**Universidade de São Paulo
Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”
Centro de Energia Nuclear na Agricultura**

Do campo à mesa: limites e possibilidades de uma gastronomia sustentável

Sandro Dias

Tese apresentada para obtenção do título de
Doutor em Ciências. Área de concentração:
Ecologia Aplicada

**Piracicaba
2016**

Sandro Dias
Licenciado em História

Do campo à mesa: limites e possibilidades de uma gastronomia sustentável

versão revisada de acordo com a resolução CoPGr 6018 de 2011

Orientador:
Prof. Dr. **PAULO EDUARDO MORUZZI MARQUES**

Tese apresentada para obtenção do título de
Doutor em Ciências. Área de concentração:
Ecologia Aplicada

Piracicaba
2016

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
DIVISÃO DE BIBLIOTECA - DIBD/ESALQ/USP**

Dias, Sandro

Do campo à mesa: limites e possibilidades de uma gastronomia sustentável / Sandro Dias. -- versão revisada de acordo com a resolução CoPGr 6018 de 2011. -- Piracicaba, 2016.

130 p. : il.

Tese (Doutorado) -- Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz". Centro de Energia Nuclear na Agricultura.

1. Gastronomia 2. História da alimentação 3. Restaurante 4. Indústria da alimentação
5. Sustentabilidade 6. Agricultura 7. *Terroir* I. Título

CDD 641.514
D541d

"Permitida a cópia total ou parcial deste documento, desde que citada a fonte – O autor"

Dedico este trabalho ao meu pai, o Sr. João Francisco Dias e ao meu filho, Nícolas Kairalla Dias. O primeiro me apresentou o campo e o restaurante, com o segundo tive minhas melhores experiências gastronômicas que, em grande parte, consistiam no prazer de vê-lo comer. Ambos, cada um a seu modo, ajudaram-me a refletir sobre as relações entre esses dois mundos.

AGRADECIMENTOS

À Márcia Kairalla, esposa que amo e que admiro mais a cada dia, ajudou-me de muitas maneiras, mas agradeço principalmente pela confiança que meu deu, o incentivo e o companheirismo em todos os momentos dessa caminhada. Além de dar toda atenção ao meu filho quando eu não estava lá.

À Márcia, também agradeço a dádiva em forma de um presente tão desejado quanto inesperado: a pequena Olívia, que está a caminho e certamente iluminará ainda mais a nossa família.

Agradeço igualmente ao meu filho que, embora pequeno, compreendia tudo e dizia: 'papai, você está trabalhando agora ou pode brincar?'

À minha mãe, Sra. Clarice Jorge Dias, minha principal incentivadora desde o dia em que me trouxe à luz, e, no presente caso, seu lindo rosto sempre se ilumina com a ideia de ter um 'filho doutor'. Esta tese também é sua.

Agradeço a toda minha família, pela compreensão quando não pude dar a atenção que eles merecem, aos meus pais que tudo fizeram para que eu chegasse até aqui e minha irmã que sempre teve uma palavra de carinho, incentivo e a quem devo um agradecimento especial também pelo enorme trabalho que teve com as entrevistas que transcreveu, sem a sua ajuda, esta tese ficaria incompleta.

À família Kairalla (minha família), Sra. Noêmia Rizardi Kairalla, minha cunhada Elaine Kairalla e meu sobrinho querido Rivaldo André Kairalla Sampaio, por nos ajudarem a cuidar do Nicolás, nunca serei grato o suficiente.

Ao meu orientador e amigo Paulo Moruzzi Marques cuja convivência nas aulas, reuniões e almoços em diferentes restaurantes acrescentou enormemente à minha formação, seu exemplo de sensibilidade e generosidade acrescentou decisivamente para um olhar mais complexo dos fenômenos que estou aqui a questionar.

Ao professor Antonio Ribeiro de Almeida Junior pela inestimável ajuda e conhecimentos antes e durante a construção deste trabalho, com a leitura minuciosa do projeto e das preciosas orientações no processo de qualificação.

À historiadora Leila Algranti pela gentil disponibilidade em participar da qualificação desta tese e suas importantes observações que muito enriqueceram este trabalho.

À professora Maria Elisa Eduardo Garavello por toda a sua atenção, incentivo e entusiasmo de suas aulas cuja riqueza me 'alimentaram' no intelecto e na alma a respeito das grandes questões mundiais.

À professora Odaléia Telles Marcondes Machado Queiroz sua atenção, desde a leitura do projeto, seus comentários e sua sempre pronta disposição a contribuir com este trabalho.

Ao grupo de pesquisa AGREMAL, cujas reuniões sempre suscitavam novas ideias sobre temas caros às nossas dissertações e teses. Dividir experiências e angústias

é importantíssimo para toda pesquisa. Do mesmo modo, agradeço aos amigos mestrandos e doutorandos, na pessoa de Juliana Vicentini, que sempre teve uma palavra de otimismo e valorização do meu trabalho.

Ao amigo Helio Hintze, a quem devo o incentivo para entrar neste programa de doutorado e que não poupou críticas ao meu trabalho e com isso permitiu-me melhorá-lo consideravelmente. A generosidade de sua parceria de longa data e seu espírito crítico tornam-me melhor pesquisador e melhor ser humano a cada dia.

Ao amigo Ricardo José Gontijo Azevedo, meu ‘irmão de Minas’, que ajudou-me inúmeras vezes com seu incentivo e contribuiu enormemente nos momentos cruciais, da idealização à consecução desta tese.

Aos amigos do Cotel: professores, funcionários e alunos que muito contribuíram para que eu desejasse este trabalho. De algum modo, esta tese também é resultado de quase duas décadas de convívio e labuta diária no Colégio Técnico de Limeira – Unicamp. Muito obrigado por todos esses anos!

Aos amigos do Centro Universitário Senac: professores, funcionários e alunos que além de me darem um ‘tema’ de doutorado valorizam meu trabalho a cada dia. Minha gratidão por essa experiência que me muito me acrescenta e da qual tenho enorme orgulho.

À Mara Casarin, secretária do PPGI-EA, que muito me ajudou com sua conversa acolhedora, extremamente profissional, ciosa dos prazos, regras e a todo momento disposta a ajudar sempre com um sorriso no rosto.

Aos agricultores do mundo todo, os ‘homens do campo’, os ‘agricultores familiares’, na pessoa do meu pai, Sr. João Francisco Dias. Vocês nos ensinam muito sobre a liberdade e a esperança de um mundo melhor!

Por fim, aos *chefs* entrevistados, muitíssimo obrigado pelas preciosas informações sobre seu ofício tão lindo quanto árduo, a beleza de transformar a natureza em verdadeiras obras de arte dedicadas ao nosso prazer! Se a comensalidade é a melhor forma de expressar a hospitalidade, a educação do gosto sem dúvida nos transforma em onívoros mais responsáveis!

***Existe uma questão que me interessa especialmente e da qual depende a
'salvação da humanidade', muito mais do que qualquer sutileza de teólogo: é a
questão da alimentação.
NIETZSCHE, Ecce homo.***

SUMÁRIO

RESUMO.....	11
ABSTRACT.....	13
1 INTRODUÇÃO.....	17
2 SOCIEDADE DO HIPERCONSUMO – NASCIMENTO DO <i>HOMO CONSUMERICUS</i>	27
2.1 Temas alimentares na academia – por uma historiografia da gula.....	29
2.2 Comensalidade como cultura – o Gargantua civilizado.....	33
2.3 <i>Les bouillons restaurants</i> – a invenção do ‘comer fora’.....	38
3 O TERRITÓRIO NA GASTRONOMIA – DO CAMPONÊS AO CHEF..	43
3.1 Caminhos e descaminhos do onívoro – das práticas ancestrais à ‘Revolução Gris’.....	47
3.2 <i>Nouvelle Cuisine, nouvelle gastronomie</i> – a gênese do pensamento sustentável por Paul Bocuse.....	52
3.3 De Santi Santamaria à Merceria Paraopeba.....	54
3.4 <i>Slow Movie</i> – um travelling pela nova gastronomia.....	57
3.5 O dilema do ‘transcriolo-doido’ – o direito ético de produzir a vida.....	59
4 CULTURA COMO SIGNIFICADOS LIGADOS À REPRODUÇÃO MATERIAL.....	61
4.1 Formação social do gosto.....	63
4.2 Gosto e restaurante.....	65
4.3 Comer na era pós-desenvolvida.....	69
5 <i>TERROIR</i> CAIPIRA.....	75
5.1 Restaurantes, gastronomia e sustentabilidade no território em questão.....	81
5.2 Restaurante A.....	82
5.3 Restaurante B.....	93
5.4 Empreendimento C.....	99
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	105
REFERÊNCIAS.....	113

ANEXOS..... 125

RESUMO

Do campo à mesa, limites e possibilidades de uma gastronomia sustentável

Este trabalho investiga a relação entre **gastronomia** e **sustentabilidade** por meio da análise crítica do sistema de produção e consumo que incide sobre a cultura do ‘comer fora’ e da análise crítica do discurso de operadores (*chefs* ou *restaurateurs*) de equipamentos de Alimentos e Bebidas (**restaurantes**) de diferentes tipologias nas microrregiões de Limeira e Piracicaba e proximidades. Verificar em que medida os estabelecimentos escolhidos têm ações compatíveis com o que se aproxima do que poderíamos chamar de **sustentabilidade ambiental**, alicerçada no conceito de **‘territorialização’** dos alimentos utilizados – um conceito em construção – a valorização dos produtos naturais e o respeito à produção do ‘saber e sabor do lugar’. Trata-se aqui, à guisa de hipótese, admitir que o discurso gastronômico atual, que defende a bandeira do ‘território’ (ou do ‘km 0’) e da sazonalidade das matérias-primas, está longe de orientar as escolhas dos *chefs* de cozinha e dos responsáveis pelos estabelecimentos em questão. Mas também podemos admitir que o saber gastronômico está, em determinados casos, comprometido com a sustentabilidade ambiental e a preservação da biodiversidade, a viabilidade da agricultura familiar e os destinos do planeta, de um modo mais abrangente.

Palavras-chave: Gastronomia; História da alimentação; Restaurante; Indústria da alimentação; Sustentabilidade; Agricultura; *Terroir*

ABSTRACT

Farm-to-table, limits and possibilities of a sustainable gastronomy

This work investigates the relationship between gastronomy and sustainability through the critical analysis of the system of production and consumption that focuses on the culture of 'eating out' and of the critical analysis of the discourse of operators (*chefs* or restaurateurs cut) of equipment of food and beverages (restaurants) of different typologies in the microregions of Limeira and Piracicaba and nearby. Check to what extent the establishments chosen have actions compatible with that approaches what we could call for environmental sustainability, founded on the concept of 'territorialisation' of foods used - a concept in building - the exploitation of natural products and the respect of the production of 'know and taste of the place'. It is here, by way of a hypothesis, admit that the speech current gastronomic, who defends the flag of 'territory' (or 'km 0') and the seasonality of raw materials, is far from the choices of the *chefs* cooking and of persons responsible for the establishments in question. But we can also admit that the know gastronomic is, in certain cases, committed to environmental sustainability and the preservation of biodiversity, the viability of family agriculture and the destinations of the planet, in a more comprehensive way.

Keywords: Gastronomy; History of food; Restaurant; Food industry; Sustainability; Agriculture; *Terroir*

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

AMAP	Associação para a manutenção de uma agricultura camponesa
PANC	Plantas Alimentícias Não Convencionais
TED	Tecnologia, entretenimento e design
UNESCO	Organização das Nações Unidas para Educação, Ciência e Cultura
WWF	Fundo Mundial para a Vida Selvagem e Natureza
NUPENS/USP	Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo

1 INTRODUÇÃO

Só existe o real pela vida e a vida pela alimentação.
A metamorfose dos alimentos em vida e a vida pela alimentação.
ONFRAY, M. A razão gulosa.

O propósito mais abrangente deste trabalho é **provocar reflexões sobre as relações entre alimento, cultura e natureza, em especial, em sua linguagem gastronômica**. E a materialidade da gastronomia se estabelece num equipamento, o restaurante que, tal como o conhecemos no Ocidente, não chegou ao terceiro século de sua existência.

Recentemente, *chefs* e *restaurateurs* têm relacionado o ofício da cozinha com questões que, de modo genérico, apontam para uma suposta valorização de produtos sazonais, alimentos regionais, estes em tese, teriam um impacto menor sobre os recursos naturais do planeta. Em outras palavras, o discurso da sustentabilidade chegou à cozinha.

Em 2006, a Organização das Nações Unidas para Educação, Ciência e Cultura – Unesco, que é o braço cultural da Organização das Nações Unidas – ONU, promulgou o ano de 2010 como o Ano Internacional da Biodiversidade, tema importantíssimo para preservar as condições ideais e dignas de vida no Planeta Terra. No mesmo ano, em São Paulo o Simpósio Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências 2010¹, reuniu os principais nomes da gastronomia mundial tendo como tema a Sustentabilidade.

Em 2011, ocorreu na cidade de Campos do Jordão uma conferência de Tecnologia, Entretenimento, Design – TED², lá denominada TEDxCampos. Foi o primeiro evento TED em território brasileiro a tratar do tema da gastronomia também associado à sustentabilidade.

O evento TED nasceu em 1984 com o propósito de difundir ‘ideias que merecem ser espalhadas’. Trata-se de reunião com pessoas relevantes para a discussão dos temas em questão, estes apresentam uma breve exposição que

¹ Em sua 4^a. Edição em 2010, este evento acadêmico reúne intelectuais, historiadores, sociólogos, antropólogos da alimentação, *chefs* importantes no cenário nacional e internacional, além de representantes da indústria da alimentação. Foi organizado pelo Centro Universitário Senac até o ano de 2014.

² Originalmente *Technology, Entertainment, Design*, que justifica o nome TED, tais conferências derivam de um grupo influenciado pelo Vale do Silício (Califórnia, EUA) com o objetivo de ‘espalhar ideias interessantes’. Hoje ocorrem no mundo todo e podem incluir qualquer tema de interesse público.

depois é discutida entre os participantes dos quais se espera que sejam multiplicadores de tais ideias. Já participaram de TEDs, palestrantes de diversas áreas como Stephen Hawking, Bill Gates e Steve Jobs, além de intelectuais e outros menos midiáticos.

O crescente interesse pelo seu formato estimulou a criação do TED^{x3}, eventos que são organizados de forma independente em qualquer parte do mundo, como foi o caso do TED^xAmazônia, realizado em 2011.

Neste evento, entre seus palestrantes, participou o extrativista de árvores castanheiras, José Cláudio da Silva, de Nova Ipixuna, do sul do Pará. Suas denúncias implicaram no fechamento de 10 serrarias de castanheiras em 2010, cinco delas em Nova Ipixuna. Foi assassinado no mesmo ano por defender as castanheiras que davam o seu sustento.

O discurso ambiental nas décadas de 1960 e 1970, que parece ter sido menosprezado, agora ganha força e gera eco entre os chefes de Estado, pesquisadores nas principais Universidades de todo o mundo, indústrias preocupadas em gerar novas formas de sustentabilidade para seus negócios, inclusive colhendo dividendos de imagem a partir dos ‘selos verdes’. A importância crescente de organizações ambientais como o Greenpeace ou o Fundo Mundial para a Vida Selvagem e Natureza – WWF⁴ é muito ilustrativa desta mudança.

Nosso tema trata de um campo relativamente novo na academia. É o ‘discurso gastronômico’ associado à questão da sustentabilidade. Para apresentar os desdobramentos do tema, convém lembrar do documentário Mondovino (NOSSITER, 2004) que trata justamente do embate entre os pequenos produtores de vinho de diferentes regiões e que prezam muito o conceito de ‘território’ e, de outro lado, a indústria da alimentação que propõe métodos mais “eficazes” supostamente, a serviço da ‘qualidade’ de seus produtos.

O problema de fundo e, ao mesmo tempo, nossa preocupação maior é a questão da qualidade de vida dos atores envolvidos, associada ao problema de saber em que medida a gastronomia contribui como um instrumento de valorização do pequeno produtor, de sua identidade, de seu território e de seus produtos.

³ Normalmente o que se coloca depois do acrônimo TED e a letra ‘x’ é o local, cidade ou instituição, em que ocorre uma conferência TED.

⁴ World Wide Fund for Nature – WWF originalmente em inglês, fundada em 1961, na Suíça, hoje representada em diversos países, inclusive no Brasil, a WWF-Brasil.

A valorização da agricultura, sobretudo aquela praticada pelo pequeno produtor, esbarra frequentemente nos fazeres da indústria da alimentação, em especial daquela parcela que está assentada numa lógica de produção que corresponde aos imperativos da vida moderna, revelada pela 'pasteurização' e massificação dos sabores, práticas alimentares e modos de pensar uma vez que consideramos o conceito de 'biodiversidade cultural' (MONTANARI, 2009).

Sobre isso, o historiador Massimo Montanari, professor da Universidade de Bolonha considera a ideia de comida ou alimento como 'cultura'. Assim, o alimento é cultura **quando produzido**, uma vez que o ser humano produz uma alteração no ambiente no sentido de adaptá-lo às necessidades humanas e à medida em que há um crescimento demográfico, novas estratégias de produção a partir da alteração do meio e da paisagem são provocadas.

Do mesmo modo, considera que o alimento é cultura **quando preparado**, falamos aqui do conhecimento ancestral que, a partir da revolução provocada com o domínio do fogo, permitirá agregar novos sabores, desenvolver saberes no domínio da 'cozinha' mesmo antes de haver cozinha e, assim, revela também a capacidade humana de adaptar-se também aos recursos de determinada região.

Finalmente, o alimento é cultura também **quando consumido**, embora sejamos onívoros, nossas escolhas alimentares estão longe de ser naturais, isto quer dizer que a ideia de gosto ou aquilo que nos causa apreço ou rejeição é fruto de uma construção cultural que determina o 'normal' e o 'exótico' em termos alimentares, assim como os tabus de natureza religiosa, por exemplo.

Nos três casos, isto é, quando o alimento é produzido, preparado ou consumido, provocamos alterações no meio em que vivemos tornando nossa relação como o alimento o espelho de nossa relação como o mundo material, seja na sua bonança seja em sua precariedade de recursos.

Nesse percurso de associação da gastronomia à sustentabilidade, do ponto de vista do conceito, convém examinar alguns movimentos gastronômicos ou alimentares como a *Nouvelle Cuisine* de Bocuse⁵ e o Movimento *Slow Food* que nasce em Bra, na Itália com Carlo Petrini⁶. O propósito disto é verificar a influência

⁵ Verificar em: 'A proclamação de uma nova cozinha: *La cuisine du marché*, de Paul Bocuse' in: TREFZER, Rudolf. Clássicos da literatura culinária: os mais importantes livros da história da gastronomia. São Paulo: Senac São Paulo, 2009.

⁶ Ver importante manifesto também editado no Brasil: PETRINI, Carlo. *Slow Food – princípios da nova gastronomia*. São Paulo: Senac São Paulo, 2009.

desse pensamento no discurso, e, talvez, na ação dos *chefs*, uma vez que concordamos com o argumento de Jean-François Revel (1996) para o qual tratados de cozinha “são o reflexo inconsciente da vida cotidiana e o lugar de encontro dos costumes através dos séculos” (REVEL, 1996, p. 10).

Tal aproximação com a gênese desses movimentos apontará para o nexo gastronomia-sustentabilidade. Outra referência na discussão da ‘cozinha tradicional’ que defende a questão do território, é o *chef* e escritor catalão Santi Santamaría. Dele interessa avaliar as premissas da obra Cozinha a nu – uma visão renovadora do mundo da gastronomia⁷, por conta da sua ferrenha crítica às relações nada saudáveis entre gastronomia e indústria de alimentos.

Quanto aos empreendimentos que serão nossos objetos de pesquisa, nossa escolha foi a de utilizar equipamentos (restaurantes) de diferentes tipologias segundo a tabela clássica da Universidade de Cornell (MULLER; WOODS, 1994) e também na classificação sugerida por Fonseca (2014) mais adaptada à realidade brasileira.

A busca por ‘tipos’ de restaurantes, ou iniciativas empreendedoras diferentes, visa a obter um escopo de investigação maior. Trata-se de considerar o equipamento convencional, fundado no modelo em que se verifica maior adesão ao sistema agroalimentar hegemônico, e, de outro lado, ações que se aproximam de iniciativas eco-agrícolas ou agroecológicas e cooperativas de pequenos produtores, entre outros.

Investigar o modo como esses agentes operam, como fazem as compras, como compreendem sua atuação no setor de serviços alimentares, são questões importantes e que constatamos com base nas entrevistas que realizamos na região considerada, a partir das quais elegemos e comentamos alguns casos.

Trata-se de pesquisar os restaurantes de diferentes tipologias e verificar no discurso de *chefs* ou *restaurateurs* modismos ou tendências afeitas à ideia de sustentabilidade, por meio da análise crítica do discurso para coteja-lo às ações supostamente revestidas de uma preocupação ecológica. O recorte geográfico para tal compreende as microrregiões de Limeira e Piracicaba e próximas a estas.

Além disso, apresentaremos iniciativas aparentemente promissoras no âmbito nacional ou internacional em que práticas sustentáveis sejam consideradas e o

⁷ SANTAMARIA, S. **A cozinha a nu**: uma visão renovadora do mundo da gastronomia. São Paulo: Senac São Paulo, 2009.

relacionamento entre o *chef* e o pequeno produtor seja incentivado. Podemos mencionar alguns exemplos de ações desenvolvidas por cozinheiros brasileiros.

No Rio de Janeiro, a *chef* Roberta Sudbrack⁸ na proposta de menu ‘Bistrônomia’ que ocorre em seu restaurante procura aproximar-se dos pequenos produtores, enaltecendo ações de economia solidária ou de comércio de circuitos curtos alimentares. E, estabelecendo assim parcerias comerciais como a que mantém com a Merceria Paraopeba⁹, no município de Itabirito-MG.

Em São Paulo, o *chef* José Baratino¹⁰ do Restaurante *Emiliano* conseguiu incrementar a ação de uma cooperativa de agricultores familiares – sediados entre Campinas e Atibaia – com a viabilização do comércio de ‘sabores esquecidos’, como a serralha e a flor de sabugueiro, que são perfeitamente harmonizadas com a gastronomia de alto nível praticada no hotel, além de promover uma espécie de *comfort food*. Assim, procura lembrar a ‘cozinha das avós’ reabilitando sabores esquecidos¹¹; associando-se com este propósito à Cooperativa Família Orgânica, composta por pequenos produtores entre os municípios de Campinas e Atibaia.

Iniciativas como essas apresentam certo nível de comprometimento sócio ambiental desses restaurantes. A análise de suas ações poderia sugerir iniciativas que dizem respeito aos equipamentos das cozinhas profissionais (MONTEIRO, 2013), por exemplo ao se referir à reciclagem de óleo de cozinha, coleta de lixo seletiva, projetos de reuso de água, emprego de energia fotovoltaica ou arquitetura ecológica.

Porém, nossa tese se direcionou principalmente ao relacionamento dos restaurantes com pequenos produtores, cooperativas e cadeias produtivas de circuito curto na região considerada (territórios), sobretudo àqueles inclinados a optar por práticas agroecológicas.

⁸ Para uma apresentação da Chef e de seu trabalho ver SUDBRACK, R. **Eu sou do camarão ensopadinho com chuchu**. São Paulo: Tapioca, 2013.

⁹ Como se pode verificar no filme de Yúri Samico. Disponível em:

<<https://www.youtube.com/watch?v=1niNTfMQ8pA>>. Acesso em: 27 maio 2016.

¹⁰ Ver A valorização do pequeno produtor: José Barattino at TEDxCampos. Campos do Jordão: Tedx Talks, (11 min.), 2011. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=9HKASKK3MKA>>. Acesso em: 30 abr. 2016.

¹¹ Tal iniciativa gerou inclusive um encontro muito produtivo: o Hotel Emiliano organizou uma feira com os produtos comercializados pela cooperativa de agricultores familiares promovendo a aproximação de *chefs com os agricultores*.

Como sugere Claire Lamine e Nathalie Perrot (2008), ao explicitar o estatuto da *Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne* – AMAP¹² francesa *Alliance Provence*: “para preservar a existência e a continuidade de explorações agrícolas em uma lógica de agricultura sustentável, isto é, uma agricultura camponesa, socialmente igualitária e ecologicamente responsável”¹³ (LAMINE; PERROT, 2008, p. 97).

Afinal, quais são os fornecedores dos restaurantes com discursos em favor da sustentabilidade? Há de fato uma preocupação com práticas sustentáveis que contemplem a noção de território? Assim, devemos observar as relações possíveis com as comunidades de agricultura familiar nos termos em que são concebidas por Hugues Lamarche¹⁴, em particular quando chegam a constituir sistemas agroalimentares locais, como as AMAPs francesas mencionadas anteriormente.

Em que medida os casos estudados permitem a formação de articulação estreita entre agricultor e restaurante, tornando-se uma espécie de resistência à dominação de empresas que produzem ou vendem serviços em larga escala, de maneira indiferenciada, massificada e padronizadora, ignorando as especificidades das comunidades envolvidas do ponto de vista da natureza e da cultura do lugar?

Até que ponto a relação entre *chefs* de cozinha e pequenos produtores constitui num esforço ao circuito gastronômico local que valoriza o ‘sabor do lugar’, preservando o ‘saber-fazer’ regional, suas tradições e o ambiente e sua biodiversidade?

Para uma aproximação com as ‘tendências gastronômicas’ dos restaurantes escolhidos, como recurso metodológico, é necessário investigar a gênese do ‘discurso gastronômico’ contemporâneo associado à preocupação com a sustentabilidade ambiental, marcando sua origem em pelo menos três fenômenos pontuais: o momento francês denominado *Nouvelle Cuisine*; o movimento *Slow Food* e; a produção intelectual do *chef* Santi Santamaría.

¹² A AMAP - Associação para a manutenção de uma agricultura camponesa é composto de consumidores que negociam diretamente com os camponeses de forma antecipada. Para maiores informações em: <http://www.lesamapdeprovence.org/-Qu-est-ce-qu-une-AMAP,230-.html>. Acesso em 30 maio 2016.

¹³ Tradução livre de: ‘de préserver l’existence et la continuité des fermes de proximité dans une logique d’agriculture durable, c’est-à-dire, une agriculture paysanne, socialement équitable et écologiquement saine (...)’

¹⁴ Hugues Lamarche, «Y a-t-il un modèle grec d’exploitations agricoles ?», Strates [En ligne], Numéro 10. 2001 - Villageois et citadins de Grèce, Mis en ligne le: 20 mai 2005. Disponível em: <http://strates.revues.org/document75.html>. Référence du : 29 mars 2010 Acesso em: 28 mar. 2010.

O principal foco desse olhar será investigar em que medida a gastronomia é um instrumento de difusão de saberes e mesmo de conscientização para a valorização dos produtos locais e sazonais. Por outro lado, é pertinente investigar o tipo de relacionamento que esses empreendimentos considerados em nossa pesquisa mantêm com a indústria da alimentação.

Afinal, qual pode ser o papel da gastronomia na defesa da biodiversidade e do desenvolvimento sustentável do planeta e na educação dos cidadãos? Para enfrentar tal questão não podemos prescindir de uma abordagem interdisciplinar.

Após a consideração da história da alimentação contemporânea, a análise do discurso dos agentes, verificamos se o discurso gastronômico atual, que defende a bandeira do ‘território’ (ou do ‘km 0’) e da sazonalidade das matérias-primas, orienta as escolhas dos *chefs* de cozinha e dos responsáveis pelos estabelecimentos em questão.

Nesse caso, o denominado ‘discurso gastronômico’, de forma análoga ao que na indústria podemos chamar de *greenwashing*¹⁵, ‘sustentável’, corresponde efetivamente à valorização da produção de alimentos locais?

De outro modo, podemos levantar a hipótese de que o saber gastronômico está comprometido com a sustentabilidade ambiental alicerçada na noção de território e na preservação da biodiversidade e dos etno-conhecimentos ou etno-saberes. Trata-se assim de uma forma de contribuição, de um lado, para a educação do gosto e da alimentação saudável e, de outro, para a viabilidade da agricultura familiar e da multifuncionalidade agrícola, com a valorização do território, sua terra e sua gente.

Em qualquer caso, apresentaremos os **limites**, isto é, o conjunto de contradições e dificuldades impostos pelo atual sistema alimentar que se reflete nas práticas gastronômicas; e as **possibilidades**, ou seja, caminhos e alternativas contra-hegemônicas, do discurso gastronômico sustentável.

Nosso itinerário de pesquisa se desenvolveu nas seguintes etapas:

1ª. Etapa de análise das práticas alimentares da contemporaneidade: será examinado o fenômeno *restaurant*, a partir de análises da sociologia e da antropologia da alimentação, além das análises historiográficas mais recentes de

¹⁵ Propaganda enganosa quanto aos benefícios ambientais de determinado produto.

Massimo Montanari, professor da Universidade de Bolonha e Rebeca Spang. Tais aproximações com o tema permitiram apresentar um quadro de evolução das transformações a respeito da mundialização dos alimentos em contraposição com as práticas autóctones e as especificidades locais; o desenvolvimento das cadeias de *fast food*; a alimentação como controle social; a questão do sobrepeso; a indústria do campo e a eco-agricultura¹⁶

2ª. Etapa de análise da gênese ‘discurso gastronômico’: tratou-se de associar à ideia de sustentabilidade, a partir do movimento da *Nouvelle Cuisine*, o movimento Slow Food e os escritos do *chef* catalão Santi Santamaria, com sua defesa da cozinha tradicional e a crítica da indústria da alimentação, metodologia aplicada ao entendimento da epistemologia gastronômica do objeto de estudo.

A primeira e segunda etapas permitiram recolher material consistente para o fortalecimento da revisão bibliográfica a partir do levantamento de dados dos movimentos considerados (*Nouvelle Cuisine* e *Slow Food*) e da obra do *chef* catalão Santi Santamaría.

3ª. Etapa de caracterização do território considerado na tese, sua história, as características do seu desenvolvimento que, de algum modo, impactou o setor de alimentação das microrregiões de Limeira e Piracicaba.

A terceira etapa consistiu na releitura da história do território considerado na tese. Assim, o estudo focou as principais características territoriais, especialmente quanto aos ciclos econômicos em torno da exploração agrícola e industrial das microrregiões de Limeira e Piracicaba.

4ª. Etapa de trabalho de campo: a intenção era realizar uma aproximação e revisão tipológica dos equipamentos escolhidos. Inicialmente, a proposta era a de abordar restaurantes ‘moderate upscale’. Porém, com o início da atividade de campo, tal ideia demonstrou-se infrutífera e limitadora porque excluía a possibilidade de

¹⁶ Conceitos trabalhados em:

McNEELEY, J.A.; SCHERR, S.J. **Ecoagricultura**: alimentação do mundo e biodiversidade. São Paulo: Senac São Paulo, 2009

LEFF, E. **Saber ambiental**: sustentabilidade, racionalidade, complexidade, poder. Petrópolis: Vozes, 2001.

verificar iniciativas interessantes em outras configurações, razão pela qual optamos por incluir restaurantes de diferentes tipologias.

Assim, foram efetuadas entrevistas a partir de levantamento das rede de sistemas agroalimentares locais na região do entorno de Águas de São Pedro, São Pedro, Piracicaba e Limeira. Eventos, programas ou feiras que pudessem ter alguma relação com o mercado gastronômico foram considerados aqui.

5^a. Etapa: análise do discurso de *chefs* ou *restaurateurs*.

A quarta e quinta etapas se desenvolveram com a pesquisa de campo nos empreendimentos escolhidos, de diferentes tipologias, e visitas em cooperativas de pequenos produtores, escolas, feiras e eventos correlatos, onde se realizaram entrevistas (de longa duração, com questões abertas e fechadas).

A organização da tese, do ponto de vista metodológico, é expressa pela análise do sistema de produção e consumo global, considerando que a representação do regional é fruto, em grande medida, da era da globalização capitalista. A análise do ‘discurso gastronômico contemporâneo’ com base em entrevistas de *chefs* e *restaurateurs* se apoiou em grande medida no estudo dos movimentos que influenciam a postura dos *chefs* e proprietários de restaurantes.

Por ‘análise do discurso’ entenda-se o sentido utilizado por Hajer, citado por Hannigan (2009), como um “conjunto de ideias, conceitos e categorizações” (HANNIGAN, 2009, p. 61) que formam um enredo que tem por objetivo validar determinadas ações. Tal metodologia é defendida por John Hannigan (2009) em sua *Sociologia Ambiental*:

Recentemente, a análise do discurso surgiu como um método de influência crescente para analisar a produção, recepção e uso estratégico de textos ambientais, imagens e ideias. Apesar de identificada como próxima do construcionismo social, a análise do discurso tem sido praticada com bons resultados por seguidores de outras ‘escolas’ da teoria e da pesquisa ambiental (HANNIGAN, 2009, p. 61)

Nossa metodologia consiste em aproximação dos conceitos gastronômicos dos restaurantes considerados a fim de cotejar tais discursos com as práticas efetivamente realizadas dos empreendimentos em estudo, por meio de análise qualitativa a partir da descrição das informações colhidas nas entrevistas e visitas,

considerando essencial o relacionamento com pequenos produtores e potencial fomento das pequenas redes produtoras e práticas sustentáveis quando verificadas.

Desse modo, nosso trabalho constrói uma interpretação da intenção e da prática dos agentes envolvidos em empreendimentos gastronômicos, nossa aspiração é a de ser dialógica e transformadora.

Nas páginas seguintes, apresentamos conceitos e categorias de análise que nos ajudarão a compor o quadro de nosso **sistema alimentar** na contemporaneidade e de fenômenos associados a ideia do '**comer fora**', bem como os **dilemas modernos** relacionados à alimentação contemporânea.

