



UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA
CAMPUS DE MARÍLIA
Faculdade de Filosofia e Ciências

**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DA INFORMAÇÃO
LINHA DE PESQUISA PRODUÇÃO E ORGANIZAÇÃO DA INFORMAÇÃO**

GABRIELI APARECIDA DA FONSECA

**Contribuições da Organização do Conhecimento para a preservação da cultura
alimentar: uma análise do catálogo Arca do Gosto no Brasil**

**Marília
2022**

GABRIELI APARECIDA DA FONSECA

Contribuições da Organização do Conhecimento para a preservação da cultura alimentar: uma análise do catálogo Arca do Gosto no Brasil

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Ciência da Informação, da Faculdade de Filosofia e Ciências, Universidade Estadual Paulista - Unesp, como requisito para a obtenção do título de Doutora em Ciência da Informação.

Área de concentração: Informação, Tecnologia e Conhecimento

Linha de Pesquisa: Produção e Organização da Informação (Pós-graduação em Ciência da Informação -FFC/UNESP-Marília)

Orientadora: Profa. Dra. Sonia Maria Troitiño Rodriguez

**Marília
2022**

Fonseca, Gabrieli Aparecida da.
F676c Contribuições da Organização do Conhecimento para a
preservação da cultura alimentar: uma análise do catálogo
Arca do Gosto no Brasil / Gabrieli Aparecida da Fonseca. –
Marília, 2022.
381 p. : il.; 30 cm.

Orientadora: Sonia Maria Troitiño Rodriguez.
Tese (Doutorado em Ciência da Informação) – Universidade
Estadual Paulista (Unesp), Faculdade de Filosofia e Ciências,
2022.

Bibliografia: f. 172-188

1. Representação do conhecimento (Teoria da informação).
2. Comportamento alimentar. 3. Ciência da informação. 4.
Alimentos. 5. Recuperação da informação. I. Título.

CDD 025.04

Elaboração: André Sávio Craveiro Bueno
CRB 8/8211
Unesp – Faculdade de Filosofia e Ciências

GABRIELI APARECIDA DA FONSECA

Contribuições da Organização do Conhecimento para a preservação da cultura alimentar: uma análise do catálogo Arca do Gosto no Brasil

Tese apresentada ao Programa de Pós-graduação em Ciência da Informação da Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” (Unesp), como requisito parcial para a obtenção do título de Doutora em Ciência da Informação

Área de concentração: Informação, Tecnologia e Conhecimento

Linha de pesquisa: Produção e Organização da Informação (Pós-graduação em Ciência da Informação - FFC/UNESP-Marília)

Banca Examinadora

Prof.^a. Dr.^a. Prof.^a Dra Sonia Maria Troitiño Rodriguez (Orientadora)

UNESP – Câmpus de Marília

Prof.Dr. Daniel Martínez-Ávila (Examinador)

UNESP – Câmpus de Marília

Prof.Dr. Oswaldo Francisco de Almeida Júnior (Examinador)

UNESP – Câmpus de Marília

Prof.^a Dra Vânia Mara Alves Lima (Examinador)

Universidade de São Paulo - USP

Prof.^a Dra Julia Silvia Guivant (Examinador)

Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC

Marília, 23 de agosto de 2022.

AGRADECIMENTOS

Agradeço às forças divinas e aos seres de luz que me acompanharam e me acompanham.

Agradeço a pais por todo carinho, por terem acreditado e me apoiado até aqui.

Agradeço à minha orientadora, a professora Dra. Sonia Maria Troitiño Rodriguez pela orientação e apoio.

Agradeço aos familiares e amigos que torceram por mim.

Agradeço à banca: Daniel Martínez-Ávila, Oswaldo Francisco de Almeida Júnior por terem aceito o convite, pelas contribuições e pelo aprendizado proporcionado durante as disciplinas cursadas; e à Vânia Mara Alves Lima, e Julia Silvia Guivant, por terem aceito o convite de participação na banca e pelas contribuições.

Agradeço aos professores do PPGCI Marta Lúcia Pomin Valentim, Carlos Cândido de Almeida e Luciana Gracioso, pelo aprendizado proporcionado durante as disciplinas cursadas.

Agradeço ao professor Ricardo Pires de Paula pela oportunidade e aprendizado durante o estágio de docência na disciplina “História e Movimentos Sociais”.

Agradeço aos colegas do PPGCI pelas trocas e aprendizados vivenciados durante esse período.

“O correr da vida embrulha tudo. A vida é assim: esquenta e esfria, aperta e daí afrouxa, sossega e depois desinquieta. O que ela quer da gente é coragem.” Grande sertão veredas, João Guimarães Rosa

RESUMO

A presente pesquisa trata a respeito do papel da Organização do Conhecimento no resgate da cultura alimentar no Brasil a partir da análise do catálogo Arca do Gosto. Considerando que a cultura e biodiversidade alimentar encontram-se ameaçadas devido às formas de produção e consumo adotadas atualmente. No Brasil, que foi explorado desde o período colonial com a finalidade de atender demandas externas, o catálogo Arca do Gosto é um importante aliado para identificar os alimentos em risco de extinção e chamar atenção da sociedade à sua preservação. Pressupomos que o catálogo Arca do Gosto, enquanto sistema de informação seja um poderoso instrumento para o resgate dos hábitos alimentares brasileiros, qual seja capaz de interagir com a vivência cultural, conforme sugere a interação entre os programas Arca do Gosto e Fortalezas. Assim, a pesquisa tem como objetivo evidenciar a maneira e em que medida a OC pode contribuir à preservação da cultura, especificamente a cultura alimentar brasileira, a qual nos debruçamos aqui. Além disso, buscamos trazer uma listagem para a Arca do Gosto como proposta de SOC, a fim de melhorar seu desempenho enquanto tal e contribuir para a perpetuação da cultura e construção do conhecimento. O fato de este se caracterizar como catálogo também contribui para seu efetivo alcance social. No entanto, a Arca do Gosto é um sistema de informação, e atualmente apresenta apenas ferramentas voltadas à Organização da Informação. Acreditamos que devido às suas características, a aplicação de instrumentos de Organização do Conhecimento à Arca do Gosto pode contribuir muito para seu alcance comunicacional, além de retroalimentar os benefícios de troca entre o sistema e a cultura brasileira. Optamos por realizar uma abordagem transdisciplinar do objeto de pesquisa – o catálogo Arca do Gosto - a qual se pauta na junção de dois métodos distintos para a investigação: estudo de caso e análise de domínio. Observamos que a informação é essencial para o resgate cultural, especialmente quando se trata da cultura alimentar brasileira, pois devido à dominação exercida em nosso país, nossa cultura alimentar não se firmou com força, resultando em uma sociedade que desconhece o valor e o poder social de sua diversidade. Desse modo, apenas é possível se conquistar a emancipação social por meio de ferramentas de informação e os efeitos que estas podem proporcionar. Enfim, reconhecer e elencar os principais produtos de nossa cultura alimentar é o primeiro passo para a retomada dos hábitos alimentares fragilizados.

Palavras-chave: Organização do Conhecimento. Sistemas de Organização do Conhecimento. Instrumentos de Organização do Conhecimento. Arca do Gosto. Cultura alimentar brasileira.

ABSTRACT

The present research deals with the role of the Knowledge Organization in the rescue of food culture in Brazil from the analysis of the Ark of Taste catalog. Considering that food culture and biodiversity are threatened due to the forms of production and consumption currently adopted. In Brazil, which has been explored since the colonial period in order to meet external demands, the Ark of Taste catalog is an important ally in identifying foods at risk of extinction and drawing society's attention to their preservation. We assume that the Ark of Taste catalog, as an information system, is a powerful instrument for rescuing Brazilian eating habits, capable of interacting with cultural experience, as suggested by the interaction between the Ark of Taste and Strongholds programs. Thus, the research aims to highlight the way and to what extent KO can contribute to the preservation of culture, specifically the Brazilian food culture, which we focus on here. In addition, we seek to bring a list to the Ark of Taste as a KOS proposal, in order to improve its performance as such and contribute to the perpetuation of culture and knowledge construction. The fact that it is characterized as a catalog also contributes to its effective social reach. However, the Ark of Taste is an information system, and currently only presents tools aimed at the Organization of Information. We believe that, due to its characteristics, the application of Knowledge Organization instruments to the Ark of Taste can contribute a lot to its communicational reach, in addition to feeding back the benefits of exchange between the system and Brazilian culture. We chose to carry out a transdisciplinary approach to the research object - the Ark of Taste catalog - which is guided by the combination of two distinct methods for investigation: case study and domain analysis. We observe that information is essential for cultural recovery, especially when it comes to Brazilian food culture, because due to the domination exercised in our country, our food culture has not been firmly established, resulting in a society that does not know the value and social power of its diversity. In this way, it is only possible to achieve social emancipation through information tools and the effects they can provide. Finally, recognizing and listing the main products of our food culture is the first step towards the resumption of fragile eating habits.

Keywords: Knowledge Organization. Knowledge Organization Systems. Knowledge Organization Instruments. Ark of Taste. Brazilian food culture.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Posicionamento da rede Slow Food e do movimento slow food no âmbito do Slow Movement

Figura 2. Alguns exemplos de movimentos inseridos no âmbito da filosofia Slow Movement

Figura 3. Estrutura Slow Food

Figura 4. Captura de tela com exemplo da classificação do livro “A Arca do Gosto no Brasil: alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico”

Figura 5. Proposta para a ficha de indicação de produtos da Arca do Gosto

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ASF	Associação Slow Food
ASFB	Associação Slow Food Brasil
CDD	Classificação Decimal de Dewey
CDU	Classificação Decimal Universal
CEPLAC	Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira
CSF	Comunidade Slow Food
FIDA	Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola
ISKO	International Society for Knowledge Organization
NMS	Novos Movimentos Sociais
OC	Organização do Conhecimento
OI	Organização da Informação
PANC	Plantas Alimentícias Não-Convencionais

LISTA DE QUADROS

Quadro 1. Categorias da Ficha de indicação de produtos

Quadro 2. Diferentes versões da Arca do Gosto: Comparação da classificação

Quadro 3. Comparação de produtos entre o site da Associação Slow Food Brasil e o livro “A Arca do Gosto no Brasil: Alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico”

Quadro 4. Comparação de produtos entre o livro *A Arca do Gosto no Brasil: Alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico* e o site da Associação Slow Food Brasil

Quadro 5. Análise de Jogos de Linguagem na Arca do Gosto

Quadro 6. Categorias alimentares pelo Guia alimentar para a população brasileira

Quadro 7. Guia alimentar para a população brasileira e Livro *Alimentos regionais brasileiros*: classificação

Quadro 8. Proposta de termos, categorias e classes para a Arca do Gosto no Brasil

Quadro 9. Proposta de classificação hierarquizada para padronização da Arca do Gosto no Brasil

Quadro 10. Arca do Gosto no Brasil: versão apresentada no livro *A Arca do Gosto no Brasil: Alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico*

Quadro 11. Arca do Gosto no Brasil: versão apresentada no site da Associação Slow Food Brasil

Quadro 12. Arca do Gosto no Brasil: versão apresentada no livro *Arca do Gosto na Bahia*

Quadro 13. Arca do Gosto no Brasil: versão apresentada no livro *Arca do Gosto: Minas Gerais – 100 alimentos da sociobiodiversidade*

Quadro 14. Arca do Gosto no Brasil: versão apresentada no site da Fundação Slow Food para a Biodiversidade

Quadro 15. Listagem produzida após a sistematização e análise das diferentes versões da Arca do Gosto no Brasil

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	11
1.1 Problema	13
1.2 Hipótese	13
1.3 Proposição e Objetivos.....	14
1.4 Justificativa.....	15
1.5 Procedimentos metodológicos.....	17
1.6 Estrutura do trabalho.....	24
2 BASES E DIÁLOGOS EM ORGANIZAÇÃO DO CONHECIMENTO	26
2.1 Organização do Conhecimento, pensamento crítico e sociedade.....	31
2.2 Das polaridades do conceito de conhecimento e o campo da Organização do Conhecimento.....	34
2.3 Sistemas de Organização do Conhecimento.....	36
2.4 Reflexões sobre linguagem, Organização do Conhecimento e cultura.....	38
2.5 Reflexões a respeito da relevância da Organização do Conhecimento e da comunicação para questões sociais, a partir do contexto da Arca do Gosto.....	42
3 CATÁLOGO ARCA DO GOSTO E SLOW FOOD: CONTEXTUALIZAÇÃO DO OBJETO DE PESQUISA	48
3.1 Slow Food: particularidades e desafios de um movimento em expansão.....	58
3.2 Slow Food: o movimento e a rede.....	61
3.3 Arca do Gosto: características, propósito e elaboração.....	65
3.3.1 Relações entre os programas Arca do Gosto e Fortalezas.....	68
3.4 Arca do Gosto: um Sistema de Informação voltado à valorização das culturas locais.....	70
4 CULTURA, INFORMAÇÃO E CONHECIMENTO: REFLEXÕES ACERCA DA CULTURA ALIMENTAR BRASILEIRA	79
4.1 Diálogos entre cultura, informação e conhecimento.....	87

4.1.1 Reflexões a respeito do conhecimento e seu papel no desenvolvimento social.....	90
4.2 Cultura alimentar brasileira: formação e características.....	93
4.3 Cenário da cultura alimentar no Brasil e perspectivas.....	104
4.4 Cultura, emancipação e educação.....	111
5 APRESENTAÇÃO E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS.....	120
5.1 Arca do Gosto enquanto Sistema de Informação.....	121
5.2 A questão da linguagem na Arca do Gosto.....	138
5.3 Análise e comparativo das diferentes versões, formas de apresentação e conteúdo da Arca do Gosto.....	145
5.4 Proposta de Sistema de Organização do Conhecimento para a Arca do Gosto.....	150
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	165
REFERÊNCIAS.....	172
APÊNDICE A.....	189

INTRODUÇÃO

O enfraquecimento das culturas locais em nível mundial suscitou o advento de movimentos sociais voltados à preservação dos hábitos alimentares tradicionais, como o Slow Food – que se iniciou na Itália em 1986, como Arcigola e a partir de 1989 se firmou em uma rede presente em mais de 200 países, com o lema “alimento bom, limpo e justo para todos” (MAKUTA, 2018b).

Um dos principais projetos do Slow Food, a Arca do Gosto, possui o objetivo de chamar atenção para alimentos tradicionais que por algum motivo tiveram diminuição em seu consumo e produção, e consiste na reunião de referências a esses alimentos em um catálogo global organizado por país de origem, sendo apresentado em diferentes formatos – como edições de livros especiais e nos sites da Associação Slow Food de cada país. Para inclusão de alimentos na Arca do Gosto são considerados apenas alimentos *in natura* e alimentos processados.

Entre as motivações para a criação da Arca do Gosto estão os danos causados pela globalização às culturas alimentares. No entanto, em cada região há questões específicas que também contribuem para o aumento dos problemas relativos à alimentação. No caso do Brasil, entre fatores que influenciam na descaracterização e desconhecimento da própria cultura, temos o próprio processo de aculturação do país, marcado por antagonismos, como afirma Freyre (2006), pois este se desenvolveu por base de latifúndios e de monoculturas – entre eles o gado e a cana-de-açúcar – ficando às margens toda cultura contrária a isso.

A Arca do Gosto é um programa do movimento Slow Food que consiste na elaboração de um catálogo de mesmo nome. O catálogo Arca do Gosto reúne informações a respeito de alimentos tradicionais em risco de extinção, busca identificar e cadastrar informações a respeito desses alimentos em uma base de dados de construção colaborativa. Ou seja, conta com a indicação e apoio da população e se destaca enquanto atividade global realizada em consonância e em prol das realidades locais (MAKUTA, 2018b). O programa está presente em todos os países em que o movimento atua, e é responsável por gerar o catálogo presente no site da Fundação Slow Food para a Biodiversidade – onde os produtos são agrupados por país. O catálogo também se apresenta de forma local nos sites das

associações nacionais e em alguns casos, em outros meios de divulgação como versões em livros.

Assim, buscamos investigar neste estudo doutoral a relação entre cultura e Organização do Conhecimento, tanto no que se refere à elaboração de SOCs quanto à sua influência na perpetuação das culturas com as quais se relacionam, o que é abordado à partir do catálogo Arca do Gosto no Brasil e a preservação da cultura alimentar local, visto que a Arca do Gosto possui importante papel no reconhecimento e compreensão da cultura alimentar brasileira, os quais podem ser potencializados. Nesse sentido, evidenciamos neste estudo o quão próximas podem ser as relações entre cultura, informação e conhecimento, conforme os apontamentos da OC, cujo campo epistemológico será discutido aqui.

Apresentaremos nesta tese a análise do catálogo Arca do Gosto e proposta de adequação para tornar possível a inclusão de um Sistema de Organização do Conhecimento, a fim de suscitar os pontos de intersecção e distinções existentes entre cultura, informação e conhecimento e a relevância da relação entre esses elementos nos Sistemas de Organização do Conhecimento, sob a perspectiva do campo da Organização do Conhecimento, refletindo sobre como o catálogo foi construído até então.

Contextualizado o objeto de pesquisa – o catálogo Arca do Gosto e as relações entre cultura e informação estabelecidas nesse âmbito - parte-se aqui em busca de melhor apresentar o campo epistemológico no qual essa pesquisa se insere.

Enquanto sistema de informação, a Arca do Gosto se faz necessária para a identificação e preservação de elementos de nossa cultura, visto que possibilita comunicar e construir conhecimento, o que se faz essencial para sua preservação, visto que tais alimentos encontram-se em situação de vulnerabilidade e muitos são até mesmo desconhecidos das gerações mais novas. Assim, a Organização do Conhecimento é uma importante aliada para a conservação de culturas em geral, visto que apresenta elementos que estreitam os elos entre a cultura e a sociedade.

Nesse sentido, os elementos e a disposição de conteúdo podem impactar nos resultados da OC, de modo que uma análise do catálogo Arca do Gosto a partir

desse enfoque é essencial para a compreensão das relações entre cultura e informação.

Dessa forma, o desenvolvimento deste trabalho aborda obras bibliográficas e documentais, nacionais e internacionais com temática relativa a Slow Food, Slow Movement, Arca do Gosto, cultura alimentar brasileira, cultura, informação, ecogastronomia, Organização do Conhecimento, Organização da Informação, memória, patrimônio, entre outras.

1.1 Problema

Com o desenvolvimento da industrialização e das monoculturas, impulsionados pelo sistema latifundiário e pela mundialização, os hábitos alimentares tradicionais por todo o mundo foram cedendo espaço a novos hábitos, produtos dessas mudanças. Com isso, muito se perdeu de biodiversidade alimentar por todo o mundo, sendo este um dos principais fatores que motivaram o surgimento da Arca do Gosto.

No Brasil, a própria cultura alimentar foi baseada em imperialismo ecológico, devido às características da história de formação do país, a situação imposta pela mundialização foi um agravante para algo que já ocorria em território brasileiro. Visto que desde o início, ainda no período de colonização já havia uma grande dificuldade de identificar as origens de preparações alimentares e alimentos *in natura* de nossa cultura. Ou seja, sempre houve um desconhecimento da cultura brasileira por ela mesma.

Seria a Arca do Gosto um instrumento de reconhecimento dos principais alimentos de nossa cultura que encontram-se ameaçados de extinção devido aos modos de interação entre seres humanos, alimento e meio ambiente? A Organização do Conhecimento se faz essencial para compreender os detalhes dessa relação? Quais elementos e fatores a favorecem ou não?

1.2 Hipótese

Pressupomos que o catálogo Arca do Gosto, enquanto sistema de informação seja um poderoso instrumento para o resgate dos hábitos alimentares brasileiros, qual seja capaz de interagir com a vivência cultural, conforme sugere a relação entre

os projetos Arca do Gosto e Fortalezas, e que essas interações entre cultura e informação podem ser evidenciadas por meio da Organização do Conhecimento - a qual também pode apontar elementos que favoreçam a interação entre cultura, informação e conhecimento dentro dos sistemas de informação, incluindo SOCs no contexto dos mesmos. Acredita-se ainda, que a informação registrada - a qual apresenta potencial na preservação cultural devido seu poder emancipatório - seja o principal referencial para o desenvolvimento da Arca do Gosto, uma vez que muitos dos alimentos elencados por este se encontram em esquecimento há muito tempo, o que faz da busca por meio da oralidade e de ações isoladas no cotidiano, algo difícil de realizar.

1.3 Proposição e Objetivos

Este trabalho se propõe a averiguar a relação entre cultura, informação e conhecimento a partir da análise do catálogo Arca do Gosto sob a perspectiva da Organização do Conhecimento, a fim de reconhecer elementos que evidenciem essa interação e compreender de que maneira a informação registrada a respeito da cultura alimentar pode contribuir para ela mesma, além de propor um sistema de organização do conhecimento - no caso, uma listagem - para o sistema de informação em questão. Ou seja, buscamos enfatizar os benefícios da informação registrada para o fortalecimento cultural no âmbito de um sistema de informação.

Como objetivo geral, pretendemos demonstrar de que maneira os SOCs podem contribuir para a preservação da cultura, a partir do estudo da Arca do Gosto e seu papel na preservação da cultura alimentar brasileira. Para isso, os seguintes objetivos específicos foram definidos:

1. Destacar pontos de intersecção entre cultura, informação e conhecimento, bem como a relação destes na elaboração e uso de SOCs.
2. Avaliar a Arca do Gosto enquanto sistema de informação e propor um sistema de organização do conhecimento para integrar a mesma, a fim de potencializar sua contribuição à preservação da cultura alimentar brasileira.
3. Mostrar como a Organização do Conhecimento pode contribuir para preservar a cultura alimentar a partir da análise da Arca do Gosto.

1.4 Justificativa

Como forma de contextualizar a motivação e escolha do objetivo de pesquisa e delimitação do tema, destacamos um pouco sobre a pesquisadora, suas vivências e origem: sempre valorizei a cultura brasileira e sua biodiversidade, inclusive aqueles elementos os quais não são presentes em meu contexto de vida e identidade.

Minha admiração pelas frutas nativas que vem desde a infância, mas se intensificou após a descoberta de uma fruta específica: o cambucá. Conheci um cambucazeiro em meio a uma área de plantio de cana-de-açúcar, em um sítio que um dia pertenceu a um fazendeiro de origem japonesa que gostava de colecionar frutas. Após a venda e divisão da área, muitas árvores foram cortadas, sendo o cambucá uma das poucas que restaram. A situação da árvore aliada ao fato de que a espécie leva cerca de 20 anos para frutificar, me impactaram muito, pois trata-se de uma riqueza de nossa biodiversidade que não se enquadra nos padrões e interesses do agronegócio. Isso passou a me instigar e me levou a me envolver mais com a cultura alimentar e biodiversidade, de modo que vim de algum modo, a conhecer o Slow Food e a Arca do Gosto.

Academicamente, creio que o processo de chegar a esta pesquisa remonta ao período de graduação em Arquivologia e mestrado em Ciência da Informação na Unesp-Marília, às disciplinas que suscitaram a discussão e reflexão sobre cultura e sociedade. De forma mais direta, as aulas da disciplina de Mediação da Informação, lecionada pelo Prof. Dr. Oswaldo, no início do doutorado, levaram a questionamentos e reflexões em relação a questões que já traziam inquietações, trazendo o encorajamento que faltava para abandonar o projeto de pesquisa inicial. Afinal, pesquisar algo relacionado à cultura brasileira era uma vontade, mas até então não tinha clareza disso. A partir desse despertar a pesquisa em questão se moldou com a ajuda de minha orientadora, a Profa Dra. Sonia.

A relação com o Slow Food, que até então não existia, tornou-se mais próxima em meados de 2021, tendo participado da Comunidade Slow Food Brasil Educação durante cerca de um ano, o que trouxe ricos aprendizados e proporcionou ver o movimento e a associação mais de perto.

A relevância de se estudar a Arca do Gosto reside no impacto social positivo que o alcance da mesma é capaz de gerar, pois destaca a necessidade de

identificação e preservação de elementos da cultura alimentar brasileira e possibilita comunicar e construir conhecimento, o que é essencial para a preservação da cultura. Visto que os produtos selecionados para a Arca do Gosto possuem vulnerabilidade e a pouca atenção empregada ao tema nas últimas décadas, a Arca do Gosto apresenta caráter vanguardista. Qual seja, a Organização do Conhecimento é uma importante aliada para a conservação de culturas em geral, pois trata sobre elementos que estreitam os elos entre cultura, informação e meios de comunicação.

As culturas locais têm encontrado cada vez mais dificuldades em permanecerem vivas, afastando-se da definição exposta pela raiz etimológica do conceito de cultura. Nesse sentido, a escolha do tema de pesquisa se justifica pelo fato de a alimentação ser um dos elementos mais marcantes de uma cultura, de modo que discutir e zelar pela cultura alimentar é um importante passo para a salvaguarda das culturas, de forma mais ampla e para a harmonização do ser humano com o meio ambiente. Conforme o movimento Slow Food acredita, a “[...] diversidade de produtos alimentares reflete uma cultura e uma memória afetiva, e remete a modos de se relacionar e entender a comida [...]” (MAKUTA, 2018b, p. 23).

Destacamos a importância da seleção de termos e conceitos nos impactos de um sistema de informação como a Arca do Gosto. Uma análise do catálogo Arca do Gosto à luz da OC é essencial para a compreensão das relações entre cultura e a construção do conhecimento.

A Arca do Gosto é uma importante ferramenta de informação voltada a preservação das culturas alimentares locais e para o fortalecimento das mesmas como um todo, pois proporciona a perpetuação da cultura por meio de seu registro, divulgação e sistematização.

Compreender as contradições da cultura alimentar brasileira é muito importante para sua preservação, pois assim podemos diferenciar os domínios externos a ela. A Arca do Gosto também se comporta em direção a isso, no sentido que apresenta conteúdo sobre cada alimento, sua história e significado na cultura em que está inserido.

1.5 Procedimentos metodológicos

Os métodos escolhidos para o desenvolvimento da pesquisa foram: (i) estudo de caso e (ii) análise de domínio, para os quais foram definidas técnicas e instrumentos específicos de análise de dados. Visto que na escolha da metodologia optou-se pela mistura de dois métodos, o mesmo ocorreria com as técnicas e instrumentos selecionados, pois estão atrelados aos métodos. Para Robert Stake (2011), se bem aplicada, a junção de vários métodos pode ser positiva para a pesquisa qualitativa, cabendo nesse tipo de investigação a utilização de entrevistas, observações, revisão de documentos, análise de diálogos, entre outros, pois permitem entender melhor as questões que envolvem o estudo.

Entendemos aqui que as técnicas e instrumentos de coleta e análise de dados também são parte do método, o qual é composto por estes elementos, além da justificativa e dos procedimentos metodológicos. Assim a escolha das técnicas e instrumentos deve ser pautada nas características do objeto e problema de pesquisa, pois não há método, técnica ou instrumento que seja melhor que o outro, mas sim o mais adequado ao contexto de pesquisa.

De acordo com os métodos selecionados para o desenvolvimento da pesquisa, foram definidas técnicas e instrumentos específicos para a análise dos dados coletados. Na escolha da metodologia optamos pelo uso de mais de um método, e o mesmo ocorreria com as técnicas e instrumentos selecionadas, pois estes estão atrelados aos métodos.

No caso, Robert Stake (2011) entende como método não apenas a justificativa para os procedimentos de metodologia, como entendemos aqui, mas também as técnicas e instrumentos que são utilizadas para aplicação do método. Diferentemente do autor citado, aqui fizemos a distinção entre métodos, técnicas e instrumentos de coleta de dados. Uma vez que os métodos selecionados para a pesquisa foram análise de domínio e estudo de caso, apresentam-se as técnicas e instrumentos aplicados, considerando os métodos de pesquisa utilizados:

- Técnica de fichamento para leituras teóricas, por meio de leitura crítica.

- Análise, sistematização e comparação das estruturas, categorias e conceitos presentes no catálogo Arca do Gosto em suas variadas formas de apresentação à luz da Organização do Conhecimento

- Análise e reflexão das categorias apresentadas nas diferentes versões do catálogo Arca do Gosto

- Realização de análise de domínio, com a intenção de compreender mais sobre o processo de constituição e enfraquecimento da cultura alimentar no Brasil. Bem como o papel da Organização do Conhecimento no âmbito dos hábitos alimentares, especificamente entre os programas Arca do Gosto e Fortalezas, do Slow Food: Análise e comparação da classificação das diferentes versões da Arca do Gosto; Análise, reflexão e comparação dos conceitos apresentados nas diferentes versões da Arca do Gosto; Análise da cultura alimentar brasileira e dos conceitos a partir da perspectiva histórica (estudo do histórico dos conceitos apresentados); Análise das variações linguísticas e terminologias relacionadas aos conceitos apresentados;

Em complemento às técnicas e instrumentos de análise estão relacionados com a associação e sintetização das ideias e posicionamento assumido durante a pesquisa, motivado pelos dados coletados. Dessa forma, a análise dos dados dessa pesquisa foi realizada a partir dos elementos da análise de domínio sobre os quais esta se debruça.

Buscamos executar a proposta a partir de uma pesquisa de natureza qualitativa, do tipo bibliográfica e documental, com aporte teórico transdisciplinar, embasada nos métodos estudo de caso e análise de domínio.

O estudo de caso é um método que possibilita a verificação prática da pesquisa, como o próprio nome revela, sua aplicação nesta pesquisa ocorre com a finalidade de esmiuçar a realidade do catálogo Arca do Gosto e do movimento Slow Food, o qual é responsável pela sua criação e desenvolvimento. A vantagem da aplicação do estudo de caso neste trabalho ocorre devido à sua possibilidade de analisar o estudo a partir de uma perspectiva que o disponibiliza como modelo para casos semelhantes. Muitas vezes confunde-se o método estudo de caso com a apresentação de casos. Um estudo de caso é algo muito mais complexo do que a

simples apresentação de um caso. Além disso, conforme Bedrettin Yazan, “[...] os metodólogos não fazem consenso sobre a concepção e a realização desse método, dificultando a sua plena evolução” (YAZAN, 2016, p.149).

Os estudos de caso se fundamentam como conhecimento tácito, e podem apresentar as seguintes estratégias: exploratória, explanatória ou descritiva. Nesta pesquisa, o estudo de caso será aplicado a partir da estratégia exploratória.

A escolha pelo estudo de caso como um dos métodos desta pesquisa se deve às possibilidades ofertadas por este para compreender como ocorrem as relações entre cultura e informação no resgate cultural, uma vez que será estudada a influência da informação no resgate da cultura alimentar no Brasil, a partir da análise do catálogo Arca do Gosto, do Slow Food. Conforme Yin, trata-se de um método interessante para se aplicar a estudos sobre fatos e acontecimentos contemporâneos:

O estudo de caso é a estratégia escolhida ao se examinarem acontecimentos contemporâneos, mas quando não se podem manipular comportamentos relevantes (YIN, 1994, p. 21).

No geral, ‘os estudos de caso representam uma boa estratégia preferida quando se colocam questões do tipo “como” e “por que” (YIN, 1994), que é a situação da pesquisa em questão, já que se pretende investigar *como* ocorrem as trocas entre informação e cultura no resgate da cultura alimentar e verificar elementos que justifiquem os motivos do enfraquecimento da cultura alimentar e conseqüentemente, seu distanciamento da informação. Assim, buscamos analisar o catálogo Arca do Gosto para que a partir da identificação dos fatores que são empregados na composição do mesmo seja possível entender tais fenômenos, pois como ressalta Alexandre de Souza Costa et. al. “O estudo de caso refere-se a uma análise detalhada de um caso específico, supondo que é possível o conhecimento de um fenômeno a partir do estudo minucioso de um único caso.” (COSTA et al, 2013, p. 52).

Contudo, para Yin (1994), o estudo de caso, como qualquer outro método de pesquisa, deve estar alinhado aos objetivos, e pode apresentar vantagens e desvantagens, a depender da pesquisa: “ a) o tipo de questão da pesquisa; b) o controle que o pesquisador possui sobre os eventos comportamentais efetivos; c) o

foco em fenômenos históricos, em oposição a fenômenos contemporâneos” (YIN, 1994, p. 19).

Considerando-se as afirmações de Yin, o estudo de caso aplica-se perfeitamente na pesquisa em questão, pois a mesma apresenta questões que ficam entre o *como* e *por que*; trata de tema cujos eventos comportamentais fogem do controle do pesquisador; detém o foco na relação cultura e informação, a partir de um fato contemporâneo, que é o desaparecimento de alimentos tradicionais.

É preciso lembrar que existem dois tipos de estudo de caso: os únicos e os múltiplos. Os únicos são aqueles que se aplicam a uma realidade específica, se justificam por serem decisivos em teorias bem formuladas, servindo para testar a veracidade de uma teoria e explicar a possibilidade de alternativas mais relevantes. Enquanto os múltiplos se caracterizam por abordar mais de um caso com características semelhantes. A pesquisa em questão fará uso do estudo de caso único, uma vez que analisará apenas o contexto do catálogo Arca do Gosto, do Slow Food (YIN, 1994).

A escolha por casos únicos ou múltiplos deve ser bem fundamentada, pois em determinadas situações escolher abordar um caso único pode influenciar na análise dos dados, uma vez que esta pode ficar frágil sem amparo suficiente. Não se trata da situação em questão, já que a escolha de caso único se justifica pela escassez de realidades semelhantes.

Enfim, embora o estudo de caso seja um método completo, e possibilita por si só a realização da avaliação e proposição de um sistema de organização do conhecimento para a Arca do Gosto, a seleção de mais de um método torna a pesquisa muito mais consistente. No caso, a análise de domínio vem contribuir para a compreensão dos pormenores da Arca do Gosto enquanto sistema de informação.

A análise de domínio é uma esfera do campo da Organização do Conhecimento, o qual se volta para análise de sistemas de informação específicos. Para Smiraglia (2014, p. 87) a análise de domínio é composta por um conjunto de métodos modelados de acordo com o domínio. Assim, tratando-se o objeto desse estudo – catálogo Arca do Gosto - de um sistema de informação, a aplicação da análise de domínio enquanto método de pesquisa se fez um importante aliado para

a reflexão sobre o estado em que a Arca do Gosto se encontra e para o desenvolvimento de um sistema de organização do conhecimento para a mesma.

De acordo com Hjørland, a análise de domínio pode ser aplicada nas seguintes dimensões:

1. Production and evaluation of literature guides and subject gateways;
2. Production and evaluation of special classifications and thesauri;
3. Research on competencies in indexing and retrieval of information in specialties;
4. Knowledge of empirical user studies in subject areas;
5. Production and interpretation of bibliometric studies;
6. Historical studies of information structures and services in domains;
7. Studies of documents and genres in knowledge domains;
8. Epistemological and critical studies of different paradigms, assumptions, and interests in domains;
9. Knowledge of terminological studies, LSP (languages for special purposes), and discourse analysis in knowledge fields;
10. Studies of structures and institutions in scientific and professional communication in a domain;
11. Knowledge of methods and results from domain analytic studies on professional cognition, knowledge representation in computer science, and artificial intelligence (HJØRLAND, 2017, 436-437).¹

¹ 1. Produção e avaliação de guias de literatura e portais de assuntos;
 2. Produção e avaliação de classificações especiais e tesauros;
 3. Pesquisa sobre competências em indexação e recuperação de informação em especialidades;
 4. Conhecimento de estudos empíricos de usuários em áreas temáticas;
 5. Produção e interpretação de estudos bibliométricos;
 6. Estudos históricos de estruturas e serviços de informação em domínios;
 7. Estudos de documentos e gêneros em domínios do conhecimento;
 8. Estudos epistemológicos e críticos de diferentes paradigmas, pressupostos e interesses em domínios;
 9. Conhecimentos de estudos terminológicos, LSP (linguagens para fins especiais) e análise do discurso em áreas do conhecimento;
 10. Estudos de estruturas e instituições de comunicação científica e profissional num domínio;
 11. Conhecimento de métodos e resultados de estudos analíticos de domínio sobre cognição profissional, representação do conhecimento em ciência da computação e inteligência artificial (HJØRLAND, 2017, 436-437).

Neste estudo, a análise de domínio foi aplicada com base em 3 dos 11 elementos elencados por Hjørland (2017), são eles: 2. Classificações especiais e tesouros organizam as estruturas lógicas de conceitos em um domínio; 6. Estudos históricos organizam tradições, paradigmas, documentos; 9. Estudos terminológicos e linguísticos. A partir dos mesmos é possível compreender a cultura alimentar brasileira e a Arca do Gosto a partir do viés histórico, conceitual, crítico e linguístico. Essa seleção justifica o uso da análise de domínio junto do estudo de caso, e proporciona a partir do domínio analisado, os resultados obtidos possam ser estendidos para outros sistemas de informação semelhantes, ou seja, o SOC sugerido deve servir de modelo não apenas à Arca do Gosto, mas a outros sistemas relacionados à cultura alimentar, sobretudo brasileira.

Sobre a aplicação da análise de domínio, Tennis (2012) esclarece que há dois tipos principais: a descritiva, que se volta às pesquisas básicas; e a instrumental, que é utilizada na criação de SOCs. De modo que neste estudo foi aplicada a instrumental.

Desse modo, a aplicação da análise de domínio nesta pesquisa ocorre por meio da investigação das especificidades do campo da cultura alimentar brasileira que se relaciona a OC e vice-versa, representado pelo catálogo Arca do Gosto - um domínio relacionado a esse contexto, o que também justifica a realização do estudo de caso, que viabiliza abranger as constatações obtidas aos demais casos de sistemas de informação relativos à cultura alimentar. Por sua vez, o estudo de caso se manifesta por meio da análise de materiais bibliográficos e documentais relacionados ao objeto de estudo, bem como desenvolvimento de lista com questões respondidas ao longo do desenvolvimento da pesquisa, como meio de controle de análise, além da realização de quadros relativos ao conteúdo das diferentes versões da Arca do Gosto e sua respectiva análise e produção de listagem também em forma de quadro. Assim, a pesquisa seguiu as seguintes fases:

- Leitura e análise bibliográfica
- Leitura e análise crítica de material bibliográfico e documental referente à Arca do Gosto e Slow Food
- Elaboração de fichamentos e esquemas

- Elaboração de questionário com perguntas referentes às lacunas e inconsistências notadas na Arca do Gosto e Slow Food a serem investigadas no material bibliográfico e documental e consideradas na análise dos dados
- Análise crítica das diferentes versões do catálogo Arca do Gosto à luz da bibliografia relativa à Organização do Conhecimento
- Construção de quadros com conteúdo das diferentes versões da Arca do Gosto esquematizadas, com intuito de elucidar a forma de organização, elementos linguísticos, classificação e categorização em cada uma das versões
- Comparação entre as versões da Arca do Gosto analisadas
- Análise dos dados qualitativos levantados na análise de domínio, sobretudo os obtidos a partir da esquematização
- Elaboração de proposta para o catálogo Arca do Gosto à luz da bibliografia relativa à Organização do Conhecimento
- Escrita do texto, organização do sumário e construção de figuras explicativas

A relação da OC com a cultura e sua contribuição à preservação da mesma é o ponto-chave da pesquisa, e se alinha especialmente ao elemento 2 destacado por Hjørland “Produção e avaliação de classificações especiais e tesouros”, o que justifica o embasamento teórico e até mesmo a hipótese da pesquisa, uma vez que a Arca do Gosto e a cultura alimentar brasileira são os domínios estudados e o que se investiga é a contribuição dos SOCs a esses e vice-versa.

A aplicação da análise de domínio com foco em estudos históricos foi realizada por meio do estudo bibliográfico a respeito da cultura alimentar brasileira: sua formação, características e particularidades. Se justifica pelo embasamento do mesmo na reflexão a respeito das estruturas de OC na Arca do Gosto e a relação entre cultura e informação no âmbito da OC.

Em relação aos estudos terminológicos e linguísticos, estes foram apresentados a partir da análise das questões linguísticas acerca da OC na Arca do Gosto, como jogos de linguagem, significado de conceitos, seleção de termos preferenciais, aspectos culturais da linguagem.

A análise de domínio é por si uma área de estudo que relaciona informação e cultura – interação a qual esta tese se volta. Para Birger Hjørland (2017), tanto a

Ciência da Informação quanto a Organização do Conhecimento estão envolvidas com o processo de mediação de informação, conhecimento, documentos e cultura.

Enfim, a análise de domínio serve, entre outras coisas, de complemento para a aplicação do estudo de caso, que também integra a seleção de métodos de pesquisa abarcados nesse estudo, o que ocorre principalmente pelo fato de a análise de domínio permitir a reflexão referente a conteúdo vinculado a diferentes áreas.

1.6 Estrutura do trabalho

Este trabalho está organizado em 6 capítulos, incluindo a Introdução e Considerações Finais, que aliás são os capítulos 1 e 6, respectivamente. Além das Referências e Apêndice ao final do trabalho. Após a Introdução, a qual apresenta o projeto e metodologia utilizada, temos os capítulos se moldam da seguinte forma:

O capítulo 2 “Bases e diálogos em Organização do Conhecimento” visa apresentar um resumo dos pontos principais em relação às bases teóricas da Organização do Conhecimento, em especial os que se destacam em relação ao objeto de pesquisa.

O capítulo 3 “Catálogo Arca do Gosto e Slow Food: Contextualização do objeto de pesquisa” se propõe a apresentar o objeto de pesquisa – o catálogo Arca do Gosto e seu contexto de origem de forma mais minuciosa possível, evidenciando suas características: estrutura, formação, histórico e propósito. Além de discutir o papel da Arca do Gosto enquanto catálogo e produto de um movimento social, na educação e emancipação da população.

O capítulo 4 “Entre cultura, informação e conhecimento: Reflexões acerca da cultura alimentar brasileira” consiste em um capítulo de apresentação do referencial teórico relativo à cultura alimentar brasileira, e visa reunir um histórico e características de sua formação, além de trazer uma breve reflexão em relação a sua formação e papel na sociedade, a partir da literatura selecionada e estudada.

O capítulo 5 “Apresentação e discussão dos resultados”, apresenta, analisa e reflete os dados reunidos no estudo a respeito dos benefícios da Organização do Conhecimento para a Arca do Gosto e da mesma para a preservação da cultura

alimentar e disseminação da informação. Assim, traz os dados levantados na pesquisa em quadros de síntese (em apêndice).

E por fim, no capítulo 6, que corresponde às "Considerações finais", apresentamos as reflexões acerca dos resultados obtidos, pontuando-os e avaliando a sua aplicação como modelo para o domínio da cultura alimentar.

Encerrando o trabalho, temos as Referências, que são de praxe, e os Apêndices, que são compostos por quadros que abordam a esquematização das diferentes versões da Arca do Gosto, bem como o quadro que sintetiza a informação contida em todos anteriores e o quadro que traz proposta inicial para um SOC mais sofisticado, trazendo características de um glossário ao sistematizar conceitos e reduzir as inconsistências causadas por termos e categorias, repetições e ausência de padrão entre as versões.

2 BASES E DIÁLOGOS EM ORGANIZAÇÃO DO CONHECIMENTO

Alguns autores se referem a Organização da Informação e a Organização do Conhecimento como sendo sinônimos. Contudo, analisando a literatura a respeito, entendemos como campos distintos, pois até mesmo os próprios conceitos de informação e conhecimento são distintos. Hjørland (2012) esclarece que não há um consenso na área em relação a esse ponto, havendo aqueles que compreendem os campos como sinônimos e os que apontam divergências - posicionamento que tem a ver com os conceitos de informação e conhecimento, bem como o propósito dos sistemas, podendo alterar o conhecimento ou não.

Enquanto a OI tem a ver com a sistematização de dados, os quais apresentam potencial informativo ao serem organizados em um sistema de informação, a OC diz respeito aos usos da informação sistematizada e sua transformação em conhecimento, sendo que seus produtos configuram em SOC's, os quais podem estar inseridos no âmbito de um sistema de informação. Para Tennis, “organização do conhecimento é o processo de ordenação e representação de documentos enquanto organização da informação é o processo de ordenação e representação da informação, que compreende documentos e outras entidades consideradas informação” (TENNIS, 2008, p.102, tradução nossa).

Jorge Manuel Rias Revez e Carlos Guardado da Silva apontam para a aproximação existente entre a OI e OC:

Apesar dos debates terminológicos e epistemológicos (Hjørland, 2012), diferentes autores distinguem entre OI e Organização do Conhecimento (Brascher & Café, 2008). A primeira formulação diz respeito à organização e representação de objetos informacionais, enquanto a segunda se aplica às unidades de pensamento, aos conceitos, dando origem a sistemas de organização do conhecimento, isto é, estruturas conceptuais de representação do conhecimento, que acabam por ser essenciais para a própria representação da informação. A literatura tem mostrado uma utilização alargada do termo OI (Rodríguez Bravo, 2011; Frické, 2012; Park & Howarth, 2013; Chatterjee, 2017), bem como a presença desta designação em formação pós-graduada. Como se verá adiante, a realidade acaba por convocar ambas as perspectivas, em estreita articulação, pois a OI é indissociável para a Organização do Conhecimento, e vice-versa (REVEZ; SILVA, 2021, p.72).

Para evidenciar as diferenças entre OI e OC, é importante conceituar informação e conhecimento, pontuando suas diferenças. Nesse contexto, também é importante lembrar o conceito de dado, o qual está relacionado com os conceitos de informação e conhecimento.

Apesar de não existir um consenso a respeito dos conceitos de dado, informação e conhecimento, principalmente sobre o conceito de dado, é interessante trazer à tona definições que os diferenciam.

Sobre dado, Rafael Semidão (2014) destaca que este costuma ser tratado no plural - dados, definindo “como ‘fato’ ou ‘átomo’, um elemento bruto, desprovido de significação imediata. Algo perceptível e de baixo teor semântico” (SEMIDÃO, 2014, p.71). Ou seja, os dados por si não comunicam, são elementos neutros, os quais necessitam de interação para aquisição de potencial informativo.

Michael Buckland (1991) define informação em três fases: 1) informação como coisa, que se trata da característica de potencial de transmissão de conteúdo; 2) informação como processo, que diz respeito aos processos que envolvem o ato de informar; 3) e informação como conhecimento, que tem a ver com a capacidade de redução da incerteza. Tal posicionamento de Buckland em relação à informação, apesar de seguir uma fundamentação diferenciada, possui estreita relação com a questão que relaciona dado, informação e conhecimento.

O conhecimento por si, envolve a absorção de informação, e segundo Maturana e Varela, (1995, p.69): “[...] O produzir do mundo é o cerne pulsante do conhecimento, e está associado às raízes mais profundas de nosso ser cognitivo, por mais sólida que nos pareça nossa experiência [...]”. Para Tennis:

[...] organização do conhecimento é o processo de ordenação e representação de documentos, enquanto a organização da informação é o processo de ordenação e representação da informação, que compreende documentos e outras entidades consideradas informação [...] (TENNIS, 2008, p.102, tradução nossa).

Com a finalidade de ilustrar as diferenças entre Organização do Conhecimento e Organização da Informação, (VIGNOLI; SOUTO; CERVANTES, 2013, p.61) sintetizam o que é elucidado por (BRASCHER; CAFÉ, 2008), sobre a OC se referir ao mundo dos conceitos e trabalhar com tesouros, taxonomias e

ontologias, enquanto a OI se volta ao mundo dos objetos físicos e envolve a construção de resumos, índices, fichas catalográficas, etc. Ou seja, enquanto a OC está relacionada com a construção e organização de conceitos, a OI se aproxima mais da recuperação da informação.

Entendemos que quando Buckland (1991) define a informação em três fases, ele está se referindo às fases que passam pela informação e não ao contrário. Afinal, apesar de dado, informação e conhecimento serem conceitos diferentes, para a construção de cada um desses elementos, o acesso à informação se faz essencial. Destacamos que da mesma forma que estes conceitos podem se misturar, os sistemas de informação e SOCs também podem ser confundidos, sendo muitas vezes tratados como sinônimos.

Enquanto os sistemas de informação se referem a construções fixas, os SOCs possuem estreita relação com o meio o qual os influencia. Embora ambos sejam constituídos de lógica, os sistemas de organização do conhecimento costumam ser inseridos em sistemas de informação, sendo alguns exemplos de SOCs: dicionários, taxonomias, ontologias e classificações.² Há nesse ponto, a existência de inconsistências na área, pois as ferramentas que se caracterizam como SOCs também são mencionadas na literatura como instrumentos de organização da informação, sendo mais comum se referir a elas dessa forma quando descontextualizadas de um sistema de informação.

Sobre os sistemas de informação, Hanne Albrechtsen e Elin Jacob (1997) concordam com o posicionamento de que estes não são apenas representação de consenso, mas sim um meio de acomodar as dissidências existentes entre as várias comunidades envolvidas.

Sendo o campo da OC delimitado pelos estudos que envolvem os conceitos, é importante destacar de que se tratam os mesmos. Para Dahlberg (1978, p.102), “conceito é constituído de elementos que se articulam numa unidade estruturada”. Ela esclarece ainda, que “[...] os elementos contidos nos conceitos gerais encontram-se nos conceitos individuais, sendo, portanto, possível reduzir os

² Sobre a classificação, é interessante destacar que para Hagar Espanha Gomes (2017), a classificação é hoje uma área de conhecimento independente.

conceitos individuais aos gerais e ordená-los de acordo com os conceitos gerais” (DAHLBERG, 1978, p.102).

Uma das chaves para compreender os limites entre OC e OI é saber identificar um conceito, o que é trazido pelos SOCs - como tesouros, taxonomias e ontologias -, que aliás, também são instrumentos de representação da informação, pois atuam como substitutos aos objetos/conceitos classificados. Embora não seja algo tão simples na prática, pois há diversos fatores que podem contribuir para incoerências, a intangibilidade dos conceitos, em contraponto com a natureza sólida da informação é uma realidade que permite a distinção dos mesmos. Conforme Dahlberg, (1978, p. 102), “[...] todo enunciado sobre objetos contém um elemento do respectivo conceito. [...] é formulando enunciados sobre os atributos necessários ou possíveis dos objetos que se obtêm das características dos respectivos conceitos”. O que também reitera a ligação tênue entre informação e conhecimento, tanto no que se refere ao significado quanto à constituição do próprio ciclo do conhecimento. Conforme Barité (2001), o conhecimento se concretiza a partir da informação e ao ser socializado se transforma novamente em informação. Tal premissa destaca o ciclo infinito do conhecimento, do qual a socialização faz parte.

Nesse sentido, Guimarães (et al, 2019, p. 29) pontuam que a informação e o conhecimento estão diretamente relacionados à cultura, de modo que na OC a cultura é denotada por meio de dois conceitos trabalhados por Clare Beghtol (2002b): garantia cultural e hospitalidade cultural. Mario Barité (2019a) acredita que a garantia cultural é capaz de assumir, entender ou interpretar o conhecimento, bem como de criar seu próprio universo semântico, se trabalhada de forma a entender os valores, crenças e as particularidades dos grupos com os quais se relaciona. Clare Beghtol (2002a; 2005) atenta para a existência de problemas éticos na construção de SOCs, e pontua que a garantia cultural se relaciona com o campo da ética à medida que valoriza as culturas de diferentes grupos através da seleção dos melhores campos, termos e categorias para um determinado SOC, o que é proporcionado pelos profissionais da informação e usuários desses sistema.

Sobre a forma de organização da OC, Birger Hjørland (2003), destaca que a esta envolve dois tipos de organização: a organização intelectual, a qual está relacionada a construção de conceitos, sistemas e teorias e a organização social, a

qual está presente em elementos como profissões e disciplinas. A partir de sua visão, Hjørland (2003, p. 88) acredita que os principais elementos que envolvem a OC são a divisão social do trabalho; instituições sociais; linguagens e símbolos; sistemas conceituais e teorias; literaturas e gêneros. O autor acredita ainda que há carência de estudos sobre termos fundamentais da OC, como:

- Concepts
- Criteria for class inclusion
- Meaning
- Indexing
- Semantic relations
- Subjects
- Subject access points (“SAPs”), and so forth (HØJRLAND, 2003, p.88).³

Assim, é interessante destacar que como o próprio Hjørland (2009) afirmou, alguns conceitos carecem de maior aprofundamento, havendo certas diferenças na percepção de algumas abordagens. No caso, tais diferenças não configuram exatamente em discordâncias, mas sim em complemento. Enquanto Dahlberg (1978) vê os conceitos como unidades do conhecimento, de forma mais intelectual, Hjørland (2009) os traz para o âmbito social ao colocá-los como construções sociais assimiladas a partir da compreensão do contexto.

Ao explorar o impacto social na OC, sobretudo no desenvolvimento de elementos básicos para a organização intelectual do conhecimento, Hjørland nos proporciona refletir a respeito da pertinência da aplicabilidade da OC em contextos distintos, como a web. Aliás, a aplicabilidade da OC em sistemas web é mencionada

³ - Conceitos
- Critérios para inclusão de classe
- Significado
- Indexação
- Relações semânticas
- Assuntos
- Pontos de acesso do assunto (“SAPs”), e assim por diante (HØJRLAND, 2003, p.88, tradução nossa).

por García Gutiérrez e Martín-Ávila, (2014), que destacam a importância da ética transcultural nesse contexto. Essa questão nos suscita investigar as influências das novas mídias sobre a OC, posto que há grande influência do contexto social na definição de conceitos, e as novas mídias representam atualmente um novo núcleo social, inclusive proferindo comportamentos.

2.1 Organização do Conhecimento, pensamento crítico e sociedade

A OC enquanto campo de estudo, se volta à construção e aplicação de SOCs e o uso de instrumentos voltados à disseminação do conhecimento no âmbito desses sistemas. Nesse sentido, o campo se volta de forma mais ampla, para todos os processos que envolvem a aquisição e transmissão de conhecimento. Hjørland delimita a área de alcance da OC:

A Organização do Conhecimento trata da divisão social e mental do trabalho, a organização das universidades e outras instituições de pesquisa e educação superior, a estrutura das disciplinas e profissões, a organização social da mídia, a produção e disseminação do conhecimento etc (HJØRLAND, 2008, p. 86).

Ou seja, a OC está estritamente relacionada com a estruturação da sociedade e de seu saber, com destaque ao papel social do campo e sua importância para o desenvolvimento das diversas áreas, o que é proporcionado pelo estudo de processos cognitivos relativos ao contexto social e pelo desenvolvimento histórico (HJØRLAND; ALBRECHTSEN, 1995).

Nesse contexto, forma-se uma “[...] interação entre as estruturas do domínio, os indivíduos e o nível social” (HJØRLAND; ALBRECHTSEN, 1995, p. 409, tradução nossa), o que aproxima a OC da cultura, a qual segundo Vandenberghe (2016) deve ser compreendida como um poder causal capaz de romper círculos de dominação por meio de representações simbólicas da realidade, invocações normativas de princípios e valores, as quais são reguladoras.

Entendemos que a alienação, maior ameaça para que cheguemos a uma sociedade emancipada e com domínio da competência informacional, pode ser controlada por meio do uso de SOCs ou instrumentos de organização do conhecimento, pois conforme Olson (2002) tais instrumentos não são neutros, há a possibilidade de reconhecer os saberes e cultura. Marilena Chauí (1983, p.80) acredita que “[...] a transformação deve ser simultaneamente subjetiva e objetiva: a

prática dos homens precisa ser diferente para que suas ideias sejam diferentes”.

Assim como a teoria crítica explicitada pelos pensadores da Escola de Frankfurt discute a quebra de padrões de dominação social, a teoria crítica no âmbito da OC também se volta para a aplicação de seus instrumentos de modo a contribuir com essa quebra de padrões, pois uma vez que tais instrumentos não são neutros, estes devem ser utilizados com coerência e propósito, a fim de não alimentar padrões politicamente incorretos. Para Manhique; Casarin (2019, p.5). “Estes aspectos reforçam a necessidade de estudos críticos que reflitam a representação e organização do conhecimento como ferramenta social e culturalmente construída”.

Em relação à aplicação da OC, Britto (2017) acredita que devemos considerar as observações feitas por Burke (2003), que destaca a ocupação dos antigos em preservar, classificar e representar o conhecimento através de sistemas, o que para ele torna a explicação do conhecimento compreensível. Nesse sentido, os instrumentos de OC devem ser direcionados para que o conhecimento se perpetue livremente, sem os ruídos ou influências de processos alienatórios. Para Marilena Chauí:

A alienação não é um processo ou o processo social como um todo. Não é produzida por um erro da consciência que se desvia da verdade, mas é resultado da própria ação social dos homens, da própria atividade material quando esta se separa deles, quando não podem controlá-la e são ameaçados e governados por ela. A transformação deve ser simultaneamente subjetiva e objetiva: a prática dos homens precisa ser diferente para que suas ideias sejam diferentes (CHAUÍ, 1983, p.80).

Assim, concordamos com Olson (2002) em seu posicionamento de que os esquemas e instrumentos de classificação devem contemplar as diferentes realidades para viabilizar a inclusão dos diferentes grupos sociais, sobretudo os marginalizados. De modo que o posicionamento assumido na tarefa de organização do conhecimento pode contribuir ou não para o favorecimento de certos fatores sociais, a depender da postura adotada pelo sistema.

Para Martínez-Ávila; Ferreira e Magro (2015) o uso de histórias e contra-histórias pode tanto servir para dar voz a grupos marginalizados, como construir realidades alternativas tão artificiais quanto as oficiais. Nesse sentido, os SOCs devem compreender o contexto e características dos elementos envolvidos no

mesmo, pois a classificação atribuída e os termos utilizados possuem impacto social e influenciam diretamente os grupos envolvidos.

Os SOCs são produtos sociais altamente envolvidos e reveladores da forma como uma sociedade se organiza, e de seus valores. Bem como são capazes de inserir determinados valores à sociedade da qual fazem parte, de modo que o pensamento crítico deve estar presente em todos os processos de organização do conhecimento, sendo observado de forma acurada.

Logo, o campo da OC abarca três dimensões: epistemológica, aplicada e cultural, conforme mencionado por Guimarães (2015), que também esclarece que enquanto a dimensão epistemológica volta-se para a consolidação de teorias, metodologias, paradigmas e escolas de pensamento; a aplicada, se relaciona ao avanço tecnológico e ao de desenvolvimento de novos instrumentos; e por último, a cultural, está voltada aos contextos, comunidades e sujeitos que interagem com a OC.

Aliás, as dimensões aplicada e cultural da OC são as que mais se relacionam à análise de domínio - de modo que esta se aplica bem como método em estudos que se debruçam sobre tais dimensões - pois se voltam a questões socioculturais, relativas a tempo, local e ferramentas envolvidas com os processos de produção, divulgação e assimilação da informação, o que vai ao encontro da proposta da análise de domínio, que conforme Hjørland e Albrechtsen (1995) se debruçam a entender as funções implícitas e explícitas da informação e comunicação.

Nesse sentido, Olson (2009) ressalta a importância da ética no âmbito da OC, em virtude de lidar com questões como padrões de assunto, educação, poder nas instituições e efeitos da globalização, o que traz sérias implicações para a qualidade e equidade de acesso à informação.

Desse modo, a OC é um campo que mutuamente se constrói a partir de convenções sociais, também possui impacto sobre a eleição de tais convenções, pois os elementos evidenciados pelos instrumentos de organização do conhecimento tem grande alcance comunicacional e influência social. Ou seja, os padrões utilizados nos instrumentos de organização do conhecimento tendem a ter seu uso estendido para outras esferas e contextos sociais, o que reitera o fato de

que se bem amparada, a organização do conhecimento pode contribuir para o rompimento de estruturas de dominação e direcionamento a caminhos rumo à emancipação dos que nela se sustentem.

Para Milani e Guimarães (2014/2017) ao utilizar a linguagem para representar a informação, o profissional pode fazê-lo de forma tendenciosa ainda que inconscientemente, pois cada um carrega consigo suas crenças e vivências, o que pode ocasionar em vieses sistêmicos que interferem na recuperação da informação e na representatividade dos grupos envolvidos, pois nem a informação e nem nós somos neutros. Isso destaca a importância de que o desenvolvimento de SOCs esteja alinhado ao contexto e a par das lacunas sociais. Em consonância, García Gutiérrez e Martín-Ávila (2014) acreditam que o papel dos organizadores do conhecimento – arquivistas, bibliotecários, documentalistas... - se tornou mais importante após as narrativas tornarem-se digitais, pois passou a ser necessário redefinir suas funções e responsabilidades éticas e políticas. Mai lembra que um consenso na Organização do Conhecimento é o fato de a mesma “[...] ter como objetivo a pluralidade e a diversidade” (MAI, 2016, p. 329, tradução nossa).

2.2 Das polaridades do conceito de conhecimento e o campo da Organização do Conhecimento

Ao longo do tempo a conceituação de conhecimento passou por diferentes definições a partir da visão de diversas áreas, mesclando-se em alguns momentos com o conceito de informação. Cezar Luís Seibt (2017) lembra que os estudos relativos ao conhecimento estão presentes em diversas áreas, porém de formas distintas: na filosofia o objeto é o próprio conhecimento, enquanto as ciências lidam com objetos do conhecimento. Para ele, é preciso focar no conhecimento a fim de compreender seu âmago - o conhecer do conhecer -, onde o conhecimento é objeto do conhecimento.

A OC se debruça tanto sobre os estudos que envolvem o conhecimento enquanto objeto quanto os de objetos do conhecimento. Conforme mencionado, o conhecimento não é objeto de estudo de uma área exclusiva, ainda que a OC e a Ciência da Informação o aborde de forma direcionada, estas não detêm todo o saber relativo ao conhecimento. Aliás, mesmo nesse âmbito há uma pluralidade que

abarcas diferentes teorias e contextos, o que desmistifica a noção de senso comum acerca do conhecimento, como ressalta Morin:

A noção de conhecimento parece-nos una e evidente. Mas, desde que a questionamos, ela se fragmenta, diversifica-se, multiplica-se em inúmeras noções, cada uma gerando uma nova interrogação [...] Assim, desde um primeiro olhar superficial, a noção de conhecimento despedaça-se. Caso se queira tentar considerá-la em profundidade, torna-se cada vez mais enigmática. Ela é um reflexo das coisas? Construção do espírito? Desvelamento? Tradução? Que tradução? Qual é a natureza do que traduzimos em representações, noções, teorias? Captamos o real ou apenas a sua sombra? (MORIN, 2015, p.16-17).

A partir das diferentes interpretações, entendemos que o conhecimento se destaca por sua relação entre dois pólos, “[...] instaurando uma dicotomia entre mente e mundo” (SEIBT, 2017, p.340). O que faz com que os conceitos acerca do conhecimento oscilem entre as diferentes fases de seu ciclo, variando entre a absorção e disseminação do conhecimento. A OC se volta para a estruturação do conhecimento e sua disseminação, ou seja, estudo de elementos que proporcionem o maior alcance do conhecimento através de sua representação. Para Seibt, “Conhecimento é sempre conhecimento de algo. Não temos uma essência chamada ‘o’ conhecimento” (SEIBT, 2017, p.342). O autor acredita ainda que tratar a respeito do conhecimento não implica em se ter a intenção de eliminar o problema que envolve o conhecimento, pelo contrário, sempre trará questionamentos a seu respeito (SEIBT, 2017).

Assim, a OC não possui a proposta de eliminar ou responder a todas as questões que envolvem o conhecimento, mas volta-se à sistematização e estruturação do conhecimento a fim de potencializar os efeitos de seu papel, através de sua harmonização com o meio em que está inserido, cultura e estudo epistemológico - o que é fundamental para uma área que tem o conhecimento como núcleo. Conforme foi destacado por Morin (2015), a dimensão epistemológica é indispensável em estudos do conhecimento. Para ele, o conhecimento se destaca enquanto “fenômeno multidimensional, de maneira inseparável, simultaneamente físico, biológico, cerebral, mental, psicológico, cultural, social” (MORIN, 2015, p.18). Dessa forma, a OC aborda o conhecimento por meio de sistemas complexos e interrelacionados de estruturas sócio-cognitivas de signos, que comunicam um

significado dentro de um contexto social, de modo que um domínio do conhecimento é um campo de demarcação do saber (THELLEFSEN; THELLEFSEN, 2004).

2.3 Sistemas de Organização do Conhecimento

A OC enquanto campo de estudo voltado para as estruturas de organização do conhecimento no âmbito de sistemas de informação, sejam eles digitais ou analógicos, se constrói a partir de SOCs. Para Carlan e Medeiros (2011, p.54) os mesmos “são sistemas conceituais semanticamente estruturados que contemplam termos, definições, relacionamentos e propriedades dos conceitos”. Apesar de tais instrumentos possuírem particularidades, diferenciando-se uns dos outros, costumam ser confundidos devido ao objetivo em comum de sistematizar o conhecimento. Além disso, devido às suas características, os SOCs costumam estar embarcados em sistemas de informação.

Para Hjørland (2003), os métodos de OC são também métodos de construção de SOCs, os quais envolvem processos de indexação e classificação, sendo alguns exemplos de métodos por ele descritos: normalização; métodos qualitativos; métodos quantitativos; métodos baseados em instituições; métodos bibliométricos, entre outros. Fulvio Mazzocchi (2019), lembra que outro aspecto dos SOCs é como estes se relacionam com os padrões mentais humanos (hierárquicos e horizontais) e como fazem uso de processos de categorização e classificação (hierárquicas e transversais), a fim de lidar com as mudanças constantes.⁴

Enquanto as taxonomias, são classificações com estruturas hierárquicas, os tesauros se voltam para a padronização de termos específicos de um domínio, e as ontologias dizem respeito ao agrupamento de termos por relações semânticas. O uso desses instrumentos varia conforme o contexto e propósito, e pode ser mesclado, dependendo do sistema onde serão aplicados. Ambos instrumentos de representação do conhecimento possuem em comum o fato de se tratarem de ferramentas muito próximas à questões socioculturais.

⁴ Marcia Lei Zeng (2008) pontua os agrupamentos principais de SOCs e alguns exemplos dos mesmos: listas de termos (listas, dicionários, glossários); modelos de metadados (arquivos de autoridade, diretórios, gazetistas; classificação e categorização (taxonomias, esquemas de classificação, esquemas de categorização, cabeçalhos de assunto); modelos de relacionamento (tesauros, redes semânticas, ontologias).

Enfim, há semelhanças e diferenças entre ambos, embora taxonomias e tesouros possuam características mais próximas:

Currás (2010, p. 74) contextualiza algumas semelhanças entre tesouros e taxonomias, a saber: - Os dois sistemas servem para a sistematização do conhecimento, por meio dos métodos lógicos e coerentes, assim como os métodos científicos que se estabelecem segundo normas prefixadas. - São considerados como sistemas pré-coordenados e pós-coordenados de termos de linguagem documentária. - São sistemas que influenciam o desenvolvimento da ciência, da pesquisa e da inovação. Entre taxonomia e tesouro são discutidas algumas de suas diferenças, estando as principais baseadas em Currás (2010, p. 75): - Quanto à sistematização e desenvolvimento desses sistemas, enquanto a taxonomia é desenvolvida por meio da tecnologia para oferecer a estruturação dos conceitos, os tesouros podem ser desenvolvidos tanto manualmente como através dos elementos computacionais, este último influencia a criação de tesouros automáticos. - Quanto aos fins de utilização, enquanto as taxonomias são utilizadas pelos profissionais de tecnologia da informação, os tesouros são considerados pertencentes às práticas dos estudos terminológicos (NASCIMENTO; PINHO, 2019, p.115-116).

As ontologias, por sua vez, são formadas por relações conceituais, que podem complementar o trabalho de tesouros e taxonomias. Moreiro González (2011) aponta a possibilidade de aproveitamento de ontologias para melhor desempenho na construção dos tesouros, especialmente em meio web. Da mesma forma, o uso de instrumentos de organização da informação de menor complexidade como listas e glossários também podem amparar e facilitar o trabalho de elaboração de instrumentos mais complexos e adaptados à web, como tesouros, taxonomias e principalmente, ontologias. É interessante ressaltar que “[...] as ontologias e taxonomias são sistemas de indexação que agem e que possuem sua essência em e para sistemas web” (VIGNOLI; SOUTO; CERVANTES, 2013, p.67). Em relação a isso, Carlan e Medeiros complementam:

A infraestrutura que dá suporte ao desenvolvimento dos SOC requer, antes de tudo, uma análise das necessidades dos usuários dos sistemas; a identificação do tipo de SOC apropriado e o desenvolvimento do hardware e do software adequado à arquitetura de rede, sua integração e manutenção. Portanto, pode-se dizer que sistema de organização do conhecimento é uma denominação nova para as linguagens documentárias que agregam elementos incorporados nas inovações tecnológicas da era digital (CARLAN; MEDEIROS, 2011, p 55).

Para Moreiro-González et al (2004, p.2, tradução nossa), isso ocorre pois “as redes semânticas são um meio comum de representar o conhecimento no âmbito da

inteligência artificial”. Em relação à proximidade entre taxonomias e ontologias, Vital e Café (2011b) destacam que enquanto as taxonomias têm a finalidade de facilitar a recuperação da informação, as ontologias buscam firmar consensos linguísticos. De acordo com Moreiro González (2011), estas também são responsáveis por tornar clara a estrutura dos conceitos de um domínio mediante hierarquia. Para as autoras:

[...] Ontologias representam o conhecimento de um dado domínio em forma de uma rede relacional, intencional, onde as relações se sobrepõem aos possíveis ‘estados da coisa’. As ontologias podem ser consideradas mais complexas que as taxonomias, levando em consideração que não se limitam aos relacionamentos taxonômicos adotados na ordenação de classes e subclasses, estabelecendo outros tipos de relações semânticas, como as de associação, derivadas da explicitação das características dos conceitos (VITAL; CAFÉ, 2011b, p. 126).

Enfim, tesouros, taxonomias e ontologias são SOC's que se fazem necessários aos sistemas de informação por proporcionarem uma verificação a respeito dos significados dos conceitos neles elencados, e para isso, devem se valer dos usos atribuídos a tais conceitos. Dessa forma, a OC é um ponto importante para a descrição dos conceitos, pois a estrutura em que estes são apresentados influencia em sua compreensão e o significado que pretendem transmitir.

Sobre as classificações e seu papel na OC enquanto SOC, destacamos sua relevância na descrição e construção de conceitos, por meio de seus esquemas próprios. Independente do tipo, toda classificação tem por base a definição de conceitos.

2.4 Reflexões sobre linguagem, Organização do Conhecimento e cultura

A linguagem é dos componentes que compõem uma cultura, sendo ao mesmo tempo parte e instrumento necessário à existência da cultura, pois é elemento essencial para sua perpetuação. Aliás, trata-se de um campo que possui grande abrangência, visto que compreende tanto as linguagens estruturadas em línguas, quanto às demais, pois apesar de distintas, o conceito de língua está contido no de linguagem “[...] a linguagem é uma faculdade, a língua é aquilo que permite o exercício de tal faculdade [...] o exercício da linguagem repousa numa faculdade que nos é dada pela Natureza, ao passo que a língua constitui algo adquirido e convencional” (SEVERO, 2013, p.83).

Nesse sentido, independente da forma que se apresenta, a linguagem é base no processo de comunicação, pois permite a manifestação de ideias, anseios, crenças, saberes etc. Formada pelo meio e para o meio, a linguagem é capaz de transmitir características relativas à formação das culturas, se apresentando comumente por meio da língua - a qual passou a ser analisada como uma instituição social e parte da cultura, a partir do desenvolvimento da sociolinguística (FREIRE, 2003, p.41).

No Brasil, a própria formação da língua revela as estruturas de dominação que houveram na construção da identidade cultural do país e da forte interação entre distintas culturas no desenvolvimento da cultura brasileira, o que é evidenciado ainda que de forma velada, por meio de expressões, fonemas, e atribuição de nomenclatura, tendo sido os elementos indígenas utilizados como meio de dominação pelo colonizador, conforme pontuado por Maria Cândida Barros (et al, 1996, p.192) ao mencionar que a língua geral foi construída pelo colonizador como forma de se apropriar de traços culturais transformando-os em elemento chave para impor seu modo de vida. Compreender a forma como a língua se construiu é fundamental para a elaboração de SOCS, pois conforme sugere Michèle Hudon (1997), as línguas refletem o comportamento de uma sociedade.

Enfim, ao mesmo tempo que se faz essencial para garantir sua salvaguarda, a língua reflete a formação de uma cultura, suas particularidades e valores. Desse modo, entender a respeito de uma língua é entender uma cultura e vice-versa - o que se torna essencial na construção de SOCs -, visto que estes devem considerar as questões culturais para sua elaboração, a fim de evitar a mera hierarquização de conceitos, conforme sugerido por Olson e Schlegl (2001), o que promove padronização e ignora questões importantes inerentes às culturas locais.

À medida que a cultura brasileira se formou a partir da união de outras culturas, cultivá-las significa de alguma forma contribuir para a conservação da cultura brasileira. Assim, preservar a cultura dos povos originários, negros e portugueses é de alguma forma, preservar a cultura brasileira. Da mesma forma, preservar a cultura brasileira está relacionada com a perpetuação dessas culturas.

Assim como uma cultura não deve ser engessada, também não deve ser trocada, copiada, padronizada ou manipulada. As culturas coexistem entre si. O fato

de estas terem se miscigenado dando origem a uma nova cultura, distinta das anteriores e ao mesmo tempo com traços semelhantes, não anula uma ou outra. Trata-se de processos relativos às culturas, que por si são dinâmicas - e que justamente por esse motivo, devem ser cuidadas para que não se tornem manipuláveis ou reféns de outros fenômenos, colocando sua identidade e existência em risco.

A linha entre as transformações inerentes às culturas e as ameaças ocasionadas pela transcultura e cultura de massa é muito tênue. Quando tratamos de cultura brasileira, temos uma identidade que se dá por meio de aspectos semelhantes, comuns a todo o território nacional. Ao mesmo tempo, há particularidades em diversas localidades, indicando a coexistência de outras culturas junto à cultura brasileira. Nesse caso, a OC deve se articular diante de tais variáveis, a fim de representá-las da melhor forma possível, traduzindo inclusive sua coexistência. Rodrigo Sales lembra que os SOCs representam um domínio do conhecimento com a finalidade de recuperar a informação e se constituem a partir da sistematização de relações semânticas, conforme compreendem Bräscher e Café (2010), ele ilustra ainda alguns exemplos de SOCs elencados por Hodge (2000), como: sistemas de classificação, cabeçalhos de assunto, arquivos de autoridade, taxonomias, vocabulários controlados, tesouros, mapas conceituais, redes semânticas e ontologias (SALES, 2018).

A própria estrutura linguística evidencia fatores importantes de serem considerados pela OC, e trazem consigo uma forma de classificação prévia. A exemplo, Ana Paula Silva destaca que a classificação terminológica de grupos de animais e plantas, por exemplo, se dá de forma peculiar em línguas indígenas brasileiras como o tupinambá. No tupinambá, uma mesma categoria apresenta espécies diferentes, articuladas por uma forma de raciocínio chamada por Claude Lévi-Strauss de lógica do sensível, pois seguem características como cheiro, sabor, dureza, duração, cor, o emprego, aparência das folhas, flores, frutos etc (SILVA,2019).

Enfim, estes fatores devem ser considerados ao se construir um SOC, pois “os padrões dos Sistemas de Organização do Conhecimento (SOCs) não surgem num vazio, mas estão intimamente relacionados às formas de organizar o mundo

que são, sobretudo, culturais” (GAUDÊNCIO, et. al., 2021, p. 503). Assim, não há uma forma única de se classificar, mas a melhor maneira deve estar alinhada à cultura sobre a qual se está a tratar e deve buscar na mesma os elementos necessários para um resultado efetivo, da mesma forma, os SOCs podem influenciar na propagação da cultura, a depender de como são construídos e divulgados.

Nesse sentido, é possível afirmar que não há uma estrutura classificatória melhor ou pior para a Arca do Gosto, mas que melhor se alinhe com seu propósito e cultura na qual está inserida. Ou seja, não é possível avaliar ou propor um SOC sem conhecer profundamente o meio sob o qual este se refere, pois a OC está profundamente atrelada à cultura.

No caso da Arca do Gosto, por trata-se de uma catálogo voltado à cultura alimentar, faz-se crucial a compreensão da estrutura lógica e funcional do sistema culinário brasileiro, bem como dos sistemas culinários das demais culturas que coexistem junto à cultura brasileira, que dela fazem parte ou à ela contribuíram de alguma forma. Lembrando que por vezes, as culturas não se anulam, mas coexistem, sendo este o caso da cultura brasileira, o que fica evidente quando nos voltamos para sua culinária - tão diversa, peculiar e ao mesmo tempo congruente.

A relação entre movimentos sociais e OC é muito tênue, pois esses também são produtores de conhecimento. Inclusive, o próprio Slow Movement, desencadeado pelo Slow Food, proporcionou a ideia de *slow information* atrelada aos sistemas de informação, conforme (FEINBERG, 2016).

Melanie Feinberg também evidencia a proximidade entre linguagem, informação, conhecimento e cultura ao refletir sobre a organização de um mesmo item em supermercados de países diferentes. A autora relata que na maioria dos supermercados da Carolina do Norte, nos EUA, os macarrões instantâneos ficam agrupados no corredor relativo a macarrão, no qual também há molho de tomate. Contudo, algumas outras massas são agrupadas em outro corredor, de produtos asiáticos. Para a autora, essa organização revela muito sobre o que é compreendido como macarrão naquele contexto social, ou seja, sobre o conceito de macarrão (FEINBERG, 2016).

Essa questão elucida o que é defendido por Mai (2019), de que os sistemas de informação não são neutros, e que o foco atribuído deve estar nas

consequências e possibilidades dos mesmos. Ademais, para ele a “classificação deve ser entendida de forma mais profunda para esclarecer que as categorias fazem parte da cultura, da cognição e da linguagem, além de servirem de base para a interação com a informação através de catálogos, motores ou redes sociais” (MAI, 2019, p.153, tradução nossa).

Enfim, os sistemas de informação representam instrumentos de poder à medida que proporcionam compreender o contexto em que estão inseridos e são moldados por ele. Podendo contribuir para avanços sociais, se forem trabalhados para essa finalidade, a fim de proporcionar a emancipação da sociedade envolvida, o que coincide com o alcance da sabedoria. Martin Frické (2018) ressalta que a sabedoria consiste no conhecimento amplo, relacionado ao modo de agir e aplicável a questões práticas e éticas, bem como entender os objetivos mais importantes e como atingi-los; como saber identificar limitações, perigos e oportunidades; refere-se a agir de acordo com o conhecimento que possui e não ignorá-lo, etc.

Nesse aspecto a Arca do Gosto revela seu potencial para provocar mudanças sociais positivas, pois em sua proposta reside o desejo de preservação da cultura alimentar e da biodiversidade, em direção à emancipação social - a qual apenas é possível atingir quando se avança muito na espiral de informação, à nível de se produzir de fato, sabedoria. Compreendemos que não trata-se apenas de uma hierarquia estática como ressaltado por Frické (2018), mas de uma espiral, pois há constante interação e movimento entre os elementos dado, informação, conhecimento e sabedoria, num ciclo que não deve ter fim, conforme será retomado adiante.

2.5 Reflexões a respeito da relevância da Organização do Conhecimento e da comunicação para questões sociais, a partir do contexto da Arca do Gosto

A Arca do Gosto faz parte de uma proposta maior que visa conscientizar a população local a respeito da preservação de sua cultura alimentar. Nesse sentido, seu conteúdo está diretamente relacionado com questões como fome, conservação ambiental, igualdade social, e muito mais, evidenciando o potencial e o papel social do conhecimento e dos SOCs.

Paul Otlet (2018) destacou, no século XIX o papel de impacto que a informação e o conhecimento podem exercer em uma sociedade, tendo acreditado que o acesso à informação poderia contribuir para a paz mundial.

Nesse sentido, é interessante destacar que a OC possui em seu âmago os elementos essenciais para o aperfeiçoamento e melhor alcance comunicacional dos sistemas de informação no meio web, assim como tais sistemas são primordiais ao desenvolvimento da OC, visto que as origens da idealização da própria internet remonta às ideias de Paul Otlet (2018), onde o mesmo menciona os desafios que seriam enfrentados na transição do meio analógico para o digital, quando prevê as mudanças que ocorreriam com os jornais ao acompanharem essa nova forma de transmissão de conteúdo, destacando a característica de transmissão ao vivo da internet e de compartilhamento, peculiar à Ciência da Informação e OC: “[...] Pode-se imaginar o telescópio elétrico, que permita ler em casa livros expostos na sala *‘teleg’* das grandes bibliotecas, ler as páginas solicitadas antecipadamente. Este será o livro telefotografado” [...] (OTLET, 2018, p.370-371). Dessa forma, trazer os elementos de representação da informação e do conhecimento para esse âmbito é essencial.

A OC de fato se consolidou através da atenção voltada à sociedade, tendo como importante legado o trabalho de Paul Otlet, um dos precursores da documentação - a qual, de certa forma amparou o desenvolvimento da OC. A esquematização e recuperação de conteúdo proporcionada por SOCs, e a disseminação da informação e do conhecimento, de fato a levou a OC à expansão, tanto que atualmente a ISKO - Sociedade Internacional para a Organização do Conhecimento, atua junto a instituições importantes no rompimento com desigualdades como a UNESCO - Organização das Nações Unidas para Educação, Ciência e Cultura, de acordo com o que foi pontuado pela própria instituição (ISKO, 2021).

A relação entre o conhecimento e educação para o desenvolvimento da sociedade de forma justa foi evidenciada por Paul Otlet em sua proposta da Cidade do Conhecimento, a qual é baseada em 6 eixos: documentação mundial; universidade mundial; união mundial das associações internacionais; exposição universal permanente; cidade mundial; centro da vida internacional; centro de

turismo mundial; enfim, a Cidade do Conhecimento demonstra que quando o conhecimento é usado com sabedoria, este é capaz de mudar as estruturas ao seu redor, sendo que uma vez aplicado a todos os setores, passa a estar a serviço dos cidadãos (PEREIRA; SONTAG, 2018). Aliás, a Cidade do Conhecimento de Paul Otlet possui uma proposta relativamente semelhante à prática da ONU e de todos os órgãos a ela relacionados, pois trabalham para melhoria das cidades em nível mundial, o que apenas é possível a partir da disseminação do conhecimento através da educação.

