia local e patrimônio alimentar (Ferreira, 2023).

Restaurantes tidos como restaurantes emblemáticos por inovações importantes nas últimas décadas têm construído laboratórios de pesquisa. É o caso do *El Bullí*, restaurante espanhol que tinha três estrelas *Michelin* do *chef* Ferrán Adriá, ganhou melhor restaurante da lista 50's *best restaurants* quatro anos consecutivos (2006, 2007, 2008 e 2009)¹⁷ e vanguardista da gastronomia atual. Em 2011, o restaurante fechou para dar espaço ao *elBullifoundation*. A fundação é um guarda-chuva de várias ações, dentre as quais, o *elBullilab*, um centro de pesquisa sobre o fazer culinário (Medina, 2015). Segue a lista, o restaurante dinamarquês Noma, de René Redzepi, que ganhou 5 vezes o *World's Best Restaurant* (2010, 2011, 2012, 2014 e 2021)¹⁸ e que hoje está fechado dando espaço ao *Nordic Food Lab*¹⁹ (Khalil, 2023). Além disso, o *chef* é fundador do projeto MAD. Fundado em 2011, o instituto oferta cursos com o objetivo de instrumentalizar a comunidade turística para transformações nos sistemas alimentares²⁰.

Endossando o argumento, em 2023, o vencedor da mesma competição²¹ foi o peruano Central, dos *chefs* Virgílio Martínez e Pia León que mantém um centro de investigação chamado *Mater*. Conforme página da web da iniciativa, o *Mater* tem como missão promover a mega diversidade sem fronteiras: “*Ser fuente de información para el mundo sobre alimentación,*

¹⁷ Mais detalhes em: <https://www.theworlds50best.com/awards/best-of-the-best/el-bulli.html>.

¹⁸ Mais detalhes em: <https://www.theworlds50best.com/the-list/1-10/Noma.html>

¹⁹ Mais detalhes em: <https://nordicfoodlab.org/whoweare/>

²⁰ Mais detalhes em: <https://madfeed.co/about/mad/>

²¹ Mais detalhes em: <https://www.theworlds50best.com/the-list/1-10/central.html>

*educar, sensibilizar e impartir conocimiento. Diseñar experiencias de comida que transmitan valores como conectividad (con la naturaleza y entre personas), identidad cultural, respeto y cuidado del medio que nos rodea*²²”. Ao abrir a página, encontramos uma foto (Figura 15) com diversos tipos de batata, um dos símbolos peruanos da revolução gastronômica “*nueva cocina espanhola*”, apresentada anteriormente na Figura 5.

Figura 15 – Página web instituto Mater



Fonte: Mater iniciativa (2024). Legenda: na imagem está escrito: “buscamos integrar, criando uma rede expansível, que se fundamenta no entendimento profundo sobre os alimentos, natureza, cultura e território” (tradução livre).

Ao fim e ao cabo, o que se pretende ressaltar a partir desses exemplos é a evidência da pesquisa de ingredientes nativos por atores da gastronomia. Contudo, os circuitos gastronômicos mencionados reforçam o caráter elitista e historicamente desvinculante das cozinhas locais. Exemplo claro disso são os preços praticados pelos restaurantes aqui citados: Maní, D.O.M, Belcanto, *El Bullí*, *Noma* e *Central*. Nenhum deles pode ser associado a ideia de popular ou acessível. Com isso, o conhecimento dessas espécies parece estar ficando restrito.

A partir disso, conforme Gewehr e Coelho-de-Souza (2022), depara-se com um impasse. Por um lado, pesquisas confirmam que essa tendência dos ingredientes nativos tem colaborado para formação de uma rede de abastecimento de hortifrutis para restaurantes que têm como ingredientes principais dos *menus* legumes e hortaliças adquiridos direto de produtores locais e orgânicos. Ao mesmo tempo, a utilização desses alimentos nesses circuitos gera interesse por ingredientes nativos, agregando valor a eles e promovendo uma espécie de promoção/ divulgação.

²² Mais detalhes em: <https://materiniciativa.com/>

Por outro lado, Zaneti (2017) demonstra em seu estudo que, nem esse processo ocorre de maneira “boa, limpa e justa”, pois, em muitos circuitos gastronômicos ocorre apropriação do conhecimento dos agricultores por atores da gastronomia. Em outras palavras as pesquisadoras Guéneau *et al.* (2017) definem essa apropriação como uma espécie de esverdeamento na gastronomia, tal qual o *greenwash*²³ conhecido na indústria. Outro estudo, sobre a baunilha do cerrado, considera que a ascensão desses produtos na mídia, por meio da gastronomia, não significa, necessariamente, valorização econômica para os agricultores (Brumano, 2019; Ferreira, 2023). Outras investigações se somam à inferência, embora ressaltem que a gastronomia pode se configurar como importante espaço de comercialização de produtos, especialmente, para agricultura familiar (Zaneti, 2017; Zaneti; Balestro, 2015; Garcia *et al.*, 2017).

A partir disso, na medida em que *chefs*, muitas vezes sem educação gastronômica formal, tem criado institutos de pesquisa e tomado o protagonismo da temática, questiona-se: como o ensino em gastronomia está situado nessa situação? Com isso, a próxima seção discutirá a inserção da sociobiodiversidade na educação em gastronomia.

2.3.2 Educação gastronômica: conectando sociobiodiversidade e gastronomia.

Programas televisivos, mídias diversas e livros sobre o tema são cada vez mais populares (Jacob, 2012; Lavines, 2015). Esse aparato da comunicação que faz com que a gastronomia exista, denominado por Jacob (2012) de *gastronomídia* ganhou proporções inéditas no mundo (Barbosa, 2016). Embora pesquisas recentes apontem que a produção de conteúdo sobre gastronomia não leva, necessariamente, ao efetivo ato de cozinhar, sabe-se que elas influenciam as compras de alimentos e de utensílios domésticos (Ramiro; Moreira; Ribeiro, 2019).

Portanto, a *gastronomídia* integra grande parte do cotidiano de muitas populações e tem potencial de influenciar os processos de valoração dos bens de consumo, tal qual os *chefs*. Fazem parte desse aparato diversos elementos dentre os quais livros de receitas e sobre alimentação no geral, que direcionam as escolhas das dietas.

²³ Também conhecido como *greenwashing*, o termo diz respeito a práticas de empresas ou organizações que promovem uma imagem de responsabilidade ambiental através de marketing, sem, de fato, implementar práticas sustentáveis.

Relevante exemplo é a iniciativa Arca do Gosto promovida internacionalmente pelo Movimento *Slow Food* que tem como pilar a conservação da sociobiodiversidade. Em todos os países o movimento faz parcerias com instituições públicas e realiza projetos pontuais, publicações além de manter a plataforma online para consulta e inclusão da população dos ingredientes esquecidos que devem ser resguardados.

Figura 17 – Publicações do projeto Arca do Gosto *Slow Food*

N. 168 BERTALHA
(COUVE-DE-CERCA)
Arceleria marginata (Kunth) Sperling



CATEGORIA LEIUNHAS, VERDEURAS E HERBICÍDIAS	REGIÕES SUL SUDESTE	ÁREA DE PRODUÇÃO Região Sudeste do Rio Grande do Sul (Rio Grande do Sul)	BIOHA MATA ATLÂNTICA
SAZONALIDADE			
SEMEADURA PÉREDORES QUARENTA DO ANO	COLHEITA PLANTA DE COLHEITA PERENE		
ANÁLISE SENSORIAL		MODALIDADE DE CONSUMO	
VISUAL FOLHAS DE COR VERDE-ESCURO	SABOR SUAVE SEMELHANTE AO DO ESPINAFRE	FOLHAS COZIDA, REFROIDA	
CONSISTÊNCIA LEDEIRAMENTE FIBROSA		RAIZ CORANTE ALIMENTAR, COZIDA, FRETA, REFROIDA	

A bertalha é uma hortaliça que cresce facilmente e não demanda muita mão de obra, uma vez que é de colheita perene, além de oferecer diversas vitaminas e minerais, como a vitamina A e C, bem como cálcio e ferro. É uma planta rústica e muito resiliente às diversas condições climáticas e de solo. Apesar de não ser uma planta nativa do território brasileiro, a bertalha encontrou aqui um ambiente adaptado ao seu crescimento

e desenvolvimento, podendo ser encontrada também ao longo de toda a zona da Mata Atlântica. É uma planta trepadeira, com caules e folhas bem verdes e enervações roxas ou avermelhadas, e que cresce bem em ambiente doméstico, sobretudo junto de cerca ou mastro, onde podem se desenvolver com liberdade. O ambiente úmido é ideal, mas com iluminação solar direta.

*
USOS GASTRONÔMICOS TRADICIONAIS

A bertalha é uma hortaliça bastante versátil, podendo ser utilizada tanto as folhas quanto as raízes; analogamente, pode ser considerada como um grande espinafre, ou seja, utilizando-a em refogados com alho e cebola, com ovos ou para fazer recheio de bolinhos. Podem-se fazer ainda diversas saladas com as folhas frescas. As raízes podem ser feitas como purês, cozida em água ou fritas e com seu suco pode-se obter um corante alimentar natural de cor púrpura.

*
IMPORTÂNCIA LOCAL

Essa hortaliça tem importância muito grande para a agricultura familiar, uma vez que não existem ainda cultivações comerciais. Além disso, o fácil acesso e consumo fazem com que o produto seja bastante versátil para famílias de qualquer poder econômico. Além do mais, é uma planta encontrada em vários quintais de casa, contribuindo ainda mais para balancear a dieta local.

*
RISCOS E MOTIVOS PARA PROTEGÊ-LO

Os novos hábitos alimentares de cidades mais urbanizadas fez com que se perdesse o interesse por esse produto, de modo que, com o tempo, pode ser perdido por completo o conhecimento das qualidades nutricionais da hortaliça. Além disso, a bertalha pode ser uma alternativa no combate à fome em zonas de vulnerabilidade social, haja vista suas qualidades alimentares e o custo de produção reduzido

Fonte: Zocchi (2017, p. 366)²⁴.

Uma dessas ações pontuais do projeto no Brasil foi realizada entre os anos de 2016 e 2018 em acordo de cooperação técnica entre Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA) com parceria da Secretaria Especial de Agricultura Familiar e Desenvolvimento Agrário (SEAD) e Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). O projeto desenvolveu uma pesquisa e catalogação de espécies endêmicas brasileiras e material sobre seu uso culinário por meio de parceria com a Universidade de Ciências Gastronômicas (UNISG) que resultou na publicação da Figura 17 (Petrini, 2017). Uma característica das publicações do Movimento *Slow Food* é a inclusão da gastronomia através dos relatos de patrimônios históricos dos

²⁴ Disponível em: <https://www.institutoyba.com.br/v1/a-arca-do-gosto-no-brasil/>

ingredientes ou usos culinários. Outras duas recentes publicações do movimento que seguem o mesmo intuito são: Podestá (2021)²⁵ Silva (2021)²⁶.

Figura 16 – Ficha técnica Escondidinho de Butiá



736

Fonte: Santiago e Coradin (2018, p. 736).

No Brasil, algumas ações do Ministério do Meio Ambiente com intuito de preservar espécies da sociobiodiversidade tem, em boa medida, utilizado o recurso da gastronomia. Um exemplo é a publicação do projeto internacional Biodiversidade para Alimentação e Nutrição (BFN)²⁷ que promoveu o uso sustentável de espécies nativas, pesquisando seu potencial nutricional e gastronômico. A publicação “Biodiversidade Brasileira: sabores e aromas” de Santiago e Coradin (2018) traz receitas com produtos da sociobiodiversidade desenvolvidas no

²⁵ Disponível em: <https://www.fondazione-lowfood.com/wp-content/uploads/2022/01/Livro-Arca-do-Gosto-Minas-Gerais.pdf>

²⁶ Disponível em: <https://www.fondazione-lowfood.com/wp-content/uploads/2022/02/Arca-do-Gosto-na-Bahia.pdf>

²⁷ O projeto foi desenvolvido no Brasil, Kenya, Sri Lanka e Turquia com objetivo de “fortalecer a conservação e o uso sustentável da agrobiodiversidade por meio de ações transversais que englobem programas e estratégias nacionais e globais voltadas à segurança alimentar e nutricional” (BFN, 2019).

âmbito do projeto (Figura 16), com intuito de promover a utilização desses alimentos nas dietas (Santiago; Coradin, 2018).

De forma semelhante, recentemente, a Rota dos Butiazais, apoiado pela EMBRAPA e MMA, publicou o Livro “Butiá para todos os gostos” de Dutra *et al.* (2022), no qual também utiliza a gastronomia como ferramenta para valorização da espécie da sociobiodiversidade (Figura 18). Nele, são reunidas receitas com a espécie nativa brasileira, Butiá, escritas por um conjunto de pesquisadores, universidade, grupos de produtores e extrativistas da espécie, organizações sociais, dentre outros.

Figura 18 – Página Livro Butiá para todos



Fonte: Dutra *et al.* (2022, p. 54-55).

Em Portugal, a autora Maria Manuel Valagão, investigadora e ex-consultora da FAO, é grande exemplo dessa busca por preservar a biodiversidade local a partir da cultura gastronômica das regiões. Em seu livro “Vidas e Vozes do mar e do peixe” escrito em colaboração com Nidia Braz, as autoras ilustram como a região do Algarve integra as meio ambiente e cultura, trazendo a prática da relação entre “socio” e “bio” diversidade da região. O livro reúne histórias dos povos ribeirinhos, que entrelaçam um receituário popular, compilado de técnicas de preparo e conservação de peixes e casos de inovação gastronômicas desenhadas como alternativas para construção de circuitos de proximidade na distribuição de pescado fresco. A partir do relato das histórias de vida e dos saberes dos povos ribeirinhos, são relatados

saberes fazer ancestrais e artesanais, como, por exemplo, a produção de sal nas salinas e técnicas de salga de peixes (Valagão; Braz, 2018).

Figura 19 – Livro Vidas e Vozes do Mar e do Peixe



Fonte: Célio (2019)²⁸.

Outro importante exemplo é o projeto “À Beira Sal Plantada a Salicórnia Amada” organizado pela prefeitura de Figueira da Foz, na região central de Portugal. Essa ação fez parte do Plano Estratégico Nacional de Turismo implementado na região. O projeto integrou ações iniciadas em 2015 como a Rota da salicórnia. Nessa estratégia, a região escolheu a espécie nativa tida como “invasora” das salinas buscando ressignificar sua fama, promovendo ações de valorização através da gastronomia. Por isso, eventos como “Sal Sunset Salicórnia Gin” que promovia o uso da espécie em drinks, a organização do livro “A nossa mesa: receituário gastronómico da Figueira da Foz com receitas regionais, que incluíam a salicórnia (Cândido, 2019), bem como, promoção da rota da salicórnia (Cândido, 2017). Além disso, a rota da salicórnia integrava caminhadas guiadas pelas salinas de Figueira da Foz, com apoio do Núcleo Museológico do Sal (NMS) zona em que o sal é produzido na região e que a espécie ocorre espontaneamente, promoção de *show cooking* com *chefs* e degustação de pratos com a salicórnia, como na Figura 20, a seguir.

A valorização da salicórnia se dá, em especial, pela importância nutricional da espécie que vem sendo estudada como um substituto do sal, por isso, também é chamada de “sal verde”.

²⁸ Retirado de: <https://www.publico.pt/2019/02/02/fugas/noticia/livro-vozes-mar-traz-1859706>.

Portanto, essas estratégias que envolvem a gastronomia como ferramenta de promoção dessas espécies nativas, impulsionam a conservação e valorização da sociobiodiversidade, integrando território, cultura e biodiversidade (Cândido, 2017).

Figura 20 – Projeto À beira sal plantada, a salicórnica amada

A

À BEIRA SAL PLANTADA A SALICÓRNICA AMADA

5 MAIO | SEX.
ABERTURA DA EXPOSIÇÃO DE FOTOGRAFIA DE SALICÓRNICA DE INÊS MENDES [VERDE SAL]

COZINHAR COM SALICÓRNICA – SHOWCOOKING [PEIXE | SALICÓRNICA]

Dinamizado pela Escola Profissional da Figueira da Foz

MERCADO MUNICIPAL | 10.30H
ENTRADA LIVRE

6 DE MAIO | SÁB.
COZINHAR COM SALICÓRNICA – SHOWCOOKING [ALFEIRAS DE PEIXE COM SALICÓRNICA E BOMBONS COM FLOR DE SAL]

Dinamizado pela CLDS 3G e Cáritas Diocesana de Coimbra

MERCADO MUNICIPAL | 11H
Entrada livre

20 MAIO | SÁB.
CAMPANHA DE VOLUNTARIADO DE RECOLHA DE SALICÓRNICA Conversa(s) à volta da Salicórnica Apresentada pela Doutora Maria João Barroca | Investigadora do Departamento de Química da Universidade de Coimbra | Escola Superior Agrária de Coimbra

Degustação de produtos gastronómicos com salicórnica | Dinamizado pela Casa do Sal

NÚCLEO MUSEOLÓGICO DO SAL | 10 H
ENTRADA LIVRE

25 MAIO | QUIN.
CONVERSA(S) À VOLTA DA SALICÓRNICA Apresentada pelo Presidente do Conselho Científico da Fundação Portuguesa de Cardiologia Prof. Doutor Polybio Serra e Silva

Degustação de produtos gastronómicos com salicórnica | Dinamizado pela Casa do Sal

NÚCLEO MUSEOLÓGICO DO SAL | 10 H
ENTRADA LIVRE

26 MAIO | SEX.
COZINHAR COM SALICÓRNICA – SHOWCOOKING [CONSERVAS | SALICÓRNICA]

Dinamizado pela Escola Profissional da Figueira da Foz

MERCADO MUNICIPAL | 11H
ENTRADA LIVRE

C

B

SAL SUNSET SALICÓRNICA GIN

27 AGOSTO | 18H00 – 20H00
NÚCLEO MUSEOLÓGICO DO SAL | ARMAZÉM DE LINES

Apresentação e prova do SAL SUNSET Salicórnica Gin elaborado por Maria João Barroca, Mestrado em Ciências da Vida e Saúde, Universidade Nova de Lisboa, Instituto Superior de Agronomia, Portugal

Culinária: Mónica
Apresentação e prova do SAL SUNSET Salicórnica Gin elaborado por Maria João Barroca, Mestrado em Ciências da Vida e Saúde, Universidade Nova de Lisboa, Instituto Superior de Agronomia, Portugal

MERCADO MUNICIPAL | 11H
ENTRADA LIVRE

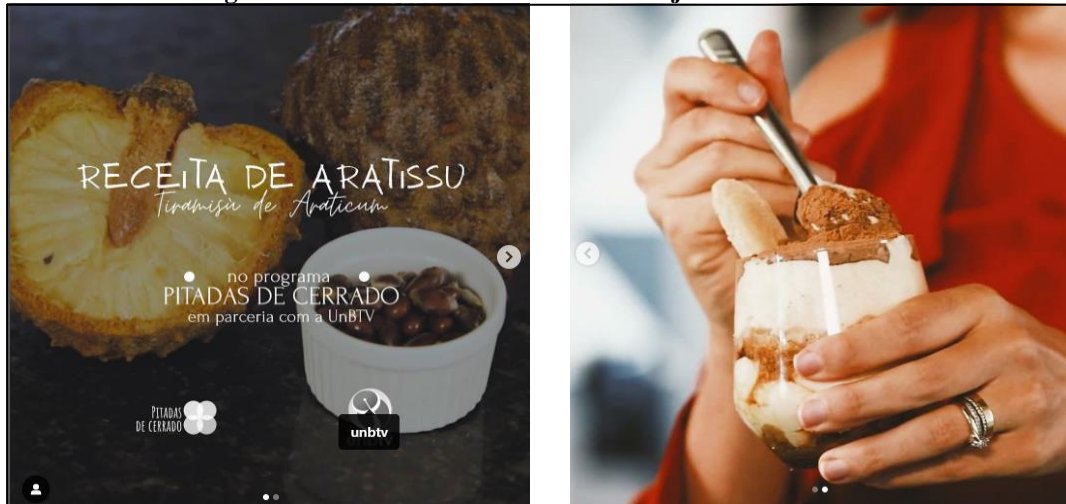
Fonte: Miranda (2018); Município da Figueira da Foz (2016). Legenda: A - Panfleto Rota da salicórnica; B – Panfleto Sunset Salicórnica Gin; C – Salinas de Figueira da Foz.

No âmbito acadêmico brasileiro, o projeto Pitadas de Cerrado²⁹ demonstra na prática como o campo da gastronomia, ligada a outras áreas, pode colaborar como uma ferramenta de desenvolvimento territorial por meio da educação. A iniciativa é um projeto de extensão da Universidade de Brasília (UnB) que propõe difundir conhecimento sobre frutos do cerrado a partir de ações multidisciplinares, promovendo aproximação com o bioma e sensibilizando sobre questões ambientais (Mello; Zaneti, 2021). Nele, são elaboradas ações para sensibilização da população sobre o bioma brasileiro Cerrado e estímulo do uso de sua biodiversidade por

²⁹ Canal do projeto: https://youtube.com/playlist?list=PL4ggm_qRYF0PZACxjvAvU96GJUC_TMM_Cf e página do piquenique virtual: <https://pitadasdecerrado.wixsite.com/pequiquievirtual>

meio de práticas gastronômicas. Fazem parte das ações do projeto: vídeos e oficinas gastronômicas com produtos nativos do bioma, repositório de conteúdo sobre o tema *online* no site e mídias sociais do projeto, trilhas sensoriais organizadas no campus da universidade e coleta de frutos para sua utilização pontual em Restaurante Universitário (Melo; Zaneti, 2021).

Figura 21 – Tiramissu de Aratissu do Projeto Pitadas do Cerrado



Fonte: Pitadas do cerrado (2021, p. s/p.).

Nessa mesma perspectiva, a *Web Série* “BioDiversidades: manejando saberes, descobrindo sabores” promove ações de educação sobre alimentos da sociobiodiversidade. A iniciativa é realizada pelo Programa PANexus: governança da sociobiodiversidade para as seguranças hídrica, energética e alimentar na Mata Atlântica Sul e pelo Círculo de Referência em Agroecologia, Sociobiodiversidade, Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (AsSsAN Círculo³⁰) na Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). Criada no contexto da pandemia Covid-19, tem como objetivo compartilhar conhecimentos e potenciais soluções técnicas para a promoção do uso sustentável da biodiversidade nativa no contexto do sul do país. Os vídeos veiculados na plataforma *Youtube* utilizam a gastronomia e a botânica como ferramentas para comunicar sobre a identificação, o manejo, o potencial sensorial e cultura alimentar sobre as espécies da sociobiodiversidade (ASSSAN Círculo, 2021).

³⁰ Para saber mais: <https://www.ufrgs.br/circulosociobiodiversidade/webseries/>.

Figura 22 – Nhoque de Goiaba serrana da Websérie Biodiversidades



Fonte: Acervo pessoal (2019). Legenda: Juliana Machado Severo apresentando o prato elaborado na Websérie Biodiversidades disponível no Youtube.

Nesses exemplos, o que se propõe ressaltar é a inovação de produtos por meio das técnicas gastronômicas com fim de utilizar os ingredientes nativos que são, em grande parte, desconhecidos ou esquecidos pela população em geral. Bem como, o resgate da cultura vinculada a eles. Conforme Lima (2019) descreve, a inovação alimentar, ou ainda, inovação sensorial na gastronomia pode se configurar uma das grandes contribuições da área para mudanças nos sistemas alimentares. Pensando que o emprego de espécies nativas na alimentação é uma das principais estratégias para a preservação de diferentes patrimônios genéticos, a formação do paladar e a construção do “bom gosto” direcionada pela gastronomia, pode ser chave para a construção do gosto relacionado às espécies nativas e o consumo de alimentos sustentáveis (Dória, 2021).

Nessa perspectiva da conservação da sociobiodiversidade a partir de seu uso, a Valagão (2009) argumenta em seu livro "Tradição e Inovação Alimentar" que há uma complexa relação entre os conhecimentos tradicionais e as inovações na produção e consumo de alimentos. Nesse sentido, a autora entende que as práticas alimentares tradicionais podem coexistir e até se integrar às tecnologias modernas e novas abordagens agrícolas, promovendo a sustentabilidade e a diversidade cultural. Valagão (2009) enfatiza que a chave para um futuro

alimentar sustentável reside na harmonização entre tradição e inovação, onde ambos os elementos são valorizados e utilizados de maneira complementar.

Considerando que os eventos gastronômicos têm grande participação na disseminação das culturas alimentares (Souza; Klockner; Montenegro, 2017), e que a gastronomia desempenha um papel político e social nos territórios com múltiplas implicações nos contextos locais (Zaneti, 2017), as técnicas gastronômicas parecem poder impulsionar a inovação de produtos, que, no contexto da sociobiodiversidade, pode representar novas formas de produzir e consumir produtos da sociobiodiversidade, escoando produção, aumentando sua demanda de produção e (re)introduzindo espécies nativas na alimentação. Entretanto, os processos de gastronomização, gourmetização e gastronomídia tem, ao mesmo tempo, distanciado e afastado a gastronomia dos contextos locais. Embora seja um novo campo de pesquisa, a gastronomia vem se fortalecendo rapidamente e impulsionando diversos processos. A partir disso, cabe discutir, na próxima seção, a dimensão ética e estética que ocorre nesses processos de inserção da sociobiodiversidade na gastronomia.

2.3.3 Ética e estética entre a gastronomia e a sociobiodiversidade

O fenômeno da gastronomização, que se refere a ressignificação da alimentação, transformando o ato de comer em uma experiência de prazer e de convívio social, tem impulsionado uma estetização no comer. Com isso, o desejo por alimentos tem sido norteado pela capacidade daquele produto em satisfazer além de uma função biológica, uma função cultural (Barbosa, 2009; 2016).

Dietas são o encontro de disputas em várias dimensões. Antes de se pensar sobre o gosto, questões políticas, ambientais, éticas, estéticas, morais, ideológicas, identitárias e sociais (dentre outras) se convergem no prato, emergindo uma categoria ética à mesa. Do mesmo modo, as possibilidades sensoriais dos produtos, o ambiente do serviço, a maneira como se consomem os alimentos e os utensílios utilizados, as companhias escolhidas para a degustação e, claro, a montagem dos pratos, trazem uma dimensão estética à mesa. Nesse ambiente, a centralidade dos alimentos gira em torno de uma ética discutida na alimentação, enquanto a visibilidade deles, em torno da estética dos pratos (Barbosa, 2016).

Trazendo a teoria da ética e da estética na alimentação à gastronomia, pode-se dizer que, uma busca por alimentos da sociobiodiversidade em circuitos gastronômicos pode ser

motivada por uma ética na alimentação, composta por uma preocupação ambiental e social (Barbosa, 2016). Quanto também pode estar relacionada a um desejo despertado a partir da valorização que a gastronomia concedeu ao ingrediente resultado de uma gourmetização ou chancela provocada pelo *chef* (Zaneti, 2017; Ferreira, 2023) – que está associada à abordagem da estetização do comer (Barbosa, 2016).

Em sua discussão sobre a estética e a ética na alimentação, Barbosa (2016) comenta que, na verdade, essas dimensões não são necessariamente opostas e podem convergir em muitos pontos. O “comer bem” e “comer correto” são entrelaçados causando muitas vezes, uma “eticização” da estética (Barbosa, 2016). Aplicando esses conceitos aos processos de inserção da sociobiodiversidade na gastronomia, Gewehr e Coelho-de-Souza (2022) concluíram que a ética e a estética se sobrepõem nas ações, coexistindo.

O emblemático caso da baunilha do cerrado e o instituto ATA traz elementos pertinentes à discussão. Em meio a condução do projeto, o instituto tentou registrar a marca “baunilha cerrado” – nome pelo qual o produto da sociobiodiversidade era conhecido e comercializado pela comunidade Kalunga – implicando a restrição do uso do nome ao instituto para beneficiamento de alimentos e assessoria, consultoria e concessão de informações sobre pesquisas no campo de agricultura. Embora o órgão brasileiro Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) não tenha autorizado o processo, o instituto ATA tentou os registros sem autorização ou aviso prévio à comunidade, que além de cultivar a espécie há décadas no país, detém os conhecimentos sobre seu uso e manejo (Paes, 2019; Brumano, 2019).

O estudo de Brumano (2019) na comunidade Kalunga indicou que, apesar da parceria ter levado o produto a mercados diferenciados, havia uma relação permeada por entraves entre as partes³¹. Esse caso é um exemplo literal sobre a apropriação cultural e de bens comunitários locais por atores da gastronomia. Contudo, outros tipos de apropriações são recorrentes e acontecem em relação a técnicas, equipamentos e receitas. Apesar disso, o fato de *chefs* da alta gastronomia ganharem reconhecimento sobre saberes inerentes a culturas alimentares diversas não parece interferir na fama e prestígio desses, que continuam ganhando reconhecimento e fama.

³¹ Ler também: <https://www1.folha.uol.com.br/ilustrada/2019/08/quilombolas-de-go-culpam-chef-alex-atala-dom-por-fracasso-de-projeto.shtml>.

Figura 23 – Prato com baunilha do cerrado de Alex Atala em Madri Fusión



Fonte: Lobato (2013).

Assim, a apropriação por atores da gastronomia parece um processo comum, pois, em muitos casos, é só através da “chancela” deles que um ingrediente ganha valor. O ingrediente, muitas vezes, acaba ficando conhecido atrelado aos cozinheiros e não as suas comunidades produtoras. Assim o “resgate” de espécies (ingredientes) esquecidas é um sério problema reconhecido como uma ideia neocolonizadora (Ferreira, 2023). A crença de que a gastronomia dá conta de proteger a sociobiodiversidade tem encontrado grandes controvérsias:

A despeito das projeções bem-intencionadas existem, contudo, diversos conflitos que emergem destes arranjos. Circulando por um conjunto de novos agentes e agregando anseios distintos – desde preocupações com a degradação ambiental, com o incremento de nichos de mercados, até a recomposição da identidade nacional –, os produtos da sociobiodiversidade tem ganhado outros sentidos e valores, tensionando os diferentes elementos que a compõem (Ferreira, 2023, p. 17).

Por um lado, a ética desqualificaria o uso de alimentos da sociobiodiversidade, nessas condições, com o argumento de que essa parceria causa exploração de produtores e enganação dos consumidores. Por outro lado, a estética, qualifica o prato do *chef* Alex Atala por agregar valor a um produto da sociobiodiversidade através da qualidade sensorial e visual. Como consequência, os produtos passam a ser valorizados, pois, tornam-se mais palatáveis através da arte gastronômica. Com isso, têm mais potencial para serem inseridos nas dietas (Barbosa, 2016).

Barbosa (2009) salienta que a valorização da origem e dos produtos tradicionais implica investimento em capital social, e que, contrariamente à teoria de *status* e distinção social formulados por Bourdieu, nesses circuitos gastronômicos, a realização pessoal é a principal motivação dos consumidores. Dessa forma, o fato de um alimento ser da sociobiodiversidade, mesmo que adquirido de forma contrária a uma ética no comer, já teria potencial de preencher as expectativas dos consumidores comuns em circuitos gastronômicos. A compreensão dos processos que tornam aquele alimento fruto de cadeias da sociobiodiversidade depende de um capital culinário, composto pelo conjunto de capitais, que conseguem concatenar a conexão da alimentação contemporânea com outras áreas nas práticas alimentares (Luderer, 2013).

Como polêmicas envolvendo *chefs* sobre apropriação de ingredientes e técnicas de comunidades locais são frequentes, percebe-se que embora haja questões éticas implicantes no consumo desses alimentos, a dimensão estética parece ganhar mais importância. Portanto, em alguma medida, os produtos da sociobiodiversidade ganham valor depois de serem transformados por atores da gastronomia – processo de gourmetização (Zaneti, 2017). Se na trajetória do alimento, este não encontra um agente da gastronomia, não tem valor. Parece ocorrer um processo de eticização da estética (Barbosa, 2016).

Contudo, Severo, Silva e Miranda (2020) discutem que as técnicas gastronômicas para a transformação das matérias primas desses alimentos são ferramentas de inclusão dessas espécies na alimentação. Ainda que restritiva, em muitos casos, o capital culinário tem potencial de facilitar possibilidades de usos desses ingredientes na alimentação, bem como, processos de disseminação dessas espécies nas dietas.

A partir dessas questões, Gewehr e Coelho-de-Souza (2022) concluem que ética e estética estão entrelaçadas no processo de inserção de alimentos da sociobiodiversidade na gastronomia. Isso porque, conforme as autoras, a gastronomia a) colabora para cadeias da sociobiodiversidade através da criação de mercado para esses alimentos; b) contribui para diversificação na alimentação através das possibilidades de inovação sensorial para desenvolvimento de novos usos e produtos da sociobiodiversidade; c) colabora como campo cultural para conhecimentos sobre os ingredientes e saberes sobre preparos e, por fim, d) desempenha papel de divulgação desses alimentos, tornando-os mais conhecidos.

Tendo essas percepções e contradições em mente, a seguir, serão apresentados os dados produzidos na pesquisa. Portanto, a seguir, são relacionados os casos do recorte da

restauração luso-brasileira à discussão sobre a inserção de alimentos da sociobiodiversidade na gastronomia.

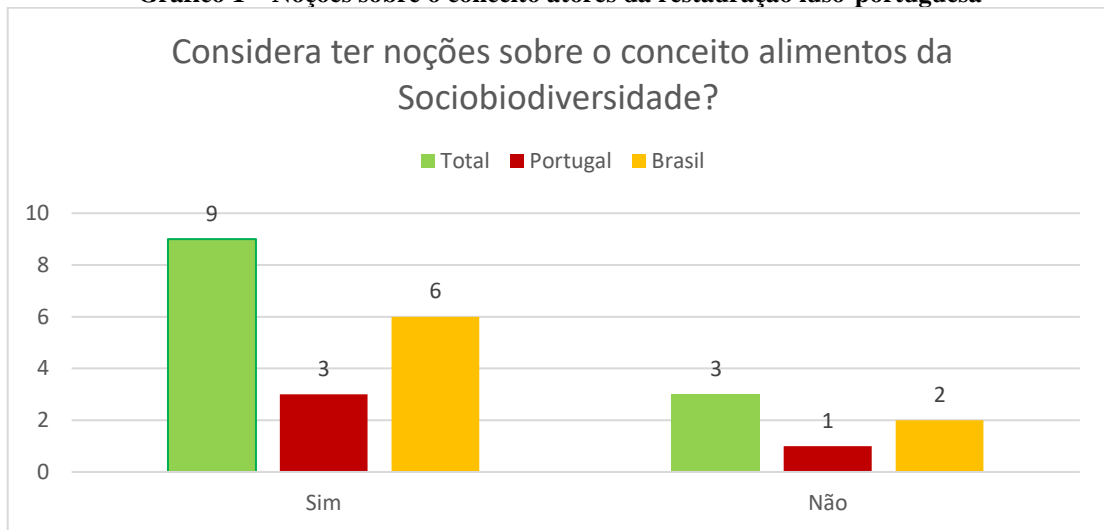
3 INSERÇÃO DA SOCIOBIODIVERSIDADE NOS CIRCUITOS GASTRONÔMICOS LUSO-BRASILEIROS

Esse Capítulo visa analisar os dados da pesquisa sobre a inserção da sociobiodiversidade no recorte dos circuitos gastronômicos nos dois países: Portugal e Brasil. Por isso, os dados aqui apresentados são fruto das respostas dos atores das categorias A1 - cozinheiro/a ou proprietário/a e A2 – agricultor/a ou intermediário/a (ver Quadro 5), que somam 12 entrevistas. Algumas falas de entrevistados da categoria C1 - especialistas na área, também foram utilizadas, assim como, falas dos entrevistados do recorte educação, quando, relatavam experiências no setor de restauração. O Capítulo começa discutindo o entendimento desses atores sobre o próprio conceito de alimentos da sociobiodiversidade. Então, apresenta como é a inserção de alimentos da sociobiodiversidade. A seguir, são discutidas as espécies mais inseridas nos circuitos gastronômicos. Por fim, apresentam-se os desafios dessa inserção nesses circuitos.

3.1 ENTENDIMENTO SOBRE SOCIOBIODIVERSIDADE NA RESTAURAÇÃO

A sociobiodiversidade é um conceito brasileiro recente. Por isso, embora muitas pessoas trabalhem com esses alimentos, muitas vezes, não há uma clara definição para elas sobre isso. Mesmo que a seleção dos restaurantes tenha sido feita a partir da indicação do uso desses alimentos, o entendimento dos atores dos circuitos gastronômicos luso-brasileiros sobre sociobiodiversidade é baixo, como apresentado no Gráfico 1, a seguir.

Gráfico 1 – Noções sobre o conceito atores da restauração luso-portuguesa



Fonte: elaborado pela autora.

O curioso nesses dados é que mesmo sociobiodiversidade sendo um conceito brasileiro, a maioria dos entrevistados em Portugal respondeu que tinha noções sobre ele. Ainda, em termos proporcionais, em ambos os países, 1/3 dos entrevistados entendia que não tinha conhecimentos sobre sociobiodiversidade enquanto 2/3 responderam que sim. Essa afirmação por parte dos entrevistados foi confirmada quando eles foram instigados a definir com as próprias palavras o entendimento que tinham sobre o conceito desses alimentos. As respostas dessa pergunta foram analisadas no Nvivo em que se elaborou a Nuvem de palavras (Figura 24). Nessa nuvem, as palavras que mais apareceram se relacionam tanto ao conceito em si, quanto aos princípios da gastronomia sociobiodiversa.

<p><i>São aqueles alimentos que teriam uma identidade, né? E uma autenticidade também e que valorizasse as questões locais, a diversidade de cada região, suas questões regionais. Então, que ele tivesse tanto relações como os aspectos socioculturais, históricos e regionais daquela localidade que produz aquele alimento, como também saberes que estão de acordo também com essa diversidade natural daquela região, né?</i></p>	<p>Variedade biológica e cultural</p>	<p>Daniilo Gomes, Nova Petrópolis.</p>
<p><i>É uma coisa meio de trabalhar junto a (bio)diversidade e a sociedade todos trabalhando juntos vivendo do mesmo ambiente.</i></p>	<p>Variedade biológica e cultural</p>	<p>Camila Wait, Porto Alegre.</p>

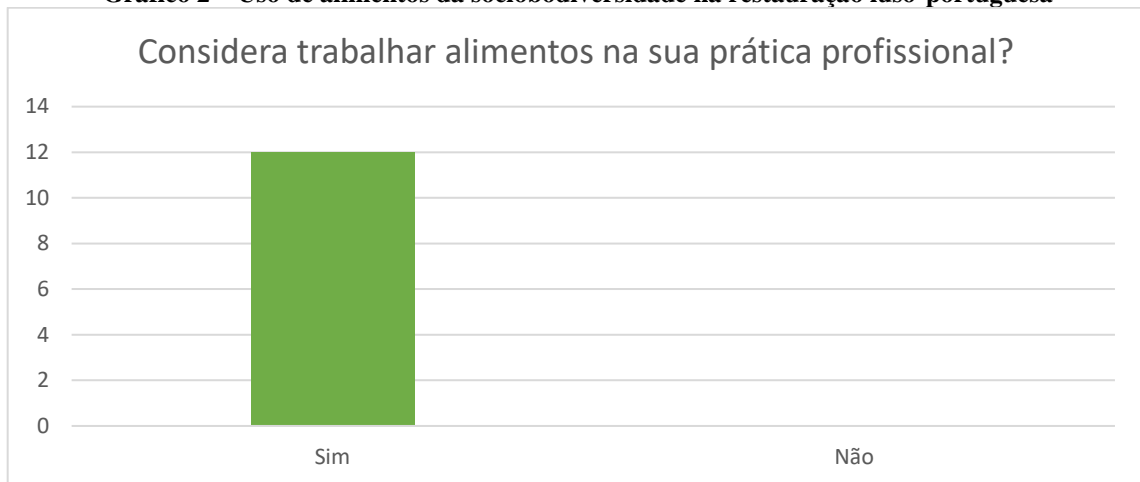
Fonte: elaborado pela autora.

A segunda palavra mais empregada foi: “estão” geralmente relacionada ao local social em que os alimentos da sociobiodiversidade devem pertencer. Essa relação novamente expressa uma representação simbólica de território, indicando que são necessários vínculos dos alimentos com o ambiente em que são produzidos e consumidos para o entendimento de sociobiodiversidade. As demais palavras mais citadas endossam a mesma lógica, são elas: “produtos”, “região”, “área”, “alimentos”, “biodiversidade”, “dentro”, “gente”, “identidade”, “locais” e “pampa”.

Conforme aparece nos roteiros no Apêndice A, após ser perguntado aos entrevistados sobre a própria ideia que tinham do conceito de sociobiodiversidade, o conceito foi explicado. A explicação seguiu a seguinte diretriz que variou sutilmente conforme os interlocutores: “a sociobiodiversidade diz respeito a relação intrínseca entre a biodiversidade e a sociodiversidade, isso quer dizer que alimentos da sociobiodiversidade são alimentos nativos de um determinado lugar que são manejados pela sociodiversidade da região, como, por exemplo, agricultores familiares, artesanais, povos e comunidades tradicionais, quilombolas, pescadores artesanais, camponeses de pequenas propriedades diversificadas e povos da floresta em geral”.

Então, foi perguntado se os entrevistados consideravam trabalhar esses alimentos na sua prática do restaurante (no caso de *chefs* e proprietários) ou de produção (no caso de agricultores). O resultado dessa pergunta foi de que todos os atores (100% ou n = 12) do circuito gastronômico estudado entendiam trabalhar com esses alimentos. Portanto, tanto os 4 entrevistados portugueses quanto os 8 brasileiros entenderam que trabalhavam com alimentos dessa categoria. Esse resultado é apresentado no Gráfico 2, a seguir.

Gráfico 2 – Uso de alimentos da sociobiodiversidade na restauração luso-portuguesa



Fonte: elaborado pela autora.

Esse conjunto de dados faz refletir que há um entendimento nos chefs e cozinheiros sobre os efeitos práticos de se produzir e consumir alimentos da sociobiodiversidade. Isso porque as ideias pré-concebidas dos entrevistados se relacionam a elementos que eles próprios vivem em sua prática gastronômica: a relação entre ingredientes, técnicas e produtores locais. Por isso, após a explicação de que sociobiodiversidade diz respeito a relação intrínseca entre a diversidade biológica e cultural (Diegues, 2005), os atores consideraram que trabalhavam com esses alimentos.

3.2 SOCIODIVERSIDADE NA RESTAURAÇÃO

O conjunto de diversidade social da sociobiodiversidade são os povos que vivem nos ecossistemas nativos, que, com o conhecimento tradicional, conservam esses ecossistemas (Saraiva; Cruz, 2021). A partir disso, os agricultores da sociodiversidade (Figura 25) que apareceram como fornecedores dos restaurantes pesquisados foram: pescadores artesanais, agricultores familiares (de rebentos ou *microgreens* (brotos), flores comestíveis, vegetais, frutas e hortaliças em geral), produtores de queijos e manteiga artesanais, agroindústrias de mel de abelhas nativas, de conservas regionais, de embutidos tradicionais, de molhos (pesto), de cremes de frutas secas, produtores artesanais de azeite de oliva, de chás, rede de produtores de frutas nativas – extrativistas, produtores de hortas comunitárias urbanas em periferias e produtores de carne artesanal (javali, cordeiro etc.).

Figura 25 – Sociodiversidade encontrada na Sociobiodiversidade encontrada nos circuitos gastronômicos no Brasil e em Portugal

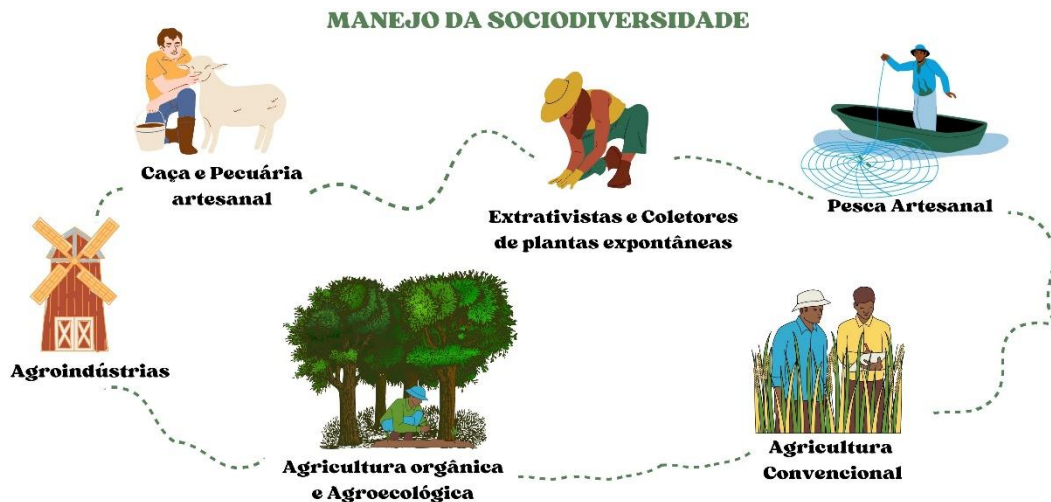


Fonte: Elaborado pela autora.

Além disso, fazenda própria do restaurante ou de familiares dos cozinheiros e coleta de espécies espontâneas (PANCs) no entorno do restaurante foram outras fontes indicadas de acesso a alimentos da sociobiodiversidade para uso no restaurante. Cooperativas de pequenos agricultores que trabalham com grãos e hortaliças nativas também foram citadas. Todos os produtores dessa sociodiversidade foram citados como “agricultores locais”. Não foram mencionadas comunidades quilombolas e comunidades tradicionais como fornecedores desses restaurantes o que é um dado bastante relevante que faz refletir sobre como as redes da sociobiodiversidade estão estruturadas e como o não acesso a restaurantes ainda é uma questão no Rio Grande do Sul – Brasil e Portugal.

Sobre o manejo dessa sociodiversidade (Figura 26), foi relatado o extrativismo, criação de animais livres (pesca e caça artesanal), agricultura convencional e agricultura orgânica (biológica). A compra de orgânicos na maioria dos restaurantes representa menos que 50% do total comprado. Dos 9 restaurantes entrevistados, apenas 1 indicou trabalhar 100% com orgânicos, enquanto 3 indicaram trabalhar com mais de 50% do cardápio e o restante, 5, indicaram trabalhar com menos de 50%. Os orgânicos adquiridos, no geral, são produtos pontuais que não tem grande volume de compra.

Figura 26 – Manejo da Sociodiversidade encontrado nos circuitos gastronômicos luso-brasileiros



Fonte: Elaborado pela autora.

O que foi observado é que esses alimentos são ingredientes específicos (ou iguarias) que o restaurante demanda, mas que não são encontrados com facilidade na produção convencional. Por exemplo, flores comestíveis e os brotos (rebentos/ *microgreens*). Os produtores orgânicos são procurados pelos restaurantes por disporem uma variedade de alimentos exclusivos que os *chefs* buscam pela qualidade sensorial, mas que são inserções pontuais e não o volume que sustenta o restaurante, conforme a fala do *chef* Jorge Curi:

No nosso mix de fornecedores, a gente tem o cara do Ceasa e a gente tem o pequeno produtor, que esse tem uma disponibilidade limitada que eu vou jogar alguns pratos do almoço, que vai ficar um tempo e depois vai sair. Ou, se, daqui a pouco, eu conseguir algo com uma quantidade a mais, então eu vou deixar como um prato especial durante um mês e ir jogando com aquilo. Mas a gente faz um mix disso. Faz um balanço. Um balanço de preço também na questão de orgânicos e coisas assim, não 100% (Jorge Curi, Pelotas).

Esse é precisamente o caso da produtora Catarina Costa visitada em Mealhada, na região de Coimbra em Portugal. Com graduação na área agrícola, o empreendimento *Keep Fresh* é um projeto recente de Catarina, não sendo o primeiro trabalho dela. Ela não vem de família de agricultores, mas, atualmente, recebe colaboração de alguns membros de sua família para suas produções, que, no geral, ela toca sozinha. Sua produção fica localizada em um pequeno terreno (que tem vistas de expandir) em uma área urbana-rural na região central de Portugal.

Figura 27 – Agricultora Catarina Costa da Keep Fresh



Fonte: Acervo da pesquisa de campo (2023).

A agricultora tem como foco a produção de rebentos (brotos/*microgreens*)¹ e flores comestíveis e considerou que trabalha com alimentos da sociobiodiversidade depois de ouvir o conceito, embora não tivesse noções sobre ele antes da entrevista. A produção é sazonal e adaptada conforme as estações em uma produção manual, familiar e está em processo de certificação orgânica (Selo Bio em Portugal):

O propósito do projeto é fazer a produção de forma que as plantas ganhem o seu sabor e o seu aroma característico e a sazonalidade dá-lhe essas características [...] E eu procurei obter esta certificação para junto do cliente, junto dos chefes, junto dos restaurantes, para eles terem essa garantia de que os produtos têm outras características, outras vantagens, que não há nos produtos produzidos sob forma artificial ou controlada. [...] Eu procuro ter produtos que não são facilmente encontrados no mercado tradicional. Produtos mais locais, os chamados produtos fora da caixa. De forma a que, lá está, fazer chegar aos chefs produtos que são

¹ Espécies citadas: brotos de coentros, a salsa, a rúcula, rabanete, rabanete roxo, flores amores perfeitos, calêndula, barbenas, dália, rosa, girassol, brinco de princesa, capuchinha.

diferentes, que lhes permitam fazer e desenvolver pratos em menos diferentes para chegar àquele público diferente (Catarina Costa, Mealhada).

Catarina percebeu uma necessidade dos restaurantes em centralizar as encomendas em únicos fornecedores, por isso, resolveu aumentar a carta de seus produtos se tornando representante (intermediária) de outros ingredientes (regionais e importados) valorados por *chefs*. Por exemplo, ela revende o arroz carolino, uma variedade tradicionalmente cultivada no Mondego, região em que está inserida. Mas também, tem acesso a trufas de outras regiões da Europa, folha de ouro comestível, trufas e outros ingredientes considerados iguarias. Dessa forma, a agricultora busca suprir uma demanda de cozinheiros que buscam ingredientes diferenciados, e, a partir dessa demanda, ela se adaptou. Hoje o principal mercado dela são restaurantes:

Para já o meu foco é a restauração, porque em termos de produção as encomendas são maiores do que o cliente particular. E eu consigo um maior planeamento da produção, porque eu faço a produção em função daquilo que os chefes me pedem. Porque quando é a primeira vez que contacto com os chefes, eu pergunto qual é o tipo de rebento e o tipo de flor que ele costuma utilizar. E peço sempre quando estão a mudar de carta para me informar para eu fazer a produção em função daquela encomenda (Catarina Costa, Mealhada).

Outro produtor entrevistado também relatou que se adequou para atender restaurantes. Alvir Longhi, atual membro da Coordenação Estadual da Cadeia Solidária das Frutas Nativas – CSFN² do Rio Grande do Sul - Brasil, disse que se organizar a partir das demandas dos estabelecimentos de alimentação fora do lar (restaurantes, hotéis, padarias, café, empórios, sorveteria e afins) foi importante para criar mercado aos produtos, mas, para isso, os agricultores tiveram que “profissionalizar” processos como: controle de estoque, planilhas de preço, organização de entrega e afins. O trecho da entrevista retrata essa questão do entendimento sobre a dinâmica desses empreendimentos urbanos:

Porque essa galera é muito rápida também, sabe? É uma estratégia nossa tá trabalhando com empreendimentos, hotéis, restaurantes, padarias, sorveterias, enfim, só que a galera é muito rápida e tem que ser! A galera diz assim: a) que produto tu tem? b) Tu me consegues me fornecer o ano todo? c) e qual é o valor e a logística de entrega? Se tu não tem isso organizado, tu não estabelece a relação. Porque daí o cara não vai botar determinado produto no cardápio dele, se ele não sabe que ele vai ter uma certeza de fornecimento. [...] é uma organização totalmente diferente pra trabalhar com essa galera [empreendimentos]. E que eu acho interessante. É bom pra gente também, porque isso nos bota numa rotina de organização que é necessária.

² Cabe mencionar o relevante papel da Rede Ecovida, uma das pioneiras redes de agroecologia no Rio Grande do Sul que promove práticas agrícolas sustentáveis que tem como objetivo fortalecer a agricultura familiar, integrando produtores, consumidores, técnicos e organizações não governamentais.

Eu acho que isso nos ajudou bastante inclusive de profissionalizar os processos, né?
(Alvir Longhi, Vacaria).

A cadeia solidária é um importante exemplo sobre cadeias da sociobiodiversidade no Rio Grande do Sul, porque ela é uma rede que “*agrega empreendimentos urbanos, associações de agricultores, cooperativas de agricultores, ONGs de assessoria, alguns restaurantes, por exemplo, o [chef] Bellora. Então, é uma organização que, de fato, atua em rede desde a produção até a comercialização.*” (Alvir, Vacaria). Alicerçada nos princípios da agroecologia e da economia solidária, a CSFN promove encontros frequentes entre membros para construir estratégias conjuntas de escalonamento da produção dentre outras demandas.

A cadeia surgiu em 2011 a partir da articulação de projetos entre produtores locais, o Centro de Tecnologias Alternativas Populares - CETAP - ONG de assistência técnica e assessoria - no qual Alvir Longhi também desempenha funções, a Secretaria da Economia Solidária, Apoio a Micro e Pequena Empresa (SESAMPE) e o Encontro de Sabores. Antes do estabelecimento da CSFN, os agricultores já haviam articulado a criação do Encontro de Sabores, em 2007.

Figura 28 – Encontro Cadeia Solidária das Frutas Nativas



Fonte: Encontro de Sabores... (2023). Legenda: Alvir Longhi (a esquerda) no 11º Encontro Estadual da Cadeia Produtiva Solidária das Frutas Nativas do RS (CPSFN), em Passo Fundo em dezembro de 2023.

Esse projeto, cujo objetivo era viabilizar a comercialização de produtos com frutas nativas, criou uma microempresa de processamento e comercialização de produtos fabricados a partir de frutas nativas, com sede em Passo Fundo, Rio Grande do Sul (Ramos, 2019). Para

isso, o empreendimento passou a centralizar as produções dos agricultores e promover pesquisa de desenvolvimento de produtos minimamente processados, como polpas, ou industrializados, como picolés (Tonin *et al.* 2017). Segundo o entrevistado, atualmente, o encontro de sabores tem 45 produtos enquanto a cadeia solidária das frutas nativas tem cerca de 200 hectares de sistemas agroflorestais com extrativismo sustentável, envolvendo 360 famílias agricultoras.

O que cabe ressaltar aqui é que o coletivo de produtores se articulou para conseguir atender às demandas dos restaurantes. Essa iniciativa dos agricultores parece caracterizar, muitas vezes, o sucesso da inserção de produtos da sociobiodiversidade na gastronomia, uma vez que os produtores entendem a demanda dos restaurantes pela busca de produtos locais e conseguem encaixar essa demanda em sua produção. Outra característica que une os casos aqui citados é que ambos integram o meio urbano como um lugar de produção de alimentos e não apenas de consumo. Ou seja, esses agricultores se relacionam com as demandas urbanas dos sistemas alimentares e buscam implementar inovações e melhorias na operação para estabelecer parcerias com circuitos gastronômicos urbanos, conforme Alvir relata:

Com a criação da rede [CSFN], criamos um empreendimento que fosse um elo entre as próprias famílias de agricultores e também entre os consumidores, um empreendimento de processamento e de comercialização. Justamente se cria ele no meio urbano, que é a ideia de um empreendimento urbano, pra também ser uma experiência de dizer assim: 'a produção rural da nossa biodiversidade pode e tem que ser uma alternativa de geração de emprego também para as cidades'. Por que o processamento tem que ser todo no rural? Porque não deva surgir empreendimentos no meio urbano, geradores de emprego e renda e de fato, o urbano estar associado com o desenvolvimento de um outro sistema agroalimentar que não seja só através do consumo? [...] o nosso papel enquanto cadeia solidária nessa ponta da comercialização, é dar fluxo pra isso. Então nós temos que, no mínimo, dobrar a comercialização nesse ano de 2024 (Alvir Longhi, Vacaria).

As associações são outro ponto relevante. Embora poucas cooperativas apareceram nas entrevistas, em casos de produtos específicos como a ArpaSul em Pelotas-RS e Eco Morango em Porto Alegre - RS, o associativismo parece uma estratégia interessante para inserir agricultores socio diversos em circuitos gastronômicos. A experiência de comprar grãos nativos de pequenos agricultores para sustentar um moinho e padarias espalhadas por Lisboa - PT não funcionou desde o início da criação da Gleba, em que o *chef* Diogo tentou buscar pelo país inteiro agricultores que trabalhassem com espécies nativas. Além da dificuldade do encontro, a relação direta com pequenos agricultores não foi bem-sucedida pela inconsistência na qualidade dos grãos, e, ao volume de produção, à medida que a empresa foi crescendo. A solução encontrada foi articular associações de produtores que a partir da demanda da Gleba conseguiram investir nessa mobilização e focar nesse tipo de produção, conforme o relato:

Hoje em dia são mais associações de produtores porque faço ao volume. Porque fazer ao volume que nós compramos e passar na nossa exigência de qualidade é muito difícil apostar tudo no agricultor. Acho que não é bom nem para o agricultor nem para nós. Para o agricultor não é bom pois o agricultor passa o ano todo em uma expectativa de nos vender trigo, mas, por questões que o ultrapassam, porque o clima não é previsível, porque as condições agronômicas não são controláveis, depois o lote que ele produziu, trigo, ou centeio, o que for, não atingir os níveis de qualidade necessária, nós depois não vamos poder comprar. Então o agricultor vai ficar numa situação ruim. Vai ter que vender a alguém que não vai necessariamente pagar ao nível de preço que nós estamos dispostos a pagar, e possivelmente, não vai ter um grande retorno daquele investimento que fez. [...] As associações de produtores acabam por absorver isto melhor e acabam por ter canais para escoar diferentes níveis de qualidade. Então com uma associação de agricultores, mesmo que um agricultor A não tenha conseguido cumprir, o agricultor B provavelmente cumpriu. Então há diferentes canais para escoar diferentes níveis de qualidade. E a Gleba claramente representa o canal de escoamento da melhor parte dos cereais, com elevadíssima qualidade. Mas, depois, naturalmente, há outros compradores para outros níveis de qualidade. E eles conseguem gerir melhor. Então, acho vantajoso de um modo geral (Diogo Amorim, Lisboa).