2 SOCIEDADE DO HIPERCONSUMO – NASCIMENTO DO *HOMO CONSUMERICUS*

A experiência ambiental da modernidade anula todas as fronteiras geográficas e raciais, de classe e nacionalidade, de religião e ideologia: nesse sentido, pode-se dizer que a modernidade une a espécie humana. Porém, é uma unidade paradoxal, uma unidade de desunidade: ela nos despeja a todos num turbilhão de permanente desintegração e mudança, de luta e contradição, de ambiguidade e angústia. Ser moderno é fazer parte de um universo no qual, como disse Marx, ‘tudo o que é sólido desmancha no ar’.

Berman, M. Tudo o que é sólido desmancha no ar: a aventura da modernidade.

Associamos ‘leveza’ ou ‘ausência de peso’ à mobilidade e à inconstância: sabemos pela prática que quanto mais leves viajamos, com maior facilidade e rapidez nos movemos. Essas são razões para considerar ‘fluidez’ ou ‘liquidez’ como metáforas adequadas quando queremos captar a natureza da presente fase, nova de muitas maneiras, na história da modernidade.

Bauman, Z. Modernidade líquida.

Gilles Lipovetsky (2007), em seu livro *A felicidade paradoxal*¹⁷, realiza importante análise do mundo contemporâneo, com suas ambiguidades, necessidades e angústias. Após a ‘civilização do desejo’ forjada no pós guerra, emerge a sociedade do hiperconsumo e seu novo *cogito*: ‘compro, logo existo’.

A gênese desse processo parece estar nos anos 1970 e vem se desenvolvendo desde então. O sujeito desse processo agora é o *homo consumericus*, um indivíduo sempre à procura de sensações que se traduzam em bem-estar individual, exclusividade, imediatismo fundado numa precária ideia de ‘qualidade de vida’.

David Harvey (2010) flagrou a transformação da sociedade que chamou ‘pós-moderna’ e que se caracterizaria pela cultura de uma sociedade mais avançada do ponto de vista de suas demandas que modificariam a relação ‘tempo-espço’, de forma inexorável e avassaladora, marcadas pela fragmentação e pela

¹⁷ LIPOVETSKY, G. **A felicidade paradoxal**: ensaio sobre a sociedade do hiperconsumo. São Paulo: Companhia das Letras, 2007. Contundente crítica à abordagem de Lipovetsky está em: BAUMAN, Z. **Ética pós-moderna**. São Paulo: Paulus, 1997.

desterritorialização¹⁸ que se revela pelo achatamento das culturas, numa realidade em que tudo se torna volátil:

Dominar ou intervir ativamente na produção da volatilidade envolvem [...] a manipulação do gosto e da opinião, seja tornando-se um líder da moda ou saturando o mercado com imagens que adaptem a volatilidade a fins particulares. Isso significa, em ambos os casos, construir novos sistemas de signos e imagens, o que constitui em si mesmo um aspecto importante da condição pós moderna (HARVEY, 2010, p. 258).

Na contemporaneidade essa prática revela tendências de consumo segmentado que se traduzem em consumir bens ou serviços com os quais as pessoas se identificam e valorizam. O professor da Universidade de Grenoble complementa: “enganamo-nos ao considerar os gostos pela facilidade e a frivolidade, pela evasão e o jogo como necessidades ‘inferiores’: eles são consubstanciais ao desejo humano” (LIPOVETSKY, 2007, p. 18).

Um dos ‘produtos’ da sociedade do hiperconsumo é a gastronomia. Na contemporaneidade, testemunhamos a transformação da gastronomia em modismo, algo completamente desconectado do ideal antigo da comensalidade, expresso na máxima de ‘dividir o pão’. Paradoxalmente, o discurso de moderação é agora retomado, não participamos mais de comilanças à moda de Gargantua¹⁹.

O hedonismo epicurista, comumente mal compreendido²⁰, que poderia até caracterizar nosso afã pelo consumo, no caso específico da mesa, não tem mais eco, ou não é mais praticado sem culpa entre nós.

Contudo, esse fenômeno está longe de significar um retorno do ato alimentar como processo de humanização do indivíduo, mas sim de uma construção moderna do ideal alimentar que tende a reduzir tal prática a questões puramente (e supostamente) nutricionais, a busca pelo corpo idealizado, que tende a se tornar também uma mercadoria.

¹⁸ Outra abordagem possível é a do geógrafo Rogério Haesbaert, que utiliza o conceito de reterritorialização e multiterritorialização ver em: HAESBAERT, R. Da desterritorialização à multiterritorialidade. Anais do X Encontro de Geógrafos da América Latina – 20 a 26 de março de 2005 – Universidade de São Paulo.

¹⁹ Segundo obra literária de François Rabelais, Gargântua era um gigante filho de Pantagruel, que tinha apetite desmesurado, o adjetivo ‘pantagruélico’ também é sinônimo de glotonaria. Ver: RABELAIS, François. Gargântua e Pantagruel. Belo Horizonte: Itatiaia, 2003.

²⁰ A expressão epicurismo, de forma inapropriada, popularizou-se na acepção notadamente errônea segundo a qual o ‘epicurista’ é o indivíduo que faz do prazer ou do gozo o seu objetivo de vida. Seu sentido original que defende a moderação, pode ser observado no livro do autor que empresta seu nome ao termo (EPICURO, 2002).

A expressão usada por Lipovetsky não deixa dúvidas: o “cosmeto-food” (2007, p. 233), trata-se de alimentos ou posturas alimentares que devam contribuir com a boa saúde, alimentos ‘pró-bióticos’, ‘orgânicos’, “dietas tradicionais” (POLLAN, 2010, p. 12) a prática de regimes, enfim, tudo o que supostamente poderá salvar-nos da indesejável obesidade, das rugas e, por fim, nos permitir a ‘verdadeira felicidade’ individual.

Esses princípios, validados do ponto de vista da ciência médica para a manutenção da vida com qualidade, constituem-se, em muitos casos, de modismos ou tendências que, nesse momento, também se justificam pela questão ecológica, especificamente, pelo discurso de sustentabilidade. Na próxima seção, veremos como esse debate se constitui do ponto de vista conceitual e acadêmico.

2.1 Temas alimentares na academia – por uma historiografia da gula

Consultei os dicionários em busca da palavra *Gula* e não fiquei satisfeito com que encontrei. Há uma confusão perpétua entre *gula* propriamente dita com a *glotonaria* e a *voracidade*: de onde concluí que os dicionaristas, embora muito louváveis em geral, não são desses sábios amáveis que levam à boca com graça uma asa de perdiz *au suprême* para regá-la, de mindinho erguido, com uma taça de vinho de Lafitte ou do Clos-Vougeot. Brillat-Savarin, *A fisiologia do gosto*.

O termo gastronomia foi mencionado pela primeira vez no século IV a.C. em obra intitulada ‘Hedipatheia’, atribuída ao grego Arkestratus. Trata-se de um vocábulo que foi formado a partir de *gaster* (estômago) e *nomos* (lei) e assim temos: “estudo ou observância das leis do estômago” (FRANCO, 2004, p. 35).

Alguns autores também apontam sua origem para os gregos, com a palavra ‘gastrologia’, ao que parece mais apreciada entre eles, além de sugerir à maneira de Platão, que sugere moderação por razões morais, ou de Hipócrates, que relaciona o uso dos alimentos à saúde, uma reflexão sobre o alimento.

Assim, comer alimenta o pensamento desde a Antiguidade. Mas foi precisamente no século 17 que as ‘artes da boca’ foram associadas à ideia de bom gosto, o que, segundo alguns dicionários franceses da época, também vai se relacionar com o ‘bom gosto à mesa’.

Nasce aí a força da *Gastérea*²¹. Nesse contexto, a gastronomia ganha um novo status que decorre de sua associação com a ideia de algo refinado, mas não é só. Passa a designar um *discurso* socialmente aceito como uma linguagem sistematizada que a partir desse momento também sugerirá conhecimento, com códigos, práticas, equipamentos e designação de serviços. Complementa Brillat-Savarin que

a gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta. Seu objetivo é zelar pela conversação dos homens, por meio da melhor alimentação possível (SAVARIN, 2005, p. 57).

Obra fundamental da literatura gastronômica, *A fisiologia do gosto* (SAVARIN, 1995), escrita por um juiz *gourmant* e gourmet da França pré-revolucionária, perseguido e exilado na Suíça e, mais tarde, reabilitado por Napoleão já na França burguesa – contém excelente panorama da sociedade francesa e dos costumes gastronômicos que perpassaram da aristocracia monárquica à sede burguesa por signos de poder.

Até o fim do século 19, a palavra gastronomia não teve grande destaque até dar título a um poema publicado em Paris, em 1801, pelo francês Joseph de Berchoux: *La gastronomie ou l'homme des champs à table*:

Nada deve perturbar honesto homem que janta; Um poema nunca ganhou um jantar [o último verso de *Gastronomia*] Lembre-se sempre no curso de uma vida. Um jantar é um caminho sem perfídia²²

Interessante notar que o título da poesia associa a gastronomia a um ato agrícola vinculando-o ao mundo campesino, o que permite pensar nas relações entre a gastronomia e o mundo agrícola. Em 1835, no Dicionário da Academia Francesa tal palavra será assim considerada:

²¹ *Gastérea* é uma invenção de Brillat-Savarin, que acrescenta à mitologia grega a décima musa que presidiria os prazeres do gosto, isto é, a própria gastronomia, ver em: SAVARIN, Brillat. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995, p. 299-303.

²² Tradução livre de: "Rien ne doit déranger l'honnête; homme qui dîne; Un poème jamais ne valut un dîner [le dernier vers de *La Gastronomie*]; Souvenez-vous toujours dans le cours d'une vie; Qu'un dîner sans façon est une perfidie ". 'Gastronomia ou o camponês à mesa', Disponível em: <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1170282>. Acesso em: 7/03/2011.

GASTRÔNOMO s. m. Aquele que ama boa comida, que conhece a arte de fazer boa comida. É um apreciador. É um inteligente, um gastrônomo famoso. Ele é familiar; GASTRONOMIA s. f. A arte de fazer boa comida. Ele é bem versado em gastronomia. Ele é familiar; G. adj. de ambos os gêneros que pertence, que se reportam a gastronomia.²³

Como afirmamos anteriormente, a gastronomia aponta para um contexto que não é mais aquele da fome ou da carência, mas de abundância e, sobretudo, do prazer que supre, nem sempre com qualidade e mesmo que pesem inúmeros casos em que técnicas gastronômicas tiveram por inspiração as soluções que se apresentaram em momentos de carestia. Assim, os *chefs de cuisine*, no século 19, serão verdadeiros ‘pop stars’ disputados e contratados a peso de ouro para servir às mesas da aristocracia e das famílias abastadas da Europa (KELLY, 2005).

Os temas alimentares nem sempre tiveram boa aceitação na academia. Nas humanidades, o assunto passou a ter destaque como objeto de pesquisa entre os franceses com a publicação da revista *Les Annales ESC*²⁴, que surgiu em 1929. A partir daí, historiadores, antropólogos, geógrafos e cientistas sociais de toda ordem passaram a entender a questão alimentar como um *constructo* da própria cultura e, como tal, um dos traços culturais mais significativos de qualquer grupo social²⁵.

Entre nós, autores como Josué de Castro e sua *Geografia da Fome*²⁶, Câmara Cascudo e sua *História da Alimentação no Brasil*²⁷ e Gilberto Freyre com *Casa Grande & Senzala*²⁸, com diferentes abordagens, se tornaram clássicos no campo das ciências sociais tendo a alimentação como um dos seus principais eixos temáticos.

Alguns eventos na contemporaneidade, em diferentes formatos, têm chamado a atenção para temas relevantes no campo da gastronomia. Um desses eventos, as

²³ Tradução livre de : “ GASTRONOME s. m. Celui qui aime la bonne chère, qui connaît l'art de faire bonne chère. C'est un gastronome. C'est un habile, un fameux gastronome. Il est familier; GASTRONOMIE s. f. L'art de faire bonne chère. Il est très-versé dans la gastronomie. Il est familier; GASTRONOMIQUE. adj. des deux genres Qui appartient, qui a rapport à la gastronomie. Dictionnaire de l'Académie Française, 6ème édition (1835) Disponível em: http://portail.atilf.fr/cgi-bin/getobject?p.8:86./var/artfla/dicos/ACAD_1835/IMAGE/. Acesso em: 7/03/2011.

²⁴ Para uma síntese do assunto: BOURDÉ, Guy; MARTIN, Hervé. As Escolas Históricas. Mira-Sintra: Publicações Europa-América, 1990, p. 119; sobre a ‘Nouvelle Histoire’, movimento que se segue a partir da revista, ver LE GOFF, Jacques. A História Nova. São Paulo: Martins Fontes, 1998.

²⁵ Sobre o desenvolvimento de estratégias agrícolas dos povos antigos ver: MAZOYER, Marcel. História das agriculturas no mundo: do neolítico à crise contemporânea. São Paulo: Editora UNESP; Brasília, DF: NEAD, 2010.

²⁶ CASTRO, Josué de. Geografia da Fome - o dilema brasileiro: pão ou aço. Rio de Janeiro: Edições Antares, 1984.

²⁷ CASCUDO, Câmara. História da Alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2004.

²⁸ FREYRE, Gilberto. Casa-grande & senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. Rio de Janeiro: José Olympio Editora, 1987.

conferências TED, que mencionamos anteriormente, têm se ocupado de temas alimentares.

Em 2012, na cidade de Campos do Jordão, participamos da segunda edição do TED^xCampos, quando o tema geral do evento foi 'Alimentação do Futuro'. Os palestrantes que se alternaram no palco revelaram o cuidado da curadoria em contemplar uma diversidade de áreas de conhecimento que foram da gastronomia à física, como no caso do holandês Dr. Frans Kampers, que falou sobre as aplicações da bionanotecnologia aplicadas à alimentação²⁹.

Entre vários cozinheiros importantes, destacam-se o consagrado Alex Atala e o *chef mirim* Biel Baum (Arte na Cozinha – *Chef TV*), um empreendedor social, com nove anos de idade, que tenta ajudar as crianças a comer de maneira saudável. Em que pesem as abordagens distintas sobre o tema, o discurso que preponderou no evento foi a defesa da simplicidade. Tratou-se igualmente de temas como a produção de queijos artesanais, abordada por Bruno Cabral (mestre queijeiro), e a sofisticadíssima *Kappo Cuisine* de Tsuyoshi Murakami.

A simplicidade também foi contemplada na defesa da produção de alimentos orgânicos, também em cultivar relacionamentos menos poluídos, como defendeu Romeu Mattos Leite, fundador da Vila Yamaguishi, que tem disseminado pelo Brasil um convívio mais harmonioso entre as pessoas, o que favoreceria sua conexão com a natureza.

Assuntos remissivos à Cúpula da Terra Rio+20 não faltaram, afinal não é possível abordar a defesa do meio ambiente se não considerarmos a produção de alimentos, a defesa da agrobiodiversidade e a preservação do etnoconhecimento, alicerçados na valorização do território, com sua cultura e paisagem.

Eventos TED^x tem se multiplicado pelo mundo. Entre nós, até as maiores universidades do país têm se interessado por esse modelo, misto de congresso acadêmico e evento midiático, como parecem ser o caso da realização do TED^xUnicamp e TED^xUSP. Além disso, os temas alimentares tem pautado muitas pesquisas que tem sido difundidas cada vez com maior destaque.

Exemplos do interesse renovado por temas alimentares na academia vem da Revista Fapesp que divulgou a pesquisa da professora Leila Mezan Algranti na área

²⁹ maiores informações em www.tedxcampos.com.br, acesso em 2/7/2012. Na oportunidade apresentamos o tema: 'História, Sustentabilidade e Território' disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=jbz1O6ITISI>

de história da alimentação do Brasil, do Núcleo de História do Instituto de Filosofia e Ciências Humanas – IFCH da Unicamp³⁰.

Também convém também destacar o blog ‘Comida na Cabeça’³¹, idealizado por Joana Pellerano que tem divulgado cursos, artigos, dissertações e teses sobre alimentos e bebidas e o Núcleo de Pesquisas de História da Alimentação da Universidade Federal do Paraná³², que também tem por objetivo de divulgar estudos e pesquisas sobre História da Alimentação, nasceu com base num grupo de estudos fundado em 1993 no âmbito da graduação e da pós-graduação, além de formar uma rede de pesquisadores.

2.2 Comensalidade como cultura – o Gargantua civilizado

‘Glutão, ‘gourmet’, ‘gourmand’, três acepções discordantes para uma mesma palavra. No Ocidente, gula remete a três sentidos correspondentes, *grosso modo*, a três momentos históricos. O sentido mais antigo designa os grandes comedores e os grandes bebedores, bem como todos os excessos de *goela* do *Gargantua* (1535), de François Rabelais. Com conotação fortemente negativa, a palavra ‘gourmandise’ qualifica um vício terrível. [...] Progressivamente, a palavra ‘gourmandise’ enriqueceu-se de um segundo sentido, positivo, que triunfará na França nos séculos XVII e XVIII e imporá o termo francês ‘gourmet’ às línguas europeias.
Florent Quellier, *Gula – história de um pecado capital*.

A questão alimentar se sustenta na necessidade de todos os seres humanos de resolver o imperativo da fome, isto é, trata-se da manutenção da própria vida. A alimentação, inicialmente, foi um recurso adaptativo dos seres humanos em relação ao meio em que vivem³³.

Contudo, desde o momento que passou a utilizar gêiseres ou fogo para aquecer os alimentos, o homem já provocara uma profunda alteração nos alimentos, em especial, nas carnes que tiveram seu ‘calor vital’ restituído, sofreram um acréscimo de sabor e eram melhor conservadas.

³⁰ *Pesquisa Fapesp*. São Paulo: Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo. jan.2012.

³¹ Disponível em: <https://comidanacabeca.com>. Acesso em 28/05/2016.

³² Disponíveis em: <http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/>. Acesso em 28/05/2016.

³³ Abordagem presente nas obras do sociólogo Carlos A. Dória ver: DÓRIA, Carlos A. *Culinária Materialista: construção racional do alimento e do prazer gastronômico*. São Paulo: Senac São Paulo, 2009 e DÓRIA, Carlos A. *Estrelas no céu da boca: escritos sobre culinária e gastronomia*. São Paulo: Senac São Paulo, 2006.

A compleição física humana muda: o esforço empreendido na mastigação é atenuado, suas mandíbulas diminuem de tamanho e sua caixa craniana é expandida de tal forma que as atividades intelectuais agora sobrepujam aquelas puramente manuais (WRANGHAM, 2010)

Com o surgimento da cozinha, há um aprofundamento cultural e uma complexidade muito maior, pois implica em tradição, construção do gosto e seus condicionantes, como aprendemos com Pierre Bourdieu na coletânea de Ortiz (1983):

O mais importante das diferenças na ordem do estilo de vida e, mais ainda, na 'estilização da vida', reside nas variações da distância com o mundo - suas pressões materiais e suas urgências temporais - distância que depende, ao mesmo tempo, da urgência objetiva da situação no momento considerado e da disposição para tomar suas distâncias em relação a essa situação. Tal disposição, que mal podemos chamar de subjetiva, posto que ela e objetividade interiorizada e só pode constituir-se em condições de existência relativamente liberadas da urgência, depende, por sua vez, de toda a trajetória social (ORTIZ, 1983, p. 84-85).

Assim, aquilo que chamamos de cozinha é produto de um processo mais complexo, direcionado a um grupo que vive sob certas condições materiais. Assim, é mesmo possível dizer que a cozinha humanizou os indivíduos³⁴. O mesmo conceito aplicado à gastronomia, implicará num estilo de vida completamente liberado do reino da necessidade, quando será possível passar do estágio 'prático', para o estágio 'teórico' ou 'estético' (ORTIZ, 1983).

‘A essa cozinha dita ‘gastronômica’, Massimo Montanari atribui uma linguagem que ‘possui vocábulos (produtos e ingredientes) que se organiza segundo regras gramaticais (receitas), sintaxes (menus) e retórica (etiqueta à mesa)’³⁵.

Também devemos considerar questões mais abrangentes como o ideal de comensalidade, um artifício dos mais poderosos ligados às estratégias de sociabilidade. Do mesmo modo, é necessário antever questões de distinção social e até questões de poder relacionadas à mesa³⁶.

³⁴ O argumento é encontrado em WRANGHAM, Richard. Pegando fogo – Por que cozinhar nos tornou humanos. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2010.

³⁵ MONTANARI, M., 2002 *apud* PETRINI, Carlo. Slow Food – princípios da nova gastronomia. São Paulo: Senac São Paulo, 2009, p.81-82.

³⁶ Há importante análise desses fenômenos nos clássicos: ELIAS, Norbert. O processo civilizador – uma história dos costumes v. 1. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1994 e ELIAS, Norbert. O processo civilizador – formação do Estado e Civilização v. 2. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1993.

O quê se come, quando se come, como se come e com quem se come são questões essenciais associadas a um ato aparentemente inocente que é o de se alimentar e que se unem à relação entre sustentabilidade, distinção social e o conceito de território³⁷.

Os franceses usam o termo *terroir*, sem tradução aproximada em outro idioma, grosso modo, a palavra significa ‘terra’ ou ‘solo’, inicialmente para designar regiões viticultoras, considerando a interação entre as características organolépticas dos alimentos, o solo e o clima (SOMMERS, 2010)

Numa perspectiva mais abrangente, podemos pensar em ‘gosto do lugar’ que revela inclusive questões culturais que são o suporte ao dado físico. Por meio desse conceito, é possível entender como o vinho ou um prato típico pode ser remissivo ao ‘sabor do lugar’. Também podemos admitir, na perspectiva geográfica³⁸, o *terroir* relacionado ao conceito de paisagem como:

manifestações físicas de uma cultura e de um povo. Se determinados lugares possuem aparências similares, então, de algum modo, também são similares em relação às suas culturas. As mudanças na paisagem que resistem ao teste do tempo são as que importam para as pessoas. O que é apenas passageiro, desaparece (SOMMERS, 2010, p. 20).

A definição de Brian J. Sommers constitui-se de uma série de condições que auxiliam a interpretação dessas paisagens e, desse modo, temos o encontro entre as condições ambientais e a cultura. Outros autores evidenciam também a perspectiva política ou utópica da valorização do *terroir*:

De um modo abrangente, a emergência do *terroir* é uma maneira de resistir à padronização de gostos relacionados à evolução da indústria agroalimentar. Sob a forma de uma ‘nostalgia do passado culinário’, o gosto do *terroir* revela uma crítica da sociedade urbana e industrial, acompanhado de uma idealização da vida no campo (GOJARD; LHUISSIER; RÉGNIER, 2006, p. 83)³⁹

³⁷ À maneira do ‘geógrafo poeta’ francês Élisée Reclus, que considera a geografia como ‘história do espaço’, reconhecendo seus laços culturais para além das características físicas do território em si. Ver RECLUS, Élisée. *Histoire d'un ruisseau*. Arles – France: Babel, 1995. ou sobre a cultura ‘hermética’ caipira: CANDIDO, Antonio. *Os parceiros do Rio Bonito – estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida*. São Paulo: Livraria Duas Cidades Ltda., 1979.

³⁸ A título de exemplo, recentemente o Programa de Pós-Graduação em Geografia da UNESP, *campus* Rio Claro, promoveu o Seminário ‘Sabores Geográficos’ em parceria com o Núcleo de Estudos Agrários – NEP e o Grupo de Pesquisa: ‘Geografia Humanística Cultural’. Tal iniciativa reforça a importância do estudo dos ‘territórios’ e o alimento produzido em cada região. Disponível em: <https://geografiahumanista.wordpress.com/tag/sabores-geograficos/>. Acesso em 28/05/2016.

³⁹ Tradução livre de: “Plus généralement, la vogue du *terroir* constitue une forme de résistance à une uniformisation des goûts qui serait liée aux évolutions de l’industrie agroalimentaire. Sous la forme

Sua origem ‘aristocrática’, durante muito tempo, condenou a gastronomia à frivolidade, um capricho normalmente relacionado às elites. O que se ignora na maioria dos casos é que a maior parte das soluções inventivas ou mesmo técnicas aplicadas à culinária são o produto acumulado de séculos de experiências num contexto de crise famélica.

Ou seja, trata-se de um conhecimento detalhado das potencialidades de cada alimento e a melhor solução frente aos imperativos sócio-econômicos, intempéries, pestes, entre outros, por vezes negados em favor da “matriz eurocêntrica com sua pretensão universalista” (LEFF, 2006, p. 12).

Nesse sentido, muitas das técnicas gastronômicas se desenvolveram em contextos de carestia. Um dos exemplos mais destacados, talvez, seja a cozinha chinesa com origem na China feudal. A extrema pobreza, em certas regiões, provocou o consumo de insetos e animais que dificilmente seriam consumidos hoje no Ocidente, além de desenvolver técnicas de cocção muito rápidas, com muito fogo durante um curtíssimo espaço de tempo, dado que não havia muita lenha (FREEDMAN, 2009).

O corte dos legumes e das carnes em pequenos pedaços também deriva dessa penúria, tratando-se de uma tentativa, bem sucedida, de preservar a água e todas as propriedades nutricionais e organolépticas dos alimentos, essencial para a vida de privações dos camponeses chineses, contrastando com a elegância do uso do *kuaizi*⁴⁰ que, como nos alerta Norbert Elias (1994).

A antiga civilização chinesa faz ocultar o ato de trincar, uma vez que ‘se trincha e corta toda carne em um lugar inteiramente reservado e o uso da faca é inteiramente banida do uso à mesa’ (ELIAS, 1994, p. 129), por se considerar atitude ‘bárbara’ entre os chineses, em oposição aos europeus do medievo. Neste caso, o cavaleiro deve dominar e exibir a arte de trincar as carnes.⁴¹

Do mesmo modo, não é verdadeiro que as classes mais abastadas, ao longo da história, fossem aquelas que melhor se alimentavam. Basta analisar a censura

d’un ‘culte du passé culinaire’, le goût pour le terroir révèle une critique de la société urbaine et industrielle, s’accompagnant d’une idéalisation de la campagne”.

⁴⁰ 筷子 (*kuàizi*) é como os chineses chamam os pauzinhos de madeira utilizados para levar a comida à boca. Para maiores esclarecimentos sobre a cozinha na China ver: LIN-LIU, Jen. República gastronômica da China – uma viagem salteada pela culinária chinesa. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2009.

⁴¹ sobre o uso do *Kuaizi* entre os chineses e das facas entre os ocidentais ver: ELIAS, Norbert. O processo civilizador. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1994, vol. 1 pp. 128-132.

aos ‘alimentos vindos da terra’ entre os nobres europeus durante o medievo, em comparação com os robustos camponeses que comiam de tudo (FREEDMAN, 2009).

Na contemporaneidade, as classes abastadas que muitas vezes consomem, com muito gosto, de produtos de qualidade questionável da indústria da alimentação ou mesmo das cadeias de *fast-food*, que parecem nos colocar na contramão da civilização, como defende Fernández-Armesto.

A solidão dos que comem *fast-food* torna as pessoas incivilizadas. A comida está perdendo o seu caráter social. Nos domicílios do microondas, a cozinha caseira está condenada. A vida familiar se fragmentará se as pessoas deixarem de compartilhar suas refeições, pois, como disse Carlyle, ‘se a alma é uma espécie de estômago, o que é comunhão espiritual senão o comer junto?’ (FERNÁNDEZ-ARMESTO, 2010, p. 45).

Chegamos a um falso, porém persistente problema, que é a separação dos termos ‘alimentação’, como algo que diz respeito a contextos de fome ou carência, e ‘gastronomia’, associada à ideia de um hedonismo vazio de sentido ou então aos prazeres próprios do entretenimento.

Na direção oposta, reivindica-se aqui o conceito de gastronomia em toda a sua complexidade, isto é, desde a escolha, origem e tradições alimentares até a apropriação da técnica pela linguagem gastronômica, com o conhecimento científico e com seu valor educativo.

Trata-se então de recuperar a tradição camponesa da alta gastronomia, ao mesmo tempo que reconhecer a natureza nobre da atividade agrícola que lhe dá suporte. Em outras palavras, promover a aproximação dos irmãos separados no nascimento: o *chef* e o *camponês*.

Assim, vinculamos a necessidade de pensar numa nova gastronomia sob bases sustentáveis, no sentido atribuído por Enrique Leff (2009) ao conceito de racionalidade ambiental vinculado ao território: “a construção social de uma racionalidade ambiental é sua territorialização em espaços bioculturais [...] fundados nos princípios da sustentabilidade” (LEFF, 2009, p. 357.)

2.3 Les bouillons restaurants – a invenção do ‘comer fora’.

O restaurante definitivamente parece ser um lugar privilegiado para as mudanças estruturais, adaptações sistemas culinários [...] livros e revistas de culinária se multiplicam. Quanto ao prestígio cultural de cozinhar, é tão imponente quanto o seu mercado. Restaurantes, guias gastronômicos tornaram-se em certos estratos sociais uma conversa quase tão nobre como o cinema ou a literatura; a arte de viajar tornou-se em grande parte a arte de comer em outro lugar. Pesquisas demonstram que o ‘jantar fora’ tornou-se uma ‘prática cultural’, bem como teatro ou um concerto.⁴²

Claude Fischler. O onívoro⁴².

O restaurante é o equipamento que traz materialidade ao discurso gastronômico. Dito de outro modo, trata-se do estabelecimento em que a gastronomia se realiza em sua última fase: desde a escolha da matéria-prima, o essencial relacionamento com o produtor, administração, funcionários, cardápio, relacionamento com o cliente e, em alguns casos, a explicitação de um conceito e uma mensagem.

Sua origem está relacionada ao século XVIII. Antes disso, a alimentação de coletividades era monopólio das corporações de ofício de taberneiros que serviam um único prato a todos que se apresentassem (SPANG, 2003)

Precisamente no ano de 1765, Monsieur Boulanger que comercializava sopas, na verdade caldos restaurativos – os *bouillons restaurants*, toma a iniciativa de disponibilizar mesas e cadeiras aconchegantes para seus clientes, além de pratos mais sofisticados à escolha dos clientes a partir de um *menu*.

Nesse momento, a França, que já era considerada a capital gastronômica do mundo por sua mesa aristocrática, passa a difundir seus pratos em tais estabelecimentos (SPANG, 2003).

Nasce aí o restaurante moderno para a sanha dos burgueses pós revolucionários da França, mas também de americanos e ingleses: “o restaurante

⁴² Tradução livre de: “Le restaurant semble décidément constituer un lieu privilégié pour les transformations-adaptations structurelles des systèmes culinaires (...) Livres et revues de cuisine se multiplient. Quant au prestige culturel du cuisinier, il n’est pas moins imposant que son marché. Ainsi les restaurants, les guides gastronomiques sont devenus dans certaines couches sociales un sujet de conversation presque aussi noble que le cinéma ou la littérature ; l’art de voyager est devenu en grande partie l’art de manger ailleurs. Les enquêtes montrent que la ‘sortie au restaurant’ est devenue une ‘pratique culturelle’ au même titre que le théâtre ou le concert. Claude Fischler, *L’Homnivore*.”. Original disponível em: FISCHLER, Claude. *L’Homnivore: le goût, la cuisine et le corps*. Paris: Éditions Odile Jacob, 2001.

era o lugar de um carnaval permanente, uma ilha sob o domínio da Terra de Cocagne, ‘o Jardim do Éden do *gourmet*’” (SPANG, 2003, p. 208).

Expressão do homem burguês, o restaurante cumprirá a função, a um só tempo, de manifestação de sociabilidade e de distinção social. Em seu interior, no mais das vezes, sentam-se à mesa os ‘comuns’, o terceiro estado oitocentista.

Na contemporaneidade, reunir-se-ão, por assim dizer, os ‘iguais’ do ponto de vista socioeconômico e, a depender do grupo considerado, a escolha do lugar, segundo atributos de imagem, exclusividade e *status*, a mensagem se torna cada vez mais complexa e se refere à pertença de um grupo seletivo referenciado na imagem projetada por certo ‘discurso gastronômico’ (SPANG, 2003)

A partir da década de 1960, na França, surge um movimento denominado *Nouvelle Cuisine*. Seu principal representante é o *chef* de cozinha Paul Bocuse que preconizava uma ‘*cuisine du marché*’, isto é, uma cozinha que se utilizará de alimentos de altíssima qualidade, sazonais, e pratos que preservassem os sabores de cada alimento, sem a necessidade de marinadas fortes ou molhos que provocassem o mascaramento do sabor dos alimentos (ONFRAY, 1999).

O movimento sugeria uma aproximação com princípios das cozinhas orientais, em especial, a japonesa: pequenas porções, apreço pela apresentação dos pratos e, sobretudo, a noção de equilíbrio, como se preconizasse um respeito maior aos ritmos da natureza, seus limites, obtendo o máximo de prazer que cada alimento poderia proporcionar.

No Brasil, história contemporânea do restaurante revela certo fascínio pela cozinha internacional que tal empreendimento sugeria, especialmente nas capitais brasileiras (FREIXA; CHAVES, 2008), onde a regra era o cosmopolitismo e as práticas apontam a influência norte-americana, a partir da década de 1950 e a consagração da gastronomia francesa como paradigma.

Mais recentemente, na década de 1970, a abertura de redes hotéis e a chegada de *chefs* franceses é que teremos a fundação das bases da gastronomia nacional em termos profissionais.

A cidade do Rio de Janeiro e a cidade de São Paulo serão beneficiadas com o desenvolvimento industrial, também tributário da riqueza dos barões do café, é que vão permitir a abertura de estabelecimentos que ofereciam pratos, escolhidos *à la carte*, como se fazia na França do século XVIII.

