



unesp

UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA

**PROGRAMA DE
PÓS-GRADUAÇÃO
EM
GEOGRAFIA**

MARIANE RAVAGIO CATELLI

**A APROPRIAÇÃO DOS SABERES E SABORES DA
SOCIOBIODIVERSIDADE BRASILEIRA PELA ALTA COZINHA:
CONTRIBUIÇÕES PARA UMA GEOGRAFIA CULTURAL
DESCOLONIAL**

INSTITUTO DE GEOCIÊNCIAS E CIÊNCIAS EXATAS
RIO CLARO - SP

2024

UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA
“Júlio de Mesquita Filho”
Instituto de Geociências e Ciências Exatas
Câmpus de Rio Claro

MARIANE RAVAGIO CATELLI

**A APROPRIAÇÃO DOS SABERES E SABORES DA
SOCIOBIODIVERSIDADE BRASILEIRA PELA ALTA
COZINHA: CONTRIBUIÇÕES PARA UMA GEOGRAFIA
CULTURAL DESCOLONIAL**

Tese de Doutorado apresentada ao Instituto de Geociências e Ciências Exatas do Câmpus de Rio Claro, da Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”, como parte dos requisitos para a obtenção do título de Doutora em Geografia

Orientadora: Professora Doutora Luciene Cristina Risso

Rio Claro – SP
2024

C358a Catelli, Mariane Ravagio
A apropriação dos saberes e sabores da sociobiodiversidade brasileira pela alta cozinha: : contribuições para uma geografia cultural descolonial / Mariane Ravagio Catelli. -- Rio Claro, 2024
207 p.

Tese (doutorado) - Universidade Estadual Paulista (UNESP), Instituto de Geociências e Ciências Exatas, Rio Claro
Orientadora: Luciene Cristina Risso

1. geografia cultural. 2. geografia descolonial. 3. gastronomia. 4. alta cozinha. 5. povos e comunidades tradicionais. I. Título.

Sistema de geração automática de fichas catalográficas da Unesp. Biblioteca da Universidade Estadual Paulista (UNESP), Instituto de Geociências e Ciências Exatas, Rio Claro. Dados fornecidos pelo autor(a).

Essa ficha não pode ser modificada.

UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA
“Júlio de Mesquita Filho”
Instituto de Geociências e Ciências Exatas
Câmpus de Rio Claro

MARIANE RAVAGIO CATELLI

**A APROPRIAÇÃO DOS SABERES E SABORES DA
SOCIOBIODIVERSIDADE BRASILEIRA PELA ALTA
COZINHA: CONTRIBUIÇÕES PARA UMA GEOGRAFIA
CULTURAL DESCOLONIAL**

Tese de Doutorado apresentada ao Instituto
de Geociências e Ciências Exatas do
Câmpus de Rio Claro, da Universidade
Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”,
como parte dos requisitos para a obtenção do
título de Doutora em Geografia

Comissão Examinadora

Professora Doutora Bernadete Aparecida Caprioglio de Castro
IGCE/UNESP/Rio Claro (SP)

Professora Doutora Silvia Aparecida de Sousa Fernandes
UNESP/Marília (SP)

Professora Doutora Silvia Lopes Raimundo
UNIFESP (SP)

Professor Doutor Eraldo da Silva Ramos Filho
UFS/Aracaju (SE)

Conceito: Aprovado

Rio Claro, 16 de maio de 2024

Ao meu pai, Humberto Catelli (*in memorian*)
por me ensinar a beleza das pequenezas da vida

A Gisele Aparecida Braz de Lima (*in memorian*) por todo incentivo para que eu
estudasse em uma universidade pública

AGRADECIMENTOS

Eu nunca agradeci a Deus ou algum tipo de energia superior em meus textos. Nunca me senti confortável fazendo isso. Mas hoje sei (e descobri recentemente) que não ando só. Nos momentos de insegurança, foram as palavras (ou broncas!) das entidades que me reconfortaram. Sei que não estou só e humildemente agradeço.

Pai, Humberto, são quase 12 anos em que você não está mais aqui. Você me ensinou tanto (inclusive a ler e escrever) mesmo tendo estudado até a 4ª série. Você era o tipo de pessoa que via beleza nas pequenezas e por isso reparou em uma folhinha específica balançando em uma árvore e no momento em que ela se desprende, caiu justamente no seu colo – uma folha em formato de coração, que você guardou pra sempre e hoje é minha. Me ensinou sobre a beleza da vida, aquela que hoje em dia muita gente nem liga mais. Me ensinou a ver desenhos nas nuvens. Me ensinou sobre o amor. Você vive em mim todos os dias e cada vez mais. Gratidão por tudo e por todas as bananas com queijos.

Mãe, Adelina, você me ensinou sobre força. Força de continuar e não desistir. Força de fazer o que tem que ser feito, quando tem que ser feito. Me ensinou que o amor tem múltiplas facetas e nem todas são fáceis. Mãe, gratidão por ser a pessoa mais resiliente que conheço e por todas as coxinhas de domingo de manhã.

Daniela, minha irmã de sangue e minha primeira amiga, gratidão por nunca ter me infantilizado apesar de eu ser 11 anos mais nova. Meus muitos primeiros foram com você. Só nós duas entendemos as dores e as delícias de ser uma Ravagio Catelli. Gratidão por partilhar a vida comigo em todas as fases e faces, pela farofa de cebola e pelo cuscuz.

Tio Alcides e Tia Silvana, vocês foram fundamentais para a minha formação. Obrigada por sempre incentivarem meus estudos e por me fazer uma apaixonada por leitura desde criança. Gratidão por cuidarem de mim quando meus pais estavam trabalhando, hoje entendo o valor disso. Obrigada por todo macarrão, frango assado e manjar dos almoços de domingo. Giovana, obrigada por praticar os valores do Stitch: nunca abandonar ou esquecer. Que sua jornada acadêmica seja incrível e lembre que sempre estarei por aqui!

Vó Zulmira e Vô Antônio, vocês também não estão mais por aqui, mas obrigada por tudo que fizeram por mim e espero, do fundo do meu coração, que eu esteja honrando vocês. Vó, obrigada pelas polentas. Vô, obrigada por brincar comigo.

Tive a sorte de ter pessoas incríveis como professores ao longo de toda minha vida! Gratidão a todos vocês.

Manoel, meu irmão de alma, quando finalmente te encontrei soube que nunca mais estaria só. Já dividimos a vida há 15 anos e nunca soltamos as mãos. Obrigada por partilhar toda a poesia (as escritas e as não-escritas). Você esteve comigo desde o 1º semestre da graduação até o último dia deste doutorado (“eu tive uma ideia agora, vê se tô viajando”). Obrigada pelo franguinho com laranja e por ser a pessoa mais criativa com batatas que conheço.

Amanda, você é uma das pessoas mais gentis que já conheci na minha vida. Amiga-raiz, daquela que dá sustentação necessária. Obrigada por sempre me apoiar e por me mostrar que muitas vezes a força que a gente precisa reside na delicadeza. Obrigada pelos churrascos!

Renata, você me ensinou sobre coragem. Coragem para sair de onde eu não cabia mais e alçar voos maiores, mostrando que sempre estaria aqui para tudo que eu precisasse. Obrigada por me encorajar mesmo quando o restante fazia o contrário. Obrigada pelas lasanhas! Francisco e Aurora, a tia Mari ama vocês.

Carla, já conversamos muito sobre a importância de se ter uma boa orientação no início da jornada acadêmica e sei que, se hoje cheguei até aqui, muito é por você. Obrigada por estar comigo no início da minha vida acadêmica e permanecer até hoje. Sou grata por tudo que você fez por mim dentro e fora da universidade e por sempre topar uma Wilma’s quando consegue.

Meu grupo Magimisan: Gisele, Michel e Sander eram vocês que estavam presentes na minha vida há 10 anos atrás assistindo MasterChef. Obrigada por todos os rolês gastronômicos e pelas aventuras londrinenses!

João, nosso encontro me transformou. Você é parte essencial da minha vida e desta tese, que definitivamente não seria a mesma sem você. Obrigada por insistir e por permanecer, obrigada por todas as revisões, obrigada por ser a pessoa que posso falar de tudo, obrigada por vibrar por mim. Obrigada pelo macarrão com queijo.

Danilo, Thiago, Márcio e Rafa. Obrigada por terem me ensinado tanto sobre o MST e sobre alimentos!

Gustavo e Thiago, meus professores do IGA, tão diferentes um do outro. Obrigada por terem me ensinado a leveza, a alegria e a disciplina dentro de uma cozinha.

Luciene, de orientadora a amiga. Obrigada por me fortalecer. Obrigada por todas as conversas – que foram para muito além das formalidades acadêmicas, mas obrigada por estas também. Obrigada por ser um oásis neste mundo acadêmico e por defender com garra e paixão o que acredita. Obrigada por compartilhar seus valores e por acreditar em mim e nesta pesquisa.

Agradeço também as pessoas queridas do Grupo GeoPaisagem por tanta partilha.

Juliana sou grata por você ter aparecido na minha vida bauruense e saber que posso contar sempre com uma pessoa que está tão pertinho. Obrigada por dividir a vida em toda a sua complexidade entre rolês e cafés.

Gabriel, obrigada por ser a pessoa com o senso de humor mais incrível que já conheci. Obrigada por me receber na sua casa em Rio Claro quando precisei. Obrigada pela árvore. Obrigada por todas as delícias vegetarianas.

Julio, obrigada por ser a pessoa que posso recorrer desde a época da graduação. Obrigada pelos mapas!

Lucas, obrigada por todo apoio tecnológico para uma doutoranda em desespero.

Rosi, minha amiga arianja, obrigada por todas as conversas e acolhimento nos momentos de baixa auto-estima acadêmica.

Agradeço a toda família Mandira pelos dias que passei no Quilombo e por me chamarem pro churrasco. Obrigada por todo o carinho.

Agradeço a comunidade quilombola Kalunga por terem aceitado conversar comigo sobre a baunilha do Cerrado e por toda a partilha.

Agradeço a minha *alma mater* UNESP – Ourinhos que me fez geógrafa e todas as pessoas envolvidas para que eu pudesse participar dos trabalhos de campo nas comunidades.

Professora Bernadete e Professora Silvia, obrigada por todas as considerações na banca de qualificação e defesa. As considerações de vocês foram essenciais para a pesquisa. Professora Silvia e Professor Eraldo agradeço imensamente as contribuições no dia da defesa. Espero muito poder encontrar vocês para poder agradecer pessoalmente.

Agradeço imensamente ao Lucas, meu analista, por todo apoio e pelos nossos encontros, sempre enriquecedores. Espero que um dia possamos nos abraçar pessoalmente!

Agradeço todos os amigos e pessoas queridas que estiveram comigo no dia da defesa e pelas vibrações positivas!

Brígida, gratidão por ser a doguinha mais amorosa desse mundo. Obrigada por sempre estar ali pertinho durante a escrita da tese para que eu pudesse te abraçar quando precisasse de um respiro.

Aruan, que bom que você chegou pra ficar pra sempre. Você, por ter me encantado demais, foi a pessoa que tive o prazer de dividir a vida na reta final do doutorado. Gratidão pelo seu apoio diário e constante. Gratidão por respeitar os momentos ruins e celebrar os bons. Gratidão por tudo no dia da defesa, você fez o dia ser inesquecível! E obrigada por elogiar até meu pão com ovo e por se arriscar na cozinha.

*E me lembre como eu amo comer pão com ovo
Que restaurante gourmet é até bom
Mas arroz, feijão e carinho é o prato do povo*

Djonga

RESUMO

Esta pesquisa busca discutir de que forma ocorrem as relações dos *chefs* da alta cozinha nacional com os povos e comunidades tradicionais. Por ser a alimentação um fenômeno complexo e multidimensional, optou-se pelo levantamento bibliográfico de obras da Geografia Cultural. Foram analisadas as publicações do Guia Michelin Brasil e *The World's 50 best restaurants*, para selecionar os restaurantes com destaque internacional que alegam promover a cozinha brasileira. A partir dessa seleção, foi analisado o histórico dos *chefs* executivos e o cardápio dos restaurantes, buscando compreender quais os principais produtos brasileiros utilizados e se há alguma relação direta com os povos e comunidades tradicionais como produtores e/ou fornecedores. Foi realizado três trabalhos de campo: dois na comunidade quilombola Mandira e um na comunidade quilombola Kalunga. A comunidade Mandira é conhecida pelo manejo das ostras endêmicas do mangue, reconhecido internacionalmente por premiações e associações, mas não possuem nenhuma relação direta com restaurantes de alta cozinha. Já a comunidade Kalunga é produtora da baunilha do Cerrado, que possui um alto valor no mercado. O Instituto Ata, que tem como um dos idealizadores o chef Alex Atala, realizou um projeto chamado “Baunilha do Cerrado” na comunidade durante os anos de 2016 e 2018, repleto de controvérsias. Entende-se que ocorre a apropriação dos saberes e sabores dos povos e comunidades tradicionais, que não possuem o devido reconhecimento quando se trata da cozinha brasileira. A falta de reconhecimento se dá por várias questões, mas destacamos o racismo, a colonialidade e a (pós)modernidade. Então, buscou-se autores que possuem perspectivas descoloniais, permitindo evidenciar a importância dessa corrente de pensamento para o conhecimento acadêmico e também chefs que possuem propostas diferenciadas para a Gastronomia brasileira.

Palavras-chave: Geografia Cultural, Gastronomia, Alta Cozinha, Povos e comunidades tradicionais, descolonialidade

RESUMEN

Esta investigación busca discutir cómo se dan las relaciones entre los chefs de la alta cocina nacional y las personas y comunidades tradicionales. Como la alimentación es un fenómeno complejo y multidimensional, optamos por un estudio bibliográfico de trabajos sobre Geografía Cultural. Se analizaron publicaciones de la Guía Michelin Brasil y Los 50 mejores restaurantes del mundo para seleccionar restaurantes con protagonismo internacional que afirman promover la cocina brasileña. A partir de esta selección, se analizó la historia de los chefs ejecutivos y el menú de los restaurantes, buscando comprender cuáles son los principales productos brasileños utilizados y si existe alguna relación directa con los pueblos y comunidades tradicionales como productores y/o proveedores. Se realizaron tres trabajos de campo: dos en la comunidad quilombola de Mandira y uno en la comunidad quilombola de Kalunga. La comunidad de Mandira es conocida por su manejo de ostras endémicas de manglar, reconocidas internacionalmente por premios y asociaciones, pero no tienen relación directa con restaurantes de alta cocina. La comunidad de Kalunga es productora de vainilla del Cerrado, que tiene un alto valor de mercado. El Instituto Ata, uno de cuyos creadores es el chef Alex Atala, llevó a cabo en la comunidad un proyecto denominado “Baunilha do Cerrado” durante 2016 y 2018, que estuvo lleno de controversias. Se entiende que hay una apropiación de conocimientos y sabores de pueblos y comunidades tradicionales, que no reciben el debido reconocimiento cuando se trata de la cocina brasileña. La falta de reconocimiento se debe a varias cuestiones, pero destacamos el racismo, la colonialidad y la (pos)modernidad. Por tanto, se buscaron autores que tengan perspectivas decoloniales, permitiendo resaltar la importancia de esta corriente de pensamiento para el conocimiento académico y también chefs que tengan diferentes propuestas para la Gastronomía Brasileña.

Palabras clave: Geografía cultural, Gastronomía, Alta Cocina, Pueblos y comunidades tradicionales, descolonialidad.

ABSTRACT

This research seeks to discuss how the relationships between national haute cuisine chefs and traditional people and communities occur. As food is a complex and multidimensional phenomenon, we opted for a bibliographic survey of works on Cultural Geography. Publications from the Michelin Brazil Guide and The World's 50 best restaurants were analyzed to select restaurants with international prominence that claim to promote Brazilian cuisine. From this selection, the history of the executive chefs and the restaurants' menu were analyzed, seeking to understand which are the main Brazilian products used and whether there is any direct relationship with traditional peoples and communities as producers and/or suppliers. Three fieldworks were carried out: two in the Mandira quilombola community and one in the Kalunga quilombola community. The Mandira community is known for its management of endemic mangrove oysters, internationally recognized by awards and associations, but they have no direct relationship with haute cuisine restaurants. The Kalunga community is a producer of Cerrado vanilla, which has a high market value. The Ata Institute, one of whose creators is chef Alex Atala, carried out a project called "Baunilha do Cerrado" in the community during 2016 and 2018, which was full of controversies. It is understood that there is an appropriation of knowledge and flavors from traditional peoples and communities, which do not receive due recognition when it comes to Brazilian cuisine. The lack of recognition is due to several issues, but we highlight racism, coloniality and (post)modernity. Therefore, authors who have decolonial perspectives were sought, allowing to highlight the importance of this current of thought for academic knowledge and also chefs who have different proposals for Brazilian Gastronomy.

Keywords: Cultural Geography, Gastronomy, Haute Cuisine, Traditional peoples and communities, decoloniality

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Funções socioculturais da comida	39
Figura 2: Chefs participantes da escrita da carta	66
Figura 3: Estrela Michelin e seus significados	68
Figura 4: Processo de votação “ <i>The world’s 50 best restaurants</i> ”	75
Figura 5: Site do restaurante Oro.....	85
Figura 6: Menu do Oro.....	86
Figura 7: Prato com Ostra do restaurante Oro.....	87
Figura 8: Chef Felipe Bronze	88
Figura 9: Chef Ivan Ralston	89
Figura 10: Prato com Ostra no Tuju em 2019	90
Figura 11: Jefferson e Janaína Rueda.....	91
Figura 12: Menu da A casa do Porco	93
Figura 13: Chef Helena Rizzo	94
Figura 14: Salada Mata Atlântica.....	95
Figura 15: Menu Maní	96
Figura 16: Chef Alex Atala.....	98
Figura 17: Ostra empanada servida com pérolas de tapioca no restaurante D.O.M.....	101
Figura 18: Domínios Morfoclimáticos com localização dos Quilombos.....	104
Figura 19: Mapa de produtos da sociobiodiversidade brasileira	109
Figura 20: Produtos agroalimentares para o Turismo Gastronômico em Goiás.....	111
Figura 21: Produtos agroalimentares para o Turismo Gastronômico em São Paulo	111
Figura 22: Mapa de localização do Quilombo Mandira	118
Figura 23: Publicação do Instagram sobre as ostras	122
Figura 24: Foto do cardápio do Restaubar Ostra e Cataia	128
Figura 25: Almoço	129
Figura 26: Ostra in Natura.....	129
Figura 27: Entrada do restaurante.....	130
Figura 28: Seu Chico Mandira	131
Figura 29: Mangue.....	132
Figura 30: Viveiro das ostras.....	133
Figura 31: Ostra	134
Figura 32: Almoço	135

Figura 33: Mundo real.....	136
Figura 34: Mapa de localização do Quilombo Kalunga	141
Figura 35: Gráfico disponibilizado na reportagem	144
Figura 36: Consulta à base de Dados do INPI disponibilizado pela reportagem	146
Figura 37: Consulta a base do INPI realizada pela autora	146
Figura 38: Entrada da comunidade	153
Figura 39: Loja de produtos Kalunga	154
Figura 40: Almoço	158
Figura 41: Fava da baunilha	159
Figura 42: Baunilha.....	159
Figura 43: Árvore	164
Figura 44: Chef Benê Ricardo	175
Figura 45: Chef Carmem Virgínia	176
Figura 46: Menu do Jantar dos Orixás.....	177
Figura 47: Chef Rodrigo Freire	178
Figura 48: Chef Aline Chermoula.....	180
Figura 49: Lapapé com pirarucu desfiado.....	183
Figura 50: Chef Rodrigo Oliveira	185
Figura 51: Chef Roberta Sudbrack	186
Figura 52: Chef Paola Carosella	188
Figura 53: Cardápio do Arturito	190

LISTA DE TABELAS

Tabela 1: Restaurantes estrelados pelo Guia Michelin.....	70
Tabela 2: Restaurantes latino-americanos premiados	77

LISTA DE ABREVIATURAS

APEOESP - Sindicato dos Professores do Ensino Oficial do Estado de São Paulo

APEGA – Associação Peruana de Gastronomia

AQK – Associação Quilombo Kalunga

Abrasel - Associação Brasileira de Bares e Restaurantes

CAT - Centro de Atendimento ao Turista

CGen - Conselho de Gestão do Patrimônio Genético

Cooperapas - Cooperativa Agroecológica dos Produtores Rurais e de Água Limpa da Região Sul de São Paulo

Cooperostra – Cooperativa dos Produtores de Ostras de Cananéia

Embrapa - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

FCTE - Faculdade de Ciências, Tecnologia e Educação

FAO - Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura

ICCA - Território e Área Conservada por Comunidades Indígenas e Locais

IGA - Instituto Gastronômico das Américas

INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial

ICMBio - Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade

IGCE - Instituto de Geociências e Ciências Exatas

ISA - Instituto Sócio-Ambiental

MTur - Ministério do Turismo

MST - Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra

ONU - Organização das Nações Unidas

OMT - Organização Mundial do Turismo

ONG - Organização Não-Governamental

Resex - Reserva Extrativista

Sebrae - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

Setur - Secretaria de Turismo e Viagens do Estado de São Paulo

SNDTUR - Secretaria Nacional de Desenvolvimento e Competitividade do Turismo

SENAC - Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial

SESC - Serviço Social do Comércio

SHPCK - Sítio Histórico e Patrimônio Cultural Kalunga

TCLE - Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

UnB - Universidade de Brasília

UNESCO - Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura

UC - Unidades de Conservação

UFG - Universidade Federal de Goiás

UNESP - Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”

USP - Universidade de São Paulo

SUMÁRIO

PRÓLOGO.....	19
APRESENTAÇÃO.....	20
INTRODUÇÃO.....	24
1. DIÁLOGOS ENTRE GEOGRAFIA E GASTRONOMIA.....	35
1.1 A COMIDA COMO FENÔMENO CULTURAL	35
1.2 COMIDA E GEOGRAFIA	41
1.3 GASTRONOMIA E GEOGRAFIA	54
2. COMPREENDENDO O UNIVERSO GASTRONÔMICO.....	59
2.1 GUIA MICHELIN BRASIL	67
2.2 THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS	73
2.2.1 A América Latina na premiação.....	76
3. A SOCIOBIODIVERSIDADE NA GASTRONOMIA BRASILEIRA	84
3.1 RESTAURANTES, CHEFS E CARDÁPIOS	85
3.1.1 Oro.....	85
3.1.2 Tuju.....	88
3.1.3 A casa do porco.....	90
3.1.4 Maní.....	93
3.1.5 D.O.M.....	97
3.2 OS DOMÍNIOS MORFOCLIMÁTICOS E A SOCIOBIODIVERSIDADE BRASILEIRA.....	102
4 A COMUNIDADE QUILOMBOLA MANDIRA E A OSTRAS	116
5 O POVO QUILOMBOLA KALUNGA E A BAUNILHA DO CERRADO.....	138
6 DESCOLONIZANDO OS ESTUDOS SOBRE COMIDA, GASTRONOMIA E ALTA COZINHA.....	162
6.1 CHEFS COM APROXIMAÇÕES DESCOLONIAIS	174
6.1.1 Bene Ricardo	174
6.1.2 Dona Carmem Virginia	176
6.1.3 Rodrigo Freire	178
6.1.4 Aline Chermoula.....	179
6.1.5 Outros chefs	181
6.1.6 Rodrigo Oliveira.....	184
6.1.7 Roberta Sudbrack.....	186

6.1.8 Paola Carosella.....	187
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	193
EPÍLOGO.....	201
REFERÊNCIAS.....	202

PRÓLOGO

Comida faz pensar. Tão poderosa que se faz ser discutida por muitas ciências. Desafia quem quer se aprofundar. Como uma esfinge, instiga os aventureiros: decifra-me ou devoro-te.

Após um longo caminho, uma geógrafa-aventureira alcança a esfinge. Contempla-a por um tempo – com um olhar de admiração-medo – e suplica: deixa-me decifrar-te! A fome de conhecimento já está me devorando internamente! A esfinge hesitou por um momento e disse: permito-te decifrar-me. Não por inteira, já que os tempos são outros. Pós-modernos, como dizem por aí. Faça escolhas! E já adianto que não há mais prêmios por aqui - quiçá um título! E aviso que por aqui permanecerei por muito tempo!

Então, a geógrafa-aventureira, após refletir, responde: bom, eu escolho a Geografia. A esfinge retruca com certo deboche: Geografia?! Esta ciência se mete a falar de tudo um pouco mesmo, um abuso! Os tempos são pós-modernos, minha querida geógrafa! Afunile mais.

A geógrafa-aventureira precisou pensar por mais tempo e, sem tanta certeza dessa vez, disse: eu escolho a Geografia Cultural, mas já sei que ela não dará conta de explicar tudo que quero! Mas na travessia vou buscar soluções – talvez novos caminhos, novas respostas! Ou um diálogo, que seja! Seus olhos encheram de esperança.

A esfinge pensou: endoidou, a coitada! Mas observou os olhos cintilantes da geógrafa-aventureira e ponderou em pensamento: bom, parece-me que há de ser um pouco louco nesse mundo, até tem um ditado que diz que as melhores pessoas são assim. Essa aí, pelo menos, me parece bem-intencionada!

Olhou para a geógrafa-aventureira e disse: deixo-me ser um pouco decifrada por você. Desejo-te que o aprendizado sirva de algo! Agora vá! A geógrafa-aventureira agradeceu e iniciou a travessia – a mais longa da sua vida até agora.

A esfinge então sussurrou: que a geógrafa-aventureira tenha sorte porque acho que ela vai precisar! E voltou a se acomodar esperando o próximo que ousará decifrá-la.

APRESENTAÇÃO

Minha família era dona do bar da rodoviária de Igaraçu do Tietê desde 1983. Minha mãe resolveu engravidar novamente, 11 anos depois e, assim, parar de trabalhar. O resultado foi uma criança que, em 1990 nasceu propositalmente no dia do pagamento e a partir dos seus 15 dias de idade estava no balcão de um bar.

Cresci naquele ambiente, rodeado por pessoas, cheiros e sabores até meus 14 anos. Ajudava com o que conseguia: empanava coxinhas e ajudava no preparo dos “lanchinhos”¹. Posso afirmar que não há nada melhor que a primeira coxinha do dia, especificamente a de domingo de manhã.

Falar sobre comida é falar sobre afeto. Me recordo da comida da minha avó materna, a vó Zulmira. Eu almoçava lá depois da escola todos os dias e todos os dias eu queria comer ovo frito. E todos os dias ela me perguntava: gema dura ou mole? E eu falava da sala, assistindo TV: mole, vó!

Fui uma criança/adolescente que não precisou cozinhar em casa para ajudar a família. Fazia uma coisinha ou outra, bem básica. Uma vez, com 17 ou 18 anos, pedi para a mãe do meu namorado da época explicar como fazia arroz, por telefone. Fiz janta para esperar meu pai e minha mãe chegar do trabalho. Naquele dia, por ironia de alguma divindade, choveu. E algo também se transformou dentro de mim.

Durante a época de graduação, cozinhar acabou virando regra. Arriscava aqui e ali uma coisinha ou outra mais elaborada e comecei a gostar cada vez mais de estar ali, na cozinha. Durante o mestrado, em 2014, o MasterChef Brasil estreou na TV aberta. Um grupo de amigos se juntava para cozinhar receitas mais elaboradas antes do programa. Assim fui entendendo melhor sobre algumas técnicas e querendo saber cada vez mais sobre gastronomia.

A comida foi uma paixão tardia na minha vida, mas avassaladora. Quando vi, conhecia muitos chefs, restaurantes e cardápios (só na teoria). No primeiro semestre de 2019 fiz uma disciplina na Universidade de São Paulo (USP) para refletir sobre o projeto de Doutorado e inicialmente nem sequer pensava que seria possível unir as duas coisas (Geografia e Gastronomia), até o momento do “tchun”². Isso fez com que eu mudasse o rumo das minhas pesquisas acadêmicas, que até então tinham sido sobre Cartografia Tátil.

¹ Pão de forma, presunto, queijo, tomate e orégano na sanduicheira elétrica (aparentemente a última moda em meados dos anos 1990).

² Acredito que nas Ciências Exatas este momento é mais conhecido como “eureka!”

No mesmo ano me aproximei do Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST) por conta das entregas de produtos orgânicos e agroecológicos realizadas pelo Assentamento Luiz Beltrame na Apeoesp (Sindicato dos Professores do Ensino Oficial do Estado de São Paulo) - subsede Bauru. A proximidade foi essencial para conhecer melhor o movimento, alimentos, receitas e ter contato direto com produtores, compreendendo seus desafios e alegrias. Essencial também para a minha formação como pessoa.

Minha ideia inicial era exaltar os chefs e a Gastronomia brasileira. Uma coisa meio “Gastronomia Francesa: história e Geografia de uma paixão” de Jean-Robert Pitte. Aí ficou a questão de quem poderia orientar este trabalho. Lembrei de uma professora muito querida da graduação, mas que eu nunca havia sido muito próxima. Ela gostou da ideia e destacou a importância e contribuições dos povos e comunidades tradicionais para a alimentação brasileira e para a preservação da biodiversidade.

Durante a escrita do projeto, no segundo semestre de 2019, meu companheiro da época me alertou sobre uma reportagem que havia sido publicada no site “De olho nos ruralistas – observatório do agronegócio no Brasil” sobre a baunilha do Cerrado, o instituto do chef Alex Atala³ e a comunidade quilombola Kalunga. Ali, com aquela reportagem, muita coisa mudou para mim. O que antes era apenas exaltação dos chefs, se transformou em um olhar crítico e questionador, refletindo no projeto de pesquisa.

A ideia inicial era fazer um trabalho de campo longo (à deriva) e conhecer várias comunidades. Mas iniciei o doutorado em 2020 e a pandemia de COVID-19⁴ atrapalhou os planos. Com o avançar do tempo, decidimos fechar a análise para uma ou duas comunidades.

É importante destacar que durante três anos do doutorado trabalhei quarenta horas semanais como professora do Ensino Básico do Estado de São Paulo. Ser professora e pesquisadora não é simples e percebo que as políticas públicas estaduais não valorizam ambas as funções.

Em muitos momentos, tive que assumir faltas no meu trabalho para realizar as visitas técnicas e participar de eventos científicos. A universidade também precisa entender que muitas pessoas acumulam a pós-graduação com outras funções, não conseguindo se dedicar exclusivamente à pesquisa.

Durante 2020 e 2022 realizei um curso de Gastronomia e Alta Cozinha no IGA (Instituto Gastronômico das Américas) - Bauru. O curso foi extremamente importante e um

³ Discutiremos esta questão de forma mais aprofundada ao longo do texto

⁴ O Decreto Legislativo Nº 6, de 2020 reconhece a ocorrência do estado de calamidade pública no dia 20 de março, menos de um mês após o início das atividades como aluna regular do programa. O estado de Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional chegou ao fim no dia 22 de maio de 2022.

período incrível, de muito aprendizado. Não fez de mim uma *chef*, mas com certeza me transformou em uma cozinheira (e dizem por aí que de mão cheia, viu – modéstia à parte).

E ah! Cozinhar e comer é tão bom que no início de cada capítulo, incluindo a introdução e as considerações finais, há uma receita. A maioria são comidas que fazem parte da minha vida e da história da minha família, já outras estão mais alinhadas a proposta da pesquisa.

Rubem Alves uma vez disse: “comer é a chegada. Passa rápido”, assim como provavelmente será a leitura desta tese. O autor sabiamente complementa: “Mas a travessia é longa. Era na travessia que estava nosso maior prazer.”

Salgado, azedo, amargo, doce e umami. Tudo depende do momento e todos têm o seu valor. Se os sabores fossem sentimentos, passei por todos nesses últimos quatro anos. Esta tese foi temperada com muita comida boa, pessoas que permaneceram ou cruzaram meu caminho, um tanto de luta por uma alimentação mais justa e pela reforma agrária popular, um punhado de sorrisos e uma pitada de lagriminhas, que também fazem parte da travessia.

Nesta apresentação foram descritos alguns momentos que foram essenciais para mim e que refletem neste texto, direta ou indiretamente. Este texto também faz parte de quem sou e da minha travessia, com erros e acertos. Agora é o momento da chegada. Boa leitura!

Banana com Queijo

Comi este prato pela primeira vez na casa da minha Tia Ângela. Eu devia ter uns 11 ou 12 anos e lembro de ter ficado muito surpresa com a combinação de sabores e por isso meu pai teve que replicar essa receita muitas e muitas vezes, tornando-se um clássico na nossa família

INGREDIENTES

Meia cebola em cubos
Dois dentes de alho
2 caixas de creme de leite
8 bananas (ainda um pouco verdes)
300g de mussarela

PREPARO

Refogue com azeite a cebola e o alho. Coloque o creme de leite e espere dar uma apurada. Corte as bananas ao meio no sentido vertical e passe elas na água com um pouco de vinagre ou limão para não escurecerem. Em uma assadeira monte as bananas, coloque o molho e queijo por cima. Coloque no forno até o queijo derreter, mas não deixe ficar ficar douradinho. Sirva com arroz branco.

INTRODUÇÃO

Comida é muito mais do que uma necessidade humana. Conexões, culturas, memórias, afetos e tradições. Gabriel García Márquez disse que o amor é tão importante quanto a comida, mas não alimenta.

Muito já se foi falado sobre alimentação e comida nas mais diversas áreas de conhecimentos, porém, na academia, fala-se menos sobre a Gastronomia e a Alta Cozinha⁵. Nesta pesquisa, optamos por nos aprofundarmos nos estudos destas áreas.

Pensando na sereia da música “A novidade”, parceria de Gilberto Gil com a banda Os Paralamas do Sucesso, como pesquisas sobre alimentação e comida, optamos em analisar a “metade o busto, d’uma deusa maia”, quando a comida é tão elaborada que se aproxima da arte.

Para Fernandez-Armesto (2010), a desigualdade socioeconômica fez com que a comida se tornasse um sinalizador de status social. Então, não nos esquecemos dos paradoxos de um mundo tão desigual, no qual muitas pessoas precisam da “metade um grande rabo de baleia” para suprir suas necessidades básicas⁶ de alimentação e nutrição.

A Alta Cozinha pode ser definida como uma forma sofisticada de culinária e o termo é associado a restaurantes com *chefs* que priorizam a sofisticação técnica, muitas vezes buscando uma abordagem criativa e inovadora para a preparação e apresentação dos alimentos.

Entende-se por *chef* o chefe de cozinha, pessoa que possui autoridade máxima dentro do restaurante e é responsável por criar e elaborar receitas e suas fichas técnicas, planejar o cardápio e coordenar a equipe.

Já a Gastronomia é um campo abrangente que engloba cultura, história, técnicas culinárias e afins, envolvendo diversos aspectos que vão desde a produção de alimentos até a experiência que temos ao comer.

Desde 1969 o SENAC (Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial) realiza cursos técnicos referentes à arte de cozinhar e em 1994 inaugurou o curso de “Cozinheiro

⁵ No Brasil é comum utilizarmos o termo “alta gastronomia”. Optamos pelo uso do termo “alta cozinha”, fazendo referência ao termo francês *haute cuisine*

⁶ Apesar de não ser o tema desta pesquisa, é necessário falar sobre a fome. Por muitos momentos foi difícil lidar com o fato de que durante a pandemia o Brasil voltou para o mapa da fome da Organização das Nações Unidas (ONU) e o Governo Federal não tomou medidas efetivas. Muitos *chefs* se solidarizaram com a questão postando sobre o assunto em suas redes sociais e distribuindo marmitas. Já no Instagram de Atala, *chef* com maior visibilidade midiática internacional, em nenhum momento há menção sobre a fome no país.

Chef Internacional” em parceria com um instituto estadunidense. A Universidade Anhembi Morumbi lançou o primeiro curso de graduação em Gastronomia do país em 1999.

De acordo com Ferro e Rejowski (2018), a Gastronomia ainda é emergente como campo científico no Brasil e as pesquisas científicas estão em consonância com a sua natureza multidisciplinar e interdisciplinar.

Porém, a Gastronomia foi ganhando cada vez mais visibilidade midiática. Nos últimos 20 anos, renomados *chefs* estão constantemente em programas da televisão aberta, possuem canais no *YouTube* e estão presentes nas redes sociais. Também temos o aumento expressivo de *realities shows* sobre o assunto, onde os participantes elaboram ou replicam receitas. Nos dias atuais, uma parcela significativa da população conhece alguns *chefs* brasileiros, mesmo que não tenha condições financeiras de frequentar seus restaurantes.

Durante muitos anos, a Alta Cozinha no Brasil esteve restrita a restaurantes franceses e italianos, consideradas cozinhas mais consolidadas e desejadas. Mario de Andrade, em seu artigo Tacaca com Tucupi, de 1939⁷, mostra que houve a tentativa de um restaurante de Alta Cozinha que exaltasse os ingredientes brasileiros na cidade de São Paulo, mas acabou se tornando motivo de chacota, já que ninguém frequentaria um restaurante de cozinha brasileira, por ser um tipo de comida vivenciada todos os dias no cotidiano das pessoas. Entretanto, aborda as potencialidades da culinária brasileira, inclusive comentando sobre a leveza e refinamento dos ingredientes da Amazônia.

O Brasil é o país com maior biodiversidade no mundo. Estima-se que existem 46 mil espécies vegetais no país, das quais 8 a 10 mil podem ser consumidas. Conhecemos aproximadamente 3 mil delas, mas não comemos todas. Uma pesquisa de Gomes, Chaves, Carvalho et. al. (2023), mostra que apenas 1,3% dos brasileiros possuem uma dieta biodiversa.

Com o constante crescimento do agronegócio e monocultura, grande parte da população desconhece a fauna e a flora brasileira, fazendo com que a biodiversidade não chegue nas mesas do país.

Nesta pesquisa optamos pelo uso do termo “sociobiodiversidade” a fim de reconhecer a importância das pessoas para preservação e manutenção da biodiversidade e buscando eliminar a dicotomia entre cultura e natureza. Se existem alimentos biodiversos é porque há pessoas que, por meio dos seus conhecimentos, estão realizando o manejo e produção.

⁷ Disponível em: <https://www.casamariodeandrade.org.br/arquivos/exposicoes/a-versao-original-de-tacaca-com-tucupi.pdf> Acesso em 28 jun. 2024

Um estudo realizado pelo ISA (Instituto Sócio-Ambiental) por Oviedo e Doblas (2022) destaca a importância dos povos indígenas e demais comunidades tradicionais para a manutenção e preservação da sociobiodiversidade nacional por meio dos seguintes dados:

- Atualmente, 40,5% das florestas brasileiras estão protegidas no sistema nacional de áreas protegidas (terras indígenas, territórios quilombolas e unidades de conservação).
- As áreas protegidas (terras indígenas, territórios quilombolas e unidades de conservação) com presença de povos indígenas e populações tradicionais protegem um terço (30,5%) das florestas no Brasil.
- Somente as terras indígenas são responsáveis pela proteção de 20,3% das florestas no Brasil.
- Para todas as classes de vegetação nativa, o atual conjunto de áreas protegidas do sistema nacional de áreas protegidas (terras indígenas, territórios quilombolas e unidades de conservação) protege 42,3% da vegetação natural do Brasil.
- As áreas protegidas (terras indígenas, territórios quilombolas e unidades de conservação) com presença de povos indígenas e populações tradicionais protegem 29,9% da vegetação nativa no Brasil.
- [...]
- Os resultados obtidos neste estudo reforçam o papel das populações tradicionais na proteção das florestas. A baixa intensidade de manejo da paisagem e a regeneração da vegetação nativa baseiam-se no conhecimento de que as florestas precisam das pessoas, assim como as pessoas precisam das florestas. (OVIEDO e DOBLAS, 2022, p. 01-02)

Preservar as florestas e garantir os direitos dos povos e comunidades tradicionais é essencial para a preservação do patrimônio alimentar brasileiro. De acordo com Leonel (2000):

Os lugares mais preservados, florestas e rios, ainda coincidem com espaços interiores ocupados por índios e outras culturas tradicionais. O emergente biomercado e as ofertas do conhecimento cultural da biodiversidade surgem como possibilidade para novos materiais, medicamentos, princípios ativos, alimentos, perfumes, conservantes, adoçantes, sal vegetal, variedades de plantas, sementes, pesticidas orgânicos e frutas. Tal potencial remete ao tema dos direitos de propriedade intelectual de seus detentores, de seu acesso ao mercado e de sua proteção *in situ* [...] (LEONEL, 2000, p. 321)

Mediante a atual visibilidade midiática da Gastronomia, pode haver contribuições significativas por intermédio da relação entre povos e comunidades tradicionais e *chefs* para a divulgação e utilização de alimentos que estão diretamente relacionados à sociobiodiversidade brasileira, popularizando-os.

Alex Atala, importante *chef* brasileiro, diz que se o caviar é tratado como um ingrediente chique e o tucupi não, é por conta da existência de uma interpretação cultural de

sabores, que funciona como uma convenção que muitas vezes aceitamos sem questionar.

Em 1999, o restaurante D.O.M., comandado pelo *chef* citado acima, foi inaugurado em São Paulo com a proposta de revolucionar a Alta Cozinha brasileira, trazendo ingredientes, sabores e pratos que remetessem ao país, buscando sua influência principalmente na Amazônia e tentando mostrar para o mundo que a cozinha nacional também poderia ser sofisticada.

Alex relata em um episódio da série *Chef's Table* (2016) da Netflix (Alex Atala – 2ª temporada) que no início as pessoas não apareciam em seu restaurante porque não acreditavam na ideia. Com o tempo, foi conquistando espaço e atualmente é reconhecido no meio gastronômico nacional e internacional, sendo um dos principais *chefs* brasileiros. Devido ao sucesso de sua proposta, outros restaurantes de Alta Cozinha também começaram a focar na cozinha brasileira, fazendo com que ocorresse uma mudança de panorama.

Estes restaurantes, que em sua maioria estão no Sudeste – com foco nas cidades de São Paulo e Rio de Janeiro, trazem para a mesa ingredientes e alimentos de outros domínios morfoclimáticos brasileiros, desconhecidos por muitos até então.

Por este motivo, alguns destes estabelecimentos seguiram uma tendência internacional e abriram institutos, como, por exemplo, o Instituto ATA do *chef* Alex Atala, que tem por objetivo “estruturar as cadeias e ir em busca de ingredientes, de uma cozinha que não fosse somente boa de comer, mas que fosse saudável pra quem faz, pra quem come e pra quem produz”⁸. No site de seu restaurante⁹, é possível encontrar a seguinte afirmação:

É preciso cozinhar e comer como cidadão. Para o chef Alex Atala, mais que uma filosofia, essa frase traduz uma forma de ver e desenvolver sua gastronomia no restaurante D.O.M. Privilegiar ingredientes genuinamente brasileiros ou voltar os olhos para determinada região, dando preferência aos ingredientes cultivados pelo pequeno agricultor, comunidades ribeirinhas ou produtos regionais, assim fomentando a cultura local, é uma atitude individual em favor de um coletivo que está sempre presente em seus cardápios, eventos, aulas e projetos. Trata-se de uma nova forma de praticar a gastronomia, uma gastronomia sustentável no sentido mais amplo da palavra. (D.O.M., [S.I])

A Gastronomia, recentemente, têm sido vista como uma ferramenta social capaz de transformar realidades. Portanto, se um *chef* alega realizar uma cozinha que preza pela responsabilidade social e ambiental, chama a atenção e pode fazer com que a comida não seja “apenas” isso, mas que traga reflexões e beneficie as pessoas envolvidas na cadeia

⁸ Disponível em: <https://www.institutoata.org.br/pt-br/carta.php> Acesso em 15 abri. 2024

⁹ Disponível em: <http://domrestaurante.com.br/pt-br/sabor.html> Acesso em 15 abri. 2024

produtiva e o meio ambiente.

Entretanto, pontuamos que em um mundo capitalista, a comida se torna um objetos de desejo e é necessário analisar se os pequenos agricultores e povos e comunidades tradicionais, que estão na base da cadeia produtiva, recebem o devido reconhecimento social e econômico.

No dia 17 de julho de 2019, o site “De olho nos ruralistas – observatório do agronegócio do Brasil” divulgou uma reportagem chamada “Alex Atala registra marcas da baunilha do Cerrado, alimento tradicional dos quilombolas”¹⁰, de Caio de Freitas Paes. Ao longo da reportagem, o jornalista afirma que o projeto “Baunilha do Cerrado” foi desenvolvido entre 2016 e 2018, pelo Instituto ATA no território do Sítio Histórico e Patrimônio Cultural Kalunga (SHPCK).

De acordo com o Instituto, um dos objetivos do projeto foi “ajudar os quilombolas a formar uma cadeia produtiva da espécie”. Aproximadamente 90 por cento do projeto de R\$424 mil foi financiado pela Fundação Banco do Brasil e o Instituto ATA obteve registro do uso do nome popular (Baunilha do Cerrado) junto ao INPI (Instituto Nacional da Propriedade Industrial).

De acordo com a reportagem, em diversos momentos não houve a participação da comunidade nas decisões tomadas. A falta de participação da própria comunidade em assuntos de seu interesse é recorrente quando o mercado é envolvido. De acordo com Leonel (2000):

Parte dos projetos voltados a essas populações não se mostraram compensatórios, nem garantiram autonomia e livre escolha. A advertência de algumas vozes representativas dos índios e indigenistas, como de outros desfavorecidos pela diferença cultural, é de que, em geral, as populações são tratadas como vítimas passivas ou simples receptáculos de projetos impostos de cima. Muitas vezes os proponentes partem de uma visão bem-intencionada, mas paternalista e economicista, que não leva em conta a especificidade cultural, os direitos à autodeterminação, opções diversificadas, sequer as produções costumeiras, voltadas à auto-sobrevivência e ao autoabastecimento. (LEONEL, 2000, p. 331)

Concordando com o autor, o projeto Baunilha do Cerrado, que será discutido de forma mais aprofundada no capítulo cinco, não permitiu autonomia e livre escolha da comunidade quilombola Kalunga. E, para além de uma visão paternalista e economicista, buscaremos discutir de que forma o colonialismo e o racismo interferem nessas relações.

¹⁰ Disponível em: <https://deolhonosruralistas.com.br/2019/07/17/instituto-de-alex-atala-registra-marcas-da-baunilha-do-cerrado-alimento-tradicional-dos-quilombolas/> Acesso em 15 abri. 2024

A reportagem foi essencial para perceber que as possíveis relações entre *chefs* e povos e comunidades tradicionais poderia estar marcada de conflitos e paradoxos. Então, foi pensado um projeto de pesquisa feito em 2019 para o processo seletivo do Programa de Pós-Graduação em Geografia do Instituto de Geociências e Ciências Exatas (IGCE) da Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” (UNESP) intitulado “O uso de plantas brasileiras na alta cozinha: discussão entre conflitos entre mercado e direitos sociais”.

Como dito anteriormente, a ideia era fazer um trabalho de campo à deriva para conhecer várias comunidades e compreender de que forma o alimento é utilizado e como chega nos restaurantes de alta cozinha, quais alimentos são escolhidos para estes restaurantes e o que é deixado de fora.

Com o início do curso de Doutorado em 2020, o amadurecimento acadêmico e a impossibilidade de realização de visitas técnicas por um longo período devido à pandemia de COVID-19, decidimos focar a análise em duas comunidades quilombolas: a comunidade quilombola Kalunga, dada à relevância do acontecimento trazida pela reportagem e a comunidade quilombola Mandira devido a importância das ostras para a Gastronomia e a proximidade da orientadora desta pesquisa com a comunidade. Então, com a inclusão da ostra, deixamos a análise mais abrangente, para além das espécies vegetais e pensando na sociobiodiversidade como um todo.

A grande mídia e a maioria dos críticos gastronômicos tratam a relação entre a alta cozinha e as comunidades como resgate e valorização dos alimentos tradicionais. Porém, uma análise crítica é necessária para compreender efetivamente quais as relações entre os restaurantes, e consequentemente do mercado, e as comunidades que fornecem os alimentos. É necessário e indispensável que haja justiça ambiental no processo. Para Acsehrad (2010):

As lutas por justiça ambiental, tal como caracterizadas no caso brasileiro, combinam assim: a defesa dos direitos a ambientes culturalmente específicos – comunidades tradicionais situadas na fronteira da expansão das atividades capitalistas e de mercado; a defesa dos direitos a uma proteção ambiental equânime contra a segregação socioterritorial e a desigualdade ambiental promovidas pelo mercado; a defesa dos direitos de acesso equânime aos recursos ambientais, contra a concentração das terras férteis, das águas e do solo seguro nas mãos dos interesses econômicos fortes no mercado. (ACSELRAD, 2010, p. 114)

De acordo com Fischler (1995, p. 20), “o homem nutre-se de nutrientes, mas

também de imaginários que são partilhados socialmente”. Deste modo, é interessante para a elite, que, historicamente, são os que mais frequentam os restaurantes da alta cozinha nacional, acreditar que está promovendo a cozinha brasileira. A isto se soma a falsa noção de que, supostamente, ocorra de forma concomitante uma contribuição para o fortalecimento de pequenos produtores e comunidades tradicionais.

A hipótese deste estudo de doutorado é fundamentada na ideia de que os chefs da Alta Cozinha estão tentando apropriar-se dos conhecimentos (saberes) e ingredientes/alimentos (sabores) da sociobiodiversidade brasileira, com foco nos povos e comunidades tradicionais, especialmente as comunidades quilombolas. Argumenta-se que as relações entre os chefs e essas comunidades não ocorrem de maneira justa e equitativa.

A Gastronomia está em alta e despertando o interesse dos brasileiros. Entretanto, são necessárias umas pitadas de criticidade quando se fala em comida: de onde vem? Quem produz? De que forma se dá essa relação? De que forma o produto é utilizado na comunidade e de forma é utilizado no restaurante de alta gastronomia? A Geografia é capaz de contribuir com essas análises e a pesquisa se propõe a estudar a relação entre os povos e comunidades tradicionais e a alta cozinha brasileira.

O objetivo geral da pesquisa é analisar de que forma se dá as relações entre as comunidades tradicionais (neste caso quilombolas) e os *chefs* de cozinha quando se refere ao uso de espécies alimentícias endêmicas.

Os objetivos específicos são:

- abordar as discussões referentes a comida e Gastronomia na Geografia, especificamente na Geografia Cultural;
- analisar os prêmios internacionais a fim de compreender quais restaurantes brasileiros possuem destaque internacional;
- averiguar os cardápios desses restaurantes, buscando entender os produtos utilizados referentes a sociobiodiversidade brasileira;
- compreender os casos específicos da ostra do Quilombo Mandira e a baunilha do Quilombo Kalunga;
- discutir sobre as potencialidades dos estudos descoloniais/decoloniais quando falamos sobre alimentação.

A pesquisa adotou diferentes procedimentos metodológicos para atingir os objetivos propostos. Inicialmente, foi feito um levantamento bibliográfico em bases de dados nacionais e internacionais para a escolha das produções científicas mais relevantes

nas áreas de estudo da pesquisa.

A pesquisa bibliográfica é feita a partir do levantamento de referências teóricas já analisadas, e publicadas por meios escritos e eletrônicos, como livros, artigos científicos, páginas de web sites. Qualquer trabalho científico inicia-se com uma pesquisa bibliográfica, que permite ao pesquisador conhecer o que já se estudou sobre o assunto. (FONSECA, 2002, p. 32)

Após esta etapa, foi realizada a leitura e fichamento das publicações que foram consideradas mais significativas para contribuir com a pesquisa. Também foi realizada a análise das publicações *The world's 50 best restaurants* desde o início de suas publicações (2002) e o Guia Michelin desde sua primeira publicação no Brasil (2015).

A partir desta análise, foi decidido os restaurantes que seriam analisados com maior profundidade. Por conta do *The World's 50 best restaurants* foram selecionados três restaurantes: D.O.M., Maní e A casa do porco. No Guia Michelin há mais restaurantes estrelados e por isso foram escolhidos apenas os restaurantes que dizem promover a cozinha brasileira.

Apesar de termos um número considerável de restaurantes premiados no Brasil, grande parte promove a cozinha japonesa, francesa ou italiana, restando poucos restaurantes com foco na cozinha nacional.

Após a escolha dos restaurantes, ocorreu a análise de seus cardápios buscando compreender quais ingredientes utilizados e se há preferência por determinado domínio morfoclimático e qual a procedência deles.

Como atualmente há uma questão midiática em torno dos *chefs*, foi acompanhado suas postagens nas redes sociais, especificamente o *Instagram* a fim de estar a par das novidades e também perceber o discurso realizados por estas pessoas. Também foi buscado um diálogo com a maioria dos *chefs*, mas na maioria dos casos não houve retorno, excluindo a possibilidade de entrevistas e aprofundamento da discussão.

Então, com a escolha das comunidades, foram realizados duas visitas técnicas na comunidade quilombola Mandira e um na comunidade Kalunga, que foram essenciais para conhecer as comunidades, a sua relação com os alimentos e suas perspectivas referentes aos *chefs* e os restaurantes da Alta Cozinha.

Portanto, entrevistas foram efetuadas com pessoas de ambas comunidades. Com prévia autorização dos participantes, foram gravadas e sua análise foi essencial para compreender os conhecimentos referentes aos alimentos que estão presentes na Alta

Cozinha e como se dá a relação com os *chefs*.

