

Coletivo de Estudos: “Ecogastronomia em tempos de pandemia” Collective of Studies: "Ecogastronomy in times of pandemic"

DOMICIANO, Samuel Alves¹; GRELLERT, Ana Paula², LOVATTO, Patrícia Braga³;

¹ Bacharelado em Agroecologia, Universidade Federal do Rio Grande - FURG, domiciano.agro@gmail.com; ² Pró-Reitoria de Assistência Estudantil - PRAE, FURG, ana.grellert@furg.br; ³ Bacharelado em Agroecologia e Licenciatura em Educação do Campo - LEdoC, FURG, plovalto@furg.br

Eixo temático: Economias dos sistemas agroalimentares de base agroecológica

Resumo

O trabalho apresenta a experiência vivenciada no projeto de ensino Coletivo de Estudos: “Ecogastronomia em tempos de pandemia”, desenvolvido na Universidade Federal do Rio Grande – Campus São Lourenço do Sul, RS, no qual foi realizado o estágio curricular obrigatório do curso de Bacharelado em Agroecologia. O estágio estimulou debates em torno do conceito de Ecogastronomia, compreendendo-o como um conceito em permanente construção, e teve como foco estimular as reflexões sobre as diferentes perspectivas que podem ser expressas na perspectiva da soberania alimentar desde os povos tradicionais. Os resultados demonstraram que a interação com os povos indígenas, quilombolas e pomeranos agregaram conhecimentos de vivências reais sobre a relação indissociável entre alimento, natureza e cultura destes povos, contribuindo para que o estágio curricular cumprisse com seu papel no ensino no âmbito do curso de Bacharelado em Agroecologia, agregando novos conhecimentos à área.

Palavras-Chave: Lives; Povos Tradicionais; Soberania Alimentar.

Keywords: Lives; Traditional Peoples; Food Sovereignty.

Contexto

O trabalho propõe dialogar sobre uma ação de ensino desenvolvida no Curso de Bacharelado em Agroecologia da FURG, Campus São Lourenço do Sul, RS, intitulada “Coletivo de Estudos: Ecogastronomia em tempos de pandemia”. Esta ação resultou no espaço de realização do estágio obrigatório do curso, atendendo os requisitos de conclusão no ano de 2021. Na construção da proposta, partiu-se da compreensão de que para a ecogastronomia, a soberania alimentar é uma importante ferramenta para conservação da sociobiodiversidade, e segue como um princípio chave para fornecer alimentos limpos, bons e justos. Segundo Altieri (2010), o conceito de soberania alimentar pode ser definido como o direito de cada nação ou região a manter e desenvolver sua capacidade de produzir colheitas de alimentos básicos com a diversidade de cultivos correspondente. O conceito emergente de soberania alimentar enfatiza o acesso das famílias agricultoras à terra, às sementes e à água, enfocando a autonomia local, os mercados locais, os ciclos locais de consumo e de produção local, a soberania energética e tecnológica e as redes de agricultor@ a agricultor@.

A partir desta compreensão, os objetivos da ação de ensino em consonância com as diretrizes norteadoras do estágio obrigatório do curso de Bacharelado em Agroecologia, foi fomentar estudos, reflexões e práticas de ecogastronomia a partir da

produção e divulgação de conteúdo online com foco no eixo de saúde e bem-estar da comunidade acadêmica e externa à universidade, com vistas a contribuir para ampliação de conhecimentos que corroborem para ações mais sustentáveis de produção e consumo. Nesse sentido, buscou-se promover reflexões sobre a ética, a sustentabilidade em seu sentido amplo, aspectos sobre a saúde e bem-estar, cultura, educação, de acordo com os princípios da ecogastronomia, bem como estimular os processos que compõem o ensino, a pesquisa e a extensão das aprendizagens/conhecimentos, das trocas entre comunidade acadêmica e externa, de maneira a gerar novos temas para estudos e discussões. O período de realização do estágio realizado no âmbito desta ação compreendeu os meses de fevereiro à julho de 2021, que, devido a pandemia do COVID – 19, foram realizadas de maneira online, de forma síncrona e assíncrona.