Outro elemento a ser ressaltado na fala anterior é a importância da diversificação de mercados da Agricultura familiar para sucesso dessas cadeias (Ramos, 2019; Schneider e Gazzola; 2017). A inserção de alimentos da sociobiodiversidade em circuitos gastronômicos justamente tem relação com essa diversificação, portanto, os agricultores sociobiodiversos precisam estar inseridos em diferentes mercados, não apenas nos circuitos gastronômicos. Isso se dá muito pelo fato dessas cadeias da sociobiodiversidade serem construídas em práticas “alternativas” no sistema convencional especialmente pela inserção em circuitos curtos de comercialização (Guéneau *et al.*, 2017; Renting; Marsden; Banks; 2003).

A partir disso, entende-se que os produtores da sociodiversidade que tem conseguido inserção em circuitos gastronômicos são aqueles que tem um entendimento das demandas atuais dos sistemas alimentares urbanizados. Embora os produtores sejam heterogêneos com características próprias, o perfil geral desses produtores é estar conectado com o meio urbano, de alguma forma, ter uma base de conhecimento sobre vendas, mercados, tendências da alimentação através do contato de redes ou formações esporádicas, estar articulados com outros produtores ou instituições públicas (como governos ou universidades) ou privadas (ONGs, cooperativas, institutos de pesquisa, confrarias e associações). Outros elementos diferenciais percebidos são a inovações de produtos, visão empreendedora e profissionalização das cadeias: desde o modo como se faz os pedidos, precificação, burocracia de compra à logística de entrega. Por fim, o manejo sustentável também é um destaque desses agricultores que convergem a estratégias de desenvolvimento rural sustentável (etnodesenvolvimento). Nesse sentido, a coerência dos projetos em ser sustentável passa também pelas embalagens sem plástico,

produção orgânica, extrativista ou com mínimas intervenções, venda local e busca da qualidade nutricional dos produtos. Essas questões se relacionam ao contexto também verificado no estudo de Ramos (2019).

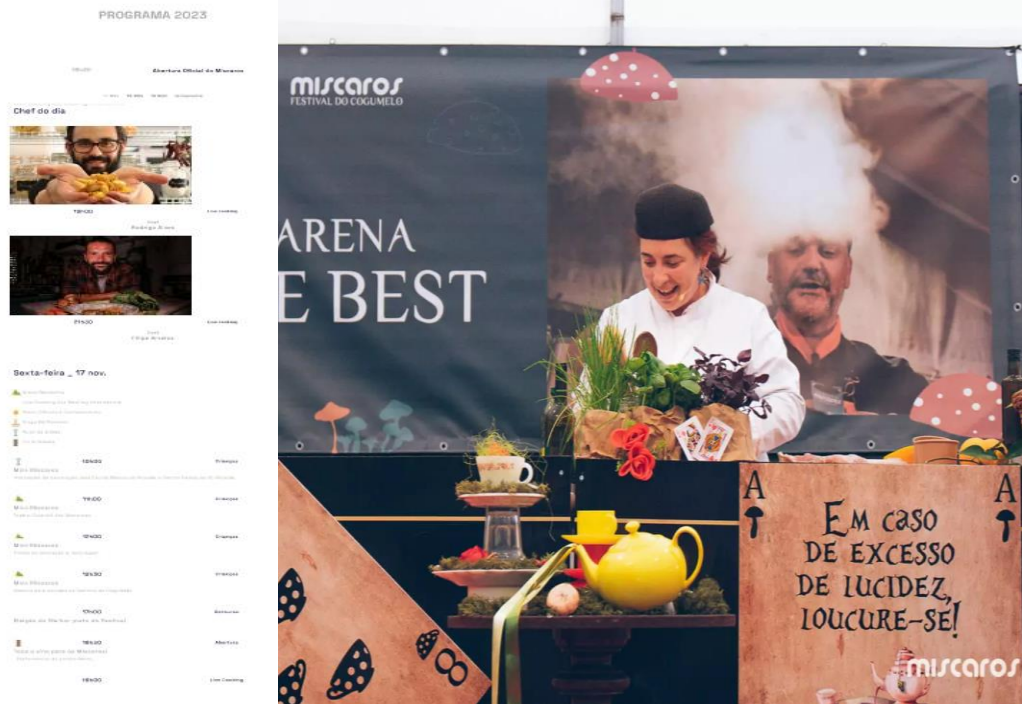
3.2.1 Como se deu a relação circuito gastronômico X agricultor?

Outra característica comum desse perfil dos agricultores socio diversos é a participação em feiras, tanto feiras de produtores (Feiras Livre ou modelo no Brasil), quanto eventos de gastronomia ou alimentação no geral. Essa presença em feiras estimula a relação campo-cidade. É geralmente nelas em que ocorre interação entre cozinheiros (*chefs*) e agricultores. Na pesquisa, esse meio foi relatado como principal canal tanto de conhecimento dos *chefs* sobre os produtos quanto sobre os produtores. No Rio Grande do Sul, a Feira de Agricultores Ecológicos - FAE (Figura 30) foi bastante citada. Também foi citada a feira Ecológica do Menino Deus e Feira Ecológica da Assembleia Legislativa RS em Porto Alegre e Feira Agroecológica da Arpa Sul em Pelotas – RS.

Em Portugal, esse tipo de feira não é tão comum como no Brasil, por isso, feiras promovidas com ajuda de instituições, como por exemplo, Movimento *Slow Food* e governos para celebrar a gastronomia das regiões, em eventos mistos de produtores e cozinheiros foi mais referenciada. Um exemplo é o caso da feira anual dos cogumelos Míscaros promovida pela Liga dos Amigos do Alcaide, Câmara Municipal do Fundão e da Junta de Freguesia do Alcaide (Figura 29) que foi citada por Catarina Costa como um elo para conhecer alguns *chefs* que hoje são seus clientes e demonstrar seus produtos.

Nesse tipo de feira, há geralmente ações de cozinheiros ou cursos de gastronomia que executam ou ensinam uma receita para o público, os chamados *cooking show*. Nesse sentido, a frequência de atores de circuitos gastronômicos é esperada e Catarina sabendo disso, se fez presente para prospectar contatos. Além do caso dela, foi relatado que há espaços para exposição de agricultores nessas feiras, o que é tido também pelos *chefs* como um momento de prospectar ingredientes e novos fornecedores de alimentos locais, tal qual o *chef* Paulo Queirós também relatou. O que se percebe é que essas feiras em Portugal têm mais apelo gastronômico e incentivam a inserção de produtos tradicionais nos espaços públicos, enquanto no Brasil as feiras têm mais caráter de formar meio de aproximação entre produtores rurais e consumidores.

Figura 29 – Festival de Cogumelos Míscaros em Portugal



Fonte: Festival Míscaros (2023).

Embora a, FAE, por exemplo, tenha uma banca itinerante em que algumas ações de *show cooking* ou lançamento de livros ocorra, o foco dessas feiras é o espaço de comercialização e não de outras atividades como no caso português. Isso não quer dizer que feiras livres direto de produtores não sejam realizadas em Portugal. Pelo contrário, há muitas feiras organizadas nesse sentido, em especial, na capital Lisboa. Porém, o que se percebe nos relatos dos entrevistados é que a frequência e quantidade de feiras desse tipo é maior no Brasil do que em Portugal.

Figura 30 – Feiras de produtores FAE e ArpaSul no Brasil



Fonte:

(A) Acervo da pesquisa de campo (2023) (B) Feira Arpa Sul (2024). Legenda: (A) Feira de Agricultores Ecológicos – FAE em Porto Alegre - RS (B) Feira Agroecológica da Arpa Sul Pelotas – RS.

Contudo, não há uma heterogeneidade para os encontros entre fornecedores da sociobiodiversidade e atores da gastronomia. Por exemplo, Diego Amorin, da Gleba Moagem & Padaria, indica que chegou aos produtores locais de grãos em Portugal através de uma pesquisa *online* em que ele achou o trabalho do instituto nacional de investigação agrária no Alentejo, o INIAV: *foi via pesquisa na internet que me levou a chegar ao INIAV e depois o INIAV me levou a chegar a algumas associações de produtores e produtores individuais* (Diogo Amorim, Lisboa). O instituto desenvolvia pesquisa com os agricultores para melhoramento da produção dos grãos nativos, então, Diogo fez uma visita e solicitou o contato da cooperativa que fazia parte da pesquisa. A partir daí se deu a relação. Contudo, o entrevistado comenta que se frustrou com o processo de busca por produtores por não ter sido fácil: *“No início foi um pouco difícil captar a atenção deles, conquistar confiança para que eles me fornecessem ou sequer me colocassem em contato com os agricultores. Porque eu tinha 21 anos na altura, então não inspirava muita confiança, especialmente com o negócio que não tinha qualquer editorial* (Diogo Amorim, Lisboa).

As redes de contato também se mostraram importantes para se estabelecer as relações *chefs* X agricultores. Seja pela apresentação por outros produtores que já fornecem a um determinado restaurante, seja por indicação de outros cozinheiros na área. Conforme relata

Alvir Longhi: “*hoje mesmo eu tava conversando com um bar lá de Florianópolis que o cara só serve drinks a partir de sabores diferentes. Ele chegou até a gente por indicação já de um outro que a gente fornece produto*”. Portanto, a cooperação e troca de informações pareceu um elemento importante, para a aproximação entre produtores socio diversos e circuitos gastronômicos. Sobre isso, o *chef* Jorge Curi comenta que há ainda muito o que ser trabalhado sobre a cooperação entre restaurantes, cozinheiros e atores de circuitos gastronômicos no geral, porque, segundo ele: *Se fala muito sobre o pequeno produtor na gastronomia, mas se fala pouco sobre o compartilhamento. Ainda existe aquela cultura de que o ingrediente é meu, eu consegui esse produtor e eu não vou passar para ninguém* (Jorge Curti, Pelotas). Por fim, Bellora ressalta sua versão sobre redes:

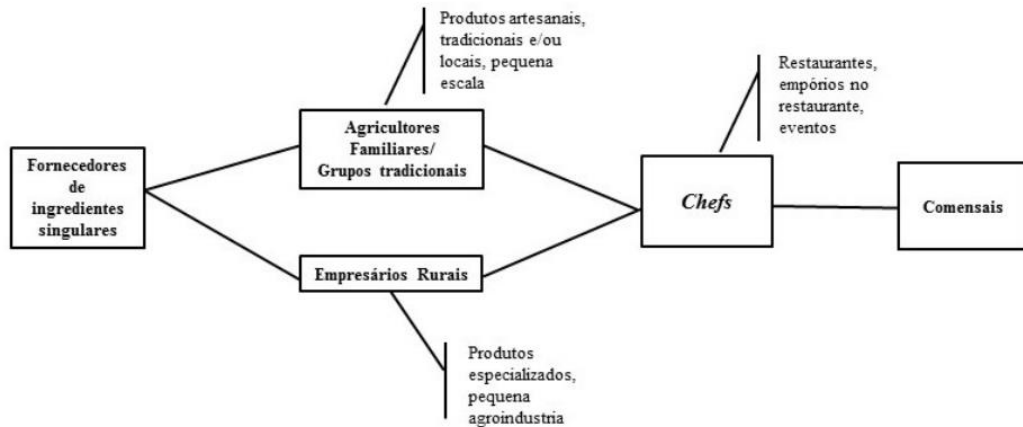
Então, assim é um avanço (Bellora); a gente participa de grupos, então estamos dentro da cadeia solidária. Hoje a propriedade não é certificado orgânica, mas durante muito tempo foi e o objetivo meu de certificação era muito mais pra me conectar com as pessoas do grupo, do que por ter o certificado pra mim, porque eu nunca vendi nada no selo eu nunca usei esse selo. Era muito mais pra estar dentro do grupo, entender como que as pessoas trabalhavam, pensavam, funcionavam, mas enfim, daí na pandemia que as coisas ficaram muito mais difíceis pra nós em todo o caderno de campo e não tem gente pra trabalhar enfim, daí a gente saiu (Rodrigo Bellora, Bento Gonçalves).

3.3 TRAJETÓRIA DO INGREDIENTE NA RESTAURAÇÃO

A trajetória dos ingredientes diz respeito ao espaço físico que os alimentos percorrem desde sua origem de produção, passando pela distribuição, local de transformação, até chegar a seu consumo incluindo o espaço simbólico das relações estabelecidas entre os atores que operam essa trajetória (agricultores, intermediários, *chefs* e consumidores) (Zaneti, 2017). Conforme a autora, há dois modelos principais dessas trajetórias de ingredientes na gastronomia: Cadeia Gastronômica Curta *Chefcêntrica* e Cadeias Gastronômicas Curtas Sinérgicas.

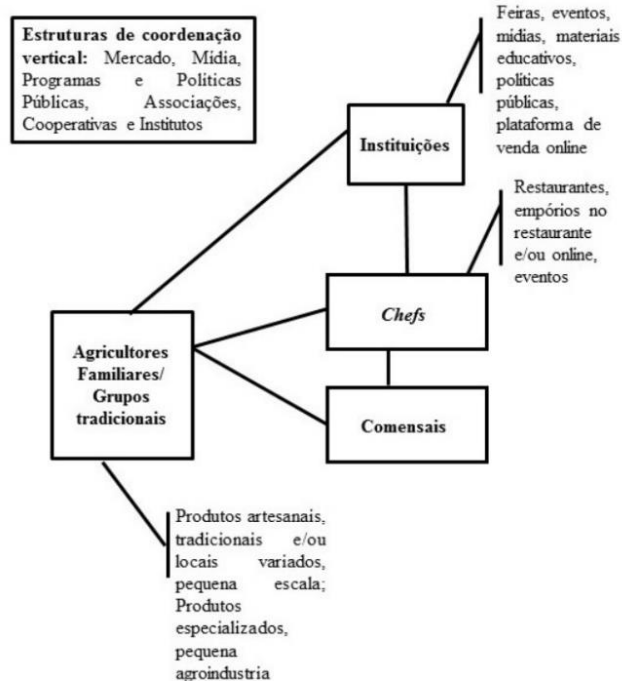
A primeira, Cadeia Gastronômica Curta *Chefcêntrica* é caracterizada como uma trajetória que tem o *chef* como elo central (organização vertical Figura 31). Nesse modelo, os *chefs* vão ao encontro de agricultores porque esses produzem ingredientes já demandados por eles. O segundo, as Cadeias Gastronômicas Curtas Sinérgicas, é mediado por instituições (Feiras, Cooperativas, ONGs, Institutos, Rede de produtores etc.) que, no geral, além de mediar espaços de interação entre os *chefs* e agricultores, vão ao encontro dos atores da gastronomia em uma perspectiva de iniciativa própria (organização horizontal Figura 32).

Figura 31 - Cadeia Gastronômica Curta Chefcêntrica



Fonte: Zaneti, 2017, p. 234.

Figura 32 - Cadeia Gastronômicas Curtas Sinérgicas



Fonte: Zaneti, 2017, p. 235.

Pensando nos dados até aqui analisados, percebe-se uma ideia geral de que, a maioria das cadeias estudadas nos 9 restaurantes participantes da pesquisa se enquadram mais nas características de Cadeias Gastronômicas Curtas Sinérgicas, especialmente porque o papel das instituições, seja a Rede de produtores CSFN, associação de grãos nativos portugueses ou as feiras se mostraram com grande papel na formação de relações estabelecidas até aqui. Porém, a trajetória do ingrediente é composta por mais etapas, as quais serão analisadas adiante.

Conforme Ramos (2019) define, um dos elementos fundamentais do que ela conceitua de cadeias de produtos da sociobiodiversidade é o protagonismo dos produtores (famílias

agricultoras, extrativistas, povos e comunidades tradicionais, empreendimentos associativos e de pequeno porte). A autora indica que o fato de se ter relações comerciais com esses agricultores não configura, necessariamente, uma cadeia da sociobiodiversidade, mas, que, é necessário “inserções capazes de conjuntamente gerar valores socioambientais, como inclusão social com protagonismo dos produtores, potencialmente construindo equidade social ao longo da cadeia, bem como contribuindo para conservação e regeneração ambiental” (Ramos, 2019, p. 60). Por isso, o uso de práticas sustentáveis no manejo, aliado ao protagonismo faz com que as cadeias se alinhem a estratégias de desenvolvimento rural sustentável (etnodesenvolvimento) no contexto brasileiro e de outros países.

Com base nos dois modelos de cadeias de Zaneti (2017) e nos princípios das cadeias da sociobiodiversidade de Ramos (2019), foi investigado como é a trajetória dos alimentos da sociobiodiversidade até aos circuitos gastronômicos. Para isso, buscou-se entender como é a relação entre agricultores e esses circuitos, bem como, qual o perfil desses espaços gastronômicos que conseguem inserir alimentos da sociobiodiversidade.

3.3.1 Como é a relação com os produtores?

Os entrevistados relatam que as relações que surgiram tanto de formas chefcentradas quanto de forma sinérgica (Zaneti, 2017) se definem basicamente em uma palavra: parcerias. Isso porque a relação entre os atores dos circuitos gastronômicos e os atores da sociobiodiversidade foram definidas como relações próximas, de face-a-face em cadeias curtas, ou, ainda, circuitos curtos de comercialização tal qual verificado nos estudos de Braga; Lorenzi, (2014), Dorigon, (2019), Guéneau *et al.* (2017), Zaneti e Balestro (2015) e Zaneti (2017).

Todos esses conceitos são agrupados dentro da ideia de Cadeias agroalimentares curtas de Schneider e Gazzola (2017). Segundo os autores, essas cadeias curtas são modelos de abastecimento calcados em cadeias de valor que buscam criar novas formas de interação entre produção e consumo através do resgate da identidade dos alimentos e rastreabilidade da origem. Cabe mencionar que esse conceito é inspirado na idealização de Renting, Marsden e Banks (2003) que classificam essas cadeias indicando a coexistência entre sistemas alimentares alternativos e sistemas alimentares convencionais. Nesses modelos “alternativos”, o preço dos produtos não é o único fator relevante no processo de compra, mas, valores sociais, como apoiar uma causa, princípios simbólicos, culturais, éticos e ambientais.

A partir disso, os dados da pesquisa permitem compreender que a relação próxima entre os atores possibilita maior interação entre eles fazendo com que preço, condições de entrega e pedidos sejam estilizados e adequados conforme as situações que *chefs* e agricultores enfrentam. Vários exemplos de problemas na produção ou problemas no restaurante foram mencionados em que os atores juntos pensaram em soluções para a questão – ideia de parceria.

Embora não se tenha conseguido mensurar grande protagonismo dos agricultores, observou-se que o perfil dos produtores socio diversos tem certo grau de proatividade o que pode ser associado a um nível de protagonismo na cadeia. Mesmo assim, um ideal de justiça social parece ser chave no discurso dos entrevistados quando esses se referem aos agricultores da sociodiversidade, o que vai ao encontro dos elementos da teoria de cadeias justas da sociobiodiversidade de Ramos (2019). Os relatos das entrevistas apresentadas no Quadro 9, a seguir, dão pistas de como essas relações entre atores da gastronomia e produtores da sociodiversidade se organizam:

Quadro 9 – Como é a relação entre agricultores e *chefs*?

Trecho entrevista	Ideia	Fonte
<i>Então assim, a gente não tem uma relação de preço com ele, a gente tem uma relação de produto bom. Quando eles tem uma coisa boa, eles me procuram, e dizem: “vem Rodrigo, tá muito legal isso.” Ou até quando tem um problema, porque “ah o pêssego não vai dar esse ano, mas, eu to cheio de flor de sabugueiro [por exemplo], quer comprar essa flor? [...]Na pandemia, cara, eu dizia: “galera não tenho dinheiro pra pagar vocês” e eles diziam “não Rodrigo, mas eu vou te mandar igual, porque eu tô produzindo, está aqui e sei lá, faz alguma coisa, faz molho, tomara que isso te ajude.” Tipo era isso que eu ouvia, porque eles iam jogar fora, né? Claro, depois eles organizaram a cadeia e começaram a distribuir e super funcionou. Mas teve um momento, assim, que ninguém sabia o que fazer [...] e enfim, isso é legal, porque mostra que tudo que a gente faz e fala faz sentido assim.</i>	Relação de parceria	Rodrigo Bellora, Bento Gonçalves.
<i>Então, os fornecedores da agricultura familiar, hoje, muitos tem uma relação conosco no dia a dia, de disponibilidade do produto, até mesmo às vezes de diálogo a respeito da questão, por exemplo, que envolve trabalho, tempo, energia dedicada, valor de produtos, tudo isso é uma equação, motivação, demanda. [...] Com as hortas comunitárias a gente tem uma relação de apoiar em alguma coisa e eles também nos apoiam [...]é então, do micro pro macro, né?</i>	Relação de parceria	Antônio de Oliveira e Márcia Peripolli, Porto Alegre.
<i>Fortalecer a economia local. Como é isso? O pensamento disso eu acho que é uma coisa legal. [Por exemplo] eu tenho cliente aqui que almoça todo dia aqui há quinze anos. Todo dia ele almoça aqui. Quando ele vai viajar, ele avisa. Ele tem posto de gasolina. Bom, onde eu abasteço meu carro? Cara, no posto dele. Ah, mas ele é a gasolina mais cara de Pelotas. Mas eu nem sei quanto custa a gasolina. Eu saio daqui e vou ali. Então, isso eu te digo. Tem dentista que vem aqui aonde eu vou? vou no dentista. Eu procuro formar um círculo de relações. Eu não me sentiria bem. Eu me sinto um traidor [se não compro deles].</i>	Relação de parceria	Márcio ávila, Pelotas.

<p><i>Eles têm uma relação com a gente, que eles sabem que a gente vai ajudar eles em todos os momentos, se for possível. E assim como quando não der certo também eu vou pedir pra eles[...] O Valle acaba sendo esse grande laboratório pra mim, e que me permite entender como as coisas funcionam. Quando eu chego pra conversar com um produtor, eu sei falar a língua dele. Eu entendo quando ele me disse que alguma coisa não deu certo. Então assim, eu sei falar da forma que ele fala. Isso, impressionantemente, é o que dá toda a diferença. Porque eu conheço vários amigos que gostariam de ter a mesma relação, contatos e com os produtores e não tem sabe? Eles não sabe falar a mesma língua. Eles não entendem que isso não tem desse jeito ou que aquilo não dá.</i></p>	<p>Relação de parceria</p>	<p>Rodrigo Bellora, Bento Gonçalves</p>
---	----------------------------	---

Fonte: Elaborado pela autora.

Um elemento muito importante na fala anterior do *chef* Rodrigo Bellora é “falar a mesma linguagem dos agricultores”. Essa frase passa muito pela ideia de que um dos grandes problemas enfrentados nessa relação é o desconhecimento do funcionamento dos sistemas alimentares por parte dos atores da gastronomia. Por um lado, a maior crítica dos agricultores é a ignorância dos atores da gastronomia sobre a agricultura, safras e “essa linguagem” da produção, conforme Catarina Costa indica:

O feedback que eu tiro de alguns chefs, é que lhes falta um bocadinho de conhecimento na parte agrícola da própria sazonalidade dos produtos. Porque muitos chefs têm ideia de que é possível fazer, por exemplo, um rebento todo ano. [...] Isso acontece mais nas flores, porque eu trabalho em função da sazonalidade dos produtos em ambiente não controlado (Catarina Costa, Mealhada).

Por outro lado, entende-se que o perfil dos atores gastronômicos entrevistados tenha essas noções especialmente no que tange a sazonalidade e safra dos produtos. Os próprios resultados da seção anterior sobre o entendimento deles sobre sociobiodiversidade dá pistas sobre essa afirmação. Contudo, percebeu-se que a maioria dos estabelecimentos tem essas relações em uma “cota” de produtos selecionados e não em todo fornecimento do restaurante, à exceção do Restaurante Valle Rústico, conforme discutido na seção anterior. Além disso, um dado importantíssimo que apareceu em muitos casos é a compra garantida da produção dos agricultores, conforme Alvir relata:

Eu vejo que, cada vez mais, tem famílias agricultoras querendo trabalhar com isso, desde que tenha essas condições [...] tem que ter a garantia de venda. A gente tem que entender isso de uma vez por todas. Porque se nós não entendermos isso, nós vamos ficar o tempo todo falando mal do agronegócio. O cara planta soja por quê? Porque ele sabe o que vai vender e sabe o preço, sabe a condição de pagamento, entendeu? (Alvir Longhi, Vacaria).

De toda forma, o que parece, de fato, é que as relações precisam acontecer em uma dinâmica horizontal em que haja troca de conhecimentos entre os atores, conforme Alvir Longhi

comenta: “*Então talvez as ferramentas e o método é diferente [das cadeias convencionais]. Mas o princípio é o mesmo: é o bom trato e no nosso caso é sem sacanagem entende, né?*”. O contexto dessa fala é o empréstimo de um freezer que a CSFN fez ao fazer a primeira entrega de um volume grande a um novo restaurante. Alvir relatou que ao chegar no estabelecimento para realizar a entrega, percebeu que a cozinheira que tinha realizado o pedido de polpas não tinha infraestrutura suficiente para armazenar os produtos. Diante disso, o entrevistado relatou que não pensou duas vezes ao emprestar o freezer para aquelas pessoas, que, até então, eram desconhecidos:

Nós olhamos pra aquilo, eu disse: ‘galera, não cabe não!’. A chef da cozinha, inexperiente e tal, queria morrer, né? Aí nós estávamos com um freezer vazio dentro da Ducato, que é um furgão. Estávamos eu e a Lídia. Chamei a Lídia para um canto e disse: ‘Lídia, vamos deixar o freezer pros caras aqui!’ Diz ela: ‘Alvir, mas nós não conhecemos os caras’ [eu respondi] Não, mas o cara disse que conhece o fulano, que a gente já entrega, que conhece o beltrano, que a gente já entrega.’ Então ele já conhecia outros restaurantes e galera que a gente entrega. Diz ela: ‘tá bom’. Cheguei pra ele [dono do restaurante] e disse: ‘Ricardo, tu quer o produto, né? Tu quer trabalhar com isso?’ Ele disse: ‘bah, quero demais!’. Eu disse: ‘então nós vamos te deixar um freezer aí que nós pegamos na próxima entrega’. Ele me olhou sério e disse assim: ‘tu não nos conhece, tu vai deixar um freezer de vocês?’ Eu disse: ‘eu não vou voltar com esse produto! Se tu quiser me sacanear, eu vou perder um freezer. Mas eu vou falar mal de você pra todo mundo que te conhece’. Ele é um dos melhores parceiros até hoje (Alvir Longhi, Vacaria).

A partir da fala do Alvir, percebe-se que elementos para além da compra do produto em si estão em jogo quando há essas relações de proximidade em mercados de valor tal qual Schneider e Conterato (2017) relacionam em sua teoria. O próprio entrevistado termina sua história dizendo: “*Entende como é que vai se estabelecendo essas relações? Assim nesses momentos é uma decisão maluca! Podia ter perdido três mil e quinhentos reais no freezer. Pô, o cara me compra quase 150 kg de polpa todo mês até hoje!*” (Alvir Longhi, Vacaria).

Para balancear esse equilíbrio entre as relações, é preciso ações que abranjam todo o percurso da trajetória dos ingredientes, ou seja, da produção ao consumo. Não gerando problemas de excesso de um lado e falta de outro, conforme a pesquisadora fundadora do projeto alimentar cidades sustentáveis comenta:

Por exemplo, não podemos incentivar o consumo de alimentos se eles não estiverem disponíveis, se eles não forem produzidos em quantidade suficiente para depois abastecer a restauração. Porque já houve algumas experiências, por exemplo, houve um projeto em Évora [do cidades sustentáveis], chamado Quilômetro Zero³, que tentava que os restaurantes usassem e depois não havia produtos suficientes para os restaurantes. Quer dizer, isto é, mesmo uma coisa complexa, porque tem que se

³ Ebook com as atividades do projeto alimentar cidades sustentáveis, disponível em: <https://alimentarcidades sustentaveis.wordpress.com/publicacoes/>.

trabalhar da produção ao consumo e não se pode dizer ao consumidor ou ao chef do restaurante: “vamos consumir estes produtos.” mas, depois, na origem, eles não existem. Ou então, na origem: “vamos produzi-los” e não há interesse nenhum em termos do consumidor ou da restauração. Portanto, tem que se trabalhar numa forma sistêmica dos dois lados. Tem que ser uma parceria agricultores, e não é o consumidor individual, mas o consumidor da grande restauração. Tem que ser um trabalho de parceria entre os dois (Cecília Delgado, Lisboa).

Seguindo nessa busca sobre a trajetória dos ingredientes, resta entender como essas relações que demandam trabalho entre os atores envolvidos são dinamizadas, possibilitando a inserção desses alimentos na gastronomia.

3.3.2 Como é a logística?

A partir da pesquisa, ficou evidente que um dos pontos-chaves dessa equação são as entregas. Sobre isso, os dados das entrevistas indicam que, na maioria dos casos, ela é a encargo dos produtores ou terceiros. Mas, o diferencial dessas cadeias é que embora a logística seja geralmente os produtores quem fazem, não quer dizer que apenas eles pensam em como viabilizar a entrega em si. Por exemplo, foi citado que, por vezes, os restaurantes articulam com outros restaurantes ou cozinheiros para agrupar um volume de compras que viabilize a entrega direto nos restaurantes. Além disso, tal qual no exemplo anterior em que Alvir emprestou um *freezer* ao seu cliente, outro relato mostra como há uma relação de buscar prosperar juntos. É o caso do *chef* Jorge Curi com seu fornecedor de peixe local:

Com o peixe eu consegui fazer isso. Eu tinha que ir lá buscar o peixe. A gente começou a se desenvolver. Aí a Vigilância Sanitária deu uma batida na peixaria. Ele recebeu uma baita multa e eu falei: “vamos lá que eu vou te ajudar a criar toda a parte sanitária aqui que eles tão se exigindo.” Fiz ele comprar uma embaladora a vácuo através do cara que vendia de embalo a vácuo para nós. Ele conseguiu comprar um vanzinha [van] e hoje em dia ele entrega peixe aqui em Pelotas. Então me favoreceu e favoreceu toda a cadeia. [...] São coisas que tu fazes em prol de uma causa maior, mas que tu vai te beneficiar (Jorge Curi, Pelotas).

Outro exemplo é a empreendedora Camila Wait que reunia outros donos de restaurantes para viabilizar a entrega na Bendita Horta de pedido de ingredientes que ela buscava na feira em pequena quantidade. Ela entendeu que a cooperativa Eco Morango tinha meios de realizar a entrega no restaurante, mas, o volume de compras da Bendita não era suficiente para cobrir os custos dessa entrega por parte dos agricultores, assim, ela buscou uma solução para congrega os interesses em comum. Por parte dela, comprar, por parte dos agricultores, vender:

Eu tinha eu tinha um fornecedor que eu falei assim: ‘tu não consegue vir pra Porto Alegre?’ que era o pessoal da Eco Morango. Daí ele disse assim: ‘Ah, não, a gente consegue só se tiver mais entrega.’ Eu falei: ‘tá.’. Daí, eu sabia de uma outra empresa que era fresh orgânico que é de tele entrega. E a gente juntou e garantia um pedido de x mil reais. Nós nos juntamos e eles começaram a vir. Daí a gente parava as pessoas lá na feira e dizia ‘esse aqui vamos, vamos pegar’. Então a gente começou a conectar as pessoas e os restaurantes [...] juntar, fazer esse contato de que a gente tem esse fornecedor, ele tá super disposto, ele tem caminhão, ele quer vir pra Porto Alegre, mas pra ele vir, tem que ter um pedido mínimo. E daí começou. Então tem vários que começaram assim com a gente. E daí agora eles vêm, a Eco Morango vem toda quarta-feira (Camila Wait, Porto Alegre).

Outros relatos dos *chefs* mostram essa relação para além da compra em si, mas, quase que como ‘coprodutores’ conforme a ideia do Movimento *Slow Food* (Bianco, 2017). Nessa perspectiva, os cozinheiros se envolvem também na influência de um agricultor cultivar ou não uma espécie. Dois relatos retratam o pedido de *chefs* no Brasil para que alguma espécie seja produzida. No caso do *chef* Márcio, a batata roxa, que segundo ele: *essa batata doce roxa só dá aqui na nossa região. [...] Eu acho assim uma preciosidade. Eu acho que se isso fosse francês [seria mais valorizado]*. No caso do *chef* Bellora, o chuchu que virou um prato clássico no restaurante:

[...] ninguém mais tinha chuchu, não sei por que as pessoas pararam de plantar chuchu, provavelmente porque não vendia e aí eu pedi para um produtor: “planta mais pra mim”. [...] E aí foi numa dessas que eu falei do chuchu e pedi para mandar pra mim uns vinte pés. Tá, o cara plantou e trouxe. Quando ele trouxe, ele trouxe uma carreta de chuchu pra mim, né? [...] E daí cara, a gente começou a testar. Hoje é um prato clássico, nem serve mais no Valle, serve em outro restaurante de uma das minhas consultorias lá em Gramado, que é um espaguete chuchu que é maravilhoso! Ficou um clássico, apareceu na televisão e foi pra tudo que é lugar e foi pro mundo esse espaguete. E é um clássico nosso que vem desse desafio assim “chegou um monte de chuchu” então testamos de tudo: geleia, frito, assado, empanado, cru, de tudo que tu puder imaginar (Rodrigo Bellora, Bento Gonçalves).

Eu descobri e consegui na Embrapa umas mudas. Lembrei cara, quem é o colono que eu conheço, que venda que possa fazer isso pra mim. Pensei seu Bento. [...] E eu digo: “seu Bento assim e assim” e ele me respondeu: “não, isso eu já plantei quando era novo, meu pai uma vez plantou, eu não quero essa batata. Ninguém compra essa batata.” Eu falei, vamos fazer assim: eu lhe compro toda a batata. Eu to lhe dando isso aqui de muda e compro toda a batata. Aí ele disse: “ah isso aqui vai dar 100kg”. E eu digo: “ah, o senhor consegue fazer não dar junto?”. Ele disse que batata sim, batata é sem problema. Comprei tudo dele e ele me entregou num período. Cara, a gente fez tudo com batata doce que tu imagina. No outro ano, o seu Bento disse: e aí tu vai querer batata doce? eu digo: “quero o mesmo negócio.” Só que deu mais porque ele tinha mais muda, deu mais batata da roxa. Deu muita batata doce roxa. Eu não tinha o que fazer com a batata doce roxa, mas eu tinha assumido com ele e eu digo assim: seu Bento, tô fazendo assim, mesmo essa minha comprada o senhor bote pra vender na feira, o senhor vai lucrar dobrado. Pelo menos eu me livro de estar com essa batata doce aqui, né? Que começou a ser volume grande para guardar. [...] Tudo que era evento que eu ia fazer eu levava a batata doce. Dava pros amigos. Eu ia pra serra lá visitar o Rodrigo, levava uma caixa de batata doce. Então todas as coisas virou batata doce. Eles riam de mim e se matavam de rir com a tal da batata doce. Mas eu tinha assumido o compromisso com o cara (Márcio Ávila, Pelotas).

Com menor frequência, foi relatada uma busca dos *chefs* por ingredientes específicos em pequena quantidade nas propriedades dos agricultores. Nesse caso, a logística fica a encargo dos *chefs* que despendem tempo do seu trabalho no restaurante, normalmente um dia inteiro ou mais, para a função das compras. Foi o relato dos *chefs* Rodrigo Bellora e Lídia Brás que dispõem dias para buscar ingredientes:

Tem de tudo, todos os formatos imaginados. Tem pequenos grupos que se se unem e uma pessoa manda por várias pessoas, [por exemplo] [...] aí tem gente que é aqui pertinho, que entrega ou que a gente busca. Tem gente que manda de ônibus, tem gente que tem uma rota [...] tem coisas que a gente vai buscar, porque é coisas muito especiais, que a gente quer muito de produtores que não têm logística, não tem estrutura nenhuma. Mas a gente se adaptou, né? Hoje a gente trabalha com praticamente só produtores orgânicos, pequenos produtores (Rodrigo Bellora, Bento Gonçalves).

A carne mirandesa, o cordeiro mirandês, os caprinos da raça serrana de Miranda, nós vamos buscar a Mirandela. Portanto, alguns produtos eu vou fisicamente buscar. O peixe, [...] barbo, boga, Lúcio e truta às vezes é difícil. Tu não consegues trazer. Tens de ir fisicamente buscar, porque o transporte tem que ter ar-condicionado, refrigerado, tudo direitinho. Então aí sim, tens de ir mesmo fisicamente. Porque a Malta que pesca ou que faz a venda dos peixes, pescadores e peixeiros não tem carrinha de transporte para trazer para cá. [...] Se nós formos e tivermos de ir buscar algum ingrediente, algum produto, não vamos só a um sítio. [...] Ou seja, eu faço um mini tour para compensar também a viagem. [...] [dura] um dia ou dois. O facto de ter casa em Trás-os-Montes também é uma mais valia. Mas, tentar fazer [...] a rota do que é que eu preciso de ir buscar. Faz-se a encomenda, faz-se ali uma voltinha e traz tudo de uma vez só (Lídia Brás, Porto).

Porém essa ida aos locais parece ser condicionada a estabelecimentos que tenham estrutura, especialmente de número de funcionários o que permite que os *chefs* se ausentem das cozinhas e vão ao encontro dos agricultores. Justamente essa foi uma reclamação de logística contada pela *chef* Sofia Corá no caso da Moa cafeteria: *No Menino Deus⁴, eu ia buscar tudo [na feira do Menino Deus] porque também era do lado, né? Duas quadras. Mas, meu dia era interminável. Agora, na Duque, a gente tem entrega. O Sandino, que continua sendo nosso parceiro desde 2018, nos entrega toda quarta e todo sábado (Sofia Corá, Porto Alegre).*

Esse relato da Sofia de que há uma tendência de começar a comprar ingredientes da sociobiodiversidade nas feiras com a ida dos *chef* até lá e diminuir a frequência ao passo que a operação fica maior, foi bastante comum. A Bendita Horta, O Madre Mía são outros exemplos disso. O que parece ocorrer é que a medida em que os restaurantes crescem, a demanda da entrega acaba ficando a cargo dos agricultores.

⁴ A Moa Cafeteria mudou de endereço, antigamente, o local em que ela abriu era no bairro Menino Deus em Porto Alegre e atualmente ele se localiza na Rua Duque de Caxias, no centro de Porto Alegre.

Porém, a ida a feira não tem como única finalidade a compra de produtos. Conforme explorado anteriormente, muitas vezes, a feira é o espaço de conexão. Por isso, a ida a feira foi relatada pelos entrevistados como uma rota para descobrir os ingredientes, se lembrar do que está na safra e inspirar a criatividade para prospecção de novos pratos a partir dessa experiência, conforme as frases das entrevistadas em Porto Alegre retratam:

O fato de eu não ir mais à feira diminuiu muito as escolhas, né? De tipo eu não olho o que que tem. Então eu mando meio que uma lista pra ele, genérica, sabe? Que eu sei que ele sempre tem. Mesmo dizendo: 'Sandino quando tiver alguma novidade, quando tu tiver uma espécie nova, me avisa'. Mas eu sei que ele também tá na correria, ele se esquece de me mandar. Então acaba que a minha lista pra ele é sempre a mesma. No máximo eu coloco tipo: 'me manda alguma fruta diferente que tu tiver, se tu tiver alguma folha de alface diferente, também me manda'. [...] Antes, eu indo até a feira e olhando eu descobria muito mais coisa. [...] tipo de lembrar que tá na época, por exemplo, quando é época do tomate tu vai na feira e é uma loucura de tomate que tu tá vendo, né? Agora eu na lista é tipo tomate, tomate italiano, daí tu chega lá na feira, tem tomate roxo, amarelo, azul verde etc. (Sofia Corá, Porto Alegre).

O que eu acho que foi uma coisa muito legal que quando a gente começou, da mesma forma que o nosso cliente tinha dificuldade de conseguir os orgânicos, nós também tínhamos. A gente tinha que ir à feira de sábado. Então eu me lembro que na época a gente fazia assim duas, três viagens de carro. Lotava o carro assim, entrava, sei lá, doze, dezesseis caixas no carro, a gente voltava e abastecia lá. Porque eles não conseguiam entregar. Essa cultura do orgânico teve que aumentar pra que mais restaurantes quisessem orgânicos, mais mercados, para que os produtores viessem. Porque a logística é um grande entrave geral, assim. Então eles começaram a vir [...]então eu vou na feira de sábado pra fazer pesquisa, pra ver o que que tá na estação, alguns contatos específicos. Mas hoje é uma feira muito menor, porque eles entregam tudo aqui agora e isso facilitou muito a gente (Camila Wait, Porto Alegre).

Ao fim e ao cabo, o que os dados da pesquisa sugerem é que a ida a feira frequentemente não se sustenta como forma de busca de ingredientes pelo *chef*, especialmente à medida que o restaurante cresce e o volume de refeições (e compras) aumenta ou tem-se poucos funcionários no restaurante (o que se enquadra em praticamente todos os restaurantes pesquisados). Todavia, a feira parece ter outras funções que a tornam um elemento que coopera para inserção de alimentos da sociobiodiversidade na gastronomia, tal qual referenciado na Figura 9, na emblemática frase da Chef Roberta Sudbrack. Mesmo assim, há um contrassenso de que apenas a feira não resolve a situação, conforme a fala do entrevistado da educação, egresso do curso de gastronomia, mas que trabalha atualmente em um restaurante:

Acho que o desafio ainda é a logística tanto pra quem leva da sua terra até a feira e de quem precisa ter acesso até a feira. Tipo assim, claro que dentro dessa logística pros restaurantes o canal de acesso ainda é muito mais fácil do que do que o produtor rural, né? Mas acho que tá tudo ainda muito canalizado na feira. Se é bom ou se é ruim? Eu acho que não é ruim, mas assim é só lá que a gente acha. É só lá que eu tenho acesso. Tipo se eu não consigo ou se eu não faço um contato mais direto com

aquele fornecedor hoje, se sei lá, no meio da semana termina um negócio que vende muito, digamos, e se eu não tenho o contato dele, eu fico sem esse produto até o final de semana, por exemplo. A gente trabalha com muita coisa que a gente só consegue ter acesso na feira. Eu acho que talvez o desafio é meio que esse assim: esses produtores rurais talvez estejam inseridos ou em uma rede que divulgue eles mais midiaticamente ou que facilite o acesso das pessoas até eles de um jeito que não seja feira que ainda eu acho que é só esse canal de contato (Arthur Pinto Lemos, Porto Alegre).

Do lado dos produtores entrevistados, todos relataram se articular para fazer a maioria das entregas. Na cadeia solidária das frutas nativas, a articulação ocorre com a centralidade das operações em uma equipe de duas pessoas, enquanto no caso do empreendimento *Keep Fresh*, a agricultora mesmo faz muitas entregas e tem auxílio de um outro amigo esporadicamente para determinadas rotas. Ambos os agricultores relataram que ocorre a busca de produtos diretamente na propriedade, mas em menor quantidade. Outros meios informais específicos, como o envio por familiares, amigos ou terceiros que irão passar pelos destinos dos produtos também foram relatados. Todavia, a entrega pelo próprio produtor é o maior volume das entregas:

Até três anos atrás, a gente entregava conforme tinha pedido e fazia as entregas. A gente deixava muita gente na mão. [...] Então a galera dizia: “ah, eu tô precisando aqui de tais e tais coisas, quando é que vocês vêm? A gente tentava ir juntando pedidos naquela região. Tipo, Porto Alegre ou região da Serra. E quando dava uma carguinha que viabilizava, se ia. Mas isso não tinha um dia definido. E a galera ficava na mão mesmo e a gente também. Porque às vezes, que pra não deixar a galera na mão, a gente ia levar os produtos que não pagavam nem o combustível por ser muito pouco. Então, a partir de dois anos atrás, a gente se organizou no que nós denominamos rotas de abastecimento da cadeia produtiva solidária das frutas nativas. Atualmente, são quatro rotas mensais de distribuição (Alvir Longhi, Vacaria).

Sou eu quem faço as entregas. [...]o dia das entregas é à quarta, à quinta e à sexta. Faço a colheita dos produtos de manhã e a entrega à tarde. Isto para garantir aqui a frescura dos produtos. Em alguns destes dias também faço algumas sementeiras, quando não consigo, peço ajuda ao meu pai para fazer essas sementeiras. Mas por norma sigo mais ou menos este dia a dia. Porque eu faço entregas em Coimbra, à quarta e à sexta. Na Figueira também a quarta. Na quinta eu vou para Viseu e à sexta faço Aveiro e Coimbra. (Catarina Costa, Mealhada).

Os dois agricultores relataram a importância de eles mesmo fazerem as entregas. Isso porque, muitas vezes, nessa troca cara a cara, informações valiosas de *feedbacks* dos produtos e das necessidades dos *chefs* e prospecção de novos produtos ocorrem. Mesmo que tal logística exija bastante de organização e comunicação entre várias pessoas:

isso dá um trabalho, que muitas vezes, a gente não se dá conta. Às vezes dizem assim: “ah é pegar, arrumar e vender”. Não é bem assim. Você precisa ter muita prosa, é muito contato [...] então, pra tu ver a comunicação nesse processo e o nível de responsabilidade e comprometimento com essas coisas vai desde fazer o pedido, do

diálogo do negócio, até a hora de chegar. [...] Quando tu consegue ter esse nível de relação o pessoal valoriza muito, porque diz assim: “pô, essa galera é responsável.” (Alvir Longhi, Vacaria).

Mesmo assim, os agricultores ressaltam a importância nessa troca tanto para as relações que já existem se manterem, quanto para prospectar novos clientes. Alvir da CSFN relatou que várias vezes a primeira entrega fidelizou o cliente pelo atendimento, ou, ainda, fez com que cliente e agricultor conversassem e trocassem ideias sobre produtos para serem vendidos no restaurante, como por exemplo, uma receita de suco de butiá que nasceu a partir das trocas entre ele e um *chef* durante uma entrega. Conforme outro entrevistado complementa: *essa relação dele entregar também, dependendo do local, é bem interessante porque você passa a levar [informações]. Daqui a pouco você fala que esse queijo não tá legal[...]que a gente tá com muito período de chuva e tal. Então, passa a ter um outro entendimento, que não é tão frio, né?* (Danilo Gomes, Nova Petrópolis).

A partir dos dados das entrevistas se pode perceber que há relações que demandam trabalho de ambas as partes para construção de cadeias da sociobiodiversidade com justiça social em que há relações horizontais (Ramos, 2019; Zaneti, 2017). Os exemplos das relações que existem entre atores da cadeia investigada são, especialmente, evidenciados nos relatos sobre a logística dos ingredientes em que situações são pensadas por todos os atores envolvidos em uma ideia de cooperação para que haja a inserção desses alimentos nos circuitos gastronômicos. Porém, cabe esclarecer, primeiramente, que a pesquisa considera como dados os discursos dos participantes, e que não há dados suficientes para, de fato, mensurar como essas relações ocorrem no dia a dia. Segundo o perfil dos entrevistados é uma amostra reduzida que foi selecionada por estar em ambientes que lidam com a sociobiodiversidade, ou seja, estão sensibilizados com ideias de alterar os sistemas alimentares de uma forma geral. Tendo isso em mente, a seguir, será analisado as compreensões sobre rentabilidade da inserção de produtos da sociobiodiversidade em circuitos gastronômicos.

3.3.3 Como é a rentabilidade?

Conforme a teoria das Cadeias Agroalimentares Curtas (Schneider; Gazzola, 2017), a rentabilidade financeira não é o principal foco de mercados de valor. Zaneti (2017) comprova isso em sua investigação quando analisa mercados de proximidade em circuitos gastronômicos.

Como mercados de valor, a busca por qualidade, justiça nas relações e modelos de compra alternativos são mais valorados que o fator preço.

Da mesma forma, na pesquisa, foi comentado que, muitas vezes, a inserção desses alimentos pode dar menos retorno quando comparado a ingredientes convencionais comercializados por intermediários. Portanto, em alguns casos, o custo desses ingredientes é mais caro e sua inserção depende de um esforço do negócio para encaixá-lo nos custos do restaurante, pois, o simples repasse ao cliente nem sempre é uma alternativa. Com isso, os dados da pesquisa sugerem que a inserção de alimentos da sociobiodiversidade não visa, necessariamente o lucro em si, mesmo que ele seja importante para os estabelecimentos. Mas, sobretudo, é justificada por uma visão de que esses alimentos vão ao encontro de valores sociais. Esses valores foram principalmente expressados na vontade em contribuir com a economia local, conforme relatos de Márcio Ávila no Brasil e Diego Amorim em Portugal:

Eu não vejo sentido eu ter essa tônica [da marca Biri] aqui [em Pelotas], por exemplo, e eu trazer o pomelo [da marca] Salus do Uruguai. 'Ah, mas é melhor'. Não sei se é melhor, talvez seja quase a mesma coisa. Mas esse é daqui. Eu fiz a festa de quinze anos da filha do cara. Eu nunca vou fazer a festa de quinze anos da filha do Salus. Aí entra o outro pensamento: o econômico. eu sei que vou comprar de um cara que amanhã ele pode comprar de mim. Ou eu vou comprar pirarucu do cara que tem uma puta indústria lá na Amazônia, que nem sabe que eu existo. Qual é o sentido? [...]. É relação para que a gente faça a roda rodar, né? (Márcio Ávila, Pelotas).

Acho que usar produtos locais não é só numa lógica de entregar um melhor produto possível aos clientes em termos de qualidades organolépticas, tem também muito a ver com sustentabilidade. É assim: é possível se tiver muitos recursos importar produtos incríveis do lado mundo que chegam magníficos, mas acho que o compromisso de comprar local é também um compromisso ecológico, um compromisso de sustentabilidade, um compromisso de apoiar a economia local e produtores locais e criar essas ligações com colaboração entre relações humanos, e também, de proteger a certo ponto, a cultura regional, nacional, o que quer que seja (Diogo Amorim, Lisboa).

Além disso, as motivações desses mercados de valor para inserção de alimentos da sociobiodiversidade nos casos estudados é de incentivar o consumo de alimentos esquecidos (*forgotten foods*), privilegiar a qualidade sensorial e frescor dos ingredientes, contribuir para construção de sistemas alimentares sustentáveis pelos circuitos curtos, diminuindo o impacto ambiental do consumo de alimentos, desperdício e incentivar trocas com justiça social entre produtores e consumidores. Tal qual Zaneti (2017) e Dorigon (2019) verificam em seus estudos. Essas ideias estão reunidas nas falas apresentadas no Quadro 10, a seguir, que mostra a resposta dos entrevistados à pergunta “Na sua opinião, essa relação com produtores da biodiversidade local é rentável?”. É importante ressaltar que nenhum entrevistado destacou que o dinheiro não

era importante, mas, que ele sozinho não sustentava a motivação em continuar a comprar dessa sociodiversidade.

Quadro 10 – Resposta dos chefs brasileiros e portugueses à questão: essa relação é rentável?

Trecho entrevista	Justificativa da compra	Fonte
<i>Nem tudo é só dinheiro. Tem que haver também o outro lado da balança, senão os nossos netos e bisnetos vão deixar de comer muita coisa. Porque as coisas perdem-se no tempo precisamente. Nós temos que dar continuidade e a continuidade deve existir também é um bocadinho como esta. Tem que ser rentável, óbvio, mas ao mesmo tempo temos de pesar. No restaurante, é importante ir buscar o mais local possível. Em primeiro lugar não fica tão longe. Em segundo lugar, sei lá em termos de transporte fica mais barato. Se calhar, não é tão barato a compra. Mas sabemos que vamos comprar qualidade. Porque existe já produção de tudo, na verdade, em Portugal. E nós estamos a dar dinheiro a ganhar, que é mesmo assim, ajudar a desenvolver aquele produtor que é nosso vizinho e economia gera economia, não é. É uma bola de neve. É muito importante nós comprarmos local. No nosso caso, não é tão local, mas é português e é nacional. É uma forma de incentivo a economia de forma geral</i>	Ajudar a economia local Preocupação ambiental Menos custo com deslocamento Preocupação com qualidade do ingrediente Ideal	Lídia Brás, Porto.
<i>Para o produtor, ele acaba por vender. Para mim, confesso que, às vezes, é um investimento, mas que não se torna em rentabilidade. Porque, muitas vezes, o cliente não consegue ver a diferença entre um produto e outro produto. Portanto, se der um produto mais barato, o cliente não vai notar diferença nenhuma e eu posso capitalizar isso. Mas há coisas que... eu também como cá todos os dias e como aquilo que os clientes comem, e há coisas que também me dão gosto.</i>	Ajudar a economia local Preocupação com qualidade do ingrediente Ideal	Paulo Queirós, Coimbra
<i>Um dos nossos focos aqui, além de favorecer as hortas comunitárias urbanas, é favorecer também a agricultura familiar, que é difícil a agricultura familiar entrar nos mercados grandes[...] digamos que nós pensar em termos de sustentabilidade. Essa coisa do lucro é uma parte que é inevitável. Não tem como tu manter um negócio focado só em pedagogia, né? Embora faça muito parte do nosso negócio [...]então, digamos assim, tu aprende as técnicas de gestão mínimas. Digamos que tu vai aplicar ali um markup e a partir daí tu te estrutura como é que vai abrir o teu negócio. [...]Agora, é desafiador, de fato, na prática tu pensar assim o tempo todo. Porque muitas vezes é mais fácil, mais rentável os caminhos tradicionais.</i>	Ajudar a economia local Preocupação ambiental Ideal	Antônio e Márcia, Porto Alegre.
<i>É muito mais rentável. Porque eu não dependo de mobilizar tanto dinheiro. Quando eu trago alguma coisa de fora, eu preciso comprar numa grande quantidade que justifique. Eu consigo manter o frescor. Eu recebo pedidos diariamente, então a parte mais perecível eu recebo todos os dias. Eu consigo ser muito mais rentável através disso. Mas a gente faz um mix disso. Faz um balanço. Um balanço de preço também na questão de orgânicos e coisas assim [...]A gente usa no Madré desde 2014 embaladora a vácuo, sous vide. [...] E aí entrou esse lado de tu aplicar a técnica ao lado comercial e da gestão.</i>	Ajudar a economia local Menos custo com deslocamento	Jorge Curi, Pelotas.
<i>Eu prefiro comprar o Siri do Lion. Eu conheço e sei que ele passa um puta perrengue pra manter a vida dele em pé. Então eu</i>	Ajudar a economia local	Márcio Ávila, Pelotas

<p><i>compro o siri dele. Pago na hora. Nunca perguntei preço, [tipo] “ba tu me baixa preço, cara”. É tipo isso também, é um outro pensamento também. Eu nunca vou pegar um cara como o Lian e perguntar sobre o preço pra ele. [vão dizer] “Ah, tu tá rico, tu compra tudo?” Não, não. Eu brigo o preço é com o frigorífico Silva, mas não com o Lion. Ao contrário ainda, eu quero tirar alguma coisinha do Silva que é pra poder pagar um pouquinho mais pro Lion. Por quê? Porque são dois tipos de vida completamente diferentes. Um tá remando para a filha dele estudar. Tá na correria pra vir pra cá. Ele deixa juntar cinco entregas que é pra não gastar essa gasolina à toa. O outro é um puta frigorífico! Então eu acho que tem toda [uma ideia]. Eu acho que talvez isso seja um capitalismo consciente, não sei bem nem o que isso se encaixa assim. Mas é sem perder uma essência, que é da comida bacana, a do cuidado, desse processo, né?</i></p>	<p>Preocupação com qualidade do ingrediente</p> <p>Ideal</p>	
<p><i>Sim. Sem dúvida. Creio até que a relação tenha evoluído cada vez mais no sentido de ser rentável para ambas as partes. Acho que é mesmo uma tendência, algo natural que assim seja, porque apesar tudo de nós temos o compromisso de só comprar de agricultores locais. Ou seja, não é como se nós estivéssemos a tentar espremer ou pressionar os agricultores locais sob o risco de podermos comprar lá fora cereais mais barato ou o que quer que seja. Nós não fazemos isso como as demais padarias e moagens fazem. Há, de fato, um compromisso, e os agricultores sabem, em comprar local. Ao mesmo tempo, também há uma grande exigência em termos de qualidade e a parceria tem sido muito de fato muito frutífera para ambas as partes. [...] ambos aprendo, ambos ganhando muito mais do que do que dinheiro. Claro que é importante que as relações comerciais sejam boas para ambas as partes do ponto de vista financeiro. Mas também tem sido ótimas estas relações que se criam.</i></p>	<p>Ajudar a economia local</p> <p>Preocupação ambiental</p> <p>Preocupação com qualidade do ingrediente</p> <p>Ideal</p>	<p>Diogo Amorim, Lisboa.</p>
<p><i>Pra eles é muito. Porque a gente paga, sei lá, não vou dizer assim preço de feira, porque não é a feira, né? A gente compra de quantidades diferentes e é uma pessoa só. Mas é quase um valor de feira assim. Então eles ganham mais do que vender para um revendedor assim. Para mim é muito positivo. Porque eu consigo pegar o melhor ingrediente. Porque assim, o mercado não tá interessado em qual batata é melhor, ele quer cinquenta quilos de batata, não interessa se é bom ou não. Entre aspas, não interessa se é bom ou não, mas é que a relação dele com o consumidor é tão distante que pouco, talvez, interfira. Então é legal isso porque quando eles acham coisas incríveis, eles mandam pra nós. Para mim, para os meus restaurantes, isso é fundamental. Assim a gente tem muita dificuldade quando, às vezes, a gente tem que comprar cebola dum distribuidor aí. É triste pra nós, ver que tá chegando à cebola daquele ali e não é do nosso produtor que a gente sabe que ele tem aquela cebola sempre fresquinha, que é top, sabe?</i></p>	<p>Ajudar a economia local</p> <p>Preocupação ambiental</p> <p>Preocupação com qualidade do ingrediente</p> <p>Ideal</p>	<p>Rodrigo Bellora, Bento Gonçalves</p>

Fonte: Elaborado pela autora.