Muitas vezes, a discussão sobre o mercado da sociobiodiversidade brasileira tem o foco nas empresas farmacêuticas e de cosméticos. É necessário ampliar a discussão para o setor da Gastronomia, já que grande parte da mídia especializada (nacional e internacional) não produz nenhuma crítica ou reflexão mais aprofundada sobre o tema, tratando a relação entre *chefs* e povos e comunidades tradicionais apenas como um resgate dos ingredientes e saberes tradicionais e não buscam conhecer o posicionamento dos produtores.

Portanto, faz-se necessário investigar a cadeia produtiva que envolve a Alta Cozinha, pois ela pode ser tanto a solução, principalmente por gerar benefícios econômicos, ou problema para as comunidades envolvidas quando ela é tratada de maneira passiva, sendo apenas receptora de projetos.

Espera-se com esta pesquisa analisar e discutir as relações entre a Alta Cozinha nacional que utiliza os produtos da sociobiodiversidade e as relações com as comunidades de onde os produtos são originados, sob uma perspectiva geográfica.

Este texto é composto por seis capítulos. No primeiro abordamos a diferença entre alimentação, comida, alta cozinha e Gastronomia. Devido a multidisciplinaridade do tema e as possibilidades de abordagem, buscamos as contribuições da Geografia – especialmente a Geografia Cultural com o apoio de algumas estudos da Antropologia e das Ciências Sociais.

Nesta pesquisa, a comida é vista para além das necessidades fisiológicas de se alimentar. Enfocamos o desejo provocado pela comida e as influências que os *chefs* da alta cozinha possuem na cultura alimentar do país.

No capítulo seguinte abordamos a influência dos movimentos gastronômicos, especialmente a *Nouvelle Cuisine* e o *Slow Food*, que foram responsáveis por mudanças significativas no meio.

Há a análise da premiação *The World's 50 best restaurants* que é considerada como um Oscar da categoria e premia os restaurantes e *chefs* anualmente, possuindo grande relevância na área e buscamos discutir o reconhecimento da América Latina e do Brasil.

Também analisamos o Guia Michelin Brasil devido a importância histórica que o guia possui. Quando a publicação chegou no país, em 2015, movimentou o cenário gastronômico nacional com os restaurantes estrelados.

A partir dessas duas publicações foi escolhido os restaurantes que tem foco na cozinha brasileira, já que muitos restaurantes estrelados pelo Guia Michelin ao longo dos anos promovem a cozinha de outros países, especialmente Japão, França e Itália.

Então, no capítulo três foi realizado a análise dos restaurantes e seus cardápios por

meio dos seus sites e perfis nas redes sociais. Foi buscado conhecer melhor os *chefs* e seus posicionamentos em relação aos alimentos e a Gastronomia.

Neste capítulo, também discutimos o conceito de sociobiodiversidade, abrangendo publicações do Governo Federal sobre o tema e a importância dos povos e comunidades tradicionais para a manutenção e preservação dos conhecimentos referentes ao alimentos e suas formas de utilização.

No quarto capítulo discutimos sobre a ostra do mangue e a comunidade quilombola Mandira. Por conta do manejo da ostra, a comunidade é reconhecida internacionalmente e no país. Entretanto, apesar da qualidade das ostras, não há nenhuma parceria com algum *chef* da Alta Cozinha. Foram realizados duas visitas técnicas que contribuíram para um melhor entendimento sobre o manejo das ostras, conhecimento do mangue e do viveiro, conhecer as pessoas e suas opiniões sobre a alta cozinha e saborear a comida do restaurante Ostrabar e Cataia.

O capítulo cinco trata da comunidade quilombola Kalunga, a baunilha do Cerrado e o Projeto Baunilha do Cerrado e suas decorrências após a reportagem. Foi realizado uma visita técnica que foi essencial para conhecer a comunidade, ouvir e conversar com as pessoas e experimentar a comida local.

O sexto capítulo aborda os estudos sobre a colonialidade, buscando entender a forma que perpassa na Gastronomia e nas relações entre os *chefs* e as comunidades. Então, buscamos compreender como os estudos descoloniais/decoloniais contribuem com a discussão e para refletirmos a importância dos povos e comunidades tradicionais para a cultura alimentar e a preservação da sociobiodiversidade nacional.

Nos últimos anos alguns *chefs* vêm se destacado por possuírem outras perspectivas em relação ao alimento e restaurantes. Buscamos comentar sobre suas histórias e os cardápios de seus restaurantes.

Consideramos que esta tese é inédita para a Geografia ao abordar a Alta Cozinha e a relação dos *chefs* com povos e comunidades tradicionais, mostrando que é possível unir a Geografia Cultural com os estudos descoloniais, em busca de uma Geografia Cultural Descolonial - que será definida no último capítulo. Esperamos que este estudo possa contribuir com futuros pesquisadores do tema com o avanço das discussões e surgimento de novas questões.

Coxinha da Adelina

Apesar de parecer, esta não é uma coxinha comum. A mão da minha mãe foi feita para fazer coxinha. A melhor é a da primeira fritada do dia (especialmente as de domingo de manhã, quando ia com ela para o bar). Hoje em dia, só faz na base de uma boa chantagem e muito drama

INGREDIENTES

3 potes de margarina de água	Peito de frango desfiado
1 tablete de caldo de frango (eca!)	Cebola
Óleo	Alho
Sal	Orégano
1 kg de farinha	Cheiro Verde
1 kg de batata cozida, descascada e espremida	Molho de tomate (deixe o recheio sequinho)

PREPARO

Ferva a água com o tablete, um pouco de óleo e sal. Abaixar o fogo e jogue a farinha. Mexa até o braço cair, adicionando óleo aos poucos para a massa não grudar na panela. Junte essa massa com a batata e misture com a mão. Recheie a massa com o frango temperado e molde as coxinhas. Passe no ovo batido com um pouco de água e sal e na farinha de rosca e frite. Comece comendo pela “bundinha”, que é o jeito certo.

1. DIÁLOGOS ENTRE GEOGRAFIA E GASTRONOMIA

“Eu acho que comida, cultura, pessoas e paisagem são absolutamente inseparáveis.” Procuramos uma frase para iniciar este capítulo e encontramos esta frase de uma linha do chef Anthony Bourdain que, surpreendentemente, resume esta tese de doutorado. Ao longo dos capítulos, iremos falar sobre comida, cultura e pessoas. Optamos por não aprofundar a discussão em uma categoria geográfica específica porque entendemos que, devido a abrangência do estudo, diferentes categorias perpassam a análise realizada.

O modo que nos relacionamos com a comida se alterou profundamente nas últimas décadas. Para compreender este fenômeno, iremos discutir a complexidade da alimentação humana e o entendimento de comida como cultura nos estudos antropológicos e sociais, nos quais este debate foi iniciado e que influenciaram as discussões na Geografia - mais especificamente na linha cultural.

Entretanto, foi notório que apenas os estudos desta linha não eram suficientes para compreender as mudanças significativas na nossa relação com a comida e, por este motivo, buscamos as contribuições da Geografia Crítica para entender este fenômeno.

1.1 A COMIDA COMO FENÔMENO CULTURAL

Podemos afirmar que a relação entre as pessoas, a comida e cultura é tão antiga quanto nossa própria história e têm sido pensadas há tempos. Todavia, a forma que a comida é vista e apreciada como parte da cultura tem evoluído ao longo do tempo, especialmente a partir dos estudos produzidos no século XX.

Pollan (2014, s.p.) baseando-se nos estudos de Wrangham (2009), argumenta que “cozinhar é o que nos tornou humanos”. A preparação e cozimento de alimentos foi fundamental para a evolução da nossa espécie, isso nos distinguiu dos demais primatas e contribuiu para o nosso desenvolvimento. Ou seja, o domínio do fogo e a transformação dos alimentos foi capaz de moldar a história da humanidade.

Além de ser condição primária para a vida, há muito tempo a alimentação vem sendo pensada e discutida. O Papiro de Ebers, um dos tratados médicos do antigo Egito, datado de aproximadamente 1530 a.C. traz questões referentes à alimentação. Aristóteles e outros filósofos da Grécia Antiga também discutiram o assunto.

Uma das mais importantes publicações sobre comida e Gastronomia é “A fisiologia do gosto”, lançada em 1825 pelo francês Brillat-Savarin e atualmente é considerada um grande

clássico nas reflexões sobre comida, a arte de comer e a gastronomia. Discutindo desde os prazeres sensoriais da alimentação até aspectos físicos e químicos da digestão, também considera os aspectos sociais e culturais em torno da comida, afirmando que “a gastronomia é um dos principais vínculos da sociedade” (BRILLAT-SAVARIN, 2017, p. 138).

Para Woortman (2013, p. 06) “nas mais diferentes sociedades, os alimentos são não apenas comidos, mas também pensados; quer dizer, a comida possui um significado simbólico – ela expressa algo mais que os nutrientes que a compõem”. Falar sobre comida faz parte do nosso passado e, mesmo assim, é um assunto que está longe de findar-se.

Para a geógrafa brasileira Maria Geralda de Almeida¹¹ (2017), várias disciplinas se interessaram pelo tema diante da sua complexidade. Para além da relação entre seres humanos e natureza, o ato de se alimentar traz diversos desdobramentos. A autora complementa que “em razão disso, é possível analisá-lo segundo diferentes enfoques: o médico-sanitário, o político, o econômico, o nutricional, o geográfico, o antropológico, o histórico e o psicológico”. (ALMEIDA, 2017, p.03)

De acordo com a autora, “os condicionamentos biológicos não são suficientes para explicar os comportamentos alimentares da espécie humana. [...] comer é um fenômeno social e cultural.” (id., 2017, p. 08)

A Antropologia é uma das ciências afins mais procuradas quando se busca compreender a alimentação. Um dos estudos mais citados é a obra “Mitológicas” do antropólogo estruturalista Claude Lévi-Strauss que é dividida em quatro volumes, “O cru e o cozido” (1964), “Do mel às cinzas” (1966), “A origem das maneiras à mesa” (1968) e “O homem nu” (1971).

Entre 1935 e 1939, esteve no Brasil e realizou expedições para pesquisar os povos indígenas, fato essencial para o primeiro volume da obra que discute a cozinha com base na mitologia indígena de diferentes povos, destacando que a culinária na filosofia indígena marca a passagem da natureza à cultura e que por ela e através dela, é definida a condição humana com todos os seus atributos – inclusive a mortalidade. (Lévi-Strauss, 2006, p. 197)

Lévi-Strauss afirma em sua obra “O cru e o cozido” (1964) que a cozinha funciona como linguagem e se faz presente em todas as sociedades humanas, possuindo função comunicativa e traços que se relacionam (a fim de construir identidades sociais e reforçar a coesão grupal) ou contrastam. Portanto, a comida comunica e se faz comunicar.

¹¹ Professora da Universidade Federal de Goiás que faleceu em 2022, deixando um legado importante para a Geografia Cultural e estudos sobre o Cerrado

O autor sublinha a ideia de que “a cozinha de uma sociedade é uma linguagem na qual ela traduz inconscientemente a sua estrutura, a menos que, sem saber muito mais sobre isso, ela se resigne a ali desvelar as suas contradições.” (LÉVI-STRAUSS, 2006, p. 302).

Apesar de serem aportes importantes nos estudos sobre a alimentação, principalmente entre os anos de 1960 e 1980, Almeida (2017) pontua as críticas feitas aos estudos estruturalistas, como o de Lévi-Strauss:

As principais críticas feitas aos estudos baseados no estruturalismo e culturalismo dizem respeito à prioridade da análise dos elementos descritivos e estruturais da comida; também, mencionam que eles atribuem excessiva importância à razão cultural e, em menor grau, aos fenômenos biológicos, históricos e ecológicos. Assim, negligenciam o contexto político e socioeconômico em que os alimentos são produzidos, preparados e consumidos — e o mesmo no tocante à evolução espacial e temporal. (id., p. 04)

No final da década de 1970 e nas décadas de 1980 e 1990, houve uma mudança nos estudos referentes à alimentação, que passa a ser analisada como um objeto sociológico, formador da identidade individual e como um mecanismo simbólico de diferenciação social.

Especialmente a partir da década de 1980/1990, muito por influência das mudanças a nível social e por conseguinte teórico, começamos a observar uma crescente preocupação com a alimentação enquanto objeto sociológico. Analisa-se a alimentação como um veículo formador da identidade individual dos agentes e, como é exemplo o trabalho de Bourdieu (2010), a importância da alimentação, como mecanismo simbólico para o processo de diferenciação social, para classificar e estratificar os agentes sociais: a partir do tipo de comida, os modos à mesa, a forma vs substância, etc. (GUERRA; MARQUES, 2018, p. 22)

Bourdieu publica em 1979 o livro “A distinção: crítica social do julgamento” e apresenta uma teoria sociológica do gosto, compreendendo mecanismos sociais e culturais das práticas de consumo de determinadas classes sociais.

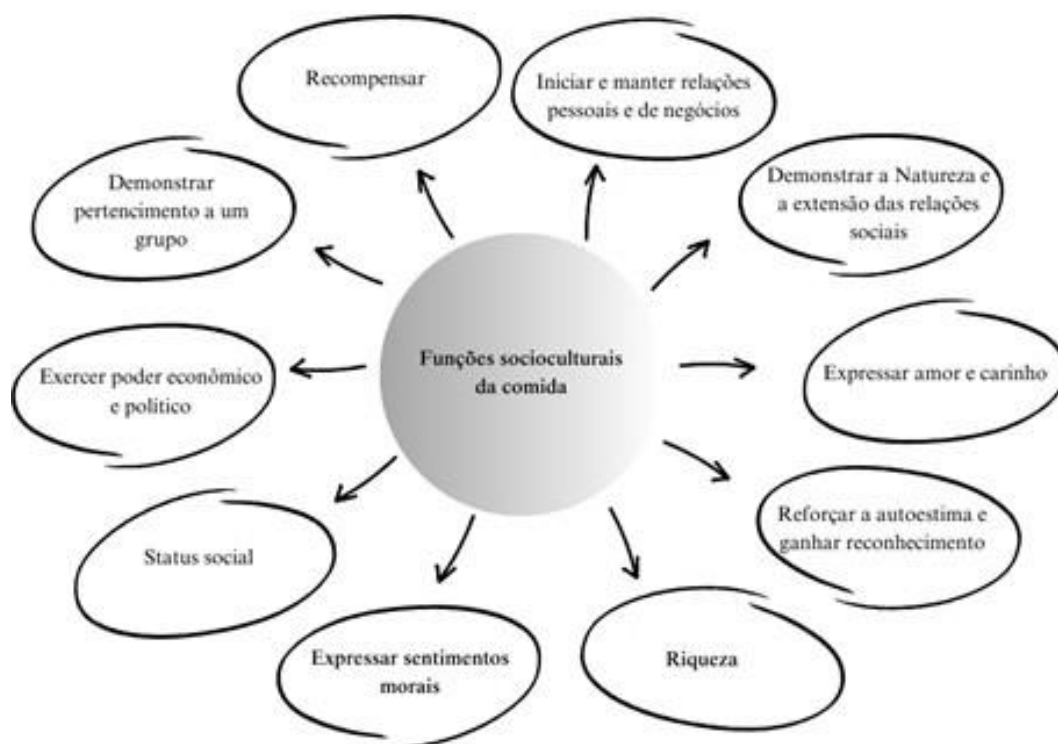
Recorrentemente, o autor fala sobre comida e gastronomia e argumenta que a cultura é adquirida pelos seres-humanos e que o gosto é produto da educação, presente nas estratégias ideológicas que permeiam a luta de classes, fazendo com que as diferenças reais sejam naturalizadas e se convertam em diferenças no modo de aquisição da cultura, promovendo a distinção social.

Assim, é possível deduzir os gostos populares pelos alimentos mais nutritivos e, ao mesmo tempo, mais econômicos – o duplo pleonasmo mostra a redução à pura função primária da necessidade de reproduzir, ao menor custo, a força de trabalho que se impõe, como sua própria definição, ao proletariado. A ideia de gosto, tipicamente burguesa, já que supõe a liberdade absoluta da escolha, é tão estreitamente associada à ideia de liberdade que é difícil conceber os paradoxos do gosto da necessidade: ou por sua abolição pura e simples, transformando a prática em um produto direto da necessidade econômica – os operários comem feijão por não disporem de recursos para comprar outro alimento – e ignorando que, na maior parte do tempo, a necessidade só é satisfeita porque os agentes têm propensão a satisfazê-la por terem o gosto daquilo a que, de qualquer modo, estão condenados; ou por sua transformação em gosto de liberdade, esquecendo os condicionamentos de que ele é produto e, assim, por sua redução a uma preferência patológica ou mórbida para as coisas de – primeira – necessidade, uma espécie de indigência congênita, pretexto para a prática de um racismo de classe que associa o povo ao que é gordo e gorduroso, ao vinho tinto forte, aos enormes tamancos, aos trabalhos pesados, à gargalhada estrondosa, às piadas exageradas, ao bom senso um tanto rudimentar e às pilherias grosseiras. O gosto é amor fati, escolha do destino, embora forçada, produzida por condições de existência que, ao excluir qualquer outra possibilidade como se tratasse de puro devaneio, deixam como única escolha o gosto pelo necessário. (BOURDIEU, id., p. 168-169)

Dividindo sua análise em “gosto de luxo (ou de liberdade)” e “gosto de necessidade”, ao autor reitera que desde a primeira infância o gosto é ajustado à renda familiar, o gosto de necessidade se volta para alimentos mais nutritivos e econômicos, enquanto o gosto de luxo, por oposição, desloca-se da matéria para a maneira de apresentar, servir e comer. Com isso, o autor dá base à sua crítica à moral burguesa. Brait (2010) complementa:

Assim, pode-se afirmar que o gosto – tanto o “gosto de necessidade”, ajustado às necessidades de que é produto, quanto o “gosto de luxo”, facilidade garantida pela posse de um capital – transforma o consumo material e simbólico e as práticas culturais em expressão simbólica da posição de classe, em traços distintivos que passam a ser percebidos como um estilo distintivo de vida. (BRAIT, 2010, s.p.)

Então, os pesquisadores passam a discutir comida como um mecanismo simbólico que marca um processo de diferenciação social. No mesmo ano de lançamento da obra de Bourdieu, Bass, Wakefield e Kolasa (1979) lançam uma monografia referente ao comportamento em relação ao ato de alimentarmo-nos e pontuam dez funções socioculturais da comida.

Figura 1: Funções socioculturais da comida

Funções socioculturais da comida de Bass, Wakefield e Kolasa (1979) refeita por Catelli e Bueno (2023)

Por conta da forma que foi concebida, a imagem original pode passar uma ideia de sequência e/ou causalidade entre as funções socioculturais da comida. Por este motivo, foi refeita por Catelli e Bueno (2023) desta forma.

Destacamos que os autores exprimem que a comida possui as funções de “exercer poder econômico e político” e demonstrar “status social”, que antigamente eram exclusividade da monarquia e tornam-se algo feito por pessoas comuns. No próximo capítulo iremos discutir sobre a formação dos restaurantes e alta cozinha para compreender este fenômeno.

Da Matta (1987) alega que a comida é o alimento transformado e diferenciado pelas culturas e os indivíduos, então, comem cultura. Por isso, comida é uma construção cultural e marca identidades e territórios. O autor destaca que nem todo alimento é comida, pois esta permeia identidade e definição de um grupo ou classe. “Temos o alimento e temos a comida. Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se” (id., p. 56).

Conforme expressado por Almeida (2017), a partir dos anos 1990, houve influência dos estudos pós-modernistas nas Ciências Humanas e Sociais que passaram a abordar as

questões referentes ao poder e dominação em relação à alimentação, considerando os contextos socioeconômicos e políticos em torno da comida.

Nos anos de 1990, sob a influência da corrente pós-modernista, a atenção à linguagem e, particularmente, ao seu papel na construção da discursividade e da identidade voltou a atrair o interesse dos estudiosos. O tema alimentação/comida e suas relações com o entorno, o poder ou a dominação são estudados na perspectiva de uma visão mais materialista do social. Ganha espaço o materialismo cultural, buscando esclarecer os enigmas culturais relativos às preferências e às aversões alimentares. (ALMEIDA, 2017, p. 04)

Guerra e Marques (2018) se apoiam em Fernandes (1997) para alegar que o ato de comer está relacionado aos imperativos sociais e às práticas de poder:

Por exemplo, os rituais e simbolismos associados à alimentação, e formas de comer, provam que o ato de comer está longe de ser apenas uma necessidade biológica, existindo também fortes imperativos sociais. A comensalidade remete também para determinadas práticas de poder. Quer dizer, as pessoas conseguem se distinguir socialmente a partir do que comem e da forma como o fazem, sendo que o distintivo e o vulgar variam conforme as épocas históricas e culturais (GUERRA; MARQUES, 2018, p. 16).

Segundo Ducrot (2000) o ato de comer é revelador de uma cultura e por meio de sua análise é possível compreender uma sociedade e seus modos de vida. Para Maciel (2004),

Muito mais que um aro biológico, a alimentação humana é um aro social e cultural. Mais que um elemento da chamada 'cultura material', a alimentação implica representações e imaginários, envolve escolhas, classificações, símbolos que organizam as diversas visões de mundo no tempo e no espaço. Vendo a alimentação humana como um aro cultural, é possível pensá-la como um 'sistema simbólico' no qual estão presentes códigos sociais que operam no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza. (MACIEL, 2004, p. 25)

Podemos citar também Montanari (2008), que evidencia a escolha do que comer é baseado em critérios de ordem econômica, nutricional, preferências individuais, mas também de simbologias. Por isso, a comida é decisiva na identidade humana e um instrumento para comunicá-la. Nas palavras do autor:

Assim como a língua falada, o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem a pratica, é depositário das tradições e da identidade de um grupo. Constitui, portanto, um extraordinário veículo de auto-representação e de troca cultural: é instrumento de identidade, mas também o primeiro modo

para entrar em contato com culturas diversas, uma vez que comer a comida de outros é mais fácil - pelo menos aparentemente - que codificar sua língua. Mais ainda que a palavra, a comida se presta a mediar, entre culturas diversas e abrindo os sistemas de cozinha a todo tipo de invenções, cruzamentos e contaminações” (id., p. 183-184)

Em adição, para Lima, Neto e Farias (2015, p. 509), “pode-se afirmar, portanto, que comer é mais do que apenas um ato de sobrevivência; é também um comportamento simbólico e cultural.”

Muito já foi falado sobre o assunto nas mais diferentes áreas de conhecimento e as áreas afins, especialmente a Antropologia e as Ciências Sociais, contribuem para os estudos realizados na Geografia. Antes de falar especificamente nesta ciência, é importante explicitar alguns pressupostos desta pesquisa: a comida é o alimento culturalizado e que, por esse motivo, possui um *status* simbólico, marca a identidade de um grupo e é marcada por influências, disputas, imperativos sociais e práticas de poder.

1.2 COMIDA E GEOGRAFIA

Para Almeida (2017, p. 03), a Geografia começa a se interessar por este assunto buscando a interseção entre o social, o ecológico e o cultural e que as ciências afins contribuem para a construção de reflexões e definições metodológicas e pontua “a dificuldade de classificar os atuais estudos em uma única abordagem, dada a hibridização explicativa adotada pelos estudiosos do tema.”

Pode-se afirmar que o interesse pela cultura esteve presente na Geografia desde a sua institucionalização como ciência e o termo “Geografia cultural” foi utilizado pela primeira vez pelo geógrafo alemão Friedrich Ratzel em 1882 (Côrrea, 2020, p. 11). Por muito tempo os estudos culturais estiveram focados em pesquisar a materialidade da cultura – técnicas, utensílios e transformações da paisagem – que, para muitos, hoje é considerado uma visão reducionista sobre o tema.

La Blache, proeminente geógrafo clássico que viveu entre 1845 e 1918, falou sobre o constante relacionamento dos seres humanos com a natureza, e, apesar de não ser o foco dos seus estudos, abordou a alimentação e sua importância para a análise geográfica

[...] entre as relações que ligam o homem a um certo meio, uma das mais tenazes é a que aparece quando se estudam os modos de alimentação. Os quais, segundo o meio natural onde os diferentes grupos vivem, ocorrem às necessidades do organismo e desse modo desenvolvem, empiricamente, as

melhores combinações para seu sustento, firmando-se como hábito que persiste como tradição e herança alimentar construídas culturalmente pela memória (LA BLACHE, 1954, p. 95)

Maximilien Sorre lança em 1952 “A Geografia da Alimentação”, abordando os regimes alimentares, os hábitos de alimentação e da fome, comentando sobre a importante obra do médico e geógrafo brasileiro Josué de Castro “A Geografia da Fome” lançada em 1946.

Pesquisar comida com um enfoque geográfico é extremamente desafiador. Existem vários caminhos teóricos e metodológicos para serem seguidos nas mais diferentes correntes teóricas da Geografia e as escolhas feitas pelo pesquisador direcionam a tese. Por isso, decidimos abordar especificamente os estudos da Geografia Cultural e Geografia Cultural Humanista, com algumas contribuições da Geografia Crítica. Rumney (2011) cita os caminhos que podem ser seguidos quando falamos de comida e bebida na nossa ciência:

O estudo sobre comida e bebida humana do ponto de vista da geografia é uma parte muito especializada e particular da disciplina geral da geografia. Pode vir de várias direções, incluindo geografia cultural e social, geografia econômica, geografia ambiental, urbana e até mesmo geografia política.¹² (RUMNEY, 2011, p. 61- *tradução nossa*)

“Alimentar-se, beber e comer: não há terreno de análise mais fascinante para os geógrafos.” (CLAVAL, 2007, p. 255) Esta é a frase que abre o décimo capítulo intitulado “As relações do homem e do meio: a mediação alimentar” da obra “A Geografia Cultural”, publicada originalmente em 1995 pelo geógrafo francês Paul Claval.

Em seguida o autor alega que “as relações ecológicas dos homens com o seu ambiente exprimem-se diretamente nos consumos alimentares.” (id.) Apesar desta tese não abordar a alimentação cotidiana, é importante compreender de que forma os geógrafos abordaram os assuntos referentes à alimentação. Na sequência do seu texto, Claval aponta que:

[...] a alimentação reflete as estruturas da sociedade. Aqueles que estão no topo da pirâmide social, que dispõe de poder, são influentes ou desfrutam de grandes rendas, escapam habitualmente da fome, da falta de coisas necessárias e nos períodos de penúria. À abundância acrescenta-se a qualidade, a variedade e o exotismo dos produtos consumidos (ibid., p. 255-256)

¹² The study of human food and drink from the viewpoint of geography is a very spacialized and particular portion of the overall discipline of geography. It can bee from several directions, including cultural and social geography, economic geography, environmental geography, urban, and even political geographies.

O autor cita Goody (1989, p. 276) ao dizer que “o gosto pela boa cozinha e a gastronomia é um dos signos das classes dominantes, desde a mais alta antiguidade no Egito, na China ou no mundo greco-romano.” Por ser francês, o autor cita o país em vários momentos do capítulo, colocando-o como centro da análise. Com isso, acaba reproduzindo opiniões sem análise crítica suficiente, como: “toda cozinha pode ser reduzida a um número de preparações de base” (p. 277), e, em seguida cita apenas técnicas clássicas francesas. Ou quando o autor diz que a cerveja “agrada consumidores que não receberam nenhuma educação do gosto.” (p. 285)

Ao falar da América, cita o consumo da mandioca, do *peyot* (cogumelo alucinógeno utilizado por certos povos no México) e utiliza um mapa de outra pesquisa sobre “estimulantes narcóticos nas práticas religiosas dos ameríndios antes dos contatos com os europeus”, reduzindo o continente ao exotismo estereotipado. (p. 258)

O autor aborda a importância do uso do açúcar para o desenvolvimento da confeitaria, e diz que “sua utilização só é amplamente difundida quando o aprovisionamento em açúcar nos países temperados tornou-se possível a preços módicos – no decorrer do século XVII, graças aos progressos da produção nas Antilhas ou no Nordeste do Brasil.” (p. 263) Em nenhum momento o autor faz referência que o “progresso” foi baseado no trabalho de pessoas que foram escravizadas.

Apesar da sua obra como um todo fazer poucas referências à alimentação, não se nota nenhuma crítica aprofundada sobre o assunto. Quando abordada, acaba possuindo um caráter mais descritivo do que analítico. Na verdade, é notável que o autor reproduz preconceitos e considera a gastronomia francesa superior das demais continentes.

Em 1945 Merleau-Ponty publica a obra “Fenomenologia da Percepção”. Apesar de não ser o tema central, o autor trata a experiência de comer não sendo apenas biológica, mas uma experiência sensorial e vivencial que envolve todo o corpo, fazendo com que percebemos e experimentemos o mundo por meio da comida. Seus estudos influenciaram os pesquisadores e estudiosos da Geografia Humanista.

Para o geógrafo sino-americano Yi-Fu Tuan, a alimentação é significativa para experienciar e perceber o mundo, além de criar conexões com as identidades culturais. Em sua obra “Espaço e lugar: a perspectiva da experiência”, afirma que a comida é um elemento vital da cultura, marcador de fronteiras culturais e uma forma de expressar crenças, tradições e relações sociais. Uma forma de criar a sensação de pertencimento e comunidade. Para o autor:

Alimentos, como roupas, não são apenas necessidades fisiológicas; eles são itens culturais que refletem preferências e valores estéticos. As pessoas podem comer para saciar a fome, mas também comem para sentir prazer e criar uma sensação de identidade cultural. (TUAN, 2013, p. 23)

Tuan (2013), que foca sua análise na experiência, se refere ao paladar como um sentido passivo e proximal, porém dotado de conhecimento cognitivo e uma forma importante para a construção de realidade e de reconhecimento da materialidade do mundo.

Experiência é um termo que abrange as diferentes maneiras através das quais uma pessoa conhece e constrói a realidade. Estas maneiras variam desde os sentidos mais diretos e passivos como o olfato, paladar e tato, até a percepção visual ativa e a maneira indireta de simbolização. (id., p. 17)

De acordo com o autor, o paladar é um dos sentidos mais afetados pela cultura. Portanto, para o autor, "a comida é mais do que apenas nutrição; é uma forma de comunicação simbólica. Através dos alimentos que escolhemos consumir e das maneiras como os preparamos e servimos, expressamos nossas identidades culturais e nossas relações com os outros." (ibid., p. 162)

No Brasil, alguns pesquisadores da Geografia Humanista se reuniram no Instituto de Geociências e Ciências Exatas da UNESP – Campus de Rio Claro no dia 8 de junho de 2011 para o “Seminário Sabores Geográficos – Cultura – Imaginário – Paisagem”. Como resultado do evento, foi publicado o “Dossiê Sabores Geográficos” na Revista Geograficidade em 2012. Com introdução de Livia de Oliveira, a autora afirma que:

Os geógrafos humanistas, preocupados desde há muito com a percepção, os sentidos e os valores da experiência de mundo, descobrem um novo caminho a explorar, indo da alimentação aos símbolos e paisagens, valorizadas ou não, que ligam o homem de forma orgânica a todo ato de comer e, sobretudo, de saborear. (OLIVEIRA, 2012, p. 27)

A autora aponta que a experiência gustativa envolve os demais sentidos e que também evoca memória, imaginário e identidade. E, após dizer sobre a busca de especiarias no passado, deixa a pergunta “Qual o sabor imaginário atual?”, exaltando a Gastronomia como arte que pode desvelar obras-primas.

Qual é o sabor imaginário atual? Estão aí, os famosos cozinheiros afirmando que a gastronomia é a oitava arte essencial desse prazer que reside em todos os sentidos: a vista, o olfato, o tato, inclusive o ouvido. Pois, na arte dos

sabores se desvelam verdadeiras obras-primas, que exigem serem cultivadas, como se cultivava um jardim de rosas cheirosas. (id., p. 29)

Ressaltamos que esta é uma pergunta importante para a tese e será retomada no sexto capítulo.

Dando sequência ao dossiê do Seminário Sabores Geográficos, o artigo de Gratão (2012) discute a dimensão terrestre do sabor e adverte que se encontra expressa na paisagem. Baseando-se nas obras de Gaston Bachelard e Eric Dardel, a autora indica que “o sabor se põe à mesa em forma de paisagem – extensão da Terra. Ao saborear os alimentos saboreia-se o lugar, a casa, a Terra.” (Gratão, 2012, p. 34). Ainda para a autora:

A paisagem pondo-se à mesa e nos levando a sonhar com uma intimidade das substâncias no prolongamento da Terra, do imaginário e da memória, passando-se à essência de sabor. Como uma página escrita, impressa, que ao ser lida se desvela e revela, ao saborear a paisagem, sua essência de sabor se desvela e revela. A paisagem é, ao mesmo tempo, impressão e expressão. (id.)

A autora aponta que “a paisagem se põe nas relações intersubjetivas” (ibid.) e é produtora de significados. Com isso, os geógrafos podem ampliar o sentido imaginário do sabor.

Marandola Jr. (2012) em seu artigo “Sabor enquanto experiência geográfica: por uma geografia hedonista” começa discutindo o gosto na Antiguidade Clássica. Fala sobre a divisão de sentidos consolidada por Aristóteles, que considera o paladar um sentido proximal, logo, inferior e do fato da Geografia ser uma ciência visual:

A Geografia, historicamente ligada à [...] imagem e, portanto, à visão (observação, paisagem), pouca ou nenhuma atenção deu ao gosto e ao sabor, mesmo na abordagem perceptiva que, apesar de alguns esforços isolados, também se concentrou na visão, em detrimento dos demais sentidos. Pouco foi investigado sobre as qualidades sonoras, olfativas e táteis, por exemplo, da paisagem e dos lugares (id., p. 44)

O autor se baseia em Tuan (2013) para expressar a importância dos sentidos para a apreensão do mundo e da paisagem. Um destes sentidos é o paladar, que ajuda compor os demais sentidos, a percepção e a experiência, constituindo nossa experiência geográfica de mundo.

Em outras palavras, quando saboreamos um prato, um alimento, uma bebida, não se trata do mero ato de ingerir nutrientes; em termos experienciais, o ato

envolve a relação interioridade-exterioridade, expressa na vontade, no prazer e no gosto que não está circunscrito ao sentido gustativo, mas se estende aos outros sentidos e se associa na experiência integral daquele momento, daquele lugar. (MARANDOLA JR., 2012, p. 46)

Então, Marandola Jr. (2012) faz um resgate semântico sobre as palavras gosto, sabor e aroma e destaca que os sabores devem ser entendidos em seu contexto. De acordo com o autor, o sabor é sensação, sentido e conhecimento – de si e do mundo – e está na essência da experiência geográfica, é essencial para a compreensão de uma paisagem. Gratão e Marandola Jr. afirmam:

O sabor da geografia pode conduzir ao entendimento mais estreito homem-lugar e de sua identidade territorial. Devemos reconhecer no sabor uma expressão geográfica, pois assim, se manifesta enquanto valorização da paisagem. O sabor está intimamente ligado à paisagem e ao lugar, transformando-se em gosto ou degustação via paladar (GRATÃO; MARANDOLA JR., 2011, p. 65)

Apesar de argumentar que os demais sentidos ajudam a compor a experiência geográfica de mundo, o autor afirma que o gosto fornece uma sensação “antes de qualquer racionalização” (Marandola Jr., 2012, p. 48). Em suas próprias palavras:

Lembrando do alerta de Austin, os ‘dados do sentido’, que são os sabores percebidos, não podem ser entendidos em si mesmos sem o contexto de apreciação e elaboração intelectual que se compraz entorno dos sabores. Seus sentidos e práticas, construídos culturalmente, estão ligados a experiências geográficas, a tradições, memórias e a lugares específicos. No entanto, gosto e sabor, longe de estarem ligados apenas a uma experiência cultural ensinada ou transmitida, estão na mesma medida nas células gustativas e na sensação imediata que o gosto fornece, antes de qualquer racionalização. É justamente neste encontro entre o intuitivo hedonista e a racionalização estética que a experiência geográfica do sabor se realiza (id.)

Assim como vários autores já discutidos ao longo desta tese (Brillat-Savarin, Claval, Oliveira, Gratão), Marandola Jr. fala sobre o prazer em se alimentar e que o ser humano está em constante busca pelo prazer, dizendo que não há razões para negarmos o hedonismo para a experiência geográfica. De acordo com o autor:

Este prazer hedonista é parte de nossa existência, da nossa própria relação com lugares e paisagens. Estamos em busca do prazer, assim como buscamos conforto, estabilidade, saúde ou amor. Não há razão para extirpamos da experiência geográfica o prazer, a volição e a satisfação tátil-corpórea-carnal que podemos fruir dos sentidos. (MARANDOLA JR., 2012, p. 49)

“Em outras palavras, admitimos epistemologicamente um princípio hedonista na conformação da experiência geográfica do mundo” (id., p. 44).

Os geógrafos culturais humanistas realizaram importantes aportes sobre o paladar e o sabor para a nossa experiência de mundo. Todavia, nos negamos a experimentar determinados alimentos de outra etnia ou outros nos causam repulsa antes de colocarmos na boca, fazendo com que a cultura seja um imperativo importante na hora da nossa escolha e na hora que comemos. Para Lévi-Strauss (2006), os alimentos devem ser primeiramente considerados comestíveis pela nossa mente e aceito por seus significados sociais, para depois serem digeridos pelo nosso organismo.

Entretanto, a Geografia Humanista focou discutir a experiência individual referente a comida, não sendo suficiente para explicar a complexidade do fenômeno no mundo capitalista. Por isso, buscamos estudos da chamada “Nova Geografia Cultural” ou “Geografia Cultural Crítica”.

Entre as décadas de 1960-1990, houve a formação da “Nova esquerda britânica” que realizou trabalhos e pesquisas em diversas áreas produzindo uma guinada intelectual no país. Destacamos o trabalho de Raymond Williams e seu ensaio “A cultura é comum” de 1958, que vai contra ao pensamento hegemônico da época referente a uma visão elitista e excludente de cultura.

Para o autor, o sentido de cultura não pode ser definido por uma minoria, pois quem é responsável por controlar o sentido de cultura arbitra sobre valores. Estamos a todo tempo produzindo e reproduzindo valores e significados e ao ver a cultura como algo “comum”, abrimos espaço para a participação democrática e disputa.

O trabalho de Williams de compreender a cultura por uma perspectiva histórico-materialista influenciou alguns autores da Geografia Cultural durante os anos 1970 a 1990, principalmente na Inglaterra, que também tentaram aproximações com a teoria marxista. Esta corrente do pensamento geográfico passou a ser chamada de “Nova Geografia Cultural”.

Bell (1976) em seu livro “The cultural contradictions of capitalism”¹³ afirma que o hedonismo, por meio da busca pela experiência estética e da autorrealização individual, é apenas uma justificativa e se integra mal ao mundo capitalista. Para o autor:

A justificativa cultural, se não moral, do capitalismo tornou-se o hedonismo, a ideia do prazer como modo de vida. [...] com a sua lógica ideológica de busca do impulso como modo de conduta. É esta a contradição cultural do

¹³ As contradições culturais do capitalismo. *tradução nossa*

capitalismo. Foi isto que resultou no duplo vínculo da modernidade¹⁴. (id., p. 21-22)

Ele destaca que o capitalismo é um sistema econômico, mas também uma cultura associada à classe burguesa, com seus valores, normas e ideais, ou seja, é a cultura da burguesia, que está repleta de contradições.

Cosgrove (2011, p. 119) fez importantes aportes sobre as questões classistas quando falamos em cultura e sociedade, argumentando que “na sociedade de classes, a cultura é o produto da experiência de classes”.

Para o autor, a Nova Geografia Cultural tem como questão principal discutir as relações entre as culturas dominante (elite) e subordinada (popular) e a centralidade da cultura nos relacionamentos humanos (p. 95), afirmando que “toda atividade humana é, ao mesmo tempo, material e simbólica, produção e comunicação” (p. 103).

Por este motivo, é necessário estar atento à produção simbólica que é apreendida como cultura hegemônica de classe a ser imposta para todas as outras. O autor utiliza um tomate como exemplo da transformação de um objeto natural em um objeto cultural, com significados.

O tomate, um objeto natural, é tirado do pé, é cortado e apresentado como alimento humano. O objeto natural tornou-se objeto cultural, foi-lhe atribuído um significado. O significado cultural é introduzido no objeto e também pode ligá-lo a outros objetos aparentemente não relacionados a ele na natureza. Dizer que o tomate é um produto cultural não significa que suas propriedades naturais estejam perdidas. Sua cor e peso estão inalterados, uma análise clínica produziria os mesmos resultados antes ou depois do evento cultural. Mas foram acrescentadas a estas propriedades atributos culturais que podemos identificar e discutir” (COSGROVE, 1998, p. 102 – 103)

Utilizar um alimento como parte da sua análise conflui com o que foi discutido até o momento porque foi dado atributos culturais ao alimento e isso faz com que haja valorização de alguns alimentos perante outros (por exemplo o caviar, citado na introdução). De acordo com seus estudos, “como poder simbólico na sociedade de classes, a ideologia se apropria e reproduz o espaço para legitimar e sustentar a dominação de classes” (p. 128), inclusive

¹⁴ The cultural, if not moral, justification of capitalism has become hedonism, the idea of pleasure as a way of life [...] with its ideological rationale of the impulse quest as a mode of conduct. It is this which is the cultural contradiction of capitalism. It is this which has resulted in the double bind of modernity.

utilizando-se da comida para isso, fato que veremos no quarto e quinto capítulo desta tese ao abordar as relações dos *chefs* com povos e comunidades tradicionais.

Conforme Smith (2021), a chamada “Nova Geografia Cultural” inspirou-se na até então recente teoria pós-modernista e baseava-se nas reivindicações intelectuais de cunho marxista, focando nas questões de consumo – inerente à construção do sujeito. A partir de seus estudos, a Nova Geografia Cultural:

[...] insistia que a cultura, e não somente a economia, também era política. [...] a ênfase jaz no modo de consumo e no campo da cultura por meio do qual as imagens, diferenças sociais e ideias culturais eram consumidas. [...] o consumo se tornou cada vez mais conectado à questão da construção do sujeito. (id., p. 337)

Entretanto, o autor afirma que o foco nas questões relativas ao consumo, devido à desigualdade crescente no mundo capitalista, se tornou excludente e reducionista, pois

De fato, existem mais trabalhadores no mundo hoje, mais pessoas envolvidas na produção social, que em qualquer época anterior, mas a geografia cultural do trabalho praticamente não existe enquanto foco de pesquisa acadêmica. A respeito disso, a nova geografia cultural, que se orgulhou em colonizar a ponta de lança da transformação social — o novo poder do consumo —, é dramaticamente irrelevante para muito do que está acontecendo no mundo e para grandes partes das vidas da maioria das pessoas. A partir desse ponto de vista, pelo menos no mundo anglófono, a nova geografia cultural veio cada vez mais a representar uma visão do mundo extremamente etnocêntrica e com privilégios de classe. (ibid., p. 339)

Ele cita os estudos do Professor Doutor Roberto Lobato Azevedo Corrêa ao afirmar que as relações de poder estão enraizadas na produção do espaço e da cultura e que a Nova Geografia Cultural foi necessária, pois “a política de consumo é um tópico inerentemente importante, mas não quando o foco na cultura e no consumo se tornam uma desculpa para excluir culturas de produção e as vidas trabalhistas das pessoas ao redor do mundo.” (Smith, 2021, p. 341)

O autor argumenta que a Geografia Cultural deve estar criticamente envolvida em questões políticas e, inclusive ambientais, citando o geógrafo suíço Benno Werlen ao dizer que:

[...] a geografia cultural deveria ter uma voz nas questões ambientais, uma voz que até agora esteve largamente ausente, especialmente nas discussões sobre sustentabilidade. Mas essa questão destaca precisamente a importância de conectar uma abordagem cultural a uma abordagem econômico-política.

Por quê? Porque as críticas econômico-políticas e ecológico-políticas da sustentabilidade estão começando a argumentar que a linguagem da sustentabilidade está, agora, tão amplamente cooptada que não tem nenhuma intenção crítica ou radical. Aparentemente, a questão hoje é menos que o meio ambiente deva ser sustentado. Pelo contrário, a questão central é a sustentabilidade das taxas de lucro. (id., p. 345)

É importante frisar que destacamos este trecho porque ao longo do terceiro capítulo iremos discutir com mais detalhes as questões ambientais referentes à alimentação e Gastronomia no Brasil, indo ao encontro do que o autor considera necessário para as discussões geográficas.

Cresswell (2010) afirma que há um arranjo assimétrico de poder que envolve as categorias raça, classe e gênero, nomeando parte da opressão e exploração que ocorre no mundo. Para o autor, as assimetrias sistemáticas seguem linhas sociais reconhecíveis e é importante pensar o papel da Geografia na sua produção.

Em primeiro lugar acredito que o mundo está marcado por desigualdades e injustiças. Eu não quero dizer o tipo de injustiça que podemos localizar no tratamento que um indivíduo dispensa a outro indivíduo. Quero dizer, o tipo isso envolve o arranjo sistematicamente assimétrico de poder, de modo que coisas como opressão e exploração possam ocorrer. Acredito que categorias como raça, classe e gênero nomeia aspectos desses arranjos de poder. Acho que há pessoas que não acreditam mais nisso, mas eu estou disposto a apostar que eles estão errados. Se estiver certo, creio que é importante tomar conta deles. Para descrevê-los, explicá-los e, esperançosamente, transformá-los¹⁵ (id., p. 172)

Temos então duas premissas importantes: a primeira é que a Geografia Cultural deve voltar sua atenção para as questões ambientais e a segunda é que classe, raça e gênero também são determinantes nas relações de poder. Acreditamos que esta pesquisa corrobora com essas afirmações já que falamos da sociobiodiversidade brasileira e que classe, raça e gênero permeiam as relações na alta cozinha e dos *chefs* com os povos e comunidades tradicionais.

¹⁵ First of all I believe that the world is marked by inequalities and injustices. I do not mean the kind of injustice we can locate in the individual's treatment of another individual. I mean the kind that involves the systematically asymmetrical arrangement of power such that things like oppression and exploitation can occur. I believe that categories such as race, class and gender name aspects of these arrangements of power. I guess there are people who no longer believe this but I am willing to make a wager that they are wrong. If I am correct, I believe it is important to take account of them. To describe, explain and hopefully transform them.

Cresswell (2010) questiona se a Nova Geografia Cultural é um projeto inacabado, dada a sua relevância na Geografia em determinado período e a falta de continuidade das pesquisas na área.

Cosgrove (2011) expõe que houve falhas e que não foi desenvolvido um diálogo mútuo entre as correntes de pensamento.

O marxismo e a geografia cultural compartilham importantes pressuposições básicas referentes ao significado da cultura. Entretanto, de diversas maneiras e por razões diferentes, ambos falharam em manter essas pressuposições em suas práticas e não desenvolveram um diálogo mútuo. (COSGROVE, 2011, p. 104)

De acordo com o autor, apesar de compartilhar pressupostos, não é possível ter uma definição apenas prática da cultura e responder tudo apenas pelo viés econômico, assim como fazem os geógrafos marxistas. O autor pontua que estes devem reconhecer que o mundo, para além de ser apenas material, também é simbolicamente construído.

A Nova Geografia Cultural é importante para reconhecer a centralidade da cultura e fazer aproximações com a Geografia Crítica. Entretanto, os estudos analisados no levantamento bibliográfico não abordam a comida, o que é difícil compreender já que há aportes teóricos anteriores que falam da relevância da alimentação para a cultura.

Dessa forma, foi necessário analisar as contribuições da Geografia Crítica em torno do assunto. O geógrafo britânico David Harvey em sua obra “A condição pós-moderna”, publicada pela primeira vez em 1992, fez aportes importantes que contribuem para nossa análise.

David Harvey diz que a partir dos anos 1970, houve mudanças nas práticas culturais e político-econômicas e conseqüentemente na maneira que experimentamos o tempo e o espaço. Admitimos, assim como o autor, que vivemos em um mundo pós-moderno - definido como uma cultura da sociedade capitalista avançada - no qual se impõe nas influências e escolhas, inclusive nas que fazemos para obter a experiência geográfica do mundo.

O autor resgata em Marx o termo “fetichismo da mercadoria”, importante para esta pesquisa, já que na pós-modernidade, a comida e, mais especificamente os *chefs* e restaurantes, também são considerados objetos de desejo. Em suas palavras:

O dinheiro e a troca no mercado põem um véu, ‘mascaram’ as relações sociais entre as coisas. Essa condição é denominado por Marx ‘fetichismo da mercadoria’. Trata-se de uma das mais importantes percepções marxianas, porque apresenta o problema da interpretação das relações reais, mas mesmo

assim superficiais, que podemos observar prontamente no mercado em termos sociais apropriados (HARVEY, 1993, p. 98)

O autor complementa que “o fetichismo (a preocupação direta com aparências superficiais que ocultam significados subjacentes) é evidente, mas serve aqui para ocultar deliberadamente, através dos domínios da cultura e do gosto, a base real das distinções econômicas” (id., p. 80-81). Também destaca que não há problematização suficiente em relações dos produtores e suas condições de trabalho.

As condições de trabalho e de vida, a alegria, a raiva ou frustração que estão por trás da produção de mercadorias, os estados de ânimos dos produtores, tudo isso está oculto de nós ao trocarmos um objeto (o dinheiro) por outro (a mercadoria). Podemos tomar nosso café da manhã sem pensar na miríade de pessoas envolvidas em sua produção. Todos os vestígios de exploração são obliterados no objeto – não há impressões digitais da exploração no pão de cada dia. Não podemos dizer, a partir da contemplação de um objeto no supermercado, que condições de trabalho estiveram por trás da sua produção. O conceito de fetichismo explica como, em condições de modernização capitalista, podemos ser tão objetivamente dependentes de ‘outros’ cuja vida e aspirações permanecem tão totalmente opaca para nós (ibid., p. 98)

Se pouco refletimos sobre o que comemos e como comemos, ponderamos menos ainda (quando ponderamos) sobre os produtores da nossa comida. Com isso somos passíveis de reproduzir ou sermos silenciosamente cúmplices de discursos que mantêm ajudam a manter a dominação e a ordem estabelecida.

Como ‘os efeitos ideológicos mais bem-sucedidos são os que não têm palavras e não pedem mais do que o silêncio cúmplice’, a produção do capital simbólico serve as funções ideológicas porque os mecanismos por meio dos quais ela contribui ‘para a reprodução da ordem estabelecida e para a perpetuação da dominação permanecem ocultos’ (HARVEY, 1993, p.81)

Retomando aos estudos dos geógrafos humanistas, fazemos as seguintes perguntas: ao frequentar um restaurante de alta gastronomia em uma metrópole, efetivamente se está consumindo a paisagem da Amazônia? Pode-se ter a experiência do Cerrado? Ou o que é consumido não passa de um simulacro com produtos que foram selecionados por um *chef*, que provavelmente possui interesses ao selecionar determinados ingredientes – como a baunilha do Cerrado? E, por último, quem pode consumir esse produto? Para Harvey (1993):

A cozinha do mundo inteiro está presente atualmente num único lugar de maneira quase exatamente igual à da redução da complexidade geográfica do mundo a uma série de imagens numa estática tela de televisão. [...] A implicação geral é de que, por meio da experiência de tudo – comida, hábitos culinários, música, televisão, espetáculos e cinema –, hoje é possível vivenciar a geografia do mundo vicariamente, como um simulacro. O entrelaçamento de simulacros da vida diária reúne no mesmo espaço e no mesmo tempo diferentes mundos (de mercadorias). Mas ele o faz de tal modo que oculta de maneira quase perfeita quaisquer vestígios de origem, dos processos de trabalhos que o produziram ou das relações sociais implicadas em sua produção (id., p. 270 – 271)

Alguns *chefs* fazem questão de mostrar de onde vêm os alimentos utilizados em seu restaurante. Mas isso não faz com que a relação entre chef/produtor seja necessariamente justa ou equânime, muitas vezes funcionando apenas como uma estratégia de *marketing*.

Indo ao encontro de Harvey, Ítalo Calvino, em seu conto literário “Sob o sol jaguar”, fala sobre um casal que vai para o México. O escritor destaca que, em um mundo onde tudo pode ser visto pela televisão, descobrir os sabores do país visitado é o que dá o verdadeiro sentido em uma viagem.

Esta era justamente uma conclusão à qual havia chegado e que Olivia imediatamente fizera sua (ou talvez a ideia fora sugerida por Olivia e eu nada fizera além de reapresentá-la com palavras minhas): a verdadeira viagem, enquanto introjeção de um ‘exterior’ diferente do nosso habitual, implica uma mudança total da alimentação, engolir o país visitado, na sua fauna e flora e na sua cultura (não só as diferentes práticas da cozinha e do tempero mas o uso de diversos instrumentos com os quais se amassa a farinha ou se mexe a panela), fazendo-o passar pelos lábios ou pelo esôfago. Este é o único modo de viajar que faz sentido hoje, quando tudo o que é visível pode ser visto pela televisão sem sair da poltrona de cada um. (E não se argumente que o mesmo resultado é obtido frequentando os restaurantes exóticos de nossas metrópoles: eles falseiam tanto a realidade da cozinha a qual pretendem representar que, do ponto de vista da experiência cognitiva que daí se pode extrair, equivalem não a um documentário mas a uma reconstrução ambiental filmada num estúdio cinematográfico. (CALVINO, 1995, p. 20)

Calvino faz a crítica aos “restaurantes exóticos” e afirma que estes restaurantes são uma reconstrução e falseiam a realidade da cozinha que querem representar. Então, no mundo pós-moderno há o fetichismo em torno da comida e os restaurantes e *chefs* são vistos como objeto de desejo e justificados pelo hedonismo. É necessário pensar criticamente o que, como, onde e de quem consumimos.