Dessa forma, o conhecimento é fundamental para o desenvolvimento da educação, a qual tem importante influência na construção das sociedades. Edgar Morin (2000), em seu livro *Sete Saberes Necessários para a Educação do Futuro*, pontua o valor do conhecimento e suas nuances:

O desenvolvimento do conhecimento científico é poderoso meio de detecção dos erros e de luta contra as ilusões. Entretanto, os paradigmas que controlam a ciência podem desenvolver ilusões, e nenhuma teoria científica está imune para sempre contra o erro. Além disso, o conhecimento científico não pode tratar sozinho dos problemas epistemológicos, filosóficos e éticos (MORIN, 2000, p. 21).

Daí a importância da transdisciplinaridade na educação formal e informal. Segundo Santos (2008, p. 75) “[...] o conhecimento transdisciplinar associa-se à dinâmica da multiplicidade das dimensões da realidade [...]”, que, aliás, envolve o diálogo entre o saber científico e tradicional, o que se faz necessário para romper padrões e levar conhecimento onde mais carece do mesmo. Moacir Gadotti (2000) também enfatiza a transdisciplinaridade como uma das categorias da literatura pedagógica que melhor compreendem as perspectivas atuais e futuras para a educação. Sobre as relações entre os campos de comunicação, informação e educação, ele reflete:

[...] A informação deixou de ser um área ou especialidade para tornar-se uma dimensão de tudo, transformando profundamente a maneira como a sociedade se organiza, inclusive no seu modo de produção. Quais as consequências para a educação, para a escola, para a formação do professor e para a aprendizagem? Consequências da obsolescência do conhecimento. Como fica a escola diante da pluralidade dos meios de comunicação? Eles nos abrem os *novos espaços da formação* ou irão substituir a escola? (GADOTTI, 2000, p.36).

Em consonância com a agenda 2030 da ONU, a Arca do Gosto enquanto sistema de informação, coopera para o alcance dos objetivos da agenda, sobretudo para o objetivo 2 “Fome zero e agricultura sustentável” (ONU, 2016), ao qual está diretamente relacionada. Inclusive, o projeto “Pró-Semiárido”, que é uma iniciativa do governo do Estado da Bahia, com apoio do FIDA, se destacou como a melhor iniciativa na área de agricultura familiar na América Latina. O projeto “Slow Food na Defesa da Sociobiodiversidade e da Cultura Alimentar Baiana” do Slow Food, também se insere no âmbito do “Pró-Semiárido” (SLOW FOOD, 2020). Para o FIDA:

[...] todo ser humano tem o direito de acesso a três refeições por dia, todos os dias do ano, de forma saudável, livre de agrotóxicos, colorida de variedades locais, como a comida da vovó: apimentada de sabores, recheada de aromas, com uma pitada de tradição e memória afetiva, compartilhando o prazer de comer bem e de modo equilibrado em família (FIDA, 2020, p.15).

Ocorre que o poder do conhecimento é extremamente transformador, permitindo as mais diversas alterações de realidade. Para uma população em situação de vulnerabilidade social, reconhecer o potencial dos alimentos de sua cultura alimentar – propositalmente desprezados pelo sistema alimentar em vigência – é algo muito importante para mudança de sua condição social, que perpassa pela emancipação do ser, e leva a reconhecer a biodiversidade, a cultura e o saber de seu território, tornando-o cada vez mais independente das amarras sociais.

Ressaltamos que a fome, que acompanha uma série de exclusões de direitos, muitas vezes envolve o desconhecimento da própria cultura e biodiversidade, desvalorizadas pelo sistema. Como exemplo da desvalorização da cultura local, e que muitas vezes pode contribuir para o agravamento do estado de fome, temos o caso do puçá, que apesar de ser um fruto muito saboroso e nutritivo da região do semiárido brasileiro, vem sendo subutilizado por parte da população, a qual por vezes deixa o fruto se perder no quintal e não valoriza sua potencialidade na culinária, o que foi despertado pelo projeto Slow Food na Defesa da Sociobiodiversidade e da Cultura alimentar Baiana, que ao disseminar atividades educativas, conscientizou os moradores da região a respeito da possibilidade de seu uso em doces, bebidas e afins, aproveitando-o. O projeto também trouxe a espécie puçá para a Arca do Gosto (SLOW FOOD, 2021b). O puçá, assim como vários outros alimentos na Arca do Gosto, representa a importância da cultura para a

sociedade e como a OC pode contribuir para essa relação, bem como a relevância dos movimentos sociais nesse contexto:

Al involucrar en la representación temática la visibilidad de grupos particulares, exhibiendo sus propias pautas de convivencia y de comunicación, la garantía cultural introduce el factor ético en la OC (Beghtol, 2002b; Guimarães, 2006). Esto es especialmente importante cuando se enfoca la atención en las perspectivas de movimientos sociales que impulsan nuevas epistemologías, así como la deconstrucción de perspectivas o mentalidades anteriores, como en las cuestiones de género (Guimarães et al., 2008; Guimarães & Pinho, 2007) (BARITÉ, 2019a, p.479).⁵

Os movimentos sociais, sobretudo seus produtos, propostas e lutas, representam ferramentas importantes no âmbito da OC e da manifestação da garantia cultural, pois trazem elementos essenciais para compreensão e elaboração de SOC's que sejam representativos da sociedade e dos distintos contextos que nele se inserem, inclusive os marginalizados. Assim, os SOC's, e outros produtos informacionais desenvolvidos no âmbito de movimentos sociais possuem destaque no que se refere à garantia cultural.

Para Clare Beghtol (2002b), a preservação das diferenças entre as culturas deve ser uma prioridade, e estas não devem ser ameaçadas pela globalização. Aliás, a autora destaca o fato de que um SOC voltado a uma cultura pode não reconhecer elementos de outras culturas, o que para a mesma é um aspecto negativo. Portanto, os processos emancipatórios e desenvolvimento humano são fundamentais. Além disso, a “[...] emancipação é parte constitutiva da natureza humana” (COELHO; PISONI, 2012, p. 147), a partir da perspectiva de Vygotsky. Nesse sentido, para Barité (2011) a garantia cultural se relaciona à construção de uma identidade a partir da experiência da realidade e também engloba o respeito, pois considera as particularidades das culturas locais, e dos múltiplos valores universais, relacionados à cidadania, inclusão social e democracia civil, política e econômica.

⁵ Ao envolver a visibilidade de determinados grupos na representação temática, exibindo seus próprios padrões de convivência e comunicação, a garantia cultural introduz o fator ético na OC (Beghtol, 2002b; Guimarães, 2006). Isso é especialmente importante quando a atenção está voltada para as perspectivas de movimentos sociais que promovem novas epistemologias, bem como a desconstrução de perspectivas ou mentalidades anteriores, como questões de gênero (Guimarães et al., 2008; Guimarães & Pinho, 2007). (BARITÉ, 2019a, p.479).

Projetos que envolvem ação educativa voltada ao fortalecimento e valorização das culturas alimentares e do território em que se encontram - ambos muito prejudicados pelo sistema alimentar atual, que envolve alimentos ultraprocessados, cultivados em monoculturas e por latifúndios -, são ferramentas para disseminação de conhecimento e emancipação da população. De acordo com o Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola:

O FIDA ainda acrescenta que o empoderamento de jovens e mulheres sobre a nutrição, por meio da ampliação de seus conhecimentos e práticas educativas, pode reduzir a desnutrição por uma geração inteira. A gastronomia no campo contribui significativamente para esses resultados serem alcançados (FIDA, 2020, p.24).

Nobre; Miguel e Moreno (2015) acreditam que o desenvolvimento capitalista usa do trabalho doméstico não remunerado para seu crescimento, de modo que a economia feminista se faz importante por recuperar a contribuição econômica das mulheres ao longo da história, o que no âmbito da produção de alimentos possui estreita relação com o apoio a uma agricultura direcionada ao local e à agricultura familiar, visto que muitas mulheres que atuam no campo não tem sua atividade remunerada, ou são remuneradas com metade do pagamento médio que mulheres que atuam em meio urbano costumam receber. As autoras ressaltam ainda que a fome não é um problema resolvido, e sua solução passa pela busca por igualdade social, econômica, ética e de gênero.

Vale lembrar que a tarefa de preparar as refeições da família ainda é comumente destinada às mulheres, o que muitas vezes sobrecarregadas e sem acesso à informação, acabam cedendo às imposições da indústria e utilizando cada vez mais ultraprocessados na alimentação, de modo que a igualdade de gênero é fundamental no processo de resgate à cultura alimentar tradicional. Ao mesmo tempo, o processo emancipatório de mulheres também as leva em direção ao reconhecimento dos alimentos tradicionais e as posiciona como agentes centrais nessa busca.

3 CATÁLOGO ARCA DO GOSTO E SLOW FOOD: CONTEXTUALIZAÇÃO DO OBJETO DE PESQUISA

De acordo com Makuta (2018b) o movimento *slow food* teve início em 1986 a partir de uma manifestação contra a abertura de uma loja McDonald's na Itália. Trata-se de um movimento social alicerçado a partir de uma rede global presente em mais de 160 países, denominada Slow Food. Apesar da existência do movimento remontar a 1986, com a criação da Arcigola (PETRINI; PADOVANI, 2005), a rede apenas foi oficializada como Slow Food três anos depois – em 1989 – com a publicação do Manifesto Slow Food, o qual deu origem à Associação Slow Food Internacional, que viabiliza o movimento. Antonio Tencati e Laszlo Zsolnai (2012) lembram que a Arcigola assim como o Slow Food teve como fundador Carlo Petrini, tendo surgido em 1986, com o nome inicial de Arci Gola, e foi um movimento voltado para a defesa da culinária italiana, baseado na produção artesanal, eficiência econômica e produtividade, e apenas em 1989 se tornou Slow Food, com a finalidade de estender suas propostas a nível mundial.

Como rede global, o Slow Food está presente em mais de 160 países - dentre eles o Brasil. Conforme Glenn Makuta:

Hoje, o Slow Food é uma rede global, presente em mais de 160 países, que relaciona o prazer da comida com o comprometimento e a responsabilidade com as pessoas e o planeta. Defende a agrobiodiversidade e a cultura alimentar; promove a educação alimentar e do gosto para o reconhecimento e a valorização de um alimento bom, limpo e justo para todos; encurta a cadeia de consumo, aproximando produtor e co-produtor (consumidor engajado). É organizada numa associação sem fins lucrativos e envolve mais de 1500 Convívios (grupos locais) e 2400 Comunidades do Alimento. A rede criada pelo movimento conta com os mais diversos atores unidos à luta pelo alimento: agricultores, ativistas, acadêmicos, pesquisadores, pescadores artesanais, queijeiros, extrativistas, cozinheiros, jornalistas, formadores de opinião e cidadãos engajados de várias formações e classes sociais (MAKUTA, 2018b, p.7).

A Associação Slow Food Internacional foi criada por um grupo de amigos italianos, com a proposta de defender a alimentação de qualidade, valorizar a agricultura familiar, o meio ambiente e as tradições culinárias (SLOW FOOD, 2015). O movimento também traz como lema a valorização do alimento considerado “bom, limpo e justo” (MAKUTA, 2018b, p.89), se contrapondo à disseminação do fast-food e à padronização da alimentação, que contribui ao desaparecimento de espécies,

variedades, raças, técnicas, conhecimentos e saberes ligados à comida (FIDA, 2018).

De acordo com Makuta (2018b), o Slow Food atua em temas e campanhas globais, que são desenvolvidos localmente pela rede Slow Food, conforme se estrutura. Esses temas e campanhas são: abelhas, agroecologia, desperdício, educação, grilagem de terras, indígenas, mudanças climáticas, organismos geneticamente modificados, etiquetas narrativas, sementes, Slow Cheese, Slow Fish, Slow Meat e solo. Seja de forma direta ou indireta, o domínio desses temas e campanhas estão relacionados ao domínio da cultura alimentar brasileira, pois tanto os sistemas agrários, hábitos alimentares, clima, modos de fazer e informações a respeito dos alimentos e rotulagem, influenciam a cultura alimentar.

Ou seja, o Slow Food é um movimento social global, firmado pela Associação Slow Food Internacional - com representações associativas em todos os países que integram a rede. No Brasil, temos a Associação Slow Food do Brasil, que é responsável por articular e apoiar todas as campanhas, programas, projetos e grupos relacionados ao movimento no país, conforme as diretrizes estabelecidas pelo Slow Food Internacional (MAKUTA, 2018b). É importante destacar que a Associação Slow Food é uma entidade de destaque no âmbito do movimento, porém, o movimento *slow food* não se limita à rede Slow Food, ele é muito mais abrangente e se expande para além da rede, inclusive, em direção a um movimento maior, o Slow Movement.

Vinculado a Associação Slow Food Internacional, temos:

1) a Fundação Terra Madre que consiste em uma organização à parte, voltada ao desenvolvimento dos projetos Salone del Gusto, Aliança de Cozinheiros, Comunidades do Alimento e Rede Jovem;

2) a Fundação Slow Food para a Biodiversidade, a qual cuida dos projetos Arca do Gosto, Fortalezas e dos Mercados da terra (que são as feiras do Slow Food);

3) a Universidade de Ciências Gastronômicas, com sede em Bra – Itália, é a universidade fundada pela Associação Slow Food Internacional com a finalidade de apoiar o movimento. Todas essas organizações se fundem em um mesmo propósito

no âmbito da rede Slow Food Internacional e atuam de forma local, no âmbito da Associação Slow Food Brasil (MAKUTA, 2018b);

Sob responsabilidade das associações locais, que no caso do Brasil é a ASFB, a qual está passando por uma reestruturação de sua configuração e atuação. Assim, sob a responsabilidade da ASFB, temos os programas Arca do Gosto e Fortalezas no Brasil, Rede Jovem, e demais programas relacionados ao movimento no país, além das diversas Comunidades Slow Food – que antes de 2020 eram chamadas de Convívios, Comunidades do Alimento e Grupos de Trabalho, mas com a nova configuração da associação foram unificados em CSFs. Assim, todos esses grupos se tornaram ou estão em processo de se tornarem CSFs, atuando agora de forma muito semelhante aos antigos Convívios. (SLOW FOOD BRASIL, 2020). Enfim, as CSFs são divididas por temática e representam a estrutura da rede mais próxima da sociedade, atuando em diversos pontos e causas do Slow Food a partir da reunião de ativistas. Atualmente, o Slow Food conta com 216 CSFs cadastradas.

As mudanças estruturais na ASFB e o novo modelo de unificação dos ditos nós da rede em CSFs, são também uma forma de democratizar a rede, pois traz a flexibilização da contribuição das cotas associativas. Além disso, conforme descrito por Makuta (2018b), na antiga estrutura os grupos se formaram de modo muito segregado, pois as antigas Comunidades do alimento eram compostas por agricultores, pescadores e produtores em geral, enquanto os Convívios eram formados à parte. Apesar dessas questões, o movimento sempre reuniu grupos bastante heterogêneos:

A filosofia do SF coloca ênfase na valorização das variadas identidades, ou seja, um movimento que inclui diversos grupos sociais, cada qual com sua maneira de interpretar e por em prática a sua filosofia, construindo sua própria identidade dentro do movimento. O SF apresenta algumas características originais em relação a outros movimentos sociais - como o ambientalista ou o feminismo - por enfatizar o desenvolvimento local, os gostos tradicionais e, também, por inserir suas atividades na lógica comercial por meio do empreendedorismo (NASCIMENTO, 2016, p.41).

A nova configuração em CSFs permite a mistura de pessoas de diferentes formações, classes sociais, e regiões, de forma muito mais heterogênea. Segundo o Slow Food Brasil, as CSFs são “um nó da rede Slow Food Brasil que amplia sua

capilaridade, marcando a presença do caracol no território” (SLOW FOOD BRASIL, 2020, p.36) “[...] é a nova estrutura básica do movimento. Ela visa substituir gradualmente a organização vigente de Convívios e Comunidades do Alimento, criando uma equivalência política entre essas duas instâncias” (SLOW FOOD BRASIL, 2020, p.8). Como forma de controlar os produtos cultivados e elaborados no âmbito do movimento Slow Food, especialmente aqueles advindos das Fortalezas, a ASFB controla o uso do logo do movimento, que é uma marca registrada cujo uso é permitido apenas no contexto do movimento e de forma regulamentada, conforme destaca Makuta (2018b). Assim, com regras e uso bastante restrito, o Slow Food evita que confusões ou apropriações inadequadas sejam feitas, como explica Glenn Makuta:

Não é possível utilizar o logotipo do Slow Food ou o nome da Associação Slow Food nas embalagens, rótulos ou etiquetas de produtos ou em qualquer outro contexto não autorizado pelas associações nacionais.

No entanto, é possível mencionar e descrever os produtos das Fortalezas em folhetos ou pôsteres, mediante autorização do Slow Food nacional ou da Fundação Slow Food para a Biodiversidade (onde não houver uma associação nacional) (MAKUTA, 2018b, p. 114).

É importante ressaltar que em cada país as associações Slow Food definem suas próprias regras e estruturas a partir dos preceitos da Associação Slow Food Internacional. Assim, em alguns países onde o Slow Food possui boa estabilidade, há a possibilidade de uso da logomarca Fortaleza Slow Food (MAKUTA, 2018b).

Ainda sobre as mudanças ocorridas recentemente na Associação Slow Food Brasil, é importante destacar que foram motivadas após “o sétimo Congresso Internacional do movimento Slow Food em 2017, em Chengdu/China, o Slow Food vem estimulando globalmente a transição do modelo organizacional” (SLOW FOOD BRASIL, 2020, p.4). Essas mudanças discutidas em Chengdu resultaram na Declaração de Chengdu, por meio da qual o movimento reforça compromissos como a preservação do meio ambiente; alimentação como direito de todos; eliminação da violência; igualdade na distribuição de riquezas, entre outros (SLOW FOOD BRASIL, 2020).

Atualmente, para a criação de uma CSF é necessário, no mínimo, 10 membros dos quais um deve ser porta-voz e outros 5 devem ser coordenadores. (SLOW FOOD, 2020, p.12). Além disso, as CSFs devem contribuir com um total de 500,00 reais anuais, que pode ser dividido entre os membros do grupo. Desse valor, uma parte é revertida para a própria CSF e outra parte é redistribuída pela rede. Nesse novo modelo existe a possibilidade de que grupos que não dispõem de recursos para realizar a doação anual de 500,00 reais também possam se integrar à rede, pois o novo formato busca “acolher múltiplas formas de contribuição, respeitando as capacidades e possibilidades financeiras de cada comunidade” (SLOW FOOD BRASIL, 2020, p.9). Ainda sobre a junção dos Convívios e Comunidades do Alimento, o Slow Food Brasil afirma:

As contribuições são essenciais para o funcionamento dos programas globais do Slow Food, e no Brasil, das atividades da Associação Slow Food do Brasil (ASFB), guardiã dos programas e das marcas do Slow Food em território nacional, que também atua como ferramenta da rede.

Uma das alterações mais significativas das CSF em relação ao modelo anterior é a forma como se dá essa contribuição. Anteriormente era uma anuidade paga individualmente, e isso muitas vezes criava expectativas em relação a benefícios e contrapartidas a serem recebidas ao invés de nutrir o sentimento de pertencimento a um movimento formado por uma base social e com fim de fortalecer a causa do alimento bom, limpo e justo para todos, além de eventualmente excluir atores sociais com grande potencial de engajamento, articulação e mobilização mas sem capacidade de contribuição econômica. No atual modelo a contribuição segue sendo anual, mas passa a ser uma doação coletiva da comunidade, e portanto mais inclusiva, uma vez que a contribuição enquanto comunidade não distingue quanto cada indivíduo aporta (SLOW FOOD, 2020, p.8-9).

Sobre os programas liderados pelo Slow Food, Arca do Gosto e Fortalezas são os principais, e atuam como extensão um do outro. Trata-se de projetos globais, mas de atuação local.

No mundo todo, incluindo o Brasil, projetos desenvolvidos pelo Slow Food ajudam a preservar ingredientes, métodos de preparo e a salvar a biodiversidade local, da qual dependem comunidades inteiras. Dois desses projetos são: a Arca do Gosto – um catálogo mundial que identifica, localiza, descreve e divulga sabores quase esquecidos de produtos ameaçados de extinção – e as Fortalezas – dedicadas a auxiliar grupos de produtores artesanais e preservar seus produtos tradicionais de qualidade (SLOW FOOD, 2015, p.53).

Como principal programa do movimento Slow Food, a Arca do Gosto consiste na elaboração de um catálogo de mesmo nome. O catálogo Arca do Gosto reúne

informações a respeito de alimentos tradicionais em risco de extinção, busca identificar e cadastrar o conteúdo a respeito desses alimentos em uma base de dados de construção colaborativa, ou seja, conta com a indicação e apoio da população, se destacando enquanto atividade global, mas cuja divisão ocorre de forma local. Ou seja, o programa está presente em todos os países em que o movimento atua, gerando o catálogo presente no site da Fundação Slow Food para a Biodiversidade – onde os produtos são agrupados por país. O catálogo também se apresenta de forma local nos sites das associações nacionais e em alguns casos, em outros meios de divulgação como versões em livros.

A seleção dos tipos de alimentos a serem descritos no catálogo leva em consideração diversos critérios preestabelecidos pelo Slow Food, incluindo suas características de identidade regional, de modo que cada país possui produtos específicos descritos na Arca, conforme cultura e tradição.

É importante destacar que a Arca do Gosto é um catálogo de produtos e não de produtores (MILANO; et.al., 2013, p. 26), sendo este um dos aspectos principais que a diferenciam das Fortalezas:

[...] O objetivo das Fortalezas Slow Food é um trabalho direto para preservar um produto tradicional em risco de extinção (um produto da Arca), representando, portanto, a fase sucessiva à catalogação na Arca. Obviamente, não é possível criar tantas Fortalezas quantos são os produtos da Arca. Esperamos que muitas outras organizações e instituições se mobilizem para preservar estes produtos (MILANO; et.al., 2013, p. 26).

Fortalezas é um programa de apoio ao cultivo de produtos da Arca, e é dado prosseguimento a esta através de redes de apoio à comunidades de produtores alinhados com a proposta do Slow Food, e que trabalham com produtos que constam na Arca do Gosto. Portanto, relacionam-se de tal forma que para ser possível a criação de uma Fortaleza é necessário que o principal produto cultivado por uma comunidade esteja catalogado na Arca do Gosto. Conforme expresso por Makuta (2018b), o ideal seria a existência de uma ou mais Fortalezas para cada produto da Arca do Gosto, mas como se trata de um programa que demanda acompanhamento próximo aos produtores e assim, investimento financeiro, isso não é possível no Brasil, pois o movimento Slow Food mantém seus projetos com o dinheiro arrecadado por cotas associativas, doações e no caso de alguns programas e projetos, apoio governamental. Enfim,

O Slow Food criou o projeto Fortalezas em 1999 para realizar ações concretas envolvendo diretamente os produtores, atores locais e entidades de apoio à agricultura familiar. As iniciativas podem acontecer em uma área geográfica específica, em um território ou em uma comunidade rural. [...] As Fortalezas têm como missão conservar um produto tradicional em risco de extinção, preservar uma técnica de produção, conservar paisagens rurais ou ecossistemas, através de sustentabilidade ambiental (limpo) e socioeconômica (justo), garantindo a viabilidade futura (SLOW FOOD, 2015, p.57).

As relações entre a Arca do Gosto e as Fortalezas, demonstram o quanto o catálogo desempenha importante papel social, pois fornece instrução e fortalece a população, (principalmente pequenos grupos, como ribeirinhos, agricultores familiares, quilombolas, etc.) na conservação da cultura. A Arca do Gosto possibilita a existência das Fortalezas e revela o quanto a informação é dinâmica, impactando diretamente a vida social, a memória, as tradições, ecossistemas e biodiversidade:

As Fortalezas – projetos em pequena escala que ajudam os produtores de alimentos artesanais a preservarem seus métodos de processamento tradicional e seus produtos finais – foram primeiramente criados pelo Slow Food nos anos 2000 e são o braço executor da Arca do Gosto. Os projetos das Fortalezas são baseados em contextos geográficos específicos em todo o globo. As estratégias variam de acordo com o projeto e o produto, porém quer envolvam um único produtor em pequena escala ou um grupo de milhares, os objetivos são sempre os mesmos:

- promover a produção artesanal;
- estabelecer padrões rígidos de produção e de qualidade;
- garantir um futuro viável para os alimentos em questão (IRVING; CERIANI, 2013, p. 32).

A relação próxima e dependente que existe entre os programas Fortalezas e Arca do Gosto é essencial para o alcance da proposta do Slow Food de preservação da biodiversidade, bem como difundir seu lema de “alimento bom, limpo e justo”, pois enquanto um projeto representa a vertente teórica, o outro representa a prática, possibilitando resultados reais:

As Fortalezas são tecnicamente coordenadas pela Fundação Slow Food para a Biodiversidade, que recebe pedidos para novos projetos; reúne e analisa o material de apoio a uma indicação; organiza visitas a produtores; e oficialmente autoriza a criação da Fortaleza (MAKUTA, 2018, p. 101).

O projeto “Alimentos bons, limpos e justos: ampliação e qualificação da participação da Agricultura Familiar brasileira no movimento Slow Food”, o qual teve apoio do governo federal na época de sua implantação, apoio que segundo Ribeiro

(2019), ocorreu durante o governo Dilma, e proporcionou a incorporação de muitos produtos na Arca do Gosto, o que permitiu o lançamento do livro *Arca do Gosto no Brasil: Alimentos, conhecimentos e história do patrimônio gastronômico* (BIANCO; SCHNYDER, 2017).

Há também a implantação e enriquecimento de muitas Fortalezas. Outro projeto é o “Slow Food na defesa da Sociobiodiversidade e Cultura Alimentar Baiana”, o qual resultou de um convênio com o projeto Pró-Semiárido, vinculado ao Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (FIDA) e teve o apoio do governo estadual da Bahia, mais precisamente da Companhia de Desenvolvimento e Ação Regional/ Secretaria de Desenvolvimento Rural e elencou diversos produtos da cultura alimentar baiana à Arca do Gosto, firmando parcerias e adquirindo suporte para a instalação de uma nova Fortaleza e fortalecimentos das que já existem na região (SLOW FOOD, 2021b).

De modo geral, estes projetos costumam atuar por meio da formação de frentes de trabalho criadas e acompanhadas pela Associação Slow Food Brasil, podendo ser realizado por pessoas contratadas pela associação, responsáveis pela Associação Slow Food Brasil ou ativistas associados ao movimento, que realizam palestras, cursos, aplicam questionários, entrevistas, etc., à população local a fim de entender suas necessidades e acolher indicações de produtos para compor a Arca do Gosto. Por vezes, essas pessoas podem ser membros dessas comunidades - sobretudo agricultores tradicionais.

Nesse sentido, a Arca do Gosto representa uma importante ferramenta de escuta da população, mas é importante que esses projetos relacionados à sua expansão sejam executados com muito cuidado, pois caso não seja dada a autonomia necessária à população ouvida, podemos cair em uma imposição, o que não é a proposta do movimento. Apesar disso, a Arca do Gosto demonstra que até então tem executado bem seus projetos, pois há o cuidado necessário de escuta, sem seleção de interesses internos do movimento, identificando em quase todos os produtos elencados o nome do cidadão que indicou. Como exemplo, temos o puçá, que se apresenta como fruto indicado por Júlia do Rêgo Aires e Comunidade dos Brejos Dois Irmãos, em Pilão Arcado-BA, no âmbito do projeto “Slow Food na defesa da Sociobiodiversidade e Cultura Alimentar Baiana”, onde é destacado que o uso mais comum do alimento ocorre com o mesmo *in natura*, sendo este muito pouco utilizado para sucos e licores, apesar da identificação do potencial do fruto em

diversos tipos de processamento e incentivo por parte do Slow Food ao processamento dos frutos (SLOW FOOD, 2021b). Ou seja, a descrição apresentada na Arca do Gosto faz jus à realidade encontrada, não apresentando indícios de interferência de membros do movimento na descrição do produto.

Por outro lado, a seleção das Fortalezas se apresenta como uma seleção do Slow Food, pois a existência de muitos produtos de uma região registrados na Arca do Gosto não garante a abertura de Fortalezas na mesma, sendo que elas podem se concentrar em regiões de produção de apenas um produto, o que é muito comum no Brasil, estando a abertura de Fortalezas sujeita à seleção do movimento.

Em paralelo ao programa Fortalezas, tínhamos antes da mudança de estrutura, as Comunidades do Alimento - que apesar da proposta um pouco diferenciada, eram igualmente voltadas aos pequenos produtores locais e à produção de alimentos importantes para as culturas locais, temos as Comunidades do Alimento:

As Comunidades do Alimento envolvem todos os atores e produtos que representam a localidade: agricultores, guardiões de sementes, pescadores artesanais, coletores e extrativistas, criadores de animais, açougueiros, e coprodutores, dentre outros [...] Junto a outras iniciativas como a Aliança de Cozinheiros e a Rede Jovem, essas comunidades compõem a Rede Terra Madre, integrada atualmente por cerca de 2400 delas (MAKUTA, 2018b, p. 87-88).

São as Comunidades do Alimento junto das Fortalezas, que mantêm os Mercados da Terra – que são as feiras do Slow Food. As quais têm como intuito principal, aproximar os produtores e consumidores, bem como chefs de cozinha e cozinheiros de agricultores. Nessa perspectiva de aproximação de pessoas, temos ainda a Aliança de Cozinheiros, que consiste em grupos de cozinheiros atuantes nas diversas redes do país, cujos integrantes dispõe de autorização para assinalar os produtos provenientes das Fortalezas com o logotipo das mesmas (MAKUTA, 2018b, p. 77).

A conscientização sobre o desperdício de alimentos é uma das preocupações do movimento que está presente em toda rede, embora ainda seja um debate que ocorre com mais frequência entre os chefs e cozinheiros. No âmbito dos antigos Convívios, que agora equivalem às Comunidades Slow Food, esse tema é tratado pelas Redes Jovens, que são as seções das CSFs responsáveis pela realização de Discos Xepas, que consistem em “uma ação festiva e política contra o desperdício

de alimentos” (SLOW FOOD BRASIL, 2020), fazendo alusão à forma como o movimento surgiu em 1986, com a oferta de massas artesanais aos transeuntes no centro de Roma como forma de manifestação contra a abertura da primeira loja do Mc Donald’s da Itália, conforme mencionado por Makuta (2018b, p.7).

Enfim, o Slow Food enquanto associação possui uma estrutura complexa, onde as pontas são interligadas e complementam-se umas às outras. Entretanto, enquanto movimento, este é muito maior do que a estrutura associativa e alcança muitas pessoas fora de seu contexto institucional. Inclusive, o movimento foi o ponto de partida para os demais movimentos slow, tais como: *slow living*, *slow beauty*, *slow travel*, *cità slow*, *slow medicine*, entre outros, dando origem ao chamado Slow Movement, que segundo Bauer (et. al., 2015, s/p) é uma “[...] filosofia de alcance global baseada no contraponto à aceleração desmedida da sociedade e que vem encontrando ecos nos mais diversos campos socioculturais, como a alimentação, a urbanização e as viagens”.

O Slow Movement se expandiu de tal forma que sua filosofia tem sido aplicada nas diversas áreas do conhecimento. No âmbito da Ciência da Informação, Melanie Feinberg (2017) propõe a leitura de sistemas de informação como *slow information*, a mesma ainda acredita que:

By arguing for the value of reading databases, I argue that information studies, as a discipline, focuses too much on search and retrieval. I propose that research should look beyond the retrieval paradigm to identify, characterize, and facilitate interpretive modes of information experience. In advocating for a perspective that de-emphasizes “fast,” outcome-oriented, retrieval interactions, my argument contributes to recent work that has demonstrated the applicability of slow thinking to information interactions. Slow search has been proposed as a means of acknowledging and facilitating the range of search activities that prioritize quality, diversity, and even openness of results over speed (Teevan, et al., 2013; Dörk et al., 2013). Poirier and Robinson’s (2014) concept of information balance is derived from considering the impact of slow principles for information behavior. Interaction designers Hallnäs and Redström (2001) propose slow technology as a design approach that encourages reflection on digital artifacts through use. Similarly, this proposal for reading databases focuses less on the temporal component of “slow” approaches and more on slow principles of awareness, reflection, and control. (Some studies associated with “slow” search, in contrast, are more interested in understanding how

users perceive tradeoffs in speed vs quality (FEINBERG, 2017, p.337-338).⁶

Nessa perspectiva, o trabalho aqui descrito se trata não apenas a um estudo relativo ao Slow Food, mas também está de certa forma integrado ao *slow information*, visto que a proposta da pesquisa dessa pesquisa integra informação, conhecimento e cultura, transcendendo o olhar para além da mera recuperação da informação ao pensar os SOCs.

3.1 Slow Food: particularidades e desafios de um movimento em expansão

Enquanto movimento social, o Slow Food surgiu em 1986 de uma atividade muito comum aos movimentos sociais – a partir de um protesto de rua. Mas apenas se firmou enquanto associação internacional em 1989, por meio do Manifesto Slow Food, o que não é convencional no âmbito dos movimentos sociais. Independentemente da forma como ocorreu seu marco inicial ou da conduta que este assumiu após seu início, o Slow Food, assim como outros movimentos do mesmo período, é marcadamente fruto de uma época. Hans-Joachim Koellreuter (1991) afirma que a metade do século 20 foi marcada pelo surgimento de movimentos sociais e culturais, os quais vieram nos levar a uma nova visão da realidade, exigindo mudança de nossos pensamentos, percepções e valores.

Assim, o contexto que originou o movimento revela um pouco a respeito da luta política que está por trás das questões defendidas pelo movimento, pois surgiu em um momento de importante crise política na Itália, conforme é relatado por Chiara Gentile:

⁶ Ao defender o valor da leitura de bancos de dados, entendo que os estudos de informação, como disciplina, focam demais na busca e recuperação. Proponho que a pesquisa deva olhar além do paradigma de recuperação para identificar, caracterizar e facilitar os modos interpretativos da experiência da informação. Ao defender uma perspectiva que não enfatiza as interações de recuperação “rápidas”, orientadas para resultados, meu argumento contribui para trabalhos recentes que demonstraram a aplicabilidade do slow thinking às interações de informação. A busca slow tem sido proposta como um meio de reconhecer e facilitar o leque de atividades de busca que priorizam a qualidade, diversidade e até a abertura dos resultados sobre a velocidade (Teevan, et al., 2013; Dörk et al., 2013). O conceito de equilíbrio da informação de Poirier e Robinson (2014) é derivado da consideração do impacto dos princípios slow para o comportamento da informação. Os designers de interação Hallnäs e Redström (2001) propõem a slow technology como uma abordagem de design que estimula a reflexão sobre artefatos digitais por meio do uso. Da mesma forma, essa proposta de leitura de bancos de dados se concentra menos no componente temporal das abordagens “slow” e mais nos slow principles de consciência, reflexão e controle. (Alguns estudos associados à busca “slow”, ao contrário, estão mais interessados em entender como os usuários percebem as compensações entre velocidade versus qualidade (FEINBERG, 2017, p.337-338, tradução nossa).

As origens históricas e ideológicas do movimento Slow Food remontam ao período de grande efervescência política e cultural que caracterizou a Itália, a Europa, assim como outras regiões do mundo, a partir do final da década de 1960 e durante a década de 1970. Após os acontecimentos do Maio de 68, em Paris, e do Outono Quente de 1969, movimentos de estudantes e operários, jovens e intelectuais de esquerda deram início a ações de protesto político e social que visavam achar caminhos alternativos aos dos partidos políticos constituídos, criando estruturas de base, associações, organizações e formas de ação mais autônomas e diretas (ANDREWS, 2008; REVELLI, 1995; SALARIS e ECHAURREN, 1999 apud GENTILE, 2016, p. 32).

Tendo se firmado inicialmente como Arcigola, uma associação voltada à preservação da cultura alimentar na Itália, a mesma veio a se tornar o Slow Food de atuação global apenas em 1989, a partir da percepção de seus fundadores a respeito de que algo estranho estava acontecendo com as culturas alimentares no mundo todo e não apenas na Itália (PETRINI; PADOVANI, 2005). Nesse contexto, o Slow Food foi o impulsionador de um movimento maior, também de dimensão global – o Slow Movement.

Assim, é notável a caracterização do Slow Food como parte dos Novos Movimentos Sociais, o que pode ser identificado a partir das características dos NMSs elencadas por (SANTOS, 2005) devido à sua proposta voltada à preservação da biodiversidade, cultura alimentar e consequente valorização da qualidade de vida, bem como sua formação em grupos heterogêneos. Boaventura de Souza Santos aponta ainda que:

A maior novidade dos NMSs é que constituem tanto uma crítica à regulação social capitalista, como uma crítica à emancipação social socialista, como foi definida pelo marxismo. Através da identificação das novas formas de opressão que ultrapassam as relações de produção e sequer são específicas delas, como a guerra, a poluição, o machismo, o racismo e o produtivismo; e da defesa de um novo paradigma social, mais baseado na cultura e na qualidade de vida do que na riqueza e no bem-estar material, os NMSs denunciam, com uma radicalidade sem precedentes, os excessos de regulação da sociedade [...] (SANTOS, 2005, p.177).

Ou seja, apesar de o Slow Food ser um movimento de esquerda, não se molda e nem tem sua base nas doutrinas dessa filosofia, preza antes pela liberdade e pela valorização do local, o que o inclui no grupo dos NMSs por não almejar uma reforma no sistema político, se distanciando de ambos tipos de regulação: tanto das advindas do capitalismo quanto do socialismo. Outra característica dos NMSs que é muito marcada no Slow Food é o fato de se articular bem com outros movimentos

sociais, como movimento feminista, movimento indígena, movimento ambientalista, entre outros, além da forte proximidade que fora estabelecida no Brasil com o MST- Movimentos dos Trabalhadores sem Terra. Sobre os NMS, Scherer-Warren menciona que:

as teorias dos novos movimentos sociais, com uma ênfase na transformação cultural, onde são consideradas as formas discriminatórias e de dominação nas relações de gênero, étnicas, etárias, ecológicas, de apropriação de patrimônios históricos e culturais, conflitos bélicos e outras; (SCHERER-WARREN, 2017, p.13).

A atuação do Slow Food no Brasil tem sido importante para o desenvolvimento de políticas públicas voltadas à alimentação saudável e cultura alimentar local, e se articula com o desenvolvimento de materiais como o *Guia alimentar para a população brasileira*, aliás, tendo participado em uma das etapas de aprovação do documento, como a *Oficina de Avaliação da nova Proposta do Guia Alimentar* (BRASIL, 2014). Apesar de os NMS se caracterizarem pela atuação no âmbito da sociedade civil e não no âmbito político e do Estado (SANTOS, 2005), a conquista de auxílio governamental para projetos como “Alimentos bons, limpos e justos: ampliação e qualificação da participação da Agricultura familiar brasileira no Movimento Slow Food”, contribuiu com a ampliação do movimento e suas atividades de expansão de políticas públicas.

Aliás, o próprio Santos (2005, p. 182) afirma que “a distância entre os NMSs e o Estado é mais aparente do que real, pois as reivindicações globais-locais sempre terminam transformando-se em uma exigência feita ao Estado [...]”. No contexto do Slow Food essa informação pode ser ilustrada pela própria característica de formação do movimento, que surgiu inicialmente na Itália em uma conjuntura política importante. Sobre o contexto de desenvolvimento do Slow Food e sua relação com a política, Manuela Alvarenga do Nascimento afirma que:

O contexto sociopolítico desse grupo de ex-militantes de esquerda, cujas atividades preconizam o SF, era de crise e desânimo em relação ao comunismo e às suas formas de entender e praticar a política. Era um contexto em que emergiram novas mobilizações sociais que questionavam os princípios societários de organização, baseados na impessoalidade, na racionalidade do cálculo e no pragmatismo. Essas mobilizações se organizavam em torno de temas variados, como ecologia, mulheres, defesa da infância, ética na política (NASCIMENTO, 2014, p.50).

Embora o Slow Food possa ser considerado como elitista devido às suas

características estruturais, como a cobrança de contribuição anual individual à associação por parte dos antigos Convívios Slow Food, relatada pelo Slow Food Brasil (2020), o mesmo aponta que após a reformulação da estrutura dos Convívios e Comunidades do Alimento, transformando-os em Comunidades Slow Food, houve de certa forma, uma abertura para maior popularização do movimento, visto que a contribuição financeira dos grupos para existirem enquanto Comunidades Slow Food deixa de ser uma obrigação e passa a ser uma contribuição coletiva, abrindo oportunidades para a criação de mais grupos e atuação em locais com maior vulnerabilidade, embora ainda haja entraves da própria realidade social que inviabiliza as escolhas alimentares de boa parte da população e portanto, torna uma temática que poderia ser básica, em algo elitista - paradoxalmente, uma das vertentes do movimento é democratizar o acesso ao alimento bom, limpo e justo.

Também é necessário assumirmos uma postura crítica em relação a empresas que se apropriam do discurso e da filosofia do Slow food de forma indevida ao utilizar o lema do alimento bom, limpo e justo contraditoriamente, de forma a segregar ainda mais o acesso a esses alimentos.

Há ainda uma série de desafios para o Slow Food no Brasil, especialmente no que diz respeito ao alcance territorial e atuação nos subúrbios, favelas e demais contextos de vulnerabilidade social em zonas urbanas. Porém, seguindo a proposta dos NMSs, a “emancipação pela qual se luta, tem como objetivo transformar o cotidiano das vítimas da opressão aqui e agora e não em um futuro distante” (SANTOS, 2005, p.177-178), o movimento avança de acordo com suas possibilidades, a fim de melhorar a vida das pessoas e o meio ambiente por meio da preservação das culturas alimentares locais.

3.2 Slow Food: o movimento e a rede

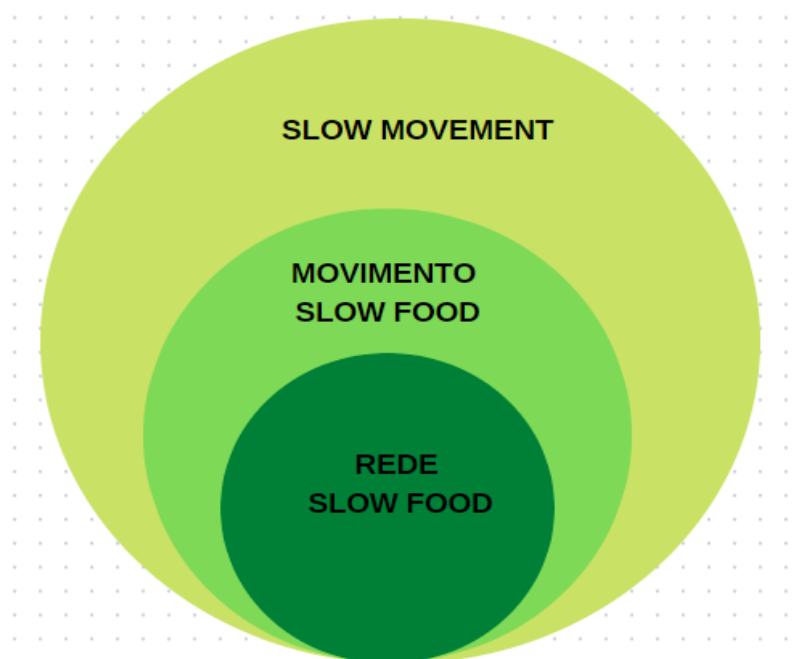
A compreensão da disposição do Slow Food diante da sociedade pode ser um tanto quanto complexa, visto que se trata de uma organização da sociedade civil articulada em uma rede global e movimento social. O fato de se tratar de organização não-governamental que defende a preservação da biodiversidade alimentar, por si já caracteriza o Slow Food como movimento social. No entanto, neste caso o movimento representa algo mais extenso que a rede, se ampliando inclusive em direção ao Slow Movement. A rede faz parte do movimento, mas o movimento não se restringe à rede. Inclusive, Maria João Ribeiro (2019) destaca que

Marcelo de Podestá, da Associação Slow Food Brasil mencionou em entrevista que o movimento é mais forte que a associação e é nele que consiste o foco do engajamento.

Embora o movimento slow food tenha surgido junto da rede global Slow Food, que aliás, também tem em suas origens em uma manifestação de rua, comum aos movimentos sociais, este evoluiu de forma independente e embora com o mesmo lema e princípios, não se fixa à uma organização, pessoa ou grupo. Do Slow Food se desprende uma série de outros movimentos de filosofia semelhante, onde há a valorização dos processos e da qualidade de vida, dando origem a um movimento maior, o Slow Movement, dentro do qual o Slow Food se insere.

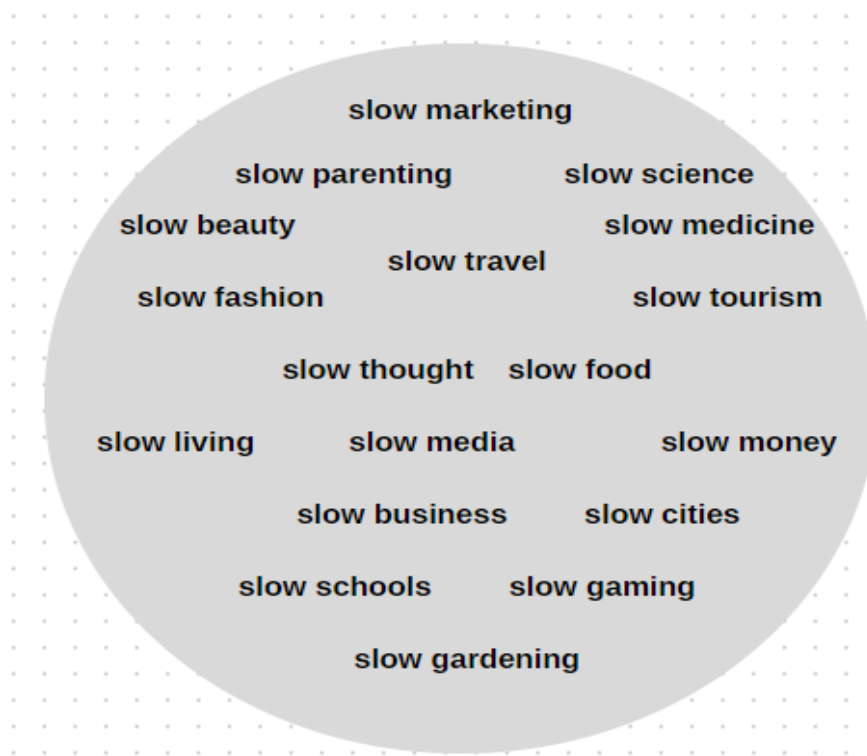
Como forma de ilustrar a relação e posicionamento da rede Slow Food e do movimento slow food, bem como o contexto do Slow Movement, apresentamos as figuras abaixo:

Figura 1: Posicionamento da rede Slow Food e do movimento slow food no âmbito do Slow Movement



Fonte: Elaborado pela autora (2022) a partir de conteúdo de Bauer; Netto; Trigo (2015) e Makuta (2018b)

Figura 2: Alguns exemplos de movimentos inseridos no âmbito da filosofia Slow Movement

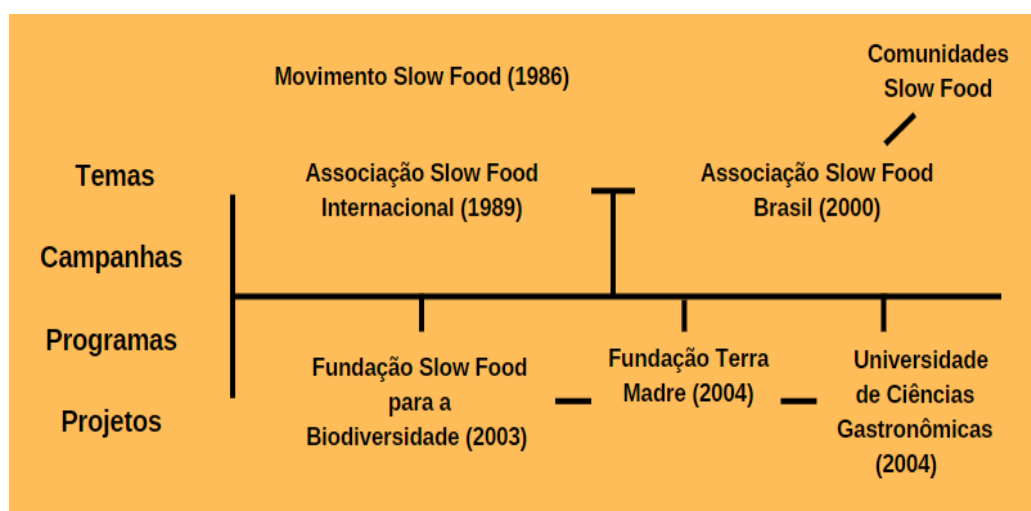


Fonte: Elaborado pela autora (2022) a partir de Bauer; Netto; Trigo (2015) e site Slow Movement (2022).

Em relação à rede Slow Food, trata-se de uma organização não-governamental cuja estrutura é composta pela Associação Slow Food Internacional, Fundação Slow Food para a Biodiversidade, Fundação Terra Madre, Universidade de Ciências Gastronômicas, Associações nacionais, e no Brasil, pelas Comunidades Slow Food - que antes eram os Convívios e Comunidades do Alimento, mas passaram por reforma e modificação de nomenclatura após mudança ocorrida em 2020, conforme esclarecido por Slow Food Brasil (2020). Destacamos que as Comunidades Slow Food não representam parte da Associação Slow Food Brasil, tendo liberdade para exercer suas atividades de forma independente, porém, são articuladas por ela. As Comunidades Slow Food representam o limiar entre a rede e o movimento. Além disso, os programas e projetos desenvolvidos pela rede passam por várias partes de sua estrutura, inclusive pelas Comunidades.

Vander Valduga (et al, 2018) destacam o dinamismo proporcionado pela articulação em rede, pois pode ser este um dos motivos que possibilitaram a construção de relações harmônicas entre relações globais e locais. Para eles, a dinâmica das redes contribui para integrar a comunidade devido às suas características, as quais envolvem: ação coletiva, cooperação, dinâmica de compartilhamentos. Na figura abaixo buscamos ilustrar a estrutura da rede Slow Food:

Figura 3: Estrutura Slow Food



Fonte: Elaborado pela autora (2022) a partir de Makuta (2018b)

Embora o movimento *slow food* e a rede Slow Food se misturem em diversos momentos por conta das origens afins e do modo de articulação das Comunidades Slow Food, que se situam no limiar entre um e outro, ambos se encontram em posições distintas, até mesmo pelo fato de que enquanto o movimento se faz cada vez mais heterogêneo e desprendido de figuras, locais e padrões, a rede ainda é muito relacionada a seu fundador - Carlo Petrini. Sobre essa forte relação do Slow Food com seu fundador, há algumas críticas, especialmente por aqueles que acreditam que enquanto movimento social o Slow Food não deve manter-se associado a uma personalidade, conforme constatado por Daniel Coelho de Oliveira (2020), em suas entrevistas, há membros que enaltecem o brilhantismo e a liderança de Petrini, enquanto outros, embora reconheçam sua importância para o movimento, criticam a exagerada vinculação de sua personalidade ao Slow Food.

Sobre o propósito do movimento e a estrutura em rede, Chiara Gentile aponta que:

Entretanto, as trilhas analíticas mencionadas, assim como a maioria dos trabalhos de sociologia e de antropologia sobre redes dos movimentos sociais, permanecem essencialmente dentro das dinâmicas dos movimentos. São análises focadas no e circunscritas ao funcionamento do movimento social em si (objetivos, força, coesão, recrutamento, capacidade propositiva, de iniciativa etc.). No caso do Slow Food e de suas iniciativas, não se trata de um movimento voltado para ações demonstrativas, de protesto, de ativismo militante revolucionário ou reformista, mas sim de uma organização que atua por meio da difusão de seus princípios através de programas de educação, sensibilização, informação e através do apoio a pequenos e grandes projetos de produção e consumo “alternativos” e valorização das produções locais, todos estes concreta e localmente realizados (GENTILE, 2016, p. 31).

Nesse sentido, o Slow Food representa enquanto movimento e fenômeno oriundo de inquietudes causadas pelo modo de vida atual e pelo desenvolvimento sem envolvimento, uma nova guinada na forma de se ver e viver a vida, motivo pelo qual trouxe consigo o Slow Movement, que hoje representa uma conjuntura muito maior do que o próprio Slow Food ou a luta em prol da biodiversidade e cultura alimentar. Valduga (et al, 2018, p. 404) vê o Slow Food como um transpositor da “[...] importância de se prover à desaceleração do tempo e novas relações com o espaço”, “que recebe caráter de resistência ou caráter emancipatório, pela sua própria natureza”.

3.3 Arca do Gosto: características, propósito e elaboração

Como já mencionado anteriormente, entre os programas da rede Slow Food, a Arca do Gosto é o principal, e é ampliada por meio do programa Fortalezas, entre outras propostas. Segundo Serena Milano (et al, 2013, p.20), a Arca do Gosto “é um catálogo de produtos que devem ser preservados e que pertencem à cultura, à história e às tradições gastronômicas das comunidades do mundo inteiro”. Conforme Glenn Makuta (2018b) a identificação e descrição dos produtos da Arca do Gosto é um trabalho complexo e envolve pesquisa em textos ou catálogos de variedades de raças, livros de receitas, visitas a jardins botânicos, feiras, bancos de sementes, coleções varietais de escolas agrícolas, universidades, centros de pesquisa, conversas com idosos, etc. Enfim, é um trabalho realizado em cooperação com a sociedade, podendo partir da indicação de produtos pela população ou fazer o

caminho contrário e partir de uma busca dos ativistas do movimento em direção às demandas da população local. O nome Arca do Gosto faz alusão à Arca de Noé, pois possui a mesma proposta de salvaguarda, como é lembrado por Makuta (2018a). Sobre as interações da Arca do Gosto dentro do movimento:

[...] A partir desse catálogo é possível promover atividades de educação alimentar e do gosto, buscar outros alimentos para embarcar na Arca, visitar agricultores e produtores artesanais que trabalhem com esses alimentos, entre outras diversas possibilidades que se abrem quando buscamos compreender a cultura alimentar, a biodiversidade e a centralidade do alimento (SLOW FOOD BRASIL, 2020, p.10).

A Arca do Gosto abarca a catalogação de alimentos em risco de extinção nos países que está presente, e reúne alimentos relacionados à cultura tradicional. Voltada para a preservação da cultura alimentar e da biodiversidade, a “Arca do Gosto registra a existência destes produtos, denuncia o risco de extinção, convida todos a fazerem alguma coisa para protegê-los” (IRVING; CERIANI, 2013, p.30). O fato de esta ser uma construção coletiva – qualquer pessoa pode indicar um produto no site do Slow Food - proporciona à mesma refletir as necessidades da sociedade em manter ou resgatar o consumo/produção de determinado produto. Além disso, esta é fundamental para execução de outros programas e projetos do movimento, como o programa Fortalezas, que apoia grupos de comunidades tradicionais que produzem alimentos catalogados na Arca. Dentre os critérios de inclusão dos produtos na Arca do Gosto, é importante destacar que estes devem estar relacionados à cultura local, devem ser artesanais e de qualidade especial, bem como estar em risco de extinção em função de ameaças à cultura e aos ecossistemas locais. Segundo Milano:

Os produtos devem apresentar características qualitativas interessantes, podendo ser: espécies domésticas (variedades vegetais, raças animais autóctones); espécies selvagens (só se ligadas a éticas de colheita, processamento ou hábitos tradicionais); e alimentos processados (MILANO; et. al., 2013, p. 8).

Ao descrever as características de produção, consumo e propriedades do alimento, a Arca do Gosto nos revela se este está associado a uma região, grupo, ou ao território nacional. Assim, encontram-se na Arca, alimentos relacionados a realidades regionais, inclusive com importante função socioambiental para as comunidades que os cultivam e consomem.

Conforme Serena Milano (et. al., 2013), apesar de ser um trabalho que envolve muita pesquisa, a indicação de produtos para compor a Arca do Gosto pode ser realizada por qualquer pessoa através do preenchimento de uma ficha disponível no site da Fundação Slow Food para a Biodiversidade. Após a comissão local e a Fundação Slow Food para a Biodiversidade verificarem se a indicação está em conformidade com os critérios do programa, esta passa por uma avaliação do Comitê Técnico Internacional da Arca do Gosto e se aprovado por este último, o produto passa a compor o catálogo da Arca do Gosto. Sobre a relação dos produtos da Arca do Gosto com a cultura alimentar, é importante frisar que:

A Arca foi criada para chamar a atenção para estes produtos, denunciar o seu risco de extinção, convidar todos a agir para preservá-los: buscá-los, comprá-los, comê-los, apresentá-los, apoiar os produtores e, em alguns casos (quando os produtos são espécies selvagens em risco de extinção), promover a sua conservação e reprodução (MILANO; et. al., 2013, p. 5).

Nessa tentativa de identificar e descrever alimentos para que estes sejam evidenciados no âmbito de suas culturas, a Arca do Gosto contribui com a valorização desses alimentos e da cultura alimentar de modo geral, o que também impacta positivamente a economia local e a autonomia dos produtores. Sendo assim, enquanto produto informacional, a Arca do Gosto é uma importante ferramenta para verificar a situação das culturas alimentares como primeiro passo para a reconstrução da realidade.

Juntamente do programa Fortalezas, a Arca do Gosto forma uma relação complexa em meio a estrutura e demandas que envolvem a rede e o movimento como um todo. Sobre a Fundação Slow Food para a Biodiversidade, que coordena tanto a Arca do Gosto quanto as Fortalezas:

A Fundação Slow Food para a Biodiversidade foi criada em 2003 com o apoio da Autoridade Regional da Toscana. Embora parte do Slow Food, ela possui autonomia estatutária, econômica e administrativa, financiando projetos como a Arca do Gosto, as Fortalezas e os 'Mercados da Terra'. Em geral, ela promove os projetos do movimento Slow Food em defesa da biodiversidade agrícola e tradições gastronômicas, principalmente em países em desenvolvimento, onde o que está em jogo não é a melhora na qualidade de vida, mas a própria sobrevivência das pessoas, comunidades e culturas (IRVING; CERIANI, 2013, p.28).

A base de todos os programas, projetos e campanhas do Slow Food é a preservação da biodiversidade alimentar e das culturas alimentares locais, o que é

viabilizado através de processos educacionais, os quais norteiam as ações da rede. Trata-se de um árduo trabalho cujo objetivo é levar conhecimento à população sobre seu próprio contexto biológico e cultural, visto que encontra-se fragilizado. Nesse sentido, a educação se destaca enquanto parte do processo de decolonização, e contribui para que seja retomada a valorização das raízes culturais e biodiversidade, para o Slow Food:

A educação é responsabilidade individual e coletiva, comum e próxima, a ser realizada nas escolas e através da política, em associações, cooperativas, centros culturais, famílias e demais ambientes. É importante resgatar o papel da comunidade, como responsável pela transmissão de todos os saberes ligados às culturas materiais e sociais. Entre elas a cultura da alimentação (IRVING; CERIANI, 2013, p. 37).

Nesse contexto, a Arca do Gosto, como todo produto da OC, é extremamente importante para a educação: é instrumento de transformação da realidade social. Afinal, a base para se preservar os hábitos culturais, biodiversidade ou o que quer que seja, é a informação relativa ao contexto abordado.

Enfim, a Arca do Gosto serve de base para a execução de atividades práticas e de ação social efetiva, visto que apresenta um aparato de alimentos selecionados pela própria sociedade, funcionando como indicador das necessidades da cultura alimentar local e direcionando as demais ações e projetos do movimento.

3.3.1 Relações entre os programas Arca do Gosto e Fortalezas

Embora a Arca do Gosto e as Fortalezas não tenham surgido juntos e sejam relativamente recentes no âmbito do Slow Food, há uma estreita relação entre ambas. Além disso, essa articulação é de suma importância para o fortalecimento da rede e do movimento. Enquanto catálogo, a Arca do Gosto depende das Fortalezas para executar de forma prática sua proposta de salvaguarda dos alimentos tradicionais, da mesma forma, para que as Fortalezas criadas sejam eficazes em seu propósito, é necessário que sua criação seja suscitada a partir da Arca do Gosto.

Enquanto a Arca do Gosto se refere a um catálogo de alimentos tradicionais ameaçados, cada Fortaleza se volta a produção de um tipo de alimento específico da Arca do Gosto. As Fortalezas representam grupos de agricultores tradicionais

cuja principal produção é um ou mais alimentos elencados na Arca do Gosto e tem a proposta de auxiliá-los para que continuem produzindo e melhorem sua renda e produtividade.

A Arca do Gosto possui duas grandes propostas principais que se entrelaçam, são elas: a transmissão de conhecimento e fundamentação para a criação de novas Fortalezas. Se de um lado a oferta de informações a respeito de alimentos tradicionais fragilizados é fundamental para o reconhecimento dos hábitos alimentares tradicionais, e é capaz de pontuar os produtos e regiões em que a cultura alimentar se encontra mais fragilizada por meio do mapeamento de produtos e locais propícios para a criação de Fortalezas, por outro, as Fortalezas representam a efetividade comunicacional da Arca e concretizam sua proposta de preservar a cultura alimentar local por meio do cultivo dos alimentos elencados no catálogo dentre outros alimentos tradicionais. Conforme Carlo Petrini (2015), enquanto a Arca do Gosto se limita a catalogação, as Fortalezas representam a realização da Arca.

A disseminação, produtividade e alcance das Fortalezas representam a efetividade comunicacional da Arca do Gosto, visto que para se firmarem enquanto unidades de produção agroecológica, as Fortalezas necessitam que o conteúdo da Arca do Gosto alcance e sensibilize a população, pois sem consumidores não há produtores. Da mesma forma que sem produtores o consumo se torna inviável, as Fortalezas também garantem o acesso ao consumo – que é incentivado pela Arca do Gosto.

Isso ocorre devido a Arca do Gosto ser um sistema de informação, pois o próprio conhecimento pressupõe uma interação mútua. Segundo Seibt (2017, p.342) “[...] o conhecimento é aquilo que resulta de uma relação especial entre dois elementos: um conhecedor (sujeito) e um conhecido (objeto). Não é uma relação entre dois entes quaisquer [...]”. A Arca do Gosto representa o produto da visão do conhecedor em relação ao objeto (os produtos catalogados) pois é elaborada de forma colaborativa, a partir da indicação da população.

3.4 Arca do Gosto: um Sistema de Informação voltado à valorização das culturais locais

Enquanto movimento social que defende e contribui com políticas públicas voltadas para a preservação da cultura alimentar e da biodiversidade, o Slow Food, com os programas Arca do Gosto e Fortalezas, se vale do processo emancipatório proporcionado pela comunicação e informação. De modo que não apenas oferecem apoio financeiro para as comunidades apoiadas pelas Fortalezas ou apenas apontam os produtos que devem fazer parte da Arca do Gosto. Trata-se de um trabalho contínuo de educação e emancipação de produtores e consumidores, o que apesar de ser um processo de acompanhamento contínuo, não faz o produtor dependente de seu apoio, pelo contrário, liberta-o. Destaca-se aqui que esse envolvimento do Slow Food com políticas públicas no Brasil, se deu especialmente no âmbito do projeto *Alimentos bons, limpos e justos*, junto ao governo federal, no período do mandato de Dilma Rousseff, mas sofreu com a entrada de Michel Temer, que determinou cortes (RIBEIRO, 2019).

Para sobreviver, a agricultura familiar necessita de apoio para continuar produzindo conforme as técnicas tradicionais, mas principalmente, necessita de apoio para acompanhar o desenvolvimento tecnológico, pois na atualidade estar a par das mídias digitais, por exemplo, é essencial para que os agricultores possam comercializar os alimentos produzidos. Porém, tal acompanhamento não faz parte da realidade de muitos agricultores, de modo que o apoio é essencial.

Nesse sentido, o movimento está alinhado com as metas da Agenda ONU 2030 que visam o combate à fome, igualdade de gênero, sustentabilidade, entre outros objetivos relacionados ao bem-estar do ser humano e do planeta, e o que apenas podem ser conquistados através da emancipação – a qual é resultado da retirada da ignorância pela conquista da liberdade –, o que permite o alcance do conhecimento, tal como no mito da caverna de Platão (2018), onde os prisioneiros que são libertados podem visualizar a realidade, a qual era vista apenas através das sombras de dentro da caverna. O trabalho social do Slow Food se alinha às metas da ONU ao levar conhecimento às populações vulneráveis e permitir que estes saiam das cavernas, enxerguem a realidade e ajudem a tirar cada vez mais pessoas de suas cavernas. Enfim, a informação é um fenômeno fundamental para os

processos educacionais, sejam formais ou não. E assim, se faz protagonista dos trabalhos desenvolvidos pelo movimento Slow Food, como a Arca do Gosto e as Fortalezas.

Aliás, a informação a respeito da diversidade alimentar é fundamental, pois o alimento é uma das primeiras necessidades humanas. Luís da Câmara Cascudo (1968, p.1) parafraseia o pensamento de Goethe que “no princípio foi a ação”, refletindo que na verdade, “no princípio foi a fome.” Para ele, “depois da respiração, a primeira determinante vital é o alimento” (CASCUDO, 1968, p.1). O senso comum relaciona a fome a algo capaz de atingir apenas os mais pobres, moradores das favelas ou de regiões desérticas em que o clima não é favorável à produção de alimentos e as políticas impedem a região de se desenvolver economicamente.

O desaparecimento dos polinizadores, a crise hídrica, os organismos geneticamente modificados e o desperdício são alguns fatores capazes de levar a diversidade alimentar ao fim, comprometendo a produção de alimentos. É preciso conhecer a cultura e sua diversidade para preservá-la, o que é possível a partir da informação registrada, visto que estamos nos referindo a hábitos e tradições que foram esquecidos ou diminuíram severamente.

As mudanças no mundo todo levaram a agricultura tradicional ao esquecimento, rompendo tradições e causando a extinção de números alimentos e técnicas tradicionais de cultivo e preparo. O pouco desse saber e tradição que ainda sobrevive nos dias de hoje, se deve ao trabalho de grupos tradicionais como quilombolas, indígenas, ribeirinhos, pequenos produtores, entre outros, comumente organizados dentro do regime de agricultura familiar. Contudo, tem sido cada vez mais difícil para esses grupos se manterem ativos no mercado agrícola e principalmente, produzindo alimentos tradicionais, já que a agroindústria lança mão de cada vez mais recursos para dominar o mercado, o que altera inclusive os hábitos alimentares. Segundo a ONU, “a comida de hoje é o resultado de um sistema alimentar diferente do tempo de nossos pais, onde novos atores dominantes apareceram e, com eles, novas regras do jogo” (ONU, 2019).

Nesse contexto, onde a monocultura detém a produção de uma variedade restrita de alimentos, e a alimentação industrializada e sem relação com as culturas locais, passa a dominar o cotidiano da população, a valorização das culturas locais e

da agricultura familiar é a única solução para recuperar os sistemas alimentares, equilibrando alimentação, saúde, cultura e biodiversidade. Contudo, estas não se fortalecem sozinhas, pois é muito difícil competir com o latifúndio, que dispõe de capital de investimento e tecnologia.

Além e junto à preservação de tradições, também temos a questão da fome, da emancipação do ser humano, direitos humanos e trabalhistas, etc. Problemas que apenas podem ser combatidos de fato, através da informação e comunicação, que são transmitidas pela educação e acompanhamento contínuo de grupos inseridos no contexto da agricultura familiar.

O Slow Food, enquanto movimento social envolvido com o desenvolvimento de políticas públicas relacionadas à agroecologia, saúde e cultura, atua como importante agente de transformação em regiões de vulnerabilidade – como é o caso do semiárido brasileiro – pois seus projetos transmitem informação necessária para despertar o interesse e valorizar a cultura local.

Ressalta-se a importância da informação enquanto um dos pilares fundamentais para a execução dos projetos do movimento e alcance de seus objetivos, pois possibilita o rompimento com ideologias, contribuindo com a emancipação da população. Nesse processo, educação e informação se relacionam mutuamente. Pois a educação, principalmente a formal, tende a nos mostrar recortes, versões, teorias: criam-se indivíduos fáceis de manipular, o que se amplifica quando se encontram em situação de fome. Muitas vezes, o ensino aplicado na escola não nos prepara para enxergar a totalidade dos fatos, não estimula o pensamento crítico.

Contudo, a educação pode ir contra o clichê, valorizando a cultura e os saberes locais. Mostrando os diferentes ângulos de cada situação, estimulando o senso crítico. E principalmente, ampliando os limites de uma sala de aula. Nesse sentido, políticas públicas e movimentos sociais podem promover a educação ao disseminar a informação e possibilitar que de fato se construa conhecimento, como os projetos do Slow Food fazem. Não apenas conhecimento, mas reconhecimento: da cultura local, dos saberes ancestrais, do território, e do próprio indivíduo como parte do ambiente em que se encontra.

Acreditamos que os hábitos alimentares merecem muita atenção, pois ao

tratar cada alimento como único, a Arca do Gosto exalta seu sabor, suas propriedades e valoriza seu local de origem. De acordo com o Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (2018, p. 10) “valorizando as potencialidades locais, podemos desenvolver uma cadeia regional de valorização do local”. Como exemplo do impacto social de centralizar o alimento, no Brasil temos o caso do umbu, que é um fruto de agradável sabor agridoce, extremamente nutritivo, sendo rico em vitamina C. Doces, sorvetes, suco, refresco, vinagre de umbu e a famosa umbuzada, são receitas populares que agregam valor de uso ao fruto e geram renda à população. Proveniente do umbuzeiro, – árvore do nordeste brasileiro, que segundo Brasil (2015) foi chamada de “árvore sagrada do Sertão” pelo famoso escritor Euclides da Cunha – possui grande reservatório de água em suas raízes, o que a faz muito resistente a períodos de estiagem. Além dos frutos, as raízes do umbuzeiro também são ricas em vitamina C e sais minerais, e servem de socorro ao nordestino nos períodos de seca por meio do saboroso doce e da bebida saudável que proporciona (BRASIL, 2015).

O caso do umbu demonstra o quão grande é o impacto do alimento na sociedade, tendo relação não apenas com a cultura, mas também com a autonomia dos povos locais, na luta contra a fome e na preservação do meio ambiente, como tem sido amplamente discutido ultimamente pelos defensores de propostas de produção voltadas para a agroecologia.

Contudo, “a informação e a educação são essenciais para que a sociedade entenda o potencial de transformação e o impacto gerado a partir de suas escolhas alimentares” (FIDA, 2018, p.20). Nesse sentido, o catálogo Arca do Gosto é uma rica ferramenta, e segue o processo de seleção subjacente ao desenvolvimento dos padrões tradicionais de alimentação (BRASIL, 2014), o qual o Ministério da Saúde recomenda aos guias alimentares. O que destaca a importância da OC para a promoção da sociobiodiversidade e sustentabilidade locais, pois além da troca entre saberes, a Arca do Gosto proporciona acesso a informações confiáveis a respeito da alimentação tradicional, empoderando a população em suas escolhas alimentares tanto no que diz respeito à produção quanto ao consumo. Para Brasil (2014) a autonomia das escolhas alimentares garante o direito humano à alimentação adequada e saudável.

Os programas Arca do Gosto e Fortalezas no semiárido brasileiro, por exemplo, se destacam pelo investimento na população jovem através da valorização

do território como forma de emancipação. Pois por tratar-se de uma região fragilizada, onde os jovens muitas vezes são iludidos de que a melhor escolha é abandonar a região em busca de emprego nas grandes cidades do sul e sudeste mesmo sem preparo profissional, e acabam passando ainda mais necessidades, valorizar o território é fundamental para que os jovens se mantenham estudando e cultivando os saberes locais. Pontuamos o quanto a informação é fundamental para a educação: informar sobre o potencial de uma cultura pode contribuir para que uma região pobre invista na educação de seus jovens e conseqüentemente, caminhe para a emancipação pessoal e social.

As ações do Slow Food no semiárido brasileiro ressaltam o quanto os movimentos sociais são importantes na construção de uma educação informal, através do desenvolvimento de políticas públicas e da informação disseminada por eles. Além disso, evidencia também o quanto a educação informal é importante para a educação formal – não apenas como complemento, mas como caminho para que essa seja alcançada. Sem citarmos o processo de desenvolvimento pessoal e social que é proporcionado pelo emaranhado de relações que envolvem os processos de informação e educação. Apesar de recente, a parceria do Slow Food com o projeto Pró-Semiárido ainda tem muito a oferecer à região.

A valorização da biodiversidade alimentar e da cultura local pode tirar uma região da pobreza. O Slow Food coloca a biodiversidade em destaque por meio da informação disseminada através dos produtos elencados e apresentados no catálogo Arca do Gosto e do trabalho de fortalecimento da produção desses produtos pelas Fortalezas.

Enquanto movimento social que defende e elabora políticas públicas voltadas para a preservação da cultura alimentar e da biodiversidade, o Slow Food se vale do processo emancipatório proporcionado pela comunicação e informação. De modo que não apenas oferecem apoio financeiro para as comunidades apoiadas pelas Fortalezas ou apenas apontam os produtos que devem fazer parte da Arca do Gosto. Trata-se de um trabalho contínuo de educação e emancipação de produtores e consumidores, o que apesar de ser um processo de acompanhamento contínuo, não faz o produtor dependente de seu apoio, pelo contrário, liberta-o.

Sem projetos como a Arca do Gosto e Fortalezas, além de termos a produção de muitos alimentos brasileiros em risco de extinção inviabilizada, todos os trabalhadores que sobrevivem das Fortalezas do Slow Food talvez não tivessem condições de sobreviver da agricultura hoje. Crianças subnutridas, más condições de trabalho, mulheres aprisionadas em casamentos infelizes por não possuírem independência financeira...Tudo isso poderia ser maior na realidade de populações que fazem parte das Fortalezas caso estas não existissem junto à Arca. As Fortalezas libertam: dão vida às macaúbas, às mandaiaias, às jandaíras, assim como dão vida a quem as produz.

Enfim, trata-se de chamar a atenção a problemas sociais que devem ser resolvidos se quisermos alcançar uma sociedade emancipada, sendo este o caminho para um mundo mais sustentável, com menos desigualdades e valorização das culturas e saberes tradicionais. Ao mesmo passo, começar a caminhar em direção à solução desses problemas apenas é possível em uma sociedade onde as pessoas tenham acesso à informação e competência para absorvê-la adequadamente.

Diante do cenário atual, onde a agricultura familiar se encontra desencorajada pelo sistema latifundiário que cresce a cada dia, o Slow Food é um importante agente de transformação social, levando informação e apoio às diversas comunidades que trabalham com a agricultura familiar e lidam com as dificuldades de se manter produzindo alimentos tradicionais em um contexto onde a monocultura detém a produção de uma variedade restrita de alimentos. A alimentação industrializada domina o cotidiano da população, a valorização das culturas locais e da agricultura familiar é a única solução para recuperar os sistemas alimentares, equilibrando alimentação, saúde, cultura e biodiversidade. Contudo, estas não se fortalecem sozinhas, pois é muito difícil competir com o latifúndio, que dispõe de capital de investimento e tecnologia.

Desse modo, é preciso de apoio de políticas públicas e da consciência do consumidor para fortalecer a agricultura familiar e todo o potencial transformador que ela carrega. O Slow Food trabalha com a difusão de políticas públicas voltadas ao alimento, em especial ao combate à fome e preservação da cultura e biodiversidade alimentar. É no âmbito dos projetos Arca do Gosto e Fortalezas que o Slow Food desenvolve suas principais atividades e as mais importantes mediações,

especialmente as que envolvem selecionar grupos mais vulneráveis e acompanhá-los.

As políticas públicas são de suma importância para o fortalecimento da agricultura familiar, especialmente por proporcionarem o apoio necessário que os agricultores familiares necessitam para vencer barreiras sociais e competir com o setor latifundiário.

Em relação às contribuições do campo da OC para a construção de políticas públicas e protagonismo emancipatório, destacamos que ao apresentar suas premissas, Mário Barité (2001) aponta que o objeto de estudo da OC é o conhecimento socializado, e destaca a importância dessa socialização para que este perpetue esse ciclo do conhecimento, ao afirmar que após o conhecimento ser socializado novas informações são geradas. Assim, acreditamos na estreita relação entre informação, conhecimento e educação e na dependência que possuem entre si, visto que a última tem a socialização como fundamento de sua existência. A Arca do Gosto enquanto catálogo possui o potencial de contribuir como ferramenta à educação, uma vez que proporciona conhecimento e assim possibilita que as pessoas se aproximem da emancipação pessoal, através da valorização de suas raízes.

Isso se deve ao potencial informativo e educativo do catálogo Arca do Gosto, sua relação com as Fortalezas e sua influência social, que reforça a importância e os impactos sociais da informação na autonomia de uma sociedade. Ou seja, propomos uma discussão a respeito da maneira que um produto do conhecimento é capaz de interagir positivamente nas questões sociais que aborda.

Os SOC's são essenciais para domínios específicos, especialmente quando estes são marginalizados, pois proporcionam a inclusão, compreensão, adaptação e disseminação de conceitos relativos a esses domínios. No caso da Arca do Gosto, a existência de um SOC pode ampliar o alcance de seus feitos para o resgate da cultura alimentar por meio da preservação de tradições e da biodiversidade, contribuindo com populações carentes e mais vulneráveis. Aliás, os SOC's permitem a integração sobretudo em meio web, o que para a Arca do Gosto é benéfico por viabilizar o cruzamento de informações a respeito dos produtos incluídos em diferentes países, o que possibilita a identificação de produtos iguais, semelhanças

ou variações na cultura alimentar desses países, além de fornecer importantes considerações a respeito das interações e proximidade entre diferentes culturas, bem como sobre a origem dos produtos.

Nesse sentido, a Arca do Gosto surge da tomada de consciência em relação ao potencial dos alimentos de sua cultura, contribuindo para a disseminação da cultura alimentar local e conseqüentemente, da fome e desigualdades sociais, construindo um ciclo de interação entre absorção e construção de conhecimento.

Embora atualmente as culturas alimentares de modo geral, estejam amplamente ameaçadas, perdendo espaço para alimentos ultraprocessados, Marie Caroline Saglio Yatzimersky (2006) esclarece que não há o desaparecimento total das tradições culinárias, pois a comida aparece como um marcador de identidade e de distinção regional. De fato, a alimentação é um dos traços culturais mais fortes da identidade de um povo, servindo como indicador de resiliência de uma cultura em relação às ameaças, porém a imposição alimentar é uma realidade capaz de desaparecer por completo com culturas alimentares tradicionais, sobretudo em regiões muito pobres e exploradas. Assim, “o Slow Food é uma voz importante na preservação da biodiversidade, do conhecimento tradicional, une o prazer gastronômico à alimentação consciente e responsável” (SLOW FOOD, 2015, p.55).

Além disso, o Slow Food explora as questões que envolvem a cultura alimentar de forma diferenciada, dando centralidade ao alimento. Essa dimensão fica evidente no catálogo Arca do Gosto, onde o alimento tem papel principal, uma vez que é o elemento básico para suprir a fome e garantir a biodiversidade alimentar. O Slow Food possui como missão primordial salvaguardar a sociobiodiversidade, aproximar os agricultores dos coprodutores e difundir a educação alimentar e do gosto. Essa mobilização e conexão global têm apoiado diversos processos de articulação local, contribuindo com a valorização da agricultura familiar, das técnicas e conhecimentos tradicionais ligados à cultura alimentar e à identidade de diversos territórios (MAKUTA, 2018b).

Enquanto produto do conhecimento, o catálogo Arca do Gosto tem muito a contribuir para a preservação da biodiversidade alimentar brasileira, pois permite a troca entre saberes e o acesso a informações importantes a respeito da cultura alimentar tradicional, uma vez que é construído coletivamente, de forma complementar.

Por conta de sua dinâmica de construção, os valores da OC se fazem fortes aliados à construção do catálogo Arca do Gosto, pois oferece aporte metodológico conveniente para seu desenvolvimento e consequente alcance social.

O alcance social almejado pelo catálogo Arca do Gosto no Brasil, assim como em outros países, diz respeito primeiramente ao combate à fome. Pois reconhecer e propagar o conhecimento relativo a determinados hábitos alimentares revela as potencialidades do mesmo às populações de regiões onde os alimentos nativos representam a força para sobrevivência, mas estão sendo esquecidos. Ou seja, recupera os saberes tradicionais da cultura alimentar por meio do auxílio da sistematização da informação e da ciência. Por outro lado, da mesma forma, também torna possível que a ciência identifique e se atente aos saberes tradicionais, usando-os a seu favor.

4 CULTURA, INFORMAÇÃO E CONHECIMENTO: REFLEXÕES ACERCA DA CULTURA ALIMENTAR BRASILEIRA

Dentre os diferentes significados que o conceito de cultura tem assumido ao longo do tempo, temos a referência à mesma como civilização, que segundo Terry Eagleton (2011), designa as formas de vida tradicionais. Para ele, essa ideia desponta como relativismo cultural e advém da fusão entre o sentido universalista de cultura e civilização. Para Fernando Azevedo (1971) a cultura está contida no modo de vida social, e abrange todos os elementos da mesma, desde os aspectos espirituais, materiais e a organização dos diferentes povos.

Apesar de não haver um consenso na definição de cultura, os distintos conceitos de cultura vão do contexto de vivência social em direção às raízes e tradições oriundas dessas vivências. Paradoxalmente, “[...] começa a deixar de ser um sinônimo de “civilização” para vir a ser seu antônimo. Essa é uma mudança semântica bastante rara e que captura uma guinada histórica de grande importância [...]” (EAGLETON, 2011, p.20). Assim, se em um segundo momento, quando a cultura estava relacionada à erudição, essas culturas tradicionais desvalorizadas, passam a ser exaltadas e compreendidas: “[...] os selvagens agora são cultos, mas os civilizados, não. Mas se “cultura” pode descrever uma ordem social “primitiva”, também pode fornecer a alguém um modo de idealizar a sua própria [...]” (EAGLETON, 2011, p. 25).