Mais recentemente, nasce o *Slow Food*, movimento fundado por Carlo Petrini (2009), em 1986 na cidade de Bra, na Itália. Torna-se uma organização internacional sem fins lucrativos em 1989. Em 2013 já contava, no mundo inteiro, com aproximadamente 100 mil associados, distribuídos em mais de 1300 *convivia* (IRVING; CERIANI, 2013, p. 12)

Cada *convivium* é uma base local de discussão, difusão de saberes e proposição de ações que possam defender. Também se relaciona com instituições internacionais como a Organização das Nações Unidas para a Agricultura e alimentação - FAO.

Seu fundador, Carlo Petrini, um jornalista italiano e *gourmant* apaixonado, escreveu um livro fundamental que sintetiza os principais valores do movimento: *Buono, Pulito e Giusto principi di nuova gastronomia* (2007)⁴³. A 'nova gastronomia' enunciada por Petrini leva em consideração a relação entre o *chef* e o camponês.

Deste último dependeria o futuro da gastronomia, por ser o guardião dos saberes agrícolas, dos sabores regionais e da cultura ancestral que dará suporte à realização de pratos segundo a inventividade de cada *chef*. Acima de tudo, o discurso do *Slow Food* reivindica um alimento 'bom, limpo e justo' (PETRINI, 2009).

O termo 'bom' se refere às características organolépticas, sabor, aromas e experiência prazerosa palato-gustativas; 'limpo' diz respeito à ausência de agrotóxicos, conservantes e aditivos de qualquer espécie, além de um tratamento adequado para a vida dos animais, com resguardo de um abate sem crueldade e com uma preocupação clara com a defesa da biodiversidade no planeta (PETRINI, 2009).

Por fim, um alimento 'justo' se relaciona ao ponto de vista do lugar do trabalhador na cadeia produtiva, das condições de vida do camponês, permitindo sua permanência no campo. O oposto dessa visão é apresentado como *fast life*, um processo de 'McDonaldização'⁴⁴ da sociedade e de sua relação com os alimentos (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

⁴³ Publicado no Brasil sob o título: *Slow Food: princípios da nova gastronomia* (2009).

⁴⁴ sobre a gênese deste processo ver o ensaio de Claude Fisher: 'A 'McDonaldização' dos costumes' in: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 841-862.

Na década de 90, ocorre a ascensão da gastronomia espanhola. Seu principal expoente é Ferran Adrià, *chef* que comandava a cozinha do El Buli⁴⁵, o prestigiado restaurante catalão, considerado muitas vezes o melhor do mundo segundo a revista inglesa *Restaurant*.

Ele é o representante máximo da ‘cozinha técnico-emocional’ (ou ‘gastronomia molecular’) que propõe um mundo de sensações a partir da descaracterização de pratos ou alimentos, apresentados sempre de uma maneira espetacular, contudo, criticada por alguns (SEN, 2009).

Um desses críticos, o *chef* catalão, Santi Santamaría (2009), igualmente ‘estrelado’, causa desconforto em 2006, durante o evento *MadriFusion*, quando critica a própria cozinha espanhola em ascensão e, em especial, Ferran Adrià, pelo uso de aditivos e pelo relacionamento nada recomendável com a indústria da alimentação.

Santamaría que, além de *chef*, também é escritor, incorporou a imagem de ‘*chef* filósofo’ e foi uma voz de peso contra a indústria de alimentos e em defesa da cozinha tradicional⁴⁶.

É precisamente esse debate entre as cozinhas de vanguarda e cozinha tradicional que tem pautado a discussão sobre a gastronomia contemporânea. Basicamente, a concorrência está entre os ‘puristas’ que defendem as técnicas tradicionais há dois séculos, como Santi Santamaría e muitos dos gastrônomos franceses, de um lado e, de outro, a emergente gastronomia espanhola, como aquela representada pelo catalão Adrià.

Outra questão que nos parece relevante se refere ao do papel da indústria da biotecnologia na degradação ambiental. Os excelentes documentários *Le Monde Selon Monsanto*⁴⁷ e *Mondovino*⁴⁸ revelam a gravidade desta questão.

Este último, já mencionado aqui, trata do desigual embate entre os produtores artesanais representantes dos ‘*terroirs*’ e as grandes companhias que, a pretexto de

⁴⁵ No ano de 2011 o restaurante El Buli encerrou suas atividades, Ferran Adrià abrirá em seu lugar uma fundação de pesquisa gastronômica.

⁴⁶ Em obra editada também no Brasil, Santi Santamaría ataca ferozmente a relação entre os chefs espanhóis e a Indústria: SANTAMARIA, Santi. A cozinha a nu – uma visão renovadora do mundo da gastronomia. São Paulo: Senac São Paulo, 2009. O chef catalão morreu em 2011.

⁴⁷ O mundo segundo a Monsanto, documentário disponível em <https://www.youtube.com/watch?v=sWxTrKICMnk> originário do livro homônimo da jornalista francesa Marie-Monique Robin a respeito da famosa transnacional americana e os impactos da chamada Revolução Verde. Recentemente, com preocupação análoga, surgiu na internet o vídeo: O veneno está na mesa I e II, a respeito do consumo de agrotóxicos no Brasil.

⁴⁸ Mondovino. Direção Joanthan Nossiter. Lumiere, Vídeo Filmes, 2004.

melhorar a qualidade do produto, imprimem o ritmo industrial à produção de vinhos, inclusive no Brasil, país de tradição vitivinicultora muito jovem, que aposta sobretudo na qualidade de seus espumantes.

3 O TERRITÓRIO NA GASTRONOMIA – DO CAMPONÊS AO CHEF

O império [...] é um modo de ordenamento novo e poderoso. Esse modo de ordenamento reorganiza progressivamente grandes domínios do mundo social e do mundo natural, sujeitando-os a novas formas de controle centralizado e de apropriação massiva. Contudo, os lugares, as formas, as expressões, os mecanismos e a gramática do Império não foram ainda suficientemente explorados, documentados, nem desenvolvidos criticamente, particularmente com relação à prática agrícola, ao processamento de alimentos e aos novos impérios alimentares emergentes.

PLOEG, Jan Douwe van der. Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização.

A figura a ser considerada agora aqui é a do camponês, que efetivamente ‘nutre’ a gastronomia com produtos de qualidade, entendido aqui por culturas que não se rendem à ‘agricultura convencional’ (PLOEG, 2008).

Curioso notar que a expressão ‘agricultura convencional’ faz referência à prática caracterizada pelo uso de aditivos químicos com o fito de ‘fortalecer’ o solo, herbicidas tóxicos e o uso de sementes muitas vezes modificadas geneticamente. Ao passo que as agriculturas ancestrais ora denominadas, conforme o caso, como naturais, orgânicas ou biodinâmicas são vistas como ‘alternativas’, numa perspectiva muitas vezes depreciativa por parte da grande indústria.

Ao contrário, preservam saberes ancestrais, desenvolvem sementes criolas e práticas que não só concorrem para um equilíbrio maior entre a ação do homem e seus efeitos na natureza, como também preservam uma maior agrobiodiversidade.

Mas quem é este camponês? Se considerarmos a experiência dos gregos antigos, teremos o *gheorgos*, que praticava a agricultura numa perspectiva de liberdade que realizava orgulhosamente. Em contraste, os *contadini* romanos dentro da lógica feudal, são dependentes de um senhor e sua atividade está muito distante de significar autonomia. Trata-se antes de uma lógica servil (PLOEG, 2008).

Segundo Jan Douwe van der Ploeg (2008), essa ambiguidade do mundo antigo, que parece simbolizada pelas faces de Janus⁴⁹, não tem lugar na

⁴⁹ Janus, Jano ou Ianus, deus romano que administra os portões de entrada e de saída, representado sempre com duas cabeças ou duas faces também representa o início e o fim, a passagem do ano velho para o ano novo (o nome do mês de janeiro deriva de seu nome), também está relacionado à jurisprudência, à paz e à guerra, bem como à agricultura. Ver: LURKER, Manfred. Dicionário dos deuses e demônios. São Paulo: Martins Fontes, 1993.

contemporaneidade, uma vez que a agricultura dita convencional, que o pesquisador holandês reputa como um dos componentes dos grandes sistemas agroalimentares, considerados novíssimos ‘impérios alimentares’ (PLOEG, 2008), tende a se tornar hegemônica.

Entretanto, Ploeg (2008) menciona o número estimado de 1,2 bilhão de camponeses no mundo, o que lhe leva a defender o processo de autonomização desse enorme contingente na contramão da tendência de ‘comodificação’ atual.

Por comodificação nos apoiamos na definição do pesquisador Helio Hintze (2013): “‘comodificação’: uma dinâmica discursiva, por meio da qual o mercado estende sua influência em âmbitos ‘não mercadológicos’ da vida, fluidificando a produção, circulação e descarte de mercadorias. (HINTZE, 2013, p. 57)

Também nos termos em que define que já havia definido Norman Fairclough (2001):

A comodificação é o processo pelo qual os domínios e as instituições sociais, cujo propósito não seja produzir mercadorias no sentido econômico restrito de artigos para venda, vem não obstante a ser organizados e definidos em termos de produção, distribuição e consumo de mercadorias (FAIRCLOUGH: 2001, p. 255).

Contudo, retomando a defesa de Ploeg (2008) da autonomização do homem do campo, o panorama no século XXI está longe de ser animador para este ponto de vista. Há um quadro de pauperização da população campesina em todo o mundo, acarretando insegurança alimentar e, conseqüentemente, subnutrição, como nos revela Mazoyer (2010)

Para começar, é preciso levar em consideração o fato essencial de que aproximadamente três quartos dos indivíduos subnutridos do mundo pertencem ao mundo rural. Homens do campo pobres, dentre os quais encontramos, majoritariamente, camponeses particularmente mal equipados, instalados em regiões desfavoráveis e em situação difícil, assim como trabalhadores agrícolas, artesãos e comerciantes que vivem em contato com eles e que são tão pobres quanto eles. Quanto aos outros subnutridos, muitos são ex-camponeses recentemente forçados pela miséria a irem para os campos de refugiados ou periferias urbanas subequipadas e sub-industrializadas, nas quais eles ainda não puderam encontrar meios de subsistência satisfatórios (MAZOYER, 2010, p. 26).

Cabe aqui lembrar do emblemático caso de resistência camponesa à globalização provocado por José Bové, criador de ovelhas em Montredon du Larzac, Departamento de Aveyron, no sul da França. Em 1999, liderou o desmonte de uma loja do McDonald's por um grupo de agricultores da *Confédération Paysanne* – Confederação Camponesa (MORUZZI MARQUES; BLEIL, 2000).

A escolha de uma unidade do McDonald, revelando o simbolismo de crítica à globalização e aos 'impérios alimentares', serviu de reação à proibição do comércio do queijo Roquefort nos EUA, em resposta ao embargo da carne americana entre os franceses.

Vale lembrar que a interdição da carne bovina estadunidense na Europa atendeu ao princípio da precaução que, em caso de suspeição de risco, suspende-se preventivamente a importação. Além disso, a legislação europeia impede o comércio de carne cuja produção contou com o uso de hormônios. Moruzzi Marques e Susana Bleil (2000) demonstraram a força de tal protesto

O protesto da *Confédération Paysanne* foi muito bem planejado. Ora, era necessário um símbolo forte. Entre a instalação de uma fazenda na praia de Deauville – um luxuoso balneário na Normandia – durante o Festival de Cinema Norte-Americano e a ocupação da embaixada dos Estados Unidos em Paris, o alvo escolhido foram as obras de instalação do McDonald's, no coração da região de produção do Roquefort, o primeiro queijo de denominação controlada e que possui regras precisas de produção a fim de manter uma qualidade inquestionável do produto final (MORUZZI MARQUES; BLEIL, 2000, p. 159).

Nesse caso, a mensagem é clara: combater a massificação da alimentação, além de efetuar uma crítica ao domínio dos Estados Unidos (hoje questionável) no sistema econômico mundial e na industrial cultural, expressa na música e no cinema americanos.

Essa dominação que provoca um antiamericanismo justificado elevou a popularidade de Bové, como um Quixote enfrentando os moinhos do império americano ou, como sugerem Moruzzi Marques e Bleil (2000), como Robin Hood ou ainda o invencível herói francês, Asterix.

De fato, a *Confédération Paysanne* defende uma agricultura camponesa, expressa em ideais de autonomia, em relação aos mercados planetários. Defende igualmente a qualidade dos produtos alimentares, em detrimento de uma agricultura de grande produção, o desenvolvimento do território e a preservação da biodiversidade, como atesta o documento *Pour une agriculture paysanne*

O produto agrícola, ao mesmo tempo produz bens de mercado (alimentos e não- alimentos) e bens não mercadológicos (como a paisagem, a terra e o ambiente), de forma positiva ou negativa.

A agricultura camponesa consiste em produzir de maneira a conciliar a qualidade exigida pela demanda social, os bens mercadológicos e não mercadológicos (CONFÉDÉRATION PAYSANNE: 2012)⁵⁰

Assim, trata-se da defesa de uma lista de necessidades: a necessidade alimentar, tendo em vista a demanda cada vez maior de alimentos que revelem qualidade gustativa e sanitária; a necessidade de revitalização agrícola do meio rural; a necessidade de bens e serviços que explorem com qualidade a paisagem e o território; a necessidade de conservação da qualidade e diversidade do meio rural por meio de uma função ecológica da agricultura.

Essas reivindicações do caso francês, permitem pensar na realidade brasileira, com apoio nas discussões sobre a multifuncionalidade da agricultura. No Brasil, esta noção foi expressa na necessidade de reprodução socioeconômica das famílias rurais envolvidas; na manutenção do tecido social e cultural, no 'saber fazer' e 'tradição peculiares; na promoção da segurança alimentar dessas populações; e finalmente, na preservação dos recursos naturais e da paisagem rural (CAZELLA; BONNAL; MALUF, 2009).

O ritmo industrial aplicado à natureza provocado pela Revolução Verde (GOMES, 2010), resultado de uma leitura enviesada das teses malthusianas, distanciou-nos dos alimentos. Do mesmo modo que não temos a mínima ideia de quem produziu um chip utilizado em nossos *tablets*, na maioria das vezes, também não sabemos quem produziu aquilo que comemos.

Tal desconhecimento não parece perigoso? Nosso estudo considera, portanto, o relacionamento entre restaurantes e pequenos produtores, examinado até que ponto ocorre nesta relação fomento de redes de circuito curto⁵¹ e de práticas sustentáveis.

⁵⁰ Tradução livre de: "L'agriculture produit, toujours et en même temps, des biens marchands (biens alimentaires et non alimentaires) et des biens -pour l'instant- non marchands (paysage, territoire, environnement), de façon positive ou négative. L'agriculture paysanne consiste à produire de façon combinée et avec la qualité exigée par la demande sociale, les biens marchands et non marchands (CONFÉDÉRATION PAYSANNE: 2012).

⁵¹ circuitos de comercialização de produtos agrícolas que idealmente mobilizam, no máximo, um intermediário entre o produtor e o consumidor. Ver: DAROLT, Moacir Roberto. *Circuitos curtos de comercialização de alimentos ecológicos: reconectando produtores e consumidores* in: NIEDERLE, P.; ALMEIDA, L.; VEZZANI, F.M. (Org.). *Agroecologia: práticas, mercados e políticas para uma nova agricultura*. Curitiba: Kairós, 2013.

Examinar o papel da gastronomia e de seus atores em termos de valorização do trabalho do camponês e dos territórios permite discutir o nexo entre gastronomia e sustentabilidade. Além disso, trata-se de focalizar uma tradição da própria gastronomia em preocupar-se com alimentos de excelência, em especial aqueles orgânicos e biodinâmicos, que não podem ser frutos senão das escolhas dos produtores que investem em qualidade e autonomia de sua produção.

O reconhecimento do ‘saber fazer’ do agricultor constitui em fim de contas uma resistência contra os piores efeitos causados pela globalização, dentre eles a exclusão causada pela dependência generalizada ao sistema convencional e a massificação de produtos, sabores e culturas.

3.1 Caminhos e descaminhos do onívoro – das práticas ancestrais à ‘Revolução Gris’

É possível – possível, mas não é certo – criar ou construir um mundo mais humano e igualitário.
I. Wallerstein

Cozinhar – seja qual for sua modalidade, cotidiana ou exótica – nos situa num lugar muito particular, em que encaramos de um lado o mundo natural e de outro o social. O cozinheiro se encontra justamente entre a natureza e a cultura, conduzindo um processo de tradução e negociação. Tanto a natureza como a cultura são transformadas pelo trabalho. E ao longo desse processo vi que o mesmo ocorre com o cozinheiro.

M. Pollan, Cozinhar – uma história natural da transformação.

O antropólogo americano Richard Wrangham (2010), em ‘Pegando Fogo: por que cozinhar nos tornou humanos’, levanta a seguinte questão: o que foi responsável pela nossa humanidade? A considerar o título de seu livro, podemos imaginar que o pesquisador defende o argumento de que o cozer alimentos permitiu nossa humanização.

Nossos ancestrais pré-humanos ou hominídeos, que ainda não conheciam atividades mais complexas, como a lavra dos campos, também não lidavam de forma sistemática com fontes de calor e, portanto, não podiam cozinhar.

As transformações que redundaram na constituição do gênero *Homo* podem ter marcado uma das maiores revoluções da história da humanidade. Trata-se do

controle sobre técnicas de ignição e uso do fogo que vão permitir o cozimento dos alimentos e, conseqüentemente, um aumento no valor da comida (WRANGHAM, 2010)

Tornamo-nos consumidores contumazes de energia e, à medida que nossas atividades tornaram-se cada vez mais complexas, com um organismo que gradativamente dependerá desse combustível precioso que são os alimentos que passaram por algum tipo de cocção, para tanto precisaram cozinhar.

Ações como planejar caças e andar de forma ereta já demonstravam nosso parentesco com ancestrais *australopithecinos*, mas que não podem ser classificados em maior conta que antropoides não humanos, mais próximos dos chipanzés e seu comportamento peculiar, bastante integrados às florestas, como subir em árvores e encostas.

Ademais, possuíam algumas distinções físicas, como focinhos e ventres projetados, típicos dos símios. É surpreendente notar que por volta de 2,3 milhões de anos atrás esse indivíduo, que podemos chamar de *habilinos* (WRANGHAM, 2010) ou *Australopithecus habilis* ou ainda *Homo habilis*⁵², já possuíam instrumentos como facas primitivas para esfolar mastodontes e antílopes, mas frequentemente os consumia crus, posto que jamais cozinham.

Parece haver uma relação importante entre o ato de cozinhar e o desenvolvimento da inteligência humana, uma vez que se ingeríssemos somente comida crua, não seria possível obter calorias necessárias à constituição de um grande cérebro.

Como defende o estudo de Suzana Herculano-Houzel e sua aluna Karina Fonseca-Azevedo, recentemente publicado no portal eletrônico da revista Science⁵³. Segundo as pesquisadoras, o ato de consumir alimentos cozidos incrementou nossa nutrição e permitiu a existência de cérebros maiores e mais poderosos.

Não obstante, não se trata apenas de uma contribuição de natureza nutricional e biológica, mas também cultural e tecnológica a partir do ato de cozinhar. Do ponto de vista da técnica, há o desenvolvimento de uma série de utensílios que foram forjados há milênios, como é o caso de uma faca por exemplo. É errôneo considerar

⁵² Haeusler e McHenry (2004), Wood e Collard (1999) in: WRANGHAM, Richard. Pegando fogo – Por que cozinhar nos tornou humanos. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2010, p. 9.

⁵³ Disponível em: <http://news.sciencemag.org/sciencenow/2012/10/raw-food-not-enough-to-feed-big-.html> acesso: 19/11/12. O relatório completo está disponível para *download* em: <http://www.pnas.org/content/109/45/18571.full.pdf+html> acesso em: 20/11/2012.

que instrumentos como facas, colheres garfos são simples, eles envolvem um pensamento complexo e aplicado a uma dada realidade (WILSON, 2014).

A constituição dos saberes necessários ao desenvolvimento de tais utensílios permitem estabelecer um paralelo com as ideias de Boaventura de Souza Santos (2010) que nos convida a entender um conhecimento dessa natureza retornando aos questionamentos das coisas aparentemente simples:

é necessário voltar às coisas simples, à capacidade de formular perguntas simples, perguntas que, como Einstein costumava dizer, só uma criança pode fazer mas que, depois de feitas, são capazes de trazer uma luz nova à nossa perplexidade (SANTOS: 2010, p. 15).

Desse modo, a constituição de um saber baseado no “**paradigma dominante**” (SANTOS, 2010), como é o caso daqueles desenvolvidos pela ciência convencional e que pode redundar num artefato tecnológico, não é superior em termos tecnológicos, culturais e humanos, tanto do ponto de vista da sua aplicabilidade, quanto do ponto de vista dos impactos causados, que um instrumento como uma colher de pau, que é filha de uma tradição ancestral e tem no seu desenho, material e aplicabilidade, uma sofisticada amostra de como esse conhecimento pode e deve ser valorizado (WILSON, 2014).

De forma análoga, podemos dizer que o desenvolvimento da cozinha promoveu no campo cultural a constituição de mecanismos de sociabilidade a partir dos quais erigiu a noção de vida gregária e política. Assim, é lícito pensar que a civilização tem no fenômeno alimentar, ora perpassado pelos saberes culinários, a sua origem e constituição a partir da difusão de saberes e práticas, usos e costumes, a partir dos quais foi possível aprimorar determinados fazeres.

Um dos atos mais importantes correlacionados à cozinha é a agricultura e, por óbvio que pareça, é sempre necessário relacionarmos o ato agrícola ao ato alimentar. Desde a tradição antiga ocidental, há o símbolo de Deméter-Ceres que na mitologia greco-romana representa a deusa da agricultura (LURKER, 1993).

À divindade, camponeses pediam permissão e, a ela, os homens rendiam suas homenagens e faziam suas oferendas. Tais práticas revelam o profundo respeito do homem em relação à terra. Na contemporaneidade, encontramos esse tipo de deferência somente nas comunidades tradicionais e nos pequenos produtores rurais, cuja figura emblemática é a do camponês.

Essa relação íntima com a terra parece ter sido rompida na modernidade, sobretudo a partir da tentativa de ‘racionalizar’ e ‘mercantilizar’ seu uso, tanto na forma de produção em escala a partir de maquinários tecnológicos e de pesticidas poderosos, quanto na possibilidade de manipulação dos genes sem, contudo, levar em conta os riscos que tal prática pode oferecer.

Tal tema é território fértil para discutir a constituição do **paradigma dominante** de que fala Boaventura Santos (2010). Prevendo, de certo modo o ocaso de tal modelo, o autor sugere a necessidade de fundar um novo **paradigma emergente**. No campo agroalimentar, o paradigma dominante se associa à Revolução Verde.

Essa revolução promovida nos anos 1960 e 1970 a pretexto de acabar com a fome no mundo atendendo às teses malthusianas, mas que na prática submeteu a natureza a um ritmo industrial para responder às demandas humanas de um planeta cada vez mais tomado pelo capitalismo internacional. Como consequência, ocorre um processo de ‘comodificação’ da atividade agrícola.

Immanuel Wallerstein (2002) usa a categoria ‘sistema-mundo’ para designar a pressão totalitária de uma sociedade que nos empurra para certo tipo de desenvolvimento que acaba por nos levar para caminhos tortuosos. Essa abordagem também nos parece apropriada para descrever o quadro de hiperdesenvolvimento técnico completamente desconectado com a natureza e com as culturas ancestrais e tradicionais.

O autor sugere que o neoliberalismo, prometeu um mundo que não nos poderia entregar. Além disso, o progresso prometido pela tradição Iluminista não pode ser inevitável, posto que é inalcançável em toda a sua inteireza.

A questão pertinente aqui é como foi possível chegar a esse estado de coisas? Uma resposta plausível é possível se considerarmos as implicações desastrosas da fragmentação dos saberes no campo do conhecimento científico, dissociados um dos outros, que são resultados diretos do **paradigma dominante** (SANTOS, 2010).

Surpreendentemente, esse questionamento que é comum às humanidades, num determinado momento, começou a afligir pesquisadores das ciências naturais ou ‘duras’, como é o caso de Ilya Prigogyne (2009), que vai questionar os sistemas dinâmicos em mecânica, que se movem segundo a flecha do tempo e, portanto, se distanciam inexoravelmente do equilíbrio:

O apelo às ciências da complexidade não significa que estejamos sugerindo que as ciências humanas sejam 'reduzidas' à física. Nossa empreitada não é de redução mas de **reconciliação**. Conceitos introduzidos das ciências da complexidade podem servir como metáforas muito mais úteis do que o tradicional apelo a metáforas newtonianas (PRIGOGINE, 2009, p. 13, negrito nosso).

O que Prigogine chama de ciência da complexidade coloca em xeque o argumento de que as 'verdades' newtonianas só podem ser validadas em sistemas absolutamente restritos e simplificados, ao contrário do que tem revelado o desenvolvimento de um olhar que considere tal complexidade fundando um **paradigma emergente** (SANTOS, 2010).

Trata-se de uma contraposição à ideia de reversibilidade do tempo e mesmo da previsibilidade. Ora o que se viu como resultado prático da Revolução Verde e a submissão da natureza a uma lógica industrial que degrada o meio ambiente, foi a mais completa desconsideração dos sistemas complexos da vida ecológica e humana (a redundância é proposital e não implica em dualidade de nossa parte). Exatamente por esta razão, esta dita revolução foi incapaz de dar uma resposta 'saudável' em termos alimentares.

Retomando o pensamento de Wallerstein (2010) por nós aplicado ao caso da Revolução Verde, este pensador do 'sistema mundo' sugere que a crença moderna da leitura newton-cartesiana se baseia na 'certeza da certeza', isto é, na hipótese de que haveriam leis universais que se assenhoram da totalidade de fenômenos naturais, aferidas pelo método científico, a partir dos quais é possível prognosticar o passado e o futuro.

Por outro lado, esse argumento poderia levar ao corolário hipotético de admitir que essa crença na ciência nada mais é que uma secularização da fé cristã, substituindo Deus pela ciência, uma vez que esta se tornou o conhecimento privilegiado pelo **paradigma dominante** e, via de regra, aceito por ser hegemônico.

Os sistemas sociais humanos seriam muito mais complexos e, assim, muito mais indóceis às análises, de tal forma que a labuta pela melhoria da sociedade é uma empreitada que não tem fim. Tal empreitada exigiria uma boa dose de atitude daqueles que esperam, efetivamente, uma mudança significativa nos rumos que temos tomado na modernidade.

Para Wallerstein, é essa a responsabilidade moral de agir, segundo nossa racionalidade, para um sistema histórico melhor. Essa possibilidade, o autor chamará

de um sistema histórico racional: igualitário e totalmente democrático, com a necessidade de combinar esses termos, uma vez que não pode ser democrático se não for igualitário e vice versa (WALLERSTEIN, 2002) algo completamente distante do que se viu durante o século XX.

Diante desse quadro de (ir)racionalidade, chegamos à conclusão que a Revolução Verde atendeu muito mais aos anseios de ‘eleitos’ que viram nos instrumentos tecnológicos disponibilizados pelo **paradigma dominante**, à maneira de Boaventura de Sousa Santos (2010), um saber hegemônico capaz de alterar deliberadamente os ritmos e os frutos (agora produtos) da natureza.

Avaliados seus efeitos, sociais, políticos, ecológicos, todos que compõem nossa ‘natureza’, não se pode sequer chamar esse processo de uma ‘Revolução Verde’. Seria então uma ‘revolução gris’, uma vez que se parece muito mais com uma indústria aplicada ao campo, completamente desconectada da visão tradicional (e saudável) do homem e seu trabalho agrícola. Talvez a melhor problematização da questão seja: como a produção de alimentos foi afetada pelo **paradigma dominante**? Sob que bases construiríamos um paradigma emergente? Pode a gastronomia constituir-se de um saber e de uma prática que o represente?

3.2 *Nouvelle Cuisine, nouvelle gastronomie* – a gênese do pensamento sustentável por Paul Bocuse

A alimentação marca, no interior de uma mesma cultura, os contornos dos grupos sociais, quer isso seja em termos de categorias sociais ou em termos regionais. Tal alimento é um atributo para um grupo social e será rejeitado por um outro. Comer traça as fronteiras identitárias entre os grupos humanos de uma cultura para outra, mas também no interior de uma mesma cultura entre os subconjuntos que a constituem. Esta última dimensão do espaço social alimentar é muito mais clássica na sociologia ocidental. Jean-Pierre Poulain. *Sociologias da alimentação*.

Em A sociedade Pós-Moralista, Gilles Lipovetsky (2005) defende que, na contemporaneidade, há a emergência de uma ética pragmática, talvez indolor, que não tem correspondência alguma com a ideia de sacrifício ou virtude, mas é adaptada aos imperativos da vida moderna. Não se trata mais de algo que aspire a ideia de virtuosismo mas, ao contrário, tenta combinar alguns ‘valores’ amplamente difundidos aos desejos do nosso tempo.

Temas privilegiados no passado, como a defesa da nação ou da nacionalidade, as referências políticas ou ideológicas, dão lugar agora à defesa do ambiente. Trata-se de tema planetário, diríamos, impossível de ‘combater’, que agora assume ares de compromisso com o mundo todo. Assim, também é algo passível de banalização.

Abordagens ‘agressivas’ dessa ética verde, com demonstrações ‘pirotécnicas’ em nome da qualidade de vida, defendem sem hesitar o meio ambiente, mas sem necessariamente implicar em reflexão sobre a relação da humanidade com ela mesma.

Lipovetsky (2005) sugere que há um esvaziamento das questões propriamente ‘humanas’ em razão de certo modismo verde, o que leva a pensar na visão que paradoxalmente separa homem da natureza, restringindo as possibilidades de uma ótica holística.

Outra questão importante enfatizada por Lipovetsky (2005) é a invenção de um consumo verde, a partir do qual a questão ecológica transforma-se em espécie de produto a ser comercializado com entusiasmo. Um dos exemplos desse processo é o turismo ecológico que, a pretexto de oferecer ‘alternativas’, na maioria dos casos descaracteriza o lugar das visitas e não ‘realiza’ aquilo que promete (HINTZE, 2008).

Neste sentido, a natureza torna-se mercadoria que pode ser comprada e vendida, o que é visto como a possibilidade de cumprir a ética pós-moralista e, talvez, pós-moderna, segundo a qual é permitido pensar em ‘ajudar’ a formar uma consciência ecológica, não obstante, sem envolver-se, verdadeiramente, com ela.

Outro exemplo dessa ‘moralidade pragmática’ é a bioética da contemporaneidade. Pode-se dizer que esta última foi inaugurada com a regulamentação de Nuremberg (1947), e depois aprimorada com Helsinque (1964) e Tóquio (1975), oportunidades em que a humanidade teve a chance de ‘normatizar’ do ponto de vista ético as experiências médicas com seres humanos. A imposição de limites para tais experiências levou às seguintes questões: até que ponto, em nome da coletividade, pode-se fazer experimentos para o avanço da ciência?

Tal tipo de avanço da ciência corresponde de fato a tempos democráticos? Questionar a deontologia, entendida aqui de modo abrangente como ética normativa, é um dos dilemas impondo uma reflexão sobre a caracterização dos

imperativos morais da atualidade e, talvez, indicativo das práticas de uma ética indolor associada à ideia de ‘crepúsculo do dever’ (LIPOVETSKY, 2005).

No caso da gastronomia, uma das iniciativas que reputamos corresponder a essa ética indolor ou pragmática foi a constituição de uma cozinha que se preocupasse com a origem dos alimentos e o respeito à sazonalidade. A partir da década de 1960, na França, surge um movimento denominado *Nouvelle Cuisine*, cujo representante principal é o *chef* de cozinha Paul Bocuse que preconizava uma *cuisine du marché*, isto é, composta de alimentos frescos, idealmente encontrados nas feiras (ONFRAY, 1999).

Uma cozinha que se utilizará de alimentos de altíssima qualidade, sazonais, tendo como resultado pratos que preservem os sabores de cada alimento, sem a necessidade de marinadas fortes ou molhos que provoquem o mascaramento do sabor dos ingredientes principais.

O movimento sugeria uma aproximação com princípios das cozinhas orientais, em especial, a japonesa: pequenas porções, apreço pela apresentação dos pratos e, sobretudo a noção de equilíbrio, como se preconizasse um respeito maior aos ritmos da natureza, seus limites e o máximo de prazer que cada alimento poderia proporcionar.

Essa associação com a cultura oriental por si só já enuncia uma quebra de um **paradigma dominante**, tendo em vista o respeito que tais culturas tem com a natureza e seus insumos, na direção oposta à da produção de alimentos filha da Revolução Verde, como tratamos na seção anterior deste trabalho.

3.3 De Santi Santamaria à Mercearia Paraoepeba.

Como qualquer *chef* que segue o modelo do campo-à-mesa, eu dava apoio a esses sistemas aos lhes comprar a colheita diária. Ao privilegiar apenas os ingredientes que eu queria cozinhar em vez de defender uma classe inteira de colheitas integrais e cortes de carne ainda desconhecidos, eu havia ignorado o que era necessário para produzir a comida mais saborosa.

De modo a permitir que aquelas fazendas durem, e de modo a ser realmente sustentável, eu precisava aprender a cozinhar a fazenda inteira

Como será cozinhar a fazenda inteira?

Quanto mais eu pensava a respeito, mais me dava conta de que cozinhar a fazenda inteira é o que camponeses ao redor do mundo descobriram a milhares de anos. [...] desenvolveram cozinhas que utilizavam o que o ambiente oferecia.

Dan Barber. *O terceiro prato – observações sobre o futuro da comida*.

O *chef* Santi Santamaria, expoente cozinheiro catalão, causou desconforto em 2006, durante o evento *MadriFusión*⁵⁴ quando criticou a cozinha espanhola em ascensão e, em especial, o eminente cozinheiro Ferran Adrià, pelo uso de aditivos e pelo relacionamento com a indústria da alimentação (DÓRIA, 2006).