1.3 GASTRONOMIA E GEOGRAFIA

Anteriormente, falamos de forma geral sobre a comida, mas não necessariamente sobre a Gastronomia. Para o desenvolvimento desta tese, é importante trazer pesquisas e estudos relacionados diretamente à Gastronomia.

Afirmamos na introdução que é um campo amplo, mas para Bueno (2016), a Gastronomia possui uma função relacionada ao discurso, já que os *chefs* legitimados pelo meio gastronômico não só preparam refeições, mas possuem destaque na mídia nacional e internacional, influenciando diversas questões referentes a difusão culinária e a alimentação. Concordando com a autora, partimos do pressuposto que apenas determinados restaurantes estão relacionados ao universo gastronômico.

A cozinha e os códigos culinários pertencem à produção e têm uma função instrumental. A gastronomia opera com códigos ligados ao consumo, que não têm função instrumental, e sim de discurso. No entanto, esses dois setores estão presentes no campo gastronômico e encontram-se ligados à difusão da culinária. [...] Apenas um segmento dos restaurantes está ligado ao campo gastronômico: o dos estabelecimentos conduzidos por chefs legitimados por essa esfera e que operam em sintonia com ela. (BUENO, 2016, p. 447-448)

No segundo capítulo iremos discutir de que forma essa legitimação acontece. Portanto, a Gastronomia também é permeada por disputas simbólicas relacionadas à educação do gosto e por isso ela é considerada por Bourdieu (2010) um campo cultural para análises e estudos. Afunilando a discussão, Pressac (1931) afirma que existem um conjunto de regras que estão relacionados à cultura e à educação do gosto¹⁶. Ou seja, culturalmente, somos “ensinados” a gostar ou não de certas coisas, havendo uma questão classista em torno do gosto.

Não se pode confundir o gosto com a gastronomia. Se o gosto é um dom natural de reconhecer e de amar a perfeição, a gastronomia, ao contrário, é o conjunto de regras que presidem a cultura e a educação do gosto. A gastronomia é, para o gosto, o que a gramática e a literatura são para o sentido literário (PRESSAC, 1931, p. 23-24).

São pouquíssimos geógrafos que falam especificamente de Gastronomia. A obra mais famosa que relaciona Geografia à Gastronomia é “Gastronomia Francesa: história e geografia

¹⁶ Percebamos o quanto é antiga a discussão

de uma paixão”, publicada em 1991 pelo geógrafo Jean-Robert Pitte. O autor afirma que “o laço que une a gastronomia ao poder é constante” (Pitte, 1993, p.103).

A Alta Cozinha, considerada arte por muitos, busca ir além da cozinha do dia a dia pelo requinte nas maneiras de cozinhar e se alimentar. Ela pode ser considerada ritualística e, mais do que o paladar, encantam a visão, a audição, o olfato e o tato, como exemplifica Pitte:

Sem pretender definir com precisão as regras da gastronomia, podemos contudo admitir que, bem entendido, ela apela para o paladar, mas também para os quatro outros sentidos, o que não é o caso de nenhuma das expressões artísticas habitualmente assim classificadas. A beleza das formas e das cores (tanto das iguarias como da mesa e da decoração), os aromas, o barulho dos líquidos preciosos que escorrem, massas folhadas e grelhados estalantes, o toque dos cristais, das pratarias e dos finos jogos de mesa, as consistências escorregadias, resistentes ou crepitantes das iguarias: tudo concorre para criar uma atmosfera cuja harmonia, reconhecida pelos convivas e partilhada pela conversa, é o sinal de um momento intenso. (PITTE, 1993, p. 18)

O autor comenta sobre a importância de ser exigente quanto ao prato, pois também é uma forma de ser exigente enquanto a cadeia alimentar, afirmando que “comer de forma cega é profanar o alimento”. O autor aborda as influências da indústria alimentar, afirmando que “[...] passou a controlar toda a cadeia alimentar, desde a agricultura até a distribuição, passando pela pesquisa gastronômica, a imprensa, a dietética” (id., p. 129).

Então, por que decidimos tratar sobre a Alta Cozinha (considerada um “gosto de luxo”) nesta pesquisa? O consumo nestes restaurantes está restrito a determinados círculos sociais. Entretanto, atualmente há uma grande influência midiática dos *chefs*, que são inclusive considerados celebridades. Juntamente com isso, há o poder dessas pessoas poderem falar sobre comida para uma grande parte da população.

No Brasil, desde os anos 1990 temos programas de culinária na televisão aberta, como os programas da Palmirinha e Ana Maria Braga. Já em 2014, com o MasterChef Brasil, a Alta Cozinha nacional ficou em evidência e os *chefs* ganharam cada vez mais destaque na mídia brasileira, fazendo com que seus restaurantes também passassem a ser objeto de desejo para parte da população.

A mídia especializada, principalmente jornais e revistas, há tempos realizam *reviews* e críticas de restaurantes. Nos últimos tempos, os *influencers* digitais¹⁷ passaram a compartilhar suas experiências nestes restaurantes.

O universo gastronômico também é permeado de premiações, como o Guia Michelin e o *The world's 50 best restaurants*, que serão discutidos com mais aprofundamento no próximo capítulo.

Para Pitte (1993, p. 127), “nunca se falou tanto de criação culinária e dos cozinheiros, jamais se publicou tanta literatura – erudita ou popular - consagrada a esse tema. E, contudo, jamais se cozinhou tão pouco em família”.

Mesmo diante de suas contribuições, há um ideário retrógrado e que abre espaço para uma visão machista protagonizar seu texto, ao afirmar que um dos motivos do empobrecimento da alimentação familiar é devido ao “efeito destruidor do trabalho feminino” (id.), delegando apenas à mulher as responsabilidades da cozinha doméstica ao mesmo tempo que sempre houve poucas mulheres ocupando cargos como *chefs* de cozinha dos restaurantes.

Apesar de muito ser falado sobre alimentação/comida/Gastronomia, escolhemos o tema porque consideramos que há discussões importantes que não estão sendo realizadas, tanto na mídia, como na academia, como, por exemplo, a escolha apenas de determinados alimentos pelos *chefs* ou suas relações com os povos e comunidades tradicionais.

Atualmente, a Geografia Cultural brasileira abrange diferentes frentes de estudos e perspectivas teóricas, porém as pesquisas relacionadas à alimentação e mais especificamente à Gastronomia ainda carecem de uma perspectiva crítica e que tenha potencial para atuar por meio de práticas anti-hegemônicas.

Os debates e as práticas descoloniais, que serão aprofundados no sexto capítulo, podem visibilizar e empoderar grupos que historicamente foram excluídos ou marginalizados em diversos processos da sociedade, inclusive quando falamos em alimentação.

Com isso, faz-se necessário que os pesquisadores da área possam ser interlocutores com a academia, valorizando os saberes – e sabores - tradicionais, assim como reconhecer a propriedade intelectual desses povos perante os alimentos.

Algumas preparações na cozinha requerem tempo, paciência e conhecimento do cozinheiro para que a complexidade de sabores se forme, assim acontece com os saberes na academia. Refletir sobre os discursos e práticas dos *chefs* e, por consequência, também refletir

¹⁷ Influencers digitais são indivíduos que ganham influência significativa em plataformas online, como redes sociais, blogs, YouTube e outras formas de mídia digital. Eles geralmente possuem um grande número de seguidores e são capazes de impactar as opiniões, comportamentos e decisões de compra de seus seguidores.

sobre a alimentação cotidiana e agir em defesa de uma alimentação de qualidade para todos se faz necessário para um mundo mais justo e equânime. A Geografia pode contribuir ao dar luz às contradições e atentar para as formas de resistência e práticas não-hegemônicas que permeiam o enredado universo gastronômico.

Polenta da Vó Zulmira

A minha vó fazia toda quarta e distribuía para toda a família. Quando me perguntam meu prato favorito, polenta é a minha resposta. Tem um valor afetivo muito grande para mim e minha família

INGREDIENTES

2 xícaras de fubá mimoso

2 litros de água

Carne Moída

Extrato de tomate Elefante

Alho

Cebola

Cheiro Verde

Queijo ralado

PREPARO

Refogue um pouco de cebola e alho e adicione o fubá dissolvido com a água. Na forma raiz, é mexendo com a mão mesmo, sem parar. Mas também dá pra usar panela de pressão por 15 minutos. Faça um molho com carne moída e pronto! Adicione um queijinho ralado por cima na hora de comer!

2. COMPREENDENDO O UNIVERSO GASTRONÔMICO

Para o *Guinness World Records*, o “restaurante” mais antigo do mundo é o *Sobrino de Botín*, que abriu suas portas em 1725 em Madrid – Espanha. Entretanto, se tratava de uma pousada que assava no forno a comida trazida pelos hóspedes.

De acordo com Pitte (1993) a palavra *restaurant* aparece pela primeira vez em 1765 em Paris, na porta de um pequeno local que usava a frase bíblica em latim “*Venite ad me, omnes qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos*¹⁸”. Monsieur Boulanger, dono da casa, atraía clientes para experimentar seus caldos e cozidos na promessa de restaurar os consumidores.

O primeiro restaurante de luxo foi o *La Grande Taverne de Londres*, que abriu suas portas em 1782 em Paris sob o comando de Antoine Beauvilliers, que era empregado do Conde de Provença. Contava com garçons bem-vestidos e treinados, menu impresso, salão elegante e adega requintada.

Podemos considerar que o surgimento dos restaurantes é relativamente recente. Para Pitte (1993, p 98) a criação do restaurante “permite que a alta cozinha da corte desça para a rua”. Ou seja, a cozinha palaciana deixou de ser privilégio da nobreza e se tornou acessível – para quem possuía dinheiro para pagar a conta, ou seja, a burguesia.

A Revolução Francesa fez com que houvesse uma multiplicação de restaurantes de qualidade em Paris, já que vários cozinheiros não trabalhavam mais para a aristocracia. Para Pitte (1993, p. 99), “de todo o edifício cultural e artístico erguido pela Monarquia e pela corte, a gastronomia é um dos mais facilmente recuperáveis”. O autor complementa que apesar da guilhotina e destruição de estátuas, havia a degustação da comida da monarquia, como trufas, e isto foi visto como uma conquista do povo. Complementa Bueno (2016):

Com a dissolução da corte e dos salões da aristocracia, os cozinheiros que não acompanharam seus patrões no exílio migraram para os estabelecimentos comerciais. Foi nesse contexto de transformações políticas, sociais e ideológicas, assinalado pelo crescimento do público consumidor da cozinha culta, que a gastronomia se desenvolveu como uma modalidade de pensamento científico aplicado à cultura alimentar, criando um conjunto de regras que passou a operar sobre as maneiras e os hábitos dos consumidores. O termo gastronomia, designando uma cozinha criativa, data de 1801 (BUENO, 2016, p. 445)

¹⁸ Vinde a mim, aqueles que estão famintos e eu os restaurarei (tradução nossa)

Não pretendemos nos alongar na discussão sobre os primórdios dos restaurantes, mas os fatos trazidos fazem com que pensemos em algumas permanências até os dias atuais: historicamente o surgimento dos restaurantes de alta cozinha está ligada à burguesia na época, que tinha o desejo de consumir a mesma comida da aristocracia, reafirmando o laço que une a gastronomia ao poder, como citado no capítulo anterior. Bueno (2016) reafirma a diferença entre gastronomia e cozinha:

A gastronomia, portanto, não pode ser reduzida à cozinha e à comida. Ela mobiliza todo um repertório de maneiras de se relacionar com elas que se materializa na cerimônia da refeição, ritual que só pode ser compreendido em sua ligação com a dinâmica dos estilos de vida. A gastronomia envolve o aparato material das refeições – a comida, os vinhos, assim como a decoração dos pratos, da mesa e da sala de refeições. (id., p. 445)

A França passa a ser conhecida como o berço da Gastronomia mundial, possuindo grande influência. Para Poulain (2004), com a difusão da cozinha francesa, esta passa a se configurar como disciplina e sistema em várias partes do mundo, como, por exemplo, o sistema de brigadas na cozinha, que segue uma ordem hierárquica e separa as funções de cada cozinheiro.

O país exportou seus produtos, técnicas culinárias e *chefs*. Por muito tempo, a cozinha francesa baseou-se em assados de carne de caça, molhos densos, uso de muita manteiga¹⁹, creme de leite e produtos raros e caros, como as trufas.

A invenção dos restaurantes mudou a percepção sobre a comida, fazendo com que ela fosse cada vez mais presente e discutida. Com isso, as publicações sobre o assunto foram importantes para o estabelecimento de uma cultura gastronômica, como a obra “A fisiologia do gosto”, de Brillat-Savarin, publicada em 1825.

De acordo com Bueno (2016, p. 448), na segunda metade do século XIX os restaurantes se consolidam como “a principal instituição de difusão e atualização da cultura gastronômica, lugar de criação, produção e consumo. É no interior dele que os chefs, apoiados por suas equipes, desenvolvem e encenam suas propostas”. A autora complementa:

O mundo dos restaurantes é um espaço segmentado, um mercado de alimentação que atende a diferentes públicos. Apenas um segmento dos restaurantes está ligado ao campo gastronômico: o dos estabelecimentos conduzidos por chefs legitimados por essa esfera e que operam em sintonia com ela. Esses chefs, que não produzem em função da demanda do mundo

¹⁹ Por exemplo, a receita tradicional do purê de batatas é baseada em quantidade iguais de manteiga e batata.

dos restaurantes ou simplesmente para agradar uma clientela específica, podem ser situados a partir de duas características. Primeiramente eles não são reconhecidos apenas como os melhores cozinheiros, mas como aqueles que repensam e definem a maneira como as pessoas vão comer. Não estão preocupados em criar pratos, mas em propor novos conceitos e modos de se relacionar com a comida. Em segundo lugar, as transformações que propõem não são aleatórias, pois elas levam em consideração a história do campo e se constituem em sintonia com os debates correntes entre os pares, uma vez que o reconhecimento e a legitimação se produzem no interior do campo. As rupturas e as inovações podem ser gestadas no laboratório das cozinhas, reveladas nas salas dos restaurantes, mas só vão se consolidar quando transformadas em discursos e textos que vão embasar os debates e as disputas simbólicas que movem as transformações do campo da gastronomia. As propostas que despontam desse nicho restrito, mas extremamente prestigiado, costumam ter um impacto bastante amplo, afetando setores da indústria de alimentação, a rede de restaurantes e as cozinhas domésticas nas grandes cidades. (id.)

Então, os *chefs* possuem um papel central referente ao discurso, pois são responsáveis pela criação de conceitos e maneiras de se relacionar com a comida. Como afirmado pela autora, o papel do *chef* vai além dos restaurantes e campo gastronômico e afeta outros setores, desde a indústria da alimentação até as cozinhas domésticas.

A Gastronomia, com sua busca incessante por inovação, também está sujeita a mudanças e modismos. Também na segunda metade do século XX, o movimento *Nouvelle Cuisine* foi criado pelos franceses Henri Gault e Christian Millau, que Pitte (1993, p.117) descreve como “chefs decididos a se promoverem a jornalistas imaginativos”. Eles começaram escrevendo colunas sobre restaurantes desconhecidos do grande público e foram ganhando popularidade no meio jornalístico, até possuírem seu próprio guia, que foi sucesso em vendas. Então, em 1973 eles publicam os dez mandamentos da *Nouvelle Cuisine*:

Não cozinharás muito.
 Utilizarás produtos frescos e de qualidade
 Tornarás leve o teu cardápio
 Não serás sistematicamente modernista
 Procurarás, contudo, o que as novas técnicas trazem
 Evitarás marinadas, caças levemente decompostas, fermentações, etc.
 Eliminarás molhos à base de farinha, manteiga e caldo e molhos brancos
 Não ignorarás a dietética
 Não falsearás as tuas apresentações
 Serás inventivo (PITTE, 1993, p. 119)

Esses mandamentos, contrários à maioria das comidas servidas pelos restaurantes na época, foram disseminados no meio gastronômico e fizeram com que os *chefs* passassem a elaborar uma cozinha mais leve e delicada, prezando por alimentos frescos e de qualidade, para que houvesse o envolvimento dos demais sentidos e uma leitura mais complexa dos

ingredientes. Percebe-se uma tendência de valorização de uso ingredientes regionais em detrimento dos raros e caros, a fim de colocar em evidência o talento do *chef* e uma busca por uma alimentação mais saudável.

Por influência do movimento, os *chefs* passam a visitar o Japão com frequência para ensinar a culinária francesa e aprender os fundamentos da culinária japonesa, que presa pelo minimalismo, cocção rápidas e uso de pouca gordura.

Em seus dez mandamentos, os precursores da *Nouvelle Cuisine* não abrangem explicitamente a relação dos *chefs* com os produtores, fundamentais para a obtenção “produtos frescos e de qualidade”. Entretanto, o *chef* Paul Bocuse, considerado o papa da Gastronomia Francesa e que influenciou²⁰ o movimento, falava sobre o foco no produto e a importância dos pequenos produtores.

Podemos afirmar que a partir disso a Gastronomia tomou outro rumo. A influência da *Nouvelle Cuisine* permanece até os dias atuais, pois geralmente encontramos cardápios que priorizam os produtos frescos e uma cozinha mais leve.

Em 1986, o italiano Carlos Petrini funda o movimento *Slow Food*, antagônico às redes crescentes de *fast food* ao redor do mundo. Tem como princípio básico o direito ao prazer pela alimentação, utilizando produtos que respeitem o meio ambiente e os produtores, fazendo com que as relações entre prato e planeta não sejam ignoradas. Nas palavras de seu fundador:

Sou um gastrônomo
 Não, não o comilão que não tem senso de comedimento e aprecia um prato apenas quando é farto ou proibido.
 Não, não o néscio que se dedica aos prazeres da mesa e não se importa como a comida chegou até ali.
 Gosto de saber a história de um alimento e sua procedência, gosto de imaginar as mãos de quem o cultivou, transportou, manipulou, cozinhou, antes que me fosse servido.
 Gostaria que a comida que consumo não privasse de alimento outras pessoas no mundo.
 Gosto dos camponeses, do modo de viverem a terra e de saber apreciar o que é bom.
 O bom é de todos, o prazer é de todos, pois está na natureza humana.
 Há comida para todos neste planeta, mas nem todos comem. Quem come com frequência não aprecia, mas coloca combustível em um motor. Quem aprecia muitas vezes não se preocupa com nada além: com os camponeses e com a terra, com a natureza e os bens que pode nos oferecer.
 Pouca gente sabe o que come e extrai alegria de tal conhecimento, fonte de prazer que une a humanidade.
 Sou um gastrônomo, e, se você tiver vontade de sorrir, saiba que não é fácil sê-lo. É complexo, porque a gastronomia, considerada uma Cinderela no

²⁰ Paul Bocuse declarava que Henri Gault utilizou pela primeira vez o termo “nova cozinha” após descrever os alimentos preparados pelo chef em 1969, a bordo do voo inaugural do avião Concorde.

mundo do saber, é, ao contrário, uma ciência verdadeira, que pode abrir os olhos.

E, neste mundo de hoje, é muito difícil comer bem, como manda a gastronomia.

Mas sempre há futuro se o gastrônomo tiver fome de mudanças. (PETRINI, 2015, p. 35-26)

Ele defende que o alimento deve ser bom, limpo e justo, lema do movimento e explica cada item:

Bom: a atenção à qualidade organoléptica, ao prazer (pessoal ou partilhado, convivial), ao gosto compreendido também em termos culturais (o que é bom para mim pode não ser bom na África, na América do Sul, no Extremo Oriente e vice-versa).

Limpo: a sustentabilidade e a durabilidade de todos os processos ligados ao alimento, desde a sementeira com respeito à biodiversidade, passando pelo cultivo, pela colheita e pela transformação dos transportes, até a distribuição ao consumo final, sem desperdício e por meio de escolhas conscientes.

Justo: sem explorações, diretas ou indiretas, de quem trabalha nos campos, com retribuições gratificantes e suficientes, e mantendo, ao mesmo tempo, o respeito ao bolso de quem compra, valorizando a equidade, a solidariedade, a doação e o compartilhamento. (id., p. 38)

O surgimento do movimento *Slow Food* vai ao encontro das discussões sobre o desenvolvimento sustentável, que se popularizaram na década de 70 do século passado. Percebe-se que em relação ao movimento *Nouvelle Cuisine*, as discussões avançam em relação à natureza e à importância dos produtores para a Gastronomia.

Com a ampliação da sociedade de consumo e estetização do cotidiano, Bueno (2016) afirma que:

Nessa nova configuração, o mundo da gastronomia, até então investigado principalmente por suas conexões com a cultura de elite e a distinção social, vem despontando também como um universo privilegiado para a compreensão de questões como a construção das identidades, das hegemonias culturais e diversidades na sociedade contemporânea.

As décadas de 1970 e 1980 foram fundamentais para uma mudança de discurso no meio gastronômico. Essas mudanças também condizem com a tese de David Harvey discutida anteriormente, que evidencia que por conta do desenvolvimento histórico-geográfico do capitalismo houve mudanças nas práticas culturais e político-econômicas desde 1972, alterando a forma pelas quais experimentamos o espaço e tempo, chamada pelo autor de condição pós-moderna. Para o chef espanhol Santi Santamaria (2009), o mundo dos fogões também foi afetado pelo mundo fátuo da pós-modernidade.

Concomitantemente, de acordo com Bueno (2016), a partir da década de 1970 e 1980, há o aparecimento de *chefs* atuantes em outros polos: América Latina, Estados Unidos da América, África e Ásia, ampliando a geografia da cultura gastronômica e reinventando-a. Essas mudanças foram amplificadas pelos meios de comunicação que fez com que o setor estivesse em centro de debates em diversos segmentos sociais e responsável pela transformação dos *chefs* em verdadeiras celebridades.

Então, de acordo com Guerra e Marques (2018), a comida também passa a ser um elemento cultural de resistência às tendências homogeneizadoras do mundo globalizado, fazendo com que a comida se torna um marcador identitário. As autoras complementam:

Apesar de ser inegável que a globalização acarretou um pluralismo culinário, que levou a que muitas tradições gastronômicas perdessem a sua ligação a uma etnicidade [...]. Contudo, cada vez mais existe uma resposta contra um movimento visto como homogeneizador, destruidor das particularidades nacionais. Opta-se assim por um regresso à valorização do tradicional, uma defesa do intrinsecamente nacional. (id., p. 26)

Por muito tempo alta cozinha no Brasil esteve restrita a restaurante comandados por *chefs* franceses que vieram para o Brasil e foram descobrindo e utilizando alguns ingredientes brasileiros em suas receitas.

Quando Claude Troisgros e Laurent Suaudeau aterrissaram no Rio de Janeiro, em 1979, enviados em missão especial pelos estrelados Gaston Lenôtre e Paul Bocuse, então consultores gastronômicos dos hotéis Rio Palace e Le Meridien, respectivamente, ambos perceberam a dificuldade de encontrar produtos com que estavam acostumados. Não havia no país itens como foie gras, magret e trufas, sem falar que os ingredientes encontrados por aqui não tinham a mesma qualidade de seus similares europeus. Como as importações eram proibidas, foi preciso usar a criatividade. A surpresa foi a descoberta de produtos tão saborosos quanto os europeus. Assim a mandioquinha, a mandioca e frutos como a jabuticaba, a manga, o caqui e o maracujá, até então considerados populares, passaram a frequentar as panelas da alta cozinha. Muitos produtos utilizados corriqueiramente, na cozinha do dia-a-dia, ganharam estilo, e os grandes chefs estrangeiros começaram a empregar cada vez mais os ingredientes da terra, adaptando-os às receitas francesas (FREIXA; CHAVES, 2007, p. 172-173).

Em 1999 é inaugurado o D.O.M., na cidade de São Paulo, restaurante com cozinha contemporânea de autor e especializado em cozinha brasileira do *chef* Alex Atala. Utilizando técnicas clássicas e modernas com ingredientes tipicamente brasileiros. Alex retrata no episódio da série *Chef's Table* produzida pela Netflix que no começo muitos não acreditavam na sua ideia.

Apesar de já existirem alguns chefs utilizando ingredientes brasileiros em seus restaurantes, Alex Atala começou a ter uma grande visibilidade na mídia especializada, ganhando prêmios nacionais e internacionais e se tornando a principal referência quando se fala em Gastronomia brasileira. Voltaremos a falar sobre o chef e seu restaurante no próximo capítulo.

O movimento *Slow Food* conta com vários chefs parceiros. Em 2011, nove chefs se reuniram com o Centro para a Pesquisa e a Inovação da Universidade de Ciências Gastronômicas. A universidade é uma iniciativa do movimento *Slow Food* e está localizada em Pollenzo – Itália, onde apresentaram a “Carta aberta aos cozinheiros de amanhã”, dividida em sete tópicos.

A carta diz sobre a importância do empenho social do chef, de maneira consciente e responsável para uma sociedade justa e sustentável. Nos dois primeiros pontos, a carta abrange a natureza, falando da responsabilidade do chef em conhecer e proteger o ambiente, usando a cozinha como instrumento para recuperação de certas espécies. A proteção da biodiversidade é citada no seguinte trecho:

Seu trabalho depende dos frutos da natureza. Como resultado, tem a responsabilidade de defender a natureza e usar sua cozinha e sua voz como instrumento de recuperação e promoção de determinadas variedades e espécies. Desta forma, ajuda a proteger a biodiversidade, promovendo a manutenção e criação de sabores e preparações culinárias. (CARTA, 2011, s.p.²¹)

Os pontos três e quatro são em relação à sociedade e diz que os chefs são produtos da sua cultura e herdeiro de um patrimônio de sabores e técnicas, afirmando que os cozinheiros podem contribuir para cultura e identidade de um povo, podendo influenciar o desenvolvimento socioeconômico dos outros e colaborando com os produtores locais. Já os pontos cinco e seis falam da importância da transmissão do conhecimento. O sétimo ponto fala sobre ser guiado pela ética e pelos valores.

²¹ Disponível em <https://gastronomiauniville.blogspot.com/2011/09/carta-aberta-aos-cozinheiros-do-amanha.html> Acesso em 01 jul. 2024

Figura 2: Chefs participantes da escrita da carta.



Da esquerda para a direita: Dan Barber, Yukio Hattori, Michel Bras, Ferran Adrià e Gastón Acurio
 José Maria Aizega, René Redzepi, Alex Atala e Massimo Bottura
 Disponível em: <https://aprendizdicozinheiro.blogspot.com/2011/12/carta-aberta-aos-cozinheiros-de-amanha.html> Acesso em 17 abri. 2024

Uma crítica a ser feita é: para quais *chefs* estamos dando voz e visibilidade? Nota-se pela foto a falta de diversidade e representatividade, pois apesar das diferentes nacionalidades, todos são homens e em sua maioria, brancos. Os únicos latino-americanos são Alex Atala e Gastón Acurio, peruano.

A carta, de forma geral, soa prepotente em relação ao trabalho realizado pelos *chefs*, afirmando que estes podem contribuir para a cultura e identidade de um povo e tem o poder de influenciar o desenvolvimento socioeconômico de outros. Referente ao conhecimento:

Ao longo de tua carreira, tem a oportunidade de gerar novos conhecimentos, seja desenvolvendo novas receitas ou participando de projetos de pesquisa profundos. E como beneficiou-se do conhecimento de outros, tem a responsabilidade de compartilhar o seu aprendizado. (CARTA, 2011, s.p.)

“Beneficiou-se do conhecimento dos outros”. Ou apropriou-se do conhecimento dos outros? A importância da valorização dos saberes dos outros não é mencionada na carta em nenhum momento.

As premiações são uma parte importante do universo gastronômico. Decidimos aprofundar a análise no Guia Michelin Brasil e no *The World's 50 best restaurants*, devido a sua relevância no meio.

2.1 GUIA MICHELIN BRASIL

Os guias e premiações são muito importantes para a Gastronomia. A nível mundial, o Guia Michelin é um dos grandes destaques pela sua importância história e consolidação na área. Há inclusive indícios de dois chefs que cometeram suicídio na iminência perda de estrelas do Guia.

Considerada por muitos *gourmands*²² a “bíblia da Gastronomia”, as publicações do Guia Michelin iniciaram em 1900 na França e incentivavam os motoristas a realizarem viagens, para aumentar a venda de carros e, conseqüentemente, a compra de pneus. Isso fez com que houvesse uma iniciativa para a descentralização territorial dos restaurantes.

A partir de 1920, o Guia traz uma lista de restaurantes com categorias específicas e em 1926, com a colaboração de uma equipe de clientes ocultos, o guia começou a conceder uma estrela aos restaurantes em destaque. Cinco anos depois foi estipulada a hierarquia de uma, duas ou três estrelas.

Restaurantes com uma estrela utilizam produtos de qualidade e possui uma execução boa e regular. Já duas estrelas significam que os produtos são valorizados que assina pratos surpreendentes e originais. Três estrelas recebem os restaurantes com “produtos excepcionais”, com pratos que o Guia compara a obras de arte e que são executados com perfeição.

Destacamos aqui que, além do talento do *chef*, o Guia se refere aos produtos utilizados. Isso faz com que haja a procura pelos melhores produtos no mercado e a preocupação de ter fornecedores comprometidos com a qualidade dos alimentos.

²² Pessoa que aprecia a boa gastronomia e tem interesse em consumir alimentos e bebidas considerados bons.

Figura 3: Estrela Michelin e seus significados



Disponível em: https://guide.michelin.com/br/pt_BR/to-the-stars-and-beyond
Acesso em 23 out. 2023

De acordo com o site do Guia, os inspetores são funcionários em tempo integral do grupo Michelin e “a maioria deles estudou nas melhores escolas de hotelaria do mundo, viajou bastante e/ou viveu e trabalhou em vários países”²³. Os critérios de avaliação, disponíveis em seu site, são:

Para manter a independência de sua opinião, os inspetores sempre visitam os estabelecimentos anonimamente, pagam suas refeições e, em seguida, avaliam sua experiência de acordo com cinco critérios de avaliação reconhecidos publicamente:

1. Qualidade dos produtos
2. Domínio do sabor e técnicas culinárias
3. A personalidade do chef na sua cozinha
4. Relação qualidade/preço
5. Consistência entre visitas (GUIA MICHELIN, s.i.)

²³ Disponível em: https://guide.michelin.com/br/pt_BR/the-inspection-process Acesso em 17 abri. 2024

O Guia ainda complementa que há seis valores fundamentais para a sua elaboração: anonimato, independência, expertise, confiabilidade, paixão e qualidade.

Em nenhum momento fica evidente no site da publicação quantas pessoas são inspetores e quais suas nacionalidades. Mas devido às exigências do Guia (dez anos no setor de hotelaria e restauração, paladar apurado, ter um amplo conhecimento dos produtos, regiões e culturas culinárias do mundo), presume-se a elitização dos inspetores.

Até 2023, o Guia esteve presente em 42 países e apenas dois latino-americanos: Brasil (com a análise dos restaurantes da cidade de São Paulo e Rio de Janeiro entre 2015 e 2020) e Argentina (com as cidades de Buenos Aires e Mendonza, sendo a primeira publicação em 2023). A França lidera a concentração de restaurantes estrelados, seguido por Japão, Itália, Alemanha e Espanha.

O Brasil foi o primeiro país latino-americano a integrar o Guia, em 2015. Naquele ano, foram 16 restaurantes contemplados com uma estrela e apenas o D.O.M. do chef Alex Atala, foi contemplado com duas estrelas. Todavia, dos 17 restaurantes, oito promovem a cozinha brasileira, enquanto cinco são de cozinha asiática. O fato curioso a se notar, que apesar do Japão ser o segundo país com mais estrelas Michelin, muito provavelmente nenhum restaurante estrelado no país realiza a cozinha brasileira.

Na tabela abaixo destacamos os restaurantes (que continuam abertos até 30 de outubro de 2023) e que dizem declaradamente (em seus sites) promover a cozinha brasileira. Alguns restaurantes usam ingredientes específicos brasileiros, mas não se autointitulam como restaurantes de cozinha brasileira. Além disso, muitos restaurantes estrelados estão permanentemente fechados.

Tabela 1: Restaurantes estrelados pelo Guia Michelin

Ano	3 Estrelas	2 Estrelas	1 Estrela
2015	-	D.O.M. (SP)	Attimo (SP) Dalva e Dito (SP) Epice (SP) Fasano (SP) Huto (SP) Jun Sakamoto (SP) Kinoshita (SP) Kosushi (SP) Maní (SP) Lasai (RJ) ²⁴ Le Pré Catelan (RJ) Mee (RJ) Olympe (RJ) Oro (RJ) Roberta Sudbrack (RJ) ²⁵ Tuju (SP)
2016	-	D.O.M. (SP)	Attimo (SP) Dalva e Dito (SP) Esquina Mocotó (SP) ²⁶ Fasano (SP) Huto (SP) Jun Sakamoto (SP) Kan Suke (SP) Kosushi (SP) Maní (SP) Tête à Tête (SP) Tuju (SP) Eleven Rio (RJ) Lasai (RJ) Mee (RJ) Olympe (RJ) Le Pré Catelan (RJ) Roberta Sudbrack (RJ)

²⁴ Lasai, de acordo com as informações em seu site, é um restaurante cosmopolita que usa “técnicas modernas e insumos brasileiros cultivados em suas próprias hortas e na de pequenos agricultores do Rio de Janeiro”, mas não se intitula como um restaurante de cozinha brasileira

²⁵ Roberta Sudbrack fechou o restaurante que carregava seu nome em 2017 e abriu outro restaurante chamado Sud, o pássaro verde em 2018, buscando uma maneira menos rígida de fazer comida de excelência

²⁶ O Esquina Mocotó, com foco em comida nordestina e uma proposta autoral do chef Rodrigo Oliveira encerrou suas atividades em 2018. O chef possui outros empreendimentos, como o Restaurante Mocotó.

2017	-	D.O.M. (SP)	Esquina Mocotó (SP) Fasano (SP) Huto (SP) Jun Sakamoto (SP) Kan Suke (SP) Kinoshita (SP) Kosushi (SP) Maní (SP) Picchi (SP) ²⁷ Tête à Tête (SP) Tuju (SP) Dalva e Dito (SP) Eleven Rio (RJ) Laguiole (RJ) Lasai (RJ) Mee (RJ) Olympe (RJ) Oro (RJ)
2018	-	D.O.M (SP) Oro (RJ) Tuju (SP)	Dalva e Dito (SP) Esquina Mocotó (SP) Kan Suke (SP) Kinoshita, Kosushi (SP) Maní (SP) Picchi (SP) Fasano (SP) Huto (SP) Jun Sakamoto (SP) Tangará Jean Georges (SP) ²⁸ Tetê a Tetê (SP) Lasai (RJ) Mee (RJ) Olympe (RJ)

²⁷ Definido como restaurante italiano que utiliza produtos para “dar um toque brasileiro”

²⁸ Em seu cardápio afirma que utiliza 95% de ingredientes e insumos nacionais, mas não se autointitula como cozinha brasileira

2019	-	D.O.M (SP) Oro (RJ) Tuju (SP)	Evvai (SP) Huto (SP) Jun Sakamoto (SP) Kan Suke (SP) Kinoshita (SP) Kosushi (SP) Maní (SP) Pichi (SP) Ryo Gastronomia (SP) Tangará Jean Georges (SP) Oteque (RJ) ²⁹ Cipriani (RJ) Mee (RJ) Olympe (RJ)
2020	-	Ryo Gastronomia (SP) D.O.M (SP) Oro (RJ) Oteque (RJ)	Evvai (SP) Huto (SP) Jun Sakamoto (SP) Kan Suke (SP) Kinoshita (SP) Maní (SP) Picchi (SP) Lasai (RJ) Cipriani (RJ) Mee (RJ)

Desenvolvido pela autora com base nas informações do Guia Michelin

Após a análise da premiação, pudemos perceber que: muitos restaurantes premiados utilizam produtos nacionais, mas não se intitulam como restaurantes de cozinha brasileira, fato que não deve acontecer em alguns países, como França, Itália ou Japão, deixando evidente a preferência por determinados tipos de cozinha que estão consolidadas no cenário gastronômico internacional.

Muitos restaurantes, apesar das estrelas, não se sustentaram como negócio. Paola Carosella (2023) disse em entrevista a um *podcast*³⁰:

Vem alguém com o patamar de lá fora tentando nivelar um restaurante do Brasil a um restaurante da França, ou dos Estados ou da Inglaterra ou de um determinado lugar onde determinadas coisas que devem acontecer para que um restaurante funcione, funcionam há muito tempo por lá, como, por

²⁹ Apesar de utilizar produtos nacionais que “inspiram-se na pureza da natureza”, não se define como um restaurante de cozinha brasileira

³⁰ Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=xsNcARY_Hjc&ab_channel=Podpah Acesso em 01 jul. 2024

exemplo, o mínimo, transporte público para seus funcionários. Quando você trabalha em um restaurante em Paris e sai às 2h30 da manhã, tem metrô. Quando se trabalha em um restaurante em São Paulo, depois das 23h30, você não tem transporte [...] e tudo tem a ver com a comida. (id.)

Portanto, ao longo de seis anos de premiação, apenas cinco restaurantes estrelados que dizem promover a Gastronomia brasileira continuam abertos:

- D.O.M., do chef Alex Atala;
- Dalva e Dito, do chef Alex Atala;
- Maní, do chef Helena Rizzo;
- Oro, do chef Felipe Bronze;
- Tuju, do chef Ivan Ralston;

No próximo capítulo iremos aprofundar a discussão sobre esses restaurantes, os *chefs*, produtos e a relação com os produtores.

O Guia Michelin possui críticos que afirmam que atualmente há uma “ditadura” dos guias (Cazalais, 2006) e que os chefs trabalham apenas para conquistar ou manter suas estrelas. Para Santamaria (2009, p. 58),

[...] o Michelin tem na França mais influência hoje do que no passado, seus mais de 700 mil exemplares vendidos por ano são prova disso. Mais de cem anos de história conferem ao Michelin uma posição institucional que, por mais que se queira arrebatar-lhe, é indiscutível nos dias de hoje.

O Guia pausou suas atividades no Brasil durante a pandemia e irá retornar em 2024, fato comemorado por muitas pessoas, já que o Guia é um grande impulsionador do turismo gastronômico no país.

2.2 THE WORLD’S 50 BEST RESTAURANTS

The World’s 50 Best Restaurants (Os 50 melhores restaurantes do mundo – tradução nossa) é popularmente conhecido como o “Oscar da Gastronomia”, devido a sua abrangência e importância no cenário internacional, ranqueando os restaurantes e a cada ano elegendo apenas um como melhor do mundo.

De acordo com o site da premiação, sua “força e a originalidade [...] residem na relevância da sua rede geográfica e no nível de especialização de seus votantes” (tradução

nossa) e “tem refletido e celebrado a riqueza e diversidade do cenário da culinária mundial desde 2002³¹” (*tradução nossa*).

Em 2002, a revista britânica *Restaurant* decidiu criar uma lista dos melhores restaurantes do mundo, baseado na opinião de 150 especialistas. Com o tempo, a premiação se tornou independente da publicação e realizou melhorias no sistema de votação, que hoje funciona de forma anônima por meio de 1080 votantes.

Todos são especialistas em restaurantes, sendo dividido em: chefs e *restaurateurs*³² (34%), pessoas que escrevem sobre comida (33%) e *well-travelled gourmets*³³ (33%), havendo paridade de gênero.

Os votantes são divididos por regiões, sendo 27 regiões e 40 pessoas em cada região. Cada região possui uma *chairperson*³⁴ pública que foi nomeada pelos seus conhecimentos e cada um deles seleciona os 40 votantes da região, obedecendo a porcentagem estipulada pela premiação. Rosa Moraes, educadora culinária, colunista da Vogue Brasil e defensora da Organização Não-Governamental (ONG) Gastromotiva é a *chairperson* responsável pelo Brasil.

Cada um tem direito a 10 votos, sendo sete obrigatoriamente em sua região e os outros três votos podem ser em restaurantes de uma região diferente (dependendo da disponibilidade de viajar do votante). Todo ano, pelo menos 25% dos votantes são renovados. Na figura 2, pode-se observar as regras gerais disponibilizadas pelo site da premiação.

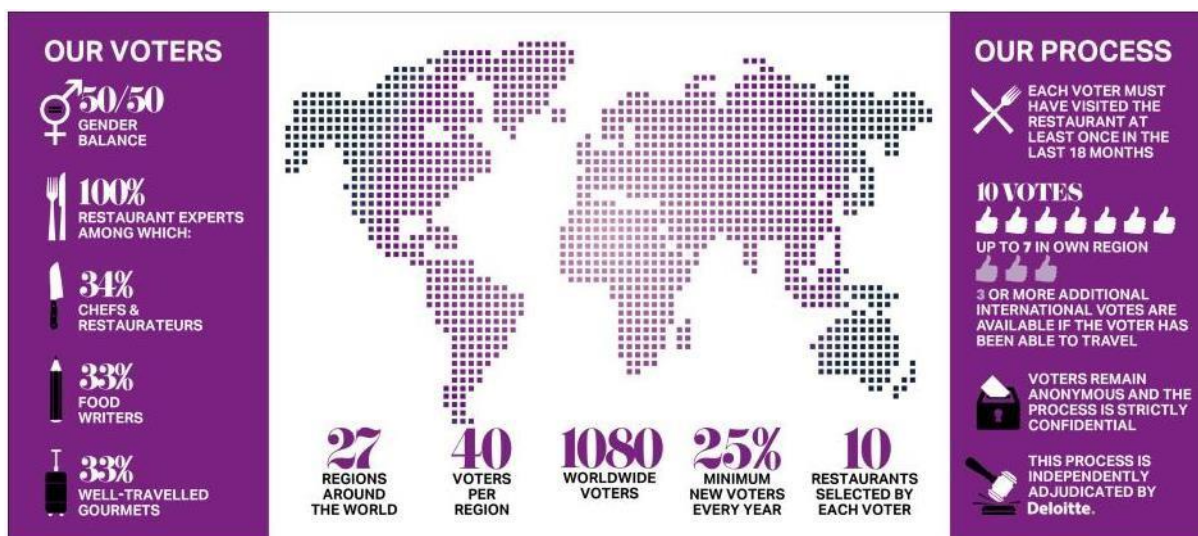
³¹ Disponível em: <https://www.theworlds50best.com/about> Acesso em 24 mar. 2023

³² Profissional que abre e gerencia os restaurantes

³³ Pode ser definido como pessoas que viajam o mundo e possuem conhecimentos gastronômicos

³⁴ Presidente

Figura 4: Processo de votação “The world’s 50 best restaurants”



Fonte: The World’s 50 best restaurants. Disponível em: <https://www.theworlds50best.com/voting/the-voting-system> Acesso em 17 de abri. 2024

Das 27 regiões, quatro são dedicadas para a América Latina: uma é dedicada ao sul da América do Sul, uma exclusivamente para o Brasil, uma para o norte da América do Sul e Caribe e uma para o México e América Central. Destaca-se que França, Itália, Alemanha, Brasil, Japão são os únicos países que constituem uma região formada exclusivamente por um país.

É necessário ressaltar que desde 2019 a premiação criou a categoria “Best of the best”³⁵, lista de restaurantes que já conquistaram o primeiro lugar, tornando-se inelegíveis para a votação nos próximos anos. Dez restaurantes integravam a categoria até o final de 2023.

Em 2002, primeiro ano da premiação, o espanhol El Bulli foi eleito o melhor do mundo. Naquele ano, o *chef* era Ferran Adrià e o restaurante ficou conhecido como aquele que “mudou o rumo do futuro da gastronomia, dando origem a técnicas revolucionárias como espumas e esferificação”³⁶ (tradução nossa).

Conhecida como “Gastronomia Molecular”, este tipo de cozinha extremamente técnica visa apresentar os alimentos com outros tipos formas e texturas por meio do uso de componentes químicos. O restaurante lançou tendências no ramo e ajudou a lançar a Espanha como um destino gastronômico mundial e mostrando a influência da publicação desde o seu início.

³⁵ O melhor dos melhores (tradução nossa)

³⁶ Disponível em <https://www.theworlds50best.com/awards/best-of-the-best/el-bulli.html> Acesso em 24 mar. 2023

Odiada por muitos, a Gastronomia Molecular tem críticos como o chef espanhol Santi Santamaria, que diz que *chefs* que a realizam utilizam muitos produtos químicos e estão alinhados com a “grande indústria que se assenhorou da agricultura – lucro – ciência e técnica para desnaturar produtos tradicionais” (id., 2010, p. 127), colocando a experiência gastronômica longe da natureza imediata

2.2.1 A América Latina na premiação

Durante 20 anos de premiação, restaurantes europeus e estadunidenses estiveram em primeiro lugar e apenas em 2023, vigésimo primeiro ano da publicação, um restaurante latino conquistou o título de melhor restaurante do mundo. Aos poucos, a América Latina foi ganhando destaque na lista.

Em 2002, primeiro ano da premiação, apenas dois restaurantes latinos aparecem no ranking: em sétimo lugar o restaurante 1884, localizado em Mendonza - Argentina, do *chef* Francis Mallmann e na 25ª posição o restaurante *The Lone Star*, localizado em um hotel em Barbados³⁷, que possui um cardápio voltada para os clássicos da cozinha internacional.

Apesar de dar destaque aos ingredientes utilizados, Mallmann, primeiro chef latino-americano em destaque na lista, é principalmente conhecido por sua primazia técnica, reverenciado como “mestre do fogo” e é especialista em pratos preparados na brasa com a valorização de ingredientes simples e locais, como batata.

Em 2003, o restaurante de Mallmann esteve na 45ª posição. Com a saída do *The Lone Star*, outro restaurante barbadiano passa a integrar a lista. O *The Cliff* também possui um cardápio voltado para a cozinha internacional e não faz menção a utilização de produtos da ilha ou cozinha típica. Durante os dois anos seguintes, este é o único restaurante latino que integra o ranking.

No ano de 2006, o restaurante brasileiro D.O.M., do chef Alex Atala, aparece na 50ª posição, após o *chef* dar uma aula show no evento Madrid Fusión 2005 e ser reverenciado por Adriá. Naquele ano apenas seis restaurantes que não eram europeus ou estadunidenses integravam a lista. O restaurante seguiu como sendo o único latino-americano a integrar a lista de 2006 até 2009.

³⁷ Não foi possível identificar quem era o chef do restaurante na época da premiação

Na tabela dois pode-se observar o aumento do número de restaurantes latino-americanos premiados desde o início do *The World's 50 best restaurants*, com destaque para os brasileiros.

Tabela 2: Restaurantes latino-americanos premiados

Ano	Latino-americanos	Brasileiros	Classificação do restaurante
2002	2	0	- 7º 1884 (Argentina) - 25º The Lone Star (Barbados)
2003	2	0	- 42º The Cliff (Barbados) - 45º 1884 (Argentina)
2004	1	0	- 28º The Cliff (Barbados)
2005	1	0	- 46º The Cliff (Barbados)
2006	1	1	- 50º D.O.M. (Brasil)
2007	1	1	- 38º D.O.M. (Brasil)
2008	1	1	- 40º D.O.M. (Brasil)
2009	1	1	- 24º D.O.M. (Brasil)
2010	2	1	- 18º D.O.M. (Brasil) - 46º Biko (México)
2011	4	1	- 7º D.O.M. (Brasil) - 31º Biko (México) - 42º Astrid y Gastón (Peru) - 49º Pujol (México)
2012	4	1	- 4º D.O.M. (Brasil) - 35º Astrid y Gastón (Peru) - 36º Pujol (México) - 38º Biko (México)
2013	6	2	- 6º D.O.M. (Brasil) - 14º Astrid y Gastón (Peru) - 17º Pujol (México) - 31º Biko (México) - 46º Maní (Brasil) - 50º Central (Peru)
2014	5	2	- 7º D.O.M. (Brasil) - 15º Central (Peru) - 18º Astrid y Gastón (Peru) - 20º Pujol (México) - 36º Maní (Brasil)
2015	9	2	- 4º Central (Peru) - 9º D.O.M. (Brasil) - 14º Astrid y Gastón (Peru) - 16º Pujol (México) - 35º Quintonil (México) - 37º Biko (México) - 41º Maní (Brasil) - 42º Boragó (Chile) - 44º Maida (Peru)

2016	8	1	- 4° Central (Peru) - 11° D.O.M. (Brasil) - 12° Quintonil (México) - 13° Maidu (Peru) - 25° Pujol (México) - 30° Astrid y Gastón (Peru) - 36° Boragó (Chile) - 43° Biko (México)
2017	8	1	- 5° Central (Peru) - 8° Maidu (Peru) - 16° D.O.M. (Brasil) - 20° Pujol (México) - 22° Quintonil (México) - 33° Astrid y Gastón (Peru) - 42° Boragó (Chile) - 49° Tegui (Argentina)
2018	7	1	- 6° Central (Peru) - 7° Maidu (Peru) - 11° Quintonil (México) - 13° Pujol (México) - 27° Boragó (Chile) - 30° D.O.M. (Brasil) - 39° Astrid y Gastón (Peru)
2019	8	1	- 6° Central (Peru) - 10° Maidu (Peru) - 12° Pujol (México) - 24° Quintonil (México) - 26° Boragó (Chile) - 34° Don Julio (Argentina) - 39° A Casa do Porco (Brasil) - 49° Leo (Colômbia)
2020 ³⁸	-	-	-
2021	7	1	- 4° Central (Peru) - 7° Maidu (Peru) - 13° Don Julio (Argentina) - 17° A Casa do Porco (Brasil) - 27° Quintonil (México) - 38° Boragó (Chile) - 46° Leo (Colômbia)
2022	10	2	- 2° Central (Peru) - 5° Pujol (México) - 7° A Casa do Porco (Brasil) - 9° Quintonil (México) - 11° Maidu (Peru) - 14° Don Julio (Argentina) - 32° Mayta (Peru) - 43° Boragó (Chile)

³⁸ Não houve premiação no ano de 2020 devido à pandemia de COVID-19. A publicação realizou “El espíritu de América Latina” a fim de reconhecer os chefs com ações sociais.

			- 47° Oteque (Brasil) - 48° Leo (Colômbia)
2023	12	1	- 1° Central (Peru) - 6° Mado (Peru) - 9° Quintonil (México) - 12° A Casa do Porco (Brasil) - 13° Pujol (México) - 19° Don Julio (Argentina) - 28° Kjolle (Peru) - 29° Boragó (Chile) - 33° El Chato (Colômbia) - 43° Leo (Colômbia) - 47° Mayta (Peru) - 49° Rosetta (México)

Fonte: *The world's 50 best restaurants*. Elaborado pela autora

Então, ao longo de 21 anos de premiação, temos quatro restaurantes brasileiros que entraram no ranking dos melhores do mundo:

- D.O.M., do *chef* Alex Atala;
- Maní, da *chef* Helena Rizzo;
- A casa do porco, dos *chefs* Janaína Torres Rueda e Jefferson Rueda;
- Oteque, do *chef* Alberto Landgraf³⁹

Diferentemente do Guia Michelin, o *The World's 50 best restaurants* premiou os restaurantes que estão mais alinhados à realização da cozinha brasileira. O único restaurante que não está presente nas duas publicações é A casa do porco.

Pode-se afirmar que o D.O.M. é o primeiro restaurante latino-americano no ranking que exalta o uso de ingredientes típicos do país. Esteve na lista dos 50 melhores restaurantes do mundo por 13 anos, chegando a alcançar a quarta posição em 2012.

É interessante notar que o Peru aparece na lista apenas em 2011 e atualmente o país é considerado um grande destino gastronômico. Em 2023, pela primeira vez desde o início da premiação, um restaurante latino conquista o primeiro lugar e mais três restaurantes peruanos foram premiados enquanto temos apenas um brasileiro. Discutiremos mais sobre o assunto no sexto capítulo.

De 2013 a 2015, o restaurante Maní, da *chef* Helena Rizzo, também esteve entre os melhores do mundo. Em 2013, Helena foi considerada a melhor *chef* mulher da América Latina e em 2014 foi eleita a melhor *chef* mulher do mundo, ambos pela publicação inglesa.

³⁹ Apesar de possuir uma estrela no Guia Michelin e integrar o *The world's 50 best* decidimos não aprofundar a análise do restaurante, que, apesar de utilizar produtos nacionais, não é pautado em uma produção da cozinha brasileira em termos de discurso.

Outras três brasileiras foram eleitas as melhores chefs latinas: Roberta Sudbrack em 2015, Manoella Buffara em 2022 e Janaína Torres Rueda em 2023, que venceu a categoria de melhor *chef* mulher do mundo em 2024.