Descrição da Experiência

Com relação aos aspectos metodológicos para realização deste trabalho, partimos de Freire (1996, p. 29), em sua obra intitulada *Pedagogia da Autonomia – saberes necessários à prática educativa*, o qual menciona que “pesquisar para conhecer o que ainda não conheço e comunicar ou anunciar a novidade”. A pesquisa, está implícita no ato de conhecer. O ato de conhecer, por sua vez, a partir da rigorosidade metódica, transita da curiosidade ingênua à curiosidade epistemológica.

Com a eminência da COVID-19, muitos desafios foram colocados para a sociedade como um todo. O distanciamento físico imposto pela pandemia resultou na resignificação dos espaços formativos e de diálogo. Assim, o desenvolvimento da referida ação de ensino, vinculada ao estágio curricular obrigatório, ocorreu de maneira online, de fevereiro a abril de 2021, prevendo semanalmente a elaboração e divulgação através das redes sociais (na página @staytrue_vegfood e perfil pessoal da equipe de trabalho) de conteúdos relacionados à Ecogastronomia. Inicialmente, o estágio envolveu publicações com sugestão de alimentos, pratos e receitas, além de conteúdos ilustrativos com materiais educativos, visando contribuir com a introdução ao conceito de ecogastronomia e sua relação com a Agroecologia (Figura 1).



Figura 1. Publicações semanais sobre o tema ecogastronomia e sua relação com a Agroecologia na página do primeiro autor, fevereiro/2021. Fonte: Acervo d@s autor@s.

Também foram realizadas quatro lives pelo Google Meet e um programa em uma rádio local, que buscaram dialogar sobre o conceito de ecogastronomia na perspectiva da alimentação de diferentes povos tradicionais do Território Zona Sul do RS: indígenas, quilombolas e pomeranos. O estágio supervisionado realizado no âmbito desta ação, foi organizado seguindo o cronograma, organizado em parceria com as orientadoras, do Curso de Agroecologia e Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis -PRAE/FURG.

A figura 2a retrata uma das atividades realizadas na primeira Live do grupo "Alimentação da perspectiva quilombola", a qual contou com estudantes quilombolas da FURG em curso e egressos e pesquisadores. A atividade foi bem importante para aprofundar os conhecimentos sobre a origem, a cultura e os desafios da alimentação nas comunidades quilombolas. Alimentos como a batata doce e o caruru foram resignificados a partir do olhar quilombola dos participantes da Live como convidados e ouvintes. Uma das questões de maior destaque na discussão foi a fome nas comunidades quilombolas do território e a necessidade de olhar para essa realidade atualmente ameaçada pelos modelos de desenvolvimento agrário que priorizam as monoculturas, contaminando o ambiente, monopolizando as paisagens, expulsando as pessoas dos seus lugares de origem, principalmente os jovens nos quilombos. Também em destaque o acesso dos quilombolas às feiras livres e aos investimentos em turismo rural em São Lourenço do Sul, onde vê-se uma priorização da cultura pomerana em detrimento dos seis quilombos reconhecidos no município. A figura 2b traz o cartaz de divulgação digital da Live "Alimentação na perspectiva indígena", atividade que coincidiu com o Abril Indígena, mês que marca a luta dos povos indígenas. Na atividade diversos temas foram abordados, desde alimentos importantes para a cultura até a questão indígena na atualidade. Participaram desta live, convidados indígenas da etnia Kaingang e Guarani que falaram sobre os impactos das monoculturas sobre a manutenção da sociobiodiversidade dos seus territórios e das relações estabelecidas com o alimento através da caça e da coleta, sobretudo de folhas, sementes e frutos nativos da vegetação silvestre cada vez mais comprometida pela expansão do agronegócio.



Figura 2. a) Material de divulgação digital da live "Alimentação na perspectiva quilombola"; b) Material de divulgação da live "Alimentação na perspectiva indígena", abril/2021. Fonte: Acervo d@s autor@s.