Santamaria que além de *chef*, também é escritor, incorporou a imagem de ‘*chef filósofo*’ e foi uma voz de peso contra a indústria de alimentos e sua defesa da cozinha tradicional⁵⁵.

É precisamente esse debate entre as cozinhas de vanguarda e cozinha tradicional que pautou a discussão sobre a gastronomia contemporânea a partir dos anos 2000. Basicamente, a escolha está entre os ‘puristas’ que defendem as técnicas tradicionais há dois séculos, como Santi Santamaría e muitos dos gastrônomos franceses, de um lado, e, de outro, a emergente gastronomia espanhola, como o catalão Adrià. Contudo, em ambos os casos, a valorização dos ingredientes e o respeito aos ciclos da natureza parecem ser valores inegociáveis nas duas propostas.

Recentemente, no Brasil temos observado uma série de iniciativas de gastrônomos, *chefs* e estudantes de gastronomia buscando valorizar experiências que preservem o ‘saber fazer’ do homem do campo, com suas práticas, usos e costumes a fim de recuperar um conhecimento culinário que é amplamente festejado na gastronomia brasileira contemporânea, muito na esteira do que internacionalmente se faz, mas com uma ‘pitada’ que confira um sabor nacional.

Uma dessas iniciativas foi apresentada no Congresso Internacional de Gastronomia, o *Mesa Tendências*, na edição de 2011. Trata-se de uma mercearia tradicional – bem diferente dos ‘empórios temáticos’ que pululam na cidade de São Paulo, por exemplo – a ‘Mercearia Paraopeba’, localizada da cidade de Itabirito-MG

⁵⁴ Trata-se de um dos mais importantes congressos gastronômicos do mundo. Em 2013, a 11^a.

Edição do evento tem como tema: ‘La creatividad continúa’. Disponível em:

<http://www.madridfusion.net> acesso em 08/12/21012.

⁵⁵ Em obra editada também no Brasil, Santi Santamaría ataca ferozmente a relação entre os chefs espanhóis e a Indústria: SANTAMARIA, Santi. *A cozinha a nu – uma visão renovadora do mundo da gastronomia*. São Paulo: Senac São Paulo, 2009. O chef catalão morreu em 2011.

que tem sido administrada pela mesma família há três gerações, o que representa cerca de 1 século de existência. Mas o quê tem de especial tal estabelecimento?

O neto de seu fundador e atual proprietário da Mercearia Paraopeba, o Sr. Roninho, faz questão de administrar o negócio da mesma maneira que seu avô, isto é, do 'jeitinho mineiro'. Neste caso, aponta para uma estreita relação tanto com os consumidores quanto com os produtores, naquilo que poderíamos chamar de 'economia cordial' de 'circuito curto'.

Esta última é uma expressão que tem sido utilizada para designar circuitos econômicos que atendem a duas premissas básicas ou a pelo menos uma delas, a saber: proximidade geográfica e a presença de somente um intermediário na relação produtor-consumidor. Neste âmbito da proximidade relacional, a venda direta é a forma que corresponde ao circuito curto idealmente, portanto sem nenhum intermediário (DAROLT, 2013).

Na prática, o Sr. Roninho faz questão de comprar, sistematicamente, toda a produção de doces produzidos por uma senhora, num tacho de cobre, para que ela jamais pense em parar e para que esse conhecimento nunca se perca. Em suma, seu desejo é que não se perca o 'sabor do lugar'.

Em contrapartida, este comerciante fornece o necessário para a 'feira do mês' daquela família. Além desta relação privilegiada com a doceira, compra muitos produtos locais de qualidade que possam ser comercializados na Mercearia, como ovos e galinhas caipiras ou queijos oriundos de pequenos produtores.

Portanto, esse tipo de iniciativa é bastante valorizado hoje na gastronomia contemporânea, o que leva Santi Santamaria a criticar a 'gastronomia novidadeira' que, na visão dele, nem sempre confirmada na prática, esquece de quem produz, como produz e como aproveitar esse saber para potencializar uma gastronomia de alto nível.

Nesse sentido, como caminhar na direção de um paradigma emergente, no sentido provocador de Boaventura de Sousa Santos (2010)? Nossa convicção é que só é possível pensar nessa revolução paradigmática se valorizarmos iniciativas como aquela da Mercearia de Paraopeba, uma vez que, efetivamente, reforçam os laços identitários, territoriais e o tecido cultural existente em tais comunidades.

3.4 *Slow Movie* – um travelling pela nova gastronomia

Ninguém pode se tornar gastrônomo [profissional de gastronomia] apenas frequentando restaurantes: é necessário conhecer os pequenos produtores camponeses, os que produzem e transformam o alimento, lutando para tornar o sistema de produção-consumo mais justo, sustentável e agradável.
(Carlo Petrini, fundador e presidente do movimento Slow Food)

O *Slow Food*, movimento fundado por Carlo Petrini, nasce, como já mencionado, em 1986 na cidade de Bra, na Itália. Torna-se uma organização internacional sem fins lucrativos em 1989 e tem hoje no mundo inteiro aproximadamente 100 mil associados, distribuídos em cerca de 1300 *convivia*. Convém esclarecer que cada *convivium* é uma base local de discussão, difusão de saberes e proposição de ações que possam defender, a partir do conceito de ‘nova gastronomia’ (PETRINI, 2009).

Mas o que é essa ‘nova gastronomia’? Durante muito tempo a imagem do gastrônomo é aquela de um sujeito ávido por iguarias, um glutão dedicado aos prazeres da mesa e que, exatamente por isso, pode ser considerado um egoísta.

Petrini (2009) vai reivindicar a redenção dos *chefs* atribuindo-lhes características essenciais para os objetivos de nosso trabalho. Trata-se de entender que as competências inerentes ao gastrônomo são fundamentais para a valorização do sistema de produção-consumo dos alimentos de qualidade:

[...] são exatamente as habilidades do gastrônomo – que começam pelo treinamento da sensorialidade pessoal para saborear (com implicações bem mais profundas em relação à realidade, inodora e insípida, que nos circunda) e vão até a produção do alimento – que o levam a *preocupar-se* com aquilo que o cerca, a sentir-se, de alguma maneira, *coprodutor* do alimento, parte de uma *comunidade de destino* (PETRINI, 2009, p. 9)

Como essa ‘nova gastronomia’ se relaciona com o nosso trabalho? Carlo Petrini desenvolve uma abordagem – com vocação de refundar a ‘ciência gastronômica’ a partir de novos paradigmas, novos modelos de relação entre o indivíduo e o alimento, considerando sua análise histórica e restituindo a sua dignidade – complexa, remissiva a saberes que precisam ser religados e interligados se quisermos evitar um olhar rasteiro sobre o tema e seu todo.

Em suma, é preciso compreender esse ‘objeto’, mas não de maneira plana e superficial. Sua proposta é um mergulho nas raízes que permitam entrever para além da superfície e de sua arvorecência.

Antes de passar à ação cotidiana exercitada com o simples ato de nutrir-se, é preciso estabelecer alicerces e encontrar denominadores comuns às diversidades (biológica, cultural, geográfica, religiosa e produtiva) que caracterizam a **complexidade gastronômica**, uma nova e precisa ideia de *qualidade*: o bom, o limpo e o justo. Trata-se de uma definição sintética para um conceito muito complexo, três características interdependentes e essenciais para julgar a aceitabilidade de um alimento’ (PETRINI, 2009, p. 10, negrito nosso).

Nessa direção, o momento é propício para lembrar Edgar Morin (2007) quando denuncia a falácia da ciência clássica que, ao reduzir a complexidade do mundo à sua aparência, constrói um paradigma da simplificação. O corolário desse processo é sua caracterização pelo *princípio da generalidade*, um *princípio de redução* e um *princípio de separação*.

A gastronomia, tomada a partir dessa visão, preocupar-se-ia apenas com aspectos exteriores, como técnicas de cortes, fenômenos físico-químicos associados aos mais diferentes métodos de cocção, equipamentos ultramodernos, escolas gastronômicas referenciais, entre outros. Mas e os insumos utilizados? Qual é a procedência dos ingredientes? Quem e de que modo os produz? É precisamente esses tipos de questão que podem ser abordadas pela ótica da complexidade.

Outro aspecto que nos chama à atenção na consideração do movimento *Slow Food* é sua capacidade de dar visibilidade às iniciativas promissoras de pequenos produtores que resistem em sua proposta de oferecer alimentos de qualidade e sabor incontestáveis, desafiando inclusive o **paradigma dominante** do ‘agronegócio’.

São essas iniciativas que podem ser consideradas ‘contra-hegemônicas’, para utilizarmos a expressão de Santos (2010), tais como a produção de alimentos orgânicos, o desenvolvimento de cadeias de circuitos curtos alimentares e a redescoberta de alimentos e sabores ‘extintos’, por exemplo.

Além disso, a ‘nova gastronomia’ enunciada pelo *Slow Food*, que aponta para uma reconsideração das práticas tradicionais aplicadas à produção de alimentos,

reforça o argumento de Edgar Morin quanto à construção de uma ‘ciência no geral’. Ou seja, se não houver a preocupação com o princípio da universalidade dos conhecimentos, não atingiremos a complexidade de das práticas. Em direção oposta, trata-se de dar visibilidade às iniciativas ‘contra-hegemônicas’, a fim de dar voz àqueles que foram silenciados.

3.5 O dilema do ‘transcriolo-doido’ – o direito ético de produzir a vida

Deixe que a alimentação seja o seu remédio e o remédio a sua alimentação (Hipócrates).

O destino das nações depende daquilo e de como as pessoas se alimentam (Brillat-Savarin).

Vandana Shiva é uma cientista, intelectual e ativista hoje reconhecida no mundo todo pela defesa de práticas agroecológicas nativas e da biodiversidade do planeta, bem como no questionamento do que considera o ‘paradigma da Revolução Verde’). Em seu livro *Monoculturas da Mente* (SHIVA, 2003) Shiva denuncia que a mentalidade reducionista aplicada à agricultura criou a ‘safra de monoculturas’, sob a sigla VAR (Variedades de Alto Rendimento).

Em seu livro, a pesquisadora indiana questiona a validade desse nome, cujos atributos são amplamente discutíveis, uma vez que há uma separação cabal entre sujeito e objeto, a variedade eleita para esse ‘milagre das sementes’ não é considerada como um elemento de um sistema e sim algo que pode ser apartado em nome da produtividade.

O problema denunciado por Shiva é que a produção industrial produtivista de sementes, ou de alimentos, desconsidera suas ‘externalidades’, como a degradação do meio ambiente. Há um descompasso entre o ritmo do homem e da natureza na velocidade industrial que asfixia as culturas locais, produzindo ‘monoculturas da mente’ (SHIVA, 2003).

A justificativa da agricultura industrial em termos de ‘produtividade’ sequer é comprovado com isenção. Além disso, sua comparação com sistemas nativos não se pode fazer senão de maneira reducionista. O significado da categoria VAR só faz sentido a partir do paradigma da Revolução Verde, uma vez que são tomados em

conta apenas dados quantitativos sem nenhuma relação com uma abordagem sistêmica.

Daí a importância da preservação das 'sementes criolas', isto é, aquelas que não são geneticamente programadas para serem estéreis a partir do replantio. A invenção das 'sementes industriais' retira um dos direitos fundamentais que tem o agricultor de 'replicar' sua cultura infinitamente, como aliás, a humanidade sempre fez desde as primeiras civilizações (SHIVA, 2001).

Assim, a grande indústria desenvolve uma prática que desconecta território, alimento e práticas autóctones que há milhares de anos são responsáveis pelo sustento e expressão das culturas nativas em diferentes partes do mundo.

Com estes desligamentos, a indústria de biotecnologia oferece 'produtos' que vão desconsiderar as interações entre o homem, o solo, a água, as plantas e os animais domésticos, por exemplo. As 'simbioses' ecológicas são substituídas por uma interação perigosa entre alimentos e produtos químicos, o que é bastante particular e simplificada ao máximo para atender um objetivo muito simples: produzir lucro a partir do aumento da produtividade às expensas da redução de outros componentes que antes compunham o sistema (SHIVA, 2003).

Tal prática reducionista nunca foi comparada de modo satisfatório aos sistemas camponeses que adotam a rotação de culturas e que promovem a biodiversidade do planeta. Um dos 'aliados' dos sistemas tradicionais de produção a partir das sementes criolas (não modificadas) pode ser a gastronomia, tendo em vista sua preocupação com os alimentos de qualidade superior, quando associados aos contextos produtivos com seu 'saber fazer' autóctone da cultura camponesa ou aos alimentos orgânicos e/ou biodinâmicos.

Como defenderia Morin (2007), tais referências de qualidade poderiam proteger e consolidar a construção de uma ética planetária. Nesse sentido, tanto as práticas contra-hegemônicas defendidas pelos gastrônomos quanto a trajetória de uma intelectual-cientista como Vandana Shiva podem caracterizar as 'guerras da ciência' (VISVANATHAN, 2006) entre o **paradigma dominante** e o paradigma emergente.

4 CULTURA COMO SIGNIFICADOS LIGADOS À REPRODUÇÃO MATERIAL

As forças materiais se instauram sob a égide da cultura.

Marshall David Sahlins

Marshall Sahlins (2003) insiste sobre a ideia de que os aspectos culturais de determinada sociedade são associados a seus meios materiais. Então, seria razoável pensar que os últimos condicionam, ainda que não determinem, os primeiros numa chave de entendimento que o dado material – para além de ser simples expressão do domínio humano sobre a natureza, como recurso à necessidade imposta – revela, em grande medida, as fontes de significação própria da cultura. Sahlins chamará de ‘unidade da ordem cultural’, remetendo a cultura ao seu corolário privilegiado, o significado.

Desse modo, cada funcionalidade está circunscrita a esse significado. Considerar funções de manifestações culturais permite lembrar que nenhuma sociedade ‘vive de vento’, ou seja, não se deslocam completamente de sua base material.

Contudo, novos significados são incorporados constantemente às ações humanas. De fato, estas últimas mobilizam permanentemente referências a determinado modo de vida que se goza ou que se aspira atingir.

Ao perscrutar o pensamento burguês, Sahlins (2003) considera a estrutura da economia como uma consequência objetivizada que corresponde mais a um projeto cultural de pessoas que a um sistema racional, baseado simplesmente no valor de troca e de satisfação de necessidades básicas segundo uma lógica formal.

A explicação para tal ‘sistema racional’ localiza-se numa pretensa lista de atributos que, supostamente, os produtos teriam e, de outro lado, que a maioria das pessoas aprecia. Assim, escolhas por estes produtos ultrapassariam um utilitarismo prático, porque correspondem, muitas vezes, à ideia de que a ‘posse’ ou o ‘uso’ de determinados elementos confere um *status* que corresponde à imagem que se pretende fazer de si mesmo.

Os produtos alimentares, por exemplo, além de satisfazer as necessidades fisiológicas, teriam outros atributos, como saborosos, saudáveis, duráveis, apropriados à vida moderna e até afrodisíacos. Poderíamos pensar que tais

atributos são necessariamente vinculados a determinadas classes sociais de forma homogeneizante, porém:

[...] é também conhecimento comum antropológico o fato de que o esquema 'racional' e 'objetivo' de qualquer grupo humano nunca é o único possível. Mesmo em condições materiais muito semelhantes, as ordens e finalidades culturais podem ser muito diferentes. Porque as condições materiais, se indispensáveis, são potencialmente 'objetivas' e 'necessárias' de muitas maneiras diferentes, de acordo com a seleção cultural pelas quais elas se tornam 'forças' efetivas (SAHLINS, 2003, p. 168).

Parece razoável pensar que toda sociedade se reproduz dentro de seus 'limites de viabilidade' (SAHLINS, 2003). Contudo, guardados tais limites, aquilo que é considerado essencial no interior de cada grupo social tem determinações outras que, *stricto sensu*, sua mera reprodução essencial. E mais, em outros casos, sua reprodução pode apontar para uma incrível variabilidade de roupagens, uma variação mais cosmética que real.

À primeira vista, o confronto entre as lógicas cultural e material parece desigual. O processo material é factual e 'independente da vontade do homem'. O simbólico é inventado e portanto flexível. Um é fixado pela natureza, o outro é arbitrário por definição. O pensamento não se pode submeter senão à soberania absoluta do meio físico. Mas o erro está em que não há lógica material separada do interesse prático e o interesse prático do homem na produção é simbolicamente instaurado. As finalidades assim como as modalidades de produção vêm do lado cultural: os meios materiais da organização cultural assim como a organização dos meios materiais (SAHLINS, 2003, p. 206).

Queremos dizer que, sob determinadas circunstâncias, a própria necessidade de mudança material é o marco de funcionamento cultural. Um dos inúmeros exemplos destes encadeamentos pode ser observado de forma privilegiada nos modismos que se acercam do fenômeno do comer fora⁵⁶.

Tal exemplo é emblemático pois se situa numa fronteira (tênue) do reino na necessidade material (alimentar) e, de outro, de fenômenos refinadíssimos de complexidade distintiva.

⁵⁶ Sobre o tema, há interessante ensaio de Joanne Finkelstein: 'Cozinha chique: o impacto da moda na alimentação' *in*: SLOAN, Donald. Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor. Barueri-SP: Manole, 2005.

4.1 Formação social do gosto

Você é um cara inteligente, sofisticado, um cara gourmet!
Personagem do desenho animado Kumba, *Cartoon Network* [canal infantil]

Pierre Bourdieu talvez tenha encontrado uma fórmula, a partir da qual conseguimos entender os condicionantes ou as pré-disposições de determinadas práticas, relacionadas ao *locus* social que envolve seus agentes. Trata-se do conceito de *habitus*, definido pelo autor como: “sistema de disposições duráveis e transponíveis que exprime, sob a forma de preferências sistemáticas, as necessidades objetivas das quais ele é produto” (BOURDIEU, 1983, p. 82).

Define o *habitus* como uma estrutura de disposições flexível, transponível e que se revela ao mundo sob uma miríade de possibilidades infinitamente diversas, mas cerceadas pelos limites inerentes à condição social e econômica dos indivíduos, objetivamente adaptados e inseridos em determinado meio social.

Nesse sentido, as distinções que estabelecem as hierarquias sociais são simbólicas e regidas por princípios éticos ou estéticos correspondentes ao *rol* de possibilidades, associadas às condições materiais de existência.

Outra expressão utilizada por Bourdieu para designar a estrutura do *habitus* é ‘disposição generativa’. Diz respeito ao aporte material e intelectual adquirido ou construído de forma sincrônica ou diacrônica que, ao longo do tempo, identifica determinados grupos.

O modo como estes últimos se cercam de ‘coisas’ são como sintomas distintivos, tais como determinada mobília, automóveis, livros, álcoois e ingredientes alimentares, seja em casa, seja na escolha de restaurantes. Bourdieu chama tais escolhas e práticas de ‘estilo de vida’ (BOURDIEU, 1983).

Essa vida estilizada não para de se reinventar à luz de novas tendências, modismos ou, ainda, fenômenos de tipo *vintage*⁵⁷, cuja apreensão, entendimento e fruição diz respeito a determinado repertório de representação, isto é, um capital cultural que forneça sentido ao conjunto desses elementos.

Bourdieu (1983) torna claro que tal busca distintiva só pode se materializar se os indivíduos estão liberados de contextos de urgências. O caso do vestuário, que o

⁵⁷ O termo deriva do francês medieval *vendenge*, e este do latim *vindemia, ae* que significa ‘colheita de uva, vindima’ daí *vin*. Da cultura do vinho ou de uma safra especial de vinho, o termo migra para a língua inglesa também com o sentido de algo antigo, excepcional e clássico.

autor menciona à guisa de exemplo, revela que as classes mais modestas privilegiam peças clássicas, exatamente porque não estão suscetíveis às modas de ocasião, ao passo que, entre as classes mais abastadas, não há cansaço para a reinvenção de sua indumentária, mesmo que lancem mão frequentemente de ideias clássicas.

Neste caso, trata-se de peça ainda pouco escolhida em determinado contexto de moda. Porém, caso, de algum modo, tal peça tenha se popularizado, perde seu caráter distintivo e, portanto, deve ser imediatamente substituída. Mas pode também ainda ser reabilitada dentro da lógica do fenômeno *vintage*.

De fato, o mais comum seja que esse último raciocínio se aplique à mobília. Por exemplo, basta pensar em nossas cristaleiras que por um lado podem ser uma querida herança de família, mas por outro também denota certo refinamento distintivo.

o gosto, propensão e aptidão à apropriação (material e/ou simbólica) de uma determinada categoria de objetos ou práticas classificadas e classificadoras, é a fórmula generativa que está no princípio do estilo de vida. O estilo de vida é um conjunto unitário de preferências distintivas que exprimem, na lógica específica de cada um dos subespaços simbólicos [...] a mesma intenção expressiva, princípio da *unidade de estilo* que se entrega diretamente à intuição (BOURDIEU, 1983, p. 83).

Assim, determinados objetos de um grupo economicamente privilegiado, nessa lógica de operação, devem constituir-se como desejo do estrato hierárquico imediatamente inferior. De forma análoga, determinadas preferências quando se tornam acessíveis e, portanto, tal escolha passa a ser banal, perdem necessariamente seu apelo distintivo, bem como seu *motif* de ser, ocasionando uma busca frequente pelo novo, pelo raro e pelo caro, que restituirá essa ‘essencial’ aparência.

4.2 Gosto e restaurante

Comecemos pelo salão. Parece ter sido projetado por uma comissão do Instituto das Mulheres, que não conseguiu chegar a um acordo quanto ao tema [...] O prédio todo berra exibicionismo de um cul-de-sac provinciano e a auto-satisfação semelhante à de um Buda, que nós, garotos da cidade, desprezamos.

Gil, A. A. Sunday Times, 05.08.2001

Em 1979, Pierre Bourdieu publicou *A Distinção* (2008). Naquele trabalho, ele defende a vinculação entre classe social e gosto, expresso em todo comportamento de consumo, posse de bens e sistema simbólico interiorizado. Desse modo, as classes sociais se distinguem a partir do tipo de música que escutam, de roupa que usam, de decoração do interior de suas casas e, naturalmente, de comida que escolhem.

Contudo, essa análise não é escrava apenas do lugar que as pessoas ocupam na sociedade, nem tão somente da renda que dispõem. Aí que reside a complexidade e originalidade do pensamento de Bourdieu.

O conceito de *habitus* representa o encontro de fatores objetivos e subjetivos resultantes de uma determinada condição mais ou menos liberada do reino da necessidade, a depender de cada caso, que predispõem práticas, escolhas, ações e sentimentos típicos de cada classe ou posição social. Fatores como gênero e etnia compõem aqueles que orientam tais predisposições.

O *habitus*, na perspectiva de Bourdieu (1983), não determina ou predispõe a ação das pessoas mas, claramente aumenta a probabilidade de um fenômeno social acontecer, se reproduzir e, eventualmente, se modificar a partir das necessidades de estilo de cada grupo.

A associação entre o *habitus* e classe social leva a focalizar determinado *locus* social e econômico como origem do estabelecimento de relações. Nesse sentido, o aprendizado do *habitus* ocorre pela imersão em um meio social, razão pela qual as escolhas das pessoas sempre vão parecer, no interior dos grupos considerados, naturais, óbvias e sensatas⁵⁸.

⁵⁸ Ver Diane Seymor: A construção social do gosto in: SLOAN, Donald. Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor. Barueri-SP: Manole, 2005.

Outro dado interessante, que marca uma distinção entre o pensamento de Bourdieu e as considerações materialistas de Marx e, por outro lado, uma aproximação do primeiro com as ideias de Max Weber, refere-se a identificação de diferentes estratos sociais dentro de uma mesma classe. Desta forma, Bourdieu identifica grupos detendo distintas posses de diferentes formas de capital, para além do capital econômico.

Assim, um restaurante, por exemplo, pode ser sim considerado uma maneira de capital econômico, uma vez que é resultado de um acúmulo de capital que permitiu a sua construção, o que permite comprar ingredientes, prepará-los e vendê-los em forma de pratos que assegurarão sua reprodução.

Contudo, a análise sociológica deve considerar outras formas não econômicas de capital que marcam este tipo de estabelecimento. De fato, o restaurante vende mais do que comida, tornando-se um objeto dos mais pertinentes para a análise antropológica ou sociológica:

é a convergência do privado com o público e com o social que designa o restaurante como cenário apropriado para uma análise sociológica dos hábitos contemporâneos da vida cotidiana (FINKELSTEIN, 1989, p. 3).

O capital cultural, com seus produtos, é um conceito que incita a desvelar códigos de conduta e de escolhas, cuja familiaridade nos indivíduos os torna capazes de se mover com desenvoltura em determinadas atmosferas sociais. O capital cultural é fruto da incorporação de *habitus* particulares a cada grupo social.

A título de exemplo, ser um *connaisseur* ou um *gourmet*, dominar os códigos à mesa, entender do serviço do restaurante, conhecer vinhos, decifrar rótulos e identificar *bouquets* fazem parte desse repertório típico do portador de um capital cultural bastante distintivo.

Estamos aqui focando os exemplos às situações que envolvem o 'serviço' do restaurante para melhor explicitar o objeto de nosso trabalho. Naturalmente, a lógica que rege o capital cultural de Bourdieu (1983) envolve a posse de outros bens ou códigos, como a literatura, a música erudita, as artes plásticas e outros exemplos menos eruditos e mais mercadológicos ou afeitos à indústria cultural como o conhecimento do mercado de carros de luxo ou mesmo as tendências da moda no mundo, entre muitos outros casos.

Bourdieu zomba da ideia de que o capital cultural seja inato. Contudo, a eficácia distintiva de sua posse impõe que ao menos pareça inato. Nesse sentido, é como se o capital cultural fosse a negação da própria cultura, posto que seria inato.

Desmistificando tal ideia, a análise sociológica deve iluminar o capital cultural como aquisição social associada à interiorização de *habitus*. Portanto, o capital cultural é construído.

Decorre dessa premissa que ele também pode ser adquirido, eventualmente, por indivíduos de outros estratos sociais, representando esforços que possam fazer sentido, principalmente por uma necessidade de imitar uma classe a fim de permitir ascensão social.

[...] há poucos locais em que o interessado em estilo se destaca mais do que nos restaurantes. As evidências indicam que os espaços de hospitalidade comercial, incluindo restaurantes, são importantes centros para a exibição de estilos de vida e para o aprendizado das convenções desses estilos (SLOAN, 2005, p. 44).

Esse tipo de prática permite identificar os frequentadores de determinados restaurantes, sobretudo quando seu 'público-alvo' constitui uma classe ou de um estrato privilegiado economicamente. Assim, tal estabelecimento passa a ter importância *per se*, não pela qualidade da comida ou das bebidas que servem, ainda que tais ofertas sejam também condição importante, mas secundária, da visita de seus comensais.

O restaurante representa um lugar de encontro e, assim, uma forma de ser visto. A visibilidade das ações é pré-condição essencial para a escolha de tal visita, pois interessa se mostrar ao mundo como se deseja ser visto, algo como: 'estou aqui, este é o meu mundo':

Tal disposição, que mal podemos chamar de subjetiva, posto que ela é objetividade interiorizada e só pode constituir-se em condições de existência relativamente liberadas da urgência, depende, por sua vez, de toda a trajetória social (BOURDIEU, 1983, p. 85).

Muito curiosa a armadilha que, principalmente, os jovens se encontram nesse jogo perigoso de ver e ser visto. Na primeira década do século 21 popularizou-se casas com restaurantes razoáveis que combinam a restauração com a ocorrência de shows. Em muitos desses casos, a transparência dos vidros é eliminada por filmes

escuros ou então as vidraças são substituídas por paredes, de tal sorte que se torna mais difícil de ser visto, que de certo modo atende ao desejo de exclusividade.

O que chama atenção nessa experiência é que muitas de tais casas são ‘vedadas’ ao público passante nos carros, por exemplo, numa avenida movimentada, numa espécie de *footing* motorizado. Naturalmente se trata de uma ação de marketing que explora a curiosidade e, eventualmente, a decepção daquele que ‘paga para ver’ o que se passa no interior de tais casas. Porém, essa ‘estratégia’ impede o maior trunfo daqueles que veem em tais estabelecimento a possibilidade de serem vistos e, assim, afirmarem suas identidades numa posição superior àqueles que não estão em tais estabelecimentos.

Esse jogo de aparências tem como antecedente histórico, ou arquétipo primário, a corte de Luís XIV, onde tudo deveria ser visto para mostrar-se distinto. Naturalmente hoje o contexto é absolutamente diferente, ele se reveste não de uma distinção de estamentos sociais estanques, mas de estratos economicamente mapeados que criam e recriam contextos de sociabilidade distintiva (RIBEIRO, 1998).

Esse tipo de situação é emblemático dessa noção de *habitus* que permite aceder a diferentes tipos de capitais, como o econômico, social, cultural e político. Privilegiamos aqui o capital cultural que, entre nós, tem suas particularidades. Não é composto apenas por aquilo que a cultura erudita ou acadêmica poderia cancelar, mas sobretudo de ‘novos’ bens culturais, tanto o conhecimento, desenvoltura e posse de certos objetos considerados de luxo, como atributos que capitalizam o *corpus* daquilo que possa ser considerado agora distintivo.

Por exemplo, uma dessas marcas é a noção de tradição renovada como sinal de excelência, que constitui uma visão relativamente nova entre os *habitués* de restaurantes mais refinados. Assim, um produto como a cachaça artesanal, agora, pode ser reabilitado, revestido com tradição, produção artesanal, origem territorial específica (DOC), selo orgânico.

Desta forma, tal bebida pode ser considerada refinada e distintiva, o que explica a proliferação de expressões como *somelier* de cachaça. Da mesma forma, para outros produtos alimentares encontramos os termos se difundem ideias que sugerem exclusividade, tais como mestre cervejeiro, micro-cervejarias, queijos de leite cru, entre outras.

Mais uma vez, o *habitus* é reinventado constantemente. A propósito, vale destacar o trabalho de Eunice Durham (2004) quanto à dinâmica da cultura. A autora aponta que os *habitus* pode se reinventar a partir de prática antes identificada a um grupo economicamente menos favorecido. Assim, um produto de valor duvidoso ou típico das ‘classes perigosas’ passa a ser revalorizado pela reinvenção de uma tradição que o torna refinado. Trata-se de uma quase inversão de capitais culturais.

Uma vez reposicionados, tais produtos também são requalificados do ponto de vista econômico: novos preços, embalagens primorosas, contextos de comercialização temáticos. Aqui, basta lembrar dos empórios novos que mais se parecem com casas temáticas.

O mesmo se pode afirmar dos novos ‘botecos’ que em nada se parecem com seus ancestrais tradicionais, mas que são remissivos a uma cultura e uma tradição que, no limite, se não podem ser recuperadas fidedignamente do ponto de vista histórico, podem ser inventadas, ‘gourmetizadas’.

4.3 Comer na era pós-desenvolvida

A natureza é mãe, ela dá de comer. Ela é plena em todos os sentidos, como dizia Leibniz, ela não pode ter fome. O homem é o buraco da natureza, ele é a fome do mundo.
Michel Serres, *Jouvenances sur Jules Verne*.

Os estudos do antropólogo Arturo Escobar (2005) parecem promissores se pensamos no direito das comunidades tradicionais de permanecer como exige sua identidade histórica ancestral. Sua sabedoria como testemunha e partícipe da construção de um patrimônio cultural, material e imaterial, é valiosíssima. Em seu olhar, Escobar (2005) flagra o processo de desmanche que a lógica capitalista pós-industrial ou ‘pós-desenvolvida’ tem provocado no interior de tais comunidades, praticamente inviabilizando sua continuidade como povo íntegro.

Grandes conglomerados apropriam-se da terra apenas como uma mercadoria que deve atender a uma lógica produtivista e, mais, as populações envolvidas são consideradas apenas obstáculos que o ‘desenvolvimento’ se encarregará de remover.

Esse processo de desterritorialização e de perda de saberes parece ter sido exemplarmente avassalador no campo da alimentação, com a naturalização de

práticas como a pasteurização dos sabores e o desaparecimento de inúmeros alimentos.

Consequentemente, trata-se de uma fragilização, do ponto de vista inclusive da segurança alimentar, de populações inteiras que são agora reféns do comércio mundial de alimentos e de suas crises.

Esse pensamento permite abordar outra lógica, na qual tais conhecimentos ditos tradicionais, de comunidades indígenas ou negras, poderiam compor um imenso repertório étnico e cultural que poderia ser revalorizado nos 'mercados de capitais culturais'.

Ou seja, trata-se da incorporação ao *habitus* de uma *burguesia* ávida por novidades, de disposições antes associadas apenas a grupos subalternos. Nesse caso, considerando nosso objeto de análise, produtos alimentares locais, artesanais, tradicionais, oriundos da agricultura familiar tornariam determinados restaurantes distintivos.

Enfim, tudo que seja vendável e aparente pode agregar um status: comportamentos, produtos, estilos e tendências numa busca desenfreada pela auto-identificação típica da cultura consumista, como podemos verificar na definição de Zygmunt Bauman (2008):

[...] numa sociedade de consumidores, em que os vínculos humanos tendem a ser conduzidos e mediados pelos mercados de bens de consumo, o sentimento de pertença não é obtido seguindo-se os procedimentos administrados e supervisionados por essas 'tendências de estilo' aos quais se aspira, mas por meio da própria identificação metonímica do aspirante com a 'tendência' (BAUMAN, 2008, p. 107-108).

Nesse sentido, poderia a gastronomia ser um dos veículos dessa revalorização? A resposta de Escobar (2005) aponta apenas a resistência que seria encontrada na atuação de movimentos sociais legitimamente representativos de tais comunidades. Mas será possível pensar, para além da resistência, em possibilidades de viabilidade de inserção social via valorização de sua produção de alimentos e sua valorização em termos gastronômicos?

