

## **A ecogastronomia no fortalecimento da sociobiodiversidade e soberania alimentar: um estudo de caso a partir de experiências situadas na ilha de Florianópolis, SC e Município de Pelotas, RS, Brasil**

*Ecogastronomy in the streng the ningofsocio-biodiversity and food sovereignty: a case study from experienes situated in theis land of Florianópolis, SC and Municipalityof Pelotas, RS, Brazil*

DOMICIANO, Samuel Alves; GRELLERT, Ana Paula; LOVATTO, Patrícia B;

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

### **Eixo temático: Soberania e segurança alimentar e nutricional (SSAN) e saúde**

#### **Resumo**

O estudo de caso buscou ampliar os conhecimentos relacionados ao conceito de ecogastronomia a partir de bases teóricas, confrontadas com a realidade de experiências distintas, localizadas na ilha de Florianópolis - SC e município de Pelotas – RS. A coleta de dados foi feita através de roteiro de entrevista, aplicado a chefes de cozinha, vinculadas às experiências, buscando entender a relação com a ecogastronomia e contribuição para o fortalecimento da sociobiodiversidade local e soberania alimentar. Verificou-se que as experiências relacionam-se de forma distinta com a produção e consumo local, considerando o público que atendem, trajetórias e particularidades territoriais. Diante das observações, evidenciou-se que para aplicação prática e integral do conceito de ecogastronomia é fundamental o desenvolvimento de trabalhos educativos e políticas públicas que garantam acesso igualitário aos alimentos da sociobiodiversidade, contribuindo para a soberania alimentar no campo e na cidade.

**Palavras-chave:** Educação alimentar; Consumo consciente; Desenvolvimento local

**Keywords:** Nutrition education; Conscious consumption; Local development

#### **Introdução**

A ecogastronomia é um conceito que une a palavra Ecologia, no que se refere às relações sociais, proteção dos ecossistemas, preservação da sociobiodiversidade, da cultura e economia local, junto com a palavra gastronomia no sentido da reunião de conhecimentos relativos à arte culinária e o prazer que envolve o ato de se alimentar. O conceito origina-se no movimento mundial conhecido como *SlowFood*, cuja filosofia considera que o alimento deve ser bom, no sentido de possuir um sabor agradável; limpo por não prejudicar a saúde da sociobiodiversidade e justo para que as/os agricultoras(es) recebam o que é merecido pelo seu trabalho (*SlowFoodBrasil*, 2007). Considerando que vivemos em um planeta com recursos limitados, reféns de um sistema baseado no capitalismo e exploração das riquezas naturais, nota-se a importância e a relação do encontro das palavras Ecologia e gastronomia com a prática agroecológica de produção e consumo. Assim, a proposta de análise do presente trabalho está ancorada na relação entre a aplicação do conceito de ecogastronomia com o fortalecimento da sociobiodiversidade e soberania alimentar territorial. Nesse sentido, entende-se a Agroecologia, como ciência que dialoga com o conceito de ecogastronomia, a partir de uma abordagem

que considera a sociobiodiversidade e a soberania alimentar, constituindo-se também enquanto prática milenar, concebida pelos povos do campo e movimento social, cumprindo um importante papel na relação entre produção, consumo e justiça socioambiental (GLIESSMANN, 2013). A partir destes pressupostos, buscou-se entender como a ecogastronomia contribui para o fortalecimento da sociobiodiversidade e soberania alimentar, através da análise de duas experiências distintas localizadas na ilha de Florianópolis, SC e município de Pelotas, RS.