Esse conceito de cultura voltado às tradições locais e primitivas traz consigo a ideia das identidades nacionais e sua valorização, até pelo fato de estas serem formadas a partir das culturas locais. Aqui entendemos culturas locais como aquelas cujas tradições e identidade são relativas ao território local, podendo ser este território um país, uma região, estado, um bioma, uma comunidade, etc. Ressaltamos que a concepção de cultura local não deve implicar no engessamento do conceito de cultura, pois conforme evidenciado por Santos (2008), acreditamos que a identidade cultural de uma região não se resume apenas ao território, há trocas e movimentações que reúnem o próprio e o alheio. Para Stuart Hall (2002, p.48) “[...] as identidades nacionais não são coisas com as quais nós nascemos, mas são formadas e transformadas no interior da *representação*”.

Apesar de a representação de nação ser construída a partir da junção entre as diversas regiões que a compõem, e suas respectivas culturas locais, a identidade de uma cultura nacional é construída a partir de uma leitura e seleção entre as culturas locais que integram o território da nação. Conforme destaca Teca Alencar de Brito (2015), o compositor alemão Hans-Joachim Koellreutter acreditava que a humanidade evolui a partir de processos de dimensionamento, os quais filtram as características mais importantes para que se tornem parte da cultura.

Ainda sobre a construção das identidades culturais, Stuart Hall afirma que:

[...] a identidade é realmente algo formado, ao longo do tempo, através de processos inconscientes, e não algo inato, existente na consciência no momento do nascimento. Existe sempre algo “imaginário” ou fantasiado sobre sua unidade. Ela permanece sempre incompleta, está sempre “em processo”, sempre “sendo formada”. As partes “femininas” do eu masculino, por exemplo, que são negadas, permanecem com ele e encontram expressão inconsciente em muitas formas não reconhecidas, na vida adulta. Assim, em vez de falar da identidade como uma coisa acabada, deveríamos falar de identificação, e vê-la como um processo em andamento. A identidade surge não tanto da plenitude da identidade que já está dentro de nós como indivíduos, mas de uma falta de inteireza que é “preenchida” a partir de nosso exterior, pelas formas através das quais nós imaginamos ser vistos por outros. Psicanaliticamente, nós continuamos buscando a “identidade” e construindo biografias que ecoem as diferentes partes de nossos eus divididos numa unidade porque procuramos recapturar esse prazer fantasiado da plenitude (HALL, 2002, p. 39).

De fato, a cultura tem sua identidade transformada à medida que também se transformam através do tempo e das interações com outras culturas, pois apesar de conter características que as definem e diferenciam de outras culturas, nenhuma cultura é imutável. Talvez essa seja uma explicação para a existência de tantas definições distintas de cultura. Para Terry Eagleton, (2011, p.51) “[...] é difícil escapar à conclusão de que a palavra “cultura” é ao mesmo tempo ampla demais e restrita demais para que seja de muita utilidade”.

No entanto, independente da conceituação referente ao termo cultura, é indiscutível que esta é responsável por unir o ser humano coletivamente. A cultura está diretamente ligada à vida em sociedade e assim, se relaciona e se faz relevante na discussão de diversos problemas sociais – tanto no que diz respeito às suas causas quanto às soluções. De acordo com Terry Eagleton, (2011, p.11) “[...] cultura é uma dessas raras ideias que têm sido tão essenciais para a esquerda política

quanto são vitais para a direita, o que torna sua história social excepcionalmente confusa e ambivalente”. Ou seja, quando se trata de vida em sociedade, independente do posicionamento ou âmbito a ser tratado, a cultura é um elemento que sempre se fará presente de alguma forma.

Quando tratamos a respeito de cultura, lidamos com algo difícil de conceituar, e até mesmo contraditório. Segundo Terry Eagleton, o termo cultura tem sua origem na agricultura:

Se cultura originalmente significa lavoura, cultivo agrícola, ela sugere tanto regulação como crescimento espontâneo. O cultural é o que podemos mudar, mas o material a ser alterado tem sua própria existência autônoma, a qual então lhe empresta algo da recalcitrância da natureza (EAGLETON, 2011, p.13).

Assim, refletir sobre cultura é algo tão complexo quanto defini-la. Para Terry Eagleton (2011), conceituar cultura é tão complexo que embora alguns autores considerem a natureza como parte da cultura, trata-se de um conceito que deriva do conceito de natureza, de forma paradoxal.

Entretanto, Teixeira Coelho (2008) discorda a respeito do conceito antropológico de cultura como sinônimo de civilização, bem como também não se satisfaz com a definição derivada do mesmo – a qual coloca cultura como produto da ação humana sobre a natureza. Para ele, trata-se de definições muito abrangentes e insuficientes. Assim, o autor acredita que cultura é o conjunto de atos que permitem criar seus próprios fins a partir da discussão desses fins, pois se tudo é cultura, nada é cultura (COELHO, 1998).

Sendo a cultura produto social que assume diferentes significados e posturas de acordo com o tempo e meio no qual se insere, é interessante refletir a respeito do posicionamento da cultura nas sociedades ocidentais contemporâneas. Devido ao fato de se envolver com as mais diversas questões sociais, se destaca a forte relação entre cultura e política na atualidade. Conforme Leonardo Brant:

Vivemos o tempo e o lugar da disfunção política da cultura, ora apropriada por governos e sistemas de poder como fator de controle e domínio, ora transformada em mero elemento agregador de imagem e promoção empresarial, a serviço de uma sociedade centrada no (auto) consumo (BRANT, 2009, p. 8-9).

Para o autor, as diferentes conceituações de culturas e os papéis que essa assume na sociedade são fruto da política vigente, sendo a mesma comumente dominada pelos sistemas políticos e moldada à sua razão:

A ideia de cultura, sempre moldada conforme as visões políticas de cada tempo, detém em si as chaves dos sistemas de poder. Chaves que podem abrir portas para a liberdade, para a equidade e para o diálogo. Mas também podem fechá-las, cedendo ao controle, à discriminação e à intolerância (BRANT, 2009, p.13).

Com a mundialização, surge o fenômeno das culturas globais, como a transcultura e as culturas de massa. A transcultura representa uma forma de cultura universal, impulsionada pelos avanços tecnológicos. Enquanto as culturas de massa são produtos da indústria cultural, comumente difundidas pelas mídias e para as mídias. Ambas se manifestam globalmente, sendo este um dos aspectos em comum entre elas. No entanto, não há envolvimento nem identidade na formação de ambas, de modo que os indícios de culturas locais que as permeiam se trata de mera apropriação.

Sobre a transcultura, Antonio García Gutiérrez afirma que:

La transcultura es una nueva forma de vivir la cultura, de relacionar nos con el mundo, sin aparentes dominadores ni dominados simbólicos, gracias a una comunicación horizontal sin límites, pero en un sistema de comunicación que no depende de los sujetos ni de substrato cultural reconocible. La transcultura inundará todos los confines del planeta, incluso los gigantescos y crecientes vertederos de marginación humana en los que el arraigo simbólico sería la única «posesión» que les quedaría por perder. Paradójicamente, los desposeídos serán los últimos depositarios de algunos vestigios de la vieja cultura, pero la misma precariedad propiciará su extinción (GARCÍA GUTIÉRREZ, 2011, p. 25).⁷

A transcultura representa uma ameaça às culturas tradicionais, pois se origina a partir de trocas entre diferentes culturas, e ainda que não configure em uma imposição, ocorre que os grupos que detém o poder político e capital mais influenciam do que são influenciados. De forma que há na transcultura um tipo de

⁷ A transcultura é uma nova forma de viver a cultura, de se relacionar com o mundo, sem dominadores aparentes ou dominados simbólicos, graças à comunicação horizontal sem limites, mas em um sistema de comunicação que não depende dos sujeitos ou substrato cultural reconhecível. A transcultura inundará todos os cantos do planeta, incluindo os gigantescos e crescentes lixões da marginalização humana em que as raízes simbólicas seriam a única «posse» que teriam a perder. Paradoxalmente, os despossuídos serão os últimos depósitos de alguns vestígios da cultura antiga, mas a mesma precariedade levará à sua extinção (GARCÍA GUTIÉRREZ, 2011, p. 25).

dominação, que consiste em armadilhas sutis às culturas tradicionais, especialmente em regiões mais vulneráveis (FONSECA; BIZELLO, 2022).

Paradoxalmente, a informação que é ferramenta de construção de processo emancipatório contra esses eventos e reconhecimento das culturas locais, é a mesma que aliena e dissemina culturas globais, colocando em risco as culturas locais. O resultado é apenas mero detalhe da forma como a informação é trabalhada juntamente à cultura.

Tanto a transcultura quanto as culturas de massa se inserem nas tradições inventadas, tratado por Eric Hobsbawm (2008), pois consistem em formas artificiais. Stuart Hall chama a substituição das culturas locais por culturas globais, de culturas híbridas:

-As identidades nacionais estão se *desintegrando*, como resultado do crescimento da homogeneização cultural e do “pós-moderno global”.

-As identidades nacionais e outras identidades “locais” ou particularistas estão sendo *reforçadas* pela resistência à globalização.

- As identidades nacionais estão em declínio, mas *novas* identidades – híbridas - estão tomando seu lugar (HALL, 2002, p.69).

As culturas globais (cultura de massa e transcultura) não apenas enfraquecem as culturas locais, ou afetam a identidade nacional, mas são extremamente nocivas às comunidades tradicionais, visto que os coloca em vulnerabilidade devido à forma como são impostas – comumente de forma sutil e inconsciente - e os tira a sensação de pertencimento. Para Stuart Hall:

[...] Um tipo diferente de mudança estrutural está transformando as sociedades modernas no final do século XX. Isso está fragmentando as paisagens culturais de classe, gênero, sexualidade, etnia, raça e nacionalidade, que, no passado, nos tinham fornecido sólidas localizações como indivíduos sociais. Estas transformações estão também mudando nossas identidades pessoais, abalando a idéia que temos de nós próprios como sujeitos integrados. Esta perda de um “sentido de si” estável é chamada, algumas vezes, de deslocamento ou descentração do sujeito. Esse duplo deslocamento – descentração dos indivíduos tanto de seu lugar no mundo social e cultural quanto de si mesmos – constitui uma “crise de identidade” para o indivíduo (HALL, 2002, p. 9).

Destacamos que essa dominação exercida, que enfraquece a cultura, ocorre por meio e em prol do sistema mercadológico, o qual obtém vantagens na venda de

seus produtos ao afastar os indivíduos de suas culturas. Em meio a esses eventos, os indivíduos encontram-se:

[...] previamente vivido como tendo uma identidade unificada e estável, está se tornando fragmentado, composto não de uma única mas de várias identidades, algumas vezes contraditórias ou não-resolvidas. Correspondentemente, as identidades, que compunham as paisagens sociais “lá fora” e que asseguravam nossa conformidade subjetiva com as “necessidades” objetivas da cultura, estão entrando em colapso, como resultado de mudanças estruturais e institucionais. O próprio processo de identificação, através do qual nos projetamos em nossas identidades culturais, tornou-se mais provisório, variável e problemático (HALL, 2002, p.12).

Sobre os sistemas de dominação cultural relacionados à cultura de massa, Horkheimer e Adorno advertem que “[...] a força da indústria cultural reside em seu acordo com as necessidades criadas e não no simples contraste quanto a estas, seja mesmo o contraste formado pela onipotência face à impotência [...]” (HORKHEIMER; ADORNO, 1969, p. 179). Talvez esse seja um dos motivos pelo qual é tão complexo conceituar cultura e diferenciar as culturas locais dos fenômenos resultantes de interações sociais tão complexas quanto a própria cultura, como a transcultura e culturas de massa.

Enquanto as culturas de massa trazem produtos construídos artificialmente, com o propósito de moldar hábitos e tradições que são disseminados e vivenciados a partir de canais midiáticos, a transcultura representa um padrão universal, o qual se repete no mundo todo, de forma imparcial. Embora a transcultura não tenha a pretensão de unificar as culturas em uma só, e nem ocorra de forma proposital, esta diz respeito a uma identidade global, onde os elementos culturais seguem um padrão definido por meio dos sistemas político, econômico, jurídico e são equivalentes em todos os países, como influência da mundialização. As culturas de massa apresentam multiplicidade de identidades e formatos. Atentamos para a importância de não confundir culturas de massa e transcultura com as trocas interculturais inerentes à cultura - que é dinâmica e nada passível ao engessamento -, estando em interação constante com o tempo e o espaço.

Enfim, conscientes do papel da cultura nas sociedades, os sistemas de poder passaram a modificá-la, disseminando essas alterações a fim de obter domínio sobre os povos e ainda mais poder e sucesso. Assim, se considerarmos a transcultura como uma modificação da cultura ocorrida após a mundialização, capaz

de atribuir vantagens aos polos que detêm o poder, então a cultura pode representar uma faca de dois gumes:

Cultura, nesse caso, funciona como uma chave capaz de trancar o indivíduo em torno de códigos e simbologias controladas: pelo Estado, por uma religião ou mesmo por corporações e através dos instrumentos gerados pela sociedade de consumo, como a publicidade, a promoção e o patrocínio cultural.

Mas essa mesma chave, que oprime o ser humano e desfaz sua subjetividade, tem o poder de abrir as portas, permitindo ao indivíduo compreender a si e aos fenômenos da sociedade e do seu próprio estágio civilizatório, em busca da liberdade. Para isso, basta girá-la para o lado oposto (BRANT, 2009, p. 17).

Enfim, se a transcultura aprisiona, a valorização e manutenção da cultura tradicional fortalece o ser humano e o aproxima de suas raízes – no sentido de território -, do meio ambiente, e da própria natureza humana. Ou seja, permite que a emancipação do ser se manifeste e este traga benefícios ao ambiente onde vive. A cultura é um instrumento de poder, a transcultura e a cultura de massa, também. No entanto, suas origens e formação são distintas.

A respeito das idiossincrasias da cultura, Teca Brito (2015) reflete que o ser humano tem a necessidade de compreender sua relação com a cultura e com a natureza, explicar o mundo e sua existência.

A cultura alimentar brasileira se destaca por sua diversidade, riqueza e misturas. Posto que a cultura reflete e é refletida pela sociedade (formação, estrutura, modos de vida), a cultura alimentar se trata de uma das principais ramificações que compõem uma cultura, o que evidencia a dinamicidade da cultura citada por Roque de Barros Laraia (2002).

Sobre a cultura alimentar brasileira, destacamos que a biodiversidade de alimentos autóctones que compõem nossa cultura proporciona a visualização da relação entre cultura e natureza, o que remete à curiosa complexidade.

Voltando à relação entre cultura e natureza, cultura é um destaque na distinção do ser humano de outros animais, e isso fica claro na cozinha. Para Massimo Montanari (2013), é a culinária que transforma os produtos recolhidos da natureza em algo diverso, marcando pelo uso do fogo o elo e a diferença entre

cultura e natureza, apresentando-se entusiasta da teoria do cru e cozido de Claude Lévi-Strauss (1991).

Ainda a respeito da relação entre cultura e natureza, que as faz ao mesmo tempo, muito próximas e distantes, é importante a reflexão do papel da natureza enquanto promotora da cultura, e da última como extensão da primeira, o que as torna muito mais interdependentes e complementares do que opostas, conforme Terry Eagleton:

[...] Se cultura significa cultivo, um cuidar, que é ativo, daquilo que cresce naturalmente, o termo sugere uma dialética entre o artificial e o natural, entre o que fazemos ao mundo e o que o mundo nos faz. É uma noção “realista”, no sentido epistemológico, já que implica a existência de uma natureza ou matéria-prima além de nós; mas tem também uma dimensão “construtivista”, já que essa matéria-prima precisa ser elaborada numa forma humanamente significativa. Assim, trata-se menos de uma questão de desconstruir a oposição entre cultura e natureza do que de reconhecer que o termo “cultura” já é uma tal desconstrução (EAGLETON, 2011, p. 11).

Quando analisamos o conceito de cultura a partir do âmbito da cultura alimentar, este se faz claramente próximo da natureza, o que torna a conceituação de cultura como advinda de natureza bastante pertinente. Sendo a culinária um importante elo entre a cultura e natureza, Massimo Montanari (2013) sugere que um dos principais elementos que as ligam nesse âmbito, se deve à necessidade do ser humano estocar alimentos para consumo ao longo do ano como meio de driblar a sazonalidade da natureza.

Assim, boa parte de nossa cultura alimentar diz respeito às técnicas culinárias e utensílios específicos para conservação de alimentos *in natura* ou para tornar possível seu consumo. Gilberto Freyre (2006) destaca o uso de urupemas, cuias, cabaças, balaios, tipiti, folhas de bananeira, e da carimã. Enquanto Câmara Cascudo (2011) enfatiza o uso das panelas de ferro, o moquém indígena, as compotas de doce, e as bebidas fermentadas como marcas da cozinha brasileira. Em contrapartida, o consumo de alimentos *in natura* sem o uso de nenhuma técnica ou preparo também os coloca como tradição nas culturas que fazem parte. Esses pormenores destacam a alimentação como um dos traços mais fortes das culturas e reforçam sua dependência em relação à natureza.

É importante destacar que concordamos com a ideia de que há dependência da cultura em relação à natureza, conforme afirma Eagleton (2011), pois de fato a mesma não existiria sem a possibilidade de manipulação da natureza. Contudo, de acordo com Coelho (2008), este se trata de uma definição ultrapassada, pois não especifica pormenores e deixa brechas em relação ao conceito de cultura – o que é comprometedor, especialmente na atualidade, onde as culturas locais sofrem ameaças.

De toda forma, existe uma relação próxima entre cultura e informação, visto que se trata de uma manifestação que ocorre através da disseminação de informação entre indivíduos ao longo de gerações, havendo um processo de mediação intrínseco. Conforme Edmir Perrotti e Pieruccini:

[...] tal como as categorias da produção e da recepção, a da mediação, além de intrínseca e essencial, é categoria produtora e não apenas viabilizadora de sentidos. Pode-se dizer, assim, que não há informação ou comunicação sem mediação. E que, nos tempos atuais, as mediações, ao serem mediatizadas, mediatizaram as relações sociais, ganhando estatuto que obriga a colocá-las em posição de centralidade epistemológica (PERROTTI; PIERUCCINI, 2014, p.3-4).

Nesse sentido, a cultura também é, de certa forma, uma manifestação do saber que se desenvolve em várias áreas, sendo capaz de produzir conhecimento sobre ela própria. A mediação, por sua vez, é um processo inerente à cultura, visto que ‘não se reduziria a uma transmissão voluntária de ideias, mas a um “processo de interiorização de normas e comportamentos que nos conduzem a adotar certas práticas como se elas fossem naturais” (JEANNERET, 2005, p. 106, tradução nossa apud PERROTTI; PIERUCCINI, 2014, p.15).

4.1 Diálogos entre cultura, informação e conhecimento

A informação pode ser um veículo de disseminação e preservação da cultura, dependendo de como é tratada. Para Michael Buckland, saber algo é possuir informação e está integrado a um contexto. A informação pode tornar-se conhecimento, pois afeta o que já sabíamos ou acreditávamos. Para ele, o conhecimento se trata de um processo acumulativo que envolve a aquisição de informação para alcançar um efeito significativo (BUCKLAND, 1991).

As buscas por reforço à cultura na informação, especificamente nas possibilidades oferecidas pelo registro, indicam o estado de fragilidade dessa cultura, o que requer que a mesma seja protegida e cultivada.

Enfim, o conceito de cultura e sua relação com a informação é tão complexo e paradoxal quanto a própria necessidade de preservar ou vivenciar uma cultura para mantê-la. Sendo esta uma das motivações para se recorrer à informação registrada enquanto mecanismo favorável à preservação cultural, o qual revela por si o quão frágil uma cultura se encontra em função da alienação provocada pelas mídias e poder político. Ao mesmo tempo, o comportamento de esforço em direção a perpetuação do conhecimento, revela, como mencionado por Azevedo (1971), as necessidades, a mentalidade, o passado histórico e as tendências para evolução de uma sociedade, o que também está relacionado aos esforços empenhados na educação.

Nesse sentido, a relação entre cultura e informação é primordial para a perpetuação das culturas locais, e se aproxima dos processos de emancipação e alienação. Não se pode negar que a relação entre cultura e informação é fundamental nesse processo, disseminando e estabelecendo ideias e tradições inventadas. De acordo com Hobsbawm (2008), se trata de invenções modernas que são disseminadas como tradição, mas que na realidade nunca fizeram parte da cultura tradicional. Para Stuart Hall:

As culturas nacionais são uma forma distintivamente moderna. A lealdade e a identificação que, numa era pré-moderna ou em sociedades mais tradicionais, eram dadas à tribo, ao povo, à religião e à região, foram transferidas, gradualmente, nas sociedades ocidentais, à cultura *nacional* (HALL, 2002, p.49).

A unificação das culturas locais em nação nem sempre é uma ameaça, muitas vezes ocorre de forma natural, como no caso do consumo da jabuticaba, fruta de presença em todo território brasileiro, mas cuja produção encontra-se ameaçada pelo mercado, pois este não valoriza as frutas nativas. Apesar de seu consumo ser mais forte no sudeste do país, é uma fruta que se encontra em todo território brasileiro, pois sendo nativa da Mata Atlântica, se faz presente naturalmente aos demais biomas do território nacional a partir da integração das áreas de transição, o que a caracteriza como um dos elementos aglutinados na cultura brasileira.

Contudo, existe a tendência a desconsiderar que toda nação tem suas particularidades regionais em congruência com a identidade cultural maior que as interliga em nação, sofrendo influências da globalização. Para Stuart Hall, “no mundo moderno, as culturas nacionais na qual nascemos se constituem em uma das principais fontes de identidade cultural” (HALL, 2002, p. 47).

Dessa forma, a autorrepresentação das culturas é muito importante para o fortalecimento das culturas locais (BRANT, 2009). No entanto, os processos de autorrepresentação dependem da informação como ferramenta para se disseminar. Ao passo que a cultura é composta por informação, esta também é construída por ela.

Enfim, o acesso à informação é fundamental para esse processo de valorização da cultura e respeito à sociobiodiversidade, pois apenas uma sociedade emancipada pelo poder do conhecimento é capaz de se fortalecer contra os mecanismos que destroem suas raízes. Assim, a Ciência da Informação não pode se eximir de fazer com que todas as pessoas tenham acesso ao conhecimento e possam fazer uso do mesmo para promover a paz, como sonhou Paul Otlet e Henri de La Fontaine, sob o risco de renegar uma das principais diretrizes de sua existência: a democratização do conhecimento por meio da disseminação da informação (POZZATTI; et.al., 2014, p. 204).

Nesse sentido, uma cultura fortalecida é o resultado de um processo no qual a informação foi disseminada e absorvida a ponto de se tornar conhecimento, tomando consciência de seu próprio valor e perpetuando-se. Nesse sentido, a preservação cultural em si é um processo emancipatório, pois permite que a população reconheça o valor de seu saber e continue a criar seus próprios fins e sobreviver – que conforme Coelho (1998), é um dos propósitos da cultura.

No entanto, no cotidiano lidamos com inúmeras trocas de informação, que nem sempre tem relação com o processo de preservação cultural. Ou melhor, nem sempre favorece a preservação das culturas locais. É preciso nos atentarmos ao fato de que as ideologias também nos são impostas por meio da informação.

O discurso por trás de tudo o que é produzido pela sociedade carrega a ideologia de seu contexto de criação. Nada é neutro, a ideologia está por toda parte e a mediação da informação é uma forma de disseminação das ideologias, através dos meios que as veiculam:

A informação é carregada e está envolta em concepções e significados que extrapolam o aparente. A informação está imersa

em ideologias e em nenhuma hipótese se apresenta desnuda de interesses, sejam econômicos, políticos, culturais etc (ALMEIDA JÚNIOR, 2009, p. 93).

Nessa perspectiva, o cerne do processo educativo se encontra no ciclo informacional, sendo este um dos elementos responsáveis pela concretização do mesmo. Para Theodor Adorno (2006), a educação não se trata de modelagem de pessoas ou mera transmissão de conhecimentos, mas sobre a *produção de uma consciência verdadeira*, o que para ele apresenta grande importância política, pois uma democracia apenas pode existir de fato em uma sociedade de pessoas emancipadas.

Enfim, a relação entre cultura, informação e conhecimento encontra-se no limiar entre o rompimento ideológico e a conquista da emancipação, sendo a cultura ao mesmo tempo um produto do ciclo informacional e disseminada por ele. Ao passo que esse ciclo informacional também se encontra à mercê da cultura na qual está inserido. A cultura se mantém à medida que a informação a seu respeito é absorvida, fechando o ciclo como conhecimento. O conhecimento, por sua vez, é o meio pelo qual o saber cultural pode se perpetuar entre indivíduos e gerações.

4.1.1 Reflexões a respeito do conhecimento e seu papel no desenvolvimento social

Enquanto objeto que permeia todos os fazeres e campos do saber, a informação pode ser entendida como transdisciplinar e se relaciona de forma mútua e contínua com outros objetos relacionados ao campo dos saberes, como o conhecimento, a cultura e a educação. Nessa relação, o conhecimento tanto é base para o desenvolvimento da informação quanto é o produto obtido da absorção da informação.

A cultura, no caso, é um objeto que determina diretamente as bases e caminhos sobre as quais a informação é construída, de modo que a informação também reflete essa cultura. Por exemplo, tomemos um livro em alemão – nesse caso, a base da informação é o idioma, que sendo alemão, reflete que este advém ou é direcionado a um círculo cultural de pessoas que dominam esse idioma.

A educação por outro lado, visa a perpetuação de conhecimento e nesse sentido, deve considerar os fatores culturais em seu processo de desenvolvimento, pois a “[...] educação tem sentido unicamente como educação dirigida a uma

auto-reflexão crítica [...]” (ADORNO, 2006, p.121). Ou seja, trata-se de um campo que une toda cadeia de relações entre informação, conhecimento e cultura, mas também é moldada por ela.

Nesse contexto, a OC consiste em um campo que se volta à representação da realidade e os conceitos por esta abordados, assim como também são representados por ela. Destaca-se assim, como sintonia perfeita do reflexo das relações entre cultura, informação e conhecimento e proporcionando melhorias de resultados nas propostas da educação ao potencializar a absorção da aprendizagem.

Enfim, a OC encontra-se no limiar entre o poder transformador da educação, absorção da informação e construção do conhecimento, visto que se volta aos usos da informação e formação de conceitos. Ou seja, se concretiza através da análise e reflexão dos usos da informação. Fazendo alusão a Arca do Gosto, a informação tanto é parte importante do processo que dá origem ao catálogo, quanto é o produto final desse processo: o próprio catálogo. Destacamos que a informação enquanto elemento transdisciplinar e primordial à construção do conhecimento se faz essencial no âmbito da educação - seja ela formal ou não.

O peso de uma teoria em relação ao que se observa é tão alto que a informação enquanto fenômeno observado, é vista a partir de um viés diferente em cada área que a aborda. No entanto, se olharmos para tal de forma integrada, considerando todos os vieses, seria possível enxergá-la em sua completude.

O cumprimento desse ciclo até o conhecimento se faz essencial para que a educação atinja seus objetivos, ao mesmo tempo em que esta também é meio para concretizá-lo. Assim, esta é uma questão importante para romper com os ciclos de ignorância e possibilitar que possamos caminhar em direção à emancipação e expansão de nossa consciência, além de contribuir com o ambiente ao redor.

Nessa perspectiva, é preciso ressaltar de que maneira ocorrem as relações entre dado, informação e conhecimento. Dados se referem a elementos determinantes de valor, mas que não desenvolvem relações de comunicação, embora sejam essenciais para a obtenção da informação, que se trata de um conjunto de dados compreensíveis e comunicáveis. Já o conhecimento, por sua vez,

diz respeito às construções e relações possíveis proporcionadas a partir da absorção e exploração da informação.

Da mesma forma que para Paul Otlet (apud SANTOS, 2007, p.58) “[...] o livro seria ao mesmo tempo um instrumento e um símbolo do aperfeiçoamento da humanidade [...]”, acreditamos que a partir da forma como as relações entre dado, informação, conhecimento e cultura são construídas, esta pode romper com ciclos alienatórios, contribuindo com a educação, como já mencionado.

Assim, a relação entre a Arca do Gosto e o programa Fortalezas se destaca ao evidenciar o lado social da informação e sua importância para a preservação da cultura e biodiversidade, melhoria na qualidade de vida das pessoas e conservação do meio ambiente, o que é possível devido à educação informal e consequente construção de conhecimento elucidado pelo catálogo Arca do Gosto.

A Arca do Gosto é essencial tanto para a emancipação social de comunidades tradicionais quanto para a população em geral, pois organizar e sistematizar a informação é fundamental para identificar ciclos alienatórios e assim ser possível compreender e construir identidade própria no âmbito das culturas alimentares. Esta também evidencia a influência da informação no desenvolvimento da cultura, demonstrando de que maneira a OC pode servir à cultura como ferramenta de informação sobre ela mesma, fortalecendo-a e enfatizando sua importância ao fornecer mecanismos informacionais para o enfrentamento ao conteúdo alienatório empregado pelas mídias.

O trabalho de pesquisa, organização e sistematização da informação e do conhecimento realizado pela Arca do Gosto, enquanto sistema de informação, possibilita o despertar dos processos alienatórios e olhar para a própria cultura - sua história, características, saberes, sabores etc. - e a partir de então, fortalecer a vivência de produção e cultivo dos alimentos que compõem nossa cultura e protegê-la.

Nesse sentido, a OC como subsídio à educação é vital para a cultura, pois proporciona a reflexão e o autoconhecimento dos povos, indo de encontro com a forma com que a informação costuma ser trabalhada pela mídia e que gera alienação e enfraquecimento cultural.

4.2 Cultura alimentar brasileira: formação e características

Embora no Brasil a agricultura familiar seja equivalente a 77% dos estabelecimentos agrícolas (BRASIL, 2017) e grande parte destes pertencem a famílias de comunidades tradicionais, a divisão de terras no país não é proporcional, estando centralizada em oligarquias, o que remonta ao período colonial onde o sistema de divisão de terras adotado foi o de capitâneas hereditárias, o que privilegiou senhores de engenho em detrimento dos povos tradicionais que aqui habitavam, concentrando a riqueza nas mãos de poucos, sendo esse sistema apontado por Prado Júnior (2012, p.16) “[...] como ensaio de feudalismo que não vingou”.

Considerando o Brasil ter sido colônia de Portugal, este foi explorado desde o “descobrimento” com fins a obter riqueza, de modo a atender as demandas externas, o que de certa forma ainda hoje perdura, porém já não mais como colônia. Tais intenções guiaram o modo de atuar do colonizador, que impôs seus costumes - o que nos fez uma população de desterrados na própria terra (HOLANDA, 2016). Tal exploração se deu principalmente no âmbito da produção de alimentos, o que não foi benéfico para o país:

Uma das consequências da escravidão e da hipertrofia da lavoura latifundiária na estrutura de nossa economia colonial foi a ausência, praticamente, de qualquer esforço sério de cooperação nas demais atividades produtoras [...] (HOLANDA, 2016, p.84).

Assim, muitos alimentos tradicionais que fazem parte da identidade nacional foram sendo esquecidos aos poucos - salvo exceções - cedendo lugar a alimentos vindos de fora, a fim de atender as demandas exteriores. Com isso, grande parte de nossos alimentos foram se tornando escassos.

Atualmente, a alimentação brasileira foi levada para longe de suas raízes devido à influência da padronização da alimentação no mundo todo, instaurada pela monocultura e sistemas agrícolas adotados após a Revolução Verde. Também devemos destacar as questões que envolvem o aumento do consumo de ultraprocessados, entre fatores como influência das mídias, somado à fragilidade da cultura alimentar que aqui se delineou.

O enfraquecimento da cultura alimentar, em especial, é um fenômeno que ocorre no mundo todo. Destacamos o caso de nosso país por conta de ser o

universo deste estudo, e, além disso, é importante ressaltar que “o Brasil abriga a maior biodiversidade do planeta” (BRASIL, 2022), e conseqüentemente, grande número de cultivares de alimento. Para Elaine Azevedo:

O alimento é um tema frutífero para explorar os múltiplos significados da globalização, uma vez que expõe a complexidade de um peculiar fenômeno que transcende o aspecto econômico. Apesar das suas claras relações com a cultura local, a religião, o gosto, a tradição, o simbolismo e a identidade, a comida tem sido produzida como uma mercadoria sob as premissas de um sistema e de uma política agroalimentar de caráter global, dominada por corporações agroalimentares transnacionais, o que envolve uma forma legitimada de agrobiopoder e de ameaça à soberania alimentar, além de impactos culturais e socioambientais significativos (AZEVEDO, 2017, p.287).

Em relação ao sistema de produção e comércio de alimentos no Brasil, ocorre uma mediação quase que inconsciente que nos leva a acreditar que os alimentos apropriados ao consumo são os de interesse do mercado internacional ao qual o Brasil serve exportando seus produtos, de modo que estes passaram a liderar a produção e consumo do país, deixando os alimentos nativos de lado. Trata-se de uma mediação cultural, a qual não considera a cultura local, sendo essencial que esta seja repensada, pois este fenômeno é dotado de influência. Afinal, “no quadro histórico e cultural em que nos encontramos, novas leituras dos fenômenos informacionais e comunicacionais são propostas, conferindo centralidade aos processos de mediação cultural” (PERROTTI; PIERUCCINI, 2014, p.4).

Mesmo havendo diversos alimentos nativos cuja durabilidade pós-colheita seja alta, como o maracujá-da-Caatinga - que pode durar cerca de três meses sem apodrecer -, a ideologia de que alimentos nativos não são bons para o mercado pelo fato de serem perecíveis nos é transmitida de diversas formas ao longo de um complexo processo de exploração, que se iniciou com a colonização do país e ao qual se agregaram diversos fatores, como a implantação de um sistema agrícola pautado em monoculturas, em um contexto em que os povos nativos não tinham o costume de cultivar muitos produtos – sendo o extrativismo a base para aquisição de boa parte dos alimentos, principalmente dos frutos. Como ressaltado por Cascudo (2011), o brasileiro prosseguiu com o hábito de colher espécies nativas sem plantar. Observando criticamente, é possível ver que o morango também é um fruto de alta perecibilidade e tem seu lugar certo nas prateleiras dos supermercados e feiras, pois é de interesse do mercado externo.

Devemos considerar que outros fatores também contribuíram para a extinção desses alimentos, como o fenômeno da mundialização, a partir do qual alimentos tradicionais do mundo todo entraram em esquecimento devido à disseminação do consumo de ultraprocessados e outros tipos de *fast-food* produzidos pela indústria alimentícia.

Ressaltamos aqui o papel de importância dos hábitos alimentares nas culturas locais. Para Massimo Montanari (2013, p. 71), a alimentação, exposta pela culinária, é um elemento central, “[...] símbolo da civilização e da cultura. A negação da cozinha representa a contestação desses valores e tem o mesmo significado que a negação do doméstico nas práticas de produção da comida [...]”.

Conforme evidenciado por Gilberto Freyre (2007; 2006) e Luís da Câmara Cascudo (2011; 1968), a base da cultura alimentar brasileira se originou a partir da contribuição cultural das três principais raças presentes na mistura que formou o povo brasileiro: português, indígena e africano. Influências da culinária italiana, francesa, libanesa, entre outras, apenas vieram a agregar como complemento após a culinária brasileira ter sua identidade formada. “Celebrar o sincretismo e a mestiçagem como traço inerente e potencializador da cultura brasileira é questão de preservação e promoção da memória e das tradições” (BRANT, 2009, p.39). Ainda sobre formação da culinária brasileira, Gilberto Freyre lembra:

A verdade, porém, é que a cozinha brasileira, importante como é, sob o aspecto de conjunto nacional de cozinhas regionais - a amazônica, a maranhense, a sertaneja, a cearense, a pernambucana, a baiana, a mineira, a fluminense, a gaúcha - , vai além do conjunto cultural: é a parte hoje mais rica de um conjunto transnacional de cultura, isto é, o luso-tropical. Ou mesmo o hispano-tropical, com cozinhas e doçarias da riqueza de sabores da paraguaia, da cubana, da mexicana.

A base lusitana da cozinha brasileira é comum às demais cozinhas luso-tropicais, com diferentes ecologias e configurações culturais tropicais - a oriental, a africana, a ameríndia -, condicionando diferentes expressões de simbioses nesse setor. E o que se diz de cozinhas, em geral, pode-se dizer das doçarias, em particular (FREYRE, 2007,p.42).

A culinária brasileira caracteriza-se principalmente pela forte presença do feijão. Mesmo na culinária indígena em que este já era presente muito antes da chegada dos portugueses, não era tão consumido quanto na brasileira. Conforme Luís da Câmara Cascudo, “o brasileiro, filho de portugueses, ameríndios e africanos,

foi o consumidor-propagandista do feijão. Os pais tiveram uso, intermitente e acidental, valorizado, ampliado, enobrecido no nível do costume, pelo filho.” (CASCUDO, 1968, p.101). De modo que “para o povo uma refeição sem feijão é simples ato de enganar a fome. Não de alimentar-se. *Não há refeição sem feijão, só o feijão mata a fome*, dizia Carl Seidler no Rio de Janeiro de 1826” (CASCUDO, 1968, p.104).

Alguns costumes foram-se mesclando e determinando o modo de cozinhar brasileiro, que segundo Câmara Cascudo (2011) teve sua base construída a partir de trocas entre o tripé: português, indígena e africano, ao qual com o tempo, outras culturas também vieram agregar. A exemplo, temos o hábito de cozinhar alimentos misturados – como frango com quiabo, feijoada, arroz carreteiro, etc. A respeito deste hábito frequente na culinária brasileira, sobretudo caipira, Câmara Cascudo informa que se trata de costume português:

Indígenas e africanos não cozinhavam os alimentos conjuntos. Feijão, só feijão. Milho, só milho. Batatas, só batatas. Podiam acompanhar carne mas seriam preparados noutra vasilha. É um índice de remotíssima antiguidade. O milho e o feijão, cozidos misturados, foi comida de escravos no Brasil, por imposição “branca”, e não desapareceu, sendo registrado por Orlando Parahym no sertão de Pernambuco em 1939. Esse prato de milho-e-feijão alcançou Angola onde o dizem *canjica*. No estilo, daria o quibabá baiano (CASCUDO, 1968, p. 107).

Trocas também foram determinantes para o desenvolvimento dos quitutes, que embora em sua maioria vindos originalmente da culinária indígena, ganharam o açúcar dos portugueses – os índios não usavam nenhum tipo de açúcar, apenas o mel – e o toque dos africanos:

A culinária nacional – seja dito de passagem – ficaria empobrecida, e sua individualidade profundamente afetada, se se acabasse com os quitutes de origem indígena: eles dão um gosto à alimentação brasileira que nem os pratos de origem lusitana nem os manjares africanos jamais substituiriam. Mas deve-se salientar que foi nas cozinhas das casas-grandes que muitos desses quitutes perderam o ranço regional, o exclusivismo caboclo, para se abasileirarem (FREYRE, 2006, p.192-193).

Ainda sobre a influência indígena e africana na formação da culinária brasileira, Silva (2014) menciona que a cozinha nos engenhos tinha muita influência indígena, se destacando os alimentos secos, à base de farinha, carne e peixes secos e tubérculos cozidos. A autora lembra que sendo as africanas responsáveis

pelas cozinhas, muitos temperos africanos como coentro e pimentas, eram adicionados. Nesse contexto, o português adaptou seu paladar e o processo servil da casa-grande no que se refere à alimentação foi baseado no conjunto horta, pomar e quintal.

Nesse ritmo de adaptação, o português no Brasil “passou a consumir mandioca em lugar do trigo” (FREYRE, 2006, p.76). Apesar de os portugueses também terem se afastado das bases de sua alimentação original, a imposição destes na alimentação brasileira foi indiscutivelmente predominante, por meio do domínio da produção de alimentos:

[...] desde a progressiva colonização europeia e a pressão sobre as comunidades indígenas, os hábitos e culturas do Velho Mundo foram sobrepondo-se à diversidade das tradições e das culturas locais. Em 1587, apenas oitenta e poucos anos após a chegada de Pedro Álvares Cabral ao Brasil, Gabriel Soares de Souza já testemunhava a disseminação de plantas euro-asiáticas em solo brasileiro, como a cana-de-açúcar, o trigo, a cevada, bem como as uvas, a maçã, o marmelo e o figo (KOHLENER; BRACK, 2016, p.8).

Em consequência, ocorre que embora o Brasil possua a maior diversidade de plantas do mundo, com algo em torno de 32.797 espécies só de angiospermas (FIORAVANTI, 2016), seus usos, características e potenciais são desconhecidos, o que as coloca em risco de extinção e reflete na dieta alimentar (KOHLENER; BRACK, 2016):

Atualmente, apenas 15 espécies de plantas são responsáveis por mais de 90% da energia alimentar que a população mundial obtém (FAO, 2005), sendo que, dessas, apenas duas podem ser consideradas nativas do Brasil: o amendoim e a mandioca (KOHLENER; BRACK, 2016, p.7-8).

Luís da Câmara Cascudo chama atenção para o caso das frutas nativas que compunham a dieta brasileira e aos poucos foram desaparecendo por conta da imposição alimentar que se intensificou. Ele lembra que no século XVI havia em nosso território muito mais frutas do que se conhece e se consome atualmente, e destaca que não era costume dos indígenas e africanos plantar as frutas nativas, passando a fazê-lo apenas posteriormente, quando estas já estariam se tornando escassas. Destaca que dentre as espécies nativas predominam os sabores ácido, amargo e picante, e mesmo sendo apreciadas por indígenas e africanos, boa parte

delas foram abandonadas, sendo substituídas por outras de melhor rendimento mercadológico (CASCUDO, 1968).

Muito da cultura alimentar brasileira sobreviveu de forma marginalizada ao longo do tempo, em especial o consumo de frutas nativas, que somado aos modos de produção agrícola pautada em sistemas latifundiários monocultores, contribuiu para o processo de desaparecimento biológico de muitas delas. Para Matias Kohler e Paulo Brack, (2016), o principal motivo para o esquecimento de muitos de nossos alimentos foi a exploração voltada a suprir as necessidades internacionais, passando a se produzir em virtude do mercado, e não pelo simples fato de não fazerem o gosto dos portugueses, pois estes buscaram meios de incorporar a produção alguns daqueles alimentos que apreciavam - sendo o caso do abacaxi, do aipim, das abóboras, do guaraná, da mandioca, dentre outras espécies. De acordo com Câmara Cascudo:

[...] Com êle vinham os frutos da Índia e para a Índia viajavam os produtos d'África. Bananeiras, coqueiros, mangueiras, arroz, cana-de-açúcar, os sorgos e milhetos, vicejavam em ambos litorais. Depois é o que português intensificaria o ritmo das permutas, revelando os *comeres* da América Meridional, o milho, a mandioca, o aipim (macaxeira), o amendoim, a pimenta *Capsicum*, as batatas, algumas variedades de feijões, e também as frutas, ananás, goiabas, pinhas (atas), mamão (papaia), o onipotente caju (CASCUDO, 1968, p. 143).

A exemplo de reforçar a exploração com fins mercadológicos que houve em nossas terras e ainda hoje perdura, porém não mais como colônia, é possível citar os exemplos do mangarito e da banana-da-terra, que embora apreciados pelos portugueses, hoje são raros na mesa dos brasileiros. Sobre a banana-da-terra, esta foi elogiada por todos os cronistas, entre eles Martius disse “Não sei se a América produz fruto mais belo e mais agradável” (CASCUDO, 1968, p.289). Quanto ao mangarito, segundo o Ministério da Saúde:

[...] o mangarito fazia parte da dieta dos índios e, claro, fez sucesso quando chegou ao prato dos colonizadores, sendo mencionado por cronistas épicos como Gabriel Soares de Sousa, autor do Tratado descritivo do Brasil, de 1587, e do padre jesuíta Fernão Cardim, que escreveu o Tratado da terra e gente do Brasil, de 1625. Hoje, no entanto, é praticamente desconhecido. Acredita-se que, apesar de ser iguaria culinária por seu paladar único, o desuso é decorrente da baixa produtividade, pequeno tamanho e aspecto visual (BRASIL, 2015, p.256).

Assim, nestes casos nem mesmo a apreciação dos colonizadores foi suficiente para disseminar o cultivo, e como grande parte da identidade alimentar brasileira, se perdera no tempo, o que intensificando-se aos poucos, ao dar lugar a alimentos exóticos de interesse do mercado e dessa forma, mais lucrativos. Matias Köhler e Paulo Brack reiteram que:

Em geral, a inserção de plantas e alimentos exóticos em nossa cultura foi tão massiva que chegamos ao ponto de ter dificuldade de reconhecer o que são e quais são as plantas nativas, fenômeno que Crosby (2011) denominou de imperialismo ecológico. Tal fato se torna caricato ao vermos frutas nativas serem chamadas de exóticas, em mercados ou publicidades, enquanto as frutas consideradas convencionais são aquelas padronizadas e encontradas em praticamente todos os mercados do mundo. Não por acaso, neste artigo e em outras proposições, as frutas nativas são consideradas plantas alimentícias não convencionais, pois, em sua maioria, passam despercebidas ou são desconhecidas por grande parte da população, especialmente a urbana, tornando-se necessário apresentá-las e falar de seus usos, características e potenciais (KÖHLER; BRACK, 2016, p. 9).

Ainda sobre os alimentos nativos quase desconhecidos na atualidade, temos o arroz, que embora perdure como uma das bases da alimentação brasileira, se trata do arroz asiático introduzido pelos portugueses. As espécies nativas de arroz foram ignoradas tendo inclusive sua origem brasileira negada por alguns pesquisadores:

Martius fala em arroz nativo no Pará e Couto de Magalhães nos pantanais de Mato Grosso. Pirajá da Silva, anotando o capítulo XXXV de Gabriel Soares de Sousa, expõe documentação para comprovar o arroz anterior a 1500, e o botânico F.C. Hoehe, C. Levy-Strauss, divulgam a mesma afirmativa, negada por Estêvão Pinto, não admitindo que os tupiniquins de Pôrto Seguro tivessem oferecido arroz aos marujos de Pedro Álvares Cabral em abril de 1500, o que me parece certo e lógico. [...]Silva e Melo lembra que o arroz *não foi introduzido em diversos países da América senão ao decorrer do século XVII, embora já existissem aí espécies autóctones, sendo essa gramínea muito comum nas margens de lagos do Amazonas, onde é conhecida pela denominação indígena de abatiapé, assim como o arroz-bravo ou arroz crioulo [...]* (CASCUDO, 1968, p.118-119).

Neste caso, mais uma vez reforça-se o imperialismo na alimentação brasileira, pois ainda sendo especialmente produtivas, as espécies nativas de arroz foram substituídas pelo arroz branco:

No Diálogos das Grandezas do Brasil, terminando em 1618, Brandônio [...] informava: - *O mantimento que ocupa o segundo lugar (pôsto que em muitas partes do mundo se têm pelo primeiro) é o*

arroz, que nesta província se produz em muita abundância à custa de pouco trabalho [...] (CASCUDO, 1968, p.120).

A Revista Fapesp n.260 reitera a identidade nacional do arroz e aponta possível causa de seu esquecimento ao informar que:

Arqueólogos do Brasil e da Inglaterra encontraram evidências de domesticação do arroz por populações indígenas do sudoeste da Amazônia de cerca de 4 mil anos atrás (Nature Ecology and Evolution, 9 de outubro). Segundo o estudo, esses agricultores da pré-história sabiam manipular a variedade selvagem do arroz para que a planta produzisse grãos maiores e proporcionasse safras mais abundantes. Esse conhecimento teria sido perdido depois da chegada do colonizador europeu no final do século XV, que levou ao quase extermínio dos indígenas da região. [...] (PESQUISA FAPESP, 2017, p.14).

Um fator marcante a respeito da produção de alimentos e que impactou diretamente a cultura alimentar brasileira, contribuindo para a escassez de muitos alimentos tradicionais, foi a monocultura instaurada no período da colonização, e que praticamente tomou conta da agricultura brasileira a partir do fim do século XX. Conforme Gilberto Freyre:

No caso da sociedade brasileira o que se deu foi acentuar-se, pela pressão de uma influência econômico-social – a monocultura – a deficiência das fontes naturais de nutrição que a policultura teria talvez atenuado ou mesmo corrigido e suprido, através do esforço agrícola regular e sistemático. Muitas daquelas fontes foram por assim dizer pervertidas, outras estancadas pela monocultura, pelo regime escravocrata e latifundiário, que em vez de desenvolvê-las, abafou-as, secando-lhes a espontaneidade e a frescura. Nada perturba mais o equilíbrio da natureza que a monocultura, principalmente quando é de fora a planta que vem dominar a região – nota o professor Konrad Guenther. Exatamente o caso brasileiro (FREYRE, 2006, p. 96).

Enfim, embora o tempo tenha passado, a cultura alimentar brasileira ainda não conseguiu se livrar de algumas amarras, revelando assim “[...] um processo de equilíbrio de antagonismos. Antagonismos de economia e de cultura [...]” (FREYRE, 2006, p.116), a partir do qual é possível constatar que ao longo da história da alimentação brasileira, nem tudo foram escolhas ou trocas, mas resultado de dominação com vistas a adquirir capital. A esse respeito, podemos interrogar-nos “Quem dá as condições para a escolha? Todos podem realmente escolher o que desejarem?” (CHAUÍ, 1983, p. 89). Gilberto Freyre (2006) destaca que até mesmo alguns elementos das culturas indígena e africana que perduraram foram seleção do colonizador, como é o caso do cultivo do mamoeiro – que o próprio autor destacou

ter sido o principal fruto cultivado pelos indígenas, junto do araçá. Nesse sentido, Câmara Cascudo pontua que:

O indígena teria feito aproveitamento da lição portuguesa mesmo com a visão indireta. Utilização de óleos vegetais na comida e conservação de caça, o leite da castanha-do-pará (*Bertholeia excelsa* H.B.K.) no cozido e o óleo para papas, mingaus, farofa. Confeitamento nos beijus. Veio também a cana-de-açúcar, excelente para ser mastigada e bebido o sumo nos torcedores que os portugueses e mestiços improvisaram nos sertões, não para o açúcar mas para a sedução da cachaça irresistível, e para a rapadura, democrática e fácil. A utilização das castanhas e amendoins foi influência dos confeitados que a mulher portuguesa recriou com a matéria-prima local, gomas, frutos secos, raízes, substituindo a farinha de trigo nas exigências da sobremesa lusitana no Brasil (CASCUDO, 2011, p. 147).

Destacamos que especialmente na atualidade, na alimentação brasileira nem tudo é questão de escolha, mas sim de adaptar os hábitos adquiridos por nossas raízes basicamente indígenas, africanas e portuguesas ao que nossa condição de produtores de alimentos para o mundo desenvolvido nos impôs. Não se escolhe comer laranja em vez de pitanga. A grande massa da população não escolhe, come aquilo que é ofertado pelo mercado e principalmente, o que suas condições financeiras possibilitam – que no caso seriam os alimentos produzidos em maior abundância a fim de abastecer o mercado externo. Como ressaltou Câmara Cascudo “O paladar não é tão universal como a fome. Há distinções, resistências, peculiaridades, imposições misteriosas para o entendimento.” (CASCUDO, 1968, p. 109).

A construção dos hábitos alimentares brasileiros foi mediada pelo colonizador, e como consequência, os produtos de origem indígena e africana que ficaram em evidência na cultura brasileira se devem à seleção portuguesa. De certa forma, a mescla e incorporação das culturas indígenas e africanas por parte dos portugueses foi uma estratégia de dominação, e denota a capacidade destes em se adaptar à diferentes ambientes, climas e situações em prol de se manter no domínio, o que foi chamado por Holanda (2016) e Freyre (2006) de plasticidade portuguesa. Ao longo do tempo, a dominação cultural e econômica intensificou-se aos poucos, por meio dos monocultivos e da industrialização. Hoje é preciso ter coragem para ir em busca de nossas raízes, pois “a cultura não apenas fabrica mundos; em virtude do fato de que transpõe o ator a um mundo diferente daquele existente, ela também rompe

com mundos e torna os atores conscientes quanto a alternativas” (VANDENBERGHE, 2016, p.134).

Como uma das consequências da dominação cultural ocorrida, temos a fome, que segundo Josué de Castro (2006), no Brasil, tem sua origem em seu passado histórico, tendo sido provocada pela agressividade do meio. Contudo, ainda que de forma antagônica, tal realidade marcada pela fome também trouxe contribuições à cultura alimentar de nosso país, visto que uma vez em escassez de alimentos, o brasileiro lançou mão de outras fontes alimentícias como forma de socorro, as quais muitas se enraizaram em nossa cultura, como é o caso do broto de samambaia, que consumido por conta da escassez de alimento, acabou se incorporando como alimento tradicional na região do Vale Jequitinhonha em Minas Gerais e entre descendentes de japoneses.

Em contraponto, temos o caso de diversas espécies vegetais presentes na alimentação indígena que serviram de suprimento alimentar em momentos de escassez, cujo consumo hoje encontra-se reduzido. É o caso do caruru, fortemente difundido entre a etnia mundurucu:

O caruru é uma presença indígena. Em 1820 von Martius, visitando uma aldeia de mundurucus no Canomá, afluente do Rio Madeira, encontrando-os “de cócoras em volta de uns pratos, dos quais tiravam com vagar as iguarias, comendo em silêncio”. E que comiam os mundurucus? “Era um manjar de castanhas socadas com uma erva parecida com o espinafre, o *caruaru-açu* (*Phytolacca decandra Linn*); estava ao lado uma cuia, cheia de suco doce de favas frescas de cacau, passadas em peneira” (335). Era o prato nacional dos mundurucus. É o *dahu* que Coudreau encontrou e descreveu no Tapajós (336), macerado ou papa grossa de castanhas (*Bertholletia excelsa*). Ao lado, o esparregado do bredo caruru. Era citado pelo doutor Guilherme Piso, 1637-1644, no Brasil, com o nome de *caruru*: “A erva vulgar *Carura*, que nasce nos campos e hortos, parece mais uma espécie de bredo branco do que vermelho; é chamada *Bredos* pelo vulgo dos lusitanos...Come-se este bredo como legume e cozinha-se em lugar de espinafre; é do mesmo sabor e eficácia, juntando-se suco de limões para condimento” (426). O suco de limão era requinte colonizar (CASCUDO, 2011, p.501).

Para José Reginaldo Santos Gonçalves (2004), se entendermos os elementos da cultura alimentar brasileira apresentados nas obras de Câmara Cascudo como um sistema culinário, então é possível perceber a inter-relação existente entre

formas descritas de aquisição, preparação, apresentação e consumo de comidas e bebidas, de modo que o mesmo nos apresenta o sistema culinário popular brasileiro.

Independente do que se entende como domínio da culinária, destacamos que as tradições alimentares representam um conceito mais amplo que o de culinária, o qual carrega consigo a socialização. Devido à sua característica de sociabilidade, a cultura interage com outros conceitos como memória e tradição, sendo de certa forma, dependente destes para sua manutenção. Para Massimo Montanari:

O que chamamos de *cultura* coloca-se no ponto de intersecção entre tradição e inovação. É tradição porque constituída pelos saberes, pelas técnicas, pelos valores que nos são transmitidos. É inovação porque aqueles saberes, aquelas técnicas e aqueles valores modificam a posição do homem no contexto ambiental, tornando-o capaz de experimentar novas realidades. Inovação bem-sucedida: assim poderíamos definir a tradição. A cultura é a interface entre as duas perspectivas (MONTANARI, 2013, p.26-27).

À medida que as tradições são rememoradas para sua perpetuação, a cultura também o é. Na verdade, a tradição é um elemento de fusão da cultura. No entanto, a tradição também tem passado por um processo de descaracterização, onde muitas tradições são inventadas. Como exemplo, podemos citar o caso do açaí, o qual se trata de um produto que na região norte do país é tradicionalmente consumido puro ou acompanhado de peixe, farinha de mandioca ou goma de tapioca, mas o consumo do produto no sudeste ilustra uma tradição inventada, pois é consumido acompanhado de frutas, iogurte, granola, guaraná etc. - hábito que é disseminado até mesmo no exterior como tradição, apesar de ser relativamente novo em comparação com seu uso na região norte, de onde é nativo.

O problema das tradições inventadas – transpostas nos fenômenos da transcultura e das culturas de massa –, especialmente quando assumem um nível global, é que estas caem no plano mercadológico que as vende como cultura tanto para a própria cultura original quanto para as demais, colocando em risco as culturas locais, ameaçando-as ainda mais de extinção.

Assim, conhecer e compreender a própria cultura é essencial para sua conservação. Kevin McGarry (1999) acredita que para que as culturas se mantenham é essencial que haja uma memória social, a fim de serem transmitidas às gerações mais novas.

Desta forma, a informação é responsável por oferecer à cultura aporte que destaque suas características, reforçando aspectos fragilizados em sua identidade e sendo capaz de provocar o rompimento da alienação, em direção à emancipação da sociedade. Stuart Hall (2002, p.47) levanta uma importante questão: “O que está acontecendo à identidade cultural na modernidade tardia? Especificamente, como as identidades culturais nacionais estão sendo afetadas ou deslocadas pelo processo de globalização?”. A nós, cabe refletir como a informação pode contribuir para avançar ou conter esse processo. Para Eagleton:

[...] Talvez por detrás do prazer que se espera que tenhamos diante de pessoas “cultas” se esconda uma memória coletiva de seca e fome. Mas essa mudança semântica é também paradoxal: são os habitantes urbanos que são “cultos”, e aqueles que realmente vivem lavrando o solo não o são. Aqueles que cultivam a terra são menos capazes de cultivar a si mesmos. A agricultura não deixa lazer algum para a cultura (EAGLETON, 2011, p. 10).

Enfim, como afirma Kevin McGarry (1999, p.63) “Permanência e conservação são essenciais para a continuidade de uma cultura.”. Assim, o resgate da cultura alimentar deve ter a informação como aliada, não apenas por conta da contribuição que esta pode oferecer ao memorar suas características, mas por tornar possível que se atente para sua importância.

4.3 Cenário da cultura alimentar no Brasil e perspectivas

Embora o sistema latifundiário e a industrialização irem de encontro com a preservação das culturas alimentares tradicionais, é inegável o papel destes na formação dessa cultura - pois ainda que sejam invasivos, vários elementos foram incorporados à cultura brasileira, sobretudo quando partimos da produção de cana-de-açúcar e seus subprodutos, ressaltando os antagonismos da formação de nossa cultura. De acordo com Gilberto Freyre, é ao voltar-se a esses antagonismos que “se compreende o especialíssimo caráter que tomou a colonização do Brasil, a formação *sui generis* da sociedade brasileira, igualmente equilibrada nos seus começos e ainda hoje sobre antagonismos” (FREYRE, 2006, p.69).

Para Sérgio Buarque de Holanda (2016), não foi exatamente uma civilização agrícola o que os portugueses instauraram no Brasil, mas uma civilização de raízes

rurais, e nesse contexto, as cidades são apenas dependências desse sistema rural. Para ele, a lavoura praticada no Brasil tanto tem de mineração quanto de agricultura, sendo possível que tais processos de exploração sejam chamados de agricultura apenas com algum esforço. Apesar de a chegada do sistema latifundiário no Brasil possuir certas peculiaridades devido à exploração ter sido instaurada por meio da colonização, está relacionada ao início de uma nova conjuntura, que se espalhou pelo mundo todo, conforme explica Massimo Montanari (2013), a partir do século XVI os mecanismos de controle da alimentação se deram em escala mundial, com o domínio europeu, que passou a usar os territórios dominados para produção e exportação de alimentos fundamentais na dieta europeia. O autor destaca que a cana-de-açúcar e o café são alguns dos alimentos advindos do Oriente que os ocidentais introduziram para satisfazer o global, chama atenção para as desigualdades sociais decorrentes e relembra a ideia de McLuhan de “aldeia global”.

Entretanto, os impactos das mudanças sociais na alimentação não se restringiram a sua produção no campo, mas também foi influenciada pela industrialização, a qual cresceu gradativamente ao longo do tempo, transformando e desfigurando inúmeras preparações alimentícias tradicionais. Se por um lado, técnicas artesanais tradicionais foram utilizadas durante muito tempo para a conservação dos alimentos, a industrialização trouxe uma releitura dessas técnicas, utilizando-se de ingredientes artificiais e desconfigurando alimentos tradicionais.

Com o passar do tempo, a industrialização trouxe mudanças bruscas na alimentação dos brasileiros, o que vem ocasionando diversos problemas tanto à cultura local quanto à saúde pública. A maior parte dos alimentos produzidos atualmente pela indústria tem um propósito diferente dos alimentos produzidos artesanalmente e são chamados por Monteiro (et al, 2010) como “ultraprocessados”, devido a grande quantidade de aditivos artificiais e alto nível de processamento. Por outro lado, os alimentos processados de forma artesanal remetem a técnicas de conservação de alimentos perecíveis ainda quando não existia a tecnologia do refrigerador ou esta não era acessível. A respeito dessas técnicas de conservação, Massimo Montanari (2013) menciona que desde a Antiguidade são usadas técnicas artesanais para conservar os alimentos de forma natural, sendo que algumas delas se utilizam do isolamento de ar; argila; desidratação pelo sol; fumaça e sal, sendo o último o mais utilizado. O autor entende que durante muito tempo, a aplicação

dessas técnicas artesanais foi uma garantia de subsistência em um meio rural, posto a existência de alterações climáticas.

À medida que tanto o latifúndio quanto a industrialização avançaram, estes tornaram-se ameaças cada vez maiores para a cultura: as técnicas culinárias (de conservação ou não) e alimentos tradicionais vão cedendo espaço a alimentos industrializados e à monotonia alimentar. Conforme mencionou Josué de Castro (2006) a fome amazônica, por exemplo, está relacionada à precariedade dos pastos, regime das águas e exploração de grandes latifúndios. Atualmente, a indústria alimentícia tem se validado por meio da mídia para exaltar seus alimentos em detrimento dos alimentos locais, processados e *in natura*.

Os hábitos e fenômenos da colonização foram de certa forma, mesclados em nossa cultura, de forma contraditória. De modo que não é possível negar os sistemas latifundiários e em especial o cultivo da cana-de-açúcar como parte de nossa cultura. Contudo, com os agravantes da expansão da industrialização, pode-se observar uma reconfiguração até mesmo de tradições impostas pelo colonizador, tornando o latifúndio, algo cada vez mais artificializado e afastado das culturas locais. Para Leonard Brant:

A ocupação portuguesa se baseou num processo de imbricamento de diferentes manifestações culturais, marcadas também por formas diferenciadas de organização social. Diferenças que ao longo do tempo acabaram gerando na sociedade constantes manifestações de contestação ao modelo colonizador, aumentando a preocupação das governanças portuguesas com o “descontrole” e com a “falta de civilidade” dos dominados (BRANT, 2009, p. 48).

Ainda mais antagônico é o fato de que a primazia no emprego do regime que iria servir de modelo à exploração latifundiária e monocultura, depois adotada por outros povos, foi do colonizador português (HOLANDA, 2016), visto que esse modelo que contribuiu para a formação de nossa cultura, a nível local, serviu de ameaça a elementos culturais que ela mesma instaurou – como o moinho de cana, a rapadura, e diversas técnicas e subprodutos relacionados à cana-de-açúcar no Brasil – e a outras culturas pelo mundo afora. É importante destacar o papel das mídias e da própria industrialização, que se desenvolveu como extensão do latifúndio, e se firmou com o avanço da mundialização e da tecnologia. Segundo Hall:

[...] À medida em que as culturas nacionais tornam-se mais expostas a influências externas, é difícil conservar as identidades culturais intactas ou impedir que elas se tornem enfraquecidas através do bombardeamento e da infiltração cultural (HALL, 2002, p.74).

Uma justificativa plausível ao que ocorreu em relação à base das raízes agrárias da cultura brasileira, que uma vez locais, tiveram esse sistema expandido pelo mundo, é que o desenvolvimento acelerado da tecnologia e das mídias de comunicação impulsionaram as trocas entre nações. Uma vez que as intenções do colonizador em terras brasileiras eram em larga medida, de exploração, o que prevaleceu como herança mesmo após a autonomia do país.

É interessante destacar que a forma como a cultura alimentar brasileira ficou marginalizada ao longo do tempo fez com que muitos alimentos tradicionais se tornassem desconhecidos no âmbito do próprio território nacional ou região de consumo, especialmente alimentos de origem vegetal. Assim, o termo Plantas Alimentícias Não Convencionais – PANC passou a ser adotado para se referir a diversas plantas alimentares que fazem parte da cultura brasileira tradicional. Utilizado pela primeira vez por Valdely Kinuppy (2007), o termo se refere a plantas comestíveis desconhecidas popularmente e que não fazem parte do rol de variedades cultivadas pelo mercado.

Embora o termo PANC esteja mais voltado à descoberta e seleção de itens cuja possibilidade de consumo humano era desconhecido, o mesmo se difundiu ao ser usado como sinônimo para se referir a alimentos que caíram em desuso e desconhecimento. Dessa forma, muitos alimentos tradicionais se enquadram na definição de PANC. A adoção do termo PANC para se referir a alimentos tradicionais advém das circunstâncias em que a cultura alimentar brasileira percorreu ao longo dos anos, deixando muitos alimentos esquecidos.

Assim, muitos produtos na Arca do Gosto são categorizados como PANC. Contudo, acreditamos que este não é o melhor termo para se referir a esses alimentos, pois transmite a mensagem de que essas plantas nunca estiveram na alimentação dos brasileiros, sendo seu consumo, algo novo – embora esse de fato seja o caso de algumas PANC, como a vitória-régia, begônias e primaveras.

Sobre o termo PANC, entendemos que o mesmo faz sentido dentro de seu propósito de criação, mas quando se trata de valorizar a cultura local, seu uso para

se referir a alimentos que de alguma forma já faziam parte da cultura alimentar local não é suficiente, pois não transmite a ancestralidade dessas plantas nas culturas locais. Para se referenciar às plantas alimentícias pouco conhecidas, Barbieri (et al, 2014) utilizaram os termos plantas alimentícias subutilizadas e negligenciadas – acreditamos que o último também seja inadequado pelo contexto de formação da palavra, o qual é pejorativo – embora seja um termo que possibilite a transmissão da ancestralidade dessas plantas enquanto alimento. Dessa forma, acreditamos que se referir a esses itens como plantas alimentares rejeitadas se alinhe melhor com a proposta deste trabalho, pois o desuso de tais alimentos se deve pela desvalorização do mercado. Conforme os próprios Valdely Kinupp e Harri Lorenzi mencionam:

Naturalmente que esta categorização como PANC não é perfeita nem matemática. Tem suas fraquezas e suas falhas. Inclusive, aquilo que é não convencional no Sul do Brasil pode ser corriqueiro no Norte e vice-versa. O que é convencional e comum no Brasil pode ser e, geralmente, é bizarro (exótico ou não convencional) em outros países longínquos, especialmente se com clima muito diferente. Mas, na média, tudo que a grande maioria das pessoas já ouviu falar, conhece ou pelo menos sabe dizer o nome e dispensa ter de mostrar fotos ou plantas, é convencional. Inclusive pela globalização, principalmente alimentar, quando se fala maçã, banana, arroz, alface, brócolis, cenoura, morango, kiwi [...] (KINUPP; LORENZI, 2021, p. 16).

Devido às suas características, as PANC encontram-se no limiar entre a fome e o paladar, independentemente de estas serem enraizadas na cultura local ou não, pois representam um grupo alimentar de ocorrência comumente farta e cultivo fácil, representando muito bem o papel da fome na formação das culturas alimentares. José Reginaldo Santos Gonçalves (2004) lembra que fome e paladar são distintos, sendo a fome satisfeita com qualquer alimento, enquanto o paladar remete a sistemas culinários específicos – o que compreende formas distintas de preparação, apresentação e consumo. Ou seja, enquanto a fome é biológica, o paladar é cultural. Apesar de serem opostos, como é colocado pelo autor, consideramos o papel das PANCs nos sistemas alimentares partindo da saciação da fome à construção de hábitos alimentares tradicionais.

Dentre as chamadas PANC que se encontram no catálogo Arca do Gosto e que já fizeram parte da rotina alimentar brasileira de forma assídua em outros momentos, temos o caso do ariá que foi muito cultivado nos quintais e por pequenos

agricultores até o final da década de 1950 (BRASIL, 2015). Muitas plantas não se enquadraram nos interesses mercadológicos instalados desde o período colonial, com a exploração das terras brasileiras para produção voltada ao exterior – o que se intensificou com o aumento da industrialização, do sistema latifundiário e das monoculturas, que difundiram a unificação da alimentação no mundo.

Destacamos também que o uso do termo PANC para se referir aos alimentos vegetais encontrados na Arca do Gosto deve ser evitado também pelo fato de transmitir a ideia que esse catálogo é composto apenas por alimentos de origem vegetal, quando na verdade engloba todo tipo de gênero alimentício – inclusive preparações culinárias e alimentos de origem animal.

A respeito da compreensão de alimentos tradicionais como não-convencionais, tal posicionamento evidencia a fragilidade de nossa cultura alimentar, pois as tradições são vistas como desconhecidas em seu próprio território, o que é uma característica de extrema fragilidade e risco em que se encontram os alimentos tradicionais – especialmente os *in natura* advindos da flora local, pois estes também são suscetíveis a devastação ecológica, além de outras ameaças.

Ressaltamos que muitos dos alimentos tradicionais em desuso se encontram nessa situação por conta de não se enquadrarem nas preferências mercadológicas. Há alimentos que são amplamente comercializados pelo mercado, mas que tem seu potencial alimentício subaproveitado, como ocorre com a banana - a qual possui muitas outras partes que podem ser aproveitadas para consumo humano, como sua flor (coração-da-bananeira), e palmito do caule. O não aproveitamento de partes comestíveis de determinadas plantas também as colocam no patamar de PANC ou plantas alimentícias subutilizadas. Há uma grande variedade de plantas cujos frutos, rizomas, flores e folhas são comestíveis e não costumam ser aproveitados em sua totalidade, sendo consumida apenas uma parte.

Além disso, muitas espécies alimentares possuem uma grande variedade de cultivares, embora o mercado selecione apenas algumas delas para cultivo - o que é outro fator que marginaliza muitos alimentos tradicionais, como é o caso dos ingás, das jabuticabas, araçás, bananas, pimentas, mandiocas, batatas, abóboras e cacaus.

Divulgar a grande variedade e potencial da biodiversidade alimentar também é um dos objetivos da Arca do Gosto, embora seja um grande desafio, pois muitos cultivares⁸ ficaram marginalizados, como é o caso da maioria dos tipos de cacau. Segundo Boni (2015) o banco de germoplasma da Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (CEPLAC) possui material genético de cerca de 25 mil variedades de cacau, havendo a estimativa da existência de aproximadamente 1 milhão de variedades nas florestas. Outros alimentos, como a banana-da-terra, tiveram seu histórico praticamente “apagado”, ainda que presente na alimentação cotidiana de algumas populações. A fruta é confundida com outras variedades da mesma espécie e tem sua origem brasileira esquecida, embora se trate de um cultivar nativo, conforme afirma Luís da Câmara Cascudo (2011) com base em registros históricos. O autor lembra ainda que “A banana-da-terra, pacoba ou pacova [...] foi cedendo terreno à invasora mais saborosa e independente de preparação para ser utilizada” (CASCUDO, 2011, p.115).

Valdely kinupp e Harri Lorenzi afirmam que “[...] a humanidade não utiliza ou subutiliza as espécies nativas ou adventícias com potencial para contemplação alimentar, diversificação dos cardápios e dos nutrientes ingeridos [...]” (KINUPP; LORENZI, 2021, p.18). Nessa pauta, também há o caso do butiá, que embora seja um cultivo milenar, encontra-se hoje subutilizado, tendo seu cultivo e consumo restritos às comunidades locais. Há “registros históricos e arqueológicos evidenciam que os frutos e as sementes faziam parte da alimentação indígena há oito mil anos [...]” (KOHLENER; BRACK, 2016, p. 14).

Acreditamos que tais fatos apenas destacam a fragilidade de alguns alimentos, ou seja, a ausência ou pouca informação a respeito de um alimento revela por si o alto nível de vulnerabilidade do mesmo. A não inserção de determinados produtos na Arca do Gosto também deve ser refletida, pois pode revelar uma situação extrema. Apesar da situação vulnerável em que a cultura alimentar brasileira se encontra, há uma perspectiva positiva que reside na preocupação de se utilizar e produzir mais nossos alimentos.

⁸ Glenn Makuta (2018, p. 6) esclarece que “uma variedade (ou cultivar) é um conjunto de plantas cultivadas, distinguíveis claramente por suas características morfológicas, fisiológicas, químicas e qualitativas.”

4.4 Cultura, emancipação e educação

Os registros relativos aos bens culturais e naturais, contribuem para a educação voltada ao respeito e com enfoque à valorização da cultura local, a qual é um caminho para a construção da emancipação do ser humano, e assim, destruição de ciclos alienatórios que desvalorizam a cultura. Para Paulo Freire (1987), libertar a si e aos demais dos opressores é a grande tarefa da qual os oprimidos devem se encarregar e a qual perpassa pela educação respeitosa e valorização das origens e vivências individuais.

Uma educação que valoriza e dialoga com a cultura, é a verdadeira educação libertadora, pois uma das principais características da dominação é a desintegração da cultura local por meio da segregação daqueles que dela fazem parte, de modo a não mais cultivá-la ou reconhecê-la. A educação com esse propósito direciona a uma nova forma de pensar, sendo este um dos fatores pelos quais esse tipo de educação é tão importante na estruturação da sociedade em direção à valorização da cultura e do ser humano. Para Hans-Joachim Koellreutter, existem 3 formas de pensar:

O compositor sinalizou a emergência da consciência arracional no mundo atual: se o pensamento intuitivo corresponde a crença irracional, e ao pensamento racionalista a especulação científica, ao pensamento arracional caberia a transcendência deles. Metaforicamente, ele classificou as três diferentes formas de pensamento como:

-Pensar circular (ênfase no aspecto intuitivo, apreendido por vivência em vez de medida).

-Pensar triangular (ênfase no pensar racionalista especulativo, em que as ideias estéticas são ideias *a priori*, ou seja, racionalmente preestabelecidas).

-Pensar esférico (ênfase no arracional, que não é contrário nem conforme ao racional, mas o transcende. A arracionalidade incorpora as formas de pensamento tradicionais (irracional e racional) em um modo de pensar integrador (BRITO, 2015, p.59, grifo do autor).

O pensamento arracional é uma das principais formas de combater as ideologias que nos são empurradas. Apesar de o termo ideologia ser comumente usado para se referir a ideias, este se trata de um termo complexo e que vai muito além da forma como é abordado pelo senso comum. A ideologia se originou a partir da divisão social do trabalho, tendo sido primeiramente conceituada por Karl Marx:

[...] para Marx, a ideologia é um construto ilusório, falso, que tem a realidade como seu oposto, o que implica dizer que verdade e história lhe são externas. Se se parte dessa premissa geral, então, admite-se que, uma vez que as ideologias não correspondem à realidade, embora a elas se refiram efetivamente, é preciso interpretá-las e revelar seus processos de produção, para que se descubra, enfim, a verdade real do mundo, mascarada pela representação imaginária. Esta seria a tarefa da crítica, por excelência (PEIXOTO et. al., 2018, p. 218).

A partir de Marx, muitos já discutiram a respeito do conceito de ideologia, de modo que além da forma como o termo passou a ser entendido pelo senso comum, há ainda divergências entre os pesquisadores. Aqui seguimos a vertente que entende ideologia relacionada à dominação e alienação.

Nesse sentido, Marilena Chauí define ideologia como sendo “[...] o processo pelo qual as idéias da classe dominante se tornam ideias de todas as classes sociais, se tornam idéias dominantes.” (CHAUÍ, 1983, p.92). A autora entende ainda que “A ideologia é um dos meios usados pelos dominantes para exercer a dominação, fazendo com que esta não seja percebida como tal pelos dominados.” (CHAUÍ, 1983, p.86).

Ou seja, a ideologia é forma de os grupos dominantes alienarem a sociedade a respeito da realidade, tirando-lhes o foco da verdade ao narrar sua versão dos fatos com brechas, ocultando partes da verdade. Tal processo ocorre em todas as áreas sociais: política, cultura, educação, etc. Contudo, por vezes, é possível encontrar fatos narrados pelos dominados que também apresentem brechas, mas isso não lhes dá o patamar de ideologia. Conforme Marilena Chauí “[...] a ideologia é uma ilusão, necessária à dominação de classe.” (CHAUÍ, 1983, p.104):

[...] a ideologia possui uma coerência racional pela qual precisa pagar um preço. Esse preço é a existência de “brancos”, de “lacunas” ou de “silêncios” que nunca poderão ser preenchidos sob pena de destruir a coerência ideológica. O discurso ideológico é coerente e racional porque entre suas “partes” ou entre suas “frases” há “brancos” ou “vazios” responsáveis pela coerência. Assim, ela é coerente não *apesar* das lacunas, mas por *causa* ou *graças* às lacunas. Ela é coerente como ciência, como moral, como tecnologia, como filosofia, como religião, como pedagogia, como explicação e como ação apenas porque *não diz tudo e não pode dizer tudo*. Se dissesse tudo, se quebraria por dentro.

Por este motivo cometemos um engano quando imaginamos ser possível substituir uma ideologia “falsa” (que não diz tudo) por uma ideologia “verdadeira” (que diz tudo). Ou quando imaginamos que a

ideologia “falsa” é a dos dominantes, enquanto a ideologia “verdadeira” é a dos dominados. Por que nos enganamos nessas duas afirmações? Em primeiro lugar, porque uma ideologia que fosse ou que não tivesse “vazios” e “brancos”, isto é, que dissesse tudo, já não seria ideologia. Em segundo lugar, porque falar em ideologia dos dominados é um contra-senso, visto que a ideologia é um instrumento de dominação (CHAUI, 1983, p. 114-115).

Apesar de confusa, o que muitas vezes torna difícil apontar para uma ideologia com concretude, ao identificá-la é possível compreender a história de uma sociedade, pois o modo como esta foi conduzida diz muito a seu respeito tanto em relação às condições em que se encontra quanto a quem a conduziu:

[...] a ideologia faz-se conceito elementar e categoria operacional para a investigação transdisciplinar de processos sociais “relacionados às transformações econômicas e culturais contemporâneas” (PEIXOTO et. al., 2018, p. 216).

Entender como se estrutura a ideologia dominante e seus propósitos também é essencial para compreender a fundamentação das críticas sociais, que, aliás, são essenciais para lidar com as ideologias, em busca da emancipação. Frédéric Vandenberghe acredita que:

Para romper o círculo infernal da reprodução social e passar de uma teoria da dominação para uma teoria da emancipação, o essencial é não reduzir a cultura à “ideologia” ou à “violência simbólica”. Em vez disso, a cultura deve ser concebida, ela própria, como um poder causal. Composta de representações simbólicas da realidade e invocações normativas de princípios e valores, bem como de expressões artísticas que transfiguram a realidade, a cultura é a totalidade de formas simbólicas que revelam o mundo como significativo e regulam as ações de indivíduos e coletividades “a partir de dentro”, ao pré-estruturarem seu universo e pré-selecionarem cursos possíveis de ação (VANDENBERGHE, 2016, p.133).

Assim, acreditamos que é crucial assumir posicionamento crítico e ir de encontro às ideologias que desfavorecem a perpetuação da cultura. Para Vandenberghe (2016, p.138), “Uma teoria crítica não pode contentar-se com a denúncia do utilitarismo. Ela deve não somente investigar estruturas de dominação, mas também indicar possibilidades de emancipação”.

Para Melo (2011), a teoria crítica tem a característica de fundamentar suas próprias análises a respeito das condições e obstáculos que envolvem a emancipação. De modo que os processos de emancipação proporcionados pela

mesma, nada mais são do que uma busca pelo real, pela verdade que a ideologia nos oculta:

[...] o ideólogo é aquele que inverte as relações entre as ideias e o real. Assim, a ideologia, que inicialmente designava uma ciência natural da aquisição, pelo homem, das idéias calcadas sobre o próprio real, passa a designar, daí por diante, um sistema de idéias condenadas a desconhecer sua relação real com o real (CHAUÍ, 1983, p. 25).

Ou seja, assumir abordar o contexto a partir da teoria crítica tem a ver com identificar as ideologias, entendê-las e apontar seus pontos fracos, a fim de obter a essência do real, iniciando processo emancipatório, principalmente das populações mais vulneráveis, as quais tanto necessitam da cultura e informação para sobreviverem e perpetuá-las para a sociedade como um todo, de forma cíclica.

É necessário chamar a atenção a problemas sociais que devem ser resolvidos se quisermos alcançar uma sociedade emancipada, sendo este o caminho para um mundo mais sustentável, com menos desigualdades e valorização das culturas e saberes tradicionais. Ao mesmo passo, começar a caminhar em direção à solução desses problemas apenas é possível em uma sociedade emancipada, onde as pessoas tenham acesso à informação e competência para absorvê-la adequadamente.

Nesse sentido, a preservação da cultura perpassa o desenvolvimento de ações e políticas públicas voltadas para a educação e disseminação da informação, dentre elas, meios de salvaguarda cultural que se voltam à preservação do patrimônio, sobretudo os formais.

No Brasil as estratégias de preservação a nível nacional ficam sob responsabilidade do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) e se vale dos seguintes instrumentos: tombamento, registro, chancela, entorno, cadastro e inventários. E o campo do patrimônio cultural regido pelo mesmo entende o patrimônio cultural como realidade concreta e como campo teórico, com a finalidade de proteção dos bens culturais, tendo a gestão da preservação do patrimônio cultural como espaço de sua ação legal e a patrimonialização como a totalidade desse processo (THOMPSON, 2014).