Sendo assim, cada *chef* ou proprietário busca, a sua maneira, inserir esses alimentos a partir de uma equação entre técnicas de gestão e técnicas gastronômicas, conforme a fala do *chef* Jorge Curi:

Então a gente aprendeu muito também a dosar as operações pra conseguir. A carne que eu porciono em bife de 250g, eu uso as aparas para fazer estrogonofe. Quando tu consegue ter essa logística toda, a gente tem índices de desperdício, que é muito abaixo da média nacional. A média nacional é de 7 a 11%. A gente conseguiu atingir de 3 a 4% no papel [...]então, a gente tem restaurantes casuais que a gente mantém preço tudo, mas com uma técnica que estaria numa alta gastronomia, com certeza. Mas sem encarecer um serviço, sem ser toalha de mesa, sem ser coisas que são excessos na gastronomia, que acaba encarecendo (Jorge Curi, Pelotas).

As principais estratégias descritas que aparecem nas falas dos entrevistados (Quadro 10) se dividem em: a) investir em comprar grandes volumes de alimentos locais para facilitar entrega e preço; b) substituir compras internacionais que demandariam um alto investimento por produtos locais de fácil acesso que podem ser entregues com maior frequência; c) diminuir custos com decoração ou detalhes à mesa para investir em ingredientes mais caros em função da qualidade; d) montar pratos com ingredientes da sociobiodiversidade, tradicionais e orgânicos pontuais misturados com ingredientes convencionais de intermediários que sejam mais baratos; e) criar pratos itinerantes para trabalhar com ingredientes da época (trabalhar com sazonalidade) que se encontram mais acessíveis na safra; f) substituir ingredientes que não estejam na safra por ingredientes da safra; g) aliar técnicas gastronômicas (como *sous vide*⁵, fermentação, desidratação, conserva etc.) para aumentar o aproveitamento dos alimentos, seu tempo de prateleira (*shelf life*) e diminuir as perdas (desperdício).

Contudo, foram relatados que alguns modelos de operação de restaurantes não funcionaram na prática, como a ideia de ir à feira e comprar ingredientes de lá em pequenas quantidades, com muita frequência, sendo a *chef* a encarregada de fazer as compras, conforme caso da Moa Cafeteria, Bendita Horta e Madre Mía, já discutido na seção anterior. Nesses casos, a maneira de se manter uma rentabilidade foi relacionada ao fato de não consumir 100% alimentos locais, da sociobiodiversidade e/ou orgânicos, conforme relato de Sofia:

A feira tem produtos e produtos aí com o tempo, eu aprendi, o que eu podia comprar deles e o que eu acabo pegando da Ceasa. O arroz eu tirei, o feijão, eu tive que tirar. Mas tem a tia do feijão que ela me liga, quando ela tem, que é quinze reais o quilo, que é o preço do supermercado, entendeu? E é orgânico, catado a mão o feijão. Então comecei a ter que pesar um pouco melhor as coisas. Mesmo assim, a gente compra muito local. [...], mas eu tive que abrir mão do arroz orgânico, por exemplo. Abrir mão de fazer a massa com o ovo orgânico [...]. Porque o romantismo que a gente faz em torno disso, ficou insustentável, pelo menos para o modelo que a gente tinha [...], mas que o ruim é que a competição na Ceasa é demais. [...] Então, fica um embate sabe? Quando tu chega num momento que tu tem que realmente baixar teus custos (Sofia Corá, Porto Alegre).

⁵ *Sous vide* é uma técnica de cozimento que envolve selar alimentos em sacos plásticos a vácuo e cozinhar a uma temperatura controlada em banho-maria por um período prolongado.

Nesse sentido, o que parece ser uma constância nos cardápios é a inserção de alimentos da sociobiodiversidade pontualmente, mesclando ingredientes convencionas, conforme discutido na seção, em que a compra de orgânicos representa menos de 50% do fornecimento na maioria dos restaurantes. A única exceção à regra é o caso do Restaurante Valle Rústico, que consegue manter também uma propriedade rural para abastecimento do restaurante.

No final, grande parte dessas estratégias são possíveis porque os atores da gastronomia querem incluir produtores socio diversos em seus negócios, seja por posicionamento de marca ou valores do negócio. Para isso, um esforço individual nas relações face-a-face é evidenciado através de constante contato e acordos ajustáveis conforme cada situação/ produto. Além da parceria das relações, outro fator que permite a negociação são os modelos que os *menus* operam.

3.3.4 Como são os restaurantes?

Embora não haja uma definição única, os restaurantes pesquisados têm a característica de apresentarem uma gastronomia contemporânea. O que isso quer dizer? Mesmo que não haja uma classificação unânime sobre tipos de restaurantes na literatura, os pratos ofertados, a arte à mesa (utensílios e montagem), teatralização na apresentação dos pratos (empratamento) ambiente e decoração do restaurante, retórica e reputação do *chef*, muitas vezes, dão indício de uma proposta do estabelecimento. Com isso, batemos o olho e imaginamos que determinado restaurante pertence a determinado nicho. O *marketing* chama isso de identidade de marca - *branding*. A partir dessa ideia, a principal característica de restaurantes contemporâneos é a valorização da criatividade de seus *chefs* e oferta de versões inéditas de preparos (Teixeira, Barbosa e Souza, 2013).

Benemann e Menasche (2017) refletem sobre isso a partir de dois casos de restaurantes. O primeiro, apresenta uma culinária contemporânea porque mistura o novo com a tradição em uma apresentação não convencional. Já o segundo, emprega equipamentos tecnológicos que transformam técnicas culinárias tradicionais (por exemplo a defumação) em novas versões de preparos. Ambos os casos aliam saberes culinários atuais e passados. Talvez essa seja uma boa definição de restaurantes contemporâneos: a combinação de ingredientes, pratos e técnicas tradicionais com inovações atuais.

Portanto, os restaurantes pesquisados se encaixam nessa definição. Todos os restaurantes responderam trabalhar com pratos, técnicas e produtos tradicionais da cultura da região em que estão inseridos tais quais: queijo da serra da estrela, marmelada, arroz de pato etc. (em Portugal); queijo serrano, charque, farofa etc. (no Brasil). Em alguns casos, os restaurantes apresentam esses pratos tradicionais em novas versões como a croqueta de brisket do Restaurante Bistrô Pelotense que é acompanhado de mostarda de butiá, ou Arroz caldoso de costela feita no *sous vide*, com moranga e ovo *poché* do Madre Mía, uma nova versão do carreteio gaúcho. Nesses exemplos, o uso de equipamentos tecnológicos, como a embaladora a vácuo e termo circulador, aliados à criatividade resultam em novas versões dos pratos incorporando a contemporaneidade neles.

Essa mistura nos restaurantes é definida para os entrevistados da seguinte forma:

Quadro 11 – Definições sobre o conceito dos restaurantes pelos *chefs* brasileiros e portugueses

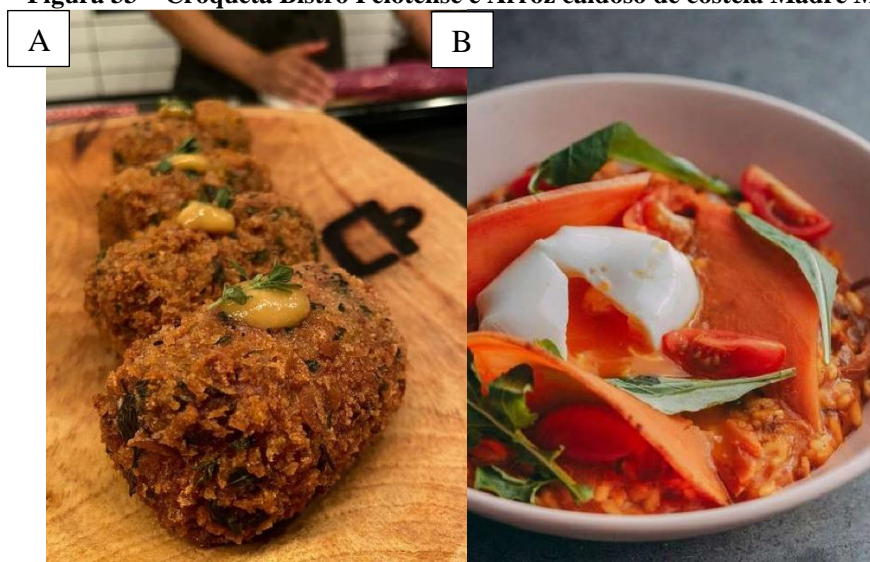
Trecho	Ideia	Fonte
<p><i>Por exemplo, nós temos os folhadinhos de queijo. Isso foi o que? Foi uma coisa que eu... não se inventa nada, não é? Porque já está tudo inventado! Mas, eu peguei na ideia do pastel de Tentúgal da massa filo e por dentro escolhi uma compota de tomate que é feita com um produtor da serra da Losan que só utiliza produtos naturais, de origem biológica e queijo do rabaçal. Queijo típico aqui da região. Enrolamos e fazemos um folhadinho de entrada, mas como tem a comporta há muito clientes que até pedem para ser sobremesa. Isto, por exemplo, é um dos produtos territoriais. A professora Carmem Soares disse-me numa aula da pós-graduação esses dias que cozinha tradicional não existe, que é uma apropriação da palavra. Então eu já agora não chamo de cozinha tradicional, eu acho de intervenção na cozinha territorial</i></p>	<p>Inovação de combinações de pratos tradicionais; Inovação de técnicas; Utilização de ingredientes locais.</p>	<p>Paulo Queirós, Coimbra.</p>
<p><i>O mais tradicional, bem, não é bem tradicional, porque algumas receitas já têm um toque de inovação. Mas, tentar, produto [tradicional]. Acima de tudo, produto. Ora bem, uma definição só uma palavra: pode ser autenticidade. [...] Trazer acima de tudo Trás-os-Montes para o litoral, mantendo tradições, mantendo o produto autóctone, produtos autóctones da região e basicamente é isso: é trazer Trás-os-Montes para o litoral. Os produtos ricos da região</i></p>	<p>Inovação de combinações de pratos tradicionais; Inovação de técnicas; Utilização de ingredientes locais.</p>	<p>Lídia Brás, Porto.</p>
<p><i>A assinatura do Madre é fusão latina. Então a gente acredita na fusão latina, que foi uma América do Sul que virou uma mescla de culturas, né? Então tu pega no Peru, que tem uma organização gastronômica melhor, tu tem isso catalogado como uma culinária Nikkei; uma culinária chaula, uma culinária que é a migração dos chineses com a cultura peruana; [...] então a gente viu que a América Latina ela é uma mix do mundo inteiro. Então, isso permite na criação de pegar referências de outros lugares. Mas, nunca são receitas replicadas. São receitas com uma releitura que a gente pega de outros países. Então, a gente</i></p>	<p>Inovação de combinações de pratos tradicionais; Inovação de técnicas; Utilização de ingredientes locais.</p>	<p>Jorge Curi, Pelotas.</p>

<p><i>usa um ceviche com peixe local, por exemplo. A gente mescla no mesmo prato duas culturas diferentes. Aí a gente faz tipo arroz de quinoa com uma entrecot com o chimichurri para dar essa mescla. Então essas mesclas a gente sempre teve.</i></p>		
--	--	--

Fonte: Elaborado pela autora.

A apresentação dos pratos, conforme a Figura 33, a seguir, remete também a ideia de releitura ou inovações no empratamento que são características de restaurantes contemporâneos. A utilização de charque e de costela nesses pratos tanto se relaciona com ingredientes tradicionais da região dos restaurantes (Pelotas-RS), quanto com pratos da cultura regional, no caso do carreteiro que é tradicional no estado gaúcho. Assim, a apresentação é um elemento de inovação em meio aos elementos comuns da cultura culinária gaúcha.

Figura 33 – Croqueta Bistrô Pelotense e Arroz caldoso de costela Madre Mía



Fonte: (A) Bistrô Pelotense (2023); (B) Madre Mía (2023).

Sendo assim, a maioria dos estabelecimentos apresenta elementos nos cardápios e na decoração dos ambientes que remetem às culturas locais em que estão inseridos: como a apresentação na língua de transmontana no restaurante Stramuntana (Figura 36) e frases como “cozinha portuguesa: a tradição também se descobre nos sabores” da ementa do restaurante Cordel (Figura 37).

Observou-se também que a maioria dos restaurantes ou tem um empório e mercearia junto ao restaurante no qual produtos tradicionais de produtores locais são comercializados (Restaurante Cordel, Gleba Padaria & Moagem, Bendita Horta, Café com Panc e Moa

Cafeteria) ou tem outras operações (Madre Mía, Valle Rústico) ou, ainda, ambos os casos (Gleba Padaria & Moagem, Café com Panc e Moa Cafeteria). Apenas dois estabelecimentos, Stramuntana e Bistrô Pelotense, não tem outra operação ou empório fixo, embora o Bistrô já tenha tido outra operação de creperia na Praia do Rosa - RS. Essas informações estão apresentadas no Quadro 12, a seguir:

Quadro 12 – Outras operações dos restaurantes pesquisados

Ano abertura	Restaurante	Outras operações
1999	Bistrô Pelotense*	-
2009	Valle Rústico	Fazenda própria, Guaraipo bar e cozinha (Bento Gonçalves – RS) Tubuna 750 (Bento Gonçalves – RS), Grimpa pizza (Garibaldi – RS), Apino vinho e cozinha (Garibaldi – RS).
2011	Restaurante Cordel	Mercearia Cordel (Coimbra - PT), vendas pelo site ⁶
2013	Bendita Horta*	Empório (Porto Alegre – RS), vendas pelo site ⁷
2012	Madre Mía	Espaço Nave (Pelotas- RS) e Meio Café (Pelotas- RS)
2015	Gleba Moagem & Padaria	Moagem de grãos própria, 15 operações: Padaria de Alcântara (Lisboa – PT), Padaria de Alvalade (Lisboa – PT), Padaria de Avenidas Nova (Lisboa – PT), Padaria de Campo de Ourique (Lisboa – PT), Padaria de Amoreiras Shopping Center (Lisboa – PT), Padaria do Colombo (Lisboa – PT), Padaria de Telheiras (Lisboa – PT), Padaria de Príncipe Real (Lisboa – PT), Padaria de Estoril (Cascais – PT), Padaria de Cascais (Cascais – PT), Padaria de Ubbo (Amadora – PT), Padaria do Alegro Sintra (Sintra), Padaria de Oeiras Parque (Oeiras – PT), Padaria do Alegro Montijo (Montijo- PT), Padaria de Alegro Alfragide (Carnaxide – PT), vendas pelo site ⁸
2018	Moa Cafeteria	Tú Bar (Porto Alegre -RS)
2020	Stramuntana	-
2021	Café com Panc	Café no Theatro São Pedro (Porto Alegre – RS), Empório (Porto Alegre – RS), Serviço de encomenda de cestas de orgânicos.

Fonte: Elaborado pela autora. Legenda: *Já tiveram outra operação que fechou.

⁶ <https://cordel.pt/mercearia/merceariaprodutos/>

⁷ <https://www.benditahorta.com.br/delivery/4160/menu>

Figura 34 – Empório da Loja Gleba em Estoril



Fonte: Gleba (2023).

Embora apenas 5 tenham, de fato, um espaço de empório, outros restaurantes declararam que, muitas vezes, acabam tornando o espaço dos restaurantes um canal para divulgar ou comercializar produtos de produtores locais, conforme os entrevistados no Brasil e em Portugal sugerem:

Tem muita gente que vem de Trás-os-Montes aqui e vem me apresentar aquele produto: [dizem] “fiz um bolo, fiz um doce novo, só que estou a utilizar uma coisa muito estranha, cogumelos, por exemplo, eh pá, são os cogumelos moradores desta região experimental.” E nós vamos ajudar. Vamos publicitar sempre com este intuito (Lídia Brás, Porto).

Eu, às vezes, nem quero alguma coisa e chega o tio do abacate lá - que é um fornecedor que eu vejo uma vez por ano, ele nem me liga, ele não atende o telefone - ele tem uma floresta de abacate que produz uma vez por ano e todos os abacates produzem juntos. Então ele começa a chegar lá com o carrinho dele. E as vezes os caras [cozinheiros] não tem mais o que fazer com abacate, já criei todos os pratos possíveis, não aguento mais abacate, mas tipo assim, a gente tinha que vender eles. E o que aconteceu? É nesses momentos a gente cria esses projetos: que são o projeto cestas. Então aí quando tem muito de alguma coisa eu ponho aqui na padaria no meu caixa, chamo a galera e falo “vendam” por dois pila, sei lá, mas pra ajudar o cara, e vende. Então, eu acho que é essa a grande diferença (Rodrigo Bellora, Bento Gonçalves).

Nessas ocasiões relatadas pelos entrevistados percebeu-se que o empório ou a venda de cestas é uma estratégia do restaurante para escoar o volume de produção dos agricultores parceiros.

Figura 35 – Empório e feira de orgânicos do Restaurante Bendita Horta



Fonte: Acervo da pesquisa.

Outra estratégia percebida foi a utilização de técnicas gastronômicas sua validade, ou tempo de prateleira (*shelf life*) e conseguir estocar determinados produtos para tê-los à disposição em outras épocas do ano. Por exemplo, através de conservas, fermentados, desidratação, conservação a vácuo, polpas congeladas dentre outras citadas pelos entrevistados. Essas estratégias se relacionam com compras em grande volume, nos casos em que há mais de uma operação do mesmo *chef*, o que dá suporte e estrutura para que haja uma compra desse porte. Essa compra em grande volume parece ser um elemento importante visto que ela permite que condições como entrega e preço sejam viáveis a restaurantes e agricultores. Outra questão é o papel do restaurante para além da venda e consumo de pratos, mas, como divulgação desses produtos. Conforme a pesquisadora Patrícia comenta, os trabalhos desses *chefs* tem ganhado destaque na mídia atualmente, e essa aparição midiática da gastronomia, pode colaborar, em alguma medida, para difusão sobre a temática, segundo ela:

[...] Eu acho que, o que aparece na mídia, vamos dizer, reverbera muito. Como tudo que está na mídia. E eu acho que o papel é um bônus, digamos, se houver gente de projeção falando sobre isso, falando bem, falando com conhecimento de causa, não só marqueteiramente, falando porque realmente faz e valoriza (Patrícia Gomensoro, Lisboa).

Essas impressões convergem aos estudos de Zaneti (2017) e Jacob (2012) que indicam o aparato midiático atual da gastronomia, como um elemento de influência sobre as dietas. *Chefs* são formadores de opinião e influenciam os bens de consumo alimentares. Portanto, os

restaurantes acabam também sendo parte dessa gastronomia, mas, ainda, em um viés bastante elitizado e nichado.

3.3.5 Como são os *menus*?

Os *menus* dos restaurantes contemporâneos entrevistados apresentaram características similares. Isso porque todos os restaurantes apresentam opções sazonais em pratos *à la carte*. A maioria também oferta pratos fixos que podem sofrer adaptações conforme safras. Além de *à la carte*, modelo de serviço *menu* degustação e *buffet* foram encontrados nos restaurantes indicando variabilidade entre eles.

Nas opções sazonais, as trocas dos cardápios variam conforme o dia, a semana, a estação ou a safra (que muitas vezes estão relacionadas). Nos *menus* diários, o funcionamento é ter um prato do dia anunciado para aquela refeição e no dia seguinte, o prato do dia é alterado. No prato da semana, o mesmo ocorre tendo a variação após 5-7 dias, dependendo de quantos dias o restaurante funciona. Essas duas versões de pratos sazonais *à la carte* vem acompanhada de cardápios fixos que tem pratos disponíveis o ano todo.

No caso do serviço de *buffet*, ocorre quase que a mesma coisa, porém, observa-se maior liberdade em inovar e adequar os pratos conforme as safras de alimentos. Nesses casos a estratégia de adaptar pratos ou criar outros específicos de acordo com a safra de produtos também é melhor aceita pelos clientes, embora tenham expectativas de encontrar alguns pratos sempre (fixos) nesse serviço. Por isso, esse tipo de *menu* pode ser entendido como semiflexível porque mesmo que tenha uma demanda sazonal de produtos para os pratos sazonais daquele período, há opções que não variam e demandam os mesmos ingredientes o ano inteiro. O *menu* semiflexível foi o mais encontrado na investigação.

Já no *menu à la carte* de estação, os pratos todos são alterados. Foram encontradas opções em que os pratos trocam 2 vezes no ano (*menu* inverno e *menu* verão) ou a cada estação (inverno, outono, primavera e verão). Nesse tipo de modelo, os pratos variam totalmente conforme a frequência das estações (duas ou 4 vezes no ano). O último modelo encontrado é o modelo *menu* degustação em que uma sequência de pratos surpresa ao cliente é servido em uma ordem pensada pelo *chef*. Nesse tipo de serviço os pratos podem sofrer alteração diária, mas, geralmente, ocorre alteração conforme as safras repetindo-se alguns pratos em curto espaço de tempo. Esse conjunto de *menus* variáveis se encaixa em uma categoria de cardápio flexível em

que a variação das safras interfere totalmente na disponibilidade dos pratos. Essas classificações e características dos *menus* dos restaurantes pesquisados estão apresentadas no Quadro 13, a seguir.

A seguir, são apresentados os *menus* dos restaurantes Stramuntana, Cordel, Bistrô Pelotense e Madre Mía (Figura 36, Figura 37, Figura 38 e Figura 39), divulgação dos restaurantes Moa, Café com Panc, Bendita Horta e Gleba anunciando os pratos do dia, semana ou produto sazonal (Figura 40, Figura 41, Figura 42 e Figura 43) e informações sobre o *menu* degustação, no Caso do Restaurante Valle Rústico (Figura 44). Conforme pode ser analisado nesse quadro e nas figuras posteriores, os cardápios dos restaurantes analisados têm opções sazonais nos *menus*. Ainda que essa troca dos cardápios possa variar, mantendo pratos fixos em muitos casos, trazendo uma necessidade de determinados ingredientes serem sempre comprados.

A variabilidade dos cardápios é uma característica muito importante quando se fala na inserção de alimentos da sociobiodiversidade em modelos de sistemas alimentares sustentáveis. Isso porque a demanda fixa é um problema de insustentabilidade, conforme a fala da entrevistada:

O menu fixo obriga que exista aquele produto o ano todo nas mesmas condições e isso não é possível [...] os menus fechados são um problema no sentido em que não é possível ter tomates o ano inteiro. Ter alfaces o ano inteiro. Se calhar as couves talvez, mas há uma série de produtos que não é possível garantir. E se o menu do restaurante é fechado, claramente, já não estás a incluir produtos sazonais. Ou então se estas, estás a importá-los ou de estufas ou dos estrangeiros e logo aí já não é um sistema sustentável (Inês Coimbra, Lisboa).

Nesse sentido, o consumo de alimentos da sociobiodiversidade se alinha a estratégias de SAN nos territórios a medida em que respeita a sazonalidade dos ingredientes. Isso contribui para a variabilidade das dietas, que por sua vez, vai na contramão da monotonia alimentar atrelada ao alto consumo de ultraprocessados que tem gerado desafios de saúde no mundo todo, em outras palavras, a sindemia global (Swinburn *et al.*, 2019). Portanto, contribui para dietas alimentares sustentáveis (Marchioni; Carvalho; Villar, 2021).

Quadro 13 – Categorização dos Restaurantes da pesquisa

Restaurante	Tipo Serviço	Classificação do <i>menu</i>	Descrição Modelo de <i>menu</i>
Restaurante Cordel (PT)	À la carte e Prato do dia	Flexível	Prato do dia* – muda todo dia; Pratos Sazonais* – mudam 4 a 2 vezes por ano conforme as estações.
Gleba Moagem & Padaria (PT)	Sem serviço – produtos expostos no balcão	Flexível	Pratos Sazonais* – mudam conforme datas especiais e safras.
Stramuntana (PT)	À la carte e Menu degustação	Flexível	Pratos Sazonais* – mudam conforme as safras.
Bistrô Pelotense (BR)	À la carte e Prato do dia	Semiflexível	Pratos Sazonais* – mudam conforme as safras; Pratos Fixos –tem sempre.
Madre Mía (BR)	À la carte (noite) e Buffet (dia)	Semiflexível	Pratos Sazonais* – mudam conforme as safras; Pratos Fixos – tem sempre.
Valle Rústico (BR)	Menu degustação	Flexível	Pratos sazonais* – mudam conforme as safras.
Moa Cafeteria (BR)	À la carte e Prato da semana	Semiflexível	Prato Semanal* – muda a cada semana; Pratos Fixos –tem sempre.
Bendita Horta (BR)	Buffet, À la carte e Prato da semana	Semiflexível	Prato Semanal* – muda a cada semana; Pratos Fixos –tem sempre.
Café com PANC (BR)	À la carte e Prato do dia	Semiflexível	Prato do dia* – muda todo dia; Pratos Fixos – pratos tem sempre.

Fonte: Elaborado pela autora. Legenda: *Ingredientes dos pratos são alterados conforme disponibilidade e safra.

Figura 36 – Ementa Restaurante Stramuntana

Stramuntana

Sejam bem-vindos à nossa casa, que é, em primeiro lugar: Sua!
Delicie-se com a gastronomia Transmontana.
Aqui, cada prato é idealizado ao sabor das estações;
Cada ingrediente é adicionado ou retirado da carta consoante o tempo próprio que cada um tem na natureza.
Trazemos um pouquinho de Trás-os-Montes para o litoral:
Onde a Cozinha Tradicional reemerge avivando memórias; relacionando cada receita às memórias de crescimento num pedaço do "Reino Maravilhoso" de Miguel Torga.
Stramuntana em Mirandês - Transmontana em Português, pois é esta a origem da nossa essência; da nossa cozinha...
Bem-vindos ao nosso cantinho de Trás-os-Montes.

Séian bienbenidos a la nuossa casa, que ye, an purmeiro lhugar: Suel
 Delicie-se cula gastronomie Stramuntana.
 Eiqui, cada prato ye eidealizado al sabor de las stações;
 Cada angridiente ye adicionado ó retirado de la carta consuante l tiempo próprio que cada un tiene en la naturaleza.
 Trazemos un cachico de Trás-los-Montes pa l litoral:
 Adonde la Cozinha Tradicional reemerge abibando mimórias; relacionando cada receita a las mimórias de crecimiento nun pedaço de l "Reino Maravilhoso" de Miguel Torga.
 Stramuntana an Mirandês - Strasmuntana an Pertués, pus ye esta fourige de la nuossa eissencia; de la nuossa cozina...
 Bienbenidos al nuosso cantico de Trás-los-Montes.

Stramuntana

Para Começar = Para Ampeçar:

Pão = Pan – 3.2
Prova de azeite = Prova d' azeite – 2.6
Azeitonas aromatizadas = Azeitunas aromatizadas – 1.6
Tábua mista = Tauba mista – 15
Farinheira com grelos = Farinheira cun grelos – 5
Chouriço na brasa = Chouriço assado – 6
Alheira grelada = Tabafela assada – 5.2
Cogumelos com chouriço e ervas = Roques cun chouriço i yerbas – 6
Cogumelo na brasa = Roque assado – 5.2
Pataniscas de bacalhau – 4,95
Folhado e carne com cogumelos = Folhado de chica cun roques – 4.8

Para Comer = Para Qsemer:

Bacalhau com broa = Bacalhau cun broa – 22 / 38
Bacalhau com alheira = Bacalhau cun tabafela – 22 / 38
Polvo no forno (Arroz) = Polbo ne l forno (Arroz) – 38

Carne na Brasa - Carne Assada
Posta à stramuntana – 38
Lombinhos de boi = Lombicos de bui – 45
Naco de entrecote = Caco de entrecote – 60
Espetada de vitela = Spetada de bitela – 18
Cardeiro na brasa = Canono assado – 22 / 38
Plumas de Parca = Prumas de cochino – 22

Cuscus base da panela - Cuscus base de 1 Pote
Milós ricos – 18
Cuscus transmontanos = Cuscus stramuntanos – 19

Iva incluído à taxa legal em vigor
 Os nossos pratos podem conter as seguintes substâncias: Glúten, Crustáceos e Moluscos, Ovos, Peixes, Frutos secos e Glúten.

Stramuntana

Mais um Bocadinho = Mais um cachico

Papas de Sarrabulho – 3.2

Caldo de casúlas = Caldo de cascas – 3.2

Sopa da dia = Caldo de l die – 1.8

Batata rústica = Patata rústica – 3

Batata rústica picante = Patata rústica queimosa – 3

Grelas com azeite e alho = Grelas cun azeite i alho – 5

Legumes salteados = Legumes salteados – 3.5

Arroz branco = Arroz branco – 3

Arroz caldoso = Arroz caldoso – 3

Para se Lambuzar = Para se Ihambuzar:

Pudim de grelos = Pudim de grelos – 3.5

Pudim de pão = Pudim de pan – 3.5

Milhos doces – 3

Doce da Casa = Doce de la casa – 3.5

Torta de Laranja = Torta de Iharanja – 3.5

Maçã assada = Maçana assada – 3

Leite creme = Leite creme – 3.5

Bolo mousse de chocolate = Bolho mousse de chocolate – 4.5

Molotoff = Molotoff – 3

Queijo com compota = Queiso cun cumpota – 4.8

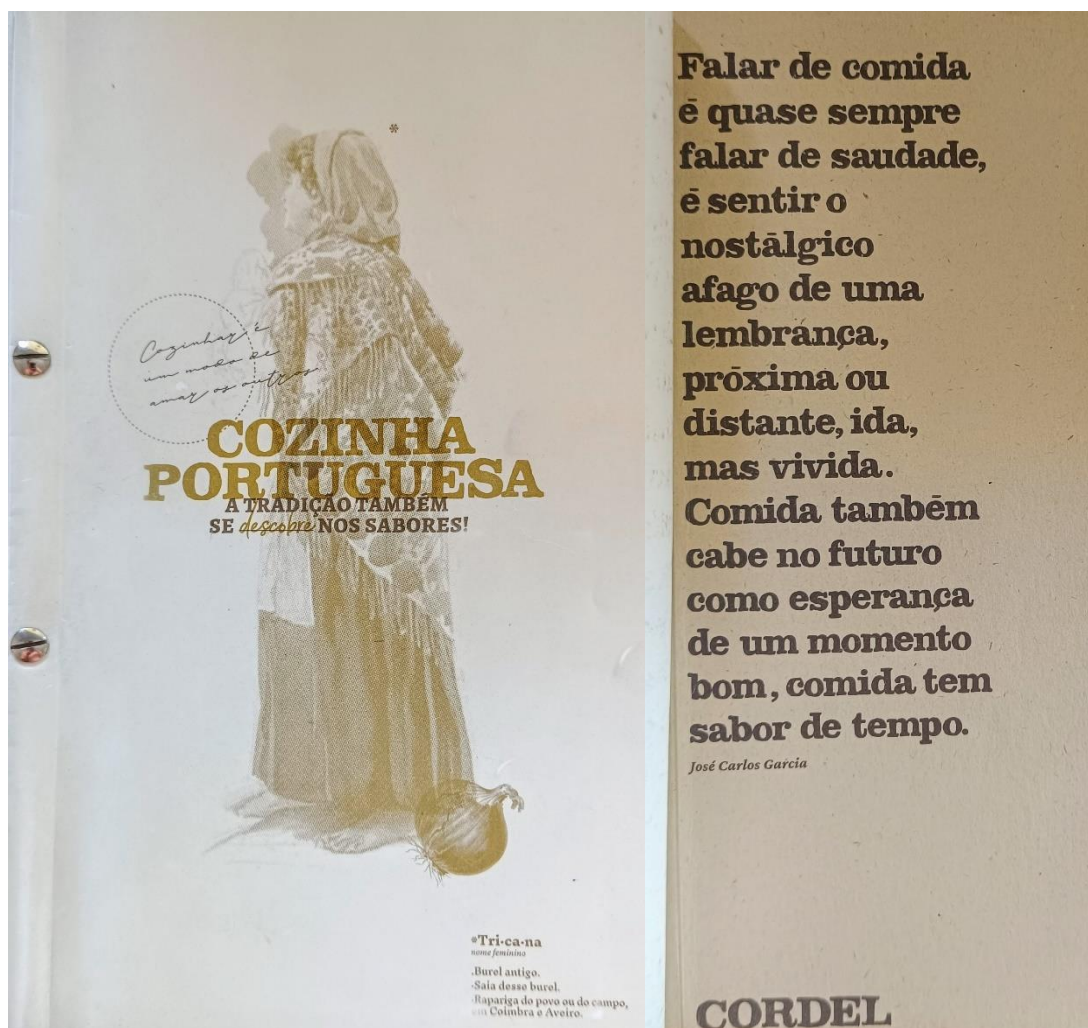
Carpaccio de ananás = Carpaccio de ananaç – 3.75

Iva incluído à taxa legal em vigor

Os nossos pratos podem conter as seguintes substâncias: Glúten, Crustáceos e Moluscos, Ovos, Peixes, Frutos secos e Glúten

Fonte: Acervo da pesquisa de campo (2023)

Figura 37 – Ementa Restaurante Cordel



*Cozinhar é
um modo de
amar os outros*

**COZINHA
PORTUGUESA**
A TRADIÇÃO TAMBÉM
SE *descobre* NOS SABORES!

**Falar de comida
é quase sempre
falar de saudade,
é sentir o
nostálgico
afago de uma
lembrança,
próxima ou
distante, ida,
mas vivida.
Comida também
cabe no futuro
como esperança
de um momento
bom, comida tem
sabor de tempo.**

José Carlos Garcia

*Tri-ca-na
nome feminino
Burel antigo.
Sala desse burel.
Rapariga do povo ou do campo,
em Coimbra e Aveiro.

CORDEL

CORDEL
CARTA
PRIMAVERA
VERÃO

PRODUTOS DA REGIÃO
À MESA E OS AMIGOS
À VOLTA DELA.

Cozinha das Tascas

Cesto de pão pequeno 3€
Cesto de pão grande 5€
***Composto pequeno 9€ / grande 12.5€**
Pão, azeitonas com tomilho serpião da Louã, azeite transmontano, queijo rabaçal, presunto de barrosa
Creme de legumes do dia 3€
Mexilhões em vinagrete 8€
Folhadinhos de queijo Rabaçal 8€
Cogumelos gratinados 8€
Perdiz de escabeche 10€

Cozinha do Mar e do Mondego

Polvo com batata-doce, cebola roxa, salada de pimentos assados 22.5€
***Robalo em espumante Baga com puré de batata-doce, espargos e tomate cherry 20€**
Bacalhau, broa e puré de grão 21€
Camarão com alho e citrinos e arroz aromatizado com lima 19.8€

Cozinha do Campo e da Serra

Posta de vitela grelhada à Cordel com batata corada, aïoli caseiro e salada verde 1 pax 19.5€ / 2 pax 37.5€
Bife à Cordel com cogumelos, presunto e batata frita 19€
***Bochechas de porco em vinho da Bairrada com puré de batata e espargos 17.5€**
Coxa de pato confitado com puré de espargos, folhadinho de legumes e laranja marinada em azeite e alho 22.5€

Vegetariano

Prato Vegetariano
Variável conforme produtos disponíveis no mercado 12.5€
Informe-se com o nosso colaborador

Para os mais pequenos até aos 10 anos

Bife grelhado 100gr ou hambúrguer artesanal 100gr, ovo estrelado, arroz e batata 10€

Prove as nossas sobremesas artesanais

Peça a nossa carta de sobremesas

Já conhece os nossos Bolos de Aniversário?
(com encomenda antecipada)
No caso de cravar o seu Bolo sobremesa soma taxa de serviço de 1€ por pessoa.

*Especialidades da casa preparadas com produtos regionais
Os acompanhamentos poderão sofrer alterações conforme disponibilidade de mercado.
Substituímos certos produtos caseiros de origem ou reconstituídos: carneiro (gibão), croquetes, ovos, peixe, amendoins, açaí, leite, frutos de caixa tipo, azeite, misturada, sementes de cápsula, E220, E221, E222, travejo e melancão.
Podem integrar no todo ou em parte os nossos pratos com vegetais.
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o cravart, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente na porção por individualidade.
Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor.

Arroz Carolino do Baixo Mondego de:

Carqueja 32€ <small>carne de porco em vinho d'alhos, refúcio de carqueja e enchidos tostados</small>	Polvo 40€
	Robalo 42€

Estes pratos têm uma configuração aproximada de 40cm. para 2 PAX

Fonte: Acervo da pesquisa de campo (2023).

Figura 38 – Cardápio Bistrô Pelotense

BISTRÔ PELOTENSE		R\$
Couvert		
Entradas/Petiscos		
Croqueta de Brisket (1 unid.)		R\$ 32
Lasanha de Abobrinha		R\$ 21
Linguiça Defumada		R\$ 22
Pastel de Bacalhau (1 unid.)		R\$ 38
Pastel de queijo c/ geleia de tomate (1 unid.)		R\$ 24
Provoleta		R\$ 22
Polvo c/ Batata Frita		R\$ 89
Queijo Coalho		R\$ 21
Queijo Queente		R\$ 21
Salada Verde		R\$ 18
Pratos		
Arroz com Polvo		R\$ 99
Arroz Preto com Camarões		R\$ 72
Bife Ancho		R\$ 59
Entrecot		R\$ 69
File à Dijon		R\$ 65
File à Milanesa c/ Talharim ao Molho de Roquefort		R\$ 56
File à Parmegiana		R\$ 69
File à Pomodoro		R\$ 74
File c/ Queijo Queimado		R\$ 69
File na chapa c/ Talharim ao Molho de Tomates Assados		R\$ 56
File Napolitano		R\$ 69
File do Bistrô		R\$ 79
File Recheado c/ Roquefort		R\$ 65
File c/ Molho de Fungui e Talharim		R\$ 74
File Wellington		R\$ 94
Mil Folhas de Matambre		R\$ 69
Picanha Baby		R\$ 116
Prime Rib		R\$ 110
T-Bone		R\$ 79
Vazio		R\$ 59
Vazio c/ Queijo Acebolado		R\$ 66
Nossos Lanches		
Chivito		R\$ 36
Hamburguer		R\$ 32
Pizza Calabresa		R\$ 32
Pizza File, Cebola Caramelada e Roquefort		R\$ 38
Pizza Marguerita		R\$ 32
Pizza Mussarela		R\$ 32
Pizza Presunto e Queijo		R\$ 32
Pizza Três Queijos		R\$ 32
Acompanhamentos		
Abobrinha Salteada c/ Queijo Mãe Natureza		R\$ 19
Batata c/ Queijo Roquefort		R\$ 16
Batata Frita		R\$ 18
Batata Grelhada (Doce ou Inglesa)		R\$ 14
Cebolas Assadas na Manteiga c/ Tomilho		R\$ 16
Fettuccine c/ Molho de Queijo Roquefort		R\$ 22
Gratinado de batata (Doce ou Inglesa)		R\$ 20
Legumes Assados		R\$ 20

Crepes	
Calabresa	R\$28
Camarão	R\$38
File, cebola caramelada e roquefort	R\$38
File Com shitake	R\$38
Franço	R\$30
Presunto	R\$30
Presunto, champignon e requeijão	R\$32
Mussarela, tomate e orégano	R\$28
Quatro queijos	R\$36
Crepes doces	
Brigadeiro	R\$24
Brigadeiro com banana	R\$26
Brigadeiro com nozes	R\$28
Doce de leite	R\$24
Doce de leite com banana	R\$26
Doce de leite com coco	R\$26
Doce de leite com nozes	R\$28
Nutella	R\$32
Nutella com Nozes	R\$36
Sobremesas	
Ambrosia	R\$ 18
Brigadeiro de Colher	R\$ 18
Panqueca de Doce de Leite	R\$ 19
Pudim de Leite	R\$ 12
Quindim	R\$ 12
Sorvete artesanal(chocolate, chocolate suíço, doce de leite, doce de leite suíço, flocos e creme)	R\$ 12.

Fonte: Acervo da pesquisa de campo (2024)

Figura 39 – Cardápio Madre Mía⁵⁵

MADRE MIA!
FUSÃO LATINA

SOMOS UMA FUSÃO DE BAR, RESTAURANTE E ESPAÇO DE ARTE

Piqueos
Pequenas porções para colocar no meio da mesa, tapear e beber!

Clássicos

Papas Puta Madre
Nosso maior clássico, desde 2012.
Batatas rústicas acompanhadas dos molhos manso e bravo

Gracias Ignacio
Nachos mexicanos, molho bravo, creme azedo, milho crocante e salsa.
Acompanhe guacamole

Daditos
Dadinhos de tapioca e queijo coalho fritos e servidos com a nossa geleia de pimenta.
A volta de um dos pratos mais queridos

Novas Diversões
Croquetes de costela assada lentamente, abóbora, queijo parmesão serrano e maionese da casa.
Sucesso dos bares latinos, a nossa maneira

⁵⁵ Essas não são todas as páginas do cardápio, o cardápio completo ainda tem uma página com opções de pizza, uma página com opções de sobremesas e uma, com bebidas.



Fonte: Acervo da pesquisa de campo (2023).

Figura 40 – Prato do dia Moa Cafeteria



Fonte: Moa Cafeteria (2024).

Figura 41 – Prato do dia Café com Panc



Fonte: Café com Panc (2023).

Figura 42 – Prato da Semana Bendita Horta



Fonte: Bendita Horta (2024).

Figura 43 – Prato sazonal Padaria Gleba



Fonte: Gleba Padaria & Moagem (2024).

Figura 44 – Menu Degustação Valle Rústico



Menu Natureza

Uma sequência de oito etapas para sentir o sabor dos ingredientes frescos disponíveis neste momento. Menu degustação surpresa assinado pelo chef Rodrigo Bellora. Esperamos que aproveitem cada etapa em seu máximo!

Este menu possui estreita relação com a nossa terra e representa todo respeito e cuidado que temos com a natureza. Muitos dos ingredientes são cultivados na nossa propriedade, outros são fornecidos por uma rede de produtores orgânicos. O Menu Natureza é uma manifestação de sabor e simplicidade em cada prato.

Fonte: Valle Rústico (2024).

Nessas ilustrações, fica evidente que não há uma estratégia de comunicação única dos cardápios para destacar que são utilizados alimentos da sociobiodiversidade ou ingredientes tradicionais e locais nos cardápios. Inclusive, muitas vezes, essa inserção não é divulgada, como no caso do Ceviche do Madre Mía que não está mais no cardápio (Figura 39) mas foi citado pelo *chef* Jorge Curi em entrevista que é feito com uma espécie de peixe local manejado por pescadores artesanais, e, essa informação não era divulgada no cardápio. Outro exemplo é o cardápio do Bistrô Pelotense (Figura 40) que oferece nas entradas croqueta de *brisket* (Figura 33) que foi relatada pelo *chef* Márcio Ávila em entrevista, que é acompanhada de mostarda de butiá, ingrediente da sociobiodiversidade brasileira, que não é citado no *menu*.

O *chef* Márcio relatou que essa estratégia de “omissão” é pensada por dois principais motivos. O primeiro, se relaciona ao “cansaço” que ele enxerga em colocar um excesso de informações sobre a origem dos ingredientes nos cardápios. O segundo, é porque o público dele não valoriza, necessariamente, esses ingredientes, pelo contrário, o *chef* relatou dificuldade em vender, por exemplo, charque, ou a mostarda que não é clássica e contém butiá, o que gera estranhamento por parte de alguns clientes, conforme o relato:

E tu olha o nome de um prato assim. Hoje, o tipo de cocção vira nome, tempero vira nome, né? E ainda nome e sobrenome, porque vira salsinha da dona Rosalia, de Santa

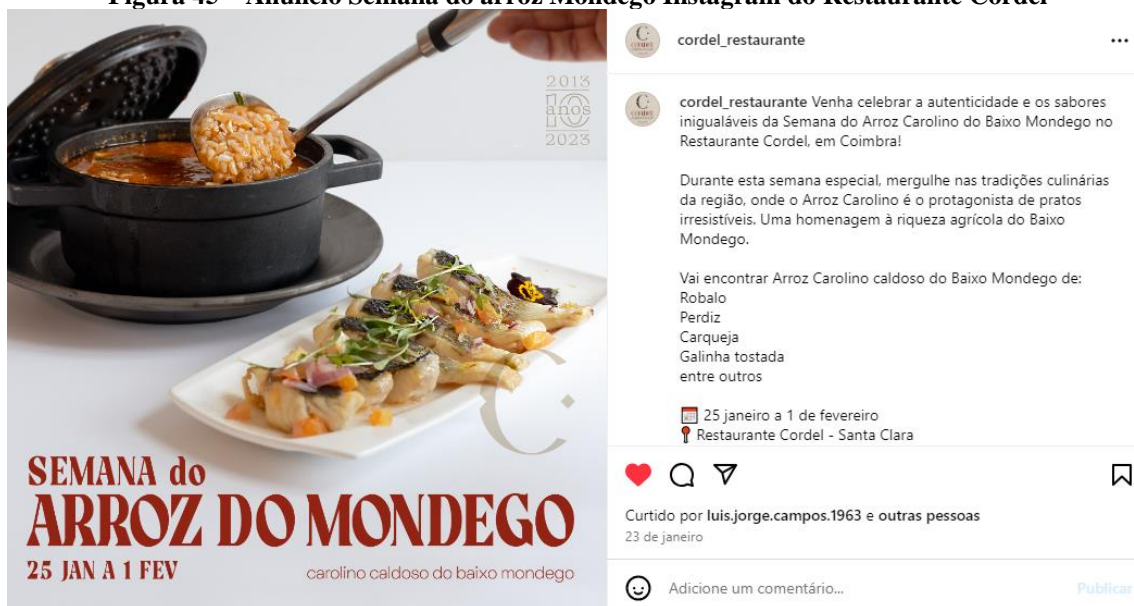
Vitória. Então eu acho que a cozinha tá se tornando [burocrática]. [...] E tu vai ver, tem coisas mágicas. A croqueta essa aqui, eu poderia ter um nome dela doze linhas e o garçom poderia ficar cinco minutos falando coisa dela, entendeu? Que ela é defumada no forno a lenha, depois ele é desfiado no próprio caldo. Aí tem uma mostarda de butiá em cima que é maravilhosa. [...], mas, assim a gente procura que as coisas sejam simples. [...] a gente começou a resgatar coisas que se comiam aqui. Coisas básicas. O charque a gente teve tanta dificuldade que hoje até parou. Não faço. Porque a gente atende um público local e esse público local [não come]. Nós tínhamos que ter, era o nosso objetivo. No início, quando a gente abriu aqui, no cardápio, tinha três pratos com charque. Ninguém pedia. E aí, eu digo cara: “nós vamos fazer assim, o couvert [entrada] nós vamos mudar e vamos dar de presente. Puxa, vai, tem que comer. Aí, várias pessoas, diziam: “não, a gente só veio pra jantar mesmo.” Nem dado não quer. E aí me incomodava muito isso e eu falei não, cara, vamos comer, não tem essa de não querer. Nós vamos mentir, nós vamos botar embaixo que nem criança, nós vamos fazer qualquer coisa, mas não teve (Márcio Ávila, Pelotas).

A *chef* Sofia Corá converge a ideia de cansaço do *chef* Márcio Ávila, e indica que conceitos divulgados pela Moa, como o *slogan* antigo do café: orgânico, artesanal e feito por mulheres, muitas vezes, gerava entendimentos distintos dos simbolismos que o restaurante queria comunicar. Por exemplo, o artesanal tinha o intuito de comunicar que todas as preparações são feitas “do zero” pelo restaurante, ou seja, uma massa não é comprada pronta, mas feita ali, implicando associação entre boa qualidade dos preparos e a ideia de artesanal. Contudo, muitos clientes enxergavam esse conceito de forma completamente diferente, entendendo que o restaurante não era profissional. Um pouco na dualidade de que artesanal é o oposto de industrial, conforme o relato:

Então, meio que a gente foi vendo assim que não é uma coisa que a pessoa não vai por estar escrito artesanal, mas será que eles lendo artesanal não acham que é uma coisa muito caseirinha? Quando na real tem uma cozinha industrial lá em cima, sabe? E talvez eles deixem de valorizar, porque eu tô botando o nome no meu slogan, dizendo que eu sou manual e caseira, quando na real eu sou, mas eu quero que tu me leve a sério porque é extremamente profissional o que eu faço. Então, tá caindo inclusive, a gente vai tirar o feito por mulheres esse ano, porque ninguém mais precisa saber que é. Só é. A gente vai continuar só contratando mina (Sofia Corá, Porto Alegre).

Em resumo, mesmo que haja contradições, percebeu-se que há mais inclinação em divulgar os alimentos tradicionais nos *menus* de restaurantes portugueses do que nos restaurantes brasileiros. O restaurante Stramuntana e o restaurante Cordel e Gleba Padaria & Moagem deixam bem claros a utilização de ingredientes locais, inclusive, fomentado eventos para divulgar esses alimentos. É o caso da semana do arroz carolino, uma variedade de arroz tradicional do baixo Mondego, região de Coimbra em Portugal, que ganhou vários pratos sazonais no restaurante Cordel, como o arroz de carqueja (outra espécie da sociobiodiversidade portuguesa), conforme apresentado na Figura 45, seguir.

Figura 45 – Anúncio Semana do arroz Mondego Instagram do Restaurante Cordel



Fonte: Cordel Restaurante (2024).

A fala de Diogo Amorim, a seguir, complementa a ideia de que a padaria se coloca como responsável no papel de divulgar tanto os alimentos, quanto os próprios agricultores, mesmo que muitas vezes seja trabalhoso captar o tempo deles para isso:

Então, efetivamente, do nosso lado há esse objetivo: comunicar melhor, explicar e sensibilizar mais. Do lado dos agricultores, é onde já há, de modo geral, a essência que deve ser comunicada. Muitas das vezes também não é fácil obter o coração destes agricultores. Porque, muitas das vezes são pequenos negócios. Os donos e os empreendedores são super absorvidos pelas operações do dia a dia e nem sempre conseguem também contribuir muito para produzir estes conteúdos, de modo que o mesmo possa ser comunicado. Mas nós também temos tentado, e temos planos para fazer cada vez mais, de atribuir a nós essa responsabilidade. Ou seja, nós também irmos às quintas, irmos às herdades, irmos às pequenas fabricas, onde esses produtos são produzidos e fazer perguntas, captar imagens, para depois sermos mais capazes de comunicar os valores que tens esses produtos (Diogo Amorim, Lisboa).

Nesse sentido, foi bastante expressado pelos entrevistados como o restaurante desempenha papel educador. Tanto no quesito de apresentar um ingrediente local desconhecido para a população, quanto de aproximar os consumidores ao entendimento sobre as dinâmicas agrícolas e sazonalidade. Dessa forma, muitas vezes, um cliente acaba conhecendo um produto da biodiversidade local e provando ele pela primeira vez nos restaurantes. Assim, o restaurante acaba divulgando esses ingredientes, e por vezes, ensinando sobre o valor deles e sua contribuição a estratégias de desenvolvimento sustentável ou etnodesenvolvimento.

De toda forma, o respeito à sazonalidade dos ingredientes é importantíssimo. Isso porque parte do problema das estruturas dos sistemas alimentares atuais é a oferta dos mesmos

alimentos constantemente, o que provoca modelos insustentáveis de agricultura (Coelho-de-Souza, 2020a; FAO, 2019). Por outro lado, conforme visto anteriormente, modelos de etnodesenvolvimento privilegiam dinâmicas em que haja variabilidade das espécies nas dietas, se alinhando a construção de cadeias de produtos da sociobiodiversidade conforme teoria de Ramos (2019), cadeias agroalimentares curtas conforme teoria de Schneider e Conterato (2017) e cadeias gastronômicas curtas sinérgicas conforme teoria de Zaneti (2017).

Essa variabilidade, na prática, implica trabalhar em uma lógica “alternativa” ao modelo operacional atual dos restaurantes: alterar os *menus* com certa frequência o que gera uma demanda de trabalho dos restaurantes em: pesquisar novos ingredientes e referências, desenvolver e testar novos pratos, procurar novos fornecedores, imprimir novos cardápios, trabalhar divulgação dos *menus*, testar a aceitabilidade dos pratos pelo público, fazer treinamento dos cozinheiros entre outras dinâmicas que alteram toda a operação do restaurante. Além disso, outro ponto importante é o conhecimento dos atores da gastronomia sobre sazonalidade dos produtos. O relato da agricultura Catarina retrata bem esse ponto:

Eu tive, por exemplo, uma situação em que o chef desenvolveu [uma carta] ele quis que eu lhe que fornecesse as flores [...]Ele desenvolveu o menu todo sem perceber antes, se na altura quando ele ia fazer a apresentação daquele menu, se o produto, a matéria-prima, existia no mercado ou se eu havia algum. Está a entender? Chegou a esse cúmulo. [...] [e ele me procurou] para tentar arranjar. Mas eu lhe disse-lhe: ‘mas nesta altura não há, só daqui por um mês’ E o senhor ficou: ‘á agora?’. Tem que fazer tudo outra vez. O que eu tiro de algumas situações desse gênero é isto. É que os chefs têm pouco conhecimento da sazonalidade dos produtos. Alguns já têm e fazem e desenvolvem os menus. Muitos porque já têm, os pais faziam a sua horta e já desde miúdos já percebiam a dinâmica e durante a formação que tiveram já foram desenvolvendo essa parte também, outros não tiveram essa formação para trás e têm essa dificuldade em se adaptar (Catarina Costa, Mealhada).

O relato da entrevistada faz refletir sobre o processo de formação dos atores da gastronomia, o que será discutido no próximo Capítulo. Por ora, o que cabe é entender como *chefs* lidam com a rotação dos cardápios para implementar a variabilidade das espécies nas dietas. No Quadro 14, a seguir, são apresentados alguns relatos da pesquisa que expressam sobre a sazonalidade nos *menus*. Nesses relatos, fica evidenciado que a flexibilidade dos cardápios acontece, na maioria das vezes, em ocasiões pontuais no sentido de que os restaurantes se preocupam em manter pratos fixos ou “estruturas” de cardápios pré-desenhadas e inserem em pequenas doses as trocas. Por exemplo, a lasanha de abobrinha e berinjela citada por Jorge Curi. Outra questão importante é que os *chefs* relataram que com a experiência do negócio, foi se criando um banco com fichas técnicas das receitas com vários tipos de alimentos sazonais. Isso facilita a rotina das cozinhas na medida em que não é necessário “gastar” tempo

para teste e desenvolvimento de novos pratos, o que fornece também essa “pré-estrutura” dos *menus*, conforme o relato do *chef*:

Se acabou abóbora, vai mudar o risoto. Agora vai ser o próximo. Vai ser o quê? De beterraba? E assim vai, sabe? [...] Sempre acontece esse momento assim de o fornecedor avisar, e ele já sabe como a gente trabalha, então, já avisa: “só consigo te entregar mais de duas semanas, depois eu não vou ter mais”. Então a gente tem duas semanas pra já pensar o que a gente tem. E por isso que eu digo isso quinze anos de história nos favorecem porque eu já sei que acaba isso aqui e já entra aquele lá. Então eu já tô preparado. Eu já tenho isso testado [...] No começo era muito mais difícil, era muito mais insano porque era isso: acabava e pelo amor de Deus, acabou e eu tenho que ter algo tão bom quanto pra entregar amanhã (Rodrigo Bellora, Bento Gonçalves).

Conforme apresentado no Quadro 15, a seguir, essa dinâmica de incorporar a sazonalidade na oferta de pratos tem outra implicação relevante: a aceitação dos clientes, que, em sua maioria, estão acostumados com tomate nas prateleiras dos supermercados em todas as épocas do ano. Sobre essa pergunta de como os clientes recebiam a troca de cardápio, os entrevistados relataram que, por um lado, há grupos de consumidores que incentivam essa mudança porque entendem a lógica “alternativa” dessas cadeias trabalharem. Nesse nicho, acaba sendo uma proposta interessante ter em apenas determinadas épocas alguns alimentos porque os clientes valorizam quando elas estão na safra. Por outro lado, há grupos que não entendem ou não querem que os pratos preferidos saiam dos *menus*, o que gera uma quebra de expectativa quando eles vão ao restaurante esperando por determinado prato que já provaram e gostariam de comer novamente.