Francamente, nossa tese não aspira construir uma resposta definitiva para este problema. Autores, como Dominique Perrot (2008) revelam extremo ceticismo. Considera que qualquer proposta de desenvolvimento no interior de tais

comunidades pode (segundo ela deve) descaracterizar a complexidade de seu funcionamento.

Essa descaracterização dos saberes e sabores tradicionais ocorre simplesmente porque suas bases de constituição, reprodutibilidade e condição de existência não correspondem em nada ao modo como no mundo judaico-cristão-ocidental costumamos resolver as coisas. Dito de outro modo, a autora vai defender a ideia de que esta integração será um fracasso e o processo de desagregação cultural será irreversível (PERROT, 2008).

Um olhar antropológico, portanto, é fundamental para entender as ‘razões’ do outro, sua identidade e seus saberes, não como uma espécie de relativismo absoluto, parece-nos fora de questão que a antropologia avança no apontamento de outras soluções que não as convencionais, como defende Escobar (2008), sobretudo quando se trata de saberes culinários.

Assim, é lícito pensar em algumas atividades que pudessem estabelecer uma ecologia dos saberes (SANTOS, 2006) a partir dos quais tradições, práticas, produtos e até mesmo técnicas que pudessem ser preservadas?

De nosso ponto de vista, o saber gastronômico talvez seja uma maneira de valorizar determinados saberes e sabores que possam ser preservados e, eventualmente, reproduzidos como constitutivos de um capital cultural distintivo, nos termos de Bourdieu (2008).

Convém então formular a seguinte questão: em que medida a recente revalorização das tradições, de patrimônios étnicos, de fazeres artesanais podem favorecer as comunidades tradicionais marginalizadas na sociedade brasileira em suas lutas por direitos e reconhecimento? Efetivamente, há pontos de intersecção entre interesses destas comunidades e de práticas de restaurantes que criam modalidades de relacionamento. Em termos de cadeias de circuitos curtos de fornecimento, respeito à sazonalidade dos alimentos e reinterpretação dos fazeres culinários femininos, como propõe Luce Giard De Certeau (2011).

Um exercício de etnografia do contemporâneo, poderia ser pertinente para identificar as diferenças entre grupos sociais e em seu interior a partir destas interações. Da mesma forma, seria fecunda uma análise sobre estes fenômenos sociais a partir de uma abordagem como aquela de Amartya Sen (2010), em termos de desenvolvimento como liberdade.

A noção de *habitus* constitui em princípio um meio fecundo para discutir a difusão de valores, favorecendo um reposicionamento da cultura dessas comunidades tradicionais. Assim, seria pertinente avaliar a incorporação de disposições permitindo a valorização de seus 'bens', por exemplo, o saber gastronômico. No caso da realidade brasileira, esta valorização contradiz preconceitos enraizados historicamente em sociedade com passado escravagista, cujas feridas ainda se tenta esconder.

Nossas referências na gastronomia (via de regra) se ligam ao contexto inicialmente europeu e, depois, estadunidense. Então, convém agora estudar um reposicionamento dos usos e costumes culinários (tanto em técnicas, quanto em produtos) autóctones como constitutivos de um saber a ser valorizado. Uma questão instigante aqui se refere aos impactos destas mudanças: qual o lugar de tais comunidades no processo? Há emancipação ou novas marginalizações mais sutis?

Retomando Marshall Sahlins (2003), a natureza está para a cultura como o constituído está para o constituinte. Assim, defende que o *fato natural* se desdobra em *fato simbolizado*, numa incessante construção de significados.

Neste ponto, convém mencionar o corolário desta concepção no argumento de Eunice Durham (2004), que considera os limites da materialidade em Sahlins:

A cultura não é meramente a expressão da natureza sob outra forma. Antes pelo contrário, a ação da natureza se desdobra nos termos da cultura, isto é, sob uma forma que não é mais a sua própria, mas sim incorporada como significado. O que não consiste em uma mera tradução (SAHLINS, 2003, p. 208).

Para elucidar esse processo, Sahlins (2003) utiliza a metáfora do bloco de mármore (natureza) que é esculpido pelo artista (cultura). Este último não tem e não pode ter liberdade sem fim e sem consequência, uma vez que deve seguir as linhas de difração da rocha para lograr sucesso na empreitada do formato escolhido.

Ou seja, no limite, o escultor não pode fazer qualquer coisa com o mármore, essa 'matéria-prima rebelde'. Do mesmo modo, a natureza (agora 'culturalizada') não se presta aos mais delirantes caprichos sem se espatifar completamente.

Consideradas tais ponderações, talvez, ao sair de casa para procurar um restaurante, devêssemos pensar nos impactos dessa ação, na razão de nossas escolhas. Desse modo, talvez pudéssemos privilegiar escolhas que também levassem em conta o respeito pela natureza e pelos saberes tradicionais. É bem

possível que essa refeição possa ganhar outros significados, além daqueles que enunciamos e assim ser muito mais prazerosa!

5 TERROIR CAIPIRA

Não sendo vadio, o roceiro tem sempre o que comer, além do indispensável feijão com angu, ou farinha de milho, os seus inseparáveis arroz e torresmo. Cria galinhas e porcos e além das cabras leiteiras, salvação das crianças, nada lhe custa ter uma vaca de leite ou duas, que se revezam, ajeitando a época do leite por meio de barganhas e empréstimos.

Que mais falta?

Pouco adiante da casa está o mandiocal, de mandioca brava para as raspas, farinha e tratamento de porcos; mais próximo, o mandiocal de mandioca mansa, ou aipim. Não faltam as tumbas de batata-doce, branca ou roxa; de 'cará', de 'mangarito', de 'batatinha'. Na horta não faltam a couve, a alface, o repolho, o quiabo, o 'cará de árvore', a ervilha, as favas, o 'feijão guandu', o 'feijão de vara', a 'taioba', a mostarda, e a aboboreira para 'cambuquira' e abobrinhas, morangos e mogangas, o chuchu, o alho e a cebola [...]

Frutas em abundância só não tem o vagabundo. Elas sazonam nos quintais, nas roças, nos pastos e nas matas: laranjas, pêssegos, maracujás e amoras, mangas e abacaxis, jambos, bananas, mamão e marmelo; melancias e melões; araticuns e gabiobas, pitangas e goiabas; jaracatiás e jabuticabas saborosíssimas, além de outras gostosas frutas silvestres.

Cornélio Pires, *Conversas ao pé do fogo*

A epígrafe que principia este capítulo, de Cornélio Pires e citada em Os parceiros do Rio Bonito, por Antônio Cândido (1979) para comentar a oferta de alimentos na Paulistânia região do interior de São Paulo e que transborda em outros estados como Espírito Santo, Minas Gerais e Espírito Santo, quanto ao modo de vida interiorano, farto e diverso que faz pensar as relações entre o homem, a terra e a cultura alimentar caipira.

Já exploramos anteriormente a ideia de *terroir* como expressão simbiótica entre o ser humano e a terra, mais que um produto que *per se* expressa características resultantes de um microclima, qualidade da terra, variedades autóctones ou alóctones. Trata-se de um 'saber fazer' fruto do trabalho ancestral do homem que, em razão de um saber construído ao longo do tempo, é capaz de produzir algo que o identifica e identifica o lugar.

O geógrafo David Harvey (2005), ao se debruçar sobre o conceito de *terroir*, no contexto europeu, mostra como, do ponto de vista do capitalismo, o *terroir* pode servir à constituição de monopólios, proibindo aos produtores internacionais, o uso

de expressões tradicionais como ‘chateau’, ‘domaine’ e outros como ‘champagne’, ‘chablis’ ou ‘sauternes’.

Desse modo, a indústria europeia do vinho, liderada pela França, procura preservar rendas monopolistas, sustentando as virtudes exclusivas da terra, do clima e da tradição (virtudes reunidas sob o termo francês ‘terroir’) e a distinção do produto, certificada por um nome (HARVEY, 2005).

Em nome da liberdade econômica, esta visão não reconhece as especificidades dos territórios de produção agrícola. Assim, uma valorização do saber fazer desenvolvido por gerações, o que relativamente protege atividades agrícolas fundadas das tipicidades sociais ecológicas locais, não são admitidas. Trata-se então, em última análise, da defesa da homogeneização alimentar.

Em contrapartida, nossa consideração sobre o conceito de *terroir* é a de que um determinado alimento é ‘típico’ porque é fruto de determinada especificidade edafoclimática, revelando certo ‘saber fazer’ particular. Assim, o produto dessa configuração deve ser reconhecido pela relação com sua história do lugar, sua cultura e não apenas como produto de exploração capitalista.

Em todo caso, a noção de *terroir* está cada vez mais relacionada à gastronomia de modo geral, de modo muito mais abrangente que àquela remissiva à enologia, propriedades do solo e do clima. Tal conceito transborda em questões até afetivas e da memória gustativa, ou, para usar um termo do mundo *gourmet*, uma espécie de *comfort food*.

Falamos aqui, portanto, do sabor do lugar. Sabor porque é no campo da alimentação que a ideia de *terroir* se expressa com maior nitidez. O que dizer de uma pamonha, por exemplo, associada a um produto de *terroir*? Esta noção tende a despertar a curiosidade sobre os saberes foram mobilizados para sua produção. Assim, a questão pertinente de saber quais processos produtivos históricos permitiram que esse conhecimento fosse construído torna-se relevante para a construção de referências sobre sua qualidade.

Nesta perspectiva de considerar profundamente a noção de *terroir*, o território que privilegiamos na nossa pesquisa constitui uma pequena parcela do interior paulista, tendo a ver com o que Antonio Candido (1979) chamou de ‘cultura caipira’. Em seu *Parceiros do Rio Bonito*, o autor focaliza um território vizinho do nosso aqui considerado.

Nesta obra, discutiu os tipos rurais como o ‘rústico’ como análogo ao ‘rude’, ao ‘tosco’, todos remissivos ao rural que para ele exprime ‘localização’, indicando todo um universo de cultura tradicional do homem do campo, seu trabalho, seus fazeres cotidianos, sua dietética.

Explica-nos que seu relativo isolamento, a partir de um passado colonialista e, depois bandeirante, além do contato com o indígena, vai formando certa cultura que expressa também aquela do ‘caboclo’. Daí, a ideia de uma cultura cabocla.

Essa cultura cabocla, filha da mestiçagem do português com esse meio em grande medida desconhecido pelo colonizador, vai perfazer, especialmente na cultura paulista, a maioria de sua população tradicional.

Quando nos referimos aos traços culturais, sobrevém o termo ‘caipira’ que identifica um modo de ser, não um dado puramente étnico, que no fim das contas vai dizer muito da história paulista que

[...] assimilou e conservou elementos condicionados pelas suas origens nômades. A combinação de traços indígenas e portugueses obedeceu ao ritmo nômade do bandeirante e do povoador, conservando as características de uma economia largamente permeada pelas práticas de presa e coleta, cuja estrutura instável dependia da mobilidade dos indivíduos e dos grupos. Por isso, na habitação, na dieta, no caráter do caipira, gravou-se para sempre o provisório da aventura (CANDIDO, 1979, p. 37).

Esse mundo, na contemporaneidade, está em vias de esfacelamento. O desenvolvimento das relações capitalistas, sobretudo sob a égide do neoliberalismo, forçou o desaparecimento dessas estruturas de vida. O que resta nesse momento são imagens, por vezes distorcidas, de um mundo que não existe senão na lembrança e na identidade dessas populações.

Porém, estas últimas podem ser base fecunda para a construção de iniciativas originais fundadas em especificidades territoriais que talvez representem a valorização de algumas ilhas de ruralidade.

Qual o sentido de uma noção de *terroir* caipira hoje? O sociólogo Carlos Alberto Dória (2009) ao perscrutar questão da natureza do *terroir* e da produção do sabor do lugar considera que

O *terroir* é a síntese dessas necessidades modernas: produtos singulares que brotam das relações sociais de produção consumidas por seu intermédio como parte dos valores que se tornam objetivos, a par daquilo que é natural. Os produtos de *terroir* trazem ao ambiente urbano de

consumo a reminiscência das técnicas e relações sociais de produção mais tradicionais, como se fossem cristalizações do bom e do belo que o capitalismo, na voragem do processo de produção de *commodities*, ainda não destruiu. Ao comermos produtos de *terroir*, nos perfilamos, simbolicamente, numa linha de resistência (DÓRIA, 2009, p. 81)

Com a inspiração desta noção, convém agora focalizar o município que se encontra no centro deste *terroir* caipira. Reconhecida como povoação desde 1766, a população da foz do Rio Piracicaba era constituída de alguns posseiros – isto é, aqueles que ocupam determinado trecho de terra sem ter o título e propriedade oficial (MOTA, 2010) – e indígenas Paiaguás (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE, 2016)

O nome oficial de ‘Piracicaba’ tem origem na petição do vereador Prudente de Moraes, que considerou o novo nome seria o mais apropriado à ‘Vila Nova da Constituição’, que, em 1856, foi elevada à condição de cidade. Nas palavras daquele que viria a ser o primeiro presidente civil da República Federativa do Brasil ‘Piracicaba’ era o nome “o mais certo, o correto e como era conhecida popularmente” (IBGE, 2016), pois reverencia o tupi-guarani que faz referência ao “lugar onde peixe para”.

Desde a primeira metade do século XIX, Piracicaba tornou-se um importante centro de abastecimento com destaque para a produção de milho, algodão, fumo, arroz, feijão e, um pouco mais adiante, de café. Contudo, a paisagem piracicabana na contemporaneidade se tornou bem diferente.

Quem passa pelo município de Piracicaba, à primeira vista se encanta com seu rio e com pontos turísticos tradicionais da cidade, como é o caso da hospitaleira Rua do Porto, o imponente prédio da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (ESALQ) da Universidade de São Paulo ou ainda as edificações remanescentes do Engenho.

Contudo, esses pontos de referência, cercados por vegetação, pode levar ao turista a falsa ideia de uma exuberância verde. Na verdade, esta última não existe se prestamos mais atenção à área dedicada à produção rural. Nesse caso, impera um mar verde, sim, mas dos canaviais.

O índice de área verde do município de Piracicaba está entre os mais baixos do Estado: 2,2 metros quadrados por habitante (LEONÍDIO, 2015), muito longe do ideal preconizado pela Organização Mundial da Saúde – OMS que é de 12 metros quadrados.

Observamos portanto, para além da monotonia verde das plantações de cana-de-açúcar, uma cidade que há muito deixou de ser rural, como se orgulham de falar seus moradores no início do século XX (LEONÍDIO, 2015).

Desde a fundação da povoação em 1767, a matriz paisagística da região de Piracicaba apresenta grandes áreas de mata, denominadas ‘campo limpo’, ‘cerrado’, ‘cerradão’, ‘mata virgem’ e ‘capoeira’, ou ainda chamada de ‘Catanduva’, a ‘mata virgem dos planaltos’. Nessa época, a produção de alimentos como mandioca, feijão e cana era equilibrada, o que começa a mudar no século seguinte:

A fronteira agrícola avança consideravelmente ao longo da primeira metade do século XIX. Tanto as grandes quanto as médias e pequenas propriedades aumentam em número e tamanho, apesar do predomínio incontestável da primeira na paisagem piracicabana. Predomínio que não quer dizer, como dito, que a matriz paisagística fosse já nessa época de cana. Aliás, estava longe disso. Primeiro, porque havia ainda enormes áreas de mata nativa, tanto dentro quanto fora das propriedades. Depois, porque Piracicaba era muito mais do que cana (LEONÍDIO, 2015, p. 79).

Em que pese que a produção de açúcar estivesse a pleno vapor, aumentando cada vez mais o volume de produção dos engenhos, bem como o número de engenhos, o historiador Adalmir Leonídio (2015), com base nos dados e relatos de época, afirma que a diversidade na produção de alimentos era enorme, assim como também era comum a criação de animais.

Contudo, a área dedicada ao milho que era muito superior à da cana-de-açúcar começa a decair. De fato, observa-se, especialmente na segunda metade do século XIX, o fracionamento das grandes áreas em outras menores, em razão do aumento demográfico da região.

Além deste fenômeno, o aumento da produção do café que até então não fazia parte da tradição rural do município irá alterar a dinâmica da produção rural na região. Municípios como Limeira e Rio Claro já possuíam produção de café anteriormente, em áreas que até 1842 pertenciam à Piracicaba.

O aumento na produção de café será impulsionado pelo uso da estrada de ferro, que chegará em Piracicaba em 1877, estimulando também a vinda de imigrantes que vai acrescer mão-de-obra à já explorada população escrava. Contudo, no caso piracicabano, foi a cana que impulsionou o processo de urbanização, sobrepujando outras culturas também importantes como foi o caso do algodão que originou a abertura da fábrica de tecidos de Luiz de Queiroz, em 1876.

Leonídio (2015) destaca também a importância do mercado municipal na organização do comércio da sociedade piracicabana. Sua população aumentou consideravelmente no século XIX, levando a um consumo maior de bens de consumo entre outros produtos.

A inauguração deste mercado em 1888, ano da abolição da escravidão no Brasil, completa o tripé (Mercado Municipal, Engenho Central e fábrica de tecidos) que irá dotar Piracicaba de uma nova dinâmica. Nesse ínterim, as ruas centrais ganharam calçamento⁵⁹. Contudo, as condições de higiene no município deixavam muito a desejar. Por exemplo, os descartes do matadouro municipal eram direcionados para o Rio de Piracicaba, razão pela qual a população, já no século XIX, somente se utilizava da água retirada das 'bicas' e 'olhos d'água', que encontravam na cidade (LEONÍDIO, 2015).

No espírito das tendências higienistas que, desde o início do século XIX, comandaram as mudanças urbanísticas no cenário europeu, agora os municípios brasileiros também vão promover profundas alterações, prevendo arborizações e ajardinamentos, os quais os piracicabanos se orgulhavam de frequentá-los. Como nos mostra Adalmir Leonídio, em relação à Escola Agrícola:

Também muito elegante e muito frequentado na época era o parque da Escola Agrícola, fundada em 1901, nas dependências da antiga fazenda São João da Montanha, de propriedade de Luiz de Souza Queiroz, a 3 quilômetros da cidade. Sua área total era de 319 hectares, entre terras de cultura, pastos, matos e capoeiras [...].

Cenários bucólicos como este contrastavam com o vai e vem de carros motorizados, que no início do século XX dividiam as ruas da cidade com os carros de bois, trolleys e caleças. Não era de estranhar, a cidade possuía pouco mais que duas mil casas e dez mil habitantes, para uma população total de cerca de 44.000 pessoas. Levaria ainda alguns anos para que a população da cidade ultrapassasse a do campo (Anuário Estatístico do Estado de São Paulo, 1893 a 1918). Uma cidade ainda ruralizada, é que Piracicaba é no início do século XX. E nisso só difere de algumas poucas exceções em todo o país (LEONÍDIO, 2015, p. 90).

Esse quadro bucólico que caracteriza a cidade de Piracicaba oitocentista contrasta radicalmente com o desenvolvimento da indústria sucroalcooleira no século XX e sua expressão, no século XXI, ilustrada por uma sofisticadíssima agricultura de precisão (CIRANI; MORAES, 2010). Apesar da expansão e predomínio desse imenso 'deserto verde', a produção alimentar do passado levou a

⁵⁹ Macadamização, processo inventado por John Loudon *McAdam* (1758-1836), engenheiro escocês. O termo foi tornado substantivo em 1858 *macadâm*; a datação é para a acp. 'rua revestida de macadame'

identificações de produtos alimentares típicos de Piracicaba, como a pamonha, seu caso mais emblemático.

5.1 Restaurantes, gastronomia e sustentabilidade no território em questão

Neste capítulo, vamos analisar casos aos quais relacionaremos às questões enunciadas anteriormente sobre as formas de estabelecimento, no ramo da preparação de alimentos e ou bebidas, de práticas ou iniciativas, em maior ou menor grau, que apresentem fundamentação em perspectiva de gastronomia sustentável. Nossa intenção consiste também discutir seus limites e suas possibilidades. No ano de 2015 realizamos entrevistas com responsáveis de estabelecimentos gastronômicos. Três destas entrevistas (ver Anexo B – Roteiro de Entrevistas) foram selecionadas aqui para a análise.

Tais entrevistas foram organizadas a partir de um escopo semiestruturado, para permitir maior liberdade aos interlocutores quanto a lembrança de situações que pudessem surgir espontaneamente. Desse modo, somente dirigida no sentido de sinalizar os ‘temas’ que interessam diretamente à tese, sem limitar, seja pelo tempo da entrevista, seja pelo número de questões formuladas.

A metodologia se apoia nas formulações de Paul Thompson (1998), que é referência para a tradição da história oral, que se popularizou nas décadas de 1960 e 1970 e que permitiu o desenvolvimento de uma nova tradição historiográfica que privilegiou o ‘sujeito’, “o resultado crítico dessa nova abordagem será propiciar evidência vinda de uma nova direção” (THOMPSON, 1998, p. 25).

Atualmente, há uma série de metodologias novas que poderiam ter sido utilizadas ou servir de apoio à análises a partir do nosso estudo, referimo-nos à Análise Crítica do Discurso, cujas bases remontam à teoria crítica da Escola de Frankfurt e que pressupõe um inquérito analítico discursivo que se ocupa do modo como as relações de poder, as desigualdades e a dominação operam, opondo-se à desigualdade social, como é o caso de Teun A. Van Dijk (2012) e a introdução crítica à Análise Crítica do Discurso de Norman Fairclough (2001).

A ‘interpretação’ histórica das narrativas coletadas será construída em consórcio com a análise do próprio sistema de produção agroalimentar considerado, verificando em que medida os casos se aproximam do sistema hegemônico – o sistema agroalimentar (paradigma dominante) ou se distanciam e acenam a

possibilidade de iniciativas promissoras (paradigma emergente) que possam caracterizar rupturas e continuidades.

5.2 Restaurante A

O primeiro restaurante considerado nesta tese inscreve-se na tipologia gastronômica moderada (ver anexo A, categoria *moderate upscale*). Os restaurantes desta categoria possuem um *chef* de cozinha experiente e normalmente apresentam um cardápio de grande inventividade, ambientes ricamente decorados e contam com uma brigada de sala e cozinha (equipe) muito bem treinada (FONSECA, 2014). É o caso do restaurante em questão, que denominamos 'A'.

Normalmente, esse tipo de restaurante possui um *sommelier*, que é o profissional especialista responsável pela formulação da carta, armazenamento e serviço do vinho. Outro aspecto, aparentemente mais aplicado na Europa, é a exploração de espaços históricos de uma construção antiga, como castelos ou moinhos (FONSECA, 2014). No presente caso, houve a conveniência do restaurante estar instalado num complexo de beleza incomum.

Trata-se de um belíssimo restaurante situado em uma propriedade de impressionantes 9 hectares onde está instalado um Jardim Botânico, no município de Nova Odessa-SP, qualificado como 'Organização da Sociedade Civil de Interesse Público (OSCIP)', dos mais importantes do Brasil. O restaurante no interior deste jardim botânico apresenta portanto, privilegiada localização.

Entrevistamos seu *chef*, um norte-americano que está na casa há aproximadamente 4 anos. Desde os quatorze anos trabalhou em restaurantes para ter uma renda extra como lavador de pratos:

eu comecei na área de gastronomia, o meu irmão trabalha em restaurante e ele me chamou quando eu tinha 14 anos, eu acho, mais ou menos .. faltou um funcionário, lavador de prato, aí ele me chamou pra ajudar a lavar os pratos, aí foi o primeiro contato com o restaurante. Ele ainda trabalha na área. É...Depois disso eu sempre tive emprego desde os 13, 14 anos, pra ter minha grana própria, pra comprar o que eu queria, bicicleta, roupa, equipamento para acampar, o que for, aí um dos meus empregos foi, tive dois empregos: como lavador de pratos e depois como cozinheiro de preparo, depois disso entrei no exército americano e neste meio período eu estudei, fui para a universidade 1 ano e meio, estudei engenharia, para não ser um fardo econômico para os meus pais, porque tinha mais três irmãos estudando na universidade junto, aí eu queria uma autonomia econômica, aí eu entrei no exército americano e nesse período nos anos 80, aí eu entrei no exército americano com 3 objetivos, um para ser um cozinheiro, um pra

morar fora do país e outro pra ganhar um dinheiro para estudar. Aí eu fui morar na Alemanha em 1983, e em 1984 tive o privilégio de testemunhar as olimpíadas gastronômicas, então teve esse concurso que acontece de 4 em 4 anos, organizado pela organização, tipo... vamos dizer *métier* dos cozinheiros franceses, ah os alemães né, então essas organizações como a ABAGA⁶⁰ aqui no Brasil, essas organizações profissionais, eles tem muito tempo de existência, na Alemanha, na França, em toda Europa, eles tem essas olimpíadas gastronômicas. Aí eu testemunhei porque era em Frankfurt, perto de onde eu morava e foi nesse momento que eu resolvi que era uma carreira legítima. (risos) Depois disso um colega de quarto do exército americano na Alemanha, ele falou, começou, ele se formou no CIA The Culinary Institute of America⁶¹ aí eu fiquei com isso atrás do orelha, fiquei pensando essa é a melhor escola de gastronomia dos Estados Unidos.

Quando eu voltei para os Estados Unidos em 1985, aí eu falei, eu acho que eu quero fazer esse curso, eu tinha grana, que eu tinha economizado, e eu também queria um pouquinho mais de experiência. Aí eu fui para Nova Iorque, trabalhei em alguns restaurantes, nada renomeado assim, nada um restaurante famoso, aí depois em 1986/87 eu fiz o primeiro ano do CIA, e depois disso eu fui fazer estágio em Boston, teve alguns problemas de economia, de grana, para conseguir pagar meu curso, que eu não quero entrar em muitos detalhes aqui, e depois disso eu voltei em 1990 para terminar o curso, aí eu me formei em novembro de 1990 o curso do CIA. É um curso de 21 meses que eu demorei quase 3 anos para fazer por causa desse estágio prolongado no meio, onde eu fiquei trabalhando em alguns restaurantes em Boston, inclusive trabalhei com algumas aberturas, inaugurações de novos restaurantes, projeto novo, foi bem interessante. Aí eu comecei a ter contato com a cultura brasileira, porque quem trabalha em restaurante nos Estados Unidos tem muito contato com a América Latina, todos os, a maioria dos trabalhadores de todos os níveis, são da América Latina, México pra baixo, então você encontra toda essa turma lá, tem que falar um pouquinho de espanhol, no meu caso eu acabei aprendendo um pouquinho de português (risos). É, que mais? Então me formei no CIA em 1990, voltei para Boston, assumi cargo de um restaurante pequeno como gerente, e depois eu tava sempre procurando alguma coisa relacionado à restaurante, mas não necessariamente trabalhando na cozinha, eu fazia cerveja, eu até procurei, eu gostava muito desse processo de fermentação, até procurei emprego numa vinícola para produção de vinhos que não deu certo, aí em 1993 eu resolvi mudar para Califórnia para fazer o curso de mestre cervejeiro em Davis University of Califórnia. Acabei ficando lá um ano e pouco quase dois anos, eu cheguei no final de 93 e eu tava me preparando para se tornar um, como dizer, cidadão do estado da Califórnia porque tem desconto nos universidades estaduais lá, só que nesse meio tempo eu surgiu uma oportunidade para trabalhar aqui no Brasil, para ser o professor no curso do cozinheiro *chef* internacional⁶². Em 92 eu vem pra o Brasil, eu fiquei aqui no Barão Geraldo, perto de Campinas, fui para o Nordeste, fiquei 2 meses viajando, solidifiquei um pouquinho do meu português, inclusive eu vou comemorar 23 anos amanhã né, dia 1º de Maio, que eu cheguei aqui no Brasil pela primeira vez (risos) é... aí fiquei fascinado com o Brasil. Aí o que aconteceu, eu tava morando em Sacramento, Califórnia, me preparando pra fazer esse curso de cervejeiro, eu tinha um colega da turma lá do CIA que morava em São Francisco, Califórnia, que ele era presidente do capítulo do ACF América Culinary

⁶⁰ Associação Brasileira da Alta Gastronomia. Criada em 1995 por iniciativa de cinco Chefs estrangeiros radicados no Brasil: o suíço Christophe Besse, os franceses Emmanuel Bassoleil e Laurent Suaudeau, o argentino Jorge Monti e o italiano Luciano Boseggia.

⁶¹ O Culinary Institute of America é uma das mais prestigiadas escolas de formação das Américas.

⁶² Curso oferecido pelo Centro Universitário Senac, uma das mais prestigiadas escolas de Hotelaria e Gastronomia do Brasil.

Federation, como se fosse a ABAGA aqui no Brasil, então ele era presidente do capítulo de São Francisco, em 94 eu tava programada para fazer um convenção nacional, então todos os cozinheiros relacionados desse associação dos cozinheiros dos Estados Unidos iam se encontrar em São Francisco e nesse convenção eu encontrei muitos *chefs* do CIA, muitos colegas, muitos ex-alunos, e teve um brasileiro lá, eu já falava um pouquinho de português por causa da minha viagem para o Brasil, já fiz um curso de português em Boston também em 91, é, teve essa pessoa que tava dando uma palestra nesse evento sobre comida brasileira, o nome da pessoa é o Máximo Ferrari, que tinha um restaurante em São Paulo. Aí eu cheguei conversar com ele logo depois da palestra dele, ele me convidou para ir no restaurante dele em São Paulo a próxima vez que eu ia para o Brasil, mas o mais importante que ele me informou sobre esse convênio entre SENAC e CIA, aí eu mandei o meu currículo para o CIA né e depois o pessoal do SENAC, eles mandaram para o SENAC, e logo em seguida começaram a me entrevistar e me contrataram no final de 94 para fazer parte do quadro dos funcionários para implantar o primeiro curso de gastronomia de 2 anos no Brasil lá em Águas de S. Pedro, é... que chamou de cozinheiro *chef* internacional, em 95, em janeiro 95 (*Chef* do Restaurante A).

O *chef* do Restaurante A classifica seu restaurante da seguinte maneira: “É um restaurante fino, com comidas bem cuidadosamente preparadas, influências italianas [...] tenta usar o máximo possível de ingredientes brasileiros” (*Chef* do Restaurante A). Em seu discurso, neste caso, há uma valorização do uso de insumos brasileiros e locais tanto quanto possível.

A linha conceitual expressa adiante revela a preocupação em delimitar o ‘mundo da gastronomia’ como tributário das bases clássicas francesas e italianas. Contudo, demonstra que o uso de insumos brasileiros é um valor a ser cultivado como filosofia criativa:

a gente usa muita influência, eu pessoalmente tenho muita influência de cozinha clássica francesa, a cozinha italiana, sempre tentando injetar produtos brasileiros e também muito criatividade. Eu não sei se existe uma filosofia eclética né (risos) mas a gente busca inspiração (*Chef* do Restaurante A).

Tal filosofia, parece ter como principal atributo a qualidade da comida que, no entendimento do *chef*, só pode ser obtida com a excelência da matéria-prima e do tratamento cuidadoso que é dado aos insumos:

A gente tá procurando sempre inovar e também procurando entender o necessidade dos nossos clientes. Mas a filosofia, valores, vamos falar de valores: comida de qualidade, tudo preparado com o máximo de cuidado possível, iniciando sempre com o melhor matéria-prima possível, também nós temos uma carta de vinhos, eu gosto de chamar de democrática, pelo seu preço, pra incentivar pessoas tomar vinho, então não é muito careiro, a gente tenta seguir também as mudanças de estações do ano (*Chef* do Restaurante A).

Além do realce sobre o cuidado com os ingredientes, há aqui a preocupação de servir vinhos que não sejam caros. A carta de vinhos, o *chef* prefere a adjetivar de “democrática” (*Chef* do Restaurante A). A propósito deste adjetivo ao tratar de vinhos, também sugere que sua cozinha é sazonal, isto é, levaria em conta as mudanças das estações do ano.

Sobre a composição dos fornecedores do *Chef* do Restaurante A, consideramos que há uma mistura de empresas da região e outras de grande porte, especialmente no caso das carnes bovinas:

Tem alguns fornecedores de nome, tipo tem várias carnes que a gente compra do Wessel, do Angelelli também, nosso filet mignon é da Angelelli, temos alguns fornecedores de Piracicaba, de... não é um nome super reconhecido na área, mas o maioria dos nossos peixes vem do fornecedor já é reconhecido de muito tempo, que traz de Itajaí, lá de Santa Catarina (*Chef* do Restaurante A).

Em relação aos pescados, o uso de entrepostos comerciais locais favorece um deslocamento menor, comparado aos circuitos da carne bovina. Entretanto, em ambos os casos de fornecedores de carnes ou peixes, a prática está longe de contemplar fornecedores diretamente locais.

a gente compra alguns produtos do Bom Peixe, por exemplo nosso polvo, a gente não achou melhor do que Bom Peixe, a gente procurou, tentamos, mas o polvo do Bom Peixe é espanhola, excelente, o preço é caro, mas vale a pena pois cliente reconhece, o pessoal vem aqui, muitas pessoas vem aqui só para comer o polvo (*Chef* do Restaurante A).

Mas é no caso das hortaliças que o fornecimento local se mostra promissor, com a compra direcionada a produtores locais, em especial de cultura hidropônica. Não obstante, a opção pelo fornecedor local parece motivada pela alegada durabilidade das folhosas:

tem certos produtos que não dá pra trocar e nosso foco maior é em qualidade de alimentação, as folhas, hortaliças, o hortifrutigranjeiro, a gente compra aqui local, nossas folhas todas são de um produtor hidropônico aqui da região de Nova Odessa mesmo, onde a gente compra 2 ou 3 vezes por semana [sobre a razão de usar hidropônicos] Porque dura mais na geladeira, tem uma vida mais extenso, o qualidade de sabor é excelente, é muito bom, não é uma escolha por hidropônico, porque é hidropônico, mas a gente descobriu que é um dos opções melhor pra nós em questão de preço, de qualidade, e também de vida de produto aqui dentro do restaurante (*Chef* do Restaurante A).