Aliás, quando tratamos de políticas públicas voltadas à preservação da cultura é importante lembrar da contribuição do trabalho realizado por Mário de Andrade

quando este ocupou o cargo de diretor do Departamento de Cultura do município de São Paulo. Ao elaborar o anteprojeto do Serviço de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (SPHAN), Mário de Andrade definiu ao órgão funções como: a determinação e organização do tombamento, conservação, defesa e restauração; além de realizar a publicidade e sugerir a aquisição de bens (CALABRE, 2014). Tal feito foi de suma importância para garantir a eficácia do órgão – hoje Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) - e seus instrumentos.

Também existem leis e decretos específicos, com a finalidade de salvaguardar nossos bens naturais e culturais, materiais e imateriais. No entanto, a legislação não os configura em instrumento de patrimonialização como os instrumentos do IPHAN, embora sirva à salvaguarda da cultura e tenha a intenção de evidenciar o bem por ela tratado.

De modo geral, a legislação voltada à preservação patrimonial costuma se ater à proteção dos bens à nível estadual e municipal, embora também existam leis federais com essa proposta. Contudo, um problema recorrente que leva esses mecanismos a serem uma tentativa falha em sua proposta – sobretudo quando trata-se de bens imateriais – é o fato de que muitas vezes a redação não considera os pormenores e variáveis em relação ao bem em questão, embora esta não seja a realidade inerente a todos os casos.

Para exemplificar a questão das leis que visam proteger bens do patrimônio cultural ou natural imateriais e ressaltar os elementos que podem levar à sua ineficácia ou sucesso, tomemos por base dois casos de bens imateriais naturais relacionados a cultura alimentar: o jaracatiá e a juçara.

No caso do jaracatiá – fruto da família do mamão - temos no município de São Pedro – S.P., a lei n.º 3.967, de 20 de março de 2019 (Lei n.º 3.967, 2019) que torna o jaracatiá patrimônio cultural do município, porém não define regras para seu manejo, utilização ou prerrogativas do tipo. Ocorre que do caule do jaracatiazeiro é feito um doce típico da região de São Pedro, também muito apreciado em outras regiões, principalmente no Sudeste. Contudo, a exploração do jaracatiazeiro para produção do doce de seu caule é uma das principais ameaças à sua preservação, pois “[...] a perda dos conhecimentos específicos sobre o manejo da planta, bem

como o modo de beneficiamento do doce de jaracatiá fazem com que a tradição local se perca cada vez mais [...]” (SLOW FOOD, 2017, p.307).

Já a juçara, é uma palmeira nativa da qual se aproveitam tantos os frutos, que se desenvolvem em cachos, quanto o palmito encontrado no caule da mesma. Contudo, por se tratar de uma palmeira solitária, - possui apenas um tronco - a extração do palmito implica na morte da planta. A grande exploração de seu palmito colocou a espécie em extinção, contudo, o incentivo ao consumo de seu fruto ou manejo sustentável do palmito são formas de viabilizar a preservação da espécie, pois não compromete a palmeira. Assim, ao referenciar o consumo de juçara pensando em sua preservação, devemos enfatizar a parte do fruto a qual nos referimos, bem como a forma de produção, e estabelecer critérios para extração sustentável do palmito – inclusive critérios de manejo sem fins mercadológicos - além de incentivar a produção dos frutos, cujo consumo é mais viável para manter a preservação da espécie.

Dessa forma, uma legislação que define o alimento como patrimônio, mas não expõe condições para seu uso, pode surtir efeito contrário e contribuir para que sua extinção seja ainda mais rápida, visto que a exposição de uma lei a respeito do produto pode despertar curiosidade em relação ao mesmo, além de correr o risco de ser mal interpretada e abrir margem à exploração.

Da mesma forma que a legislação voltada à preservação cultural pode ser contraditória, a depender da forma como for conduzida, os instrumentos do IPHAN, também podem tornar a cultura imaterial engessada a depender do bem e a forma como o instrumento utilizado é elaborado, caso não haja equivalência entre eles. Isso porque os instrumentos costumam pontuar um padrão específico de características que definem o bem tratado. No caso da cultura alimentar isso significa a adoção de uma única receita ou modo de fazer, sob o julgo de que variações não seriam representativas da tradição.

Contudo, é importante ressaltar que essas questões têm relação com a forma de aplicação do instrumento escolhido não ter sido pensado em função do bem patrimonializado, visto que nossa cultura é muito diversa e possui uma série de pormenores e variantes. Assim, pode-se ilustrar a questão com o caso do *modo artesanal de fazer queijo de Minas*, registrado como bem imaterial do IPHAN e

descrito no dossiê 11. Conforme o dossiê, que trata dos queijos Serro, Serra da Canastra e Serra do Salitre, da região do Alto Paranaíba:

Nas regiões identificadas pela pesquisa do registro – Serro, serras da Canastra e do Salitre, Alto Paranaíba –, o principal diferencial no modo de fazer queijo está no uso do pingo, o fermento natural recolhido no processo de produção. No mais, em todas as regiões queijeiras de Minas Gerais, o modo artesanal de fazer queijo de leite cru é relativamente semelhante, com pequenas adaptações relacionadas ao meio ambiente e à tradição. Na região do Serro, por exemplo, a produção de queijo é um trabalho essencialmente masculino, diferente das regiões do Alto Paranaíba e da serra da Canastra, onde as mulheres assumem essa tarefa (BRASIL, 2014, p.47).

Ou seja, trata-se de um caso muito específico, no qual o registro leva em consideração apenas os fatores mais gerais da produção de cada um dos queijos, identificando as semelhanças e diferenças do fazer de cada um dos tipos de queijo e desconsiderando pormenores variáveis, que podem vir a ocorrer em diferentes pontos da região. Assim, trata-se de um bom exemplo no qual a salvaguarda considera a característica de variação da cultura e até mesmo avanços tecnológicos, sob o risco de se comprometer a continuidade da tradição caso essas variáveis não sejam relevadas. Nesse caso, se não houvesse um recorte muito específico da localidade dos queijos e sua diferenciação dos tipos, seria uma referência muito genérica e, portanto, pouco relevante e excludente das variáveis que envolvem a tradição.

A respeito do catálogo Arca do Gosto, destacamos que também se trata de uma estratégia que visa chamar atenção para os alimentos de nossa cultura que estejam em risco de extinção, podendo incorporar alimentos que sejam considerados bens culturais ou naturais.

Diferentemente de alguns processos de salvaguarda onde os bens elencados de forma muito específica e pontual, a Arca do Gosto compreende as variáveis existentes na atualidade para a execução de uma tradição alimentar e que pode facilitar a vivência da cultura alimentar de forma mais leve e popular, visto que possibilita que adaptações sejam feitas sem descaracterização do produto enquanto elemento cultural. Ou seja, a Arca define seus produtos de forma genérica e considerando os fatores de variação inerentes à cultura, sobretudo aqueles relacionados às mudanças regionais, o que não ocorre nos instrumentos de

patrimonialização do IPHAN, pois estes abordam as tradições de forma bastante restrita a regiões específicas, até mesmo quando consideram as variações culturais.

Os produtos alimentares retratados como bem imaterial pelo IPHAN devem corresponder a todos os critérios elencados no instrumento como forma de garantir a tradição. Não que este seja exatamente um aspecto ruim da patrimonialização, mas muitas vezes, pode engessar a cultura e até mesmo ter um efeito contrário, visto que na atualidade nem sempre se dispõe de todos os elementos e tempo necessários para a reprodução das receitas tradicionais tal qual estas eram em princípio. Dessa forma, a ausência de condições para seguir os padrões exatos da tradição pode levar ao abandono da própria cultura no cotidiano, deixando esta restrita a poucos atores sociais, como uma forma de exposição.

Acreditamos que para a preservação da cultura alimentar é preciso evidenciar os *modos de fazer* e outros elementos e *características tradicionais*, (conforme evidenciado na figura 2) e deixar claro que a cultura é por si, envolta em variáveis e que na ausência de recursos e instrumentos, devem-se considerar as tecnologias e outros elementos na perpetuação de nossas tradições, como forma de mantê-la. Além disso, todo instrumento de patrimonialização, seja por tombamento ou outro tipo de estratégia legal, deve se fundamentar muito bem, pontuando todos os cuidados para o não extermínio de recursos para exploração de mão-de-obra, matéria-prima, e esclarecer que todos os meios para execução da tradição, adaptações utilizando tecnologia, embora não seja padrão, são bem-vindos para a disseminação e monitoramento da cultura. Afinal, a única intenção de todo e qualquer instrumento voltado à salvaguarda de bens culturais deve ser a reprodução dessa enquanto tradição:

[...] O uso cultural da cultura ao invés de estabelecer uma interação das representações e práticas, privilegia as representações que eliminam as práticas. O simbólico constitui as condições concretas de produção e reprodução da vida (MENESES, 2009, p. 29).

É nesse ponto que a Arca do Gosto evidencia que não visa determinar os critérios de uma tradição, mas pontuar seus elementos fundamentais, para que estes sejam considerados e identificados e assim possam seguir sendo perpetuados e fortalecendo as populações tradicionais associadas. Além disso, é preciso compreender que uma mesma tradição pode estar associada a diferentes regiões, e

assumir aspectos distintos, o que é considerado pela Arca do Gosto, enfatizando sua intenção em fornecer informação e gerar conhecimento a respeito de nossa própria cultura alimentar, pois uma vez fragilizada é preciso memorar uma cultura.

Tanto a Arca do Gosto quanto os instrumentos formais voltados à preservação da cultura alimentar desempenham a função social de transmissão de conhecimento em relação a elementos importantes de nossa cultura e portanto, enquanto registros escritos representam um ponto essencial para a educação não-formal e emancipação social.

5 APRESENTAÇÃO E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

Este capítulo traz a análise dos dados referentes ao estado atual da Arca do Gosto, a partir do estudo das diferentes versões e canais em que o catálogo se apresenta, além da proposta de melhorias para o catálogo à luz da OC e reflexões a respeito de seu papel no âmbito da Arca do Gosto.

Exploramos as diferentes classificações, conteúdo e termos que os produtos assumem em cada uma das apresentações da Arca do Gosto no Brasil, a fim de compreendê-las e tornar possível uma padronização e interoperabilidade entre as mesmas, bem como construção de um SOC. Para tal análise, procuramos trazer apontamentos e comparações com materiais voltados a políticas públicas com propósito semelhante ao da Arca do Gosto, como o *Guia alimentar para a população brasileira* e o livro *Alimentos regionais brasileiros*.

Enfim, enquanto capítulo de apresentação de resultados de pesquisa, apresentamos aqui sugestões para a padronização da Arca do Gosto em termos de alinhamento de conteúdo, classificação e linguagem nas diferentes versões, suscitadas pela compreensão do potencial da mesma em desenvolver-se de modo a de fato abarcar um SOC, prezando melhores resultados de alcance comunicacional que a OC pode proporcionar.

Além disso, pontuamos breve discussão a respeito das classificações dos produtos e da cultura alimentar tradicional, pois considerando que a Arca do Gosto é um catálogo de nível global moldado em fragmentos locais, é muito importante que sua classificação seja construída de forma que as diferentes culturas locais caibam em seu formato, mas que ao mesmo tempo suas particularidades sejam representadas nas divisões locais do catálogo. Assim sendo, partimos do estudo de técnicas básicas, classificação biológica dos alimentos, bem como classificação de nível de processamento do *Guia alimentar para a população brasileira*, o qual tem sido utilizado no mundo como diretriz para elaboração de guias alimentares e estabelecer os níveis de processamento dos alimentos. As propostas destacadas estão em consonância com a classificação facetada de Ranganathan, que, aliás, também destaca que “é necessário que a classificação seja abrangente”

(RANGANATHAN, 2009, p.252). Aliás, a abrangência é uma das bases da proposta de classificação para a Arca do Gosto, neste capítulo.

Destacamos que a Arca do Gosto se trata de um sistema de informação, pois lida com a análise de conceitos ao estruturar seu conteúdo por categorias, de acordo com suas características, contudo, não há evidência de SOC em sua construção. Assim, envolve agrupamento de conceitos em bases, conforme similaridade, mas sua construção não considerou o teor dos conteúdos, nem possui amparo em referencial a respeito desses conceitos. Apesar de não haver o desenvolvimento de nenhum SOC no âmbito da Arca do Gosto, o que é essencial, pois estes contribuem com a recuperação do conteúdo e assimilação da mensagem comunicada ao público, sendo os mesmos primordiais no interior dos sistemas de informação.

A estruturação da Arca do Gosto adota apenas o agrupamento aleatório da informação, de modo que é essencial enfatizar os benefícios da aplicação de SOCs para obtenção de melhor desempenho e efetivo alcance comunicacional da mesma, sobretudo no conhecimento perpetuado em meio web.

Apesar das lacunas, a Arca do Gosto se faz relevante enquanto sistema de informação e apresenta resultados interessantes na direção de seu propósito, em virtude dos elementos com os quais intervém – como os conceitos. Porém, o uso de SOCs é necessário para ampliar seu potencial, o que não a anula enquanto sistema de informação, pelo contrário, para Vignoli; Souto e Cervantes, (2013, p.62) os SOCs são e sempre serão voltados a atender tanto a OC quanto a OI pois “[...] são úteis para organizar, padronizar e possibilitar a recuperação da informação e do conhecimento, ou vice-versa, por meio de sistemas como a ontologia e a taxonomia”.

5.1 Arca do Gosto enquanto Sistema de Informação

Considerando o conhecimento como um elemento que permeia a Arca do Gosto desde sua formação à efetivação de seu propósito, é importante elucidar que esta se trata de uma construção coletiva, resultado de trocas de saberes, sendo um trabalho transdisciplinar – e enquanto tal, também proporciona a troca entre saberes tradicionais e a ciência. Carlo Petrini (et al, 2012) destaca que um mundo mais

sustentável apenas pode ocorrer a partir da troca entre os saberes tradicionais e a ciência oficial, evidenciando as competências e especificidades de cada um, sendo essa também uma das crenças do Slow Food, o qual tem o autor mencionado como um de seus fundadores. Sobre a relação entre conhecimento e ciência, Maria López-Huertas (2015) acredita que o conhecimento científico não é a única fonte de conhecimento para a pesquisa, pois os recursos do conhecimento não são restritos à ciência, aliás, estes devem ser expandidos para todos os tipos de conhecimento.

A Arca do Gosto se destaca por sua complexidade, visto que advém de um projeto que resulta em um catálogo global dividido em recortes nacionais, apresentados em diferentes versões e canais. Trata-se de um trabalho complexo, especialmente pelo fato de contar com a colaboração da sociedade para seu desenvolvimento, e possui potencial para abarcar um SOC com grande alcance comunicacional, especialmente se houver aplicação dos instrumentos de OC e padronização entre as diferentes versões, na medida do possível. Nesse sentido, destacamos o potencial que a Arca do Gosto possui para revelar as carências e necessidades das culturas locais.

Através de pesquisas e análise acurada das sugestões de produtos recebidos por meio de formulário próprio que se encontra no site da Fundação Slow Food para a Biodiversidade, o Slow Food seleciona a informação relevante dentro da proposta da Arca do Gosto e a sistematiza com intenção de transmitir conhecimento, valendo-se de estudo e seleção de conhecimento prévio, conforme é destacado por Milano; Ponzio; Sardo (2013, p.21). Antes de serem aprovadas pelo Comitê Técnico Internacional da Arca do Gosto, as indicações passam por avaliações da Fundação Slow Food para a Biodiversidade e da Comissão Nacional ou Regional, que verificarão se a indicação está de acordo com os critérios do projeto, como é pontuado por Makuta (2018b). Em relação à sua estrutura, o formulário possui campos como *nome do produto*, *área geográfica*, *categoria*, *usos gastronômicos*, dentre outros. No entanto, de acordo com Meneguello (2017), essa divisão se baseia na realidade europeia, de modo que acreditamos que esta não seja ideal para ser um padrão adaptável às mais variadas culturas, visto que é utilizado para a indicação de produtos em todos os países que integram o movimento.

Tais questões revelam o quanto é difícil propor um modelo universal para um catálogo que reúne produtos de diferentes culturas, pois cada cultura possui suas particularidades, as quais devem ser respeitadas. Ao mesmo tempo, sendo a Arca

do Gosto um catálogo existente em nível mundial, mas construído localmente, uma padronização adaptável às diferentes realidades é necessária para que este se desenvolva como SOC. Meneguello (2017), afirma ainda que o mesmo problema ocorra com as regras empregadas pela Fundação Slow Food para Biodiversidade para aceitação de produtos, ela destaca que algumas regras não funcionam para nós, ao mesmo tempo que algumas de nossas propostas não funcionam para climas temperados. Assim, é essencial que se compreenda as peculiaridades da cultura de cada país para que a estrutura da Arca do Gosto seja de fato representativa da mesma.

Nesse sentido, na tentativa de padronizar e ao mesmo tempo representar as culturas locais, sugerimos que a ficha de indicação de produtos tenha uma estrutura universal e pensada a ser moldada às diferentes variáveis, mas que os critérios de seleção sejam flexíveis e adaptáveis, visto que uma padronização de qualquer tipo seria incapaz de ser flexível ao ponto de representar toda a diversidade existente. Acreditamos também que a divisão de categorias de produtos deve ser adaptável em cada país, respeitando alguns limites de uma estrutura universal e adequando-a às diferentes realidades, pois por tratar-se de um catálogo que é construído em domínios específicos, há a necessidade de adaptar esses critérios para a realidade de cada domínio, no caso, cada nação. Assim, criamos aqui uma proposta com categorias para a ficha de indicação de produtos a ser aplicada como padrão para as diferentes culturas e cuja divisão de categorias também possa ser utilizada de forma padrão, sendo ajustada às diferentes realidades, a qual é apresentada na Figura 1, logo adiante neste subcapítulo.

A respeito dos termos e categorias apresentadas no formulário de indicação de produtos, são elas: *algas; cacau; café; cereais e farinhas; chás e infusões; cogumelos; destilados e bebidas fermentadas; doces; embutidos e produtos à base de carnes; ervas aromáticas, especiarias e condimentos; fruta fresca, desidratada e derivados; hortaliças e conservas vegetais; insetos; leguminosas; macarrão; mel; óleos; pães e produtos de forno; pescado, mariscos e conservas de peixe; queijo e produtos lácteos; raças animais; sal; vinagre; vinho e videiras; outros* (FUNDAÇÃO SLOW FOOD PARA A BIODIVERSIDADE, grifo nosso, 2021), como é possível visualizar melhor no quadro 1.

Também é importante lembrar que o processo de análise e incorporação dos produtos deve ser muito cauteloso, uma vez que se não houver monitoramento

atento nessa troca entre saberes, pode haver prejuízos para o conteúdo processado e disseminado pela Arca do Gosto, com o risco de absorção de conteúdo errôneo ou inconsistente. Contudo, a OC contribui com os subsídios teóricos em relação ao tratamento da informação, especialmente ao tratamento temático e gestão de seu uso social, conforme sugere Barité (2001). Além disso, a utilização de ferramentas comuns à OI e OC se faz essencial para a conquista de bons resultados nessa troca, que integra a proposta da Arca do Gosto. Conforme Petrini (et. al., 2012) as novas tecnologias não estão em conflito com o diálogo entre os saberes, elas podem inclusive fortalecer a catalogação e a difusão dos saberes tradicionais.

Hjørland (2008, p.86) menciona que entre os principais temas tratados pela OC estão a divisão social e mental do trabalho, das disciplinas, da organização social da mídia e da disseminação do conhecimento, o que compreendemos que se alinha com a proposta da Arca do Gosto. Ainda segundo Hjørland (2003), os critérios de inclusão são um dos assuntos fundamentais na OC. Para Fonseca e Troitiño (2020) os critérios para inclusão são tão importantes na Arca do Gosto por facilitarem a inserção dos produtos de forma equilibrada e colaborativa.

Em relação à socialização do saber registrado pela Arca do Gosto e suscitado pelo formulário de indicação de produtos (em meio digital)⁹, destacamos que há a existência de cinco versões distintas relativas ao recorte dos produtos brasileiros no catálogo, não havendo existência de padronização na classificação das mesmas ou entre o formulário. Além disso, também há variação nos produtos e conteúdo apresentados, conforme será abordado mais adiante. São elas: 1) catálogo no site da Fundação Slow Food para a Biodiversidade (2021)¹⁰; 2) catálogo no site da Associação Slow Food Brasil (2021)¹¹; 3) catálogo no livro *Arca do Gosto no Brasil: alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico*, (2017)¹²; 4) livro *Arca do Gosto na Bahia* (2021)¹³; 5) livro *Arca do Gosto: Minas Gerais* (2021).¹⁴

A respeito dos diferentes registros onde são apresentados os produtos brasileiros na Arca do Gosto, há quatro versões, as quais se encontram nas seguintes mídias: site da *Fundação Slow Food para a Biodiversidade*; site *Slow Food*

⁹<https://www.fondazione Slow Food.com/en/what-we-do/the-ark-of-taste/nominations-from-around-the-world/nominate-a-product/>

¹⁰ <https://www.fondazione Slow Food.com/en/what-we-do/the-ark-of-taste/>

¹¹ <https://slowfoodbrasil.org/arca-do-gosto/>

¹² https://www.fondazione Slow Food.com/wp-content/uploads/2017/10/ADG_Brasil_digital_b.pdf

¹³ <https://slowfoodbrasil.org/2021/08/arca-do-gosto-na-bahia/>

¹⁴ <https://slowfoodbrasil.org/2021/12/arca-do-gosto-minas-gerais/>

Brasil; livro *A Arca do Gosto no Brasil: Alimentos, conhecimentos e Histórias do Patrimônio Gastronômico*, e livro *Arca do Gosto na Bahia*, lembrando que a Arca do Gosto é um catálogo global – reúne alimentos em risco de extinção do mundo todo – porém, dividido e estruturado de forma local, com destaque de recortes das versões locais. Ou seja, cada país envolvido possui sua própria listagem de produtos referentes àquele território, de modo que o conteúdo do catálogo se torna um catálogo à parte em cada nação.

Destacamos que a Arca do Gosto apresenta diferentes versões de conteúdos e nomenclatura dos produtos, havendo necessidade de atualização, melhorias e aplicação de instrumentos de representação da informação para padronização de conteúdo. Alguns produtos que constam em uma versão não aparecem nas demais. Por exemplo, produtos como *taiá*, *guaporiti* e *mbodjape'i* constam no livro *Arca do Gosto no Brasil: Alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico* e não constam no site da Associação Slow Food Brasil. Assim como o *óleo de babaçu* está no site da Associação Slow Food Brasil e não aparece no livro. No site da Associação Slow Food Brasil, também há alguns dos produtos apresentados que não possuem nenhuma descrição, de modo que este ambiente encontra-se mais desatualizado em relação aos demais.

A classificação dos alimentos no livro *A Arca do Gosto no Brasil: Alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico* (SLOW FOOD, 2017), onde o catálogo se apresenta de forma mais completa, não segue a mesma lógica de apresentação dos demais, sendo dividida por região – o que pode gerar desentendimentos e incertezas, pois muitos alimentos fazem parte da tradição de mais de uma região. O livro *Arca do Gosto na Bahia* (SLOW FOOD, 2021b), por sua vez, não possui divisão de categorias alimentares e apresenta alguns alimentos que não constam nas demais versões, pois advém do trabalho do projeto “Slow Food na defesa da Sociobiodiversidade e da Cultura alimentar Baiana”, o qual é recente e também trouxe a inclusão de alguns produtos no site da Associação Slow Food Brasil, apesar de este ainda encontrar-se mais desatualizado em relação ao livro. Entretanto, nenhum desses materiais segue a divisão exata de categorias exposta na ficha de indicação de produtos no site da Fundação Slow Food para a Biodiversidade. Segue abaixo quadro com as categorias dispostas na ficha de indicação de produtos para a Arca do Gosto:

Quadro 1 - Categorias da Ficha de indicação de produtos

Categorias alimentares da Ficha de indicação de produtos - Site da Fundação Slow Food para a biodiversidade
Aceto
Alghe
Altro
Bevande distillate e fermentate
Cacao
Caffè
Ceriali e farine
Dolci
Frutta fresca, secca e derivati
Funghi
Insetti
Latticini e formaggi
Legumi
Miele
Olio
Ortaggi e conserve vegetali
Pane e prodotti da forno
Pasta
Pesce, frutti di mare e derivati
Razze animali e allevamento
Sale
Salumi e derivati carnei
Spezie, erbe selvatiche e condimenti
Tè e infusi
Vino e vitigni

Fonte: Elaborado pela autora (2022), a partir da Ficha de indicação de produtos do site da Fundação Slow Food Brasil para a Biodiversidade (2021).

Em relação às categorias alimentares apresentadas nos diferentes materiais que registram os produtos brasileiros inseridos na Arca do Gosto, verificamos que entre estas também não há padronização, e há apenas coincidência de alguns pontos em comum. Da mesma forma como não acompanham a classificação apresentada na ficha de indicação de produtos, a qual apresenta-se falha enquanto modelo para adequação às diferentes culturas – sobretudo por se apresentar em italiano em vez de inglês e dos idiomas locais. Acreditamos que as classificações utilizadas nas versões da Arca do Gosto no Brasil também não são capazes de dialogar com toda a diversidade da cultura alimentar brasileira.

Sendo a Arca do Gosto um sistema de informação com a proposta de divulgar a cultura alimentar, é muito importante que haja padronização e interoperabilidade entre as versões locais, ou seja, entre as diferentes versões relativas a um mesmo país. A existência de mais de uma versão não é exatamente um problema, pode até mesmo ser interessante pois permite a comunicação em meios distintos, mas é necessário que o conteúdo, termos, conceitos e classificação estejam em congruência e haja remissão e hiperlinks de acesso que relacionem ambos materiais. Além disso, a integração desse sistema com os sistemas relativos a outros países também é um aspecto positivo e apenas é possível se houver diálogo e padronização das versões da Arca do Gosto do país. Sobre interoperabilidade em SOCs, destacamos um pouco do elucidado por Marcia Lei Zeng e Lois Mai Chan:

[...] Ideally, in information retrieval, the user should not have to know or understand how query terms are matched to the vocabularies employed by various systems. Instead of requiring the user to search individual databases or collections separately, much has been said about the ideal approach of a “one-stop” seamless search process, whereby entering one query, the user can retrieve results from various, heterogeneous resources. To enable such an approach, it is important to render different knowledge organization systems, such as controlled vocabularies and classification schemes, interoperable within a particular search apparatus. [...] (LEI ZENG; MAI CHAN, 2004, p.377-378).¹⁵

¹⁵ [...] Idealmente, na recuperação da informação, o usuário não deve precisar saber ou entender como os termos de consulta são combinados com os vocabulários empregados por vários sistemas. Em vez de exigir que o usuário pesquise bancos de dados individuais ou coleções separadamente, muito se tem falado sobre a abordagem de um processo de busca contínuo “one-stop”, pelo qual inserindo uma consulta o usuário pode recuperar resultados de vários recursos heterogêneos. Para permitir tal abordagem, é importante trazer diferentes sistemas a organização do conhecimento, como vocabulários controlados e esquemas de classificação, interoperáveis dentro de um determinado aparelho de busca (LEI ZENG; MAI CHAN, 2004, p.377).

A interoperabilidade é uma temática a qual possui estreita relação com o Desenvolvimento Sustentável, pois este implica na convergência de múltiplos sistemas de gestão e de troca de informação, o que faz crescer a diversidade de investigações relativas à construção de sistemas de informação que rompam a lógica isolada de silos de informação. A interoperabilidade é a funcionalidade de dois ou mais sistemas trocarem informação, sendo uma alternativa mais vantajosa à fusão ou convergência entre sistemas tecnológicos de informação (REVEZ; SILVA, 2021).

O quadro 3 ao final deste subcapítulo, apresenta as categorias utilizadas em cada um dos materiais que trazem as principais versões da Arca do Gosto no Brasil, e a partir das mesmas é possível analisar as semelhanças e diferenças entre as versões da Arca do Gosto e a ficha de indicação de produtos. Observamos que a classificação de alimentos desenvolvida no livro *Arca do Gosto no Brasil: alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico* (SLOW FOOD, 2017) considerou a divisão dos alimentos por regiões geográficas do território nacional, seguida pela atribuição das categorias alimentares. Já na versão da Arca do Gosto no site do Slow Food Brasil, a busca pelos alimentos pode ser realizada tanto por ordem alfabética quanto pelas categorias alimentares apresentadas.

Enquanto no livro *A Arca do Gosto no Brasil: alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico* (SLOW FOOD, 2017) os alimentos são elencados apenas em uma categoria, no site da Associação Slow Food Brasil, alguns produtos são vinculados há duas ou mais categorias. Ainda sobre o livro, ressaltamos que sua classificação não é representativa de nossa biodiversidade, pois apresenta algumas falhas, sobretudo ao classificar alguns alimentos de forma equivocada dentro das categorias definidas, como o palmito-juçara em *Legumes, verduras e hortaliças*, o que não é representativo de sua definição biológica, posto que se trata de um palmito, o qual é retirado de uma palmeira – que aliás, também produz frutos comestíveis. Tendo a planta, nesse caso, várias partes comestíveis, a classificação se torna ainda mais delicada, o que é comum aos produtos brasileiros. Tomando por base as particularidades da cultura alimentar brasileira, entendemos que a inclusão do palmito-juçara, como todos os outros tipos de palmito em uma categoria denominada *Palmitos ou Derivados de palmeiras*, seria mais representativa de nossa cozinha, visto que a biodiversidade de nosso país é muito

rica em palmeiras, das quais quase todas costumam ter seus palmitos apreciados pela culinária tradicional. Não é à toa que antes da chegada do colonizador nosso território era chamado de Pindorama – “terra de palmeiras”.

Outro exemplo em que a classificação do livro da Arca do Gosto brasileira se apresenta de forma emblemática é o caso do pinhão, que é classificado em *Frutas e frutos secos*, porém, por ser originário de uma árvore gimnosperma, trata-se de uma semente e não de fruto. Há também o caso do mingau de mucajá, que embora seja uma receita caldeada e com sal, consta em *Pães, doces e biscoitos*. Além dessas, há o ora-pro-nóbis, o qual diz respeito a uma árvore cujas folhas e frutos são aproveitados, e que está identificado em *Legumes, verduras e hortaliças*, entre outros casos em que a classificação atribuída também é inconsistente ou apresenta divergências da classificação da ficha de indicação, como no caso da cajuína, taiá, farinha de mandioca de copioba, entre muitos outros.

Outras categorias como *Sazonalidade (Semeadura e Colheita)*; *Modalidade de consumo*; *Análise sensorial (Sabor, Consistência e Visual)*; *Partes comestíveis e modalidade de consumo*; *Técnicas para pesca tradicional*; *Ingredientes principais*; *Método de preparação*; *Período de pesca*; que embora não estejam presentes na descrição de todos os alimentos apresentados, são de suma importância e também apresentam algumas brechas, como o fato de se apresentarem de forma diferente ao longo do trabalho, sendo este o caso das categorias: *Partes comestíveis e Modalidades de consumo*, o que pode ser exemplificado pelo caso do ora-pro-nóbis, onde a descrição a respeito da *Modalidade de consumo* não leva em consideração o aproveitamento de seus frutos, que também são utilizados como fonte alimentar. Já no caso do jerivá, a mesma destaca todas as possibilidades de consumo: fruto, palmito e sementes.

No caso da categoria *Análise sensorial (Sabor, Consistência, Visual)* esta não considera o aroma, que é algo muito relevante para a identificação precisa dos alimentos, evitando-se confusões causadas por nomenclatura semelhante, entre outros fatores. As categorias *Ingredientes principais*; *Técnicas para pesca tradicional*; e *Período de pesca*, apresentam coerência em seu propósito, mas devido ao fato de se restringirem a preparações culinárias e pescados, respectivamente, tais categorias poderiam ser melhor elaboradas a fim de transmitir as características almejadas.

Trata-se de casos em que a classificação deve ser construída com base em instrumentos de representação da informação e existir um SOC para que as inconsistências possam ser sanadas e que o teor da informação possa ser de fato assimilado, permitindo a perpetuação do conhecimento.

Em relação à sistematização utilizada no livro *A Arca do Gosto no Brasil: alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico* para agrupar os alimentos em classes, destacamos que é realizada uma divisão dos alimentos por *Região geográfica*. Contudo, também são apresentadas remissões a diversas classes, as quais os alimentos são representativos. São elas: *Bioma, Região, Área de Produção e Categoria*, conforme é possível verificar na figura abaixo, que apresenta a imagem de uma página do livro.

Figura 4 - Captura de tela com exemplo da classificação do livro *A Arca do Gosto no Brasil: alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico*



Fonte: Livro *A Arca do Gosto no Brasil: alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico* (SLOW FOOD, 2017).

A respeito da atribuição dos *Biomias* aos quais os alimentos pertencem, a questão embutida é o fato de certos alimentos estarem em diversos biomas, ou assumirem uma variedade diferente em outros biomas, como é o caso da jabuticaba. Também há alguns alimentos tradicionais que são exóticos, além de preparações culinárias, não estando atrelados ao bioma nativo. Dessa forma, quando não incluso com cautela, apresentando toda a abrangência de ocorrência do alimento, essa distinção também pode ocasionar ruídos comunicacionais.

Aliás, quando se trata de classificar alimentos processados, a Arca do Gosto em geral deixa a desejar, pois acaba se restringindo a classificar de acordo com as regiões em que foram levantadas a existência de produtores tradicionais, se esquecendo de considerar que embora exista atuação de produtores relacionados ao Slow Food apenas naquela região, trata-se de alimento tradicional também em outras regiões do país. Esse é o caso da farinha de araruta, que a Arca do Gosto classifica como sendo tradicional apenas na região nordeste, apesar de também se tratar de alimento típico em outras regiões, como a região sudeste e centro-oeste. Este caso da araruta, assim como de muitos outros produtos na Arca do Gosto, evidenciam a necessidade de aplicação de uma classificação polihierárquica. Segundo Vital e Café (2011a) na polihierarquia, um termo específico pode estar subordinado a mais de um termo genérico, motivo pelo qual deve ser considerada no estabelecimento das relações semânticas.

Ainda que o modo de classificação dos materiais em que a Arca do Gosto se apresenta tenham vários aspectos a serem melhorados do ponto de vista da OC, esta veio a eliminar diversas confusões no que diz respeito à identificação dos alimentos, evitando que um alimento seja confundido com outro semelhante, pois apresenta um conjunto de características relativas aos mesmos. Esse exemplo pode ser verificado no caso do arroz-vermelho e do arroz-nativo-do-pantanal, que por conta de terem uma coloração muito parecida costumam ser confundidos. Porém, ao destacar o *sabor, região, bioma, área de produção, sazonalidade* de cada alimento, é possível fazer a distinção de ambos, a qual começa pela origem: enquanto o arroz-vermelho foi trazido ao Brasil pelos colonizadores portugueses, o arroz-nativo-do-pantanal é uma espécie autóctone que já existia em nosso território, mas foi esquecida com o extermínio dos indígenas que detinham o saber de sua produção. Dessa forma, os itens *sabor, região, bioma* são extremamente importantes para a classificação dos alimentos.

Enfim, as diferentes versões da Arca do Gosto no Brasil possuem características esperadas de um catálogo e possuem alcance de seu propósito, possibilitando importante troca comunicacional. Contudo, se explorados os potenciais das técnicas e instrumentos relativos à OC – por meio da inclusão de um SOC, mais especificamente – em sua estrutura e formulação, o alcance de seus objetivos pode ocorrer de forma muito mais clara e efetiva, potencializando resultados. A comparação entre as categorias alimentares descritas nas três principais versões da Arca do Gosto no Brasil podem ser verificadas no quadro 2, logo abaixo:

Quadro 2 – Diferentes versões da Arca do Gosto: comparação da classificação

Classificação apresentada no livro “A Arca do Gosto no Brasil: alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico”	Classificação apresentada no site da Associação Slow Food Brasil	Classificação apresentada no site da Fundação Slow Food para a biodiversidade
Bebida típicas	Cacau	Algas
Cacau	Cereais, grãos, sementes e farinhas	Bebidas destiladas e fermentadas
Carnes curtidas, embutidos e charcutaria	Chás, infusões e bebidas não fermentadas	Cacau
Cereais e farinhas	Doces	Café
Condimentos e especiarias	Embutidos e produtos à base de carnes	Carnes curadas e derivados
Doces e biscoitos	Ervas aromáticas	Cereais e farinhas
Frutas e frutos secos	Especiarias e condimentos	Chás e infusões
Insetos comestíveis	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	Doces
Legumes	Hortaliças e conservas vegetais	Especiarias, ervas aromáticas e condimentos
Pães	Insetos	Fruta fresca, seca e derivados
Pescados e frutos do mar	Leguminosas	Hortaliças e conservas vegetais
Produtos da apicultura e da meliponicultura	Mel	Insetos
Queijos e laticínios	Óleos e gorduras	Legumes
Raças animais	Outras	Macarrão
Verduras e hortaliças	Pães e assados	Mel
Vinhos e videiras	Palmitos	Óleos
	Pescado, mariscos e derivados	Outros
	Queijo e produtos lácteos	Pães e produtos de forno
	Raças animais	Peixe, frutos do mar e derivados
	Sal	Queijos e laticínios
	Vinagre	Raças animais
	Vinho e videira	Sal
		Vinagre
		Vinhos e videiras

Fonte: Elaborado pela autora (2022) a partir de conteúdo do livro *A Arca do Gosto no Brasil: alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico*, Slow Food (2017), site da Associação Slow Food Brasil (2021), e do site da Fundação Slow Food para a Biodiversidade (2021).

A respeito das divergências entre as versões da Arca do Gosto, destacamos que a falta de padronização entre estas se expressa não apenas na organização e disposição da informação, mas também nos produtos inclusos e em sua identificação. Como é possível observar nos quadros 3 e 4, a seguir, há diversos alimentos que aparecem em uma versão e não aparecem em todas as demais. Para ilustrar a questão foi feito comparativo entre as duas versões da Arca do Gosto do livro *A Arca do Gosto no Brasil: Alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico* e a do site da Associação Slow Food Brasil.

Quadro 3 – Comparação de produtos entre o site da Associação Slow Food Brasil e o livro “A Arca do Gosto no Brasil: Alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico”

PRODUTOS	COMPARAÇÃO
Araruta	Na versão do livro apenas a farinha de araruta foi embarcada. No entanto, na versão do site consta apenas o registro do alimento <i>in natura</i> .
Carne manteada de bode	Produto inserido pelo projeto “Slow Food em defesa da Sociobiodiversidade e da Cultura Alimentar Baiana”.
Carne de sereno	O produto aparece com nomes de entrada diferentes em cada versão.
Feijão-macuco (Jacatupé)	O produto aparece com nomes de entrada diferentes em cada versão.
Gado Curraleiro-Pé-Duro	Produto inserido pelo projeto “Slow Food em defesa da Sociobiodiversidade e da Cultura Alimentar Baiana”.
Gado Brejeiro	Produto inserido pelo projeto “Slow Food em defesa da Sociobiodiversidade e da Cultura Alimentar Baiana”.
Gado-Pantaneiro	Produto inserido pelo projeto “Slow Food em defesa da Sociobiodiversidade e da Cultura Alimentar Baiana”.
Guabiroba-rugosa	Na versão do livro, o produto aparece como guabiroba, <i>Campomanesia schlechtendaliana</i> (O.Berg) Nied. No entanto, no site o nome popular é destacado com menção a um cultivar específico.
Guariroba (Gueroba)	O produto aparece com nomes de entrada diferentes em cada versão.
Goiabada cascão no tacho de cobre (Goiabada cascão)	O produto aparece com nomes de entrada diferentes em cada versão.
Ingá-cipó (Ingá)	O produto aparece com nomes de entrada diferentes em cada versão.
Maracujá-do-campo	O fruto aparece apenas na versão digital. A falta de informações deixa dúvida se este diz respeito ao mesmo fruto mencionado na versão impressa como maracujá-de-cobra.
Óleo de Babaçu	Na versão do livro consta apenas o babaçu, mas não o seu óleo.
Ostra-de-Mangue	O produto aparece com nomes de entrada diferentes em cada versão.
Porco da raça moura (Porco moura)	O produto aparece com nomes de entrada diferentes em cada versão.
Puçá	Produto embarcado pelo projeto “Slow Food em defesa da Sociobiodiversidade e da Cultura Alimentar Baiana”.
Vieira nativa (Vieira-de-Porto-Belo)	O produto aparece com nomes de entrada diferentes em cada versão.
Waraná (Guaraná-Nativo-Sateré-Mawé)	Sateré-Mawé O produto aparece com nomes de entrada diferentes em cada versão.

Fonte: Elaborado pela autora (2021) a partir de conteúdo do livro *A Arca do Gosto no Brasil: Alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico* (SLOW FOOD, 2017) e do site da Associação Slow Food Brasil (SLOW FOOD BRASIL, 2021a)

Observamos que alguns dos produtos que estão presentes na versão do site Slow Food Brasil e não aparecem no livro *A Arca do Gosto no Brasil: alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico*, foram inseridos após o lançamento do último, sendo o caso do puçá, gado pantaneiro, carne manteada de bode, entre outros. No entanto, embora presuma-se que a versão do site seja mais atualizada devido às suas características, há muitos alimentos que já constavam na versão do livro, que é de 2017, e que não foram inseridos no site, entre eles jabuticaba, queijo araxá, mbodjape'i, entre outros, como é possível notar no quadro abaixo:

Quadro 4 – Comparação de produtos entre o livro *A Arca do Gosto no Brasil: Alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico* e o site da Associação Slow Food Brasil

PRODUTOS	COMPARAÇÃO
Bolo de arroz	_____
Carne de Sereno (Carne serenada)	O produto aparece com nomes de entrada diferentes em cada versão.
Carne oreada	_____
Farinha de araruta	Na versão do site apenas a araruta <i>in natura</i> foi inserida. No entanto, na versão do livro consta o registro da farinha feita com este alimento.
Farinha de milho monjolo	_____
Goiabada Cascão (Goiabada Cascão no tacho de cobre)	O produto aparece com nomes de entrada diferentes em cada versão.
Guaporiti	_____
Guaraná-Nativo-Sateré-Mawé (Waraná Sateré-Mawé)	O produto aparece com nomes de entrada diferentes em cada versão.
Gueroba (Guariroba)	O produto aparece com nomes de entrada diferentes em cada versão.
Ingá (Ingá-cipó)	O produto aparece com nomes de entrada diferentes em cada versão.
Jabuticaba	_____
Laranjinha-de-pacu	_____
Maracujá-de-cobra	O fruto aparece apenas na versão do livro. A falta de informações deixa dúvida se este diz respeito ao mesmo fruto mencionado na versão digital como maracujá-do-campo.
Mbodjape'i	_____
Mel de abelha-moça branca	_____
Melão-coalhada	_____
Ostra-do-camboa-de-pau	_____
Ostra-da-costeira-do-Pirajubaé (Ostra-de mangue)	O produto aparece com nomes de entrada diferentes em cada versão.
Pimenta malagueta	_____
Porco moura (Porco da raça moura)	O produto aparece com nomes de entrada diferentes em cada versão.
Queijo araxá	_____
Queijo cabacinha	_____
Queijo-coalho	_____
Queijo do serro	_____
Queijo Serra do Salitre o Alto Paranaíba	_____
Requeijão moreno	_____
Taiá	_____

Fonte: Elaborado pela autora (2022) a partir de conteúdo do livro *A Arca do Gosto no Brasil: Alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico* (SLOW FOOD, 2017) e do site da Associação Slow Food Brasil (SLOW FOOD BRASIL, 2021a)

Enfim, a partir da análise de cada um dos modelos de classificação utilizados nas diferentes versões da Arca do Gosto e da ficha de indicação de produtos é notável que há muitas semelhanças entre as classificações de ambos materiais, podendo estes se caracterizar como três sistemas de informação distintos – embora não se valham dos elementos da OC para sua construção –, pois apresentam formatos distintos e diferenças nos nomes de entrada dos produtos, o que no caso se trata de um problema terminológico que pode ser sanado com a aplicação da OC. Contudo, não há consideração às particularidades da cultura local na classificação, apenas a versão do livro *Arca do Gosto no Brasil: alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico* se preocupa em se aproximar da cultura ao trazer remissão aos *Biomás e Áreas de produção* aos quais os alimentos pertencem.

5.2 A questão da linguagem na Arca do Gosto

Cultura e linguagem são dois elementos extremamente relacionados. Se por um lado a linguagem compõe parte das estruturas culturais, a cultura também é inviabilizada sem a linguagem, visto que para a disseminação e vivência das culturas, sua transmissão por meio da linguagem é essencial. Essa relação se torna ainda mais evidente quando tomamos por base a OC, a qual se ocupa entre outras coisas, da estruturação de conceitos, os quais são segundo Bliss (1929), sintetizados e interligados ao conhecimento, sendo registrados e expressos por meio da linguagem.

Assim, os SOCs são construídos pela linguagem, sendo um importante ponto de encontro dessa relação entre linguagem e cultura. Teca Alencar de Brito afirma que “Todos os sistemas de **sinais**, artísticos ou naturais, são, em última análise, linguagens. Linguagem, no entanto, é a manifestação que mais nitidamente reflete o nível de consciência do ser humano e de sua cultura. [...]” (BRITO, 2015, p.49, grifo do autor). Dessa forma, é reforçada a ideia de que a linguagem está na cultura e vice-versa.

Ressaltamos que o conceito de linguagem se difere do de língua, por ser mais amplo, inclusive, abarcando o último. Para Saussure (2006, p.23), a língua é um

produto e parte social da linguagem, enquanto a linguagem é heterogênea. Segundo o autor,

“Os signos lingüísticos, embora sendo essencialmente psíquicos, não são abstrações; as associações, ratificadas pelo consentimento coletivo e cujo conjunto constitui a língua, são realidades que têm sua sede no cérebro” (SAUSSURE, 2006, p. 23).

A respeito da relação entre cultura e língua, de forma mais restrita, Mori (2020) afirma que as línguas desempenham papel fundamental, caracterizando-se como elemento crucial da identidade, da história, dos costumes e das tradições de uma sociedade e de cada indivíduo. Nesse sentido, tanto as línguas dos povos indígenas brasileiros, quanto o português brasileiro revelam muito sobre nossa cultura, assim como esta cultura é refletida nessas línguas. No caso da cultura alimentar brasileira, especialmente dos alimentos autóctones, destacamos a desvalorização desses alimentos em relação à desvalorização da própria língua: Carlos Alberto Dória e Marcelo Corrêa Bastos (2018) associam que a desvalorização do sotaque caipira está diretamente relacionada com a desvalorização de pratos e ingredientes tradicionalmente caipiras, como o milho, a farinha e a pamonha.

Assim, diante de uma série de infortúnios, preconceitos e imperialismos, a cultura alimentar brasileira apresenta-se na linguística de forma muito variável, inconsistente e favorável às dúvidas. Muitos de nossos alimentos apresentam-se linguisticamente através de diferenças conceituais, nas quais muitas vezes um nome diz respeito a alimentos diferentes ou o mesmo alimento é reconhecido por nomes distintos. Para Rascov, (2020, p.20) “[...] a diversidade linguística e diversidade cultural podem ser equacionadas e, nesse sentido, a perda linguística é uma catástrofe local e para toda a humanidade”. Contudo, é importante refletirmos no caso da cultura alimentar brasileira, se as inconsistências linguísticas presentes nesse âmbito não advêm de incompreensões do próprio colonizador, mais preocupado em impor sua língua do que compreender as vicissitudes das línguas indígenas:

A partir da chegada dos portugueses ao Brasil a existência de povos indígenas, bem como de suas línguas, tornou-se conhecida, mas não completamente. O primeiro contato ocorreu com povos tupi que ocupavam na época toda a costa brasileira e, com exceção do kariri, a língua falada por esses povos foi a única estudada nos primeiros trezentos anos de colonização. [...] As demais línguas, faladas por povos genericamente considerados como constituindo o grupo

“tapúya” (tupi: ‘bárbaro, inimigo’), eram denominadas de “travadas”, de difícil entendimento, em contraste com o tupi jesuítico, o “nheengatu” (tupi: nhe’eng ‘língua’ + katu ‘bom’) a “língua boa”. Este último desenvolveu-se como ‘língua geral’ da colônia e ainda hoje sobrevive na região do Rio (SEKI, 2018, p. 235).

Além dessas questões, na linguagem o significado de uma palavra é determinado pela variedade de seus usos – usos esses, que estão envoltos por questões culturais, tais como as variações regionais, conforme afirmado por Wittgenstein (2012). Sobre a teoria de Wittgenstein, Mauro Lúcio Leitão Condé explica:

Na realidade, dirá agora nosso autor, não existe a linguagem, mas simplesmente linguagens, isto é, uma variedade de usos, uma pluralidade de funções ou papéis que poderíamos compreender como jogos de linguagem. Entretanto, como também não há uma função única ou privilegiada que possa determinar algum tipo de essência da linguagem, não há também algo que possa ser a essência dos jogos de linguagem. Com efeito, para Wittgenstein, nas Investigações, o que podemos dizer com relação à linguagem é que seus diversos usos constituem Jogos de linguagem, e que estes possuem certas semelhanças ou parentescos em comum, como os membros de uma família. E, finalmente, que esses múltiplos usos da linguagem, ou melhor, que esses múltiplos jogos de linguagem se constituem em verdadeiras formas de vida (CONDÉ, 1998, p.86-87).

No catálogo Arca do Gosto, as variações regionais impactam a disposição e busca por produtos, pois um mesmo alimento pode assumir nomes distintos em função da região ou contexto sociocultural. Da mesma forma, um mesmo nome pode ser utilizado para se referir a alimentos diferentes, o que se não abordado a partir do amparo da OC, pode resultar em problemas terminológicos.

Enquanto sistema de informação que contempla as definições dos produtos registrados, a Arca do Gosto apresenta uma série de jogos de linguagem, que por vezes podem levar a incompreensões. Por esse motivo, acreditamos que a Arca do Gosto deve valer-se dos instrumentos de SOCs, com foco na cultura local para que essas questões sejam esclarecidas e não prejudiquem a compreensão de seu conteúdo, o que é perfeitamente possível, pois conforme Lee (2015), a classificação pode ser adaptada às diferentes culturas e regiões, pois contextualiza os elementos classificados.

Para Ludwig Wittgenstein (2012), a linguagem se constrói a partir dos usos, de modo que as variações linguísticas podem ser assim justificadas. No catálogo

Arca do Gosto brasileiro observamos a existência de diversos jogos de linguagem, estabelecidos a partir dos nomes de alimentos compilados, destacando quanto emblemática é a questão da linguagem que permeia os produtos alimentares no Brasil, o que se deve a grande diversidade cultural e à riqueza em biodiversidade da fauna e flora locais (FONSECA; TROITIÑO, 2021).

Fonseca e Troitiño (2021), ao refletirem sobre o catálogo Arca do Gosto, a partir da óptica de Wittgenstein, percebem que o pensamento de Wittgenstein torna evidente a cultura na qual os alimentos inseridos no catálogo fazem parte, revelando a pluralidade por trás das variações linguísticas que se apresentam. A respeito da complexidade dessa questão, as autoras analisaram a diversidade terminológica existente no catálogo, a qual se expressa de forma particular. As mesmas destacam ainda que “[...] a configuração do catálogo e mesmo o apontamento desses nomes não levam em consideração as bases utilizadas em estudos como ontologias, taxonomias e tesouros” (FONSECA; TROITIÑO, 2021, p.47). Sendo este um aspecto muito importante, pois enquanto sistema de informação, o catálogo Arca do Gosto é circunstancial. Afinal, Lima, Santos e Maimore (2017) acreditam que os significados dos sistemas variam de acordo com seus usos.

Enfim, os jogos de linguagem refletem as relações entre linguagem e cultura, mostrando que, conforme o sugerido por Garcia Gutiérrez (2008), é na interação que reside o sentido, ao nos permitir analisar as variações linguísticas na cultura alimentar brasileira advém tanto do território, contexto, região, quanto da variedade de espécies existentes.

Nesse sentido, o quadro 5 (abaixo) vem elucidar a questão dos jogos de linguagem na Arca do Gosto, apresentando uma seleção de alimentos que constam no livro *Arca do Gosto no Brasil: Alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico*. Os produtos selecionados para compor o quadro foram aqueles que entendemos como casos mais problemáticos, a partir do nível de interferência que os jogos de linguagem exercem na compreensão de qual alimento o nome atribuído se refere.

Quadro 5 - Análise de Jogos de Linguagem na Arca do Gosto

TERMO PREFERENCIAL	NOME CIENTÍFICO	VARIEDADE DE TERMOS	CATEGORIA	REGIÃO	BIOMA	ÁREA DE PRODUÇÃO	OUTROS NOMES POPULARES NÃO MENCIONADOS NA ARCA	OBSERVAÇÕES
Arroz-nativo-do-pantanal	<i>Oryza latifolia</i> Desv; <i>Oryza glumipatula</i> Steud.	Arroz-do-campo; ; Machamo;	Cereais e farinhas	Centro-Oeste	Pantanal	Barra do São Lourenço e do Castelo (Mato Grosso do sul)	Arroz vermelho ; arroz-vermelho-nativo-do-pantanal; arroz-vermelho-do-pantanal;	O arroz-nativo-do-pantanal é um cultivar nativo, e desde a chegada dos colonizadores é confundido com o arroz-vermelho devido à sua coloração, sendo chamado também dessa forma.
Arroz vermelho	<i>Oryza sativa</i> L.	_____	Cereais e farinhas	Nordeste	Caatinga	Santana dos Garrotes, Vale do Piancó (Paraíba)	Arroz vermelho da Paraíba; Arroz vermelho do Vale do Piancó;	Embora seja cultivado na Caatinga, o arroz vermelho é um cultivar que foi inserido pelos colonizadores. Devido à similaridade da aparência, o arroz vermelho costuma ser muito confundido com o arroz-nativo-do-pantanal.
Bacuri	<i>Scheelea</i>	Acuri ; Ganguri;	Frutas e frutos	Centro-Oeste;	Cerrado;	Mato Grosso; Mato Grosso	Coco-acuri; auracuri;	Tanto o fruto cujo nome mais popular é

	phalerata		secos	Nordeste; Norte	Amazônia	do Sul; Goiás	guaracuri;	acuri (cheelea phalerata) quanto o cujo nome mais popular é bacuri (Platonia insignis) são chamados das duas formas, o que contribuiu para uma inconsistência no catálogo, já que o termo preferencial a ser utilizado no mesmo deveria ser acuri.
Cambuí	Myrciaria tenella (DC.) O. Berg	_____	Frutas e frutos secos	Nordeste; Sudeste; Sul	Caatinga; Mata Atlântica	Chapada de Araripe e Cariri (Pernambuco e Ceará)	Cereja-de-Joinville; cambuí-roxo; camboi; camboim; cambuí-preto; murtinha;	Um dos nomes populares do cambuí é murtinha, similar à como também é conhecida a maria-preta (que também costuma ser chamada de murta, e até mesmo de cambuí).
Maria-preta	Blepharocalyx salicifolius (Kunth) O. Berg	Murta; Guamirim; Cambuí	Frutas e frutos secos	Centro-Oeste; Sudeste; Sul	Cerrado; Pantanal	Mato Grosso; Mato Grosso do Sul	Maria-pretinha; erva-moura; erva-de-bicho; erva-de-mocó; guaraquinha; pimenta; pimenta-de-cachorro; pimenta-de-rato; pimenta-de-galinha e maria-milagrosa;	A maria-preta também costuma ser chamada de cambuí - nome que também é utilizado para se referir à pimenta-rosa e à <i>Myrciaria tenella</i> (DC.) O. Berg (à qual o nome cambuí é mais popular). As diversas variações existentes ocasionam muitos

								problemas comunicacionais entre a identidade dos três frutos mencionados.
Ora-pro-nóbis	Pereskia aculeata Mill.	Trepadeira-limão; Carne-de-pobre; Groselha-da-América	Legumes, verduras e hortaliças	Sudeste; Norte; Sul	Cerrado; Mata Atlântica	Arrarial de Pompeu, Município de Sabará (Minas Gerais)	Lobrobró; guamacho; mata-velha; jumbeba ; groselha-de-barbados	Jumbeba é um nome também atribuído ao alimento (também inserido no catálogo) cujo nome mais popular é jurubeba
Pimenta rosa	Schinus terebinthifolia Raddi	Aroeira ; Aguaraíba; Cambuí , Fruto-de-Sabiá, Coração-de-Buque)	Condimentos e especiarias	Sudeste; Centro-Oeste; Nordeste; Sul	Mata Atlântica	Espírito Santo	Aroeira-vermelha; aroeira-da-praia; corneíba; aroeira-mansa; aroeira-pimenteira;	O fruto proveniente da árvore mais conhecida como aroeira, também é chamado de cambuí – o qual é o nome mais popular da <i>Myrciaria tenella</i> (DC.) O. Berg.

Fonte: Quadro de Análise de Jogos de Linguagem na Arca do Gosto (FONSECA; TROITIÑO, 2021b, p. 46)

5.3 Análise e comparativo das diferentes versões, formas de apresentação e conteúdo da Arca do Gosto

O catálogo Arca do Gosto é um sistema de informação o qual possui proposta de perpetuação do conhecimento e da cultura. Apesar disso, não dispõe de um SOC - o que viabilizaria a expansão de seu potencial em direção ao cumprimento de sua proposta. Esses pormenores foram considerados ao analisar a Arca do Gosto, visto que os SOCs podem contribuir para a cultura à medida que permitem esclarecer particularidades que quando não organizadas de forma clara e estruturada abrem margem para incompreensão. Esse tipo de problemática pode ser revertida se trabalhada à luz da OC, de modo que como produto da análise realizada, apresentamos a lista elaborada no quadro 15 (em apêndice) o qual visa eliminar os prejuízos e duplicações causados por jogos de linguagem, falta de padronização, diferenças na classificação e na identificação de conceitos.

Desse modo, cada uma das diferentes versões da Arca do Gosto foram sistematizadas (quadros 10, 11, 12, 13 e 14, em apêndice), analisadas e comparadas. O livro *Arca do Gosto no Brasil: Alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico*, cuja classificação dos produtos alimentares se encontra no quadro 10 (em apêndice), apresenta: *Termo preferencial; Nome científico; Variedade de termos; Categoria; Região; Bioma; Área de produção*. No entanto, tais categorias não são referenciadas em todos os produtos apresentados. Há o caso de produtos que não possuem referência na categoria *Bioma*, por serem exóticos ou preparações, como ocorre com o alfenim, açúcar purgado, aluá e arubé. Por outro lado, há menções de produtos exóticos em *Bioma*, como ocorre com o arroz-vermelho, que é alocado como pertencente à Caatinga, o que é equivocado, pois se trata de um produto exótico. Também há algumas inconsistências na apresentação da *Região* dos produtos, o que é possível observar no quadro 10. Há produtos que estão presentes em diversas regiões, mas são identificados no material em questão como parte apenas de algumas dessas, como ocorre com o mel de jataí e farinha de araruta, descritos como apenas da *Região* Nordeste, quando na verdade são tradicionais em praticamente todas as regiões do país, sobretudo no Sudeste. Apesar de o material destacado se apresentar relativamente atualizado em

relação aos demais, sobretudo com os que se encontram em meio digital - site Slow Food Brasil e site Fundação Slow Food para a Biodiversidade -, há controvérsias entre o que é apresentado em ambos, principalmente em relação aos termos atribuídos aos produtos, bem como à própria seleção, pois há produtos que constam em um material e não constam nos demais.

A versão do catálogo apresentada no site do Slow Food Brasil, é bem semelhante com a do livro *Arca do Gosto no Brasil: Alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico* no que se refere à classificação. Contudo, conforme pode ser verificado no quadro 11 (em apêndice), este apresenta a seguinte formação: *Termo preferencial; Nome científico; Variedade de termos; Categoria; Bioma; Área geográfica; Povos e comunidades tradicionais*. Sendo que as principais diferenças se dão pela referência aos *Povos e comunidades tradicionais* aos quais os produtos estão relacionados, o que não existe no material anterior. Além da forma de mencionar o local cujo produto é pertencente como *Área geográfica*, o que no material anterior era feito por *Região* e *Área de produção*, de modo que apresenta características de fusão de duas das categorias apresentadas no livro. Contudo, a questão mais pertinente a essa análise, que é a formação das *Categorias alimentares* dos produtos apresentados, que se apresenta de forma distinta em ambos materiais, como ilustração podemos citar o caso do abiu, que no livro é atribuído à categoria *Frutas e frutos frescos* e no site do Slow Food Brasil a mesma categoria se apresenta como *Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados*, ou seja, houve modificações na definição das categorias alimentares.

Na versão da *Arca do Gosto* do livro *Arca do Gosto na Bahia*, cuja classificação é descrita no quadro 12 (em apêndice), destacamos que não há apresentação das categorias alimentares às quais os alimentos que integram a *Arca do Gosto* fazem parte. Um elemento importante é que por se tratar de uma versão local, apenas alimentos típicos da Bahia e já catalogados são considerados na composição. Assim como na versão do site Slow Food Brasil, esta apresenta a categoria *Povos e comunidades tradicionais* e a categoria *Biomassas*, presentes na versão do livro *Arca do Gosto no Brasil: Alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico*. Além disso, há também a categoria *Área geográfica*, a qual se restringe apenas ao limite do estado da Bahia, o que também ocorre com *Povos e comunidades tradicionais*. Por se tratar de uma versão local, também há diferenças

na atribuição do *termo preferencial* ou mesmo da variante do produto apresentado, como ocorre no caso da araruta, que nas versões anteriores aparece apenas na forma de derivado, a farinha de araruta.

Por se tratar de uma versão local, o livro *Arca do Gosto: Minas Gerais*, quadro 13 (em apêndice) assim como o da Bahia, se restringe aos alimentos tradicionais do estado em questão. No entanto, diferentemente, nesse caso a descrição dos produtos não apresenta foco tão restrito à realidade local e há menção de produtos novos, os quais não constam em nenhuma das versões anteriores, como bicho-da-taquara; bicho-do-coco; cansanção; geleia artesanal de mocotó, entre outros. Trata-se de produtos cujo consumo não se restringe apenas ao estado de Minas Gerais, de modo que estes poderiam constar no site – cuja plataforma é de mais fácil atualização – o que faz dessa versão a mais atualizada entre as demais. Há também a categoria *Área geográfica*, assim como na versão da Bahia, há a de *Localidade* – que não aparece em nenhuma das outras versões do catálogo, o que torna a classificação um tanto redundante.

A versão da Arca do Gosto apresentada no site da Fundação Slow Food para a biodiversidade, quadro 14 (em apêndice), também possui problemas, a começar pelo idioma utilizado, que é o italiano. Por se tratar de um site de acesso internacional, o melhor idioma nesse caso seria o inglês. Contudo, é interessante que os termos preferenciais para a nomenclatura dos produtos sejam apresentados tanto em inglês quanto no idioma original, pois por se tratar de alimentos locais, muitos não possuem uma tradução compreensível em outros idiomas. Assim, apenas três categorias são descritas: *Origem*, *Região* e *Classificação* (referente às categorias alimentares). Aliás, as categorias alimentares apresentadas são as mesmas que as definidas na ficha de indicação de produtos, disponível no mesmo site.

Acreditamos que entre todos os elementos citados nas divergências de classificação das diferentes versões do catálogo Arca do Gosto, o que é capaz de provocar maiores inconsistências no processo de comunicação são as *Categorias alimentares*, ou melhor, a definição de categorias para cada tipo de produto e a inserção dos mesmos nas categorias determinadas, pois também envolve a compreensão dos sistemas culinários e suas particularidades, entendendo que cada

cultura possui uma estrutura de sistema culinário diferenciado e os alimentos são a base desses sistemas:

Primeiramente, esse conceito desloca nossa atenção para o caráter estruturado desse sistema e para a interdependência dos seus elementos constitutivos.

Esses elementos constitutivos incluem:

- a) processos de obtenção de alimentos (caça, pesca, coleta, agricultura, criação, troca ou comércio);
 - b) seleção de alimentos (sólidos e líquidos; doces, salgados; etc.);
 - c) processos de preparação (cozimento, fritura, temperos, etc.);
 - d) saberes culinários;
 - e) modos de apresentar e servir os alimentos (marcados pela formalidade ou pela informalidade);
 - f) técnicas corporais necessárias ao consumo de alimentos (maneiras de mesa);
 - g) 'refeições': isto é, situações sociais (cotidianas e rituais) em que se preparam, exibem e consomem determinados alimentos;
 - h) hierarquia entre as 'refeições';
 - i) quem oferece e quem recebe uma 'refeição' (cotidiana ou ritual);
 - j) classificação entre comidas principais, complementares e sobremesas;
 - k) equipamentos culinários e como são representados (espaços, mesas, cadeiras, esteiras, talheres, panelas, pratos, etc.);
 - l) as classificações do 'paladar';
 - m) modos de se dispor dos restos alimentares; etc
- (GONÇALVES, 2007, p.164-165).

Com base nas prerrogativas do sistema culinário brasileiro, cuja estrutura se deu a partir da interação entre os sistemas culinários português, indígena e africano, conforme é defendido por Cascudo (2011), foi construída no quadro 8, uma sugestão de classificação com termos e categorias alimentares baseada no sistema culinário brasileiro, o que abrange a possibilidade de se trabalhar de forma polihierárquica, utilizando várias classes para um mesmo produto. A mesma foi elaborada a partir do estudo do sistema culinário brasileiro e dos conceitos relativos a cada um dos produtos envolvidos, além das obras de Câmara Cascudo, Gilberto Freyre e Carlos Alberto Dória, que destacam as diversas facetas da culinária brasileira. O desenvolvimento da classificação para o sistema culinário brasileiro, a qual é compatível com a Arca do Gosto no Brasil, também está relacionada com o desenvolvimento da proposta de um SOC para a Arca do Gosto - uma listagem apresentada no quadro 15 (em apêndice).

Os modos de preparo, utensílios, etc, também compõem os sistemas culinários, conforme mencionado por Gonçalves (2004), o que traz a relevância que estes sejam inseridos em SOC's relativos à cultura alimentar. Aliás, a própria Arca do Gosto prevê em sua proposta a salvaguarda desses elementos, além dos alimentos, segundo o exposto por Makuta (2018). No entanto, essa não é a realidade prática da Arca do Gosto no Brasil, sendo um dos aspectos em que a inclusão de um SOC pode contribuir para o catálogo em questão.

Visto que as diferentes versões do catálogo dispõe de classificações e produtos distintos, a partir da análise detalhada a respeito das mesmas, o que foi possível por meio da estruturação do conteúdo e classificação em quadros (10;11;12;13;14, em apêndice) que permitiram observar e comparar semelhanças e diferenças, esmiuçando questões que forneceram a base para elaboração da lista, no quadro 15 (em apêndice).

Sobre a lista, destacamos que esta foi elaborada a partir da definição dos conceitos, tomando-se por base as características que de acordo com Dahlberg (1978) compõem os conceitos: essenciais, individuais e acidentais, bem como seleção, agrupamento e disposição dos termos e categorias. Conforme apresentado nos quadros 8 e 9, isso chama a atenção ao fato de que a adoção de medidas do campo da OC e inserção de um SOC podem possibilitar a padronização e eliminar

inconsistências como termos duplicados, atribuição errônea de conceitos, entre outros problemas que podem levar um sistema de informação a não efetiva comunicação e conseqüentemente, não prosseguir na construção de conhecimento.

5.4 Proposta de Sistema de Organização do Conhecimento para a Arca do Gosto

Enquanto catálogo de produtos alimentares tradicionais, a Arca do Gosto é um importante veículo de disseminação da informação e do conhecimento, o qual divulga e valoriza a biodiversidade e o saber local, cabendo o alcance de seus objetivos primários a seu potencial de comunicação, o qual está diretamente relacionado com sua estrutura e disposição de conteúdo, aspecto em que os instrumentos do campo da OC podem contribuir muito.

Apesar de se tratar de um catálogo e ter suas propostas e objetivos alinhados ao campo da OC, a elaboração da Arca do Gosto se dá de forma bastante intuitiva, sem o respaldo do saber teórico relativo ao mesmo, abstendo-se até o momento de instrumentos como tesouros, taxonomias, ontologias, etc.

O Slow Food considera na apresentação da Arca do Gosto, elementos que podem gerar confusão na categorização e identificação dos alimentos. Assim, buscamos identificar pontes e trazer sugestões de bons resultados presentes nos materiais analisados. Entendemos que alguns aspectos estruturais de OC podem ser muito positivos para o catálogo Arca do Gosto, caso seja adaptado ao mesmo, por isso apresentamos propostas de melhorias, conforme disposto nos quadros 8, 9, 15 e figura 1.

A OC pode contribuir positivamente para que a Arca do Gosto atinja seus objetivos e cumpra seu propósito, melhorando seu potencial comunicativo. Portanto, trazemos aqui uma proposta de classificação fundamentada à luz do referencial teórico estudado sobre OC e considerando elementos importantes evidenciados por Brasil (2014; 2015); Dória e Bastos (2018); Cascudo (2011) e Lévi-Strauss (1991). Assim, apresentamos a classificação desenvolvida no quadro 8 e figura 5, que trazem sugestões tanto para a ficha de indicação de produtos do site da Fundação Slow Food para a Biodiversidade, quanto para padronização das versões do catálogo, as quais se encontram ao final do capítulo.

Consideramos na construção da classificação para a padronização da Arca do Gosto e da ficha de indicação de produtos, a divisão dos alimentos usada pelo *Guia alimentar para a população brasileira* (BRASIL, 2014) – *in natura*, processado e ultraprocessado – como ponto de partida para a classificação dos produtos, pois a Arca do Gosto apenas inclui alimentos *in natura* e processados, estando nesse sentido, em consonância com as recomendações do guia, que alerta a respeito dos riscos que o uso de ultraprocessados pode trazer à saúde. Enfim, essa divisão possibilita o destaque para os produtos conforme o grupo biológico do qual fazem parte, conforme apontado por Fonseca e Troitiño (2021a).

Quadro 6 – Categorias alimentares pelo Guia alimentar para a população brasileira

<i>In natura</i>	Produtos em sua forma natural, sem nenhum acréscimo de aditivos ou preparo.
Minimamente processado	Produtos naturais que passaram por algum tipo de preparo ou embalo, mas sem acréscimo de ativos.
Processado	Produtos que passaram por algum tipo de preparo e acréscimo de poucos ativos, como sal, açúcar ou vinagre.
Ultraprocessado	Produtos que passaram por preparo industrial e possuem acréscimo de muitas substâncias, como conservantes, melhoradores de sabor, etc.

Fonte: Elaborado pela autora (2022) a partir de conteúdo do Guia alimentar para a população brasileira (BRASIL, 2014).

A partir dessa classificação para os alimentos processados, seguimos a ideia de alimento cru e cozido evidenciada por Lévi-Stráuss (1991) como sendo princípios que diferenciam o selvagem do dito civilizado, enfatizando assim, os *modos de preparo* na construção da classificação, enquanto os alimentos *in natura* são elencados de acordo com o grupo biológico do qual fazem parte, conforme a classificação científica. Nesse aspecto, a classificação atribuída no livro *Alimentos regionais brasileiros* (BRASIL, 2015), também serviu de reflexão na montagem das categorias, pois faz a divisão dos grupos de alimentos a partir da seleção da região, conforme mencionado é por Fonseca e Troitiño (2021a) e sistematizado no quadro 7.

Em relação às classificações apresentadas nas diferentes versões da Arca do Gosto no Brasil, destacamos que segundo Meneguello (2017), estas seguem um padrão europeu, o que é prejudicial para que o catálogo cumpra seu objetivo de comunicar as características dos alimentos e sensibilizar a população para protegê-los. Afinal, a cultura é um fator importante e deve ser considerado pela OI e OC. Portanto, ao pensar as classificações, consideramos também Dória e Bastos (2018) que evidenciam a necessidade de se destacar não apenas os alimentos e seus locais, mas também as técnicas, o que pode contribuir para uma classificação realística e pontual dos produtos alimentares:

Mais recentemente, a ênfase voltou a recair sobre ingredientes, agora relacionando biomas e espécies nativas às culinárias regionais. Subjacente a esse modo de investigação está, implícito ou explícito, o modelo francês do *terroir*. E são raros os exemplos de investigação que enfatizam técnicas. Se atentarmos para um simples procedimento – digamos, o corte dos peixes no Pará, veremos que ele compreende várias técnicas, o corte popoca ou macarapopoca, o quitinhado, o talhado, o retalhado, o tique-tique. Na mesma região, o beiju se multiplica em variados tipos: beiju cica, beiju mole, beiju meleque, beiju bocinha. Nada disso é compilado em livros sobre técnicas brasileiras, simplesmente porque elas não são consideradas relevantes – como é, por exemplo, a técnica de cortar legumes *en julienne* na cozinha francesa. Também nunca dedicamos atenção aos fermentados (especialmente aqueles que utilizam saliva humana!), ao moquém e assim por diante. As possibilidades dependem tanto da criatividade dos investigadores quanto do significado útil que possa validar uma síntese qualquer (DÓRIA; BASTOS, 2018, p.160).

Nesse sentido, entendemos também que a Arca do Gosto, deveria elencar as *técnicas, utensílios, modos de fazer e cortes*, até pelo fato de esta ser a proposta oficial da mesma, de acordo com o mencionado por Makuta (2018b). Aliás, dentro do contexto brasileiro, todos esses elementos completam a salvaguarda dos próprios alimentos, pois em nossa cultura esses estão diretamente relacionados ao alimento - como é o caso de alguns doces cujo feitiço tradicionalmente demanda a utilização de tachos de cobre e colheres de pau, por exemplo.

Voltando à questão da necessidade de se adaptar a classificação padrão da Arca do Gosto às realidades locais, nos baseamos no pensamento de Dória e Bastos (2018), que enfatiza a necessidade de a própria culinária brasileira reestruturar o agrupamento de seus pratos. Os autores ressaltam também que a classificação dos pratos da culinária brasileira segue propostas europeias de classificação que não condizem com nossa realidade, como a paçoca de amendoim,

que é classificada como doce mesmo sendo um prato que apresenta o paladar doce e salgado ao mesmo tempo.

Aliás, a culinária brasileira se enquadra em um sistema culinário próprio, cuja base é marcada pela interação entre negros, indígenas e portugueses, conforme apontado por Câmara Cascudo (2011). Os sistemas culinários podem ser definidos como:

Como um conjunto de práticas e representações, os "sistemas culinários" estão intimamente integrados a determinadas cosmologias, unindo a pessoa, a sociedade e o universo, e identificando a posição e o comportamento do ser humano nessa totalidade. As preferências alimentares, os modos de cozinhar, as formas de apresentação dos alimentos, as maneiras de mesa, as categorias de paladar ou gosto, todos esses elementos inter-relacionados compõem um código cultural por meio do qual mediações sociais e simbólicas são realizadas entre os seres humanos e o universo. Como estágios em 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).

A respeito da classificação atual da Arca do Gosto, ressaltamos que a maneira como foram divididas as categorias alimentares dos produtos inseridos apresenta algumas inconsistências para as quais nos atentamos ao desenvolver as propostas. Sobre essas inconsistências, destacamos o fato de não haver uma padronização e interoperabilidade entre as diferentes versões do catálogo Arca do Gosto, classificando os mesmos alimentos de forma diferenciada ou até fazendo sua descrição de forma incompleta, sem que haja link que relacione as versões. Algo emblemático é o fato das versões digitais presentes nos sites da Associação Slow Food Brasil e Fundação Slow Food para a Biodiversidade se encontrarem menos atualizadas do que as demais, mesmo sendo o ambiente digital mais propício à atualização. Além disso, a versão do catálogo apresentada no livro *Arca do Gosto no Brasil: alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico* (SLOW FOOD, 2017) além de dividir os alimentos por *região*, *faz remissão à área de produção* e *categorias alimentares* às quais pertencem. No caso, a indicação da categoria *área de produção* serve para destacar a existência de Comunidades do Alimento (quando existiam) e de Fortalezas que trabalham o alimento em questão. A ausência de conteúdo a respeito de muitos dos produtos elencados também é um ponto importante, uma vez que estamos tratando de um catálogo.

No que diz respeito à versão da Arca do Gosto disponível no site da Fundação Slow Food para a Biodiversidade (2021), na plataforma que reúne uma versão do conteúdo da Arca do Gosto em todos os países, entendemos que esta deve seguir a mesma padronização imposta para as fichas de indicação de produtos, pois a padronização das categorias conforme as versões locais do catálogo de fato não seria o mais apropriado. Uma vez que se trata de uma reunião de todo o conteúdo global da Arca do Gosto, esta não pode ser baseada em uma cultura específica, mas deve apresentar um padrão flexível, que possa ser adaptável às culturas locais, no contexto dos recortes regionais da Arca do Gosto. Assim, apresentamos no quadro 8 um modelo de classificação voltado à realidade do Brasil, construído a partir do modelo global, o qual expõe termos e categorias que permitem a construção de um SOC que acomode as polihierarquias na classificação.

Acreditamos que no caso do Brasil, a adaptação da classificação à realidade local tem um desafio ainda maior quando se trata de comunicar a população a respeito de sua cultura alimentar, visto que nosso país é muito rico em biodiversidade e cultura, e ambas se mostram singulares ao longo de seu vasto território. Ao mesmo tempo, por vezes, elementos semelhantes também são notados em pontos distintos desse mesmo território, no qual se integram diversos biomas e ancestralidades.

Destacamos a possibilidade de adaptações da classificação proposta na Arca do Gosto às realidades de cada país. Como ponto positivo do estabelecimento de um padrão para a Arca do Gosto como um todo, ao qual podem ser realizadas adaptações em função das realidades locais e sem descaracterização do padrão proposto. Pensando na busca dos produtos no site da Fundação Slow Food para a Biodiversidade, no qual existe um mapa onde é possível localizar os alimentos por região, a classificação dos alimentos pode ser realizada pelas classes de produtos como um todo – reunindo alimentos do mundo todo – e também pela busca do mapa, selecionando apenas os alimentos do país, apresentados de acordo com as classes definidas. Para melhor busca, acreditamos que a opção de navegar no mapa por *bioma* e por *região geográfica* (recuperando os alimentos pelas classes que se enquadram) tornaria a experiência mais eficaz. O uso do idioma inglês em toda a plataforma, acompanhado das traduções nos idiomas locais também é um ponto interessante que contribui com a comunicação.

Especificamente para o caso do Brasil, que se trata de um país de grande extensão territorial, culturalmente e biologicamente rico, com características um tanto quanto complexas, a construção de índices remissivos para a busca por região e por bioma são grandes aliadas da comunicação a qual o catálogo anseia atingir, e nesse ponto os instrumentos de OC, como as ontologias, taxonomias e tesouros se fazem extremamente importantes para construção de um vocabulário controlado que retrata as características desses alimentos e facilite a busca pelos mesmos, o que é especialmente interessante para a integração de informações na versão da Arca do Gosto no site da Fundação Slow Food para a Biodiversidade, mas também aplicável às outras versões, conforme demonstrado.

Destacamos a importância de manter as versões da Arca do Gosto em ambos sites – Fundação Slow Food para a Biodiversidade e Slow Food Brasil - sempre muito atualizadas, pois trata-se dos pontos de busca mais acessíveis à população e que permitem constante atualização, na verdade representam a versão mais real do catálogo, visto que os produtos também são indicados por um desses meios e ambos tratam-se de sistemas de informação, enquanto as versões em livro sempre serão menos atualizadas devido a suas características de editoração, que não permitem alterações, mas devem sempre acompanhar as últimas atualizações. Aliás, as versões em livros não podem ser atualizadas, pois tratam-se de publicações.

Ou seja, enquanto não adotar a inclusão de um SOC seguindo os princípios da OC, a Arca do Gosto jamais se consolidará enquanto sistema de informação, apesar de suas contribuições à divulgação dos produtos nela incluídos. Embora a Arca do Gosto seja um programa global presente nos países em que o Slow Food se encontra, sua atuação ocorre em âmbito local. Nesse sentido, devemos manter o foco nas particularidades das dinâmicas locais, considerando-as e adaptando-as, pois a forma como o conhecimento é incluído e estruturado em um material determina sua capacidade de influenciar ou não a abordagem holística e dar dignidade à cultura local. Enfim, a cultura é um importante fator à OC, pois pressupõe aguçada análise do domínio abordado.

Quadro 7 – Guia alimentar para a população brasileira e livro *Alimentos regionais brasileiros*

Classificação apresentada no livro Alimentos regionais brasileiros	Classificação apresentada no Guia alimentar para a população brasileira
Frutas	Grupo dos feijões
Hortaliças	Grupo de cereais
Leguminosas	Grupo das raízes e tubérculos
Tubérculos, raízes e cereais	Grupo dos legumes e das verduras
Farinhas e preparações	Grupo das frutas
Ervas, condimentos e temperos	Grupo das castanhas e das nozes
	Grupo do leite e queijos
	Grupo das carnes e ovos
	Água

Fonte: Elaborado pela autora (2022) a partir do conteúdo do livro *Alimentos regionais brasileiros* (BRASIL, 2015) e do *Guia alimentar para a população brasileira* (BRASIL, 2014).