Quadro 14 – Relação da sazonalidade com os cardápios de acordo com os entrevistados

Trecho	Fonte
<i>[O cardápio era] totalmente sazonal. Porque eu fazia uma receita de alguma coisa e vendia aquilo e acabava. E daí depois eu fazia de outra e talvez nunca mais fosse ter aquele prato de novo. Então sei lá, teve um ano que tinha um pé de araquá na frente da Moa, eu catei todos os araquás e a gente fez um brulêe de araquá. Nunca mais teve também.</i>	Sofia, Corá, Porto Alegre
<i>Normalmente eu faço encomendas prévias ou alguém me liga lá de cima a dizer: “olha, vamos ter, sei lá, rodeão - que é um corte específico de vitela em Trás-os-Montes - Então vamos ter rodeão! Eu recebo o ingrediente e vou fazer as cartas novas, idealizo o prato. [...] Depois sim, aí podemos lhe dar como acompanhamento uma coisa que tenhamos, por exemplo, temos tomate? Vamos fazer um arroz de tomate! Vamos fazer uns cuscus de tomate a acompanhar o rodeão! É esta ideia. Pois é o fato de eu ter crescido em Trás-os-Montes e me conseguia transpor no tempo lá e o que é que se faz lá nesta altura do ano. [...] e à medida que os produtores chegam, vamos à carta. Acabou o rodeão? Ok, vou lá embaixo e altero outra vez a carta. Mas sempre com esta rotatividade de produtos. Há alguns cortes que efetivamente temos ao longo do ano, porque é disponível tê-los, mas há outros que têm mesmo de ser alterados e vão sendo alterados.</i>	Lídia Brás, Porto.
<i>A equipe do valle vai colher. Ela colhe tudo o que ela precisa. Então, assim, eles têm que chegar e colher, eles tem colheitas. A gente tem outras pessoas que ajudam na plantação, no dia a dia, mas eles que escolhem. [...] Então tem um dia da semana, que é na quinta em específico, que aí a gente colhe pra todos os restaurantes. [...] Claro que depois de quinze anos fazendo, a gente já sabe época que tem o que. Quando tá ruim demais vai acabar aquela</i>	Rodrigo Bellora, Bento Gonçalves

<p><i>coisa. Hoje a gente já vive muito a agricultura. Nossos cozinheiros são quase agricultores porque eles entendem o que tá na época [...] então, se a gente não tem tomate? A gente muda o prato pra hoje, não tem problema, né? É claro que a gente não trabalha assim 'se o cara me entregar segunda, não tem o prato na segunda'. Não, a gente tem sempre organização [...] para nós, o menu degustação era uma alternativa de servir o pouquinho que a gente tinha por que se eu tinha um pouquinho de tomate, beleza, eu não sirvo mais um prato cheio de tomate, eu vou servir uma entradinha de tomate com um pãozinho maravilhoso e deu. Então, a gente começou a usar essa indisponibilidade, ou essa variação pra poder usar pra criatividade.</i></p>	
<p><i>Quase que a criação [do cardápio] é pautada pela disponibilidade. Não é o que a gente quer, é o que tem a disponibilidade. E algumas coisas, infelizmente, tem menos acesso. Então é dessa maneira que a gente vai se organizando. [...] Com o Madre, a gente tá no 14º ou 15º cardápio, em doze anos. [...] Agora tá mais anual, mas, a gente mudava o cardápio de seis em seis meses, 100%, até o prato mais vendido. [...] Por exemplo, tinha uma sobremesa de bergamota, chegava em outubro, novembro, era um inferno conseguir. A gente não conseguia, ou, às vezes um conseguia, mas de uma maneira muito ruim assim. Ou tava velho ou tava verde. E a gente viu que "po, é legal a gente poder trocar." Então a gente começou a ter o cardápio de verão e o cardápio de inverno. Isso aí possibilitava uso, não só em hortifruti, porque tu pega cordeiro, seis meses tem e seis meses não tem [...] então a gente ia trabalhando assim e adaptando com um buffet por quilo, que é um fator comercial muito local forte, mas também o bufê é um grande giro de insumos que tu tem ali de uma maneira que okay, tu não precisa ter lasanha de abobrinha durante todo o almoço, tu pode ter uma travessa de lasanha de abobrinha e a próxima ser de berinjela e tá tudo bem. É mais flexível.</i></p>	<p>Jorge Curi, Pelotas</p>
<p><i>Aquilo que fazemos é adaptar alguns produtos sazonais aos produtos que nós temos. Nós não fazemos uma rotunda (rotação) completa com estações como alguns restaurantes fazem: tiram os pratos todos e metem os novos. Nós não fazemos isso. Nós mantemos o corpo, a estrutura, a espinha dorsal da carta e aquilo que nós fazemos é, por exemplo, no inverno fazemos arroz de feijão com tomate. E agora no verão nós fazemos, por exemplo, um purê de vegetais ou uns legumes ou até uma salada para acompanhamento. Portanto, aliviamos um bocadinho o peso dos alimentos na composição do prato.</i></p>	<p>Paulo Queirós, Coimbra</p>
<p><i>A gente tem o prato do dia, que é completamente sazonal e ele vai trocando. Então o mesmo prato pode ser feito - porque hoje, sei lá, tem uns doze, catorze pratos que a gente tem, que são os pratos da semana - ele troca sempre. Só que às vezes eu faço um risoto de pera com cebola e tal. Às vezes ele vem sem pera. Às vezes ele tá com outra fruta, às vezes tem cebola, às vezes não tem cebola. Então, mesmo sendo o mesmo prato, a gente troca. Agora mesmo, a gente tem lá um que é um purê de ervilha com uma a berinjela defumada. Não tinha berinjela, não era época de berinjela, mas o prato é super gostoso, vai fazer com abobrinha. Então a gente vai adaptando conforme o que a gente tem.</i></p>	<p>Camila Wait, Porto Alegre</p>
<p><i>A gente tem pangs no nosso menu que estão nas saladas, então a gente consegue o ano inteiro e aí vai trocando e vai ter uma sazonalidade. Tem algumas coisas que a gente coloca [no menu]: "consulte o que tem disponível". Mas, por exemplo, poronguinho e pepino maxixe a gente compra na safra, a gente faz um investimento alto para estocar, porque a gente serve poronguinho no prato, que ele é uma gracinha, ele é muito gostoso e as pessoas querem levar. Então chega lá por junho, julho e acabou o poronguinho. Aí chega o cliente em agosto e pergunta se tem o poronguinho. [E a gente responde] não, só em dezembro. Então quando chega a gente divulga nas redes sociais e vem a galera: "ah quero poronguinho" Porque já ficou uma marca nossa [...] Então é uma relação com o cardápio.</i></p>	<p>Antônio e Márcia, Porto Alegre.</p>

Fonte: Elaborado pela autora.

Quadro 15 – Respostas dos chefs e cozinheiros sobre a questão: como é aceitação dos clientes?

Trecho entrevista	Sentido	Fonte
<i>O cardápio de salgados e doces também mudava muito o que pra mim era legal do lado criativo. Mas para o próprio cliente acabou sendo exaustivo também. Tipo assim, “Ah, eu vim aqui pra comer tal coisa e não tem”. Tu gostou, ontem e hoje já não tem. Hoje é outra coisa. E tinha muito disso. [...] Isso é muito legal pra gente, mas pro cliente acaba não sendo tão comercial. Dependendo do lugar que tu tá, o público que tu tem, a cidade que tu tá também.</i>	Cansativo ao cliente Frustração de não ter um prato	Sofia Corá, Porto Alegre
<i>[...] No início era um pouco mais difícil. Mas, nós também temos tido alguma exposição a nível não só nacional, como a nível televisivo, e eu faço questão de sempre de frisar este ponto. Aconteceu num programa televisivo que foi a nível nacional que foi gravado em janeiro [...] estreou em julho [...] e acontecia de as pessoas pedirem aquelas coisas, aqueles pratos que viram. E cada vez que fazemos televisão, entrevistas ou o que for, fazemos questão de dizer: ‘temos nesta altura do ano!’. “Estamos em março, estamos em setembro e nesta altura do ano temos.”. Mesmo na comunicação nas redes sociais, fazemos questão de estar pontualmente, frisar esta sazonalidade que existe e que para nós faz sentido que exista. E acho que acredito que as pessoas cada vez mais se mentalizam que que é assim, que as coisas deveriam ser assim. Pronto, para nós, faz sentido assim</i>	Frustração de não ter um prato Cliente espera pratos sazonais Restaurante trabalha para aceitação da sazonalidade	Lídia Brás, Porto
<i>O fato de tu ter uma época e depois não ter, a gente não tem registro de perder cliente por causa disso. Pelo contrário, o pessoal acaba criando expectativa e daí tu avisa quando chega, etc.[...] Porque quando tu trabalha com diversidade fica um pouco mais compreensível eventualmente tu não ter um produto que a pessoa encontrou em determinada época. [mas há frustração do cliente] quando tá no cardápio. O problema é que a gente tem uma variabilidade grande de cardápio, então, digamos assim, as coisas que tão no cardápio é importante ter. Se não frustra do cliente</i>	Frustração de não ter um prato Cliente espera pratos sazonais	Antônio e Márcia, Porto Alegre

Fonte: Elaborado pela autora.

Resgatando outros impasses que a troca dos *menus* acarreta ao restaurante, parece que os desafios em torno de respeitar a sazonalidade dos produtos nos *menus* tem várias dimensões que partem de um mesmo princípio: modelo de organização do restaurante, conforme a fala do chef Jorge Curi: *No início a gente só olhou pro lado criativo e legal da coisa. Não sabia onde estava se metendo porque é de cair os cabelos ficar trocando de cardápio. Trocar o prato mais vendido é um impacto comercial. Mas também, como a gente tava aprendendo a lidar com o negócio, a cada troca de cardápio a gente avaliava.* Portanto, ainda que dentro da proposta do restaurante, que os clientes entendam essa dinâmica, ou procurem por isso, o quebra cabeça de como organizar, na prática, as rotinas de um restaurante com um cardápio que muda constantemente, alterando tantas variáveis, permanece um desafio. Entretanto, o chef Rodrigo Bellora, que, de fato, consegue colocar na prática essa lógica das safras, nos dá pistas de como fazer:

O segredo é mudar o que eles não querem mudar. A gente vai mudar o restaurante. É esse o segredo que muita gente não quer, porque é a parte mais difícil, porque tem que mudar com a tua criatividade, com a tua vontade de fazer tudo diferente, né? [...]Então por isso que eu digo que é a cozinha de natureza porque a gente sabe o que a terra tá nos dando e cria. [...]Nossos cozinheiros são quase agricultores porque eles entendem o que tá na época. A minha chef de cozinha lá no valle, ela compra a semente. Eu não faço a compra de comida. Ela compra a semente. Tipo, o milho que a gente vai ter daqui a três anos, a gente fez pedido esse ano, né? Porque agora a gente tá colhendo o milho, a gente já vai separar o que vai ficar de semente pra ser plantado o ano que vem pra receber no outro ano. Então assim nossa lista de compras tem coisas que são três anos antes. Só que quando que o restaurante vai se preocupar com isso? E outra, como ele vai garantir pro fornecedor. [...]Porque assim, eu te prometi que eu ia comprar, eu disse cara: “planta trinta quilos de semente, que eu vou comprar uma tonelada de milho”. Então, é sobre criar essas responsabilidades que normalmente a galera de restaurante é muito desconectada. [...] Enfim, então não existe um formato assim, mas existe uma lista de compras de sei lá, quatrocentos fornecedores enquanto o restaurante tá acostumado a fazer um e-mail no fim da noite e manda pro mercadinho ou pra distribuidora amanhã de manhã chega e serve, entende? (Rodrigo Bellora, Bento Gonçalves).

Portanto são adaptações disruptivas na lógica de operar as dinâmicas dadas dos sistemas alimentares atuais. Enquanto isso, a inserção de alimentos da sociobiodiversidade, produzidos e adquiridos conforme a safra, parece ser uma parcela ainda muito pequena dos *menus* que demonstram pontuais mudanças, mas, ainda reproduzem uma lógica de disposição de alimentos fixos, o que é inviável para acompanhar a sazonalidade dos ingredientes, conforme o professor da UFCSPA complementa:

[...] eu fazia eventos, eu tinha uma ideia de que os ingredientes que eu deveria utilizar eram aqueles que os clientes ou que a minha vontade tivesse vazão, mas ao longo do tempo, eu fui entendendo que seria muito mais importante se eu conseguisse utilizar e fazer o caminho inverso de fazer os cardápios dos produtos baseados no que eu já

tivesse à disposição. Então, eu tenho trabalhado com essa questão da sociobiodiversidade, mas pela disponibilidade [...] (Ricardo Yudi, Porto Alegre).

3.3.6 Como são os pratos?

De acordo com o que foi discutido anteriormente, percebeu-se que o uso de ingredientes tradicionais é um elemento presente nos cardápios. Contudo, muitas vezes, os alimentos da sociobiodiversidade não são a base dos *menus*. Por se tratarem, em grande parte, de espécies vegetais, muitas vezes, esses alimentos são colocados nas preparações como acompanhamentos ou complementos, sem serem a base ou o elemento central. Um exemplo é o *chutney* de marmelo (alimentos da sociobiodiversidade portuguesa) que acompanha um folhado de cogumelos do restaurante Stramuntana.

Figura 46 – Folhado de cogumelo com *Chutney* de marmelo do Stramuntana



Fonte: Acervo da pesquisa (2023).

A partir disso, foram encontradas três estratégias gastronômicas de inserção desses alimentos nas preparações: a) a inovação (em textura, apresentação e combinação de elementos) em releituras de pratos tradicionais da cultura local em que o restaurante está inserido, por exemplo, o arroz caldoso de costela do Madre Mía, uma releitura do arroz de carreteiro com

elementos novos (abóbora e ovo poché) (Figura 33); b) o uso desses ingredientes para saborizar uma preparação clássica, como no caso do creme brulé de Araçá citado tanto pela *chef* Sofia Corá do Moa, quanto pelo *chef* Márcio Ávila do Bistrô Pelotense; c) reprodução de pratos clássicos que tem alimentos da sociobiodiversidade como ingredientes em sua composição, como no caso da caldeirada de javali com castanhas portuguesas (Figura 47) citada pela *chef* Lídia Brás.

Figura 47 – Caldeirada de Javali e Castanhas portuguesas do Stramuntana



Fonte: Acervo da pesquisa (2023).

A tradição (através dos preparos e ingredientes tradicionais) pareceu estar relacionada com os ingredientes da sociobiodiversidade. Isso porque, nas estratégias gastronômicas para incorporar ingredientes sociobiodiversos ficou evidente que elas são meios para explorar os ingredientes sociobiodiversos. O contexto geral dessa ideia está sintetizado no relato do *chef*:

Por exemplo, nós temos os folhadinhos de queijo [Figura 48]. Isso foi o que? Foi uma coisa que eu... não se inventa nada, não é? Porque já está tudo inventado! Mas, eu peguei na ideia do pastel de Tentúgal da massa filo e por dentro escolhi uma compota de tomate que é feita com um produtor da serra da Losan que só utilizada produtos naturais, de origem biológica e queijo do rabaçal. Queijo típico aqui da região. Enrolamos e fazemos um folhadinho de entrada, mas como tem a comporta há muito clientes que até pedem para ser sobremesa. Isto, por exemplo, é um dos produtos territoriais. A professora Carmem Soares disse-me numa aula da pós-graduação esses dias que cozinha tradicional não existe, que é uma apropriação da palavra. Então eu já agora não chamo de cozinha tradicional, eu acho de intervenção na cozinha territorial (Paulo Queirós, Coimbra).

Portando, a cultura gastronômica de regiões, manifestada nos pratos tradicionais, se relaciona diretamente com as espécies nativas ou manejada há muitos tempo em uma determinada localidade, ou, ainda, com os produtos tradicionais.

Figura 48 – Folhadinho com queijo do rabaçal do Cordel Restaurante



Fonte: Cordel Restaurante (2024).

Alguns preparos encontrados nos *menus*, tem alimentos da sociobiodiversidade como o ingrediente central do prato. É o caso do pão de trigo do Alentejo (trigo barbela, espécie da sociobiodiversidade portuguesa) da Gleba (Figura 49), creme de inhame com ora-pro-nóbis (ambos da sociobiodiversidade brasileira) do Café com Panc (Figura 50) e Arroz negro (ingrediente da sociobiodiversidade brasileira) com molho *ghee* e limão da Bendita Horta (Figura 51).

Figura 49 – Pão de trigo Barbela da Gleba



Trigo do Alentejo Forma Média

Pão com acidez mais arredondada, miolo leve, còdea caramelizada [gb](#). Feito a partir de trigo 100% alentejano, é uma homenagem ao verdadeiro pão desta região.

CARACTERÍSTICAS
Pão com aspeto rústico, còdea crocante e mais fina que o pão de trigo Barbela.

SUGESTÃO DE UTILIZAÇÃO
Pão muito versátil, excelente para molhar em azeites, acompanhar refeições caseiras ou servir de base a petiscos e lanches leves. Este formato é particularmente bom para sandes e tostas deliciosas.

Fonte: Gleba Padaria & Moagem (2024).

Figura 50 - Creme de inhame com ora-pro-nóbis do Café com Panc



Fonte: Café com Panc (2023).

Figura 51 – Arroz negro com molho de ghee e limão da Bendita Horta



Fonte: Bendita Horta (2023).

Também foram relatados pratos em que nenhuma inovação é aplicada aos ingredientes. Um dos argumentos é de que a qualidade desses ingredientes é tão boa que eles, por si só, já fornecem sabores interessantes, portanto não é necessário criar preparos mirabolantes, apenas aplicar técnicas de cocção básicas, como assar, para tornar o alimento palatável, conforme Rodrigo Bellora comenta sobre a Batata doce favo de mel:

Tem uma batata que a gente ama, que é de um produtor de São Marcos. Que é a batata favo de mel, que é maravilhosa, E é isso, a gente testou um monte de coisa e a gente chegou à conclusão que a melhor coisa que se pode fazer é só assar e servir. Tipo assim, a gente só não estraga a batata. É isso que eu sempre falo pra galera. Então hoje a gente serve só assa ela, coloca flor de sal e entrega na mesa assim né? De um menu caro do Valle Rústico, de oito etapas. [e perguntam]: “Mas o que tu serve com essa batata?” Não, nada. “Mas por que o nome dela é favo de mel, qual mel vocês colocaram? A gente não usou nada, cara é só batata e sal. Tipo é a batata que é muito boa, numa terra boa, com um produtor legal que colhe ela no dia certo, que deixa ela enxugar no sol, que deixa ela descansar quinze dias no porão, e depois

vem pra nós. A gente só não estraga. O cara tá há dez gerações fazendo isso, né? A gente só não tá estragando isso (Rodrigo Bellora, Bento Gonçalves).

Nessa mesma ideia, as entradas dos restaurantes Cordel e Stramuntada apresentam preparos em que nenhuma inovação é aplicada aos ingredientes. No primeiro, há cesta de pães feitos pelo restaurante acompanhados de azeite produzido na região, azeitonas temperadas (sociobiodiversidade portuguesa), junto com queijos tradicionais (como queijo do rabaçal) e embutidos artesanais (Figura 52). No segundo, a entrada do restaurante Stramuntana (Figura 53) é composta por um pão produzido na casa com farinha de milho crioulo de Trás-os-Montes (espécie da sociobiodiversidade portuguesa), também azeite local, azeitona temperada (espécie da sociobiodiversidade portuguesa) e outros produtos artesanais como queijo e mel.

Figura 52 – Couvert Cordel Restaurante



Fonte: Acervo da pesquisa (2023).

Figura 53 – Couvert Restaurante Stramuntana



Fonte: Acervo da pesquisa (2023).

Por fim, o uso de alimentos da sociobiodiversidade em combinações inusitadas também foi registrado como a famosa invenção do pudim de grelos (Figura 54), da *chef* Lídia Brás. Nesse preparo, a *chef* utiliza um ingrediente que é quase que exclusivamente utilizado em preparações salgadas, os grelos – que são as folhas e flores de couves ou nabos – em um doce a base de ovos: o pudim.

Figura 54 – Pudim de Grelos Restaurante Stramuntana



Fonte: Acervo da pesquisa (2023).

Esses exemplos práticos revelam como a gastronomia consegue contribuir para novas perspectivas de usos de ingredientes da sociobiodiversidade nas dietas. Portanto, as técnicas gastronômicas podem ser, e tem sido, ferramentas para inserção de alimentos da sociobiodiversidade em circuitos gastronômicos o que converge aos estudos de Severo, Silva e Miranda (2020) e Gewehr e Coelho-de-Souza (2023). Conforme apresentado no Quadro 16, várias técnicas foram identificadas nos preparos citados pelos entrevistados, implicando uma miríade de possibilidades para alimentos da sociobiodiversidade.

Quadro 16 – Preparos com espécies da sociobiodiversidade encontrados na pesquisa

Preparos citados (restaurante)	Alimento da sociobiodiversidade	Técnica gastronômica/ estratégia de uso
Caldeirada de Javali e Castanhas (Stramuntana)	Castanha-portuguesa e Javali	Cozer - Base do prato
Chutney de marmelo (Stramuntana)	Marmelo	Cozer - Saborização
Ceviche com peixe local artesanal (Madre Mía)	Peixe local artesanal	Confecção de ceviche (cozimento em ácido) / Base do prato
Creme brulée de Araçá (Moa e Bistrô Pelotense)	Araçá	Assar em banho-maria - Saborização
Pão de trigo Barbela (Gleba)	Trigo Barbela	Assar - Base do prato
Cuscos transmuntanos (Stramuntana)	Trigo Barbela	Refogar e saltear - Base do prato
Geleia de jaboticaba (Moa)	Jaboticaba	Confecção de geleia - Saborização
Mostarda de Butiá (Bistrô Pelotense)	Butiá	Fermentar - Saborização
Arroz de carqueja (Cordel)	Carqueja	Base do prato (Arroz) e Saborização (carqueja)
Creme de inhame com ora-pro-nóbis (Café com Panc)	Inhame e ora-pro-nóbis	Cozer - Saborização
Salada de folhas verdes com flores comestíveis e pancos (Café com Panc)	Dente de leão, Bertalha	Temperar – Complemento/ Combinar com outros ingredientes
Arroz negro com molho de ghee e limão (Bendita Horta)	Arroz negro	Cozer e saltear - Base do prato
Batata favo de mel assada (Valle Rústico)	Batata favo de mel	Assar - Base do prato
Pão de farinha de milho crioulo de Trás-os-Montes (Stramuntana)	Milho crioulo	Assar – Base do prato
Azeitona temperada (Stramuntana e Corde)	Azeitona	Temperar - Combinar com outros ingredientes

Fonte: Elaborado pela autora.

Em relação aos usos desses alimentos nos preparos, foi perguntado aos entrevistados sobre dificuldades ou facilidades no percurso. As respostas variaram bastante porque tudo depende do ingrediente em questão. Mas a principal convergência nos dados é a ideia de que a dificuldade está no desconhecimento em trabalhar alimentos da sociobiodiversidade. Isso porque, muitas vezes, o cozinheiro não a conhece (porque ela não faz parte das dietas contemporâneas), ou, nunca foi ensinada sobre ela (nunca trabalhou nem no seu processo formativo, nem na prática da cozinha). Portanto, não sabe como esses ingredientes irão reagir durante os processos de transformação de alimentos.

Exatamente como ocorreu no relato da *chef* Sofia Corá que tentou fazer uma geleia de jaboticaba pela primeira vez e acabou cristalizando o açúcar, não resultando em uma consistência desejada de geleia. Por isso, essa dificuldade do desconhecimento gera uma necessidade em despender tempo para pesquisar e testar técnicas gastronômicas aplicadas a

esses ingredientes. Esse processo demanda tempo, portanto, horas de serviço dos cozinheiros no restaurante para se dedicar a essa pesquisa. Horas essas que a maioria dos donos dos restaurantes comentaram que não tem disponível dentro das rotinas dos cozinheiros. Conforme *chef* Rodrigo Bellora complementa:

O caqui é um case né. É legal de servir ele fresco, mas, ao mesmo tempo, ele tem um período muito curto pra gente servir daquele jeito. Por causa da nossa propriedade, ele chega e sai. Então a gente tinha que correr. [...]a gente tinha aquilo e tudo fica maduro no mesmo tempo. Tipo sei lá, dez árvores, era muito caqui de umas árvores super antigas. E a gente começava a pesquisar com ele, desidratar, testar, colocar pra fermentar, fazer base [...], mas demora três anos pra gente evoluir com um prato de caqui. Porque o primeiro ano a gente consegue evoluir alguma coisa. Daí o segundo ano, a gente vai um pouquinho mais. No terceiro, uau, agora ficou lindo pode servir! Mas depois a gente já tem o prato e é só continuar [...]tem coisas que partem de mim. Eu vou largar alguns desafios pra eles [cozinheiros do restaurante] de ideias, de referências, de bases que a gente imagina que pode funcionar. Eles mesmos, como são treinados pra isso, o tempo inteiro, eles querem fazer isso. Normalmente, acontece no horário de trabalho que eles estão ali. Mas tem gente que gosta de levar [o ingrediente] e traz alguma coisa de fora e diz chef: “teste isso em casa e ficou muito legal”. Tem de tudo assim. Mas 90% acontecem no horário de trabalho deles. Tem muitos motivados, que chegam antes pra fazer isso. Depende muito da equipe mesmo (Rodrigo Bellora, Bento Gonçalves).

Portanto, trabalhar com a maioria das espécies da sociobiodiversidade demanda, em muitos casos, tempo e recurso para pesquisa que os restaurantes acabam fazendo por conta. Inclusive, os *chefs* entrevistados elaboraram críticas ao ensino de gastronomia que parece não estar capacitando sobre esses ingredientes. Essa questão faz refletir sobre o papel do ensino em gastronomia, que será discutido no próximo Capítulo. Mas, por ora, cabe ressaltar que a inserção que ocorre desses ingredientes nos preparos dos restaurantes pesquisados ocorre pela ação de *chef* e agricultores, a partir de seus saberes, que, a maioria das vezes não está relacionada à instrução formal em gastronomia (cursos).

Da mesma forma, a própria descoberta dos ingredientes ou acontece por pesquisa própria na região através de conhecidos, expedições, troca com agricultores, ida a feira (conforme já discutido), troca com redes de contato ou mesmo clientes. Nenhum dos entrevistados citou prontamente as universidades ou suas pesquisas como fonte de descobrir os ingredientes. Inclusive, foi relatado por alguns *chefs* projetos próprios de pesquisa, tal qual as expedições organizadas pelo Rodrigo Bellora:

O pinhão, por exemplo. Então a gente vai lá com com o Alvir da cadeia solidária em Vacaria, ver o cara que tá tirando o pinhão subindo na Morro de Mula, coisa que tu nem imagina que acontece no Rio Grande do Sul hoje ainda, né? O cara vai de mulinha, se trepa na árvore, sobe, derruba o pinhão, desce, carrega tudo, chega em casa. Em dia de chuva, a mulher fica descascando o pinhão, embalando, depois tudo vai lá e aí como chega pra nós. Bom existe essas duas partes. Essa é a parte de

pesquisa ativa que a gente faz que todo ano a gente faz assim umas três, quatro pesquisas, saídas de campo dessa, que são as que a gente chama de expedições (Rodrigo Bellora, Bento Gonçalves).

Em vista disso, a rede de pessoas em torno dessas cadeias se mostra, novamente, importante no processo de inserção desses ingredientes na gastronomia. Em um cenário em que as universidades não têm sido referenciadas, indicando que ou que não há estudos, ou, que se eles existem, eles não estão chegando aos atores dos circuitos gastronômicos. Uma crítica comum, inclusive, entre os entrevistados. Nesse sentido, o Quadro 17 apresenta as respostas dos atores da gastronomia à pergunta de como eles descobriam ingredientes da sociobiodiversidade.

Quadro 17 – Respostas à pergunta: Como conheceu a espécie?

Trecho entrevista	Meio de encontro	Fonte
<i>É falar, não é? “Conheces alguém que faça não sei o quê?” [e respondem]. “Conheço, vai não sei aonde!” Vamos à aldeia e perguntamos: “olha, você sabe?”. E isto é assim, um trabalho de formiguinha. Já são quinze anos.</i>	Rede de contatos e Pesquisa própria	Lídia Brás, Porto.
<i>Não é fácil. Às vezes nas redes sociais que eu vejo alguma publicação de qualquer coisa: “e pa, vi aqui um chouriço deixa-me ver que é isto e tal”. E eu vou tentar pesquisar para tentar chegar lá. Outras vezes é em feiras que existem gastronômicas ou outras em que nós vemos e vamos à procura mesmo propositadamente esses contactos que existe. Normalmente não vou às feiras para comprar na hora, mas sim, para ter contactos de pequenos produtores. Às vezes é por conversas com pessoas mais velhas, por leituras ou por sítios que vemos a utilização daquela erva num determinado propósito, depois que tentamos trazer para nossa a cozinha, isso acaba por ser as nossas vivências. No fundo, acabam por ser as nossas vivências, não é? Nós vamos vendo ou ouvindo e depois nos trazem esse conhecimento para nós querer experimentar.</i>	Rede de contatos e Pesquisa própria	Paulo Queirós, Coimbra.
<i>Então, acaba que a gente virou também essa referência do cara que gosta das coisas boas e também das coisas malucas. Então eles mesmo, muitas vezes, nos procuram e, muitas vezes, me indicam hoje um monte de gente. E aí muito da pesquisa vem deles! Mas tem outros canais de pesquisa que a gente faz, que aí é nós ativamente indo buscar alguma coisa. Por exemplo, as expedições. Então, nessas expedições a gente sai da nossa zona de conforto, da nossa área de atuação, que é só daqui desse núcleo da Serra e vai pra outros lugares! Pra entender pô, de onde é que tá vindo o cordeiro que a gente compra? Então a gente vai lá pra dentro entender de onde é que tá vindo, como tá sendo produzido, quem produz, qual é a cadeia, onde que é abatido, como é o feito de transporte? Vai entender tudo.</i>	Rede de contatos e Pesquisa própria	Rodrigo Bellora, Bento Gonçalves.

<p><i>Tu vai encontrando pessoas que conversam contigo sobre isso. 'Ah, que legal eu comi papo de anjo! Ai que maravilha! A minha mãe no papo de Anjo botava junto na calda um pouquinho de conhaque... A minha tia [...]'. Então aí tu vai vendo uma coisa puxa a outra. E tu vai vendo, a gente recebe informação o dia inteiro sobre isso. Porque como é uma coisa que algumas pessoas se identificam... [...] as pessoas trazem e trocam.</i></p>	<p>Rede de contatos</p>	<p>Márcio Ávila, Pelotas.</p>
---	-------------------------	-----------------------------------

Fonte: Elaborado pela autora.

3.4 ENTRAVES E DESAFIOS

Os entrevistados foram questionados sobre os principais entraves e desafios na inserção de alimentos da sociobiodiversidade na gastronomia. As respostas obtidas a essa pergunta se encaixam em três principais dimensões: entraves na cadeia, entraves nos empreendimentos agrícolas e entraves na educação sobre alimentos da sociobiodiversidade, conforme Quadro 18, a seguir.

Esses entraves e desafios estão sintetizados na Figura 55, a seguir:

Figura 55 – Entraves na inserção de produtos da sociobiodiversidade em circuitos gastronômicos luso-brasileiros



Fonte: Elaborado pela autora.

Os elementos das falas associados a primeira dimensão foram os mais relatados, ou seja, os entrevistados entendem que os principais desafios hoje estão relacionados ao modo como as cadeias estão organizadas. O que implica na dificuldade da logística (5 citações). Além disso, a capacidade produtiva dos agricultores e a pequena escala que resulta, muitas vezes, na baixa regularidade de oferta desses alimentos, que pode vir a não suprir a demanda do restaurante, também foi bastante relacionado (6 citações).

Quadro 18 – Entraves e Desafios na inserção de alimentos da sociobiodiversidade em circuitos gastronômicos luso-brasileiros

Trecho	Sentido	Fonte
<i>Aqui será mais a parte de eles perceberem que, às vezes, pode haver alguns constrangimentos na parte da produção. Como eu não faço a produção em escala, pode acontecer numa semana e na semana a seguir, eu não ter produto suficiente para todas as entregas. Isso é frustrante para mim, porque eles me passam essa frustração, por não conseguirem ter aqueles produtos sempre! E pode dar-se o caso de aquela semente que foi comprada ser o lote que está a ser utilizado pela primeira vez e as sementes não terem a taxa de germinação esperada. E em termos de quantidade de produção, já não tenho a mesma, apesar de ter feito as mesmas caixas. A falta de alguns produtos para eles faz-lhe alguma diferença, porque alguns já procuram ter a combinação entre o prato e os rebentos que lhe colocam que lhe vai dar, que vai funcionar no prato num todo. E a falta desse rebento já vai condicionar todo o prato e às vezes a substituição por um outro, pode ser parecido, mas já não é a mesma coisa. A dificuldade que eu sinto muitas vezes é nesse sentido.</i>	Conscientização sobre sazonalidade Capacidade produtiva	Catarina Costa, Mealhada
<i>São problemas logísticos, em grande parte. Por vezes, vejo também alguns problemas de marca. Ou seja, começando pelos problemas logísticos: são produtores, de modo geral, que são pequenos. Muitas das vezes tem dificuldade em garantir um número suficiente de entregas nos horários certos em quantidades suficientes. Por vezes, também, a constância da qualidade não é melhor. Há algumas oscilações em termos de qualidade. [...] Por outro lado, os desafios em termos de marca, são os mesmos que também nós próprios [Gleba] temos. Não nos basta ser sustentáveis, não nos basta ter esses produtos em uma prateleira, é preciso saber explicar e parecer também.</i>	Logística Capacidade produtiva Qualidade padronizada Marca - divulgação	Diogo Amorim, Lisboa
<i>Talvez deva ser preço e competitividade. O facto de a demanda, a sociedade, hoje em dia, demanda que tenhamos sei lá, favas para comer todo o ano. Favas para comer todo ano. E não é. Isso não é real, não é? Podemos congelá-la e temos. Mas, fava fresca só existe naquela altura. Mas nós, enquanto consumidores, nós, de forma geral de sociedade, queremos aquele produto todo ano daquela forma. E isso vai criar com que haja pouca produção para aquilo que nós pretendemos. E esta exaustão de recursos. Acho que é mesmo a consciencialização das pessoas.</i>	Preço Capacidade produtiva Conscientização sobre sazonalidade	Lídia Brás, Porto
<i>O acesso aos alimentos nativos. E, se calhar também, depois, o facto do preço. Quando nos chega, o preço a que chega, que nem sempre é confortável para nós podermos fazer aquilo que pretendíamos fazer com regularidade que estávamos.</i>	Acesso Preço	Paulo Queirós, Coimbra
<i>Eu acho que é organização e infraestrutura de quem se propõe a cumprir com esse papel. Pode ser uma empresa, pode ser uma cooperativa de agricultores! [...] Então o entender a funcionalidade das cadeias produtivas do sistema alimentar estabelecido aí - laseado, né? - do leite, da soja, do milho, da cana-de-açúcar..., entender elas é fundamental pra gente pensar. Não pra fazer igual, mas pra gente ter elementos que são importantes pra estruturar as nossas cadeias produtivas dentro dos princípios, da dinâmica e valores que a gente entende que são importantes: da ecologia, da economia solidária, das questões sociais da qualidade alimentar e nutricional.</i>	Logística Estrutura das cadeias Falta respaldo político	Alvir Longhi, Vacaria
<i>Eu acho que existe um papel do governo em termos de subsidiar alguns pontos. O produtor de queijo artesanal paga mais imposto que o cara que importa queijo da França. Produtor de vinho é a mesma coisa. O cara que trabalha com frutos do mar, o pescador, ou seja, quem for ligado a pesca, enquanto de Santa Catarina, o imposto é em torno de 4 a 5% por cento, aqui é 11% sobre a pesca. Então, não tem como incentivar isso ou tu levantar uma bandeira porque a conta final a gente vive no mercado: a gente precisa se sustentar.</i>	Falta respaldo político	Jorge Curi, Pelotas
<i>Logística, regularidade da demanda, quantidade de oferta de produtos.</i>	Logística, Capacidade produtiva	Márcio Ávila, Pelotas

<p><i>A questão mais estrutural, de falta de política pública e de logística são de fato, questões mais de fundo [...] eu acho que é uma questão de cultura das pessoas por não conhecer os produtos. [...] nesse caso, é incompreensão. E não sei se seria um entrave, mas é o nosso desafio de divulgar isso para as pessoas. [...] E eu acho que o maior entrave tá na questão de logística. [...] Tem uma outra forma de dificuldade que é se manter fiel. Se manter num espaço de resistência, por exemplo, em relação às grandes corporações de alimento e das bebidas. [...] Eu tenho que formatar uma cadeia de fornecedores do zero. [...] Porque o que a gente percebe é que as grandes empresas te trazem um pacote pronto e aí é mais fácil de tu se adequar nele. Ele te dá logística. Tudo aquilo que pra nós é difícil, tá pronto.</i></p>	<p>Logística Estrutura das cadeias Falta respaldo político Desconhecimento gastronômico sobre sociobiodiversidade</p>	<p>Antônio e Márcia, Porto Alegre</p>
<p><i>Acho que grande parte de espaço pela educação. Então a galera saber como usar isso. Porque assim, a gente tem técnica de todos os tipos pra descascar uma laranja, fazer todos os processos com uma laranja. Mas a gente não tem nenhuma com butiá, né? [...] Eu digo assim, aqui a gente vende mel nos potes de plásticos, numas garrafas de vinho. O vinho que era orgânico e biodinâmico era vendido numa garrafa de Coca-Cola. Quer dizer, mas como que tu vai vender um super vinho em uma garrafa de Coca-Cola? [...] tinha que ser a melhor garrafa. Então, eu acho que é isso assim, tudo que a gente tem de muito bom, a gente vende de qualquer jeito, porque é muito bom. Mas não, ele precisa de um carinho assim. Acho que essa demonstração de carinho pro produto é o que vai levar ele adiante.</i></p>	<p>Desconhecimento gastronômico sobre sociobiodiversidade Marca - divulgação</p>	<p>Rodrigo Bellora, Bento Gonçalves</p>
<p><i>[...] eu não vou nem dizer que o acesso é difícil porque ele não é, mas a gente não tem o costume de ir atrás. Se tu não é uma pessoa que tem tempo ou dedicação ou muito interesse pra ir na feira e falar com o produtor e querer aquilo e ter aquela curiosidade sobre aquele produto, tu não vai usar ele, tu não vai ter ele, tu não vai ter interesse por ele. Eu tenho um amigo que adora usar maxixe. Eu não faço ideia nem do gosto que tem isso daí. Então eu não vou nem procurar ele. Ou eu vou procurar e não vou nem saber fazer e aí eu meio que já corto a cadeia antes, sabe? Então eu acho que a gente tem como ter acesso a esses ingredientes. A gente só nem procura ter acesso, porque a gente não sabe nem usar, a não ser que tu te proponha.</i></p>	<p>Desconhecimento gastronômico sobre sociobiodiversidade</p>	<p>Sofia Corá, Porto Alegre</p>
<p><i>Logística de entrega dos fornecedores. Um outro entrave que me veio, que eu acho que é relevante é falta background dos cozinheiros de entender dos insumos. Desconhecimento sobre alimentação saudável e dietas baseadas em pão, massa e carnes, sem destaque para os vegetais.</i></p>	<p>Logística Desconhecimento gastronômico sobre sociobiodiversidade</p>	<p>Camila Wait, Porto Alegre</p>
<p><i>Do meu ponto de vista, tens dois desafios: um deles é o preço. Não é possível produzir esses alimentos de forma sustentável e justa aos mesmos preços que consegue encontrar nas grandes superfícies comerciais. Isso é um problema. O segundo é a questão de conseguir garantir a entrega do produto, porque existem fatores, secas, pragas de plantas e os restaurantes, como têm um menu fixo, isso é uma questão.</i></p>	<p>Preço Capacidade Produtiva</p>	<p>Inês Coimbra, Lisboa</p>
<p><i>Aí eu acho que é multifatorial. [...] o quesito da logística, que é uma dificuldade, porque ele [o produtor] fazer a entrega já é difícil. [...] Então o cara tem que parar de fazer alguma coisa pra ele ser entregador [...] porque às vezes tem que tá administrando, fazendo, planejando e tal, testando uma receita [...], às vezes o cara tá indo pra Porto Alegre para entregar e vai perder o dia inteiro pelo menos. [...] Então assim não dá pra gente desvincular que essa dificuldade do alimento local chegar nesses estabelecimentos está ligado a esse modelo de sociedade também. Porque a forma de trabalhar dele é diferente. [...] Então, querendo ou não por mais que aquele estabelecimento quer trabalhar com o produto local, às vezes ele quer praticidade, ele quer preço, quer facilidade e tal. Então, tem isso também. [...], mas eu acho que ainda falta essa valorização do alimento local. Isso eu posso falar mais propriamente dos queijos.</i></p>	<p>Logística Estrutura das cadeias Preço Falta de valorização</p>	<p>Danilo Gomes, Nova Petrópolis</p>

<p><i>Eu tenho ouvido falar, nesses anos todos, que tenho contatos com restaurantes e contacto com chefs e o que eles dizem que um dos problemas que tem é o fornecimento e garantia desse abastecimento. [...] Eu acho que esse acaba por ser o entrave maior. Porque não há. E mesmo de produtores, eu ouvi muitas vezes, a reunirem-se e arranjar uma cadeia de distribuição, mas acho que nada aconteceu e, portanto, um produtor que produz em quantidades pequenas um produto específico não pode andar a distribuir pelos restaurantes, porque não tem capacidade para isso. Se mete distribuidores, o dinheiro fica todo com os distribuidores portanto acaba por ser uma situação complicada. [...] Depois, por vezes, de certa forma convencer os consumidores a pedirem aquilo. Porque são coisas a que não estão habituados, coisas que de certa forma, podem estar ligadas a uma cozinha mais popular ou menos sofisticada ou menos interessante, mesmo que possam ser tratados de outra fora. Eu acho que uma das grandes dificuldades dos chefs é terem tempo para conhecer coisas que não são comuns.</i></p>	<p>Capacidade Produtiva Estrutura das cadeias Desconhecimento gastronômico sobre sociobiodiversidade Falta de valorização</p>	<p>Paulina Mata, Lisboa</p>
---	---	---------------------------------

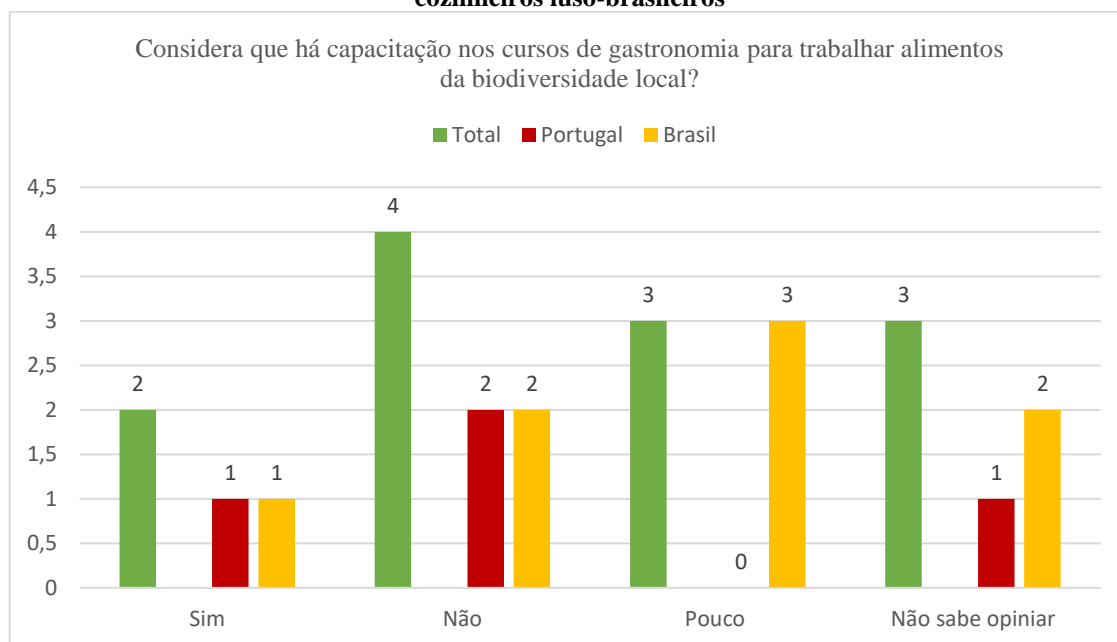
Fonte: Elaborado pela autora.

Por fim, a falta de respaldo político (3 citações) que poderia dar suporte, especialmente, aos dois últimos elementos, a falta de estruturação das cadeias (4 citações) e preço (4 citações) que esses alimentos hoje chegam aos circuitos gastronômicos – justificados pela pequena escala que acumula mais custos embutidos.

A segunda dimensão são entraves nos negócios agrícolas, nomeadamente, a padronização dos produtos e consistência na qualidade (1 citação), e aspectos de marca ou *branding* do empreendimento em usar embalagens que valorizem os produtos (2 citações). Ou seja, falta capacitação dos agricultores em implementar elementos de *marketing* nos empreendimentos. Na terceira dimensão, foi bastante comentado sobre uma dificuldade em as pessoas conhecerem os ingredientes, implicando falta de valorização (2 citações) e falta de capacitação em trabalhar seus usos gastronômicos (5 citações), além de falta de conscientização sobre sazonalidade dos ingredientes (2 citações). Esses elementos foram associados ao não conhecimento dos cozinheiros em trabalhar com alimentos da sociobiodiversidade, inclusive porque, muitas vezes, esses alimentos são desconhecidos por eles. Por outro lado, também foi relatado o desconhecimento da população em geral (consumidores) que, muitas vezes, não escolhem esses alimentos, nem os valorizam.

Esse desconhecimento gerou questionamentos sobre as competências que os cursos de gastronomia têm colaborado a desenvolver. A maioria dos *chefs* entrevistados não tem graduação nessa área, tendo outras formações (Arquitetura, Turismo, Nutrição e Biologia). Apenas dois *chefs* entrevistados tem curso de graduação em gastronomia (Diogo Amorim e Sofia Corá). Todavia, grande parte dos restaurantes tem cozinheiros contratados com essa formação. A partir dessa experiência, muitos *chefs* entendem que há uma lacuna nessas formações sobre técnicas gastronômicas para alimentos da sociobiodiversidade. Portanto, quando questionados se há capacitação nos cursos para trabalhar esses alimentos, a maioria respondeu que não, conforme Gráfico 3, a seguir.

Gráfico 3 – Capacitação nos cursos de gastronomia sobre sociobiodiversidade na percepção de chefs e cozinheiros luso-brasileiros



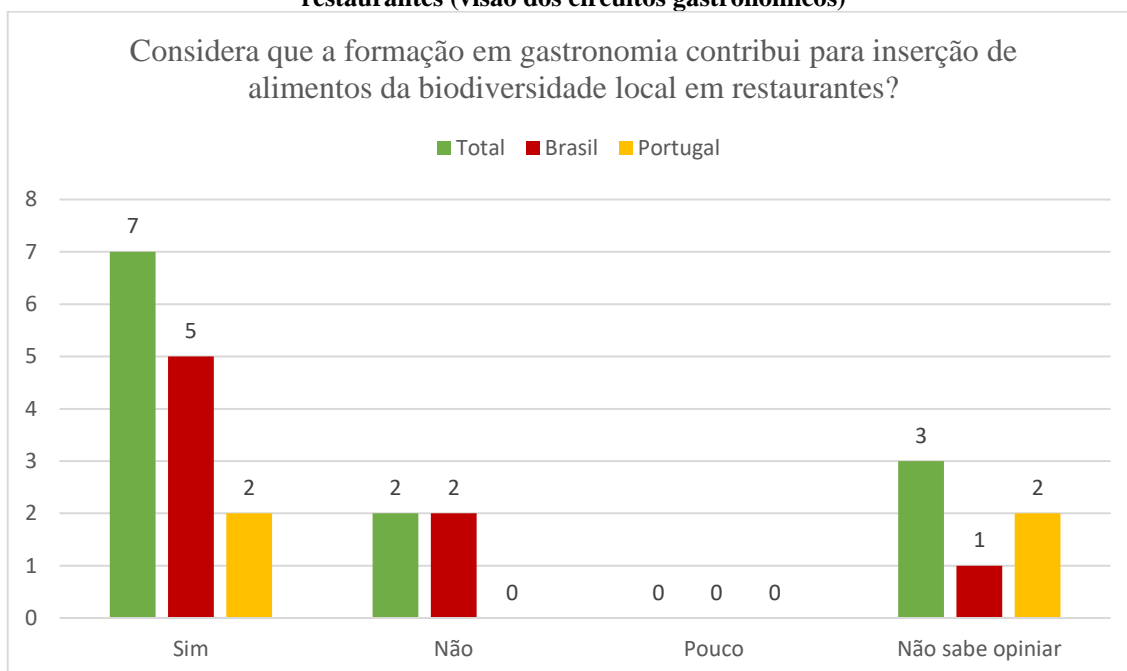
Fonte: elaborado pela autora.

Mesmo com a alta abstenção (25% não sabe opinar ou $n = 3$), relatos como o da *chef* Sofia Corá, egressa do curso de gastronomia da UFCSPA, faz refletir sobre esse processo formativo:

Se tu parar para pensar as cadeiras que a gente teve, por que não foi um curso muito mais voltado pra nossa gastronomia? É que nem porque no colégio a gente estuda muito mais a história do mundo e menos a história do Brasil. [...] Porque mesmo fazendo a cadeira de culinária italiana e francesa, que é importante, porque são os berços, se eu tô aqui no Brasil, eu não vou usar essas coisas, eu não vou fazer foisgras, sabe! [...] Talvez seria um pouco mais interessante se fosse tipo muita gastronomia brasileira. [...] tipo, a gente vai fazer um brulée de araquá. Tu junta as coisas, mas a gente aprender a usar os ingredientes nossos, entendeu? Daí, imagina, a gente ia poder se inserir muito mais facilmente nos restaurantes que tão bombando no próprio Brasil, entendeu? Eu acho que se eu chego no restaurante, sei lá no D.O.M, provavelmente eu não vou conhecer nenhum ingrediente que vão tá me apresentando ali, eu vou pagar mico entendeu? (Sofia Corá, Porto Alegre).

Por outro lado, quando perguntados se consideravam que a formação em gastronomia contribui para a inserção de alimentos da biodiversidade local em restaurantes, a maioria dos entrevistados concordou ($n = 7$ ou 58%). A crítica, no geral é que a formação em gastronomia contribui para uma sensibilização, que é importante, mas, falha na prática. Ou seja, acaba ficando em uma teoria, ou discurso, mas, na prática, não consegue inserir esses alimentos. Por isso, 17% acreditam que não contribui, enquanto, 25% ($n = 5$) não sabem opinar sobre, conforme apresentado no Gráfico 4, a seguir.

Gráfico 4 – Contribuição da formação em gastronomia para inserção da sociobiodiversidade em restaurantes (visão dos circuitos gastronômicos)



Fonte: elaborado pela autora.

Sobre essa ideia de a formação em gastronomia contribuir para a inserção desses alimentos em restaurantes, a agricultora Catarina comenta que ela só consegue inserir seus rebentos (*microgreens*) em restaurantes que tenham pessoal formado, segundo ela:

Eu acho que tem a ver com uma questão cultural, porque são chefs que já vêm de outros hábitos e de outro tipo de cozinha. Uma cozinha mais tradicional da confecção dos pratos de casa, do ambiente familiar, mais por uma questão de refeição do que propriamente de uma experiência, acabam por não sentir a necessidade de utilizar estes produtos. Apesar de os utilizar na sua forma desenvolvida. Há muitos pratos tradicionais que usam as salsas, usam os coentros, mas usam as plantas com o seu desenvolvimento normal - as plantas grandes. Mas se tiverem um conhecimento ou lhes for apresentado esse tipo de produto, no caso dos coentros, por exemplo, a substituir a rama dos coentros esmigalhada posta assim por cima, e substituir isso só pelos rebentos aí entra. Mas aí é uma questão de hábito e uma questão de as pessoas estarem abertas a incluir estes produtos, porque há muitos restaurantes que não trabalham com pessoas que têm formação na cozinha. Não tem uma formação profissional na área da cozinha. São pessoas que cozinham em casa e até cozinham bem e fizeram o primeiro trabalho num restaurante, quando novas, como cozinheira e foi sendo sempre esse trabalho ao longo da vida Catarina Costa, Mealhada).

Essas impressões dos atores que estão nos circuitos gastronômicos fazem refletir sobre a formação em gastronomia, o enfoque dos currículos atualmente e a bagagem que os cursos conseguem desenvolver. Portanto, a seguir, no próximo capítulo será discutido os dados da pesquisa sobre o processo formativo luso-brasileiro dos gastrônomos.

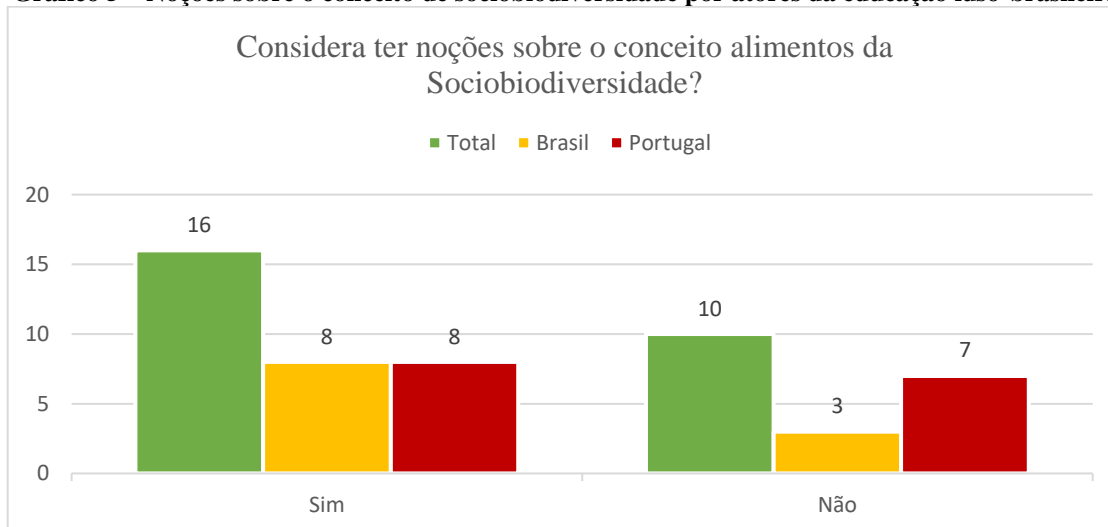
4 INSERÇÃO DA SOCIOBIODIVERSIDADE NA EDUCAÇÃO GASTRONÔMICA LUSO-BRASILEIRA

Neste Capítulo são discutidos os dados da pesquisa sobre a inserção da sociobiodiversidade no recorte da educação gastronômica em Portugal e no Brasil. Os dados aqui apresentados são fruto das respostas dos roteiros dos atores das categorias B1 - professores ou/ coordenadores do curso e B2 - alunos e egressos do curso (ver Quadro 5), que somam 19 entrevistas, assim como, as entrevistas dos especialistas, categoria C1 – especialista na área que somam 7 entrevistas, totalizando 26 entrevistas. Dessa forma, primeiramente, são apresentados os entendimentos sobre sociobiodiversidade pelos atores entrevistados. Depois, são apresentados como os cursos funcionam e inserem a temática nas aulas. Por fim, são apresentados os entraves e desafios nessa dinâmica.

4.1 ENTENDIMENTO SOBRE SOCIOBIODIVERSIDADE NA EDUCAÇÃO

Convergindo aos resultados apresentados no Capítulo¹ anterior, o entendimento sobre sociobiodiversidade entre atores da educação gastronômica é relativamente baixo. Embora mais comum que no recorte anterior, apenas pouco mais da metade dos entrevistados (62% ou n = 16) relataram que tem noções sobre o conceito de alimentos da sociobiodiversidade. Enquanto 38% (n = 10) responderam que não.

Gráfico 5 – Noções sobre o conceito de sociobiodiversidade por atores da educação luso-brasileira



¹ Ver seção 3.1 ENTENDIMENTO SOBRE SOCIOBIODIVERSIDADE NA RESTAURAÇÃO.

pela morfologia da mesma, desmembrando a palavra em dois: a parte da biodiversidade, mais popular, e a parte da sociodiversidade.

De fato, essa separação faz sentido, pois, a própria palavra sociobiodiversidade tem dois prefixos: a socio e a bio. Por isso, é comum dividir em “partes” quando explicamos seu significado. No Quadro 19, são apresentadas essas falas:

Quadro 19 - Contexto da palavra mais empregada na Nuvem de Palavras da educação luso-brasileira (Figura 56)

Citação	Sentido	Fonte
<i>A parte do sócio, da sociodiversidade eu imaginei mesmo uma questão da diversidade de culturas e povos e, enfim, conhecimentos, questões diferentes que existe e biodiversidade isso já é um conceito que a gente já tem mais contato assim. Então seria mesmo a questão da biodiversidade, do local e tudo a variedade de plantas, animais e paisagens e tudo.</i>	Desmembrando a palavra em bio e socio.	Júlia Commiato, Coimbra.
<i>Eu acho que desmembrando a palavra em sócio e biodiversidade, eu acho que a biodiversidade se dá pela questão do que que a gente tem aqui, que a gente pode produzir com o que tem aqui. E a parte social, acho que engloba cadeias de produção, os produtores. É o que move a economia dessas famílias, dos produtores que trabalham com os produtos daqui. Então eu acho que é uma junção do que tem com o que movimenta a vida das pessoas em relação a esses alimentos que são daqui.</i>	Desmembrando a palavra em bio e socio.	Lucas Tolio, Porto Alegre.
<i>O que me vem à mente é mais quase como um ponto de vista estratégico de integrar a parte não necessariamente biológica, mas, desta sensibilização para o ambiente com a parte social, de um ponto de vista estratégico. [...] Nós aqui falamos um pouco mais no conceito de circuitos curtos, de proximidade. Acho que talvez esse seja o conceito mais próximo do que tu parece estar a falar, porque tem a seção dos produtores locais também não só da parte da distribuição, mas de respeitar o trabalho dos agricultores e de quem tem mão de obra para se fazer. E conseguir também de alguma forma entrar aqui a parte econômica de promover estas economias locais de escala.</i>	Desmembrando a palavra em bio e socio. Trajetória do ingrediente.	Inês Coimbra, Lisboa.
<i>Então eu, pelo menos, penso assim, que seria a parte mais dos alimentos tradicionais da região, ou, nativos da região, ou principalmente aquelas pessoas, aquelas culturas que vieram a colonizar o local. Os imigrantes que chegaram. O que eles trouxeram, conseguiram trazer, que se adaptou bem e tudo mais.</i>	Elementos culturais e biológicos	Alcides Gomes Neto, Pelotas.
<i>Seria toda a nossa disponibilidade botânica. Toda parte dos vegetais, enfim, a noção que eu tenho é essa aí.</i>	Elementos biológicos	Marcela Lima, Coimbra.
<i>Seriam aqueles alimentos que fazem parte, digamos assim, como eu posso dizer, alimentos autóctones que fazem parte daquele ecossistema, digamos, onde aquela confecção alimentar tá sendo preparada, ou seja, não é nada que vem de outro lado. E que talvez respeite, enfim, a natureza ou que tenha um respeito, um cuidado, digamos assim, pela natureza e por aquilo que se elege pra cozinhar.</i>	Elementos culturais	Bruno Leite, Lisboa.

Fonte: Elaborado pela autora.