Em 2013, a publicação expandiu e começou a fazer listas específicas para duas regiões: *Latin America's 50 Best Restaurants* e *Asia's 50 Best restaurants*, com o sistema de votação parecido com a do *The World's 50 best restaurants*. No ano inicial da premiação, 9 restaurantes brasileiros estavam presentes na lista do *Latin America's 50 Best Restaurants*. Já em 2022, 10 restaurantes brasileiros integram o ranking de 50 melhores restaurantes da América Latina.

O aumento na quantidade de restaurantes premiados e a expansão para uma lista própria da América Latina mostra a importância e o reconhecimento da cozinha latina no cenário gastronômico internacional.

Em 2020, devido à pandemia de COVID-19, a premiação foi obrigada a dar uma pausa e realizou uma lista chamada *El espíritu de América Latina*, que reconhece o papel dos restaurantes que “muitas vezes foram os únicos a elevar suas comunidades, seja alimentando os vulneráveis ou simplesmente fornecendo o conforto e o calor de uma refeição familiar.”⁴⁰ (tradução nossa)

Seis restaurantes brasileiros foram reconhecidos, são estes: Banzeiro (Manaus- AM) do chef Felipe Schaedler; Altar (Recife – PE) da chef Carmem Virginia Barbosa dos Santos; Aconchego Carioca (Rio de Janeiro – RJ) da chef Kátia Barbosa; Ori (Salvador – BA), dos chefs Fabrício Lemos e Lisiane Arouca; Bistrô e Café Mãos de Maria (São Paulo – SP) de Elizandra Cerqueira e Juliana da Costa Gomes e o Restaurante Capim-Santo (Trancoso – BA) da chef Morena Leite. Estes restaurantes são especializados em cozinha brasileira.

Esta lista destaca as ações feitas por cada restaurante durante o período, mostrando as relações e potencialidades de ações sociais realizadas por pessoas diretamente ligadas à gastronomia.

Desde 2019, a publicação também possui o *Icon Award* (Prêmio Ícone) a fim de “homenagear ícones culinários que fizeram uma contribuição notável para a indústria de restaurantes”⁴¹ (tradução nossa). A chef brasileira Janaína Rueda (Bar da Dona Onça e A casa do Porco) foi vencedora do prêmio em 2020 e o casal Rodrigo Oliveira (chef do restaurante Mocotó) e Adriana Salay (Mestra em História Social) foram os vencedores em 2021. Os

⁴⁰ Disponível em: <https://www.theworlds50best.com/stories/News/el-espiritu-de-america-latina-restaurant-collection.html> Acesso em 24 mar. 2023

⁴¹ Disponível em <https://www.theworlds50best.com/latinamerica/en/Awards/icon-award.html> Acesso em 24 mar. 2023

textos sobre os vencedores ressaltam a importância das pessoas envolvidas nos restaurantes com as comunidades do entorno.

As premiações internacionais são responsáveis por coroar e colocar holofotes em determinados restaurantes e *chefs*, fazendo com que estes possuam grande visibilidade na mídia nacional. Inclusive, vários chefs citados até o momento são jurados ou possuem seus próprios programas de televisão.

O Brasil também possui premiações nacionais, como o realizado nas cidades de São Paulo e Rio de Janeiro pela revista *Veja* chamado de Comer e Beber, o prêmio realizado pela revista *Prazeres da Mesa* e o Prêmio Nacional Dólmã. Em 2022 aconteceu a primeira edição do Prêmio Gastronomia Preta que no ano seguinte se tornou um festival. De acordo com as informações do site:

Resistir, lutar, sobreviver e a todo tempo ter que propor rupturas com uma sociedade que é estruturalmente racista, numa área que é eurocêntrica.

A Gastronomia, com toda sua influência européia nas casas que perpetuam a influência da *Nouvelle Cousine*, negligencia o povo preto; negligencia a cultura afro-brasileira; esconde a influência da comida de diáspora e nem considera em seus menus.

Estamos aqui para lutar e resistir contra um modelo que privilegia a culinária européia, mediterrânea, asiática ou norte americana. Nossa causa é o povo preto, pardo e indígena na gastronomia.⁴²

Ainda de acordo com informações do site, “o Prêmio Gastronomia Preta e o Festival Gastronomia Preta servem para evidenciar profissionais que têm um trabalho que merece ser visto; mas, que em função do racismo estrutural, o apagamento é quase que automático.” Também fala do processo da necessidade de aquilombamento na Gastronomia.

Retomando Bueno (2016), então há o reconhecimento e legitimação de alguns chefs e restaurantes principalmente por meio de publicações estrangeiras. Ou seja, aparentemente deixamos com que “outros” nos digam o que deve ser reconhecido ou não. Dessa forma, pode-se afirmar que a Gastronomia é um campo cultural também passível de colonização. Por muito tempo, a gastronomia francesa predominava no país. Atualmente, temos restaurantes japoneses premiados por guia internacionais no Brasil e a falta de valorização da cozinha negra e de povos e comunidades tradicionais.

Os restaurantes de alta cozinha brasileira, com o destaque transmitem a ideia de valorizar o que é nacional. Mas afinal, o que é nosso e o que deixa de ser? No próximo

⁴² Disponível em: <https://www.gastronomiapreta.com.br/> Acesso em 18 abri. 2024

capítulo iremos discutir o menu e os produtos utilizados por esses restaurantes e as relações com a sociobiodiversidade brasileira.

Frango com gorgonzola e damasco

É a receita que comecei a fazer quando comecei a cozinhar melhor e queria dar uma impressionada. Pedi para meu ex-namorado/atual amigo escolher uma receita minha que mais o marcou e foi essa! Ela foi evoluindo tecnicamente com o tempo e hoje é ainda melhor, assim como quando um amor romântico se transforma em uma amizade

INGREDIENTES

Peito de frango em cubos

Cebola

Creme de leite

Gorgonzola

Damasco

Cachaça para flambar

PREPARO

Tempere o peito de frango com sal e pimenta e frite aos poucos (isso é essencial para formar aquela “casquinha” dourada e dar mais sabor a comida. Junte a cebola, coloque a cachaça pra flambar e dar um tchan a mais. Adicione creme de leite, gorgonzola e damasco picadinho. Sirva com pão e conquiste as pessoas pelo estômago (dá certo!)

3. A SOCIOBIODIVERSIDADE NA GASTRONOMIA BRASILEIRA

Neste capítulo iremos discutir sobre a proposta dos restaurantes selecionados, seus *chefs* e os produtos utilizados em seus cardápios. A cozinha brasileira é muito diversa e foi discutida por diversos autores.

Não pretendemos nos alongar na discussão sobre a formação da cozinha brasileira, já que há muitos estudos e pesquisas sobre o assunto. Destacamos a obra de Luís da Câmara Cascudo, que durante o século XX dedicou sua vida à documentação das tradições culturais brasileiras e da culinária, valorizando a cultura popular de diversas regiões do país.

Publicou “História da Alimentação no Brasil” em 1967 trazendo os aspectos das origens indígenas, africanas e europeias e entrevistando diversas pessoas para compreender a formação da cozinha nacional. O autor também viajou para a África para compreender a origem de alguns pratos.

Outro autor importante é Gilberto Freyre, que também abordou o assunto em seus estudos, explorando as influências culturais que moldaram a cozinha brasileira, reconhecendo-a como uma interação e fusão de diferentes tradições.

É importante situar esses dois importantes autores num tempo e espaço específico. Entretanto, existem algumas críticas atuais às suas obras. É necessário compreender que essa interação e fusão entre as culturas não ocorreu de forma harmoniosa e compreender que as contribuições dos saberes e sabores trazidos pelos povos da diáspora e pelos povos originários que resistiram à colonização imposta e deixaram um importante legado. Maciel (2004) corrobora:

Essas considerações não implicam subestimar a importância dos diferentes elementos formadores da sociedade e da cultura brasileira. O que se chama hoje de ‘cozinha brasileira’ é o resultado de um processo histórico, o qual traz em si elementos das mais diversas procedências que aqui foram modificados, mesclados e adaptados. Não é possível pensar em uma ‘cozinha brasileira’ sem pensar em uma miscigenação. Porém, essa constatação não implica uma apologia desta, nem uma essencialização de uma situação que é dinâmica. Nessa perspectiva, ao se afirmar que a cozinha brasileira é marcada pelos diferentes povos que viveram e vivem em seu território, reafirma-se o papel e a participação desses povos, rompendo com uma visão de harmonia que implica o ‘mito’ da democracia racial. Colocando o fenômeno num quadro de desigualdades e conflitos, não dá para ignorar que o português branco colonizador foi instaurador da hierarquia, que o negro foi trazido à força e que o índio foi, em grande medida, dizimado. Não é possível, assim, colocar as ‘três raças’ em um plano

horizontal e, se este é o país das hierarquias internalizadas, cabe verificar como isso se expressa. (id., p. 29)

Desde a sua formação, a cozinha brasileira promove uma hierarquização dos saberes e sabores devido ao passado colonial. Essa hierarquização continua até os dias atuais na Alta Cozinha.

3.1 RESTAURANTES, CHEFS E CARDÁPIOS

Consideramos necessário nos aprofundarmos na discussão dos restaurantes premiados pelo Guia Michelin e pelo *The World's 50 best restaurants* a fim de compreender quem são os *chefs* e sua formação profissional, a proposta do restaurante e os produtos utilizados.

3.1.1 Oro

O restaurante foi fundado em 2010 pelo *chef* Felipe Bronze. Felipe formou-se em Artes Culinárias pelo *Culinary Institute of America* e trabalhou em alguns restaurantes estadunidenses. Felipe também é apresentador e jurado de alguns programas de televisão.

Figura 5: Site do restaurante Oro



Disponível em: <http://ororestaurante.com.br/> Acesso em 19 abri. 2024

Ao abrir o site, nos deparamos com a informação que se trata de um restaurante que promove a cozinha brasileira. É importante destacar que o menu é sazonal. Nele, destaca-se o uso da brasa como protagonista na preparação da comida, dividido em dois menus, chamados de criatividade e afetividade. O menu a seguir estava disponível no site do restaurante no dia 10 de novembro de 2023.

Figura 6: Menu do Oro



Disponível em: <http://ororestaurante.com.br/oro-menu.pdf> Acesso em 23 nov. 2023

Apesar de se intitular como cozinha brasileira, é notável um cardápio de cozinha *fusion*, ou seja, que combina elementos de diferentes cozinhas. Em nenhum momento fica explícito quem são seus fornecedores e a relação com os produtores, apenas na seção menu é descrito que “é feito diariamente com produtos de mercado”. Então, por exemplo, não conseguimos identificar quem é seu fornecedor de ostra, produto que falaremos melhor no próximo capítulo.

Figura 7: Prato com Ostra do restaurante Oro



Disponível em: <https://vejario.abril.com.br/estabelecimento/oro> Acesso em 19 abri. 2024

A pesquisadora enviou um e-mail para o restaurante e para a seção contato do site Bronze Gastronomia no mesmo dia da consulta do menu, questionando se há relação com alguma comunidade indígena ou quilombola e foi informada, por resposta via e-mail, que não.

Foi difícil encontrar informações sobre a relação do *chef* com produtores. Em um podcast da revista Trip de 26 de outubro de 2018⁴³, Felipe se diz politizado, mas que ao trazer o assunto para dentro do trabalho, segrega os consumidores do restaurante. O *chef* afirma que votou em João Amoêdo (Novo) no primeiro turno das eleições de 2018.

⁴³ Disponível em: <https://revistatrip.uol.com.br/trip-fm/chef-de-cozinha-e-apresentador-de-televisao-felipe-bronze-fala-sobre-gastronomia-e-record> Acesso em 10 nov. 2023

Figura 8: Chef Felipe Bronze



Disponível em: <https://zeitcontent.com.br/felipe-bronze-cozinhe-como-um-chef/> Acesso em 19 abri. 2024

O *chef* possui uma formação estadunidense e mistura elementos de outras culturas em seu cardápio. Não parece haver nenhuma contribuição dos povos e comunidades tradicionais diretamente em seu menu. Afinal, de que Brasil estamos falando?

3.1.2 Tuju

Ivan Ralston é formado em música pela *Berkley College of Music*, mas aos 20 anos decidiu ser cozinheiro. Foi estagiário do Maní, da chef Helena Rizzo, no estrelado espanhol El Celler de Can Rocca e em restaurantes no Japão.

O Tuju foi inaugurado em 2014 na cidade de São Paulo. Com oito meses de funcionamento, foi reconhecido pelo Guia Michelin com uma estrela. Fechou suas portas em 2020 por conta da pandemia e reabriu novamente em 2023. O restaurante é intitulado como cozinha sazonal paulistana, mas não há maiores informações no site, nem mesmo o menu está disponível.

Figura 9: Chef Ivan Ralston

Disponível em: <https://gq.globo.com/Lifestyle/Gastronomia/noticia/2020/11/do-tuju-ao-tujuina-mudanca-de-rumo-do-chef-ivan-ralston-comida-afetiva-e-precos-acessiveis.html> Acesso em 19 abri. 2024

O atual menu-degustação é baseado nos fenômenos climáticos: Umidade (primavera) (menu vigente em novembro de 2023). Os próximos serão Chuva (verão), Ventania (outono) e Seca (inverno). De acordo com informações do site “O Globo” (*link* acima), o “menu foi criado a partir de uma extensa pesquisa de ingredientes em diferentes regiões do Brasil.”

Desde 2022, o Tuju possui um centro de Pesquisa e Criatividade dirigido por Katherina Cordás, comunicadora e pesquisadora gastronômica, formada em História da Arte, pós-graduada em representações visuais na alimentação e esposa de Ralston. De acordo com informações do *Instagram*⁴⁴ (@tuju_pesquisa):

Sempre tivemos um importante braço de pesquisa no TUJU. Nosso trabalho constantemente buscou entender, através da cozinha, como os encontros de uma cidade multicultural como São Paulo, podem ser refletidos na gastronomia através da sazonalidade, absorvendo as inúmeras influências do entorno e aplicando ingredientes de cercania focados nas estações. Hoje, lançamos oficialmente um centro de pesquisa dedicado ao aprofundamento das investigações de ingredientes, produtores, processos, ciclos, métodos e demais desdobramentos decorrentes de nossas imersões. Nesse espaço, iremos compartilhar com vocês um pouco das nossas pesquisas, que são conduzidas através das estações do ano, mostrando ingredientes, produtos, receitas, dicas, discussões e questionamentos que

⁴⁴ Disponível em: <https://www.instagram.com/p/CaXhIMWO9Y-/>; <https://www.instagram.com/p/CaXhPDJurGI/> e <https://www.instagram.com/p/CaXhYQTOQO/> / Acesso em 01 jul. 2024

julgamos relevantes para pensar a cozinha e as inúmeras possibilidades gastronômicas do nosso entorno.

A página mostra alguns ingredientes, além de cidades e lugares visitados pelo chef, Cordás e sua equipe, como, por exemplo, o Quilombo Mandira. Discutiremos as informações disponíveis desta visita no próximo capítulo.

Figura 10: Prato com Ostra no Tuju em 2019



Disponível em: <https://twitter.com/marcogomes/status/1200587746336751616> Acesso em 19 abri. 2024

Para conhecer o cardápio do restaurante e saber sobre os produtos utilizados, no dia 10 de novembro foi enviado um e-mail para o restaurante, mas não houve respostas. Também houve uma tentativa de contato via Instagram, na qual inicialmente houve um diálogo, mas depois não houve mais contato e respostas para as perguntas realizadas pela pesquisadora.

3.1.3 A Casa do Porco

O restaurante é comandado por dois *chefs*, que já foram casados. Janaína Rueda é nascida e criada no centro de São Paulo. Afirma que sua faculdade foi a rua, porque trabalha desde os 13 anos vendendo sanduíches. Jefferson Rueda trabalhou como açougueiro em São José do Rio Pardo – SP, sua terra natal, se formou em Gastronomia pelo Senac e estagiou nos restaurantes espanhóis El Cellar de Can Roca e Can Fabes.

Ambos defendem que a Alta Gastronomia deve ser popular e acessível e o menu-degustação do restaurante possui um preço consideravelmente menor comparado ao outros

restaurantes do gênero. Os chefs possuem outros empreendimentos como Bar da Dona Onça, Merenda da Cidade, Hot Pork e Sorveteria do Centro, defendendo a proposta de revitalização do centro da cidade de São Paulo.

Figura 11: Jefferson e Janaína Rueda



Disponível em: <https://exame.com/casual/a-casa-do-porco-premio/> Acesso em 19 abril 2024

A Casa do Porco é um restaurante que os *chefs* denominam como “alta cozinha caipira”, onde o porco é protagonista. A carne de porco por muito tempo foi malvista pela sociedade por ser uma carne mais barata e que só podemos comer bem passada e o objetivo é mostrar que podemos ver este produto de outras maneiras.

Janaína Rueda, de forma geral, está mais presente na mídia. No programa Provoca⁴⁵ da TV Cultura, atualmente apresentado por Marcelo Tas, afirma que não é nem de direita e nem de esquerda e que gosta de votar em pessoas. Diz que comer é um ato político porque por meio da alimentação podemos transformar a política de um país.

O apresentador do programa questiona sobre o MST e a entrevistada elogia o movimento, dizendo que é feito um trabalho lindo por pessoas que estão “à beira” e que tem a oportunidade de ter uma terra e produzir alimentos. Fala sobre a produção de arroz e sobre a

⁴⁵ O programa foi ao ar no dia 22 de agosto de 2023

Feira Nacional da Reforma Agrária⁴⁶ e sua potencialidade para conhecermos os biomas brasileiros.

Durante a entrevista, Janaína diz: “tira a política, tira o lado esquerdo e direito, isso pra mim é... não existe, existe gente, existe gente que faz direito, existe gente honesta e não honesta.”

Há uma seção no site do restaurante A casa do porco chamada de “nossa filosofia”, onde podemos encontrar o seguinte trecho:

A Casa do Porco busca não apenas desmistificar mitos e verdades sobre a carne de porco, mas também discutir a gastronomia brasileira, evidenciar o pequeno produtor, a agricultura orgânica, o olhar atento à cadeia produtiva e a preocupação com as questões ambientais, como as mudanças climáticas, e com o que será servido à mesa.

Nossos chefs mapeiam e acompanham cada produtor e batalha diariamente para oferecer uma comida de qualidade e mais sustentável.⁴⁷

Também falam sobre a criação e alimentação dos porcos, a utilização do animal por inteiro, a produção da casa feita sem uso de conservantes ou aditivos químicos e a produção do pequeno produtor. Apesar de falarem do pequeno produtor, não falam sobre a relação com comunidades tradicionais.

Em novembro de 2023, o menu degustação é chamado de “Somos Todos de Carne e Osso” e começa com copa, guanciale, lardo e embutido de cabeça de porco, seguido de pequenos sanduíches e pratos principais, que utilizam alguns vegetais, como palmito pupunha e rabanete.

⁴⁶ A IV Feira Nacional da Reforma Agrária aconteceu em maio de 2023 no Parque da Água Branca em São Paulo com produtores de todos os Estados brasileiros e do Distrito Federal que se reuniram no evento. As feiras anteriores aconteceram em 2015, 2017 e 2018 no mesmo local

⁴⁷ Disponível em: <https://acasadoporco.com.br/nossa-filosofia/> Acesso em 19 abri. 2024

Figura 12: Menu da A casa do Porco

Disponível em: <https://livemenu.app/menu/616efc96ffe80e0011e599d8> Acesso em 23 nov. 2023

Os chefs possuem um sítio em São José do Rio Pardo – SP, terra natal de Jefferson. Nele, o cultivo de legumes e frutas é baseado no sistema de agroecologia e a maioria dos ingredientes para o restaurante são produzidos naquele lugar. Não há informações sobre os demais produtores.

3.1.4 Maní

Helena nasceu em Porto Alegre em 1978 e mudou-se com 18 anos para São Paulo. Enquanto trabalhava como modelo, estagiou na cozinha de importantes restaurantes da cidade, chegando a chefiar uma cozinha de um café.

Aos 21 anos, em 1999, mudou-se para Itália e estagiou em restaurantes. Um dia foi jantar no El Celler de Can Roca e percebeu a comida como expressão artística. Trabalhou quatro meses no restaurante e um ano no Moo, dos mesmos proprietários, em Barcelona.

Figura 13: Chef Helena Rizzo



Disponível em: <https://www.cnnbrasil.com.br/lifestyle/cnn-nosso-mundo-lugar-de-mulher-e-onde-ela-quiser-diz-helena-rizzo/> Acesso em 19 abri. 2024

Em 2006 abriu o Maní em São Paulo com a proposta de desenvolver “uma cozinha contemporânea calcada em ingredientes simbólicos da cozinha brasileira [...] com a filosofia de servir os mais frescos ingredientes, numa experiência que combinasse técnica e memória afetiva; invenção e tradição”⁴⁸.

⁴⁸ Disponível em <https://www.restaurantemani.com.br/chefs/> acesso em 19 nov. 2023

Figura 14: Salada Mata Atlântica



Disponível em: <https://claudia.abril.com.br/cozinha/helena-rizzo-menu-completo-para-almoco-especial> Acesso em 19 abri. 2024

No site, há uma sessão chamada “Fornecedores”, onde há o seguinte texto: “não há comida boa sem um bom ingrediente; não há bom ingrediente sem um bom produtor. Estes são alguns de nossos preciosos fornecedores, com quem trocamos conhecimento, experiência e visão de mundo⁴⁹” e cita três pessoas e um local.

O primeiro é José Ferreira, responsável pelo sítio São José em Paraty – RJ, onde há mais de 70 espécies frutíferas e palmeiras, a maioria proveniente da Mata Atlântica. Apesar de disponibilizar os contatos do sítio, em nenhum momento fica evidente qual alimento é utilizado no Maní.

Depois fala de Antônia Padvaiskas, do Empório Poitara, que inicialmente fornecia ingredientes da Amazônia. De acordo com o site, Antônia, que é formada em Gastronomia “transformou o mercado numa época em que era bastante difícil conseguir esses produtos com regularidade e padrão” (id.) e desde 2013 traz ingredientes de outros biomas brasileiros, como o Cerrado, Mata Atlântica e Caatinga. A lista traz 200 ingredientes, incluindo a baunilha do Cerrado, que será discutida no capítulo 5.

Também fala sobre Patrick Assumpção que possui uma fazenda em Pindamonhangaba com 300 espécies e aproximadamente 100 comestíveis, resgatando culturas esquecidas.

⁴⁹ Disponível em <https://manimanioca.com.br/fornecedores/> acesso em 19 nov. 2023

O último fornecedor trazido pelo restaurante é a Fazenda da Toca, que possui 2.300 hectares de produção orgânica e certificada e com atividades que variam entre frutas, leite, ovos e grãos.

Figura 15: Menu Maní

COUVERT

lascas de polvilho | pão de longa fermentação | manteiga artesanal | azeite brasileiro com flor de sal

R\$ 28 por pessoa

BELISQUETES

bombom de queijo de cabra | cupuaçu | torrada de frutas secas R\$ 60

bombom de foie gras | goiabada | vinho do Porto R\$ 105

bombom de queijo de cabra + bombom de foie gras R\$ 83

marinada de peixe do dia | pimenta-de-cheiro | coentro | torradas R\$ 62

dupla de tempurá de quiabo | camarão | aji panca | emulsão de coentro R\$ 55

ENTRADAS

ovo | escarola | pancetta | queijo Tulha | pecan | croûtons R\$ 58

salada Mata Atlântica | folhas da estação | manga | pupunha | maracujá | azeite de carvão R\$ 72

ceviche de caju | raspadinha de cajuína R\$ 64 [sazonal]

nhoque de mandioquinha e araruta | dashi de tucupi R\$ 68

beterraba | fígado de galinha | amora R\$ 89

lâmen de lula | dashi de jamón | alho negro | ervilha-torta R\$ 92

PRATOS PRINCIPAIS

ravióli | brandade de pupunha | gema | cogumelos | tomate confit | rúcula R\$ 87

arroz negro | leite de castanha | hommus de castanha | banana-da-terra | brócolis R\$ 82

peixe na folha de bananeira | uarini | coco | molho de banana-da-terra e tucupi | pimenta-de-cheiro R\$ 145

moqueca de pescado ou frutos do mar do dia | terrine de arroz | pirão | farofa R\$ 135

polvo na brasa | arroz de chorizo | grão-de-bico | aïoli de açafraão R\$ 145

bife ancho ou miolo de paleta | mandioca | alface | PANCs | béarnaise de pólen R\$ 168 | R\$ 125

porco preto | milho | abacaxi | jalapeño | azedinha | canjiquinha R\$ 140

fideuá de lulas | com lulas crocantes R\$ 125

SOBREMESAS

o ovo | sorvete de gemada | espuma de coco | coquinho crocante R\$ 39

torta de chocolate | amêndoa | pera R\$ 40

sagu | coco | bacuri | aluá | tucupi preto R\$ 39

floresta negra | jabuticaba | amora | cumaru R\$ 39

milho | café | mascarpone | cachaça R\$ 39

da lama ao caos | berinjela | coalhada seca | lima-da-pérsia | flor de laranjeira | pistache | gergelim preto R\$ 39

sorvetes artesanais do Maní | dois sabores R\$ 22

fruta do dia R\$ 22

O menu conta com produtos diversos, como cupuaçu, quiabo, coentro, pupunha, caju, mandioca, tucupi, remetendo a cozinha brasileira, com referências aos ingredientes utilizados pelos dos povos e comunidades tradicionais.

Nos pratos principais podemos perceber referência direta aos povos originários, como, por exemplo, o peixe na folha de bananeira e a moqueca que é um prato conhecido por ter influências indígenas, africanas e portuguesas.

Apesar dos fornecedores estarem descritos no site, em novembro de 2023 foi enviado um e-mail perguntando se há relação direta com alguma comunidade tradicional, mas não houve resposta.

3.1.5 D.O.M.

Nas últimas décadas, a Espanha vem se destacando no cenário gastronômico mundial. O *Madrid Fusión* é considerado um dos eventos gastronômicos mais importantes do mundo, pois apresenta propostas e tendências da alta gastronomia e ocorre desde 2003.

Em 2005, o chef brasileiro Alex Atala foi convidado a realizar uma exposição no primeiro dia do evento. O chef fala de uma cozinha “pré-Portugal” e então mostra a diferença entre um coco verde e um coco seco, e fala sobre a maçã do coco. Durante o evento, ele diz que:

[...] muito disso tenho aprendido graças a um trabalho que estamos fazendo hoje, com antropólogos que como experts sobre as relações humanas nos ensinam a como trabalhar com os nativos, como compreendê-los melhor e o mais importante, muitas vezes achamos que fazemos coisas boas a eles e causamos vários danos, então saber ir e saber retirar, mas sobretudo saber devolver a eles os presentes que nos dão, é fundamental e as ciências humanas hoje são algo muito importante na minha cozinha (ATALA, 2005) *(tradução nossa)*⁵⁰

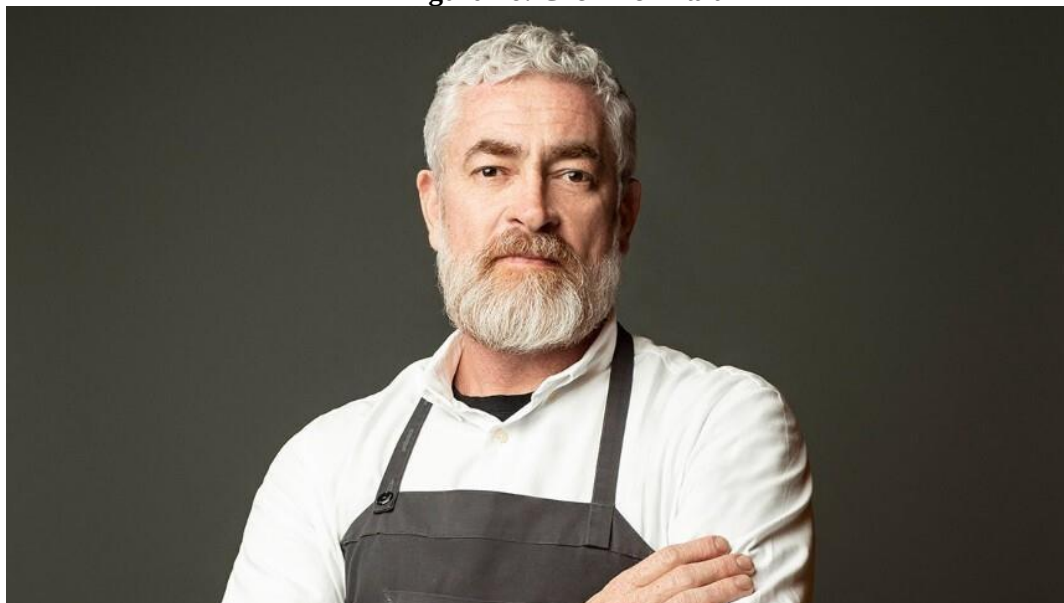
Então, o chef explicou os usos da mandioca, com destaque ao tucupi e a tapioca e fez um prato com filhote (peixe amazônico). Também fez um mil-folhas com palmito pupunha fresco e encantou os chefs presentes do evento. Ferran Adrià, um dos chefs mais influentes da gastronomia, subiu ao palco para experimentar o prato. No ano seguinte, o D.O.M. entrou na lista do *The World's 50 best restaurants*, na 50ª posição.

⁵⁰ Disponível em:

https://www.youtube.com/watch?v=KY9k98Sohmw&ab_channel=Gastronom%C3%ADa%26%C3%ADa Acesso em 11 abri. 2023

Milad Alexandre Mack Atala, mais conhecido como Alex Atala, nasceu na cidade de São Paulo em 1968. Seu primeiro contato com a Amazônia foi na infância por causa da família, que costumava fazer viagens para caçar e pescar. Aos 19 anos, na Europa, começa estudar Gastronomia e trabalha em restaurantes de alta cozinha de alguns países, como Bélgica, França e Itália.

Figura 16: Chef Alex Atala



Disponível em: <https://revistaquem.globo.com/viagem-e-comida/noticia/2021/11/dom-de-alex-atala-e-3-no-ranking-dos-100-melhores-da-america-latina.html> Acesso em 19 abri. 2024

Em 1994, retorna ao país e começa a ter destaque no cenário gastronômico. Vale ressaltar que até então, os restaurantes de alta cozinha no Brasil eram voltados principalmente a cozinha clássica francesa e italiana.

Com os pés fincados em suas raízes e os olhos voltados para o futuro, Alex Atala é acima de tudo um apaixonado. Pelo Brasil, pela natureza, pela gastronomia, pela vida. Movido por desafios e um grande sentimento de indignação, Atala consegue com extrema delicadeza e técnica transformar essa energia criativa em experiências inesquecíveis para quem tem a oportunidade de provar suas invenções. Seu foco é explorar todas as possibilidades gastronômicas dos ingredientes nacionais, aliando as bases clássicas às técnicas atuais. No entanto, com arrojo e visão, Atala supera as fronteiras da cozinha e atua como cidadão responsável, valorizando o pequeno produtor, incentivando jovens profissionais e apoiando projetos de terceiro setor (D.O.M, s.p.)⁵¹

⁵¹ Disponível em <http://domrestaurante.com.br/pt-br/alex.html> Acesso em 11 abri. 2023

Muitas vezes as comunidades tradicionais são mencionadas pelo chef, porém é curioso notar que não estão citadas neste trecho de apresentação no site de seu restaurante, que apresenta os pequenos produtores, jovens profissionais e projetos de organizações não-governamentais.

No site do restaurante há uma sessão chamada “Por trás do sabor”, que traz exemplos de alguns ingredientes utilizados no restaurante, como: piprioca, arroz preto, arroz vermelho e mini arroz, palmito pupunha, ervas, flores e brotos, formigas, cogumelos Yanomami, méis de abelhas nativas sem ferrão, baunilha do Cerrado e pimenta Baniwa. Alex demonstra a preocupação com o meio ambiente e a biodiversidade brasileira.

Outra das minhas preocupações é a nossa relação com o meio ambiente, que vai além da degustação do sabor brasileiro. Essa história nem sempre é contada. Mas trata-se de uma cadeia que começa o produtor e termina no prato do restaurante. A relação do homem urbano com o homem da floresta deve ser estreitada, e a cozinha tem sido uma forte ferramenta na defesa da biodiversidade. (ATALA, 2013, p. 13)

Andrade (2021) pesquisou a trajetória da pimenta Baniwa e comenta sobre a importância do *chef* para dar visibilidade ao produto.

Antes de Alex Atala se envolver com a Pimenta Baniwa, não havia cobertura jornalística da grande imprensa a respeito. No entanto, tudo mudou quando ele passou a ser parceiro da iniciativa. A ‘descoberta’ de um novo ingrediente apresentado ao circuito da alta gastronomia paulistana por uma pessoa influente no meio passou a ser pauta em cadernos de gastronomia de jornais de grande circulação e em reportagens de televisão. (id., p. 123)

Porém, a pesquisadora alerta que uma parte da mídia atribuiu o protagonismo indígena ao altruísmo do *chef* e falta das vozes indígenas nas matérias. Ou seja, há a exaltação do ingrediente, porém o protagonismo é de Atala e não dos detentores dos saberes referentes à pimenta.

O chef francês Alain Ducasse foi responsável pelo prefácio do livro de Alex Atala, “D.O.M. - Redescobrimos ingredientes brasileiros” lançado em 2013, também expressa a importância da relação direta dos chefs de cozinha com os produtores e suas potencialidades para a preservação do meio-ambiente.

Esse também é um movimento positivo para o planeta. Quando cozinheiros buscam produtos disponíveis ao redor deles, eles se veem cara a cara com os produtores. Melhor ainda, eles começam mostrar preocupação com a maneira como esses produtos são tratados ou cultivados e como nossos

mares e rios são explorados. Sua preferência vai para os produtores responsáveis, que trabalham em equilíbrio com a natureza, afinal são eles que produzem os melhores e mais deliciosos ingredientes. O resultado é uma ligação exemplar entre o produtor e o chef, com o poder de provocar uma real transformação no cuidado que devemos tomar na gestão dos recursos raros. Isso é especialmente importante no Brasil, um país que os recursos naturais únicos e meio ambiente notável estão sob ameaça constante. (DUCASSE, 2013, p.10)

Já o D.O.M. trabalha com menu degustação sazonal, com 15 etapas e custa R\$690 (informações de setembro de 2023). O menu:

[...] começa com uma formiga com sabor natural de capim-limão sobre um pedaço de abacaxi [...] um pirão de leite quentinho com azeite de ervas e uma neve de queijo Tulha na companhia de uma tapioca recheada de siri frio. [...] Remanescente do cardápio anterior, o molho holandês com gema sedosa, cambuquira de chuchu suflado de mandioca para quebrar por cima [...]. Único item sem a mesma harmonia dos demais, o caldo de moqueca branca com pirarucu besuntado de glace de dendê e com um beiju não consegue estabelecer um diálogo da preparação de mar com o peixe de rio. Em compensação, o talharim de massa de arroz negro com camarão carabineiro grelhado e molho bisque adicionado é sublime. Tem ainda a ótima mandioca com mofo de queijo brie e mel de tiúba, crocante de castanha-do-pará com pudim de cupuaçu e espuma de erva-mate e o delicioso sorvete de café com farofa de cebola, rúcula e calda de chocolate. (LORENÇATO, s.i.⁵²)

Uma das receitas já realizadas por Atala envolve a ostra. O chef, apesar de defender o uso dos produtos nacionais, utiliza a ostra de Santa Catarina – que é exógena pois veio do Oceano Pacífico, sendo que o Brasil possui ostras endêmicas no mangue no litoral de São Paulo.

⁵² Disponível em: <https://vejasp.abril.com.br/estabelecimento/dom> Acesso em 19 abril. 2024

Figura 17: Ostra empanada servida com pérolas de tapioca no restaurante D.O.M.



Disponível em: <https://viagemeturismo.abril.com.br/restaurante/d-o-m> Acesso em 11 jul. 2024

Em 2009, o chef inaugurou o restaurante Dalva e Dito, agregando afetividade à gastronomia brasileira e trazendo pratos clássicos, sendo mais informal (e barato) que o D.O.M. Não há muitas informações no site do restaurante, mas no Instagram é possível encontrar o menu, que conta com Ostras de Santa Catarina como entrada e pratos principais como picadinho e macarrão com feijão. O restaurante recebeu uma estrela em 2015 e depois perdeu sua estrela no ano seguinte, nunca a tendo reconquistado.

Em 2013, nasceu o Instituto ATA, que busca “estruturar as cadeias e ir em busca de ingredientes, de uma cozinha que não fosse somente boa de comer, mas que fosse saudável pra quem faz, pra quem come e pra quem produz⁵³”. Em seu site, há uma carta em que o chef explica sobre a criação do instituto, apresenta as pessoas envolvidas e fala sobre as ações relacionadas a determinados alimentos que o instituto pretende realizar.

Desde o início de seu trabalho no D.O.M. Restaurante, o chef Alex Atala voltou suas atenções para os ingredientes brasileiros e percebeu profundas fragilidades na cadeia produtiva do alimento no Brasil. Como resultado dessa indignação, em 2013, nasceu o Instituto ATÁ, fundado por Atala e uma equipe multidisciplinar que reúne fotógrafos, empresários, publicitários, um antropólogo e um jornalista. O projeto tem a proposta de aproximar o saber do comer, o comer do cozinhar, o cozinhar do produzir, o produzir da

⁵³ Disponível em <https://www.institutoata.org.br/pt-br/carta.php> Acesso em 26 mar. 2023

natureza, fortalecendo essa cadeia produtiva e valorizando os pequenos produtores em todo o País. (D.O.M., s.p.⁵⁴)

Na mesma carta, o chef apresenta as pessoas envolvidas no instituto, onde não há nenhuma mulher. Entretanto, na lateral, há uma sessão nomeada “Pessoas”, na qual a chef e apresentadora Bela Gil aparece como a única mulher integrando o instituto, mas não fica evidente seu papel.

Para finalizar este item, iremos fazer algumas considerações gerais sobre os *chefs* e os restaurantes. Primeiramente, apesar do Oteque fazer parte dos restaurantes premiados, não há algo definitivo que o destaque como um restaurante que promova a cozinha brasileira, apesar de utilizar insumos nacionais.

Em segundo lugar, podemos perceber algumas similaridades entre a maioria dos chefs consagrados. A maioria é homem, sendo Janaína e Helena as duas mulheres premiadas, escancarando o machismo na cozinha profissional. Todos são pessoas brancas, escancarando o racismo presente neste universo.

A grande maioria realizou estágios na Europa, especialmente na Espanha (que se tornou um grande polo gastronômico mundial recente) ou nos Estados Unidos, mostrando a internacionalização destas pessoas e a influência que receberam, que, de certa forma, reflete no restaurante e seus cardápios, nas técnicas utilizadas e na apresentação dos pratos.

3.2 OS DOMÍNIOS MORFOCLIMÁTICOS E A SOCIOBIODIVERSIDADE BRASILEIRA

Aziz Ab’Saber em seu livro “Os Domínios da Natureza no Brasil” publicado em 2003 trata a paisagem como uma herança. “Na verdade, ela é uma herança em todo o sentido da palavra: herança de processos fisiográficos e biológicos, e patrimônio coletivo dos povos que historicamente as herdaram como território de atuação de suas comunidades.” (Ab’Saber, 2003, p. 09)

Os domínios morfoclimáticos são unidades paisagísticas que abrangem áreas com aspectos naturais comuns. Nas palavras de Ab’Saber (2003):

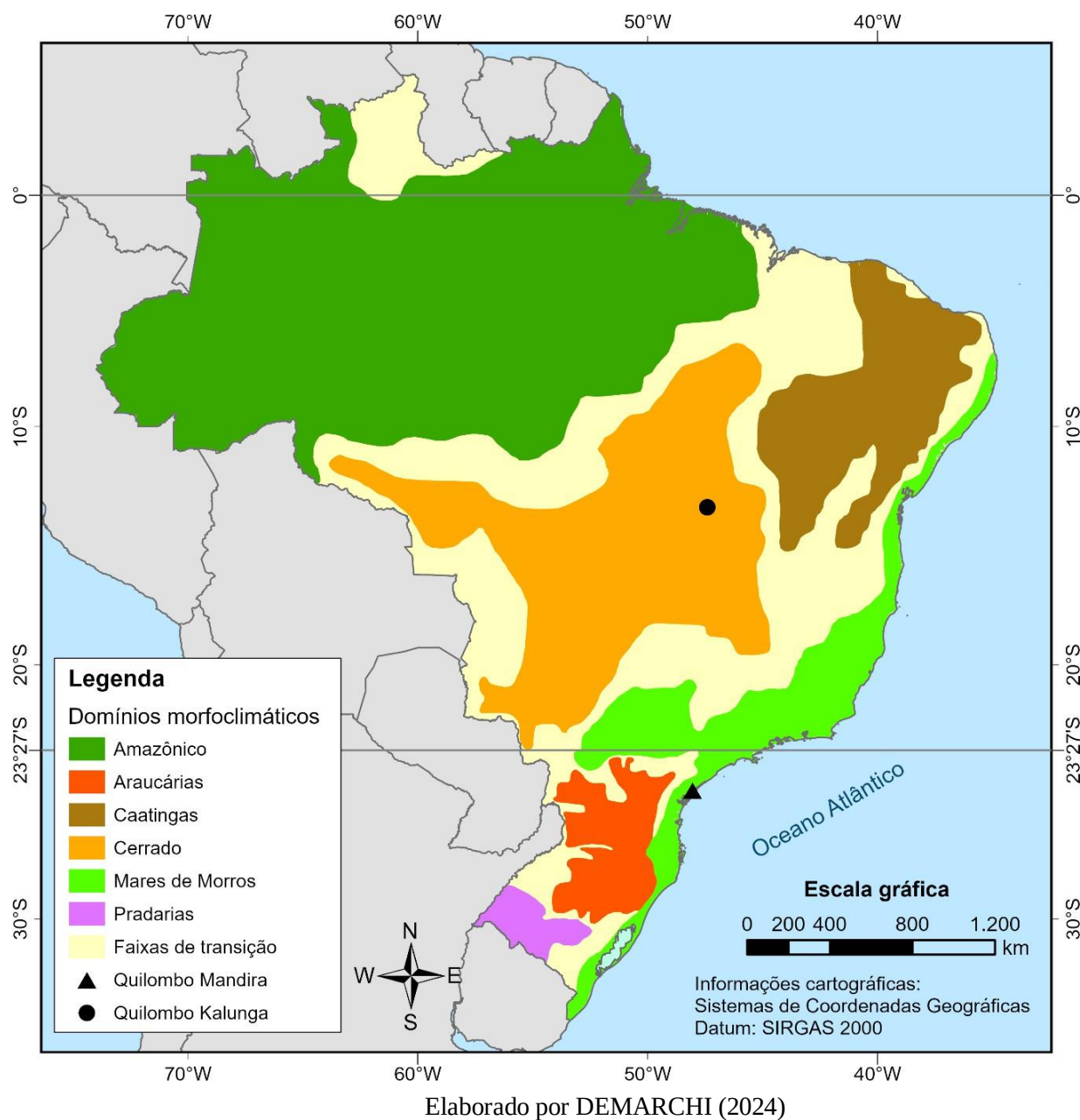
Entendemos por domínio morfoclimático e fitogeográfico um conjunto especial de certa ordem de grandeza territorial – de centenas de milhares a milhões de quilômetros quadrados de área onde haja um esquema coerente

⁵⁴ Disponível em <http://domrestaurante.com.br/pt-br/alex.html> Acesso em 10 abril. 2023

de feições de relevo, tipos de solos, formas de vegetação e condições climático-hidrológicas. (p. 11 e 12)

Ab'Saber (2003) classificou a paisagem em seis grandes domínios: Amazônico, Cerrado, Mares de Morros, Caatingas, Araucárias e Pradarias, além das faixas de transição. Apesar de focar nos aspectos físicos dos domínios morfoclimáticos, o autor não deixou de considerar que existem povos que são afetados e afetam a paisagem.

O mapa abaixo mostra a divisão da classificação do autor e a localização dos dois quilombos estudados. O Quilombo do Mandira, no litoral Sul de São Paulo, fica no Domínio “Mares de Morros” e o Quilombo Kalunga fica no Domínio dos Cerrados.

Figura 18: Domínios Morfoclimáticos com localização dos Quilombos

Nos domínios morfoclimáticos encontramos a biodiversidade. Existem três dimensões nas discussões sobre a biodiversidade, que estão interrelacionadas: a dimensão política, a dimensão social/cultural e a dimensão teórica/conceitual.

A Convenção sobre a Diversidade Biológica é um tratado internacional, multilateral, estabelecido durante a Conferência das Nações Unidas sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento da Organização das Nações Unidas (ONU) realizada no Rio de Janeiro em 1992. Na Convenção, a biodiversidade é definida como:

[...] a variabilidade entre os seres vivos de todas as origens, inter alia, a terrestre, a marinha e outros ecossistemas aquáticos e os complexos ecológicos dos quais fazem parte: isso inclui a diversidade no interior das espécies, entre as espécies e entre espécies e ecossistemas. (BRASIL, 1994, s.p.)

No nível conceitual, alguns autores como Antônio Carlos Diegues, Arturo Escobar e Vandana Shiva lutaram pela inserção do debate social nas políticas de biodiversidade. Diegues (2000) acredita que é essencial:

[...] mostrar que a biodiversidade não é simplesmente um produto da natureza, mas em muitos casos é produto da ação das sociedades e culturas humanas, em particular, das sociedades tradicionais não-industriais. Como foi afirmado anteriormente, ela é também uma construção cultural e social. As espécies vegetais e animais são objetos de conhecimento, de domesticação e uso, fonte de inspiração para mitos e rituais das sociedades tradicionais e, finalmente, mercadoria nas sociedades modernas. (id., p. 03)

O texto da Convenção entrou em vigor no Brasil por meio do Decreto Legislativo Nº 2, de 1994 e foi ratificado pelo Decreto Federal nº 2519 de 1998. No ano de 1996, movimento *Slow Food* criou uma iniciativa chamada a Arca do Gosto, que:

[...] é um catálogo mundial que identifica, localiza, descreve e divulga alimentos especiais ameaçados de extinção. Sabores quase esquecidos, mas ainda vivos, pelas mãos e sabedoria de poucos mestres artesãos, agricultores, produtores e cozinheiros. Muitos deles, alimentos com potenciais produtivos e comerciais reais.⁵⁵

Ou seja, a iniciativa de catalogar os produtos brasileiros foi feito primeiramente por uma organização internacional – que apesar de dar visibilidade aos produtos, pode se tornar uma questão sobre os direitos e conhecimento dos alimentos e técnicas. No momento são 5979 produtos catalogados, em todo mundo. Até o início de 2022, eram 235 produtos alimentícios brasileiros presentes na Arca. Acserald (2021) alerta sobre os perigos da globalização da biodiversidade.

Tratou-se então de globalizar o que esteve até então sob controle de povos e comunidades tradicionais – um meio de retirar-lhes soberania sobre tais recursos. Esta foi a trajetória da diversidade biológica: de elemento da cultura material que sempre integrou o processo de reprodução sociocultural do campesinato e dos povos tradicionais, os sistemas vivos cultivados tornaram-se meio de acumulação de riqueza para os capitais biotecnológicos.

⁵⁵ Disponível em: <https://slowfoodbrasil.org.br/arca-do-gosto/> Acesso em 03 jul. 2024

Segundo seus valores, experiências de vida e modos de conhecimento tradicionais. (id., p. 13)

Em 2002, o Governo Federal aprovou a Política Nacional da Biodiversidade, que tem por objetivo a promoção e conservação da biodiversidade e a “[...] utilização sustentável de seus componentes, com a repartição justa e equitativa dos benefícios derivados da utilização dos recursos genéticos, de componentes do patrimônio genético e dos conhecimentos tradicionais associados a esses recursos”. Também destacamos os seguintes princípios:

XII - a manutenção da diversidade cultural nacional é importante para pluralidade de valores na sociedade em relação à biodiversidade, sendo que os povos indígenas, os quilombolas e as outras comunidades locais desempenham um papel importante na conservação e na utilização sustentável da biodiversidade brasileira;

XIII - as ações relacionadas ao acesso ao conhecimento tradicional associado à biodiversidade deverão transcorrer com consentimento prévio informado dos povos indígenas, dos quilombolas e das outras comunidades locais (BRASIL, 2002, s.p.)

Destacamos a importância do debate político em relação a biodiversidade para evitar a biopirataria, proteção dos territórios e povos envolvidos. Em 2007, o Governo Federal estabeleceu a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais que:

[...] reafirma a importância do reconhecimento, valorização e o respeito à diversidade socioambiental existente no país. A Política tem como objetivo promover o desenvolvimento sustentável dos povos e comunidades tradicionais, com ênfase no reconhecimento, fortalecimento e garantia dos seus direitos territoriais, sociais, ambientais, econômicos e culturais, com respeito e valorização à sua identidade, suas formas de organização e suas instituições. Os objetivos específicos incluem apoiar e garantir a inclusão produtiva com a promoção de tecnologias sustentáveis, respeitando o sistema de organização social dos povos e comunidades tradicionais, valorizando os recursos naturais locais e práticas, saberes e tecnologias tradicionais. (BRASIL, 2007, s.p.)

Em 2009, o Governo Federal em parceria com o Ministério do Desenvolvimento Agrário, Ministério do Meio Ambiente e Ministério de Desenvolvimento Social e Combate a Fome criou o Plano Nacional da Promoção das Cadeias de Produtos da Sociobiodiversidade.

De acordo com o documento oficial, em 2007 aqueles Ministérios se reuniram com parceiros do governo e da sociedade civil para a elaboração de um plano de ação que tinha por

objetivo fortalecer as cadeias de produtos da sociobiodiversidade. Durante os anos de 2007 e 2008 ocorreram seminários regionais, de acordo com cada bioma. A versão final do plano:

[...] propõe linhas de ação, fontes de recursos e um sistema de gestão compartilhada e descentralizado, visando o fortalecimento das cadeias produtivas e a consolidação de mercados sustentáveis para os produtos e serviços da sociobiodiversidade oriundos de territórios ocupados por povos indígenas, quilombolas, comunidades tradicionais e agricultores familiares. (BRASIL, 2009, s.p.)

A questão dos alimentos entra nas diretrizes estratégicas, no item 4: “promover a segurança alimentar e nutricional a partir da alimentação diversificada”. Já a Gastronomia aparece nos eixos de ação do Plano, “estruturação e fortalecimento de mercados para os produtos da sociobiodiversidade”, especificamente no item 7.3.5, chamado divulgação e promoção dos produtos da sociobiodiversidade, em que se pretende a:

- (i) elaboração e implementação de uma estratégia de marketing para os produtos e serviços da sociobiodiversidade;
- (ii) organização de campanhas de sensibilização sobre o valor dos produtos e serviços da sociobiodiversidade brasileira;
- (iii) divulgação sobre formas de uso dos produtos da sociobiodiversidade perante setores específicos (gastronomia, vestuário, etc.) (id.);

Considerando que as questões sociais estão intrínsecas quando tratamos sobre a biodiversidade, alguns autores utilizam o termo sociobiodiversidade, a fim de reconhecer a importância da luta dos povos e comunidades tradicionais para a preservação da biodiversidade.

A sociobiodiversidade pode ser definida como o “conceito que expressa a inter-relação entre a diversidade biológica e a diversidade de sistemas socioculturais” (BRASIL, 2009, s.p.), fazendo com que seja reconhecido a importância dos conhecimentos, práticas e modos de vida de pessoas diretamente conectadas à biodiversidade local.

Apesar de ser utilizada pelo Governo Federal a partir de 2007, o conceito já estava sendo debatido na universidade há tempos. Para Diegues (2000), o entendimento do conceito é necessário para realizar políticas públicas pensando na integração entre natureza e cultura e a importância de seu reconhecimento pode fazer com que se mude práticas governamentais (como por exemplo a criação de parques) e mudanças no pensamento acadêmico.

Então, podemos perceber que a diversidade biológica e a diversidade cultural são interdependentes e para ocorrer a preservação da biodiversidade, também é necessário

preservar as culturas, buscando promover a proteção à natureza juntamente com a valorização de práticas tradicionais.

No ano de 2015 foi promulgada a lei 13.123/2015 referente ao patrimônio genético nacional. Entende-se como: “patrimônio genético - informação de origem genética de espécies vegetais, animais, microbianas ou espécies de outra natureza, incluindo substâncias oriundas do metabolismo destes seres vivos”.

A lei também fala do conhecimento tradicional associado, denominado como: “informação ou prática de população indígena, comunidade tradicional ou agricultor tradicional sobre as propriedades ou usos diretos ou indiretos associada ao patrimônio genético”. De acordo com a lei:

Art. 3º O acesso ao patrimônio genético existente no País ou ao conhecimento tradicional associado para fins de pesquisa ou desenvolvimento tecnológico e a exploração econômica de produto acabado ou material reprodutivo oriundo desse acesso somente serão realizados mediante cadastro, autorização ou notificação, e serão submetidos a fiscalização, restrições e repartição de benefícios nos termos e nas condições estabelecidos nesta Lei e no seu regulamento. (BRASIL, 2015, s.p.)

O cadastro deve ser autorizado pelo Conselho de Gestão do Patrimônio Genético (CGen), criado no âmbito do Ministério do Meio Ambiente com caráter deliberativo, normativo, consultivo e recursal.