Assim como as classificações dos livros *Alimentos regionais brasileiros* e *Guia alimentar para a população brasileira*, nos quais se busca criar categorias que reúna os alimentos por suas características biológicas e de elaboração, buscamos pautar a classificação para a Arca do Gosto em elementos que evidenciem a origem e classe biológica, modos de preparo e partes do alimento utilizado, embasada na literatura de Lévi-Stráuss (1991), Dória e Bastos (2018), Câmara Cascudo (2008; 2011) entre outros. Acreditamos que uma classificação onde as classes se apresentam lado a lado, permitindo que polihierarquias sejam construídas e que se complementam umas às outras, pode ser muito benéfica, sobretudo no campo da cultura alimentar. Pois muitos alimentos possuem características diversas e complementares, as quais apenas uma estrutura classificatória polihierárquica é capaz de compor. Segue abaixo a listagem onde classes diferentes são apresentadas de forma unilateral, a fim de compor a classificação de acordo com as características de cada produto:

Quadro 8 - Proposta de termos, categorias e classes para a Arca do Gosto no Brasil

Termos, categorias e classes
Frutos
Sementes e castanhas
Produtos lácteos
Leguminosas
Condimentos
Cereais
Bebidas alcoólicas
Caules
Talos e folhas
Palmitos e derivados de palmeiras
Bebidas não alcoólicas
Raízes
Bulbos
Tubérculos
Farinhas
Flores
Preparações cruas
Insetos
Assados
Carnes brancas
Frituras
Carnes vermelhas
Cozidos
Molhos
Caldos e ensopados
Mingaus e papas
Cogumelos

Fermentados
Refogados
Pescados
Frutos do mar
Desidratados
Conservas e embutidos
Produtos da apicultura e da meliponicultura
Secos e moídos
Torrados
Pães
Biscoitos
Bolos
Farofas
Ovos
Doces
Leites
Óleos e azeites
Massas

Fonte: Elaborado pela autora (2022) a partir de conteúdo do livro *A Arca do Gosto no Brasil: alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico* (SLOW FOOD, 2017), do site da Associação Slow Food Brasil (SLOW FOOD BRASIL, 2021a) e do livro *Arca do Gosto na Bahia* (SLOW FOOD BRASIL, 2021b).

Quadro 9 - Proposta de classificação hierarquizada para padronização da Arca do Gosto no Brasil

Alimentos <i>in natura</i>	Alimentos minimamente processados e processados
<p>FRUTOS, SEMENTES E CASTANHAS</p> <p>Abiu Abricó Açaí-solitário Ananás Araçá-mirim Araçá vermelho Araticum Babaçu Bacaba Bacupari-do-Cerrado Bacuri Baunilha-do-Cerrado Bergamota-montenegrina Bocaiúva Burity Butiá Cacau-Cabruca-do-sul-da-Bahia Cacau-da-Várzea-do-Amazonas Cacaúí Cagaita Cajuí Camapu Cambucá Cambuci Cambuí Castanha-de-baru Coco-Indaiá Cubiu Fruta-pão Gergelim kalunga Grumixama Guabiroba Guaporiti Guabiroba-rugosa Guariroba Guaraná-Nativo-Sateré-Mawé Guavira Gueroba Guriri Inajá Ingá Jabuticaba Jaracatiá Jatobá Jenipapo Jerivá Jurubeba Laranjinha-de-pacu Licuri Lobeira Mama-cadela</p>	<p>PRODUTOS LÁCTEOS</p> <p>Kochkäse Puína Queijão do morro vermelho Queijinho branco Queijo araxá Queijo cabacinha Queijo-coalho Queijo coalho de cabra da Caatinga Queijo colonial Queijo colonial diamante Queijo da Canastra Queijo do Serro Queijo manteiga do norte Queijo Nicola Queijo parmesão da Mantiqueira Queijo porongo Queijo Serra do Salitre o Alto Paranaíba Queijo serrano Queijo Serrano dos Campos de cima da Serra Requeijão moreno</p>

<p>Mangaba Mapati Maracujá-da-Caatinga Maracujá-de-cobra Maria-preta Marmelada-de-cachorro Mático Maturi Melão-coalhada Melãozinho-do-campo Murici Pequi Pera-do-Cerrado Pimenta cumari Pimenta malagueta Pimenta olho de peixe Pimenta rosa Pimenta-de-macaco Pinhão Piquiá Pitanga Pitangatuba Pitomba Puçá Umbu Uva-Goethe Uva-Peverella Uvaia Uxi Xixá</p>	
<p>LEGUMINOSAS</p> <p>Feijão-canapu Feijão-guandú</p>	<p>CONDIMENTOS</p> <p>Açúcar purgado Arubé Cataia Vinagre de umbu Yügüh Carne manteada de bode</p>
<p>CEREAIS</p> <p>Arroz-nativo-do-Pantanal Arroz-vermelho Trigo-veadeiro</p>	<p>BEBIDAS ALCOÓLICAS</p> <p>Aluá Canjinjin</p>
<p>CAULES, TALOS E FOLHAS</p> <p>Assa-peixe Bertalha Cariru Jambu Ora-pro-nóbis</p> <hr/> <p>Palmitos ou derivados de palmeiras</p> <p>Palmito juçara</p>	<p>BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS</p> <p>Café de inhame Cajuína Pajuaru Tajubá</p>

<p>RAÍZES, BULBOS E TUBÉRCULOS</p> <p>Ariá Batata-doce-roxa Batata-da-serra Cará-moela Cará-roxo Crem Jacatupé Taiá</p>	<p>FARINHAS</p> <p>Farinha de araruta Farinha de batata-doce krahô Farinha de Bragança Farinha de mandioca de copioba Farinha de mandioca de furnas do dionísio Farinha de mandioca de Santa Catarina Farinha de milho monjolo</p>
<p>FLORES</p> <p>_____</p>	<p>PREPARAÇÕES CRUAS</p> <p>_____</p>
<p>INSETOS</p> <p>Içá</p>	<p>ASSADOS</p> <p>Beiju sica Bijajica Bolo de arroz Broa de massa de queijo Brote pomerano Grude de extremoz Hî-hî Manuê Mbodjape'i Pão no bafo Sequilho</p>
<p>CARNES BRANCAS</p> <p>Galinha-caipira-canela-preta</p>	<p>FRITURAS</p> <p>Pororoca</p>
<p>CARNES VERMELHAS</p> <p>Porco-Moura Gado curraleiro-pé duro Gado brejeiro Gado pantaneiro</p>	<p>COZIDOS, MOLHOS, CALDOS, ENSOPADOS, MINGAUS E PAPAS</p> <p>Mingau de mucajá</p>
<p>COGUMELOS</p> <p>_____</p>	<p>REFOGADOS</p> <p>_____</p>

<p style="text-align: center;">PESCADOS</p> <p style="text-align: center;">Aratu Avium Berbigão Cari Ostra-da-Costeira-do-Pirajubaé Ostra-da-Cananéia Ostra-do-camboa-de-pau Ostra-roladeira Parati Peixe-pacamã Peixe-surubim Peroá Piracuí Pirarucu Siri-de-mangue Siri desfiado Ilhas das Caieiras Sururu Tainha Vieira-de-Porto-Belo</p>	<p style="text-align: center;">DESIDRATADOS, CONSERVAS E EMBUTIDOS</p> <p style="text-align: center;">Carne de fumeiro Carne de sereno Carne oreada Codeguin Dashicô</p>
<p style="text-align: center;">PRODUTOS DA APICULTURA E DA MELIPONICULTURA</p> <p style="text-align: center;">Mel de abelha-canudo-dos-Seteré-Mawé Mel de abelha-jandaíra Mel de abelha Jandaíra-da-Amazônia Mel de abelha-jataí Mel de Abelha-Jupará-da-Amazônia Mel de abelha-mandaçaia Mel de abelha-mandaçaia MQA Mel de abelha-moça branca Mel de abelha-munduri Mel de abelha-tubuna Mel de abelha-tujuba Mel de abelha-uruçu-de-chão Mel de melato de bracatinga Samburá-de-mandaçaia</p>	<p style="text-align: center;">SECOS E MOÍDOS</p> <p style="text-align: center;">Goma de tapioca</p>
<p style="text-align: center;">OVOS</p> <hr style="width: 10%; margin: auto;"/>	<p style="text-align: center;">DOCES</p> <p style="text-align: center;">Alfenim Caju-ameixa Cidrão Goiabada cascão Marmelada de Santa Luzia Pé de moleque de mandioca Pixé Taiada</p>
<p style="text-align: center;">LEITES</p>	<p style="text-align: center;">ÓLEOS E AZEITES</p> <p style="text-align: center;">Azeite de dendê de pilão</p>

	Óleo de macaúba Óleo de babaçu
--	-----------------------------------

Fonte: Elaborado pela autora (2022) a partir de conteúdo do livro *A Arca do Gosto no Brasil: alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico* (SLOW FOOD, 2017), do site da Associação Slow Food Brasil (SLOW FOOD BRASIL, 2021a) e do livro *Arca do Gosto na Bahia* (SLOW FOOD BRASIL, 2021b).

No entanto, ainda que a classificação não seja rígida, é importante que os grupos aos quais algumas classes se contextualizam sejam identificados, de modo que a figura 5, abaixo, agrupa os produtos conforme seu perfil:

Figura 5 – Proposta para a ficha de indicação de produtos da Arca do Gosto

<h1>ARCA DO GOSTO</h1>		
<p>PRODUTOS IN NATURA</p> <ul style="list-style-type: none"> -FRUTOS, SEMENTES E CASTANHAS -LEGUMINOSAS -CEREAIS -CAULES, TALOS E FOLHAS -RAÍZES, BULBOS E TUBÉRCULOS -FLORES -INSETOS -CARNES BRANCAS -CARNES VERMELHAS -COGUMELOS E LEVEDURAS -PESCADOS -PRODUTOS DA APICULTURA E DA MELIPONICULTURA -OVOS -LEITES 	<p>PRODUTOS MINIMAMENTE PROCESSADOS E PROCESSADOS</p> <ul style="list-style-type: none"> -PRODUTOS LÁCTEOS -CONDIMENTOS -BEBIDAS ALCOÓLICAS -BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS -FARINHAS -ASSADOS -FRITURAS -COZIDOS, MOLHOS, CALDOS, ENSOPADOS, MINGAUS E PAPAS -REFOGADOS -DESIDRATADOS, CONSERVAS E EMBUTIDOS -SECOS E MOIDOS -DOCES -ÓLEOS E AZEITES -PREPARAÇÕES CRUAS 	<p>MODOS DE PREPARO E TÉCNICAS CULINÁRIAS</p> <p>EMBALAGENS</p> <p>CORTES</p> <p>INSTRUMENTOS E UTENSÍLIOS</p>

Fonte: Elaborado pela autora (2022) a partir de conteúdo do livro *A Arca do Gosto no Brasil: alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico* (SLOW FOOD, 2017), do site da Associação Slow Food Brasil (SLOW FOOD BRASIL, 2021a), site da Fundação Slow Food para a Biodiversidade (FUNDAÇÃO SLOW FOOD PARA BIODIVERSIDADE, 2021b) e do livro *Arca do Gosto na Bahia* (SLOW FOOD, 2021).

Em suma, os quadros 8, 9, 15 (o último em apêndice) e a figura 5 têm a proposta de apresentar uma nova classificação para a Arca do Gosto, elaborados a partir da perspectiva da OC a fim de trazer o uso de SOCs para a Arca do Gosto. Assim, os produtos foram agrupados de acordo com o conceito contido no cerne de cada grupo de alimentos, em categorias básicas e amplas, o que foi identificado após vasta pesquisa em relação à cultura alimentar brasileira, inclusive seu histórico, e principalmente, por meio do estudo de cada um dos produtos da Arca do Gosto, em que consistem, suas características, particularidades e similaridades, ou seja, seu conceito. Na figura 5 a construção das classes foi pensada de forma que fosse um modelo adaptável às diferentes culturas, funcional para ser aplicado à ficha de indicação de produtos. Já os quadros 8 e 9 (um com proposta polihierárquia e outro com proposta hierárquica), são adaptações das classes apresentadas na figura 5, a partir da realidade da cultura alimentar brasileira, tendo se baseado nos trabalhos de Câmara Cascudo (2008; 2011), Dória e Bastos (2018) para conceituação.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O cenário atual, no qual as culturas perdem espaço aos poucos e a biodiversidade é cada vez mais destruída, põe em destaque a necessidade de preservar as culturas locais. Uma vez que o processo de preservação cultural permeia o ciclo informacional, a construção de catálogos como a Arca do Gosto se faz de suma importância e fomenta a discussão a respeito da aplicação de OC e elaboração de SOCs no âmbito de sistemas de informação que abordam a temática da cultura, bem como o uso destes para sua valorização, o que transpõe a relevância do estudo realizado.

Por ser um catálogo que se desenvolve de forma colaborativa com a sociedade, a Arca do Gosto precisa do avanço do processo de construção do conhecimento para se manter e atingir seus objetivos, pois da mesma forma que esta proporciona um potencial de expansão do conhecimento em direção à emancipação social, também é construída a partir desse conhecimento. Acreditamos que as questões que permeiam a Arca do Gosto são representativas da estreita relação entre cultura, informação e conhecimento, além de destacarem a importância da aplicação de instrumentos e técnicas de OC em diferentes contextos, contribuindo com demandas socioambientais.

Em razão do estado de vulnerabilidade da cultura alimentar brasileira, salientamos que a Arca do Gosto serve de referência à sociedade tanto pelo apontamento dos produtos alimentares tradicionais, quanto através da ausência dos mesmos no catálogo – pois muitas vezes a não citação de um alimento por si, já indica que seu estado de vulnerabilidade é alto a ponto de não ser lembrado, o que enfatiza o desconhecimento de suas origens, características ou até mesmo esquecimento. Assim, as inconsistências aleatórias a respeito de produtos presentes na Arca do Gosto, seja em função da classificação utilizada, termos ou definição de conceitos.

A seleção de produtos para a Arca do Gosto exige um grau de conhecimento considerável a respeito de tudo que é catalogado, o que muitas vezes é um levantamento difícil quando tratamos de alimentos muito vulneráveis, dos quais se

tem pouco material a respeito – que é o caso de alguns alimentos brasileiros, especialmente de frutas nativas.

Em contrapartida, a Arca do Gosto proporciona a divulgação dos alimentos que a integram, gerando repercussão inclusive em outros meios de divulgação, como as mídias, jornais, etc. Esta também confere apoio às Fortalezas, permitindo a escolha de comunidades através da identificação dos produtos mais vulneráveis, e da observação do território e contexto social em que o consumo e produção dos alimentos estão inseridos. Sendo assim, entendemos que a Arca do Gosto se volta à educação e ao empoderamento da população por meio do reconhecimento e valorização da cultura e biodiversidade, o qual se concretiza por meio da colaboração entre ambos os programas Arca do Gosto e Fortalezas.

No entanto, a Arca do Gosto possui um potencial muito maior do que apresenta hoje, o qual pode ser explorado através da aplicação de ferramentas e técnicas do campo da OC, como linguagens documentárias, para facilitar o acesso ao conteúdo, contribuir para a compreensão e se firmar como SOC.

Ou seja, apesar de ter potencial e propósito para abarcar um SOC, a Arca do Gosto não dispõe atualmente de elementos que a destaquem enquanto tal. Contudo, conforme sugerimos neste trabalho, a realização de algumas adaptações relativas ao campo da OC deve contribuir para ampliação do alcance da Arca do Gosto e para sua melhoria enquanto material comunicativo e educativo, possibilitando a construção de um SOC e a interação da mesma de forma mais eficaz com o funcionamento das Fortalezas, pois com maior clareza e conteúdo a respeito dos produtos incluídos, é possível planejar a implantação de novas Fortalezas de forma mais consistente.

Este estudo demonstra que a OC permeia e se faz relevante também nos movimentos sociais, bem como em todas as esferas sociais, à medida que o conhecimento é elemento básico e objetivo de todas as ações sociais, sejam elas institucionalizadas ou não. Isso evidencia também a aplicabilidade da OC além do âmbito dos arquivos, bibliotecas e museus, estendendo seus benefícios para outros ambientes. Aliás, a difusão da OC para além dos ambientes tradicionais, e construção de SOCs contribuem para que o conhecimento se consagre e se

perpetue, aproximando a emancipação social e concretização das ações sociais em diversos contextos, dada a proximidade entre informação e cultura.

Reiteramos a importância da construção de SOCs em meio digital, mais especificamente na web, pois proporcionam o máximo alcance do conteúdo, bem como melhor clareza na transposição dos conceitos envolvidos.

Os SOCs e instrumentos de organização do conhecimento são essenciais para interpretação e perpetuação da informação e síntese do conhecimento relativo a questões culturais, sobretudo à cultura alimentar. Visto que se trata de elemento repleto de complexidade, interativo e dinâmico, o qual se manifesta e tem sua garantia na sociedade estabelecida por meio da vivência. Da mesma forma, a cultura também se faz presente no âmbito desses elementos da OC e os molda.

Alguns SOCs como os tesouros, podem proporcionar o alcance da essência dos elementos culturais envolvidos no domínio tratado por estes, visto que a construção das bases de hierarquia, polihierarquia, sistema de classes e termos selecionados, são capazes de esmiuçar particularidades e semelhanças de tal domínio, em direção a um melhor controle relativo à transposição e difusão dos conceitos dos produtos tratados.

Os tesouros enquanto SOCs mais complexos, são de extrema importância para que através do acesso de qualidade, o ciclo informacional seja cumprido e o conhecimento possa se concretizar e seguir abrindo novos ciclos, perpetuando informação. Nesse sentido, trata-se de um instrumento cuja elaboração é muito delicada e minuciosa, cuja construção deve ser assertiva, visto seu potencial. Nestas circunstâncias, conforme verificado neste estudo, o auxílio de outros tipos de SOCs de menor complexidade como antecedentes e auxiliares à elaboração de tesouros, pode ser uma estratégia interessante para a redução de erros, otimização do tempo e para analisar conceitos presentes em seu âmago, visando sua melhor contextualização.

Assim, após analisar com minúcia as questões que envolvem a relação entre OC e cultura, refletindo a interação da aplicação das mesmas em meios e mídias voltados à disseminação da cultura local, bem como a influência da cultura sobre tais

meios, analisamos também as variações linguísticas presentes no contexto alimentar brasileiro e os fatores culturais que as originaram.

Acreditamos que o objetivo da pesquisa de demonstrar como os SOCs podem contribuir para a preservação da cultura a partir da análise do catálogo Arca do Gosto, se cumpriu de forma satisfatória, visto que a relação entre cultura, informação e conhecimento foi demonstrada por meio do estudo teórico realizado, ao qual foi aplicada a análise de domínio, observando tanto o papel da cultura no âmbito dos SOCs quanto o papel destes para a valorização da cultura, disseminação da informação e eliminação de inconsistências, enquanto estruturas relativas à OC e como estes se contextualizam na multiplicação do ciclo informacional.

Enfim, os SOCs representam instrumentos de poder à medida que proporcionam compreender o contexto em que estão inseridos e são moldados por ele. Podendo contribuir para avanços sociais, se forem trabalhados para essa finalidade, a fim de proporcionar a emancipação da sociedade envolvida, o que coincide com o alcance da sabedoria tratado por Martin Frické (2018), o qual ressalta que a sabedoria consiste no conhecimento amplo, relacionado ao modo de agir e é aplicável a questões práticas e éticas, bem como entender os objetivos mais importantes e como atingi-los; como saber identificar limitações, perigos e oportunidades; refere-se a agir de acordo com o conhecimento que possui e não ignorá-lo, etc.

Nesse aspecto a Arca do Gosto se revela potencial para a provocar mudanças sociais positivas, pois em sua proposta reside o desejo de preservação à cultura alimentar e da biodiversidade, em direção à emancipação social, a qual apenas é possível atingir quando se avança muito na espiral de informação, à nível de se produzir de fato, sabedoria. Compreendemos que não se trata apenas de uma hierarquia estática como ressaltado por Frické (2018), mas de uma espiral, pois há constante interação e movimento entre os elementos dado, informação, conhecimento e sabedoria, num ciclo que não deve ter fim.

Contudo, a espiral do ciclo informacional nem sempre se concretiza, atingindo seu ápice e se perpetuando, pois para isso é necessário que haja uma série de coadjuvantes em paralelo: como o acesso à educação; políticas de acessibilidade e sustentabilidade; e a existência dos próprios SOCs. Nem tudo que possui potencial

para ser informação, de fato será. Assim como nem toda informação gerará conhecimento, e nem todo conhecimento será reabsorvido... O papel dos SOCs é justamente tratar esses elementos para que essa espiral esteja sempre girando, num ciclo infinito e cada vez mais rico. Acreditamos que este seja um dos motivos pelo qual ainda não há um consenso na conceituação e estabelecimento das relações entre dado, informação e conhecimento, nem mesmo no âmbito da CI.

Além disso, foi realizada a análise e reflexão em relação às diferentes versões do catálogo Arca do Gosto no Brasil, bem como da elaboração de uma lista estruturada de termos associados, a qual eliminou as duplicações e inconsistências existentes por inconformidades em termos, categorias e conceitos utilizados, o que ocorria em consequência da ausência de um SOC abarcado no sistema de informação, bem como foram apontados os elementos importantes da OC e sua influência, destacados à luz das necessidades e características da Arca do Gosto.

Dessa forma, o problema - a relação da Arca do Gosto enquanto sistema de informação e da OC na perpetuação da cultura alimentar brasileira - foi elucidado e constatamos que assim como os SOCs recebem influência cultural em sua construção, estes também interagem com a cultura da qual tratam e contexto no qual estão inseridos. Esta interação é capaz de proporcionar avanços no ciclo informacional, possibilitando o efetivo alcance de conhecimento, e em decorrência, transformação social, especialmente quando se trata de cultura alimentar.

No caso, a Arca do Gosto pode contribuir ao processo de democratização do Slow Food e das pautas defendidas por ele, a partir de sua capacidade enquanto sistema de informação, de elencar e alertar sobre as fragilidades e riquezas de nossa cultura alimentar e dos agentes nela envolvidos, mas principalmente, por trazer a eles protagonismo e consciência de seus valores. A adoção de SOCs à Arca do Gosto vem então a potencializar e consolidar esses efeitos, dado as características elucidativas dos SOCs.

Sobre os métodos de pesquisa utilizados – análise de domínio e estudo de caso –, consideramos que estes foram categóricos, inclusive pelo fato de permitirem que os horizontes da pesquisa fossem ampliados, uma vez que a análise de domínio viabilizou que o estudo fosse aplicado no âmbito da cultura alimentar especificamente, de forma bastante singular. Ao mesmo tempo, a junção ao método

estudo de caso permite que a análise de domínio realizada seja considerada como um caso particular extensível como modelo aos demais casos relativos à cultura alimentar, de forma complementar.

Enquanto sistema de informação voltado à preservação da cultura alimentar brasileira, a Arca do Gosto apresenta contribuições sociais relevantes, especialmente por perpetuar a disseminação do conhecimento e cultura. Porém, sem a existência de um SOC, suas funções se tornam limitadas, e inconsistências como confusões entre os termos, conceitos e categorias podem ocorrer, pois não há nenhum tipo de respaldo da OC em sua elaboração. A aplicação de SOCs é capaz de eliminar as inconsistências presentes na Arca do Gosto, sobretudo as duplicações de entrada para se referir a um mesmo conceito, a um mesmo produto com variações de nomenclatura, território, etc, conforme demonstrado pela lista estruturada elaborada neste trabalho (quadro 15, em apêndice), a qual elimina os diferentes termos de entrada que se referem a um mesmo produto, o que transmite se tratar de produtos distintos.

A sistematização das diferentes versões do catálogo Arca do Gosto em quadros que permitiram visualizar suas diferenças e semelhanças tornou possível a criação da listagem, a qual em formato também de quadro, sintetiza os conteúdos, identificando questões como semelhanças e diferenças entre termos e categorias duplicados, conceitos repetidos, entre outros, identificando o que eram questões relativas à classificação realizada, cultura ou linguagem, eliminando as inconsistências que causam ruídos de comunicação e impedem a efetivação do conhecimento. Essa clareza trazida pela listagem, especialmente em sua forma de apresentação em quadro, se mostra essencial na construção de SOCs de maior complexidade como tesouros e ontologias, que aliás, são melhor ajustáveis à realidade do meio digital, que é o caso da Arca do Gosto, pois suas principais versões se encontram no site da Fundação Slow Food para a Biodiversidade e do Slow Food Brasil.

Aliás, a listagem ajustada em quadro nos proporciona a visualização da aplicabilidade do estudo desenvolvido a todo campo da cultura alimentar brasileira, visto que dispõe de forma nítida as classes, termos e conceitos do catálogo, os quais são comuns, cumprindo assim seu papel de estudo de caso. Isso ocorre pois

enquanto SOC, a listagem elucida a distinção entre um alimento e outro, transpondo as barreiras da linguagem por meio da decomposição de conceitos, bem como identificação das origens culturais relativas a cada produto, permitindo cruzamentos entre elas, o que pode revelar muito a respeito da formação da cultura alimentar de um país, no caso, do Brasil – o que se tratando de uma cultura tão complexa, é algo extremamente benéfico e denota a tênue relação entre informação, cultura e conhecimento e todos os elementos que os envolvem.

Enfim, a análise realizada sobre as diferentes versões da Arca do Gosto e sua comparação com a proposta de SOC apresentada no quadro 15, realizado à luz da literatura de OC, além de evidenciar o que já era bastante debatido no campo, de que a cultura influencia na construção de SOCs, demonstra que os SOCs também contribuem para a cultura à medida que a sistematização explícita conceitos e permite a distinção entre elementos, produtos culturais e culturas.

REFERÊNCIAS

ADORNO, Theodor. **Educação e emancipação**. São Paulo: Paz e Terra, 2006.

ALBRECHTSEN, Hanne.; JACOB, Elin. Classification Systems as Boundary Objects in Diverse Information Ecologies. **8th ASIS SIG/CR Classification Research Workshop**, 1-18, 1997. Disponível em: https://scholar.google.ca/citations?view_op=view_citation&hl=en&user=Q8WET6AAA-AAJ&citation_for_view=Q8WET6AAAAAJ:Y0pCki6q_DkC. Acesso em: 15 set. 2021.

ALMEIDA JÚNIOR, Oswaldo Francisco de. Mediação da Informação e Múltiplas Linguagens. **Tendências da Pesquisa Brasileira em Ciência da Informação**, v. 2, p. 89-103, 2009. Disponível em: <https://www.researchgate.net/publication/277162051/download>. Acesso em: 15 ago. 2018.

AZEVEDO, Elaine. Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. **Sociologias**, v.19, n. 44, p. 276-307, 2017. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1517-45222017000100276&lng=en&nrm=iso. Acesso em 20 jan. 2019. Acesso em: 15 ago. 2018.

AZEVEDO, Fernando de. **A cultura brasileira**. São Paulo: Melhoramentos; EDUSP, 1971.

BARBIERI, Rosa Lía; GOMES, João Carlos Costa; ALERCIA, Adriana; PADULOSI, Stefano. Agricultural Biodiversity in Southern Brazil: Integrating Efforts for Conservation and Use of Neglected and Underutilized Species. **Sustainability**, v.6, p.741-757, 2014. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/97626/1/Rosa-Lia-sustainability-06-00741.pdf>. Acesso em: 20 fev. 2021.

BARITÉ, Mário. La garantía cultural como justificación en sistemas de organización del conocimiento: aproximación crítica. **Palabra Clave** (La Plata), v.1, n.1, 2011. Disponível em: https://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/art_revistas/pr.4899/pr.4899.pdf. Acesso em: 10 fev. 2022

BARITÉ, Mário. Organización del conocimiento: un nuevo marco teórico-conceptual en Bibliotecología y Documentación. In: Carrara, K. (org.). **Educação, Universidade e Pesquisa**. Marília: Unesp-Marília-Publicações; São Paulo: FAPESP, p.35-60, 2001.

BARITÉ, Mário. Garantía cultural: avance de elementos teóricos y metodológicos para su aplicación. EnJ. Tramullas, P. Garrido-Picazo y G. Marco-Cuenca (eds.) **Actas del IV Congreso ISKO España y Portugal**, 2019a, p 475-483. Disponível em: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7393154>. Acesso em: 04 mar. 2022.

BARITÉ, Mário. Towards a General Conception of Warrants: First Notes. **Knowledge Organization**, v.46, n.8, 2019b.

BARROS, Maria Cândida D.M.; BORGES, Luís, C.; MEIRA, Márcio. A língua como identidade construída. **Revista de Antropologia**, SÃO PAULO, USP, v. 39, n.1,

1996. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/ra/article/view/111629>. Acesso em: 04 dez. 2021.

BAUER, Rafael Chequer; NETTO, Alexandre Panosso; TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. Slow movement: reação ao descompasso entre ritmos sociais e biológicos. **Revista de Estudos culturais**, n.2, 2015. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/revistaec/article/view/149519>. Acesso em: 02 mai. 2018.

BEGHTOL, Clare. A proposed ethical warrant for global knowledge representation and organization systems. **Journal of Documentation**, v. 58, n. 5, p. 507-532, 2002a.

BEGHTOL, Clare. Ethical decision-making for knowledge representation and organization systems for global use. **Journal of the American Society for Information Science and Technology**, United States, v. 56, n. 9, p. 903-912, 2005.

BEGHTOL, Clare. Universal concepts, cultural warrant, and cultural hospitality. In.: **Challenges in knowledge organization for 21st century: integration knowledge across boundaries**. Proceedings of the seventh international ISKO conference, julho, 10-13, 2002b, Granada, Spain, 2002b.

BIANCO, Valentina; Schnyder, Georges. **Arca do Gosto no Brasil**: Alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico. Bra: Slow Food, 2017. Disponível em: www.fondazione Slow Food.com/wpcontent/uploads/2017/10/ADG_Brasil_digital_b.pdf. Acesso em: 01 mar. 2019.

BLISS, Henry Evelyn. **The organization of knowledge and the system of the Sciences**. New York: H. Holt, 1929.

BONI, Ana Paula. Amazônia tem milhares de variedades de cacau selvagem, Paladar, **Estadão**, 09 de setembro de 2015. Disponível em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/comida,amazonia-tem-milhares-de-variedades-de-cacau-selvagem,10000007607#:~:text=Descobrir%20uma%20variedade%20nova%20de,haver%20mais%20de%201%20milh%C3%A3o>. Acesso em: 05 ago. 2019.

BRANT, Leonard. **O poder da Cultura**. São Paulo: Peirópolis, 2009.

BRASCHER; Marisa; CAFÉ, Lígia Maria. Organização da informação ou organização do conhecimento? In: ENCONTRO NACIONAL DE PESQUISA EM CIÊNCIA DA INFORMAÇÃO – ENANCIB, 9., 2008, São Paulo. **Anais...** São Paulo: ECA/USP, ENANCIB, 2008. Disponível em: <https://brapci.inf.br/index.php/res/v/176535>. Acesso em: 10 mar 2019.

BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Amazônia à mesa**: receitas com produtos da sociobiodiversidade para a alimentação escolar. Brasília: Secretaria de Agricultura Familiar e Cooperativismo, 2019. Disponível em: <https://www.fn-de.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/13262-amaz%C3%B4nia-%C3%A0-mesa>. Acesso em: 20 mar. 2020.

BRASIL, Ministério da Saúde. **Alimentos regionais brasileiros**. Brasília: Ministério da Saúde, 2015. Disponível em: <

http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/livro_alimentos_regionais_brasileiros.pdf>. Acesso em: 30 jul. 2018.

BRASIL, Ministério do Meio Ambiente. **Biodiversidade Brasileira**, 2022. Disponível em: <https://antigo.mma.gov.br/biodiversidade/biodiversidade-brasileira.html>. Acesso em 08 abr. 2022.

BRASIL, IBGE. Censo Agro 2017, **Resultados definitivos**: Brasil, Grandes Regiões e Unidades da Federação, 2017. Disponível em: https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/3096/agro_2017_agricultura_familiar.pdf. Acesso em: 10 set. 2021.

BRASIL, IPHAN. **Dossiê IPHAN 11 - Modo artesanal de fazer queijo de Minas**: Serro, Serra da Canastra e Serra do Salitre (Alto Paranaíba). Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, Brasília, 2014. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/Dossie_Queijo_de_Minis_web.pdf. Acesso em: 13 mar. 2021.

BRASIL, Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. Brasília; Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: www.diabetes.org.br/publico/images/pdf/guia-alimentar-para-a-pop-brasileira.pdf. Acesso em: 20 jan. 2019.

BRASIL, Senado Federal. **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília, 1988. Disponível em: https://www.senado.leg.br/atividade/const/con1988/con1988_05.10.1988/CON1988.pdf. Acesso em: 13 mar. 2021.

BRITTO, Andréa de; LARA, Marilda Lopes Ginez de. **A Organização do Conhecimento e sua dimensão social**: a construção de um sistema de informação para o MAFRO/UFBA. In.: Revista Brasileira de Biblioteconomia e Documentação, São Paulo, v. 13, n. esp., p. 90-94, set. 2017. Disponível em: <https://rbbd.febab.org.br/rbbd/article/view/761/612>. Acesso em: 10 set. 2021.

BRITO, Teca Alencar de. **Hans-Joachim Koellreutter**: ideias de mundo, de música, de educação. São Paulo: Peirópolis; Edusp, 2015.

BUCKLAND, Michael. Information as thing. **Journal of the American Society for Information Science**, v. 42, n. 5, p. 351-360, 1991.

BURKE, Peter. **Uma história social do conhecimento**: de Gutenberg a Diderot. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003.

CALABRE, Lia. Práticas culturais e processos de patrimonialização: a ação das políticas culturais e o jongo do Sudeste como um possível estudo de caso. **Estudos de sociologia**, v. 1, n. 20, 2014. Disponível em: <https://periodicos.ufpe.br/revistas/revsocio/article/view/235504/28491>. Acesso em: 02 fev. 2021.

CARLAN, Eliana; MEDEIROS, Bräscher Basílio Medeiros. Sistemas de Organização do Conhecimento na visão da Ciência da Informação. **Revista Ibero-Americana De**

Ciência Da Informação, v.4, n.2, 53–73, 2011. Disponível em: <https://periodicos.unb.br/index.php/RICI/article/view/1675>. Acesso em: 10 jan. 2021.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Antologia da alimentação no Brasil**. 2ª ed. São Paulo: Global, 2008.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4ª ed. São Paulo: Global, 2011.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. Segundo volume. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1968.

CASTRO, Josué de. **Geografia da fome: o dilema brasileiro : pão ou aço**. 6. ed. -. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006.

CHAUÍ, Marilena. **O que é ideologia**. 12ª ed. São Paulo: Brasiliense, 1983.

COELHO, Teixeira. **A cultura e seu contrário: cultura, arte e política pós 2001**. São Paulo: Iluminuras; Itaú Cultural, 2008. Disponível em: http://d3nv1jy4u7zmsc.cloudfront.net/wp-content/uploads/itau_pdf/001054.pdf. Acesso em: 30 ago. 2021.

COELHO, Teixeira. **Entrevista Teixeira Coelho**, Sesc, 1998. Disponível em: https://www.sescsp.org.br/online/artigo/259_ENTREVISTATEIXEIRA+COELHO. Acesso em: 20 ago. 2021.

COELHO, Luana; PISONI, Silene. Vygotsky: sua teoria e a influência na educação. **Revista e-Pedagogia**, n.1, 2012. Disponível em: http://facos.edu.br/publicacoes/revistas/e-ped/agosto_2012/pdf/vygotsky_-_sua_teor_a_e_a_influencia_na_educacao.pdf. Acesso em: 05 mar. 2022.

CONDÉ, Mauro Lúcio Leitão. **Wittgenstein: linguagem e mundo**. São Paulo: Annablume, 1998.

COSTA, Alexandre de Souza; NASCIMENTO, Aline Vieira do; CRUZ, Emilio Barroso; TERRA, Letícia Labati; SILVA, Marina Ramalho. O uso do método estudo de caso na Ciência da Informação no Brasil. **InCID**, Ribeirão Preto, v. 4, n. 1, p. 49-69, jan./jun. 2013. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/incid/article/view/59101>. Acesso em: 30 jul. 2018.

DAHLBERG, Ingetraut. Teoria do conceito. Tradução Astério Tavares Campos. **Ci. Inf.**, Rio de Janeiro, v. 7, n. 2, p. 101-107, 1978. Disponível em: <http://revista.ibict.br/ciinf/article/view/115>. Acesso em: 20 jan. 2020.

DÓRIA, Carlos Alberto; BASTOS, Marcelo Corrêa. **A culinária caipira da Paulistânia: a história e as receitas de um modo antigo de comer**. São Paulo: Três Estrelas, 2018.

EAGLETON, Terry. **A ideia de cultura**. Trad. Sandra Castello Branco. São Paulo: Editora Unesp, 2011.

FAPESP, Pesquisa. **Arroz domesticado há 4 mil anos na Amazônia**. Pesquisa FAPESP. Ed. n. 260, p. 14, out. 2017.

FEINBERG, Melanie. Reading databases: slow information interactions beyond the retrieval paradigm. **Journal of Documentation**, v. 73, n. 2, p. 336-356, 2017.

FIDA. **Ecogastronomia para jovens rurais do Semiárido**: Compartilhando saberes e sabores locais adotando a filosofia Slow Food nos projetos FIDA. Sergipe: Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (FIDA); IICA - Instituto Interamericano de Cooperação para a Agricultura, 2018. Disponível em: http://www.slowfoodbrasil.com/documentos/ecogastronomia_jovens_rurais_semiarido.pdf. Acesso em: 22 jan. 2019.

FIDA. **Gastroquinta**: comida do quintal para a mesa: jovens do semiárido promovendo a segurança alimentar e nutricional por meio da gastronomia. Salvador: Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (FIDA), 2020. Disponível em: <http://portalsemear.org.br/publicacoes/gastroquinta-comida-do-quintal-para-a-mesa/>. Acesso em: 20 out. 2020.

FIORAVANTI, Carlos. **A maior diversidade de plantas do mundo**. Pesquisa FAPESP. Ed. n. 241, p. 42-47, mar. 2016.

FONSECA, Gabrieli Aparecida da; BIZELLO, Maria Leandra. Cultura e memória no contexto pós-moderno. **Museologia e Interdisciplinaridade**, v.11, n.22, p. 41-52, 2022. (no prelo).

FONSECA, Gabrieli Aparecida da; TROITIÑO, Sonia. A dimensão social do catálogo Arca do Gosto no Brasil enquanto serviço de informação e sua relação com a organização do conhecimento. In.: TRAMULLAS, Jesús; GARRIDO-PICAZO, Piedad; MARCO-CUENCA, Gonzalo. **Actas del IV Congreso ISKO España-Portugal 2019 XIV Congreso ISKO España**. Zaragoza: ISKO, 2020.

FONSECA, Gabrieli Aparecida da; Troitiño, Sonia. A importância da Organização do Conhecimento para a disseminação de políticas públicas: uma análise comparativa entre o catálogo Arca do Gosto, Guia alimentar para a população brasileira e livro alimentos regionais brasileiros. In.: María-Jesús Colmenero-Ruiz; et al. **Pesquisa em gestão e organização da informação: panorama hispano-brasileira**. São Paulo: ECA - USP, 2021a. Disponível em: <https://www.eca.usp.br/acervo/producao-academica/003037364.pdf>. Acesso em: 10 ago. 2021.

FONSECA, Gabrieli Aparecida da; TROITIÑO, Sonia. Uma análise do catálogo Arca do Gosto a partir da perspectiva dos jogos de linguagem de Wittgenstein. **Scire**. v.27, n.2, p. 43-50, 2021b. Disponível em: <https://www.ibersid.eu/ojs/index.php/scire/article/view/4770/4307>. Acesso em: 27 nov. 2021.

FREIRE, José Ribamar Bessa. **Da língua geral ao português: para uma história dos usos sociais das línguas na Amazônia**. Tese (Doutorado) - Universidade Estadual do Rio de Janeiro, 2003. Disponível em:

http://etnolinguistica.wdfiles.com/local--files/tese%3Abessa-freire-2003/bessa_freire_2003.pdf. Acesso em: 04 dez. 2021.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia do oprimido**. 17ª ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1987. Disponível em: <https://docs.google.com/a/fcarp.edu.br/viewer?a=v&pid=sites&srcid=ZmNhcnAuZWR1LmJyfG51cGVkaXxneDpmMzFhOWM0YzA3YTg2OWE>. Acesso em: 10 mai. 2021.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil**. 5ª ed. São Paulo: Global, 2007.

FREYRE, Gilberto. **Casa-grande & senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal**. 51ª ed. rev. São Paulo: Global, 2006.

FRICKÉ, Martin. Encyclopedia of Knowledge Organization. **Knowledge pyramid The DIKW hierarchy**, 2018. Disponível em: <https://www.isko.org/cyclo/dikw>. Acesso em: 06 abr. 2022.

FUNDAÇÃO SLOW FOOD PARA A BIODIVERSIDADE. **Segnala un prodotto**. 2022. Disponível em: <https://www.fondazione Slow Food.com/it/cosa-facciamo/arca-del-gusto/segnalazioni-prodotti-dellarca/segnala-un-prodotto/>. Acesso em: 06 set. 2021.

GADOTTI, Moacir. **Pedagogia da Terra**. São Paulo: Peirópolis, 2000.

GARCÍA GUTIÉRREZ, Antonio. **Outra memória é possível: estratégias descolonizadoras do arquivo mundial**. Petrópolis: Vozes, 2008.

GARCÍA GUTIÉRREZ, Antonio. **Pensar en la transcultura**. Madrid: Plaza e Valdés Editores, 2011.

GARCÍA GUTIÉRREZ; MARTÍNEZ-ÁVILA, Daniel. Critical Organization of Knowledge in Mass Media Information Systems. **Knowledge Organization**, v. 41, n.3, 2014. Disponível em: <https://pdfs.semanticscholar.org/d31d/a461fe2fe8a14d4cdad8a57aa3caee0b6a7d.pdf>. Acesso em: 10 out. 2021.

GAUDÊNCIO, Sale Mário; ALBUQUERQUE, Maria Elizabeth Baltar Carneiro de; CORTÊS, Gisele Rocha. Representação Sociocultural do Conhecimento: um olhar a partir do pensamento de Antonio Garcia Gutierrez e Boaventura De Souza Santos. **Informação & Informação**, v. 26, n. 4, 2021. Disponível em: <https://www.uel.br/revistas/uel/index.php/informacao/article/view/43524>. Acesso em: 04 dez. 2021.

GENTILE, Chiara. **Slow Food na Itália e no Brasil: História, projetos e processos de valorização dos recursos locais**. Tese de doutorado. Centro de Desenvolvimento Sustentável, Universidade de Brasília, Brasília, 2016. Disponível em: https://repositorio.unb.br/bitstream/10482/20174/1/2016_CharaGentile.pdf. Acesso em: 07 jan. 2020.

GOHN, Maria da Glória. **Teoria dos movimentos sociais: paradigmas práticos e contemporâneos**. 2ª edição. São Paulo: Edições Loyola, 1997.

GOMES, Hagar Espanha. Marcos históricos e teóricos da organização do conhecimento. **Informação & Informação**, v. 22, n. 2, p. 33-66, 2017. Disponível em: <https://brapci.inf.br/index.php/res/v/33713>. Acesso em: 31 out. 2021.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. **A fome e o paladar**: a antropologia nativa de Luis da Câmara Cascudo. *Estudos Históricos*, n. 33, 2004. Disponível em: <https://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/download/2210/1349/3689>. Acesso em: 04 abr. 2022

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. **Antropologia dos objetos**: coleções, museus e patrimônios. Coleção: Museu Memória e Cidadania. Rio de Janeiro: Ministério da cultura, 2007. Disponível em: https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/3753385/mod_resource/content/1/GON%C3%87ALVES.%20antropologia_dos_objetos_V41.pdf. Acesso em: 20 mai 2021.

GUIMARÃES, José Augusto Chaves. Organização do conhecimento: passado, presente e futuro em um contexto de diversidade cultural. In: GUIMARÃES, J. A. C e DODEBEI, V. (Orgs.) **Organização do conhecimento e diversidade cultural**. Marília: ISKO Brasil, Fundepe, 2015.

GUIMARÃES, José Augusto Chaves. Organização do Conhecimento: Passado, presente e futuro sob a perspectiva da ISKO. **Informação & Informação**, Londrina, v. 22, n. 2, p. 84-98, 2017. Disponível em: <http://www.uel.br/revistas/uel/index.php/informacao/article/view/31443/21993>. Acesso em: 05 mai 2021.

GUIMARÃES, José Augusto Chave; Evangelista, Isadora Victorino; Luz, Gabriele de Araújo Medeiros; Osawa, Henrique Fiamengue. A dimensão cultural da organização do conhecimento: uma análise de comunidades epistêmicas no contexto internacional da Ciência da Informação. **Scire**, v.1, n.25, 2019, p. 25-36. Disponível em: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7286294>. Acesso em: 06 mar. 2022.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: DP&A, 2002.

HOBSBAWM, Eric; RANGER, Terence (Orgs.). **A invenção das tradições**. São Paulo: Paz e Terra, 2008.

HJØRLAND, Birgir. Concept theory. **Journal of the American Society for Information Science and Technology**, v. 60, n. 8, p. 1519-1536, 2009.

HJØRLAND, Birger. Fundamentals of Knowledge Organization. **Knowledge Organization**, v.30, n.2, p.87-111, 2003.

HJØRLAND, Birger. Knowledge Organization = Information Organization?. **Royal School of LIS**, Copenhagen, 2012.

HJØRLAND, Birger. Reviews of Concepts in Knowledge Organization. **Knowledge Organization**, v.44, n.6, p. 436-464, 2017.

HJØRLAND, Birger. What is Knowledge Organization?. **Knowledge Organization**, v.35, n. 2-3, p. 86-101, jan., 2008.

HJØRLAND, Birger; ALBRECHTSEN, Hanne. Toward a New Horizon in Information Science: Domain-Analysis. **Journal of the American Society for Information Science**, v.46, n.6, p.400-425, 1995.

HORKHEIMER, Max; ADORNO, Theodor. **A indústria cultural: O Iluminismo como mistificação de massa**. In: ADORNO, Theodor; et. al. Teoria da cultura de massa. Rio de Janeiro: Saga, 1969.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. **Raízes do Brasil**. São Paulo: Companhia das letras, 2016.

HUDON, Michèle. Multilingual thesaurus construction: integrating the views of different cultures in one gateway to knowledge and concepts. **Knowledge Organization**, v.24, n.2, 84-91, 1997.

IRVING, John; CERIANI, Sílvia. **Bem vindos ao nosso mundo: o manual**. Slow Food, 2013. Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/documentos/manual-do-slowfood-2013.pdf>. Acesso em: 15 mar. 2019.

ISKO. **International Society for Knowledge Organization**, 2021. Disponível em: <https://www.isko.org/>. Acesso em: 12 mar. 2021.

KINUPP, Valdely Ferreira. **Plantas Alimentícias Não-Convencionais da Região Metropolitana de Porto Alegre, RS**. Porto Alegre, 2007. 562 p. Tese - (Doutorado em Fitotecnia). Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/12870>. Acesso em: 20 nov. 2020.

KINUPP, Valdely Ferreira; Harri Lorenzi. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas**. Nova Odessa: Jardim Botânico Plantarum, 2021.

KOELLREUTTER, Hans-Joachim. A nova imagem do mundo: Estética, Estruturalismo e Planimetria. **Revista Música**, v.2, n.2, 85-90, 1991. Disponível em: . Acesso em: 14 ago. 2020.

KOHLER, Matias; BRACK, Paulo. Frutas nativas no Rio Grande do Sul: cultivando e valorizando a diversidade. In: **Agriculturas**, v 13, n. 2, junho 2016. Disponível em: http://aspta.org.br/wp-content/uploads/2016/08/Agriculturas_V13N2-Artigo01.pdf. Acesso em: 30 jul. 2018.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico**. Rio de Janeiro: Zahar, 2002.

LEE, Wan-Chen. **Culture and classification: an introduction to thinking about ethical issues of adopting global classification standards to local environments**. Knowledge Organization, v. 45, n. 5, p. 302-307, 2015.

LEI ZENG, Marcia. Knowledge Organization Systems (KOS). **Knowledge Organization**, v.35, n.2/3, 2008. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/297530633_Knowledge_Organization_Systems_KOS. Acesso em: 05 set. 2022.

LEI ZENG, Marcia; MAI CHAN, Lois. Trends and issues in establishing interoperability among knowledge organization systems. **Journal of the American Society for Information Science and Technology**, v.55, n.5, 377-395, 2004. Disponível em: <https://ur.booksc.me/book/613198/0cd9b8>. Acesso em: 05 set. 2022.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**. São Paulo: Brasiliense, 1991.

LIMA; Vânia Mara Alves, SANTOS; Cibele A. C. Marques dos, MAIMONE, Giovana D. **Sistemas de Organização do Conhecimento: conceitos e relações**, 2017. Disponível em: <https://edisciplinas.usp.br/mod/resource/view.php?id=2218350>. Acesso em: 07 jul. 2021.

LÓPEZ-HUERTAS, María J. Domain analysis for interdisciplinary knowledge domains. **Knowledge Organization**, v. 42, n.8, 570–580, 2015. Disponível em: https://www.nomos-elibrary.de/10.5771/0943-7444-2015-8-570.pdf?download_full_pdf=1. Acesso em: 10 out. 2021.

MAI, Jens-Erik. Be Slow, Skeptical, and Classify: Recommendations for LIS Education. **Journal of Education for Library and Information Science**, v.60, n. 2, 2019.

MAI, Jens-Erik. Marginalization and Exclusion: Unraveling Systemic Bias in Classification. **Knowledge Organization**, v.43, n.5, 324-330, 2016.

MANHIQUE, Ilídio Lobato Ernesto; CASARIN, Helen de Castro Silva. Abordagem cultural da organização do conhecimento na ciência da informação brasileira. **Encontros Bibli: Revista eletrônica de Biblioteconomia e Ciência da informação**, v. 24, n.56, p 01-20, 2019. Disponível em: <https://doi.org/10.5007/1518-2924.2019.e65174>. Acesso em: 10 abr. 2020.

MAKUTA, Glenn. **Arca do Gosto: preservação de saberes em extinção**, 2018a. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=g9tsTvAeGRQ>. Acesso em: 09 jan. 2019.

MAKUTA, Glenn. **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, 2018b. Disponível em: <http://slowfoodbrasil.com/documentos/slowfood-publicacao.pdf>. Acesso em: 30 jul. 2018.

MARTÍNEZ-ÁVILA, Daniel; FERREIRA, Marcio; MAGRO, José. Aplicación de la Teoría Crítica de Raza en la organización y representación del conocimiento. **Scire**, v.21, n.2, 2015, p. 27-33.

MAZZOCCHI, Fulvio. Knowledge organization system (KOS). **Encyclopedia of Knowledge Organization**. Disponível em: <https://www.isko.org/cyclo/kos>. Acesso em: 02 abr. 2022.

McGARRY, Kevin. **O contexto dinâmico da informação: uma análise introdutória**. Trad. Helena Vilar de Lemos. Brasília: Briquet de Lemos, 1999.

MATURANA, Humberto; VARELA, Francisco. **A árvore do conhecimento: As bases biológicas do conhecimento humano**. Campinas: Editoral Psy II 1995. Disponível em: <http://materiaadeapoioaotcc.pbworks.com/f/Arvore+do+Conhecimento+Maturana+e+Varela.pdf>. Acesso em: 05 mai. 2021.

MELO, Rúrion. Teoria crítica e os sentidos da emancipação. **CADERNO CRH**, Salvador, v. 24, n. 62, p. 249-262, mai/ago. 2011. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/ccrh/v24n62/a02v24n62.pdf>. Acesso em: 30 jul. 2018.

MENEGUELLO, Lígia. A Arca do Gosto e os desafios que a cerca no Brasil. In.: **Arca do Gosto no Brasil: Alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico**. Bra: Slow Food, 2017. Disponível em: www.fondazione Slow Food.com/wp-content/uploads/2017/10/ADG_Brasil_digital_b.pdf. Acesso em: 20 jan. 2019.

MENESES, Ulpiano Toledo Bezerra. O Campo Do Patrimônio Cultural: Uma Revisão De Premissas. In: **Anais do I Fórum Nacional do Patrimônio Cultural**. Sistema Nacional de Patrimônio Cultural: desafios, estratégias e experiências para uma nova gestão. Ouro Preto: IPHAN, 2009, p. 25-40. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/4%20-%20MENESES.pdf>. Acesso em: 13 mar. 2021.

MILANI, Suellen Oliveira; GUIMARÃES, José Augusto Chaves. Problemas relacionados a Biases em Sistemas de Organização do Conhecimento: perspectivas para a Representação de Assunto. **Iris – Informação, Memória e Tecnologia**, Recife, v. 3, n. especial, p. 72-92, 2014/2017. Disponível em: <https://periodicos.ufpe.br/revistas/IRIS/article/view/236189>. Disponível em: 02 out. 2021.

MILANO, Serena; PONZIO, Raffaella; SARDO, Piero. **A Arca do Gosto: Como criar o maior catálogo de sabores do mundo: um patrimônio para descobrir e salvar**. Roreto di Cherasco: Stampatello, 2013. Disponível em: https://slowfoodbrasil.org/wp-content/uploads/2013/11/slowfoodbrasil.com_documentos_slowfood-livreto-arcadogosto.pdf. Acesso em: 30 jul. 2018.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. Trad. Letícia Martins de Andrade. 2ª ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

MONTEIRO, Carlos Augusto; et. al. A new classification of foods based on the extent and purpose of their processing. In.: **Caderno de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v.26, n.11, p. 2039-2049, nov. 2010. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/csp/v26n11/05.pdf>. Acesso em: 13 mar. 2021.

MOREIRO GONZÁLEZ, José Antonio. Evolução ontológica das linguagens documentárias: Relato de uma experiência de curso organizado conjuntamente para o DT/SIBI-USP e o PPGCI/ECA. **InCID: Revista de Ciência da Informação e Documentação**, v. 2, n. 1, p. 143-164, 2011. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/incid/article/view/42339>. Acesso em: 10 out. 2021.

MOREIRO GONZÁLEZ, José Antonio; et al. De los tesauros a los topic maps: nuevo estándar para la representación y la organización de la información. **Encontros Bibli: Revista Eletrônica de Biblioteconomia e Ciência da Informação**, Florianópolis, n.18, 2004. Disponível em: <https://brapci.inf.br/index.php/res/v/36027>. Acesso em: 10 out. 2021.

MORI, Angel Corbera. O Ano Internacional das Línguas Indígenas e a diversidade linguística brasileira. In.: RASCOV; Eduardo. **Línguas Ameríndias - ontem, hoje e amanhã**. São Paulo: Fundação Memorial da América Latina, 2020. https://memorial.org.br/wp-content/uploads/2021/02/Livro-das-L%C3%Adnguas-Ame r%C3%Adndias_2020.pdf. Acesso em: 05 mai. 2021.

MORIN, Edgar. **O método 3: conhecimento do conhecimento**. Trad. Juremir Machado da Silva. 5ª ed., Porto Alegre: Sulina, 2015.

MORIN, Edgar. **Os setes saberes necessários à educação do futuro**. Tradução de Catarina Eleonora F. Silva e Jeanne Sawaya. São Paulo: Cortez, 2000.

MUNICÍPIO DE SÃO PEDRO. **Lei n.º 3.967, de 20 de março de 2019**. Disponível em: <https://consulta.siscam.com.br/camarasaopedro/arquivo?id=19642>. Acesso em: 13 mar. 2021.

NASCIMENTO, Felipe Mozart de Santana; PINHO, Fábio Assis. **Sistemas de organização do conhecimento: semelhanças e diferenças**. In.: *Convergências em ciência da informação*, v. 2, n. 3, p. 104-122, set./dez. 2019. Disponível em: <https://seer.ufs.br/index.php/conci/article/view/13673>. Acesso em: 10 fev. 2021.

NASCIMENTO, Manuela Alvarenga do. **As práticas alimentares na sociedade globalizada: o caso do movimento Slow Food**. Tese (doutorado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação Interdisciplinar em Ciências Humanas, Florianópolis, 2014. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/handle/123456789/129251>. Acesso em: 10 dez. 2021.

NASCIMENTO, Manuela Alvarenga do. De Arcigola a Slow Food: O empreendedorismo politizado como prática alimentar militante. In.: **Crítica e Sociedade: Revista de cultura e política**, Uberlândia, v. 6, n.2, 2016. Disponível em: <http://www.seer.ufu.br/index.php/criticasociedade/article/view/31916/20237>. Acesso em: 20 ago. 2021.

NOBRE, Miriam Nobre Pacheco; MIGUEL, Maysa Mourão; MORENO, Renata; FREITAS, Tais Viudes de. **Economia Feminista e soberania Alimentar: avanços e desafios**, 2015. Disponível em: <http://sof2.tempsite.ws/wp-content/uploads/2015/07/ECONOMIA-FEMINISTA-E-SOBERANIA-ALIMENTAR.pdf>. Acesso em: 20 fev. 2019.

OLIVEIRA, Daniel Coelho. **Comida, Carisma e Prazer: Um estudo sobre a constituição do *Slow Food* no Brasil.** Rio de Janeiro: Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, 2020. <https://acervo.uniarp.edu.br/wp-content/uploads/livros/Comida-Carisma-e-prazer-1.pdf>. Acesso em: 10 jun. 2021.

OLSON, Hope. **The power of name: locating the limits of subject representation in library.** Boston/London: Kluwer Academic Publishers, 2002.

OLSON, Hope. Introduction to the Special Issue on the Ethics of Information Organization. **Cataloging & Classification Quarterly**, n. 47, p. 609–611, 2009.

OLSON, Hope.; SCHLEGL, Rose. Standardization, objectivity, and user focus: a meta-analysis of subject access critiques. **Cataloging & Classification Quarterly**, New York, v. 32, n. 2, p. 61-80, 2001.

ONU. Artigo: **Agricultura Familiar desempenha papel central na conquista de objetivos globais**, 2019. Disponível em: <https://nacoesunidas.org/artigo-agricultura-familiar-desempenha-papel-central-na-conquista-de-objetivos-globais/>. Acesso em: 01 set. 2019.

ONU. **Transformando Nosso Mundo: a Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável**, 2016. Disponível em: <http://www.br.undp.org/content/dam/brazil/docs/agenda2030/undp-br-Agenda2030-completo-pt-br-2016.pdf>. Acesso em: 2 jan. 2019.

OTLET, Paul. **Tratado de documentação: o livro sobre o livro: teoria e prática.** Tradução de Taiguara Villela Aldabalde et al. Brasília: Briquet de Lemos, 2018. Disponível em: <https://repositorio.unb.br/handle/10482/32627?locale=es>. Acesso em: 21 ago. 2019.

PEIXOTO, Maria Eduarda Gonçalves; ALENCAR, Claudiana Nogueira de; FERREIRA, Ruberval. O objeto da ideologia na teoria crítica do discurso. **Linguagem em (Dis)curso – LemD**, Tubarão, SC, v. 18, n. 1, p. 215-233, jan./abr. 2018. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/ld/v18n1/1518-7632-ld-18-01-215.pdf>. Acesso em: 15 ago. 2018.

PETRINI, Carlo; et. al. **A centralidade do alimento: documento do congresso 2012-2016**, 2012. Slow Food Internacional. Disponível em: www.slowfoodbrasil.com/documentos/a-centralidade-do-alimento-carlo-petrini.pdf. Acesso em: 20 jan. 2019.

PETRINI, Carlo; PADOVANI, Gigi. **Slow Food revolution: da Arcigola a Terra Madre. Una nuova cultura del cibo e della vita.** Milan, Italy: Rizzoli, 2005.

PETRINI, Carlo. **Comida e liberdade - Slow Food: Histórias de gastronomia para libertação.** São Paulo: Senac, 2015.

PEREIRA, Ana Maria; SONTAG, Luana. Paul Otlet: O precursor da cidade do conhecimento. In.: PEREIRA, Ana Maria; KROEFF, Marcia Silveira; CORREA, Elisa Cristina Delfini. **As contribuições de Paul Otlet para a Biblioteconomia.** Florianópolis: Editora ABC, 2018. Disponível em:

<https://www.acbsc.org.br/wp-content/uploads/2018/08/EBOOK-Paul-Otlet-ACB-vers%C3%A3o-final-revisada-22-08-2018.pdf>. Acesso em: 15 set. 2020.

PERROTTI, Edmir; PIERUCCINI, Ivete. A mediação cultural como categoria autônoma. **Informação e Informação**, Londrina, v. 19, n. 2, p. 01 – 22, maio./ago. 2014. Disponível em: <https://www.uel.br/revistas/uel/index.php/informacao/article/view/19992/17341>. Acesso em: 03 mar. 2022.

PODESTÁ, Marcelo de. **Arca do Gosto**: Minas Gerais. Disponível em: <https://slowfoodbrasil.org/2021/12/arca-do-gosto-minas-gerais/>. Acesso em: 29 dez. 2021.

POZZATTI, Valéria Rodrigues de Oliveira; Et. Al. Mundaneum: o trabalho visionário de Paul Otlet e Henri La Fontaine. **Revista ACB: Biblioteconomia em Santa Catarina**, Florianópolis, v. 19, n. 2, p. 202-209, jul./dez, 2014. Disponível em: https://revista.acbsc.org.br/racb/article/download/963/pdf_106. Acesso em: 03 mai. 2019.

PLATÃO. **A República**. Tradução Leonel Vallandro. 4ª ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2018.

PRADO JÚNIOR, Caio. **Evolução política do Brasil**: e outros estudos. São Paulo: Companhia das Letras, 2012.

RANGANATHAN, Shiyali Ramamrita. **As cinco leis da Biblioteconomia**. Brasília: Briquet de Lemos Livros, 2009.

RASCOV, Eduardo. **Línguas Ameríndias** - ontem, hoje e amanhã. São Paulo: Fundação Memorial da América Latina, 2020. https://memorial.org.br/wp-content/uploads/2021/02/Livro-das-L%C3%Adnguas-Ame-r%C3%Adndias_2020.pdf. Acesso em: 05 mai. 2021.

REVEZ, Jorge Manuel Rias; SILVA, Carlos Guardado. A ORGANIZAÇÃO DA INFORMAÇÃO E A AGENDA 2030: A INTEROPERABILIDADE E O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL **Ponto de Acesso**, Salvador, v. 15, n. 3, p. 70-89, dez. 2021. Disponível em: <https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:t1YGM1BaMZ0J:https://periodicos.ufba.br/index.php/revistaici/article/download/47474/25852/186848&cd=2&hl=pt-BR&ct=clnk&gl=br>. Acesso em: 01 set. 2022.

RIBEIRO, Maria João Alves. Um alimento político e uma política que alimenta [manuscrito]: o ativismo do Slow Food no Brasil. Dissertação (mestrado) - **Universidade Estadual de Montes Claros** - Unimontes, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Social/PPGDS, 2019. Disponível em: <https://www.posgraduacao.unimontes.br/uploads/sites/20/2019/06/Disserta%C3%A7%C3%A3o-de-mestrado-Maria-Jo%C3%A3o-Alves-Ribeiro.pdf>. Acesso em: 20 ago. 2021.

SALES, Rodrigo. Devir rizoma: tumulto na organização e representação do conhecimento. **Liinc em Revista**, Rio de Janeiro, v.14, n.2, p. 259-275, 2018.

Disponível em: <https://revista.ibict.br/liinc/article/view/4316>. Acesso em: 04 dez. 2021.

SANTOS, Akiko. Complexidade e transdisciplinaridade em educação: cinco princípios para resgatar o elo perdido. **Revista Brasileira de Educação**, v. 13 n. 37, p. 71-186, jan./abr. 2008. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/rbedu/v13n37/07.pdf>. Acesso em: 20 mai. 2021.

SANTOS, Boaventura de Sousa. Os novos movimentos sociais. In.: Leher, Roberto; Setúbal, Mariana. **Pensamento crítico e movimentos sociais: diálogos para uma nova práxis**. São Paulo: Cortez, 2005.

SANTOS, Paola. Paul Otlet: um pioneiro da organização das redes mundiais de tratamento e difusão da informação registrada. **Ciência da Informação**, Brasília, v. 36, n. 2, p. 54-63, maio/ago, 2007. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/ci/v36n2/06.pdf>. Acesso em: 18 jun. 2020.

SANTOS, Paulo Sérgio Nolasco dos. **Fronteiras do local**. Campo Grande: Ed.UFMS, 2008.

SAUSSURE, Ferdinand de. **Curso de linguística geral**. Org. BALLY, Charles; SECHEHAYE, Albert. São Paulo: Cultrix, 2006. Disponível em: https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/4622783/mod_resource/content/1/Saussure16CursoDeLinguisticaGeral.pdf. Acesso em: 21 nov. 2021.

SCHERER-WARREN, Ilse. Conflitos, protestos e movimentos sociais. **Sociedade e Estado**, Brasília, v. 21, n. 1, p. 13-16, jan./abr. 2006 Disponível em: <https://www.scielo.br/j/se/a/6vHwmMJCjHxKn3VH5xWkWLD/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 14 mar. 2022.

SEIBT, Cezar Luís. Sobre o conhecimento na tradição e em Heidegger. **Kalagatos: Revista de Filosofia**, v. 14, n. 2, p. 339-350, 2017. Disponível em: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6137721>. Acesso em: 05 jan. 2021.

SEKI, Lucy. Línguas indígenas do Brasil no limiar do século XXI. **Impulso**, n. 27, 2018. Disponível em: http://www.muitaslinguas.ufscar.br/wp-content/uploads/2018/12/seki_2000-linguas-indigenas-do-brasil.pdf. Acesso em: 11 abr. 2021.

SEMIDÃO, Rafael Aparecido Moron. **Dados, informação e conhecimento enquanto elementos de compreensão do universo conceitual da ciência da informação: contribuições teóricas**. 2014. 198 f. Dissertação (mestrado) - Universidade Estadual Paulista, Faculdade de Filosofia e Ciências de Marília, 2014. Disponível em: <http://hdl.handle.net/11449/110783>. Acesso em: 20 jan. 2019.

SEVERO, Renata Trindade. Língua e linguagem como organizadoras do pensamento em Saussure e Benveniste. **Entretextos**, Londrina, v.13, v.1, p.80-96, 2013. Disponível em: <http://www.uel.br/revistas/uel/index.php/entretextos/article/viewFile/14495/13156>. Acesso em: 12 dez. 2021.

SILVA, Ana Paula. Saberes Tradicionais Tupi: estar junto, aprender nhembojera. Cad. **Cedes**, Campinas, v. 39, n. 109, p. 379-396, set.-dez., 2019. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ccedes/a/5pxCkCGNp7B9QBdCTKPLFQM/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 04 fev. 2021.

SILVA, Paula Pinto e. **Farinha, feijão e carne seca**: um tripé culinário no Brasil colonial. 3ª ed. São Paulo, Editora Senac São Paulo, 2014.

SLOW FOOD. **Arca do Gosto no Brasil**: alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico. BRA: Slow Food Editore, 2017. Disponível em: https://a2e5c2y9.stackpathcdn.com/wpcontent/uploads/2017/10/ADG_Brasil_digital_b.pdf. Acesso em: 20 jan. 2019.

SLOW FOOD; FIDA. **Comida com gosto de licuri**: receitas. Bahia: COOPES - Cooperativa de Produção da Região do Piemonte da Diamantina, 2015. Disponível em: <http://slowfoodbrasil.com/documentos/licuri-livro-de-receitas.pdf>. Acesso em: 20 jan. 2019.

SLOW FOOD. **O manual Slow Food**. Disponível em: http://www.dhnet.org.br/direitos/novosdireitos/slowfood/manual_slow_food.pdf. Acesso em: 02 jun. 2021.

SLOW FOOD. **Projeto Pró-Semiárido é considerado o melhor do mundo em ranking da ONU**. Disponível em: <https://slowfoodbrasil.org.br/2020/02/projeto-pro-semiarido-e-considerado-o-melhor-d-o-mundo-em-ranking-da-onu/>. Acesso em: 18 jun. 2020.

SLOW FOOD BRASIL. **Arca do Gosto**. 2021a. Disponível em: <https://slowfoodbrasil.org/arca-do-gosto/>. Acesso em: 06 set. 2021.

SLOW FOOD BRASIL. **Arca do Gosto na Bahia**. Slow Food Brasil, 2021b. Disponível em: <https://slowfoodbrasil.org/wp-content/uploads/2021/08/Arca-do-Gosto-na-Bahia.pdf>. Acesso em: 01 set. 2021.

SLOW FOOD BRASIL. **Tutorial**: como criar uma comunidade Slow Food. Slow Food Brasil, 2020. Disponível em: <https://slowfoodbrasil.org/2020/04/tutorial-como-criar-uma-comunidade-slow-food/>. Acesso em: 20 jan. 2021.

SLOW MOVEMENT. **The Slow Movement**: Making a Connection. Disponível em: <https://www.slowmovement.com/>. Acesso em: 22 abr. 2022.

SMIRAGLIA, Richard Paul. The elements of knowledge organization. **Springer International Publishing**, 2014.

STAKE, Robert. **Pesquisa qualitativa**: estudando como as coisas funcionam. Trad.: Karla Reis. Porto Alegre: Penso, 2011.

TENCATI, Antonio; ZSOLNAI, Laszlo. The collaborative enterprise and sustainability: The case of Slow Food. **Journal of Business Ethics**, v.110, n.3, 345-354, 2012. Disponível em:

https://www.academia.edu/37670941/Collaborative_Enterprise_and_Sustainability_The_Case_of_Slow_Food. Acesso em: 10 jan 2022.

TENNIS, Joseph. Com o que uma análise de domínio se parece no tocante a sua forma, função e gênero?. **BRAJIS**, Marília (SP), v.6, n.1, p.3-15, jan./jun. 2012. Disponível em: < <https://revistas.marilia.unesp.br/index.php/bjis/article/view/3026>>. Acesso em: 14 mar. 2021.

TENNIS, Joseph. Epistemology, Theory, and Methodology in Knowledge Organization: Toward a Classification, Metatheory, and Research Framework. **Knowledge Organization**, v.35, n.(2/3), p.102-112, 2008.

THELLEFSEN, Torkild L; THELLEFSEN, Martin M. Pragmatic semiotics and knowledge organization. **Knowledge Organization**, v.31, n.3, p.177-187, 2004.

THOMPSON, Analucia. A composição do Dicionário. In: RESENDE, Maria Beatriz; GRIECO, Bettina; TEIXEIRA, Luciano; THOMPSON, Analucia. **Dicionário IPHAN de Patrimônio Cultural**. Rio de Janeiro, Brasília: IPHAN/DAF/Copedoc, 2014.

VANDENBERGHE, Frédéric. Cultura e agência: a visão “de dentro”. **Sociologias**. Porto Alegre, ano 18, n. 41, jan/abr 2016, p. 130-163. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/soc/v18n41/1517-4522-soc-18-41-00130.pdf>. Acesso em: 18 jul. 2018.

VALDUGA, Vander; MACCOPPI, Grazielle Ueno; MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes. Rede Slow Food: Considerações sobre Estrutura Organizacional e Atuação no Brasil. **Revista Rosa dos Ventos Turismo e Hospitalidade**, n.10, v.2, p. 403-42, 2018. Disponível em: <https://www.redalyc.org/journal/4735/473557641013/473557641013.pdf>. Acesso em: 25 ago. 2019.

VIGNOLI, Richele Grengé; SOUTO, Diana Vilas Boas; CERVANTES, Brígida Maria Nogueira. Sistemas de organização do conhecimento com foco em ontologias e taxonomias. **Informação & Sociedade: Estudos**; v. 23, n. 2, 2013. Disponível em: <https://brapci.inf.br/index.php/res/v/91940>. Acesso em: 15 out. 2020.

VITAL, Luciane Paula; CAFÉ, Lígia. Proposta para o desenvolvimento de taxonomias em portais corporativos. **Perspectivas em Ciência da Informação**, v.16, n.4, p.42-54, 2011a. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/pci/a/wpFJ7KH8WqXxsYxkRdGX7BH/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 05 abr. 2022.

VITAL, Luciane Paula; CAFÉ, Lígia. Ontologias e taxonomias: diferenças. **Perspectivas em Ciência da Informação**, v. 16, n. 2, p. 115-130, 2011b. Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.11959/brapci/35752>. Acesso em: 31 out. 2021.

WITTGENSTEIN, Ludwig. **Livro azul**. Trad. Ronai Rocha, 2012. Disponível em: <https://pt.scribd.com/document/333579985/Wittgenstein-O-Livro-Azul-pdf>. Acesso em: 10 de jun. 2018.

YATZIMIRSKY, Marie-Caroline Saglio. A comida dos favelados. **Estudos avançados**, v.20, n.58, p.123-132,2006. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/ea/v20n58/12.pdf>. Acesso em: 20 jan. 2019.

YAZAN, Bedrettin. Três abordagens do método de estudo de caso em educação: Yin, Merriam e Stake. **Meta: Avaliação**. Rio de Janeiro, v. 8, n. 22, p. 149-182, jan./abr. 2016. Disponível em: <http://revistas.cesgranrio.org.br/index.php/metaavaliacao/article/download/1038/pdf1>. Acesso em 21 mar. 2018.

YIN, Robert. **Estudo de caso: planejamento e métodos**. Trad. Daniel Grassi. 2.ed. Porto Alegre: Bookman, 2001.