Sinônimos da palavra mais empregada também apareceram no sentido de algo que integra (relacionados a algo), conforme as falas a seguir. Essas associações denotam uma

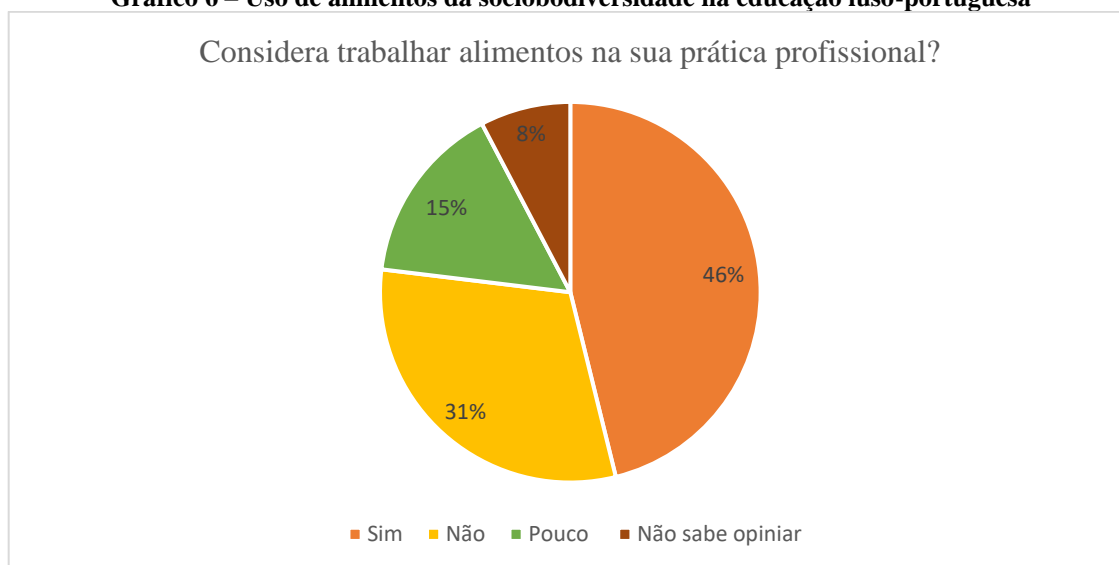
preocupação maior dos atores da educação gastronômica em serem precisos na definição do conceito, contudo, indo a uma direção mais teórica do que prática.

*Estariam **relacionados** não só com a diversidade do ponto de vista biológico, mas também do ponto de vista social e, portanto, com pequenas comunidades que desenvolvem produtos, produtores artesanais esse tipo de coisas (Paulina Matos, Coimbra).*

*São alimentos que foram, que são resultado de uma **cooperação** entre ser humano e natureza e que serviram para alimentar um determinado grupo de indivíduos durante um determinado período de tempo. Mas acho que muito essa cooperação entre indivíduos e natureza e meio que vem de uma necessidade de uma própria disponibilidade do meio que foi incorporado na alimentação e se manteve porque foi benéfico (Francisca Feiteira, Lisboa).*

A seguir, foi questionado se eles consideravam trabalhar com esses alimentos na sua prática docente ou discente na universidade, ou, nos seus trabalhos (para o caso dos egressos e especialistas). O resultado desse questionamento está apresentado no Gráfico 6, a seguir. Dois entrevistados (8%) tiveram suas respostas enquadradas como “não se aplicam” pois, eram especialistas de outras áreas, portanto, a pergunta não foi feita a eles.

Gráfico 6 – Uso de alimentos da sociobiodiversidade na educação luso-portuguesa

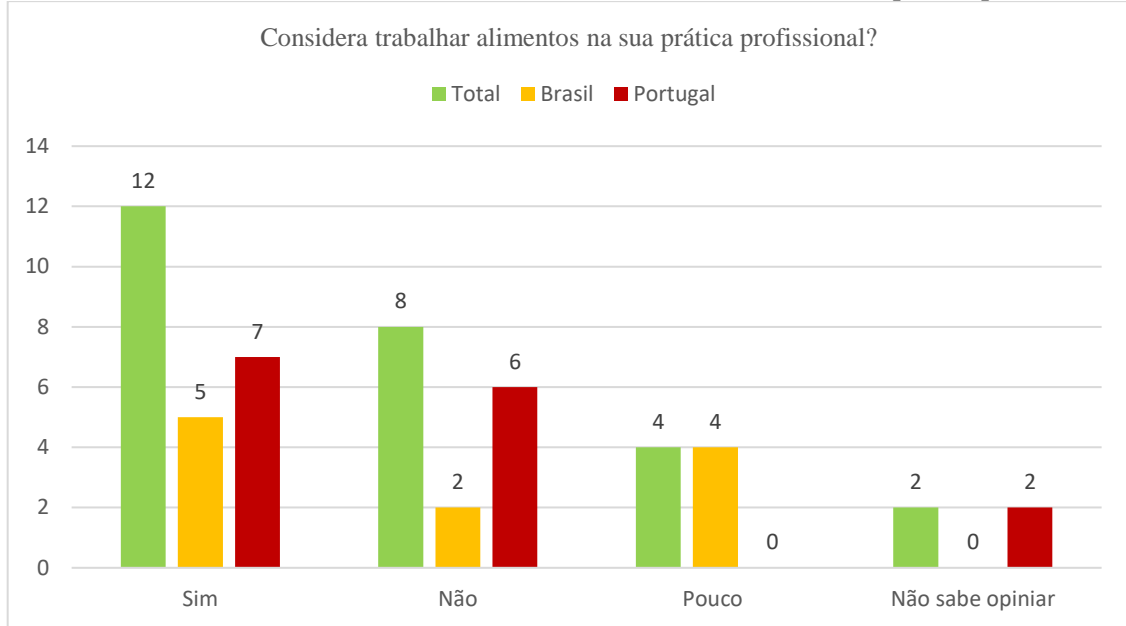


Fonte: elaborado pela autora.

Quando somamos os percentuais “sim” e “pouco”, que juntos expressam sentido de positividade, entendemos que o conjunto que trabalha esses alimentos sobe para 61%. Interessante que essa era uma pergunta “fechada” em que o entrevistado deveria responder “sim” ou “não”, porém, muitos não conseguiam dizer sim, por entenderem que a quantidade trabalhada não era suficiente. Ao mesmo tempo em que também não poderiam dizer não, porque trabalhavam. Então, a pergunta gerou reflexões no sentido de que ainda esses alimentos não são trabalhados de forma suficiente na educação gastronômica. Mais uma vez, abrindo os números

para as estatísticas dos respondentes em cada país, o percentual maior de respondentes que sim está relacionado ao Brasil. Essas informações estão apresentadas no Gráfico 7, a seguir.

Gráfico 7 – Considera trabalhar com alimentos da sociobiodiversidade na sua prática profissional?



Fonte: elaborado pela autora.

4.2 SOCIODIVERSIDADE

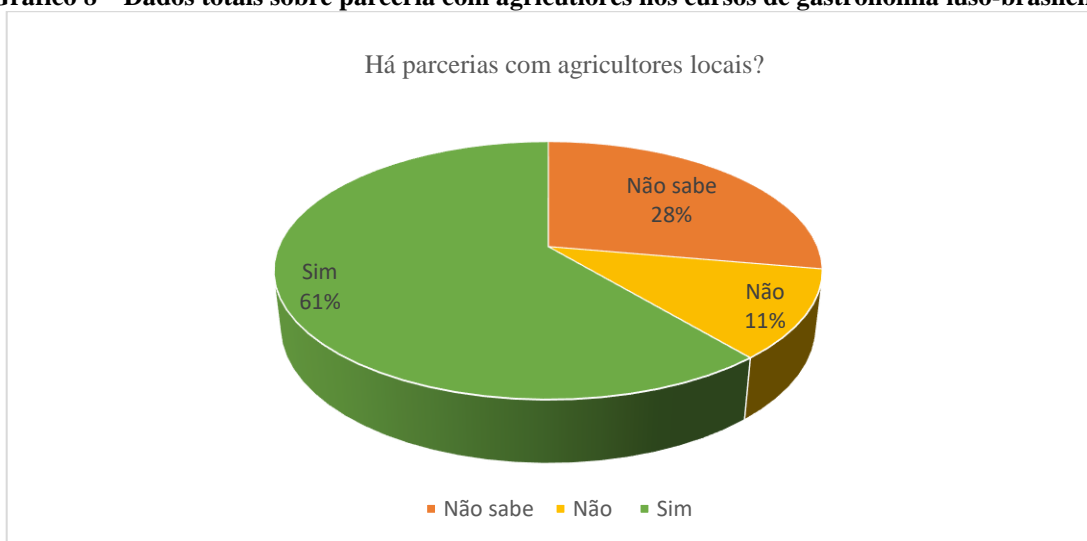
A crítica a pouca inserção de alimentos da sociobiodiversidade se reflete também no acesso que produtores socio diversos tem às universidades. Foi identificado que há inserções, sobretudo, em projetos de pesquisa e extensão. No âmbito do ensino, essa inserção é praticamente nula, conforme será discutido adiante. Dessa forma, quando há inserção desses produtores, novamente, ela acontece em um lugar excepcional ou pontual e em pequenas doses (tal qual a ideia da iguaria nos circuitos gastronômicos anteriormente discutida). É o caso da agricultora Catarina Costa que comercializa rebentos, e, às vezes, flores comestíveis ao curso de gastronomia do IPC. Já Alvir Longhi relatou ser contatado para fornecer frutas nativas da CSFN a cursos para realizar projetos de pesquisa, mas, não tem uma parceria comercial regular. Segundo ele:

Aparece bastante gente que está com projeto de desenvolvimento de produtos, tipo, uma farinha de pinhão e que querem comprar 3 quilos de pinhão. A nutrição, por exemplo, aparece bastante. É muito isso: a galera que tá fazendo um mestrado aqui e gostaria de dialogar conosco e perguntam para indicar uma fruta que precisa mais pesquisa. Aí a gente joga as bombas assim né? Guamirim, a menina topa de fazer a pesquisa dela de guamirim, e aí a gente fornece o produto pra ela lá fazer as pesquisas. É isso que tem surgido. Mas nada de comercialização significativa, regular. [...] às vezes nos dá muito mais trabalho do que resultado, de fato, é isso que

acontece, sabe? E a gente faz, sem problema, porque a gente entende que é importante e tal né. Mas não é algo que tem algum significado do ponto de vista econômico, dentro do processo, no momento (Alvi Longhi, Vacaria).

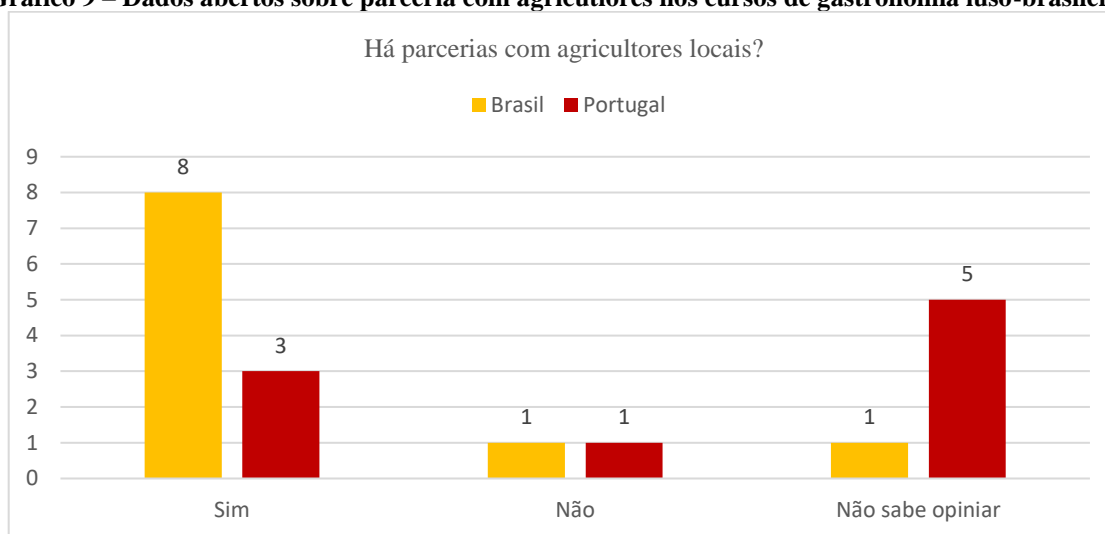
O café com Panc também relatou ser fornecedor de Pancs que adquire nas feiras e revende a curso de gastronomia da PUC, atuando como intermediário. Contudo, essa relação foi relatada acontecer muito esporadicamente. Mesmo tendo esses dados em mente, a maioria dos entrevistados entende que há parcerias com agricultores nos cursos de gastronomia, conforme Gráfico 8.

Gráfico 8 – Dados totais sobre parceria com agricultores nos cursos de gastronomia luso-brasileiros



Fonte: Elaborado pela autora.

Entretando, quando os dados dos países são analisados isolados, percebe-se que há maior grau de entendimento sobre o processo de compra por parte dos alunos no caso brasileiro, por isso, entrevistados em Portugal totalizaram quase a totalidade dos respondentes como “não sabe opinar” apresentado no Gráfico 9, a seguir. Cabe mencionar que para a contagem dessa amostra, não foram contabilizados a categoria C1 – especialista na área, pois, essas perguntas não constavam em seu roteiro de entrevista. Portanto, só estão contabilizados as respostas dos entrevistados B1 – Professores e B2 – Alunos e Egressos.

Gráfico 9 – Dados abertos sobre parceria com agricultores nos cursos de gastronomia luso-brasileiros

Fonte: Elaborado pela autora.

Tal qual no caso dos circuitos gastronômicos, essa parceria se dá em função de redes de contato. A maioria dos entrevistados relata o protagonismo de um professor em específico nessa ponte. Porém, também foram relatadas na ULisboa algumas parcerias que ocorrem por intermédio de instituições no Instituto Superior Agrário - ISA. Conforme a professora coordenadora do curso de mestrado em ciências gastronômicas comenta, só foi possível um abastecimento de Chícharo para suas pesquisas sobre produtos fermentados com ingredientes da sociobiodiversidade, através de uma associação de produtores:

O chícharo não é fácil de comprar. É muito local. É vendido muito caro porque é vendido em pequena quantidade. Mas, como nós estamos ligados diretamente a uma associação de produtores que faz parte do projeto também. A partir daí, não tivemos muita dificuldade. Antes disso, não era tão fácil. Eu já tinha feito coisas com chícharo, já tinha experimentado, mas não era tão fácil. Eu tinha o nome de um produtor e ele mandava-me, tinha de encomendar pelo correio e, portanto, nem sempre era fácil. Ele nem sempre tinha. (Catarina Prista, Lisboa).

Essa agenda de pesquisa da professora foi capilarizada em algumas dissertações que ela orientou do curso do mestrado em ciências gastronômicas da ULisboa. Também em ações com outras instituições que está vinculada para promover a valorização da espécie: [...] *nesse projeto, não com o ISA [ULisboa], mas com o Cooking Lab que é uma empresa que nós temos, o que nós fazemos é ensinar aos produtores e processadores, formas de utilizar o chícharo de modo a utilizá-los em produtos de maior valor acrescentado* (Catarina Prista, Lisboa). De modo geral, esses projetos ocorrem com produtores de Alvaiázere, que promove o Festival Gastronômico de Alvaiázere.

Figura 57 - Festival gastronômico do chícharo de Alvaiázere



Fonte: Câmara Municipal de Alvaiázere (2023).

O que parece ser recorrente é que não há uma diretriz dos cursos ou coordenações, mas, ações individuais de professores. Estes que, muitas vezes, provocam a participação dos cursos em ambientes institucionais das cadeias produtivas, outro elemento que apareceu como um importante no processo de relação curso X agricultores. Por exemplo, foram relatadas, nos quatro cursos pesquisados, atividades dos cursos em feiras gastronômicas, feiras de produtores ou eventos organizados por associações de produtores e governos. Conforme fala da Professora Nicole da UFPel:

De que maneira então [...] a gente tenta fazer com que isso entre na realidade do aluno? dentro de vivências, que são os espaços acadêmicos onde a gente consegue promover esse tipo de discussão. Semana acadêmica, visita técnica e discussão em aulas onde isso é pertinente, não previsto necessariamente dentro do projeto pedagógico, mas interlocução com o conteúdo programático (Nicole Weber Benemann, Pelotas).

Exemplo que foi bastante referenciado é o caso da participação do curso de gastronomia da UFCSPA em diversas atividades relacionadas às cadeias produtivas, como: a) Grupo de trabalho - GT de gastronomia do estado do Rio Grande do Sul, organizado pelo governo do estado entre 2011 e 2014 que reunia agricultores, *chefs*, professores e pesquisadores para pensar em estratégias para promoção da gastronomia local no estado e promoviam diversos projetos a partir disso; b) envolvimento do curso com o Instituto Brasileiro de Olivicultura – Ibraoliva, integrando projetos como o painel sensorial de azeites de oliva brasileiro promovido pelo MAPA e participação na execução de coquetel de degustação de preparações com azeite de oliva na Abertura da colheita do azeite, promovida anualmente pela Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação do Rio Grande do Sul - Seapi e Instituto

Brasileiro de Olivicultura – Ibraoliva (Figura 58); c) envolvimento do curso com eventos da Associação Gaúcha de Laticínios - AGL e a Câmara setorial do leite, colaborando em eventos de Concurso de queijos artesanais do Rio Grande do Sul promovido pela associação em parceria com Emater/RS SEBRAE/RS². O evento tem também apoio de *chefs* na condição de jurados, como por exemplo, o *chef* Rodrigo Bellora, e promove uma feira no espaço do concurso aberta ao público para que os agricultores tenham espaço para comercialização dos seus produtos. Ela ocorre da cidade de Porto Alegre e está na terceira edição.

Esses três exemplos foram citados por professores, alunos e egressos do curso, como experiências que serviram para aproximar o curso dos agricultores, trazendo o contato dos alunos com as demandas e dificuldades práticas dos agricultores nos sistemas alimentares.

Figura 58 – Concurso de queijos artesanais do Rio Grande do Sul



Fonte: AGL - Associação Gaúcha de Laticinistas e Laticínios, 2024. Legenda: (A) Cartaz de divulgação do evento 2024. (B) parte do júri que participou do concurso em 2023, *Chef* Rodrigo Bellora, a esquerda.

Também foi relatado que nessas experiências, professores conheceram agricultores ou representantes de instituições que posteriormente viraram parceria para algum projeto, como é o caso do Danilo Gomes, funcionário da Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação do Rio Grande do Sul (Seapi), que relata ter conhecido a professora Isabel Machado em um evento sobre os azeites gaúchos promovido pela Secretaria em parceria com o Ibraoliva, em que a professora levou uma turma. Desse contato surgiu a parceria do

² Mais informações em: <https://www.agl.org.br>

curso em colaborar com os concursos de queijos e doce de leite da Associação Gaúcha de Laticínios - AGL. A parceria funciona da seguinte forma, conforme a professora Isabel:

Inclusive assim, todo ano existe um concurso da AGL de queijos: Associação Gaúcha de Laticínios, que o curso de gastronomia aqui da UFCSPA sempre ajuda na montagem do evento, né? Tipo mão de obra mesmo para cortar os queijos, para servir pros jurados. E os alunos participam bastante e a gente ganha depois, digamos assim, como pagamento, pegamos os queijos que a gente congela e a gente usa durante um semestre. Aliás, esses queijos salvam as nossas aulas, né? Ajudam bastante (Isabel Machado, Porto Alegre).

Figura 59 – Curso de gastronomia da UFCSPA na Abertura da colheita do azeite em 2020



Fonte: Acervo pessoal (2020). Legenda: Professora Isabel Machado com turma de alunos que preparou degustação de produtos com azeite de oliva na Abertura Oficial da Colheita da Oliva em Caçapava do Sul em 06 de março de 2020.

Portanto, essa parceria só acontece através do esforço de uma professora em fazer com que o curso participe desses eventos em que atores das cadeias produtivas estão presentes. As instituições governamentais e associações de produtores também parece um elemento importante para ações desse tipo serem realizadas. Um pouco na perspectiva das cadeias Gastronômicas Curtas Sinérgicas de Zaneti (2017), que também ocorrem nos circuitos gastronômicos luso-brasileiros vistos anteriormente.

Professores da Universidade Federal de Pelotas - UFPel relataram que eles tem projetos de extensão sobre hortas urbanas e Arranjos produtivos locais – APLs, portanto, tem parceria com cooperativas de agricultores, nomeadamente, a ArpaSul que organiza a Feira orgânica na cidade (Figura 30). Ao passo em que em Coimbra, no Instituto politécnico - IPC, as aproximações com agricultores pareceram ocorrer sem instituições, mas por conta dos professores que estão engajados nos espaços de feiras e em contato com atores das cadeias produtivas. Por exemplo, o professor Paulo Queirós, entrevistado no recorte dos circuitos gastronômicos que tem restaurante e por isso, consegue trazer uma perspectiva das cadeias produtivas ao curso. Além disso, a professora Marcela complementa que o envolvimento dos agricultores no curso serve, em boa medida, para plantar a semente de novas parcerias sendo os alunos potenciais consumidores:

[...] A Catarina Costa é nossa fornecedora de rebentos luso, e depois a gente também tem parceria de trazê-la para formar novos consumidores do produto. Então, os alunos que a gente forma depois também já vão com essa referência do fornecimento dela. A gente meio que faz o ciclo. A gente compra, a gente usa, a gente apresenta. Depois, quando eles [alunos] saem, vão continuar a consumir (Marcela Lima, Coimbra).

4.3 TRAJETÓRIA DO INGREDIENTE

Para entendermos a trajetória de inserção dos alimentos da sociobiodiversidade é necessário que se entenda como os cursos funcionam. Conforme apresentado no Quadro 3 anteriormente, foram analisadas 4 instituições: IPC, ULisboa, UFCSPA e UFPel Embora um deles seja de nível de mestrado, e os demais nível de graduação (no Brasil e em Portugal), realizou-se a mesma metodologia, portanto, serão elaboradas análises sobre as semelhanças e diferenças desses cursos.

4.3.1 Como são os cursos?

Cada curso selecionado está alocado em uma faculdade e área do conhecimento distinta. Enquanto os cursos do Rio Grande do Sul estão alocados em faculdades relacionadas à área da saúde: UFCSPA (nutrição) e UFPel (nutrição), o curso de licenciatura em gastronomia do IPC está vinculado a Escola Agrária com parceria da Escola Superior de Educação, Escola Superior de Tecnologia da Saúde e Escola Superior de Tecnologia e Gestão. Já o mestrado da

ULisboa e Nova, fruto da parceria entre as duas universidades, envolve o: Instituto Superior de Agronomia – ISA na ULisboa e Faculdade de Ciências e Tecnologia na Nova. Essa mescla de campos do saber indica a multidisciplinariedade dos cursos que percorrem teorias e ferramentas de diversas áreas.

Nesse sentido, os cursos, tanto no Brasil, quanto em Portugal, foram definidos pelos entrevistados como generalistas, na medida em que se dedicam a estudar diversas culturas gastronômicas, não conseguindo se aprofundar em elementos locais. Isso ocorre também em função do tempo de curso, que no caso da UFCSPA, UFPel e IPC é entre 5 e 8 semestres. O mestrado da Nova e ULisboa é de 4 semestres. Ainda assim, os 19 (100%) entrevistados (professores, alunos e egressos) afirmaram que os cursos aos quais estavam vinculados trabalham técnicas, ingredientes e preparos tradicionais das regiões em que estão inseridos.

Em relação a grade curricular, todos os cursos apresentam disciplinas que tratam sobre a cultura local em que estão inseridos, como, Gastronomia gaúcha e Gastronomia brasileira na UFCSPA³; Doçaria e Cozinha brasileira na UFPel⁴; Cultura Gastronômica em Portugal no IPC; Gastronomia e Produtos Tradicionais Portugueses na ULisboa. Mesmo assim, nenhuma das disciplinas dos cursos estudados no Brasil e em Portugal tem a palavra “sociobiodiversidade” no título. Essas informações estão apresentadas nos Quadros a seguir estão representados a matriz curricular com as disciplinas ofertadas por cada curso.

³ A grade curricular aqui apresentada apresenta o novo projeto pedagógico que aprovou a transição do curso de tecnólogo para bacharel, aumentando de 5 para 8 semestres o curso.

⁴ A grade curricular e o plano pedagógico do curso da Ufpel está atualmente em reformulação.

Quadro 20 – Matriz curricular curso bacharelado em gastronomia UFCSPA

Semestre	Disciplina	Carga Horária	Semestre	Disciplina	Carga Horária
1º	Química e Bioquímica Culinária I	60	4º	Panificação I	60
	Microbiologia de Alimentos	45		Confeitaria	60
	Saúde Coletiva	45		Enologia e Bebidas	30
	Mercado de Trabalho com Alimentos	30		Tutoria 4	15*
	Língua e Cultura Italiana na Gastronomia	45	5º	Análise Sensorial de Alimentos	45
	História da Alimentação	45		Estágio em Confeitaria	150
	Metodologia da Extensão	45		Gastronomia Africana e Afro-brasileira	45
	Bioética	30		Gastronomia Gaúcha	60
Tutoria 1	15*	Tecnologias de Alimentos		60	
2º	Técnicas Culinárias I	120		Gestão em Gastronomia	45
	Higiene e Segurança na Produção de Alimentos	45		Direito e Legislação Aplicada à Gastronomia	30
	Métodos e Técnicas de Conservação de Alimentos	60		Redação Acadêmica	30
	Planejamento Físico e Organizacional	30	Língua e Cultura Inglesa na Gastronomia	30	
	Antropologia da alimentação na Gastronomia	45	Tutoria 5	15*	
	Língua e Cultura Francesa na Gastronomia	45	6º	Gastronomia Europeia e Enogastronomia	120
	Responsabilidade Social	45		Gastronomia Brasileira	60
	Tutoria 2	15*		Gastronomia Vegana	45
3º	Organização de Eventos e Serviços	45		Metodologia de Ensino para a Gastronomia	45
	Técnicas Culinárias II	90	Desenvolvimento de Novos Produtos	45	

	Química e Bioquímica Culinária II	60		Marketing em Gastronomia	45
	Leitura e Interpretação Textual em Língua Inglesa I	30		Trabalho de Conclusão do Curso 1	30
	Identidade Regional dos Alimentos	60		Tutoria 6	15*
	Sociologia da Alimentação na Gastronomia	30		Gastronomia das Américas	45
	Tutoria 3	15*		Panificação II	60
4°	Estágio em Técnicas Culinárias	150	7°	Gastronomia Oriental	45
	Nutrição para Gastronomia	45		Gastronomia Hospitalar	60
	Relações Étnico-raciais	45		Gastronomia e Hospitalidade	30
	Metodologia Científica	30		Planejamento Estratégico	45
	Língua e Cultura Hispano Americana na Gastronomia	45		Tutoria 7	15*
	Panificação I	60	8°	Trabalho de Conclusão do Curso 2	15
	Confeitaria	60		Projetos Gastronômicos	60
	Enologia e Bebidas	30		Estágio em Gastronomia Social	150
	Tutoria 4	15*		Estágio em Panificação	150
				Tutoria 8	15*

Fonte: Elaborado pela autora.

Quadro 21 – Matriz curricular curso tecnologia em gastronomia UFPel

Semestre	Disciplina	Carga Horária	Semestre	Disciplina	Carga Horária	
1º	Alimentação, história e cultura	60	3º	Gestão de custos em gastronomia	30	
	Ambientação, fluxos, layout, equip. E utens.	30		Gestão de recursos humanos	30	
	Cozinha clássica	30		Panificação e confeitaria avançada	60	
	2º	Merceologia dos alimentos	30	4º	Cozinha brasileira	120
		Microbiologia e higiene de alimentos	30		Cozinha internacional IV	60
		Nutrição e química dos alimentos	30		Doçaria	60
		Técnicas de base, conserv, preparo e cocção I	120		Ética, sustentabilidade e meio ambiente	30
Boas práticas na produção de alimentos		120	Gestão de alimentos e bebidas		30	
Cozinha internacional I		60	Serviços de salão, atendimento e eventos		60	
Enologia e enogastronomia		60	Análise sensorial		45	
3º	Panificação e confeitaria básica	60	5º	Cozinha contemporânea	60	
	Planejamento e engenharia de cardápios	60		Desenvolvimento de produtos e food design	30	
	Téc de base, conservação, preparo cocção II	60		Empreendedorismo e desenvolvim. de negócios	30	
	Bases de segurança alimentar e nutricional	30		Estágio curricular supervisionado	153	
	Bebidas e cafés	60		Gestão de marketing de negóc. de alimentação	30	
	Cozinha internacional II	60				
	Cozinha internacional III	90				

Fonte: Elaborado pela autora.

Quadro 22 – Matriz curricular curso licenciatura em gastronomia IPC

Semestre	Unidade curricular	ECTS	Semestre	Unidade curricular	ECTS
1º	Capital Humano na Indústria Turística Hoteleira	3	3º	Cozinha de Portugal	4
	Microbiologia e Segurança Alimentar	6		Cultura Gastronómica em África	6
	Produções Agropecuárias	3	4º	Análise Sensorial	4
	Química Alimentar e Gastronomia Molecular	6		Coaching, Liderança e Desempenho de Equipas	3
	Técnicas de Cozinha	4		Cozinha Africana	4
	Técnicas de Padaria	4		Cozinha Oriental e Americana	4
	Técnicas de Pastelaria	4		Cultura Gastronómica na América e Ásia	6
2º	Conservação e Transformação de Produtos Agropecuários	3	5º	Marketing Aplicado	6
	Cultura Gastronómica em Portugal	6		Organização de Eventos e Protocolo	3
	Cultura Gastronómica na Europa	6		Bebidas - Origens e processos de produção	6
	Metodologias de Investigação em Gastronomia e Turismo	6		Engenharia de Menus	6
	Métodos Quantitativos Aplicados à Gastronomia e Turismo	3		Enogastronomia	6
	Nutrição	6		Gestão de Empreendimentos Turísticos e Gastronómicos	6
3º	Análises Físico-Químicas de Alimentos	6	6º	Turismo Gastronómico	6
	Captura, Produção, Transformação e Conservação do Pescado	4		Planeamento Estratégico de Projetos Gastronómicos	3
	Controlo de Custos	6		Estágio/ Projeto Gastronómico	27
	Cozinha da Europa	4			

Fonte: Elaborado pela autora.

Quadro 23 – Matriz curricular curso Mestrado em ciências gastronômicas ULisboa/ NOVA

Semestre	Disciplina	ECTS	Semestre	Disciplina	ECTS
1º	Bioquímica dos Alimentos	4.0	2º	Alimentos Fermentados	3.0
	Gastronomia e Produtos Tradicionais Portugueses	2.0		Desenvolvimento de Produtos Alimentares	2.5
	Gastronomia Molecular I	4.0		Gastronomia Molecular II	4.0
	História da Alimentação	2.0		Hidrocolóides na Alimentação	3.5
	Microbiologia e Segurança dos Alimentos	4.0		Marketing da Gastronomia	3.0
	Produção Alimentar e Processos de Trabalho em Restauração	2.0		Matérias Primas	6.0
	Química dos Alimentos	4.0		Noções de Fisiologia, Nutrição e Dietética	2.0
	Reologia e Textura de Alimentos	2.0		O Vinho na Gastronomia	2.5
	Seminários I	4.0		Seminários II	3.5
	Técnicas de Análise Sensorial	2.0		Dissertação em Ciências Gastronómicas	50.0
4º	Seminários IV	5.0	3º	Seminários III	5.0

Fonte: Elaborado pela autora.

4.3.2 Como ocorre a compra institucional?

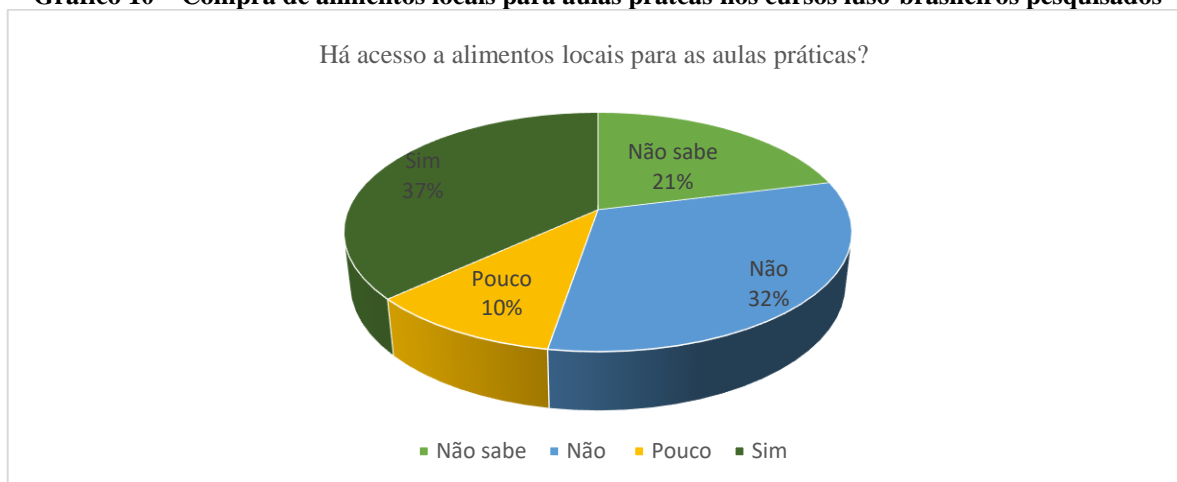
Os cursos têm aulas teóricas e práticas. Nas aulas práticas, ocorrem experimentações nos laboratórios de gastronomia. Por isso, os cursos precisam comprar ingredientes como recursos didáticos dessas aulas. Os cursos no Brasil e em Portugal têm processos de compra similares para as aulas prática. Isso porque elas são realizadas em setores específicos que lidam com essa demanda. Ambos os casos enfrentam um processo burocrático. No caso do IPC, as aulas ocorrem na Escola de Hotelaria, parceira do curso, portanto, não é o IPC que lida com essas compras.

Segundo os entrevistados, em Portugal, o setor responsável pelas compras tem processos padronizados que limitam as escolhas. Foi relatado que a maioria dos ingredientes é comprado em grandes superfícies (redes de supermercados) e há pouquíssima compra direta de agricultores locais, conforme Professora Marcela comenta:

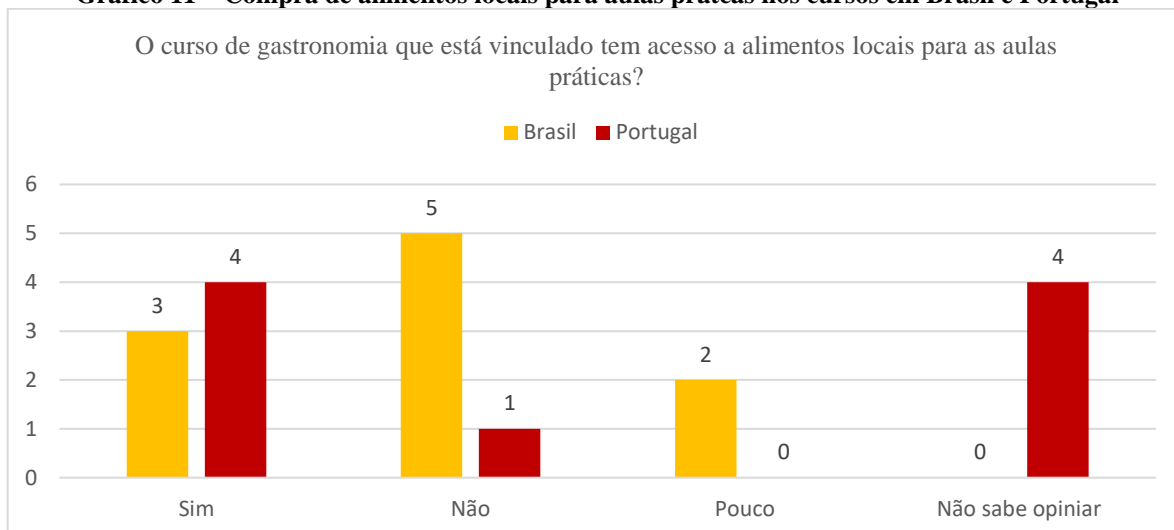
A gente [professores] não interfere muito no processo de aquisição. Mas é como em um restaurante: você tem um fornecedor, faz pedido, e ele vai buscar. Não tem muito aquela coisa “ah eu quero que seja esse fornecedor, porque a produção é assim, assim e assado” não tem muito isso. “Eu quero este porque o micro produtor” Não. A gente só tem um fornecedor nesse sentido, que é o fornecedor de rebentos a Catarina Costa, que é a nossa fornecedora de rebentos luso. [...] Então não há muita escolha (Marcela Lima, Coimbra)

Essa setorização e o fato de estar alocado em outra instituição, gera um afastamento do processo de compra e professores, que, não podem escolher os ingredientes. Ao mesmo tempo, impacta que alunos não saibam com clareza como ocorre o processo de compra, algo verificado nos dados da investigação.

O processo de compra na UFPel e UFCSPA segue as mesmas diretrizes. Porém por se tratar de Universidades Públicas, há um modelo padrão a ambas, porque, envolve verba pública. Portanto, é feito para ser transparente e poder ser consultado por qualquer cidadão nos locais de prestação de contas públicas do governo. Por isso, os estudantes brasileiros souberam explicar melhor como funcionavam as compras. Entretanto, as mesmas dificuldades apareceram porque mesmo diferentes, os processos geram praticamente as mesmas barreiras aos produtores locais. Por isso, quando perguntados se os cursos tinham acesso a alimentos locais para as aulas práticas, os resultados foram bastante dispersos trazendo muita abstenção (21% não sabe ou n = 4), Gráfico 10 e 11, a seguir.

Gráfico 10 – Compra de alimentos locais para aulas práticas nos cursos luso-brasileiros pesquisados

Fonte: Elaborado pela autora.

Gráfico 11 – Compra de alimentos locais para aulas práticas nos cursos em Brasil e Portugal

Fonte: Elaborado pela autora.

Portanto, os dados comprovam esse distanciamento entre produtores locais e os cursos. Essa burocracia nas universidades leva o processo de compra ter duas principais modalidades. Conforme Morgana que atua como técnica em alimentos e laticínios e está envolvida no processo de compra da UFCSPA, explica:

Atualmente a gente trabalha com a modalidade de licitação. Então hoje nós conseguimos comprar alguns insumos frescos, mas basicamente são insumos secos, que são comprados via licitação. E cartão corporativo. Que, esse cartão acaba sendo utilizado em mercados maiores daqui e mercado público. (Morgana de Marco, Porto Alegre).

O resultado dos pregões (ou licitações) muitas vezes atrapalha as dinâmicas das aulas. Seja por não conseguirem fornecedores que queiram entregar pequenas quantidades nas universidades, seja pela qualidade que muitas vezes não é a ideal planejada pelos professores para a didática das aulas. Assim, tanto entrevistados da UFCSPA quanto da UFPel relataram que o cartão corporativo é a modalidade que acaba sendo mais utilizada, tendo como fornecedor as grandes redes de supermercado. Portanto, o principal local de compras, hoje, são os supermercados.

Esses supermercados conseguem suprir a burocracia exigida: nota fiscal no ato da compra. Além de serem convenientes na medida em que a equipe da universidade responsável pelas compras vai até um local realizar todas as compras de uma vez. Nessa modalidade de compra (cartão corporativo), foi relato que o setor de compras fica responsável pela logística de entrega (nesse caso, ida até o local de compras). Enquanto nas licitações, a entrega fica sob responsabilidade das empresas. Essas licitações geralmente atraem intermediários. Foi relatado que elas tem baixo grau de inserção de cooperativas ou produtores locais pelas condições estipuladas nos editais.

Ainda sobre esse processo, foi questionado sobre a possibilidade de encaixar esse material didático (os ingredientes) nos modelos de compras facilitados de Agricultores familiares, nomeadamente, a política brasileira de alimentação escolar: PNAE⁶⁰. Morgana relatou que esse processo para a compra de materiais didáticos, ainda que se trate de alimentos, não está prevista no programa, portanto, é um caminho que ainda precisa ser estudado. Com isso, ela tem se dedicado a pesquisar possibilidades, mas, isso leva tempo. Nesse sentido, o que ela relata são barreiras da própria instituição em alterar os processos. Afinal, demanda muitos esforços para criar mecanismos nessas instituições, conforme corrobora o coordenador do curso de gastronomia da UFCSPA: *Eu acho que a questão das compras [...]eu acho que falta muito também os cursos buscarem, porque é muito mais fácil ir ali no supermercado comprar tudo ali* (Juliano Garavaglia, Porto Alegre).

Esse caminho também foi relatado pela professora Nicole da UFPel que relata que a tentativa de encaixar as compras de alimentos nesses programas foi barrada pela reitoria por

⁶⁰ PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar foi lançado pela Lei nº 11.947, de 16/6/2009 que determina repasse de recursos do governo federal reservado a alimentação dos estudantes nas instituições de ensino no nível municipal, estadual e federal. O Art. 14 da Lei estabelece que, no mínimo, 30% do valor desses recursos deve ser investido na compra direta de produtos da agricultura familiar, medida que estimula o desenvolvimento econômico e sustentável das comunidades. Para que isso ocorra, as universidades desenvolveram mecanismos de compra simplificados.

entender que o destino das verbas é diferente. Ou seja, quando a universidade destina recursos financeiros para compra de material didático, a verba é de ensino. Quando esses recursos são alocados para alimentação escolar, a verba vem da assistência estudantil, e esses programas estão destinados apenas a esse auxílio, impedindo a inserção das compras de insumos das aulas de gastronomia nesses programas.

4.3.3 Como ocorre a inserção?

A partir disso, entende-se que a inserção de alimentos da sociobiodiversidade pode ocorrer no ensino, na forma de conteúdo (em aulas teóricas ou práticas) ou como mercadoria, na forma de recursos didáticos das aulas práticas, podendo representar um espaço de comercialização aos agricultores. Além do ensino, essa inserção pode ocorrer ainda em projetos de pesquisa ou projetos de extensão.

Os dados da pesquisa indicam que, entre ensino, pesquisa e extensão, esses alimentos aparecem mais em ações de extensão⁶¹, tais quais, visitas técnicas, eventos de associações, conforme visto anteriormente, e eventos promovidos pela própria universidade. Conforme o relato da professora da ULisboa:

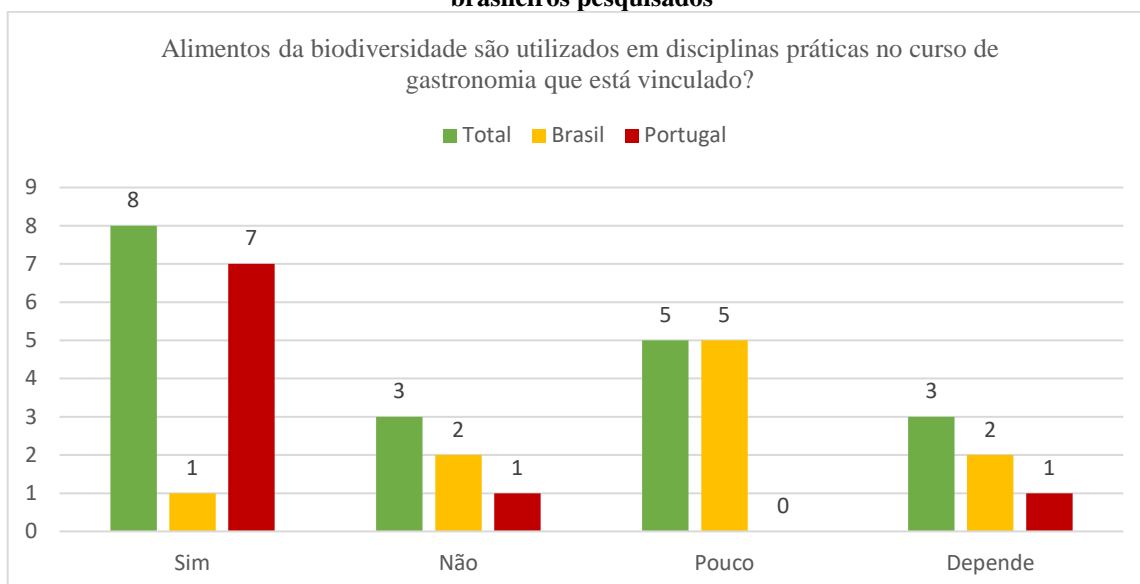
Às vezes também nas unidades curriculares de seminários são convidadas várias pessoas de várias áreas. A ideia das unidades curriculares dos seminários é precisamente alargar horizontes. É utilizar a unidade curricular para alargar horizontes para lá daquilo que é o currículo base do mestrado. E nesse sentido, nós procuramos trazer gente [...] se calhar temos contacto com a parte dos cereais com cereais autóctones. Fala de pão, de trigo barbela, por exemplo. Tem contacto com alguns vegetais e convida as pessoas de vários sítios a falar não só nessas áreas, mas também inclui coisas como esta (Catarina Prista).

Sobre o ensino, a maioria (42% dos entrevistados ou $n = 8$) considera que são utilizados ingredientes da biodiversidade local nos cursos de gastronomia, embora muitas ressalvas tenham sido feitas. Mesmo depois de responder “Sim”, foi frequente que muitos entrevistados trocassem a resposta para “Depende” (11% ou $n = 3$) ou “Pouco” (26% ou $n = 5$), trazendo novamente uma crítica sobre o baixo volume de inserção de produtos da sociobiodiversidade nas aulas dos cursos de gastronomia. Essa crítica ocorreu muito mais nos casos brasileiros, que

⁶¹ Atualmente, muitas dessas ações podem ser relacionadas ao ensino em função da recente curricularização da extensão nas universidades brasileiras. De todo modo, consideraremos aqui o ensino apenas como as aulas práticas e teóricas.

tiveram apenas um respondente “sim” enquanto 7 entrevistados responderam que sim em Portugal. Esses dados são apresentados no Gráfico 12, a seguir:

Gráfico 12 – Inserção de alimentos da biodiversidade local em disciplinas práticas dos cursos luso-brasileiros pesquisados



Fonte: Elaborado pela autora.

A principal questão que fazia com que professores, alunos e egressos ficassem reticentes é que há inserções pontuais, que não são nem regulares, nem consistentes. Isso fica evidente nos dados das falas, a seguir:

Quadro 24 – Inserção de produtos da biodiversidade local nos cursos pesquisados

Trecho	Fonte
<i>Muito pouco. Eu vou dar um exemplo: é possível que a gente consiga alguma coisa de PANCs dentro de um pequeno mercado em que a gente trabalha com encomenda e consegue. Mas aí a gente vai sempre trabalhar na categoria de iguaria ou de ingrediente especial [...]</i>	Nicole Benemann, Pelotas
<i>Eu diria que é, talvez, sei lá, 5% do que a gente faz</i>	Ricardo Yudi, Porto Alegre.
<i>Então, da forma que a universidade pública consegue trabalhar, acredito que sim [...] então acho que a gente acaba fazendo uma substituição e usa muitos produtos locais, mas como eu falei depende muito da disciplina, da aula.</i>	Alcides Neto, Pelotas
<i>Isso eram mais projetos dos alunos que faziam. Caso justifique-se, obviamente, e caso fosse a escolha deles, havia acesso.</i>	Paulina Mata, Lisboa
<i>Não. Muito pouco! Eu assim confesso pra ti que pensando nesse ponto de vista assim eu tento recapitular em muita coisa que a gente acabou até vendo de outros biomas, mas daqui do Rio Grande do Sul quase nada na verdade.</i>	Carolina Nicoli, Porto Alegre
<i>São. Os produtos locais são trabalhados. Agora a questão, é que eles poderiam ser mais trabalhados.</i>	João Pedro, Coimbra
<i>Talvez durante as aulas práticas alguns alimentos eram mais locais, mais relacionados com que o povo de Coimbra utilizava, mas não que era um fato muito expressivo nas aulas, que botavam ênfase nisso.</i>	Pedro Morais, Coimbra

Fonte: Elaborado pela autora.

Esses relatos são associados à quantidade de ingredientes da sociobiodiversidade inseridos em comparação aos demais, especialmente, nas aulas práticas. Os entrevistados indicaram que esses alimentos são mais trabalhados em disciplinas teóricas (80% sim) que práticas (42% sim). Conforme apresentado nos Gráficos 13, 14 e 15, a seguir.

Gráfico 13 – Inserção de alimentos da biodiversidade local em disciplinas teóricas (Portugal)



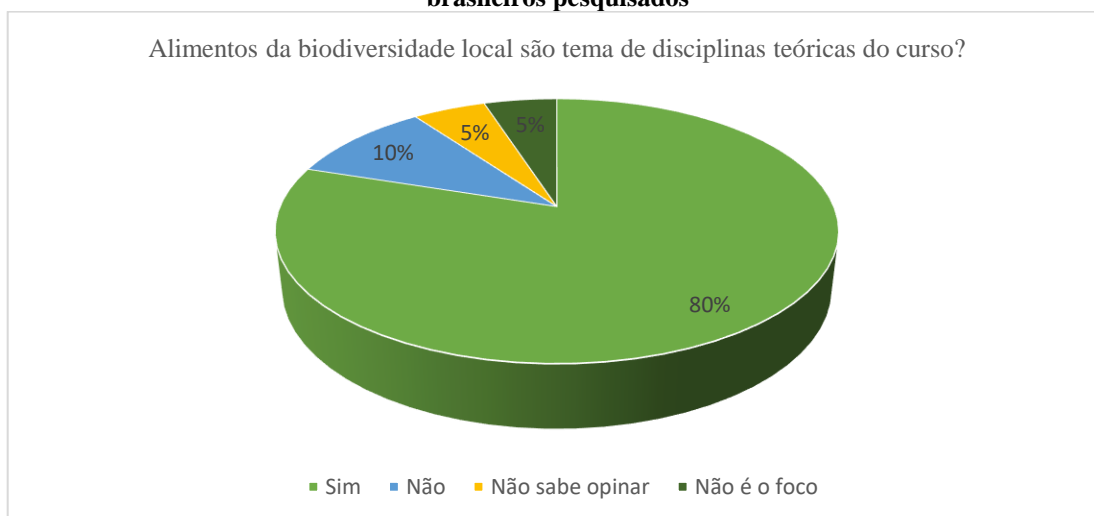
Fonte: Elaborado pela autora.

Gráfico 14 – Inserção de alimentos da biodiversidade local em disciplinas teóricas (Brasil)



Fonte: Elaborado pela autora.

Gráfico 15 – Inserção de alimentos da biodiversidade local em disciplinas teóricas nos cursos luso-brasileiros pesquisados



Fonte: Elaborado pela autora.

Isso parece ocorrer, segundo os entrevistados, porque os cursos têm enfoques de passar por diversas culturas gastronômicas, então, os princípios da gastronomia sociobiodiversa eram mais transversais que, necessariamente, o tópico principal das disciplinas. A pesquisa converge aos dados de Soares, Figueiredo e Sá (2021) indicando que cozinhas internacionais são destaque nesses cursos, mesmo que haja disciplinas sobre culturas locais nos quais estão inseridos.

Não foram registradas disciplinas com objetivo de trabalhar alimentos da biodiversidade local ou sociobiodiversidade nos currículos. Por isso, muitas vezes, a sociobiodiversidade aparecia em disciplinas um tanto quanto inusitadas. Ainda que muitos tenham citado disciplinas “obvias” como cozinha brasileira ou portuguesa, foi bastante recorrente relatos de que disciplinas teóricas ou práticas, com outros focos trabalhavam alimentos da sociobiodiversidade. Essas disciplinas citadas estão apresentadas no Quadro 25, a seguir.

Quadro 25 – Disciplinas que trabalham produtos da biodiversidade local nos cursos pesquisados

Curso	Disciplinas
ULisboa	Alimentos fermentados, Seminário, Produção alimentar do processo de trabalho em restauração, Gastronomia molecular I e II, Matérias-primas.
IPC	Produções agropecuárias, Gastronomia molecular, Análise sensorial.
UFCSPA	Identidade dos alimentos, Planejamento de Cardápios, Produção de Eventos, Antropologia dos alimentos.
UFPeI	Gastronomia Contemporânea.

Fonte: elaborado pela autora.

Embora todos os cursos possuam um projeto pedagógico que é seguido pelos professores, surgiram muitos relatos que professores influenciaram alunos a refletir sobre os sistemas alimentares e alimentos da sociobiodiversidade mesmo em disciplinas sem esse objetivo principal. Muitas vezes, nessas aulas de química ou gastronomia molecular, por exemplo, eram trabalhados ingredientes da sociobiodiversidade quando o objetivo da aula era falar sobre extração de compostos fenólicos. Nesse sentido, além de depender muito do esforço do professor da disciplina, as falas mostram como a temática era transversal, muito mais numa versão teórica do que prática. Por isso, os professores dos cursos entendem que o discurso teórico sobre inserção de produtores locais e valorização de ingredientes nativos está bastante desalinhada com a prática exercida nas universidades, conforme a professora da UFCSPA comenta:

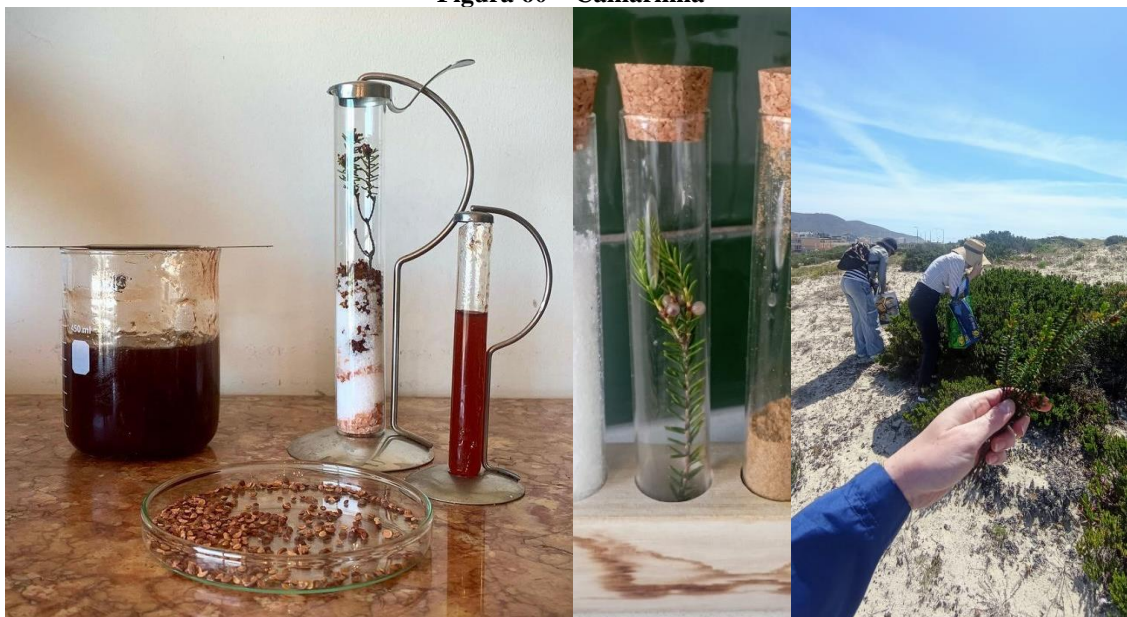
Então a gente procura trabalhar, mas a nossa política de compras aqui inviabiliza, digamos, que realmente a gente consiga, na prática, executar o que a gente fala. [...] Então isso é uma coisa que me incomoda bastante. Me incomoda. Porque parece que é uma coisa pra inglês ver assim. É uma coisa que fala pro aluno muito bonitinho, mas não é. Não consegue na prática (Isabel Machado, Porto Alegre).

Em relação a projetos de pesquisa com alimentos da sociobiodiversidade foram identificados mais pesquisas nas universidades portuguesas que nas brasileiras. No IPC, foram citados projetos de pesquisa e desenvolvimento de produtos, com o IDEAS4life⁶², no qual são pesquisados propriedades e usos de alimentos da sociobiodiversidade como a camarinha (*Corema album*) liderado pela Professora Aida Moreira da Silva, citada anteriormente na fala da entrevista Júlia (Moreira-da-Silva; Barroca, 2021).

Um dos recentes trabalhos publicados sobre a espécie indica sua importância na cultura portuguesa alertando que são necessários esforços para sua conservação, promovendo práticas sustentáveis de escalonar seu cultivo, incentivando investigações de possibilidades de usos nas dietas e usos tradicionais associados a elas, desenvolvimento de produtos, envolvendo chefs e indústrias alimentícias, promovendo e disseminando conhecimento sobre ela. Para isso, o estudo indica que são necessárias intervenções no ensino e na gestão pública, impulsionando essas ações (Cunha *et al.* 2024).

⁶² Disponível em: <https://ideas4life.pt/index.php/press/>.

Figura 60 – Camarinha



Fonte: (A) Cedido por Aida Moreira da Silva (2022); (B e C) Acervo da pesquisa (2023). Legenda: (A) Geleia de camarinha produzido no âmbito do projeto IDEAS4Life (B) Camarinha (C) Expedição para colher camarinhas em maio de 2023 com professora Aida Moreira da Silva e Maria João Barroca.

Também foram identificados projetos com plantas halófitas portuguesas, principalmente, salicórnica (*Salicornia perennans* e *Salicornia europaea*) e a sarcocórnica (*Sarcocornia perennis*). Inclusive, um dos resultados desses projetos, o desenvolvimento do sal verde produzido com essas espécies, foi relatado ser utilizado nas aulas práticas do curso de gastronomia do IPC. Outros resultados com esses alimentos foram publicados como *Pereira et al.* (2022) que desenvolvem *snacks* salgados e em *Barroca et al.* (2023) com desenvolvimento de pão, ambos produtos com o sal verde, analisando seus benefícios à saúde, especialmente na redução da pressão arterial quando comparado aos efeitos do sal de cozinha comum.

Outra referência importante é o projeto de impulsionar a produção de Trigo Barbela de Diogo Amorim, da padaria Gleba, ter surgido a partir de sua experiência como aluno do curso de mestrado em ciências gastronômicas na Nova e ULisboa. Embora não tenha concluído sua formação, cabe mencionar seu projeto porque, de fato, Diogo conseguiu levar sua pesquisa para além das portas das universidades. Na UFCSPA e UFPel foram identificados mais projetos em que as universidades são parceiras, do que efetivamente, líderes de pesquisas com alimentos da sociobiodiversidade. Por exemplo, foi relatado que ambas as universidades participaram do projeto de desenvolvimento de receitas com Butiá (*Butia cararinensis*, *B. eriospatha*, *B. odorata*, *B. yatay*) para o Livro de Dutra *et al.* (2021) promovido pela Embrapa e Rede dos Butiazais.