Adiante, depreendemos pelas palavras do *chef*, que a não preocupação com os alimentos orgânicos advém da falta de apelo econômico. Ou seja, parece não se

preocupar tanto porque não acredita que haja uma demanda expressiva por estes produtos, além de sugerir uma dificuldade de aprovisionamento em alimentos orgânicos. De seu ponto de vista, a oferta de alimentos orgânicos não tornaria o restaurante mais atrativo.

Muita gente elogia o sabor de nossas folhas, a gente não tem grande preocupação com orgânico, não orgânico o que for, porque é difícil você achar produtos orgânicos e não sei se tem tanta diferencial mercadológico, né, acho que o pessoal não aprecia tanto, não tem essa procura pelos nossos clientes em questão de orgânico (*Chef do Restaurante A*).

Uma característica interessante deste restaurante é o fato de que os resíduos orgânicos tem destinação adequada, uma vez que são utilizados como adubo no próprio Jardim Botânico que abriga o restaurante. Além disso, o *chef* sinaliza com a possibilidade de ampliação de uma horta orgânica que também fornece ao restaurante determinadas ervas e folhosas, ainda que aponte os desafios deste fornecimento:

Os resíduos aqui do restaurante vão tudo para jardim botânico, resíduos orgânicos para virar adubo, futuramente nos temos um projeto, o Harri Lorenzi⁶³ que ele vai começar fazer um jardim de produtos mais comuns para ser consumidos pelo restaurante também e também para os visitantes para o jardim botânico. Então a gente tá esperando para conseguir também aproveitar mais ainda, a gente aproveita já alguns ingredientes daqui do jardim botânico, só que o problema é o fornecimento constante, por exemplo, tem um prato no cardápio PANC, de plantas alimentícias não convencionais, que é um robalo cozido num molho de mamão papaya, um purê de mamão papaya, muito parecido com tomate fresco e servido com risoto de bortalha aliais, bortalha é um espinafre selvagem que cresce aqui dentro do jardim botânico, tem o ano inteiro e a gente aproveita para utilizar num prato no cardápio (*Chef do Restaurante A*).

A menção às Plantas Alimentícias Não Convencionais – PANC enuncia a preocupação em utilizar ‘sabores e saberes esquecidos’ e, assim, preservando-os, como é o caso de um dos tipos de bortalha.

As PANC são variedades comestíveis que, devido a séculos de dominação europeia na América, foram consideradas indesejáveis porque vistas como ‘invasoras’, ‘pragas’ (KINUPP; LORENZI, 2014) que devem ser eliminadas em favor da ‘agricultura convencional’, segundo o **paradigma dominante** (SANTOS, 2010). São “plantas nativas, silvestres ou autóctones (a maioria não tão presentes em

⁶³ Diretor do Jardim Botânico Plantarum no município de Nova Odessa-SP.

áreas sob fortes influência e presença humana). São mais desconhecidas ainda do grande público” (KINUPP; LORENZI, 2014, p. 13).

Por outro lado, ainda que possamos reivindicar a ancestralidade e autoctonia americana de tais variedades, que talvez denotasse a ideia de culturas superada ou atrasada, seu ressurgimento na perspectiva gastronômica pode ensejar aquilo que, no domínio gastronômico, pode ser associado à construção de um [novo] **paradigma emergente** (SANTOS, 2010).

a gente tá agregando um pouquinho mais de fornecedores que a gente não usava antes, por exemplo, tem um fornecedor de minifolhas que a gente aproveita lá de Piracicaba, algumas ervas frescas que vem da CEASA, mas nada muito grande assim, nada muito, a gente também depende muito dos supermercados, tem uns supermercados, redes, supermercados muito fortes aqui na região como o Pague Menos, São Vicente. Pague Menos é um grande fornecedor nosso e também um grande cliente, a diretoria vem direto aqui para almoçar e agora o São Vicente que é muito próximo aqui, tem uma qualidade muito bom, é um preço muito bom de vários produtos, a gente acaba utilizando ofertas deles na parte de secos e também de hortifrúti (*Chef do Restaurante A*).

Nosso interlocutor revela seu projeto de privilegiar hortaliças hidropônicas orgânicas. Tal ideia expressa contradição, “é um novo projeto, acho que tem menos, acho que tem um ano no máximo, se tiver, tá fornecendo pra restaurantes de Pira e daqui também, a gente compra esporadicamente” (*Chef do Restaurante A*).

Ambiguidade quanto ao uso de supostas hortaliças orgânicas que sejam cultivadas de forma hidropônica. A ideia é bastante polêmica em primeiro lugar em razão de tal cultivo só ser possível se os fertilizantes utilizados fossem aceitos pelas normas orgânicas.

Além disso, tal prática de modo algum poderia ser considerada agroecológica tendo em vista que os sistemas hidropônicos ocorrem sem solo e não interfere positivamente na paisagem. Consequentemente, não cumpre o que talvez seja o maior benefício da procura e consumo de alimentos de base agroecológica: além de favorecer uma nova forma de conexão entre produtores e consumidores, tem a função de dar vida aos solos.

Uma das maneiras de verificar as práticas do restaurante em relação aos impactos ambientais ou à maior ou menor adesão ao sistema agroalimentar industrial é considerar os critérios utilizados pelos *chefs* para a definição de cardápio. Em que medida suas escolhas se orientam por atendimento a um menu

fixo ou não, pela conveniência de encontrar os insumos de determinada cadeia atacadista, de supermercados, feiras ou produtores locais, por exemplo.

Olha, a gente tem cardápio fixo que tem vários pratos que foram testados em Piracicaba e foram implantados aqui desde o início, e também vamos dizer que existe 2 cardápios, o cardápio e o preço e aquele outro cardápio paralelo, vamos dizer, clandestino (risos) que muita gente sabe que existe, tem alguns pratos que, se dá para agradar o cliente, a gente faz. Então o que acontece, tinha muito prato, a gente tentou aqui desde o início manter um cardápio mais restrito possível, como a expectativa que nossos clientes iam ter um giro maior, sendo um ponto mais turístico do que Piracicaba, então não precisaria tanto variedade, então a gente sempre teve esse sugestões fora do cardápio, segundo cardápio né, vamos dizer, só que muitos desses pratos acabaram fazendo tanto fama que nos últimos meses, a gente colocou, agregou no cardápio fixo e ficou um cardápio maior com mais variedades, então a gente tem esse processo de testar pratos fora do cardápio e aí quando faz sucesso a gente coloca no cardápio fixo. Então oferece como sugestão ou como algum evento sexta e sábado à noite (*Chef do Restaurante A*).

No relato anterior, o *chef* declara a opção pelo cardápio fixo, a partir da preferência do seu público consumidor. Assim, a demanda dos comensais determina a permanência de um prato e até a criação de pratos que homenageiam determinados clientes especiais. Nesses casos, ingredientes como a Bertalha são harmonizados com outros ingredientes convencionais e, em alguns casos, importados.

Esse que eu falei da **Bertalha** fez essa imigração, tem outro de bacalhau com talharini com molho cremoso de nozes e queijo brie em cima, também fez esse imigração, que mais, tem um, às vezes também a gente inventa, a gente cria prato para agradar certos clientes e acaba fazendo parte do cardápio, tem dois casos desse tipo, um chama bacalhau PK, PK são os iniciais de um amigo nosso, é um bacalhau, é um casserole de bacalhau, lascas de bacalhau com tomate seco, azeitona, molho cremoso, lasca de batata, e tem outro que a gente chama Padre Everaldo, que é um grande amigo do dono, Fabrício, que veio aqui e eu mesmo inventei esse prato para ele especificamente, e acabou fazendo sucesso. A gente colocou no cardápio em menos de dois meses e eu to correndo atrás para (risos) manter esse negócio, mas é uma paleta de porco que fica 4 dias marinando, e depois de cozido no bafo, dentro do forno, e depois finalizado com molho de creme de leite, lascas de presunto de parma crocante, e um arroz biro biro com batata doce. Que tá vendendo bastante. Pode ser no sobremesa, pode ser no entrada também (*Chef do Restaurante A*).

Neste caso, o *chef*, menciona a possibilidade de processar alimentos de maneira inventiva e sazonal, como no caso de embutidos: “um pouco tempo atrás, a gente fez um linguiça de frutos do mar com cebola dourada e mel, ficou bem interessante. Mas geralmente é fora do cardápio, não é uma coisa embutida no cardápio porque não dá para manter o ano inteiro” (*Chef do Restaurante A*).

Sobre a percepção do mercado gastronômico brasileiro, o *chef* do restaurante faz críticas às opções de restauração popular e de apelos como estrangeirismos, erroneamente tipificadas como ‘cozinhas de nacionalidade’ ou também chamado de “restaurante típico de país” (FONSECA, 2014)

acho que tem muitas novidades, mas nos grandes centros você se come bem né, nos grandes centros você consegue uma grande variedade de alimentação diferenciada entre preço, entre influências étnicas. Eu sinto aqui no interior (risos) do Estado de São Paulo, encostado em Campinas, uma certa necessidade de comida de qualidade de baixo preço, então eu acho que nesse setor de gastronomia brasileira tá deixa muito a desejar. Não é porque comida é barato que tem que ser comida ruim, então eu sinto muito frustração nessa questão, tudo bem você pode ir numa praça de alimentação para comer bem. Esses dias eu peguei o meu carro à noite, numa quinta-feira, como minha esposa, e fui até Limeira daqui para Limeira só para comer o que eles chamavam de comida mexicana, tudo bem, entre nós dois a gente gastou 50 reais, a cerveja tava barata, a comida tava gostosa, mas aquele *TexMex* que tem muito o que nós chamamos aqui no Brasil, cheddar né, aquele coisa (risos) que não é queijo cheddar pela definição inglês americana o que for. É, tudo bem, você come uma coisa diferente, interessante, mas eu sinto muito falta de qualidade de comida de preço mais em conta. Eu prefiro comer na esquina aqui um tapioca. Sabe, com queijo, com carne seca, alguma coisa assim. Não é ruim, eu voltaria, mas agora eu sei que eu vou escolher né, molho barbecue, essas coisas, não sei (*Chef* do Restaurante A).

A referência à tapioca como sinônimo de culinária genuinamente brasileira e autêntica leva a pensar na valorização da gastronomia nacional. Ainda mais que esta menção se associa à experiência do restaurante mexicano mencionado, mas que não serve comida legitimamente mexicana. Segundo o bem humorado relato do *chef*, “Tem coisa que, sei lá, eu acho que México fica muito longe do Brasil [risos]” (*Chef* do Restaurante A).

Sobre o papel da gastronomia hoje, o *chef* do *Chef* do Restaurante A apresenta ideias das mais interessantes sobre o que acredita ser a missão da gastronomia, uma espécie de ‘educação do gosto’ que aponta para a cultura alimentar de determinada região e também para as necessidades nutricionais:

Papel... Eu acho que tem. Vamos falar de arroz, vamos falar de arroz brasileiro. Se você não faz um arroz bem feito, eu acho que brasileiro aprecia comida boa, acho que ele sabe quando tá comendo bem, ele sabe quando tá comendo mal. Se alguém fez alguma coisa errada no arroz em casa todo mundo vai fazer comentário né, não acontece isso? Tem que ter arroz, tem que ter feijão muito bem feito, tudo bem é nosso hábito. Eu pessoalmente sendo estrangeiro não consigo comer mesmo feijão todo dia, eu tenho que variar um pouquinho. Mas eu acho que tem um papel sim, é uma forma de expressão, mas também é uma maneira de medir nossa qualidade de vida, é o que nutre a gente também, acho que falta um pouquinho mais de variedade, arroz, feijão, batata, macarrão, tomate fatiado, acho que falta mais, sei lá, tem o trabalhador e tem o executivo, tem

a bailarina, tem o caminhoneiro, tem todas essas pessoas com suas necessidades calóricas, mas também tem seu gosto, eu acho que a comida tem que ser feita com bastante cuidado, independentemente do nível, do preço de venda, tem que ser feita com muito cuidado, mas o papel da sociedade é a expressão daquela região né?! (*Chef do Restaurante A*).

Em outro momento, o *chef* desenvolve um raciocínio que podemos chamar de ‘cozinha de *terroir*’, chamando atenção para ingredientes típicos e dietas tradicionais (POLLAN, 2010) de determinada região, criticando a globalização que deprecia a expressão alimentar legítima, o sabor do lugar.

O que que a gente usa aqui no interior de São Paulo? Quais são nossos ingredientes? Que queijo você usa na Serra da Canastra? O que que você usa lá na praia, no Recife? O que que você usa na Amazonas? É hoje em dia o transporte de tapioca tá aparecendo em todos os mercados, né, você consegue fazer tapioca em casa, de onde vem essa tapioca, lá do nordeste, o pessoal come no café da manhã, hoje em dia você acaba virando uma mistura tão, não sei, tem hora que eu acho esse globalização interessante, legal, bacana, mas uma tapioca com curry será que combina? Então tem coisas que eu acho que tem que ser um pouquinho fundamentalista, **tem que entender os raízes**, eu acho que tem que ter um pouquinho de respeito pelo origens dos pratos de onde vem algum prato (*Chef do Restaurante A*, negrito nosso).

Em outro momento, faz referência à tradição alimentar familiar, uma espécie de *comfort food* que admite tanto os alimentos de origem, com é o caso da mandioca, quanto aqueles que, por conta das ondas migratórias, também fazem parte da nossa tradição. Menciona então a combinação wasabi-jabuticaba, como uma referência à harmonização proposta por Alex Atala.

Mas ó, comida de casa aqui no Brasil, comida da nona, comida da mamãe, com você falou no início, a gente tá tentando valorizar mais a comida brasileira de modo geral, perfeito, ótimo, acho que tem que fazer isso mesmo, tem que definir o que que é comida brasileira, o que não é comida brasileira. Mas o que que é comida brasileira é tudo o que chegou aqui nas nossas terras, né, é tudo o que aparece aqui, se foi o wasabi jabuticaba como o Dória [sociólogo Carlos Alberto Dória] fala né, essas questões mais, sei lá, eu acho que tem um grande contribuição, eu acho que é uma maneira de se expressar como uma pessoa né. Como uma comunidade né, como... Um povo, é, como cultura (*Chef do Restaurante A*).

Em seu blog, o sociólogo Carlos Alberto Dória comenta a criatividade de Atala e a associa à comida brasileira, de maneira que entendemos que a cozinha brasileira, além de expressão de regionalismos e de seu *terroir*, também é resultado das ondas migratórias de diversas nacionalidades:

Na gastronomia brasileira moderna, considero o sorvete de jabuticaba com wasabi do Alex Atala uma das poucas criações originais. Ele relacionou, gustativamente, duas coisas que possuem uma afinidade que não

conhecíamos. E, creio, só era possível fazer isso em São Paulo – onde há jabuticabas e cultura japonesa (DÓRIA, 2009).

Quando questionado sobre o que pensa sobre a gastronomia brasileira na contemporaneidade, nosso interlocutor do Restaurante A lembra o nome de outro *chef* em evidência e que tem valorizado a cultura caipira como elemento distintivo da cultura alimentar brasileira, num contexto de sofisticação.

Você fala isso [o que pensa da cozinha brasileira hoje] e a primeira coisa que vem na minha cabeça é do Jefferson Rueda, [restaurante conhecido pela cozinha] ítalo-caipira⁶⁴, eu acho fantástico esse (risos) esse termo que ele criou, né, colocando de lado comida italiano com comida caipira brasileira, porque não?! Ele até usa o nome da cidade dele para alguns pratos, como é que é, São José do Rio Parrdo (risos), ele faz um frango de Rio Pardo lá dele, eu acho fantástico, acho que tem que fazer essas brincadeiras, mas tem que ser baseado em alguma coisa, não pode, pode até inventar, mas eu, o que eu não gosto quando a pessoa fala, ah, eu vou fazer comida italiana. Só que, não tem nada a ver com a Itália né, parmegiana não sei se é comida italiana, aquele interpretação brasileira, acho que tem que ter um pouquinho de fundamento né, tem muita gente fazendo comida que é meio voado assim, não tem muito fundamento em nada (*Chef* do Restaurante A).

Em seguida, menciona outro *chef* que tem se destacado⁶⁵ na cena gastronômica paulistana e que tem como principal atributo a valorização de uma cozinha sertaneja, uma identidade marcadamente popular e nordestina:

Mas tem por exemplo, Rodrigo Oliveira, lá no Mocotó, que é **super enraizado** né, uma comida muito bem afixada e por isso tá fazendo muito sucesso né. Agora tem o café dele [trata-se do restaurante 'Esquina Mocotó'⁶⁶] também ele foi convidado várias vezes para instituições fora do Brasil, para representar o Brasil na comida, ele define muito bem aquele comida, aquele comida do cerrado né, chama comida sertaneja, comida do cerrado, ótimo, perfeito, tem os queijos, tem a manteiga de garrafa, tem carne seca, tem carne de sol, chama fatiadinha, gostoso, muito bom, tem as pimentas, ele serve tudo isso dentro de uma cachaçaria, eu acho o contexto dele é muito perfeito, muito bem redondo, mas tem pessoas que, sei lá, acho que perdem um pouquinho de característica do que eles tão querendo se expressar em questão de comida. É tipo, comida japonesa, por exemplo aqui no Brasil, me desculpe, mas eu não consigo comer sushi com cream

⁶⁴ Até o ano de 2015, ano em que a entrevista foi realizada com o *chef* do Chef do Restaurante A, o *chef* Jefferson Rueda era responsável pelo restaurante 'Attimo', no qual se popularizou uma gastronomia denominada 'ítalo-caipira'. Em 2016, o Guia Michelin atribuiu uma estrela ao restaurante que classifica de "Internacional design" e caracteriza sua cozinha como "bom cardápio tradicional, massas frescas de qualidade, pratos italianos clássicos" (MICHELIN, 2016, p. 183). Atualmente, Jefferson Rueda é responsável pelos pratos do restaurante 'A casa do porco', uma mistura de bar, restaurante e mercadinho, teve sua cozinha classificada de "Brasileira design" (MICHELIN, 2016, p. 195).

⁶⁵ Rodrigo Oliveira é o proprietário do restaurante MOCOTÓ, classificado pelo Guia Michelin como cozinha "Brasileira Simples" e seu cardápio recebeu a classificação de "A melhor relação qualidade/preço" (MICHELIN, 2016, p. 235).

⁶⁶ A cozinha do 'Esquina Mocotó', recebeu a classificação 'criativa' de "Brasileira na moda" (MICHELIN, 2016, p. 208).

cheese, muito menos com doritos e muito menos com iscas fritas no temaki né, então tem coisa que, tudo bem, tá fazendo muito sucesso, o pessoal adora, tudo isso...Aí você vai num churrasco brasileiro, numa churrascaria né, churrascaria sem sushi que eles chamam de buffet frio com kani com manga, até o própria Califórnia né? Califórnia que não tem nada a ver com o Japão, mas agora acabou se tornando definição de comida brasileira japonesa aqui no Brasil, então tem essas coisas, aberrações, que, sei lá, faz sucesso, é gostoso, tem pessoas que acham gostoso, eu para o meu gosto não consigo engolir, mas, acho que tem que ter um pouquinho de criatividade usando algumas técnicas bem baseadas na comida europeia ou ocidental, o que for, usando ingredientes brasileiros (*Chef* do Restaurante A, negrito nosso).

Agora convém explorar a percepção do *chef* sobre as relações entre a sustentabilidade e a gastronomia. Notamos aqui que, inicialmente, a questão de ser ‘sustentável’ passa pela destinação correta dos resíduos, da reciclagem e da noção segundo a qual

Sustentabilidade para mim é a **utilização de todas as matérias-primas**, tudo embalagem, tudo que entra pela porta ou sai pela outra porta com alguma utilidade. Aqui a gente usa bastante **reciclagem**, todos os resíduos orgânicos vão para o jardim para fazer adubo, a gente aproveita algumas matérias-primas, é uma questão econômica também, não é só sustentabilidade para ser só sustentável para salvar a terra, mas também tem questões econômicas. Então é uma questão tem que melhorar o ambiente onde nós estamos atuando para o bem econômico da região e também para não agredir, não pode sair daqui 5 anos, se fechar esse restaurante, não pode ser pior de quando nós chegamos né (*Chef* do Restaurante A, negritos nossos).

Nota-se depois que a preocupação do *chef* se transfere para outras dimensões que se aproximam da consideração do território no qual está inserido que deve ser considerado, observado, e quem sabe inserido na dinâmica de produção do restaurante:

Então eu tenho esses níveis em mente quando você fala de sustentabilidade, acho que **engloba tanto quanto parte físico, econômico e também social**, as pessoas tem que sentir que tem algum benefício dessa atividade econômica, que a gente está inserido num lugar bem interessante, aqui é um jardim botânico, tudo bem, mas tá dentro de um distrito industrial, a gente fica bem na frente de um bairro mais popular, inclusive eu moro nesse bairro, eu acho importante também que tenha um visão positivo com todo mundo dentro (*Chef* do Restaurante A, negrito nosso).

Para encerrar o relato do *chef* do *Chef* do Restaurante A, relacionamos aquilo que poderia exprimir os anseios do profissional em relação à atividade no ramo de restaurantes, integrando-o a uma perspectiva mais responsável em relação ao meio ambiente:

Meu sonho é para ter um jardim botânico como essa que pode produzir tudo o que eu preciso para o restaurante, só que o foco de um jardim é vegetal né, é, não dá para produzir porco aqui dentro, nem galinha, nem boi, mas meu sonho seria para ter tudo isso, como é que seria vertical, horizontal, não sei, mas para controlar toda essa produção para nós, pode se alimentar do nosso próprio resíduos, para fazer um sistema fechado né, controlado, para entender, e até influenciar no sabor dos animais com nossos próprios temperos, o que eles comem vai temperar a própria carne deles. Eu se fosse, se eu fosse dono do mundo, ah eu tentaria fazer alguma coisa desse naipe de produções específicas para o nosso próprio restaurante. [...] eu acho que Brasil tem um futuro para isso, não tá completamente tomado pelas agro-indústrias, esses grandes né, acho que dá para mudar isso (*Chef do Restaurante A*).

O *chef* encerra revelando o desejo de construir um sistema fechado entre o restaurante e o Jardim Botânico que o abriga, de tal forma a produzir todos os insumos de que precisa, algo que é demonstrado ora com entusiasmo ora com resignação por não poder concretizá-lo. De todo modo, seus posicionamentos revelam os obstáculos que dizem respeito ao próprio sistema de produção e consumo de alimentos que desenraiza a produção. Apesar de tudo, mostra acreditar no potencial de mudança da realidade brasileira nessa questão.

5.3 Restaurante B

Trata-se aqui de restaurante de tipologia *self-service* – ou restaurante de ‘autosserviço’. Os restaurantes desta tipologia correspondem à modalidade de equipamentos criados para atender às demandas da vida moderna quanto à rapidez e às diferentes composições dietéticas. Nessa formatação, todo ou quase todo o serviço é transferido ao cliente o que, na maioria dos casos, reduz custos e o tempo do atendimento (FONSECA, 2014). É o caso do restaurante que denominamos ‘B’.

Consiste em simpático restaurante instalado na região central da cidade de Limeira e, no caso específico, além da tipologia de autosserviço correspondente à categoria de *middle scale* (ver Anexo I). É restaurante especializado em cozinha vegetariana, característica que atrai desde um público que tem restrições alimentares até aqueles que buscam uma alimentação que acreditam leve e saudável.

Neste caso, entrevistamos sua proprietária, cozinheira vegetariana autodidata, de ascendência portuguesa e italiana. Sempre frequentadora de

restaurantes vegetarianos, vegetarianistas ou veganos (antes chamados de macrobióticos) em outras cidades, decidiu abrir um restaurante no município de Limeira/SP, onde mora, a partir da dificuldade para encontrar estabelecimentos ou produtos vegetarianos, inicialmente em casa e, depois, no próprio restaurante que existe há 13 anos.

eu sou vegetariana há muitos anos. Eu parei de comer carne em 1986, e nessa época. Mas sempre fui com uma tendência a essa culinária. Mesmo quando eu comia carne, a gente sempre morava fora da cidade, então a gente sempre frequentava restaurantes vegetarianos, vegetarianistas, veganos (na época não tinha nem vegano, a gente chamava de macrobiótico). Tinha muito restaurante macrobiótico, o que a gente frequentava. E depois, voltando a morar em Limeira, eu continuei com a mesma sequência de alimentação e comecei a perceber as dificuldades, aí fui desenvolvendo dentro da minha própria casa os pratos, eu tinha uma ajudante que era muito boa que entendia também de cozinha e a gente foi desenvolvendo alguns pratos até chegar no restaurante. Não tenho nenhum estudo, não tenho nenhuma formação nessa área. Eu fiz psicologia, não tem nada a ver com a área. E como eu sempre morei fora, eu viajei, então como a gente sempre comeu fora, você presta atenção quando você gosta, você presta atenção no prato, as combinações e aí vai desenvolvendo (*Chef* do Restaurante B).

A *chef* classifica o restaurante como algo diferenciado daqueles comuns de pratos vegetarianos, dando a entender que sua distinção também ocorre no plano socioeconômico. De fato, sugere que esse tipo de alimentação, efetivamente, destina-se a um público abastado e com grande capital cultural. Assim, teria dificuldade até em propor a alimentação do restaurante aos funcionários da casa.

Um restaurante com uma alimentação diferenciada, eu diria né, porque, por mais que a gente sirva saladas, ela é diferenciada de um outro tipo de restaurante, tá. E quanto ao tipo de pessoas que frequentam, seria? Que buscam uma cultura diferenciada também diferenciada na alimentação e que buscam saúde, né? Não, não é popular. Eu tenho até dificuldade em servir os meus próprios funcionários, risos. No sentido que, quando eles entram para trabalhar no restaurante eles não conhecem a comida, eles vão ter que comer a comida do restaurante, entendeu? Então não tem nada de popular, nada nada nada.

Interessante notar que a *chef* do restaurante B considera as escolhas alimentares como um fruto do fazer culinário inspirado na experiência do 'comer fora'. Assim, a gastronomia 'consumida' pelas pessoas é remissiva ao seu repertório cultural, tornando-a também um 'produto cultural'. Não obstante, seu relato reforça considerações de ordem socioeconômica como determinante para as escolhas alimentares.

A propósito, Pierre Bourdieu (2008) alerta-nos sobre o perigo das análises economicistas e defende que “necessidades culturais são produto da educação” (BOURDIEU, 2008, p. 9). Assim, o autor do já referido livro *A Distinção* analisa a formação do gosto, um excelente marcador de classe social.

Ao comentar o conceito da sua gastronomia, a *chef* do restaurante B enuncia as motivações para o desenvolvimento de uma cozinha vegetariana e aponta como motivo principal o fato de poupar a vida dos animais. Mas, não há aí uma conexão com a defesa do meio ambiente ou a ideia de sustentabilidade.

a partir do momento, quando eu parei de comer carne, eu parei de comer carne por causa da própria não matança dos animais, né. E com isso eu sigo, não que eu seja contra quem come carne, jamais, eu acho que, assim, pra mim não me cabe, dentro da minha energia, dentro do meu pensamento, dentro do meu sistema de vida, não cabe. Mas a gente também não tem como seguir, [...] não tem como você seguir uma culinária estritamente sem nada de carne, hoje tá surgindo isso com uma forte, uma fortaleza que são os veganos. Mas isso há 10, 15 anos atrás era, você falava que tinha um restaurante vegetariano, todo mundo ria, ah tipo, você come verde, você só come verde? As pessoas não conseguiam definir o restaurante vegetariano como uma culinária também saudável, saborosa, com vários tipos de pratos, com combinações. Sempre imaginava a culinária, como uma culinária de só verde (*Chef* do Restaurante B).

Por outro lado, aparentemente lhe agrada a perspectiva de uma ‘educação do gosto’, a partir da qual acredita poderia ocorrer uma desmistificação da ideia de uma cozinha vegetariana como algo ‘menor’, ‘sem gosto’. Assim, ao contrário, o vegetarianismo poderia ser visto por sua sofisticação, com oferta de alimentos saborosos e, portanto, merecendo ser divulgado nos meios de comunicação como estratégia auxiliar de saúde pública.

Claro, não imaginavam [que pudesse ser uma cozinha sofisticada também]. Aí a gente vai trabalhando, vai desenvolvendo, receitas, vai criando, eu vou bastante na televisão, eu faço receitas na televisão. Isso ajuda a desmistificar né. E também a gente tem também muita ajuda assim, não ajuda, mas médicos que orientam né, então a pessoa vem às vezes porque mandaram, aí ela começa a entender qual é o processo da alimentação saudável, da alimentação vegetariana, né (*Chef* do Restaurante B).

O relato sobre os fornecedores deixa claro que apenas os hortifrútis são da própria região, fato que se repete em todos os casos estudados. Com efeito, é esse seguimento da agricultura que é privilegiado na construção de relações estáveis de confiança, em torno de hortas periurbanas que sugerem a formação de circuitos curtos alimentares.

Tem a zona cerealista, tem já os fornecedores que a gente tem em SP que manda pra gente, a parte integral, tudo o que é integral que é grão, vem de fora.

A parte de hortifrúti a gente tem fornecedores já, [locais], há muito tempo também, a gente já tem lugares que a gente costuma pegar, que a gente costuma buscar, que são não orgânicos, mas de origem confiável, tá, não são orgânicos, mas são de origem confiável que eu trabalho já também há muitos anos, e o resto assim, que nem parte de laticínios, essas coisas, por supermercados, pela própria cidade mesmo, atacadista. Hoje a gente encontra em muito mais lugares do que antigamente. Hoje por exemplo eu vou à SP na zona cerealista eu tenho 3, 4 lojas que eu encontro uma quinoa, entendeu? Antigamente não. Era um só fornecedor, era só um. Mas eu também já tenho já o certo, já sou direcionada, já tenho os que trabalham com a gente, então a gente sempre usa esses mesmos produtos, e o que eu também tô notando, percebendo, que a proteína vegetal hoje, como a gente teve esse problema da soja transgênica, tem bastante fornecedor mandando ela com selo de autêntico de sem ser transgênico, você entendeu? De produção da soja natural (*Chef* do Restaurante B).

A confiança em seus fornecedores locais leva a considerar que, mesmo não sendo orgânicos (pressuposto de qualidade superior para esta entrevistada), seus alimentos são produzidos de forma cuidadosa. Suas referências de qualidade conduzem também à identificação de problemas em torno dos alimentos transgênicos, que podemos considerar como sinal do auge do paradigma dominante.

Por outro lado, o critério dietético nutricional orienta em grande medida a definição do cardápio do Restaurante B. Segundo sua *chef*, sua variabilidade tem o propósito de combater a monotonia alimentar e, com isso, também permitir uma gama nutricional mais rica e variada a cada semana.

nós temos dois cardápios, a gente tem o cardápio do dia-a-dia, que é do buffet, e eu tenho o cardápio da marmita, do 'marmitex' que a gente entrega. A marmita a gente tem de segunda à sexta um cardápio, que a gente chama ele de duas formas, sempre toda marmita é aquela coisa. Segunda arroz com não sei o quê; terça... né, e eu pensando quando eu comecei a entregar marmita, eu comecei a pensar, a pessoa que só pode pegar de segunda, ele comeria toda segunda-feira a mesma coisa? Então a gente desenvolveu um cardápio semana par, semana ímpar. Então numa segunda é a par, então tem lá o cardápio tudo certinho. Na outra semana é a ímpar (*Chef* do Restaurante B).

Para nossos propósitos, convém destacar aqui que a perspectiva de sustentabilidade leva ao entrecruzamento da racionalidade econômica com a racionalidade ambiental (LEFF, 2006). Nesta ótica, é pertinente a preocupação com o uso de alimentos sazonais com escolhas pautadas em produtos 'de época' e muito frescos, considerando compras diárias e desperdício minorado.

claro que tem época que a couve-flor não tá no mercado, entendeu? Então eu uso menos ela, porque ela vai ter um custo mais caro, não é época. A gente trabalha muito com produto de época, né. Que são os legumes, tudo, são partes mais, então a gente trabalha muito com produto de época então. O quê que a gente faz: a época que é inverno né, a gente procura por comidas mais quentes, entendeu, a gente procura fazer, eu não faço quase feijoada no verão, apesar que não tem nada a ver, mas ... (risos) você entendeu? Então a gente procura fazer essa diferenciação de alimentação, mas nada que siga, e o que tem dentro do próprio restaurante, né, porque, a gente tem uma compra diária, semanal e conforme a gente vai tendo a gente vai tá usando (*Chef do Restaurante B*).

As escolhas da *chef* do Restaurante B faz pensar que a cozinha vegetariana talvez seja mais apropriada à rotatividade do cardápio e, eventualmente, mais favorável ao uso de alimentos orgânicos, podendo se tornar um ambiente propício para pensar nos impactos da produção de carne:

sim, porque a gente usa produtos [da terra] né, nós não trabalhamos com carne, que tem boi o ano inteiro, né [...] O quê que é orgânico, a partir do momento que a gente tá usando produtos que tem plantações que usam de determinado tipo de química, ela não é orgânica, né? Então eu não posso falar que no meu restaurante tudo o que eu uso é orgânico. Agora, ao mesmo tempo, ela é orgânica porque a gente procura usar o que é de época, o que é de, o que tá sendo produzido mais naturalmente, tá sendo produzido com mais frequência [...] Você vê a laranja né, tem hora que a laranja é azeda e tem época que a laranja é docinha. Na forma, em que época né, se choveu, tem tudo isso. A gente depende muito da natureza ainda. (*Chef do Restaurante B*).

Questionada sobre sua percepção do mercado gastronômico brasileiro, a *chef* do Restaurante B reconhece a importância da formação técnico-acadêmica que o *boom* da gastronomia provocou. Entretanto, valoriza muito o conhecimento da ‘cozinha de cozinheira’, do valor da repetição diária que, pela empiria, dota a cozinheira de um conhecimento insubstituível.