Em 2018⁵⁶, o Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio) lançou um Catálogo de Produtos da Sociobiodiversidade do Brasil, referente aos alimentos e produtos presentes nas Unidades de Conservação de Usos Sustentáveis. De acordo com a publicação, o objetivo do catálogo é:

[...] promover a valorização do patrimônio natural e cultural do nosso país e ainda oportunizar informação e conhecimento para a sociedade, divulgando a atuação das Associações e Cooperativas e seus produtos, sua origem, visando gerar oportunidades de melhores negócios com a possibilidade de se estabelecer relações mais justas e diretas entre os ofertantes e demandantes da produção agroextrativista. (ICMBIO, 2018, p. 03)

O catálogo fala sobre: açaí, artesanato, babaçu, borracha, cacau, castanha, farinha de mandioca, frutas e polpas, jaborandi, jacaré, madeira de manejo comunitário, óleos vegetais,

⁵⁶ A publicação disponível on-line é a segunda edição e seu ano de publicação é 2019.

recursos pesqueiros (abrangendo a ostra do Quilombo Mandira), pirarucu e turismo de base comunitária.

Figura 19: Mapa de produtos da sociobiodiversidade brasileira



Fonte: BRASIL (2019), p. 70

No Brasil, as publicações do Governo Federal abordando especificamente a Gastronomia ainda são escassas. Quando se fala em Gastronomia, ela está diretamente relacionada ao turismo. Um estudo realizado pela Secretaria Nacional de Desenvolvimento e Competitividade do Turismo (SNDTUR), Departamento de Inteligência Mercadológica e Competitiva do Turismo e a Coordenação Geral de Turismo Responsável publicado em 2021 chamado “Programa Nacional de Turismo Gastronômico” teve por objetivo o “levantamento e sistematização de informações relacionados à gastronomia que contribuam para a construção de indicadores do setor para o alcance dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da Agenda 2030.” (p. 01)

O estudo abrange em diversos momentos o desenvolvimento sustentável e, pontualmente, sobre a importância cultural dos povos tradicionais quando nos referimos aos alimentos, trazendo uma meta do Programa Nacional do Turismo Gastronômico.

A valorização da produção e conservação de insumos característicos de determinada região possibilitam que haja maior oferta de alimentos tradicionais, muitos deles com alto valor nutricional como as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCS), bem como contribuir para uma melhor instrução acerca de hábitos alimentares mais saudáveis. Muitos dos pratos e insumos gastronômicos utilizados pelo turismo tem suas origens na cultura de povos tradicionais, o que contribui na meta 2.3 “Até 2030, dobrar a produtividade agrícola e a renda dos pequenos produtores de alimentos, particularmente das mulheres, povos indígenas, agricultores familiares, pastores e pescadores, inclusive por meio de acesso seguro e igual à terra, outros recursos produtivos e insumos, conhecimento, serviços financeiros, mercados e oportunidades de agregação de valor e de emprego não agrícola. (BRASIL, 2021, s.p.)

No mesmo ano foi lançado o “Mapeamento dos principais produtos agroalimentares brasileiros, relevantes para o turismo gastronômico” pelo Ministério do Turismo (MTur). Com a publicação:

Entende-se que o mapeamento dos produtos agroalimentares que aqui serão apresentados servem como uma referência potencial para o desenvolvimento do turismo a partir de uma relação com a gastronomia. Entretanto, levando em consideração a multiplicidade das características territoriais nacionais, aliado ao fato do entendimento da cultura a partir de sua perspectiva dinâmica, compreende-se que a identificação e apontamentos realizados não se limitam aos aqui apresentados. Com isso, espera-se que este seja o início de um processo, o qual é compreendido a partir de uma necessidade de contínua investigação e renovação de dados. (BRASIL, 2021, s.p.)

Nesta publicação não há menções da importância dos povos e comunidades tradicionais para a preservação da biodiversidade e sobre seus conhecimentos referente aos produtos agroalimentares. Refere-se à importância dos conhecimentos indígenas apenas na região Norte.

Então há uma lista dividida por regiões e subdividida por estados, em que há uma catalogação de produtos potenciais para o turismo gastronômico. Na lista de Goiás, a baunilha do cerrado aparece como um produto. Em São Paulo, as ostras de Cananéia também estão presentes. Em nenhum momento, há a menção que ambos estão localizados em territórios quilombolas.

Figura 20: Produtos agroalimentares para o Turismo Gastronômico em Goiás

Goiás 	Cerveja Artesanal; Queijos; Açafrão; Polvilho do Cará; Baunilha do Cerrado; Frutas (Pequi, Bacuri, Baru, Cajuzinho do Cerrado, Marmelo); Castanha de Baru; Vinho; Mel; Milho; Guariroba; Frango; Carne Bovina; Gergelim Kalunga.
--	---

Fonte: BRASIL (2021, s.p.)

Figura 21: Produtos agroalimentares para o Turismo Gastronômico em São Paulo

São Paulo 	Cerveja Artesanal; Palmito Juçara; Mandioca; Peixes (Truta); Pinhão; Chocolate; Amendoim; Mel; Cogumelos; Café; Vinho; Frutos do Mar (Ostras de Cananéia); Queijos; Leite e Derivados; Frutas (Cambuci, Banana, Morango, Uva, Laranja, Tomate, Limão, Tangerina, Caqui).
--	---

Fonte: BRASIL (2021, s.p.)

No ano seguinte, o Ministério do Turismo lançou a cartilha Gosto Pelo Brasil por meio do Programa Nacional de Turismo Gastronômico. Na introdução, feita pelo Ministro do Turismo Carlos Alberto Gomes de Brito, diz que “é preciso garantir que a gastronomia brasileira seja usada estrategicamente” e que a gastronomia foi elencada com prioridade em sua gestão.

Ainda na introdução, afirma que de acordo com a Organização Mundial do Turismo (OMT), a gastronomia é o terceiro motivo que mais impulsiona viagens no mundo e que no Brasil esse ramo movimentava aproximadamente 250 bilhões de reais por ano, de acordo com a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel).

Trata a Gastronomia brasileira como múltipla e diversa, pois foi desenvolvida com base em várias etnias, afirmando que “o ato de se alimentar, preparar a comida, cultivar os alimentos, apresentá-los e até mesmo partilhá-los manifestam símbolos e valores que são capazes de contar histórias.” e que essas histórias são desenhadas pelas territorialidades gastronômicas, constituindo um patrimônio material e imaterial, falando da importância da manutenção dos saberes locais. Muitos turistas levam em consideração a gastronomia local para a escolha de um destino.

Neste sentido, a Organização Mundial do Turismo (OMT) destaca que o turismo gastronômico surge precisamente a partir da diferença entre os turistas que simplesmente se alimentam durante a viagem e aqueles para os quais a gastronomia tem uma influência decisiva na escolha do destino e querem satisfazer o seu apetite hedônico e cultural, para além do fisiológico. (BRASIL, 2022, s.p.)

Esta foi a única publicação encontrada que reconhece a importância dos restaurantes da alta gastronomia para o país. Destaca-se a importância dos chefs brasileiros no seguinte trecho:

O setor de restaurantes tem se destacado tanto no cenário nacional quanto internacional, sendo que atualmente o país conta com diversos estabelecimentos que alcançaram estrelas no Guia Michelin, um dos principais e mais conceituados em todo o mundo. Além disso, restaurantes e chefs brasileiros lograram êxito em diversas premiações internacionais, como na premiação internacional ‘The World’s 50 Best Restaurants 2021’. (id.)

De acordo com a publicação, a Gastronomia movimenta uma cadeia, que vai desde a produção dos alimentos até a sua comercialização, e com isso é apresentado a proposta inicial “Cadeia de Valor no Turismo Gastronômico”. É afirmada a importância de políticas públicas e o envolvimento de diversas instâncias governamentais e a criação de uma rede entre os atores envolvidos, sublinhando a indispensável a participação da comunidade local.

A publicação não aborda o turismo de base comunitária, mas as comunidades tradicionais são consideradas como uma “força”, como fator de motivação da viagem, mas que a falta de integração entre os atores da cadeia produtiva do turismo e gastronomia é uma fraqueza.

Há algumas sugestões para que ocorra essa integração, mas não diz explicitamente as iniciativas que o Ministério do Turismo irá realizar ao longo do tempo, fazendo com que os

atores e a comunidade local muitas vezes sejam os únicos responsáveis para seu desenvolvimento.

Algumas publicações foram realizadas durante o governo de Jair Bolsonaro (2019-2022) e não condizem com todos os ataques realizados a nível federal às políticas de proteção ambientais brasileiras, como a desestruturação do próprio ICMBio, com perda de autonomia dos funcionários, proposta de revisão das Unidades de Conservação (UCs), redução de áreas indígenas e remanescentes de quilombos. De acordo com Risso e Carvalho (2022, p. 174)

A partir de 2019, com a assunção do governo Bolsonaro, caracterizado por sua postura reacionária em relação a essas questões e um pronunciamento contrário à conservação ambiental e à demarcação de terras indígenas e a favor de setores econômicos interessados em explorar a Amazônia, acirrou-se a problemática relativa a esses temas. Para alcançar seus objetivos, o governo elaborou uma série de antipolíticas, concatenadas pelas omissões, negligências e dismantelamentos de instituições ambientais e indígenas. Tal cenário de devastação favoreceu grupos e indivíduos que se acharam no direito de invadir as terras indígenas e desmatar a floresta amazônica.

Para Diegues et al. (2000) a biodiversidade também pertence ao mundo cultural e social e as espécies utilizadas pelas sociedades tradicionais se tornam mercadoria para as sociedades modernas. Complementa Risso (2015):

Essas florestas mencionadas são importantes fontes de recursos naturais, que acarretam a ambição pelos mesmos. Basicamente, têm-se duas formas de pressão: a cobiça de empresas internacionais para acesso a nossos bancos genéticos e o desmatamento com a venda de madeiras; conversão de solos para projetos agropastoris e outros projetos desenvolvimentistas, que, juntamente com os valores da sociedade urbano-industrial, está desterritorializando comunidades indígenas e tradicionais com iminente aniquilamento dos conhecimentos associados a biodiversidade, gerando todo tipo de degradação ambiental. (RISSO, 2015, p. 23)

A bioprospecção e biopirataria, presentes desde a época da invasão do Brasil, ainda é uma realidade, inclusive algumas espécies nativas possuem patentes no exterior. As leis brasileiras ainda são brandas e a fiscalização é dificultada devido a extensão do território.

[...] outros povos indígenas e tradicionais possuem uma relação cooperativa com a Biodiversidade e uma rede de saberes que precisam ser protegidos, pois estão sofrendo graves consequências socioambientais, como empobrecimento, desaparecimento dos saberes e interferência cultural. O respeito a esses povos é fundamental para as políticas de conservação dentro desse novo paradigma de proteção da Natureza, que compartilha saberes, diálogo e dignidade. (id. p. 42)

Sem a devida proteção da sociobiodiversidade, o avanço das monoculturas e ataques aos povos tradicionais, a diversidade alimentar e os saberes referentes aos alimentos estão ameaçados. Corroborando com a afirmação de Risso (2015), são necessárias políticas de conservação que escutem e respeitem os conhecimentos dos povos tradicionais. A preservação da sociobiodiversidade é fundamental quando nos referimos à questão dos alimentos em relação ao conhecimento, manejo e produção.

Ao longo deste capítulo discutimos os restaurantes premiados internacionalmente no Brasil e que promovem a gastronomia brasileira, analisando a formação dos chefs, os produtos utilizados em seus cardápios e as ações do Governo Federal em relação a sociobiodiversidade.

Prato mandirano caipira

Os dias no Quilombo Mandira foram muito bons, mas deixaram saudade. Moro no interior e não tenho acesso a ostra, então a gente se vira como dá. Por isso, resolvi fazer uma releitura caipira do prato com os ingredientes que tenho aqui pertinho, mas que me remetem a força e potência daquele lugar

INGREDIENTES

Arroz
Cebola/Alho
Palmito
Tomate cereja
Filé de Tilápia
Extrato de tomate

PREPARO

Refoque alho e cebola, acrescente o palmito, o tomate cereja, o extrato de tomate e o arroz, misturando para incorporar os ingredientes e adicione água. Tempere a tilápia com limão e faça grelhada. Sirva com uma farofinha com banana.

4. COMUNIDADE QUILOMBOLA MANDIRA E A OSTRÁ

O primeiro estudo de caso ocorreu na comunidade quilombola de Mandira, localizada em Cananéia, litoral Sul do Estado de São Paulo. A escolha se deu devido à proximidade da orientadora e de pesquisas de orientandas do grupo de pesquisa “Geopaisagem - Paisagem, Cultura e Território” (CNPQ) com a comunidade, como as pesquisas desenvolvidas por Carvalho (2015), Silveira (2017) e Risso (2020), e a importância da ostra, considerada uma iguaria gastronômica.

A comunidade fica no Vale do Ribeira, em uma área preservada de Mata Atlântica, na qual Ab’Saber (2003) denomina de Mares de Morros, que segundo o autor é:

Extensão espacial de segunda ordem, com aproximadamente 650 mil quilômetros quadrados de área, ao longo do Brasil Tropical Atlântico. [...] Florestas biodiversas, dotadas de diferentes biotas, primariamente recobrimo mais de 85% do espaço total. (id. p. 16)

De acordo com o autor, “em sua estruturação espacial primária, as florestas atlânticas abrangiam aproximadamente um milhão de quilômetros quadrados”. (id., p. 43). Devido às ações antrópicas, foi um domínio muito devastado. Porém, no Vale do Ribeira encontramos a maior área contínua de Mata Atlântica preservada. Complementa Silveira (2017):

Desta forma, o Vale do Ribeira é uma região muito rica em sua diversidade social, cultural e ambiental, incomparável a qualquer outra parte do país. Como dito anteriormente, há a maior área contínua de Mata Atlântica preservada do Brasil, que abrigam diversas comunidades tradicionais, como quilombolas, caiçaras, indígenas, além de pequenos agricultores familiares. A mata atlântica é a formação florestal com maior biodiversidade de todo o planeta, sendo reconhecida internacionalmente em 1990, quando recebeu o título de Reserva da Biosfera pela UNESCO (Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura). Justamente pela sua riqueza ambiental, social e cultural, foi declarada em 1999 pela UNESCO como Patrimônio natural, socioambiental e cultural da humanidade. Nesse contexto, está inserida a comunidade Mandira. (SILVEIRA, 2017, p. 19)

No final do século XVI, os colonizadores trouxeram as pessoas escravizadas até o Vale do Ribeira para trabalhar na mineração. Durante os séculos XVII e XVIII, o trabalho foi voltado para o desenvolvimento da rizicultura na região.

Em 1868 houve uma doação de terras de Celestina Benícia de Andrade para seu meio irmão chamado Francisco Mandira. Com isso, a comunidade foi fundada com os descendentes do senhor Francisco.

A história da comunidade de Mandira remonta a época do escravismo. Seus afrodescendentes lutaram e resistiram ao escravagismo e se mantiveram nesse local, devido a doação de terras no ano de 1868, formando o quilombo. A partir de 1975, por ocasião de conflitos fundiários, uma parcela da comunidade foi obrigada a se mudar para outro local do território. (RISSO, 2023, p. 667)

Em 1969 foi criado o Parque Estadual de Jacupiranga. Com a criação do Parque, o governo proibiu o trabalho nas comunidades, inclusive da caixeta⁵⁷, que era muito utilizado na época e uma atividade econômica importante para a comunidade.

Em 1975 houve alguns conflitos de terra e uma parte da população foi realocada, enquanto outra parte preferiu se mudar. Entretanto, o Quilombo resistiu e permanece. Em 2002, após um estudo técnico, houve reconhecimento da comunidade como remanescente de Terra de Quilombo pela Fundação Instituto de Terras do Estado de São Paulo e em 2015

Cerca de 1.200 hectares foram reconhecidos e declarados pelo Incra como terras da Comunidade Remanescente de Quilombo Mandira, no município de Cananéia, no Vale do Ribeira, em São Paulo. A medida, publicada nesta quinta-feira (8), no Diário Oficial da União, beneficia 24 famílias quilombolas - 82 pessoas - que passarão a ter mais segurança jurídica em relação às áreas que ocupam.⁵⁸

A área é também uma Reserva Extrativista (Resex), criada em 2002 pelo Governo Federal, sendo a primeira do Estado de São Paulo. O Sistema Nacional de Unidades de Conservação, criado em 2000 define Resex como:

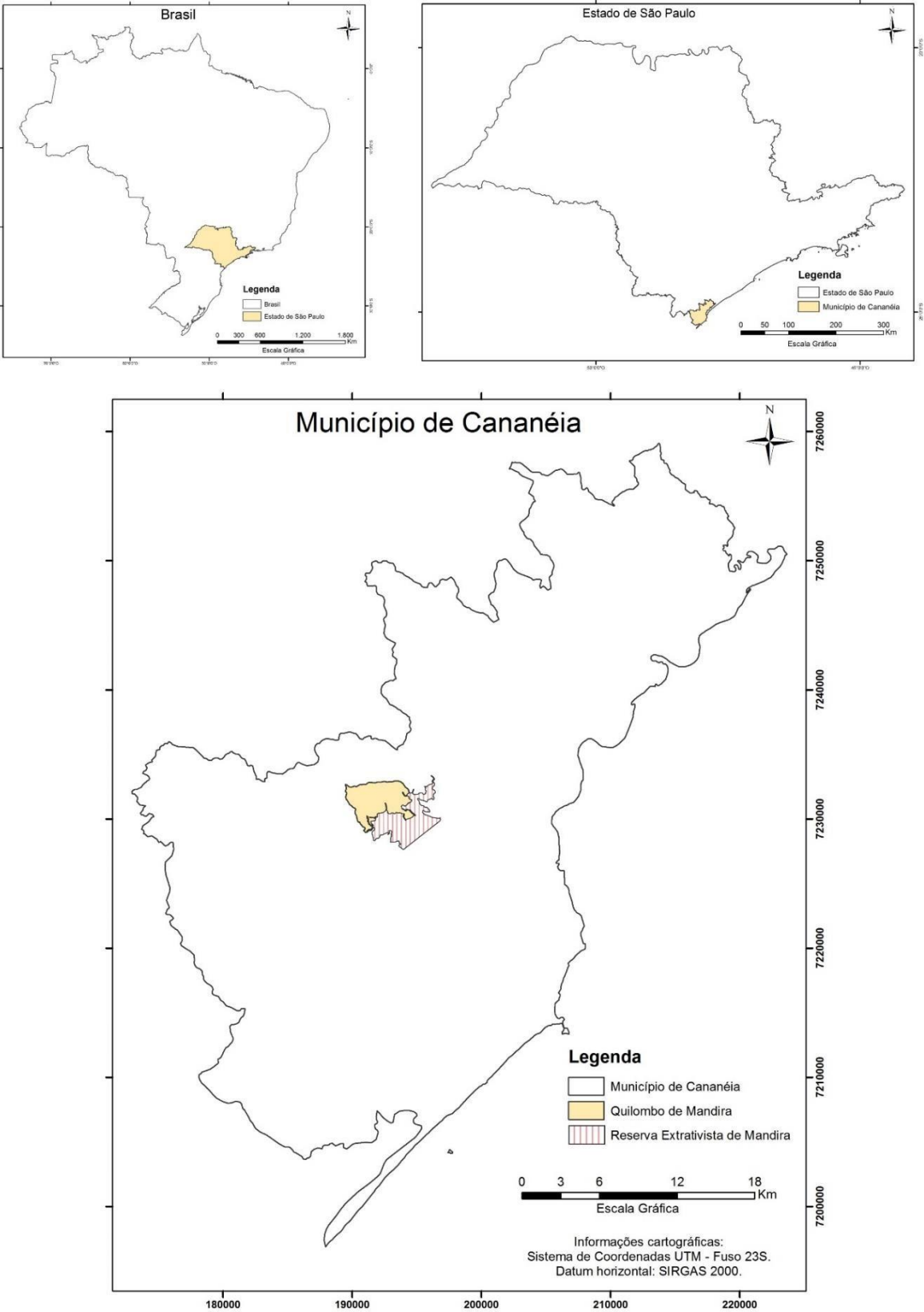
[...] uma área utilizada por populações extrativistas tradicionais, cuja subsistência baseia-se no extrativismo e, complementarmente, na agricultura de subsistência e na criação de animais de pequeno porte, e tem como objetivos básicos proteger os meios de vida e a cultura dessas populações, e assegurar o uso sustentável dos recursos naturais da unidade. (BRASIL, 2000, s.p.)

Atualmente existem 96 Resex no país, administradas a nível federal, estadual e municipal. As Resex federais, como é o caso do Mandira, são administradas pelo ICMBio. No mapa abaixo podemos observar o município de Cananéia, a área do Quilombo e a área da Resex.

⁵⁷ É uma árvore ameaçada de extinção no Brasil e sua madeira é utilizada para fazer diferentes coisas, como instrumentos musicais, brinquedos, saltos de sapato e afins

⁵⁸ Disponível em: <https://uc.socioambiental.org/pt-br/noticia/156066> Acesso em 18 jan. 2024

Figura 22: Mapa de localização do Quilombo Mandira



Fonte: RISSO (2020)

Mandira, além de estar em uma área de Mata Atlântica (Floresta Ombrófila Densa), também possui manguezais. De acordo com Ab'Saber (2003):

Na zona costeira do Brasil Tropical Atlântico existem ecossistemas complementares das matas atlânticas, diferenciados pela existência de suportes ecológicos específicos. Com especial destaque para os pântanos salinos, onde se desenvolveram os mais típicos biomas de planícies de mares conhecidos no cinturão tropical do planeta: os manguezais. (id., p. 54)

A principal atividade econômica do Quilombo é a extração de ostras do mangue. As ostras são muito cobiçadas na Gastronomia por serem consideradas uma iguaria, por sua textura delicada e sabor único. São encontradas em águas salobras e podem ser consumidas de diferentes maneiras, inclusive *in natura*. No Brasil, encontra-se uma espécie de ostra nativa em Cananéia e no território Mandira.

A ostra é um molusco bivalve de corpo suculento e conchas bastante irregulares. A ostra do mangue (*Crassostrea brasiliiana*) é nativa dos manguezais do Brasil e vive nas águas salobras dos estuários, fixas às raízes dos mangues. Também é conhecida como ostra de Cananeia por dois principais motivos: além de a região apresentar uma alta produtividade do molusco, com estoques bem conservados e qualidade da água propícia, foi em Cananeia que se passou a explorar a espécie para fins comerciais. Até então, o mercado só tinha aceitação para uma espécie exótica de ostra, a *Crassostrea gigas*. (SLOW FOOD, s.p.⁵⁹)

De acordo com o senhor Francisco de Sales Coutinho Mandira, mais conhecido como Chico Mandira, a ostra começou a ser explorada no território em 1973. Na década de 90, por falta de conhecimento sobre o manejo das ostras, o manguezal estava quase destruído.

Com isso, o Professor Doutor Antônio Carlos Sant'Ana Diegues realizou a orientação de mestrado de Bastos (1997). Na pesquisa, “foi estudada a disponibilidade desse recurso em função da capacidade de suporte, visando a sistematização do extrativismo, garantindo sua continuidade e incremento através de processos de manejo, engorda e cultivo”⁶⁰, com isso foram criados os viveiros no mangue, ajudando a produtividade das ostras.

De 1973 a 1997, a comunidade vendia as ostras (principalmente desmariscadas) para atravessadores a preços muito baratos (aproximadamente R\$0,80 a dúzia) porque eles desconheciam o valor praticado nos restaurantes locais.

⁵⁹ Disponível em https://slowfoodbrasil.org.br/arca_do_gosto/ostra-de-cananeia/ Acesso em 11 abri. 2023

⁶⁰ Disponível em: <https://repositorio.usp.br/item/001190747> Acesso em 21 abri. 2024

A produção e manejo sustentável das ostras do Mandira foi realizada por um tempo por meio de uma cooperativa, a Cooperostra (Cooperativa dos Produtores de Ostras de Cananéia), fundada em 1997. Em 2002, a Cooperativa ganhou o prêmio “Iniciativa Equatorial” ligada ao Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento na Conferência Rio +10 que ocorreu em 2002 em Johannesburg, na África do Sul. Nesta oportunidade, concorreram 427 projetos do mundo inteiro e apenas 27 projetos foram premiados, sendo quatro brasileiros. A Cooperostra encerrou suas atividades em 2018.

Então, o que um dia foi motivo de vergonha, hoje é motivo de orgulho para os mandiranos. A ostra está presente na Arca do Gosto com o nome de “Ostra de Cananéia”. Há uma página dedicada a explicar sobre a ostra e discorre sobre o Quilombo Mandira.

A comunidade quilombola do Mandira está estabelecida na área continental do município desde o final do século XVIII. A área de manguezal do entorno foi considerada domínio dos mandiranos, e decretada como Reserva Extrativista do Mandira, em dezembro de 2002. A comunidade do Mandira tem como importante atividade produtiva o extrativismo no mangue, sendo a ostra (*Crassostrea brasiliana*) o principal recurso gerador de renda. Esta atividade, além de apresentar papel preponderante na realidade sócio-econômica-cultural da comunidade, apresenta enorme potencial como processo produtivo sustentável devido às características ecológicas da região e biológicas da espécie. Além disso, através do apoio de técnicos da região, foi implementada na comunidade a tecnologia de “engorda” de ostras. Essa forma de manejo mostrou-se uma alternativa eficaz, pois possibilitou a comercialização durante o período do defeso, colocou no mercado um produto com melhor aparência e conseqüentemente melhor preço, além de ter contribuído para a conservação dos estoques de ostras jovens na região. O processamento do recurso é dado a partir do momento em que as ostras atingem o tamanho adequado para venda.⁶¹

Com isso, a ostra atraiu olhares dos chefs da alta cozinha, inclusive Alex Atala, que fala sobre a ostra em seu livro.

No Brasil, temos uma ostra endêmica dos mangues, a *Crassostrea brasiliensis* ou *brasiliana*, de concha plana, que, por influência de seu bioma, carrega uma nota elegante dos manguezais. Ela chega a tamanhos bastante expressivos e é extremamente carnosa. Ainda é pouco encontrada nas prateleiras dos nossos supermercados, porque uma variedade nipônica, a *Crassostrea giga*, caiu no gosto dos comensais. Trazida do Pacífico, essa ostra tem textura carnosa e um gosto levemente lácteo. Seu cultivo, além de trazer grande contribuição gastronômica, complementa a renda da população litorânea junto com o cultivo dos mexilhões, que, no sul do país existem em abundância. (ATALA, 2013, p. 104)

⁶¹ Disponível em: https://slowfoodbrasil.org.br/arca_do_gosto/ostra-de-cananeia/ Acesso em 21 abri. 2024

Apesar de citar a ostra nativa, a maior ênfase está na ostra exótica cultivada principalmente em Santa Catarina. Entretanto, isso não condiz com a proposta do chef, de seu restaurante e do livro que chama “D.O.M.: redescobrimos ingredientes brasileiros”. Diante desta constatação, a ostra do Mandira poderia ser divulgada pelo chef e, assim, ser mais facilmente encontrada em outros lugares. Outros restaurantes, como o Arturito, da chef Paola Carosella, utilizam as ostras de Santa Catarina.

Em seu livro, compartilha um texto sobre o molusco e duas receitas que o utilizam: ostra empanada com sagu de tapioca marinada e ostra com cupuaçu. Em seu restaurante, o chef utiliza ostras de Santa Catarina e com isso não é possível saber se são ostras advindas da pesca artesanal ou de grandes corporações. Porém, uma das premissas do chef é utilizar os produtos que são genuinamente brasileiros. Então, por que utiliza uma ostra exógena se temos a ostra endêmica?

O Tuju, outro restaurante discutido no capítulo anterior, possui um instituto de pesquisa referente aos produtos alimentícios do Estado de São Paulo. No segundo semestre de 2022, o chef Ivan Ralston acompanhado por uma equipe visitou o Quilombo. Em seu Instagram é possível ver uma publicação no feed e um destaque nos stories chamado “Cananéia”. Na publicação, há o seguinte texto:

Localizada em Ariri, distrito da cidade de Cananéia, o Quilombo do Mandira é hoje responsável pela produção das famosas ostras de Cananéia. A comunidade do Mandira surgiu na segunda metade do século XIX, em 1868, quando Francisco Mandira, filho de um senhor de escravos com uma mulher africana escravizada, recebeu o sítio de 1.200 alqueires de herança. Hoje, na 7ª geração, residem na comunidade 25 famílias, com cerca de 115 pessoas. Em seus 2.880 hectares, o local possui parte de terra firme, em sua maioria Mata Atlântica, e parte de mangue, com 1.175 hectares de solo lamacento e raízes expostas desse tipo de vegetação.

E é essa área de mangue que foi transformada em 2002 na Reserva Extrativista do Mandira, regulamentando assim a extração e engorda de ostras. Entramos no manguezal com Luiz, filho de seu Chico, o primeiro morador do Mandira a iniciar o cultivo do molusco. Luiz nos contou que a ideia para criar o viveiro de engorda de ostras se deu quando um professor da USP percebeu que a ostra do local estava se esgotando. Com isso, ele ensinou a comunidade a utilizar técnicas para iniciar a produção, além de ajudar com recursos para criar o primeiro viveiro da região. Com o tempo foi criada uma cooperativa, a Cooperostra, que infelizmente faliu em 2018 e hoje em dia os viveiros são divididos por famílias.

Cada viveiro, feito de madeira e telas, fica preso em meio ao mangue, enchendo e esvaziando de água conforme a maré. As ostras nativas ficam ali por no mínimo dois anos até crescerem e estarem aptas ao consumo humano. Esse processo permite também que o cultivo seja cíclico, uma vez que a

própria ostra libera larvas, criando no mesmo ambiente um berçário para as próximas ostras crescerem.

Hoje, cada família produz, comercializa e entrega as ostras, motivo de enorme orgulho entre a comunidade. Logo na entrada do Mandira existem dois restaurantes, das próprias famílias da comunidade, que servem pratos feitos com as ostras locais, como ostras gratinadas, pastel de ostra, farofa de ostras e por aí vai.⁶²

Figura 23: Publicação do Instagram sobre as ostras



Fonte: Tuju Pesquisa (id.)

Apesar da visita da equipe do restaurante, não é possível afirmar que houve parceria estabelecida entre o *chef* e a comunidade. Entretanto, há ostra no menu-degustação do restaurante.

⁶² Disponível em: https://www.instagram.com/p/ChpPcaVuhk1/?img_index=1 Acesso em 21 abri. 2024

Foram realizadas duas visitas técnicas na comunidade com o objetivo de conhecer o Quilombo, as pessoas, a ostra e a comida de forma geral. A primeira ocorreu durante os dias 21 a 23 de abril de 2022 e a segunda no dia 28 de novembro de 2023.

Na primeira a pesquisadora foi acompanhada por Manoel Vinícius da Mata Souza (amigo da graduação e da vida) e ficou hospedada no próprio quilombo. Neste período, foi possível conhecer melhor a comunidade, o funcionamento do restaurante (Restaurar Ostra e Cataia) e a relação da comunidade com o alimento.

Na ocasião, foi feita a apresentação da pesquisa e uma entrevista semi-estruturada com o senhor Chico Mandira no dia 22 de abril, além de conversas informais com outros moradores do quilombo. A entrevista foi realizada por meio da elaboração de um roteiro pela pesquisadora e foi adaptada conforme a resposta do entrevistado para suprir novas perguntas que surgiram.

De acordo com Manzini (1991), esse tipo de entrevista é realizado por meio de um roteiro onde são elaboradas as perguntas principais e a partir disso são complementadas com demais perguntas que surgem no momento da entrevista, fazendo surgir novas informações e respostas não-condicionadas. O objetivo da entrevista foi compreender se há relação entre os *chefs* e a comunidade, incentivos de poder público, o cotidiano do restaurante e a alimentação e durou aproximadamente uma hora e trinta minutos.

A pesquisadora apresenta a pesquisa para o seu Chico e o porquê a comunidade foi escolhida. Em seguida fala de uma reportagem de 2014 chamada “Sustento no quilombo, iguaria no menu”⁶³ do Valor, do Globo, que afirma que Alex Atala tem uma foto segurando uma ostra de mangue na mão, ao lado de seu Chico⁶⁴.

Chico diz que conheceu Alex Atala e por duas vezes esteve com o chef para realizar uma degustação de ostra, chegando a comprar ostra da cooperativa (Cooperostra) e que foi feita uma reportagem na revista “Isto é” comparando a Ostra do Mandira com a “ostra do sul” (*Crassostrea giga*), afirmando que a do mangue é mais saborosa. Entretanto, em seu restaurante, o *chef* utiliza a ostra do sul.

Seu Chico esteve na Vila Madalena para um lançamento de uma pimenta da Amazônia (pimenta Baniwa) e que desde aquela época não vê mais o chef, uma vez que ele nunca foi à comunidade, apesar de estar em Cananéia com frequência.

⁶³ Disponível em:

https://documentacao.socioambiental.org/noticias/anexo_noticia/26727_20140217_112933.pdf Acesso em 21 abri. 2024

⁶⁴ A reportagem não utilizou a foto. Não foi possível encontrar a foto na internet

Neste evento, uma pessoa questionou Alex do porquê não utilizar a ostra do Mandira, já que diz que é um produto de ótima qualidade. Segundo seu Chico, ele “enrolou, enrolou e falou que ia voltar pegar de novo, mas até agora não deu resultado nenhum”.

Assim acho que, na verdade eles se apropriam de um produto de comunidades e acaba é, como esses caras fazem, é o jeito deles infelizmente trabalhar e depois patenteia e diz que o produto é deles. Chef de cozinha renomado mesmo é difícil trabalhar com produto tradicional, porque a ostra do sul, o que eu vi lá na época, não tem pescador tradicional, eles trabalham direto com os grandes empresários de pesca, que se apropriaram também da ostra. [...] Ele disse assim: ‘ah, a ostra do sul vem de avião’. A nossa não vai de avião, mas não comparo a nossa com a deles em qualidade, sabor, que nós trabalhamos com ostra nativa. A nossa não é ostra de outro país, é ostra nossa, brasileira. Então é, eu valorizo muito as coisas nacional. Esses caras não, é dinheiro, valoriza o dinheiro. (COUTINHO, 2022)

A pesquisadora então pergunta se a falta de parceria pode estar relacionada ao fato de as comunidades tradicionais estarem historicamente associadas politicamente à esquerda e, assim ao firmar parceria com as comunidades, o restaurante ser mais facilmente associado a um alinhamento político, correndo risco de boicotes. Seu Chico diz que de forma geral as comunidades estão mais ligadas à esquerda por diversos fatores.

Ele diz que até pode ser isso, mas que ele mesmo “não associa o produto deles com política porque cada um é cada um e que não envolve muito essa questão, mas que infelizmente tem gente que pensa pra esse lado.”, pois a comunidade não trabalha a questão política e sim comunitária, de produção da ostra e servir um produto de qualidade, já que pessoas variadas frequentam o restaurante.

Fala sobre o palmito jussara, que também integra a Arca do Gosto e que este ingrediente e a ostra poderiam possuir um grande potencial gastronômico e ser utilizado por restaurantes. Seu Chico disse que já foi à Itália para participar de eventos do *Slow Food*.

Afirma que trabalhou 20 anos por meio da cooperativa e que um dos motivos de seu encerramento foi devido de algumas pessoas se aposentaram e dos jovens da comunidade que foram buscar emprego em outros lugares, fazendo com que ficassem trabalhando com poucas pessoas na cooperativa. Apesar disso, continuam trabalhando com as ostras, vendendo-as para restaurantes, quiosques e peixarias da Baixada Santista até o Guarujá.

A pesquisadora pergunta se outros *chefs* já foram para a comunidade, Chico respondeu que nenhum visitou a comunidade a fim de firmar alguma parceria e que se foram, não se apresentaram.

Aginaldo, filho de seu Chico, em uma conversa informal no quilombo disse que a ostra *in natura* é mais consumida no litoral e que lá no quilombo é feito farofa, entre outras coisas. Seu Chico afirmou que isso ocorre porque eles trabalharam muito tempo (20 anos) com a ostra “desmariscada” (fora da concha) e que dá muito trabalho e diminui o valor agregado no produto.

Por isso, a ostra *in natura* oferece um retorno financeiro melhor, com menos trabalho. Um pacote de ostra “desmariscada”, em torno de 900g, vai em torno de 10 dúzias de ostra e o valor é de R\$11 o pacote.

Sobre a farofa de ostra, seu Chico disse que não comia quando era criança, mas quando a comunidade começou a trabalhar com o turismo (entre 2000 e 2004) foi colocado e os turistas aprovaram o prato, que está disponível até os dias atuais no Restaubar Ostra e Cataia, comandado pela sua família.

A pesquisadora perguntou se há incentivo da prefeitura para o desenvolvimento do turismo. Seu Chico disse que a prefeitura nunca ajudou ou deu assistência para a comunidade, construindo apenas uma praça e que algumas iniciativas partiram de forma individual, por pessoas que trabalhavam na prefeitura.

Ele afirma que teve muita ajuda do Governo Estadual, desde a época do governo de Mário Covas, que investiu dois milhões de reais na época nas comunidades do Vale do Ribeira, oportunizando a implementação de melhorias, como a construção do barracão para a produção de artesanato pelas mulheres.

Sobre os incentivos do Governo Federal⁶⁵, o entrevistado disse que na época da cooperativa havia mais incentivos do Governo Federal e Estadual, da Fundação Florestal e de algumas ONGs, como da Shell e a ONG Margarete Mee. Segundo ele, apesar da ajuda, houve muitas cobranças em relação ao CIF⁶⁶, dificultando o trabalho da cooperativa.

O entrevistado afirmou que a comunidade já foi procurada pelo Ministério da Agricultura para adicionar o selo de qualidade às ostras de Cananéia (para serem reconhecidas como ostras de Cananéia). O entrevistado argumentou sobre ter um selo próprio do Mandira, como uma forma de valorização do produto. Entretanto, não houve qualquer tipo de avanço.

A pesquisadora explica sobre a APEGA⁶⁷ do Peru e a importância do desenvolvimento de políticas públicas para o desenvolvimento e fortalecimento de parcerias entre as

⁶⁵ Pergunta feita por Manoel

⁶⁶ Sigla para Cost, Insurance and Freight que significa “custo, seguro e frete” que coloca sobre a responsabilidade do vendedor todo o transporte de mercadoria.

⁶⁷ Associação Peruana de Gastronomia, que visa reunir os principais atores dentro da Gastronomia para promover o desenvolvimento e inclusão

comunidades e os restaurantes. Chico fala sobre a parceria com o *Slow Food* e que já receberam estudantes de Gastronomia italianos.

Além disto, o ISA em parceria com o Governo Estadual fez um levantamento sobre a gastronomia quilombola na região do Vale do Ribeira com o objetivo de fazer o turista permanecer mais tempo na região. O projeto “Circuito Paulista Quilombola” foi lançado em 2016 por meio do Decreto Nº 61.880, mas não houve investimentos para a divulgação e continuação.

Após dez anos da ECO-92, seu Chico foi para a África do Sul para receber um prêmio da ONU. Seu Chico diz com orgulho da sua viagem para o país e do prêmio referente a questão econômica e ambiental, sobre ações que promovem o sustento para a comunidade ao mesmo tempo que respeita o meio ambiente.

Em 2006 ou 2008 foi para a Itália por conta do movimento *Slow Food*. A pesquisadora diz que tem a sensação de que o movimento funcionou bastante no Brasil por um tempo, mas que atualmente anda meio parado. Chico corrobora com a afirmação: “parou, parou. Muda o governo, muda as ideias e os projetos, principalmente os projetos voltados para a questão social, questão comunitária, parou tudo⁶⁸”.

No evento na Itália, seu Chico disse que havia reuniões com trocas sobre as comunidades do mundo inteiro. Ele disse que já havia participado anteriormente de reuniões sobre turismo de base comunitária e isso facilitou sua participação no evento.

A pesquisadora pergunta para Nei Mandira, filho do seu Chico, sobre um projeto chamado “Rota Gastronômica”, realizado pela Secretaria de Turismo e Viagens do Estado de São Paulo (Setur). A rota do Vale do Ribeira foi a primeira lançada, juntamente com um documentário promocional com produtores da região.

Também foi realizado uma live no canal do *YouTube* da Setur com a presença dos produtores, inclusive do seu Chico que contou um pouco sobre o Mandira e as ostras. Em outra live do projeto, há uma aula show com a chef Morena Leite⁶⁹, que utilizou produtos da região e preparou um prato com arroz cremoso com palmito, farofa de camarão e salada. Não foi utilizado a ostra do Mandira.

A pesquisadora pergunta de que forma as pessoas conhecem o restaurante. Ele responde que posta muito nas redes sociais e que também conhece agências de turismo e pousadas que levam as pessoas para o Quilombo.

⁶⁸ Referindo-se aos governos posteriores ao do Partido dos Trabalhadores (PT)

⁶⁹ Chef executiva dos restaurantes Capim-Santo, com uma unidade em Trancoso e em São Paulo

Nei disse que no Carnaval de 2022 um colunista do site UOL (Miguel Icassati) fez uma matéria chamada “Um achado entre SP e PR: o restaurante onde o PF traz até farofa de ostra” sobre o restaurante e que atendeu ligações de pessoas que estavam saindo de São Paulo para provar os pratos, mostrando a influência dos críticos gastronômicos.

Então é questionado se o “Prato Mandirano” existe há muito tempo⁷⁰. Nei responde que o arroz com palmito existe há muito tempo e que com ostra poucas pessoas comiam. Então resolveram juntar as duas coisas, batizando o prato com o nome da comunidade.

Chico diz que além da ostra e do palmito, também comem caranguejo e mariscos. Ele também explicou sobre o manejo e reprodução das ostras no mangue.

Então, a pesquisadora pergunta sobre as comidas que o Seu Chico comia quando era criança e agora não come mais. Ele diz que tem muita coisa, como o próprio arroz com palmito, que era “comida de pobre”. Foi perguntado se ele cozinha e diz que sabe fazer arroz, feijão, uma carne, pois quem “pilota” a cozinha é a Dona Irene, sua esposa, juntamente com a esposa do Nei.

Segue abaixo algumas fotos realizadas durante a visita. Na figura 24 temos a foto do cardápio do restaurante, já nas figuras 25 e 26 observamos fotos dos pratos, na figura 27 há a foto da entrada do restaurante.

⁷⁰ Pergunta realizada por Manoel

Figura 24: Foto do cardápio do Restauar Ostra e Cataia

Refeições	
Refeição Tradicional.....	R\$27,00 (serve uma pessoa) (Arroz, feijão, madioca frita, farofa de ostra, "peixe ou frango")
Lambe - Lambe.....	R\$ 30,00 (serve uma pessoa) (Mexilhão com arroz, "peixe ou frango", farofa de ostra)
Prato Mandirano.....	R\$ 35,00 (serve uma pessoa) (Arroz com palmito e ostra, "peixe ou frango", farofa de ostra)
Salada.....	R\$ 07,00
Bebidas:	
Heineken.....	600 ml R\$ 15,00
Original.....	600 ml R\$ 13,00
Petra.....	600 ml R\$ 12,00
Skol.....	600 ml R\$ 11,00
Itaipava.....	600 ml R\$ 09,00
Cerveja Lata.....	R\$ 05,00
Sem álcool.....	R\$ 07,00
Refrigerante Lata.....	R\$ 05,00
Água sem gás.....	R\$ 03,00
Água com gás.....	R\$ 04,00
Suco de polpa com água..	R\$ 07,00
Suco Natural.....	R\$ 08,00

Porções	
Ostra in Natura	(uma dúzia) R\$ 18,00
Ostra Gratinada.....	(uma dúzia) R\$ 25,00
Ostra no Bafo.....	(uma dúzia) R\$ 20,00
Farofa de Ostra	R\$ 35,00
Marisco com Cheiro Verde	R\$ 25,00
Isca de peixe	R\$ 35,00
Camarão	R\$ 40,00
Mandioca Frita	R\$ 22,00
Batata Frita	R\$ 22,00
Calabresa	R\$ 30,00
Lambe - Lambe (Mexilhão com arroz).....	(2 pessoas) R\$ 40,00
Arroz Mandirano (Arroz com palmito e ostra).....	(2 pessoas) R\$ 45,00
Caranguejo ao molho	(meia dúzia) R\$ 40,00
Frango à passarinho	R\$ 30,00
Manjuba	R\$ 30,00
Palmito	R\$ 18,00
Pastel de ostra	R\$ 07,00
Pastel de queijo	R\$ 07,00
Pastel de palmito	R\$ 07,00
Pastel de carne.....	R\$ 07,00

Contato: (13) 9 9763-1056 || 9 9663-3834
E-mail: neimandira@yahoo.com.br

Foto da autora

A dúzia de ostra *in natura* (figura 26) estava R\$18, preço bem abaixo do praticado no litoral paulista e no município de Cananéia, que gira em torno de R\$50-R\$60. O prato mandirano (figura 25) é composto por um arroz cremoso com ostra e palmito, peixe e farofa de ostra no valor de R\$35. Na entrada do restaurante há uma placa escrito “Sawabona: eu te respeito e valorizo, és importante para mim”. Sawabona é uma palavra da língua zulu, utilizada no sul da África.

Figura 25: Almoço

Foto da autora

Figura 26: Ostra in Natura

Foto da autora

Figura 27: Entrada do restaurante

Foto da autora

A segunda visita técnica ocorreu no dia 28 de novembro de 2023, a convite da Professora Doutora Luciene Cristina Risso, orientadora da pesquisa. Foi realizado juntamente com os alunos de graduação em Geografia, da disciplina Teoria da Paisagem da Faculdade de Ciências, Tecnologia e Educação (FCTE) da UNESP – Ourinhos.

Estar novamente no Quilombo Mandira foi muito importante porque foi possível rever os moradores e ter novas experiências, que não foram possíveis no primeiro campo. Inicialmente foi feita uma roda de conversa com seu Chico, na qual explicou sobre a formação do quilombo e sua história e a importância da parceria com o professor Diegues para o manejo das ostras.

Seu Chico sobre o racismo que sofreu durante sua vida, por ser negro e trabalhar no manguê e, o que era motivo de vergonha no passado, hoje é motivo de orgulho. Falou sobre os prêmios conquistados por meio da produção sustentável da ostra e da importância do turismo de base comunitária para a comunidade, que recebe escolas de ensino básico, universidades e grupos de 3ª idade.

Ele afirma que não é preciso sair da comunidade para ter uma vida boa e que atualmente 25 famílias (aproximadamente 110 pessoas) vivem lá. Também disse sobre o abandono de políticas públicas durante o último governo.

Seu Chico também disse que “quando o ser-humano cuida do meio-ambiente, o meio-ambiente vai cuidar de você”, referindo-se ao Vale do Ribeira, considerado a região de Mata Atlântica mais preservada. Disse que há poucos problemas de saúde na comunidade.

Sobre a alimentação, seu Chico disse que muitos costumes foram perdidos porque era considerado “comida de pobre”. Ele disse que costumava comer muito arroz com palmito e

sentia muita vergonha. Então fala que com o restaurante, criaram o “prato mandirano” (arroz com palmito e ostra) e que hoje é considerado “um prato chique”.

Interessante notar a mudança de perspectiva dos mandiranos em relação ao trabalho com as ostras e à sua alimentação. Algo que já foi motivo de vergonha, hoje é orgulho para a comunidade.

Figura 28: Seu Chico Mandira



Foto da autora, 2023.

Os estudantes fizeram diversas perguntas para seu Chico. Após a conversa, fomos de barco conhecer o mangue e os viveiros das ostras (experiência que não havia sido possível na primeira visita técnica).

Figura 29: Mangue



Foto da autora

Fomos de barco com alguns moradores e Luis, filho de seu Chico. Ao chegar nos viveiros, ele explicou sobre o manejo das ostras, reafirmando a importância da parceria com a Universidade de São Paulo para que houvesse a produção sustentável da ostra.

Figura 30: Viveiro das ostras



Foto da autora, 2023

Então, foi hora de experimentar uma ostra direto do viveiro. A experiência foi motivo de dúvidas para alguns e desconfiança para outros, sendo a primeira vez de muitos. Mas, quem provou, aprovou o sabor da ostra do Mandira.

Figura 31: Ostra



Foto da autora, 2023.

Após a degustação de ostras, voltamos para o restaurante, onde o almoço foi servido. Havia salada cenoura, tomate, pepino e beterraba, arroz, feijão, arroz lambe-lambe (arroz cremoso com mexilhão), frango empanado, peixe empanado, mandioca frita e farofa de ostra.

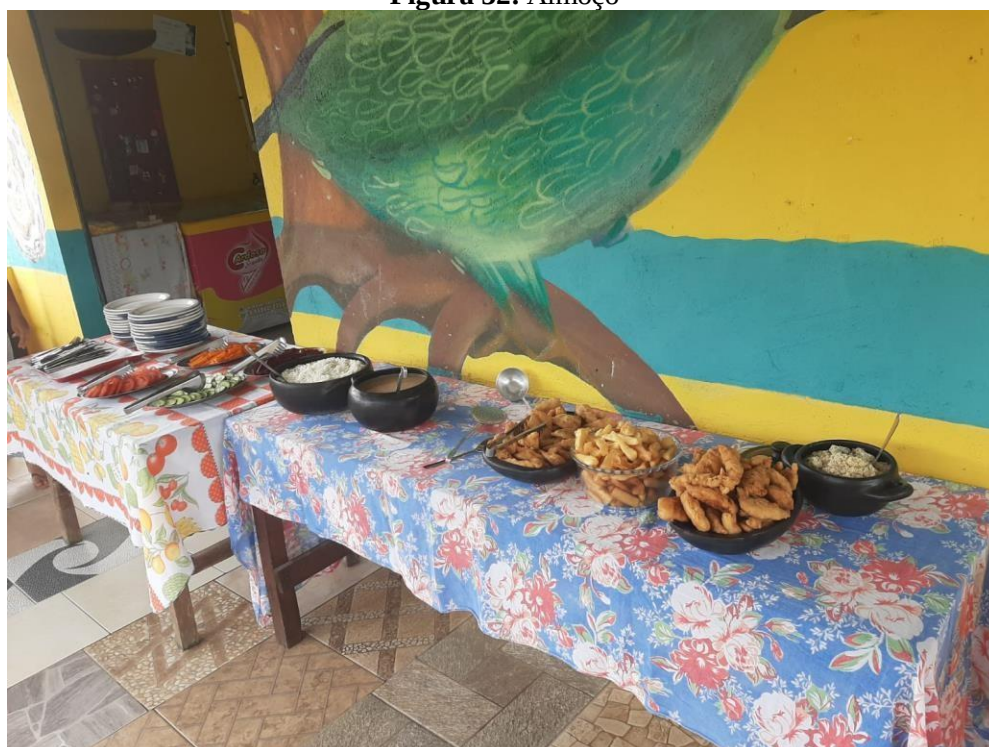
Figura 32: Almoço

Foto da autora, 2023

Após o almoço, conversamos com a Dona Irene, esposa de seu Chico, que comanda a cozinha do restaurante. Então, fomos conhecer as ruínas do antigo engenho de arroz, criada por pessoas escravizadas durante o período de rizicultura no Vale e a cachoeira do Mandira.

A pesquisadora perguntou para Nei se lembra das pessoas do Tuju, que visitaram o Mandira após a primeira visita da pesquisadora. Nei disse que não se recorda, mas poderia não estar na comunidade e que nenhum restaurante ou chef fechou parceria com o quilombo até aquele momento.

O cardápio do restaurante continua o mesmo, mas houve atualizações nos preços. Foi muito importante retornar à comunidade, pois assim foi possível conhecer o mangue, o viveiro das ostras e rever essas pessoas que são bem importantes para a pesquisadora e para a pesquisa.

A comunidade quilombola Mandira é reconhecida no Brasil e no mundo pelo manejo sustentável e qualidade das suas ostras. É muito importante e necessário (re)conhecer o modo de vida das comunidades tradicionais, suas paisagens, suas lutas, suas formas de se relacionar com os alimentos e com a natureza e aprender com isso.