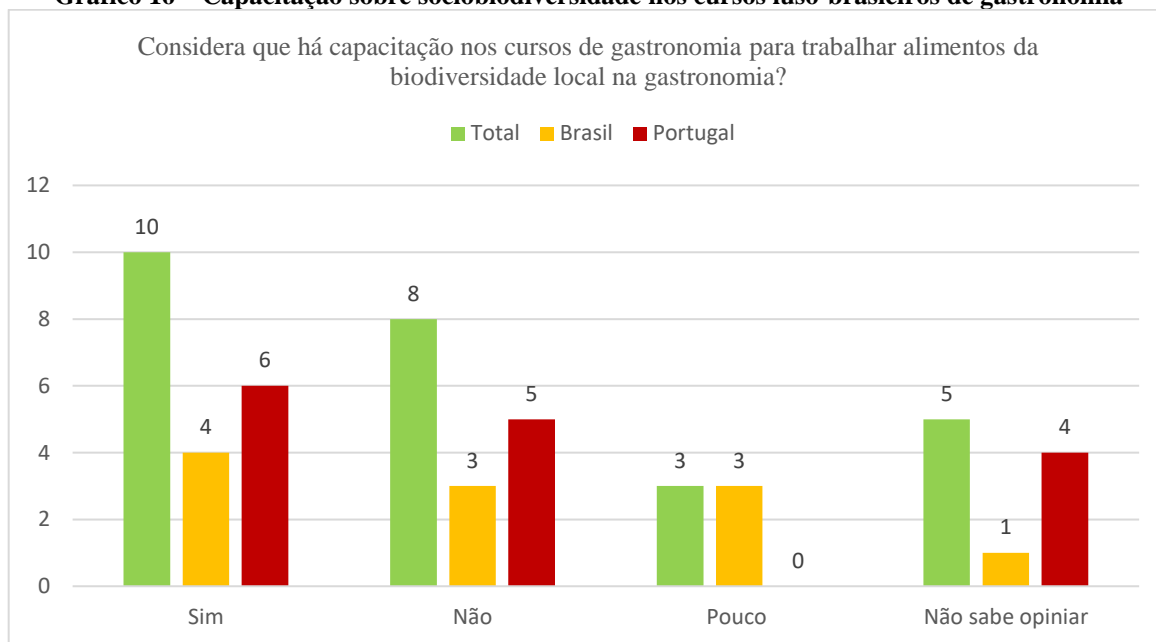
A partir desses exemplos percebeu-se que o êxito em pesquisa com alimentos da sociobiodiversidade, se deve, em parte, a eles terem apoio de outras áreas de pesquisa. No caso dos trabalhos do IPC, a professora que lidera esses projetos faz parte do departamento de química da universidade e leciona em cursos de engenharia alimentar nos quais teve suporte de laboratórios e incentivo para pesquisa com alunos dessas áreas.

Nesse sentido, o que parece é que a gastronomia ainda não tem estrutura como área de pesquisa, nem de metodologias, nem de aporte financeiro. Tal qual discutido no Capítulo 2, é comum que outras áreas deem esse suporte atualmente. Não é à toa que o único congresso brasileiro que tem “alimentos da sociobiodiversidade” no nome seja promovido pelo Centro Acadêmico de Nutrição da Universidade Federal do Paraná (UFPR): o Seminário de alimentos da sociobiodiversidade⁶³. Nos anais desse tipo de congresso, e mesmo nas palestras, é muito comum estudos de usos e propriedades o uso de alimentos da sociobiodiversidade para desenvolvimento de produtos na indústria alimentícia e farmacêutica. Raras são as aparições de pesquisas com gastrônomos.

4.3.4 A sociobiodiversidade na formação do gastrônomo

Ao fim e ao cabo, sobre a inserção de alimentos da sociobiodiversidade na educação gastronômica, parece que a capacitação nas aulas é insuficiente. Ao passo que o contato com esses alimentos ocorre em outros momentos: na extensão e pesquisa. Ou ainda, em aulas teóricas. Por isso, quando os entrevistados foram questionados se consideravam ter capacitação nos cursos de gastronomia para trabalhar alimentos da biodiversidade local, há controvérsia, conforme apresentado no Gráfico 16, a seguir.

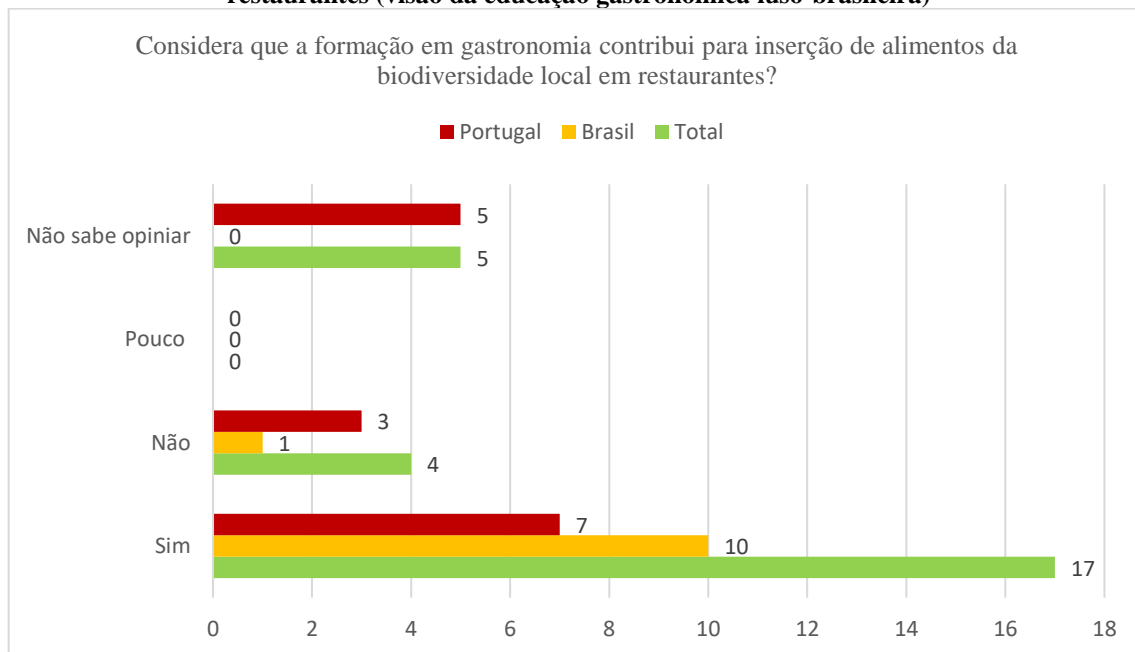
⁶³ Está na sua quarta edição: I em 2021; II em 2022; III 2023, IV em 2024 e trabalhos dessa investigação foram apresentados nas edições III e IV.

Gráfico 16 – Capacitação sobre sociobiodiversidade nos cursos luso-brasileiros de gastronomia

Fonte: elaborado pela autora.

Embora tenham mais respostas positivas (38% sim ou $n = 10$) e (12% pouco ou $n = 3$), 31% ($n = 8$) de alunos, egressos e professores consideram que não há capacitação, enquanto 19% ($n = 5$) não sabem opinar (a maioria composta por respondentes da categoria C1, especialistas da pesquisa). Talvez uma frase que responda essa pergunta seja a resposta da professora Marcela “*Eu não chamaria de capacitação. Há um incentivo, um estímulo. Mas não há uma capacitação*” (Marcela Lima, Coimbra). Mesmo assim, quando os entrevistados foram questionados se entendiam que a formação em gastronomia contribuía para inserção dos alimentos da sociobiodiversidade em restaurantes, a maioria (66% ou $n = 17$) responderam que sim, conforme Gráfico 17, a seguir:

Gráfico 17 – Contribuição da formação em gastronomia para inserção da sociobiodiversidade em restaurantes (visão da educação gastronômica luso-brasileira)



Fonte: elaborado pela autora.

Isso porque, essa é uma temática que hoje tem tido destaque na gastronomia, muito embora ainda permaneça no campo teórico, conforme a egressa do IPC e especialista comentam:

[...] é um caminho que tá sendo percorrido, principalmente por quem estuda nessa área, assim, mas que é muito pouco discutido em outros ambientes. Discutido e aceito, e tomado em consideração. [...] Às vezes, até a gente mesmo que que estuda e tal, na prática, acaba sendo um pouco mais complicado de agir de acordo com o que a gente pensa (Júlia Commiato, Coimbra).

Acho que as escolas de gastronomia têm um papel formador muito importante. Acho que eles têm realmente a capacidade de botar uma semente muito importante na maneira como os cozinheiros e padeiros e confeitores vão pensar ali na frente. Acho que o papel deles é extraordinário (Patrícia Gomensoro, Lisboa).

Portanto, a formação em gastronomia tem impacto na inserção desses ingredientes nas dietas, contudo, esse é um processo lento, e, que deve “sair da academia” e, idealmente, se transformar em articulações com os governos locais, conforme a pesquisadora Guida Cândido comenta:

Eu penso que o curso da gastronomia, a licenciatura, vai acabar por ter algum impacto nisso. Acho que os projetos que têm sido [desenvolvidos], [...] esses projetos alocados à licenciatura, a médio prazo, não no imediato, mas a médio prazo e a longo prazo podem vir a ter repercussão. E eu acho que isso é o ensino, é a formação aos diferentes níveis [...] Coimbra tem a sorte de ter os ciclos todos de estudo em alimentos. [...] Tem o técnico, tens a licenciatura, tens o mestrado e o doutoramento.

Há quase que uma obrigação que em termos pedagógicos e de ensino e de investigação, sejam privilegiadas estas áreas do conhecimento relacionadas com o território, articulando depois com o governo local. Se não houver essa articulação, e tem que sempre fazer esse caminho: a academia tem que sair da academia. Mas o local também tem que saber acolher esse conhecimento. [...] É esta ligação que podes fazer do ensino, da investigação, com o poder local. Isso num mundo perfeito (Guida Cândido, Coimbra).

Contudo, essa articulação parece extremamente difícil de acontecer, justamente pela área de gastronomia ser recente, conforme a professora Nicole da UFPel ressalta:

Então, tem um outro modelo de articulação que também é tirar a gastronomia do discurso do pedestal do chef. Ela tem que entrar dentro do espaço da política pública. Só que eu tenho que conseguir galgar esse espaço. Ele não existe hoje, pelo menos em Pelotas, [...] por que isso importa? Porque aí a gente vai tirar esse discurso do que que é sociobiodiversidade de um campo que é hoje, permeado por chefs e empresários, e trazer ele pra dentro do campo acadêmico e permeado para a sociedade. Trabalhar para o grupo de produtores e não só no campo da iguaria [...] (Nicole Benemann, Pelotas).

A partir disso, resta aprofundar nos demais motivos que implicam na baixa inserção desses alimentos. Por isso, esses entraves serão discutidos na próxima seção.

4.4 ENTRAVES E DESAFIOS

Os entrevistados relataram entraves semelhantes aos encontrados nos circuitos gastronômicos. Por isso, os dados também se encaixam nas três principais dimensões do recorte da restauração: entraves na educação sobre alimentos da sociobiodiversidade, nos empreendimentos agrícolas e nas cadeias, conforme Quadro 26.

Quadro 26 - Entraves e Desafios na inserção de alimentos da sociobiodiversidade na educação gastronômica luso-brasileira

Trecho	Sentido	Fonte
<i>O conhecimento de quem dá as unidades curriculares, nomeadamente cozinha [aulas práticas]. Porque, naquela altura, quem nos dava a formação em cozinha, vivia de cozinha, mas eram pessoas pouco conhecedoras. Porque os cozinheiros, não estamos a falar de um cozinheiro ou de um chef como a professora Marcela, não é? Estamos a falar de pessoas que sabem cozinhar, mas tem pouco conhecimento, pouca cultura sobre a cozinha e alimentos.</i>	Desconhecimento sobre alimentos da sociobiodiversidade	Ana Paula, Coimbra
<i>Uma dificuldade de acesso. Porque, por norma, esses ingredientes são provenientes de produtores locais que, muitas vezes, não têm visibilidade como grandes empresas. Alguns deles nem sabem como utilizar as redes sociais ou até mesmo os contactos, os telemóveis. Ah, e é preciso sermos nós a chegar até eles e a descobrir onde é que eles estão. [...] uma questão de divulgação. Depois, também pode ser a capacidade de produção, a consistência na produção. Depois às vezes também se a própria faculdade vai ter facilidade de poder comprar esses recursos, tanto por questões financeiras e também por questões logísticas e burocráticas.</i>	Acesso – divulgação Capacidade produtiva Logística Burocracia das universidades	Catarina Flores, Lisboa
<i>De uma forma geral, o desconhecimento por parte das pessoas. Não necessariamente no ISA, mas eu acho que de uma forma geral, se as pessoas não conhecem, também não podem falar sobre elas.</i>	Desconhecimento sobre alimentos da sociobiodiversidade	Catarina Prista, Lisboa
<i>Eu vou falar outra vez das cantinas escolares, porque é o que eu conheço. Muitas das vezes, os próprios cozinheiros não estão habituados a trabalhar com alimentos diferentes, não estão habituados a trabalhar com elementos com alimentos sazonais e isso implica formação. As experiências que tentam inovar têm que formar as equipas. Eu acho que esse é um grande entrave. É porque não é só o consumidor é também as próprias equipas que cozinham que estão na restauração que têm que ser envolvidas nesses processos.</i>	Desconhecimento gastronômico sobre sociobiodiversidade Conscientização sobre sazonalidade	Cecília Delgado, Lisboa
<i>Eu acho que a questão de termos um pessoal capaz. Ou seja, haver capacitação das pessoas. Eu acho que a haver um conhecimento que esses produtos existem. [...], mas eu acho que hoje em dia é difícil para o próprio agricultor entre aspas ‘perder tempo’ a buscar novos mercados, então, ele vai produzir o que já sabe que vende. [...] Eu acho que o principal problema atualmente é realmente falar com os agricultores. Eu acho que é muito difícil. Eu acho que eles estão a viver um momento muito difícil com os insumos químicos levantaram o preço, a água está muito escassa, estão a viver um período de seca. O aumento dos preços dos alimentos não implica que os agricultores estão a ganhar mais. Muitas vezes é muito pelo contrário.</i>	Desconhecimento gastronômico sobre sociobiodiversidade Falta estrutura das cadeias Preço	Francisca Feiteira, Lisboa
<i>Acho que depende das pessoas. Quem está a liderar os projetos. Se não tiver alguma sensibilidade para a questão, para essas questões todas, vai ser muito difícil. [...] O poder local [...] tem a ver com que cada executivo de quatro anos define como metas. [...] A raiz está logo aí. Está na falta de coerência do que se define e do que se pratica.</i>	Respaldo político	Guida Cândido, Coimbra
<i>Eu suspeito que pode ter questões políticas. [...] Por exemplo, nas instituições [...] não sei se é por licitação, não sei como é que é isso. Não sei se eles podem comprar de qualquer [lugar]. [...] Por exemplo, eu lembro que a gente foi fazer uma aula em que tinha que fazer um queijo e precisava do leite cru, mas aí aqui tem uma restrição com relação a comercialização do leite cru, então a nossa professora eu sei que ela teve que comprar por fora esse leite, não sei o</i>	Respaldo político Burocracia das universidades Falta de valorização	Júlia Commiato, Coimbra

<i>que, então, eu imagino que tem aí questões políticas que com certeza influenciam, mas que eu não tenho muito conhecimento sobre elas, mas que eu imagino que existam. Também assim, eu tenho a impressão de que, apesar de que existe um esforço por parte de alguns profissionais da área em quebrar esse estigma, ainda existe muito um estigma da gastronomia francesa, ou da gastronomia elegante. [...] então acabam perseguindo muito esse ideal e por causa disso, eventualmente, algumas coisas ficam de fora, que não desperta tanto interesse comercial, talvez. No sentido de “ah, se eu vou abrir um restaurante, o que que vende?” “O que que as pessoas procuram?”</i>		
<i>Política e desinformação</i>	Respaldo político Desconhecimento sobre alimentos da sociobiodiversidade	Júlia Anônima, Coimbra
<i>Burocracia no processo de compra da instituição pública. É essa questão de legislação que está nos limitando, de certa forma, pra conseguir fazer as compras de quem produz, de poder fazer a escolha. Às vezes é um produto mais barato e talvez até de melhor qualidade, mas tu não pode comprar porque não emite nota ou tem alguma relação assim. Então tem essa ideia. É um dos principais [entraves] [...] eu, pelo menos, vejo que pras instituições públicas, isso limita mais ainda por questão de verba. As verbas que nós temos pra um curso de gastronomia é bem baixo. [...] às vezes, a nossa verba anual é menos que a verba mensal de uma instituição privada para um curso, né?</i>	Preço Burocracia das universidades	Alcides Gomes Neto, Pelotas
<i>Eu acho que a gente tem um problema na nossa universidade que é sermos uma universidade federal em que existem várias barreiras assim dentro disso que é questão de burocratização para ter acesso a alimentos. [...]</i>	Burocracia das universidades	Arthur Pinto Lemos, Pelotas
<i>É culpa do capitalismo. [...] Porque se a gente tem um pequeno produtor que não tem como expor pra uma massa, que ele não consegue suprir uma rede de supermercado, que ele não consegue fazer uma grande escala da sua produção, é muito difícil pras pessoas que são acomodadas com as facilidades do dia a dia, irem atrás desse produto. Tipo, é muito longe do consumidor final! Tu tem que ir num dia específico na feira da agricultura familiar, e daí tu ir buscar, tu comprar pra experimentar. Tem coisas que eu, que sou da área, que por mais que já tenha trabalhado em alguns lugares, vou na feira orgânica e pra mim, [eu fico surpresa]: “cara isso existe!”.</i>	Estrutura das cadeias Desconhecimento sobre alimentos da sociobiodiversidade	Carolina Nicoli Ferreira, Porto Alegre
<i>Eu acho que pra nós aqui essa questão muito amarrada em licitação. Que tudo que é público tem que comprado com licitação. O que não é licitado, é comprado com um cartão corporativo. Uma pequena parte. E aí tem que ser pessoas registradas. Eu acho que isso também sabe. Eu acho que esse desconhecimento - eu vou usar uma palavra feia até - esse analfabetismo tributário ou econômico que a gente tem ainda de muitos produtores. A falta de conhecimento burocrático, de ter as notas fiscais, ter as coisas regularizadas.</i>	Burocracia das universidades	Isabel Cristina Kasper Machado, Porto Alegre
<i>[...] muitos produtores realmente têm, vamos dizer, um processo tributário que às vezes não facilita essa inserção. [...] Essa coisa da qualidade do produto que muitas vezes é duvidosa [...] não tem toda aquela parte de rastreabilidade [...] não tem um rótulo bacana, sabe? [...] da visão que as pessoas têm, que o produto é feio, que o produto, sei lá, não tem higiene, é feito de qualquer jeito, sabe? [...] Então, eu acho que isso é um problema assim que deveria se desmistificar.</i>	Burocracia das universidades Marca – Divulgação Falta de valorização	Juliano Garavaglia, Porto Alegre
<i>Dentro da universidade eu acho que o maior empecilho é a burocracia assim, pelo menos na Universidade federal, né? [...] Eu vim de um curso que sofreu com muitos cortes. A gente não tinha muitos insumos para usar, às vezes.</i>	Burocracia das universidades	Lucas Tolio, Porto Alegre

<p><i>A questão burocrática e pessoas, interesse. E o que eu percebi, de fato, é que o impedimento é muito mais pessoas [...] nós temos algumas cooperativas aqui em Porto Alegre que a gente poderia ir com o cartão corporativo comprar delas que vai tá contemplando esses produtores que são cooperativados [...] quando a gente faz a compra pelo cartão corporativo, a única obrigatoriedade é que tenha o CNPJ na nota fiscal. Então não é muito difícil. E quando a gente compara um mercado, um zaffari, com uma cooperativa girassol [por exemplo], a gente não tem tanta diferença de valores dos produtos. Então a gente poderia.</i></p>	<p>Burocracia das universidades</p>	<p>Morgana de Marco, Porto Alegre</p>
<p><i>Processo burocrático de compra institucional. O sistema burocrático de gestão pública é um entrave, porque ele é moroso e tem pouca margem de negociação. [...] Isso é só política pública.</i></p>	<p>Respaldo Político Burocracia das universidades</p>	<p>Nicole Benemann, Pelotas</p>
<p><i>Algumas vezes é de não saber que teria disponível. Porque a gente tem uma barreira de os insumos serem comprados a partir de um órgão com o CNPJ, com emissão de nota fiscal. Por exemplo, os ingredientes da feira a gente não consegue comprar. Os que digamos, seria um dos melhores locais, né? O segundo melhor local talvez seria o mercado público. Então, o mercado público a gente consegue comprar algumas coisas, mas aí a gente cai num segundo problema, que é o valor, o valor das coisas no mercado público é muito mais alto e aí pra nós não se torna inviável.</i></p>	<p>Desconhecimento sobre alimentos da sociobiodiversidade Burocracia das universidades Preço</p>	<p>Ricardo Yudi, Porto Alegre</p>

Fonte: elaborado pela autora.

A seguir, a Figura 61, sintetiza os entraves relatados no Quadro anterior.

Figura 61 – Entraves na inserção de produtos da sociobiodiversidade na educação luso-brasileiros



Fonte: elaborado pela autora.

Conforme esses resultados, falas associadas à primeira dimensão foram as mais frequentes, ou seja, os entrevistados entendem que os principais desafios hoje estão relacionados a entraves na educação sobre alimentos da sociobiodiversidade, o que envolve a maneira como as universidades estão organizadas: burocracia das universidades (aplicado às compras de ingredientes como recursos didáticos) (10 citações). Essa dificuldade pareceu um dos desafios mais graves que sobrecarregam os professores para tentar inserir esses alimentos nas aulas, conforme a impressão do egresso da UFCSPA:

Eu percebi que, muitas vezes, os professores faziam esforços pra que a gente tivesse acesso a coisas de uma forma mais fácil e rápida, ou seja, frutas e legumes por contato com produtores, que tipo, às vezes, o processo de licitação e o processo burocrático da universidade não iria permitir com que a gente tivesse esse acesso. [...] Enfim, eu via mesmo como uma contribuição, era algo espontâneo, assim, da pessoa porque existia um interesse. Porque se fosse via processo da universidade isso não ia acontecer (Artur Lemos, Porto Alegre).

Além disso, foi citado, ainda, desconhecimento sobre alimentos da sociobiodiversidade (7 citações) e falta de valorização (2 citações). Foi relatado não conhecimento dos professores em trabalhar com alimentos da sociobiodiversidade, inclusive porque, muitas vezes, esses alimentos são desconhecidos por eles. A segunda, em relação às cadeias foi bastante mencionado a falta de respaldo político (4 citações) que implica falta de estrutura das cadeias (2 citações), pouca capacidade produtiva (1 citação) e condições de preço (2 citações) desvantajosas. Por fim, na terceira dimensão sobre os empreendimentos agrícolas, foram relatados problemas no acesso (divulgação e logística dos agricultores) (2 citações), bem como,

aspectos de *marketing* dos produtos em relação à propaganda para que o público em geral saiba que aqueles produtos são ofertados pelos agricultores.

Portanto, os entraves parecem multifacetados, tal qual no caso dos entraves nos circuitos gastronômicos, indicando que são necessárias ações múltiplas para driblar os desafios que estão postos, atualmente, para a inserção de alimentos da sociobiodiversidade na gastronomia.

5 A GASTRONOMIA SOCIOBIODIVERSA

Gastronomia sociobiodiversa é um conceito desenvolvido na tese a partir da investigação da pesquisadora acerca de ações gastronômicas que inserem alimentos da sociobiodiversidade. A gastronomia sociobiodiversa é uma categoria de circuitos gastronômicos e educação gastronômica que promove sistemas alimentares sustentáveis a partir da inserção da agrobiodiversidade, manejada por grupos da sociodiversidade, mediada pela trajetória do ingrediente sustentável, incentivada pela inovação, por meio da Bioeconomia, integrando o Patrimônio Cultural dos territórios e fortalecendo essa inserção através da educação.

Para apresentar a construção desse conceito e aplicação aos dados da pesquisa, nesse capítulo busca-se teorizar as discussões dos resultados da tese, trazendo esse conceito e seus princípios como indicadores dessa categoria. Para isso, primeiramente, o capítulo discute a ideia de sociobiodiversidade a partir dos dados da pesquisa, pois, estes dados fundamentaram as dimensões e princípios construídas da gastronomia sociobiodiversa. Então, são apresentados esses princípios, finalizando com a enunciação do conceito. Depois, são analisados os princípios nos dois recortes da pesquisa. Por fim, são apresentados caminhos possíveis para colocar em prática a gastronomia sociobiodiversa.

5.1 A BIODIVERSIDADE COMO SOCIOBIODIVERSIDADE

Conforme discutidos nos capítulos anteriores, a sociobiodiversidade não é um conceito utilizado em Portugal. Dessa forma, foi necessário um exercício de aproximação entre as características de ingredientes da sociobiodiversidade brasileira e esses ingredientes no contexto português. O primeiro princípio para buscar essa aproximação foi a ideia de biodiversidade associada ideia de alimentos nativos ou autóctones. No decorrer da pesquisa, se percebeu que essa ideia de autóctone é bastante controversa, conforme a explicação do professor João Pedro do IPC e pesquisador Universidade de Coimbra – UC:

Nós temos exemplos muito curiosos. Temos a banana da madeira em Portugal. A banana não é específica [...] propriamente do complexo atlântico. Temos o maracujá de Setúbal, que é o roxo pequenino que são IGP, não é?! São altamente exótico que não fazem parte do ecossistema europeu sequer. Temos o chá também nos açores, os ananás dos açores, temos a batata doce de alcizur. Portanto temos produtos que são considerados endógenos porque os fazem parte, mas, o passado deles é muito recente.

Portanto, não é que não gosto da palavra endógeno, eu gosto. Mas, eu acho que ela não é suficiente para mostrar, às vezes, passados recentes destes produtos. São produtos que, alguns, têm 100 anos de reconhecimento [...]. isso pode criar aqui sempre uma confusão. Aliás, os próprios alunos têm muita dificuldade em saber se um produto é exógeno, endógeno ou autóctone e nós temos sempre que explicar isso muito bem, não é. Pois eu explico sempre que um produto torna-se endógeno. O autóctone é diferente. A endogenia no caso dos produtos, ela é adquirida. Como no caso da batata doce e afins, ela torna-se identitária daquela local. Não pertenceu, digamos, sempre à aquele local. [...] Então, eu acho que o conceito de endógeno limita um cadinho, porque o produto local neste conceito muito simples, pode não ser originário local, mas hoje, ele é local porque faz parte e integra a cultural alimentar daquele espaço. E isso é importante (João Pedro, Coimbra).

Nesse sentido, a ideia de endogenia se mostrou mais relevante nos dados portugueses porque, conforme discutido anteriormente, a ideia de sociobiodiversidade em Portugal tem mais a ver com agrobiodiversidade. Assim, não apenas alimentos nativos, pertencentes à biodiversidade de um determinado lugar são considerados, mas, também, alimentos que tenham tradição de cultivos, associados a manejos tradicionais que se relacionam com a cultural local. Dentro desse roll de produtos, outro conceito pareceu relevante nos casos portugueses: forgotten foods. Nessa ideia, alimentos esquecidos tradicionais, que já fizeram parte da alimentação das populações, assim como, alimentos que são nutritivos, mas não valorizados ou consumidos, tal qual a ideia de PANCs no Brasil.

O grande exemplo dessa ideia de plantas esquecidas ou que não são valorizadas é a salicórnia (*Salicornia perennans* e *Salicornia europaea*). Essa espécie espontânea, chamada também de espargos do mar, ocorre na região de salinas em que se produz sal. A espécie é vista pelos produtores de sal (marmotos) como invasora ou “inço” na gíria popular. Portanto, tradicionalmente ela é vista como uma praga que demanda trabalho de capina. Contudo, conforme visto nos capítulos anteriores, além de estudos sobre suas características nutricionais, especialmente como substituto do sal, a salicórnia tem ganho atenção da indústria alimentícia e de rotas gastronômicas em uma espécie de movimento de valorização das espécies locais (Barroca *et al.*, 2023; Cândido, 2017; Pereira *et al.*, 2022).

Figura 62 – Salicórnia



Fonte: (A) Atlantic Pearls (2022); (B) Acero da pesquisa (2023). Legenda: (A) sal verde de salicórnica produzido no projeto IDEAS4Life. (B) Salicórnica nas salinas em Figueira da Foz em expedição promovida pelo Núcleo Museológico do Sal, acompanhada de Guida Cândido, em agosto de 2023.

Outra questão recorrente sobre alimentos aproximados a sociobiodiversidade é que muitas delas estão, de fato, com perigo de extinção, sendo essas *forgotten foods* relegadas ao esquecimento. Um dos sintomas desse risco é o fato de muitas delas não serem mais produzidas. Poucos produtores ainda manejarem essa biodiversidade impactando uma dificuldade em acessar (encontrar) as espécies (FAO, 2019; Moreira-da-Silva; Barroca, 2021; Zocchi, 2017). Conforme a egressa do curso do IPC ressalta:

Precisa fazer o levantamento desses produtos, ver o que efetivamente há. Depois ver o que há em pequenas quantidades. Será que os restaurantes conseguem ter quem os forneça? Porque na altura, na [disciplina de] cultura gastronômica até se falou nos cogumelos ali da zona de Lozano que as pessoas vão apanhar, depois até acontece haver um ou outro prato na altura dos cogumelos, mas em pouca quantidade, porque como são cogumelos selvagens, estão dependentes da natureza. As camarinhas também são selvagens, também estão dependentes da natureza. Ainda não há o cultivo de pegar numa parcela e produzir (Ana Paula, Coimbra)

Ramos (2019) analisando as cadeias da sociobiodiversidade no Rio Grande do Sul - Brasil, chegou à conclusão de que, de fato, as cadeias desses alimentos são negligenciadas. Embora muitas dessas espécies faça parte da alimentação de populações locais (exemplo do açaí na Amazônia), e que elas tenham potencial nutricional para contribuir com a Segurança

Alimentar e Nutricional nos territórios (exemplo do pinhão e frutas nativas da Mata Atlântica no Rio Grande do Sul) as cadeias são bastante inconsistentes. Enquanto algumas espécies têm distribuição comercial, fazendo parte da economia local e regional em alguns biomas, estando inseridas, inclusive, em mercados internacionais (como no caso do cacau no Brasil), as espécies nativas da Mata Atlântica, de maneira geral, são negligenciadas. Coradin *et al.* (2011) e Kohler (2014) convergem à inferência da autora.

Em Portugal, o relato do *chef* Diogo Amorim que impulsionou a venda de grãos nacionais no país, relata a dificuldade em conseguir agricultores que trabalhem com espécies locais, na medida em que restam poucas produções artesanais que ofertavam essas espécies:

Nos minifúndios do norte do nosso país, pequenas apurações agrícolas, era muito difícil manter essa qualidade. Porque em cada pequeno agricultor, mesmo com a mesma variedade do trigo, como se tratava de diferentes condições produtivas, a qualidade da matéria prima era consideravelmente diferente e depois, o produto final também. Então em uma fase inicial, por uma questão escala, trabalhamos muito com os agricultores de Trás-os-Montes. Mas foi realmente muito difícil conseguir encontrar cereais com nível de qualidade e consistência que nós procurávamos (Diogo Amorim, Lisboa).

Em relação a estruturação das cadeias, um estudo sobre a inserção de frutas nativas em cervejas artesanais no Brasil chegou à conclusão que as frutas nativas que mais apareceram nas formulações são as que tem cadeia produtiva mais bem estruturada em comparação com frutas menos incorporadas. Além da ocorrência das espécies (extensão no território). Quanto mais regiões essa espécie ocorre, mais ela é inserida (Gewehr; Machado; Zaneti, 2023). No caso dos circuitos gastronômicos, esse argumento parece também se adequar. Portanto, inspirada nessa metodologia, selecionou-se um conjunto das espécies que foram mais citadas nas entrevistas, para analisar a cadeia delas. A lista é apresentada no Quadro 27, a seguir.

Quadro 27 – Espécies mais citadas pelos entrevistados na restauração luso-brasileira

Espécie relatada (nome científico)	Característica sobre a espécie e cadeia de comercialização	Fonte
Azeitona (<i>Olea europaea</i> var. <i>Sylvestris</i>)	Espécie Nativa Cadeia estruturada com comércio internacional	Paulo Queirós, Coimbra, Lídia Brás, Porto.
Castanha-portuguesa (<i>Castanea sativa</i>)	Espécie Nativa Cadeia estruturada com comércio internacional (manejo tradicional ameaçado)	Paulo Queirós, Coimbra, Lídia Brás, Porto, Diogo Amorim, Gleba.
Trigo Barbela ou Trigo mole (<i>Triticum aestivum</i>)	Espécie exótica cultivada há muito tempo (tradição de cultivo) Cadeia semiestruturada (revalorização recente)	Lídia Brás, Porto e Diego Amorim, Lisboa.
Araçá (<i>Psidium cattleianum</i> , <i>P. guineense</i>)	Espécie Nativa Cadeia semiestruturada (espécie pouco comercializada)	Sofia Corá, Porto Alegre, Márcio Ávila.
Butiá (<i>Butia cararinensis</i> , <i>B. eriospatha</i> , <i>B. odorata</i> , <i>B. yatay</i>)	Espécie Nativa Cadeia semiestruturada (revalorização recente)	Antônio e Márcia, Porto Alegre; Sofia Corá, Porto Alegre, Alvir Longhi, Vacaria.
Ora-pro-nóbis (<i>Pereskia aculeata</i>)	Espécie Nativa Cadeia desestruturada, espontânea coleta (PANC) (revalorização recente)	Antônio e Márcia, Porto Alegre, Camila Wait, Porto Alegre

Fonte: elaborado pela autora com base nos dados da pesquisa, Carapeto; Pereira; Porto (2021); Coradin; Siminski; Reis (2011); Guido (2020); Fórum Florestal (2017); Podestá (2021); Ramos (2019).

Explicando o conteúdo da tabela anterior, no Brasil, Butiá tem uma articulação recente da cadeia com grande destaque à Rota dos Butiazais e CSFN no sul do país. Apenas em 2017 começou-se a registrar dados produtivos da espécie. Quase metade do volume produzido na cadeia (cerca de 40%) vem da agroecologia e sistemas extrativistas sustentáveis. O butiá faz parte dos alimentos da Arca do Gosto do Movimento *Slow Food*, indicando sua relevância regional (Zocchi, 2017; Ramos, 2019). Essa mobilização se reflete no alto uso dessa espécie relato pelos atores dos circuitos gastronômicos.

Já o Araçá não tem uma cadeia tão bem estrutura implicando pouca oferta no mercado. Seu acesso atualmente no sul do Brasil tem muita relação com a CSFN que apresenta manejo sustentável. Fez parte da lista de alimentícias da região sul priorizadas no projeto nacional Plantas para o futuro (Coradin; Siminski; Reis, 2011). Mesmo assim, foi relata sua utilização pontual, sem continuidade pela falta de acesso à espécie.

Por fim, a ora-pro-nóbis¹ é uma espécie espontânea, considerada por muitos no Brasil uma Planta Alimentícia-não-convencional. Foi recentemente incorporada no rol taxativo de

¹ “A expressão “ora-pro-nóbis” vem do Latim e significa, em português, “orai por nós”. Popularmente se diz que nos tempos coloniais, na cidade de Sabará, em Minas Gerais, grandes moitas de ora-pro-nóbis podiam ser

produtos da cesta básica brasileira (Brasil, 2024; Podestá, 2021). Por ser espontânea, tem grande ocorrência nas regiões e é encontrada mais facilmente. Muitos restaurantes relataram tê-la nos seus jardins e realizarem sua coleta, mesmo sem ter uma horta oficial.

Em Portugal, a Azeitona é uma *commodity* com larga escala de comercialização e vários tipos de agricultura e agricultores envolvidos em sua cadeia, além de grande ocorrência por todo território português. É um alimento autóctone com cadeia consolidada (Carapeto; Pereira; Porto, 2021), e, portanto, apareceu bastante nos *menus*. A castanha-portuguesa também tem grande mercado. Portugal, inclusive, figura como um dos grandes exportadores europeus. Porém, sua cadeia é ainda muito relacionada a pequenos produtores da região de Trás-os-Montes que estão passando por um processo de envelhecimento sem perspectiva de sucessão familiar, o que preocupa o cenário produtivo. Atualmente, ela possui quatro regiões demarcadas com Denominação de Origem Protegida (DOP): DOP da Terra Fria², DOP da Padrela³, DOP dos Soutos da Lapa⁴ e DOP de Marvão-Portalegre⁵ (Fórum Florestal, 2017; Guido, 2020). Sua inserção ocorreu sazonalmente, de forma mais pontual.

Por fim, o Trigo Barbela apresenta um caso único. Embora considerado sociobiodiversidade pelos entrevistados, ele não é uma espécie nativa (autóctone) portuguesa. Contudo, algumas particularidades fazem com que ele talvez possa ser relacionado como produto da sociobiodiversidade. Em primeiro lugar, embora a espécie não seja autóctone no território, ela é cultivada há milênios na região, implicando que ela, atualmente, seja um cultivo tradicional, especialmente no norte do país. Em segundo, o trigo barbela é uma variedade não transgênica, de hibridização espontânea, que não é produzida por grandes latifúndios. Terceiro, o manejo da espécie é majoritariamente feito por agricultores familiares da agroecologia, associados a sistemas agrícolas tradicionais que, tal qual no caso da castanha, também enfrentam processo de envelhecimento sem perspectiva de sucessão familiar. Por fim, esse cenário o caracteriza como uma *forgotten food*, que, todavia, tem passado por um processo de revalorização, integrando a Arca do Gosto do Movimento *Slow Food* (Rosa; Mateus, 2022).

encontradas ao redor da igreja e eram colhidas pelos escravos (sem o consentimento do padre) durante o momento das orações (Podestá, 2023, p. 744).

² Abrange uma área de 12.500 hectares, com 10 variedades (Longal, Judia, Cota, Amarelal, Lamela, Avelera, Boaventura, Trigueira, Martaínha e Negral) (Guido, 2020).

³ Abrange uma área de 6.000 hectares, com 5 variedades (Judia, Lada, Negral, Cota e Preta) (Guido, 2020).

⁴ Abrange uma área de 4.000 hectares, com apenas 2 variedades (Martaínha e Longal) (Guido, 2020).

⁵ Abrange cerca de 900 hectares, com 3 variedades (Barea, Clarinha e Bravo) (Guido, 2020).

Esses dados indicam que as espécies mais citadas no Brasil têm relação com movimentos de revalorização em projetos de articulações governamentais e privadas que estimularam o cultivo, comercialização e consumo. Em Portugal, as espécies têm menos similaridade, porém, o que parece unir os casos é o fato de as espécies terem cultivos tradicionais associados e, por isso, os entrevistados relacionaram à sociobiodiversidade. Tal qual no caso do trigo barbela, o no arroz carolino (Figura 45) foi bastante citado como alimento da sociobiodiversidade, mas, não é uma espécie autóctone. Contudo, também é uma espécie introduzida há milênios que tem manejo associado a sistemas agrícolas tradicionais. Além disso, é um produto com selo regional de identidade: Arroz Carolino do Baixo Mondego IGP e Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas IGP (Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural em Portugal, 2024).

Esses elementos fazem pensar sobre considerar espécies não autóctones, mas, que tenham o elemento cultural (tradição milenar) e manejo sustentável, também como sociobiodiversidade. Convergindo a ideia de agrobiodiversidade. Nessa ideia, se enquadram outros ingredientes locais tradicionais que também foram bastante citados como os queijos artesanais (queijo do rabaçal e queijo da serra da estrela em Coimbra em Portugal, enchidos, embutidos ou fumeiros tradicionais como a alheira e butelo (ou Chouriço de ossos de Vinhais da região de Trás-os-Montes) em Portugal e o charque e o doce de leite no Rio Grande do Sul, produzidos por agroindústrias locais de agricultores familiares que manejam ecossistemas nativos para essa produção.

5.2 PRINCÍPIOS DA GASTRONOMIA SOCIOBIODIVERSA

Conforme discutido anteriormente, há espaços na gastronomia que integram a sociobiodiversidade de diversas formas. Estas interações têm inclinado ora para estratégias éticas, ora, para perspectivas estéticas, que juntas tem demonstrado potencial de promover esses produtos (Gewehr; Coelho-de-Souza, 2022). De um jeito, ou de outro, as experiências de interação da gastronomia com a sociobiodiversidade, idealmente, deveriam seguir princípios no intuito de contribuir ao desenvolvimento rural sustentável (etnodesenvolvimento) e não caírem na armadilha da apropriação. Esse conjunto de princípios aplicados no contexto gastronômico é conceituado na tese de princípios da gastronomia sociobiodiversa.

Para essa construção, partiu-se do conceito do Movimento *Slow Food*: “alimentos bons, limpos e justos”. Isso porque a ideia de conservação de espécies somada à preservação

da cultura alimentar através da gastronomia é uma bandeira inovadora criada por esse movimento. Desde seu princípio (1986), vem evidenciando a gastronomia como agente importante (elo dos sistemas alimentares) no processo de conservação da biodiversidade. O princípio estipula que alimentos devem ser: a) saborosos, considerando suas características sensoriais, b) de origem produtiva limpa, ou seja, seu cultivo não deve prejudicar o meio ambiente e o bem-estar animal, e c) justo, gerando renda a produtores ao mesmo tempo em que seja acessível a consumidores (Bianco, 2017).

Esses princípios são convergentes ao próprio conceito de sociobiodiversidade, na medida em que trabalha a tríade espécies, pessoas e meio ambiente. Pois, a sociobiodiversidade integra: “povos que se destinam a viver a vida (social) numa relação de equilíbrio e acolhimento com a natureza e sua diversidade e está fortemente associada a elementos étnicos e raciais” (p. 13). A partir dessas ideias relacionadas aos dados da pesquisa, foram criados os seis princípios da gastronomia sociobiodiversa: Agrobiodiversidade, Sociodiversidade, Patrimônio Cultural, Trajetória do ingrediente sustentável, Bioeconomia e Educação conforme Figura 63, a seguir.

Figura 63 – Princípios da gastronomia sociobiodiversa

PRINCÍPIOS DA GASTRONOMIA SOCIOBIODIVERSA



Fonte: Elaborado pela autora.

Os seis princípios são compostos por elementos presentes nos sistemas alimentares e possuem características específicas relacionadas a cada um dos elos. Esses elementos, por sua vez, podem ser convergentes a modelos de etnodesenvolvimento ou de acumulação de capital (Coelho-de-Souza, 2021a). Cruzando, portanto, essas ideias, no Quadro 28, a seguir, são apresentados os elementos tangíveis desses princípios da gastronomia sociobiodiversa. A partir desses princípios, entende-se que saber a origem e a trajetória desses alimentos até a

gastronomia é essencial para identificar se há a categoria gastronomia sociobiodiversa na prática.

Quadro 28 - Síntese princípios da Gastronomia Sociobiodiversa

Dimensão	Característica	Elementos presente no Etnodesenvolvimento	Elemento presente no Desenvolvimento clássico
Sociobiodiversidade	Manejo	Agricultura Familiar, Extrativistas, Pescadores artesanais, Povos e Comunidades Tradicionais Orgânicos, multicultural, extrativismo	Grandes produtores e indústrias multinacionais Convencionais, monocultivo
Agrobiodiversidade	Ingrediente	Alimentos nativos, autóctones, endógenos e variabilidade.	Alimentos exóticos, <i>commodities</i> e homogeneização da alimentação.
Trajectoria do ingrediente sustentável	Local compra Justiça social	Circuitos curtos e mercados locais Preço acessível ao consumidor e Retorno justo ao produtor	Cadeias longas e internacionais Elitização
Patrimônio Alimentar	Técnicas preparo Prato	Decolonial Preparações e alimentos artesanais tradicionais	Colonial Preparações e alimentos importados
Bioeconomia	Inovação de produtos	Criação de novos produtos com alimentos da sociobiodiversidade	Ausência de criação de novos produtos com alimentos da sociobiodiversidade
Educação	Divulgação e propagação da temática	Capacitação para se trabalhar alimentos nativos Estratégias de popularização da temática Pesquisas sobre ingredientes e produções	Sem capacitação para se trabalhar alimentos nativos Sem estratégias de popularização da temática Sem pesquisas sobre ingredientes e produtores

Fonte: Elaborado pela autora.

Para verificar se uma escola de gastronomia ou um restaurante, por exemplo, se enquadra na categoria de gastronomia sociobiodiversa é preciso passar pela análise dos seis princípios (Quadro 28). Portanto, essa é uma análise complexa que exige mobilizar vários dados.

Em primeiro lugar, é necessário analisar o princípio da Sociobiodiversidade, avaliando se há inserção da sociobiodiversidade (Agricultura Familiar, Extrativistas, Pescadores artesanais, Povos e Comunidades Tradicionais) que manejem alimentos de formas sustentáveis (orgânicos, multicultural, extrativismo), as quais são formas de produção de alimentos voltadas ao

etnodesenvolvimento. Nesse caso, os dados da pesquisa indicam que há inserção de sociodiversidade nos circuitos gastronômicos estudados, ainda que de forma pontual, especialmente, pela representatividade de agricultores familiares, pescadores artesanais, extrativistas e produtores orgânicos. Enquanto na educação gastronômica, essa inserção se mostrou muito baixa no ensino. Tendo poucas parcerias para projeto de extensão e pesquisa, apenas com agricultores familiares e extrativistas.

Depois, segue-se a verificação do princípio da agrobiodiversidade. Buscando se há inserção de alimentos nativos, autóctones e endógenos com vasta variabilidade. Nesse princípio, não apenas alimentos nativos, pertencentes à biodiversidade de um determinado lugar são considerados, mas, também, alimentos que tenham tradição de cultivos, associados a manejos tradicionais que se relacionam à noção do entrevistado sobre sociobiodiversidade:

São os produtos, são as plantas, são os animais, que tem uma conexão histórica ou evoluíram ou se adaptaram muito bem nos ambientes aonde eles são manejados, são produzidos e que estão associados a um conhecimento e uma cultura local. Ou seja, tem uma identidade de ambiente e uma identidade sociocultural muito próximas. São esses produtos que, ao longo do tempo, em uma determinada região, um determinado local, sofreram influências e influenciaram os hábitos populacionais e os arranjos produtivos de uma determinada região, país, município, comunidade, continente (Alvir Longhi, Vacaria).

Além disso, é importante considerar alimentos de origem animal também, entendendo que a predominância de espécies de origem vegetal limita o conceito. No Brasil, as políticas públicas sobre sociobiodiversidade trabalham principalmente espécies de origem vegetal, sendo muito raro a citação de manejos tradicionais de criação de animais. A pesca artesanal, talvez, seja o cultivo que pontualmente aparece nessas discussões. Entretanto, o argumento dessa investigação é que ingredientes da sociobiodiversidade, como os alimentos artesanais produzidos por agroindústrias locais e espécies de origem animal também sejam considerados alimentos da sociobiodiversidade. A partir disso, considera-se nessa análise a inserção de alimentos da agrobiodiversidade (alimentos nativos, autóctones e endógenos) de uma determinada região manejados pela sociodiversidade local. Com base nesse critério, a inserção desses alimentos nos circuitos gastronômicos apareceu, novamente, com mais evidência do que na educação gastronômica. Contudo, em ambos os casos, esses alimentos ainda são tratados como “iguarias”, de forma que, não formam a base dos *menus* nos circuitos, nem nos currículos dos cursos.

Em terceiro lugar, analisar o princípio da trajetória do ingrediente sustentável, verificando se a cadeia de produção e consumo opera em modelos de circuitos curtos, mercados

locais, com justiça social, em que haja tanto preço acessível ao consumidor, quanto retorno justo ao agricultor. Nos circuitos gastronômicos, foi possível entender que as cadeias dos alimentos da sociobiodiversidade se diferenciam das cadeias de produtos convencionais, pois, se formam parcerias entre produtores e consumidores. O preço não é elemento central de negociação nesses modelos, pois, nesses mercados, a qualidade dos ingredientes e uma relação rentável e socialmente justa aos produtores é mais valorizada. Já na educação gastronômica, não foi encontrado modelos de compra nessa lógica. Ao passo que, no ensino, pesquisa e extensão, elementos desses mercados de valor eram abordados de forma teórica e incentivados aos alunos.

Em quarto lugar, é necessário analisar o princípio do patrimônio alimentar em que se verifica que elementos tradicionais da cultura local estejam inseridos (como técnicas, receitas, preparos e ingredientes). Nesse princípio é analisado como as técnicas gastronômicas operam na inserção desses alimentos da sociobiodiversidade. Essa perspectiva de técnicas da cultura local se relaciona à noção das cozinhas seculares de Dória (2021). No sentido em que as cozinhas regionais, ou locais, e seus elementos, devem ser valorizadas tal qual as cozinhas europeias, em especial, a francesa. Por isso, no Quadro anterior aparece o conceito de “técnicas decoloniais” uma discussão feita por Soares *et al.* (2021) apresentada anteriormente.

Com base nisso, foi verificado que nos circuitos gastronômicos, a tradição foi bastante referenciada como “porta de entrada” das espécies da sociobiodiversidade nos menus, aparecendo com frequência. Apesar de os cursos de gastronomia privilegiarem técnicas europeias, especialmente francesas, foi relatado muita inserção de técnicas, preparos e ingredientes tradicionais no ensino. Inclusive, esse foi o elemento com maior potência nos cursos.

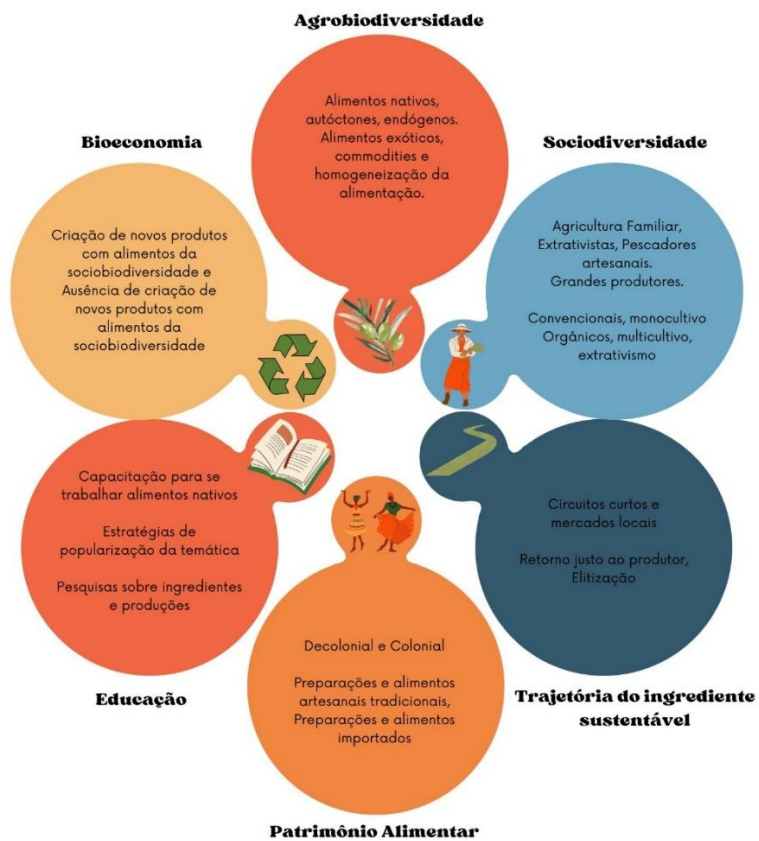
O quinto princípio da Bioeconomia, também se relaciona ao emprego de técnicas gastronômicas, mas, dessa vez, buscando entender como ela contribui com a inovação de combinações, técnicas, ingredientes e preparos para criação de novos usos ou produtos desses alimentos. Nesse ponto, os circuitos gastronômicos, novamente, se destacaram em comparação aos cursos de gastronomia, na medida em que demonstraram mais pesquisa de desenvolvimento de produtos que os próprios cursos.

Por fim, o princípio da educação busca entender se há capacitação para se trabalhar alimentos da biodiversidade, divulgação e estratégias de popularização da temática, assim como, contribuições a pesquisas sobre esses ingredientes, seus manejos e usos. Nos circuitos

gastronômicos, ficou evidente que há projetos de pesquisa de ingredientes para descobrir seus agricultores e tipos de manejo. Além disso, o restaurante tem desempenhado papel de “divulgador” desses alimentos, promovendo, por vezes, educação gastronômica sobre eles, impulsionando sua valorização nas dietas. Nos cursos, essa valorização foi bastante encontrada, contudo ainda muito de forma teórica. De modo que esses ingredientes são vistos rapidamente, sem uma capacitação técnica para se trabalhar eles nas cozinhas. Carecendo de uma formação aplicada.

Nesse sentido, os princípios da gastronomia sociobiodiversa podem ser aplicados como uma espécie de indicador de empreendimentos gastronômicos, seja na educação, seja na restauração, para verificar se há prática de uma gastronomia sociobiodiversa. Conforme analisado nos dados da pesquisa, muitas vezes, os elementos da gastronomia sociobiodiversa se mesclam à gastronomia convencional. Afinal, um dos principais resultados encontrados foi de que alimentos da sociobiodiversidade, em grande parte, são inseridos de forma pontual tanto nos circuitos gastronômicos, como, na educação gastronômica. A partir disso, a seguir, são apresentadas representações das análises feitas até aqui dos princípios da sociobiodiversidade em cada recorte da pesquisa nas Figuras 64 e 65, a seguir:

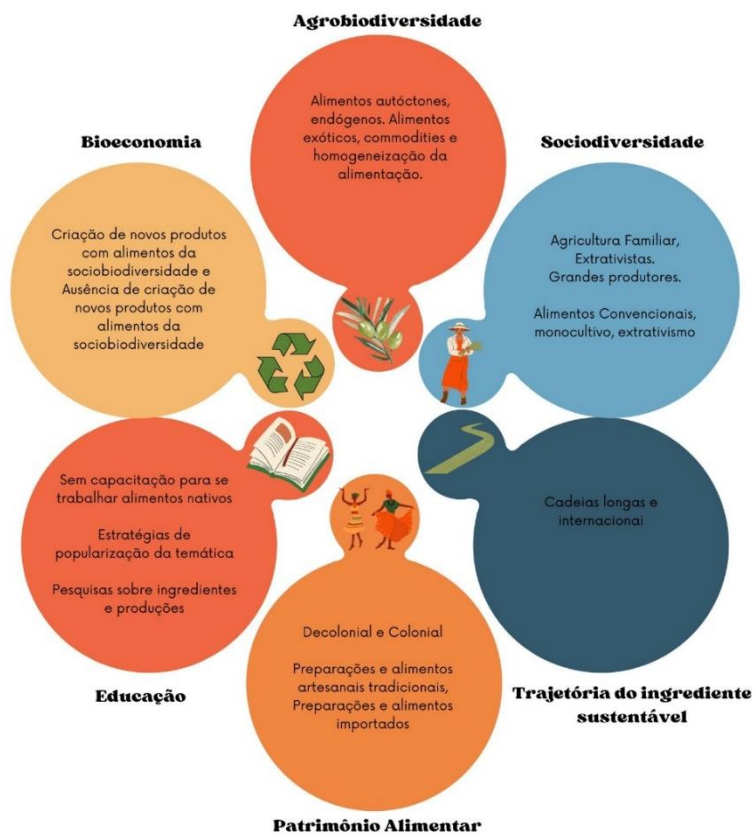
Figura 64 – Princípios GS nos circuitos gastronômicos luso-brasileiros
PRINCÍPIOS DA GASTRONOMIA SOCIOBIODIVERSA
NOS CIRCUITOS GASTRONÔMICOS



Fonte: Elaborado pela autora.

Figura 65 – Princípios GS na educação gastronômica luso-brasileiros

PRINCÍPIOS DA GASTRONOMIA SOCIOBIODIVERSA NA EDUCAÇÃO GASTRONÔMICA



Fonte: Elaborado pela autora.

Esse conjunto de princípios perpassa todos os elos dos sistemas alimentares. Assim, os elementos desses princípios estão associados a práticas contra hegemônicas, ou, alternativas, em relação aos sistemas alimentares convencionais. Isso porque, conforme já discutido, nos modelos de desenvolvimento de acumulação de capital – que rege os sistemas alimentares hegemônicos atuais – as principais características (ou elementos presentes) são a produção de alimentos por grandes produtores (agronegócios), em monocultivos, com manejo de *commodities* em métodos de agricultura convencional, com utilização de agrotóxicos, sementes transgênicas e cultivo de espécies exóticas que não tem relação com a biodiversidade dos biomas regionais. Ao passo que essa produção, é comumente processada por indústrias multinacionais que comercializam esses alimentos em cadeias longas e internacionais, muitas vezes, com alta produção de ultraprocessados, implicado uma homogeneização da alimentação.

A FAO analisa que esse modelo tem gerado profundas consequências aos territórios, agricultores e consumidores (FAO, 2019; Hunter; Fanzo, 2013), especialmente causando sindemia global (Swinburn *et al.*, 2019). Essa complexidade dos problemas dos sistemas alimentares atuais são retratados no relato da especialista entrevistada quando perguntada sobre os desafios na inserção de alimentos da sociobiodiversidade na gastronomia:

Eu acho que também uma própria dificuldade dos próprios produtores, agricultores que têm muito trabalho. Já tem uma vida muito dura e, portanto, eles terem tamanho para abrirem mercado é difícil, ao mesmo tempo, criar intermediários também é difícil e não é tão vantajoso. Então é uma equação difícil. Eu acho que talvez hoje em dia, com a questão da facilidade do mundo tecnológico, talvez [...] esse gap consiga ser eliminado. [...] Portanto eu acho que esse é o principal fator, não sei, mas acho que deveria existir mais incentivos para os agricultores, para os produtores que estão no campo. Mas isso envolve tantas problemáticas: a questão do acesso à terra, de reforma agrária, a questão de como combater as mudanças climáticas. O clima já está a mudar, as culturas que antes estavam nos lugares hoje em dia já não são. E o agricultor já é esmagado pelas grandes distribuidoras, enfim, por todos os outros elos da cadeia. E, portanto, pensar que esse agricultor ainda vai pensar ou se arriscar em um alimento que é tão incerto, é complicado. [...] E acho que nós, enquanto sociedade, a partir do momento que vira moda, eu acho que o alimento vinga, mas, é difícil entrar nesse hype, sabes? [...] portanto eu acho que as questões dos agricultores são muito sérias, as mudanças climáticas, e o que faz com que o agricultor, que já é o elo mais fraco da cadeia toda, não queria tomar mais riscos. O que é natural. Porque o trabalho dele já é de risco. E, portanto, [eles] investirem nesse tipo de alimentos é um risco acrescido porque não há garantia de escoamento da produção (Francisca Feiteira, Lisboa).