APÊNDICE A

Quadro 10 - Arca do Gosto no Brasil: versão apresentada no livro *A Arca do Gosto no Brasil: Alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico*

	TERMO PREFERENCIAL	NOME CIENTÍFICO	VARIEDADE DE TERMOS	CATEGORIA	REGIÃO	BIOMA	ÁREA DE PRODUÇÃO	OUTROS NOMES POPULARES NÃO MENCIONADOS NA ARCA	OBSERVAÇÕES
1	Abiu	Pouteria caimito (Ruiz & Pav.) Radlk.	Abiuana-Acariquara; Abiorana; Guapeva; Cabo-de-Machado; Caimito	Frutas e frutos secos	Norte	Amazônia	Alto Rio Negro (Amazônia)	Abio	_____
2	Abricó	Mammea americana L.	_____	Frutas e frutos secos	Norte	Amazônia	Toda região	Abricoteiro; abricó-de-São-Domingos e abricó-selvagem	_____
3	Açaí-solitário	Euterpe precatoria Mart.	Açaí-do-Amazonas; Açaí-solteiro; Açaí-de-terra-firme	Frutas e frutos secos	Norte; Centro-Oeste	Amazônia	Acre; Amazonas; Roraima	_____	_____
4	Açúcar purgado	_____	_____	Condimentos e especiarias	Sudeste	_____	Jaboticatubas (Minas Gerais)	Açúcar de forma; açúcar colonial	_____
5	Alfenim	_____	Verônicas	Pães, doces e biscoitos	Nordeste; Centro-Oeste	_____	Assu (Rio Grande)	_____	_____

					ste		do Norte); Agrestina (Pernambuco)		
6	Aluá	_____	Aloá, Aruá, Aroá	Bebidas típicas	Sudeste	_____	Morro Vermelho; Mun icípio de Montes Claros (Minas Gerais)	_____	Bebida indígena cuja receita passou por adaptações após a colonização.
7	Ananás	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	Abacaxi-Pequ eno	Frutas e frutos secos	Sudeste; Centro-Oe ste	Cerrado	São João das Missões (Minas Gerais)	Abacaxi-do-c errado; abacaxi-do-m ato;	_____
8	Araçá -miri m	<i>Psidium guineense</i> Sw.	Araçaí; Goiaba-da-Gu iné	Frutas e frutos secos	Nordeste; Sudeste; Sul	Mata Atlântica	Recôncavo Baiano (Bahia)	Araçá-do-cam po; araçaí; goiaba-da-gui né ; araçá azedo; goiaba-do-mo rro;	Há diversos cultivares de araçás, araçá-mirim é apenas um tipo entre tantos existentes. Porém, a semelhante entre eles pode causar confusões entre os cultivares.
9	Araçá vermelho	<i>Psidium cattleianum</i> Afzel. ex Sabine	Araçaúna	Frutas e frutos secos	Sudeste; Nordeste; Sul	Mata Atlântica	Minas Gerais; Espírito Santo; São Paulo; Rio de Janeiro;	Araçá-rosa; araçá;	Há diversos cultivares de araçás, araçá-vermelho é apenas um tipo entre tantos existentes. Porém, a semelhante entre eles pode causar

									confusões entre os cultivares
10	Araticum	<i>Annona crassiflora</i> Mart.	Pinha; Ata; Panã; Marolo; Condessa; Bruto;	Frutas e frutos secos	Sudeste; Centro-Oeste; Nordeste; Norte;	Cerrado	Minas Gerais	Araticum-do-cerrado; cabeça-de-negro; araticum-do-campo; articum;	Existem diversos tipos de araticum. Essa seleção da Arca faz menção a apenas um deles, o araticum –do – Cerrado, porém ao utilizar o nome mais genérico não ficou claro que se trata de um cultivar específico e que existem outros.
11	Aratu	<i>Goniopsis cruentata</i> Latreille	Carapinha, Marinheiro	Pescados e frutos do mar	Nordeste	—	Santa Luiza do Itanhy (Sergipe)	Aratu-da-pedra; aratu-marinheiro; aratupeba; aratupinima; carapinha; marinheiro	—
12	Ariá	<i>Calathea allouia</i> (Aubl.) Lindl.	Variá; Leren; Cocurito	Legumes, verduras e hortaliças	Norte	Amazônia	Amazonas	Batata-ariá; cauaçu; batata-de-índio	—
13	Arroz-nativo-do-pantanal	<i>Oryza latifolia</i> Desv; <i>Oryza glumipatula</i> Steud.	Arroz-do-campo; Machamo;	Cereais e farinhas	Centro-Oeste	Pantanal	Barra do São Lourenço e do Castelo (Mato Grosso do sul)	Arroz vermelho; arroz-vermelho-nativo-do-pantanal; arroz-vermelho-do-pantanal	O arroz-nativo-do-pantanal é um cultivar nativo, e desde a chegada dos colonizadores é confundido com

								;	o arroz-vermelho devido à sua coloração, sendo chamado também dessa forma.
14	Arroz vermelho	<i>Oryza sativa</i> L.	_____	Cereais e farinhas	Nordeste	Caatinga	Santana dos Garrotes, Vale do Piancó (Paraíba)	Arroz vermelho da Paraíba; Arroz vermelho do Vale do Piancó;	Embora seja cultivado na Caatinga, o arroz vermelho é um cultivar que foi inserido pelos colonizadores. Devido à similaridade da aparência, o arroz vermelho costuma ser muito confundido com o arroz-nativo-do-pantanal.
15	Arubé	_____	Mostarda indígena	Condimentos e especiarias	Norte	_____	Arara da Volta Grande; Altamira (Pará)	Uarubé	_____
16	Assa-peixe	<i>Vernonia polyanthes</i> Less.	Cambará-Branco; Chamarrिता; Mata-Pasto; Enxuga	Condimentos e especiarias	Norte; Centro-Oeste; Nordeste; Sudeste	Amazônia; Cerrado	Amazonas; Acre; Pará; Rondônia	Assa-peixe branco; cambará-guaçu; cambará-açu; tramanhém; bolsa-de-pastor; estanca-sangue	_____
17	Avium	Acetes	Aviú,	Pescados e	Norte	_____	Cametá e	_____	_____

		americanus Ortmann	Camarão-de- água-doce	frutos do mar			Santarém (Pará)		
18	Azeite de dendê de pilão	_____	_____	Condimentos e especiarias	Nordeste	_____	Sul da Bahia e Recôncavo Baiano (Bahia)	_____	_____
19	Babaçu	<i>Attalea speciosa</i> Mart.	Uauaçu	Frutas e frutos secos	Nordeste; Norte	Amazônia; Cerrado	Lago do Junco; Médio Mearim (Maranhão)	Uassu; uaçu; bauaçu; baguaçu; aguaçu; guaguaçu; gebara-açu; coco-de-maca co; coco-de-pal meira; coco-naiá; coco-pindoba; guaguaço; pin doba-ussu; indaiá	Devido à grande incidência de coquinhos cuja palmeira são muito parecidas, o babaçu se confunde com outros frutos, apresentando inclusive nomes semelhantes a outros como o indaiá.
20	Bacaba	<i>Oenocarpus bacaba</i> Mart.	Bacaba-Açú; Macabá; Caper; Abacaba	Frutas e frutos secos	Centro-Oe ste; Norte	Amazônia	Mato Grosso	Bacaba-verda deira; bacaba- vermelha; bacaba-do-az eite;	_____
21	Bacupari-d o-cerrado	<i>Salacia crassifolia</i> (Mart. ex Schult.) G. Don	_____	Frutas e frutos secos	Centro-Oe ste; Nordeste; Sudeste	Cerrado; Mata Atlântica	Mato Grosso; Mato Grosso do Sul	Bacupari; bacupari-da-C aatinga	Bacupari-do-cerra do é um cultivar que pode ser confundido com a <i>Garcinia gardneriana</i> - o bacupari.
22	Bacuri	<i>Scheelea phalerata</i>	Acuri; Ganguri;	Frutas e frutos secos	Centro-Oe ste;	Cerrado; Amazônia	Mato Grosso; Mato Grosso	Coco-acuri; auracuri;	Tanto o fruto cujo nome mais

					Nordeste; Norte		do Sul; Goiás	guaracuri;	popular é acuri (cheelea phalerata) quanto o cujo nome mais popular é bacuri (Platonia insignis) são chamados das duas formas, o que contribuiu para uma inconsistência no catálogo, já que o termo preferencial a ser utilizado no mesmo deveria ser acuri.
23	Batata-da-s erra	Ipomoea sp.	_____	Legumes, verduras e hortaliças	Nordeste	Caatinga	Chapada Diamantina (Bahia)	_____	_____
24	Batata-doc e-roxa	Ipomoea batatas (L) Lam.	_____	Legumes, verduras e hortaliças	Sudeste e Sul	Mata Atlântica; Cerrado	São Paulo; Minas Gerais	_____	_____
25	Baunilha-d o-cerrado	Vanilla edwallii Hoehne	Baunilha-ban ana	Condimentos e especiarias	Centro-Oe ste	Cerrado	Goiás Velho (Goiás)	_____	_____
26	Beiju sica	_____	Beiju Sica; Beiju Assado	Pães, doces e biscoitos	Norte	_____	Pará	_____	_____
27	Berbigão	Anomalocardi a flexuosa Linnaeus; Anomalocardi a brasiliana Gmelin	_____	Pescados e Frutos do mar	Sul	_____	Reserva Extrativista da Costeira do Pirajubaé; Ilha de Santa Catarina; Florianópolis (Santa	Vôngole; marisco-da-ar eia; maçunim; papa-fumo; pedrinha; samanguaiá; sarro-de-peito ; sarro-de-pito;	_____

							Catarina)	simongóia	
28	Bergamota-montenegrina	Citrus deliciosa Ten.	_____	Frutas e frutos secos	Sul	Mata Atlântica	Vale do Caí (Rio Grande do Sul)	Bergamota;	_____
29	Bertalha	Anredera marginata (Kunth) Sperling	Couve-de-Cerca	Legumes, verduras e hortaliças	Sul; Sudeste	Mata Atlântica	Região Serrana do Rio Grande do Sul (Rio Grande do Sul)	_____	Bertalha é um nome utilizado para se referir a diversos cultivares distintos, o que pode gerar confusões, já que não é apresentado de forma detalhada.
30	Bijajica	_____	_____	Pães, doces e biscoitos	Sul	_____	Palhoça; Paulo Lopes; Garopada e Imbituba (Santa Catarina)	_____	Existem duas receitas tradicionais com o nome bijajica – uma de bolo e a outra de biscoito frito, ambas levam ingredientes semelhantes. Porém, a receita a qual a Arca do Gosto faz alusão é a do bolo.
31	Bocaiúva	<i>Acrocomia aculeata</i> (Jacq.) Lodd. ex Mart.	Macaúba; Coco-Baboso; Mucajá	Frutas e frutos secos	Centro-Oeste; Sudeste; Sul	Transição entre Cerrado e Mata Atlântica	Corumbá (Mato Grosso do sul)	Macaiba; coco-de-espinho; mocujá;	_____

32	Bolo de arroz	_____	_____	Pães, doces e biscoitos	Centro-Oeste	_____	Goiás Velho e Crixás (Goiás) Cuiabá (Mato Grosso)	Bolo de arroz cuiabano	_____
33	Broa de massa de queijo	_____	_____	Pães, doces e biscoitos	Sudeste	_____	Serra da Canastra; Serra do Salitre e Alto Parnaíba (Minas Gerais)	_____	_____
34	Brote pomerano	_____	Brote de milho; mijabroud; miyherbroud	Pães, doces e biscoitos	Sudeste	_____	Santa Maria de Jetibá; Santa Leopoldina; Laranja da Terra; Itarana e Vila Pavão (Espírito Santo)	_____	_____
35	Buriti	Mauritia flexuosa L.f.	Miriti	Frutas e frutos secos	Centro-Oeste; Nordeste; Sudeste; Norte	Cerrado e áreas de transição	Serra da Bodoquena (Mato Grosso Do Sul)	Muriti;buriti-do-brejo; caraná; buritirana	_____
36	Butiá	<i>Butia catarinensis</i> Noblick & Lorenzi; <i>Butia eriospatha</i> (Mart. ex Drude) Becc.	Coquinho-Azedo; Coco-Cabeçudo	Frutas e frutos secos	Sul	Mata Atlântica	Desde Laguna até Torres(Santa Catarina; Rio Grande do Sul)	Macumá; butiá-felpudo;	_____
37	Cacau-Cabruca-do-sul	Theobroma cacao L.	_____	Frutas e frutos secos	Nordeste	Mata Atlântica	Bahia	_____	O que difere o cacau cabruca é o modo de

	-da-Bahia								cultivo, que ocorre em sistema de cultivo sob as árvores nativas da mata e quase sempre de forma agroecológica.
38	Cacau-da-Várzea-do-Amazonas	Theobroma cacao L.	Cacau-Selvagem; Cacau-Pé-Franco; Cacau-Forasteiro	Frutas e frutos secos	Norte	Amazônia	Calhas dos Rios Madeira e Amazonas (Amazonas)	Cacau-de-várzea	_____
39	Cacaúí	Theobroma speciosum Willd. ex Spreng.	Cacau-de-Macaco; Cacau-Jacaré; Cacau-da-Matã	Frutas e frutos secos	Norte; Centro-Oeste	Amazônia	Amazonas	Cacau-de-micó	_____
40	Café de inhame	_____	Café de cambona	Bebidas típicas	Sul; Sudeste	_____	Campo das Vertentes (Minas Gerais)	_____	_____
41	Cagaita	Eugenia dysenterica DC	_____	Frutas e frutos secos	Centro-Oeste	Cerrado	Caxambu (Goiás)	_____	_____
42	Caju-ameixa	_____	_____	Pães, doces e bolos	Nordeste	_____	Toda região	Doce de caju-ameixa; caju passa	Enquanto na versão impressa o caju ameixa é incluso na categoria <i>Pães, doces e bolos</i> , na versão digital (site do Slow Food Brasil), o mesmo

									é abarcado em duas categorias: <i>Doces; Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados</i>
43	Cajuí	Anacardium humile A.St.-Hil. / Anacardium nanum A.St.-Hil.	Cajuzinho-do-Cerrado; Cajuzinho-do-campo	Frutas e frutos secos	Sudeste; Centro-Oeste; norte; Sul	Cerrado	Norte de Minas Gerais (Minas Gerais)	—	—
44	Cajuína	—	—	Bebidas típicas	Nordeste	—	Piauí	—	—
45	Camapu	Physalis angulata L. / Physalis pubescens L.	Fisális; Juá-poca; Balão-Rajado; Bucho-de-rã	Frutas e frutos secos	Norte	Amazônia	Vila Silva; Marapanim (Pará)	Juá-de-capote; mata-fome; balão; balãozinho; camarú	—
46	Cambucá	Plinia edulis (Vell.) Sobral	Cambucaba; Cambricó; Cambicá	Frutas e frutos secos	Sudeste; Sul	Mata Atlântica	Rio de Janeiro; São Paulo; Espírito Santo	Jabuticaba amarela	O nome jabuticaba amarela, que faz alusão à jabuticaba pode levar a confundir os frutos, que embora sejam da mesma família, são espécies distintas.
47	Cambuci	Campomanesia phaea (O.Berg)	—	Frutas e frutos secos	Sudeste	Mata Atlântica	Serra do mar (São Paulo)	—	—

		Landrum							
48	Cambuí	Myrciaria tenella (DC.) O. Berg	—	Frutas e frutos secos	Nordeste; Sudeste; Sul	Caatinga; Mata Atlântica	Chapada de Araripe e Cariri (Pernambuco e Ceará)	Cereja-de-Joinville; cambuí-roxo; camboí; camboim; cambuí-preto; murtinha;	Um dos nomes populares do cambuí é murtinha, similar à como também é conhecida a maria-preta (que também costuma ser chamada de murta, e até mesmo de cambuí).
49	Canjinjin	—	—	Bebidas típicas	Centro-Oeste	—	Vila Bela da Santíssima Trindade (Mato Grosso)	—	—
50	Cará-moelã	Dioscorea bulbifera L.	Cará-de-Corda; Cará-de-Sapateiro	Legumes, verduras e hortaliças	Sul; Nordeste; Sudeste	Mata Atlântica; Cerrado; Caatinga	Toda a região	Cará-do-ar; batata-do-ar	—
51	Cará-roxo	Dioscorea trifida L.f.	Cará-Roxo-Amazônico; Inhame-Roxo	Legumes, verduras e hortaliças	Norte	Amazônia	Caapiranga (Amazonas)	—	—
52	Cari	Rhinelepis aspera Spix & Agassiz	Acari, Cascudo-Preto	Pescados e frutos do mar	Nordeste	—	Sertão do São Francisco; Sobradinho; Remanso e Pilão Arcado (Bahia)	Cuiú-cuiú	—
53	Cariru	<i>Talinum triangulare</i>	Beldroega-Graúda; Lustrosa-Gra	Legumes, verduras e	Norte	Amazônia	Amazonas	Bedro; Língua-de-vaca;	Há uma grande variedade de cultivares de

		(Jacq.) Willd.	nde, Maria-Gorda, Erva-Gorda)	hortaliças				Manjangome; Maria-gomes; Benção-de-Deus; Beldroegão	carurus.
54	Carne de fumeiro	_____	_____	Carnes curtidas, embutidos e charcutaria	Nordeste	_____	Maragogipe; Recôncavo Bahiano (Bahia)	_____	_____
55	Carne de Sereno	_____	Carne Serenada; Carne da noite; Carne Orvalhada	Carnes curtidas, embutidos e charcutaria	Sudeste; Centro-Oeste	_____	Bocaiúva (Minas Gerais)	_____	_____
56	Carne oreada	_____	Carne Soleada	Carnes curtidas, embutidos e charcutaria	Centro-Oeste	_____	Mato Grosso; Mato Grosso do Sul	_____	_____
57	Castanha-de-baru	Dipteryx alata Vogel	_____	Frutas e frutos secos	Centro-Oeste	Cerrado	Pirenópolis (Goiás)	Baru; cumbaru; cumaru ; barujo; coco-feijão; cumarurana; emburena-brava; feijão-coco; pau-cumaru	Um dos nomes populares atribuídos ao baru, o nome cumaru, se refere a uma semente amazônica, a qual se difere do fruto evidenciado na Arca.
58	Cataia	Pimenta pseudocaryophyllus (Gomes) Landrum	Canela-Amarga; Louro-Cravo; Craveiro-domato	Condimentos e especiarias	Sudeste; Sul	Mata Atlântica	Vale do Ribeira (São Paulo)	Uísque caiçara; uísque da praia	_____

59	Cidrão	_____	_____	Pães, doces e biscoitos	Sudeste	_____	Minas Gerais	_____	Enquanto na versão impressa do catálogo, (no livro) o cidrão se encontra na categoria <i>Pães, doces e biscoitos</i> , na versão digital (site Slow Food Brasil) este é abarcado tanto na categoria <i>Doces</i> quanto <i>Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados</i>
60	Coco-Indaiá	Attalea dubia (Mart.) Burret	_____	Frutas e frutos secos	Sul; Centro-Oeste; Sudeste	Mata Atlântica; Cerrado	Santa Catarina	Anajá; anaiá; coco-de-indaiá; inaiá; inajá; najá; perinã; palmeira-indaiá; camarinha; indaiá-guaçu; naiá; palmito-de-chão	Devido às semelhanças dos frutos e das palmeiras das quais são provenientes, o indaiá pode ser facilmente confundido com o inajá e com o babaçu, apresentando inclusive coincidência em seus nomes populares.
61	Codeguin	_____	_____	Carnes curtidas, embutidos e charcutaria	Sul	_____	Territórios Faxinalenses	_____	_____

							(Paraná)		
62	Creim	<i>Tropaeolum pentaphyllum</i> Lam.	Batata-creim	Legumes, verduras e hortaliças	Sul	Mata Atlântica	Serra gaúcha (Santa Catarina; Rio Grande do Sul; Paraná)	Creim-de-cipó; creim-de-baraco; creim-trepador ; capuchinha ; carrapicho; chagas, cinco-chagas; chagas-da-miúda; sapatinho-de-iaia; sapatinho-do-diabo	Capuchinha é uma flor comestível cujo nome científico é <i>Tropaeolum majus</i> L.
63	Cubiu	<i>Solanum sessiliflorum</i> Dunal	Maná; Manacubiu; Tomate-de-índio; Cocona; Topiro	Frutas e frutos secos	Norte	Amazônia	Amazonas; Acre; Rondônia; Pará	_____	_____
64	Dashicô	_____	Niboshi; Iriko	Pescados e frutos do mar	Sudeste	_____	Ilha Grande; Município de Angra dos Reis (Rio de Janeiro)	_____	_____
65	Farinha de araruta	_____	Embiri, Agutingue-pé	Cereais e farinhas	Nordeste	_____	Recôncavo Baiano (Bahia)	_____	_____
66	Farinha de batata-doc e krahô	_____	_____	Cereais e farinhas	Norte	_____	Tocantins	_____	_____
67	Farinha de	_____	Farinha Bragantina;	Cereais e	Norte	_____	Bragança	_____	_____

	Bragança		Empanadeira de Bragança	farinhas			(Pará)		
68	Farinha de mandioca de copioba	_____	_____	Cereais e farinhas	Nordeste	_____	Vale do Rio Copioba Açú (Bahia)	_____	_____
69	Farinha de mandioca de furnas do dionísio	_____	_____	Cereais e farinhas	Centro-Oeste	_____	Jaguari (Mato Grosso do Sul)	_____	_____
70	Farinha de mandioca de Santa Catarina	_____	Farinha polvilhada de Santa Catarina	Cereais e farinhas	Sul	_____	Litoral catarinense (Santa Catarina)	_____	_____
71	Farinha de milho monjolo	_____	Farinha bijuzada; Farinha Beiju	Cereais e farinhas	Sudeste	_____	Tanhandu; Jacuí e Senhora dos Remédios (Minas Gerais)	_____	_____
72	Feijão-canapu	Vigna unguiculata (L.) Walp.	Feijão-de-corda; Feijão-caupi	Legumes, verduras e hortaliças	Nordeste	Cerrado; Caatinga	Piauí	Trepa-pau; caupi; feijão fradinho ; Quebra-cadeira; feijão-macáçar; feijão-miúdo	O feijão canapu e o feijão fradinho são cultivares distintos de uma mesma espécie, o que justifica o fato de o feijão-canapu ser confundido com o feijão fradinho, sendo muitas vezes referenciado como feijão fradinho.

73	Feijão-Guandu	Cajanus cajan (L.) Millsp.	Andu	Legumes, verduras e hortaliças	Nordeste; Sudeste	Cerrado; Mata Atlântica	Recôncavo Baiano (Bahia); Vale do Jequitinhonha (Entre Minas Gerais e Bahia)	Guandu; feijão-andu	_____
74	Fruta-pão	Artocarpus altilis (Parkinson ex F.A.Zorn) Fosberg	Castanheira; Pão-de-massa; Rima	Frutas e frutos secos	Nordeste; Norte	Mata Atlântica; Amazônia	Bahia; Alagoas	Jaca-de-pobre	_____
75	Galinha-cai pira-canela-preta	Gallus gallus domesticus L. (Raça Canela-Preta)	_____	Raças animais	Nordeste	_____	Piauí	_____	_____
76	Gergelim kalunga	Sesamum indicum L.	_____	Legumes, verduras e hortaliças	Centro-Oeste	Cerrado	Território Kalunga; Chapada dos Veadeiros (Goiás)	_____	_____
77	Goiabada cascão	_____	_____	Pães, bolos e doces	Sudeste	_____	Minas Gerais	_____	_____
78	Goma de tapioca	_____	Polvilho; polvilho doce	Cereais e farinhas	Nordeste; Norte	_____	Toda região	Tapioca; polvilho azedo; goma; farinha de tapioca; fécula de mandioca;	_____
79	Grude de extremoz	_____	Malcasado de Goma;	Pães, bolos e doces	Nordeste	_____	Leste e Agreste Potiguar (Rio	_____	_____

			Sarolho				Grande do Norte)		
80	Grumixama	<i>Eugenia brasiliensis</i> Lam.	Ibaporiti	Frutas e frutos secos	Sul; Nordeste; Sudeste	Mata Atlântica	Paraná; Santa Catarina; Rio Grande do Sul	Xaneira de nega; grumixaba; cumixaba; gurumixameira;	Existem diversos cultivares de grumixama, o que não é especificado no catálogo.
81	Guabiroba	<i>Campomanesia schlechtendalana</i> (O.Berg) Nied.	Guabiroba-rugosa; gabiroba	Frutas e frutos secos	Sul; Nordeste; Sudeste	Mata Atlântica	Paraná; Santa Catarina;	Gavirova; Guavirova; gabiraba	Existem diversos cultivares de guabiroba, e alguns destes apresentam nome distinto – como a guavira.
82	Guaporiti	<i>Myrciaria rivularis</i> (Cambess.) O.Berg	Baporeti; Peixoto; Jabuticaba-de-cacho	Frutas e frutos secos	Sul	Mata Atlântica	Rio Grande do Sul; Santa Catarina	Guapuriti; Guaramirim; Cambucá-peixoto.	Cambucá é o nome de outro fruto também inserido na Arca do Gosto.
83	Guaraná-Nativo-Sateré-Mawé	<i>Paullinia cupana</i> Kunth	Waraná	Frutas e frutos secos	Norte	Amazônia	Terra Indígena Andirá Maraú (Amazonas e Pará)	—	A grafia do nome do alimento se apresenta de forma diferenciada nas versões digital e livro da Arca do Gosto.
84	Guavira	<i>Campomanesia adamantium</i> (Cambess.) O.Berg	Guabiroba	Frutas e frutos secos	Centro-Oeste	Cerrado	Campo Grande, Bonito, Dourados, Aquidauna, Maracaju e	Guavirova; gavirova; gabiroba; guariroba; gariroba	Guavira é o nome atribuído a um cultivar específico de gabiroba ou guabiroba.

							Techne (Mato Grosso do Sul)		
85	Gueroba	<i>Syagrus oleracea</i> (Mart.) Becc.	Guariroba-Verdadeira	Frutas e frutos secos	Centro-Oeste; Nordeste; Sudeste; Sul	Cerrado	Goiás	Gariroba; guariroba; palmito-amargoso;	A gueroba é um fruto proveniente de uma palmeira, cujo palmito também é apreciado. Contudo, um de seus nomes populares-guariroba-também é utilizado para se referir à guavira, que se trata de outro fruto.
86	Guriri	<i>Allagoptera arenaria</i> (Gomes) Kuntze	Coco-de-praia; Buri-da-praia; Caxangó	Frutas e frutos secos	Nordeste; Sudeste; Sul	Mata Atlântica	Reserva indígena Tuquipiniquim de Aracruz (Espírito Santo)	_____	_____
87	Hî-hî	_____	_____	Pães, doces e biscoitos	Centro-Oeste	_____	Mato Grosso do sul	_____	_____
88	Içá	<i>Atta</i> sp.	Tanajura; Saúva	Insetos comestíveis	Sudeste; Nordeste	_____	Vale do Paraíba (São Paulo)	Bitú; içá-bitú;	_____
89	Inajá	<i>Attalea maripa</i> (Aubl.) Mart.	Inajá	Frutas e frutos secos	Norte; Nordeste	Amazônia	Amapá; Pará	Najá; anajá; catolé	Devido às semelhanças dos frutos e das palmeiras das

									quais são provenientes, o inajá pode ser facilmente confundido com o coco indaiá e com o babaçu, apresentando inclusive coincidência em seus nomes populares
90	Ingá	<i>Inga edulis</i> Mart.	Rabo-de-mico	Frutas e frutos secos	Norte	Amazônia	Pará	_____	_____
91	Jabuticaba	<i>Myrciaria cauliflora</i> (Mart.) O.Berg	_____	Frutas e frutos secos	Sudeste; Centro-Oeste; Nordeste	Mata Atlântica	Sabará (Minas Gerais)	_____	Existem diversas variedades de jabuticaba, embora isso não fique claro no catálogo.
92	Jacatupé	<i>Pachyrhizus tuberosus</i> (Lam.) Spreng.	Feijão-macucão; Jicama; Feijão-de-Batata	Legumes, verduras e hortaliças	Norte	Amazônia	Amazonas	Batata-dos-Andes; batata-de-jacatupé	Na versão digital a entrada do produto foi realizada pelo nome feijão-macuco.
93	Jambu	<i>Acmella oleracea</i> (L.) R.K.Jansen	Agrião-do-Pará; Jabuaçu; Oribepê; Botão-de-ouro	Legumes, verduras e hortaliças	Norte	Amazônia	Amazonas; Pará	_____	_____
94	Jaracatiá	<i>Jacaratia spinosa</i> (Aubl.) A.DC.; <i>Jacaratia corumbensis</i>	Mamão-de-veado; Mamoeiro-bravo; Mamãozinho	Frutas e frutos secos	Sudeste; Centro-Oeste; Nordeste; Sul	Mata Atlântica	Matas da Serra do Itaqueri e Vale do Rio Piracicaba(Sã	Mamãozinho-do-mato; mamuí; jaracatiá-mamão;	_____

		Kuntze					o Paulo)		
95	Jatobá	Hymenaea courbaril L. / Hymenaea stigonocarpa Hayne	_____	Frutas e frutos secos	Centro-Oeste	Cerrado e em áreas de transição	Parque Indígena do Xingu - PIX (Mato Grosso)	_____	_____
96	Jenipapo	Genipa americana L.	_____	Frutas e frutos secos	Nordeste; Norte; Sudeste	Mata Atlântica; Cerrado; Amazônia	Bahia	_____	_____
97	Jerivá	<i>Syagrus romanzoffiana</i> (Cham.) Glassman	_____	Frutas e frutos secos	Sudeste; Centro-Oeste; Nordeste; Sul	Mata Atlântica	Espírito Santo; Minas Gerais	Baba-de-boi; coco-catarro; coquinho-de-cachorro; coquinho-melECA; jeribá; coco-pindoba; coco-juvena; coco-pindó; juruvá; jiruvá; jurubá;	_____
98	Jurubeba	<i>Solanum paniculatum</i> L.	Gerobeba; Joá Manso; Juuna	Frutas e frutos secos	Sudeste; Centro-Oeste; Nordeste; Norte	Cerrado e Mata Atlântica	Toda região	Jumbeba; juribeda; jupeba;	Jumbeba é um nome também atribuído ao alimento (também inserido no catálogo) cujo nome mais popular é ora-pro-nobis.
99	Kochkäse	_____	_____	Queijos e laticínios	Sul	_____	Vale do Itajaí e Joinville (Santa Catarina)	_____	_____

100	Laranjinha-de-pacu	<i>Pouteria glomerata</i> (Miq.) Radlk.	Maçã-de-pacu; Abiuraana	Frutas e frutos secos	Centro-Oeste	Cerrado; Pantanal	Mato Grosso; Mato Grosso do Sul	Moranguiha-de-Pacu	—
101	Licuri	<i>Syagrus coronata</i> (Mart.) Becc.	—	Frutas e frutos secos	Nordeste; Sudeste	Caatinga	Capim Grosso (Bahia)	Ouricuri; alicuri; aracuri; iricuri; uricuri; adicuri; uricutiba; nicuri-de-caboclo; nicuri;	O fruto apresenta alguns nomes populares semelhantes aos nomes populares atribuídos ao bacuri e acuri.
102	Lobeira	<i>Solanum lycocarpum</i> St. Hil.	Fruta-de-lobo	Frutas e frutos secos	Centro-Oeste	Cerrado	Toda a região	Guarambá; jurubebão; berinjela-do-campo; maçã-do-cerrado; fruta-de-guará; berinjela-do-campo; berinjela-do-cerrado	—
103	Mama-cadela	<i>Brosimum gaudichaudii</i> Trécul	Algodão-do-Campo; Chiclete-do-Cerrado ; ibapinima; myrá-pinima	Frutas e frutos secos	Centro-Oeste; Nordeste; Sudeste; Sul	Cerrado	Goiás; Mato Grosso; Mato Grosso do Sul; Distrito Federal	Mamica-de-cadela; algodão-do-campo ; amoreira-do-campo; mururerana; apé; conduru; inharé	O nome algodão-do-campo também é utilizado para se referir a outra planta diferente, a <i>Cochlospermum regium</i> (Schrank) Pilg.

104	Mangaba	_____	_____	Frutas e frutos secos	Nordeste; Centro-Oeste; Sudeste	Mata Atlântica; Cerrado e áreas de transição	Santa Luzia do Itanhi-Sergipe (Sergipe)	Mangaba-ovo	_____
105	Manuê	_____	_____	Pães, doces e biscoitos	Nordeste; Sudeste	_____	Sertão da Bahia (Bahia)	Mané pelado; mané deitado; manauê; enche-bucho; engana-fome; bolo de milho; bolo de mandioca	_____
106	Mapati	Pourouma cecropiifolia Mart.	Uva-da-Amazônia; Embaúba; Cucura; Purumã; Uvilla	Frutas e frutos secos	Norte	Amazônia	Acre; Amazonas	_____	_____
107	Maracujá-da-Caatinga	<i>Passiflora cincinnata</i> Mast.	Maracujá do mato; Maracujá de boi; Maracujá-Mochila;	Frutas e frutos secos	Nordeste	Caatinga	Sertão do São Francisco (Bahia)	_____	Maracujá-do-mato é um termo utilizado para se referir a diversos tipos de maracujá
108	Maracujá-de-cobra	<i>Passiflora trintae</i> Sacco	_____	Frutas e frutos secos	Centro-Oeste; Norte	Áreas de transição entre Cerrado e Amazônia	Norte e Noroeste de Mato Grosso; Goiás; Distrito Federal	Maracujá; maracujá-azul; maracujá-de-polpa-vermelha	O fruto aparece apenas na versão do livro. A falta de informações no site deixa dúvida se este se refere ao mesmo fruto mencionado na versão digital

									como maracujá-do-campo.
109	Maria-preta	Blepharocalyx salicifolius (Kunth) O.Berg	Murta; Guamirim; Cambuí	Frutas e frutos secos	Centro-Oeste; Sudeste; Sul	Cerrado; Pantanal	Mato Grosso; Mato Grosso do Sul	Maria-pretinha; erva-moura; erva-de-bicho; ; erva-de-mocó; ; guaraquinha; pimenta; pimenta-de-cachorro; pimenta-de-rato; pimenta-de-galinha e maria-milagrosa;	A maria-preta também costuma ser chamada de cambuí - nome que também é utilizado para se referir à pimenta-rosa e à <i>Myrciaria tenella</i> (DC.) O. Berg (à qual o nome cambuí é mais popular). As diversas variações existentes ocasionam muitos problemas comunicacionais entre a identidade dos três frutos mencionados.
110	Marmelada de Santa Luzia	_____	_____	Pães, doces e biscoitos	Centro-Oeste	_____	Luziânia (Goiás)	_____	_____
111	Marmelada-de-cachorro	Alibertia edulis (Rich.) A.Rich. ex DC.	Marmelada-preta; marmelada-de-cavalo	Frutas e frutos secos	Centro-Oeste; Nordeste; Norte; Sudeste	Cerrado; Amazônia	Mato Grosso; Mato Grosso do Sul	Marmelinho-do-campo	_____
112	Mático	Piper aduncum L.	Pimenta-de-macaco; Jaborandi-falso	Condimentos e especiarias	Nordeste; Centro-Oeste; Norte;	Mata Atlântica; Cerrado;	Recôncavo Baiano	Aperta-ruão; pimenta-de-fruto-ganchoso;	_____

			o		Sul	Amazônia	(Bahia)	tapa-buraco	
113	Maturi	Anacardium occidentale L.	—	Frutas e frutos secos	Nordeste	Caatinga	Recôncavo Baiano e Agreste do Sertão (Bahia)	Castanha-de-caju	—
114	Mbodjape'i	—	—	Pães, doces e biscoitos	Sul	—	Paraná	—	—
115	Mel de abelha-canudo-dos-Seteré-Mawé	—	Mel maia	Produtos da apicultura e da meliponicultura	Norte	Amazônia	Terra indígena Andirá Marau (Amazonas e Pará)	—	—
116	Mel de abelha-jandaíra	—	—	Produtos da apicultura e da meliponicultura	Nordeste	Caatinga	Alagoas; Bahia; Ceará; Paraíba; Pernambuco; Piauí; Rio Grande do Norte; Sergipe	—	—
117	Mel de abelha Jandaíra-da-Amazônia	—	Mel de abelha-uruçu-boca-de-rendeira	Produtos da apicultura e da meliponicultura	Norte	Amazônia	Amazonas	—	Uruçu é o nome de outra abelha, que aliás, também se encontra registrada na Arca do Gosto.
118	Mel de abelha-jataí	—	—	Produtos da apicultura e da meliponicultura	Nordeste	Caatinga	Piemonte da Diamantina (Bahia)	—	Mosquitinho é nome atribuído a outro tipo de abelha, a <i>Plebeia minima</i> .
119	Mel de Abelha-Jup	—	Mel de	Produtos da apicultura e da	Norte	Amazônia	Parintins	—	—

	ará-da-Amazônia		abelha-jupará	meliponicultura			(Amazonas)		
120	Mel de abelha-mandaçaia	_____	_____	Produtos da apicultura e da meliponicultura	Nordeste; Sudeste	Caatinga	Sertão do São Francisco (Bahia)	_____	_____
121	Mel de abelha-mandaçaia MQA	_____	_____	Produtos da apicultura e da meliponicultura	Nordeste; Centro-Oeste; Sudeste	Caatinga	Alagoas; Bahia; Paraíba; Pernambuco; Sergipe	_____	Os nomes abelha nativa, abelha mansa, abelha indígena são utilizados para se referir a todos os tipos de abelha sem ferrão nativas.
122	Mel de abelha-moça branca	_____	_____	Produtos da apicultura e da meliponicultura	Nordeste	Caatinga	Capim Grosso; Várzea da Roça e Quixabeira; Piemonte da Diamantina (Bahia)	_____	_____
123	Mel de abelha-mundururi	_____	Manduri;Papa-terra; Uruçú-Mirim	Produtos da apicultura e da meliponicultura	Nordeste; Sudeste	Caatinga	Juazeiro e Capim Grosso (Bahia)	_____	_____
124	Mel de abelha-tubuna	_____	_____	Produtos da apicultura e da meliponicultura	Sul	Mata Atlântica	Curitiba e região de entorno (Paraná)	mel de abelha-mandaguari-tubuna	_____
125	Mel de abelha-tujuba	_____	tuiuva, tjuva, tujuba, mondury, monduri ou	Produtos da apicultura e da meliponicultura	Sul; Sudeste; Centro-Oeste;	Mata Atlântica	Paraná; Rio Grande do Sul; Santa Catarina	_____	_____

			mondiri		Nordeste				
126	Mel de abelha-uruçu-de-chão	_____	Aruçu; mandaçaia-d e-chão	Produtos da apicultura e da meliponicultura	Nordeste; Centro-Oeste; Sudeste; Sul	Caatinga	Chapada do Araripe;(Ceará e Pernambuco)	_____	Mandaçaia é o nome de outra abelha, que aliás, também se encontra registrada na Arca do Gosto.
127	Mel de melato de bracatinga	_____	_____	Produtos da apicultura e da meliponicultura	Sul	Mata Atlântica	Planalto Serrano Catarinense (Santa Catarina)	_____	_____
128	Melão-coalhada	<i>Cucumis melo</i> L.	Melão-da-terra; melão-pepino	Frutas e frutos secos	Nordeste	Caatinga	Piemonte da Diamantina e Sertão do São Francisco (Bahia)	Melão-neve; pepino-da-terra; pepino-neve; pepino-coalhada;	_____
129	Melãozinho-do-campo	<i>Melancium campestre</i> Naudin	Cabacinha; Fruto-de-cobra	Frutas e frutos secos	Centro-Oeste; Nordeste	Cerrado	Goiás; Mato Grosso	Melão-de-São-Caetano; melãozinho-de-São-Caetano	_____
130	Mingau de mucajá	_____	_____	Pães, doces e biscoitos	Norte	_____	Ourem (Pará)	_____	
131	Murici	<i>Byrsonima crassifolia</i> (L.) Kunth	Mureci; Murixi; Fruta-de-jacu	Frutas e frutos secos	Sudeste; Norte; Nordeste	Cerrado; Amazônia	Minas Gerais	_____	_____
132	Óleo de macaúba	_____	_____	Condimentos e especiarias	Sudeste	_____	Jaboticatubas (Minas)	_____	_____

							Gerais)		
133	Ora-pro-nóbis	Pereskia aculeata Mill.	Trepadeira-li mão; Carne-de-pobre; Groselha-da-América	Legumes, verduras e hortaliças	Sudeste; Norte; Sul	Cerrado; Mata Alântica	Arrarial de Pompeu, Município de Sabará (Minas Gerais)	Lobrobró; guamacho; mata-velha; jumbaba ; groselha-de-barbados	Jumbaba é um nome também atribuído ao alimento (também inserido no catálogo) cujo nome mais popular é jurubeba
134	Ostra-da-Costeira-do-Pirajubaé	Crassostrea rhizophorae Guilding / Crassostrea brasiliana Lamarck	_____	Pescados e frutos do mar	Sul	_____	Costeira do Pirajubaé; Florianópolis (Santa Catarina)	_____	_____
135	Ostra-de-Cananeia	Crassostrea brasiliana Lamarck	Ostra-do-Povoado-Mandira	Pescados e frutos do mar	Sudeste	_____	Complexo Estuarino no Lagunar de Cananeia; Iguape e Paranaguá(São Paulo)	_____	_____
136	Ostra-do-camboa-de-pau	Crassostrea rhizophorae Guilding	Ostra-do-Recôncavo; Ostra-de-Mangue	Pescados e frutos do mar	Nordeste	_____	Litoral do Recôncavo Baiano (Bahia)	_____	_____
137	Ostra-roladeira	Crassostrea sp.	_____	Pescados e frutos do mar	Sudeste	_____	Saco do mamangá; Município de Paraty (Rio de Janeiro)	_____	_____

138	Pajuaru	_____	Paiauaru	Bebidas típicas	Norte	_____	Terra Indígena Ticuna; Alto Rio Solimões (Amazonas)	_____	_____
139	Palmito juçara	<i>Euterpe edulis</i> Mart.	_____	Legumes, verduras e hortaliças	Sudeste	Mata Atlântica	Reservas Guarani do Silveira e Boa Vista (São Paulo)	Juçara; açai da mata atlântica; içara; jiçara; palmito-doce;	Embora o uso do palmito da juçara esteja em destaque na Arca, a mesma se trata de uma planta da qual os frutos também são comestíveis. Aliás, existe um incentivo ao consumo dos frutos da juçara, pois seu consumo não compromete a palmeira – ao contrário do consumo do palmito, que mata a mesma.
140	Pão no bafo	_____	_____	Pães, doces e biscoitos	Sul	_____	Palmeira e Balsa Nova; Campos Gerais (Paraná)	_____	_____
141	Parati	Mugil curema Valenciennes	_____	Pescados e frutos do mar	Sul; Sudeste	_____	Santa Catarina	_____	_____
142	Pé de moleque de	_____	Pé de moleque de macaxeira;	Pães, doces e biscoitos	Norte; Nordeste	_____	Comunidade São Geraldo;	_____	_____

	mandioca		Pé de moleque de puba				Rio Preto da Eva (Amazonas)		
143	Peixe-pacamã	<i>Lophiosilurus alexandri</i> Steindachner		Pescados e frutos do mar	Nordeste; Sudeste	—	Bahia; Pernambuco	—	—
144	Peixe-surubim	<i>Pseudoplatystoma corruscans</i> Spix & Agassiz	Peixe-rei; Pintado; Brutelo; Loango	Pescados e frutos do mar	Nordeste; Sudeste	—	Sertão do São Francisco (Bahia)	—	—
145	Pequi	<i>Caryocar brasiliense</i> A.St.-Hil.	Pequi-do-Cerrado; Jiquiá; Piquiarana	Frutas e frutos secos	Sudeste; Centro-Oeste; Nordeste; Norte	Cerrado	Minas Gerais	—	—
146	Pera-do-Cerrado	<i>Eugenia klotzschiana</i> O.Berg	Pera-do-campo; Perinha-do-campo	Frutas e frutos secos	Centro-Oeste; Sudeste	Cerrado	Distrito Federal; Goiás; Mato Grosso; Mato Grosso do Sul	Cabacinha-do-campo; cabacinha; cabamixá-açú; perinha-do-Cerrado	—
147	Peroá	<i>Balistes capriscus</i> Gmelin	Peixe-porco	Pescados e frutos do mar	Sudeste	—	Espírito Santo; Rio de Janeiro	—	—
148	Pimenta cumari	<i>Capsicum praetermissum</i> Heiser & P.G.Sm.	Comari; cumari-miúda	Condimentos e especiarias	Centro-Oeste; Sudeste; Sul	Cerrado	Goiás	Cambari; Cumari-do-Pará; cumari-verdadeira;	—
149	Pimenta malagueta	<i>Capsicum frutescens</i> L.	—	Condimentos e especiarias	Norte	Amazônia	Amazonas	—	—

150	Pimenta olho de peixe	Capsicum chinense Jacq.	_____	Condimentos e especiarias	Norte	Amazônia	Amazonas	_____	_____
151	Pimenta rosa	Schinus terebinthifolia Raddi	Aroeira; Aguaraíba; Cambuí, Fruto-de-Sabiá, Coração-de-Bugre)	Condimentos e especiarias	Sudeste; Centro-Oeste; Nordeste; Sul	Mata Atlântica	Espírito Santo	Aroeira-vermelha; aroeira-da-praia; corneíba; aroeira-mansa; aroeira-pimenteira;	O fruto proveniente da árvore mais conhecida como aroeira, também é chamado de cambuí – o qual é o nome mais popular da <i>Myrciaria tenella</i> (DC.) O. Berg.
152	Pimenta-de-macaco	Xylopia aromatica (Lam.) Mart	Pachinhos; Esfola-Bainha; ; pimenta-de-negro e pindaíba	Condimentos e especiarias	Centro-Oeste; Nordeste; Sudeste;Sul	Cerrado	Distrito Federal; Goiás; Mato Grosso do Sul	Jaborandi-domato ou aperta-ruão	_____
153	Pinhão	Araucaria angustifolia (Bertol.) Kuntze	_____	Frutas e frutos secos	Sul	Mata Atlântica	Urubici e Lages (Santa Catarina)	_____	_____
154	Piquiá	Caryocar villosum (Aubl.) Pers.	Pequiá; Petiá; Suari; Amêndoa-de-espinho	Frutas e frutos secos	Norte	Amazônia	Pará	_____	_____
155	Piracuí	_____	_____	Pescados e frutos do mar	Norte	_____	Manaus (Amazonas); Prainha (Pará)	_____	_____
156	Pirarucu	<i>Arapaima gigas</i> Cuvier	_____	Pescados e frutos do mar	Norte	Amazônia	Silves; Lago Cançari	_____	_____

							(Amazonas)		
157	Pitanga	Eugenia uniflora L.	—	Frutas e frutos secos	Sudeste; Sul	Mata Atlântica	Minas Gerais	—	—
158	Pitangatub a	Eugenia selloi B.D.Jacks	—	Frutas e frutos secos	Sudeste	Mata Atlântica	Espírito Santo; Rio de Janeiro	—	—
159	Pitomba	Talisia esculenta (A. St.-Hil.) Radlk.	—	Frutas e frutos secos	Nordeste	Mata Atlântica	Jaboatão dos Guararapes (Pernambuco)	—	—
160	Pixé	—	—	Cereais e farinhas	Centro-Oeste	—	Cuiabá (Mato Grosso)	Piché; paçoca cuiabana	—
161	Porco-Mou ra	Sus domesticus L.	—	Raças animais	Sul	—	Rio Grande do Sul; Santa Catarina; Paraná	—	—
162	Pororoca	—	—	Pães, doces e biscoitos	Sudeste	—	São Paulo; Minas Gerais	Milhopã; mandiopã;	—
163	Puína	—	—	Queijos e laticínios	Sul; Sudeste	—	Rio Grande do Sul; Santa Catarina; Paraná	—	—
164	Queijão do morro vermelho	—	—	Pães, doces e biscoitos	Sudeste	—	Morro Vermelho; Distrito de Caeté (Minas Gerais)	—	—
165	Queijinho branco	—	Queijo Chimia	Queijos e laticínios	Sul	—	Blumenau; Indaial; Joinville; Pomerode; Timbó e Gaspar (Santa	—	—

							Catarina)		
166	Queijo araxá	_____	_____	Queijos e laticínios	Sudeste	_____	Minas Gerais	_____	_____
167	Queijo cabacinha	_____	Poronguinho; Porunga	Queijos e laticínio	Sul; Sudeste	_____	Palmeira e Campos Gerais (Paraná)	_____	_____
168	Queijo-coalho	_____	_____	Queijos e laticínios	Nordeste	_____	Valle del Jaguaribe; Sertão Central (Ceará)	_____	_____
169	Queijo coalho de cabra da Caatinga	_____	_____	Queijos e laticínios	Nordeste	_____	Bahia	_____	_____
170	Queijo colonial	_____	_____	Queijos e laticínios	Sul	_____	Paraná; Rio Grande do Sul; Santa Catarina	_____	_____
171	Queijo colonial diamante	_____	_____	Queijos e laticínios	Sul	_____	Major Gercino (Santa Catarina)	_____	_____
172	Queijo da Canastra	_____	_____	Queijos e laticínios	Sudeste	_____	Bambuí; Delfinópolis; Medeiros; Piumhi; São Roque de Minas; Tapiraí e Vargem	_____	_____

							Bonita (Minas Gerais)		
173	Queijo do Serro	_____	_____	Queijos e laticínios	Sudeste	_____	Minas Gerais	_____	_____
174	Queijo manteiga do norte	_____		Queijos e laticínios	Norte	_____	Baixo Rio Amazonas (Amazonas)	_____	_____
175	Queijo Nicola	_____	_____	Queijos e laticínios	Centro-Oeste	_____	Nhecolândia (Mato Grosso do Sul)	_____	_____
176	Queijo parmesão da Mantiqueira	_____	_____	Queijos e laticínios	Sudeste	_____	Serra da Mantiqueira (Minas Gerais)	_____	_____
177	Queijo porongo	_____	Poronguinho; Porunga)	Queijos e laticínios	Sul; Sudeste	_____	Palmeira e Campos Gerais (Paraná)	_____	_____
178	Queijo Serra do Salitre o Alto Paranaíba	_____	Queijo Minas	Queijos e laticínios	Sudeste	_____	Serra do Salitre O Alto do Paranaíba (Minas Gerais)	_____	_____
179	Queijo serrano	_____	_____	Queijos e laticínios	Sul	_____	Campos de cima da Serra (Rio Grande do Sul e Santa Catarina)	_____	_____

180	Queijo Serrano dos Campos de cima da Serra	_____	_____	Queijos e laticínios	Sul	_____	Campos de cima da Serra (Rio Grande do Sul e Santa Catarina)	_____	_____
181	Requeijão moreno	_____	_____	Queijos e laticínios	Sudeste	_____	Serra do Salitre O Alto do Paranaíba (Minas Gerais)	_____	_____
182	Samburá-d e-mandaça ia	_____	_____	Produtos da apicultura e da meliponicultura	Nordeste	_____	Bahia	_____	_____
183	Sequilho	_____	_____	Pães, doces e biscoitos	Nordeste	_____	Ceará; Pernambuco	_____	_____
184	Siri-de-man gue	<i>Callinectes exasperatus</i> Gerstaecker	Siriaçu	Pescados e frutos do mar	Nordeste	_____	Canavieiras (Bahia)	_____	_____
185	Siri desfiado ilha das Caieiras	_____	_____	Pescados e frutos do mar	Sudeste	_____	Ilha das Caieiras; Vitória (Espírito Santo)	_____	_____
186	Sururu	<i>Mytella guyanensis</i> Lamarck	_____	Pescados e frutos do mar	Nordeste	_____	Reserva Extrativista Marinha; Baía do Iguape (Bahia)	_____	_____
187	Taiá	<i>Xanthosoma sagittifolium</i> (L.) Schott	Mangarito	Legumes, verduras e hortaliças	Sul; Centro-Oeste; Sudeste	_____	Vale do Itajaí (Santa Catarina)	_____	_____

188	Taiada	_____	_____	Pães, doces e biscoitos	Sudeste	_____	Caçapava (São Paulo)	_____	_____
189	Tainha	Mugil platanus Günther	Parati; Curimã	Pescados e frutos do mar	Sul; Nordeste; Sudeste	_____	Santa Catarina	_____	_____
190	Tarubá	_____	_____	Bebidas típicas	Norte	_____	Baixo Rio AmazonasPará e Santarém (Pará)	_____	_____
191	Trigo-Vead eiro	Triticum aestivum L.	Camuti; Kamut	Cereais e farinhas	Centro-Oeste	Cerrado	Chapada dos Veadeiros (Goiás)	_____	_____
192	Umbu	<i>Spondias tuberosa</i> Arruda	Imbu	Frutas e frutos secos	Nordeste	Caatinga	Sertão do São Francisco (Bahia)	_____	_____
193	Uva-Goethe	Vitis vinifera x Vitis labrusca	_____	Vinhos e videiras	Sul	_____	Urussangae Arredores (Santa Catarina)	_____	_____
194	Uva-Peverella	Vitis vinifera L.	_____	Vinhos e videiras	Sul	_____	Serra Gaúcha (Rio Grande do Sul)	_____	_____
195	Uvaia	Eugenia pyriformis Cambess	_____	Frutas e frutos secos	Sul; Sudeste	Mata Atlântica	São Paulo; Rio de Janeiro	Uvalha; ubaia; uvalha-do-cerrado; uvalha-do-campo	_____
196	Uxi	Endopleura uchi (Huber) Cuatrec.	Uixi; Uxipucu	Frutas e frutos secos	Norte	Amazônia	Amazonas; Pará	_____	_____

197	Vieira-de-Porto-Belo	Nodipecten nodosus Linnaeus	—	Pescados e frutos do mar	Sul	—	Porto Belo (Santa Catarina)	Vieira nativa	—
198	Vinagre de umbu	—	—	Condimentos e especiarias	Nordeste	—	Sertão do São Francisco (Bahia)	—	—
199	Xixá	Sterculia striata A. St.-Hil. & Naudin	Chichá	Frutas e frutos secos	Sudeste; Centro-Oeste; Nordeste; Norte	Cerrado e áreas de transição	Itacarambi e São João das Missões (Minas Gerais)	Amendoim-de-árvore; cacaito; exixá; mandovi; manduvi; amendoim-de-bugre; xixá-do-cerrado	—
200	Yügüh	—	Yüküh	Condimentos e especiarias	Centro-Oeste	—	Mato Grosso; Mato Grosso do Sul	—	—

Fonte: Elaborado pela autora (2021) a partir de conteúdo do livro *A Arca do Gosto no Brasil: Alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico* (SLOW FOOD, 2017)

Quadro 11 – Arca do Gosto no Brasil: versão apresentada no site da Associação Slow Food Brasil

	TERMO PREFERENCIAL	NOME CIENTÍFICO	VARIEDADE DE TERMOS	CATEGORIA	ÁREA GEOGRÁFICA	POVOS E COMUNIDADES TRADICIONAIS RELACIONADAS	OUTROS NOMES POPULARES NÃO MENCIONADOS NA ARCA	OBSERVAÇÕES
1	Abiu	<i>Pouteria caimito</i>	Abiurana; abiurana-acariquara; abiorama; abio; guapeva; cabo-de-machado; caimito	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	Região Amazônica	Comunidade indígena de Assunção do Içana, Alto Rio Negro, Amazonas	Abio	—
2	Abricó	<i>Mammea americana</i>	Abricó da amazônia; abricó-do-Pará; abricó-das-antilhas; mamee apple	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	Região Norte	Comunidades rurais, caboclas e ribeirinhas da Amazônia	Abricoteiro; abricó-de-São-Domingos e abricó-selvagem	—
3	Açaí Solitário	<i>Euterpe precatoria</i>	Açaí solteiro; açaí-do-Amazonas; açaí-da-mata; ; açaí-de-terra-firme	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	Bacia Amazônica, Acre, Amazonas e Roraima	Comunidades indígenas, tradicionais ribeirinhas, seringueiras e da floresta em geral	—	—
4	Açúcar	—	Açúcar de forma;	Doces/Ervas aromáticas,	Região Sudeste e Nordeste do	Comunidade do Rio Vermelho.	Açúcar de forma;	—

	Purgado		açúcar colonial	especiarias e condimentos	Brasil	Jaboticatubas, Minas Gerais	açúcar colonial	
5	Alfenim	—	—	Doces	Nordeste e Goiás	—	—	—
6	Aluá	—	Aloá; aruá; aroá	Destilados e bebidas fermentadas	Amazônia, Nordeste e Minas Gerais	Comunidade de Morro Vermelho - Minas Gerais	—	Bebida indígena cuja receita passou por adaptações após a colonização.
7	Ananás	<i>Ananas comosus var.</i>	Ananás; abacaxi-do-mato	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	Cerrado brasileiro, vegetação de campos, Caatinga e orla da Floresta Amazônica	Povo Indígena Xakriabá	Abacaxi-do-cerrado; abacaxi-do-mato ;	—
8	Araçá-Mirim	<i>Psidium guineense</i>	Araçaí; araçá-do-campo; araçá-mirim; goiaba-da-guiné; araçá azedo	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	Áreas de mata, diversos biomas. Rio Grande do Sul, Minas Gerais e Amazônia.	Agricultores familiares, assentamentos e comunidades quilombolas do território Recôncavo Baiano.	Araçá-do-campo ; araçáí; goiaba-da-guiné; araçá azedo; goiaba-do-morro ;	Há diversos cultivares de araçás, araçá-mirim é apenas um tipo entre tantos existentes. Porém, a semelhante entre eles pode causar confusões entre os cultivares.
9	Araçá-vermelho	<i>Psidium cattleianum</i>	Araçá-rosa	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	Mata Atlântica. Bahia, Minas Gerais, Espírito Santo, São Paulo, Rio de Janeiro,	—	Araçá-rosa; araçá;	Há diversos cultivares de araçás, araçá-vermelho é apenas um tipo entre tantos existentes. Porém, a

					Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul			semelhante entre eles pode causar confusões entre os cultivares
10	Araruta	<i>Maranta Arundinacea</i>	Araruta-caixulta; Araruta Comum; Araruta Palmeira; Agutingue-pé; Embiri	Cereais, grãos, sementes e farinhas/ Hortaliças e conservas vegetais	Recôncavo Baiano	Agricultores familiares do Recôncavo Baiano	—	—
11	Araticum	—	Araticum-do-cerrado; articum; pinha; ata; panã; marolo; condessa; bruto	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	Cerrado de Minas Gerais, Mato Grosso do Sul, parte do interior de São Paulo e faixas isoladas de Goiás, Mato Grosso, Tocantins, Maranhão e leste da Bahia.	Comunidades extrativistas do Cerrado. Norte de Minas, Região de Jaboticatubas e Serra do Cipó e muitas outras.	Araticum-do-cerrado; cabeça-de-negro; ; araticum-do-campo; articum;	Existem diversos tipos de araticum. Essa seleção da Arca faz menção a apenas um deles, o araticum –do – Cerrado, porém ao utilizar o nome mais genérico não ficou claro que se trata de um cultivar específico e que existem outros.
12	Aratu	<i>Goniopsis cruentata</i>	—	Pescado, marisco e derivados	Litoral do Nordeste. Canavieiras (BA) e Santa Luzia do Itanhy (SE)	Comunidade de Campinhos em Canavieiras, Bahia e marisqueiras de Santa Luzia do Itanhy, Sergipe.	Aratu-da-pedra; aratu-marinheiro; aratupeba; aratupinima; carapinha; marinheiro	—
13	Ariá	<i>Calathea allouia</i>	Ariá; variá; leren;	Hortaliças e conservas	Amazônia	População cabocla ribeirinha e indígena	Batata-ariá;caucaçu;	—

			cocurito	vegetais		da região amazônica	batata-de-índio	
14	Arroz Nativo do Pantanal	<i>Oryza latifolia</i> Desv. e <i>Oryza glumaepatula</i> Steud	Arroz-do-campo	Cereais, grãos, sementes e farinhas	Áreas inundáveis do Pantanal, Rio Paraguai	Comunidade indígena Guató; agricultores de Barra do São Lourenço e do Castelo, Serra do Amolar.	Arroz vermelho; arroz-vermelho-nativo-do-pantanal; arroz-vermelho-do-pantanal;	O arroz-nativo-do-pantanal é um cultivar nativo, e desde a chegada dos colonizadores é confundido com o arroz-vermelho devido à sua coloração, sendo chamado também dessa forma.
15	Arroz Vermelho	—	—	Cereais, grãos, sementes e farinhas	—	—	Arroz vermelho da Paraíba; Arroz vermelho do Vale do Piancó;	Embora seja cultivado na Caatinga, o arroz vermelho é um cultivar que foi inserido pelos colonizadores. Devido à similaridade da aparência, o arroz vermelho costuma ser muito confundido com o arroz-nativo-do-pantanal.
16	Arubé	—	Mostarda indígena	Ervas aromáticas, especiarias e condimentos	Região Norte, Pará	Área indígena Arara da Volta Grande (Altamira, Pará)	Uarubé	—

17	Assa peixe	<i>Vernonia polyanthes</i>	Cambará branco; chamarrita; mata pasto; enxuga.	Chás, infusões e bebidas não fermentadas/ Ervas aromáticas, especiarias e condimentos	Amazonas, Pará, Acre e Rondônia, cerrados de Minas Gerais, São Paulo, Mato Grosso e Goiás.	_____	Assa-peixe branco; cambará-guaçu; cambará- açu; tramanhém; bolsa-de-pastor; estanca-sangue	_____
18	Avium	<i>Acetes americanus</i>	<i>Aviú;</i> <i>camarão de água doce</i>	Pescado, marisco e derivados	Cametá e Santarém, Baixo Amazonas do Pará.	_____	_____	_____
19	Azeite de Dendê de Pilão	<i>Elais guineensis</i>	_____	Óleos e gorduras	Bahia. Recôncavo Baiano, Cachoeira.	_____	_____	_____
20	Babaçu	<i>Orrbignya speciosa</i>	_____	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados/Óleos e gorduras	Regiões de Cerrado. Goiás e Maranhão.	_____	Uassu; uaçu; bauaçu; baguaçu; aguaçu; guaguaçu; gebara-açu; coco-de-macaco ; coco-de-palmeira ; coco-naiá ; coco-pindoba; guaguaço; pindo ba-ussu; indaiá	Devido à grande incidência de coquinhos cuja palmeira são muito parecidas, o babaçu se confunde com outros frutos, apresentando inclusive nomes semelhantes a outros como o indaiá.

21	Bacaba	<i>Oenocarpus bacaba</i>	Bacaba-açu; bacabão; bacaba-do-azeite; bacaba-vermelha; bacabá; macabá; caper; abacaba	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	Amazônia	Comunidades indígenas, caboclas e ribeirinhas da Amazônia	Bacaba-verdadeira; bacaba-vermelha; bacaba-do-azeite;	_____
22	Bacupari-do-Cerrado	<i>Salacia crassifolia</i>	Bacupari; bacupari-da-Caatinga	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	Regiões de Cerrado e Caatinga. Centro-Oeste, Pantanal e Bahia. Vale do São Francisco.	_____	Bacupari; bacupari-da-Caatinga	Bacupari-do-cerrado é um cultivar que pode ser confundido com a <i>Garcinia gardneriana</i> - o bacupari.
23	Bacuri	<i>Scheelea phalerata</i>	Acuri , acurizeiro; coqueiro-acuri; ganguri	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	Norte, Centro-Oeste e Nordeste.	_____	Coco-acuri; auracuri; guaracuri;	Tanto o fruto cujo nome mais popular é acuri (<i>cheelea phalerata</i>) quanto o cujo nome mais popular é bacuri (<i>Platonia insignis</i>) são chamados das duas formas, o que contribuiu para uma inconsistência no catálogo, já que o termo preferencial a ser utilizado no mesmo deveria ser acuri.
24	Batata da Serra	<i>Ipomoea convolvulace</i>	_____	Hortaliças e conservas	Chapada Diamantina.	_____	_____	_____

		a		vegetais	Bahia.			
25	Batata doce roxa	<i>Ipomoea batatas</i>	_____	Hortaliças e conservas vegetais	Região Sul	_____	_____	_____
26	Baunilha do Cerrado	<i>Vanilla edwalli</i>	_____	Ervas aromáticas, especiarias e condimentos	Serra Dourada, Goiás.	Comunidades Kalunga	_____	_____
27	Beiju sica	_____	_____	Pães e assados	Amazônia	Populações caboclas e ribeirinhas na Amazônia	_____	_____
28	Berbigão	<i>Anomalocardia brasiliiana</i>	Vôngole; marisco-da-areia; maçunim; papa-fumo; pedrinha; samanguaiá; sarro-de-peito; sarro-de-pito; simongóia	Pescado, marisco e derivados	Reserva Extrativista (Resex) Marinha do Pirajubaé está localizada na chamada Baía Sul da Ilha de Santa Catarina	_____	Vôngole; marisco-da-areia; maçunim; papa-fumo; pedrinha; samanguaiá; sarro-de-peito; sarro-de-pito; simongóia	_____
29	Bergamota Montenegrina	<i>Citrus deliciosa Tenore</i>	_____	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	Vale do Cai, Rio Grande do Sul	Agricultores familiares	Bergamota;	_____

30	Bertalha	<i>Anredera marginata</i>	Bertalha-manteiga	Hortalças e conservas vegetais	Mata Atlântica	Regiões Sul e Sudeste, principalmente em regiões serranas do Rio Grande do Sul	_____	Bertalha é um nome utilizado para se referir a diversos cultivares distintos, o que pode gerar confusões, já que não é apresentado de forma detalhada.
31	Bijajica	_____	_____	Pães e assados	Historicamente, a Bijajica é encontrada na região sul do litoral do estado de Santa Catarina, compreendendo os municípios de Palhoça, Paulo Lopes, Garopaba e Imbituba	_____	_____	Existem duas receitas tradicionais com o nome bijajica – uma de bolo e a outra de biscoito frito, ambas levam ingredientes semelhantes. Porém, a receita a qual a Arca do Gosto faz alusão é a do bolo.
32	Bocaiúva	<i>Acrocomia aculeata</i>	Macaúba; coco-baboso; mucujá; mocujá; mocajá; macaíba; macaiúva; umbocaiúva; imbocaiá; coco-de-espínhos; coquinho	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	Corumbá, Mato Grosso do Sul	_____	Macaiba; coco-de-espíngo; mocujá;	_____
33	Broa de Massa de	_____	_____	Doces/ Pães e assados	_____	_____	_____	_____

	Queijo							
34	Brote Pomerano	_____	Brot; brote de milho; mijabroud; miyherbroud	Pães e assados	Espírito Santo / Santa Maria de Jetibá, Santa Leopoldina, Laranja da Terra, Itarana, Vila Pavão	Este alimento é tradicional das comunidades de pomeranos e descendentes do Estado do Espírito Santo e seu preparo artesanal é transmitido ao interno das famílias de geração em geração.	_____	_____
35	Buriti	<i>Mauritia flexuosa</i>	_____	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados/Óleos e gorduras	_____	_____	Muriti;buriti-do-br ejo; caraná; buritirana	_____
36	Butiá	_____	Coquinho azedo; coquinho; coco-cabeçudo	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	_____	_____	Macumá; butiá-felpudo;	_____
37	Cacau Cabruca do sul da Bahia	_____	_____	Cacau	_____	_____	_____	O que difere o cacau cabruca é o modo de cultivo, que ocorre em sistema de cultivo sob as árvores nativas da mata e quase sempre de forma

								agroecológica.
38	Cacau da Várzea do Amazonas	_____	_____	Cacau	_____	_____	Cacau-de-várzea	_____
39	Cacauí	<i>Theobroma speciosum</i>	Cacau-de-macaco; cacau-jacaré; ; cacau-da-mata	Cacau	_____	_____	Cacau-de-mico	_____
40	Café de Inhame	_____	_____	Chás, infusões e bebidas não fermentadas	_____	_____	_____	_____
41	Cagaita	<i>Eugenia dysenterica</i> DC	_____	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	_____	_____	_____	_____
42	Caju-Ameixa	_____	_____	Doces/Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	_____	_____	Doce de caju-ameixa; caju passa	Enquanto na versão impressa o caju ameixa é incluso na categoria <i>Pães, doces e bolos</i> , na versão digital (site do Slow Food Brasil), o mesmo é abarcado em duas categorias: <i>Doces; Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados</i>

43	Cajuí	—	—	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	—	—	—	—
44	Cajuína	—	—	Chás, infusões e bebidas não fermentadas	—	—	—	—
45	Camapu	<i>Physallis angulata</i> ou <i>Physallis pubescens</i>	Juá-poca; balão-rajado; bucho-de-rã; joá-de-capote; fisális	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	—	—	Juá-de-capote; mata-fome; balão; balãozinho; camaru	—
46	Cambucá	<i>Plinia edulis</i>	—	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	—	—	Jabuticaba amarela	O nome jabuticaba amarela, que faz alusão à jabuticaba pode levar a confundir os frutos, que embora sejam da mesma família, são espécies distintas.
47	Cambuci	<i>Campomane sia phaea</i> (O.Berg.) Landrum / <i>Paivaea langsdorffii</i> Berg	—	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	—	—	—	—
48	Cambuí	—	—	Fruta fresca, desidratada,	—	—	Cereja-de-Joinville; cambuí-roxo;	Um dos nomes populares do cambuí

				castanhas e derivados			camboí; camboim; cambuí-preto; murtinha ;	é murtinha, similar à como também é conhecida a maria-preta (que também costuma ser chamada de murta, e até mesmo de cambuí).
49	Canjinjin	—	—	Destilados e bebidas fermentadas	—	—	—	—
50	Cará-Moela	—	Cará-de-corda; cará-de-sapateiro; cará-do-ar; cará-borboleta; inhame-do-ar	Hortaliças e conservas vegetais	—	—	Cará-do-ar; batata-do-ar	—
51	Cará-Roxo	—	—	Hortaliças e conservas vegetais	—	—	—	—
52	Cari	<i>Rhinelepis aspera</i>	Acari; cascudo-preto	Pescado, marisco e derivados	—	—	Cuiú-cuiú	—
53	Cariru	<i>Talinum triangulare</i>	Caruru; beldroega-graúda;	Hortaliças e conservas	—	—	Bedro; Língua-de-vaca; Manjangome;	Há uma grande variedade de cultivares de

			lustrosa-grande; maria-gorda; erva-gorda; major-gomes	vegetais			Maria-gomes; Benção-de-Deus ; Beldroegão	carurus.
54	Carne de Fumeiro	—	—	Embutidos e produtos à base de carnes	—	—	—	—
55	Carne manteada de bode	—	Carne retalhada de bode	Embutidos e produtos à base de carnes	Região Nordeste do Brasil	Comunidades Tradicionais de Fundo de Pasto	—	—
56	Carne Serenada	—	—	Embutidos e produtos à base de carnes	—	—	—	—
57	Carne Soleada	—	—	Embutidos e produtos à base de carnes	—	—	—	—
58	Castanha de Barú	<i>Dipteryx alata</i>	—	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	—	—	Barú; cumbaru; cumarú ; baruju; coco-feijão; cumarurana; emburena-brava; feijão-coco;	Um dos nomes populares atribuídos ao barú, o nome cumaru, se refere a uma semente amazônica, a qual se

							pau-cumaru	difere do fruto evidenciado na Arca.
59	Cataia	<i>Pimenta pseudocaryo phyllus</i>	_____	Ervas aromáticas, especiarias e condimentos	_____	_____	Uísque caiçara; uísque da praia	_____
60	Cidrão	_____	_____	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	_____	_____	_____	Enquanto na versão impressa do catálogo, (no livro) o cidrão se encontra na categoria <i>Pães, doces e biscoitos</i> , na versão digital (site Slow Food Brasil) este é abarcado tanto na categoria <i>Doces</i> quanto <i>Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados</i> . Destacamos que este se trata de um doce feito com caldo de cana e cidra.
61	Coco Indaiá	_____	_____	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados/ Óleos e gorduras	_____	_____	Anajá; anaiá; coco-de-indaiá; inaiá; inajá; najá; perinã; palmeira-indaiá; camarinh; indaiá-guaçu; naiá;	Devido às semelhanças dos frutos e das palmeiras das quais são provenientes, o indaiá pode ser facilmente confundido com o

							palmito-de-chão	inajá e com o babaçu, apresentando inclusive coincidência em seus nomes populares.
62	Codeguin	_____	_____	Embutidos e produtos à base de carnes	_____	_____	_____	_____
63	Crem	<i>Tropaeolum pentaphyllum</i>	Batata-crem; crem-de-cipó; crem-de-baraco; crem-trepador; capuchinha; carrapicho; chagas, cinco-chagas; chagas-da-miúda; sapatinho-de-iaiá; sapatinho-do-diabo	Ervas aromáticas, especiarias e condimentos/ Hortaliças e conservas vegetais	Região Sul do Brasil	_____	Crem-de-cipó; crem-de-baraco; crem-trepador; capuchinha ; carrapicho; chagas, cinco-chagas; chagas-da-miúda; sapatinho-de-iaiá; sapatinho-do-diabo	Capuchinha é uma flor comestível cujo nome científico é <i>Tropaeolum majus L.</i>
64	Cubiu	<i>Solanum sessiliflorum</i>	Cubiu; maná; maná-cubiu; manacabiu; tomate-de-ín	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	_____	_____	_____	_____

			dio; cocona; topiro; orinoco-appl e					
65	Dashicô	—	—	Pescado, marisco e derivados	—	—	—	—
66	Farinha de Batata Doce Krahô	—	—	Cereais, grãos, sementes e farinhas	—	—	—	—
67	Farinha de Bragança	—	—	Cereais, grãos, sementes e farinhas	—	—	—	—
68	Farinha de Mandioca de Anastácio	—	Farinha de pulador	Cereais, grãos, sementes e farinhas	Município de Anastácio - Mato Grosso do Sul	—	—	—
69	Farinha de Mandioca de Copioba	—	—	Cereais, grãos, sementes e farinhas	Vale do Copioba, região do Recôncavo Baiano – Bahia	—	—	—

70	Farinha de Mandioca de Furnas do Dionísio	—	—	Cereais, grãos, sementes e farinhas	Jaguari, Campo Grande, no Mato Grosso do Sul	Comunidade quilombola Furnas do Dionísio	—	—
71	Feijão Canapu	<i>Vigna unguiculata</i>	—	Leguminosas	—	—	Trepa-pau; caupi; feijão fradinho ; Quebra-cadeira; feijão-macáçar; feijão-miúdo	O feijão canapu e o feijão fradinho são cultivares distintos de uma mesma espécie, o que justifica o fato de o feijão-canapu ser confundido com o feijão fradinho, sendo muitas vezes referenciado como feijão fradinho.
72	Feijão Guandu	Cajanus cajan	Andu; ervilha-de-pombo; anduzeiro; guandeiro; guando, feijão-guandu; feijão boer	Leguminosas	Minas Gerais e Bahia	—	Guandu; feijão-andu	—
73	Feijão-macuco	<i>Pachyrhizus tuberosus</i>	Jacatupé; jicama; feijão de batata	—	—	—	—	Na versão livro a entrada do produto foi realizada pelo nome jacatupé.
74	Fruta Pão	<i>Artocarpus altilis</i>	Árvore-do-pão; castanheira; fruta-de-pão; fruteira-pão;	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	—	—	Jaca-de-pobre	—

			pão-de-massa; a; rima					
75	Gado Brejeiro	—	—	Raças animais	Pilão Arcado, norte da Bahia	—	—	—
76	Gado Curraleiro-Pé-Duro	<i>Bos taurus taurus</i>	—	Raças animais	Fundos e Fechos de Pasto	—	—	—
77	Gado-Pantaneiro	<i>Bos taurus variedade pantaneiro</i>	Bovino-pantaneiro; pantaneiro; boiadeiro-cuiabano; boiadeiro-jofreano; tucura	Raças animais	Pantanal / Mato Grosso e Mato Grosso do Sul	Tem forte vínculo com a cultura pantaneira	—	—
78	Galinha Canela-Preta	—	—	Raças animais	Nordeste	—	—	—
79	Gergelim Kalunga	<i>Sesamum indicum</i>	—	Cereais, grãos, sementes e farinhas	—	—	—	—
80	Goiabada Cascão no Tacho de Cobre	<i>Psidium guajava</i>	—	Doces	—	—	—	—
81	Grude de Extremoz	—	Malcasado de goma; sarolho	Pães e assados	Leste e Agreste Potiguar - RN / Extremoz, São Gonçalo do Amarante e	Comunidades rurais de Extremoz e região metropolitana de Natal.	—	—

					região			
82	Grumixama	<i>Eugenia brasiliensis</i>	—	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	—	—	Xaneira de nega; grumixaba; cumbixaba; gurumixameira;	Existem diversos cultivares de grumixama, o que não é especificado no catálogo.
83	Guabiroba -rugosa	<i>Campomanesia schlechtendaliana</i>	—	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	—	—	Gavirova; Guavirova; gabiraba	Existem diversos cultivares de guabiroba, e alguns destes apresentam nome distinto – como a guavira.
84	Guariroba	—	—	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	—	—	—	—
85	Guavira	—	—	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	—	—	Guavirova; gavirova; gabiroba; guariroba; gariroba	Guavira é o nome atribuído a um cultivar específico de gabiroba ou guabiroba.
86	Guriri			Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados			Reserva indígena Tuquipinquim de Aracruz (Espírito Santo)	—
87	Hî-Hî	—	—	Outros	—	—	Mato Grosso do sul	—

88	Içá	—	—	Insetos	—	—	Vale do Paraíba (São Paulo)	Bitú; içá-bitú;
89	Inajá	—	—	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados/Ól eos e gorduras	—	—	Najá; anajá; catolé	Devido às semelhanças dos frutos e das palmeiras das quais são provenientes, o inajá pode ser facilmente confundido com o coco indaiá e com o babaçu, apresentando inclusive coincidência em seus nomes populares
90	Ingá-Cipó	—	—	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	—	—	—	—
91	Jambú	—	—	Ervas aromáticas, especiarias e condimentos	Amazônia	—	—	—
92	Jaracatiá	<i>Jacaratia spinosa;</i> <i>Jacaratia corumbensis</i>	Mamoeiro-br avo; Mamoeiro-do -mato; Mamãozinho ; mamão de	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	—	—	Mamãozinho-do- mato; mamuí; jaracatiá-mamão ;	—

			veado					
93	Jatobá	<i>Hymenaea stigonocarpa</i> Mart. ex Hayne; <i>Hymenaea courbaril</i> L.	Jatobá-açu; jatobeiro; jatobá-do-campo; jataí-de-piauí; jatobá-de-casca-fina; jatobá-de-vaqueiro; jatobai; jatobá-do-cerrado; jatobá-da-mata; <i>Katepó</i> ; <i>Yawra</i>	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	—	—	—	—
94	Jenipapo	—	—	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	—	—	—	—
95	Jerivá	<i>Syagrus romanzoffiana</i>	—	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	—	—	Baba-de-boi; coco-catarro; coquinho-de-cacorro; coquinho-meleca; jeribá; coco-pindoba; coco-juvena; coco-pindó; juruvá; jiruvá; jurubá;	—
96	Jurubeba	—	—	Ervas aromáticas, especiarias e	—	—	Jumbeba ; juribeba; jupeba;	Jumbeba é um nome também atribuído ao alimento (também

				condimentos/ Hortaliças e conservas vegetais				inserido no catálogo) cujo nome mais popular é ora-pro-nobis.
97	Kochkäse	—	—	Queijos e produtos lácteos	—	—	—	—
98	Licuri	<i>Syagrus coronata</i> (Martius)	Auricuri; nicuri; licuri; oricuri; oriciri	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados/Ól eos e gorduras	Distrito de Jaboticaba – Quixabeira/Capi m Grosso – Bahia	Comunidade de Jaboticaba, distrito de Quixabeira, região de Capim Grosso- Bahia	Ouricuri; alicuri; aracuri; iricuri; uricuri; adicuri; uricutiba; nicuri-de-caboclo ; nicuri;	O fruto apresenta alguns nomes populares semelhantes aos nomes populares atribuídos ao bacuri e acuri
99	Lobeira	—	—	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	—	—	Guarambá; jurubebão; berinjela-do-cam po; maçã-do-cerrado ; fruta-de-guará; berinjela-do-cam po; berinjela-do-cerr ado	—
100	Mama-cadel a	<i>Brosimum gaudichaudii</i>	Mamica-de-c adela; fruta-de-cera ; algodão-do-c ampo;	Ervas aromáticas, especiarias e condimentos/ Fruta fresca, desidratada,	—	—	Mamica-de-cade la; algodão-do-ca mpo ; amoreira-do-cam po; mururerana;	O nome algodão-do-campo também é utilizado para se referir à outra planta diferente, a

			chiclete-do-cerrado; amoreira-do-campo; mururerana; apé; apé-do-sertão; conduru; conduri; conduro; inhoré; inharé; manacá; manacá-do-campo; guapinima; espinho-de-vintém; ibapinima	castanhas e derivados			apé; conduru; inharé	<i>Cochlospermum regium</i> (Schrank) Pilg.
101	Mangaba	<i>Hancornia speciosa</i> –Família Apocynaceae	—	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	—	Movimento das Catadoras de Mangaba – MCM	Mangaba-ovo	—
102	Manuê	—	—	Doces/Pães e assados	—	—	Mané pelado; mané deitado; manauê; enche-bucho; engana-fome; bolo de milho; bolo de mandioca	—
103	Mapati	<i>Pourouma cecropiifolia</i>	Uva da Amazônia; embaúba;	Fruta fresca, desidratada, castanhas e	—	—	—	—

			cucura; uva-da-mata; purumã	derivados				
103	Maracujá da Caatinga	<i>Passiflora cincinnata</i> Mast.	Maracujá da caatinga; maracujá do mato; maracujá de boi; maracujá-mochila; maracujá-tubarão	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	—	—	—	Maracujá-do-mato é um termo utilizado para se referir a diversos tipos de maracujá
104	Maracujá-do-Campo	—	—	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	—	—	—	O fruto aparece apenas na versão digital. A falta de informações deixa dúvida se este se refere ao mesmo fruto mencionado na versão impressa como maracujá-de-cobra.
105	Maria Preta	—	—	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	—	—	Maria-pretinha; erva-moura; erva-de-bicho; erva-de-mocó; guaraquinha; pimenta; pimenta-de-cachorro; pimenta-de-rato; pimenta-de-galinha e maria-milagrosa;	A maria-preta também costuma ser chamada de cambuí - nome que também é utilizado para se referir à pimenta-rosa e à <i>Myrciaria tenella</i> (DC.) O. Berg (à qual o nome cambuí é mais popular). As diversas variações existentes

								ocasionam muitos problemas comunicacionais entre a identidade dos três frutos mencionados.
106	Marmelada de Santa Luzia	—	—	Doces	Luziania, no Estado de Goiás	—	—	—
107	Marmelada-de-Cachorro	—	—	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	—	—	Marmelinho-do-campo	—
108	Mático	<i>Piper aduncum</i>	—	Ervas aromáticas, especiarias e condimentos	—	—	Aperta-ruão; pimenta-de-fruto-ganchoso; tapa-buraco	—
109	Maturi	<i>Anacardium occidentale</i>	—	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	Bahia, Ceará, Piauí e Rio Grande do Norte.	—	Castanha-de-caju	—
110	Mel de Abelha Canudo Sateré-Mawé	—	Mel maia	Mel	—	—	—	—
111	Mel de Abelha	—	—	Mel	—	—	—	—

	Jandaíra							
112	Mel de abelha Jandaíra-da-Amazônia	<i>Melipona seminigra</i>	—	—	Amazônia	Cooperativa de Criadores de Abelhas Indígenas da Amazônia; Coopmel; comunidades do Médio Rio Solimões	Mel de abelha- uruçu -bo-ca-de-renda	Uruçu é o nome de outra abelha, que aliás, também se encontra registrada na Arca do Gosto.
113	Mel de abelha Jataí	<i>Tetragonisca angustula</i>	Abelha-ouro; abelha-mirim ; mosquitinha-verdadeira; sete portas; mosquitinho ; jaty; jataí-amarela ; Maria seca; abelha de botas; mosquito-a marelo	Mel	—	—	—	Mosquitinho é nome atribuído a outro tipo de abelha, a <i>Plebeia minima</i> .
114	Mel de Abelha Jupará-da-Amazônia	<i>Melipona interrupta</i>	—	Mel	Áreas de várzea e terra firme de Parintins	Populações ribeirinhas da Amazônia	—	—
115	Mel de abelha Mandaçaia	<i>Melipona mandacaia</i>	—	—	Semiárido	—	—	—
116	Mel de abelha Mandaçaia -	<i>Melipona quadrisfaciata antidiodes</i>	Amanaçaí; amanaçaia; manaçaia; mandaçaia-g	Mel	—	—	—	Os nomes abelha nativa, abelha mansa, abelha indígena são

	MQA		rande; abelha nativa; abelha mansa; abelha indígena					utilizados para se referir a todos os tipos de abelha sem ferrão nativas.
117	Mel de abelha Munduri	<i>Melipona asilvai</i>	Manduri;pap a-terra; uruçu-mirim; rajada	Mel	Alagoas, Bahia, Ceará, Espírito Santo, Minas Gerais, Paraíba, Pernambuco, Piauí, Rio Grande do Norte e Sergipe	—	—	—
118	Mel de abelha Tubuna	—	Mandaguari tubuna	—	—	—	mel de abelha-mandaguari-tubuna	—
119	Mel de Abelha Tujuba	<i>Melipona mondury</i>	Tuiuva, tjuva, tujuba, mondury, monduri ou mondiri	Mel	—	—	—	—
120	Mel de Abelha Uruçu-de-Chão	<i>Melipona quinquefasciata</i>	—	Mel	Sul, Sudeste e Centro-Oeste do Brasil	Comunidade da Serra dos Paus Dóias	Aruçu; mandaçaia -de-chão	Mandaçaia é o nome de outra abelha, que aliás, também se encontra registrada na Arca do Gosto.
121	Mel de Melato de Bracatinga	<i>Apis mellifera</i>	—	Mel	Região Sul do Brasil	—	—	—

122	Melãozinho-do-Campo	—	—	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	—	—	Melão-de-São-Caetano; melãozinho-de-São-Caetano	—
123	Mingau de Mucajá	—	—	—	Ourém, no estado do Pará	—	—	—
124	Muruci	—	—	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	—	—	—	—
125	Óleo de Babaçu	<i>Orbignya speciosa</i>	Baguaçu; coco-de-macaco; bauaçu; baguaçu; auaçu; aguaçu; guaguaçu; uuaçu; coco-de-palmeira; coco-naiá; coco-pindoba; palha-branca	Óleos e gorduras	Maranhão, Piauí e Tocantins	—	—	O babaçu encontra-se tanto na versão impressa quanto digital da Arca do Gosto. Contudo, o óleo de babaçu aparece registrado apenas na versão digital.
126	Óleo de Coco Macaúba	<i>Acrocomia aculeata</i>	Bocaiúva; chiclete-de-baianão; coco baboso; coco de catarro; coco de espinho;	Óleos e gorduras	—	—	—	—

			macacauba; macaiba; macaibeira; macaúba; mucaia; mucajá; mucajaba					
127	Ora-pro-nóbi s	<i>Pereskia</i> sp	Trepadeira-li mão; carne-de-po bre; groselha-da- américa; orabrobó; lobodo; lobrobô; lobrobó; rogai-por-nó s; rosa-madeira ; jumbeba ; surucucú; lobolôbô; espinho-de-s anto-antônio; groselha de barbados; guaiapá e mori	Hortaliças e conservas vegetais	—	—	Lobrobó; guamacho; mata-velha; jumbeba ; groselha-de-barb ados	Jumbeba é um nome também atribuído ao alimento (também inserido no catálogo) cujo nome mais popular é jurubeba
128	Ostra de Cananéia	<i>Crassostrea brasiliiana</i>	Ostra de Cananéia, Ostra do Povoado Mandira	Pescado, marisco e derivados	Complexo Estuarino Lagunar de Cananéia, Iguape e Paranaguá	Comunidade quilombola do Mandira	—	—

129	Ostra Roladeira	—	—	Pescado, marisco e derivados	—	—	—	—
130	Ostra-de-Manguê	<i>Crassostrea rhizophorae</i>	—	Pescado, marisco e derivados	—	—	—	—
131	Pajuaru	—	—	Destilados e bebidas fermentadas	—	—	—	—
132	Palmito Juçara	—	—	Hortaliças e conservas vegetais/Palmitos	—	—	Juçara; açaí da mata atlântica; içara; jçara; palmito-doce;	Embora o uso do palmito da juçara esteja em destaque na Arca, a mesma se trata de uma planta da qual os frutos também são comestíveis. Aliás, existe um incentivo ao consumo dos frutos da juçara, pois seu consumo não compromete a palmeira – ao contrário do consumo do palmito, que mata a mesma.
133	Pão no Bafo	—	—	Pães e assados	—	—	—	—
134	Parati	—	—	Pescado, marisco e	—	—	—	—

				derivados				
135	Pé-de-Moleque de Mandioca	—	—	Doces	Amazônia	—	—	—
136	Peixe Pacamã	<i>Lophiosilurus alexandri</i>	Pacamão; linguado do são francisco; niquim; pacman catfish	Pescado, marisco e derivados	Bacia do Rio São Francisco	—	—	—
137	Peixe Surubim	<i>Pseudoplatystoma coruscans</i>	Pintado; surubim-capari; brutelo; loango	Pescado, marisco e derivados	—	—	—	—
138	Pequi	<i>Caryocar brasiliense Camb</i>	Piqui; piquiá-bravo; pequiá; piqui-do-cerrado; jiquiá; piquirana	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados/Hortaliças e conservas vegetais/Óleos e gorduras	Bahia, Ceará, Distrito Federal, Goiás, Maranhão, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Minas Gerais, Pará, Piauí, Rio de Janeiro, São Paulo e Tocantins	—	—	—
139	Pera-do-Cerrado	<i>Eugenia klotzchiana</i>	Pera-do-campo; perinha-do-campo;	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	Pera-do-campo; perinha-do-campo; cabacinha-do-c	—	—	—

			cabacinha-d o-campo; cabamixá-aç ú		ampo; cabamixá-açú			
140	Peroá	—	—	Pescado, marisco e derivados	—	—	—	—
141	Pimenta Cumari	—	—	Ervas aromáticas, especiarias e condimentos	—	—	Cambari; Cumari-do-Pará; cumari-verdadeir a;	—
142	Pimenta Olho de Peixe	<i>Capsicum chinense</i>	—	Ervas aromáticas, especiarias e condimentos	—	—	—	—
143	Pimenta-de- macaco	<i>Xylopi aromatica</i>	Pindaíba; pachinhos; esfolabainh a; envieira; jejerecu; pimenta-de-á rvores; pimenta-do-s ertão; pimenta-de-n egro	Ervas aromáticas, especiarias e condimentos	—	—	Jaborandi-do-ma to ou aperta-ruão	—
144	Pimenta-Ros a	—	—	Ervas aromáticas, especiarias e	—	—	Aroeira-vermelh a; aroeira-da-praia;	O fruto proveniente da árvore mais conhecida como

				condimentos			corneíba; aroeira-mansa; aroeira-pimenteir a; Aroeira ; Aguaraíba; Cambuí , Fruto-d e-Sabiá, Coração-de-Bu gre	aroeira, também é chamado de cambuí – o qual é o nome mais popular da <i>Myrciaria tenella</i> (DC.) O. Berg.
145	Pinhão	—	—	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	—	—	—	—
146	Piquiá	—	—	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	Amazônia	—	—	—
147	Piracuí	—	—	Pescado, marisco e derivados	—	—	—	—
148	Pirarucu	<i>Arapaima gigas</i>	—	Pescado, marisco e derivados	Amazônia	Comunidade ribeirinha	—	—
149	Pitanga	—	—	Fruta fresca, desidratada, castanhas e	—	—	—	—

				derivados				
150	Pitangatuba	—	—	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	—	—	—	—
151	Pitomba	—	—	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	—	—	—	—
152	Pixé	—	—	Doces	—	—	Piché; paçoca cuiabana	—
153	Porco da raça Moura	—	—	Raças animais	—	—	—	—
154	Pororoca	—	Mandiopã	Outros	—	—	Milhopã; mandiopã;	—
155	Puçá	Mouriri pusa da família botânica Melastomata ceae	Puçá-preto; puçá-preta; jabuticaba-do-cerrado ; mandapuçá; manapuçá; munduru	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	Bahia, Ceará, Goiás, Maranhão, Mato Grosso, Minas Gerais, Pará e Piauí	—	—	O nome jabuticaba -do-cerrado pode confundir o alimento com a jabuticaba, mas se tratam de frutos diferentes.
156	Puína	—	—	Queijos e produtos lácteos	—	—	—	—
157	Queijão de Morro	—	—	Doces	Morro Vermelho, distrito de	—	—	—

	Vermelho				Caeté			
158	Queijinho Branco	—	—	Queijos e produtos lácteos	Santa Catarina	Colônias imigrantes alemãs de Santa Catarina	—	—
159	Queijo Coalho de Cabra da Caatinga	—	—	Queijos e produtos lácteos	Sertão do São Francisco	—	—	—
160	Queijo Colonial	—	—	Queijos e produtos lácteos	—	—	—	—
161	Queijo Colonial Diamante	—	—	Queijos e produtos lácteos	—	—	—	—
162	Queijo da Serra da Canastra	—	—	Queijos e produtos lácteos	Serra da Canastra, Minas Gerais	—	—	—
163	Queijo Manteiga do Norte	—	—	Queijos e produtos lácteos	—	—	—	—
164	Queijo Nicola	—	—	Queijos e produtos lácteos	Pantanal sul-matogrossense	—	—	—
165	Queijo Parmesão da Mantiqueira	—	—	Queijos e produtos lácteos	Serra da Mantiqueira	—	—	—
166	Queijo Porongo	—	—	Queijos e produtos lácteos	—	—	—	—

167	Queijo Serrano	—	—	Queijos e produtos lácteos	Campos de Cima da Serra do Rio Grande do Sul e Santa Catarina	—	—	—
168	Queijo Serrano dos Campos de Cima da Serra	—	—	Queijos e produtos lácteos	—	—	—	—
169	Samburá de Mandaçaia	—	—	Ervas aromáticas, especiarias e condimentos/ Mel/Outros	—	—	—	O samburá-de-mandaçaia é um produto das abelhas (polén), de modo que a classificação apresenta é inadequada, sobretudo quando convencionam embarcar o mesmo na categoria <i>ervas aromáticas, especiarias e condimentos</i> .
170	Sequillo	—	—	Doces/Pães e assados	—	—	—	—
171	Siri Desfiado Ilha das Caieiras	—	—	Pescado, marisco e derivados	—	—	—	—

172	Siri-de-Mangue	<i>Callinectes exasperatus</i>	—	Pescado, marisco e derivados	—	—	—	—
173	Sururu	<i>Mytella guyanensis</i>	—	Pescado, marisco e derivados	Costas do Nordeste como na Bahia de Todos os Santos, Sul da Bahia	—	—	—
174	Taiada	—	—	Doces	—	—	—	—
175	Tainha	<i>Mugil platanus</i>	—	—	—	—	—	—
176	Tarubá	—	—	Destilados e bebidas fermentadas	—	—	—	—
177	Trigo Veadeiro	—	—	Cereais, grãos, sementes e farinhas	Chapada dos Veadeiros, no Estado de Goiás	—	—	—
178	Umbu	—	—	Doces/Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	—	—	Imbu	—

179	Uva Goethe	<i>Vitis vinifera</i> x <i>Vitis labrusca</i> var. <i>Goethe</i>		Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados/Vinho e videiras	Vale das Uvas Goethe / Urussanga e arredores (sul de Santa Catarina)	—	—	—
180	Uva Peverella	<i>Vitis vinifera</i>	—	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados/Vinho e videiras	Serra Gaúcha / Bento Gonçalves - RS	—	—	—
181	Uvaia	—	—	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	—	—	Uvalha; ubaia; uvalha-do-cerrado; uvalha-do-campo	—
182	Uxi	<i>Sendopleura uchi</i>	—	Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	—	—	Uixi; Uxipucu	—
183	Vieira nativa	<i>Nodipecten nodosus</i>	—	Pescado, marisco e derivados	—	—	Vieira-de-Porto-Belo	O produto é referenciado com nome preferencial distinto na versão livro e na versão digital da Arca do Gosto.