Ó, eu vou falar assim. Eu acho bem legal a forma como cresceu o mercado gastronômico. Acho assim super interessante, porque hoje as pessoas estudam, as pessoas tem conhecimento, você tem facilidades de treinamento com *chefs*, mas eu ainda acredito na cozinheira. Que é aquela coisa que você aprende fazendo, que você treina, que você tem noção, no cheiro você sabe se tá bom, você percebe se tá ruim, entendeu? (*Chef do Restaurante B*).

Questionada sobre o papel da gastronomia, a *chef* novamente chama a atenção para os sérios problemas que a pecuária provoca no planeta e que nada tem a ver com o consumo de carne que se fazia na sua família em gerações anteriores, quando os animais eram criados, abatidos e consumidos no interior da mesma casa, da mesma família. Nesse sentido, a gastronomia é vista como uma

possibilidade de alertar para esses problemas e chamar a atenção para a importância de conhecer melhor a natureza, como o fazem determinados cozinheiros que tem se dedicado a ‘descobrir’ a Amazônia.

A tendência da alimentação saudável, da alimentação com sustentabilidade, da alimentação com juízo [...] não é uma coisa só por consumir. E você vê hoje assim, a parte, eu não como nada de carne, mas o boi faz muito mal né. A criação de boi faz muito mal para o planeta. E isso a gente não vai conseguir até muito longe, uma hora tem que ir mudando. Não que tenha parar, mas tem que diminuir, tem que mudar, pegar vertentes diferentes. Antigamente minha bisavó ela só comia carne, porco né, eles comiam, porque eles tinham lá dentro do casa deles, aquilo. Hoje não tem como. Porque hoje o mercado gastronômico é enorme, né, enorme, enorme, enorme. É, e assim tudo que se cria, tudo que se projeta dentro da culinária, dentro da gastronomia é muito interessante, mas eu acho que ao mesmo tempo não pode perder o foco. Você vê né, *chefs* interessantíssimos indo atrás de coisas lá na selva da Amazônia [...] antigamente se punha fogo e não queria nem saber o que era (*Chef* do Restaurante B).

Mesmo que eventualmente tenha preparações (pratos) inspirados em cozinhas internacionais, nossa interlocutora procura utilizar ingredientes brasileiros nestas receitas, propondo uma releitura dos pratos que fazem parte de nossa tradição multicultural, mas reinterpretada pelo uso de insumos regionais brasileiros.

A educação. Você vê quem tem educação como é que se alimenta, né. Educação, eu acho que a gastronomia vai levar você a interligar com a educação, com a cultura que a gente tem, [...] porque se a gente perder a própria essência da gastronomia, da sua alimentação, você perde a sua própria essência, do seu dia-a-dia, da sua história, entendeu? Porque assim, como que eu vou dizer, somos o que comemos. Dentro do vegetariano. Os pratos que eu faço dentro do meu cardápio, 80% é puxado pela própria cozinha brasileira. Eu uso muito poucos pratos que foram alterados, francês, pratos italianos, são poucos, assim, a gente procura sempre fazer uma feijoada, uma moqueca. São pratos que a gente sempre puxa da própria culinária, apesar da culinária brasileira ter muitos pratos, eu acredito, assim, muito calóricos, muitos fortes, né, mas isso também depende a região né, a gente é muito vasto, o país é muito vasto. Mas eu procuro mais usar os nossos ingredientes (*Chef* do Restaurante B).

No caso brasileiro, segundo a *chef*, a gastronomia pode servir para conhecer nossas tradições, nossa cultura, de tal forma que se constitua num mecanismo de ‘consciência identitária’, servindo de vínculo com a história e a memória do lugar em que vivemos: “as nossas receitas, o caderninho da vó, lá que dá para fazer uma mudança, [...] se bem que eu não posso também sofisticar muito, porque a minha culinária ela é *self-service*, não tem como você fazer pratos muito elaborados” (*Chef* do Restaurante B).

5.4 Empreendimento C

Neste último caso considerado aqui, trata-se da atuação de uma *chef* de cozinha, professora universitária, que tem produzido e comercializado uma série de ‘produtos gastronômicos’, como conservas e geleias produzidas na cidade de Águas de São Pedro-SP. De família mineira e ascendência cigana, ela revela que seu avô mudava muito de cidade, o que levou a perda do contato com sua família. Porém, ele manteve as conexões culturais com a cozinha mineira, que é sua principal influência. Sua formação de *chef* é clássica e acadêmica, cursou gastronomia e teve experiência de cozinha na França. Atualmente cursa mestrado em Gestão.

No Brasil, obteve seu diploma de gastronomia em 2003. Menciona a *chef* de cozinha Teresa Corsão, do Rio de Janeiro, considerando-a como uma das suas maiores influências

ela é minha mãe mesmo na cozinha, eu tenho, eu aprendi, olha, tanto quanto na universidade eu aprendi muito com ela. Eu conheci o Slow Food com ela, eu aprendi coisas que eu sabia, que eu vim do interior né, minha mãe nasceu na roça, então coisas que a gente vivia e conhecia e não tinha nome, né, e aí eu fui, sustentabilidade, de, essa coisa com agricultor que eu vivia de uma outra maneira né, pela proximidade, e com ela eu fui tendo um outro contato do outro lado né. É, com ela e com a Margarida Nogueira, que é quem trouxe o Slow para o Brasil, porque as duas são super amigas, é, trabalham muito juntas. Ela é do Rio. E aí eu fiquei 6 meses direto no restaurante com ela, e isso foi um super aprendizado e... Eu tranquei minha faculdade e fui morar na França. Eu fiquei 1 ano morando no sul da França, trabalhando dentro de um hotel em Antibes que fica bem entre Nice e Cannes, bem no centrinho. E fiquei lá, foi muito legal, e aí eu ganhei uma bolsa [de uma instituição brasileira]. Eu me inscrevi no projeto, ganhei uma bolsa, e falei, bom, vou embora né? [de volta para o Brasil]fui trabalhar no Emiliano⁶⁷, mas continuava trabalhando para a Teresa de diversas maneiras. E sempre que podia ir pra lá fazer um evento do Instituto Maniva E fiquei mais um tempo no Emiliano [restaurante do Hotel Emiliano], com o José Baratino, que também tem uma proposta sabe, então as coisas meio que foram acontecendo pra esse lado né. Aí fiquei no Emiliano e quando eu terminei eu voltei para o Rio (*Chef* do Caso C).

Sobre a influência da estada na França em sua profissão, destaca as experiências dos mercados de produtores, das relações humanas solidárias e da constituição dos circuitos curtos alimentares. Nestes casos, o acesso a produtos de qualidade se associa a trocas de experiências e ao aprendizado de conhecimentos novos, como produzir um queijo, fazer um pão.

⁶⁷ Restaurante do Hotel Emiliano, em São Paulo, tipificado pelo Guia Michelin como ‘Internacional Elegante’, cozinha cosmopolita de influência italiana (MICHELIN, 2016).

eu tava bem longe de Paris né, e eu acho que isso foi excelente é na Provence e lá tem o mercado, o Marché Provençal⁶⁸. E eu gostava muito de ir lá, meus dias de folga eu sempre estava neste mesmo mercado, aonde é o cara que ele faz, ele produz o leite, ele faz o queijo, ele faz os outros processados e ele vai vender. Não tem um atravessador né, então eu ia lá e encontrava as geleias, lá tinha umas geleias de flores que eu ficava apaixonada, porque aqui não tem nada parecido né. E era a pessoa que tem a produção, que colhia, que fazia, e ela mesma ia pra feira vender, então você tem um contato com essa pessoa que é completamente diferente de uma outra feira, que o cara é um atravessador, né, ele não conhece o produto, ele não [...] E eu ia nos lugares, eu adoro conversar, eu fazia amizade com dono de restaurante, de padaria, de confeitaria, com tudo e o fato de ser brasileira pra eles era incrível. Eles me ensinavam coisas né, eu aprendi a fazer pães porque eu fiquei amiga da dona da padaria e ela gostava porque eu era brasileira. E minha mãe mandava pacotes de café e a gente fazia um escambo, ela me ensinava e eu dava café pra ela. (*Chef do Caso C*)

A escolha deste caso para nosso estudo se justifica por se tratar do trabalho de uma *chef* de cozinha com características muito peculiares. Propõe ações inovadoras para o mercado gastronômico local que, em certa medida, valorizam a cultura alimentar regional e fortalecem a atividade dos produtores locais, preservando saberes e sabores gastronômicos. Desta forma, trata-se de uma perspectiva gastronômica em contramão da indústria agroalimentar. Vejamos como se iniciou esse processo.

sou eu e uma ex-aluna, a gente teve, primeiro, acho que é muito importante a minha relação com ela, a gente teve uma identificação muito grande em vários aspectos, né, ela é muito mais nova do que eu, mas a família dela é mineira de uma cidade muito próxima da minha [...] e a gente foi conversando eu estava sentindo uma necessidade muito grande de ter algo que eu tivesse uma identidade, que eu queria fazer uma coisa minha, hoje eu não posso ter um restaurante por outras questões, como filho, estou fazendo algumas disciplinas do mestrado, então não tem possibilidade de me dedicar a um restaurante que eu sei que ele necessita, mas eu queria fazer uma coisa minha, **eu estava buscando uma coisa que eu tivesse uma identidade e as geleias são, eu tenho lembranças de fazer geleias, tenho algumas memórias disso com a minha família** e falei, poxa, aqui tem tanto produto legal, tem tanta coisa boa, eu adoro ir na **feira do produtor**. E conversando com a Aline, - Aline, vamos, vamos... Eu já fazia de vez em quando, ela já fazia de vez em quando, e a gente viu que era uma possibilidade, era um negócio, que a gente podia transformar algo que a gente gostava de fazer em negócio. É... primeiramente geleias, mas a gente tem testes de outros produtos, a gente tenta fazer infusões com azeite, molhos, temperos e a gente começou a buscar aqui na Serra, ela mora em Campinas, ela não mora aqui, e a gente descobriu alguns produtores perto dela também que tinham **produtos de qualidade, e a a gente quer fazer com o produto local**. (*Chef do Caso C*, grifos nossos)

(...) eu e uma [amiga] (...) mais nova (...) [cuja] família é mineira de uma cidade muito próxima da minha [...] [conversávamos sobre] algo que eu tivesse uma identidade. (...) queria fazer uma coisa minha, [mas] hoje eu não posso ter um restaurante. Assim, (...) **tenho lembranças de fazer**

⁶⁸ mercado típico da Provença, na cidade francesa de Antibes.

geleias, tenho algumas memórias disso com a minha família (*Chef do Caso C, grifos nossos*)

A *chef* do empreendimento C parece considerar a sazonalidade como um critério para suas escolhas, de modo a expressar uma filosofia alimentar direcionada para o aproveitamento do potencial das feiras, mercados e produtores locais. Para além da preocupação com produtos orgânicos, a *chef* demonstra apreço por conceitos como 'sazonalidade' e 'km 0', que na prática significa buscar produtores num raio de aproximadamente 100 km, de modo a estimular o 'locavorismo', que é a prática do consumo de produtos de fornecedores locais, valorizando a culinária local.

É, a gente não quer fazer, se agora tem morango, é agora que a gente vai fazer morango. E todo mundo ficou, "Não, porque você tem que fazer orgânico!" Seria lindo e maravilhoso fazer orgânico, mas o nosso produtor aqui não tem certificação e às vezes eu acho que nessa busca pelo orgânico, as pessoas acabam, não sei, não vejo que eu tenha a necessidade agora de fazer o orgânico, eu **prefiro estar perto dele sem a certificação, ter um produto fresco, ter um produto barato, tem a questão do quilômetro zero**, do que eu ter que ir láááá em São Paulo ter que buscar um produto orgânico. Aí eu pensei, poxa, eu vou fazer geleia, eu vou fazer temperos com o que o cara tem pra me dar, se ele não tem, eu vou procurar o que ele tem. Eles falaram que eles estão procurando certificação, não é minha preocupação agora, **se eles conseguirem essa certificação: excelente. Se eles não conseguirem, eu não vou abrir mão deles** (*Chef do Caso C, grifos nossos*).

Antes de tudo, é a importância da construção de relações entre o consumidor e o produtor, pautadas pela confiança daquele que consome e a honestidade daquele que produz, que orienta as escolhas de nossa interlocutora.

Subi a Serra [São Pedro-SP] porque tem uma cooperativa de leite né, de laticínios, Alho, abobrinha, berinjela, e a gente tem um outro produtor [...] ele produz o figo, eu não tenho contato direto com ele, porque ela faz esse contato. E a gente tem uma história do figo que é estranha. O figo a gente compra o figo orgânico e ele produz figo orgânico, que é exportado, e produz um outro figo que fica aqui no Brasil, e a gente achou o figo lindíssimo e aí a gente foi comprar e ele disse: - Você tem certeza que você quer esse? Ela me contando né, - Tem certeza que quer esse? Ela falou: Sim, tá lindo o figo. Ah, porque todo mundo quer o figo branco. Aí a gente, foi conversa vai, conversa vem, ele explicou pra ela que o figo nacional que é o que tem a película branca é porque ele não é orgânico, ele tem produto químico e o brasileiro acha que o figo tem que ter a película branca (*Chef do empreendimento C*).

Em outro momento, a *chef* manifesta seu ponto de vista sobre a importância da formação dos circuitos curtos alimentares no sentido da fidelidade dos agentes envolvidos. Trata-se de laços de confiança e reciprocidade que não são pautados apenas pelo interesse econômico de sua atividade comercial. Em outras palavras,

sua percepção comercial leva em consideração a perspectiva de construir parcerias sólidas e duradouras.

e eles vão me indicando o que é bom e o que não é, né. A gente estava tentando fazer um molho de tomate. Eles: - Não faz agora! Espera. Ele disse: - Olha, daqui um tempo eu vou ter um tomate melhor, então espera pra você fazer. Porque na verdade eu tive um, no começo eu cheguei pra comprar com eles, eles não queriam vender. Eu achei isso muito engraçado! Fui comprar tomate, eu cheguei e falei assim, olha eu queria 6 quilos de tomate.

- Ah, é muito eu não tenho.

Eu falei, tudo bem mas eu espero, eu pego na quarta, pego outro dia.

- Não, mas é muito tomate!

Mas a Senhora tem tomate?

- Tenho tomate!

Mas então eu queria comprar de bastante.

- Não, não posso.

Eu falei... gente... mas porquê, mas depois eu entendi que ela não queria vender tudo pra mim, porque ela tem os clientes da feira dela, que ela tem que vender pra eles, porque eles compram dela a vida inteira, pra começar eu nem sou daqui, e eu encontro uma resistência com isso. Eu não sou daqui, eles não me conhecem, eles não confiam em mim, então ela não podia vender tudo porque o cara que ela conhece, que compra dela desde sempre ia ficar sem. Eu achei isso fantástico né? [risos] (*Chef do empreendimento C*)

Sobre a percepção do mercado gastronômico brasileiro, a *chef* critica os restaurantes que se auto-definem como sustentáveis, mas oferecem uma precária remuneração aos seus trabalhadores. Por outro lado, seus preços exorbitantes os posicionam numa abordagem elitista. Assim, nossa interlocutora tem uma noção de sustentabilidade que abrange aspectos sociais, isto é, não faria sentido considerar determinado empreendimento sustentável se não remunera adequadamente seus funcionários.

O quê que eu acho de verdade... É... que tem muito, ah eu acho muito estranho essa coisa que hoje todo mundo quer ser sustentável, mas que sustentável né? Esses grandes restaurantes tem 10, 15 funcionários ganhando muito mal, estagiários não ganhando nada, mandando vir ingredientes [orgânicos] de tudo quanto é canto, isso me incomoda muito e é uma comida que não é acessível ao bolso e eu não acredito que ela é acessível ao paladar. Essa comida é feita pra uma parcela muito pequena de pessoas, não é para qualquer pessoa (*Chef do empreendimento C*).

Para contribuir de fato para a sustentabilidade, a gastronomia não poderia prescindir de uma educação alimentar. Assim, postula a *chef* que a educação do gosto poderia revolucionar a indústria da alimentação. Para tal, as pessoas deveriam se envolver. A gastronomia deveria em sua ótica se popularizar como um valor reconhecível tanto na dimensão caseira, expresso pelo ato de cozinhar, como na

dimensão do 'comer fora' no reconhecimento da gastronomia como um conhecimento prestigiado.

Olha, a gente tem o papel de educar o gosto né, a gente tem um papel de mudar a indústria alimentícia no Brasil, né, é... eu acho que como aconteceu isso meio estranho tudo, mas é um exemplo era o caldo, esses caldos em tablete, que hoje eles já estão sendo melhorados, a indústria hoje já contrata *chefs* de cozinha, é um começo. Eu acho que as pessoas tão olhando mais para ingrediente, elas tão tentando cozinhar mais e cozinhar melhor, elas se interessam mais. Um exemplo que eu dou pros meus alunos quando eu dou aula de cozinha francesa é que aqui no Brasil todo mundo sabe quem é o jogador do Santos, quem é... eu não preciso gostar de futebol, eu não gosto de futebol, mas eu sei quem ganhou o jogo no domingo, porque a gente escuta, a gente ouve, tá na mídia o tempo todo, e o francês sabe aonde tem um bom restaurante, aonde tem um bom *chef*, aonde tem uma boa comida, aonde tem um bom mercado, ele não precisa ser *chef*, ele não precisa... pode ser o que ele quiser, mas ele sabe, e eu acho que isso tem acontecido aqui (*Chef* do Empreendimento C).

Ao ser questionada sobre como classifica a cozinha que representa ou defende, a *chef* ressalta a valorização de produtos naturais que são preservados, evitando descartes. Além disso, valoriza sua atuação como professora de gastronomia até mais que sua condição de produtora. De todo modo, justifica esta última condição como um meio de contato direto com sua clientela, tendo a oportunidade de explicar como é confeccionado seu produto, qual é a época que pode ser encontrado, de modo a evidenciar a sazonalidade dos alimentos, o que deve ser considerado como referência de qualidade.

Então olha, a questão das geleias, ela é uma conserva né, eu tô tentando pegar algo e fazer ele durar mais através de produtos naturais e sem desperdício né. Mas... Uma cozinha limpa, sei lá (risos) não sei... Eu acho que as ações mais como professora do que como produtora, né? Uma ação que eu acho que é importante é que eu tenho muito o que explicar o meu produto, e explicar porque eu não tenho o meu produto todos os dias. Pros meus amigos, pra todo mundo eu tenho que explicar o meu produto, e quando eu tenho que explicar o meu produto é importante que eu explico pra ele: - Olha, eu não vou ter geleia de morango porque morango não dá o ano inteiro. E as pessoas ficam chocadas né? Como assim você não tem? Não! Você tem que ter seu produto, tem que tá sempre disponível!! E aí eu tenho que explicar algumas coisas que eu acho que é importante as pessoas saberem né, que nem sempre a gente tem produto disponível, que o melhor produto pra trabalhar com produto bom ele é sazonal. Eu acho importante isso, e não fazer com que as pessoas tenham o meu produto de qualquer maneira (*Chef* do Empreendimento C).

Sobre as relações entre sustentabilidade e gastronomia, a *chef* revela uma visão muito abrangente sobre o mercado gastronômico e também sobre o conceito de sustentabilidade em seus desdobramentos econômicos e sociais, envolvendo o restaurante, os comensais e os produtores. A partir de seu discurso, é possível

interpretar que considera, numa perspectiva de sustentabilidade, os consumidores como coprodutores, tal como propõe o movimento *Slow Food* (PETRINI, 2009).

Ah, eu acho que 100% é muito difícil. É... eu queria entender hoje pra quem que é sustentável né? Se é para o produtor, se é pro dono, porque eu vejo mais rótulos né, e se você for chegar fundo não é sustentável né? A gente tem muitos rótulos. Eu acho que tem ações, que você pode ter ações que podem te aproximar, mas um restaurante 100% sustentável eu acho muito difícil. O restaurante ele tem que se sustentar, sustentar as pessoas, né, e vir com o, tem a parte financeira e os seus insumos, tem que saber da onde ele veio, e ele tem que ser bom, tanto para quem está se alimentando quanto pra aquele que produziu né? Eu tenho que dar condições pra pessoa que produziu aquele alimento viva de uma maneira adequada. E eu não, realmente, não vejo isso. Eu acho que tem algumas coisas que são bem ilusórias, um *Chef* do Restaurante Aqui em São Paulo vendendo comida do Norte falando que é sustentável, aonde né? Não é, se você tá vendendo uma comida lá do outro lado do Brasil, a gente anda com uma necessidade dessa coisa de ser Amazônia, eu acho estranho isso. É... não... realmente isso me incomoda. A gente tem redes de açaí no Brasil inteiro, esse açaí que se popularizou e a última coisa que a pessoa tá comendo ali é o açaí né? Enche de tudo e... só que, como que tá sendo feita essa produção de açaí né? Da onde ele vem? E a pessoa que tá colhendo esse açaí? Porque um copo de açaí num shopping hoje ele custa 15 reais (*Chef* do Empreendimento C).

Sobre o interesse dos alunos a respeito do tema da sustentabilidade, menciona a distância entre discurso e prática. Assim, a *chef* considera que há um longo caminho a ser percorrido para transformar a consciência ecológica em ações concretas que efetivamente possam ser chamadas de sustentáveis.

os nossos alunos eles ficam muito encantados quando a gente fala de sustentabilidade... Quando a gente mostra os projetos, quando eles tão perto do produtor. Mas eu acho que eles esquecem isso no momento em que eles entram na cozinha. Eles ainda não conseguem levar pra dentro da cozinha. Aí eles ficaram pensativos. Então eu falei, então, vocês ficam falando tanto em desperdício, em que a gente não pode pegar as coisas e jogar fora, porque isso, porque aquilo, mas vocês na hora de separar a produção de vocês, na hora de fazer '*mise en place*' vocês não pensam nisso. Eu tinha um bloco, eram 2 blocos, um dos blocos tinha 240 gramas de manteiga. Eu falei, manteiga é leite, leite vem da vaca, vocês já ouviram falar da criação, como que é poluente e tal? Então consumam com consciência, né? Vocês estão fazendo esse esforço. Porque o ideal seria que todo mundo comesse tudo ali na hora e pronto né? É que não dá, às vezes é muita coisa mesmo. (*Chef* do Empreendimento C).

Tal interesse e compromisso com ações sustentáveis, sua preocupação com o desperdício e seu esforço visando conscientizar seus alunos certamente retroalimenta suas reflexões e repercutem em suas práticas profissionais com vistas a torná-las mais responsáveis e ecológicas.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

E os pratos caipiras? São variados. Só consome o caipira as carnes de porco e caça e raramente de vaca, em forma de charque de sal, de sol ou de vento. Feijão com couve ralada, ou picada; 'feijão-virado' com farinha de milho; linguiça; arroz com suã de porco, com frango ou aves selvagens, ou com entrecosto; couro 'pururuca' de porco, torresmo, viradinho de milho verde, viradinho de cebola, virado de couve ou lentilha, palmito, batatas e ensopados de cará, serralha com muito caldo, 'cuscuz' de 'lambari', fritada em forma de 'tijeladas', bolos de fubá, 'bananinhas' de farinha de trigo, além de outros pratos. A refeição salgada é encerrada com um bom caldo de couve ou 'serralha', de palmito ou 'cambuquira'. Para a sobremesa basta o arroz-doce, o melado com cará, a canjica, o "curau", o milho verde cozido ou assado; o doce de abóbora, de batata, de goiaba, de marmelo, ou o indefectível doce de cidra, furrundu, além dos variados doces de ovos e leite. As frutas são usadas durante o dia e a influência do italiano, no Estado de São Paulo, já faz com que o caipira possua sua parreira. Durante a refeição usam os roceiros de água. Pelo meio dia, a cachaça, os refrescos de marmelo, as limonadas, a 'água de açúcar', muito café, ou a jacuba empanzinadora, feita de água, açúcar mascavo e farinha de milho

Cornélio Pires, *Conversas ao pé do fogo* em: Antonio Candido, *Parceiros do Rio Bonito*.

A principal pergunta para a qual esta tese permite apresentar elementos de resposta é: como se constrói a gastronomia sustentável no *terroir* caipira? Mais uma vez nos parece adequado o quadro – talvez exagerado quanto à sua abrangência, apresentado por Cornélio Pires e ricamente comentado por Antonio Candido (1979), em que pese situações de eventuais carestias – de um interior paulista do passado muito mais diverso, inscrito mesmo em condição de soberania alimentar, aqui entendida como a capacidade de um determinado meio social prover seu próprio alimento de forma eficiente e satisfatório de acordo com suas necessidades nutricionais, seus gostos alimentares e sua história. Neste caso, a alimentação caipira paulista traduziu uma riquíssima culinária que até hoje caracteriza as lembranças que inspiram especialmente as cozinhas paulista e mineira.

Considerando estas ideias, optamos por efetuar em nosso trabalho uma análise que leva em conta uma genealogia do conhecimento gastronômico, das motivações do 'comer fora' e das escolhas e ideias manifestas dos operadores privilegiados dos empreendimentos restaurativos, isto é, dos *chefs*.

Tal empreitada ocorre nos termos em que enuncia o sociólogo português Boaventura de Sousa Santos como uma “ecologia dos saberes” (SANTOS; MENEZES, 2010), para designar a constatação crítica – permitindo alimentar propostas de ação radical frente ao ‘pensamento abissal’ – de que o pensamento moderno Ocidental se apresenta como uno e infalível.

Como ecologia dos saberes, o pensamento pós-abissal tem como premissa a ideia da diversidade epistemológica do mundo, o reconhecimento da existência de uma pluralidade de formas de conhecimento além do conhecimento científico. Isso implica renunciar a qualquer epistemologia geral. Em todo o mundo, não só existem diversas formas de conhecimento da matéria, sociedade, vida e espírito, como também muitos e diversos conceitos sobre o que conta como conhecimento e os critérios que podem ser usados para validá-lo (SANTOS; MENEZES, 2010, p. 54).

Para atacar tal questão, é necessário discutir em que medida a gastronomia constituiu-se de um saber que leva em consideração suas relações com o meio ambiente e com as pessoas e valoriza produtos típicos que são expressão de determinada região.

Nossa análise não é quantitativa. Trata-se de avaliar o sistema agroalimentar que prepondera na região, como fizemos, apoiados especialmente nas reflexões de Vandana Shiva (2001, 2003) que desenvolve uma crítica pertinente contra a pilhagem da natureza e do conhecimento das comunidades primitivas, associado ao modo como um grande sistema de empresas de biotecnologia atacam a biodiversidade do planeta.

As motivações do ‘comer fora’, foram analisadas a partir das análises de Lipovetsky (1989, 2005, 2015) que permitem constatar que “a lógica estética do consumo também conquistou as esferas do beber e do comer” (LIPOVETSKY, 2015, p. 343). De tal forma, o inimigo aqui é a lógica do mercado na sociedade capitalista globalizada.

A gastronomia, há muito, tornou-se um produto, um império de sensações expresso na ideia de ‘degustação’ desenraizada, apartada da tradição e, conseqüentemente da identidade cultural dos indivíduos. Neste sentido, basta observar a miríade de revistas, livros, cursos e mercados *gourmet* que interessam cada vez mais a um público ávido por novidades culinárias que muitas vezes não expressam tradições locais e sim uma sociedade do espetáculo.

Programas televisivos como *Master Chef* se multiplicam no mundo todo com imenso interesse da e na audiência. Com efeito, são produtos midiáticos que incentivam uma ‘economia gourmetizada’ que posiciona as pessoas segundo uma distinção cultural e econômica (BOURDIEU, 2008).

A partir do estudo de três casos pertinentes, procuramos flagrar os **limites** de nossos interlocutores, *chefs* de cozinha, para a construção de uma gastronomia sustentável. Embora se esforcem, esbarram em dificuldades como o **abastecimento irregular** de alimentos orgânicos locais, dificuldade que deriva do **paradigma dominante** (SANTOS, 2010) do **sistema agroalimentar convencional** que bloqueia o desenvolvimento da agricultura familiar e de modos agroecológicos de produção agrícola.

Por outro lado, há razões para acreditar que existem – em potência, no sentido aristotélico de mudança, por meio de determinadas ações reveladas pelas entrevistas realizadas no âmbito desta tese – **possibilidades**, expressas em diferentes configurações, que podem promover a gastronomia local para um patamar que se aproxime de uma racionalidade ambiental (LEFF, 2006)

A racionalidade ambiental, como construção social e realização de um potencial, pode ser ‘atualizada’ (realizada) através do saber, a ação social e as relações de **outridade** [grifo nosso], não por um processo evolutivo da natureza. A racionalidade ambiental emerge das potencialidades e possibilidades contidas em diferentes processos materiais, ordens ontológicas e formações simbólicas: potenciais ecológicos, significados culturais, desenvolvimentos tecnológicos, estratégias políticas e mudanças sociais. Esses processos de construção de uma sociedade ecológica são mobilizados por um saber que constitui aos atores sociais do ambientalismo, que geram a mudança social e a transição para a sustentabilidade. Assim, o conceito de racionalidade ambiental – síntese de valores, racionalidades e sentidos civilizatórios – expressa o real como potência do que pode ‘chegar a ser’ (o potencialmente atualizável) na realidade (LEFF, 2006, p. 113)

Podemos exemplificar aqui algumas destas iniciativas promissoras, como o **uso de plantas alimentícias não convencionais – PANC**. A ausência dessas plantas, seja na mesa dos lares, seja no interior de um restaurante, permite pensar no quão pouco inteligente (na perspectiva da racionalidade ambiental) é o nosso sistema de produção e consumo. Este último nos torna dependentes dos supermercados, símbolo de um modelo que leva aproximadamente um bilhão de pessoas a padecer da fome, ou a um estado de insegurança alimentar, e outro

bilhão a sofrer da chamada ‘fome oculta’, que acomete aqueles que comem, mas são desnutridos.

A **utilização de PANC**, em contrapartida, como são completamente adaptadas aos territórios onde se desenvolvem espontaneamente, são a expressão legítima do “sabor do lugar”. Ademais, na maioria das vezes, são tão ou mais nutritivas que outras que frequentam as gôndolas dos supermercados. A maneira como vicejam e proliferam levam a ser consideradas como daninhas, ainda mais que são frequentemente resistentes aos agrotóxicos, ao ponto de se tornarem um problema para a agricultura convencional (MACHADO; MACHADO FILHO, 2014).

O **uso de hortaliças orgânicas**, bem como de outros alimentos orgânicos, como sugerido em nossas entrevistas, é limitado por uma oferta reduzida. Apesar desta dificuldade, a escolha de alimentos orgânicos estimula a constituição de todo um sistema sustentável, que por sua vez favorece características organolépticas, gustativas e nutricionais de qualidade. Esta escolha corresponde à defesa de um alimento “bom, limpo e justo”, como propõe o presidente mundial do movimento *Slow Food* (PETRINI, 2009).

Um sistema agroalimentar ecologicamente complexo, para que atinja a plenitude de suas características, não pode prescindir do respeito às características da região considerada (seu *terroir*), bem como à época ou estação do ano em que os cultivos são favorecidos. Trata-se assim dos “princípios da nova gastronomia”, ou seja, o desenvolvimento de um conjunto de técnicas agroecológicas que permitam configurações agroalimentares que notadamente fogem à homogeneização da agricultura industrial moderna.

No que depende de suas exclusivas qualidades para atingirem bom desenvolvimento, as plantas devem conter características adaptadas à região e à época do ano. Na escolha das variedades deve-se tomar especial cautela com os híbridos. Muitos deles perderam características de resistência a doenças e insetos e mesmo de sabor, ao passo que foram selecionadas pelo tamanho, cor, forma, homogeneidade de maturação, rapidez de ciclo. Isso compromete o equilíbrio do sistema. Não esquecendo que a planta híbrida não produz sementes viáveis, tornando o agricultor dependente das grandes empresas (MACHADO; MACHADO FILHO, 2014, p. 301-302).

É precisamente neste sentido que *chefs* de cozinha, e este papel também vale para os cozinheiros domésticos, agem como “coprodutores” (PETRINI, 2009). Assim, sustentam iniciativas agroecológicas dos agricultores, por meio de suas

escolhas, pautadas por considerações tais como a sazonalidade, a adaptabilidade dos cultivos e às tipicidades do saber-fazer de determinado território.

O **desenvolvimento de produtos gastronômicos**, atividade destacada no caso do Empreendimento C, também nos pareceu uma ação das mais promissoras. Além de oferecer alternativas profissionais para os *chefs*, de modo a dinamizar a economia local, também contribui com a preservação das tradições e sabores locais. Tal é o caso da venda de geleias confeccionadas com inúmeros alimentos produzidos localmente.

Convém igualmente destacar o incentivo à **educação do gosto**, que aparece como uma espécie de ‘missão’ da gastronomia, presente nos discursos dos *chefs* analisados nesta tese, especialmente frisado no caso da interlocutora do empreendimento C. Na perspectiva da sustentabilidade, a *chef* em questão não só reconhece a responsabilidade da gastronomia em portar uma mensagem educativa, como critica duramente a indústria da alimentação.

Sobre essa questão, vale destacar a publicação do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2008) que, a propósito do ‘princípio da sustentabilidade ambiental’, valoriza o **alimento local**.