A live "Alimentação na perspectiva pomerana" teve como objetivo conhecer e dialogar sobre os alimentos e pratos que podem ser considerados tradicionais nesta cultura (Figura 3a). Entre eles a batata "inglesa", a cuca (uma espécie de bolo com recheio de farofa e frutas) e o peito de ganso defumado. Essas iguarias culinárias pomeranas, atualmente movimentam o turismo no município de São Lourenço do Sul, que inclui o "Caminho Pomerano" como uma de suas principais atrações de turismo rural e gastronômico. Para finalizar as rodas foi realizada uma live final que teve como objetivo desconstruir concepções da ecogastronomia elitizada, trazendo para o debate experiências territoriais envolvendo o acesso igualitário aos alimentos agroecológicos, desde iniciativas individuais, cooperativas e de extensão universitária (figura 3c). O projeto contou ainda com uma roda de diálogos no programa de rádio "Vozes do Campo" (Rádio AM 1190) que buscou oportunizar aos ouvintes o debate sobre a ecogastronomia como uma necessidade para a rotina de produção e consumo diante das crises, ambiental, econômica, social e sanitária provocada pela pandemia (figura 3b).



Figura 3. A) Material de divulgação da Live "Alimentação na cultura pomerana". b) Material de divulgação do projeto no programa de rádio "Vozes do Campo". c) Material de divulgação da Live "Ecogastronomia: desconstruindo conceitos", abril/2021. Fonte: Acervo d@s autor@s.

Resultados

A interação com a comunidade indígena, quilombola e pomerana agregou conhecimentos de vivências reais e o estágio cumpriu seu papel no ensino no âmbito do curso de Bacharelado em Agroecologia. Ao todo foram doze atividades, contando com a participação de pessoas da comunidade acadêmica e externa, contribuindo com o diálogo dos saberes. Considerou-se como positiva a participação da comunidade universitária e externa nas atividades assíncronas e síncronas (lives), com uma participação média de 30 pessoas por live. A apresentação discussão dos temas que envolvem a Ecogastronomia envolveu estudantes do campus mobilizados pela PRAE e abordou a temática na perspectiva das pesquisas existentes na área e a necessidade de extensão que possibilite o resgate e a valorização dos saberes e fazeres tradicionais relacionados a escolha e preparo dos alimentos, fugindo da homogeneização e monotonia alimentar. As discussões conduzidas nas rodas de conversa (lives) e programas de rádio tiveram como característica a transdisciplinaridade, envolvendo conhecimentos trazidos por estudantes e docentes de várias áreas (Agroecologia, Biologia, Antropologia, Nutrição) em permanente

diálogo com o conhecimento popular do território. Houve a partilha e troca de informações referentes a valorização de alimentos e modos de preparo (receitas) da cultura local, marginalizados ou subutilizados possibilitando o resgate de hábitos alimentares com referência cultural/nutricional. O projeto abordou a cultura alimentar territorial como uma possibilidade de diversificação de renda a partir de iniciativas de turismo rural/ecológico e gastronômico. Também houveram orientações nutricionais e de elaboração de receitas e utilização integral de alimentos contribuindo para economia doméstica em tempos de crise econômica ampliada pela pandemia. O projeto favoreceu a avaliação crítica das tecnologias empregadas na produção/processamento de alimentos, bem como a necessidade de pensar em tecnologias construídas com uma base social, tendo como horizonte a qualidade de vida da população do campo e da cidade, estimulando a produção de alimentos agroecológicos produzidos localmente com justiça socioambiental.

Referências bibliográficas

ALTIERI, Miguel. **Agroecologia, agricultura camponesa e soberania alimentar**. Revista Nera, Núcleo de Estudos, Pesquisas e Projetos em Reforma Agrária. UNESP: Presidente Prudente, Ano 13, no. 16 p. 22-32, 2010.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da Autonomia: saberes necessários à prática educativa**. São Paulo: Paz e Terra, 1996.