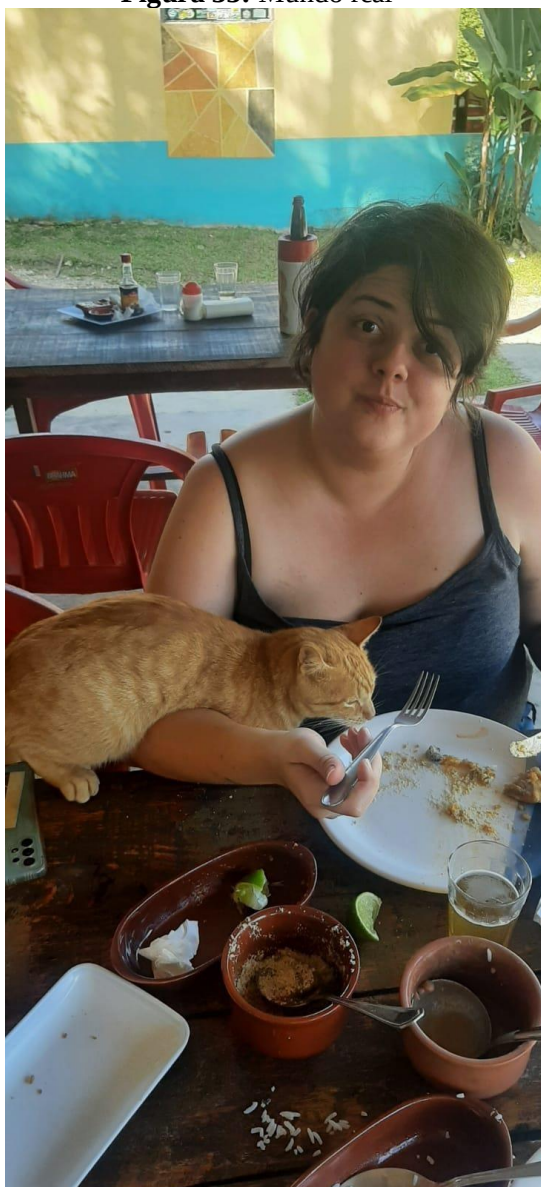
Figura 33: Mundo real

Foto de Souza (2023)

Especificamente sobre a comida, nada melhor do que estar ali, vivendo como um documentário (parafraseando Calvino). No restaurante da comunidade não há disfarces e encenação. As coisas são como elas são. E nada como saborear a ostra ouvindo a natureza, bebendo uma cervejinha gelada (e uma cachaça de cataia), fazer carinho nos doguinhos⁷¹ (e nos gatinhos também, para quem não tem asma e esqueceu de levar os medicamentos) que estão soltos por lá, se proteger das picadas dos insetos e conhecer as pessoas que nitidamente fazem isso com muito amor. Para mais informações, pesquise por Restaubar Ostra e Cataia nas redes sociais.

⁷¹ Forma carinhosa da autora se referir aos cães.

Crème Brûlée

O nome é chique, mas é fácil. Porém, eu mesma só fiz no curso da Gastronomia... mas adoro comer por aí quando acho (precisava de uma receita que usava a baunilha).

INGREDIENTES

5 gemas
350ml de creme de leite fresco
100ml de leite
1/3 de xícara de açúcar
Baunilha
Açúcar para a casquinha

PREPARO

Preaqueça o forno a 160°C. Em uma tigela bata as gemas com açúcar até branquear, adicione o leite, o creme de leite e a baunilha e misture bem. Deixe descansar por 10 minutos. Distribua o creme em pequenas tigelas e asse em banho-maria por 40 minutos, Retire e coloque na geladeira por no mínimo 6 horas. Depois adicione açúcar por cima. Se você tiver maçarico, você é rico. Se não, esquite a costa da colher no fogão e vá caramelizando o açúcar!

5. O POVO QUILOMBOLA KALUNGA E A BAUNILHA DO CERRADO

No final do século XVII e começo do século XVIII, os bandeirantes encontraram ouro no interior do Brasil, mais especificamente em Minas Gerais e a região começou crescer rapidamente. Em 1722, os bandeirantes chegaram a terras chamadas “minas dos Goias”. As perversidades da escravidão faziam com que várias pessoas fugissem. A Chapada dos Veadeiros e os lugares circundantes, cheios de serras e rios, foi oportunamente um lugar ideal para esconderijos, ocasionando a formação de comunidades.

Com o tempo, o povo Kalunga foi se estendendo pelas encostas e vales envolta do Rio Paraná (chamado pelos moradores de vãos). Ali, sobreviviam da cultura de subsistência, como mandioca, feijão, milho, abóbora, arroz, frutas e hortas, além da caça e da pesca.

[...] o povo Kalunga, que dependia do conhecimento da natureza para a sua sobrevivência, aprendeu também a preservá-la. Esses descendentes de africanos, que respeitavam os seus antepassados, sabiam que a natureza devia ser respeitada, para que seus recursos pudessem ser utilizados pelos seus filhos e netos e os netos dos seus netos. Esse conhecimento até hoje faz parte do modo de vida do povo Kalunga. (MEC, 2001, p. 36)

Desde a sua formação, as famílias viviam territorialmente afastadas umas das outras, preservando a natureza ao redor. Nos anos 1980, a antropóloga Mari Baiocchi, da UFG (Universidade Federal de Goiás), mapeou a região e o modo de vida do povo Kalunga.

Na década de 1980, a Mari Baiocchi, da Universidade Federal de Goiás, mapeou quase toda a região onde habitava o povo Kalunga e o seu modo de vida. Também, esta antropóloga contribuiu para mobilizar instituições a fazerem o reconhecimento da comunidade como afrodescendente tradicional com direito ao território. (SANTOS; ALMEIDA, 2021, s.p.)

Em 1991, o território foi reconhecido como Sítio Histórico e Patrimônio Cultural pela Lei Estadual Nº 11.409/1991. Localizado em uma área de Cerrado, que é um domínio morfoclimático heterogêneo e segundo Ab’Saber é caracterizado pelo clima tropical, maciços planaltos, terrenos sedimentares desgastados pelos processos erosivos, que formam chapadas e chapadões (Chapada dos Veadeiros e Chapada dos Guimarães) e com solos pobres e ácidos, predominantemente latossolo.

É também onde encontramos uma rica sociobiodiversidade. De acordo com o Instituto de Pesquisa Ambiental da Amazônia, o Cerrado sofreu um desmatamento acelerado nos últimos anos e resta apenas 49% de área de cobertura nativa e apenas um quinto está sob

proteção formal. A preservação feita pelo Quilombo é essencial para a manutenção deste domínio morfoclimático. Segundo a pesquisa,

Nas terras Kalungas, que se estendem por 263 mil hectares, o Cerrado mantém 83% da sua cobertura nativa. Um número que contrasta com o resto de Goiás, onde há apenas cerca de 30% do bioma, e com a própria realidade do Cerrado no país, onde a cobertura remanescente é de 49%. (MENEGASSI, 2023, s.p⁷².)

O Cerrado segundo maior bioma brasileiro e sua fauna, flora e a sociobiodiversidade são extremamente ricas e únicas. Constantemente ameaçado pelo avanço da fronteira agrícola, é necessário refletir sobre a sua preservação. No território Kalunga encontramos saberes e práticas de um povo que vive em harmonia com a natureza há aproximadamente 300 anos. De acordo com informações do site:

[...] este mesmo território é a história, a vida e a cultura de um povo tradicional único e guerreiro habitante do Noroeste Goiano: o povo Kalunga. E assim sendo, este mesmo sítio é hoje a representação dos segredos antigos, das lutas passadas e da união futura de um povo que luta pela sua emancipação enquanto coletivo. Um povo mantenedor de saberes e práticas já há muito esquecidas por outras sociedades modernas⁷³.

Em 2021, o Quilombo Kalunga foi reconhecido como Território e Área Conservada por Comunidades Indígenas e Locais (ICCA), sendo o primeiro território brasileiro a possuir o título do programa ambiental da ONU. O título é concedido a comunidades que mantêm a conservação da natureza juntamente com o bem-estar da comunidade.

O registro global da ICCA foi criado em 2008 para aumentar a conscientização sobre a importância das práticas de conservação lideradas pelos povos indígenas e pelas comunidades. É um registro global de territórios e áreas autoidentificadas e conservadas por povos indígenas e comunidades locais. Os dados no Registro ICCA são fornecidos voluntariamente pelos custodiantes da ICCA ou por meio de suas organizações de apoio. Ainda não é abrangente, mas continua a crescer a cada ano, fornecendo uma base de evidências muito necessária para promover o reconhecimento e o apoio das ICCAs em todo o mundo⁷⁴. *(tradução nossa)*

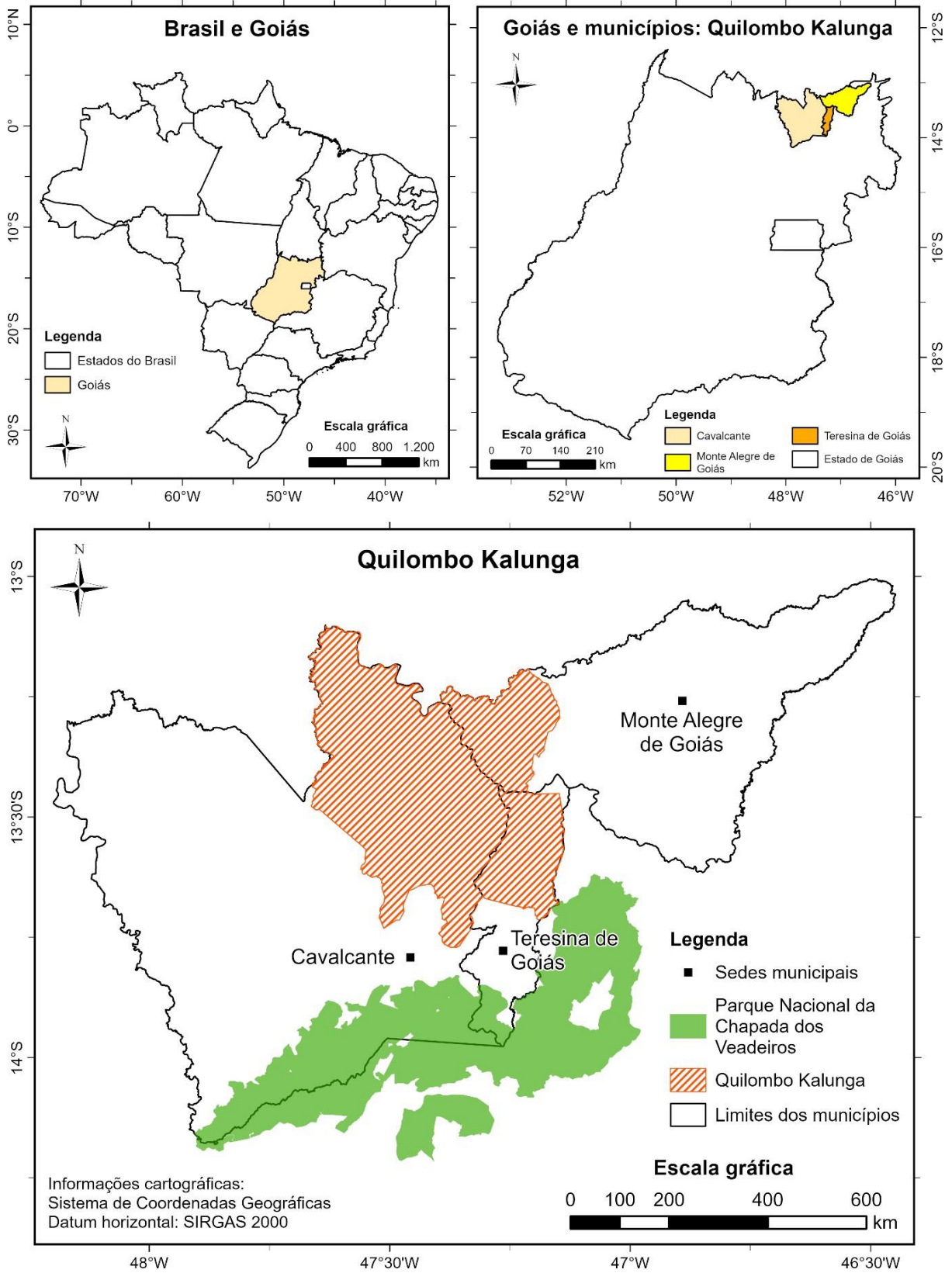
⁷² Disponível em <https://oeco.org.br/fotografia/territorio-quilombola-kalunga-protacao-do-cerrado-que-vem-dos-antigos/> Acesso em 05 jul. 2024

⁷³ Disponível em <https://quilombokalunga.org/press/quem-somos/> Acesso em 30 nov. 2023

⁷⁴ Disponível em: <https://www.iccaregistry.org/en/about/icca-registry> Acesso em 25 jan. 2024

O Sítio Histórico e Patrimônio Cultural Kalunga é o maior território de descendentes quilombolas do Brasil. Localizado no Noroeste do Estado de Goiás e abrange três municípios: Cavalcante, Teresina de Goiás e Monte Alegre de Goiás. Atualmente, o território abrange 262 mil hectares, mas apenas 34 mil possuem titulação. O mapa traz informações sobre a localização do Quilombo, das cidades e do Parque Nacional da Chapada dos Veadeiros.

Figura 34: Mapa de localização do Quilombo Kalunga



Elaborado por DEMARCHI, 2024.

É neste território que encontramos a “baunilha do cerrado”. A baunilha é um produto muito cobiçado na Gastronomia e é utilizada em vários pratos, principalmente na confeitaria. O Brasil possui espécies nativa da planta, que integra a Arca do Gosto.

A baunilha do Cerrado (*Vanila edwalli*), conhecida também como “baunilha banana” possui raízes grossas e aéreas, sementes crustosas, sem asas, folhas ovais em forma de lança e de cor verde escura; suas flores são verde-amareladas geralmente isoladas nas axilas das folhas, e o fruto – a ‘fava’ da baunilha – mede de 20 a 25 cm de comprimento e tem o formato alongado; tem aroma rico, superfície oleosa e é suave no toque. Diferencia-se de outras *Vanilla* por causa dos caules delgados, labelo tribolado, elipsoide. De hábito terrestre, subindo nas árvores apoiada por raízes aéreas. Segundo populares, cresce mais em árvores frutíferas e em locais frescos próximos de água, como brejos. (SLOW FOOD, s.p⁷⁵)

A baunilha é amplamente utilizada na confeitaria. A confeitaria clássica utiliza a baunilha principalmente em preparações de cores claras (como creme de confeiteiro, creme inglês, *panna cotta*, sorvetes e afins). Em um mundo dominado pela essência artificial de baunilha, a utilização da baunilha *in natura* agrega valor à preparação, não sendo apenas uma questão de sabor, mas também visual já que é possível ver suas pequenas sementes nestas preparações.

A ilha de Madagascar é a maior produtora de baunilha do mundo, com aproximadamente 80 mil produtores. O preço da baunilha flutua no mercado internacional e já chegou a custar 600 dólares em 2018.

O chef Alex Atala fala sobre a baunilha como ingrediente em seu livro, site do restaurante D.O.M. e site do instituto ATA, mostrando um grande interesse pelo ingrediente.

Como profissional de cozinha, aprendi que a baunilha faz parte dos sabores universais, sendo apreciada por todas as culturas em todos os cantos do planeta. Surpreendi-me ao conhecer uma baunilha no cerrado ainda em estado selvagem, não domesticada. Um dos sonhos deste instituto é a domesticação e a estruturação de um consórcio de famílias nas áreas do Cerrado, gerando complemento de receita à população carente e um produto de alta qualidade, como um DNA brasileiro, para as mesas do mundo. (INSTITUTO ATA⁷⁶)

Se a baunilha do cerrado fosse personificada, caminharia pelo mundo seduzindo a todos com o seu perfume doce e floral. Esta é a alma poderosa desta orquídea, considerada o ouro negro do cerrado. É um dos ingredientes

⁷⁵ Disponível em https://slowfoodbrasil.org.br/arca_do_gosto/baunilha-do-cerrado/ Acesso em 14 abri. 2023

⁷⁶ Disponível em <https://www.institutoata.org.br/pt-br/carta.php> Acesso em 27 mar. 2023

preferidos do chef Alex Atala, por conta do seu enorme potencial na cozinha. (D.O.M.)⁷⁷

Presente no Cerrado goiano, onde vive a comunidade dos kalungas, que estão no território há mais de 250 anos, foram encontradas na região cinco espécies diferentes de baunilha e mais de 2 mil plantas.

Do ponto de vista gastronômico, a região é exuberante. É no Cerrado que nasce uma orquídea que dá origem a uma baunilha gigante, tão grande quanto uma banana. Essa baunilha, quando seca, desenvolve aroma inigualável, com notas claras de tabaco, do tipo usado em cachimbo. Suas possibilidades gustativas me intrigam, mas sou especialmente fascinado pelas possibilidades de desenvolvimento social que esta planta oferece aos moradores da região.

Esse tipo de baunilha, ainda em estado selvagem, tem um inimigo natural, o macaco. Para evitá-lo, donas de casa passaram a cultivar a orquídea num vasinho e criaram uma cooperativa para produzir essa baunilha de ótima qualidade. O projeto ainda é modesto, mas mostra a capacidade que tem um ingrediente de organizar uma comunidade. (ATALA, 2013, p.252)

Alex não desenvolve o assunto sobre a forma que um “ingrediente pode organizar uma comunidade”. Em seu livro, Atala chama o ingrediente de “baunilha brasileira” e nos sites do restaurante e instituto a chama de “baunilha do cerrado”. No livro há um texto e a baunilha é citada numa receita intitulada “Mingau de Fubá com queijo, melaço de cana e óleo de baunilha”, sendo que a baunilha é utilizada junto ao óleo de canola para a extração de seu sabor.

É interessante notar que, nas publicações realizadas por Atala e sua equipe, alguns ingredientes carregam o nome da comunidade, como, por exemplo, “pimenta Baniwa” e “cogumelo Yanomami”, enquanto outros possuem um nome generalizado, como “baunilha brasileira”, não valorizando a comunidade em que o alimento está territorialmente presente e os saberes da comunidade que estão envolvidos na produção e manejo.

Em 2019, o site “De olho nos ruralistas – observatório do agronegócio no Brasil” divulgou uma reportagem intitulada “Alex Atala registra marcas da baunilha do cerrado, alimento tradicional dos quilombolas”⁷⁸, do jornalista Caio de Freitas Paes. O projeto “Baunilha do Cerrado” foi desenvolvido ao longo de dois anos (2016 – 2018) pelo Instituto ATÁ no território do Sítio Histórico e Patrimônio Cultural Kalunga. De acordo com o Instituto, um dos objetivos do projeto era “ajudar os quilombolas a formar uma cadeia produtiva da espécie”.

Um dos parceiros do projeto foi a Fundação Banco do Brasil, que financiou aproximadamente noventa por cento do projeto, de 424 mil reais. A FAO (Organização das

⁷⁷ Disponível em <http://domrestaurante.com.br/pt-br/sabor.html> Acesso em 27 mar 2023

⁷⁸ Disponível em: <https://deolhonosruralistas.com.br/2019/07/17/instituto-de-alex-atala-registra-marcas-da-baunilha-do-cerrado-alimento-tradicional-dos-quilombolas/> Acesso em 21 abri. 2024

Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura) e o próprio instituto também proveram recursos para a sua realização.

Durante o projeto, o Instituto ATA solicitou junto ao INPI (Instituto Nacional da Propriedade Industrial) a exclusividade no uso do nome popular “Baunilha do Cerrado” sem o conhecimento prévio da comunidade. Cabe aqui ressaltar que o preço da baunilha é comparado ao preço da prata no mercado internacional, custando aproximadamente 600 dólares por quilograma.

Figura 35: Gráfico disponibilizado na reportagem



Fonte: PAES (2019)

Estima-se que apenas 1% da baunilha do mundo inteiro seja livre de agrotóxicos, como as do território quilombola. De acordo com o jornalista:

Enquanto desenvolvia atividades no Vão de Almas, o instituto de Alex Atala tomou medidas legais em relação à planta sem avisar os kalungas, dando início a uma série de tentativas para tornar a ‘Baunilha do Cerrado’ uma marca comercial. Em 2019, com o projeto já terminado, o Atá obteve o registro do nome popular da iguaria em dois dos cinco pedidos que formalizou junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (Inpi). Outros dois pedidos foram parcialmente indeferidos – o que significa que ainda cabem recursos para a concessão – e apenas um foi totalmente negado, no dia 26 de fevereiro. (PAES, 2019, s.p.)

De acordo com a reportagem,

[...] as atividades com os quilombolas ainda estavam em andamento quando os pedidos foram protocolados. Os kalungas – que se reúnem com frequência para tomar decisões coletivas sobre o território e seu uso – foram pegos de surpresa, pois não havia nada combinado sobre registros ou criação de marcas comerciais no acordo com Atala. (id.)

O Instituto ATA solicitou ao INPI cinco registros de marca no dia 04 de abril de 2018. A marca “Baunilha do Cerrado” foi aprovada para (de acordo com a especificação da classificação de produtos e serviços):

- “Assessoria, consultoria e informação em nutrição; orientação nutricional; assessoria, consultoria e informação sobre pesquisas no campo de agricultura” (número do processo: 914447262) e;
- “Beneficiamento de alimentos” (número do processo: 914447041).

Os registros foram negados para:

- “Comércio de alimentos produzidos pela agricultura familiar, povos e comunidades tradicionais; promoção de vendas de produtos para terceiros da agricultura familiar (divulgação); publicação de textos publicitários; organização de eventos para fins publicitários e/ou comerciais; serviços prestados por entidades de representação de classe, a saber, intermediação comercial para seus associados.” (número do processo: 914446967);
- Serviços prestados por entidades de representação de classe, a saber, apresentação de cursos, treinamentos, palestras; publicação de livros; organização de exposições para fins culturais e educativos; prática de sustentabilidade na produção e no consumo de hábitos alimentares condizentes a saúde (serviços educacionais); educação e treinamento; promoção da cultura; estudos, pesquisas e edição de divulgação de artigos e publicações diversas. (número do processo: 914447122). Destaca-se que em agosto de 2021 houve o “arquivamento definitivo de pedido de registro por falta de pagamento da concessão”;
- Assessoria, consultoria e informação relativa à produção de alimento; alimentação natural, macrobiótica [preparação de alimentos para consumo]. (número do processo: 914447181). Também houve o “arquivamento definitivo de pedido de registro por falta de pagamento da concessão”.

Quando a reportagem foi lançada, os pedidos estavam feitos todos em nome do Instituto. Em setembro de 2019, após a reportagem, o Instituto realizou a concessão dos registros para a Associação Quilombo Kalunga. O acesso ao sistema do INPI foi realizado

pela pesquisadora entre os dias 27 e 28 de março de 2023. Nas imagens abaixo podemos comparar as informações de julho de 2019 e as informações de março de 2023.

Figura 36: Consulta à base de Dados do INPI disponibilizado pela reportagem

Instituto Nacional da Propriedade Industrial Ministério da Economia					
Consulta à Base de Dados do INPI					
» Consultar por: Pesquisa Básica Marca Titular Cód. Figura]					
[Início Ajuda?]					
RESULTADO DA PESQUISA (12/07/2019 às 16:04:52)					
Marca: "Baunilha do Cerrado"					
Foram encontrados 5 processos que satisfazem à pesquisa. Mostrando página 1 de 1.					
Número	Prioridade	Marca	Situação	Titular	Classe
914446967	04/04/2018	 BAUNILHA DO CERRADO	Pedido de registro de marca indeferido (sem interposição de recurso)	ASSOCIAÇÃO INSTITUTO ATA	NCL(11) 35
914447041	04/04/2018	 BAUNILHA DO CERRADO	Registro de marca em vigor	ASSOCIAÇÃO INSTITUTO ATA	NCL(11) 40
914447122	04/04/2018	 BAUNILHA DO CERRADO	Pedido de registro de marca indeferido	ASSOCIAÇÃO INSTITUTO ATA	NCL(11) 41
914447181	04/04/2018	 BAUNILHA DO CERRADO	Aguardando apresentação e exame de recurso contra o indeferimento	ASSOCIAÇÃO INSTITUTO ATA	NCL(11) 43
914447262	04/04/2018	 BAUNILHA DO CERRADO	Registro de marca em vigor	ASSOCIAÇÃO INSTITUTO ATA	NCL(11) 44

Disponível em: <https://deolhonosruralistas.com.br/2019/07/17/instituto-de-alex-atala-registra-marcas-da-baunilha-do-cerrado-alimento-tradicional-dos-quilombolas/> Acesso em 11 abri. 2023

Figura 37: Consulta a base do INPI realizada pela autora

Instituto Nacional da

Propriedade Industrial

Ministério da Economia

Consulta à Base de Dados do INPI

[Início | Ajuda?]

» Consultar por: Pesquisa Básica | Marca | Titular | Cód. Figura]

RESULTADO DA PESQUISA

(28/03/2023 às 09:35:14)

Marca: "Baunilha do cerrado"

Foram encontrados 5 processos que satisfazem à pesquisa. Mostrando página 1 de 1.

☐	Número	Prioridade		Marca		Situação	Titular	Classe
☐	914446967	04/04/2018		BAUNILHA DO CERRADO	×	Pedido de registro de marca indeferido (sem interposição de recurso)	ASSOCIAÇÃO INSTITUTO ATA	NCL(11) 35
☐	914447041	04/04/2018		BAUNILHA DO CERRADO	®	Registro de marca em vigor	ASSOCIAÇÃO QUILOMBO KALUNGA	NCL(11) 40
☐	914447122	04/04/2018		BAUNILHA DO CERRADO	×	Pedido definitivamente arquivado	ASSOCIAÇÃO QUILOMBO KALUNGA	NCL(11) 41
☐	914447181	04/04/2018		BAUNILHA DO CERRADO	×	Pedido definitivamente arquivado	ASSOCIAÇÃO QUILOMBO KALUNGA	NCL(11) 43
☐	914447262	04/04/2018		BAUNILHA DO CERRADO	®	Registro de marca em vigor	ASSOCIAÇÃO QUILOMBO KALUNGA	NCL(11) 44

Consulta pelo site do INPI realizada pela autora em 28 de março de 2023

De acordo com a reportagem, a principal reclamação da comunidade é que a participação no projeto foi limitada desde o início e que não houve ganhos reais. De acordo com o trecho disponibilizado pela reportagem da advogada da Associação Quilombo Kalunga:

A proposta do projeto do Instituto à comunidade envolvia a geração de renda, acesso ao mercado fim através do cultivo da baunilha e seus subprodutos, e a organização da comunidade para a comercialização de outros produtos da sua base produtiva. E tudo isto feito através da Associação Quilombo Kalunga. No entanto, a AQK não teve participação ativa em várias tomadas de decisões, inclusive, ocorrendo o lançamento dos seus produtos com uma identidade visual que carrega o nome KALUNGA, para a qual sequer puderam opinar na elaboração. (GONÇALVES, 2019, s.p.)

No relatório final de execução do projeto, feito pelo Instituto para a Fundação Banco do Brasil, podemos encontrar o seguinte trecho:

Uma das grandes dificuldades deste projeto, devido ao modo de organização social, devido também as diferenças culturais e de entendimento; que muitas vezes dificultam a comunicação de nossa equipe; é a coleta de assinatura para atividades pertinentes ao projeto. Muitos não querem ou não se sentem nada confortáveis ao assinar documentos, mesmo com toda a explicação de nossa equipe de campo. Fato esse que durante as comprovações aonde necessitam documentos com assinaturas a grande maioria não se mobiliza para assinar, gerando até pequenos conflitos de entendimento. Essa situação também envolve a questão de muitos não saberem dados pessoais, como nome completo do pai, número de documentos e até mesmo ter a posse dos documentos nos atos de tais cursos e capacitações. (INSTITUTO ATÁ, 2018, p. 04)⁷⁹

Entretanto, na descrição do trabalho no relatório final, o Instituto fala sobre uma equipe multidisciplinar, dando destaque a uma antropóloga estadunidense. Mas, em nenhum momento, cita a colaboração dos membros da própria comunidade e seus conhecimentos.

Para tanto, contaremos com a parceria da Central do Cerrado e consultores especialistas. A equipe é multidisciplinar, contando com profissionais da área de botânica, assistência social, antropologia, psicologia e gastronomia. Um destaque importante para o projeto é a participação da Antropóloga americana Patricia Rain, que há mais de 30 anos atua com Baunilha e sistema produtivo em comunidades tradicionais em países Africanos e em diversos países do mundo, preservando seu modo de vida, sua cultura e

⁷⁹ Disponível em <https://drive.google.com/file/d/1-eEIYgrUJVof7C5mgrfkCsCtH9YuBA3T/view>
Acesso em 11 abri. 2021

introduzindo o sistema de produção de baunilhas nessas comunidades⁸⁰. (id., p. 01)

Pontuamos aqui a escolha de uma antropóloga de outro país para a realização do projeto. O Brasil possui muitos profissionais capacitados para atuar com povos e comunidades tradicionais. Em nenhum momento fica evidente a parceria com alguma universidade.

O convênio com a Fundação Banco do Brasil previa que 9,85% da verba total fosse destinada para a compra de produtos ou serviços para os Kalungas, mas até o momento da divulgação da reportagem, aproximadamente 3% tinham sido gastos. Foi comprado produtos como arroz, farinha de mandioca, gergelim, mesocarpo de babaçu e pimenta-de-macaco, produtos que compõe a linha “Ecossocial Kalunga”. O jornalista complementa:

Para fechar a conta e completar os 9,85% da verba total, o instituto considera produtos e entregas que não foram de fato usados pelos kalungas até agora. Entram na equação o desenvolvimento de um site oficial, por R\$ 18 mil, e a criação da logomarca do projeto, hoje registrada, por R\$ 5 mil. Os kalungas reclamam da eficácia das palestras e oficinas voltadas à comunidade que, na prestação de contas, custaram R\$ 10 mil. (PAES, 2019, s.p.)

Destaca-se que o site oficial (www.baunilhasdocerrado.com.br), que teve o custo de R\$18mil, não está mais disponível⁸¹. A AQK foi comunicada do encerramento do projeto por e-mail.

Por dois anos, voluntários e profissionais contratados por meio do projeto Baunilha do Cerrado tiveram amplo acesso às terras e aos saberes kalungas, enquanto os quilombolas sentiam-se, gradativamente, deixados de lado. Ao longo do processo, a equipe de Atala pode conhecer práticas tradicionais de extração e partes do território onde a especiaria é cultivada. (id.)

A reportagem afirma que o Instituto teria novos planos em relação à baunilha e que em novembro de 2018 foi firmado um termo de cooperação com a Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária) para ser criado uma cadeia de produção nacional da baunilha. No site da Embrapa há uma notícia intitulada “Embrapa e Instituto ATÁ assinam acordo para valorizar baunilhas e mel nativo” de novembro de 2018. Observa-se o seguinte trecho:

A produção de aromas de plantas nativas pode proporcionar o desenvolvimento de novos produtos para a agroindústria, adequada às

⁸⁰ Optou-se por copiar o trecho exatamente do jeito que estava, sem correções de erros ortográficos

⁸¹ Acesso em 28 mar. 2023

condições climáticas locais e aos pequenos produtores. Para consolidar um sistema de produção de baunilhas nativas adaptado às condições brasileiras, a Embrapa e o Instituto ATÁ irão mapear e coletar materiais de baunilhas brasileiras, com uso de georreferenciamento, para montar um banco de germoplasma, que servirá como suporte para as atividades a serem desenvolvidas. A atuação conjunta também prevê a capacitação de agricultores e comunidades tradicionais sobre manejo e cultivo da baunilha⁸².

A reportagem teve grande repercussão na mídia, sendo replicada em vários sites. Com isso, o Instituto respondeu algumas perguntas realizadas por e-mail pelo jornalista. Destaca-se as seguintes informações fornecidas pelo Instituto:

Em todos projetos do Instituto Até os saberes e as técnicas de produção da comunidade, seja indígena, quilombola e até mesmo o pequeno produto, são primordialmente preservadas.

Especificamente ao projeto Baunilha do Cerrado na comunidade Kalunga, atuamos fornecendo aos Kalunga os recursos para que eles possam domesticar de forma sustentável exemplares de um ingrediente que se encontra de forma selvagem em todo o bioma do Cerrado, para que a produção da baunilha complemente financeiramente as produções já dominadas por eles, tais como, arroz, gergelim, pimenta macaco, farinha e demais.

Enfim, não retemos em nenhum momento do projeto informações georrefrenciadas e as técnicas quilombolas de seu cultivo. (INSTITUTO ATÁ, 2019, s.p.)⁸³

Também fala sobre a questão da organização das comunidades no trecho seguinte:

No Até, trabalhamos com comunidades tradicionais, por exemplo Baniwa (alto do Rio Negro) e Yanomami (Roraima), sempre consorciados com o Instituto Socioambiental. Quando você trabalha com comunidades indígenas, nota-se que a composição socioeconômica deles é marcada pela coletividade. Os Kalungas não funcionam desta maneira. Eles tem um arranjo social mais diverso: núcleos familiares divididos e separados fisicamente por um ou dois quilômetros. Isto leva a um recorte socioambiental bem peculiar. Pela lógica deles, se construirmos um mudário entre um 'território' e outro, ele acaba sendo de ninguém, mas se construirmos próximo a uma dessas áreas, parece que estamos dando o mudário àquela família apenas, mas o projeto é feito para que todas as mulheres Kalunga possam ter essas mudas em suas casas – a baunilha é uma orquídea, fácil de se cultivar em casa, principalmente em regiões endêmicas como é Vão de Almas. Sendo assim, faz parte dos nossos objetivos também passar a essas mulheres as técnicas de cultivo caseiro para que elas possam fazê-lo e usar as baunilhas como quiserem. (id.)

⁸² Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/39611970/embrapa-e-instituto-ata-assinam-acordo-para-valorizar-baunilhas-e-mel-nativo> Acesso em 28 mar. 2023

⁸³ Disponível em: <https://deolhonosruralistas.com.br/2019/07/18/resposta-do-instituto-ata-sobre-registro-da-marca-baunilha-do-cerrado/> Acesso em 11 abri. 2023

É importante salientar que cada comunidade tem seu arranjo socioespacial, pois é comum haver generalizações quando falamos em povos e comunidades tradicionais. É importante conhecer e respeitar as questões culturais de cada uma, não julgando como certo/errado ou fácil/difícil.

Houve uma carta aberta no site do Instituto por um tempo determinado após a reportagem, na qual destacamos os seguintes trechos:

O ATÁ não usou nem usará a marca em lojas ou pontos comerciais e já assumiu o compromisso público, registrado em cartório, de ceder o uso da marca a entidades ou pessoas ligadas territorialmente ou ancestralmente à baunilha do cerrado. Desta forma, não há risco de um terceiro que não tem ligação com o projeto explorar a marca do projeto baunilha do cerrado em estabelecimentos comerciais.

Em momento algum o Instituto ATÁ excluiu qualquer membro quilombola, principalmente a associação, e sempre teve o cuidado em envolvê-los e mantê-los informados das ações. [...]

É importante frisar que em projetos com comunidades tradicionais algumas famílias se envolvem mais que as outras, o que também aconteceu neste projeto, mas isso não significa que o Instituto ATÁ tenha deixado de envolver a associação. (INSITUTO ATA, 2019, s.p.)⁸⁴

Na carta também são citados trechos que realizações do instituto na comunidade, entre elas:

- 1) Construção de um viveiro para o cultivo e pesquisa de baunilha do cerrado, com tecnologia para garantir o máximo de qualidade produtiva e ainda possibilitar à comunidade utilizar o espaço para a produção de mudas do cerrado, horta e outros;
- 2) Aplicação de oficinas de capacitação e manejo da baunilha;
- 3) Desenvolvimento e aprimoramento técnico, comercial e sócio-produtivo de produtos da comunidade, como arroz, gergelim, pimenta macaco e farinha, sendo que hoje, esses produtos são revendidos em grandes centros comerciais, tais como, Mercado Municipal de Pinheiros em São Paulo, nos pontos de vendas do Instituto Até e de seus parceiros, gerando renda direta aos produtores da comunidade;
- 4) Realização de oficinas de cozinha infantil com as escolas da comunidade;
- 5) Horta comunitária na escola;
- 6) Realização de duas oficinas para a criação de uma agrofloresta com frutíferas, hortaliças e leguminosas. (id.)

O Instituto também fala sobre as pesquisas científicas referentes à baunilha no seguinte trecho:

⁸⁴ Disponível em <http://www.institutoata.org.br/pt-br/projeto-baunilha-do-cerrado.php> Acesso em 23 out. 2020

O Instituto Até não se dedica à realização de atividades de pesquisa científica envolvendo substâncias, elementos, organismos ou produtos da fauna ou flora brasileiras. Tampouco possui recursos ou infraestrutura para o efeito. Por isso, são infundadas e incorretas quaisquer alegações sobre a eventual apropriação de patrimônio genético ou conhecimento tradicional associado pelo Instituto Até e seus colaboradores, ou até mesmo a existência de eventuais pedidos de patente ou patentes concedidas em seu nome no Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) (ibid.)

De forma geral, na carta disponibilizada, o Instituto não assume qualquer tipo de culpa ou se desculpa com a comunidade, afirmando que houve uma confusão em relação ao registro de marcas.

A história do Instituto Até vem sendo construída com base em valores e princípios de valorização das pessoas, da cultura local, dos produtos regionais sem jamais visar o lucro. As pessoas que formam o Até dedicam seu tempo, conhecimento, sua paixão e, muitas vezes, seus recursos materiais, em nome de um ideal. Os resultados dos projetos liderados pelo Instituto Até até agora mostram como o apoio a comunidades, com conhecimento, vontade, tempo, dedicação e exposição podem transformar vidas, preservar o meio ambiente, desenvolver potenciais e proteger valores culturais.

Nossa missão é levar esse trabalho ao maior número de pessoas e regiões possível, com transparência, dedicação e seriedade. É assim desde que começamos. E assim continuará sendo. (INSTITUTO ATA, 2019, s.p.)

A reportagem traz inúmeras falas de moradores que se mostraram desrespeitados com as decisões do Instituto, como “a ideia do projeto era boa, mas da parte deles não houve respeito com a comunidade” ou “não davam explicação pra mais ninguém, faziam as coisas do jeito que eles queriam”.

A Associação Quilombo Kalunga possui um regimento interno. Destacamos o artigo 66 que fala sobre os registros.

Todo registro relativo à propriedade intelectual, a qual abrange patente de invenções, modelos de utilidade, conhecimentos tradicionais associados aos recursos genéticos, registros de marca coletiva, de produtos e serviços, indicação geográfica e outros definidos por lei, utilizando-se o nome KALUNGA será requerido exclusivamente pela AQK junto ao órgão competente. (ASSOCIAÇÃO, 2019, p. 21)

O Instituto ATÁ possuía parceria com a Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária) referente a baunilha do cerrado. Em 2018 foi assinado um acordo referente a “ações de pesquisa, desenvolvimento e inovação relacionadas às espécies de baunilhas

brasileiras visando o estabelecimento e adequação de um sistema de produção.” No acordo, é falado sobre a prospecção da baunilha:

No Brasil, os pesquisadores já identificaram quatro espécies com características olfativas de elevado potencial (*Vanilla bahiana*; *V. chamissonis*; *V. palmarum*; *V. pompona*). ‘Serão realizadas prospecções de populações naturais destas espécies em suas áreas de ocorrência, baseado em distribuições geográficas verificadas em dados de herbário (SpeciesLink). Tendo em vista sua ampla distribuição, serão priorizados locais de maior abundância das espécies, sendo definida uma área para cada bioma de ocorrência’, explica Luiz Camargo, gerente do Instituto ATÁ. (PORPINO, 2018, s.p.)⁸⁵

Em outro trecho da notícia, há a seguinte informação:

Para consolidar um sistema de produção de baunilhas nativas adaptado às condições brasileiras, a Embrapa e o Instituto ATÁ irão mapear e coletar materiais de baunilhas brasileiras, com uso de georreferenciamento, para montar um banco de germoplasma, que servirá como suporte para as atividades a serem desenvolvidas. A atuação conjunta também prevê a capacitação de agricultores e comunidades tradicionais sobre manejo e cultivo da baunilha. (id.)

Fica evidente o interesse na prospecção da baunilha. Referente às comunidades, em nenhum momento há o posicionamento de que já possuem conhecimentos sobre a baunilha e que o Instituto já havia realizado o projeto na comunidade quilombola Kalunga. O acordo entre a Embrapa e o Instituto ocorreu no mês de novembro de 2018 e os pedidos junto ao INPI aconteceram em abril de 2018.

Após a polêmica com a reportagem, a Embrapa divulgou um esclarecimento oficial com a seguinte afirmação:

O mapeamento e coleta de materiais de baunilhas brasileiras, georreferenciados e identificados para constituição de um banco de germoplasma que servirá como suporte para as atividades a serem desenvolvidas, é um das atividades previstas no acordo de cooperação entre a Embrapa e o ATÁ, mas ainda não foi iniciado. A Embrapa não possui participação nas atividades em andamento com a comunidade quilombola do Vão das Almas (GO). Nem o Atá nem a Embrapa possuem mudas de baunilha do Cerrado advindas do território quilombola.⁸⁶

⁸⁵ Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/39611970/embrapa-e-instituto-ata-assinam-acordo-para-valorizar-baunilhas-e-mel-nativo> Acesso em 21 abri. 2024

⁸⁶ Disponível em: https://www.embrapa.br/esclarecimentos-oficiais/-/asset_publisher/TMQZKu1jxu5K/content/esclarecimentos-sobre-parceria-embrapa-e-instituto-ata-sobre-baunilhas-do-brasil?inheritRedirect=false Acesso em 21 abri. 2024

Ou seja, o Instituto já realizava o projeto da comunidade quando foi assinado o acordo com a Embrapa, mas de acordo com o esclarecimento, o mapeamento e coleta de materiais ainda não havia sido iniciado. Após 2019, a Embrapa continua realizando ações envolvendo a baunilha, como seminários e publicações. Entretanto, não há mais menções ao instituto.

Então, desde o início do projeto sabíamos que era fundamental conhecer o Quilombo Kalunga devido sua importância e relevância para a pesquisa. No dia 16 de dezembro de 2022 a pesquisadora realizou uma visita técnica juntamente com professores e estudantes de graduação da Faculdade de Ciências, Tecnologia e Educação da Unesp – Câmpus de Ourinhos como parte integrante de algumas disciplinas da graduação em Geografia.

É importante ressaltar que, devido à sua dimensão territorial, a visita ocorreu na comunidade de Engenho II e que o projeto desenvolvido pelo Instituto Até ocorria na comunidade de Vão das Almas, aproximadamente 90 quilômetros de distância.

A comunidade Engenho II é a que mais recebe turistas devido à cachoeira de Santa Barbara e tem ponto de apoio aos turistas, loja de produtos e restaurante. A visita consistiu em reconhecimento do território, roda de conversa com moradores e almoço. A pesquisadora realizou uma entrevista em particular para falar sobre a baunilha do cerrado.

Inicialmente, foi possível conhecer o território, o CAT (Centro de Atendimento ao Turista) e a loja de produtos Kalunga.

Figura 38: Entrada da comunidade



Foto da autora, 2022

Figura 39: Loja de produtos Kalunga



Foto da autora, 2022

A roda de conversa durou aproximadamente 1 hora e 40 minutos foi importante para entender fatores gerais do quilombo, como estrutura, educação, turismo, saúde e afins. Os estudantes fizeram muitas perguntas para os moradores e consideramos importante discutir alguns assuntos abordados durante a entrevista para termos uma melhor dimensão sobre a comunidade.

Apesar de haver autorização dos participantes com o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), optamos por não divulgar o nome dos entrevistados porque entendemos que os acontecimentos referentes ao Projeto Baunilha do Cerrado perpassam discussões econômicas que podem ser sensíveis à comunidade.

A conversa inicia com um entrevistado (entrevistado 1) discursando sobre as lutas referentes ao direito territorial da comunidade e a importância da demarcação do território para a garantia destes direitos. Outro entrevistado (entrevistado 2) também participou da roda de conversa e disse sobre a importância da manutenção do território, pessoas, costumes e culturas.

Há uma explicação dos aspectos físicos do território, que apesar da dimensão territorial, é composto por muitas “montanhas” e que são poucos lugares de planície, próprios para a moradia e cultivo.

Como o quilombo envolve 39 comunidades, distantes umas das outras, disse sobre a criação de uma associação específica, com a participação de lideranças e criado em 1999. Por volta de 2015/2016, foi pensado sobre a possibilidade de realização de um regimento interno. Então, foram feitas 17 reuniões em todo o território, elegendo 3 delegados de cada

comunidade. Depois foi feita uma assembleia de três dias para a aprovação do regimento interno. Para ele, o trabalho da associação é contemplar todo o território.

O entrevistado afirma que são necessários mais trabalhos voltados para o meio ambiente. O território é rico em frutas do Cerrado e evidencia que o bioma os salvou na época da pandemia. Dos aproximadamente 8500 kalungas, 80% são agricultores familiares e que a agricultura manual: “todo mundo planta, todo mundo colhe, todo mundo participa das frutas do Cerrado”. Com isso, o território é trabalhado coletivamente, mas as roças são fechadas e as criações coletivas. O território sofre ameaça constante do agronegócio.

Outro entrevistado (entrevistado 3) salienta que o agronegócio quer substituir as sementes crioulas por sementes mais produtivas, mas que no território o costume é outro, praticado com base no conhecimento ancestral das pessoas que conhecem a terra há muito tempo, com respeito a natureza e revezando o solo. O arroz, feijão, mandioca e o milho estão presente no território kalunga, sendo o arroz o mais complicado para o cultivo.

O entrevistado 2 diz que muitas vezes as pessoas comentam que a AQK não quer o desenvolvimento, mas que o agronegócio não trará desenvolvimento para a comunidade e sim para as empresas.

Sobre o poder público, comenta que falta muito apoio das três prefeituras (Cavalcante, Teresina de Goiás e Monte Alegre de Goiás). A nível federal, disse que não houve nenhum apoio do governo durante a gestão de Jair Bolsonaro, apenas ataques e falta de recursos para a gestão do território, fazendo com que o jurídico da AQK cobre constantemente o cumprimento da legislação. Referente ao governo estadual, disse que recebeu mais atenção, principalmente na área da saúde na época da pandemia, mas que também não há apoio nas questões territoriais.

Um estudante pergunta sobre a questão dos jovens na comunidade. O entrevistado 2 salienta que muitos jovens saíram da comunidade por conta de empregos e estudos e que alguns vão estudar na UnB (Universidade de Brasília) ou UFG (Universidade Federal de Goiás) e que alguns retornam para a comunidade. Inclusive, a comunidade tem uma escola e quase todos são professores locais.

Para o entrevistado, o turismo é uma isca para manter os jovens na comunidade. As atividades turísticas iniciaram na comunidade em 1991 ou 1992, por meio de agências pequenas que divulgaram a Cachoeira de Santa Bárbara, atraindo os visitantes. O Sebrae (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas) tomou conhecimento e em 2005 realizou cursos na comunidade referente ao receptivo, assim como o Corpo de Bombeiros realizou curso de primeiros socorros.

Antes, os turistas visitavam a cachoeira sem o acompanhamento. Isso causou alguns problemas ambientais para a comunidade, como contaminação da água e assoreamento nos rios, já que os carros iam até o limite próximo a cachoeira. Hoje, os turistas deixam o carro na recepção da comunidade e vão com um guia local até o atrativo natural.

Por conta desta questão, houve uma parceria com a UFG para análise da água e, junto à comunidade foi decidido o limite de acesso à 300 pessoas por dia na cachoeira e que o dinheiro vindo do turismo ajuda a fazer melhorias em toda a comunidade.

O entrevistado 2 destaca a importância do conhecimento dos mais velhos e que aprendeu muito com eles e diz sobre a importância da tecnologia. Atualmente, a comunidade é georreferenciada e possui uma base de dados com informações dos moradores e que isso facilitou muito o cotidiano.

Desde 2019 há uma pressão das mineradoras sobre o território. Por isso, a comunidade aborda em seu regimento a obrigatoriedade de consultas prévias para evitar decisões repentinas. Isso também abrange as pesquisas realizadas na comunidade, de forma geral. De acordo com o artigo 49 de seu estatuto, “qualquer projeto a ser desenvolvido no território do SHPQK por outras entidades ou instituições deverá ter prévia aprovação e anuência da Diretoria Executiva da AQK juntamente com o Comitê de Projetos e Pesquisas, lavrada em ata e emitido um termo de anuência” (REGIMENTO, 2019, p. 16). O regimento também fala sobre a obrigatoriedade de devolutiva para a comunidade.

O mesmo entrevistado afirma que anteriormente os projetos e pesquisas eram realizados sem o consentimento da comunidade. Atualmente, todos os projetos devem passar pela AQK, que possui uma comissão própria para isso e precisam de autorização para serem realizados. Em sua fala:

Muitas vezes quando a gente sabia de uma pesquisa no território, já tinha feito, já tinha ido embora e a gente não sabia nem pra quê e nem pra quem, então a gente criou uma regra que está no regimento interno, a gente criou até uma comissão sobre projetos e pesquisas dentro do território, então qualquer intencionado a um projeto ou a uma pesquisa dentro do território tem que passar por essa comissão. Pra saber também, vai deixar o que, o que a comunidade vai ganhar em cima disso, qual o respaldo, que vai vir depois, então assim, a gente conseguiu também organizar essa parte. Tem muitas pesquisas que foram feitas no território, foram e a gente não sabe pra onde, então agora tá melhorando, as pessoas pra entrar tem que estar autorizado (Entrevistado 2, 2022)

Em nenhum momento da conversa coletiva, a baunilha foi citada. Por isso, a pesquisadora pediu para conversar com um dos entrevistados para realizar uma entrevista referente ao assunto.

O entrevistado é morador da comunidade desde o seu nascimento. A entrevista durou aproximadamente quinze minutos por conta da roda de conversa que ocorreu previamente e estar próximo ao horário de almoço.

A pesquisadora iniciou com a apresentação a pesquisa e seus objetivos, sobre a questão da baunilha, o entrevistado diz:

A questão da baunilha, como a gente não tinha montado essa estratégia de ouvir a pessoa primeiro antes de entrar pra realizar o projeto, pra realizar a pesquisa, é que aconteceu tudo isso que aconteceu com a baunilha e às vezes assim a gente tem um problema, talvez não é problema, mas já foi problema e se a gente não tiver cuidado continua sendo problema. É que nem todas as populações das outras comunidades têm o olhar que alguma comunidade, tem de olhar o que é bom e o que é ruim, foi o que aconteceu na questão da baunilha. (Entrevistado, 2022, s.p.)

Complementou que o projeto já foi para a associação “mastigado” e não foi algo que criaram juntos. O entrevistado afirma que foi procurado por pessoas do Instituto para transferir o projeto de Vão de Almas para a comunidade do Engenho II, mas ele disse que era necessária uma autorização por escrito da comunidade Vão de Almas para não criar algum tipo de desentendimento entre as comunidades.

O entrevistado diz que foi trazida madeira inadequada para fazer as estufas e a baunilha não aceitou. Disse que a comunidade “ficou sem o conhecimento, ficou sem o projeto, ficou sem nada”. Por ter muitas pessoas envolvidas, nota-se a dificuldade da comunidade em compreender quem é parte do Instituto ou não, já que o *chef* Alex Atala muitas vezes não estava presente durante o desenvolvimento do projeto.

A pesquisadora questionou sobre associações internacionais, como *Slow Food* e o entrevistado afirma que não tem conhecimento sobre o assunto. Referente a apropriação do produto e sobre os preços aplicados nos restaurantes em São Paulo e então o entrevistado comenta sobre o lucro que foi tirado.

Por fim, a pesquisadora pergunta se eles usam a baunilha no cotidiano e a resposta foi: “Não, não, usa pro chá, quem toma cachaça gosta de colocar na cachaça, pras outras coisas ainda não é usado”. Mulheres da comunidade que estavam no CAT disseram que costumam pôr no arroz doce.

Após a entrevista, houve um almoço *self-service* à vontade na comunidade preparado no fogão a lenha, com arroz, feijão, macarrão, abobrinha, abóbora, pequi, frango caipira, costela com mandioca, mandioca frita, banana frita, farofa, quiabo e saladas.

Figura 40: Almoço



DEMARCHI, 2022

Na loja da comunidade havia alguns produtos à venda, como cachaça com baunilha, licor de baunilha e a própria fava, que varia o preço de acordo com o seu tamanho (em média a R\$60 a R\$80 por fava). Também outros produtos como arroz, feijão, farinha de mandioca, mel, melado de cana, “garrafadas”⁸⁷, temperos e artesanatos estavam disponíveis para a compra.

⁸⁷ Receita fitoterápica da medicina popular que ocorre por meio da extração dos princípios ativos das plantas em uma bebida alcoólica.

Figura 41: Fava da baunilha



Foto da autora, 2022

Figura 42: Baunilha



Foto da autora, 2022

O entrevistado 3, após o almoço, afirmou que Alex Atala se retratou e disse que em 2023 voltaria na comunidade para ajudar, pensando em um projeto com efetiva participação da comunidade. Percebe-se que se sente esperançoso. Até a conclusão do texto, não foi possível afirmar se Alex voltou para a comunidade ou não.

Esta visita técnica foi de grande importância para o desenvolvimento da tese. Entretanto, acreditamos que seja necessário pontuar que não foi o ideal. Ficar mais dias na comunidade, assim como aconteceu no Quilombo Mandira, pode fazer com que haja a criação de laços de confiança e que essas pessoas se sintam mais à vontade para conversar sobre um assunto que trouxe questões sensíveis para a comunidade.

Referente a alimentação, existe uma publicação de 2021 chamada “Comida de Quilombolas – Kalunga”, de Cláudia Fernandes dos Santos e da geógrafa Maria Geralda de Almeida que reúne receitas kalungas. A baunilha é citada na introdução como tempero, mas não aparece como ingrediente em nenhuma receita, inclusive nos doces. As receitas, com ingredientes e modo de preparo foram disponibilizadas pela própria comunidade.