O enfoque assumido neste guia, com o claro incentivo ao consumo de alimentos nas formas mais naturais e produzidos localmente e à valorização dos alimentos regionais e da produção familiar e da cultura alimentar, além de estimular mudanças de hábitos alimentares para a redução do risco de ocorrência de doenças, valoriza a produção e o processamento de alimentos com o uso de recursos e tecnologias ambientalmente sustentáveis. Atualmente se reconhece como prioritária a produção de alimentos que fomenta e garante a Segurança Alimentar e Nutricional nacional, mas se reconhece como igualmente prioritário o uso da terra e da água, de forma ecologicamente sustentável e com impactos sociais e ambientais positivos (Ministério da Saúde, 2008)

Em sua segunda edição, o Guia alimentar para a população brasileira (BRASIL, 2014) teve em sua equipe técnica o professor Carlos Augusto Monteiro do Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo - NUPENS/USP. Houve um avanço em relação à primeira edição no que se refere à recomendação de uma alimentação saudável, com alimentos *in natura*, ou minimamente processados, além de ressaltar aspectos culturais da **comensalidade**, próprios daqueles que são sempre valorizados no âmbito da gastronomia. Ademais,

a crítica à alimentação industrializada, predominante, por exemplo em redes de *fast food*, é incisiva neste guia.

os chamados restaurantes fast-food (comida rápida) são lugares particularmente inapropriados para comer, além de oferecerem pouca ou nenhuma opção de alimentos in natura ou minimamente processados, são em geral muito barulhentos e pouco confortáveis, onde somos levados a comer muito rapidamente e, comumente, em quantidade excessiva.

Outra ação que julgamos promissora é a **formação de redes alimentares em circuitos curtos**, o que é, de algum modo, sempre lembrado por nossos interlocutores *chefs*, como estratégia para viabilizar o fornecimento de alimentos, preferencialmente orgânicos, reconectando assim o produtor e o consumidor (*chef*), com vantagens para ambos. Trata-se de valorizar antes de tudo o agricultor familiar, estimulando uma comercialização fundada em relações de confiança.

Estamos aqui a testemunhar iniciativas que tem se multiplicado no interior, em pequenas e médias cidades. Esta tese representa nossa contribuição no acompanhamento por mais de dez anos do mercado gastronômico. Ao longo deste tempo, observamos iniciativas que tem enfrentado a monotonia alimentar de um sistema alimentar hegemônico associado à agricultura e alimentação industrial.

Tal sistema bloqueia o fornecimento de alimentos saudáveis, diversos e nutricionalmente seguros. A maior parte dos insumos utilizados no interior de um restaurante do século XXI provém de grandes cadeias produtivas industriais: as primeiras opções para o *restaurateur*, na maioria dos casos, é dos grandes atacados ou supermercados.

Contudo, verificamos algumas “ilhas” de resistência, como é o caso dos mercados do produtor. Na região considerada, podemos citar exemplos bem sucedido como o Mercado do Produtor da cidade de São Pedro, as feiras do produtor da cidade de Limeira e as redes de comercialização e consumo responsável de Piracicaba. Assim, experiências efetivas de venda direta do pequeno produtor (inclusive de produção orgânica) ao consumidor se multiplicam gradualmente com diferentes configurações. Nos municípios que percorremos há uma tradição de hortas periurbanas, que pouco são, no entanto aproveitadas como fornecedoras de hortaliças para restaurantes.

O desejo dos *chefs* em ampliar seus projetos de contornos sustentáveis permite acreditar que a gastronomia pode se tornar o que o economista Ricardo

Abramovay (2012) designa como **sistema de inovação orientado para a sustentabilidade**. Com sentidos próximos, o indiano Amartya Sen, Nobel de economia, pensou a economia em termos de “desenvolvimento como liberdade” (SEN, 2010). Trata-se da ideia radical de desenvolvimento como processo de expansão das liberdades reais que as pessoas poderiam ou deveriam desfrutar. Com esta ótica, a defesa de uma **gastronomia como fonte de liberdade** nos parece pertinente, na medida que contribui para a educação do gosto, o que pode ser orientado para escolhas de alimentos saudáveis considerando diferentes dimensões que contribuam para assegurar os direitos fundamentais de todo ser humano.

O futuro saudável da humanidade depende de olhar para a alimentação. Como sugerem Vandana Shiva e Boaventura de Sousa Santos, libertemo-nos das **monoculturas da mente** (SHIVA, 2003) e ajudemos a produzir um **paradigma emergente** (SANTOS, 2010), combatendo as invisibilidades e falácias produzidas pelo sistema hegemônico. Assim, poderemos construir um mundo novo, ou melhor, reconstruir, religar a natureza com a atividade mais nobre dos seres humanos que é a produção de alimentos.

Nossa tese é uma contribuição para pensar o desenvolvimento sustentável a partir de um dos seus principais pilares, a alimentação, em tudo o que ela representa, das necessidades aos contextos de abundância e desperdício. Assim, por meio de uma de suas manifestações mais sofisticadas, a gastronomia, pode representar um ponto de equilíbrio entre mundos tão distantes e pode se tornar um **sistema de inovação orientado para a sustentabilidade** do Planeta, que leve em consideração nossa cultura, nossa história e nossa biodiversidade.

REFERÊNCIAS

ABRAMOVAY, R. **Muito além da economia verde**. São Paulo: Abril, 2012. 248 p.

_____. **Paradigmas do Capitalismo Agrário em Questão**. São Paulo: Edusp, 2007. 296 p.

eIBULLITALLER, A.; VALENZUELA, S.T. **Léxico científico-gastronômico: as chaves para entender a cozinha de hoje**. São Paulo: Senac São Paulo, 2008. 245 p.

AMAT, J.-M.; VINCENT, J.-D. **Por uma nova fisiologia do gosto**. São Paulo: Senac São Paulo, 2006. 264 p.

ATALA, A.; DÓRIA, C.A. **Com unhas, dentes & cuca**. São Paulo: Senac São Paulo, 2008. 352 p.

AZEVEDO, Ricardo José Gontijo. O espaço público em cidades médias: análise da dinâmica socioespacial de praças e parques de Limeira - SP. 2013. 279 p. Tese - (doutorado) - Universidade Estadual Paulista, Instituto de Geociências e Ciências Exatas, 2013. Disponível em: <<http://hdl.handle.net/11449/104301>>. Acesso em 15/06/2016.

BARBER, D. **O terceiro prato: observações sobre o futuro da comida**. Rio de Janeiro: Bicicleta Amarela, 2015. 478 p.

BASSO, Rafaela. **A cultura alimentar paulista: uma civilização do milho (1650-1750)**. São Paulo: Alameda, 2014. 222 p.

BAUMAN, Z. **Ética pós-moderna**. São Paulo: Paulus, 1997. 288 p.

_____. **Modernidade líquida**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001. 258 p.

_____. **O mal-estar da pós-modernidade**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1998. 272 p.

_____. **Vida para o consume: a transformação das pessoas em mercadoria**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2008.

BELASCO, W. **O que iremos comer amanhã? Uma história do futuro da alimentação**. São Paulo: Senac São Paulo, 2009. 415 p.

BERMAN, M. **Tudo o que é sólido desmancha no ar: a aventura da modernidade**. São Paulo: Companhia das Letras, 1998. 360 p.

BLEIL, S.I. O padrão alimentar ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. **Revista Cadernos de Debate**, Campinas, v. 6, p. 1-25, 1998.

BLIXEN, K. **A festa de babette**. São Paulo: Cosac Naify, 2012. 64 p.

BOLTANSKI, L.; CHIAPELLO, È. **O novo espírito do capitalismo**. São Paulo: Martins Fontes, 2009. 701 p.

BONNAL, P.; LEITE, S.P. **Análise comparada de políticas agrícolas: uma agenda em transformação**. Rio de Janeiro: Mauad X, 2011. 392 p.

BOURDIEU, P. **A distinção: crítica social do julgamento**. São Paulo: EDUSP; Porto Alegre: Zouk, 2008. 560 p.

BOURDÉ, G.; MARTIN, H. **As escolas históricas**. Mira-Sintra: Publicações Europa-América, 1990. 220 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2008. 210 p.

_____. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília, 2014. 156 p.

CANDIDO, A. **Os parceiros do Rio Bonito: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida**. São Paulo: Livraria Duas Cidades, 1979. 284 p.

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Campus, 2003. 185 p.

CASCUDO, C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004. 954 p.

CASTRO, J. de. **Geografia da fome: o dilema brasileiro; pão ou aço**. Rio de Janeiro: Edições Antares, 1984. 318 p.

CAZELLA, A.; BONNAL, P.; MALUF, R. **Agricultura familiar: multifuncionalidade e desenvolvimento territorial no Brasil**. Rio de Janeiro: Mauad X, 2009. 301 p.

CHEVITARESE, A.L. (Org.). **O campesinato na História**. Rio de Janeiro: Relume Dumará; FAPERJ, 2002. 301 p.

CHON, K.S.; SPARROWE, R.T. **Hospitalidade: conceitos e aplicações**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003. 382 p.

CIRANI, C.B.S.; MORAES, M.A.F.D. de. Inovação na indústria sucroalcooleira paulista: os determinantes da adoção das tecnologias de agricultura de precisão. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, Brasília, v. 48, n. 4, p. 543-565, dez. 2010. <http://dx.doi.org/10.1590/S0103-20032010000400003>. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-20032010000400003&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 12 jun. 2016.

CONFÉDÉRATION PAYSANNE. **Pour une agriculture paysanne**. Disponível em: <http://www.confederationpaysanne.fr/l-agriculture-paysanne_15.php#>. Acesso em: 05 jul. 2012.

CORBIN, A. **História dos tempos livres: o advento do lazer**. Lisboa: Teorema, 2001. 514 p.

DAROLT, M.R. Circuitos curtos de comercialização de alimentos ecológicos: reconectando produtores e consumidores. In: NIEDERLE, P.; ALMEIDA, L.; VEZZANI, F.M. (Org.). **Agroecologia: práticas, mercados e políticas para uma nova agricultura**. Curitiba: Kairós, 2013. p. 139-170.

DE CERTEAU, M. (Org.). **A invenção do cotidiano**. 2. Morar, cozinhar. Petrópolis: Vozes, 2011. 372 p.

DEAN, W. **A ferro e fogo: história da devastação da Mata Atlântica brasileira**. São Paulo: Companhia das Letras, 1996. 484 p.

DELUMEAU, J. **O que sobrou do paraíso?** São Paulo: Companhia das Letras, 2003. 565 p.

DIJK, Teun A. Van. **Discurso e poder**. São Paulo: Contexto, 2002. 285 p.

DIEGUES, A.C. (Org.). **Etnoconservação: novos rumos para a proteção da natureza nos trópicos**. São Paulo: Hucitec; NUPAUB, USP, 2000. 290 p.

DÓRIA, C.A. **Estrelas no céu da boca: escritos sobre culinária e gastronomia**. São Paulo: Senac São Paulo, 2006. 268 p.

_____. **Culinária materialista: construção racional do alimento e do prazer gastronômico**. São Paulo: Senac São Paulo, 2009. 263 p.

_____. **O dilema do chef criativo**. Disponível em: <<http://ebocalivre.blogspot.com.br/2009/09/o-dilema-do-chef-criativo.html>>. Acesso em: 08 jun. 2016.

ELIAS, N. **O processo civilizador: formação do estado e civilização**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1993. v. 2, 307 p.

_____. **O processo civilizador: uma história dos costumes**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1994. v. 1, 277 p.

_____. **A sociedade dos indivíduos**. São Paulo: Jorge Zahar, 1994. 201 p.

EPICURO. **Carta sobre a felicidade (a Menecceu)**. São Paulo: Editora UNESP, 2002. 51 p.

ESCOBAR, A. **O lugar da natureza e a natureza do lugar: globalização ou pós-desenvolvimento?** Buenos Aires: Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales, 2005. Disponível em: <http://biblioteca.clacso.edu.ar/clacso/sur-sur/20100624102140/8_Escobar.pdf>. Acesso em: 29 maio 2016.

ESTY, D.C., IVANOVA, M.H. (Org.). **Governança ambiental global: opções & oportunidades**. São Paulo: Senac São Paulo, 2005. 304 p.

FAIRCLOUGH, Norman. **Discurso e mudança social**. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2001. 316 p.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, F. **Comida: uma história**. Rio de Janeiro: Record, 2010. 362 p.

FISCHLER, C. **L'omnivore: le gout, la cuisine et le corps**. Paris: Odile Jacob, 2001. 440 p.

FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. 885 p.

FONSECA, M.T. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. São Paulo: Senac São Paulo, 2014. 203 p.

FONSECA, M.T. Qualidade em empresas de alimentação. In: RUSCHMANN, D.; SOLHA, K.T. (Org.). **Turismo: uma visão empresarial**. Barueri: Manole, 2004. p. 67-90.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Senac São Paulo, 2004. 285 p.

FREEDMAN, Paul (org.). **A história do sabor**. São Paulo: Senac São Paulo, 2009.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008. 301 p.

FREYRE, G.. **Casa-grande & senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal**. Rio de Janeiro: José Olympio, 1987. 573 p.

FUJIHARA, M.A.; LOPES, F.G. (Org.). **Sustentabilidade e mudanças climáticas: guia para o amanhã**. São Paulo: Terra das Artes; Senac São Paulo, 2009. 170 p.

GOJARD, S.; LHUISSIER, A.; RÉGNIER, F. **Sociologie de l'alimentation**. Paris: La Découverte, 2006. 121 p.

GOMES, M. Revolução verde. In: MOTTA, M. (Org.). **Dicionário da terra**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2010. p. 407-408.

HAESBAERT, R. Da desterritorialização à multiterritorialidade. In: ENCONTRO DE GEÓGRAFOS DA AMÉRICA LATINA, 10., 2005, São Paulo. **Anais...** São Paulo: USP, 2005. p. 6774-6792.

HANNIGAN, J. **Sociologia ambiental**. Petrópolis: Vozes, 2009. 270 p.

HARVEY, D. **A produção capitalista do espaço**. São Paulo: Annablume, 2005. 249 p.

_____. **Condição pós-moderna: uma pesquisa sobre as origens da mudança cultural**. São Paulo: Edições Loyola, 2010. 349 p.

HINTZE, H.C. **Ecoturismo na Cultura de Consumo**: Possibilidade de Educação Ambiental ou Espetáculo? Jundiaí: Paco Editorial, 2008. 116 p.

_____. **Espetáculos e invisibilidades do discurso legitimador do turismo**. 2013. 536 p. Tese (Doutorado em Ecologia Aplicada) - Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz", Centro de Energia Nuclear na Agricultura, Universidade de São Paulo, Piracicaba, 2013. Disponível em: <<http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/91/91131/tde-04102013-164505/>>. Acesso em: 28 maio 2016.

HOBSBAWM, E.J. **A era das revoluções 1789-1848**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1998. 366 p.

HOMEM, M. C. N. **Cozinha e Indústria em São Paulo**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2015. 288 p.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Disponível em: <<http://cidades.ibge.gov.br/painel/historico.php?lang=&codmun=353870&search=sao-paulo|piracicaba|infograficos:-historico>>. Acesso em: 05 maio 2016.

IRVING, J.; CERIANI, S. **Manual slow food 2013**. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/documentos/manual-do-slowfood-2013.pdf>>. Acesso em: 20 maio 2016.

LE GOFF, Jacques. **História e Memória**. Campinas-SP: Editora da Unicamp, 2003. 544 p.

KELLY, I. **Carême**: cozinheiro dos reis. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005. 271 p.

KINUPP, Valdely Ferreira; LORENZI, Harri. **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil**: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos de Flora, 2014. 768 p.

KUHN, T.S. **A estrutura das revoluções científicas**. São Paulo: Perspectiva, 2006. 260 p.

LAMARCHE, H. **Y a-t-il un modèle grec d'exploitations agricoles?** Disponível em <<http://strates.revues.org/document75.html>>. Acesso em: 28 mar. 2010.

LAMINE, C.; PERROT, N. **Les AMAP**: un nouveau pacte entre producteurs et consommateurs? Gap: Éditions Yves Michel, 2008. 163 p.

LE GOFF, J. **A historia nova**. São Paulo: Martins Fontes, 1998. 318 p.

LE GOFF, J.; NORA, P. **História: novos objetos**. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1995. 240 p.

LEFF, E. **Saber ambiental**: sustentabilidade, racionalidade, complexidade, poder. Petrópolis: Vozes, 2001. 494 p.

_____. **Racionalidade ambiental:** a reapropriação social da natureza. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006. 555 p.

_____. **Ecologia, capital e cultura:** a territorialização da racionalidade ambiental. Petrópolis: Vozes, 2009. 439 p.

_____. **Discursos sustentáveis.** São Paulo: Cortez, 2010. 293 p.

LEONÍDIO, A. A força da tradição: O rural e o urbano na paisagem de Piracicaba na passagem do século XIX para o XX. In: JORGE, J. (Org.). **Cidades paulistas:** estudos de história. São Paulo: Alameda, 2015. p. 73-93.

LÉVI-STRAUSS, C. O triângulo culinário. In: GOLDBERGER, A. M.; NETTO, C.; BONUMÁ, E. S. **L'Arc Documentos.** São Paulo: Editora Documentos, 1968. 103 p.

_____. **O cru e o cozido:** mitológicas. São Paulo: Cosac & Naify, 2004. v. 1, 442 p.

_____. **A origem dos modos à mesa:** mitológicas. São Paulo: Cosac & Naify, 2006. v. 3, 528 p.

_____. **Antropologia estrutural.** São Paulo: Cosac Naify, 2012. 608 p.

LIPOVETSKY, Gilles. **O império do efêmero:** a moda e seu destino nas sociedades modernas. São Paulo: Companhia das Letras, 1989. 294 p.

_____. **A sociedade pós-moralista:** o crepúsculo do dever e a ética indolor dos novos tempos democráticos. Barueri: Manole, 2005. 258 p.

_____. **A felicidade paradoxal:** ensaio sobre a sociedade de hiperconsumo. São Paulo: Companhia das Letras, 2007. 402 p.

LIPOVETSKY, G.; ROUX, E. **O luxo eterno:** da idade do sagrado ao tempo das marcas. São Paulo: Companhia das Letras, 2005. 195 p. Excluir b do texto: Eliana, o título é este mesmo “da idade...”, ok?

LURKER, M. **Dicionário dos deuses e demônios.** São Paulo: Martins Fontes, 1993. 283 p.

MACHADO, L.C.P.; MACHADO FILHO, L.C.P. **Dialética da agroecologia.** São Paulo: Expressão Popular, 2014. 356 p.

MALUF, R. S.; CARNEIRO, M. J. **Para além da produção: multifuncionalidade e agricultura familiar.** Rio de Janeiro: MAUAD, 2003. 230 p.

MAUSS, M. **Ensaio sobre a dádiva.** São Paulo: Cosac Naify, 2013. 288 p.

MARÉCHAL, G. (Coord.). **Les circuits courts alimentaires:** bien manger dans les territoires. Dijon: Educagri Éditions, 2008. 163 p.

MAZOYER, M. **História das agriculturas no mundo:** do neolítico à crise

contemporânea. São Paulo: Ed UNESP; Brasília: NEAD, 2010. 568 p.

McNEELEY, J.A.; SCHERR, S.J. **Ecoagricultura**: alimentação do mundo e biodiversidade. São Paulo: Senac São Paulo, 2009. 459 p.

MICHELIN. **O guia MICHELIN**: Rio de Janeiro & São Paulo. Nanterre: Michelin et Cie, Propriétaires-Éditeurs; Trento: Printer Trento, 2016. 320 p.

MIRANDA, D.S. de; CORNELLI, G. (Org.) **Cultura e alimentação**: saberes alimentares e sabores culturais. São Paulo: SESC, 2007. 176 p.

MONTANARI, M. **A fome e a abundância**: história da alimentação na Europa. Bauru: EDUSC, 2003. 270 p.

_____. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac São Paulo, 2008. 207 p.

_____. (Org.). **O mundo na cozinha**: história, identidade, trocas. São Paulo: Estação Liberdade; Senac, 2009. 255 p.

MONTANDON, A. (Org.). **O livro da hospitalidade**: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas. São Paulo: Senac São Paulo, 2011. 1437 p.

MONTEIRO, Renata Zambon. **Cozinhas profissionais**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013. 230 p.

MORIN, E. **Os sete saberes necessários à educação do futuro**. São Paulo: Cortez; Brasília: UNESCO, 2007. 116 p.

MORUZZI MARQUES, P.E.; BLEIL, S.I. A identidade cultural desafia a globalização: o desabafo dos agricultores franceses. **Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, n. 15, p. 158-177, 2000.

MULLER, C.C.; WOODS, R.H. An expanded restaurant typology. *Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly* Ithaca, NY: 1994. p. 27-37. Disponível em: <http://cqx.sagepub.com/content/35/3/27.full.pdf+html>. Acesso em 15/06/2016.

NIEDERLE, P.; NIEDERLE, A.; ALMEIDA, L.; VEZZANI, F.M. **Agroecologia**: práticas, mercados e políticas para uma nova agricultura. Curitiba: Kairós, 2013. 393 p.

NOSSITER, J. **Mondovino**: o mundo do vinho como você nunca viu. Manaus: Videolar, 2004. 1 DVD (132 min.), son. color.

ONFRAY, M. **Le ventre des philosophes**: critique de la raison diététique. Paris: Éditions Grasset & Fasquelle, 1989. 185 p.

_____. **O ventre dos filósofos**: crítica da razão dietética. Rio de Janeiro: Rocco, 1990. 151 p.

_____. **A razão gulosa**: filosofia do gosto. Rio de Janeiro: Rocco, 1999. p.

ORTIZ, R. **Pierre Bourdieu: sociologia**. São Paulo: Ática, 1983. 203 p.

PARRON, L.M.; GARCIA, J. R.; OLIVEIRA, E. B. de; BROWN, G. G.; PRADO, R. B. citar todos os autores ok!. **Serviços ambientais em sistemas agrícolas e florestais do Bioma Mata Atlântica**. Brasília: EMBRAPA, 2015. 372 p.

PELLEGRINI FILHO, A. **Dicionário enciclopédico de ecologia & turismo**. Barueri: Manole, 2000. 307 p.

PERROT, D. Quem impede o desenvolvimento “circular”? (Desenvolvimento e povos autóctones: paradoxos e alternativas). **Cadernos de Campo**, São Paulo, v. 17, n. 17, p. 219-232, mar. 2008. doi:<http://dx.doi.org/10.11606/issn.2316-9133.v17i17p219-232>. Disponível em: <<http://www.revistas.usp.br/cadernosdecampo/article/view/47692>>. Acesso em: 29 maio 2016.

PETRINI, C. **Slow food: princípios da nova gastronomia**. São Paulo: Senac São Paulo, 2009. 245 p.

_____. **Comida e liberdade**. São Paulo: Senac São Paulo: 2015. 234 p.

PHILIPPI Jr., A. **Interdisciplinaridade em ciências ambientais**. São Paulo: Signus Editora, 2000. 318 p.

PLOEG, J.D.van der. **Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização**. Porto Alegre: UFRGS, 2008. 372 p.

POLLAN, M. **O dilema do onívoro: uma história natural de quatro refeições**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2007. 479 p.

_____. **Em defesa da comida: um manifesto**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008. 272 p.

_____. **Regras da comida: um manual da sabedoria alimentar**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2010. 160 p.

_____. **Cozinhar: uma história natural da transformação**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2014. 448 p.

POULAIN, J.-P. **Sociologias da alimentação**. Florianópolis: UFSC, 2006. 311 p.

PRIGOGINE, I. **Ciência, razão e paixão**. São Paulo: Livraria da Física, 2009. 111 p.

QUELLIER, F. **Gula: história de um pecado capital**. São Paulo: Senac São Paulo, 2011. 224 p.

RABELAIS, F. **Gargântua e Pantagruel**. Belo Horizonte: Itatiaia, 2003. 945 p.

RECLUS, É. **Histoire d'un ruisseau**. Arles: Babel, 1995. 219 p.

REVEL, J.-F. **Um banquete de palavras**: uma história da sensibilidade gastronômica. São Paulo: Companhia das Letras, 1996. 330 p.

RIBEIRO, R.J. **A etiqueta no antigo regime**. São Paulo: Moderna, 1998. 63 p.

SAHLINS, Marshall. **Cultura e razão prática**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2003. 231.

SANTAMARIA, S. **A cozinha a nu**: uma visão renovadora do mundo da gastronomia. São Paulo: Senac São Paulo, 2009. 277 p.

SANTOS, B. S. **A crítica da razão indolente: contra o desperdício da experiência**. São Paulo: Cortez, 2011. (vol 1. Para um novo senso comum: a ciência, o direito e a política na transição paradigmática.). 415 p.

_____. **Um discurso sobre as ciências**. São Paulo: Cortez, 2010. 93 p.

SANTOS, B.S.; MENESES, M.P. (Org.). **Epistemologias do Sul**. São Paulo: Cortez, 2010. 637p.

SAVARIN, B. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. 381 p.

SCHAMA, S. **Paisagem e memória**. São Paulo: Companhia das Letras, 1996. 645 p.

SEN, A. **Desenvolvimento como liberdade**. São Paulo: Companhia das Letras, 2010. 461 p.

SEN, M. **Luzes e sombras do reinado de Ferran Adrià**. São Paulo: Senac São Paulo, 2009. 208 p.

SENNETT, R. **O declínio do homem público**: as tiranias da intimidade. São Paulo: Companhia das Letras, 1998. 447 p.

SERRES, M. **O mal limpo**: poluir para se apropriar? Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2011. 112 p.

SHIVA, V. **Biopirataria**: a pilhagem da natureza e do conhecimento. Petrópolis: Vozes, 2001. 152 p.

_____. **Monoculturas da mente**: perspectivas da biodiversidade e da biotecnologia. São Paulo: Gaia, 2003. 240 p.

SILVA, João Máximo da. **Cozinha Modelo: O impacto do Gás e da Eletricidade na Casa Paulistana (1870-1930)**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2008. 216p.

SINGER, P.; MASON, J. **A ética da alimentação**: como nossos hábitos alimentares influenciam o meio ambiente e o nosso bem-estar. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. 352 p.

SLOAN, D. **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor**. Barueri: Manole, 2005. 221 p.

SOMMERS, B.J. **Geografia do vinho**. Osasco: Novo Século Editora, 2010. 237 p.

SPANG, R.L. **A invenção do restaurante**: Paris e a moderna cultura gastronômica. Rio de Janeiro: Record, 2003. 391 p.

STORT, E.V.R. **Cultura, imaginação e tradição**: a educação e formalização da experiência. Campinas: Ed. UNICAMP, 1993. 153 p.

SUDBRACK, R. **Eu sou do camarão ensopadinho com chuchu**. São Paulo: Tapioca, 2013. 161 p.

THIS, H. **Herança culinária e as bases da gastronomia molecular**. São Paulo: Senac São Paulo, 2009. 240 p.

THOMAS, K. **O homem e o mundo natural**. São Paulo: Companhia das Letras, 1988. 454 p.

THOMPSON, Paul. **A voz do passado**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1998. 385 p.

TREFZER, R. **Clássicos da literatura culinária**: os mais importantes livros da história da gastronomia. São Paulo: Senac São Paulo, 2009. 327 p.

TRIGUEIRO, A. (Coord.). **Meio Ambiente no século 21**. Rio de Janeiro: Sextante, 2003. 367 p.

TURNER, F. **O espírito ocidental contra a natureza**: mito, história e as terras selvagens. Rio de Janeiro: Campus, 1990. 309 p.

VEIGA, José Eli. **O desenvolvimento agrícola: uma visão histórica**. São Paulo: Edusp, 2007. 236 p.

VIERA, E.V.; CÂNDIDO, Í. **Glossário técnico**: gastronômico, hoteleiro e turístico. Caxias do Sul: EDUCS, 2003. 505 p.

VILELA JÚNIOR, A., DEMAJOROVIC, J. (Org.). **Modelos e ferramentas de gestão ambiental**: desafios e perspectivas para as organizações. São Paulo: Senac São Paulo: 2006. 440 p.

VISVANATHAN, S. Convite para uma guerra da ciência. In: SANTOS, B.S. (Org.). **Conhecimento prudente para uma vida decente**: um discurso sobre as ciências revisado. São Paulo: Cortez, 2006. 821 p. 757-775.

WALKER, J. **O restaurante: conceito e operação**. Porto Alegre: Bookman, 2003. 366 p.

WAGNER, R. **A invenção da cultura**. São Paulo: Cosac Naify, 2012. 384 p.

WILSON, B. **Pense no garfo!** Uma história da cozinha e de como comemos. Rio de Janeiro: Zahar, 2014. 342 p.

WALLERSTEIN, I.M. **O fim do mundo como o concebemos: ciência social para o século XXI**. Rio de Janeiro: Rivan, 2002. 320 p.

WRANGHAM, R. **Pegando fogo: por que cozinhar nos tornou humanos**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2010. 226 p.

ZEN, Dimitrij. **Análise do discurso das biotecnologias: uma proposta entre filosofia e linguística**. São Paulo: Annablume, 2010. 142 p.

ANEXOS

Anexo A – Caracterização dos restaurantes segundo a referência de Cornell

Tabela referenciada na classificação de Cornell⁶⁹:

Tipo	Uso do nome produto/marca	Atributos para decisão do cliente	Características do cardápio	Sugestões operacionais	Foco estratégico
Serviço rápido (QUICK SERVICE)	procedência da marca para rememorar rapidamente; penetração no mercado e distribuição	preço baixo; rapidez e atendimento rápido; consistência (características, constância)	foco estreito, constando de um item apenas; preferências do consumidor: limitadas ou nenhuma; ofertas padrão e mudanças limitadas	auto atendimento do consumidor; inventário dos produtos finalizados; tecnologia com foco processual; publicidade eficaz	controle de inventário, de perdas e de trabalho; liderança de baixo custo; execução conforme padrões estabelecidos
Escala média (MIDSCALE)	necessidade de fidelizar o cliente	Cardápio amplo e diversificado à escolha do cliente; valor (custo/benefício – preço em relação ao tamanho da porção); conforto; serviço de mesa e balcão (	apelo do cardápio amplo; porções amplas; itens agrupados; itens específicos	controle de custos elevado e margem de lucro; execução dos processos estabelecidos; tamanho dos locais de trabalho	volume de trânsito é alto; processos operacionais padronizados; custos; mudanças na topografia da região
Alto padrão moderado (MODERATE UPSCALE)	Identificação da pessoa e grupo social com o produto	Modismos; Ambiente; Flexibilidade de uso por grupos chave de cliente (habitués)	no cardápio, itens que estão na moda; mudanças sazonais (de época); utilização variada de produtos; inventário limitado; escolha e clientela moderados	conceito e decoração de alto padrão; diversidade no cardápio; funcionários entendidos; encenação teatral	Serviço; alto grau de energia e atividade; introdução constante de novos produtos

⁶⁹ MULLER, C.C.; WOODS, R.H. An expanded restaurant typology. In: _____. **Industry structure**, The Cornell H. R. A. Quarterly, p. 27-37, June 1994, A Tipologia em destaque é o nosso objeto de pesquisa.

Escala superior (UPSCALE)	Produto e nome exclusivo; Identificação pessoal com o consumidor	Estilo; ambiente; serviço; experiência de comer	alta qualidade do alimento; complexidade do cardápio, com pratos especiais diários; apresentação de pratos;	experiências personalizadas; ter orgulho de ser proprietário; sistemas padronizados com diferenciais	produtos diferenciados; qualidade; imagem; estratégia de custos
Alimentação empresa (BUSINESS DINING)	Uso de marcas próprias; Frequência de clientes cativos	Localização; menu diferenciado; preço e valor; facilidade de decidir a compra	cardápio cíclico ou rotativo; promoções e pratos especiais	sistemas replicáveis; gerenciamento do estabelecimento (da unidade); fluxo de caixa	Previsão; utilização dos produtos; relações com os clientes; horizontes de larga duração
Características de restaurantes (multi) em geral (GENERIC CHARACTERISTICS OF MULTIUNIT RESTAURANTS)	confiança na marca e na embalagem; gerenciamento da marca	preço e valor; consistência; conveniência (constância de qualidade de características)	alvo dos perfis demográficos; custo baixo, lucro alto	gerenciamento de produtos; compras e distribuição; implantação forte de sistemas; desenvolvimento de gerentes para restaurantes diversificados	gerenciamento de informações; logística; escolha de locais; clareza de conceito; desenvolvimento e controle organizacional

Anexo B - Roteiro de entrevistas para *chefs* e *restaurateurs*

A – apresentação

1. Nome completo:
2. Nacionalidade/ascendência/ano de nascimento:
3. Idade do estabelecimento:
4. Formação e tempo de atuação no ramo do *chef*/restaurateur:
5. Tempo de atuação no estabelecimento:
6. Consentimento da gravação da entrevista:
7. Consentimento sobre usar o nome no corpo do trabalho:

B – sobre o restaurante:

1. Como você classifica o seu restaurante? (tipologia e conceito)

Exemplos de tipologia: comida rápida, gastronômico moderado ou gastronômico alto luxo.

Exemplos de conceito: restaurante de nacionalidade, cozinha contemporânea, churrascaria, vegetariano, cantina...

2. Quais são os principais 'valores' ou atributos de seu restaurante? (como por exemplo uma 'filosofia')
3. Como você abastece seu restaurante?
4. Houve alguma mudança no modo ou nos meios que utiliza para abastecer seu restaurante? Por que?
5. Quais são os 5 principais fornecedores do seu restaurante?
6. Como é formado o cardápio/menu de seu restaurante? Ele é fixo?
7. Se o seu cardápio/menu não é fixo? O que determina a sua alteração?
8. Como você posiciona o mercado gastronômico hoje? TENDÊNCIAS

9. Qual é o papel da gastronomia?

10. O que você pensa sobre a gastronomia brasileira?

11. COMO VOCE SITUA A GASTRONOMIA QUE DESENVOLVE.

12. Que ações concretas você pratica e/ou estimula no seu restaurante?

13. Você privilegia algum fornecedor local? Por que?

14. O que você pensa sobre as relações entre Gastronomia e Sustentabilidade? É possível a um restaurante ser sustentável? De que modo?

18. Caso seja necessário confirmar ou complementar alguma informação, podemos conversar novamente?