A partir desse relato, entende-se que as estratégias de colocar em prática a gastronomia sociobiodiversa tem muitos elementos envolvidos. Talvez por isso, o que parece poder ser inferido, a partir dos casos pesquisados, é que a gastronomia sociobiodiversa, associada a modelos de etnodesenvolvimento, coexiste, com outros modelos de gastronomia, associados

aos modelos de acumulação de capital. Tal qual na ideia dicotômica de sistemas alimentares alternativos X sistemas alimentares hegemônicos, cuja coexistência é relatada por muitas pesquisas (Renting; Marsden; Banks, 2003).

5.3 CAMINHOS PARA ALÇANÇAR A GASTRONOMIA SOCIOBIODIVERSA

Com base nessa reflexão, busca-se compreender como os casos até aqui dão pistas de como escalonar a gastronomia sociobiodiversa na prática. Para isso, fez-se um apanhado das sugestões de todos os entrevistados da pesquisa (A1, A2, B1, B2 e C1) encontradas nas respostas à pergunta “na sua opinião, quais as ações e caminhos possíveis para que haja maior inserção de alimentos da sociobiodiversidade na gastronomia, tanto nos cursos quanto em restaurantes”. Essas falas foram divididas em cinco dimensões que correspondem ao local prioritário em que essas ações podem ser aplicadas. Contudo, isso não quer dizer que essas ações sejam isoladas. Pelo contrário, a maioria são aplicadas a vários elos dos sistemas alimentares. Sobre essa perspectiva, a pesquisadora do mestrado de ciências gastronômicas da ULisboa e egressa do curso do IPC define que são necessárias ações concatenadas entre vários atores dos sistemas alimentares:

Primeiro, a investir com os produtores, perceber quais são as suas dificuldades e tentar arranjar soluções para isso. E essas soluções, às vezes, tanto pode ser só por uma questão de divulgação que no momento é um tanto mais fácil de resolver, mas, às vezes, quando envolve questões mais difíceis ainda, como a rentabilidade da agricultura, de produção, às vezes, pode ser necessário ter que educar o povo português e chamar a atenção do governo. [...] E depois também que os pequenos produtores estejam receptivos a essas mudanças. Porque, lá está, como eu falei, muitos deles vivem naquele meio que sempre foi assim, e então eles não querem fazer diferente. É uma dinâmica muito complexa. Vai levar muito tempo, mas, é possível. E não depende só de gastrónomos, não depende só de produtores, depende de muitas entidades (Catarina Flores, Lisboa).

Assim, não apenas as escolas, mas, os governos e outras entidades são necessárias para promover a inserção de alimentos da sociobiodiversidade na gastronomia, conforme é apresentado no Quadro 29, a seguir.

Quadro 29 - Ações possíveis para inserção de alimentos da sociobiodiversidade na gastronomia luso-brasileira

Dimensão dos cursos de gastronomia			
Trecho	Entrave	Solução	Fonte
<i>[...] tu faz a faculdade de gastronomia e ele precisa ser apresentado e tu já entender onde tu pode chegar com aquele ingrediente, Como eu falei, se o curso de gastronomia tivesse mais voltado pra isso, nem todo dono e chef faz o curso, mas quem faz, ser realmente incentivado a ir pra essa linha e não ficar muito tipo nas europeias assim [...]</i>	Falta de capacitação gastronômica sobre sociobiodiversidade	Mudança nos currículos	Sofia Corá, Porto Alegre
<i>Muitas das vezes, os próprios cozinheiros não estão habituados a trabalhar com alimentos diferentes, não estão habituados a trabalhar com elementos com alimentos sazonais e isso implica formação. As experiências que tentam inovar têm que formar as equipas. Eu acho que esse é um grande entrave. É porque não é só o consumidor é também as próprias equipas que cozinham que estão na restauração que têm que ser envolvidas nesses processos.</i>	Falta de capacitação gastronômica sobre sociobiodiversidade	Capacitação dos gastrônomos	Cecília Delgado, Lisboa
<i>Como que os cursos de gastronomia poderiam ajudar nessa dinâmica? Criando dinâmicas com produtores, quando eles existem, que se dedicam a isso. Fazendo parcerias com entidades como, é que se chama? [...] Que são os organismos do estado, mas que estão ligados à natureza [ONGs. [...] Mas que são pessoas que estão realmente ligadas ao território e ao terreno e que conhecem essa biodiversidade e tudo isso e que podiam trazer uma mais-valia de conhecimento até para as escolas e para tudo isso, para que, mesmo nós, que damos aulas, aos professores, tenha esse conhecimento que às vezes não temos por completo que existe. Portanto, no fundo é uma política educacional.</i>	Falta de capacitação gastronômica sobre sociobiodiversidade	Política educacional de articulação dos cursos para parceria com agricultores e instituições para incluir temática nos currículos	Paulo Queirós, Coimbra
<i>Eu acho que muito tá nessa questão de currículo, né? Não só o currículo, mas de inserção dentro das disciplinas, de se trabalhar isso. Porque eu não vejo outra maneira de não ser formar essa consciência. Eu não vejo como sabe? Porque no momento que tu não enxerga aquela realidade daquele produtor que ganha mil reais por mês e tá lá ainda com a indústria de queijo dele fazendo e trocando por ovos outras coisas pra conseguir se sustentar. Eu não vejo como, né. Então eu acho que é bem de conscientização. Tipo, aquela pessoa, se não for incentivada, vai parar, né? E não é nem ganhar rios de dinheiro. É ganhar o mínimo para conseguir levar adiante. Eu acho que é conscientização. Não vejo outro caminho.</i>	Desconhecimento, Falta de Valorização e Falta de capacitação gastronômica sobre sociobiodiversidade	Alterar os currículos	Isabel Machado, Porto Alegre
<i>É preciso dar mais visibilidade a isso. [...] Fazer Workshops gastronômicos, por exemplo. [...] E eu acho que o workshop é uma maneira.</i>	Desconhecimento	Wokshop gastronômico	Catarina Prista, Lisboa
<i>Trazar a universidade pra dentro do restaurante. Então eu acho que a universidade tem um papel importante, mas eu acho que se conseguisse se fazer um trabalho de educação nos restaurantes. [...] Então assim, uma reunião de restaurantes, uma formação de um grupo, onde são apresentados esses ingredientes, essas plantas, e aí fazer com que eles participem. E eu tenho certeza que vai sair um trabalho riquíssimo, porque os cozinheiros mais antigos já vão ter visto aquilo de alguma</i>	Desconhecimento	Espaços para trocas entre cozinheiros dos restaurantes e as universidades	Tânea Romão, São Paulo.

<i>forma. Os cozinheiros mais novos vão poder falar das técnicas. Então eu acho que na verdade o que tem que se fazer é juntar o saber acadêmico com o saber da vida.</i>			
<i>Primeiro, é preciso haver pessoas que tenham noção dessa importância. E isso acontece só com os cursos, com a formação do gastrônomo. E quando se ensina sobre a importância dessa biodiversidade e da inserção dessa biodiversidade, depois, tem que ser os próprios gastrônomos a ter essa iniciativa e começar a implementar medidas e a perceber.</i>	Falta de valorização	Capacitação dos gastrônomos	Catarina Flores, Lisboa
<i>Eu acho que, justamente por ser uma universidade federal, esses produtores locais devem estar vinculados, por exemplo, o Ministério da Agricultura, eu acho que até facilitaria pra ter uma parceria entre órgãos federais para ter uma inserção de insumos nas aulas assim. [...] E eu acho que isso seria bom porque ia trazer mais visibilidade pros produtores, porque a gente tá usando em sala de aula. [...] E, também, eu acho que ia gerar uma maior saída de produtos dos produtores, né? Tipo alavancar o financeiro deles também? [...] Daí o governo poderia bancar, porque ele já banca de qualquer maneira os insumos nas aulas então porque não poderia ser pra eles, né?</i>	Burocratização das universidades	Política Pública para facilitar o processo de compra entre instituições públicas e agricultores locais (Exemplo PNAE e PAA)	Lucas Tolio, Porto Alegre
<i>Articulação entre prefeitura, estado e governo federal. Eu preciso de uma estrutura articulada, de pessoas interessadas no tema, para fazer ações de impacto. incluir a gastronomia nessa discussão. [...] As soluções são de cunho político, burocrático e relacional. A gente precisa ampliar os campos de interlocução, não só com os produtores, mas entre instituições pra modelar planejamentos estratégicos que tenham foco em ações e práticas e sair do campo discursivo. [...] A minha restrição não é ideológica, porque ela não tem fim de lucro. Ela é uma limitação prática que eu ainda não consegui negociar com o meu sistema uma alternativa de aquisição de produto.</i>	Burocratização das universidades	Alterar o processo de compra vigente nas universidades federais	Nicole Benemann, Pelotas
<i>Uma é a ideia da fundação pra ter uma instituição financeira que pudesse ter arrecadação e usar com maior autonomia o dinheiro-verba. E aí relacionada também, daqui a pouco, com a empresa Júnior ou a um diretório acadêmico da universidade. Outro seria organizar uma feira de produtores na universidade, que cederia o espaço e estrutura com uma contrapartida de que, ingredientes e insumos daqueles agricultores pagariam o espaço.</i>	Burocratização das universidades	Fundação para gerir a verba das compras (evitaria burocracia da licitação) Parceria de feira de produtores na universidade	Danilo Gomes, Nova Petrópolis
<i>Comprando através de alguma cooperativa, alguma coisa que emita as notas que a gente possa comprar.</i>	Burocracia das universidades	Comprar de cooperativas	Alcides Neto, Pelotas
Dimensão dos restaurantes			
Trecho	Entrave	Solução	Fonte
<i>O menu fixo obriga que exista aquele produto o ano todo nas mesmas condições e isso não é possível. [...]. E se o menu do restaurante é fechado claramente já não estás a incluir produtos sazonais. Ou então se estas, estás a importá-los ou de estufas ou dos estrangeiros e logo aí já não é</i>	Regularidade da oferta	Menus sazonais	Inês Coimbra, Lisboa

<i>um sistema sustentável. Posso acrescentar que no restaurante que temos no nosso edifício, uma das alternativas que arranjamos era conseguirmos introduzir um menu semanal que ia se adaptando de acordo com as produções da ordem e das quantidades e isso é muito mais difícil do ponto da gestão do restaurante, mas também traz sempre um componente novidade que as pessoas que vêm e já não vão comer o que comeram à semana passada ou há duas semana.</i>			
<i>Então é toda uma forma assim de educar o próprio consumo assim sabe: se não tem, não tem. [...] Tem épocas que a gente trabalhava muito com o brócolis ramoso, mas tem épocas que não dá. Tipo, a gente trabalha com muita folha, quando chove muito, na outra semana, a gente já sabe que semana que vem vai vir tudo feio, não vamos conseguir entregar o negócio. Então não vai dar pra usar. Vamos usar outra coisa.</i>	Desconhecimento sobre sazonalidade	Menu flexível e sazonal	Arthur Lemos, Porto Alegre
<i>Uma forma que a gente tem talvez de mitigar esse entrave aí é a degustação, né? Então, a gente paga pra fazer parte da nossa pedagogia. Então a degustação é uma coisa que que ajuda na venda. Então, muita gente desmistificou seu conceito através do nosso trabalho. Isso é o mais legal. Eu acho que é um trabalho de formiguinha né.</i>	Desconhecimento sobre sociobiodiversidade e Falta de valorização	Degustação	Antônio e Márcia, Porto Alegre
<i>No restaurante, é importante ir buscar o mais local possível</i>	Falta de inserção da sociobiodiversidade	Circuitos curtos	Lídia Brás, Porto
<i>O outro é algum tipo de [...] alguma contrapartida para que eles insiram produtos locais nos restaurantes. Então, por exemplo, daqui a pouco se faz uma feira na prefeitura, a prefeitura dá mais visibilidade, ou uma preferência pra participar na feira, do restaurante que compra local. Se a gente tiver mais momentos como esse, entendeu?</i>	Falta de inserção da sociobiodiversidade	Benefícios da prefeitura para restaurantes que insiram	Danilo Gomes, Nova Petrópolis
<i>Cabe a nós apoiar estes agricultores e ao mesmo tempo sensibilizar os nossos clientes [...] Acho que com empatia e com comunicação, é dessa forma que o consumo desse tipo de produtos pode crescer. E se crescer, os produtores, naturalmente, crescendo, tem oportunidade de irem estruturando e irem amadurecendo. [...]A melhor forma, não tenho dúvidas, de que é sensibilizando o consumidor. [...]Então, sem dúvida, que restaurantes e chefs e padarias são importantes também para cultivar essa sensibilidade por parte dos consumidores. [...] para o consumidor adotar, cada vez mais, essas boas escolhas, para exigir da parte dos restaurantes que vendam esses produtos, acho que tem muito a ver com educação. [...]</i>	Falta de valorização e Falta de demanda	Divulgação e sensibilizar clientes (educação)	Diogo Amorim, Lisboa

Fonte: Elaborado pela autora.

Nos cursos, muitos entrevistados sugerem alterações nos currículos, mudanças na política de compras e promoção de eventos para discutir a temática para tentar mitigar os principais entraves citados que são específicos desses cursos: falta de capacitação gastronômica sobre alimentos da sociobiodiversidade e burocratização do processo de compra das universidades públicas. Essas ações colaboram com o processo formativo do gastrônomo para que eles, a partir de uma perspectiva abrangente sobre alimentos, colabore com as mudanças nas dietas e no consumo nos sistemas alimentares. Portanto, os cursos precisam melhorar a inserção da sociobiodiversidade para que não mais *chefs* sejam a referência isolada de inserção de sociobiodiversidade, mas, que os cursos e os gastrônomos também desempenhem papel importante.

Chefs são atualmente mediadores dos bens alimentares, pois, têm influência sobre as escolhas alimentares (Zaneti, 2017). Com isso, esses circuitos gastronômicos e os *chefs* estão sendo o canal principal de pulverização dessa temática. Promovendo, atualmente, adequações nos *menus* para modelos flexíveis e sazonais, prática de circuitos curtos e políticas para estruturação das cadeias. Contudo, são necessárias ações que institucionalizem esses caminhos para se alcançar uma gastronomia sociobiodiversa, a fim de que não sejam relegadas a experiências individuais, mas, a caminhos coletivos. Assim, mesmo essas ações sendo pontuais, elas dependem da cooperação de outros elos dos sistemas alimentares, conforme a egressa do IPC comenta sobre a atuação isolada dessas ações:

Acho que começa mais na parte de dar a conhecer. Só que aí a gente dá a conhecer já vem outro problema. Então, por exemplo, você faz esse esforço de uma pesquisa e tudo, ou um restaurante que abre com a proposta de fazer um trabalho baseado nessa questão da sociobiodiversidade, mas aí as pessoas não têm o interesse. Então acho que vai muito de despertar esse interesse nas pessoas, no consumidor. Nem tão só nos profissionais, porque eu acho que até existe esse interesse nos profissionais da área, não em todos, mas assim eu acho que é uma questão que tá bastante presente hoje em dia pros gastrônomos, pros chefs, pros donos de restaurante é uma questão popular assim que as pessoas tão discutindo isso. Mas entre discutir, entrar no imaginário ali do profissional e ser aceito no mercado, porque a questão é o mercado. A gente vive nisso, né? (Júlia Commiato, Coimbra).

Portanto, para que muitas dessas intervenções ocorram, são necessárias outras iniciativas atuando nos sistemas alimentares. Então, são apresentados, a seguir, no Quadro 30, outras ações sugeridas pelos entrevistados relativas a transformações nos sistemas alimentares como um todo. Portanto, na dimensão das cadeias, dos agricultores e, por fim, da educação da população em geral.

Quadro 30 – Ações possíveis para inserção de alimentos da sociobiodiversidade nos sistemas alimentares segundo os entrevistados

Dimensão das cadeias			
Trecho	Entrave	Solução	Fonte
<i>Só eu acho que tem que fazer essa ligação entre o produtor e quem compra, né? [...] Pra poder tentar facilitar isso. Então eu acho que uma política de subsídio, que aí eu acho que entra nessa parte de imposto contábil.</i>	Desestruturação das cadeias	Política Pública para subsídios aos agricultores para acesso a mercados	Juliano Garavaglia, Porto Alegre
<i>Tem que haver uma estratégia pública para isso. Tu podes organizar esses pequenos circuitos locais de distribuição. Mas se tu queres realmente ter um impacto significativo na cidade, tens que escalar isso para políticas públicas. Porque se não, não é que não consigas, apenas demora muito mais tempo. [...]</i>	Desestruturação das cadeias	Políticas Públicas para circuitos curtos de comercialização	Inês Coimbra, Lisboa
<i>Tem que ter ação. Eu acho que tem que ter alguém que centraliza essas coisas, principalmente de uma forma pública. Como um órgão público onde faça essas conexões, por exemplo, os arranjos produtivos locais- APLs, que fazem essa conexão do produtor com o consumidor. [...] Por isso que eu coloco pública, porque eu acho que tem que ser meio municipal.</i>	Desestruturação das cadeias	Políticas Públicas para circuitos curtos de comercialização	Alcides Neto
<i>Eu acho que nós temos de discutir uma estruturação de como o sistema alimentar existe, como ele é pensado. E eu acho que esse gap só vai ser resolvido com os governos. Basta pensarmos no pacto agrícola comum, que é o pacto europeu da agricultura. Funciona na Europa inteira. Esse pacto foi firmado há décadas [...] e isso mudou a forma como todos os agricultores fazem cultura. Então, nós damos subsídios a determinadas coisas. Não damos a outras. E isso influencia os preços, isso influencia no que os agricultores vão investir. É uma estrutura que está por trás. [...] Os subsídios são dados maioritariamente a carne, leite e derivados. Portanto, produtores que se focam em vegetais e frutas não conseguem tanto apoio. Portanto, nós redirecionarmos esse tipo de apoio [...] já pode alterar muito aquilo que nós vamos ter na mesa, e, portanto, isso são reestruturações macro que vão influenciar a vida dos agricultores e no final, dos consumidores.</i>	Falta de incentivo a produtores da sociobiodiversidade	Políticas pública para subsídios na produção e comercialização de alimentos da sociobiodiversidade	Francisca Feiteira, Lisboa
<i>Talvez trazer, de alguma forma, produtos, [como por exemplo] o próprio Butiá que é uma coisa nossa, uma jabuticaba, [...]dentro de uma marca de sucos e, em vez de tu fazer eles em grande escala, fazer uma linha de especiais pra pelo menos ter esse produto pra conhecimento da grande massa sabe? E depois, claro né, quando ficarem mais populares, talvez entre mais no paladar e tenha mais busca. Mas, pelo menos pra ser de conhecimento de uma massa geral, entende? [...] Criar nichos ou parcerias com grandes marcas de alguma forma pra trazer o pequeno produtor ou o produto que não é tão conhecido, pra usar esse espaço de alguma forma.</i>	Desconhecimento sobre sociobiodiversidade	Projeto entre agricultores e grandes indústrias para linhas de produtos especiais – formar paladar/ público (demanda)	Carolina Nicoli, Porto Alegre
Dimensão da educação			
Trecho	Entrave	Solução	Fonte

<i>Acho que realmente o objetivo de cultivar este sentido de importância no consumidor. Porque acho que é desta forma que efetivamente estas ideias e estas boas práticas vão crescer. [...] E acho que, hoje em dia, mesmo que eu tenha falado das escolas, as escolas sem dúvida, é um dos meios a partir dos quais estes conhecimentos podem ser transmitidos. [...]</i>	Desconhecimento sobre sociobiodiversidade	Promover educação nas escolas para sensibilizar população em geral	Diogo Amorim, Lisboa
<i>Então eu acho que é mais se ele fosse inserido mais cedo na nossa vida, desde criança. [se não] tu nunca vai procurar. Eu acho que quanto mais cedo começar, melhor.</i>	Desconhecimento sobre sociobiodiversidade	Promover educação nas escolas para sensibilizar população em geral	Sofia Corá, Porto Alegre
<i>Bem, eu vou falar de uma forma que eu já conheço, e já contribuí que são os eventos gastronômicos no formato das feiras. A gente trazer esses produtores e esses produtos para uma apresentação para o público. Não só estudantes ou interessados de uma forma direta na cozinha, mas, para o público de modo geral. Então, algumas iniciativas de feiras funcionam muito bem. [...]. Para trazer esses [produtos] que não são de acesso de todo de todos ou do conhecimento, acho que uma boa iniciativa seria promover, com uma certa frequência, essas feiras com demonstrações e apresentações dos produtos.</i>	Desconhecimento sobre sociobiodiversidade	Eventos gastronômicos no formato das feiras	Marcela Lima, Coimbra
<i>[...] introduzir esses temas nas teses de mestrado também é outra. Ai já a um nível muito específico que atinge a um ou dois alunos, já não atinge uma população muito grande, não é? Eu acho que tudo isso pode contribuir para ajudar a pôr estes sistemas na ordem do dia.</i>	Desconhecimento sobre sociobiodiversidade	Pesquisa	Catarina Prista, Lisboa
<i>Primeiro, fazer o levantamento desses produtos, ver o que efetivamente há.</i>	Desconhecimento sobre sociobiodiversidade	Pesquisa	Ana Paula, Coimbra
<i>Eu acho que realmente o estado e as diferentes instituições pudessem contribuir estrategicamente para a adoção dessa boa prática e outras. Acho que devem ser realmente estratégicos também utilizar outros meios que não os meios mais tradicionais. Acho que as escolas, sem dúvida são importantes, mas, ao mesmo tempo, conforme eu dizia há pouco, as vezes é difícil com o tamanho do ensino. [...] Então eu acho que distribuindo um pouco mais a responsabilidade dessa transmissão de conhecimento para um número maior de meios, não só termos mais redundância como também termos um número maior de perspectivas e de opiniões. Ao mesmo tempo também democratizamos um bocado a mais o acesso a essa informação [...] e acho que relativamente aos meios que se usa para sensibilizar e educar os consumidores, acho que devem ser olhados de forma moderna e abrangente.</i>	Desconhecimento sobre sociobiodiversidade	Agenda pública para pulverizar a comunicação sobre a temática por meios modernos (<i>influencers, internet, campanhas, educação básica, jornais etc.</i>)	Diogo Amorim, Lisboa
<i>Eu acho que tudo começa e passa pela educação. E educação eu estou falando da educação de base. Então, eu acho que seria importante haver educação culinária nas escolas. Eu acho que tem que ter ações para falar sobre isso. Para falar sobre biodiversidade, para botar as crianças em contato com alimento fresco, natural, para entender de onde ele vem.</i>	Desconhecimento e Falta de valorização	Promover educação nas escolas para sensibilizar população em geral	Patrícia Gomensoro, Lisboa
<i>[...] deveria haver uma política do próprio Estado, ou seja, na figura de câmaras de juntas, seja daquilo que for, de promoção e valorização do território que, no fundo, acaba por ser valorização</i>	Falta valorização	Agenda pública em promover educação	Paulo Queirós, Coimbra

<i>do território, que não existe. [...] O que é uma pena. [...] Devia de haver a preocupação de haver formação para que as pessoas tenham conhecimento do que existe à nossa volta. Porque nós não conhecemos o nosso território.</i>		nas escolas e campanha para sensibilizar população em geral	
<i>Sair desse nicho implica muita sensibilização dos consumidores. [...] Eu acho que deveria haver, sei lá, tipo uma campanha de orgulho nacional como: “o que é nosso”, mas bem-informada, uma coisa realista, porque isto é muito mais complexo do que parece. [...] Depois tem que haver um trabalho também, obviamente, de estímulo ao consumo de aquilo que se chama de show cooking, para levar as pessoas a conhecer novos produtos e etc. Acho que é por aí.</i>	Falta valorização	Campanha de sensibilização dos consumidores e atividades <i>show cooking</i>	Cecília Delgado, Lisboa
Dimensão dos agricultores			
Trecho	Entrave	Solução	Fonte
<i>Essa coisa da qualidade do produto que muitas vezes é duvidosa, ou então tipo o cara não tem origem, né? [...] Não tem toda aquela parte de rastreabilidade, ou então não consegue me informar corretamente o produtor, não tem um rótulo bacana, sabe? Então eu acho que tem muitas coisas nesse sentido [...] tem muito problema realmente de manipulação, né? A gente sabe, enfim ... e eu acho que desenvolver mais programas que capacitem. As questões, por exemplo, de cooperativas é superbacana, porque daí tu junta vários produtores, consegue fazer uma um trabalho mais bacana assim, com mais higiene [...].</i>	Padronização da qualidade e rastreabilidade de lotes	Programas ou projetos para a capacitação dos agricultores Cooperativas	Juliano Garavaglia, Porto Alegre
<i>Então eu acho que esses dois elementos: a) dos produtos mais centralizados, de ter uma gestão melhor disso e b) essa coisa toda associada com uma periodicidade através das rotas de distribuição, tem nos ajudado bastante. [...] Então, quando a gente tá falando em gestão nós não estamos falando só em gestão financeira, é disso tudo! [...] Então, a mesma relação que é necessário ter com os empreendimentos de alimentação coletiva que compram, é necessário ter com os agricultores que estão lá coletando fruto ou com as unidades de processamento que fazem parte da rede. [...] É o que a gente chama da venda antecipada ou da encomenda prévia, né? [...] tem que ter a garantia de venda. A gente tem que entender isso de uma vez por todas. Porque se nós não entender isso, nós vamos ficar o tempo todo falando mal do agronegócio. O cara planta soja por quê? Porque ele sabe o que vai vender e sabe o preço, sabe a condição de pagamento, entendeu?⁶</i>	Logística Oferta regular Falta de cultivo	Centralização das operações por meio de associações Rotas de entregas (associar pedidos) Garantia de mercado aos agricultores	Alvir Longhi, Vacaria

Fonte: Elaborado pela autora.

⁶ Parte dessa citação já apareceu anteriormente, contudo, ela é de extrema relevância nessa seção e na anteriormente citada, por isso foi repetida.

A partir das falas, ficou evidente o entendimento dos entrevistados sobre a necessidade de uma agenda política sobre a temática, que dê suporte à cadeia, mas, também, incentive a valorização desse tipo de consumo através da educação da população em geral. Na parte das cadeias e dos agricultores são necessários incentivos para escalonar essas cadeias, fornecendo suporte e assistência aos agricultores, o que atualmente não parece ocorrer. No que tange à educação, são necessárias políticas públicas para campanhas de sensibilização e conscientização acerca da temática buscando superar os entraves de desconhecimento e falta de valorização desses alimentos.

Esse ponto converge ao que Valagão (2009) sugere sobre a interação entre tradição e inovação. Segundo a autora, essa relação pode beneficiar a criação de produtos sustentáveis, criando soluções híbridas que melhorem a segurança alimentar e nutricional nos territórios. Isso porque a valorização dos conhecimentos e práticas alimentares ancestrais, fundamentais para a identidade cultural e a diversidade alimentar, são importantes para a própria construção de tecnologias e práticas inovadoras que respeitam o meio ambiente e promovem a produção sustentável de alimentos. Nesse sentido, Valagão (2009) entende que são necessárias Políticas públicas que preservem e promovam educação sobre as técnicas tradicionais de alimentos, não apenas para efeitos de registo histórico, mas, também, para incentivo da integração de tradições e inovações. Essa integração, passa, portanto, pela construção de programas educativos que promovam a conscientização sobre a importância dessa integração para a construção de um sistema alimentar mais justo e sustentável.

Portanto, nem cozinheiros ou gastrônomos, nem consumidores ou agricultores são responsáveis, sozinhos. Ainda que estes atores tenham influência nos elos dos sistemas alimentares, eles estão inseridos em modelos de estruturas fixas sobre as quais, muitas vezes, não tem poder de agência. Conquanto, não dão conta do todo, conforme a especialista em políticas públicas, arremata:

Eu acho que nós, consumidores, temos um impacto muito grande. Nós estamos a tomar um café com leite de aveia, há dez anos atrás, ninguém sabia que isso era possível. Hoje em dia nós temos marcas de leite de aveia cotadas na Bolsa de valores. Portanto, o consumidor tem um peso. [...] [mas] eu acho que é muito importante nós não colocarmos o peso, nem dos consumidores, nem nos produtores/ agricultores. [...] Eu não descolo o peso do consumidor, mas eu acho que é um peso até injusto, de alguma forma. Enquanto se nós tivermos políticas públicas eficientes é possível que tanto agricultores como consumidor se beneficie de um sistema alimentar mais sustentável (Francisca Feiteira, Lisboa).

A partir disso, entende-se que a categoria gastronomia sociobiodiversa apresenta expressões nos circuitos gastronômicos e na educação gastronômica, coexistindo com outras dinâmicas nos sistemas alimentares. Contudo, ainda é insuficiente, pontual e elitizada. Por vezes, o manejo dos ingredientes inseridos na gastronomia não vem da sociodiversidade. Por vezes, a trajetória desses ingredientes não é sustentável. Contudo, as inserções identificadas nesta investigação dão um panorama de como a categoria gastronomia sociobiodiversa é possível e pode ser uma potente ferramenta ao desenvolvimento rural sustentável (etnodesenvolvimento).

Sendo a gastronomia um agente importante nos elos alimentares que tem influenciado as dietas das populações. As técnicas gastronômicas têm colaborado para a inserção de alimentos da agrobiodiversidade e agricultores sociodiversos nos sistemas alimentares, especialmente urbanizados. Com isso, tem colaborado para estruturação dessas cadeias de alimentos da sociobiodiversidade, tanto pela criação de mercado, quanto, pela divulgação desses alimentos. A conservação pelo uso pareceu ser uma realidade dessa gastronomia sociobiodiversa. Contudo, as ações que tornam isso possível e os caminhos para que ela cresça, passam por estratégias públicas para impulsionar o que os atores sozinhos, já tem feito nas cadeias e nos cursos.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O conceito contemporâneo de gastronomia abrange um sistema cultural da produção ao consumo de alimentos. Nessa perspectiva, os restaurantes, por si só, não conseguem suprir toda sua complexidade. A gastronomia não se limita apenas à transformação molecular dos alimentos. Ela também engloba a construção social do paladar, o prazer associado à alimentação, o contexto econômico e geográfico, e os aspectos biológicos, parâmetros que juntos são relevantes na avaliação da comida.

Ao invés de ser apenas um ofício prático, como tradicionalmente visto na profissão de cozinheiro, a gastronomia está emergindo como uma área científica, incorporando estudos mais aprofundados sobre os aspectos culturais, sociais e biológicos da alimentação. Nesses estudos, a adoção das práticas e técnicas gastronômicas europeias, em especial francesas, como padrão profissional tem sido questionado como uma forma de colonização, porque desconsidera o valor de técnicas de outras culturas locais.

O *boom* gastronômico atual tem sido um motor para a valorização dos ingredientes e o resgate de espécies esquecidas, o chamado movimento da cozinha de ingrediente. Esse movimento reflete não apenas uma tendência culinária, mas também, uma mudança mais ampla na percepção e prática da gastronomia. Cada vez mais, *chefs* e restaurantes tem ganhado palco e mídia. O *chef*, por um lado, tem se tornado um mediador e influenciador de produtos alimentícios. Enquanto o restaurante, tem impacto nas dietas das populações urbanas. Nesses circuitos gastronômicos, a inserção de alimentos da sociobiodiversidade parece seguir a tendência da cozinha de ingrediente contribuindo para a promoção da sociobiodiversidade.

A sociobiodiversidade é um conceito recente que diz respeito à intrínseca relação entre diversidade biológica e social. Este conceito brasileiro é inovador, pois, transcende a mera diversidade de espécies, abrangendo também os atores envolvidos e seus modos de manejo e estilos de vida relacionados à produção desses recursos, assim como, as relações que deles emergem. Esse conceito nasceu dos movimentos sociais, especialmente a partir da busca de comunidades tradicionais por direitos de ocupação de terras, que se tornou um importante braço do movimento ambientalista. Essa luta implicou a construção social de instrumentos jurídicos e políticas públicas importantes para universalizar essas conquistas, tal qual as políticas brasileiras de apoio à construção de cadeias da sociobiodiversidade lançadas entre 2009 e 2021. Contudo, essas políticas ainda precisam avançar no reconhecimento de espécies animais

considerando toda agrobiodiversidade envolvida nos manejos dos ecossistemas nativos. O contraste dos dados da pesquisa em Portugal e no Brasil, indicam essa lacuna de produtos de origem animais nessas políticas públicas da sociobiodiversidade.

Em Portugal, a sociobiodiversidade pode ser relacionada ao resgate de espécies relegadas ao esquecimento (*forgotten foods*), que estão enfrentando risco de extinção pelo desuso na alimentação. Nesse sentido, a hipótese da conservação da etnociência indica que quando empregamos uma espécie na alimentação, colaboramos para sua conservação porque incentivamos seu cultivo. Nessa perspectiva, a ideia de sociobiodiversidade lusa não é difundida, mas, relacionada ao conceito de agrobiodiversidade que abrange espécies autóctones e endógenas, entendendo que a relação da tradição dos manejos que envolve cultura e ambiente é mais importante que o critério de um alimento ser ou não nativo da região.

Os dados da pesquisa relevam que a trajetória dos ingredientes para inserção de alimentos da sociobiodiversidade em restaurantes luso-brasileiros se dá através de mercados de valor. Nessa dinâmica, surgem relações horizontais que requerem esforços de ambas as partes para a construção de cadeias de sociobiodiversidade com justiça social. Apesar de, muitas vezes, não serem a escolha economicamente mais rentável ao restaurante, esses alimentos são inseridos pela busca de qualidade e valorização de ingredientes locais. Em muitos casos, ocorrem cadeias chefcêntricas em que os cozinheiros procuram os agricultores para fornecimento de algum produto que já demandam. Ou ainda, a partir de pesquisa própria do *chef* sobre ingredientes locais. Entretanto, a maioria dos circuitos se enquadra na ideia de cadeias sinérgicas em que as instituições mediam essa aproximação, propiciando uma relação horizontalizada.

A relação de circuitos gastronômicos e agricultores acontece em uma dinâmica de parceria em que, muitas vezes, *chefs* interferem nos cultivos e agricultores interferem nos pratos. Essa parceria é possível pois há relações face-a-face construídas em circuitos curtos ou de proximidade. Essa sóciobiodiversidade se manifesta através da participação de grupos como pescadores artesanais, agricultores familiares, cooperativas e produtores de alimentos artesanais, como queijos e embutidos. Nos circuitos estudados, os produtores orgânicos (bio em Portugal) são valorizados por sua oferta de alimentos exclusivos, embora sua contribuição ainda seja pontual e não sustentável no quesito de volume para os restaurantes. Foi constatado na pesquisa que estão ausentes as comunidades quilombolas e tradicionais como fornecedores, o que revela lacunas nos circuitos de sociobiodiversidade no sul do Brasil e em Portugal.

Contudo, questiona-se a existências desses povos e comunidades tradicionais no continente europeu, portanto, em Portugal. Talvez, de fato, esses grupos não tenham expressão por lá. Fato que não ocorre no território gaúcho, que tem muitas comunidades tradicionais espalhadas pelo estado. Os agricultores familiares e locais mais citados em Portugal foram os agricultores de Trás-os-Montes, uma das únicas regiões sem acesso direto ao mar do país. Questiona-se, portanto, se o manejo realizado nessa região não seria a expressão dos cultivos tradicionais do país. Será que a região transmontana poderia ser relacionada a ideia de comunidades tradicionais?

Os agricultores que conseguem inserção nos circuitos gastronômicos são aqueles que compreendem as demandas atuais dos sistemas alimentares urbanos. Por isso, estão conectados com as cidades e estão articulados com outras instituições e produtores. Além disso, destacam-se por inovações, visão empreendedora, profissionalização das cadeias e práticas sustentáveis de produção e embalagem. Ou seja, é ainda, um perfil muito excludente. Esses agricultores frequentemente participam de feiras, facilitando a interação entre *chefs* e produtores e estimulando a relação entre campo e cidade. A proximidade entre os atores permite uma interação mais fluida, onde problemas são discutidos em parceria, especialmente em relação à logística. Contudo, na maioria dos casos, esta fica a cargo do agricultor. Outra questão importantíssima relatada pelos agricultores foi a necessidade de eles terem a compra garantida dos produtos e a variabilidade de canais de comercialização, elementos que tornam possível a organização da produção.

Em muitos casos, questiona-se uma atitude de apropriação do conhecimento desses agricultores, que, por vezes, não recebem nem reconhecimento, nem valorização contundentes aos que o *chef* ou o alimento recebe ao ser precificado nos menus. Dessa forma, alguns estudos indicam que essa compra “pontual” de produtos da sociobiodiversidade tem relação com uma espécie de esverdeamento da gastronomia, em que, tal qual no *greewashing*, práticas de marketing sugerem que esses restaurantes valorizam cadeias da sociobiodiversidade, enquanto, na prática, estão inseridos em circuitos convencionais de compra de alimentos.

O entendimento dos atores dos circuitos gastronômicos luso-brasileiros sobre sociobiodiversidade é relativamente baixo embora esse desconhecimento não impeça que esses atores participem da construção de cadeias da sociobiodiversidade. O caso mais evidente desse processo são os dados de Portugal, em que se percebeu que há um entendimento sobre os efeitos práticos de se produzir e consumir esses alimentos. Por exemplo, a compreensão sobre a

sazonalidade dos alimentos e o emprego de *menus a la carte* semiflexível, com adaptações conforme as safras dos alimentos.

No entanto, as espécies mais mencionadas como inseridas no Brasil e em Portugal estão ligadas a movimentos de revalorização, impulsionados por iniciativas governamentais e privadas que promoveram o cultivo, comercialização e consumo, como o butiá, araçá, castanha portuguesa e plantas alimentícias não convencionais (PANCs) em geral. Particularmente em Portugal, percebeu-se que as espécies têm menos semelhanças, mas o que parece unir os casos é o fato de terem cultivos tradicionais associados, como o trigo barbela e o arroz carolino, o que os entrevistados relacionaram à sociobiodiversidade.

De toda forma, a inserção de alimentos da sociobiodiversidade ainda ocorre de forma muito pontual, insuficiente para sustentar essas cadeias ou apoiar o *scaling up* desses cultivos. Ainda que muitos circuitos usem como estratégia uma compra coletiva para mais de uma operação, aumento do volume das compras de alimentos locais para reduzir custos e facilitar a entrega. Ou ainda, fazem do restaurante uma mercearia desses produtos, dando mais espaço de circulação a eles. A compra dos restaurantes é um lugar ainda muito vulnerável na maioria dos casos. Isso porque os agricultores sociodiversos não são a base de fornecimento dos restaurantes, que ainda estão inseridos em mercados de distribuidores para suprir grande parte de seu volume de compras. Nesse sentido, os circuitos gastronômicos se mostram como um lugar mais de educação, valorização e promoção desses produtos.

Por outro lado, alguns dados da pesquisa indicaram certa resistência dos agricultores em receber “palco” por seus produtos, incentivando, em muitos casos, que os *chefs* funcionem como uma espécie de “embaixadores” desses alimentos. Dados da pesquisa também sugerem um cansaço de clientes e *chefs* em precisar expressar a origem de todos os ingredientes que trabalham. Essa “preguiça” se relaciona a um excesso de informações dos cardápios que tem gerado incômodo na gastronomia. Contudo, pesquisas indicam que o caminho para valorização dessas cadeias se dá por passar o protagonismo dos chefs aos produtores, furando, em boa medida a “bolha” dos restaurantes. Portanto, será que os agricultores querem esse palco? Será o palco a única estratégia de valorização?

As técnicas gastronômicas são utilizadas estrategicamente para inserir novos itens nos cardápios ou reproduzir preparos tradicionais com esses alimentos. Os entrevistados destacaram o uso de técnicas como *sous vide* e fermentação para prolongar a vida útil dos alimentos e

reduzir o desperdício. Essas estratégias também visam promover a inclusão de ingredientes da sociobiodiversidade nos pratos, combinando-os com ingredientes convencionais.

Três principais abordagens gastronômicas foram identificadas para inserir esses alimentos nas preparações: a) a inovação, que envolve a revisitação de pratos tradicionais da cultura local, com novas texturas, apresentações e combinações de elementos; b) o uso desses ingredientes para aprimorar o sabor de preparações clássicas; c) a reprodução de pratos clássicos que incorporam esses alimentos em sua composição. Portanto, a gastronomia parece poder ser uma ferramenta de inserção desses ingredientes nas dietas, incentivando sua conservação pelo uso.

Foi relatado que o maior desafio em trabalhar com esses alimentos é a falta de capacitação técnica dos cozinheiros e *chefs* em entender sobre esses ingredientes, como se comportam, como se pode aplicar as técnicas de corte e cocção e combinam seus sabores e texturas com outros. Nesse sentido, a formação em gastronomia parece estar deixando lacunas formativas. *Chefs*, donos de restaurantes e produtores relataram que gostariam que pesquisas, desenvolvimento de produtos e capacitação técnica fosse praticada nos cursos de gastronomia. Contudo, essa não parece ser a realidade encontrada nos cursos pesquisados. Portanto, cozinheiros informaram que conduzem testes nos restaurantes. Essa prática individualizada dos estabelecimentos carece muito da iniciativa dos donos, sendo muito frágil implicando que o conhecimento permaneça na bolha dos restaurantes.

Outro principal entrave na inserção de alimentos da sociobiodiversidade nos circuitos gastronômicos luso-brasileiros é a falta de valorização desses alimentos, associada ao desconhecimento sobre sociobiodiversidade e sazonalidade. Relacionado a isso, foi relatado que a difusão desses ingredientes ocorre muito mais nos restaurantes que na educação. Nesse sentido, como esperar uma valorização de ingredientes da sociobiodiversidade se a população não conhece esses alimentos?

Somado ao desconhecimento da população no geral, dificuldades na logística, preços mais altos, disponibilidade regular dos produtos e capacidade produtiva dos agricultores são resultado da desestruturação dessas cadeias que enfrentam falta de respaldo político. Por isso, os caminhos mais apontados como solução para maior inserção são iniciativas em torno de políticas públicas tanto para incentivar o conhecimento, quanto, para incentivar o cultivo desses alimentos em manejos sustentáveis.

Em relação aos cursos de gastronomia, o processo de formação dos gastrônomos foi bastante questionado. Por um lado, os entrevistados da restauração e da educação entendem que não há uma significativa capacitação dos gastrônomos para se trabalhar com alimentos da sociobiodiversidade. Ao mesmo tempo, por outro, eles entendem que a formação em gastronomia contribui para que haja maior inserção desses alimentos em restaurantes. Por que isso ocorre? Os dados da pesquisa indicam que os cursos de gastronomia estudados tem um apelo teórico sobre a temática, mas, não conseguem de fato, inserir esses alimentos em aulas práticas para capacitação de técnicas de manipulação aplicadas a esses ingredientes.

A principal dificuldade encontra-se na burocracia dos processos de aquisição de alimentos dentro das universidades federais, no Brasil, e na igual burocracia e distanciamento do processo nas universidades portuguesas. Os setores de compra são distanciados das realidades do curso e dos professores e seguem normas restritas que, praticamente, impossibilitam a inserção de agricultores sociodiversos como fornecedores de ingredientes a aulas práticas desses cursos. Com isso, o principal local de aquisição de insumos para ensino se dá em grandes redes de supermercado ou pregões (licitação) em grandes distribuidores (apenas no caso brasileiro).

Foi relatado que essa dificuldade no processo de compra de insumos para o ensino não acontece nas compras para pesquisa. Portanto, é mais fácil encontrar pesquisas com esses ingredientes, fazendo com que a inserção de alimentos da sociobiodiversidade também seja pontual nos cursos de gastronomia. Ainda assim, essas pesquisas não têm dado conta da demanda dos restaurantes e cozinheiros que reclamam da falta de investigação, especialmente sobre os modos de usos desses ingredientes. Embora tenham sido registradas muitas pesquisas nos ambientes universitários, ficou evidente que essas pesquisas ainda são insuficientes e não tem transbordado seus conhecimentos para os circuitos gastronômicos.

Assim, a inserção de agricultores da sociobiodiversidade ocorre muito mais em projetos de pesquisa e extensão. Mesmo assim, o mesmo perfil de agricultores que acessam os circuitos gastronômicos foi verificado na educação gastronômica. As feiras também foram referência para estabelecimento de parcerias, enquanto as associações de agricultores como cooperativas são o meio mais popular para inclusão destes em atividades dos cursos. Ainda assim, a participação dessa sociodiversidade é baixíssima e depende muito da ação individual dos professores que não contam com um respaldo institucional ou pedagógico da universidade para isso.

Essas barreiras comprometem o desenvolvimento do profissional de gastronomia, impedindo que ele possa contribuir de maneira abrangente para as mudanças nas dietas e no consumo nos sistemas alimentares. Portanto, é essencial que os cursos de gastronomia melhorem a inclusão da sociobiodiversidade, de modo que não apenas os *chefs*, mas também os gastrônomos e os próprios cursos, desempenhem um papel significativo nesse processo. Para isso, o impulsionamento dessa inserção de alimentos da sociobiodiversidade passa pela reestruturação dos currículos e na reestruturação da política de compras, conforme os entrevistados. Portanto, novamente, um respaldo político.

Os casos exitosos de inserção da sociobiodiversidade, tanto nos circuitos gastronômicos, quanto na educação gastronômica, indica que o consumo desses alimentos aumenta a variabilidade da alimentação, implicando aumento da Segurança Alimentar e Nutricional – SAN dos territórios, na medida em que estimula a produção local desses alimentos, aumentando a oferta e a qualidade adequada dos produtos alimentícios. Portanto, percebeu-se que quando ocorre a inserção, os agricultores conseguem expandir e variar suas produções, ao passo em que o restaurante consegue inovar e trabalhar melhor com a sazonalidade dos produtos.

As dinâmicas de inserção de alimentos da sociobiodiversidade encontradas tanto nos circuitos gastronômicos quanto na educação gastronômica caracterizam a gastronomia sociobiodiversa. Esse conceito diz respeito a uma categoria gastronômica que insere de forma sustentável o uso da sociobiodiversidade, reconhecendo a potencialidade dessa integração ao desenvolvimento rural sustentável (etnodesenvolvimento). Portanto, a gastronomia sociobiodiversa é uma categoria de circuitos gastronômicos e educação gastronômica que promove sistemas alimentares sustentáveis a partir da inserção da agrobiodiversidade, manejada por grupos da sociodiversidade, mediada pela trajetória do ingrediente sustentável, incentivada pela inovação, por meio da Bioeconomia, integrando o Patrimônio Cultural dos territórios e fortalecendo essa inserção através da educação. Assim, é composta por seis princípios indissociáveis: Agrobiodiversidade, Sociodiversidade, Patrimônio Cultural, Trajetória do ingrediente sustentável, Bioeconomia e Educação. Esses princípios têm a presença de elementos que estão associados a práticas contra hegemônicas (etnodesenvolvimento), ou, alternativas, em relação aos sistemas alimentares convencionais.

Nesse sentido, os princípios da gastronomia sociobiodiversa podem ser aplicados como uma espécie de indicador de empreendimentos gastronômicos, seja na educação, seja na

restauração, para verificar se há prática de uma gastronomia sociobiodiversa. A verificação desses princípios na pesquisa indicou que elementos da gastronomia sociobiodiversa se mesclam à gastronomia convencional. Ou seja, a gastronomia sociobiodiversa, associada a modelos de etnodesenvolvimento, coexiste, com outros modelos de gastronomia, associados a modelo de acumulação de capital.

A partir das entrevistas, ficou evidente que os entrevistados reconhecem a necessidade de uma agenda política, tanto em Portugal quanto no Brasil, para apoiar as cadeias de produção e promover a valorização do consumo de alimentos sociobiodiversos incluindo a educação da população em geral. No âmbito das cadeias e dos agricultores, são necessários incentivos para expandir essas redes, oferecendo suporte e assistência aos agricultores. Em relação à educação, é crucial que políticas públicas incentivem campanhas de sensibilização e conscientização sobre o tema, visando superar as barreiras de desconhecimento e falta de valorização desses alimentos.

Portanto, nem cozinheiros, gastrônomos, consumidores ou agricultores são individualmente responsáveis. Embora esses atores possuam influência nos sistemas alimentares, estão inseridos em estruturas fixas sobre as quais, muitas vezes, têm pouco poder de intervenção. Assim, percebe-se que a gastronomia sociobiodiversa começa a se manifestar nos circuitos gastronômicos e na educação gastronômica. No entanto, ainda é limitada, ocasional e elitizada, carecendo de estratégias públicas para ampliar o impacto do que os atores já realizam de forma isolada nas cadeias da sociobiodiversidade. Conquanto, são necessárias ações que institucionalizem meios para se alcançar uma gastronomia sociobiodiversa, a fim de que elas não sejam relegadas a experiências individuais, mas, a caminhos coletivos.

A presente tese aproximou temáticas e realidades de dois países que não são tratados de forma conjunta na literatura, entretanto, conseguiu mapear um número limitado de circuitos gastronômicos e cursos, descortinando muitas questões a serem investigadas. Uma limitação da pesquisa foi a falta de produção de dados quantitativos sobre a real inserção desses alimentos, visto que a metodologia empregada não foi proposta com este intuito, pois trabalhou a percepção dos entrevistados. Os resultados sugerem que a continuidade dessa investigação seja focada no desenvolvimento de ferramentas para mensuração de dados quantitativos, que possam subsidiar a construção de um índice, a partir dos princípios da gastronomia sociobiodiversa. Esse pode ser um caminho para a construção de um selo da gastronomia sociobiodiversa na gastronomia.

Outra questão relevante que orienta futuras investigações trata da abrangência geográfica da pesquisa. A presente tese trabalhou as dinâmicas em dois países, sendo que os resultados evidenciaram que as dinâmicas envolvendo a sociobiodiversidade, os circuitos gastronômicos e a formação em gastronomia no sul do Brasil e em Portugal são as mesmas. Entretanto, como a pesquisa não teve penetração em outras regiões geográficas, em especial, dentro do Brasil, para dimensionar uma realidade nacional, sugere-se que esta investigação abra caminhos para outras pesquisas que tratem sobre o uso da sociobiodiversidade na gastronomia em outros contextos territoriais.

Necessita-se de pesquisas nas demais regiões brasileiras, assim como, trabalhos que implementem os princípios da gastronomia sociobiodiversa como indicadores, com análises quantitativas, as quais essa tese não teve acesso. Além disso, recomenda-se mais estudos sobre espécies da sociobiodiversidade, suas cadeias, formas de inserção na gastronomia, novas possibilidades de usos e desenvolvimento de produtos, sua relevância histórica e manejos tradicionais e sua representatividade ao patrimônio cultural numa perspectiva de salvaguardar essas interações tradicionais entre o socio e o bio e aprofundar processos de construção de sistemas alimentares sustentáveis.

REFERÊNCIAS

- ARAÚJO, O. Governo anuncia programa de cisternas para extrativistas da Amazônia. **Amazônia na Rede**, Manaus, 7 de setembro de 2018. Disponível em: <https://amazonianarede.com.br/governo-anuncia-programa-de-cisternas-para-extrativistas-da-amazonia/>. Acesso em: 16 abr. 2024.
- ANJOS, F; A.; CABRAL, S. R.; HOSTINS, R. C. L. O cenário da formação superior em gastronomia no Brasil: uma reflexão da oferta. **Revista Hospitalidade**, São Paulo, v. 14, n.01, p. 1-21, 2017.
- ALLEGRETTI, Mary. A construção social de políticas públicas. Chico Mendes e o movimento dos seringueiros. **Desenvolvimento e Meio Ambiente**, n. 18, p. 39-59, jul./dez, 2008.
- AVILLEZ, J. **Belcanto**. Lisboa, 2023. Disponível em: <https://www.belcanto.pt/>. Acesso em: 15 abr. 2024.
- BARBOSA, L. Tendências da alimentação contemporânea. *In.*: PINTO, M. D.L.; PACHECO, J. K. **Juventude, Consumo & Educação**. 2.ed. Porto Alegre: ESPM, 2009.
- BARBOSA, L. A Ética e a Estética na Alimentação Contemporânea. *In.*: Cruz, F.T.; Matte, A.; Schneider, S. (Orgs). **Produção, Consumo e Abastecimento Alimentar: desafios e novas estratégias**. Porto Alegre: Ed. da UFRGS Porto Alegre, Editora da UFRGS, 2016.
- BARROCA, M. J., SILVA, A. M. Camarinhas na alimentação e na saúde, **Rev. Ciência Elem.**, V. 9, n.1, 2021.
- BARROCA, M. J.; FLORES, C.; Ressurreição, S.; Guiné, R.; Osório, N.; Moreira da Silva, A. Re-Thinking Table Salt Reduction in Bread with Halophyte Plant Solutions. **Appl. Sci.**, n. 5342, v. 13, 2023.
- BENEMANN, N. W.; MENASCHE, R. Pitadas sobre tradição e inovação na cozinha contemporânea: por uma antropologia do cozinhar. **Estudos Sociedade e Agricultura**, v. 25, n. 3, outubro de 2017 a janeiro de 2018, 2017.
- BELCANTO. **Tremoço, “ajo blanco” e carapau**. Lisboa, 25 set. 2022. Instagram: [belcanto_joseavillez](https://www.instagram.com/p/CnPCW0hMCJ3/?hl=zh-cn&ref=159&g=5&img_index=1). Disponível em: https://www.instagram.com/p/CnPCW0hMCJ3/?hl=zh-cn&ref=159&g=5&img_index=1. Acesso em: 15 abr. 2024.
- BIANCO, V. **A Arca do Gosto Do Brasil**: alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico. São Paulo, Slow Food, 2017.
- BIODIVERSITY FOR FOOD AND NUTRITION - BFN. **Harvesting the Benefits of Local Foods**: from Healthy Diets to Sustainable Growth. Brazil Policy Brief, [S.L], 2018. Disponível em: http://www.b4fn.org/fileadmin/templates/b4fn.org/upload/documents/Country_profilesBRAZIL.pdf. Acesso em 10 ago. 2019.

BISTRÔ PELOTENSE. **Croqueta de Brisket e mostarda de Butiá... tá demais!!!**

Instagram: bistropelotense. Pelotas, 14 jan. 2023. Disponível em:

<https://www.instagram.com/p/CnaQuX9JFG4/?hl=pt> Acesso em: 30 abr. 2024.

BRAGA, D; Lorenzi, C. O. **Da roça ao chef**. Revista Hortifruti Brasil. São Paulo: CEPEA – ESALQ – USP, 2014.

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. **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 Meio Ambiente. Instituto Chico Mendes. **Catálogo 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.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Agrário. **Portaria MDS nº 966, de 6 de março de 2024**. Define a relação, não exaustiva, de alimentos que podem compor a Cesta Básica de Alimentos de acordo com os grupos alimentares. Brasília: MDS, 2024.

BRASIL. Ministério da Educação. **Catálogo Nacional de Cursos Superiores em Tecnologia**. 3ª edição. Brasília: MEC, 2016.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Alimentos regionais brasileiros**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. **Arranjos produtivos locais**: APLs de produtos da sociobiodiversidade. Brasília: Ministério do Meio Ambiente, 2017a.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. Secretaria de Biodiversidade. Departamento de Conservação de Ecossistemas. **Estratégia e Plano de Ação Nacionais para a Biodiversidade** - EPANB: 2016-2020. Brasília: Ministério do Meio Ambiente, 2017b.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. **Decreto nº 11.864, de 27 de dezembro de 2023**. Dispõe sobre o valor do salário-mínimo a vigorar a partir de 1º de janeiro de 2024. Brasília, 2023.

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

BRAUNE, R. **O que é gastronomia?** São Paulo: brasiliense, 2007.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

BRITO, B. A.; COSTA, L. A. de S. Da colônia ao gourmet: uma análise do surgimento da nova cozinha brasileira, seus lastros históricos e tendências. **Cientefico**. v. 18, n. 37, Fortaleza, 2018.

BRUMANO, C. N. **A trajetória social da baunilha do Cerrado na cidade de Goiás/GO**. 2019. Dissertação (Mestrado Profissional em Turismo) - Universidade de Brasília, Brasília, 2019.

BUENO, M. C. D. Da gastronomia francesa à gastronomia global: hibridismos e identidades inventadas. **Caderno C R H**, Salvador, v. 29, n. 78, p. 443-462, 2016.

CAFÉ COM PANC. **Mangará ao alho e óleo e arroz cateto orgânico é o acompanhamento desta semana**. Instagram: cafecompanc, 13 set. 2023. Disponível em: <https://www.instagram.com/cafecompanc/>. Acesso em: 17 abr. 2024.

CAN THE CAN. **Selo de mar**. Can the Can, Lisboa, 2024. Disponível em: <https://www.canthecan.net/selo-de-mar/>. Acesso em 15 abr. 2024.

CÂMARA MUNICIPAL DE ALVAIÁZERE. **Alvaiázere Capital do Chicharo**. - 19º Festival gastronómico. Alvaiázere, Câmara Municipal de Alvaiázere, Eventos, 2023. Disponível em: https://www.cm-alvaiazere.pt/pages/719?event_id=119 Acesso em: 17 abr. 2024.

CÂNDIDO, G. **A nossa mesa**: receituário gastronómico da Figueira da Foz. 2.ed. Figueira da Foz: Câmara Municipal da Figueira da Foz, 2019.

CÂNDIDO, G. À Beira Sal Plantada a Salicórnia Amada. *In: Literatura, viagens e turismo cultural no Brasil, em França e em Portugal*. Lisboa: Repositório da Universidade de Lisboa, 2017, p. 470-480.

CÂNDIDO, G. **Carta Gastronómica da Região de Coimbra**. Coimbra: Comunidade Intermunicipal de Coimbra, 2022. Disponível em: https://www.cm-gois.pt/cmgois/uploads/writer_file/document/942/carta_gastrono_mica_jan2022_compacto.pdf Acesso em 15 jan. 2024.

CARAPETO, A.; PEREIRA, P.; PORTO, M. **Guia da Flora de Portugal Continental**. Lisboa: Imprensa Nacional Casa da Moeda, 2021.

CARTAY, R. Aproximación epistemológica a la gastronomía. **Agroalimentaria**, Caracas, v. 25, n. 49; julio-diciembre, p.21-44, 2019.