As comidas geralmente são feitas com o que existe, pelo plantio ou colhida na natureza. A criatividade para novos pratos depende, também, da possibilidade de possuir outros produtos e a curiosidade pelo preparo diferente com eles. Qualquer que seja, a procedência dos produtos garante alimentos mais saudáveis. Também, há a considerar a simplicidade do preparo dos alimentos. Além disso, as receitas e preparos são transmitidos entre as gerações e, alguns preparos, pela sutileza, são considerados especiais (SANTOS; ALMEIDA, 2021, s.p.)

A identidade alimentar é um dos reflexos da cultura. Por isso, conhecer como uma comunidade se alimenta é conhecer uma parte importante de sua cultura. A baunilha, de difícil cultivo, não é amplamente utilizada pela comunidade, que, pelo seu valor de mercado, vende as favas.

A visita no Quilombo Kalunga, apesar de curta, foi essencial para compreender sua paisagem, os aspectos gerais da comunidade e especialmente a relação dos moradores com a baunilha, os ocorridos em torno ao polêmico Projeto Baunilha do Cerrado – além de saborear as comidas.

Couve na Mwamba

Comi a primeira vez no Congolinária (restaurante em São Paulo) e me apaixonei! Muito fácil de reproduzir em casa e tenho certeza que você vai se surpreender!

INGREDIENTES

1 cebola
2 alhos
1 pimentão vermelho
2 tomates
2 colheres de extrato
Azeite de dendê
1 maço de couve
Pasta de amendoim

PREPARO

Com azeite de dendê, refogue a cebola, o alho, o tomate, extrato de tomate e o pimentão vermelho até quase formar uma pastinha. Adicione a couve, acrescente água até cobrir e adicione a pasta de amendoim. Deixe cozinhar por mais 5 minutinhos e tá no jeito! Sirva com arrozinho branco pra ninguém mais roubar a cena

6. DESCOLONIZANDO OS ESTUDOS SOBRE COMIDA, GASTRONOMIA E A ALTA COZINHA

Com o desenvolvimento da pesquisa, percebemos que era necessário nos atermos a outras discussões, que estão além do polo hegemônico acadêmico. A pretensão deste capítulo é abranger estes autores para refletirmos sobre a comida e a Gastronomia por um novo viés e discutir a descolonialidade, que busca superar esta estrutura.

A partir da discussão referente aos termos decolonialidade e descolonialidade, utilizamos autores que empregam ambos, mas optamos por usar descolonialidade por conta da intelectual e ativista boliviana Silvia Rivera Cusicanqui e de sua abordagem comprometida com a descolonização, que não se limita a teoria e que busca transformar a estrutura de poder, promover justiça social e cultural e a valorizar os saberes povos e comunidades tradicionais. Embora os termos sejam frequentemente intercambiáveis, tanto para Cusicanqui quanto para nós, a descolonialidade enfatiza a necessidade de ação prática e transformação estrutural, transcendendo o debate puramente acadêmico.

Remetendo ao capítulo um, Oliveira (2012) questiona: “qual é o sabor imaginário atual?”. Pode-se ir além nesta pergunta: afinal, quem se apropria do sabor imaginário atual? Nos cardápios dos restaurantes analisados passa-se a ideia de “Brasil”. Mas que Brasil é esse que estamos falando? Os povos e comunidades tradicionais, essenciais para a preservação da sociobiodiversidade brasileira, estão tendo o devido reconhecimento?

No mesmo capítulo, vimos que há diversos estudos sobre comida e alimentação na Antropologia, Ciências Sociais e Geografia. Alguns autores da Geografia Cultural como Pitte (1993) e Claval (2007) abordaram apenas a Gastronomia francesa.

A colonialidade está presente dentro das universidades e mostra as dinâmicas desiguais de poder e a assimetria de conhecimentos dentro da academia, marcado pela dominância de perspectivas ocidentais e invisibilidade de outros conhecimentos. Para Fernandes et. al. (2017) a colonialidade e:

[...] seu caráter de constituir epistemicamente e consolidar, politicamente, um conjunto de saberes a partir dos quais o único saber visto e aceito como legítimo é aquele que corrobora com o universo de possibilidades alcançado pelo polo hegemônico nas relações coloniais. Mesmo que esses conhecimentos possam vir a ser produzidos nas academias tradicionais (universidades e instituições de pesquisa), o colonialismo epistêmico tende a invisibilizá-los por estarem fora das fronteiras teórico-metodológicas euronorcentradas. (id., p. 82)

Smith (2021) diz que houve cobranças referentes a inclusão de diversidade e multiculturalismo e que, apesar da elaboração de políticas estatais, existe a continuidade do racismo e discriminação sexual e de gênero e que a Geografia Cultural pode acabar absorvendo esses discursos sem uma crítica fundamentada, apontando uma falácia idealista, que, quando alguém muda o discurso, o mundo ficará conformado.

A diversidade deixou de ser uma demanda radical em termos de raça, gênero e sexualidade, para se tornar uma política [policy] entusiasticamente apoiada por governos e corporações ao redor do mundo. O multiculturalismo, que também foi uma demanda radical durante certa vez, agora é também uma política estatal, a despeito da continuidade do racismo e da discriminação sexual e de gênero. Na medida em que a nova geografia cultural não critica esse estado de coisas (a diversidade e o multiculturalismo enquanto política do status quo), mas continua a defender ideias que agora são políticas de Estado, ela se tornou cúmplice do trabalho do neoliberalismo global. A economia pode, sim, ser ideologicamente culturalizada, mas nos termos de quem e para quais objetivos sociais? Para a nova geografia cultural, a política cada vez mais acontece por osmose ou simplesmente é pressuposta. (id., p. 342)

Para o autor, existe um vácuo deixado pela política e que este é preenchido por uma ética individualista, assim como acontece no caso da baunilha do cerrado, aprofundado no sexto capítulo. Não há políticas públicas efetivas que protegem a comunidade, sua sociobiodiversidade e seus saberes. Dessa forma, pessoas podem se aproximar na tentativa de “ajudar”, mas que não rompem com os padrões do capitalismo. Em suas palavras:

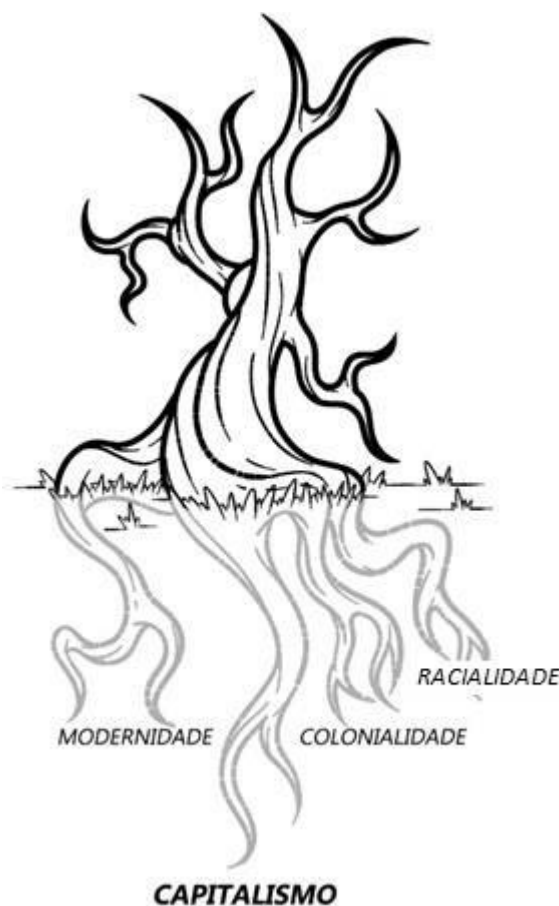
[...] a política na nova geografia cultural está reduzida à ética. O vácuo deixado pela política é cada vez mais preenchido por uma ética individualista que não vê responsabilidade política, exceto por uma correção moral. Substitutos hipócritas para a organização. O liberalismo retorna pela porta da frente escancarada de um pretenso radicalismo. (ibid.)

Por exemplo, para muitos, comer está diretamente relacionado ao prazer. Em muitos momentos a ciência, inclusive a Geografia, buscaram justificativas no hedonismo. Porém buscamos ir além: uma comida que não seja apenas prazerosa, mas que seja justa com todos os atores da cadeia.

A tríade modernidade – colonialidade – racialidade (baseado em Porto-Gonçalves) interferem nas relações dos *chefs* e povos e comunidades tradicionais. Uma árvore seca e infrutífera teve como base para o seu crescimento o capitalismo e se ramificou em raízes coloniais, modernas e racistas na tríade abordada na obra do geógrafo brasileiro. Para o autor (2015), “a modernidade europeia inventou a colonialidade e a racialidade (base da escravidão

moderna) e, assim, essa tríade – modernidade-colonialidade-racialidade – continua atravessando, até hoje, as práticas sociais e de poder” (p. 25).

Figura 43: Árvore



Elaborado por Catelli e Lima (2024)

A colonialidade deixa marcas nos sistemas políticos, econômicos, sociais e culturais das sociedades que foram colonizadas até os dias atuais. Quijano (2005) elaborou o conceito “colonialidade do poder”, que a partir da ideia de raça se faz presente nas divisões da organização do trabalho, nas relações intersubjetivas e na produção de conhecimento.

Vimos durante o capítulo dois que a colonialidade está presente na Gastronomia, principalmente nas premiações internacionais, como o *The World’s 50 best restaurants* e o Guia Michelin, que deliberadamente prestigiam muito mais os restaurantes europeus e seguem um ideal colonial referente ao que se espera de um restaurante, fazendo com que os restaurantes dos demais continentes sejam moldados por esta lógica.

Ailton Krenak afirma constantemente que “nosso futuro é ancestral” e assim também devemos trazer essa reflexão para a comida. O que perdemos na nossa cultura alimentar? O

que deixou de ser consumido ao longo do tempo? Para identificar uma boa comida, Pollan (2014) tem a máxima: não coma nada que seus avós não reconheceriam como comida.

A colonialidade também está nas nossas escolhas diárias referentes à alimentação. O que comemos? Qual a forma que comemos? Atualmente temos a chamada “americanização” da comida, com os alimentos ultraprocessados dominando os mercados e a presença maciça de *fast foods*.

Galeano (2009) diz que atualmente há um “império do consumo”, presente inclusive na alimentação. Nas palavras do autor:

Vence o lixo fantasiado de comida: essa indústria está conquistando os paladares do mundo e está demolindo as tradições da cozinha local. Os costumes do bom comer, que vêm de longe, contam, em alguns países, milhares de anos de refinamento e diversidade e constituem um patrimônio coletivo que, de algum modo, está nos fogões de todos e não apenas na mesa dos ricos. Essas tradições, esses sinais de identidade cultural, essas festas da vida, estão sendo esmagadas, de modo fulminante, pela imposição do saber químico e único: a globalização do hambúrguer, a ditadura do fast food. A plastificação da comida em escala mundial, obra do McDonald’s, do Burger King e de outras fábricas, viola com sucesso o direito à autodeterminação da cozinha: direito sagrado, porque na boca a alma tem uma das suas portas. (GALEANO, 2009, s.p.)

A pós-modernidade, tão marcada pelo capitalismo avançado, faz com que ocorra aceleração do tempo afetando diretamente nossas relações com a comida, que está intrinsicamente ligada com a cultura. Para Jameson (1991), “toda posição pós-modernista no âmbito da cultura é também e, ao mesmo tempo, necessariamente uma tomada de posição implícita ou explicitamente política sobre a natureza do capitalismo multinacional atual” (p. 14).

No terceiro capítulo vimos que a colonialidade está presente por meio da apropriação da sociobiodiversidade brasileira, que pode acontecer pelos próprios chefs. Destacamos o caso que envolve o chef Alex Atala, a comunidade quilombola Kalunga e a baunilha do Cerrado. De forma geral, percebemos que os saberes e sabores dos povos e comunidades tradicionais do Brasil não chegam com o devido valor nos restaurantes de alta cozinha. Para Acserald (2021):

[...] o capitalismo aloca as pessoas em lugares sociais de valor desigual, dotados de distintos níveis de poder, e configura critérios de justificação destinados a legitimar tais processos de seleção e distribuição. Em determinadas conjunturas, certos atores exercerão uma crítica que denuncia esta distribuição desigual de posições. Esta crítica pode pôr em questão a

ordem existente, bem como os critérios que justificam a distribuição desigual da ‘grandeza relativa’ – ou peso social – das pessoas. Esta crítica poderá, por outro lado, ser corretiva, contestando o irrespeito aos critérios de justificação das desigualdades; ou radical, propondo a supressão e substituição dos critérios instituídos a partir de outras lógicas. Criticado, o capitalismo precisará, em alguma medida, oferecer algo do que promete e tentar reconstituir a implicação positiva e o consentimento dos grupos subalternos. Isto ele o faz, ajustando o ‘espírito do capitalismo’ e, por vezes, o próprio processo de acumulação, tensionando os critérios de alocação de sujeitos em posições sociais, bem como suas justificações. (ACSERALD, 2021, p. 13)

A socióloga e historiadora Silvia Rivera Cusicanqui (2010) alerta sobre os perigos do colonialismo interno: mecanismos sociais e práticas de dominação assentada em uma larga história de opressões e que representam uma matriz comum para diversas regiões que compõem a América Latina e que podem acontecer por diferentes grupos sociais do mesmo país.

Hoy en día, la retórica de la igualdad y la ciudadanía se convierte en una caricatura que encubre privilegios políticos y culturales tácitos, nociones de sentido común que hacen tolerable la incongruencia y permiten reproducir las estructuras coloniales de opresión.⁸⁸ (CUSICANQUI, 2010, p. 56 – 57)

Então a colonialidade e o racismo atravessam a Gastronomia e a alimentação de diversas maneiras: na academia, na alimentação cotidiana e na alta cozinha. Por isso, consideramos importante trazer algumas contribuições de intelectuais descoloniais.

Em “Pele Negra, Máscaras Brancas”, publicada originalmente em 1952, o filósofo e psiquiatra Frantz Fanon discute as formas que a colonização afeta a identidade e autoestima dos povos colonizados. Resgatamos no capítulo quatro a fala do seu Chico Mandira, que passou por inúmeros casos de racismo e sentia vergonha por ser negro e trabalhar no manguê.

A ontologia, quando se admitir de uma vez por todas que ela deixa de lado a existência, não nos permite compreender o ser do negro. Pois o negro não tem mais de ser negro, mas sê-lo diante do branco. Alguns meterão na cabeça que devem nos lembrar que a situação tem um duplo sentido. Respondemos que não é verdade. Aos olhos do branco, o negro não tem resistência ontológica. De um dia para o outro, os pretos tiveram de se situar diante de dois sistemas de referência. Sua metafísica ou, menos pretenciosamente, seus costumes e instâncias de referência foram abolidos porque estavam em contradição com uma civilização que não conheciam e que lhes foi imposta. (FANON, 2008, p. 104)

⁸⁸ Hoje em dia, a retórica da igualdade e da cidadania se converte em uma caricatura que encobre privilégios políticos e culturais tácitos, noções de sentido comum que fazem toleráveis a incongruência e permitem reproduzir as estruturas coloniais de opressão (tradução nossa)

Também percebemos a importância de reconhecer os saberes e sabores dos povos e comunidades tradicionais. Seu Chico disse que hoje, com todos os prêmios e conquistas referentes ao manejo da ostra, tem orgulho de ser uma pessoa negra e trabalhar no mangue.

bell hooks (1992) discute a importância da comida para a construção de uma comunidade, relações familiares e prática de cuidados. Também trata das nossas escolhas, dizendo que o racismo, imperialismo e dominação sexista prevalece sobre o que a autora chama de “consumo corajoso”. Para a autora, “é comendo o Outro que se afirma o poder e privilégio”. Em suas palavras:

Certamente do ponto de vista do patriarcado capitalista supremacista branco, a esperança é que os desejos pelo ‘primitivo’ ou as fantasias sobre o Outro podem ser continuamente explorados, e que tal exploração ocorrerá de uma maneira que reinscreva e mantém o status quo. Desejo ou não de contato com o Outro, por conexão enraizada no desejo de prazer, pode atuar como uma intervenção crítica desafiar e subverter a dominação racista, convidando e permitindo a resistência crítica, é uma possibilidade política não realizada. Explorando como é o desejo pelo Outro expressa, manipulada e transformada por encontros com a diferença e a diferente é um terreno crítico que pode indicar se essas mudanças potencialmente revolucionárias anseios são sempre satisfeitos⁸⁹. (HOOKS, 1992, p. 367 - *tradução nossa*)

Kowalczyk e Derek (2018) abordam a popularização da cozinha étnica nos centros urbanos e bell hooks faz uma análise crítica sobre o valor de elementos dos produtos considerados étnicos: “Dentro da cultura das commodities, a etnicidade se torna um tempero, conferindo um sabor que melhora o aspecto da merda insossa que é a cultura branca dominante” (HOOKS, 2019, p.64).

Grada Kilomba (2020) disserta sobre a importância da boca que é considerada o órgão da opressão por excelência e comenta sobre a máscara usada por Anastácia. A máscara que impede Anastácia de se expressar, também a proíbe de se alimentar.

Oficialmente, a máscara era usada pelos senhores *brancos* para evitar que africanas/os escravizadas/os comessem cana-de-açúcar ou cacau enquanto trabalhavam nas plantações, mas sua principal função era implementar um senso de mudez e de medo, visto que a boca era um lugar de silenciamento e

⁸⁹ Certainly from the standpoint of white supremacist capitalist patriarchy, the hope is that desires for the “primitive” or fantasies about the Other can be continually exploited, and that such exploitation will occur in a manner that reinscribes and maintains the status quo. Whether or not desire for contact with the Other, for connection rooted in the longing for pleasure, can act as a critical intervention challenging and subverting racist domination, inviting and enabling critical resistance, is an unrealized political possibility. Exploring how desire for the Other is expressed, manipulated, and transformed by encounters with difference and the different is a critical terrain that can indicate whether these potentially revolutionary longings are ever fulfilled.

de tortura. Neste sentido, a máscara representa o colonialismo como um todo. Ela simboliza políticas sádicas de conquista e dominação e seus regimes brutais de silenciamento das/os chamadas/os os ‘Outras/os’: Quem pode falar? (KILOMBA, 2020, p. 33)

Quem pode falar? Quem pode se alimentar? Quais são nossas escolhas sobre comida no mundo colonial-racista-(pós)-moderno que ataca constantemente a sociobiodiversidade?

Vandana Shiva, importante ativista ambiental indiana, tem diversas publicações sobre os ataques e a importância da manutenção da biodiversidade e da agroecologia. Ela denuncia as grandes empresas e corporações por “bioimperialismo”.

A antiga versão do bioimperialismo era o colonialismo. Isto não consistiu simplesmente numa conquista dos territórios, mas implicou uma transferência de riqueza biológica: sementes, plantas medicinais... Com o bioimperialismo atual, novas tecnologias como a engenharia genética e a edição do genoma não só aceleram esta transferência de riqueza, mas também permitem monopolizar o poder criativo dos organismos vivos graças às ferramentas de propriedade intelectual. A combinação destes dois elementos – estas novas ferramentas tecnológicas e estas novas formas de propriedade intelectual - leva o bioimperialismo um passo mais longe: trata-se, em última análise, de controlar a própria vida. (SHIVA, 2024, s.p.⁹⁰)

Em seu livro “Monoculturas da mente” (2003), trata do desaparecimento dos saberes locais e que isso, para além da globalização, pode acontecer inicialmente dentro do próprio país. De acordo com a autora, quando estes saberes são considerados “primitivos” ou “anticientíficos”.

O desaparecimento do saber local por meio de sua interação com o saber ocidental dominante acontece em muitos planos, por meio de muitos processos. Primeiro fazem o saber local desaparecer simplesmente não o vendo, negando a sua existência. Isso é muito fácil para olhar distante do sistema dominante de globalização. Em geral, os sistemas ocidentais de saber são considerados universais. No entanto, o sistema dominante também é um sistema local, com sua base social em determinada cultura, classe e gênero. Não é universal em sentido epistemológico. É apenas a versão globalizada de uma tradição local extremamente provinciana. Nascidos de uma cultura dominante e colonizadora, os sistemas modernos de saber são, eles próprios, colonizadores. (SHIVA, 2003, p. 21)

Risso e Carvalho (2022) tratam sobre a necessidade de mudança política interna e externa e nos padrões de consumo quando tratamos da biodiversidade e dos povos e comunidades tradicionais.

⁹⁰ Disponível em: <https://blogdaboitempo.com.br/2024/02/21/vandana-shiva-a-comida-e-o-que-liga-a-terra-as-plantas-e-as-nossas-entranhas/> Acesso em 06 jul 2024

Há necessidade de mudanças internas e externas das políticas econômicas e sociais, bem como de pensamento e de padrão de consumo, como forma de minimizar a pressão na biodiversidade, bem como nos territórios indígenas e outras comunidades que vivem em relação estreita com seus territórios. É preciso buscar alternativas que respeitem os limites naturais, como seguem várias filosofias ancestrais de povos indígenas. Kaká Werá Jecupé, importante escritor indígena brasileiro (1998, p. 61), explica: ‘Nós fazemos parte da Terra e ela é parte de nós’. (id., p. 179)

Então, consideramos que é necessário descolonizar. Os autores apontam alguns caminhos que podem nos levar para isso, mas ressaltam que é uma trilha longa, com conflitos e desigualdades.

Esse movimento contracolonial pode ser refletido e ressignificado, atualmente, para descolonizar as ideias equivocadas sobre as florestas, nossa biodiversidade e a diversidade cultural dos povos indígenas, pois as maiores riquezas do Brasil não são as commodities, mas os patrimônios culturais e naturais aqui tratados. Para essas transformações imperiosas e complexas, alguns caminhos passíveis de serem trilhados são a seguintes: o investimento na educação e na ciência, além do investimento no setor industrial e na biotecnologia, baseado em princípios sustentáveis, o que acarretará às economias locais e regionais maior valor agregado nos produtos e ganhos maiores às comunidades locais nos seus respectivos territórios de vida material e de signos de existência metafísica, sem a destruição do ambiente natural. Todavia, os caminhos para essas metamorfoses são longos, cheios de conflitos e desigualdades. (ibid.)

Uma alternativa seria o “bem viver”. Em seu livro “O Bem viver: uma oportunidade para imaginar outros mundos possíveis”, Acosta (2016) diz que o movimento questiona o conceito eurocêntrico de bem-estar por ser uma proposta de luta que enfrenta a colonialidade do poder.

Nesta perspectiva, o Bem Viver se transforma em ponto de partida, caminho e horizonte para desconstruir a matriz colonial que desconhece a diversidade cultural, ecológica e política. Nesta linha de reflexão, a proposta do Bem Viver critica o Estado monocultural, a deterioração da qualidade de vida, que se materializa em crises econômicas e ambientais, a economia capitalista de mercado, a perda de soberania em todos os âmbitos, a marginalização, a discriminação, a pobreza, as deploráveis condições de vida da maioria da população, as inequidades. Igualmente, questiona visões ideológicas que se nutrem das matrizes coloniais do extrativismo e da evangelização imposta a sangue e fogo (id., p. 83)

Acosta diz que é necessária uma democracia pensada e sentida a partir das contribuições culturais dos povos originários. Aqui vamos além para refletir sobre uma democracia com contribuições de todos os povos e comunidades tradicionais.

No Equador e na Bolívia, o Bem Viver e o *Vivir Bien* e os direitos da natureza são reconhecidos e parte das suas Constituições, mostrando ao mundo outras perspectivas sobre a natureza.

Nas constituições do Equador, de 2008, e da Bolívia, de 2009, além de significativas mudanças de avanço democrático, com a adoção de formas de democracia direta para legitimar seus governantes, e exatamente, em decorrência da ampliação desta participação popular, detectam-se câmbios substancialmente profundos, mediante a institucionalização da proposta do Bem Viver, na vanguarda do giro ecocêntrico, superador do modelo antropocêntrico que alicerça os atuais sistemas jurídicos. Dentre as inovações introduzidas pela Constituição do Equador de 2008, destaca-se o reconhecimento dos direitos de Pachamama (*Derechos de la naturaleza*), no cenário maior de constitucionalização do Sumak kawsay como direitos do Bien Vivir (Bem viver). Na Bolívia, o Vivir Bien (Viver Bem) ou Suma Qamaña oficializou-se como 3 princípios ético-moral da sociedade plural na Constituição Política do Estado da Bolívia de 2009. (MORAES, 2013, p. 02 e 03)

Destacamos que a Bolívia é o único país na América Latina em que o *McDonald's* não está presente. A empresa chegou a abrir filiais no país em 1998, mas fechou suas portas 4 anos depois, por conta dos preços praticados pela franquia, mas também pela valorização da cultura culinária do país.

O Peru possui um grande destaque no cenário gastronômico mundial. O chef Gastón Acurio foi um dos responsáveis por elevar a cozinha nacional a um outro patamar. O país também se estrutura de uma outra maneira na Gastronomia. De acordo com Zaneti (2017)

O Peru se organizou em uma rede abrangente, composta por chefs, produtores, consumidores, representantes governamentais e ministérios, além da parceria com órgãos internacionais como o Fondo Multilateral de Inversiones – FOMIN e Banco Interamericano de Desarrollo – BID. Ademais, o boom gastronômico se sustenta também pela investigação acadêmica, com pesquisa sobre cadeias de valor, melhoramento de técnicas e inovação, para desenvolver um potencial específico para a gastronomia, publicação de artigos e livros e também com a promoção da gastronomia nas diversas mídias como jornais e programas televisivos (id., p. 106)

Em 2007 foi fundada a APEGA por Gastón e sua esposa Astrid. Gastón, em suas entrevistas, sempre pautou a importância da cozinha para o desenvolvimento do país e a possibilidade de promover mudanças sociais.

Nacimos el año 2007 ante la necesidad de articular esfuerzos por darle a la gastronomía Peruana el lugar que se merece en el mundo, y hacer de ella una fuente de identidad, innovación y desarrollo sostenible para los Peruanos. Misión: Promover la gastronomía como factor de identidad, desarrollo sostenible, descentralizado e inclusivo. (APEGA, 2007, s.p.)

Referente ao *The World's 50 best restaurants*, discutido no segundo capítulo, o país aparece pela primeira vez na lista em 2011, cinco anos depois da primeira aparição brasileira (restaurante D.O.M. em 2016). Entretanto, nos últimos anos a gastronomia peruana vem se destacando com o apoio do Governo Federal e em 2023 o restaurante Central, do *chef* Virgilio Martínez foi o primeiro restaurante latino a ganhar o título de melhor do mundo.

O Central ficou conhecido mundialmente ao propor um menu levando em consideração as altitudes peruanas, que vai desde o nível do mar (0 m) a aproximadamente 6700 m, com extensa biodiversidade. No site do restaurante, encontramos a seguinte afirmação:

En Central somos conscientes de la necesidad de conectar, y asumimos con humildad el gran reto de conocer y re-conocer este hermoso país plagado de insumos únicos, de paisajes, de cultura y tradiciones, de historias pero, sobre todo, de aquellos que las viven y las narran. Nuestro equipo colaborativo trabaja arduamente por generar nexos, e intentar hacer visibles elementos que, en la vida cotidiana, no pueden ser vistos por todos.⁹¹

Cusicanqui (2010) afirma que a descolonização deve ocorrer nas estruturas políticas, econômicas e nas mentes. Em suas palavras, “no puede haber un discurso de la descolonización, una teoría de la descolonización, sin una práctica descolonizadora.”⁹² (id., p. 62)

Com as visitas técnicas (capítulos 04 e 05), percebemos que povos e comunidades tradicionais possuem outras relações com o espaço-tempo e com a natureza-cultura e que seus saberes possuem grande potencial na sociedade pós-moderna. Entretanto, na maioria das vezes os espaços de voz e poder são negados a estas pessoas.

⁹¹ Disponível em: <https://centralrestaurante.com.pe/about.html> Acesso em 21 abri. 2024

⁹² Não pode haver um discurso da descolonização, uma teoria da descolonização, sem uma prática descolonizadora. (tradução nossa)

Pior do que isso, enquanto abre uma perspectiva radical mediante o reconhecimento da autenticidade de outras vozes, o pensamento pós-moderno veda imediatamente essas outras vozes o acesso a fontes mais universais de poder, circunscrevendo-as num gueto de alteridade opaca, da especificidade de um ou outro jogo de linguagem. Por conseguinte, ele priva de poder essas vozes (de mulheres, de minorias étnicas e raciais, de povos colonizados, de desempregados, de jovens, etc) num mundo de relações de poder assimétricas. (HARVEY, 1993, p. 111-112)

Existe uma luta protagonizada pelos povos e comunidades tradicionais para o reconhecimento das suas vozes. De acordo com Haesbaert (2021), o pensamento descolonial possui grande poder para refletirmos algumas questões sobre outras perspectivas.

A partir dessa profunda consciência espaço-temporal de muitos povos originários, podemos afirmar que uma das grandes contribuições do pensamento descolonial é justamente ler o espaço como essa densidade/multiplicidade de tempos acumulados e constantemente refeitos. Reler e refazer o tempo à luz do espaço presente, objetivando um novo futuro que em hipótese alguma abandona o passado, é uma das grandes ênfases da descolonialidade do poder. (id., p. 37)

Outros pesquisadores de outras nacionalidades também falam sobre questão da alimentação, como a escritora Gloria Anzaldúa (1987) que discute a comida como uma forma de resistência e preservação da herança cultural em contextos coloniais.

Renato Rosaldo (1989), também antropólogo, em sua obra “Cultura e Verdade” fala sobre a importância da comida como meio de resistência cultural e afirmação de identidade nas comunidades indígenas

Os estudos da antropóloga Deborah A. Thomas abrangem a comida como uma forma de resistência a afirmação cultural na Jamaica pós-colonial, fazendo com que seja preservada a identidade nacional e combata as influências coloniais. Raj Patel (2012) examina desigualdades no sistema alimentar global e destaca a importância da justiça social e sustentabilidade na produção e distribuição de alimentos.

Luz Calvo e Catriona Rueda Esquibel são autores do livro “Descolonize sua dieta: receitas plant-based mexicanas-americanas para sua saúde e cura” (2016), que envolve receitas da culinária mexicana com práticas de alimentação saudável. Devon Peña et. al. (2017) aborda as questões do México e a relação entre comida, agricultura e justiça ambiental, as lutas por soberania alimentar e os impactos da industrialização agrícola em comunidades latinas.

Leanne B. Simpson (2017) discute a relação entre comida, terra e resistência indígena, argumentando que a soberania alimentar é fundamental para sobrevivência e revitalização das culturas indígenas.

Destacamos os estudos do antropólogo Raul Lody que envolveu a alimentação em diversos estudos. Destacamos o livro “Kitutu: histórias e receitas da África na formação das cozinhas do Brasil” (2019), com receitas de diversos países de África.

O livro “Um pé na cozinha: um olhar sócio-histórico para o trabalho das cozinheiras negras no Brasil” (2022), baseado na tese de Doutorado de Taís de Sant’anna Machado, investiga o trabalho das mulheres negras no trabalho doméstico e na Gastronomia.

O grupo de pesquisa CulinAfro da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), que desde 2014 desenvolve pesquisas e projetos de extensão sobre alimentação e nutrição afrocentradas.

Liderado pela Professora Doutora Rute Ramos da Silva, as produções do grupo são voltadas para a alimentação quilombola (principalmente das comunidades do Rio de Janeiro), alimentação escolar quilombola, gênero e raça na alimentação e nutrição. Silva argumenta que o mito da democracia racial perpassa a alimentação brasileira, afirmando que:

[...] a comida da mistura racial romântica é um carregado colonial, uma narrativa bem temperada com mentiras, propagada por séculos, envolta num marinado de doçura maldita, que dissimula o amargor de uma política de invenção do outro, do não sujeito, cuja cultura e a alma se desejava devorar. Se for falar de comida brasileira, tem que colocar na mesa as barbáries, as apropriações culturais mas, sobretudo, as resistências. Muita resistência! Caso contrário estaremos a fortalecer uma ideia de horizontalidade ilusória. No jogo paritário, os exploradores assumiram a narrativa dos heróis, uma espécie de poderoso rio que absorveu os pequenos afluentes indígenas e africanos. Confere aí, nos seus livros sobre a história da alimentação brasileira, se o cardápio europeu não aparece como referência e dos povos africanos e indígenas postos como periféricos em contribuição. Vai mesmo engolir essa injustiça cognitiva a seco, achando que houve uma espécie de colaboração com os ingredientes substitutivos aos originais europeus ou o emprego de técnicas para ajudar a aproximar as preparações da ‘matriz civilizatória’? (SILVA, 2021, s.p.⁹³)

A autora diz que ao falarmos da cozinha brasileira, precisamos compreender as barbáries, apropriações culturais e sobretudo as resistências e que não podemos pensar uma miscigenação harmoniosa mediadas pela colonização nas cozinhas da casa-grande. Nas palavras da autora:

⁹³ Disponível em: <https://midianinja.org/a-comida-brasileira-e-o-mito-da-democracia-racial/> Acesso em 06 jul. 2024

Vamos transgredir os parâmetros injustos, desencadeiar a supremacia branca e celebrar as mãos afroeríndias que alimentam a vida com inventividade, inteligência, respeito à sociobiodiversidade, em biointeração. Devemos dar estrelas as corpas autoras das preparações cheias de sabor, as mestras combinações, as guardiãs das sementes, de técnicas e tecnologias ancestrais. Vamos anunciar aquelas que transitam entre as cozinhas e os quintais, que pedem licença para entrar na mata, contam a lua para plantar, colher, parir. As que preparam no fogão o feijão e o banho que cura, fazem o azeite e usam pilão. Transformam folha da bananeira em assadeira, refogam a bortalha e a taioba, antes que estas fossem apelidadas de não convencionais. (id.)

Consideramos essencial conhecer alguns chefs que atuaram/atua no âmbito da cozinha profissional e Gastronomia no país que possuem outras perspectivas, conhecimentos e práticas para refletir sobre a importância da pluralidade de vozes⁹⁴.

6.1 CHEFS COM APROXIMAÇÕES DESCOLONIAIS

Ressaltamos aqui que a Alta Cozinha é majoritariamente formada por pessoas brancas e que falta espaço para as pessoas negras protagonizarem sua própria narrativa. Além disso, muitos chefs de destaque trabalham em restaurantes com cardápios idealizados por outras pessoas.

6.1.1 *Chef* Benê Ricardo

Benê Ricardo é considerada a primeira-dama da Gastronomia brasileira. Infelizmente, seu nome não é falado por muitas pessoas, demonstrando o racismo, machismo e o apagamento histórico.

Benedita Ricardo de Oliveira ficou órfã jovem e aprendeu cozinhar com a sua avó. Passou a ser trabalhadora doméstica na casa de uma família de descendentes de europeus e os acompanhou por um tempo na Europa. Ao retornar para o Brasil decidiu participar de um concurso de receitas da Revista Claúdia em 1978. Após vencer com sua receita de “Torta de Temperos”, foi convidada para trabalhar na cozinha experimental da revista.

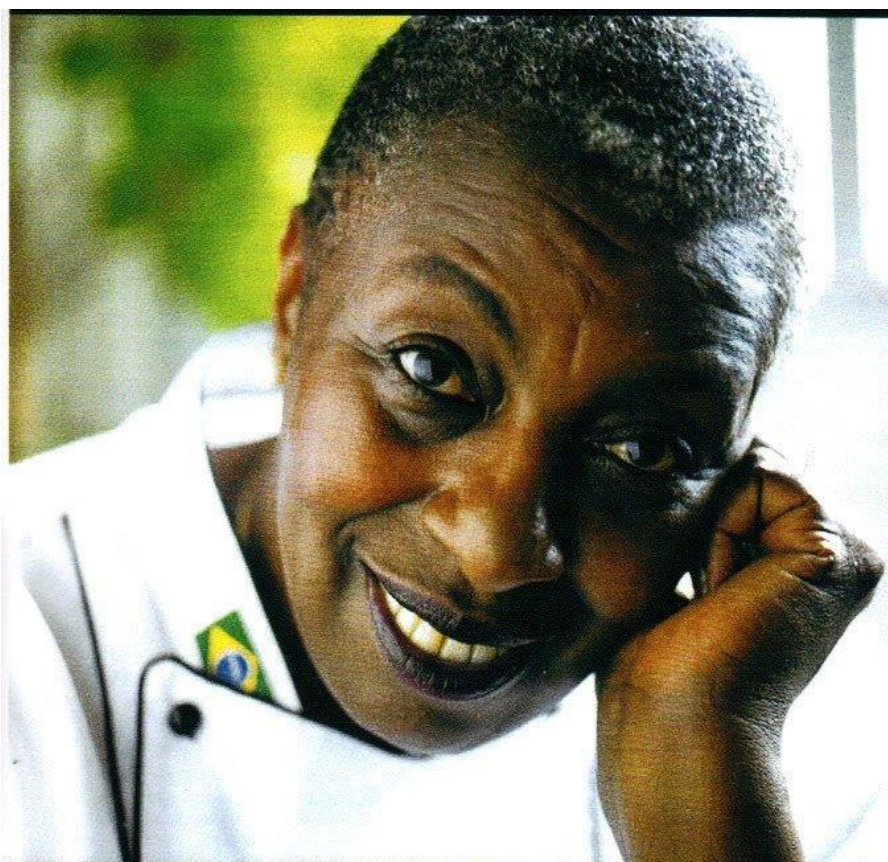
Com o tempo, Benê foi se especializando em servir jantares para a elite paulistana e começou a ganhar reconhecimento no meio. Um dia, serviu um jantar alemão para o

⁹⁴ Salientamos aqui que muitos *chefs* atuantes trabalham com a cozinha clássica e a proposta é falar sobre chefs com propostas afrocentradas, com cardápio autoral. Por conta da amplitude da pesquisa, foi decidido focar no eixo Rio-São Paulo.

presidente da República da época Ernesto Geisel e outros convidados de alto escalão. Ao serem surpreendidos com a qualidade da comida, pediram para conhecer o chef responsável, que para o espanto de todos era uma mulher negra.

Então surgiu a proposta de ingressar no curso de 1º Cozinheiro do Senac Águas de São Pedro. Com isso, foi a primeira mulher brasileira a se formar em um curso de cozinha profissional, aos 38 anos idade, em 1981.

Figura 44: Chef Benê Ricardo



Disponível em: <https://twitter.com/TiagoRogero/status/1174310789483814912> Acesso em 21 abri. 2024

Chegou a chefiar um importante restaurante em São Paulo, em 1986 abriu sua própria empresa de buffet e eventos e lecionou em cursos de Gastronomia. Autora do livro “Culinária da Benê”, com mais de 70 receitas, foi uma defensora da biodiversidade brasileira, trazendo taioaba e diferentes castanhas para São Paulo. Benê faleceu em 2018, com 74 anos, deixando um grande legado para a Gastronomia brasileira.

6.1.2 Chef Carmem Virgínia

Dona Carmem Virgínia passou a infância vendo a avó, merendeira de escola pública, cozinhar. Durante a infância, morava próximo a um terreiro de Candomblé, que começou a frequentar escondida. Aos sete anos foi escolhida pelo orixá Xangô como *Iyabassê*, pessoa responsável pelo preparo de alimentos sagrados, assumindo a responsabilidade da cozinha do terreiro com catorze anos.

Figura 45: Chef Carmem Virgínia



Disponível em: <https://blogcenario.com.br/2023/03/19/carmen-virginia-recebe-ameaca-em-rede-social> Acesso em 21 abri. 2024

De acordo com a *chef*, com o tempo, abrir um restaurante foi um caminho natural, apesar de nunca ter estado nos seus sonhos de criança. Assim nasceu o Altar Comida Ancestral em Recife em 2013. Em 2023, abriu uma filial em São Paulo. O cardápio é inspirado nos elementos (ar, água, fogo e terra) e possui diversas homenagens a personalidades e aos Orixás.

Conforme dito no capítulo três, seu restaurante em Recife esteve na lista “El espíritu de América Latina”, promovido pelo *The World’s 50 best restaurants*. Nas palavras de Dona Carmem: “O meu cardápio tem muitas palavras porque fala. É quase como um livro de histórias, com

trechos de músicas. Se não fosse a música, eu não veria poesia na minha comida. Isso vem também do terreiro, porque não existe candomblé sem comida e sem música”⁹⁵.

Destacamos o prato “Minha versão da galinha de cabidela de Vovó” com galinha ao molho pardo e acompanhamentos. O cardápio também possui vários frutos do mar, mas não conta com ostra. Já a baunilha é utilizada em um sorvete de coco. Em nenhum momento fica evidente os fornecedores do restaurante. Foi enviado uma mensagem via Instagram, mas não houve respostas até a finalização desta pesquisa.

Em novembro de 2023, o restaurante promoveu um menu-degustação chamado “Jantar dos Orixás”, onde a chef explicou cada prato de acordo com as tradições do Candomblé.

Figura 46: Menu do Jantar dos Orixás



Disponível em: <https://www.instagram.com/stories/highlights/17998068311514526/> Acesso em 21 abri. 2024

⁹⁵ Disponível em: <https://revistacasaejardim.globo.com/gastronomia/noticia/2023/09/a-chef-carmem-virginia-reverencia-a-cozinha-sagrada-dos-orixas.ghtml> Acesso em 21 abri. 2024

A “comida de Santo”, termo usado para denominar a comida nas religiões de matrizes africanas é explorada em alguns trabalhos acadêmicos, como na tese da Professora Doutora Lourence Cristina Alves chamada “Onje: saberes e práticas da cozinha de santo” de 2019.

6.1.3 Rodrigo Freire

O *chef* Rodrigo Freire é nascido e criado em Salvador e é cozinheiro autodidata. Inaugurou o Preto Cozinha em 2022 em Pinheiros, bairro nobre de São Paulo. De acordo com informações do site: “sua culinária é autoral focada em técnicas ancestrais misturadas com alta gastronomia, que mistura componentes africanos, portugueses e indígenas.”⁹⁶

Apesar do pouco tempo, a restaurante vem chamando a atenção da mídia, recebendo alguns prêmios. O cardápio traz receitas clássicas baianas, como o acarajé e pão delícia, além de baião-de-dois, feijoada de frutos do mar, arroz de xinxim e carne de sol.

Em seu Instagram há a frase-destaque: “Um lugar aberto para o novo sem esquecer do passado”. Foi enviado uma mensagem via Instagram questionando se há alguma relação entre os chefs e comunidades indígenas e/ou quilombolas, mas não houve respostas.

Figura 47: Chef Rodrigo Freire



Disponível em: <https://www.prazeresdamesa.com.br/destaque-principal/mesa-sao-paulo-2023-rodrigo-freire-convida-babau-e-fernando-dos-santos/> Acesso em 21 abri. 2024

⁹⁶ Disponível em <https://pretocozinha.com.br/> Acesso em 21 abri, 2024

6.1.4 Aline Chermoula

Aline é *chef* de cozinha, professora e pesquisadora da cozinha da diáspora africana nas Américas. Trabalha há 20 anos com alimentação e há 13 anos pesquisa sobre cultura afro-americana.

É dona da empresa Chermoula Culinária, que preza pelo afeto e ancestralidade em suas preparações, trabalhando principalmente com eventos. Também tem um livro chamado “Cozinheirinhos da Diáspora: sabores e saberes da nossa cozinha ancestral e afetiva”, com receitas que podem ser realizadas para e com crianças.

Aline esteve no SESC (Serviço Social do Comércio) em Bauru para ministrar a oficina “Cozinha Afrodiaspórica: brigadeiro de dendê” no dia 18 de novembro de 2023. Durante a oficina, fala sobre a importância do dendê e seus usos, que inclusive incluem proteção à pele e hidratação no cabelo.

Ela abordou a diáspora e as comidas que vieram de África por meio da oralidade e afeto, como moqueca, brinholas (semelhante a um bolinho de chuva), moamba de galinha, jambalaya (mistura de arroz com alguns ingredientes, como camarão) e dos instrumentos, como pilão, pedra de ralar e colher de pau.

Também explicou sobre os alimentos típicos do continente africano, como tamarindo, melancia, inhame e banana da terra. Então a chef ensinou uma receita de brigadeiro de dendê que leva leite condensado, azeite de dendê e gengibre ralado.

Aline disse que o propósito é unir um ingrediente que tem bastante apelo popular, principalmente com as crianças, como o leite condensado e introduzir alimentos pouco conhecidos - como o azeite de dendê.

Entretanto, é importante salientar que muitas pessoas apontam o leite condensado como um dos vilões da Gastronomia brasileira que, além de ser um produto ultraprocessado, com todos seus malefícios nutricionais, “infantilizou” nosso gosto e empobreceu a confeitaria brasileira, já que o leite condensado é a base da maioria dos doces atuais.

Figura 48: Chef Aline Chermoula



Foto da autora, 2023

Após a oficina, Aline concedeu uma entrevista. A pesquisadora começa explicando sobre o doutorado e questiona como a chef vê o espaço para descolonialidade na alta gastronomia. Aline fala da importância de conhecer os ingredientes de origem africana que está presente na nossa cozinha.

Ela diz que pensa sua cozinha como uma cozinha de representatividade, mas que também está envolvida no cotidiano das pessoas e conhecendo o ingrediente podemos conhecer melhores formas e técnicas culinárias para conseguir resultados que contemplem o olhar contemporâneo da Gastronomia. Em suas palavras:

Pra mim o lugar da cozinha diaspórica estado ou não dentro da Alta Gastronomia é essa comida contemplativa, essa comida que você senta e você não vai só se alimentar, você vai sentar e você vai contemplar a comida e perceber a grandiosidade que tem dentro dessa cultura e a conexão dessa cultura com a natureza, que também quando a gente olha pro alimento e entende ele, se conecta com ele, a gente é mais respeitoso [...] é uma simbiose que a gente vai fazendo com a natureza. (CHERMOULA, 2023)

A pesquisadora pergunta como Aline vê a relação dos *chefs* com as comunidades. Ela disse que é uma questão bastante complexa e quando ela vai para uma comunidade remanescente quilombola primeiramente ela vai apenas para observar e conhecer e depois entende como se dá a relação deles com ela e se coloca à disposição para ajudar ou contribuir em algum aspecto, mas visando as necessidades da comunidade.

Afirma que há uma busca constante de holofotes no universo gastronômico e que a apropriação cultural realizada por alguns *chefs* é vergonhosa, mas de certa forma acaba popularizando e trazendo à tona um determinado ingrediente, mas que o respeito e a ética que envolvem essas relações devem ser discutidos e que o destaque deve ser da comunidade e é preciso sempre dar uma devolutiva para a comunidade.

Para ela é preciso “ter a sensibilidade de entender que do outro lado tem seres-humanos, tem pessoas. Pessoas que querem ser vistas também, querer ter suas histórias contadas, mas a partir também do seu ponto de vista e não do ponto de vista do outro” e que os erros de outras pessoas deixam a lição do que devemos ou não fazer.

Diz sobre a questão da pasteurização das comunidades e que devemos entender as etnias em suas multiplicidades e que cada uma possui uma particularidade ao se alimentar e pontua a falta de reconhecimento de *chefs* negros.

6.1.5 Outros chefs

Especialmente nos últimos anos, muitos *chefs* rompem com o padrão branco da Gastronomia e são importantes para o cenário gastronômico brasileiro atual. Isso faz com que não seja possível falar de cada um deles detalhadamente e, por este motivo, reunimos neste item uma descrição breve da contribuição de algumas dessas pessoas.

A *chef* Katia Barbosa, do Aconchego Carioca, também citado no “El espíritu de América Latina” também promove a Gastronomia brasileira, por meio de bolinhos⁹⁷, caldinhos, moquecas, baião-de-dois e afins. Também não há referências aos produtores e fornecedores no site do restaurante.

João Diamante é *chef* de alguns empreendimentos no Rio de Janeiro como o Gastrobar Diamante e a Lanchonete É Nós. João possui um projeto social chamado “Diamantes na Cozinha” usando a Gastronomia como ferramenta de inclusão social e profissional, oferecendo um curso para 25 jovens por semestre.

⁹⁷ O bolinho de feijoada, atualmente popular nos botecos de todo o Brasil, foi criado pela chef

Dandara Batista é *chef* e proprietária do Restaurante Afro Gourmet, que abriu suas portas em 2018, no Rio de Janeiro. A chef buscou referências visitando países africanos e vê seu restaurante como gastronomia de resistência, resgatando e se conectando com a sua ancestralidade, sendo um dos primeiros restaurantes de cozinha africana no Rio de Janeiro. O restaurante foi temporariamente fechado no final de 2023. O cardápio contava com pratos típicos de países africanos e inspirações autorais.

A *chef* Andressa Cabral possui dois empreendimentos no Rio de Janeiro: Meza GastroBar e Yayá Comidaria. O cardápio do primeiro é focado em uma cozinha contemporânea e um prato chama Luanda, feito com rabada, salada de amendoim, purê de inhame, farofa de limão e molho de especiarias – ingredientes típicos da comida afrodiaspórica.

Já o Yayá é definido como “comidaria pop brasileira”. O cardápio conta com acarajé, Patata de Cosme (inspirada na comida dos erês⁹⁸), carne de sol, moqueca e afins. Foi enviado um contato via Instagram perguntando se há alguma relação com produtores indígenas ou quilombolas, mas não houve respostas.

A *chef* Ieda de Matos possui um restaurante em Pinheiros, chamado Casa de Ieda. Nascida na Chapada Diamantina, Ieda faz pratos inspirados na sua infância baiana. Não havia cardápio disponível on-line, mas em seu Instagram havia uma publicação de um cardápio dedicado à Iemanjá.

A *chef* Kalymaracaya é integrante do povo Terena no Mato Grosso do Sul e possui formação em Turismo e Gastronomia. A chef realiza eventos pelo Brasil promovendo a cozinha indígena e argumenta que as mulheres indígenas estão ocupando vários espaços na sociedade, mas ainda não na Gastronomia. Em suas palavras:

Cresci sabendo que a gastronomia indígena é muito rica, tão bonita, que precisava ser mostrada. Mas já adulta vi uma realidade completamente diferente. Eu vi chefs que não são indígenas falando coisas aleatórias que nem existem. Aí eu fui buscar: quem é o representante cozinheiro da minha comunidade? Não tinha ninguém. E quando não tem representante, as portas ficam fechadas. Então, com a força dos meus ancestrais, meti a cara, e fui a guerra para tentar ocupar esse lugar. Até hoje é pesado.⁹⁹

⁹⁸ Divindades infantis nas religiões de matriz africana que possuem leveza de espírito e espontaneidade.

⁹⁹ Disponível em: <https://www.terra.com.br/nos/chef-kalymaracaya-nogueira-rompe-estereotipos-e-da-luz-a-gastronomia-ancestral,4f76523c2d4c32d0cf27bc912dce7232k77q7vny.html> Acesso em 21 abri. 2024

Em seu Instagram, a informação é que ela trabalha com produtos da sua aldeia. Há um destaque chamado “Pratos”, onde podemos ver alguns dos pratos desenvolvidos pela chef, que não possui um restaurante próprio.

Figura 49: Lapapé¹⁰⁰ com pirarucu desfiado



Disponível em: <https://rondoniaempauta.com.br/chef-kalymaracaya-apresenta-prato-indigena-terena-em-aula-show-no-sicoob-sabor/> Acesso em 21 abri. 2024

Uma pesquisa no Google com as palavras-chave “*chef* indígena” traz resultados apenas a chef Kalymaracaya, que é considera em muitas publicações a “primeira chef indígena brasileira”. Ao realizar a mesma pesquisa com “*chef* quilombola”, o nome mais recorrente é da *chef* Aline Guedes.

Aline é paulistana e é formada em Gastronomia pelo Senac, mestre em Hospitalidade pela Universidade Anhembi Morumbi e é pesquisadora da alimentação dos quilombos remanescentes do Estado de São Paulo. Aline está presente na mídia e no momento não possui restaurante próprio.

Destacamos aqui também o *chef* paraense Thiago Castanho, dono dos restaurantes Remando do Bosque e Remanso do Peixe, localizados em Belém. Apesar de não estar no eixo Rio – São Paulo, Thiago vem atraindo atenção nos últimos anos por exaltar a culinária típica do

¹⁰⁰ Espécie de pão para o povo Terena

Estado com primazia. O *chef* teve um programa de televisão em 2020 chamado “Sabores da Floresta”, que busca a origem dos principais ingredientes culinários da Amazônia.

Mencionamos aqui também os *chefs*: Cidinha Santiago, Iza Sousa, Paulo Rocha, Vladimir Reis Lopes, Letícia Cruz, Lomanto Oliveira, Larissa Januário, Valter Roza, Cleunice Maria de Paula (Tia Nice), Ícaro Rosa, Solange Borges e Moacir Santana.

Até 2023, apenas seis *chefs* negros em todo mundo possuíam estrela Michelin. Entre eles, nenhum brasileiro. A primeira mulher negra a receber uma estrela Michelin foi a *chef* estadunidense Mariya Russel, fato que ocorreu apenas em 2019. A *chef* Andressa Cabral denuncia o racismo na Gastronomia brasileira:

Todo mundo tem que fazer esse exercício de enxergar isso junto porque a gente vive uma mentira. Aqui, temos uma gastronomia que é pautada numa culturalidade afro-indígena e onde os grandes especialistas em mandioca, o ingrediente mais importante desse país, são todos brancos; os especializados em cozinha quilombola são brancos; e os jantares caros com pratos ligados aos orixás, a gente paga mais quando o chefe é branco. As pessoas deveriam ser reapresentadas para as histórias que elas estão vivenciando. Já tivemos a onda de uso de ingredientes nacionais e ter a cara de pau de não entregar o protagonismo para os pretos. Agora diz-se muito da cozinha afetiva e eu quero ver se a gente vai ter a honestidade de encarar que ela é a da pessoa preta, de fundo de quintal, de quem vai visitar a tia do subúrbio, subir uma comunidade ou visitar os interiores do país¹⁰¹. (CABRAL, 2020, s.p.)