184	Vinagre de Umbu	<i>Spondias tuberosa</i>	—	Ervas aromáticas, especiarias e condimentos/ Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados/Vinagre	—	—	—	—
185	Waraná Sateré-Mawé	—	—	Cereais, grãos, sementes e farinhas/Chás, infusões e bebidas não fermentadas/ Ervas aromáticas, especiarias e condimentos/ Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	—	—	Guaraná-Sateré-Mawé; Guaraná;Guaraná-Nativo-Sateré-Mawé	A grafia do nome do alimento se apresenta de forma diferenciada nas versões digital e livro da Arca do Gosto.
186	Xixá	—	—	Cereais, grãos, sementes e farinhas/Fruta fresca, desidratada, castanhas e derivados	—	—	Amendoim-de-árvore; cacaito; exixá; mandovi; manduvi; amendoim-de-burgre; xixá-do-cerrado; chichá	—

187	Yügüh	—	—	Ervas aromáticas, especiarias e condimentos/ Sal	Xingu, no Mato Grosso e Mato Grosso do Sul	Indígenas Kamayurás e Yawalapitis	—	—

Fonte: Elaborado pela autora (2022) a partir de conteúdo do livro site da Associação Slow Food Brasil (SLOW FOOD BRASIL, 2021a).

Quadro 12 - Arca do Gosto no Brasil: versão apresentada no livro *Arca do Gosto na Bahia*

	TERMO PREFERENCIAL	NOME CIENTÍFICO	VARIEDADE DE TERMOS	ÁREA DE GEOGRÁFICA	BIOMAS	POVOS E COMUNIDADES TRADICIONAIS RELACIONADAS	OUTROS NOMES POPULARES NÃO MENCIONADOS NA ARCA	OBSERVAÇÕES
1	Alfenim	—	—	Nordeste	—	—	Verônicas	—
2	Araçá-mirim	Psidium guineense	Araçá-do-campo, araçaí, goiaba-da-guiné ou araçá azedo		Mata Atlântica; Cerrado	Assentamentos e comunidades quilombolas do território Recôncavo Baiano	Araçá-do-campo; araçaí; goiaba-da-guiné; araçá azedo; goiaba-do-morro;	—
3	Araruta	Maranta arundinacea	—	Recôncavo Baiano	Amazônia	Povos indígenas Caraíba e Caiapó	Araruta-caixulta; Araruta Comum; Araruta Palmeira; Agutingue-pé; Embiri	—
4	Aratu	Aratus pisonii	—	Nordeste	—	Comunidades tradicionais como a de Campinhos, Canasvieiras (Bahia)	Aratu-da-pedra ; aratu-marinheiro; aratupeba; aratupinima; carapinha; marinheiro	—
5	Arroz vermelho	Oryza sativa	—	Chapada Diamantina; sul	—	—	Arroz vermelho da Paraíba;	Embora seja cultivado na Caatinga, o arroz

				do Ceará; Paraíba; Vale do Piancó			Arroz vermelho do Vale do Piancó;	vermelho é um cultivar que foi inserido pelos colonizadores. Devido à similaridade da aparência, o arroz vermelho costuma ser muito confundido com o arroz-nativo-do-pantanal.
6	Azeite de dendê de pilão	Elais guineensis	_____	Recôncavo Baiano	_____	Comunidade Quilombola da Bacia do Iguapé	_____	_____
7	Babaçu	Attalea speciosa),	Bauaçu; baguaçu; auaçu; aguaçu; guaguaçu; uauaçu; gebara-uçu; coco-de-mac aco; coco-de-palm eira; coco-naiá; coco-pindoba e palha-branca	Principalmente no Maranhão e Piauí	Mata dos Cocais, uma zona de transição entre as florestas úmidas da Bacia Amazônica , as terras semiáridas do Nordeste brasileiro e o Cerrado	Quebradeiras de Coco Babaçu	Uassu; uaçu; guaguaçu;pind oba-ussu; indaiá	_____
8	Batata-da-serra	Ipomea convolvulac ea	_____	Chapada Diamantina	_____	_____	_____	_____
9	Buriti	Mauritia flexuosa	Miriti	Na Bahia, é encontrado em áreas de transição entre	Amazônia e Cerrado	_____	Buriti-do-brejo; caraná; buritirana	_____

				Cerrado e Caatinga, como na região de brejos, áreas de Fundos de Pasto do município de Pilão Arcado.				
10	Cacau-Cabruca do Sul da Bahia	Theobroma cacao	—	Costa do Cacau	Mata Atlântica	—	—	O que difere o cacau cabruca é o modo de cultivo, que ocorre em sistema de cultivo sob as árvores nativas da mata e quase sempre de forma agroecológica.
11	Caju-ameixa	Anacardium occidentale	Caju-passa	—	—	—	Doce de caju-ameixa;	—
12	Cajuí	Anacardium humile	Cajuzinho-do-cerrado, cajuzinho-do-mato ou cajuzinho-do-campo	Goiás, Minas Gerais, Rondônia, Bahia, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Paraná, São Paulo e no Distrito Federal	Cerrado	—	—	—
13	Cambuí	Myrciaria tenella	—	Minas Gerais, Bahia e Rio Grande do Sul	—	—	Cereja-de-Joinville; cambuí-roxo; cambuí; camboim; cambuí-preto; murtinha;	Um dos nomes populares do cambuí é murtinha, similar à como também é conhecida a maria-preta (que também costuma ser chamada de murta, e até mesmo de cambuí).

14	Cari	Rhinelepis aspera	Acari; cascudo-pret o	Recôncavo Baiano	—	—	Cuiú-cuiú	—
15	Carne de fumeiro	—	—	Recôncavo Baiano	—	—	—	—
16	Carne manteada de bode	—	—	Nordeste	—	Comunidades de Fundo de Pasto	—	—
17	Farinha de mandioca de copioba	—	—	Recôncavo Baiano	—	—	—	—
18	Feijão canapu	Vigna unguiculata	Feijão de corda; feijão-caupi	Nordeste	—	—	Trepa-pau; caupi; feijão fradinho ; Quebra-cadeira; feijão-macáçar; feijão-miúdo	O feijão canapu e o feijão fradinho são cultivares distintos de uma mesma espécie, o que justifica o fato de o feijão -canapu ser confundido com o feijão fradinho, sendo muitas vezes referenciado como feijão fradinho.
19	Feijão-guandu	Cajans cajans	—	Recôncavo Baiano; Vale do Jequitinhonha	—	—	Guandu; feijão-andu	—
20	Fruta-pão	Artocarpus altilis	Árvore-do-pão, castanheira, fruta-de-pão, fruteira-pão, pão-de-massa	Quase todas as regiões, especialmente na amazônica e no litoral da Bahia	—	—	Jaca-de-pobre	—
21	Gado brejeiro	Bos taurus	—	Norte da Bahia	Região de brejos,	Comunidades de	—	—

		taurus			transição entre a Caatinga (savana-estépica) e o Cerrado	Fundo de Pasto		
22	Gado curraleiro-pé-duro	Bos taurus taurus	—	Semiárido	Caatinga	Comunidades Fundo e Fecho de Pasto; Quilombolas; Pequenos Agricultores	—	—
23	Galinha-canela-preta	Gallus Domesticus	—	Nordeste	—	Comunidades tradicionais - quilombolas, indígenas, fundos e fechos de pasto	—	—
24	Goma de tapioca	—	Polvilho; polvilho doce; fécula	—	—	—	Tapioca; polvilho azedo; goma; farinha de tapioca; fécula de mandioca;	—
25	Jenipapo	Genipa americana	—	Sul da Bahia	Amazônia; Mata Atlântica; Cerrado;	—	—	—
26	Licuri	Syagrus coronata	Ouricuri; oriciri;	Semiárido	Caatinga; Mata	Cooperativa de Produção da	Alicuri; aracuri; iricuri; uricuri; adicuri;	O fruto apresenta alguns nomes populares semelhantes aos nomes

			auricuri; nicuri		Atlântica	Região do Piemonte da Diamantina	uricutiba; nicuri-de-cabo clo;	populares atribuídos ao bacuri e acuri.
27	Mangaba	Hancornia speciosa	—	Centro-Oeste, no norte de Minas Gerais e em parte da Amazônia	Cerrado	Catadores de mangaba	Mangaba-ovo	—
28	Manuê	—	—	Sertão da Bahia	—	Comunidades Fundo de Pasto	Mané pelado; mané deitado; manauê; enche-bucho; engana-fome; bolo de milho;	—
29	Maracujá-do-mato	Passiflora cincinnata	Maracujá-da-caatinga; maracujá-de-boi; maracujá-mochila; maracujá-tubarão	Nordeste	Caatinga	Comunidades Fundo e Fecho de Pasto	—	Maracujá-do-mato é um termo utilizado para se referir a diversos tipos de maracujá
30	Mático	Piper aduncum	Aperta-ruão; pimenta-de-fruto-ganchoso; tapa-buraco; jaborandi-falso	Recôncavo Baiano	Mata Atlântica	Comunidades indígenas	—	—
31	Maturi	Anacardium occidentale	—	Nordeste	—	—	—	—
32	Mel de	Melipona	—	Nordeste	Caatinga	—	—	—

	abelha-jandaíra	subnitida						
33	Mel de abelha jataí	Tetragonisca angustula	Abelha-ouro, abelha-mirim, mosquitinha-verdadeira, sete portas, mosquitinho, jaty, jataí-amarela, maria-seca, abelha-de-botas e mosquito-amarelo	Nordeste	_____	Indígenas; caboclos; ribeirinhos; populações rurais	_____	_____
34	Mel de abelha mandaçaia	Melipona mandacaia	_____	Sertão São Francisco	Caatinga	Comunidades ribeirinhas e de fundo de Pasto	_____	_____
35	Mel de abelha moça branca	Frieseomelitta doederleini	_____	Nordeste	Caatinga	_____	_____	_____
36	Mel de abelha munduri	Melipona asilvai	_____	Semiárido	Caatinga	_____	_____	_____
37	Mel de abelha urucu de chão	Melipona quinquefasciata	_____	Sul, Sudeste, Centro-Oeste e no Nordeste	_____	_____	_____	_____
38	Melão coalhada	Cucumis melo	Melão-da-terra; melão-pepino	Semiárido	_____	Comunidades locais	Melão-neve; pepino-da-terra; pepino-neve; pepino-coalha	_____

							da;	
39	Ostra-de-camb oa-de-pau	Crassostrea rhizophorae	—	Recôncavo Baiano	—	Comunidades quilombolas do Kaonge; Dendê; Kalembá; Engenho da Ponte; Engenho da Praia; Tombo	—	—
40	Pacamã	Lophiosiluru s alexandri	Pacamão; linguado-do-s ão-francisco; niquim; pacman catfish	Rio são Francisco	—	Comunidades ribeirinhas	—	—
41	Pitomba	Talisia esculenta	—	Nordeste	—	—	—	—
42	Puçá	Mouriri pusa	Puçá-preto, puçá-preta, jabuticaba-do -cerrado, mandapuçá, manapuçá ou munduru	Nordeste	Caatinga; Cerrado	—	—	—
43	Queijo coalho	—	—	Nordeste	—	—	—	—
44	Queijo coalho de cabra	—	—	Nordeste	—	Comunidades de Fundo e Fecho de Pasto	—	—
45	Samburá de mandaçaia	Melipona quadrifascia ta	—	Sertão do São Francisco	—	—	—	—

46	Sequillo	—	—	Nordeste	—	—	—	—
47	Siri-de-mangue	Callinectes exasperatus	Siriaçú	Litoral baiano	—	Marisqueiras	—	—
48	Surubim	Pseudoplatystoma corruscans	Pintado; surubim-capari; brutelo; loango	Bacia do São Francisco	—	Comunidades ribeirinhas	—	—
49	Sururu	Mytella guyanensis	—	Sul da Bahia	—	Comunidades quilombolas	—	—
50	Umbu	Spondias tuberosa	Imbú	Semiárido	Caatinga	Organizações da sociedade civil no semiárido baiano	—	—
51	Vinagre de umbu	Spondias tuberosa	Imbú	Nordeste	Caatinga	Comunidades rurais	—	—

Fonte: Elaborado pela autora (2022) a partir de conteúdo do livro *Arca do Gosto na Bahia* (SLOW FOOD BRASIL, 2021b).

Quadro 13 – Arca do Gosto no Brasil: versão apresentada no livro *Arca do Gosto: Minas Gerais – 100 alimentos da sociobiodiversidade*

	TERMO PREFERENCIAL	NOME CIENTÍFICO	VARIEDADE TERMINOLÓGICA	CATEGORIA	ÁREA GEOGRÁFICA	LOCALIDADES	OUTROS NOMES POPULARES NÃO MENCIONADOS	OBSERVAÇÕES
1	Açúcar purgado	_____	Açúcar de forma	Ervas aromáticas, especiarias e condimentos	Região Nordeste e Minas Gerais	Comunidade do Rio Vermelho, Jaboticatubas-MG	Açúcar de forma; açúcar colonial	_____
2	Alfenim	_____	Alfelô, felô, verônicas	Doces	Regiões Nordeste e Sudeste e Goiás	_____	_____	_____
3	Aluá	_____	Aloá, aruá, aroá	Bebidas destiladas ou fermentadas	Nordeste e Minas Gerais	_____	_____	_____
4	Ananás	Ananas comosus var. ananassoide s	Abacaxi-do-mat o, ananás-do-campo	Fruta fresca, desidratada e derivados	Cerrado brasileiro, vegetação de campos, Caatinga e orla da Floresta Amazônica	Aldeia Indígena Xakriabá	Abacaxi-do-cerrado; abacaxi-do-mat o;	_____
5	Araçá-mirim	Psidium guineense	Araçaí, araçá-do-campo	Fruta fresca, desidratada e derivados	Áreas de mata em quase todos os biomas brasileiros, desde o Rio Grande do Sul,	_____	Araçá-do-campo; araçai; goiaba-da-guin é ; araçá azedo; goiaba-do-morr	_____

					Minas Gerais até a Amazônia		o;	
6	Araruta	Maranta arundinacea	Acontiguepe, agutiguepe, agutiguepo-obi, aru, aru-arú, embiri e hori kiki (Yanomami).	Tubérculos, rizomas, bulbos e raízes / Cereais, amidos e farinhas	Do nordeste ao sul do Brasil	_____	_____	A versão impressa do livro da Arca do Gosto no Brasil menciona apenas o subproduto farinha de araruta.
7	Araticum	Annona crassiflora	Marolo, articum, araticum-do-cerrado, panã	Fruta fresca, desidratada e derivados	Áreas de cerrado em Minas Gerais, Mato Grosso do Sul, parte do interior de São Paulo e faixas isoladas de Goiás, Mato Grosso, Tocantins, Maranhão e leste da Bahia	_____	Araticum-do-cerrado; cabeça-de-negro; araticum-do-campo; articum;	_____
8	Arroz-vermelho	Oryza sativa	Arroz-de-venezuela, arroz-da-terra, arroz-do-piancó, venezuela, arroz-mineiro, arroz-do-maranhão, arroz-caqui	Cereais, amidos e farinhas	Paraíba, Rio Grande do Norte, Bahia (Chapada Diamantina), Sertão do Rio São Francisco (BA, AL), Pernambuco, Ceará e Minas Gerais (Vale	_____	Arroz vermelho da Paraíba; Arroz vermelho do Vale do Piancó;	_____

					do Jequitinhonha, Itacambira, Região da Serra do Cipó, Jaboticatubas e Metropolitana de Belo Horizonte)			
9	Assa-Peixe	Vernonia spp	:Cambará-branco, cambará-guaçu, cambará-açu, chamarrita, erva-de-laguna e laguneira	Ervas aromáticas, especiarias e condimentos/ Chá e infusões	Nativa na região Centro-Sul brasileira, sendo comum em áreas de cerrado, como em São Paulo, Mato Grosso, Minas Gerais e Goiás e na orla Atlântica; difusa em praticamente todo o território brasileiro, incluindo a Amazônia e o Nordeste	_____	Assa-peixe branco; cambará-guaçu; cambará-açu; tramanhém; bolsa-de-pastor; estanca-sangue	_____
10	Bacupari-do-cerrado	Salacia crassifolia	Bacupari, bacopari, bacupari-da-caatinga, cascudo, sapatá	Fruta fresca, desidratada e derivados	Cerrado e Caatinga no Mato Grosso, Goiás, Mato Grosso do Sul, Rondônia, Tocantins, Piauí, Bahia,	_____	Bacupari; bacupari-da-Caatinga	Bacupari-do-cerrado é um cultivar que pode ser confundido com a <i>Garcinia gardneriana</i> - o bacupari.

					Minas Gerais, Rio de Janeiro e São Paulo			
11	Baru	Dipteryx alata	Cumbaru, cumaru, cumarurana, coco-feijão, coco-pereba, pau-cumaru, barujo, emburena-brava	Grãos, sementes e castanhas/ Fruta fresca, desidratada e derivados	Ocorre no Cerrado e em áreas de Floresta Estacional Semidecidual, sobretudo nos estados de Goiás, Minas Gerais, Mato Grosso e Mato Grosso do Sul. Também encontrada, em menor frequência, no Maranhão, Tocantins, Pará, Rondônia, Bahia, Piauí e norte de São Paulo	_____	Baru; cumbaru; cumaru ; barujo; coco-feijão; cumarurana; emburena-brava; feijão-coco; pau-cumaru	A versão impressa do livro da Arca do Gosto no Brasil o mesmo aparece como castanha-de-baru
12	Batata-doce-roxa	: Ipomoea batatas		Tubérculos, rizomas, bulbos e raízes	Regiões Sul, Nordeste e Sudeste	_____	_____	_____
13	Bertalha	Anredera spp.	Bertalha-mantei ga (Anredera marginata), bertalha-coraçã o, cipó-babão, trepadeira-mimo	Hortaliças e conservas vegetais/ Tubérculos, rizomas, bulbos e	Mata Atlântica das regiões Sul, Sudeste e Bahia	_____	_____	Nessa versão especificamente, o produto está incluso em duas categorias alimentares, o que evidencia a

			sa (Anredera cordifolia), bertalha-do-cabinho-roxo (Anredera krapovickasii), bertalha-crocante (Anredera tucumanensis), caruru-do-reino, caruru-de-seda, cipó-manteiga, erva-gorda, folha-santabertalha-manteiga (Anredera marginata), bertalha-coração, cipó-babão, trepadeira-mimososa (Anredera cordifolia), bertalha-do-cabinho-roxo (Anredera krapovickasii), bertalha-crocante (Anredera tucumanensis), caruru-do-reino, caruru-de-seda, cipó-manteiga, erva-gorda, folha-santa	raízes				necessidade de polihierarquia na elaboração do sistema de organização do conhecimento.
14	Bicho-da-taquara	Myelobia smerintha (Morpheis	Takuaraxó, kutakut, vugá e taquaporu	Insetos	Mata Atlântica, região Sudeste e Sul do Brasil	_____	_____	O produto aparece apenas nessa versão da Arca do

		smerintha)						Gosto.
15	Bicho-do-coco	Pachymerus nucleorum	Morotó, gojibe, gongo, coró, fofó, gangôlo	Insetos	Norte, Nordeste e Sudeste brasileiros	_____	_____	O produto aparece apenas nessa versão da Arca do Gosto.
16	Buriti	Mauritia flexuosa	Miriti, muriti, caraná-do-mato, carandaí-guaçu ¹	Fruta fresca, desidratada e derivados	Regiões Norte (Acre, Amazonas, Pará, Rondônia, Tocantins), Nordeste (Bahia, Ceará, Maranhão, Piauí), Centro-Oeste (Distrito Federal, Goiás, Mato Grosso do Sul, Mato Grosso) e Sudeste (Minas Gerais e São Paulo)	_____	Muriti;buriti-do-brejo; caraná; buritirana	_____
17	Cabeludinha	Myrciaria glazioviana	Guapirijuba, peludinha, vassourinha-da-praia, jabuticaba-amarela	Fruta fresca, desidratada e derivados	Regiões Nordeste (Alagoas e Bahia), Sudeste (Espírito Santo, Minas Gerais e Rio de Janeiro) e Sul (Rio	_____	_____	_____

					Grande do Sul e Santa Catarina)			
18	Café de inhame	_____	_____	Chás e infusões	Campo das Vertentes (MG) e Região das Missões, Noroeste do Rio Grande do Sul	Antônio Carlos (MG) e São Nicolau (RS)	_____	_____
19	Cagaita	Eugenia dysenterica	_____	Fruta fresca, desidratada e derivados	Regiões Centro-Oeste, Sudeste (Minas Gerais e São Paulo), Nordeste (Bahia, Ceará, Maranhão, Pernambuco, Piauí) e Tocantins regiões Centro-Oeste, Sudeste (Minas Gerais e São Paulo), Nordeste (Bahia, Ceará, Maranhão, Pernambuco, Piauí) e Tocantins	_____	_____	_____

20	Cajuzinho-do-Cerrado	Anacardium humile e Anacardium nanum	Cajuí, cajuzinho-do-campo, caju-rasteiro, cajurana	Fruta fresca, desidratada e derivados	Bioma Cerrado, principalmente no Tocantins, Piauí, Goiás, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Minas Gerais, São Paulo e Paraná	_____	_____	_____
21	Cambucá	Plinia edulis	Cambucaba, cambricó, cambicá, jaboticaba-amarela	Fruta fresca, desidratada e derivados	Mata Atlântica, litoral e região Serrana do Rio de Janeiro, Ubatuba, Espírito Santo, Sul de Minas Gerais e Paraná	_____	Jaboticaba amarela	_____
22	Cambuí	Myrciaria tenella, Myrciaria floribunda, Myrciaria cuspidata	Cambuim,amboí, jaboticabinha	Fruta fresca, desidratada e derivados	Presente em todas as regiões e quase todos os biomas brasileiros	_____	Cereja-de-Joinville; cambuí-roxo; amboí; camboim; cambuí-preto; murtinha;	_____
23	Cansação	Urea aurantiaca, Urea caracasana, Urea baccifera, Boehmeria caudata,	Urtigão, urtiga-trepadeira, urtiga-de-pacu, urtiga-grande, urtiga-brava, urtiga-vermelha, urtiga-de-jardim, punu-mirim,	Hortaliças e conservas vegetais/ Chá e infusões	Toda extensão do Brasil, sobretudo na região Sudeste, no Rio Grande do Sul, no Amazonas e	_____	_____	O produto aparece apenas nessa versão da Arca do Gosto.

		Laportea aestuans e Laportea glandulosa	uafé, cauaré		no Paraná			
24	Capiçoba	Erechtites valerianifolius	Gondó, maria-gondó, capiçova, cariçoba, caperiçoba, copiçoba, maria-nica	Hortaliças e conservas vegetais	Difusa sobretudo na costa brasileira, da Bahia ao Rio Grande do Sul, sudoeste de Minas Gerais, São Paulo e Paraná	_____	_____	O produto aparece apenas nessa versão da Arca do Gosto.
25	Cará-moela	Dioscorea bulbifera	Cará-de-corda, cará-voador, cará-de-árvore, cará-taramela, cará-de-rama, cará-de-sapateiro, cará-do-ar, cará-borboleta, inhame-do-ar	Tubérculos, rizomas, bulbos e raízes	Todas as regiões, sobretudo Sul, Sudeste, Norte e Centro-Oeste	_____	Cará-do-ar; batata-do-ar	Na versão impressa do livro da Arca do Gosto no Brasil, o produto aparece na categoria alimentar <i>Hortaliças e conservas vegetais</i>
26	Cari	Rhinelepis aspera	Acari, cascudo-preto	Pescado, mariscos e conservas de peixe	Bacia dos rios Paraná e São Francisco	_____	Cuiú-cuiú	_____
27	Carne de porco na lata	_____	Porco na banha, carne na banha, carne de lata, porco no barro, porco no tacho, mixira de porco	Embutidos e produtos à base de carne	Minas Gerais, São Paulo e Goiás	Algumas cidades do Vale do Paraíba, como Redenção da Serra, em São Paulo (SP); Avelinópolis e região de	_____	O produto aparece apenas nessa versão da Arca do Gosto.

						Trindade (GO); Gonçalves, Vale da Gurita, Divinópolis, Diamantina, São João Batista do Glória, em Minas Gerais		
28	Carne-de-Sol serenada	_____	Carne-de-seren o, carne-de-vento, carne serenada, carne-da-noite, carne-orvalhada	Embutidos e produtos à base de carne	Sertão Nordestino; Norte e Nordeste de Minas Gerais	_____	_____	Em outras versões da Arca do Gosto aparece como carne de sereno
29	Cebola-Tropeirin ha	Allium cepa var. aggregatum	Cebola-da-lapin ha e cebola-coquinho	Hortaliças e conservas vegetais	Serra do Cipó, região Central de Minas Gerais	Lapinha da Serra, Santana do Riacho e Jaboticatubas	_____	O produto aparece apenas nessa versão da Arca do Gosto.
30	Chouriço	_____	_____	Carne, embutidos e derivados	Minas Gerais e São Paulo (Vale do Paraíba)	_____	_____	_____
31	Cidrão	_____	Doce de cidra, furrundu	Doces	Norte de Minas Gerais	_____	_____	Enquanto na versão impressa do catálogo, (no livro) o cidrão se encontra na categoria <i>Pães, doces e biscoitos</i> , na versão digital (site Slow Food Brasil) este é abarcado tanto na categoria <i>Doces</i> quanto <i>Fruta fresca, desidratada</i> ,

								<i>castanhas e derivados. Já na Arca do Gosto Minas Gerais, integra a categoria Doces.</i>
32	Ciriguela	Spondias purpurea	Siriguela, seriguela	Fruta fresca, desidratada e derivados	Regiões Norte, Nordeste, Sudeste e Centro-Oeste	_____	_____	_____
33	Colorau artesanal	_____	Colorífico	Ervas aromáticas, especiarias e condimentos	Região Nordeste, Norte e Brasil central	_____	_____	O produto aparece apenas nessa versão da Arca do Gosto.
34	Congonha	Espécies da família Rubiaceae e do gênero Luxemburgi a	Congonha-de-bugre (pej.), erva-debugre (pej.), cotó-cotó, bate-caixa, gritadeira ou douradão	Chás e infusões/ Ervas aromáticas, especiarias e condimentos	Serra do Espinhaço, Minas Gerais, Bahia, Goiás e Rio de Janeiro	Diamantina, Serra do Cipó, Caeté, Ouro Preto, Congonhas, Minas Novas, Milho Verde, Ibitipoca, Serra da Canastra, Serra do Lenheiro (São-João-del-Rei), Santa Cruz de Minas, Grão Mogol e Furnas, em Minas Gerais	_____	O produto aparece apenas nessa versão da Arca do Gosto.
35	Coquinho-azedo	Butia	Coco-cabeçudo,	Fruta fresca, desidratada	Bahia, Goiás e	_____	Macumá;	A versão impressa do livro da Arca do

		capitata	coquinho, butiá	e derivados	Minas Gerais		butiá-felpudo;	Gosto no Brasil aparece como butiá
36	Doces bordados de Carmo do Rio Claro	_____	_____	Doces	_____	Carmo do Rio Claro, Minas Gerais.	_____	O produto aparece apenas nessa versão da Arca do Gosto.
37	Farinha de milho de monjolo	_____	Farinha de milho biju, farinha de milho bijusada	Cereais, amidos e farinhas	Minas Gerais (Serra da Mantiqueira, Campo das Vertentes, Serra do Brigadeiro, Sul e Sudoeste Mineiros; São Paulo (microrregião de Campinas, Lindóia, Pedra e Vale do Paraíba) e Paraná (Tibagi)	_____	_____	O produto aparece apenas nessa versão da Arca do Gosto.
38	Feijão-guandu	Cajanus cajan	Feijão-andu, guandeiro, andu, guandu, ervilha-do-congo	Leguminosas	Áreas de mata e Cerrado	_____	Guandu; feijão-andu	_____
39	Feijão-miúdo	Vigna unguiculata	Feijão-gurutuba, feijão-catador, feijão-de-corda	Leguminosas	Cerrado mineiro, no Norte de Minas, Vale do	_____	Trepa-pau; caupi; feijão fradinho ; Quebra-cadeira	A versão impressa do livro da Arca do Gosto no Brasil aparece como feijão

					Jequitinhonha e região Metropolitana de Belo Horizonte		a;feijão-macáçar; feijão-miúdo; feijão-canapu	canapu no termo preferencial.
40	Fruta-pão	Artocarpus altilis	Árvore-do-pão, fruta-de-pão, fruteira-pão	Fruta fresca, desidratada e derivados; Grãos, sementes e castanhas	Regiões Norte (sobretudo Pará e Maranhão), Nordeste (Paraíba, Pernambuco, Alagoas, Sergipe e, especialmente, Bahia) e Sudeste	_____	Jaca-de-pobre	_____
41	Gabiroba	Campomane sia spp.	Guavira, guabiroba, guabirova, guavirova, gavirova, araçá-congonha ou gabiraba	Fruta fresca, desidratada e derivados	Todas as 42 espécies reconhecidas ocorrem no Brasil, sendo que 32 delas são endêmicas do país. Representantes desse gênero podem ser encontrados em praticamente todos os	_____	Gavirova; Guavirova; gabiraba	Mencionada como guabiroba na versão impressa do livro da Arca do Gosto no Brasil

					biomas			
42	Geleia artesanal de mocotó	_____	_____	Doces	Minas Gerais, Goiás, Paraná e Mato Grosso do Sul	Crixás e Jataí, em Goiás; São João Evangelista (Vale do Rio Doce), Paraopeba e algumas cidades da região Norte, em Minas Gerais; Aparecida do Taboado, no Mato Grosso do Sul	_____	O produto aparece apenas nessa versão da Arca do Gosto.
43	Goiabada-cascão no tacho de cobre	_____	_____	Doces	Zona da Mata, Campos das Vertentes, Região Sul e Região Metropolitana, em Minas Gerais	_____	_____	
44	Grumixama	Eugenia brasiliensis	grumixame, grumixaba, cumbixaba, comichã e ibaporoiti	Fruta fresca, desidratada e derivados	Mata Atlântica, desde Santa Catarina até a Bahia	_____	Xaneira de nega; grumixaba; cum bixaba; gurumixameira;	_____

45	Guariroba	Syagrus oleracea	Gueroba, guarirova, guarirobaverdadeira, jaguaroba, gariroba, palmito-amargoso, catolé, pati-amargoso, coco-amargoso	Outros (palmito) /Fruta fresca, desidratada e derivados	Bahia, Tocantins, região Centro-Oeste, Região Sudeste e Paraná	Comunidades Kalunga, da Chapada dos Veadeiros, em Goiás e comunidades rurais e povos tradicionais do Centro-Oeste e do Norte de Minas Gerais	Gariroba; guariroba; palmito-amargoso;	A gueroba é um fruto proveniente de uma palmeira, cujo palmito também é apreciado. Contudo, um de seus nomes populares- guariroba- também é utilizado para se referir à guavira, que se trata de outro fruto. A versão impressa do livro da Arca do Gosto no Brasil , o nome gueroba é utilizado.
46	Içá	Atta spp.	Tanajura, saúva, formiga-cortadeira, lavradeira, picadeira	Insetos	Diversos pontos do território nacional, particularmente no Vale do Paraíba, em alguns lugares da Amazônia, Amapá, Rondônia, Roraima, Maranhão, no interior do Ceará, Pernambuco e Minas Gerais	_____	Bitú; içá-bitú;	_____

47	Jaboticaba	Plinia cauliflora	_____	Fruta fresca, desidratada e derivados	Mata Atlântica, regiões Sudeste, Nordeste (Bahia, Pernambuco e Paraíba), Sul e Centro-Oeste (Mato Grosso do Sul e Goiás)	_____	_____	_____
48	Jaracatiá	Jacaratia spinosa e Jacaratia corumbensis	Mamão-do-mato, mamãozinho-do-mato, mamãozinho, chamburu, mamão-bravo, mamoeiro-de-espinho e mamuí (J. spinosa) e mamão-de-veado (J. corumbensis)	Doces /Fruta fresca, desidratada e derivados	Áreas de Mata Atlântica e Amazônia (Jaracatia spinosa), sobretudo em São Paulo; Cerrado e Caatinga (Jaracatia corumbensis), no Centro-Oeste, Bahia e Minas Gerais	_____	Mamãozinho-do-mato; mamuí; jaracatiá-mamão;	_____
49	Jatobá	Jacaratia spinosa e Jacaratia corumbensis	mamão-do-mato, mamãozinho-do-mato, mamãozinho,	Doces/Fruta fresca, desidratada e derivados	Áreas de Mata Atlântica e Amazônia (Jaracatia spinosa),	_____	_____	_____

			chamburu, mamão-bravo, mamoeiro-de-espinho e mamuí (J. spinosa) e mamão-de-veado (J. corumbensis)		sobretudo em São Paulo; Cerrado e Caatinga (Jaracatia corumbensis), no Centro-Oeste, Bahia e Minas Gerais			
50	Jenipapo	Genipa americana	_____	Fruta fresca, desidratada e derivados	Floresta Amazônica, Mata Atlântica e Cerrado	_____	_____	_____
51	Jerivá	Syagrus romanzoffiana	Jeribá, juruvá, jurubá, jiruvá, coco-de-catarro, coco-babão, baba-de-boi, coco-de-cachorro	Fruta fresca, desidratada e derivados	Ocorre no sul da Bahia, Goiás, Mato Grosso do Sul e em todos os estados da região Sudeste e Sul	_____	Baba-de-boi; coco-catarro; coquinho-de-cachorro; coquinho-meleca; jeribá; coco-pindoba; coco-juvena; coco-pindó; juruvá; jiruvá; jurubá;	_____
52	Juçara	Euterpe edulis	Jiçara, içara, ripa, ripeira, palmito, palmito-doce, sarova, ensarova1	Fruta fresca, desidratada e derivados/ Outros (palmito)	Nativa da Mata Atlântica, com ocorrência em matas ciliares e de galeria no Cerrado. Originalmente, cobria extensas	_____	Juçara; açaí da mata atlântica; içara; jiçara; palmito-doce;	A versão impressa do livro da Arca do Gosto no Brasil é evidenciado o uso do palmito, de modo que o termo preferencial de entrada do produto nas mesmas é

					superfícies, sobretudo na Bahia, Alagoas, Sergipe, Minas Gerais, Espírito Santo, São Paulo, Rio de Janeiro, Paraná, Santa Catarina, Rio Grande do Sul, Goiás e Distrito Federal			palmito juçara.
53	Jurubeba	<i>Solanum paniculatum</i>	Jubeba, juribebe, juribeba, jupeba, jurupeba, gerobeba, joá-manso, juuna	Ervas, especiarias e condimentos / Hortaliças e conservas vegetais	Norte, Nordeste, Centro-Oeste e Sudeste	_____	Jumbeba; juribeda; jupeba;	_____
54	Licuri	<i>Syagrus coronata</i>	Alicuri, aricuí, aracuri, adicuri, dicuri, iricuri, oricuri, ouricuri, uricuri, uricuriba, nicuri, coco-cabeçudo	Grãos, sementes e castanhas	Bioma Caatinga, à leste do Rio São Francisco, nos estados de Alagoas, Bahia, Sergipe, Pernambuco e no Norte de Minas Gerais	_____	Ouricuri; alicuri; aracuri; iricuri; uricuri; adicuri; uricutiba; nicuri-de-caboclo; nicuri;	_____

55	Limão-cravo	Citrus x limon	Limão-rosa, limão-cavalo, limão-égua, limão-francês, limão-capeta, limão-china, limão-vinagre, limão-bergamota e limão tambaqui	Fruta fresca, desidratada e derivados	Regiões Centro-Oeste (Goiás, Distrito Federal, Mato Grosso do Sul), Sudeste (Minas Gerais, São Paulo) e Sul (Paraná, Santa Catarina, Rio Grande do Sul)	_____	_____	O produto aparece apenas nessa versão da Arca do Gosto.
56	Macaúba	Acrocomia aculeata	Bocaiúva, mucujá, mocujá, mocajá, macaíba, macaiúva, umbocaiúva, imbocaiá, coco-de-espinhos, coco-baboso	Grãos, sementes e castanhas / Fruta fresca e desidratada e derivados	Encontrada principalmente na transição entre o Cerrado e a Mata Atlântica, desde o Pará até São Paulo, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Minas Gerais e Rio de Janeiro ¹	_____	_____	A versão impressa do livro da Arca do Gosto no Brasil é evidenciado o uso do óleo, de modo que o termo preferencial de entrada do produto nas mesmas é óleo de macaúba.
57	Mama-cadela	Brosimum gaudichaudii	Mamica-de-cadela, chiclete-do-cerrado, mururerana, apé, apé-do-sertão,	Fruta fresca, desidratada e derivados / Ervas aromáticas, especiarias e	Região Norte (Amazonas e Rondônia), Nordeste (Maranhão, Ceará,	_____	Mamica-de-cadela; algodão-do-campo; amoreira-do-campo;	_____

			conduru, conduri, conduro, inhoré, inharé, algodãozinho, ibapinima e myrá-pinima	condimentos	Paraíba, Pernambuco, Bahia e Alagoas), Centro-Oeste, Sudeste e no Sul (Paraná). Encontrada também no Paraguai e na Bolívia		mururerana; apé; conduru; inharé	
58	Mangaba	Hancornia speciosa	Mangaíba, mangareíba, mangaúba, mangava, mongaba	Fruta fresca, desidratada e derivados	Regiões Centro-Oeste, Sudeste, Norte e Nordeste	_____	Mangaba-ovo	_____
59	Mangarito	Xanthosoma riedelianum	Mangará, mangará-mirim, mangareto, taiá, tayaó	Tubérculos, rizomas, bulbos e raízes	Nativa no Rio de Janeiro, Minas Gerais e São Paulo, bem distribuída na região Sul e no Centro-Oeste. Também ocorre no México e outras regiões tropicais da América	_____		O produto aparece apenas nessa versão da Arca do Gosto.

60	Maria-gomes	Talinum spp.	Cariru, caruru, beldroegão, beldroega-graúda, bredo, lustrosa-grande, língua-de-vaca, maria-gorda, erva-gorda, mariagomes, maria-gombe, inhá-gome, manjogome, major-gomes, joãogomes, ora-pró-nobis-miúdo, labrobró, fura tacho, quebra-tigela	Hortaliças e conservas vegetais	Todos os biomas brasileiros	_____	_____	O produto aparece apenas nessa versão da Arca do Gosto.
61	Marmelada-de-cachorro	Alibertia edulis	Marmelada, marmelada-preta, marmelada-de-cavalo, marmelada-de-bezerro, marmelada-bolapuruí, puruizinho, goiaba-preta, apuruí, ajuriú, ajuruí	Fruta fresca, desidratada e derivados	Matas de terra firme, matas ciliares e capoeiras da região Amazônica e no Cerrado do Brasil Central até São Paulo	_____	Marmelinho-do-campo	_____
62	Mático	Piper aduncum	Aperta-ruão, pimenta-de-fruto-ganchoso,	Ervas aromáticas, especiarias e	Biomas Cerrado, Amazônia e	_____	Aperta-ruão; pimenta-de-fruto-ganchoso;	_____

			tapa-buraco, jaborandi-falso, jaborandi-do-ma to	condimentos	Mata Atlântica, nas regiões Centro-Oeste e Sudeste, no Acre, Amazonas, Amapá, Pará, Ceará, Bahia e Paraná		tapa-buraco	
63	Mel de abelha-guaraipo	Melipona bicolor	Fura-terra, garapu, graipu, guarupu, pé-de-pau e uruçu-pé-de-pau	Mel e produtos das abelhas	Região Sudeste, Mata Atlântica	_____	_____	O produto aparece apenas nessa versão da Arca do Gosto.
64	Mel de abelha-jataí	Tetragonisca angustula	Abelha-ouro, abelha-mirim, mosquitinhaverd adeira, sete portas, mosquitinho, jaty, jataí-amarela, maria seca, abelha de botas e mosquito-amarel o	Mel e produtos das abelhas	Ampla distribuição em regiões com clima tropical e subtropical	_____	_____	_____
65	Mel de abelha-mandaçai a	Melipona quadrifasciat a	Mel de abelha-manaçaí, mandasái,	Mel e produtos das abelhas	Melipona quadrifasciata anthidioides	_____	_____	_____

			<p>amanaçãia, manaçãia, mandaçãia-gran de, tumbihkihrasá</p>		<p>pode ser encontrada da metade nordeste de São Paulo até o extremo norte da região da Chapada Diamantina, na Bahia, estendendo-se a oeste pelo Triângulo Mineiro e região central do estado de Goiás; enquanto Melipona quadrifasciata quadrifasciata ocorre, sobretudo, do Rio Grande do Sul até a metade sul de São Paulo, além de registros isolados no norte de Minas Gerais, em Sergipe e nordeste da Bahia</p>			
--	--	--	--	--	--	--	--	--

66	Mel de abelha-mandaçai-a-menor	Melipona mandacaia	Abelha-mandaçai-a-da-caatinga	Mel e produtos das abelhas	Alagoas, Bahia, Ceará, Minas Gerais, Paraíba, Pernambuco, Piauí, Rio Grande do Norte, Sergipe	_____	_____	O produto aparece apenas nessa versão da Arca do Gosto.
67	Mel de abelha-mandaguarí-amarela	Scaptotrigona xanthotricha	Mel de abelha-tujumirim	Mel e produtos das abelhas	Bahia, Espírito Santo, Minas Gerais, Paraná, Rio de Janeiro, Santa Catarina e São Paulo	_____	_____	O produto aparece apenas nessa versão da Arca do Gosto.
68	Mel de abelha-manduri	Melipona marginata	Mel de abelha guarapu-miúdo, taípeira, tiúba-preta e uruçu-mirim	Mel e produtos das abelhas	Mata Atlântica na região Sudeste, na Bahia, em Pernambuco, no Ceará e em Goiás. Eventualmente em áreas de mata de galeria no Cerrado	_____	_____	O produto aparece apenas nessa versão da Arca do Gosto.
69	Mel de abelha-munduri	Melipona asilvai	Abelha-manduri-rajada, papa-terra,	Mel e produtos das abelhas	Alagoas, Bahia, Ceará, Espírito Santo,	_____	_____	_____

			uruçu-mirim		Minas Gerais, Paraíba, Piauí, Pernambuco, Rio Grande do Norte e Sergipe			
70	Mel de abelha-tubuna	Scaptotrigona bipunctata	Mel de abelha-mandaguarari-tubuna	Mel e produtos das abelhas	Acre, Ceará, Maranhão, Minas Gerais, Paraná, Pará, Rio Grande do Sul, Rio de Janeiro, Santa Catarina. Também ocorre na Bolívia, Paraguai e Peru	_____	_____	_____
71	Mel de abelha-uruçu-amarela	Melipona rufiventris	Abelha-tujuba, abelha-teúba, abelha-tiúba, abelha-tuiúva e abelha-tujuva	Mel e produtos das abelhas	Regiões de Cerrado no noroeste de São Paulo, oeste de Minas Gerais, sul de Goiás e Mato Grosso do Sul	_____	_____	O produto aparece apenas nessa versão da Arca do Gosto.
72	Mel de abelha uruçu-do-chão	Melipona quinquefasciata	Mel de abelha-arucu, uruçu-de-buraco	Mel e produtos das abelhas	Regiões Sudeste, Centro-Oeste,	_____	_____	_____

			,mandaçaia-do-c hã, mandaçaia-da-t erra		Sul e Nordeste			
73	Mel de aroeira	_____	_____	Mel e produtos das abelhas	Norte de Minas Gerais e Jequitinhonha	Janaúba, Bocaiúva, Guaraciama, Januária, Mirabela, São Francisco, Buritizeiro, Coração de Jesus e Porteirinha	Mel de melato	O produto aparece apenas nessa versão da Arca do Gosto.
74	Murici	Byrsonima spp.	Mirici, mureci, murixi, orelha- de-burro, douradinha-falsa , orelha-de-viado	Fruta fresca, desidratada e derivados	Cerrado, Amazônia, Caatinga, Pantanal e Mata Atlântica, nativa da América latina	_____	_____	_____
75	Óleo de coco-indaiá	Attalea dubia	_____	Óleos e gorduras vegetais	Minas Gerais e Goiás	Comunidades rurais Lapinha, Areias e Serra, em Morro do Pilar, Minas Gerais, assim como na região Norte do estado; comunidades	_____	O produto aparece apenas nessa versão da Arca do Gosto.

						quilombolas Kalunga, de Goiás		
76	Óleo de coco-macaúba	_____	_____	Óleos e gorduras vegetais	Minas Gerais	Comunidades do Capão do Berto, Barreiro, Rio Vermelho, Sapé, Espada, Xiru e Buracão, no município de Jaboticatubas; região de Mirabela, Montes Claros, Coração de Jesus e Brasília de Minas	_____	_____
77	Óleo de pequi	Caryocar brasilienses	_____	Óleos e gorduras vegetais	Minas Gerais, Tocantins, Goiás e Mato Grosso	_____	_____	A versão impressa do livro da Arca do Gosto no Brasil , há destaque para o produto in natura apenas, o pequi.
78	Ora-pro-nóbis	Pereskia aculeata	Trepadeira-limão, orabrobó, lobodo, lobrobô, lobolóbô, lobrobó, rogai-por-nós, guaiapá	Hortaliças e conservas vegetais	Campos, cerrados e pastagens das regiões Nordeste, Sudeste e Sul	Arraial de Pompéu, Sabará (MG)	Lobrobó; guamacho; mata-velha; jumbaba ; groselha-de-barrabados	_____

79	Pacamã	Lophiosilurus alexandri	Pacamão, pacumã, linguado-do-são-francisco e niquim	Pescado, mariscos e conservas de peixe	Bacias do rio Doce e do rio São Francisco	_____	_____	_____
80	Paçoca de carne no pilão	_____	_____	Embutidos e produtos à base de carne	Minas Gerais, São Paulo, Tocantins, Goiás, Piauí, Ceará e Paraná	Turmalina, Almenara, Montes Claros, Januária e Divinópolis, em Minas Gerais; Pilar do Sul, em São Paulo; Arraias e Palmas, no Tocantins; Maringá, no Paraná; Goiânia, Rio Verde e Pirenópolis, em Goiás	_____	O produto aparece apenas nessa versão da Arca do Gosto.
81	Pequi	Caryocar brasiliense	Piqui, piquiá, piquiá-bravo, pequiá, pequiá-pedra, piqui-do-cerrado, jiquiá, amêndoa-de-espinho, grão-de-cavalo, pequerim e suari	Fruta fresca, desidratada e derivados/ Grãos, sementes e castanhas	Região Centro-Oeste, Pará, Rondônia, Tocantins, Minas Gerais, São Paulo, Paraná, Maranhão, Piauí, Bahia, e	_____	_____	_____

					Ceará			
82	Pera-do-cerrado	Eugenia klostzchiana	Pera-do-campo, perinha-do-campo, cabacinha-do-campo, cabamixá-açú	Fruta fresca, desidratada e derivados	Região Centro-Oeste, Minas Gerais, São Paulo e, possivelmente, Bahia	_____	Cabacinha-do-campo; cabacinha; cabamixá-açú; perinha-do-Cerrado	_____
83	Pimenta- cumari	Capsicum praetermissum	Comari, cumari-miúda, cumari verdadeira, pimenta-de-passarinho, cumari-passarinho	Ervas aromáticas, especiarias e condimentos	Goiás, Minas Gerais, São Paulo, Paraná e Santa Catarina	_____	Cambari; Cumari-do-Paraná; cumari-verdadeira;	_____
84	Pimenta-de-macaco	Xylopiá aromática	Pindaíba, pindaíva, pindaíba-do-cerrado, imbiriba, envireira, pachinhos, esfolá-bainha, jejerecu, pimenta-de-árvores, pimenta-do-sertão e bananinha	Ervas aromáticas, especiarias e condimentos	Cerrado em Rondônia, Tocantins, Maranhão, Piauí, Bahia, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Goiás, Minas Gerais, São Paulo e Paraná	_____	Jaborandi-do-mato ou aperta-ruão	_____

85	Pimenta-rosa	Schinus terebinthifolius	Aroeira, aroeira-pimenteira, aroeira-mansa, aroeira-vermelha, aguaraiá	Ervas aromáticas, especiarias e condimentos	Mata Atlântica e áreas de restinga, de Pernambuco ao Rio Grande do Sul	_____	Aroeira-vermelha; aroeira-da-praia; corneíba; aroeira-mansa; aroeira-pimenteira;	_____
86	Pinhão	Araucaria angustifolia	Pinheiro-brasileiro, pinheiro-do-paraná, pinheiro-caiová, pinheiro-das-missões e pinheiro-são-josé	Grãos, sementes e castanhas	Ocorre naturalmente no sul do Brasil, abrangendo também São Paulo, Rio de Janeiro e Minas Gerais (além das Missões, na Argentina e leste do Paraguai)	_____	_____	_____
87	Pitanga	Eugenia uniflora	_____	Fruta fresca, desidratada e derivados	Mata Atlântica, de Minas Gerais até o Rio Grande do Sul e restingas de toda a costa brasileira	_____	_____	_____
88	Pitomba	Talisia esculenta	Olho-de-boi, caruiri, pitomba-da-mat	Fruta fresca, desidratada e derivados	Matas de terra firme da Amazônia	_____	_____	_____

			a e pitomba-de-mac aco		Occidental; Mata Atlântica, do Nordeste ao Rio de Janeiro, principalmente Pernambuco. Cerrados e cerradões de Mato Grosso e Goiás			
89	Pirixica	Espécies dos gêneros Leandra, Miconia e Clidemia	Caraxingui, tinge-língua, cabeludinha, peludinha	Fruta fresca, desidratada e derivados	Minas Gerais, Espírito Santo, São Paulo, Rio de Janeiro, Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul	Serra de São José, Serra da Canastra, Serra do Ibitipoca, Serra do Cipó, Carrancas e Parque Estadual do Biribiri, em Minas Gerais; Chapada dos Veadeiros, em Goiás; Pico das Almas, na Bahia; Palhoça, Paulo Lopes, Garopaba, Imbituba e Laguna, em Santa Catarina, entre outras	_____	O produto aparece apenas nessa versão da Arca do Gosto.
90	Polvilho azedo	_____	_____	Cereais, amidos e	Minas Gerais, Santa	Conceição dos Ouros,		O produto aparece apenas nessa

				farinhas	Catarina, São Paulo, Goiás, Paraná e Mato Grosso do Sul	Cachoeira de Minas e municípios limítrofes, em Minas Gerais, Alto do Rio Pardo e outros municípios do Norte de Minas Gerais; São João do Sul, Santa Rosa do Sul e outras localidades em Santa Catarina; Itaberaí, em Goiás		versão da Arca do Gosto.
91	Pororoca	_____	Mandiopã, mandiopan	Outros (massa frita)	Região Sudeste	_____	Milhopã; mandiopã;	_____
92	Puçá	Mouriri pusa	Puçá-preto, puçá-preta, jabuticaba-do-cerrado, mandapuçá, manapuçá, munduru	Fruta fresca, desidratada e derivados	Bahia, Ceará, Goiás, Maranhão, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Minas Gerais, Pará, Pernambuco, Piauí, Rondônia, Sergipe e Tocantins	_____	_____	_____

93	Samburá de abelha nativa	_____	Samora, saburá, pólen de pote, pão de abelha	Mel e produtos das abelhas	Brasil	_____	_____	A versão impressa do livro da Arca do Gosto no Brasil há destaque para o produto Samburá-de-mandaçaia, que é específico de um tipo de abelha nativa.
94	Sapucaia	Lecythis pisonis	Cumbuca-de-macaco, caçamba-do-mato, quatetê	Grãos, sementes e castanhas	Mata Atlântica pluvial, do Piauí até São Paulo e Amazônia	_____	_____	O produto aparece apenas nessa versão da Arca do Gosto.
95	Sequilho	_____	_____	Pães e produtos de forno	Regiões Nordeste e Sudeste	_____	_____	Na versão do livro da Arca do gosto no Brasil, está nas categorias <i>Doces/Pães e assados</i>
96	Surubim	Pseudoplatystoma coruscans	Pintado, surubim-capari, brutelo, loango, moleque	Pescado, mariscos e conservas de peixe	Bacias do Rio São Francisco, Rio Paraná e Rio da Prata	_____	_____	_____
97	Taioba	Xanthosoma taioba	Taiá, tajá, taiova, taioba-mansa, taioba-verde, inhame-de-folha	Hortaliças e conservas vegetais / Tubérculos, rizomas,	Região de Mata Atlântica, sobretudo no Sudeste e Sul, em partes	_____	_____	O produto aparece apenas nessa versão da Arca do Gosto.

			, efó	bulbos e raízes	da Bahia e do Centro-Oeste			
98	Umbu	Spondias tuberosa	Imbu, ambu, ombu, embu	Fruta fresca, desidratada e derivados	Nordeste e Minas Gerais (Norte e Nordeste)	_____	_____	_____
99	Uvaia	Eugenia pyriformis	Orvalha, uvalha, ubaia	Fruta fresca, desidratada e derivados	Mata Atlântica desde Minas Gerais até o Rio Grande do Sul e restingas de toda a costa brasileira	_____	Uvalha; ubaia; uvalha-do-cerrado; uvalha-do-campo	_____
100	Vinho de Jabuticaba	_____	_____	Destilados e bebidas fermentadas	Minas Gerais	Catas Altas	_____	O produto aparece apenas nessa versão da Arca do Gosto.

Fonte: Elaborado pela autora (2022) a partir de conteúdo da versão da Arca do Gosto apresentada no livro *Arca do Gosto: Minas Gerais – 100 alimentos da sociobiodiversidade*

Quadro 14 - Arca do Gosto no Brasil: versão apresentada no site da Fundação Slow Food para a Biodiversidade

	Termo preferencial	Origem, Região	Classificação
1	Granadilla morada	Argentina/Brasile/Colombia/Misiones	Frutta fresca, secca e derivati
2	Guaporiti	Argentina/Brasile/Misiones/Rio Grande do Sul	Frutta fresca, secca e derivati
3	Abacaxi pequeno	Brasile/Goiás/Mato Grosso/Minas Gerais	Frutta fresca, secca e derivati
4	Abiu	Brasile/Amapá/Amazonas/Pará	Frutta fresca, secca e derivati
5	Abricó dell'Amazzonia	Brasile/Amazonas/Frutta fresca, secca e derivati	Frutta fresca, secca e derivati
6	Açaí solitário	Bolivia/Brasil/Colombia/Acre/Amazonas/Beni/Roraima	Frutta fresca, secca e derivati
7	Aceto di umbu	Brasile/Bahia	Aceto
8	Alfenim	Brasile/Goiás/Pernambuco/Rio Grande do Norte	Dolci
9	Aluá	Brasile/Minas Gerais	Bevande distillate e fermentate
10	Amido di manioca	Brasile/Maranhão/Pará	Altro
11	Anacardo del Cerrado	Brasile/Distrito Federal/Mato Grosso/Minas Gerais	Frutta fresca, secca e derivati
12	Ape canudo dei Sateré-Mawé	Brasile/Amazonas/Pará	Insetti/Miele
13	Ape Jandaíra del Mato Grande	Brasile/Alagoas/Bahia/Ceará	Insetti/Miele
14	Ape Mandaçaia della Bacia do Jacuípe	Brasil/Bahia	Insetti/Miele
15	Araçá vermelho	Brasil/Bahia/Espírito Santo/Minas Gerais	Frutta fresca, secca e derivati
16	Araçá-mirim	Argentina/Brasile/Amazonas/Minas Gerais/Rio Grande do Sul	Frutta fresca, secca e derivati
17	Aratú	Brasile/Sergipe	Pesce, frutti di mare e derivati

18	Ariá	Brasile/Amazonas	Ortaggi e conserve vegetali
19	Arubé	Brasile/Pará	Spezie, erbe selvatiche e condimenti
20	Assa peixe	Brasile/Mato Grosso/Minas Gerais/São Paulo	Spezie, erbe selvatiche e condimenti
21	Avium	Brasile/Pará	Pesce, frutti di mare e derivati
22	Babaçu	Brasile/Maranhão	Frutta fresca, secca e derivati
23	Bacaba	Brasile/Amazonas	Frutta fresca, secca e derivati
24	Bacupari-do-cerrado	Brasile/Bahia/Paraná	Frutta fresca, secca e derivati
25	Bacuri	Brasil/Maranhão/Pará/Piauí	Frutta fresca, secca e derivati
26	Batata da Serra	Brasile/Bahia	Ortaggi e conserve vegetali
27	Beiju sica	Brasile/Pará	Pane e prodotti da forno
28	Berbigão	Brasil/Santa Catarina	Pesce, frutti di mare e derivati
29	Bertalha	Brasil/Minas Gerais/Rio de Janeiro/Rio Grande do Sul	Ortaggi e conserve vegetali
30	Bijajica	Brasile/Santa Catarina	Dolci
31	Bocaiúva	Brasile/Mato Grosso do Sul	Frutta fresca, secca e derivati
32	Bolo de arroz	Brasile/Goiás/Mato/ Grosso	Dolci
33	Broa con la cagliata	Brasile/Minas Gerais	Dolci
34	Brote pomerano	Brasile/Espírito Santo	Pane e prodotti da forno
35	Buriti	Brasile/Amazonas/Mato Grosso do Sul/Pará	Frutta fresca, secca e derivati
36	Butiá del litorale Catarinense	Brasil/Santa Catarina	Frutta fresca, secca e derivati
37	Cacao cabruca del sud di Bahia	Brasile/Bahia	Cacao

38	Cacao degli argini del fiume Amazonas	Brasile/Amazonas	Cacao
39	Cacauí	Brasile/Amazonas	Frutta fresca, secca e derivati
40	Caffé di igname	Brasile/Minas Gerais/Rio Grande do Sul	Tè e infusi
41	Cagaita	Brasile/Goiás	Frutta fresca, secca e derivati
42	Caju-ameixa	Brasile	Dolci
43	Cajuína	Brasile/Piauí	Bevande distillate e fermentate/Frutta fresca, secca e derivati
44	Camapu	Brasile/Pará/Paraná/São Paulo	Frutta fresca, secca e derivati
45	Cambucá	Brasile/Espírito Santo/Rio de Janeiro	Frutta fresca, secca e derivati
46	Cambuci	Brasile/São Paulo	Frutta fresca, secca e derivati
47	Cambuí	Brasile/Bahia/Ceará/Pernambuco	Frutta fresca, secca e derivati
48	Canjinjin	Brasile/Mato Grosso	Bevande distillate e fermentate
49	Capiçoba	Brasile/Bahia/Minas Gerais/Paraná/Rio Grande do Sul/São Paulo	Ortaggi e conserve vegetali
50	Cará-moela	Brasile/Bahia/Minas Gerais/Rio de Janeiro	Ortaggi e conserve vegetali
51	Cari	Brasile/Paraná	Pesce, frutti di mare e derivati
52	Cariru	Brasile/Amazonas	Ortaggi e conserve vegetali
53	Carne al Sereno	Brasile/Goiás/Minas Gerais	Salumi e derivati carne
54	Carne essiccata (al vento)	Brasile/Mato Grosso do Sul	Salumi e derivati carnei
55	Carne fumeiro del Recôncavo baiano	Brasile/Bahia	Salumi e derivati carnei

56	Carne manteada di capra	Brasile/Bahia	Salumi e derivati carnei
57	Cataia	Brasile/Paraná/São Paulo	Spezie, erbe selvatiche e condimenti/Tè e infusi
58	Cidrão di Minas Gerais	Brasile/Minas Gerais	Dolci
59	Codeguin	Brasile/Paraná/Rio Grande do Sul/Santa Catarina	Salumi e derivati carnei
60	Congonha	Brasil/Minas Gerais	Spezie, erbe selvatiche e condimenti
61	Crem	Brasil/Paraná/Rio Grande do Sul/Santa Catarina	Ortaggi e conserve vegetali
62	Cubiu	Brasile/Amazonas	Frutta fresca, secca e derivati
63	Dashicô	Brasile/Rio de Janeiro	Pesce, frutti di mare e derivati
64	Fagiolo canapu	Brasile/Piauí	Ortaggi e conserve vegetali
65	Fagiolo Guandu	Brasile/Bahia/Minas Gerais	Legumi
66	Farina bragantina	Brasile/Pará	Cereali e farine
67	Farina di araruta	Brasile/Bahia	Cereali e farine
68	Farina di mais di Monjolo	Brasile/Minas Gerais	Cereali e farine
69	Farina di manioca dei Kiriri	Brasile/Bahia	Cereali e farine
70	Farina di manioca della valle di Copioba	Brasile/Bahia	Cereali e farine
71	Farina di manioca di Furnas	Brasile/Mato Grosso do Sul	Cereali e farine
72	Farina di patata dolce dei Krahô	Brasile/Tocantins	Cereali e farine
73	Farina fine dei mulini di Santa Catarina	Brasile/Santa Catarina	Cereali e farine

74	Formaggio araxá	Brasile/Minas Gerais	Latticini e formaggi
75	Formaggio cabacinha	Brasile/Minas Gerais	Latticini e formaggi
76	Formaggio coloniale	Brasile/Paraná/Rio Grande do Sul/Santa Catarina	Latticini e formaggi
77	Formaggio del Serro	Brasile/Minas Gerais	Latticini e formaggi
78	Formaggio della Serra do Salitre o Alto Paranaíba	Brasile/Minas Gerais	Latticini e formaggi
79	Formaggio di cagliata	Brasile/Ceará	Latticini e formaggi
80	Formaggio di cagliata bruno	Brasile/Goiás/Minas Gerais	Latticini e formaggi
81	Formaggio manteiga del Nord	Brasile/Amazonas	Latticini e formaggi
82	Formaggio parmigiano della Mantiqueira	Brasile/Minas Gerais	Latticini e formaggi
83	Formaggio serrano	Brasile/Rio Grande do Sul/Santa Catarina	Latticini e formaggi
84	Formica Içá	Brasile/São Paulo	Insetti
85	Fruta pão	Brasile/Bahia	Frutta fresca, secca e derivati
86	Frutto della passione della Caatinga	Brasile/Bahia	Frutta fresca, secca e derivati
87	Gallina canela-preta	Brasile/Piauí	Frutta fresca, secca e derivati
88	Goiabada cascão	Brasile/Minas Gerais	Dolci
89	Granchio di mangrovia	Brasile/Bahia	Pesce, frutti di mare e derivati
90	Grano veadeiro	Brasile/Goiás	Cereali e farine

91	Grude di Extremoz	Brasile/Rio Grande do Norte	Dolci/Pane e prodotti da forno
92	Grumixama	Brasile/Rio de Janeiro/Santa Catarina/São Paulo	Frutta fresca, secca e derivati
93	Guabiroba	Brasile/Paraná/Santa Catarina/São Paulo	Frutta fresca, secca e derivati
94	Guavira	Brasile/Goiás/Mato Grosso/Mato Grosso do Sul	Frutta fresca, secca e derivati
95	Gueroba	Brasile/Distrito Federal/Goiás/Minas Gerais	Frutta fresca, secca e derivati
96	Guriri	Brasile/Bahia/Espírito Santo/Rio de Janeiro	Ortaggi e conserve vegetali
97	Hî-Hî	Brasile/Mato Grosso do Sul	Dolci
98	Igname viola	Brasile/Amazonas	Ortaggi e conserve vegetali
99	Inajá	Brasile/Amazonas/Maranhão/Pará	Frutta fresca, secca e derivati
100	Ingá	Brasile/Pará	Legumi
101	Jabuticaba	Brasile/Bahia/Espírito Santo/Minas Gerais	Frutta fresca, secca e derivati
102	Jacatupé	Brasile/Amazonas	Legumi
103	Jambú	Brasile/Acre/Amazonas/Pará	Ortaggi e conserve vegetali
104	Jaracatiá	Brasile/Mato Grosso do Sul/Paraná/Santa Catarina	Frutta fresca, secca e derivati
105	Jatobá	Brasile/Mato Grosso	Frutta fresca, secca e derivati
106	Jenipapo	Brasile/Bahia	Frutta fresca, secca e derivati
107	Jerivá	Brasile/Espírito Santo/Minas Gerais/Rio de Janeiro	/Frutta fresca, secca e derivati
108	Jurubeba	Brasile/Pará/Rio Grande do Sul/Santa Catarina	Ortaggi e conserve vegetali
110	Laranjinha-de-pacu	Brasile/Mato Grosso/Mato Grosso do Sul	Frutta fresca, secca e derivati

111	Licuri	Brasile/Bahia	Frutta fresca, secca e derivati
112	Lobeira	Brasile/Distrito Federal/Goiás/Mato Grosso	Frutta fresca, secca e derivati
113	Maiale Moura	Brasile/Paraná	Razze animali e allevamento
114	Mama-cadela	Brasile/Distrito Federal/Goiás/Mato Grosso	Frutta fresca, secca e derivati
115	Mandarino montenegrino	Brasile/Rio Grande do Sul	Frutta fresca, secca e derivati
116	Mandiopã artigianale	Brasile/Minas Gerais	Pane e prodotti da forno
117	Mangaba	Brasile/Minas Gerais/Sergipe	Frutta fresca, secca e derivati
118	Manuê	Brasile/Alagoas/Pernambuco/Sergipe	Dolci
119	Mapati	Brasile/Amazonas	Frutta fresca, secca e derivati
120	Maracuja serpente	Brasile/Distrito Federal/Goiás/Mato Grosso	Frutta fresca, secca e derivati
121	Maria-preta	Brasile/Rio Grande do Sul	Frutta fresca, secca e derivati
122	Marmelada del Quilombo Mesquita	Brasile/Goiás	Ortaggi e conserve vegetali
123	Marmelada-de-cachorro	Brasile/Amazonas	Frutta fresca, secca e derivati
124	Marolo	Brasile/Goiás/Maranhão/Minas Gerais	Frutta fresca, secca e derivati
125	Mático	Brasile/Bahia	Spezie, erbe selvatiche e condimenti
126	Maturi	Brasile/Bahia	Frutta fresca, secca e derivati
127	Melãozinho-do-campo	Brasile/Bahia/Goiás/Mato Grosso	Frutta fresca, secca e derivati
128	Melata di bracinga	Brasile/Santa Catarina	Miele
129	Melone coalhada	Brasile/Bahia	Frutta fresca, secca e derivati
130	Miele di ape jataí	Brasile/Bahia	Insetti/Miele

131	Miele di ape mandaçaia (Melipona quadrifasciata anthidiodes)	Brasile/Bahia/	Insetti/Miele
132	Miele di ape mandaçaia (Melipona quadrifasciata quadrifasciata)	Brasile/Bahia/	Insetti/Miele
133	Miele di ape moça branca	Brasile/Ceará/Paraíba/Rio Grande do Norte	Insetti/Miele
134	Miele di ape munduri	Brasile/Bahia	Insetti/Miele
135	Miele di ape tubuna	Brasile/Paraná	Insetti/Miele
136	Miele di ape tujuba	Brasile/Rio Grande do Sul/Santa Catarina	Insetti/Miele
137	Miele di ape uruçú de chão	Brasile/Ceará/Pernambuco	Insetti/Miele
138	Miele di api Jupará dell'Amazzonia	Brasile/Amazonas	Insetti/Miele
139	Mingau de mucajá di Ourém	Brasile/Pará	Altro
140	Muruci	Brasile/Amazonas/Minas Gerais/Pará	Frutta fresca, secca e derivati
141	Noce di Barù di Urucuia Grande Sertão	Brasile/Goiás	Frutta fresca, secca e derivati
142	Olio di Babaçu	Brasile/Goiás	Olio
143	Olio di cocco macaúba	Brasile/Minas Gerais	Olio
144	Olio di cocco macaúba di Jaboticatubas	Brasile/Minas Gerais/Frutta fresca, secca e derivati	Olio
145	Olio di dendê artigianale	Brasile/Bahia	Olio
146	Ora pro nobis	Brasile/Minas Gerais	Ortaggi e conserve vegetali
147	Ostrica del Recôncavo baiano	Brasile/Bahia	Pesce, frutti di mare e derivati
148	Ostrica di Cananeia	Brasile/São Paulo	Pesce, frutti di mare e derivati

149	Ostrica nativa della Costa del Pirajubaé	Brasile/Santa Catarina	Pesce, frutti di mare e derivati
150	Ostrica Roladeira	Brasile/Rio de Janeiro	Pesce, frutti di mare e derivati
151	Pacamã	Brasile/Bahia/Pernambuco	Pesce, frutti di mare e derivati
152	Pajuaru	Brasile/Amazonas	Bevande distillate e fermentate
153	Palma da cocco indaiá	Brasile/Goiás/Pará	Frutta fresca, secca e derivati
154	Pane delle api mandaçaia	Brasile/Bahia	Miele
155	Pão no bafo	Brasile/Paraná	Pane e prodotti da forno
156	Parati	Brasile/Rio de Janeiro/Santa Catarina/São Paulo	Pesce, frutti di mare e derivati
157	Patata dolce viola	Brasile/Minas Gerais/São Paulo	Ortaggi e conserve vegetali
158	Pé-de-moleque di manioca	Brasile/Amazonas/Pará	Dolci
159	Pepe rosa selvatico	Brasile/Pernambuco/Rio Grande do Sul	Spezie, erbe selvatiche e condimenti
160	Peperoncino cumari	Brasile/Goiás/Minas Gerais/Paraná	Spezie, erbe selvatiche e condimenti
161	Peperoncino occhio di pesce	Brasile/Amazonas	Spezie, erbe selvatiche e condimenti
162	Pequi del nord del Minas Gerais	Brasile/Minas Gerais	Frutta fresca, secca e derivati
163	Pequi di Xingu	Brasile/Mato Grosso	Frutta fresca, secca e derivati
164	Pera del Cerrado	Brasile/Distrito Federal/Goiás/Minas Gerais	Frutta fresca, secca e derivati
165	Peroá	Brasile/Espírito Santo	Pesce, frutti di mare e derivati
166	Piché	Brasile/Mato Grosso	Cereali e farine
167	Pimenta-de-macaco selvatica del Cerrado	Brasile/Distrito Federal/Goiás/Mato Grosso do Sul	Spezie, erbe selvatiche e condimenti

168	Pinolo di araucaria della Serra Catarinense	Brasile/Santa Catarina	Frutta fresca, secca e derivati
169	Piquiá dell'Amazzonia	Brasile/Amazonas/Pará	Frutta fresca, secca e derivati
170	Piracuí	Brasile/Amazonas/Pará	Frutta fresca, secca e derivati
171	Pirarucu	Brasile/Amazonas	Frutta fresca, secca e derivati
172	Pitangatuba	Brasile/Espírito Santo/Rio de Janeiro	Frutta fresca, secca e derivati
173	Pitomba	Brasile/Amazonas	Frutta fresca, secca e derivati
174	Polpa di granchio dell'Ilha das Caieiras	Brasile/Espírito Santo	Pesce, frutti di mare e derivati
175	Puçá	Brasile/Bahia/Piauí	Frutta fresca, secca e derivati
176	Puína	Brasile/Rio Grande do Sul/Santa Catarina	Latticini e formaggi
177	Queijão di Morro Vermelho	Brasile/Minas Gerais	Dolci
178	Queijinho branco	Brasile/Santa Catarina	Latticini e formaggi
179	Queijo Coalho de Cabra	Brasile/Bahia	Latticini e formaggi
180	Queijo colonial a latte crudo di Seara	Brasile/Santa Catarina	Latticini e formaggi
181	Queijo da canastra	Brasile/Minas Gerais	Latticini e formaggi
182	Queijo Diamante	Brasile/Santa Catarina	Latticini e formaggi
183	Queijo Nicola del Mato Grosso do Sul	Brasile/Mato Grosso	Latticini e formaggi
184	Queijo Poronguinho	Brasile/Paraná/São Paulo	Latticini e formaggi
185	Razza bovina pantaneira	Brasile/Mato Grosso/Mato Grosso do Sul	Razze animali e allevamento

186	Razza Curraleiro-Pé-Duro	Brasile/Bahia/Ceará/Goiás/Maranhão/Paraíba/Piauí/Tocantins	Razze animali e allevamento
187	Riso nativo del Pantanal	Brasile/Mato Grosso do Sul	Cereali e farine
188	Sequilho	Brasile/Ceará/Pernambuco	Dolci/Pane e prodotti da forno
189	Sesamo dei Kalunga	Brasile/Goiás	Spezie, erbe selvatiche e condimenti
190	Surubim o peixe rei	Brasile/Minas Gerais	Pesce, frutti di mare e derivati
191	Sururu	Brasile/Bahia	Pesce, frutti di mare e derivati
192	Taiá	Brasile/Goiás/Minas Gerais/Santa Catarina	Ortaggi e conserve vegetali
193	Taiada	Brasile/São Paulo	Dolci
194	Tainha	Brasile/Santa Catarina	Pesce, frutti di mare e derivati
195	Tarubá	Brasile/Pará	Bevande distillate e fermentate
196	Torta di mais "bodjapel" dei Guarani Mbyá	Brasile/Paraná	Cereali e farine/Pane e prodotti da forno
197	Umbù	Brasile/Bahia	Frutta fresca, secca e derivati
198	Uva Goethe	Brasile/Santa Catarina	Vino e vitigni
199	Uvaia	Brasile/Minas Gerais/Paraná/São Paulo	Frutta fresca, secca e derivati
200	Uxi	Brasile/Amazonas/Pará	Frutta fresca, secca e derivati
201	Vacca brejeira	Brasile/Bahia	Razze animali e allevamento
202	Vaniglia Kalunga del Cerrado	Brasile/Distrito Federal/Goiás/Mato Grosso do Sul	Spezie, erbe selvatiche e condimenti
203	Vieira indigena – Capasanta zampa di leone	Brasile/Santa Catarina	Pesce, frutti di mare e derivati

204	Vitigno Peverella della Serra Gaúcha	Brasile/Rio Grande do Sul	Vino e vitigni
205	Waraná nativo dei Sateré-Mawé	Brasile/Amazonas/Pará	Frutta fresca, secca e derivati
206	Xixá	Brasile/Bahia/São Paulo/Tocantins	Frutta fresca, secca e derivati
207	Yugüh	Brasile/Distrito Federal/Mato Grosso	Sale
208	Zucchero purgado	Brasile/Minas Gerais	Altro
209	Peperoncino malagueta	Brasile/Perù/Acre/Amazonas/Loreto/San Martin/Ucayali	Ortaggi e conserve vegetali
210	Pitanga	Brasile/Uruguay/Rocha/Santa Catarina	Frutta fresca, secca e derivati

Fonte: Elaborado pela autora (2022) a partir de conteúdo da versão da Arca do Gosto apresentada no site da Fundação Slow Food para a Biodiversidade (2021a e 2001b)

Quadro 15 – Listagem produzida após a sistematização e análise das diferentes versões da Arca do Gosto no Brasil

Nome	Descrição	Classificação	Nome científico	Outros nomes populares	Nível de processamento
ABIU	Fruto de formato ovalado, casca amarela e polpa doce e gelatinosa de coloração branco-amarelada. É proveniente de uma árvore frondosa chamada abieiro, a qual é nativa da Amazônia, e também naturalmente encontrada no litoral da Mata Atlântica. Muito consumido por populações locais, o fruto pode ser utilizado em sorvetes, geleias e sucos.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Pouteria caimito</i>	Abiuana-Acariquara; Abiorana; Guapeva; Cabo-de-Machado; Caiamito; Abio	<i>In natura</i>
ABRICÓ	Fruto amazônico de casca marrom firme, polpa de coloração alaranjada, adocicada e macia. Possui tamanho relativamente grande, podendo pesar de 400 gramas a um quilo. É pouco comercializado e seu consumo quase se restringe ao âmbito do plantio doméstico.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Mammea americana L.</i>	Abricoteiro; abricó-de-São-Domingos e abricó-selvagem	<i>In natura</i>
ACURI	Fruto de uma palmeira nativa, possui casca marrom e polpa alaranjada e doce. A	Frutos, sementes e castanhas	<i>Scheelea phalerata</i>	Coco-acuri; auracuri; guaracuri; bacuri; ganguri	<i>In natura</i>

	amêndoa encontrada no interior do fruto também é comestível e possui sabor delicado. Por se tratar de fruto proveniente de uma palmeira, este se forma em cachos. O acuri é o alimento principal da arara-azul.				
AÇAÍ SOLITÁRIO	Cultivar de açaí de sabor ácido e succulento, cuja estrutura da palmeira é composta por apenas um caule, o que faz com que a extração do palmito resulte na morte da planta	Frutos, sementes e castanhas; Caules, talos e folhas; Palmitos	<i>Euterpe precatoria Mart.</i>	Açaí-do-Amazonas; Açaí-solteiro; Açaí-de-terra-firme	<i>In natura</i>
AÇÚCAR PURGADO	tipo de açúcar produzido em engenho de cana, cujo branqueamento é feito de forma natural, sem adição de produtos químicos.	Condimentos	_____	Açúcar de forma; açúcar colonial	Minimamente processado ou processado
ALFENIM	Doce pernambucano de influência portuguesa, feito de água, açúcar, limão ou vinagre, comumente montado em formato de motivos religiosos. Costuma ser servido em festivais religiosos como a Festa de Nossa Senhora do Desterro e Festa do Divino.	Doces	_____	Verônicas	Minimamente processado ou processado