CÉLIO, V. Salinas. *In: COELHO, P. A. Um livro com as vozes que o mar nos traz. Público*, 2 fev. 2019. Disponível em: <https://www.publico.pt/2019/02/02/fugas/noticia/livro-vozes-mar-traz-1859706>. Acesso em: 03 jun. 2024.

COELHO-DE-SOUZA, G. O PANexus e o Círculo de Referência em Agroecologia, Sociobiodiversidade, Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. *In: COELHO-DE-SOUZA G. et al. (orgs). Conservação da biodiversidade e modos de vida sustentáveis nas lagoas do Sul do Brasil: a experiência de um plano de ação com enfoque territorial*. Porto Alegre: UFRGS / PGDR, 2020a, p. 17-22.

COELHO-DE-SOUZA, G. Promoção de diálogos do PAN com o setor governamental, acadêmico e com a sociedade para implementação de processos de governança, conservação da biodiversidade pelo uso e valorização de modos de vida tradicionais. *In: COELHO-DE-SOUZA, G., et al. Conservação da biodiversidade e modos de vida sustentáveis nas lagoas do sul do Brasil*. Série Difusão CISADE, n.5. Porto Alegre: Editora Cirkula, 2020b. p. 95-97.

COLETTI, G. F. Qualificação profissional na gastronomia: o perfil dos trabalhadores em negócio de alimentação nos municípios de Joinville e Balneário Camboriú, Santa Catarina, Brasil. **Revista Brasileira de Gastronomia**, v. 2, n. 2, p. 49-60, 2019.

COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO - CONAB. **Compêndio de Estudos Conab**. Brasília: Conab, 2016.

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.

CUNHA, A.M.; ANDREIA PEREIRA, A. P. C., MOREIRA-DA-SILVA, A.; BARROCA, M. J.; GUINÉ, R. P. F. 2024. Rediscovering Portuguese White Crowberries (*Corema album*): Cultural Insights and Nutritional Significance. **Foods**, n. 9, v. 13, 1328, 2024.

DAVID, L.; MELGAREJO, L.; BRACAGIOLI, A. Para começo ou chegada de conversa. *In.: COMISSÃO DE SAÚDE E MEIO AMBIENTE (eds.). DAVID, L. et al. (org.) Agricultura Familiar, Produção de Alimentos Saudáveis e Preservação Ambiental. Relatório Verde*

2018. Porto Alegre: Assembleia Legislativa do Estado do Rio Grande do Sul, p. 305-306, 2018.

DE-PAULA, R. **Jaboticatubas**. [S.L.], 2012. Disponível em: <https://ruidepaula.com.br/>. Acesso em 15 abr. 2024.

D'ENCARNAÇÃO, J. Cidade, gastronomia e património. **Revista Memória em Rede**, Pelotas, v.2, n.7, 2012.

DESTEMPERADOS. **Bendita Horta**: novo lugar com o charme e sabor de sempre. Gaúcha ZH, Porto Alegre, 21 fev. 2019 - 13h20min, atualizada em 01 jul. 2020 - 08h56min.

Disponível em:

<https://gauchazh.clicrbs.com.br/destemperados/experiencias/noticia/2019/02/bendita-horta-novo-lugar-com-o-charme-e-sabor-de-sempre-porto-alegre-ckbkuk5vm000degshta59ob6h.html>. Acesso em: 16 abr. 2024.

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

DIREÇÃO-GERAL DE AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO RURAL EM PORTUGAL. **Arroz** Carolino das Lezírias Ribatejanas IGP. *In*: DIREÇÃO-GERAL DE AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO RURAL EM PORTUGAL. Produtos Tradicionais Portugueses. República Portuguesa: Lisboa, 2024. Disponível em: <https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/> Acesso em: 20 abr. 2024.

D.O.M. **Restaurante**. [S.l.], Exploretock, Tock from Squarespace, 2024. Disponível em de: <https://www.exploretock.com/domrestaurante>. Acesso em: 16 abr. 2024.

D.O.M. **Por trás do sabor** - Introdução. São Paulo, 2013. Disponível em: <http://domrestaurante.com.br/pt-br/sabor.html>. Acesso em: 16 abr. 2024.

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

DORIGON, C. B. **Da roça ao restaurante**: um estudo sobre redes alimentares de qualidade diferenciada na Serra Gaúcha. 2019. Dissertação (Mestre em Desenvolvimento Rural) - Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2019.

DUARTE, L.; GUÉNEAU, S. G. E.; PASSOS, C. J. S. Construção social de mercados e valorização de produtos agroextrativistas do cerrado pelos atores gastronômicos. *In*.: ENCONTRO DA REDE DE ESTUDOS RURAIS, 7., 2016, Natal. **Anais [...]**. Natal, 2016.

DUTRA, R. C. A. D. Nação, Região, Cidadania: A Construção das Cozinhas Regionais no Projeto Nacional Brasileiro. **Campos**, v.5, n. 1, p. 93-110, 2004.

DUTRA, J. *et al.* **Butiá para todos os gostos**. Brasília, Embrapa, 2022.

ENCONTRO estadual da cadeia produtiva solidária das frutas nativas destaca importantes avanços neste ano. Centro de Tecnologias Alternativas Populares, [s.l.] 15 dez. 23, 2023.

Disponível: https://www.cetap.org.br/site/encontro-estadual-da-cadeia-produtiva-solidaria-das-frutas-nativas-destaca-importantes-avancos-neste-ano/?fbclid=IwAR0SvY_CayKq_V3LvZa0SUPTbXf0AWTjPqknCQxuf0-9cS3S2bWa4qZwJSO_aem_ATWJCBYWXtR_2w_OqsTn5jE6jMFct8xAZmq_FAmYzNQ-DMcrANg7Bkfb0VZAUQwWP2ZaleaGqcWj91BAIRVjiWTkH. Acesso: 12 abr. 2023.

ESTEVE, E. V. **O negócio da comida: quem controla a nossa alimentação?** São Paulo: Expressão Popular, 2017.

FEIRA ARPA SUL. **Tudo pronto para mais um dia de feira.** Instagram: feiraarpasul, 6 abr. 2024. Disponível em: <https://www.instagram.com/feiraarpasul/>. Acesso em: 17 abr. 2024.

FESTIVAL MÍSCAROS. **Galeria.** Alcaide, 2023. Disponível em: <https://www.festivalmiscaros.pt/galeria/> Acesso em: 17 abr. 2024.

FERREIRA, T. A. Um banquete à beira do abismo: discutindo as relações entre a gastronomia e a sociobiodiversidade. *In.*: CONGRESSO BRASILEIRO DE SOCIOLOGIA, 21., 2023, Pará, 2023. **Anais [...].** Pará: UFPA, 2023.

FERREIRA, R. M.; VALDUGA, V. BAHL, M. Baixa Gastronomia: caracterização e aproximações teórico-conceituais. **Turismo em análise**, v. 27, n. 1, p. 207- 228, 2016.

FERRO, R. C. Dimensões conceituais da gastronomia. Contextos da Alimentação. **Revista de Comportamento**, Cultura e Sociedade, v. 5, n.2, 2017.

FERRO, R. C. Apresentação. *In* FERRO, R. C (Org.). **Pensando e pesquisando a gastronomia: trajetórias acadêmicas em um campo científico em construção.** Curitiba: CRV, 2021a. p. 9-20.

FERRO, R. C. Gastronomia e (des)conexões eletivas: apontamentos sobre as dinâmicas de um campo científico. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**, Rio de Janeiro, v. 1, n. I, 2021b.

FERRO, R. C.; REJOWSKI, M. Produção científica no campo da Gastronomia: em busca de uma configuração. **Revista Tur.**, Visão e Ação, Itajaí, v. 20, n. 3, 2018.

FÓRUM FLORESTAL. **Estudo Económico do Desenvolvimento da Fileira da Castanha.** Lisboa: Estrutura Federativa da Floresta Portuguesa, 2016.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS - FAO. **The State of the World's Biodiversity for Food and Agriculture.** Rome: FAO, 2019.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OS THE UNITED NATIONS - FAO. **Millet's recipe book** - International Year of Millets 2023. Rome: FAO, 2023.

GARCIA, J. P. **Valorização de produtos agroextrativistas do Cerrado: comercialização e construção de mercados da sociobiodiversidade.** 2017. Dissertação (Mestre em Meio Ambiente e Desenvolvimento Rural) - Programa de Pós-Graduação em Meio Ambiente e Desenvolvimento Rural, Faculdade UnB Planaltina, Universidade de Brasília, Planaltina, 2017.

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.

GEWEHR, B; MACHADO, M. R. G.; ZANETI, T. B. Frutas nativas em cervejas artesanais: uma análise multifacetada. **Arq. Bras. Aliment.**, Bauru, v. 8, n. 00, e023003, 2023.

GUIDO, L. **A valorização da Castanha Portuguesa** - Por Luís Guido, docente e investigador do Departamento de Química e Bioquímica. Editado por Renata Silva. Porto: universidade do Porto, SICC, 10 nov. 2020, 2020. Disponível em: https://sigarra.up.pt/fcup/pt/noticias_geral.ver_noticia?p_nr=64514 Acesso em: 20 abr. 2024.

GUERRA, D. Casal monta café em Porto Alegre para incentivar consumo de plantas não convencionais. **Jornal do Comércio**, Gastronomia, Porto Alegre, 28 set. de 2022. Disponível em: <https://www.jornaldocomercio.com/ge2/noticias/2022/09/865695-casal-monta-caffe-em-porto-alegre-para-incentivar-consumo-de-plantas-nao-convencionais.html>. Acesso em: 16 abr. 2024.

GONÇALVES, J. R. S. A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luís da Câmara Cascudo. **Estudos Históricos**, n. 33, p. 40-55, 2004.

GOUVEA, C. A agricultura e a biodiversidade. *In*: Reifschneider, F. J. B.; Nass, L. L.; Henz, G. P. (org.). **Uma pitada de biodiversidade na mesa dos brasileiros**. Brasília, 2015.

GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ. **Lei nº 17.608, 6 de agosto de 2021**. Institui a política estadual da gastronomia e da cultura alimentar, e cria o programa Ceará gastronomia. Disponível em: <http://imagens.seplag.ce.gov.br/PDF/20210806/do20210806p01.pdf>.

GOVERNO DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL. **Decreto nº 48.682, de 13 de dezembro de 2011**. Cria a Câmara Setorial das Bebidas Regionais da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio do Estado do Rio Grande do Sul. Disponível em: <https://www.agricultura.rs.gov.br/upload/arquivos/201702/10164657-dec-49-946.pdf> Acesso: 19 abr. 2024.

GREGÓRIO, L. *Chef* Helena Rizzo assume posto de Paola Carosella no 'MasterChef Brasil'. **Revista Quem**. 26 mar. 2021 - 18H52 atualizado em 28 mar 2021 - 11H09. Disponível em: <https://revistaquem.globo.com/TV-e-Novelas/noticia/2021/03/chef-helena-rizzo-assume-posto-de-paola-carosella-no-masterchef-brasil.html>. Acesso em: 14 abr. 2024.

GLEBA PADARIA. **Padaria**. Lisboa, 2024. Disponível em: <https://mygleba.com/pt>. Acesso em: 14 abr. 2024.

GLEBA PADARIA. **Olá, Estoril, já conseguiram sentir o cheiro do nosso pão?** 26 de nov. de 2023. Instagram: [gleba_padaria](https://www.instagram.com/p/C0HhqGsNYG_/). Disponível em: https://www.instagram.com/p/C0HhqGsNYG_/ Acesso em: 14 abr. 2024.

GUEDES, T. *et al.* Estatística descritiva. *In*: GUEDES, T. *et al.* (Ed.). **Projeto de ensino aprender fazendo estatística**. Maringá: Universidade Estadual de Maringá, p. 1–49, 2005.

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.

HUNTER, D.; FANZO, J. Agricultural biodiversity, diverse diets and improving nutrition. In FANZO, J.; HUNTER, D. *et al.* (eds) *Diversifying Food and Diets: Using Agricultural Biodiversity to Improve Nutrition and Health. Issues in Agricultural Biodiversity*, Earthscan, UK p. 1-13, 2013.

JACOB, H. Gastronomia: os ambientes midiáticos e as linguagens da comida e da cozinha. *Communicare*, São Paulo, v. 12, p. 113-125, 2012.

KHALIL, H. Copenhagen's legendary Noma restaurant to close next year and reinvent itself as a 'giant lab'. *CNN. Cnn Travel*, [S.l.], Updated 11:26 AM EST, 10 jan. 2023. Disponível em: <https://edition.cnn.com/travel/article/noma-closes-copenhagen-intl-scli/index.html>. Acesso em: 14 abr. 2024.

KÖHLER, M.; BRACK, P. Frutas nativas no Rio Grande do Sul: cultivando e valorizando a diversidade. *Agriculturas*, São Paulo, v. 13, n. 2, p. 7-15, junho, 2016.

KHOURY, C. K. *et al.* Increasing homogeneity in global food supplies and the implications for food security. *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America PNAS*, v. 11, n. 111, p. 4001–4006, 2014. Disponível em: www.pnas.org/cgi/doi/10.1073/pnas.1313490111 Acesso em 20 ago. 2019.

LAVINAS, E. L. C. A narrativa “espetacularizada” dos reality shows de gastronomia. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIAS DA COMUNICAÇÃO, 38, 2015, Rio de Janeiro. *Anais [...]*. Rio de Janeiro, 2015. Disponível em: <https://portalintercom.org.br/anais/nacional2015/resumos/R10-1780-1.pdf>. Acesso em: 12 abr. 2024.

LIMA, M.M. **O Ensino da Gastronomia: um comparativo entre Brasil e Portugal na formação do gastrônomo nos séculos XX e XXI**. 2019. Dissertação (Mestrado em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade) - Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, Coimbra, 2019.

LOBATO, R. *Chef Alex Atala é destaque no último dia do Madrid Fusión, na Espanha*. **G1**, Minas Gerais, 24 jan. 2013 16h27 - Atualizado em 24/01/2013 16h27. Disponível em: <https://g1.globo.com/minas-gerais/noticia/2013/01/chef-alex-atala-e-destaque-no-ultimo-dia-do-madrid-fusion-na-espanha.html>. Acesso em: 12 abr. 2024.

MACHADO, I. K.; *et al.* Assédio moral na cozinha: Prevalência em trabalhadores da gastronomia em Restaurantes comerciais. **Revista da SPAGESP**, Sociedade de Psicoterapias Analíticas Grupais do Estado de São Paulo v.22, n.1, p. 160-174, 2021.

MADRE MÍA. **Última semana de @quinzenagastronomica e deste prato especial no nosso cardápio:** arroz é caldoso de costela braseada e ainda leva abóbora e ovo pochet. corre que é até o dia 21, de segunda a sábado, das 19h até a meia-noite! Instagram: fusaolatina. Pelotas, Disponível em: <https://www.instagram.com/p/CyhCSclAjEU/?hl=pt>. Acesso em: 30 abr. 2024.

MARCHIONI, D. M.; CARVALHO, A. M.; VILLAR, B. S. Dietas sustentáveis e sistemas alimentares: novos desafios da nutrição em saúde pública. **Dossiê saúde pública Revista USP**, São Paulo, n. 128, p. 61-76, 2021.

MARQUES, J.; MARTIN, D.; AMADO, A.M.; LYSENKO, V.; OSÓRIO, N.; BATISTA de CARVALHO, L.A.E.; MARQUES, M.P.M.; BARROCA, M.J.; MOREIRA da SILVA, A. Novel Insights into Corema album Berries: Vibrational Profile and Biological Activity. **Plants**, v. 10, n. 1761, 2021.

MAKUTA, G. **Biodiversidade, Arca do Gosto e Fortalezas Slow Food**: um guia para entender o que são, como se relacionam com o que comemos e como podemos apoiá-las. São Paulo: Associação Slow Food do Brasil, 2018.

MEDINA, I. **Ferran Adrià**: “Hoje o El Bulli não seria possível”. Coluna a Memória do Sabor. *Jornal El país*, 22 mai. 2015. Disponível em: https://brasil.elpais.com/brasil/2015/05/21/cultura/1432243799_106578.html. Acesso em: 21 mar. 2024.

MELO, L. R.; ZANETI, T. B. “Pitadas de Cerrado”: turismo e gastronomia em prol da educação ambiental. **Ágora**, v. 23, n. 1, p. 46-64, 2021.

MENDES, B. C.; FALEIROS, P. B. O ensino da pesquisa científica em cursos superiores de Tecnologia em Gastronomia. **Revista Hospitalidade**, São Paulo, v. X, n. 1, p. 121-146, 2013.

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.

MICHELIN GUIDE. **Chef Alex Atala from the 2-starred Dom Restaurante is convinced that cooking has an essential role to play in protecting the environment**. [S.l.], 22 abr. 2019. Facebook: michelinguide.br. Disponível em: https://www.facebook.com/MichelinGuideWorldwide/photos/chef-alex-atala-from-the-2-starred-dom-restaurant-is-convinced-that-cooking-has/2531965443697338/?paipv=0&eav=AfaV5N0j%20FUX7jtkm3d41GAE1nchctmeS0KQLz8LSuCn0cdaXCrDP7ibgGb43pKmbzFE&_rdr. Acesso em: 16 abr. 2024.

MIRANDA, A. Fotografias. In: Santana, M. J. As marinhas estão a ganhar nova vida e o sal não é o seu único tempero. **Público**, 2 jun. 2018. Disponível em: <https://www.publico.pt/2018/06/02/fugas/noticia/as-marinhas-estao-a-ganhar-nova-vida-e-o-sal-nao-e-o-seu-unico-tempero-1832531>. Acesso em: 04 jun. 2024.

MITTERMEIER, R. A. *et al.* **Hotspots revisited: earth’s biologically richest and most endangered terrestrial ecoregions**. 2 ed. Cidade do México: Cemex, 2004.

Moa Café. **Outono chegou e com ele nosso Novo Menu de almoço**. Instagram: moacafeteria, 24 mar. 2024. Disponível em: https://www.instagram.com/p/C46WI8wOIHW/?img_index=1. Acesso em: 17 abr. 2024.

MOREIRA-DA-SILVA; A; BARROCA, M. J. O. Chapter 7 - From folklore to the nutraceutical world: the Corema album potential. In Galanakis, C. M. (Ed). **Gastronomy and Food Science**. Chennai: Charlotte Cockle and Elsevier, 2021.

MUNICÍPIO DA FIGUEIRA DA FOZ. Agosto com sabor a sal 9º aniversário Núcleo Museológico do Sal. Facebook: Município da Figueira da Foz, 25 ago. 2016. Disponível em: https://web.facebook.com/municipio.figueiradafoz/photos/a.397473133663414/1114539588623428/?type=3&_rdc=1&_rdr. Acesso em: 04 jun. 2024.

OLIVEIRA, D. S. S. **A transmissão do Conhecimento Culinário no Brasil Urbano do século XX**. 2010. Dissertação (Mestrado em História Social) - Universidade de São Paulo – USP. São Paulo, 2010.

OLIVEIRA Jr, C. J. F. de; AMADOR, T. S., CÉCEL, A. T.; BARBEDO, C. J. Por que não comemos nossa saudável biodiversidade? **Brazilian Journal of Agroecology and Sustainability**, v. 4, n. 2, 2022.

PAIVA, M. Coleta da castanha resiste em integração ancestral com a floresta amazônica. **National Geographic Brasil**, Amazônia, publicado 17 out. 2019, atualizado 5 nov. 2020. Disponível em: <https://www.nationalgeographicbrasil.com/cultura/2019/10/coleta-da-castanha-resiste-em-integracao-ancestral-com-floresta-amazonica>. Acesso em: 15 abr. 2024.

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.

PEREIRA T, CALDEIRA AT, CASEIRO A, OSÓRIO N, MOREIRA-DA-SILVA AM, BARROCA MJ. Randomized Pilot Study on the Effects of Sarcocornia as a Salt Substitute in Arterial Blood Pressure and Vascular Function in Healthy Young Adults. **Foods**, Sep 17, n. 11, v. 18, 2888, 2022.

PETRINI, Carlo. Introdução. In: Zocchi, D. M. **Arca do Gosto no Brasil: alimentos, conhecimentos e Histórias do Patrimônio Gastronômico**. São Paulo: Slow Food, 2017. p. 5.

PEREIRA, R. C.; MANARINI, T. **50 Plantas e Frutos Brasileiros que turbinam a saúde**. Editora Abril: São Paulo, 2019.

PITADAS DE CERRADO. **Aratissu?** 16 nov. 2020. Instagram: pitadasdecerrado. Disponível em: <https://www.instagram.com/p/CMkApXslzf2/?hl=en>. Acesso em: 25 abr. 2023.

PERUCCHI, L. C; COELHO-DE-SOUZA, G. **Cartilha do pescador artesanal: etnoecologia, direitos e territórios na Bacia do Rio Tramandaí**. Maquiné: Via Sapiens, 2015.

PORTUGAL. **Resolução do Conselho de Ministros 96/2000, de 26 de julho**. Diário da República n.º 171/2000, Série I-B de 2000-07-26. Considera a gastronomia portuguesa como um bem imaterial integrante do património cultural de Portugal. Disponível em: <https://dre.tretas.org/dre/117187/resolucao-do-conselho-de-ministros-96-2000-de-26-de-julho>. Acesso em: 16 abr. 2024.

RAMIRO, D. O., MOREIRA, L. C.; RIBEIRO, C. R. O espetáculo da culinária: análise de informações veiculadas em diferentes mídias e seus possíveis impactos no preparo e consumo de alimentos. **Revista Brasileira de Gastronomia**, Florianópolis, v. 2, n. 2, p. 95-108, 2019.

RAMOS, M. O. **Cadeias Agroalimentares Sob o Enfoque da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional**: uma Construção a Partir do Estudo de Cadeias de Frutas Nativas da Mata Atlântica. 2019. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2019.

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

RAU, F. O material jornalístico produzido pelo Estadão é protegido por lei. As regras têm como objetivo proteger o investimento feito pelo Estadão na qualidade constante de seu jornalismo. **Estadão**, Paladar, São Paulo, 23 mar. 2014 | 17h51. Disponível em: <https://fotos.estadao.com.br/galerias/geral,os-pratos-que-consagraram-helenarizzo,6973>. Acesso em: 16 abr. 2024.

REDAÇÃO REVISTA VEJA. A volta por cima do *chef* “caipira” que está entre os dez melhores do mundo. **Revista Veja**, publicado em 20 jul. 2022, 11h59, atualizado em 20 jul. 2022, 18h15. Acesso em: <https://veja.abril.com.br/coluna/veja-recomenda/a-volta-por-cima-do-chef-caipira-que-esta-entre-os-dez-melhores-do-mundo/>. Acesso em: 16 abr. 2024.

RENTING, H; MARSDEN, T. K.; BANKS, J. Understanding Alternative Food Networks: Exploring the Role of Short Food Supply Chains in Rural Development. **Environment and Planning A: Economy and Space**, n. 35, v. 3, 2003, p. 393-411.

ROBERTO, M. A catar ouriços na região da Padrela. **Público**, 6 nov. 2010. Disponível em: <https://www.publico.pt/2010/11/06/jornal/a-catar-ouricos-na-regiao-da-padrela-20510752>. Acesso em: 4 jun. 2024.

ROCHA, F. G. Gastronomia: ciência e profissão. **Arq. bras. Alim.**, Recife v. 1, n. 1, p. 3-20, 2015.

ROCHA, F. A evolução do curso de gastronomia no Brasil. **Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, São Paulo, v. 4, n. 2, 2016.

RODRÍGUEZ, A.; RODRIGUES, M.; SOTOMAYOR, O.; WONDER, P. **Innovación, agregación de valor y diferenciación**: estrategias para el sector agroalimentario de América Latina y el Caribe en un mundo complejo 2030 – Alimentación, agricultura y desarrollo rural en América Latina y el Caribe, n. 13. Santiago, Chile: FAO, 2019.

ROJO, V. **Escoffier**, emperador de los cocineros. **Gastronomadas**, 24 ago. 2022. Disponível em: <https://gastronomadas.com.mx/escoffier-emperador-de-los-cocineros/>. Acesso em: 16 abr. 2024.

ROSA, I.; MATEUS, R. Que lição nos pode dar o trigo barbela? **Crônicas em Ciências - Ciências ULisboa**, Lisboa, 2022.

RUBIM, R. E.; REJOWSKI, M. O ensino superior da gastronomia no Brasil: análise da regulamentação, da distribuição e do perfil geral de formação (2010-2012). **Revista Turismo Visão e Ação**, v. 15, n. 2, p. 166-184, 2013.

SANTIAGO, R. A. C.; CORADIN, L. (eds). **Biodiversidade Brasileira: sabores e aromas**. Brasília: Ministério do Meio Ambiente, Secretaria de Biodiversidade, 2018.

SANTOS, F. P.; CORDEIRO, J. D. R. Currículos de Bacharéis em Gastronomia e suas aproximações com a área da Saúde. *In* XIII Encontro Nacional de Pesquisa em Educação em Ciências – **XIII ENPEC em redes**, online, 2021.

SARAIVA, R. C. F.; CRUZ, T. CC. S. Conhecimento Tradicional e Educação para a Sustentabilidade. *In*: Saraiva, R. C. F. *et al.* (org). **Sociobiodiversidade e sustentabilidade no cerrado**. Brasília: Universidade de Brasília, 2021. p. 6-8.

SCHNEIDER, S.; GAZOLLA, M. Cadeias curtas e redes agroalimentares alternativas. *In*: Gazolla, M.; Schneider, S. (org.) **Cadeias curtas e redes agroalimentares alternativas: Negócios e mercados da agricultura familiar**. Porto Alegre: Editora UFRGS, 2017. p. 9–24.

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 [recurso eletrônico]**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2020. p. 260-278.

SLOW FOOD BRASIL. **Baunilha do Cerrado**. Arca do Gosto. Slow food Brasil, Goiás, 2023. Disponível em https://slowfoodbrasil.org/arca_do_gosto/baunilha-do-cerrado/. Acesso em: 15 abr. 2024.

SILVA, *et al.* O uso da análise de conteúdo como uma ferramenta para a pesquisa qualitativa: descrição e aplicação do método. **Organizações Rurais & Agroindustriais**, vol. 7, núm. 1, Universidade Federal de Lavras, Minas Gerais, p. 70-81, 2005.

SILVA, G. B. L; DOURADO, T. S.; OLIVEIRA, T. M. Formação Docente e Suas Implicações nos Bacharelados em Gastronomia das Instituições Federais de Ensino Superior. **Revista Educação e (Trans)formação**, Garanhuns, v. 4, n. 1, 2019.

SOARES, C. M. P.; FIGUEIREDO, G. O.; Sá, M. B. Projetos Político Pedagógicos dos Bacharelados em Gastronomia no Brasil: uma abordagem cartográfica dos cursos ofertados nas universidades públicas federais. **Ágora**, v. 23, n. 1, p. 65-84, 2021.

SOARES, C. M. P. *et al.* Conceitos de Gastronomia: um debate sobre dissonâncias e convergências na literatura científica. **Revista Confluências Culturais**, v. 9, n. 2: Alimentação no contexto de patrimonializações e construções memoriais, p. 147-161, 2020.

SOUZA, H. V.; KLOCKNER, L. M.; MONTENEGRO, J. F. G. A. **A identificação da carne ovina como um produto local São-Borjense**. VI Mostra Gastronômica Do IFFAR – Sb. Anais da Sagas. São Borja, 2017.

SUDBRACK, R. **Divulgo o nosso** [...]. Toledo, 25 out. 2022. Instagram: robertasudbrack. Disponível em: <https://www.instagram.com/p/CivM8BsOXOm/>. Acesso em: 16 abr. 2024.

SUGIZAKI, B. C.; OLIVEIRA, M. M. A soberania e segurança alimentar e nutricional na percepção da comunidade acadêmica de bacharelados em gastronomia no Brasil. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**, Rio de Janeiro, v. 1, n.2, p. 133-146, 2021.

SWINBURN, B.A. *et al.* The Global Syndemic of Obesity, Undernutrition and Climate Change. **The Lancet Commissions**, v. 393, n. 10173, p. 791-846, 2019.

TEIXEIRA, A. K G.; DE BARBOSA, M. L A.; SOUZA, A G. El sistema de oferta de restaurantes de alta gastronomía. Una perspectiva sensorial de las experiencias de consumo. **Estudios y Perspectivas en Turismo**, Buenos Aires, v. 22, n. 2, pp. 336-356, 2013.

TRICHES, M.R. Dietas saudáveis e sustentáveis no âmbito do sistema alimentar no século XXI. **Saúde Debate**, Rio de Janeiro, v. 44, n. 126, p. 881-894, 2020.

VALAGÃO, M. M. **Tradição e Inovação Alimentar**: dos recursos silvestres aos itinerários turísticos. Alcácer do Sal: Colibri/INIAP, 2009.

VALAGÃO, M. M.; Braz, N. **Vidas e Vozes do mar e do peixe**. Lisboa: Editora Tinta da China, 2018.

WINTER... Food Fest promove a gastronomia da Região de Coimbra. **Comunidade Intermunicipal da Região de Coimbra**, [s.l.], janeiro, 2023. Disponível em: <https://www.cim-regiaodecoimbra.pt/winter-food-fest-promove-a-gastronomia-da-regiao-de-coimbra/> Acesso em 12 abr. 2024.

ZANETI, T. B. **Das panelas das nossas avós à alta gastronomia**. Jundiaí: Paco Editorial, 2015.

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) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2017.

ZANETI, T. B.; BALESTRO, M. V.. Valoração de produtos tradicionais no circuito gastronômico: lições do Cerrado. **Sustentabilidade em Debate**, v. 6, p. 22-36, 2015.

ZANETI, T.; SCHNEIDER, S. Ingredientes singulares à la carte: implicações do uso de produtos diferenciados na gastronomia contemporânea. **Anthropology of food**, [S. l.], n. online, 2016.

ZOCCHI, D. M. **Arca do Gosto no Brasil**: alimentos, conhecimentos e Histórias do Patrimônio Gastronômico. São Paulo: Slow Food, 2017.

APÊNDICE A – ROTEIROS ENTREVISTAS

RESTAURANTES A1 PT (*CHEF/COZINHEIRO*)

Identificação:

Tempo que trabalha na profissão:

Profissão no restaurante: () Chef () Cozinheiro () Proprietário

Introdução

Conte um pouco sobre sua trajetória

1) Considera ter noções sobre o conceito alimentos da Sociobiodiversidade? () Sim () Não

2) O que é para você o conceito de alimentos da sociobiodiversidade?

**Apresentar definição - a partir das definições antes mencionadas,

Eixo temático Biodiversidade

3) Considera trabalhar alimentos da sociobiodiversidade na sua prática? () Sim () Não.

a) qual sua motivação?

Eixo temático Cultura

4) Considera utilizar pratos ou ingredientes da culinária tradicional no menu do restaurante? (como, por exemplo, chanfana ou queijo serra da estrela/ ex. charque, queijo serrano e carreteiro) () Sim () Não

a) Quais?

Eixo temático Biodiversidade

5) Utiliza flores comestíveis? () Sim () Não

6) Trabalha alimentos da biodiversidade local (flora nativa de Portugal) no restaurante? (como por exemplo, camarinha) () Sim () Não

a) Quais?

b) Alguma da listagem de espécies? *mostrar

Eixo temático Bioeconomia

7) Algum prato foi criado no restaurante com alimentos da biodiversidade local?

() Sim () Não a) qual?

b) qual a motivação?

c) Nesses pratos, o alimento da biodiversidade local era o elemento: (análise posterior)

() Principal - descrição:

() Detalhe - descrição:

d) O alimento da biodiversidade local foi utilizado:

() In natura - descrição:

() Minimamente processada - descrição:

() Processada - descrição:

Eixo temático Fortalezas e Desafios

8) Quais facilidades ou dificuldades de uso gastronômico (no processo de cocção, mistura com outros ingredientes, texturas e combinações etc) encontraste ao trabalhar com esses alimentos da biodiversidade local na cozinha?

9) Como é a aceitação desses pratos com alimentos da biodiversidade local pelos consumidores? Há demanda?

10) Qual o principal critério de decisão de INCLUIR ou NÃO INCLUIR um alimento da biodiversidade local no menu?

Eixo temático Trajetória do ingrediente

11) Como conseguiu acesso ou conhecimento sobre a existência desses alimentos da biodiversidade local?

12) Como é a logística de compra desses alimentos da biodiversidade local?

Eixo temático Sustentabilidade

13) No geral, há compra de produtores locais da região no restaurante? () Sim () Não

a) Em média, do total de compras de insumos do restaurante, quanto considera ser de origem de produtores locais?
() mais de 50% () menos de 50%.

b) Indicação de produtores para possível entrevista?

c) Considera essa relação com o produtor rentável? () Sim () Não

14) Quais são os principais fornecedores do restaurante?

15) Há compra de alimentos orgânicos ou alimentos bio no restaurante? () Sim () Não

a) Quanto considera em média? () mais de 50% () menos de 50%.

Eixo temático Educação

16) Tem formação em gastronomia? () Sim () Não

17) Consideras que há capacitação dos cursos de gastronomia para trabalhar alimentos da biodiversidade local na gastronomia? () Sim () Não

18) Considera que a capacitação dos cursos em gastronomia contribui para inserção de alimentos da biodiversidade local em restaurantes? () Sim () Não

Eixo temático Fortalezas e Desafios

19) Na sua opinião, quais os principais entraves e desafios para escalonar a inserção de alimentos da biodiversidade local na gastronomia (cursos e restaurantes)?

20) Na sua opinião, quais os caminhos e ações possíveis para que haja inserção de alimentos da sociobiodiversidade na gastronomia (cursos e restaurantes)?

Comentário Livre.

PRODUTORES A2 PT (PRODUTORES)

Identificação:

Tempo que trabalha na profissão:

Tipo de produtor: () Extrativista () Povos e comunidades tradicionais () Agricultor familiar ()

Pescador Artesanal () Agroindústria () Cooperativa () Intermediários

Introdução

Conte um pouco sobre sua trajetória

1) Considera ter noções sobre o conceito alimentos da Sociobiodiversidade? () Sim () Não

2) O que é para você o conceito de alimentos da sociobiodiversidade?

**Apresentar definição - a partir das definições antes mencionadas,

Eixo temático Biodiversidade

3) Considera trabalhar cultivar alimentos da sociobiodiversidade? () Sim () Não.

a) qual sua motivação?

Eixo temático Cultura

4) Produz ingredientes da culinária tradicional? (como, por exemplo, queijo serra da estrela)

() Sim () Não a) Quais?

Eixo temático Biodiversidade

5) Cultiva flores comestíveis? () Sim () Não

6) Considera cultivar espécies da biodiversidade local (flora nativa de Portugal/ Brasil)? (como por exemplo, camarinha/ butiá) () Sim () Não

a) Quais?

b) Alguma da listagem de espécies? *mostrar

Eixo temático Fortalezas e Desafios

7) Como e por que começou o cultivo de espécies da biodiversidade local?

8) Quais os maiores desafios de lidar com o cultivo e comercialização dessas espécies?

Eixo temático Trajetória do ingrediente

9) Onde consegue escoar a produção desses cultivos de alimentos da biodiversidade local?

10) Há venda direta para restaurantes da região? () Sim () Não

a) do total de vendas, quanto considera representar a compra direta de restaurante em média? () mais de 50% () menos de 50%.

b) Quais restaurantes?

c) Como começou a vender diretamente para restaurantes?

d) Como ocorre esse processo de comercialização? Descreva a logística.

Eixo temático Sustentabilidade

e) Considera essa relação com o restaurante/ chef rentável? () Sim () Não

Eixo temático Trajetória do ingrediente

11) Fornece alimentos para compras de alguma escola de gastronomia? () Sim () Não

a) quais?

c) Como começou a vender diretamente para escolas de gastronomia?

d) Como ocorre esse processo de comercialização? Descreva a logística.

Eixo temático Sustentabilidade

e) Considera essa relação com os cursos rentável? () Sim () Não

12) Há produção de alimentos orgânicos ou alimentos bio? () Sim () Não

a) Quanto em média? () mais de 50% () menos de 50%.

Eixo temático Bioeconomia

13) Participou de algum projeto que envolvia o uso gastronômico de espécies da biodiversidade local ou alimentos tradicionais ou desenvolveu algum preparo com essas espécies? () Sim () Não

a) Qual? Descrever.

b) Quais facilidades ou dificuldades de uso gastronômico (no processo de cocção, mistura com outros ingredientes, texturas e combinações etc.) encontraste ao trabalhar com esses alimentos da biodiversidade local na cozinha?

Eixo temático Educação

- 14) Já realizou parcerias com escolas de gastronomia para divulgação, uso ou promoção desses alimentos? () Sim
() Não
a) quais?

Eixo temático Fortalezas e Desafios

- 14) Na sua opinião, quais os principais entraves e desafios para escalonar a inserção de alimentos da biodiversidade local na gastronomia (cursos e restaurantes)?
- 15) Na sua opinião, quais os caminhos e ações possíveis para que haja inserção de alimentos da sociobiodiversidade na gastronomia (cursos e restaurantes)?

Comentário Livre.

CURSO – B1/ B2 BR (PROFESSORES E ESTUDANTES)

Identificação:

Universidade:

Tempo no curso:

Função no curso: Professor () Estudante ()

Introdução

Apresentação trajetória profissional

- 1) Considera ter noções sobre o conceito alimentos da Sociobiodiversidade? () Sim () Não
2) O que é para você o conceito de alimentos da sociobiodiversidade?

Apresentar definição de alimentos da sociobiodiversidade

Eixo temático Biodiversidade

- 3) A partir das definições mencionadas, considera trabalhar alimentos da sociobiodiversidade na sua prática profissional? () Sim () Não.
a) qual sua motivação?
- 4) Alimentos da biodiversidade local (flora nativa brasileira/sociobiodiversidade) são utilizados em disciplinas práticas no curso que está vinculado? () Sim () Não
a) Em quais disciplinas?
- 5) Alimentos da biodiversidade local são tema de disciplinas teóricas do curso que está vinculado? () Sim () Não
a) Em quais disciplinas?
- 6) Alimentos da biodiversidade local vem sendo trabalhados em projetos de extensão ou projetos de investigação, eventos ou outras ações no curso de gastronomia que está vinculado? () Sim () Não
a) Descreva brevemente.

Eixo temático Cultura

- 7) Considera que ingredientes, pratos e técnicas tradicionais da culinária local são trabalhados no curso de gastronomia que está vinculado? (ex. charque, queijo serrano e carreteiro) () Sim () Não.

Eixo temático Bioeconomia

- 8) Ao longo do curso, você desenvolveu ou colaborou com o desenvolvimento de criação de novos produtos com alimentos da biodiversidade local? () Sim () Não
a) Descreva o projeto.
b) Qual foi a motivação de utilização desses ingredientes?

c) Quais facilidades ou dificuldades de uso gastronômico (no processo de cocção, texturas e combinações) encontre ao trabalhar com esses alimentos da biodiversidade local?

Eixo temático Trajetória do ingrediente

d) Como foi a logística de acesso a esses ingredientes da biodiversidade local no projeto mencionado?

Eixo temático Sustentabilidade

9) O curso de gastronomia que está vinculado tem acesso a alimentos locais para as aulas práticas? () Sim () Não

- a) Considera essa relação rentável? () Sim () Não

10) Qual o principal local de compras do curso para as aulas práticas do curso que está vinculado/ como é a logística?

Eixo temático Educação

11) Há parcerias com agricultores locais para fornecimento, divulgação ou promoção de alimentos da biodiversidade local durante ações do curso de gastronomia que está vinculado? (ex. aulas, palestras, seminários, projetos, investigação.) () Sim () Não

a) Quais ações?

12) Considera que há capacitação nos cursos de gastronomia para trabalhar alimentos da biodiversidade local? () Sim () Não

13) Considera que a formação em cursos em gastronomia contribui para a inserção de alimentos da biodiversidade local em restaurantes? () Sim () Não

Eixo temático Fortalezas e Desafios

14) Na sua opinião, quais os principais entraves e desafios para escalonar a inserção de alimentos da biodiversidade local na gastronomia (cursos e restaurantes)?

15) Na sua opinião, quais os caminhos e ações possíveis para que haja inserção de alimentos da sociobiodiversidade na gastronomia (cursos e restaurantes)?

Comentário Livre.

RESTAURANTE E CURSO - C1 (ESPECIALISTA)

Identificação:

Tempo que trabalha na profissão:

Introdução

Apresentação trajetória profissional

1) Considera ter noções sobre o conceito alimentos da Sociobiodiversidade? () Sim () Não

2) O que é para você o conceito de alimentos da sociobiodiversidade?

Apresentar definição de alimentos da sociobiodiversidade

Eixo temático Biodiversidade

3) A partir das definições mencionadas, considera trabalhar alimentos da sociobiodiversidade na sua prática? () Sim () Não.

a) qual sua motivação?

4) Já participou de algum projeto com alimentos da biodiversidade local? () Sim () Não

Eixo temático Bioeconomia

5) Já desenvolveu ou colaborou com o desenvolvimento de criação de novos produtos com alimentos da biodiversidade local? () Sim () Não

a) Descreva o produto.

b) Qual foi a motivação de utilização desses ingredientes?

c) Quais facilidades ou dificuldades de uso gastronômico (no processo de cocção, texturas e combinações etc.) encontrou ao trabalhar com esses alimentos da biodiversidade local?

Eixo temático Trajetória do ingrediente

d) Como foi a logística de acesso a esses ingredientes da biodiversidade local no projeto mencionado?

Eixo temático Educação

6) Consideras que há capacitação dos cursos de gastronomia para trabalhar alimentos da biodiversidade local na gastronomia? () Sim () Não

7) Considera que a capacitação dos cursos em gastronomia contribui para inserção de alimentos da biodiversidade local em restaurantes? () Sim () Não

8) Já realizou/ ou conhece ações em parcerias entre escolas de gastronomia e agricultores para divulgação, uso ou promoção de alimentos da biodiversidade local? () Sim () Não

a) quais?

Eixo temático Fortalezas e Desafios

9) Acredita que restaurantes tem inserido alimentos da biodiversidade local em menus? () Sim () Não

a) ao que atribui a motivação desse fenômeno?

Eixo temático Sustentabilidade

b) em quais restaurantes/ tipos percebe essa inserção?

10) Considera benéfica a inserção de alimentos da biodiversidade local em restaurantes? () Sim () Não a) Porque?

Eixo temático Educação

11) Considera que há capacitação nos cursos de gastronomia para trabalhar alimentos da biodiversidade local? () Sim () Não

12) Considera que a formação em cursos em gastronomia contribui para a inserção de alimentos da biodiversidade local em restaurantes? () Sim () Não

Eixo temático Fortalezas e Desafios

13) Considera que clientes estão dispostos a conhecer novos alimentos da biodiversidade local? () Sim () Não

a) Por quê?

14) Na sua opinião, quais os principais entraves e desafios para escalonar o cultivo, produção e inserção de alimentos da biodiversidade local na gastronomia? Comentário final livre.

15) Na sua opinião, quais os caminhos e ações possíveis para que haja inserção de alimentos da sociobiodiversidade na gastronomia (cursos e restaurantes)?

Comentário livre.

APÊNDICE B - TERMO DE CONSENTIMENTO

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Esta é a investigação de doutoramento de **Bruna Gewehr**, vinculada ao Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Rural - PGDR/UFRGS e ao Instituto Politécnico de Coimbra, orientada por **Gabriela Coelho-de-Souza** (UFRGS), **Aida Moreira da Silva** (ESAC - Politécnico de Coimbra) e **Tainá Bacellar Zaneti** (UFRGS).

O objetivo da investigação é compreender os processos de inserção da sociobiodiversidade na gastronomia a partir da formação do gastrônomo e dos circuitos gastronômicos no Brasil e Portugal, investigando o papel da categoria gastronomia sociobiodiversa.

A partir disso, essa entrevista busca entender a perspectiva dos atores que integram a gastronomia sobre a inserção de alimentos da biodiversidade local e tradicionais da região em restaurantes e cursos de gastronomia.

A/O Senhora/or foi selecionado para participar da pesquisa por considerarmos a sua perspectiva essencial à investigação. Portanto, gostaríamos de convidá-lo a participar voluntariamente. Com o seu consentimento, a sua participação se dará através de depoimento oral, o qual será gravado, registrado em notas e, posteriormente, transcrito digitalmente.

Sua identidade como participante da pesquisa poderá ser anônima ou divulgada, conforme desejar. Caso conceda a divulgação de seu nome e ou instituição que representa, esta será vinculada ao seu depoimento ao longo da tese e artigos a serem publicados sobre o estudo em questão.

Não há qualquer risco, seja ele moral ou físico, ao participante. A qualquer momento você poderá interromper a sua participação, bem como pedir que todo o material coletado seja descartado da pesquisa.

CONSENTIMENTO DE PARTICIPAÇÃO

Eu, _____, declaro que estou consciente das informações acima colocadas e que fui informado pela pesquisadora Bruna Gewehr sobre os fins da pesquisa, sobre os procedimentos utilizados, seus riscos e itens de confidencialidade. Concordo em participar da pesquisa divulgar minha identidade na pesquisa.

_____ XX/XX/20XX.

Assinatura

Agradecemos sua participação com a ciência feita por mulheres!

APÊNDICE C - LISTA DE ESPÉCIES NATIVAS DA SOCIOBIODIVERSIDADE DE VALOR ALIMENTÍCIO NA REGIÃO SUL DO BRASIL

Essa lista faz parte do conjunto de alimentos da sociobiodiversidade acordo com Portaria Interministerial MAPA/MMA nº 10, de 21 de julho de 2021.

Nome Popular	Nome Científico
Abacaxi	<i>Ananas comosus</i>
Abiu	<i>Pouteria caimito</i>
Açaí	<i>Euterpe oleracea</i>
Açaí-solteiro	<i>Euterpe precatória</i>
Amendoim	<i>Arachis hypogaea</i>
Amora-preta	<i>Rubus Brasiliensis, R. erythroclados, R. rosifolius, R. Sellowii</i>
Araçá	<i>Psidium cattleyanum, P. guineense</i>
Araçá-boi	<i>Eugenia stipitata</i>
Araçá-preta	<i>Psidium acutangulum</i>
Araticum, panã	<i>Anona crassifolia</i>
Araucária, pinheiro-brasileiro, pinheiro-do-paraná	<i>Araucária angustifólia</i>
Ariá	<i>Goepertia allouia</i>
Aroeira-pimenteira	<i>Schinus terebinthifolia</i>
Arumbeva	<i>Opuntia elata, O. monacantha</i>
Babaçu	<i>Attalea speciosa</i>
Bacaba	<i>Oenocarpus bacaba, O. balickii, O. distichus, O. mapora, O. minor</i>
Bacupari	<i>Garcinia brasiliensis, G. madruno</i>
Baru, Cumbaru	<i>Dipteryx alata</i>
Beldroega	<i>Portulaca oleracea</i>
Biribá	<i>Annona mucosa</i>
Buriti	<i>Mauritia flexuosa</i>
Butiá	<i>Butia cararinensis, B. eriospatha, B. odorata, B. yatay</i>
Cacau	<i>Theobroma cacao</i>
Cagaita	<i>Eugenia dysenterica</i>
Caja, Taperabá	<i>Spondias mombin</i>
Caju	<i>Anacardium occidentale</i>
Caju-do-cerrado	<i>Anacardium humile, A. nanum</i>
Cambuci	<i>Campomanesia phaea</i>
Cambui	<i>Myrciaria floribunda</i>
Camu-camu	<i>Myrciaria dúbia</i>
Cará-amazônico	<i>Dioscorea chondrocarpa</i>
Cará-de-espinho	<i>Dioscorea chondrocarpa</i>
Carrapicho-agulha	<i>Bidens bipinnata</i>
Castanha-de-cutia	<i>Acioa edulis</i>
Castanha-de-galinha	<i>Acioa longipendula</i>
Castanha-do-Brasil, castanha-do-pará	<i>Bertholletia excelsa</i>
Cereja-do-riogrande	<i>Eugenia involucrata</i>
Chichá	<i>Sterculia striata</i>
Chicória-paraense, Chicória-do-pará, Coentrão	<i>Eryngium foetidum</i>
Coquinho-azedo	<i>Butia capitata</i>

Crem, batata-crem	<i>Tropaeolum pentaphyllum</i>
Croá	<i>Sicana odorifera</i>
Cubiu	<i>Solanum sessiliflorum</i>
Cupuaçú	<i>Theobroma grandiflorum</i>
Erva-mate	<i>Ilex paraguariensis</i>
Fisalis, camapu	<i>Physalis angulata, P. pubescens</i>
Gabirola	<i>Campomanesia adamantium</i>
Goiaba	<i>Psidium guajava</i>
Goiaba-serrana	<i>Feijoa sellowiana</i>
Grumixama	<i>Eugenia brasiliensis</i>
Guabirola	<i>Campomanesia xanthocarpa</i>
Guaraná	<i>Paullina cupana</i>
Gueroba	<i>Syagrus oleracea</i>
Jabuticaba	<i>Plinia peruviana</i>
Jambu	<i>Acmella oleracea</i>
Jaracatiá, mamãozinho	<i>Jacaratia spinosa</i>
Jaracatiá, mamão-do-mato	<i>Vasconcellea quercifolia</i>
Jatobá	<i>Hymenaea courbaril, H. stigonocarpa</i>
Jenipapo	<i>Genipa americana</i>
Juçara, açafí-juçara	<i>Eutuerpe edulis</i>
Jurubeba	<i>Solanum scuticum</i>
Licuri	<i>Syagrus coronata</i>
Macaúba	<i>Acrocomia aculeata</i>
Major-gomes, cariru	<i>Talinum fruticosum, T. paniculatum</i>
Mandacaru	<i>Cereus jamacaru</i>
Mandioca	<i>Manihot esculenta</i>
Mangaba	<i>Hancornia speciosa</i>
Mangarito	<i>Xanthosoma riedelianum</i>
Mapati	<i>Pourouma cecropifolia</i>
Maracujá	<i>Passiflora actinia, P. alata, P. cincinnata, P. edulis, P. setacea, P. nitida</i>
Mini-pepino	<i>Melothria pendula</i>
Murici	<i>Bysonima crassifolia, B. verbascifolia</i>
Ora-pro-nóbis	<i>Pereskia aculeata</i>
Pajurá	<i>Couerpia bracteosa</i>
Pataua	<i>Oenocarpus bataua</i>
Peperomia	<i>Peperomia pelúcida</i>
Pequi	<i>Caryocar brasiliense, C. coriaceum</i>
Pera-do-cerrado	<i>Eugenia klotzschiana</i>
Pitanga	<i>Eugenia uniflora</i>
Pupunha	<i>Bactris gasipaes</i>
Puxuri, puchuri	<i>Licaria puchury-major</i>
Sapota	<i>Matisia cordata</i>
Sete-capotes	<i>Campomanesia guazumifolia</i>
Sorva	<i>Couma utilis</i>
Taioba	<i>Xanthosoma taioba</i>
Tucumã	<i>Astrocaryum aculeatum, A. vulgare</i>
Umari	<i>Poraqueiba sericea</i>
Umbu	<i>Spondias tuberosa</i>
Umbu-cajá	<i>Spondias bahiensis</i>
Urtiga	<i>Urera caracasana</i>
Urucum	<i>Bixa orellana</i>
Uvaia	<i>Eugenia pyriformis</i>
Uxi	<i>Endopleura uchi</i>

Fonte: Brasil (2021).

APÊNDICE D - LISTA PRODUTOS CERTIFICADOS COM DOP, IGP E ETG EM PORTUGAL

DOP	Batata de Trás-os-Montes IGP
Ameixa d'Elvas DOP	Batata Doce de Aljezur IGP
Amêndoa Douro DOP	Borrego da Beira IGP
Ananás dos Açores / São Miguel DOP	Borrego de Montemor-o-Novo IGP
Anona da Madeira DOP	Borrego do Baixo Alentejo IGP
Azeite de Moura DOP	Borrego do Nordeste Alentejano IGP
Azeite de Trás-os-Montes DOP	Butelo de Vinhais / Bucho de Vinhais / Chouriço de Ossos de Vinhais IGP
Azeite do Alentejo Interior DOP	Cabrito da Beira IGP
Azeites da Beira Interior (Azeite da Beira Alta, Azeite da Beira Baixa) DOP	Cabrito da Gralheira IGP
Azeites do Norte Alentejano DOP	Cabrito das Terras Altas do Minho IGP
Azeites do Ribatejo DOP	Cabrito de Barroso IGP
Azeitona de Conserva Negrinha de Freixo DOP	Cabrito do Alentejo IGP
Azeitonas de Conserva de Elvas e Campo Maior DOP	Cacholeira Branca de Portalegre IGP
Borrego Serra da Estrela DOP	Capão de Freamunde IGP
Borrego Terrincho DOP	Carne de Bovino Cruzado dos Lameiros do Barroso IGP
Cabrito Transmontano DOP	Carne dos Açores IGP
Carnalentejana DOP	Cereja da Cova da Beira IGP
Carne Arouquesa DOP	Cereja do Fundão IGP
Carne Barrosã DOP	Chouriça de Carne de Barroso - Montalegre IGP
Carne Cachena da Peneda DOP	Chouriça de Carne de Melgaço IGP
Carne da Charneca DOP	Chouriça de Carne de Vinhais / Linguiça de Vinhais IGP
Carne de Bísaro Transmontano / Carne de Porco Transmontano DOP	Chouriça de Sangue de Melgaço IGP
Carne de Bravo do Ribatejo DOP	Chouriça Doce de Vinhais IGP
Carne de Porco Alentejano DOP	Chouriço Azedo de Vinhais / Azedo de Vinhais / Chouriço de Pão de Vinhais IGP
Carne Marinhoa DOP	Chouriço de Abóbora de Barroso - Montalegre IGP
Carne Maronesa DOP	Chouriço de Carne de Estremoz e Borba IGP
Carne Mertolenga DOP	Chouriço de Portalegre IGP
Carne Mirandesa DOP	Chouriço Grosso de Estremoz e Borba IGP
Carne Ramo Grande DOP	Chouriço Mouro de Portalegre IGP
Castanha da Padrela DOP	Citrinos do Algarve IGP
Castanha da Terra Fria DOP	Cordeiro de Barroso IGP (Anho de Barroso, Borrego de Leite de Barroso)
Castanha dos Soutos da Lapa DOP	Farinheira de Estremoz e Borba IGP
Castanha Marvão-Portalegre DOP	Farinheira de Portalegre IGP

Cereja de São Julião - Portalegre DOP	Fogaça da Feira IGP
Cordeiro Bragançano DOP	Folar de Valpaços IGP
Cordeiro Mirandês / Canhono Mirandês DOP	Frutos frescos
Frutos frescos	Ginja de Óbidos e Alcobaça IGP
Maçã Bravo de Esmolfe DOP	Linguiça de Portalegre IGP
Maçã Riscadinha de Palmela DOP	Linguiça ou Chouriço de Carne do Baixo Alentejo IGP
Manteiga dos Açores DOP	Lombo Branco de Portalegre IGP
Maracujá dos Açores / S. Miguel DOP	Lombo Enguitado de Portalegre IGP
Mel da Serra da Lousã DOP	Maçã da Beira Alta IGP
Mel da Serra de Monchique DOP	Maçã da Cova da Beira IGP
Mel da Terra Quente DOP	Maçã de Alcobaça IGP
Mel das Terras Altas do Minho DOP	Maçã de Portalegre IGP
Mel de Barroso DOP	Maranho da Sertã IGP
Mel do Alentejo DOP	Marmelada Branca de Odivelas IGP
Mel do Parque de Montesinho DOP	Medronho do Algarve IGP
Mel do Ribatejo Norte DOP	Meloa de Santa Maria — Açores IGP
Mel dos Açores DOP	Morcela de Assar de Portalegre IGP
Mel-de-Cana da Madeira DOP	Morcela de Cozer de Portalegre IGP
Pêra Rocha do Oeste DOP	Morcela de Estremoz e Borba IGP
Presunto de Barrancos/Paleta de Barrancos DOP	Ovos Moles de Aveiro IGP
Presunto do Alentejo, Paleta do Alentejo DOP	Paia de Estremoz e Borba IGP
Queijo da Beira Baixa DOP	Paia de Lombo de Estremoz e Borba IGP
Queijo de Azeitão DOP	Paia de Toucinho de Estremoz e Borba IGP
Queijo de Cabra Transmontano DOP	Painho de Portalegre IGP
Queijo de Évora DOP	Paio de Beja IGP
Queijo de Nisa DOP	Pão de Ló de Ovar IGP
Queijo do Pico DOP	Pastel de Chaves IGP
Queijo Rabaçal DOP	Pastel de Tentúgal IGP
Queijo São Jorge DOP	Pêssego da Cova da Beira IGP
Queijo Serpa DOP	Poncha da Madeira IGP
Queijo Serra da Estrela DOP	Presunto de Barroso IGP
Queijo Terrincho DOP	Presunto de Campo Maior e Elvas, Paleta de Campo Maior e Elvas IGP
Requeijão da Beira Baixa DOP	Presunto de Melgaço IGP
Requeijão Serra da Estrela DOP	Presunto de Santana da Serra, Paleta de Santana da Serra IGP
Sal de Castro Marim/Flor de Sal de Castro Marim DOP	Presunto de Vinhais IGP ou Presunto Bísaro de Vinhais IGP
Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior DOP	Queijo Mestiço de Tolosa IGP
Sal de Tavira / Flor de Sal de Tavira DOP	Rum da Madeira IGP
Travia da Beira Baixa DOP	Salpicão de Barroso-Montalegre IGP
Vinhos DOP	Salpicão de Melgaço IGP
IGP	Salpicão de Vinhais IGP

Alheira de Barroso - Montalegre IGP	Sangueira de Barroso - Montalegre IGP
Alheira de Mirandela IGP	Sidra da Madeira IGP
Alheira de Vinhais IGP	Vitela de Lafões IGP
Alho da Graciosa IGP	Vinhos IGP
Amêndoa Coberta de Moncorvo IGP	ETG
Amêndoa de Trás-os-Montes IGP	Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima ETG
Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas IGP	Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa ETG
Arroz Carolino do Baixo Mondego IGP	Sopa da Pedra de Almeirim ETG
Azeitona Galega da Beira Baixa IGP	

Fonte: Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural – DGADR (2024).