É evidente que o racismo permeia o universo gastronômico. Corroborando com a tese de Silvio Almeida (2019) de que o racismo é estrutural, a comida, a cozinha e o gosto/paladar também serão atravessados pelo racismo.

6.1.6 Rodrigo Oliveira

A “Casa do Norte Irmãos Almeida” era um empório de produtos nordestinos que abriu suas portas em 1973 na Vila Medeiros, Zona Norte de São Paulo. O Senhor José Oliveira de Almeida servia caldo de Mocotó, prato único da casa que acabou conquistando fama nos arredores. Por este motivo, o empório se transformou em um bar.

Aos 14 anos, Rodrigo, filho de seu José começou a ajudar o pai no bar. Rodrigo cursou Engenharia Ambiental, não se identificou com o curso e resolveu cursar Gestão Ambiental. Aos 23 anos decidiu largar o curso novamente e resolveu fazer faculdade de Gastronomia.

¹⁰¹ Disponível em: <https://www.revistagula.com.br/comer/black-chefs-matter> Acesso em 22 abri. 2024

Em 2001, Rodrigo assumiu o restaurante, inovou o cardápio e fez com que os clássicos permanecessem. Hoje, o Restaurante Mocotó celebra a cozinha sertaneja em São Paulo, sendo referência quando falamos de culinária nordestina.

Figura 50: Chef Rodrigo Oliveira



Disponível em: <https://www.estadao.com.br/paladar/radar/rodrigo-oliveira-revela-como-construiu-o-mocoto/> Acesso em 22 abri. 2024

Os famosos dadinhos de tapioca, hoje popularizados em todo o Brasil, foram criados por Rodrigo. O cardápio conta com baião-de-dois, favada, feijão-de-corda, sarapatel, caldo de mocotó, escondidinhos, carne de sol e rabada.

O restaurante Esquina Mocotó, com uma proposta de cozinha contemporânea e autoral, já integrou a lista do *The World's 50 best restaurants* e recebeu uma estrela Michelin, mas fechou suas portas em 2018.

Rodrigo defende uma relação mais justa na cadeia de produção gastronômica, dizendo que a relação entre chefs e produtores é fundamental, pois eles são a base da cadeia econômica e que é necessário pensar nas consequências ambientais e sociais do que é produzido.

Em 2020, durante a pandemia de COVID-19, Rodrigo em parceria com sua esposa Adriana Salay construíram o projeto “Quebrada Alimentada”, distribuindo marmitas e buscando alternativas para combater a insegurança alimentar.

6.1.7 Roberta Sudbrack

Roberta Sudbrack nasceu em Porto Alegre – RS, mas cresceu em Brasília. Com 17 anos, vendia cachorro-quente com a sua avó. Aprendeu a cozinhar de forma autodidata e foi a primeira mulher a comandar a cozinha do Palácio da Alvorada entre 1996 e 2002, no governo de Fernando Henrique Cardoso.

Em 2005 Sudbrack mudou-se para o Rio de Janeiro e abriu um restaurante de alta cozinha com o seu nome e servia exclusivamente menu-degustação. Em 2015, o restaurante recebeu uma estrela do Guia Michelin e foi eleita a melhor *chef* mulher da América Latina.

Figura 51: *Chef* Roberta Sudbrack



Disponível em:

<https://www20.opovo.com.br/app/opovo/paginasazuis/2014/10/12/noticiasjornalpaginasazuis,3330119/roberta-sudbrack-fala-sobre-sua-surpreendente-trajetoria-profissional.shtml> Acesso em 22 abri. 2024

No final do ano seguinte fechou o restaurante. Roberta constantemente fala sobre a pressão da alta gastronomia e das premiações. Em 2018 abriu o restaurante Sud, o pássaro verde.

Quando eu tinha um restaurante de alta gastronomia, o RS, toda vez que tentava servir um franguinho assado - que eu aliás, adoro! - levava bordoadas na cara! Era criticada e tudo mais. Ouvi muita gente dizer que frango se come em casa! E que não iria no restaurante da Roberta Sudbrack pra comer

frango assado! Pois bem, quando abri o @sudopassaroverde minha vontade era justamente quebrar todo esse paradigma idiota! Eu queria me libertar dessa doideira toda. Isso pode, aquilo não pode! Se todos fazem assim, vamos fazer também. Vamos nada! Eu quero é fazer diferente, fazer do jeito que eu acredito, que me faz bem e faz bem a quem eu sirvo. Eu não estava mais respirando na época que chefiava meu restaurante mais sofisticado, digamos assim. Precisava me liberar e também libertar as pessoas que vem comer a minha comida. O primeiro prato que eu coloquei no cardápio do Sud, foi o nosso franguinho assado. E, pasmem, hoje mexendo nele para desenhar nosso novo cardápio, já sei que o franguinho não pode sair. Tem milhões de fãs! Gente que vem aqui por causa franguinho e não por minha causa! Amo! Quero mais! Quero liberdade pra gente cozinhar o que nos alegra e a alegria de assistir vocês comendo o que vocês quiserem e como quiserem. Quero as pessoas confortáveis, felizes, sem se preocupar com códigos ou regras. Cansei de tudo isso. Engana-se quem pensa que deixamos de lado a sofisticação. Sim, nosso espaço preza pela simplicidade, queremos ser uma casa e não um restaurante. Não temos nem placa na porta! Nossos garçons não usam mais gravata, usam bermuda. Estamos num país tropical. Mas a sofisticação continua aqui. Ela está no cuidado com cada ingrediente que entra nesta cozinha. Com o valor que damos aos nossos agricultores e pequenos produtores que trabalham com a gente desde os tempos da alta gastronomia. No carinho com que a nossa brigada te recebe, esteja você de longo e salto alto ou de chileno e bermuda. A sofisticação, o luxo, está no conteúdo! Está nos detalhes. Está na essência. Esta não mudou em nada, e pelo andar da carruagem, e os anos de trabalho que carrego nos meus ombros, acredito que nunca mudará. O grande luxo é ser e fazer feliz!¹⁰²

Roberta busca conscientizar as pessoas sobre as armadilhas da alta cozinha, incentivando uma cozinha mais liberta e valorizando os agricultores e pequenos produtores, como, por exemplo, elaborando receitas e cozinhando a partir dos produtos que chega até ela pelos produtores e não apenas escolhendo os ingredientes que quer cozinhar. A *chef* possui opiniões importantes e influência no meio gastronômico, influenciando as demais pessoas.

6.1.8 Paola Carosella

Desde o início da pesquisa, os posicionamentos da *chef* Paola Carosella sempre chamaram a atenção. Argentina, chegou no Brasil em 2001 para comandar o restaurante Figueira Rubaiyat em São Paulo.

Dois anos depois abriu o Julia Cocina, um restaurante pequeno, mas que chamou atenção da cena gastronômica na época com seu cardápio que mudava quase todos os dias. Em 2008, inaugurou o Arturito, um restaurante focado na cozinha clássica mediterrânea e em

¹⁰² Disponível em: <https://www.instagram.com/reel/C3YXaN-OLfr/?igsh=dnhtNTc3OW81MXVp>
Acesso em 22 abri. 2024

2014 deu início a La Guapa, focado em empanadas, que hoje possui filiais no país inteiro. Em 2016 publicou um livro chamado “Todas as sextas”, onde encontramos o seguinte trecho:

Todas as receitas deste livro se construíram ao redor dos ingredientes. E não existe um bom ingrediente que não tenha por trás uma pessoa interessante, alguém com olhos honestos e boas intenções. Hoje me orgulho em dizer que conheço grande parte das pessoas por trás dos ingredientes do Arturito e, humildemente, encorajo você a empreender esse caminho. Conheça as pessoas por trás da sua comida. Saiba quem são elas e o quanto gostam do que fazem. Faz toda a diferença. São as pessoas por trás dos ingredientes e o trabalho delas o meu maior incentivo na hora de cozinhar. Meu trabalho é honrar o trabalho delas. [...] Batalho por uma conexão maior com o nosso alimento. Seja ele o que for. Um frango ou um quiabo. Comer é um ato político. Somente sabendo de onde vem a nossa comida, como ela é feita e o impacto que causa na nossa sociedade é que poderemos ser agentes ativos de algum tipo de mudança (CAROSELLA, 2016, p. 65 – 67).

A chef diz que cresceu no meio de hortas, pomares e rodeada de bichos, observando as duas avós italianas na cozinha e que acredita no respeito: “pelo ingrediente, pelo colega, pelo fogo, pelo cliente, pelo agricultor, pelo pescador, pelo lixeiro, pela natureza.”

Figura 52: Chef Paola Carosella



Disponível em: <https://noticiasdatv.uol.com.br/noticia/reality-show/ausencia-de-paola-carosella-no-masterchef-rende-lamentacoes-na-web-tristeza-60967> Acesso em 22 abri. 2024

Em diversas entrevistas, Paola defende os pequenos produtores e a agricultura familiar. Seu restaurante utiliza produtos da Cooperapas (Cooperativa Agroecológica dos

Produtores Rurais e de Água Limpa da Região Sul de São Paulo) e afirma que o Brasil precisa olhar para outras formas de produção do alimento. Em suas palavras:

O país precisa de leis mais justas, que não beneficiem apenas um lado, mas também o pequeno produtor, as comunidades, a cultura. Um governo que olha para a gastronomia como cultura e para as pessoas como riqueza já muda as leis.

Também é preciso colocar em prática leis que já existem. Mas há esse projeto de necropolítica de abandonar à sua própria sorte para depois falar 'olha, a gente quis deixar essa comunidade quilombola aqui, mas eles não fazem nada'. Esse projeto de governo quer que eles não sejam autossuficientes, que eles saiam da terra, se empreguem em trabalhos miseráveis, percam o seu pertencer, a sua comunidade e as suas raízes e que essa terra seja apropriada para plantar soja.¹⁰³(CAROSELLA, s.i.)

Indo ao encontro dos ideais de Ailton Krenak, que afirma que nosso futuro é ancestral, Paola diz que: “A comida do futuro tem que ser a comida do passado para mim, se a gente quer ter sociedades sadias.” (id.)

Paola tem um canal no YouTube que possui mais de 2,26 milhões de inscritos¹⁰⁴, onde ensina receitas variadas. Em 2023, ela publicou uma minissérie chamada “Nosso Brasil”, com quatro vídeos. Ela disse que teve esse desejo por conta da alienação nas grandes capitais sobre como a comida impacta as pessoas, a terra e as comunidades.

A minissérie foi gravada no Quilombo do Dendê, localizado na Bahia. Este Quilombo tem uma produção significativa de ostras, mariscos, óleo de dendê e farinha de mandioca. Nos vídeos é possível ver Paola interagindo com as mulheres da comunidade e elas protagonizam as falas sobre os ingredientes e os manejos. Ao final do último vídeo da série, Paola diz que:

Foram dias de muita emoção e muito aprendizado. De dor também. A dor de ver o quão é difícil é para eles se manter resistindo numa terra que é constantemente ameaçada pelo suposto desenvolvimento. Desenvolvimento para quem? Desenvolvimento para os povos originários deveria ser a possibilidade de preservar, transmitir o conhecimento e ter sua cultura reconhecida e celebrada para que eles possam voltar a ter o orgulho que foi retirado.¹⁰⁵

No cardápio do restaurante Arturito há informação “Quase todos os legumes, verduras, ervas, carnes, aves, ovos, laticínios, são de produção orgânica, artesanal e sustentável. O

¹⁰³ Disponível em: <https://www.uol.com.br/ecoa/reportagens-especiais/paola-carosella-defende-comida-saudavel-e-regulacao-de-apps/> Acesso em 22 abri. 2024

¹⁰⁴ Dados de 06 de fevereiro de 2024

¹⁰⁵ Disponível em https://www.youtube.com/watch?v=QQJ9wWAoHL4&ab_channel=PaolaCarosella Acesso em 22 abri. 2024

cardápio possui uma gama variada de peixes e frutos do mar, inclusive com “ostras fresquíssimas”¹⁰⁶, custando R\$110 a dúzia. Não há informação sobre a procedência das ostras e foi enviado uma mensagem via Instagram para o restaurante, na qual não houve respostas até o momento.

Figura 53: Cardápio do Arturito

arturito 15 ANOS		
ANTIPASTI	FRUTOS DO MAR	
Azeitonas marinadas (V) 32	Ostras fresquíssimas 36/65/110 3, 6 ou 12 unidades	
Queijo artesanal 32	Lulas como em Sicília 56 tomates apimentados manjericao & vinho branco	
Salame artesanal 20	Vieiras Mimi 43/86 assadas com crostinha de parmesão, salsinha & manteiga (2 ou 4 unidades)	
Mozzarella de búfala & salsa verde 35	Gambas al ajillo 62 alho, salsinha, vinho branco & manteiga	
Berinjela assada (V) 20 oliva, balsâmico verdadeiro & pimenta	Mexilhões à provençal 56 alho, salsinha, vinho branco & manteiga	
Grand Antipasti 136 azeitonas, queijo, salame, mussarela, berinjela, pão & manteiga		
Pão, manteiga & sal marinho 14		
ENTRADAS		
Salada de laranjas, tâmaras, rúcula & queijo artesanal (PV) 48	Empanada de queijo cebola e pimenta 29 scamorza, parmesão & mozzarella	Vitello tonnato 42/56 Filé mignon assado, molho cremoso de atum & alcázarinhas (peq. ou grande)
PRINCIPAIS		
Nhoque de ricota artesanal 120 com ragu de linguiça de porco, também feita por nós	Ensopado de grão de bico abóbora e espinafre (V) 89 com ajo blanco, coentro, castanha de caju & pimenta	Polvo assado no forno a lenha 178 batata ao murro & aioli
Capellini com cogumelos orgânicos 92 mascarpone, limão siciliano & salsinha	Cazuela de Fregola sarda 125 com camarões frescos & mexilhões frescos	Corte de carne brasileira 178 batatas Robuchon, cebolas assadas & manteiga de Dijon
Tagliolini de espinafre ai Quattro formaggi 86 Scamorza, Querciola, parmesão, Tulha	Peixe allacqua Pazza 125 ensopado com tomates frescos e azeite de oliva, erva doce & batatas	Tagliatta de filé mignon 156 rúcula, queijo parmesão & balsâmico verdadeiro
SOBREMESAS		
Panna cotta de baunilha & confit de figos 42	Pavlova 59 para 2 pessoas	Choux à la crème Com muita calda de chocolate 42
Quase todos os legumes, verduras, ervas, carnes, aves, ovos, laticínios, são de produção orgânica, artesanal e sustentável Não trocamos ingredientes entre as receitas (V) vegano (PV) pode ser adaptado para vegano		



Disponível em: <https://arturito.com.br/comidas> Acesso em 13 jan. 2024

¹⁰⁶ Disponível em: <https://arturito.com.br/comidas> Acesso em 22 abri. 2024

Lembramos que no capítulo quatro, no cardápio do Restaubar Ostra e Cataia a Comunidade Quilombola Mandira, a dúzia da ostra era 18 reais em 2022. No final de 2023, a dúzia passou a custar R\$25. A chef, que constantemente defende os produtores e comenta sobre a importância dos povos e comunidades tradicionais, poderia se atentar a uma parceria com o Quilombo, para que assim as ostras do Mandira finalmente cheguem na Alta Cozinha. Foi realizado uma tentativa de contato com a chef pelo seu Instagram, mas sem sucesso.

A Gastronomia não é um campo neutro, sem disputas. O meio gastronômico é permeado por simbolismos e atravessados pela relação da tríade modernidade-racialidade-colonialidade. É necessário descolonizar a nossa mente, as nossas escolhas de alimentação diária, que estão diretamente relacionadas com os produtores e a escolha de restaurantes e compreender que como consumidores podemos pressionar para que haja mais justiça e equidade para todas as pessoas envolvidas no processo produtivo.

Risoto de Limão

O Aruan me conheceu depois que eu já cozinhava bem. Pedi para ele escolher uma receita que fosse significativa e respondeu essa. Raiz italiana e simplicidade aparentemente me definem também.

INGREDIENTES

Cebola
Arroz para risoto
Vinho Branco
Limão siciliano
Caldo de frango ou legumes (caseiro, pelamor!)
Parmesão
Manteiga

PREPARO

Refogue a cebola no azeite, adicione o arroz e coloque o vinho branco. Deixe evaporar. Vá, aos poucos, adicionando caldo (água também funciona) até chegar no ponto (não precisa mexer sem parar, é lenda). Adicione o suco de limão, suas raspas, parmesão e manteiga. Se servir com um camarão ou um peixinho fica melhor ainda.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As pesquisas sobre comida e Gastronomia são desafiadoras, dada a abrangência e complexidade do tema. Esta tese buscou dar contribuições para os estudos referentes à Gastronomia brasileira – mais especificamente a Alta Cozinha.

Retomamos a hipótese inicial de que os chefs da Alta Cozinha estão tentando apropriar-se dos conhecimentos (saberes) e ingredientes/alimentos (sabores) da sociobiodiversidade brasileira, com foco nos povos e comunidades tradicionais, especialmente as comunidades quilombolas. Argumenta-se que as relações entre os chefs e essas comunidades não ocorrem de maneira justa e equitativa.

Consideramos que há a confirmação da hipótese, já que há a apropriação (ou a tentativa de apropriação) dos saberes e sabores da sociobiodiversidade brasileira e que a relação entre *chefs* e povos e comunidades tradicionais perpassa o colonialismo interno e o racismo.

Retomamos o objetivo geral e os objetivos específicos da pesquisa. O objetivo geral da pesquisa foi analisar de que forma se dá as relações entre as comunidades tradicionais (neste caso quilombolas) e os *chefs* de cozinha quando se refere ao uso de espécies alimentícias endêmicas.

Os objetivos específicos foram:

- abordar as discussões referentes a comida e Gastronomia na Geografia, especificamente na Geografia Cultural;
- analisar os prêmios internacionais a fim de compreender quais restaurantes brasileiros possuem destaque internacional;
- averiguar os cardápios desses restaurantes, buscando entender os produtos utilizados referentes a sociobiodiversidade brasileira;
- compreender os casos específicos da ostra do Quilombo Mandira e a baunilha do Quilombo Kalunga;
- discutir sobre as potencialidades dos estudos descoloniais/decoloniais quando falamos sobre alimentação.

Acreditamos que os objetivos foram alcançados por meio dos procedimentos metodológicos adotados e das discussões realizadas ao longo do texto. Inicialmente, foi necessário compreender a alimentação humana além de uma necessidade. Discutimos,

baseados em autores da Antropologia e das Ciências Sociais, que o ato de comer está permeado de simbolismos e imaginários, corroborando com a ideia de que é um ato cultural.

Afinal, quando a ciência geográfica fala sobre comida/Gastronomia para além das questões agrárias de produção e distribuição de alimentos? Foi necessário buscar autores que trazem essa discussão para a Geografia. Focamos nossa análise especialmente na corrente teórica chamada “Geografia Cultural”. Entretanto, apesar de seu grande leque, há poucos estudos voltados para a comida e Gastronomia na perspectiva necessária para o desenvolvimento desta tese.

Buscamos também as discussões da Geografia Humanista, que foca no paladar como formas de compreendermos o espaço geográfico. Todavia, o aporte individualista e hedonista da discussão faz com que deixemos de notar coisas essenciais, como a função de discurso que os *chefs* de alta cozinha possuem e que temos (especialmente por visibilidade midiática) a versão deles sobre o que é a cozinha brasileira e como se dá a forma de relação com os produtores.

Então, foi necessário um viés crítico para a análise. A Nova Geografia Cultural fez uma tentativa de aproximação com a Geografia Crítica e o marxismo, buscando contribuições sobre as contradições culturais do capitalismo. Muitas vezes, a cultura está a serviço da sustentação da dominação de classes, possibilitando o arranjo assimétrico de poder que envolve as categorias raça, classe e gênero.

Esta corrente teórica possui aportes interessantes, mas, mesmo assim, existe uma pergunta que permeou todo o percurso deste doutorado: onde estão os estudos que falam especificamente sobre comida? Por isso, precisamos abranger os estudos de geógrafos críticos – especialmente Harvey (1993) para compreender o complexo fenômeno de nos alimentarmos em um mundo pós-moderno.

O autor faz uma crítica certa e pontual sobre a cozinha: há o desejo de conhecer determinados restaurantes e pratos. Mas o fetichismo faz com que as relações sociais em torno da comida sejam ocultadas do consumidor. Afirma que consumimos um simulacro ou como Calvino (1995) diz mais poeticamente: “uma reconstrução ambiental filmada em um estudo cinematográfico”.

A gastronomia brasileira vem sendo amplamente discutida nos últimos anos. Mas afinal, quem está falando o que é (e deixa consequentemente de ser) a cozinha brasileira? Para compreender o enredado universo gastronômico, precisamos discutir a formação da alta cozinha e a influência dos movimentos gastronômicos nos restaurantes ao redor do mundo.

O movimento *Nouvelle Cuisine* e *Slow Food*, criados por homens europeus nas décadas de 1970 e 1980, respectivamente, contribuíram para uma mudança de panorama no cenário gastronômico. A busca por ingredientes mais leves e frescos fez com que se estreitassem as relações entre chefs e produtores.

Mas, fica a questão: quem e o que foi tentado ser falado e não foi ouvido? O *Slow Food*, que surge como uma grande novidade no meio, critica o estilo de vida *fast food* e prega a reconexão com o alimento, que deve ser bom, limpo e justo – maneira que os povos originários se relacionavam com a comida desde os primórdios.

Fica então evidente o eurocentrismo e a colonialidade em voga, passível de ser observado nas premiações internacionais. Dada a sua relevância, optamos por discutir de forma mais aprofundada o Guia Michelin Brasil e o *The World's 50 best restaurants*.

O Guia Michelin tem uma enorme importância histórica para a Gastronomia e para os restaurantes, estabelecendo uma, duas ou três estrelas. Porém, faltam informações sobre o processo de avaliação que firma um parâmetro europeu sobre o que se espera da comida e seus sabores. O Guia esteve presente no Brasil entre os anos de 2015-2020 e premiou muitos restaurantes que promovem cozinhas estrangeiras – especificamente japonesas, italianas e francesas.

Já o *The World's 50 best restaurants* consegue dar um panorama dos que são considerados melhores restaurantes do mundo. O ranking começou em 2002 e o primeiro restaurante brasileiro aparece em 50º lugar em 2006, sendo o único latino durante 4 anos. Devido às críticas e pressão dos chefs e demais entusiastas da Gastronomia, o prêmio passou a reconhecer mais restaurantes além do eixo EUA – Europa. Em 2022, doze restaurantes latinos integravam entre os 50 melhores do mundo.

A partir dessas premiações, selecionamos apenas os restaurantes que afirmam promover a cozinha brasileira (incluindo “paulistana” e “caipira”), que estavam abertos no final de 2023, já que com a pandemia de COVID-19 muitos restaurantes fecharam. Ao todo, foram cinco restaurantes: Oro, Tuju, A casa do porco, Maní e D.O.M. Isso mostra a falta de *chefs* brasileiros que trabalham com a cozinha nacional.

Buscamos analisar a formação profissional dos *chefs*, seus discursos referentes à Gastronomia Brasileira e seus cardápios. Afinal, quem faz a alta cozinha brasileira e se destaca nacional e internacionalmente? Dos seis analisados, todos são brancos e há duas mulheres. A Casa do Porco faz referência ao casal de *chefs* (Jefferson e Janaína) e o Maní pode ser considerado o único restaurante onde a *chef* executiva é mulher.

Apesar de não nos aprofundarmos na discussão histórica sobre a formação da cozinha brasileira, é evidente a falta de diversidade. Estes *chefs* dizem quais produtos são (e o quais não são) dignos estar em seu restaurante – mostrando uma relação direta e intrínseca com a biodiversidade.

Optamos por utilizar o conceito sociobiodiversidade dada a importância (muitas vezes esquecida) das pessoas e mais especificamente dos povos e comunidades tradicionais referente aos seus conhecimentos sobre os alimentos, seu manejo e a sua relevância para a preservação ambiental. Dessa forma, trazemos para o debate alguns autores que falam sobre a luta por justiça ambiental.

Adentramos a discussão com a Convenção sobre a Diversidade Biológica, de 1992 e sua influência para as políticas públicas brasileiras para buscarmos identificar e compreender as publicações a nível federal sobre a biodiversidade, o patrimônio genético e os povos e comunidades tradicionais. A partir de 2018 passa a ser utilizado o termo sociobiodiversidade por conta do debate acadêmico já existente.

Abrangendo especificamente a Gastronomia, as publicações estão diretamente ligadas ao turismo – mais especificamente o turismo de base comunitária. Há o desejo de utilizar a Gastronomia como estratégia para o turismo, mas faz-se necessário que o Governo saia do âmbito apenas das publicações para a realização de medidas efetivas que busquem ouvir e respeitar os direitos de todos os envolvidos.

O objetivo geral foi compreender como se dá a relação entre os chefs da alta cozinha com os povos e comunidades tradicionais. A primeira e a terceira visitas técnicas ocorreram na Comunidade Quilombola Mandira por conta das ostras, que são consideradas uma iguaria para a Gastronomia e são utilizadas por alguns restaurantes estudados.

Existem ostras endêmicas no Brasil, popularmente conhecidas como ostra do mangue, ostra de Cananéia e ostra do Mandira e a comunidade é referência na produção e manejo do bivalve. Apesar de ter ganhado prêmios nacionais e internacionais, nenhum *chef* possui parceria com a comunidade, comprando ostras exógenas produzidas em Santa Catarina para compor o menu dos seus restaurantes.

A segunda visita técnica foi realizada na Comunidade Quilombola Kalunga dada a importância dos acontecimentos entorno do Projeto Baunilha do Cerrado que transformou a ideia desta tese quando ela ainda era um projeto de pesquisa.

Alex Atala é o *chef* mais renomado do país e foi importante para projetar e dar visibilidade para a cozinha brasileira internacionalmente, mostrando para o mundo a riqueza da nossa biodiversidade. O D.O.M. foi o primeiro restaurante a exaltar os ingredientes

nacionais, que eram considerados exóticos, na alta cozinha e isso chamou a atenção do mundo, fazendo com que influenciasse *chefs* de outros países, mudando a perspectiva da Gastronomia no eixo sul.

Marcos Nogueira, em sua coluna do UOL¹⁰⁷, diz que o ativismo do *chef* Alex Atala defende os próprios interesses. Então, temos que ficar atentos para o que Cusicanqui chama de “colonialismo interno”, já que, apesar de haver uma nova perspectiva sobre a Gastronomia, o *chef* se relaciona com as comunidades de uma forma atravessada pela colonialidade, buscando seus interesses acima dos diretos das comunidades. É urgente e necessário que o *chef* reflita outras formas de se relacionar e compreenda que seus saberes não são superiores.

A maioria dos *chefs* brasileiros realizaram estágios fora do país. Quantos foram para comunidades conhecer ingredientes e técnicas? Devemos lutar por uma ciência que considere todos os saberes como essenciais e defenda os direitos dos povos e comunidades tradicionais, incluindo os direitos intelectuais. A antropóloga Manuela Carneiro da Cunha (2009) fala sobre a complementaridade dos saberes.

Em relação aos *chefs* e restaurantes, apenas comprar o produto (que, na maioria dos casos, nem isto acontece) e limitar a relação em torno das questões econômicas não é suficiente. É necessário pensar em uma relação justa com os povos e comunidades tradicionais e demais produtores. Ter um restaurante que diz promover a cozinha brasileira, rompendo com a colonialidade presente há anos na Gastronomia a nível mundial, não é suficiente. É preciso romper com o colonialismo interno e fazer com que a relação seja justa e isso só acontecerá por meio de parcerias efetivas.

A relação entre *chefs* e povos e comunidades tradicionais possui potencialidades. Para isso, as pessoas devem ser ouvidas e respeitadas, tendo o devido reconhecimento, tanto cultural como monetário e serem protagonistas das suas próprias narrativas. É necessário saber valorizar sem *gourmetizar*, fazendo com que haja horizontalidade e criando benefícios para todos os envolvidos e não apenas para os *chefs*.

Acreditamos que seria importante para a pesquisa ter a experiência nos restaurantes, ao menos no D.O.M., para compreender o discurso passado para o consumidor. Mas, perante os preços exercidos pelo restaurante, realizar um doutorado sem bolsa e o salário de uma professora da educação básica do Estado de São Paulo, não foi uma possibilidade viável.

Contudo, de qualquer forma, é possível afirmar que há um discurso para o consumidor no restaurante e outro nas comunidades, pois os elementos são apropriados e muda-se o

¹⁰⁷ Disponível em <https://www1.folha.uol.com.br/blogs/cozinha-bruta/2023/12/ativismo-de-alex-atala-disfarca-interesses-proprios.shtml> Acesso em 22 abri. 2024

contexto. Além disso, os *chefs* que promovem a cozinha brasileira selecionam os ingredientes que querem trabalhar e há um porquê de um alimento ser selecionado e o outro não, muitas vezes baseados em interesses próprios, como no caso da baunilha.

Foi tentado um diálogo via e-mail e/ou rede social com a maioria dos *chefs* citados durante a tese. Entretanto, não houve respostas e as considerações feitas foram baseadas nas informações disponíveis, sendo notório a falta de parceria com as universidades. Em muitos países, como no Peru, há o incentivo de pesquisas sobre a gastronomia.

É indispensável ressaltar o papel da universidade nas comunidades e a importância da horizontalidade e valorização dos saberes. Na comunidade Mandira, a parceria com o Professor Doutor Antônio Carlos Sant'ana Diegues da Universidade de São Paulo foi essencial para contribuir com o manejo das ostras. Além disso, as pesquisas realizadas pelo Grupo GeoPaisagem e a aproximação da Professora Doutora Luciene Cristina Risso com a comunidade facilitaram a realização desta pesquisa.

Quando a comunidade é reconhecida, tratada com respeito e ética e obtendo a devolutiva da pesquisa, faz com que novas pesquisas sejam aceitas pela comunidade. Já na comunidade Kalunga, os moradores relataram na roda de conversa que muitas vezes não tiveram algum parecer ou devolutiva das pesquisas e isso pode prejudicar os futuros pesquisadores.

A diferença entre as visitas técnicas nas duas comunidades também foi evidente e acreditamos que tenha interferência nas discussões promovidas pela pesquisa. No Mandira, a primeira visita técnica foi de três dias e isso possibilitou a criação de uma relação mais estreita e retornar posteriormente, mesmo sendo apenas um dia, foi de extrema importância. Já na comunidade Kalunga o contato foi breve e a entrevista também. O ideal seria ter ficado na comunidade por mais dias para depois poder realizar a entrevista, mas não foi possível.

Não se busca generalizar porque sabemos que cada comunidade é única, mas entendemos que essa relação está muito pautada apenas na ética dos *chefs* e são atravessadas pela tríade modernidade-colonialidade-racialidade, discutida no capítulo seis e que, por conta disso, há uma hierarquização e subalternização de saberes e sabores.

A própria constituição da alta cozinha, discutida no segundo capítulo, fez com que, por muito tempo, fosse considerado apenas o conhecimento europeu em relação a utensílios, técnicas e produtos, excluindo o saber que não era europeu.

Durante a tese criticamos a falta de parceria com os *chefs* premiados com os povos e comunidades tradicionais. Entretanto, também não é possível afirmar que os *chefs* abordados

no sexto capítulo estabelecem essa relação e os motivos para que isso não ocorra. Então, apesar de possuírem outro discurso, aparentemente a ação é semelhante.

A tríade atravessa os sujeitos e os paladares e fez com que houvesse no Brasil a europeização nos restaurantes de alta cozinha e a americanização no consumo cotidiano, com o aumento de produtos ultraprocessados, “comidas” congeladas e redes de *fast food*. Deixamos a consumir o que era nosso e passamos olhar mais para fora do que para dentro.

Perante tanta informação no universo gastronômico, pesquisas pagas por grandes corporações, *influencers*, bombardeio de propaganda de ultraprocessados, é importante estar atento e forte, sabendo reconhecer que nossas escolhas diárias afetam muitas pessoas.

O site “O Joio e o Trigo” e o podcast “Prato Cheio”, dos mesmos idealizadores, realizam jornalismo investigativo de qualidade referentes aos assuntos em torno da cultura alimentar brasileira, denunciando os interesses das grandes corporações e os malefícios do consumo dos ultraprocessados – inclusive nas comunidades, que tiveram aumento das doenças cardiovasculares nos últimos anos.

Referente a cultura alimentar, perdemos muito com o avanço do agronegócio e da monocultura. Lutar por uma alimentação de qualidade e sociobiodiversa, também é lutar pela reforma agrária popular e pelos direitos dos povos e comunidades tradicionais.

O MST é essencial para esta luta e para que terras improdutivas se tornem terras que produzem alimentos variados. Aqui peço licença para falar em primeira pessoa: foi por meio do Assentamento Luís Beltrame, localizado em Gália – SP, que pude conhecer diversos alimentos, muitos dos quais nunca tinha ouvido falar e não estão nos mercados. A minha mãe comeu uma cenoura (que vem com rama!) e disse que era o mesmo gosto da infância dela e que as cenouras de hoje não têm mais o mesmo sabor de antigamente.

Apesar da importância do movimento, pouco se ouve falar pelos *chefs* da Alta Cozinha. Muitos falam que comer é um ato político, mas não se envolvem e não fecham parcerias com pessoas ou movimentos engajados politicamente. Por exemplo, até o momento não havia nenhuma informação nos sites dos restaurantes pesquisados sobre a compra de mercadorias do MST, um grande produtor de alimentos orgânicos e agroecológicos no Brasil.

No decorrer da elaboração da tese, foi desafiador consolidar a análise em apenas uma corrente teórica, dada a complexidade do fenômeno analisado, possibilitando aproximações com a Nova Geografia Cultural, devido a importância da análise crítica para compreender as contradições do mundo capitalista, mas que retome, reconheça e valorize os conhecimentos ancestrais (e atuais!) dos povos e comunidades tradicionais.

A Geografia deve contribuir para a compreensão e análise envolvendo a cultura

alimentar e a Gastronomia no Brasil. Nós acreditamos em uma ciência geográfica engajada que defenda a justiça social e ambiental, por este motivo, defendemos uma Geografia Cultural Descolonial, que pode ser definida como uma abordagem que busca desafiar e reimaginar narrativas dominantes, questionando as hierarquias de poder e conhecimento, compreendendo a diversidade epistemológica e metodológica e reconhecendo múltiplas formas válidas de conhecer e entender o mundo.

Almeja superar a tríade (modernidade - colonialidade - racialidade) que nos atravessa e é causa de diversas injustiças e desigualdades. Baseia-se na parceria com povos e comunidades tradicionais, reconhecendo a sua importância para a manutenção da sociobiodiversidade e da natureza e valorizando seus saberes, experiências, modos de vida e lutas pela justiça ambiental e social como essenciais.

Essa colaboração espiralar busca construir um mundo mais inclusivo e equitativo, onde diversas vozes e perspectivas são reconhecidas e valorizadas na produção de conhecimento e na tomada de decisões. Busca não apenas descolonizar o conhecimento geográfico, mas também promover uma transformação social mais ampla, baseada na justiça e na equidade.

Os geógrafos e cozinheiros do amanhã podem ser os arautos da mudança, erguendo-se contra os grilhões do modo de produção capitalista. Em sua jornada ética, devem honrar a justiça ambiental e social, entrelaçando-se com produtores e povos e comunidades tradicionais em um pacto sagrado com a natureza.

Assim, os geógrafos e cozinheiros de amanhã devem tecer um novo tecido social, onde a ética e a natureza dançam em harmonia, desafiando os limites impostos pelo capitalismo. Em seus passos, devem ressoar os ecos dos saberes ancestrais, tecendo uma teia de respeito mútuo e reciprocidade. Valorizam-se os frutos da terra, colhidos com mãos que conhecem o ritmo das estações, o sussurro dos ventos e as fases da lua.

Neste novo caminho, os trabalhadores devem ser dignificados e suas vozes devem ecoar em coro pela equidade e por condições justas. Cada semente plantada é um compromisso com o futuro, um voto solene pela preservação da vida em todas as suas formas.

Devem desafiar o status quo, cultivando práticas agrícolas que não exploram, mas regeneram, nutrindo a terra que nos nutre. Devem educar e inspirar, espalhando a consciência como sementes ao vento. O despertar coletivo é o seu prato principal, uma mesa farta de conhecimento e respeito, onde todos são bem-vindos.

EPÍLOGO

A geógrafa-aventureira retorna a esfinge. A esfinge nota que, apesar de parecer mais cansada, está radiante. Curiosa, pergunta: diga-me geógrafa-aventureira, como foi sua travessia? A geógrafa-aventureira, com brilho nos olhos, responde: encontrei uma mentora que muito me ensinou e compartilhou durante esses anos. Sei que não poderia ter escolhido melhor. Nos momentos que precisei, ela segurou minha mão. Em outros tantos, ela soube que era importante caminhar sozinha. Também me deu uns empurrãozinhos necessários. Sem ela, esfinge, a travessia não teria sido a mesma. Mas, para ser justa, também tive o apoio de muitas pessoas que já estavam comigo e conheci um tanto de gente nova e especial. É como dizem: se você estiver disposta e aberta para o mundo, vai ver o tanto de beleza e de conhecimento que temos por aí. A esfinge, perdendo um pouco a compostura, mostra-se feliz pela geógrafa-aventureira. No entanto, lembra que precisa de respostas, então pergunta: o que conseguiu decifrar? A geógrafa-aventureira responde: decifrei um pouco, mas sinto que ainda falta tanto! No caminho, encontrei uma árvore de raízes profundas, mas seca e infrutífera. Por isso, plantei uma árvore nova. Acredito que ela tem potencial para ser frondosa e dar muitas flores e frutos.

A geógrafa-aventureira olha para a esfinge, não mais com admiração-medo, então diz: esfinge, ainda me sinto em travessia. Sei que não é o fim. Eu, pesquisadora, plantei a minha árvore. Eu, sonhadora, sou a árvore. Grata pela sua jornada até este momento, sai cantarolando:

“Chuva molhe meu caos
Molhe de fininho
Quando eu precisar
Desabrochar
Os meus cantinhos

Quando eu faço uma canção
Lembro de onde eu vim
Eu vim do jardim
Então sou flor também

Se você ainda duvida
Eu vou florescer
E você vai ver
Mas por que tu ainda duvida
Eu sou tão linda
Eu vou florescer e você vai ver”

REFERÊNCIAS

AB'SÁBER, A. N. **Os domínios de natureza no Brasil: potencialidades paisagísticas**. São Paulo: Ateliê Editorial, 2003.

ACOSTA, A. **O Bem Viver: uma oportunidade para imaginar outros mundos**. São Paulo: Editora Elefante, 2016.

ACSELRAD, H. Ambientalização das lutas sociais: o caso do movimento por justiça ambiental. **Estudos avançados**. São Paulo, v. 24, n. 68, p. 103-119, 2010.

ACSELRAD, H. Biodiversidade: uma genealogia política. **Guarimã – Revista de Antropologia & Política**, v. 2, n.1, p. 11-21, 2021.

ALMEIDA, M. G. de. Para além das crenças sobre alimentos, comidas e sabores da natureza. **Mercator**, Fortaleza, v. 16, p. 1-13, 2017.

ALMEIDA, S. L. **Racismo Estrutural**. São Paulo: Editora Jandaíra: 2019

ANDRADE, A. S. de. **Da aldeia à alta gastronomia: a trajetória da pimenta Baniwa, práticas de consumo e representação midiática**. 2021. Dissertação (Mestrado em Comunicação) - Universidade de Brasília, Brasília, 2021.

ANZALDÚA, G. **Borderlands/La Frontera: The New Mestiza**. San Francisco: Aunt Lute Books, 1987.

BASS, M.; WAKEFIELD, L.; KOLASA, K. **Community Nutrition and Individual Food Behavior**. Minneapolis: Burgess Pub Co, 1979.

BELL, D. **Cultural Contradictions of Capitalism**. New York: Basic Books, 1976.

BOURDIEU, P. **A distinção: crítica social do julgamento**. São Paulo: Edusp; Porto Alegre, RS: Zouk, 2007.

BRAIT, P. M. **A gastronomia como bem simbólico e fator de distinção: uma análise do caderno Paladar, do jornal O Estado de São Paulo**. 2010. Dissertação (mestrado) - Universidade Estadual Paulista, Faculdade de Arquitetura, Artes e Comunicação, 2010.

BRASIL. Congresso Nacional. **Decreto Legislativo nº 2**, de 3 de fevereiro de 1994. Aprova o texto da Convenção sobre Diversidade Biológica, assinada durante a Conferência das Nações Unidas sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento, realizada na Cidade do Rio de Janeiro, no período de 5 a 14 de junho de 1992. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 4 fev. 1994. Seção 1, p. 1560.

BRASIL. **Decreto Nº 4.339**, de 22 de agosto de 2002. Institui princípios e diretrizes para a implementação da Política Nacional da Biodiversidade. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 23 ago. 2002.

BRASIL. **Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais**. Decreto Nº 6.040, de 7 de fevereiro de 2007. Institui a Política Nacional de

Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 8 fev. 2007.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. **Plano Nacional da Promoção das Cadeias de Produtos da Sociobiodiversidade**. Brasília, DF, 2009.

BRASIL. **Lei nº 13.123**, de 20 de maio de 2015. Dispõe sobre o acesso ao patrimônio genético, a proteção e o acesso ao conhecimento tradicional associado e a repartição de benefícios para conservação e uso sustentável da biodiversidade. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 21 maio 2015.

BRASIL. **Lei nº 9.985**, de 18 de julho de 2000. Institui o Sistema Nacional de Unidades de Conservação da Natureza – SNUC. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 19 jul. 2000.

BRASIL. ICMBio - Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade. **Catálogo de Produtos da Sociobiodiversidade do Brasil**. 2018. Brasília, DF, 2018.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Programa Nacional de Turismo Gastronômico**. Brasília, DF, 2021.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Mapeamento dos principais produtos agroalimentares brasileiros, relevantes para o turismo gastronômico**. Brasília, DF, 2021.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Gosto Pelo Brasil 2022**. Brasília, DF, 2022.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 2017.

BUENO, M. L. Da gastronomia francesa à gastronomia global: hibridismos e identidades inventadas. **Cad. CRH**, Salvador, v. 29, n. 78, ano 2016, p. 443-462.

CALVINO, I. **Sob o sol jaguar**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

CAROSELLA, P. **Todas as sextas**. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2016.

CAZELAIS, N. Le tourisme gourmand: la dictature des guides? **Téoros**, v. 25-1, ano 2006, p. 15-18.

CLAVAL, P. **A Geografia Cultural**. Florianópolis: EDUSC, 2007.

CORRÊA, J. S. Geografia Cultural: uma breve história. **Geographia Opportuno Tempore**, [S. l.], v. 6, n. 1, p. 9–23, 2020.

COSGROVE, D. E. A Geografia está em toda parte: cultura e simbolismo nas paisagens humanas. IN: CORRÊA, Roberto Lobato & ROSENDAHL, Zeny (orgs.). **Paisagem, Tempo e Cultura**. Rio de Janeiro: EDUERJ, 1998.

COSGROVE, D. E. Em direção a uma Geografia cultural radical: problemas na teoria. IN: CORRÊA; R. L.; ROSENDAHL, Z. (org.). **Introdução à geografia cultural**. 4. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2011. p. 103-134.

CRESSWELL, T. New cultural geography - an unfinished project? **Cultural Geographies**, v. 17, n. 2, p. 169-174, abr. 2010.

CUNHA, Manuela Carneiro da. **Cultura com aspas e outros ensaios**. São Paulo: Cosac Naify, 2009.

CUSICANQUI, S. R. **Ch'ixinakax utxiwa**: una reflexión sobre prácticas y discursos descolonizadores. Buenos Aires: Tinta Limón, 2011.

DaMATTA, R. **Sobre o simbolismo da comida no Brasil**. *Correio da Unesco*, 15(7):21- 23, 1987.

DE SOUZA LIMA, R; FERREIRA NETO, J. A.; PEREIRA FARIAS, R. de C. Alimentação, Comida e Cultura: o exercício da comensalidade. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, [S. l.], v. 10, n. 3, p. 507–522, 2015.

DIEGUES, A. C. (Org.). **Os saberes tradicionais e a biodiversidade no Brasil**. São Paulo: MMA/COBIO/NUPAUB/USP, 2000.

DUCROT, V, E. **Los sabores de la historia**: los grandes acontecimientos de la humanidad contados desde la mesa y la cocina. Buenos Aires: Grupo Editorial Norma, 2000.

FANON, F. **Pele negra, máscaras brancas**. Salvador: EDUFBA, 2008.

FERNANDES, A. T. Ritualização da comensalidade. **Sociologia: Revista da Faculdade de Letras da Universidade do Porto**, [S. l.], v. 7, 2017.

FERNANDES, E. R. et al. Colonialismo, Saberes e Fronteiras epistêmicas: algumas hipóteses à guisa de provocação (ou "algumas provocações à guisa de hipótese"). **Somanlu**, ano 17, n. 2, jul./dez. 2017.

FERNANDEZ-ARRESTO, F. **Comida**: uma história. 2ª ed. Record: 2010.

FERRO, R. C.; REJOWSKI, M. Produção científica no campo da Gastronomia: em busca de uma configuração. **Turismo Visão e Ação**, v. 20, n. 3, p. 500-515, 2018.

FISCHLER, C. **El (h)omnívoro**: el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama; 1995.

FONSECA, J. J. S. **Metodologia da pesquisa científica**. Fortaleza: UEC, 2002.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2008.

GALEANO, E. **O império do consumo**. Fórum Brasileiro de Economia Solidária, 2009

GOMES, S. M. et al. Author Correction: Biodiversity is overlooked in the diets of different social groups in Brazil. **Scientific Reports**, v. 13, artigo 9278, 2023.

GOODY, J. Identité culturelle et cuisine internationale. **Autrement**, nº 108, p. 98-101, 1989.

GRATÃO, L. H. B. Sabor & Paisagem à Luz de Bachelard: convite para sentar-se à mesa. **Geograficidade**, v. 2, n. 1, p. 30-41, 2012.

GRATÃO, L. H. B.; MARANDOLA JR., E. Sabor da, na, para a Geografia. **Geosul**, v. 26, n. 51, ano 2011, p. 59 – 74.

GUERRA, P.; MARQUES, K. R. Culturas alimentares: identidades, trânsitos e metamorfoses. **O Público e o Privado**, n. 32, jul./dez. 2018.

HAESBAERT, R. **Território e descolonialidade**: sobre o giro (multi)territorial/de(s)colonial na América Latina. Buenos Aires: CLACSO, 2021.

HARVEY, D. **A condição pós-moderna**. São Paulo: Loyola, 1993.

HOOKS, B. Eating the other: Desire and resistance. In: **Black Looks**: Race and Representation. Boston: South End Press, 1992. p. 21-39.

JAMESON, F. A lógica cultural do capitalismo tardio. In: **Pós-modernismo**: a lógica cultural do capitalismo tardio. São Paulo: Ática, 2002.

KILOMBA, G. **Memórias da plantação**: episódios de racismo cotidiano. Rio de Janeiro: Cobogó, 2019

KOWALCZYK, A.; DEREK, M. Gastronomy and Urban Space: Changes and Challenges in Geographical Perspective. **Hungarian Geographical Bulletin**, v. 69, n. 2, p. 218-220, jun. 2020.

LA BLACHE, P. V. **Princípios de Geografia Humana**. 2ed. Lisboa: Edições Cosmos, 1954.

LEONEL, M. Bio-sociodiversidade: preservação e mercado. **Estudos avançados**. São Paulo, v. 14, n. 38, p. 321-346, 2000.

LÉVI-STRAUSS, C. **A origem dos modos à mesa**. São Paulo: Cosac Naify; 2006.

LÉVI-STRAUSS, C. **O cru e o cozido**. São Paulo: Cosac Naify; 2010.

MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, 33: 1-16, 2004

MARANDOLA JR, E. Sabor enquanto experiência geográfica: por uma geografia hedonista. **Geograficidade**, v. 2, n. 1, p. 42 – 52, 2012.

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO FUNDAMENTAL. **Uma história do povo kalunga**. Brasília: MEC; SEF, 2001.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

MORAES, G. de O. Pelos Direitos de Pachamama e pelo Bem Viver: um modelo socioambiental ecocêntrico, comunitário e solidário. In: FILHO, C. F. M. de Souza;

NOGUEIRA, C. B. C.; FERREIRA, H. S. (Orgs). **Direito Socioambiental: uma questão para a América Latina**. Curitiba: Letra da Lei, 2014.

OLIVEIRA, L. Introdução: o estudo do sabor pela Geografia. **Geograficidade**, v. 2, n. 1, p. 42 – 52, 2012.

OVIEDO, A. F. P; DOBLAS, J. **As florestas precisam das pessoas**. Nota técnica. São Paulo: Instituto Socioambiental, 2022.

QUIJANO, Anibal. Colonialidade do poder, eurocentrismo e América Latina. In: QUIJANO, Anibal. **A colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais, perspectivas latino-americanas**. Buenos Aires: CLACSO, 2005. p. 117-142.

PATEL, R. C. **Stuffed and Starved: The Hidden Battle for the World Food System**. Melville House Publishing, 2012

PEÑA, D. G. et al. **Mexican-Origin Foods, Foodways, and Social Movements: Decolonial Perspectives**. Fayetteville: University of Arkansas Press, 2017.

PETRINI, C. **Comida e liberdade**. São Paulo: SENAC, 2015

PITTE, J. R. **Gastronomia Francesa: história e geografia de uma paixão**. São Paulo: L&PM, 1993

POLLAN, M. **Cozinhar: uma história natural de transformação**. Intrínseca: 2014

PORTO-GONÇALVES, C. W. **A Globalização da natureza e a natureza da globalização**. Rio de Janeiro: Civilização brasileira, 2015.

POULAIN, J. P. **Sociologias da Alimentação**. Florianópolis: Série Nutrição, EDUFSC, 2004.

PRESSAC, P. de. **Considérations sur la cuisine**. Paris: NRF, 1931.

RISSO, L. C. **Paisagem, cultura e desenvolvimento sustentável: um estudo da comunidade indígena Apurinã na Amazônia Brasileira**. Tese (Doutorado em Geografia). Instituto de Geociências e Ciências Exatas, Universidade Estadual Paulista, Rio Claro, 2005

RISSO, L. C. Biodiversidade e cultura: estudo de caso na terra indígena apurinã (Brasil). **Entorno Geográfico**, [S. l.], n. 11, 2015.

RISSO, L. C.; CARVALHO, C. de. A exibição de antipolíticas indígenas e ambientais orquestrada pelo governo brasileiro de Bolsonaro, **Journal of Latin American Geography**, 21(2), p. 174-182, 2022

ROSALDO, R. **Culture and Truth: The Remaking of Social Analysis**. Boston: Beacon Press, 1989.

RUMNEY, T. A. Food and Drink: Geographical Studies. **Material Culture**, v. 48, n. 2, p. 54-97, 2016.

SANTAMARIA, S. **A cozinha a nu**. São Paulo: SENAC, 2009.

SANTOS, C. F. dos; ALMEIDA, M. G. de. **Comidas de Quilombolas**: Kalunga. Ilustrações de Priscila Barbosa. 1. ed. Aracaju: Criação Editora, 2021.

SHIVA, V. **Monoculturas da Mente**: perspectivas da biodiversidade e da biotecnologia. São Paulo: Gaia, 2003

SILVEIRA, Y. K. **Sobre quilombos e territórios**: um estudo na comunidade Mandira. Dissertação (Mestrado em Geografia). Instituto de Geociências e Ciências Exatas, Universidade Estadual Paulista, Rio Claro, 2017

SMITH, N. A diversão da cultura: a política da geografia cultural. **Revista GEOgrafias**, v. 17, n. 1, p. 331-347, jan./jun. 2021. Dossiê de traduções: Neil Smith e a história da Geografia anglo-saxã.

TUAN, Yi-Fu. **Espaço e lugar**: a perspectiva da experiência. São Paulo: Difel, 1983.

WERLEN, B. Regionalismo e Sociedade Política. **GEOgraphia**. Niterói: PPGeo/UFF, ano II, nº. 4, pp. 7-25, 2000.

WOORTMANN, E. F. A comida como linguagem. **Habitus**, Goiânia, v. 11, n.1, p. 5-17, jan.-jun. 2013

WRANGHAM, R. **Pegando fogo**: por que cozinhar nos tornou humanos? Rio de Janeiro: Zahar, 2009

ZANETI, T. B. **Cozinha de raiz**: as relações entre chefs, produtores e consumidores a partir do uso de produtos agroalimentares singulares na gastronomia contemporânea. Tese (Doutorado) - Curso Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2017.