ALUÁ	Bebida fermentada de origem indígena à base de abacaxi.	Bebidas alcoólicas; Fermentados	_____	Aloá, Aruá, Aroá	Minimamente processado ou processado
ANANÁS	Cultivar da família do abacaxi, de tamanho pequeno e polpa ácida, nativa do Cerrado.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	Abacaxi-Pequeno; Abacaxi-do-cerrado; abacaxi-do-mato	<i>In natura</i>
ARARUTA	Rizoma subterrâneo de origem nativa, do qual se obtêm uma fécula muito branca e delicada. Pode ser consumida cozida, ou utilizada em mingaus, doces, etc.	Raízes, bulbos e tubérculos	<i>Maranta arundinacea</i>	Acontiguepe, agutiguepe, agutiguepo-obi, aru, aru-arú, embiri e hori kiki (Yanomami).	<i>In natura</i>
ARATICUM	Fruto arredondado, doce e com muitas sementes em seu interior, muito comum no Cerrado brasileiro. Há diversas cultivares da mesma espécie.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Annona crassiflora</i> Mart.	Pinha; Ata; Panã; Marolo; Condessa; Bruto; Araticum-do-cerrado ; cabeça-de-negro; araticum-do-campo; articum;	<i>In natura</i>
ARATU	Tipo de caranguejo nativo comum nos mangues do nordeste brasileiro, cuja carne se desprende facilmente. Tradicionalmente, sua pesca é realizada por mulheres.	Pescados; Carne branca	<i>Goniopsis cruentata</i> Latreille	Carapinha, Marinheiro; Aratu-da-pedra; aratu-marinheiro; aratupeba; aratupinima; carapinha; marinheiro	<i>In natura</i>
ARAÇÁ-MIRIM	Tipo de cultivar de araçá pequeno, de sabor ácido,	Frutos, sementes e	<i>Psidium guineense</i>	Araçaí; Goiaba-da-Guiné;	<i>In natura</i>

	casca de coloração alaranjada, polpa carnuda e com muitas sementes.	castanhas	Sw.	Araçá-do-campo; araçaí; goiaba-da-guiné ; araçá azedo; goiaba-do-morro;	
ARAÇÁ-VERMELHO	Tipo de cultivar de araçá de casca de coloração vermelha e polpa macia, nativo da Mata Atlântica	Frutos, sementes e castanhas	<i>Psidium cattleianum</i> Afzel. ex Sabine	Araçaúna; Araçá-rosa; araçá;	<i>In natura</i>
ARIÁ	Planta de raízes tuberosas de formato arredondo e pequeno, nativa da Amazônia. Saborosa e crocante, é apreciada por ribeirinhos.	Raízes, bulbos e tubérculos	<i>Calathea allouia</i> (Aubl.) Lindl.	Variá; Leren; Cocurito; Batata-ariá; cauçu; batata-de-índio	<i>In natura</i>
ARROZ-NATIVO-DO-PANTANAL	Cultivar nativa de arroz, comum no Pantanal, de coloração avermelhada, muito aromática e de sabor amendoado, é cultivada tradicionalmente por populações indígenas em áreas alagadas.	Cereais	<i>Oryza latifolia</i> Desv; <i>Oryza glumipatula</i> Steud.	Arroz-do-campo; Machamo; Arroz vermelho; arroz-vermelho-nativo-do-pantanal; arroz-vermelho-do-pantanal	<i>In natura</i>
ARROZ-VERMELHO	Cultivar de arroz trazido ao Brasil pelos portugueses no período de colonização. Apresenta coloração avermelhada e seu consumo e cultivo se difundiu no nordeste do país.	Cereais	<i>Oryza sativa</i> L.	Arroz vermelho da Paraíba; Arroz vermelho do Vale do Piancó;	<i>In natura</i>

ARUBÉ	Caldo concentrado derivado do tucupi. É muito consumido no Norte do país, com carnes.	Condimentos; Molhos; Fermentados	_____	Mostarda indígena	Minimamente processado ou processado
ASSA-PEIXE	Erva de folhas verdes e longas, de sabor que remete ao de carne de peixe, seu consumo é popular em diversos locais do Brasil.	Caules, talos e folhas	<i>Vernonia polyanthes</i> Less.	Cambará-Branco; Ch amarrita; Mata-Pasto; Enxuga; Assa-peixe branco; cambará-guaçu; cambará- açu; tramanhém; bolsa-de-pastor; estanca-sangue	<i>In natura</i>
AVIUM	Tipo de camarão pequeno de água doce, popular no Norte do país.	Pescados; carne branca	<i>Acetes americanus Ortman</i>	Aviú; Camarão-de-água-d oce;	<i>In natura</i>
AZEITE DE DENDÊ DE PILÃO	Azeite extraído do dendê de forma artesanal, em pilão de madeira.	Óleos e azeites	_____		Minimamente processado ou processado
BABAÇU	Tipo de coco nativo do qual se aproveita para consumo tanto o mesocarpo quanto as amêndoas - costuma conter de 3 a 6 amêndoas em seu interior. É muito nutritivo e importante fonte de renda para diversas comunidades.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Attalea speciosa Mart.</i>	Uauaçu; Uassu; uaçu; bauaçu; baguaçu; aguaçu; guaguaçu; gebara-açu; coco-de-macaco; coco-de-palmeira; coco-naiá; coco-pindoba; guaguaço; pindoba-ussu; indaiá	<i>In natura</i>
BACABA	Fruto redondo e pequeno, de coloração roxa, proveniente de uma	Frutos, sementes e castanhas	<i>Oenocarpus bacaba Mart.</i>	Bacaba-Açu; Macabá; Caper; Abacaba;	<i>In natura</i>

	palmeira, se forma em cachos.			Bacaba-verdadeira;b acaba-vermelha; bacaba-do-azeite	
BACUPARI-DO-CERRADO	Fruto redondo e pequeno, casca grossa amarelada e polpa branca de sabor agridoce.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Salacia crassifolia</i> (Mart. ex Schult.) G. Don	Bacupari; bacupari-da-Caatinga	<i>In natura</i>
BARU	Fruto de uma árvore frondosa do Cerrado - o baruzeiro -, possui casca marrom firme e castanha comestível em seu interior.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Dipteryx alata Vogel</i>	Baru; cumbaru; cumaru; barujo; coco-feijão; cumarurana; emburena-brava; feijão-coco; pau-cumaru; castanha-de-baru	<i>In natura</i>
BATATA-DA-SERRA	Cultivar de batata endêmica da Chapada Diamantina. De coloração branca, costuma ser consumida em saladas.	Raízes, bulbos e tubérculos	<i>Ipomoea sp.</i>		<i>In natura</i>
BATATA-DOCE-ROXA	Cultivar de batata-doce de coloração totalmente roxa, tanto por dentro quanto por fora. Seu sabor se assemelha ao dos diversos cultivares de batata-doce existentes.	Raízes, bulbos e tubérculos	<i>Ipomoea batatas (L)</i> Lam.		<i>In natura</i>
BAUNILHA-DO-CERRADO	Cultivar de baunilha nativa do Cerrado. Possui favas alongadas e perfume	Frutos, sementes e castanhas	<i>Vanilla edwallii</i> Hoehne	Baunilha-banana	<i>In natura</i>

	delicado.				
BEIJU SICA	Tipo de beiju de mandioca comum na região Norte. De consistência crocante, a ele podem ser adicionadas castanhas ou não.	Assados	_____	Beiju Sica; Beiju Assado	Minimamente processado ou processado
BERBIGÃO	Ligado à pesca artesanal, o berbigão é um molusco muito apreciado e utilizado na preparação de diversos pratos, desde sopas a risotos.	Pescados	<i>Anomalocardia flexuosa</i> Linnaeus; <i>Anomalocardia brasiliensis</i> Gmelin	Vôngole; marisco-da-areia; maçunim; papa-fumo; pedrinha; samanguaiá; sarro-de-peito; sarro-de-pito; simongóia	<i>In natura</i>
BERGAMOTA-MONTENEGRINA	Trata-se de um cultivar de fruto cítrico que surgiu de maneira espontânea no Sul do Brasil. Possui casca lisa e delicada, sabor adocicado e levemente ácido.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Citrus deliciosa</i> Ten.	Bergamota	<i>In natura</i>
BERTALHA	Folhagem verde escura com linhas arroxeadas, muito nutritiva e fibrosa.	Caules, talos e folhas	<i>Anredera marginata</i> (Kunth) Sperling	Couve-de-Cerca	<i>In natura</i>
BICHO-DA-TAQUARA	Larva de mariposas que se criam no interior dos bambuzais de taquara.	Insetos	<i>Myelobia smerintha</i> (Morpheis smerintha)	Takuaraxó, kutakut, vugá e taquaporu	<i>In natura</i>

	São consumidos após a retirada da cabeça e órgãos internos. Possuem sabor discreto e agradável.				
BICHO-DO-COCO	Larva de besouros que se criam no interior de diversas palmeiras nativas. São consumidos após a retirada da cabeça e órgãos internos. Possuem aroma delicado e agradável, e em relação ao sabor, assumem o gosto do coco da palmeira em que habitam.	Insetos	<i>Pachymerus nucleorum</i>	Morotó, gojibe, gongo, coró, fofó, gangôlo	<i>In natura</i>
BIJAJICA	Bolo tradicional da região Sul, à base de farinha de mandioca e cozido no vapor. Para sua preparação é utilizada a farinha de mandioca de Santa Catarina.	Assados	_____	_____	Minimamente processado ou processado
BOLO DE ARROZ	Bolo tradicional do Centro-Oeste a base de farinha de arroz fermentada e assado na folha de bananeira	Assados; Doces	_____	Bolo de arroz cuiabano	Minimamente processado ou processado
BROA DE MASSA DE QUEIJO	Tipo de broa cujo diferencial ocorre pela massa a base de queijos tradicionais mineiros.	Assados	_____	_____	Minimamente processado ou processado

BROTE POMERANO	Tipo de pão a base de fubá e tubérculos, assado na folha de bananeira.	Assados	_____	Brote de milho; mijabroud; miyherbroud	Minimamente processado ou processado
BURITI	Buriti é o fruto da palmeira mais alta do Brasil, possui coloração avermelhada e sabor doce. É muito utilizado na confecção de doces, especialmente o tradicional doce de buriti, o qual é embalado em caixa feita com a palha da palmeira.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Mauritia flexuosa</i> L.f.	Miriti; Muriti;buriti-do-brejo; caraná; buritirana	<i>In natura</i>
BUTIÁ	Fruto de uma palmeira nativa, cuja polpa possui coloração alaranjada e sabor ácido. Em seu interior há uma amêndoa também comestível, de sabor agradável.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Butia catarinensis</i> Noblick & Lorenzi; <i>Butia eriospatha</i> (Mart. ex Drude) Becc.	Macumá; butiá-felpudo; Coquinho-Azedo; Coco-Cabeçudo	<i>In natura</i>
CACAU-CABRUCADO-SUL-D A-BAHIA	Tipo de cacau cultivado em sistema agroflorestal cabruca - na sombra das árvores de Mata Atlântica.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Theobroma cacao</i> L.	_____	<i>In natura</i>
CACAU-DA-VÁRZEA-DO-AMAZONAS	Tipo de cacau cultivado na cabeceira do Rio Amazonas. O fruto possui casca de coloração amarelada.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Theobroma cacao</i> L.	Cacau-Selvagem; Cacau-Pé-Franco; Cacau-Forasteiro; Cacau-de-várzea	<i>In natura</i>

CACAUÍ	Fruto da mesma família do cacau e cupuaçu, o cacauí possui casca amarronzada e com pintas, e sabor adocicado. Seu tamanho é um pouco menor de um cacau.	Frutos, sementes e castanhas	Theobroma speciosum Willd. ex Spreng.	Cacau-de-Macaco; Cacau-Jacaré; Cacau-da-Mata; Cacau-de-mico	<i>In natura</i>
CAFÉ DE INHAME	Bebida feita a partir do pó de inhame torrado. Possui sabor semelhante ao do café.	Bebidas não alcoólicas; Secos e moídos	_____	Café de cambona	Minimamente processado ou processado
CAGAITA	Fruto pequeno de formato arredondado e coloração amarelada. Possui sabor parecido doce, levemente acidulado.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Eugenia dysenterica</i> DC	_____	<i>In natura</i>
CAJU-AMEIXA	É um tipo de doce de caju em calda, onde o fruto adquire aspecto semelhante ao de uma ameixa.	Doces	_____	Doce de caju-ameixa; caju passa	Minimamente processado ou processado
CAJUÍ	Fruto da mesma família do caju, possui tamanho pequeno e sabor doce. Sua coloração varia de amarelo a vermelho.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Anacardium humile</i> A.St.-Hil. / <i>Anacardium nanum</i> A.St.-Hil.	Cajuzinho-do-Cerrado; Cajuzinho-do-campo	<i>In natura</i>
CAJUÍNA	Bebida clarificada e não alcoólica à base de suco	Bebidas não alcoólicas	_____	_____	Minimamente processado ou

	de caju.				processado
CAMAPU	Fruto pequeno e arredondado, envolvido por uma capa fina e delicada, possui sabor adocicado.	Frutos, sementes e castanhas;	<i>Physalis angulata L.</i> / <i>Physalis pubescens L.</i>	Fisális; Juá-poca; Balão-Rajado; Bucho-de-rã; Juá-de-capote; mata-fome; balão; balãozinho; camaru	<i>In natura</i>
CAMBUCÁ	Fruto arredondado, de tamanho médio, possui coloração amarela e sabor doce, semelhante a uma jabuticaba.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Plinia edulis (Vell.) Sobral</i>	Cambucaba; Cambricó; Cambicá; Jabuticaba amarela	<i>In natura</i>
CAMBUCI	Fruto verde de tamanho médio e formato ovóide-romboidal, possui polpa ácida e succulenta.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Campomanesia phaea (O.Berg) Landrum</i>	_____	<i>In natura</i>
CAMBUÍ	Fruto pequeno, de cor avermelhada, cor e succulento, originário de árvore nativa de pequeno porte. Possui sabor doce e adstringente.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Myrciaria tenella (DC.) O. Berg</i>	Cereja-de-Joinville; cambuí-roxo; camboí; camboim; cambuí-preto; murtinha;	<i>In natura</i>
CANJINJIN	Bebida alcoólica à base de cachaça, raízes, mel, cravo, canela e erva doce. A bebida é tradicional no estado de Mato Grosso e costuma ser apreciada em cortejos.	Bebidas alcoólicas	_____	_____	Minimamente processado ou processado

CANSANÇÃO	Planta de folhas verdes e rústicas, as quais são utilizadas no preparo de bebidas fermentadas, chás e como acompanhamento. Se não for colhida de forma adequada, pode ocasionar queimaduras.	Caules, talos e folhas	<i>Urera aurantiaca</i> , <i>Urera caracasana</i> , <i>Urera baccifera</i> , <i>Boehmeria caudata</i> , <i>Laportea aestuans</i> e <i>Laportea glandulosa</i>	Urtigão, urtiga-trepadeira, urtiga-de-pacu, urtiga-grande, urtiga-brava, urtiga-vermelha, urtiga-de-jardim, punu-mirim, uafé, cauaré	<i>In natura</i>
CAPIÇOBA	Planta de folhas finas e rendadas, possui sabor amargo e são consumidas em refogados e preparações diversas.	Caules, talos e folhas	<i>Erechtites valerianifolius</i>	gondó, maria-gondó, capiçova, cariçoba, caperiçoba, copiçoba, maria-nica	<i>In natura</i>
CARÁ-MOELA	Tipo de cará cuja formação ocorre de forma aérea, sem contato com a terra. Possui leve amargor e aparência semelhante à da moela de aves	Raízes, bulbos e tubérculos	<i>Dioscorea bulbifera</i> L.	Cará-de-Corda; Cará-de-Sapateiro; Cará-do-ar; batata-do-ar	<i>In natura</i>
CARÁ-ROXO	Cultivar de cará nativo da Amazônia, de coloração arroxeadada e aparência semelhante à uma batata.	Raízes, bulbos e tubérculos	<i>Dioscorea trifida</i> L.f.	Cará-Roxo-Amazônico; Inhame-Roxo	<i>In natura</i>
CARI	Peixe de água doce que vive nas profundezas das águas, possui coloração acinzentada, sabor agradável e pouca gordura	Pescados; Carne branca	<i>Rhinelepis aspera</i> Spix & Agassiz	Acari, Cascudo-Preto; Cuiú-cuiú	<i>In natura</i>
CARURU	Herbácea nativa de folhas verdes, pequenas e ovaladas, consumida em	Caules, talos e folhas	<i>Talinum triangulare</i> (Jacq.) Willd.	Cariru; Beldroega -Graúda; Lustrosa-Grande;	<i>In natura</i>

	saladas e refogados.É de cultivo fácil e se espalha rapidamente.			Maria-Gorda, Erva-Gorda; Bedro; Língua-de-vaca; Manjangome; Maria-gomes; Benção-de-Deus; Beldroegão	
CARNE DE FUMEIRO	Tipo de conserva de carne defumada pela técnica indígena de moquém, a qual desidrata as carnes.	Carnes vermelhas; Desidratados, conservas e embutidos	_____	_____	Minimamente processado ou processado
CARNE DE PORCO NA LATA	Tipo de conserva onde a carne é cozida e envolvida em sua própria gordura, envasada em lata.	Carnes vermelhas; Desidratados, conservas e embutidos	_____	Porco na banha, carne na banha, carne de lata, porco no barro, porco no tacho, mixira de porco	Minimamente processado ou processado
CARNE DE SERENO	Tipo de conserva de carne onde a mesma é seca ao sereno. O método difere do charque e carne de sol.	Carnes vermelhas; Desidratados, conservas e embutidos	_____	Carne Serenada; Carne da noite; Carne Orvalhada	Minimamente processado ou processado
CARNE MANTEADA DE BODE	Técnica de conservação de carne caprina na qual a carne é desossada deixando apenas uma fina camada de músculos e alguns ossos, e disposta ao sol como uma manta.	Carnes vermelhas; Desidratados, conservas e embutidos	_____	Carne retalhada de bode	Minimamente processado ou processado
CARNE OREADA	Técnica de conservação de carne de boi verde	Carnes vermelhas; Desidratados,	_____	Carne Soleada	Minimamente processado ou

	(criado apenas com capim) com sal de boiadeiro popular no interior do Pantanal.	conservas e embutidos			processado
CATAIA	Planta nativa da Mata Atlântica, da qual se utilizam as folhas e frutos secos como aromatizante de bebidas e doces.	Caules, talos e folhas; Frutos, sementes e castanhas	<i>Pimenta pseudocaryophyllus (Gomes) Landrum</i>	Canela-Amarga; Louro-Cravo; Craveiro-do-mato; Uísque caiçara; uísque da praia	<i>In natura</i>
CEBOLA-TROPEIRINHA	Cultivar de cebola de bulbos pequenos e compostos de coloração que varia do amarelo ao vermelho. Também possui muitas folhas e é muito aromática.	Caules, talos e folhas; Raízes, bulbos e tubérculos	<i>Allium cepa var. aggregatum</i>	Cebola-da-lapinha; cebola-coquinho	<i>In natura</i>
CHOURIÇO	Embutido tradicional à base de sangue de porco.	Carnes vermelhas; Desidratados, conservas e embutidos	_____	_____	Minimamente processado ou processado
CIDRÃO	Doce tradicional feito de cidra e caldo de cana.	Doces	_____	_____	<i>In natura</i>
COCO-INDAIÁ	Fruto oriundo de palmeira nativa, possui formato pontiagudo, casca marrom e de uma a duas amêndoas adocicadas em	Frutos, sementes e castanhas; Caules, talos e folhas- Palmitos	<i>Attalea dubia (Mart.) Burret</i>	Anajá; anaiá; coco-de-indaiá; inaiá; inajá; najá; perinã; palmeira-indaiá;	<i>In natura</i>

	seu interior. Seu palmito também é apreciado.			camarinha; indaiá-guaçu; naiá; palmito-de-chão	
CODEGUIN	Tipo de linguiça artesanal de influência italiana, cuja base é a carne de porco-moura.	Carnes vermelhas; Desidratados, conservas e embutidos	_____	_____	Minimamente processado ou processado
COLORAU ARTESANAL	Tempero preparado a partir de sementes de urucum com fubá ou farinha de mandioca.	Condimentos; Secos e moídos	_____	Colorífico	Minimamente processado ou processado
CONGONHA	Planta nativa cujas folhas, raízes e cascas são utilizados no preparo de bebidas, refogados, entre diversos usos.	Raízes, bulbos e tubérculos; Caules, talos e folhas	Espécies da família Rubiaceae e do gênero Luxemburgia	Congonha-de-bugre (pej.), erva-de-bugre (pej.), cotó-cotó, bate-caixa, gritadeira ou douradão	<i>In natura</i>
CREM	Tipo de tubérculo nativo do Sul do país, o qual possui coloração branca, o qual costuma ser muito utilizado em cozidos e conservas.	Raízes, bulbos e tubérculos	<i>Tropaeolum pentaphyllum Lam.</i>	Batata-crem; Crem-de-cipó; crem-de-baraco; crem-trepador; capuchinha; carrapicho; chagas, cinco-chagas; chagas-da-miúda; sapatinho-de-iaiá; sapatinho-do-diabo	<i>In natura</i>
CUBIU	Fruto amazônico de coloração alaranjada e polpa levemente ácida, pertence à mesma família do tomate, sendo muito	Frutos, sementes e castanhas	<i>Solanum sessiliflorum Dunal</i>	Maná; Manacubiu; Tomate-de-índio; Cocona; Topiro;	<i>In natura</i>

	utilizado na preparação de saladas.				
DASHICÔ	Tipo de sardinha seca e defumada por técnica que intensifica seu sabor, apreciada por imigrantes japoneses.	Pescados; Carnes brancas; Desidratados, conservas e embutidos	_____	Niboshi; Iriko	Minimamente processado ou processado
DOCES BORDADOS DE CARMO DO RIO CLARO	Doces tradicionais de Carmo do Rio Claro, apresentados tanto em conserva quanto cristalizados, feitos com frutas, cujas cascas são entalhadas com desenhos artísticos antes do processo do preparo do doce.	Doces	_____	_____	Minimamente processado ou processado
FARINHA DE ARARUTA	Fécula retirada da raiz de araruta	Farinhas; Secos e moídos	_____	Embiri; Agutingue-pé	Minimamente processado ou processado
FARINHA DE BATATA-DOCE-KRAHÔ	Farinha tradicional dos indígena krahô, a base da mistura de diversos tipos de batatas-doce.	Farinhas; Secos e moídos	_____	_____	Minimamente processado ou processado
FARINHA DE BRAGANÇA	Tipo de farinha de mandioca fina, feita a partir da mandioca fermentada, e conservada em embalagem de folhas de guarimã.	Farinhas; Secos e moídos	_____	Farinha Bragantina; Empanadeira de Bragança	Minimamente processado ou processado

FARINHA DE MANDIOCA DE ANASTÁCIO	Farinha tradicional de Anastácio-MS, produzida a partir da variedade de mandioca paraguinha, a qual possui coloração amarela, que também é conferida à farinha.	Farinhas; Secos e moídos	_____	Farinha de pulador	Minimamente processado ou processado
FARINHA DE MANDIOCA DE COPIOBA	Tipo de farinha de mandioca tradicional do Vale do copioba, possui coloração muito branca, e é feita a partir das variedades de mandioca mansa ou brava.	Farinhas; Secos e moídos	_____	_____	Minimamente processado ou processado
FARINHA DE MANDIOCA DE FURNAS DO DIONÍSIO	Farinha de mandioca de consistência granulosa e coloração amarela, tradicional da comunidade quilombola Furnas do Dionísio.	Farinhas; Secos e moídos	_____	_____	Minimamente processado ou processado
FARINHA DE MANDIOCA DE SANTA CATARINA	Farinha de mandioca tradicional de Santa Catarina, muito leve, clara e fina, peneirada em moinho. Essa farinha é utilizada para fazer o bijajica, entre outras preparações.	Farinhas; Secos e moídos	_____	Farinha polvilhada de Santa Catarina	Minimamente processado ou processado
FARINHA DE MILHO DE MONJOLO	Farinha de milho feita em moinho de pedra - monjolo. Forma grânulos grandes, em formato de	Farinhas; Secos e moídos	_____	Farinha bijuzada; Farinha Beiju	Minimamente processado ou processado

	beiju.				
FEIJÃO-DE-CORDA	Cultivar de feijão de grãos pequenos e coloração amarelada quando seco. É consumido tanto verde quanto seco. Costuma ser preparado sem caldo, em preparações secas.	Leguminosas	<i>Vigna unguiculata (L.) Walp.</i>	Feijão-de-corda; Feijão-caupi; Trepá-pau; caupi; feijão fradinho; Quebra-cadeira; feijão-macáçar; feijão-miúdo	<i>In natura</i>
FEIJÃO-GUANDU	Cultivar de feijão de coloração verde escura e muito oleoso. É comum tanto em preparações com caldo quanto secas, em farofas	Leguminosas	<i>Cajanus cajan (L.) Millsp.</i>	Guandu; feijão-andu; Andu	<i>In natura</i>
FRUTA-PÃO	Fruto grande, de formato esférico, casca verde e polpa branca. Possui sabor doce e costuma ser consumido no café da manhã devido ao alto teor de carboidratos.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Artocarpus altilis (Parkinson ex F.A.Zorn) Fosberg</i>	Castanheira; Pão-de-massa; Rima; Jaca-de-pobre	<i>In natura</i>
GADO-BREJEIRO	Gado resultante de seleção natural e adaptado às condições das regiões dos brejos. Não é uma espécie muito produtora de leite, mas sua carne costuma ser utilizada para produção de carne seca.	Carnes vermelhas	_____	<i>Bos taurus taurus</i>	<i>In natura</i>
GADO-CURRALEIRO-PÉ-DUR	Raça rústica e local, que se caracteriza por possuir	Carnes vermelhas	<i>Bos taurus taurus</i>	Gado	<i>In natura</i>

O	casco grosso. Produz leite gorduroso, o qual é apreciado para fabricação de requeijão e manteiga, e sua carne, apreciada para carne seca.			Curraleiro-Pé-Duro	
GADO-PANTANEIRO	Raça de gado que se desenvolveu no Pantanal, sendo adaptada às condições locais, o que confere à sua carne suculência e alto teor de gordura, além de boa produção de leite.	Carnes vermelhas	<i>Bos taurus</i> <i>variedade</i> <i>pantaneiro</i>	Bovino-pantaneiro; pantaneiro; boiadeiro-cuiabano; boiadeiro-jofreano; tucura	<i>In natura</i>
GALINHA-CAPIRA-CANELA-PRETA	Raça de galinha tradicional, que se caracteriza por sua rusticidade, possui o corpo predominantemente em coloração preta. Seus ovos são coloridos, sendo comuns as cores azul e verde. Sua carne é muito utilizada no preparo de pratos típicos.	Carne branca	_____	_____	<i>In natura</i>
GELEIA ARTESANAL DE MOCOTÓ	Doce tradicional feito à base de mocotó bovino. Alguns sabores podem levar raspas de limão, laranja, vinho do porto, ovos batidos, clara em neve, etc.	Doces	_____	_____	Minimamente processado ou processado

GERGELIM-KALUNGA	Variedade de gergelim cultivada pela comunidade quilombola Kalunga. Sua coloração varia de branco a preto, havendo uma cultivar de cada cor. As sementes são utilizadas na fabricação artesanal de óleos e outras preparações.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Sesamum indicum</i> L.	_____	<i>In natura</i>
GOIABADA CASÇÃO NO TACHO DE COBRE	Doce de corte feito a partir de goiabas inteiras, tradicionalmente armazenados em caixas de madeira e cozidos em tacho de cobre, que confere sabor especial ao doce.	Doces	_____	_____	Minimamente processado ou processado
GOMA DE TAPIOCA	Fécula de mandioca extraída da mandioca fresca, sem fermentar. É utilizada em biscoitos, doces, bolos, beijus, tapiocas, etc.	Farinhas; Secos e moídos	_____	Polvilho; polvilho doce	Minimamente processado ou processado
GRUDE DE EXTREMOZ	Tipo de pão à base de goma de mandioca e coco ralado, assado em folha de bananeira.	Assados; Doces	_____	Malcasado de goma; sarolho	Minimamente processado ou processado
GRUMIXAMA	Fruta nativa da Mata Atlântica, de tamanho pequeno, coloração que	Frutos, sementes e castanhas	<i>Eugenia brasiliensis</i> Lam.	Ibaporiti; Xaneira de nega; grumixaba; cumbixaba;	<i>In natura</i>

	varia entre amarelo, roxo ou preto, dependendo do cultivar. Possui sabor doce, levemente pegajosa.			gurumixameira;	
GUABIROBA-RUGOSA	Fruto nativo de tamanho pequeno, casca amarela e polpa succulenta. Trata-se de um cultivar específico do fruto, pois há diversas variedades de guabirobas, entre elas a guavira.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Campomanesia schlechtendaliana</i> (O.Berg) Nied.	Guabiroba-rugosa; gabiropa; Gavirova; Guavirova; gabiraba	<i>In natura</i>
GUAPORITI	Fruto nativo da Mata Atlântica, possui coloração vermelha, formato redondo e pequeno. Sua polpa branca possui sabor doce. É utilizada na preparação de doces.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Myrciaria rivularis</i> (Cambess.) O.Berg	Baporeti; Peixoto; Jabuticaba-de-cacho; Guapuriti; Guaramirim; Cambucá-peixoto	<i>In natura</i>
GUARANÁ-NATIVO-SATERÉ-MAWÉ	Fruto amazônico de coloração vermelha e sabor amargo. Rico em cafeína, é um estimulante potente. Também é usado pelos indígenas da etnia Sateré-Mawé no preparo do tradicional bastão de guaraná, o qual é a base para o preparo de bebidas.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Paullinia cupana</i> Kunth	Waraná; Waraná-Nativo-Sateré-Mawé	<i>In natura</i>
GUAVIRA	A guavira é um tipo dentre as diversas cultivares	Frutos, sementes e	<i>Campomanesia adamantium</i>	Guabiroba; Guavirova; gavirova;	<i>In natura</i>

	existentes do mesmo fruto, entre elas a guabiroba-rugosa. Trata-se de cultivar nativo do Cerrado.	castanhas	<i>(Cambess.) O.Berg</i>	gabiroba; guariroba; gariroba	
GUEROBA	Trata-se de uma palmeira nativa da qual se consome tanto o palmito, que possui um sabor levemente amargo, quanto o fruto, que possui delicada amêndoa em seu interior.	Frutos, sementes e castanhas; Caules, talos e folhas - Palmitos	<i>Syagrus oleracea (Mart.) Becc.</i>	Guariroba-Verdadeira; Gariroba; guariroba; palmito-amargoso;	<i>In natura</i>
GURIRI	Fruto de uma palmeira, o qual brota em cachos. Apresenta coloração alaranjada, e possui sabor agradável e adocicado. Sua coleta costuma ser feita por extrativismo por caiçaras.	Frutos, sementes e castanhas;	<i>Allagoptera arenaria (Gomes) Kuntze</i>	Coco-de-praia; Buri-da-praia; Caxangó	<i>In natura</i>
HÎ-HÎ	Tipo de bolo indígena à base de mandioca embalado em folha de bananeira e folha de macaúba, e cozido em água.	Doces; Bolos; Cozidos	_____	_____	Minimamente processado ou processado
INAJÁ	Fruto de uma palmeira nativa, o qual brota em cachos, e possui casca de coloração marrom e formato ovalado, cuja	Frutos, sementes e castanhas; Caules, talos e folhas - Palmitos	<i>Attalea maripa (Aubl.) Mart</i>	Inajá; Najá; anajá; catolé	<i>In natura</i>

	semente é utilizada para fazer óleo por conta de ser muito dura. O palmito possui coloração amarela e é muito apreciado.				
INGÁ	Fruto em formato de baga, de coloração verde, possui polpa branca de sabor doce e muito agradável. Trata-se de um fruto importante no âmbito das comunidades indígenas e apresenta uma grande variedade de cultivares, embora alguns sejam mais conhecidos que outros.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Inga edulis Mart.</i>	Rabo-de-mico	<i>In natura</i>
IÇÁ	São as fêmeas aladas de formigas cortadeiras, das quais se consome o abdômen. Os métodos de preparo mais comuns são torradas, fritas em banha de porco ou em farofa.	Insetos	<i>Atta sp.</i>	Bitú; içá-bitú; Tanajura; Saúva	<i>In natura</i>
JABUTICABA	Fruto pequeno e redondo de casca com coloração negra e polpa branca adocicada. Curiosamente, o fruto brota diretamente no tronco da árvore e é encontrado em todo o Brasil. Há diversas variedades de jabuticaba, sendo a jabuticaba-sabará	Frutos, sementes e castanhas	<i>Myrciaria cauliflora (Mart.) O.Berg</i>	_____	<i>In natura</i>

	uma das mais comuns.				
JACATUPÉ	O jacatupé é uma planta leguminosa cujas vagens e folhas são tóxicas, sendo apenas suas raízes propícias para consumo. As raízes tuberosas possuem coloração marrom claro e sabor adocicado, e são consumidas tanto cruas em saladas quanto cozidas.	Raízes, Bulbos e tubérculos	<i>Pachyrhizus tuberosus (Lam.)</i>	Feijão-macuco; Jicama; Feijão-de-Batata; Batata-dos-Andes; batata-de -jacatupé	<i>In natura</i>
JAMBU	Erva nativa, popular no norte do país, possui sabor picante e adstringente, que adormece a boca ao ser mastigada. É muito utilizada para fins medicinais e como alimento, em saladas.	Caules, talos e folhas	<i>Acmella oleracea (L.) R.K.Jansen</i>	Agrião-do-Pará; Jabuaçu; Oribepê; Botão-de-ouro	<i>In natura</i>
JARACATIÁ	Fruto da família do mamão, muito semelhante a um mamão muito pequeno. Possui coloração alaranjada, muitas sementes em seu interior, polpa doce e leitosa - motivo pelo qual deve ser consumido apenas quando muito maduro e/ou feito	Frutos, sementes e castanhas; Caules, talos e folhas	<i>Jacaratia spinosa (Aubl.) A.DC.;</i> <i>Jacaratia corumbensis Kuntze</i>	Mamão-de-veado; Mamoeiro-bravo; Mamãozinho; Mamãozinho-do-mato; mamuí; jaracatiá-mamão;	<i>In natura</i>

	pequenos cortes na casca para retirada de seu leite. De seu caule também é feito um doce tradicional muito apreciado, porém, o corte da árvore para elaboração de doces tem contribuído para seu desaparecimento.				
JATOBÁ	Fruto de casca grossa de coloração marrom e polpa branca de textura farinácea e pegajosa. Possui sabor doce e aroma muito forte	Frutos, sementes e castanhas	<i>Hymenaea courbaril</i> L.; <i>Hymenaea stigonocarpa</i> Hayne	_____	<i>In natura</i>
JENIPAPO	Fruto arredondado de coloração amarronzada e cheiro muito forte. Por fermentar facilmente, o fruto é muito utilizado para fazer licor e doces.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Genipa americana</i> L	_____	<i>In natura</i>
JERIVÁ	Fruto uma palmeira, o qual possui coloração alaranjada e polpa perfumada. São comestíveis tanto a polpa alaranjada e fibrosa, quanto a amêndoa que há em seu interior.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Syagrus romanzoffiana</i> (Cham.) Glassman	Baba-de-boi; coco-catarro; coquinho-de-cachorro; coquinho-meleca; jeribá; coco-pindoba; coco-juvena; coco-pindó; juruvá; jiruvá; jurubá;	<i>In natura</i>
JURUBEBA	Fruto pequeno de coloração verde e sabor amargo, muito utilizado em conservas, refogados	Frutos, sementes e castanhas	<i>Solanum paniculatum</i> L.	Gerobeba; Joá Manso; Juuna; Jumbeba; juribeda;	<i>In natura</i>

	e como fortificante em bebidas alcoólicas.			jupeba;	
JUÇARA	Fruto de uma palmeira, a juçara brota em cachos, possui formato arredondado e pequeno, coloração roxa, sendo muito parecida com o açai, inclusive no sabor. Seu palmito é doce e muito apreciado, porém, devido ao fato de a planta possuir um único tronco, a exploração do palmito tem colocado a mesma sob ameaça.	Frutos, sementes e castanhas; Caules, talos e folhas	<i>Euterpe edulis</i> Mart.	Juçara; açai da mata atlântica; içara; jiçara; palmito-doce;	<i>In natura</i>
KOCHKÄSE	Preparação de origem alemã que tem como base o queijo branco derretido. Costuma ser consumido em cafés da manhã especiais de festividades como aniversários e casamentos.	Produtos lácteos;	_____	_____	Minimamente processado ou processado
LARANJINHA-DE-PACU	É um fruto arredondado de coloração alaranjada e sabor ácido. É muito utilizado no preparo de doces, bem como isca para peixes.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Pouteria glomerata</i> (Miq.) Radlk.	Maçã-de-pacu; Abiuraana; Moranguinha-de-Pacu	<i>In natura</i>

LICURI	É fruto de uma palmeira, o qual possui casca verde e uma amêndoa muito apreciada em seu interior. É essencial na alimentação das araras azuis, e na alimentação humana tem destaque a extração de seu óleo, uso no preparo de doces, farofas, etc.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Syagrus coronata</i> (Mart.) Becc	Ouricuri; alicuri; aracuri; iricuri; uricuri; adicuri; uricutiba; nicuri-de-caboclo; nicuri;	<i>In natura</i>
LIMÃO-CRAVO	Cultivar de limão de casca alaranjada e com aspecto de ferrugem, polpa também muito alaranjada e aromática. É pouco comercializado, mas comum pelo interior do país.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Citrus x limon</i>	Limão-rosa, limão-cavalo, limão-égua, limão-francês, limão-capeta, limão-china, limão-vinagre, limão-bergamota e limão tambaqui	<i>In natura</i>
LOBEIRA	Fruto do Cerrado, base da alimentação do lobo-guará. Possui tamanho grande e arredondado, possui casca verde e polpa amarelada. Seu sabor é amargo, e devido à forte presença de taninos, deve ser consumido apenas após cozimento.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Solanum lycocarpum</i> St. Hil	Fruta-de-lobo; Guarambá; jurubebão; berinjela-do-campo; maçã-do-cerrado; fruta-de-guará; berinjela-do-campo; berinjela-do-cerrado	<i>In natura</i>
MACAÚBA	Fruto de uma palmeira, o qual possui polpa	Frutos, sementes e	<i>Acrocomia aculeata</i> (Jacq.) Lodd. ex	Macaúba; Coco-Baboso;	<i>In natura</i>

	alaranjada muito aromático e saboroso, além de castanha igualmente saborosa em seu interior.	castanhas	Mart.	Mucajá; Macaiba; coco-de-espinho; mocujá; bocaiúva	
MAMA-CADELA	Fruto nativo do Cerrado, é de pequeno de coloração alaranjada, sabor doce e polpa pegajosa, que lembra chiclete.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Brosimum gaudichaudii</i> Trécul	Algodão-do-Campo; Chiclete-do-Cerrado; Mamica-de-cadela; algodão-do-campo; amoreira-do-campo; mururerana; apé; conduru; inharé; ibapinima; myrá-pinima	<i>In natura</i>
MANGABA	É um fruto suculento, endêmico do Brasil. Há algumas variedades diferentes, de modo que seu aspecto varia um pouco de acordo com o cultivar. No geral, sua casca é amarelada e sua polpa, branca e fibrosa. Sua coleta costuma ser realizada por extrativismo.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Hancornia speciosa</i> Gomes	Mangaba-ovo	<i>In natura</i>
MANGARITO	Rizoma disforme proveniente de uma planta herbácea. Sua casca possui coloração marrom e polpa que pode variar entre branco, amarelo, laranja ou roxo. Foi muito popular no período de	Raízes, bulbos e tubérculos; Caules, talos e folhas	<i>Xanthosoma riedelianum</i>	Mangará, mangará-mirim, mangareto, taiá, tayaó	<i>In natura</i>

	colonização do Brasil. Suas folhas também são consumidas, sendo refogadas como caruru.				
MANUÊ	Bolo tradicional à base de milho verde ou fubá, cuja massa leva coco ralado. Também há a versão do bolo feita à base de mandioca. costuma ser servido em festejos juninos.	Doces; Assados	_____	Mané pelado; mané deitado; manauê; enche-bucho; engana-fome; bolo de milho; bolo de mandioca	Minimamente processado ou processado
MAPATI	Fruto amazônico originário de uma espécie de embaúba. Possui sabor doce, casca de coloração roxa, polpa branca e firme, semelhante a uma uva.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Pourouma cecropiifolia Mart.</i>	Uva-da-Amazônia; Embaúba; Cucura; Purumã; Uvilla	<i>In natura</i>
MARACUJÁ-DA-CAATINGA	Cultivar de maracujá nativo do bioma Caatinga. Possui casca de cor verde, polpa branca e muitas sementes. É muito resistente e pode durar muito após a colheita sem que seja aplicado qualquer método de conservação.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Passiflora cincinnata Mast.</i>	Maracujá do mato; Maracujá de boi; Maracujá-Mochila;	<i>In natura</i>
MARACUJÁ-DE-COBRA	Cultivar de maracujá cuja casca é de cor verde e polpa branca, quando bem	Frutos, sementes e castanhas	<i>Passiflora trintae Sacco</i>	Maracujá; maracujá-azul; maracujá-de-polpa-v	<i>In natura</i>

	madura a casca ganha coloração amarelada. Sua polpa é bem ácida e sua durabilidade pós colheita é muito boa.			ermelha	
MARIA-GOMES	Herbácea nativa da família dos carurus, é facilmente encontrada por todo o Brasil. Suas folhas são pequenas e ovaladas, de coloração verde escura. Muito utilizada em saladas e refogados.	Caules, talos e folhas	<i>Talinum spp.</i>	Cariru, caruru, beldroegão, beldroega-graúda, bredo, lustrosa-grande, língua-de-vaca, maria-gorda, erva-gorda, maria-gombe, inhá-gome, manjogome, major-gomes, João Gomes, ora-pró-nobis-miúdo, labrobró, fura tacho, quebra-tigela	<i>In natura</i>
MARIA-PRETA	Fruto muito pequeno, de coloração preta e sabor adocicado. É utilizado no preparo de doces e bebidas. Suas folhas, raízes e cascas também são usados como aromatizantes de bebidas.	Frutos, sementes e castanhas; Caules, talos e folhas; Raízes, bulbos e tubérculos	<i>Blepharocalyx salicifolius (Kunth) O.Berg</i>	Murta; Guamirim; Cambuí; Maria-pretinha; erva-moura; erva-de-bicho; erva-de-mocó; guaraquinha; pimenta; pimenta-de-cachorro; pimenta-de-rato; pimenta-de-galinha e maria-milagrosa;	<i>In natura</i>

MARMELADA DE SANTA LUZIA	Doce tradicional de Luziânia-GO, e possui raízes quilombolas. O doce é feito à base de marmelos selecionados, os quais são cozidos com açúcar e água. Após o cozimento, são embalados em caixotes de madeira e curados ao sol.	Doces			Minimamente processado ou processado
MARMELADA-DE-CACHORRO	Fruto nativo de tamanho pequeno e arredondado, coloração marrom e polpa cremosa com muitas sementes. Costuma ser usado como substituto do marmelo no preparo de doces.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Alibertia edulis</i> (Rich.) A.Rich. ex DC.	Marmelada-preta; marmelada-de-cavalo; Marmelinho-do-campo	<i>In natura</i>
MÁTICO	Fruto nativo da Mata Atlântica, da família das pimentas. É um fruto muito pequeno e possui sabor picante e aroma agradável. Costuma ser usada como tempero.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Piper aduncum</i> L.	Pimenta-de-macaco; Jaborandi-falso; Aperta-ruão; pimenta-de-fruto-gancho; tapa-buraco	<i>In natura</i>
MATURI	Se refere à castanha-de-caju, verdadeiro fruto do cajueiro, colhida antes do amadurecimento do pseudofruto, conhecido como caju.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Anacardium occidentale</i> L.	Castanha-de-caju	<i>In natura</i>

MBODJAPE'I	Tipo de bolo indígena preparado à base do milho crioulo "awati ete", onde a massa é envolvida em folha de bananeira e assada em pote de cerâmica. Há também uma versão onde a massa é envolvida em palha de milho e cozida em panela com água fervente.	Doces; Assados; Bolos	_____	Mbojape	Minimamente processado ou processado
MEL DE ABELHA-CANUDO-DOS-SATE RÉ-MAWÉ	Mel fabricado pelas abelhas nativas sem ferrão da variedade canudo, criadas pelos indígenas Sateré-Mawé. Esse mel é muito ácido, líquido, aromático. Os maias também criavam abelhas canudo, de modo que seu mel também é conhecido como mel maia	Produtos da apicultura e da meliponicultura	_____	Mel maia	<i>In natura</i>
MEL DE ABELHA-GUARAIPO	Mel fabricado pelas abelhas nativas sem ferrão da variedade guaraiipo. Trata-se de um mel muito delicado, com forte acidez e aroma floral. É comum às abelhas guaraiipo produzirem mel branco, que se refere ao mel oriundo quase em totalidade, de uma mesma	Produtos da apicultura e da meliponicultura	<i>Melipona bicolor</i>	Mel de abelha-fura-terra, mel de abelha-garapu, mel de abelha-graipu, mel de abelha-guarupu, mel de abelha-pé-de-pau e mel de abelha-uruçu-pé-de-pau	<i>In natura</i>

	espécie de flores.				
MEL DE ABELHA-JANDAÍRA	Mel fabricado pelas abelhas nativas sem ferrão da variedade jandaíra, e é endêmica do bioma Caatinga. É um mel cristalino e com um pouco de acidez.	Produtos da apicultura e da meliponicultura	_____	_____	<i>In natura</i>
MEL DE ABELHA-JANDAÍRA-DA-AMAZÔNIA	Mel fabricado pelas abelhas nativas sem ferrão da variedade jandaíra-da-Amazônia, possui um pouco de acidez.	Produtos da apicultura e da meliponicultura	<i>Melipona seminigra</i>	Mel de abelha-uruçu-boca-de-renda	<i>In natura</i>
MEL DE ABELHA-JATAÍ	Mel fabricado pelas abelhas nativas sem ferrão da variedade jataí. É o mel de abelha nativa mais popular, sendo encontrado em todo país. Possui níveis de acidez e doçura equilibrados.	Produtos da apicultura e da meliponicultura	<i>Tetragonisca angustula</i>	_____	<i>In natura</i>
MEL DE ABELHA-JUPARÁ-DA-AMAZÔNIA	Mel fabricado pelas abelhas nativas sem ferrão da variedade jupará-da-Amazônia. Possui baixa acidez e aspecto translúcido.	Produtos da apicultura e da meliponicultura	<i>Melipona interrupta</i>	mel de abelha-jupará	<i>In natura</i>
MEL DE	Mel fabricado pelas abelhas nativas sem ferrão da variedade	Produtos da apicultura e da	<i>Scaptotrigona xanthotricha</i>	mel de abelha-tujumirim	<i>In natura</i>

ABELHA-MANDAGUARI-AMARELA	mandaguari-amarela, que é muito aromático, de coloração amarelada e com baixa acidez.	meliponicultura			
MEL DE ABELHA-MANDAÇAIA	Mel fabricado pelas abelhas nativas sem ferrão da variedade mandaçaia, possui aroma floral, baixa acidez e doçura.	Produtos da apicultura e da meliponicultura	<i>Melipona quadrifasciata</i>	Mel de abelha-manaçaí, mel de abelha-mandasái, mel de abelha-amanaçaia, mel de abelha-manaçaia, mel de abelha-mandaçaia-grande, mel de abelha-tumbihkihras á	<i>In natura</i>
MEL DE ABELHA-MANDAÇAIA-MENOR	Mel fabricado pelas abelhas nativas sem ferrão da variedade mandaçaia-menor. É um mel delicado, com equilíbrio entre doçura e acidez, aroma multifloral.	Produtos da apicultura e da meliponicultura	<i>Melipona mandacaia</i>	Mel de abelha-mandaçaia-da-caatinga	<i>In natura</i>
MEL DE ABELHA-MANDAÇAIA-MQA	Mel fabricado pelas abelhas nativas sem ferrão da variedade mandaçaia-MQA. é muito parecido com os méis das demais variedades de mandaçaia e apresenta equilíbrio entre doçura e acidez.	Produtos da apicultura e da meliponicultura	<i>Melipona quadrifasciata anthidiodes</i>	_____	<i>In natura</i>

MEL DE ABELHA-MANDURI	Mel fabricado pelas abelhas nativas sem ferrão da variedade manduri, possui mel claro, perfumado e de sabor equilibrado.	Produtos da apicultura e da meliponicultura	<i>Melipona marginata</i>	Mel de abelha-guarapu-miúdo, mel de abelha-taipeira, mel de abelha-tiúba-preta e mel de abelha-uruçu-mirim	<i>In natura</i>
MEL DE ABELHA-MOÇA-BRANCA	Mel fabricado pelas abelhas nativas sem ferrão da variedade moça-branca, possui sabor bem ácido e aromático.	Produtos da apicultura e da meliponicultura	<i>Frieseomelitta doederleini</i>	_____	<i>In natura</i>
MEL DE ABELHA-MUNDURI	Mel fabricado pelas abelhas nativas sem ferrão da variedade munduri. Esse mel é muito delicado e aromático, e assume o aroma das floradas de sua composição.	Produtos da apicultura e da meliponicultura	<i>Melipona asilvai</i>	Mel de abelha-manduri-rajada, mel de abelha-papa-terra, mel de abelha-uruçu-mirim	<i>In natura</i>
MEL DE ABELHA-TUBUNA	Mel fabricado pelas abelhas nativas sem ferrão da variedade tubuna. Possui sabor agridoce e é muito aromático, costuma variar um pouco o sabor de acordo com as floradas e colméias.	Produtos da apicultura e da meliponicultura	<i>Scaptotrigona bipunctata</i>	Mel de abelha-mandaguari-tubuna	<i>In natura</i>

MEL DE ABELHA-TUJUBA	Mel fabricado pelas abelhas nativas sem ferrão da variedade tujuba. O mel possui aspecto viscoso, acidez equilibrada, muito perfume. <i>Melipona rufiventris</i> e singular.	Produtos da apicultura e da meliponicultura	<i>Melipona mondury</i>	Tuiuva, tujuva, tujuba, mondury, monduri ou mondiri	<i>In natura</i>
MEL DE ABELHA-URUÇU-AMARELA	Mel fabricado pelas abelhas nativas sem ferrão da variedade uruçú-amarela. Possui sabor adocicado, com acidez marcada.	Produtos da apicultura e da meliponicultura	<i>Melipona rufiventris</i>	Mel de abelha-tujuba, mel de abelha-teúba, mel de abelha-tiúba, mel de abelha-tuiúva e mel de abelha-tujuva	<i>In natura</i>
MEL DE ABELHA-URUÇU-DE-CHÃO	Mel fabricado pelas abelhas nativas sem ferrão da variedade uruçú-de-chão. Mel delicado e levemente ácido.	Produtos da apicultura e da meliponicultura	<i>Melipona quinquefasciata</i>	Mel de abelha-aruçú; mel de abelha-mandaçaia-de-chão	<i>In natura</i>

MEL DE AROEIRA	Mel fabricado por abelhas africanizadas, a partir do melato da aroeira. O melato é uma secreção açucarada liberada por alguns insetos que se alimentam da seiva de algumas árvores. Ao coletarem os melato produzido por esses insetos, as abelhas produzem um mel especial, com características diferenciadas. Em virtude de ser uma árvore muito procurada por esses insetos produtores de melato durante o período de seca, a aroeira é uma das poucas árvores que fornecem matéria-prima para o mel de melato.	Produtos da apicultura e da meliponicultura	<i>Apis mellifera</i>	Mel de melato	<i>In natura</i>
MEL DE MELATO DE BRACATINGA	Mel fabricado por abelhas africanizadas, a partir do melato de bracatinga. O melato é uma secreção açucarada liberada por alguns insetos que se alimentam da seiva de algumas árvores. Ao coletarem os melato produzido por esses insetos, as abelhas produzem um mel especial, com características	Produtos da apicultura e da meliponicultura	<i>Apis mellifera</i>	Mel de melato	<i>In natura</i>

	diferenciadas. Por ser uma árvore de bastante ocorrência no Planalto Serrano catarinense, o melato da bracatinga é bastante procurado pelas abelhas nos períodos de escassez de néctar e pólen.				
MELÃO-COALHADA	É uma variedade de melão de casca amarelo-claro e formato cilíndrico, semelhante a uma abobrinha. Uma característica curiosa, é que sua casca se solta do fruto quando este amadurece. Possui polpa branca, adocicada e muito aromática.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Cucumis melo</i> L.	Melão-da-terra; melão-pepino; Melão-neve; pepino-da-terra; pepino-neve; pepino-coalhada;	<i>In natura</i>
MELÃOZINHO-DO-CAMPO	Pequeno fruto delicado, em formato de trouxa que se abre quando maduro. Possui casca alaranjada e sementes vermelhas, proveniente de uma trepadeira nativa do Cerrado que se espalha facilmente.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Melancium campestre</i> Naudin	Cabacinha; Fruto-de-cobra; Melão-de-São-Caetano; melãozinho-de-São-Caetano	<i>In natura</i>
MINGAU DE MUCAJÁ	Tipo de mingau de raízes indígenas, à base de mucajá (macaúba), aratu, sal, açúcar e arroz. Nessa	Cozidos, molhos, caldos, ensopados, mingaus e papas	_____	_____	Minimamente processado ou processado

	receita, a polpa do mucajá é pilada diversas vezes para soltar o sabor no caldo, e os aratus são acrescentados ao caldo do cozimento ainda vivos e também pilados. O caldo do cozimento é peneirado e engrossado com o arroz e os temperos.				
MURICI	Fruto pequeno, arredondado, e de casca muito amarela. Possui alto teor de gordura e aroma forte que lembra queijo. É muito utilizado no preparo de doces e bebidas.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Byrsonima crassifolia (L.) Kunth</i>	Mureci; Murixi;	<i>In natura</i>
ÓLEO DE BABAÇU	Óleo artesanal produzido a partir das amêndoas de babaçu. O processo de extração do óleo envolve a pilagem e o cozimento das amêndoas. Há também métodos menos eficazes na extração, como a prensagem à frio.	Óleos e azeites	_____	_____	Minimamente processado ou processado
ÓLEO DE COCO-INDAIÁ	Óleo artesanal produzido a partir das amêndoas do coco-indaiá. Tradicionalmente, a extração do óleo é realizada por meio da torragem das amêndoas,	Óleos e azeites	_____	_____	Minimamente processado ou processado

	seguida de pilagem manual em pilão de madeira.				
ÓLEO DE MACAÚBA	Óleo artesanal produzido a partir das amêndoas da macaúba. Tradicionalmente, a extração do óleo é realizada por meio da torragem das amêndoas, seguida de maceração manual em pilão de madeira e cozimento em tacho com água fervente.	Óleos e azeites	_____	_____	Minimamente processado ou processado
ÓLEO DE PEQUI	Óleo artesanal produzido a partir das amêndoas do pequi.. Tradicionalmente, a extração do óleo é realizada por meio de cozimento dos caroços inteiros em água fervente, seguida pela maceração dos mesmos em pilão de madeira, seguido do acréscimo de água fria para desprendimento do óleo.	Óleos e azeites	_____	_____	Minimamente processado ou processado
ORA-PRO-NÓBIS	É uma planta trepadeira com muitos espinhos em seu caule, cujas folhas e frutos são comestíveis. As folhas são verde escuro e mucilaginosas. Os frutos são pequenos,	Frutos, sementes e castanhas; Caules, talos e folhas	<i>Pereskia aculeata Mill.</i>	Trepadeira-limão; Carne-de-pobre; Groselha-da-América; Lobrobró; guamacho; mata-velha; jumbeba;	<i>In natura</i>

	arredondados e doces. Há diversas variedades de ora-pro-nóbis, de modo que as características como tamanho e cor das folhas e frutos podem variar um pouco de acordo com o tipo de cultivar.			groselha-de-barbados	
OSTRA-DE-CANANÉIA	É uma ostra nativa dos manguezais brasileiros, sendo que especialmente na Cananéia há grande concentração desses moluscos que começam a ser comercializados nesta região. É utilizada no preparo de diversos pratos, inclusive de alguns pratos tradicionais da região.	Pescados	<i>Crassostrea brasiliana Lamarck</i>	Ostra-do-Povoado-Mandira	<i>In natura</i>
OSTRA-DE-MANGUE	É uma ostra nativa comum em duas regiões do Brasil: Costa do Pirajubaé (Santa Catarina) e Bacia do Iguapé (Bahia). A ostra possui sabor adocicado e é utilizada em muitos pratos tradicionais em ambas regiões.	Pescados	<i>Crassostrea rhizophorae Guilding</i>	Ostra-do-Recôncavo ; ostra-da-costeira-do-Pirajubaé	<i>In natura</i>
OSTRA-ROLADEIRA	É uma ostra nativa comum na região de Saco do Mamanguá (Rio de Janeiro). O molusco pode	Pescados	<i>Crassostrea sp.</i>	_____	<i>In natura</i>

	ficar bem grande na fase adulta, e leva esse nome por aparecer rolando próximo à costa das praias.				
PACAMÃ	Peixe endêmico do rio São Francisco, o surubim possui cabeça achatada e mede aproximadamente 70 cm. É muito calórico e saboroso.	Pescados; Carnes brancas	<i>Lophiosilurus alexandri Steindachner</i>	Pacamão; linguado do São Francisco	<i>In natura</i>
PAJUARU	Bebida indígena fermentada à base de mandioca. Possui sabor ácido e amargo. Sua produção envolve a fermentação de beijos de mandioca em folhas de bananeira, aos quais é acrescida água e são novamente fermentados em embalagens fechadas com folhas de bananeira.	Bebidas não alcoólicas	_____	Paiauaru	Minimamente processado ou processado
PÃO NO BAFO	Receita tradicional do Paraná, de origem russo-alemã, trata-se de um pão à base de farinha de trigo, cuja gordura utilizada é a banha de porco, o qual é refogado cozido em panela de ferro com carnes de porco, linguiça e toucinho.	Pão; Cozido; Massa	_____	_____	Minimamente processado ou processado

PARATI	É um peixe de água doce comum nas regiões Sul e Sudeste. Possui em média 30 cm e corpo acinzentado com mancha amarela abaixo da cabeça. É utilizado em diversas preparações, inclusive em um tipo de técnica de origem açoriana, a cambira, na qual o peixe é aberto, salgado e defumado.	Pescados; Carnes brancas	<i>Mugil curema</i> <i>Valenciennes</i>	_____	<i>In natura</i>
PAÇOCA DE CARNE NO PILÃO	Tipo de paçoca feita à base de farinha de mandioca e carne seca assada ou frita, socadas em pilão e desidratadas em panelas de ferro ou tacho. Essa paçoca deriva da paçoca indígena feita a partir da carne de carne ou carne moqueada socada em pilão. Há algumas variações da paçoca, com o acréscimo de pinhões e castanhas, ou substituição da farinha de mandioca por farinha de milho.	Carnes vermelhas; Carnes brancas	_____	_____	Minimamente processado ou processado
PÉ DE MOLEQUE DE MANDIOCA	Massa de origem indígena, à base de mandioca e com pedaços de castanhas e algumas	Doces; Assados	_____	Pé de moleque de macaxeira; Pé de moleque de puba	Minimamente processado ou processado

	versões, com coco. É assada em folha de bananeira.				
PEQUI	Fruto nativo do Cerrado, possui tamanho grande, casca verde e grossa. Dentro há cerca de três sementes redondas, amareladas e de aroma muito intenso. A polpa das sementes é consumida cozida e a amêndoa que há no interior da mesma pode ser consumida torrada ou no preparo de diversos subprodutos, como óleo. Um detalhe é que há muitos espinhos na parte da semente que se encontra entre a polpa e a amêndoa, de modo que o fruto não pode ser mordido, apenas roído superficialmente com a ponta dos dentes ou raspado com uma faca.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Caryocar brasiliense A.St.-Hil.</i>	Pequi-do-Cerrado; Jiquiá; Piquiarana;	<i>In natura</i>
PERA-DO-CERRADO	Fruto nativo do Cerrado, possui casca de coloração amarela, polpa branca e succulenta. Possuem formato de ampulheta e sabor ácido.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Eugenia klotzschiana O.Berg</i>	Pera-do-campo; Perinha-do-campo; Cabacinha-do-campo; cabacinha; cabamixá-açú; perinha-do-Cerrado	<i>In natura</i>

PEROÁ	Peixe de água salgada, pode chegar a 60 cm, possui dentes fortes e afiados. Sua carne suave é preparada de diversas formas, sendo comum seu uso em frituras.	Pescados; Carnes brancas	<i>Balistes capriscus Gmelin</i>	Peixe-porco	<i>In natura</i>
PIMENTA-CUMARI	Tipo de pimenta de cor vermelha, é bem pequena e possui formato arredondado. É muito aromática e possui forte ardência, sendo utilizada também para fins medicinais.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Capsicum praetermissum</i> Heiser & P.G.Sm.	Comari; cumari-miúda; Cambari; Cumari-do-Pará; cumari-verdadeira;	<i>In natura</i>
PIMENTA-DE-MACACO	Fruto nativo de coloração avermelhada e sementes pretas em seu interior, que se abre quando maduro. Possui sabor levemente picante e é muito utilizado como conversa, mas também é consumido com fins medicinais.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Xylopiia aromatica (Lam.) Mart</i>	Pachinhos; Esfolá-Bainha; Jaborandi-do-mato ou aperta-ruão; pimenta-de-negro e pindaíba	<i>In natura</i>
PIMENTA-MALAGUETA	Possui coloração vermelha e sabor muito picante. Possui formato pontiagudo e mede aproximadamente de 2 a 5 cm. é comum seu uso em conservas ou fresca, como acompanhamento	Frutos, sementes e castanhas	<i>Capsicum frutescens L</i>	_____	<i>In natura</i>

	de diversos pratos.				
PIMENTA-OLHO-DE-PEIXE	Variedade de pimenta cujo uso é popular por indígenas, possui coloração vermelha, formato redondo e mede cerca de 1 cm. É aromática e possui sabor forte e picante.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Capsicum chinense</i> Jacq.	_____	<i>In natura</i>
PIMENTA-ROSA	Fruto redondo de menos de 1 cm, coloração cor-de-rosa, e sabor adstringente. É utilizada como tempero, em infusões e no preparo de cosméticos.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Schinus terebinthifolia</i> Raddi	Aroeira; Aguaraiá; Cambuí; Fruto-de-Sabiá, Coração-de-Bugre; Aroeira-vermelha; aroeira-da-praia; corneíba; aroeira-mansa; aroeira-pimenteira;	<i>In natura</i>
PINHÃO	Oriunda da árvore araucária, é uma semente alongada de casca firme e marrom, é colhida quando cai no chão, ao se desprender de seu fruto, uma grande pinha redonda constituída por diversas sementes. Seu consumo se dá após o cozimento das sementes com casca. Também são feitos diversos pratos, como a paçoca de pinhão.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Araucaria angustifolia</i> (Bertol.) Kuntze	_____	<i>In natura</i>

<p>PIQUIÁ</p>	<p>Fruto nativo da Amazônia, possui tamanho grande, casca verde e grossa, lembrando bastante o pequi - que é da mesma família, porém outra espécie. Assim como o pequi, o pequiá também possui sementes com polpa amarela, aromática e espinhos entre a polpa e a amêndoa. O pequiá é servido cozido no acompanhamento e preparos de diversos pratos, inclusive com farinha de mandioca e café, como refeição da manhã. No entanto, o pequiá possui tamanho um pouco maior que o pequi.</p>	<p>Frutos, sementes e castanhas</p>	<p><i>Caryocar villosum</i> (Aubl.) Pers.</p>	<p>Pequiá; Petiá; Suari; Amêndoa-de-espinho</p>	<p><i>In natura</i></p>
<p>PIRACUÍ</p>	<p>Farinha feita à base de peixes, especialmente o acari e tamuatá. O preparo da farinha passa pela torragem ou cozimento dos peixes, separação entre as carnes, espinhas e carcaças, além da torragem em forno à lenha e acréscimo de sal. A preparação é uma forma de conservação, pois os peixes são muito perecíveis e necessitam</p>	<p>Pescados; Desidratados, conservas e embutidos; Farinhas; Carnes brancas</p>	<p>_____</p>	<p>_____</p>	<p>Minimamente processado ou processado</p>

	de refrigeração para conservação <i>in natura</i> .				
PIRARUCU	Peixe de água doce amazônico, de águas claras e quentes. Seu comprimento pode chegar a 3 metros. Seu sabor é muito apreciado tanto em consumo fresco quanto salgado. A língua do pirarucu seca é utilizada como ralador de bastão de guaraná.	Pescados; Carnes brancas	<i>Arapaima gigas</i> Cuvier	_____	<i>In natura</i>
PITANGA	Fruto pequeno, globoso, de coloração vermelha. Possui sabor delicado, doce, com leve amargor. É utilizada no preparo de doces, sucos e bebidas.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Eugenia uniflora</i> L.	_____	<i>In natura</i>
PITANGATUBA	Fruto nativo endêmico da Mata Atlântica, é globoso com cerca de 7 cm, de coloração amarelada. Possui sabor agridoce. É utilizada no preparo de doces, sucos e bebidas.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Eugenia selloi</i> B.D.Jacks	_____	<i>In natura</i>
PITOMBA	Fruto pequeno e globoso, se desenvolvem em cachos. É aromática, possui casca amarela e polpa branca de sabor	Frutos, sementes e castanhas	<i>Talisia esculenta</i> (A. St.-Hil.) Radlk.	_____	<i>In natura</i>

	doce.				
PIXÉ	Tipo de paçoca popular no Centro-Oeste, é preparada com milho de pipoca torrado e moído, que é macerado em pilão. O doce é servido em pequenos cones de papel.	Doces			Minimamente processado ou processado
PIXIRICA	Fruto pequeno e arredondado, o qual possui diversas variedades, de colorações distintas. Todas as variedades de pixirica soltam uma tintura capaz de colorir a boca. Costumam ser usadas para fins medicinais.	Frutos, sementes e castanhas	caraxingui, tinge-língua, cabeludinha, peludinha		<i>In natura</i>
POLVILHO AZEDO	Fécula de mandioca extraída da mandioca fresca fermentada. É utilizada em biscoitos, doces, bolos, beijus, tapiocas, etc.	Secos e moídos; Farinhas	Polvilho		Minimamente processado ou processado
PORCO-MOURA	Raça de porco originada no Paraná a partir de misturas de raças trazidas por imigrantes. Possui carne de coloração avermelhada, a qual é utilizada na fabricação do codeguim, entre outras	Carnes vermelhas	<i>Sus domesticus L</i>		<i>In natura</i>

	preparações tradicionais.				
POROROCA	É um tipo de salgadinho original de Limeira-S.P., feito à base de fubá de milho ou polvilho. O preparo inclui o cozimento da massa, secagem e fatiação e fritura.	Frituras	Milhopã; mandiopã;	_____	Minimamente processado ou processado
PUÍNA	É um tipo de ricota feita a partir das proteínas do soro de leite restante do processo de produção de queijos, após o aquecimento desse soro. Sua receita foi disseminada por imigrantes italianos.	Produtos lácteos	_____	_____	Minimamente processado ou processado
PUÇÁ	Fruto nativo endêmico da Caatinga e Cerrado. Há duas variedades distintas, o puçá-amarelo e o puçá-preto, sendo o último bem raro. Possui sabor adocicado, e pode ser utilizado no preparo de doces e bebidas.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Mouriri pusa</i>	Puçá-preto, puçá-preta, jabuticaba-do-cerrado, mandapuçá, manapuçá ou munduru	<i>In natura</i>
QUEIJÃO DO MORRO VERMELHO	É um tipo de doce à base de doce de leite e ovos, o qual é assado em banho-maria por 6 horas em forma redonda que o deixa com aspecto	Produtos lácteos; Doces; Assados	_____	_____	Minimamente processado ou processado

	semelhante a um queijo.				
QUEIJINHO BRANCO	Tipo de queijo fresco à base de leite cru, de influência alemã. Tradicional no estado de Santa Catarina, ele é a base da receita do kochkäse.	Produtos lácteos	Queijo Chimia	_____	Minimamente processado ou processado
QUEIJO ARAXÁ	Tipo de queijo artesanal curado à base de leite cru, tradicional da região de Araxá- M.G. É um queijo branco, macio e de sabor ácido.	Produtos lácteos; Fermentados	_____	_____	Minimamente processado ou processado
QUEIJO CABACINHA	Tipo de queijo artesanal curado à base de leite cru, esticado em formato que lembra uma cabaça. Sua cura é feita pendurada por cordões, adquirindo coloração amarelada após a cura. É um queijo tradicional da região de Jequitinhonha, Minas Gerais.	Produtos lácteos; Fermentados	_____	_____	Minimamente processado ou processado
QUEIJO COLONIAL	Tipo de queijo artesanal curado à base de leite cru, cuja tradição está ligada aos imigrantes italianos e alemães. Sua maturação é à base de vinho tinto, ou	Produtos lácteos; Fermentados	_____	_____	Minimamente processado ou processado

	de uma mistura de banha-de-porco; pimenta-do-reino e urucum.				
QUEIJO COLONIAL DIAMANTE	Tipo de queijo artesanal curado à base de leite cru, cuja tradição está ligada aos imigrantes alemães e poloneses. O queijo é utilizado na fabricação de diversos pratos, como o pirogue polonês - o qual consiste em uma massa de farinha e ovos recheada com o queijo colonial diamante.	Produtos lácteos; Fermentados	_____	_____	Minimamente processado ou processado
QUEIJO DA CANASTRA	Tipo de queijo artesanal curado à base de leite cru, de coloração branca. É um queijo tradicional da região da Serra da Canastra, Minas Gerais.	Produtos lácteos; Fermentados	_____	_____	Minimamente processado ou processado
QUEIJO DO SERRO	Tipo de queijo artesanal curado à base de leite cru, de coloração amarelada. Sua produção está ligada ao município de Serro-M.G. e arredores.	Produtos lácteos; Fermentados	_____	_____	Minimamente processado ou processado
QUEIJO MANTEIGA DO NORTE	Tipo de queijo artesanal à base de leite cru, cujo preparo envolve	Produtos lácteos	Requeijão do norte	_____	Minimamente processado ou

	finalização com o acréscimo de manteiga de garrafa.				processado
QUEIJO NICOLA	Tipo de queijo artesanal curado à base de leite cru, esticado em formato que lembra uma cabaça. Sua origem está relacionada aos bandeirantes que desbravaram o Pantanal. Há também versões do queijo defumado.	Produtos lácteos; Fermentados	_____	_____	Minimamente processado ou processado
QUEIJO PARMESÃO DA MANTIQUEIRA	Tipo de queijo artesanal curado, à base de leite cru, de coloração amarelada e gorduroso. Sua produção está ligada à região da Serra da Mantiqueira, Minas Gerais.	Produtos lácteos; Fermentados	_____	_____	Minimamente processado ou processado
QUEIJO PORONGO	Tipo de queijo artesanal curado à base de leite cru, esticado em formato que lembra uma cabaça. Sua origem está relacionada a passagem dos tropeiros pelo Rio Grande do Sul.	Produtos lácteos; Fermentados	_____	Poronguinho; Porunga	Minimamente processado ou processado
QUEIJO SERRA DO SALITRE O ALTO PARANAÍBA	Tipo de queijo artesanal curado, à base de leite cru, cuja produção está vinculada à região da	Produtos lácteos; Fermentados	Queijo minas	_____	Minimamente processado ou processado

	Serra do Salite, Minas Gerais.				
QUEIJO SERRANO	Tipo de queijo artesanal curado, à base de leite cru, de consistência firme. É um dos queijos tradicionais mais antigos do país, e sua origem está vinculada aos colonos portugueses vindos de Açores. Há diversas variações de receitas do queijo serrano.	Produtos lácteos; Fermentados	_____	_____	Minimamente processado ou processado
QUEIJO SERRANO DOS CAMPOS DE CIMA DA SERRA	Tipo de queijo artesanal curado, à base de leite cru, de consistência firme. É uma variação da receita do queijo serrano, na qual se utiliza leite de vacas-de-corte. Sua produção está vinculada à região dos Campos de Cima da Serra	Produtos lácteos; Fermentados	_____	_____	Minimamente processado ou processado
QUEIJO-COALHO	Tipo de queijo artesanal à base de leite cru, o qual utiliza coalho de origem animal em seu preparo. É mais comum que seja consumido fresco, no entanto, tradicionalmente este é um queijo para maturação.	Produtos lácteos; Fermentados	_____	_____	Minimamente processado ou processado

QUEIJO-COALHO-DE-CABRA-DA-CAATINGA	É a versão do queijo coalho feita à partir do leite cru de cabra-da-Caatinga. Seu processo de maturação é feito em caixinhas feitas com madeira de umburana.	Produtos lácteos; Fermentados	_____	_____	Minimamente processado ou processado
REQUEIJÃO MORENO	À base de leite cru, o preparo do requeijão é a fritura da coalhada na manteiga, o que lhe confere coloração amarelada e muita gordura. Pode ser consumido derretido.	Produtos lácteos	_____	_____	Minimamente processado ou processado
SAMBURÁ DE ABELHA NATIVA:	É o alimento protéico das abelhas sem ferrão, o qual é feito à partir do pólen coletado das flores e fermentação do mesmo. É utilizado em preparações como saladas e sucos e também com finalidades medicinais. As características do samburá varia conforme o tipo de abelha nativa e as flores utilizadas em sua fabricação.	Produtos da apicultura e da meliponicultura	_____	Samora, saburá, pólen de pote, pão de abelha	<i>In natura</i>
SAMBURÁ-DE-MANDAÇAIA	É a versão de samburá fabricado pelas abelhas-mandaçaia (<i>Melipona</i>	Produtos da apicultura e da	_____	Samora, saburá, pólen de pote, pão	<i>In natura</i>

	quadrifasciata anthidioides). Possui sabor levemente ácido e um pouco de mistura com mel.	meliponicultura		de abelha	
SAPUCAIA	Fruto nativo grande globoso, dentro do qual há muitas sementes compridas, de sabor suave e adocicado, que caem de dentro da cumbuca quando maduros. Há dois tipos de sapucaia distintos, de modo que as características podem variar um pouco conforme a variedade.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Lecythis pisonis</i>	cumbuca-de-macaco, caçamba-do-mato, quatetê	<i>In natura</i>
SEQUILHO	Tipo de biscoito assado à base de fécula, sendo mais comum o uso de polvilho ou amido de milho, mas também pode ser utilizada a fécula de araruta (farinha de araruta) entre outras. É comum o seu consumo em festividades religiosas.	Doces; Assados;	_____	_____	Minimamente processado ou processado
SIRI DESFIADO ILHA DAS CAIEIRAS	Preparação de carne de siri tradicional na Ilha das Caieiras, Espírito Santo, na qual os siris são limpos e fervidos em latas,	Carnes brancas; Pescados; Cozidos, molhos, caldos, ensopados,	_____	_____	Minimamente processado ou processado

	seguido de separação da carne interna e desfiação. Esse processo é tradicionalmente realizado nas portas das casas.	mingaus e papas;			
SIRI-DE-MANGUE	Tipo de siri encontrado em mangues de estuário, possui coloração acinzentada, patas amarronzadas, e carapaça larga, maior que a maioria dos siris. Seu preparo é feito com o animal ainda vivo, e é muito utilizado para o catado de siri, entre outras receitas.	Pescados; Carnes brancas	<i>Callinectes exasperatus Gerstaecker</i>	Siriaçu	<i>In natura</i>
SURUBIM	Peixe de água doce, de coloração acinzentada e manchas pretas nas costas, possui barbilhões sensoriais, cabeça grande e achatada. É um peixe de grande porte, podendo atingir 190 cm.	Pescados; Carnes brancas	<i>Pseudoplatystoma corruscans Spix & Agassiz</i>	Peixe-rei; Pintado; Brutelo; Loango	<i>In natura</i>
SURURU	Tipo de molusco encontrado em manguezais, o qual é envolto por duas conchas lisas. É consumido tanto cru, quanto cozido em água e sal, em moquecas ou mariscadas.	Pescados	<i>Mytella guyanensis Lamarck</i>	_____	<i>In natura</i>

TAIADA	Doce à base de caldo-de-cana, farinha de mandioca e gengibre, cujo preparo artesanal em tacho de cobre se assemelha ao da rapadura, assim como seu aspecto e sabor. A taiada possui a particularidade de ser esfarelenta devido à adição de farinha de mandioca.	Doces	_____	_____	Minimamente processado ou processado
TAINHA	Peixe comumente encontrado em estuários, possui coloração acinzentada, mede cerca de 30 cm. É utilizado em diversas preparações, inclusive moquecas.	Pescados; Carne branca	<i>Mugil platanus Günther</i>	Parati; Curimã	<i>In natura</i>
TAIOBA	Planta de folhas grandes de coloração verde-escura em formato de coração. Seu consumo deve ser feito após as folhas serem escaldadas em água quente. São consumidas em saladas e preparações variadas. Seus rizomas também são consumidos.	Raízes, bulbos e tubérculos; Caules, talos e folhas	<i>Xanthosoma taioba</i>	Taiá, tajá, taiova, taioba-mansa, taioba-verde, inhame-de-folha, efó	<i>In natura</i>
TARUBÁ	Bebida alcoólica de origem indígena, à base da massa de mandioca excedente da extração do	Bebidas alcoólicas; Fermentados	_____	_____	Minimamente processado ou processado

	tucupi. A partir da fermentação dessa massa a mesma é batida com água ou leite.				
TRIGO-VEADEIRO	Variedade de trigo crioulo brasileiro, o qual possui boa adaptação Cerrado. Possui sabor amendoado e seu uso é o mesmo dos demais tipos de trigo.	Cereais	<i>Triticum aestivum L.</i>	Camuti; Kamut	<i>In natura</i>
UMBU	Fruto redondo, de aproximadamente 5 cm, coloração verde escuro e sabor agridoce. Possui uma polpa bastante suculenta. É utilizado no preparo de doces e bebidas. Suas raízes são muito aquosas e são utilizadas para retirada de água, além de ter sua fibra aproveitada para o preparo de doces, o doce da batata-do-umbu ou cocada de umbu. No entanto, é preciso muita cautela para se extrair a raiz do umbuzeiro, pois se retirada em excesso ou de madeira inadequada pode prejudicar a planta causando até mesmo sua morte.	Frutos, sementes e castanhas; Raízes, bulbos e tubérculos	<i>Spondias tuberosa Arruda</i>	Imbu	<i>In natura</i>

UVA-GOETHE	É uma espécie de uva híbrida, relacionada à tradição italiana no Brasil. É uma uva rosada e doce, muito utilizada na produção de vinhos, o vinho Goethe.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Vitis vinifera</i> x <i>Vitis labrusca</i>	_____	<i>In natura</i>
UVA-PEVERELLA	É uma espécie de uva trazida ao Brasil por imigrantes italianos, seu cultivo é tradicional na Serra Gaúcha. É uma uva de coloração verde e pintas pretas. De sabor doce, é utilizada na fabricação do vinho Peverella.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Vitis vinifera</i> L.	_____	<i>In natura</i>
UVAIA	Fruto nativo, o qual existem diversas variedades, havendo variedades de sabor ácido e outras de sabor doce. Possui coloração amarelada e é muito aromática.	Frutos, sementes e castanhas	<i>Eugenia pyriformis</i> <i>Cambess</i>	Uvalha; ubaia; uvalha-do-cerrado; uvalha-do-campo	<i>In natura</i>
UXI	Fruto amazônico de coloração amarronzada e sabor adocicado. Possui formato cilíndrico e mede cerca de 5 cm. Seu consumo costuma se dar a partir da coleta dos frutos na floresta e é	Frutos, sementes e castanhas	<i>Endopleura uchi</i> (Huber) Cuatrec	Uixi; Uxipucu	<i>In natura</i>

	utilizado no preparo de doces e bebidas.				
VIEIRA-DE-PORTO-BELO	Tipo de molusco bivalve nativo tradicional no estado de Santa Catarina. Tradicionalmente, é consumida cozidas em fogo aberto, técnica conhecida como bafo.	Pescados	<i>Nodipecten nodosus Linnaeus</i>	Vieira nativa	<i>In natura</i>
VINAGRE DE UMBU	Vinagre artesanal feito à partir do fruto do umbu. Seu preparo está relacionado a comunidades tradicionais do sertão da Bahia.	Condimentos; Fermentados	_____	_____	Minimamente processado ou processado
VINHO DE JABUTICABA:	Vinho artesanal feito a partir dos frutos da jabuticaba, nas versões seco, suave, tinto e branco. Sua produção está relacionada à cidade de Catas Altas- M.G.	Bebidas alcoólicas; Fermentados	Fermentado de jabuticaba	_____	Minimamente processado ou processado
XIXÁ	Fruto encapsulado de formato redondo, no interior do qual se encontram pequenas sementes pretas, as quais são comestíveis. As sementes costumam ser consumidas tanto <i>in natura</i> quanto torradas e	Frutos, sementes e castanhas	<i>Sterculia striata A. St.-Hil. & Naudin</i>	Chichá; Amendoim-de-árvore; cacaio; exixá; mandovi; manduvi; amendoim-de-bugre; xixá-do-cerrado	<i>In natura</i>

	possuem sabor adocicado que lembra o amendoim				
YÜGÜH	Tipo de sal produzido por indígenas do Xingu, à partir da planta aguapé. O processo de produção do mesmo envolve a colheita do aguapé no período de seca, secagem, trituração, torra, cozimento, coagem e nova secagem.	Condimentos	Yüküh	_____	Minimamente processado ou processado

Fonte: Elaborado pela autora (2022), a partir das diferentes versões da Arca do Gosto no Brasil