## **Metodologia**

O estudo compreendeu a aplicação de um roteiro de entrevistas semi-estruturado a duas chefes de cozinha, responsáveis pela identidade gastronômica de duas experiências distintas: o restaurante Botânico, localizado na região sul da Ilha de Florianópolis, SC e o restaurante Teia Ecológica, localizado na área central do município de Pelotas, RS. A opção pelas chefes entrevistadas se deu a partir da escolha das experiências, identificadas pela proximidade e conhecimento prévio do pesquisador, estudante do curso de Bacharelado em Agroecologia da FURG, grafiteiro e cozinheiro vegano. Na definição das experiências foi considerada a identidade das propostas com o conceito de ecogastronomia, de acordo com os materiais de divulgação, mídias sociais e reportagens, previamente consultadas. O restaurante Botânico, nasceu em 2017 como uma proposta de oferta de alimentos saudáveis e sustentáveis, apostando no público que busca por uma alimentação diferenciada. O restaurante Teia Ecológica, se apresenta como cooperativa de consumidores, inaugurado em 1999 como uma proposta de aliar campo e cidade na promoção de uma alimentação ovo-lacto vegetariana, baseada na produção orgânica proveniente das famílias agricultoras do município de Pelotas e região. As entrevistas foram realizadas de maneira virtual, utilizando a plataforma *Google Meet*, precedidas de contato prévio do primeiro autor e assinatura do termo de consentimento. O roteiro de entrevista foi aplicado no mês de março de 2021, durante a pandemia de Covid-19, compreendendo questões sobre a origem e organização das experiências, origem dos alimentos, elaboração de cardápios, preços praticados, identificação de desafios e possibilidades para o desenvolvimento da proposta ecogastronômica. A análise dos dados deu-se a partir da confrontação entre as entrevistas e informações coletadas nos materiais de divulgação dos restaurantes com o referencial teórico sobre o conceito de ecogastronomia.

## **Resultados e Discussão**

O Restaurante Botânico, considerado uma experiência exitosa na Ilha de Florianópolis, SC, resistindo com clientela fixa, mesmo depois de um ano de pandemia. Segundo Rosa; Pohl (2019), o perfil dos novos restaurantes da ilha, criados pensando no lixo, nas pessoas que fornecem os alimentos e em uma decoração do ambiente sustentável, constituem características que são apresentadas e vendidas, fazendo da marca algo desejado para os "consumidores verdes" que estão dispostos a pagar preços mais elevados pelo selo verde em produtos e serviços. Com relação à origem da matéria prima do Botânico, grande parte dos alimentos são adquiridos de famílias agricultoras orgânicas e pescadoras

locais, sendo a sazonalidade um fator considerado na elaboração dos cardápios que são, segundo a chefe, elaborados a partir de reuniões a cada troca de estação. A fidelidade e perfil do público consumidor do Botânico pode ser expressa nos preços praticados no seu cardápio, onde os pratos feitos custam em torno de R\$ 34,00 a R\$ 40,00 e os lanches de R\$ 31,00 a R\$ 29,00. Curi (2011), ressalta que os consumidores verdes constituem um público consciente que se preocupa com as questões ambientais e que está disposto a pagar um maior valor por produtos ou serviços que atendem aos requisitos de sustentabilidade. Para uma marca obter sucesso, segundo o autor, não basta apenas uma boa oferta de preço e qualidade, a sustentabilidade é vista como exigência dos consumidores e as organizações estão gradativamente se atentando a essas exigências. Numa perspectiva crítica, Boff (2012), ressalta que, desde a Conferência de 1972 e Relatório de Brundland, a categoria “Desenvolvimento Sustentável” vem sendo utilizada para promoção do desenvolvimento econômico de forma contraditória às ações que de fato contribuem para as crises social, ambiental e econômica. Para o autor, o termo sustentabilidade tornou-se uma proposta de ideal a ser atingido, utilizado de maneira incoerente pela economia, transformando-se num modismo, sem esclarecimento crítico. O restaurante Teia Ecológica, adaptou-se à pandemia no município de Pelotas, RS, através de entregas de marmitas e assim vem resistindo, conforme a chefe. Compreende uma oferta de refeições que inclui, alimentação vegetariana com opções veganas em *buffet* e pequenas porções de petiscos. Funciona de forma cooperativa e surgiu a partir da organização de um grupo de (consumidoras/es) que já possuíam vínculo com o movimento agroecológico na Região de Pelotas, RS. A sazonalidade é um fator crucial na elaboração de cardápios que são criados a partir da disponibilidade de oferta das famílias agricultoras agroecológicas. Normalmente se trabalha com *buffet*, porém, considerando a pandemia, o restaurante adotou um sistema de entregas através de aplicativo, utilizando bicicletas para o transporte/entrega das encomendas localizadas na região central. Os preços praticados no Teia Ecológica, variam desde R\$ 6,00 a porção de bolinhos até R\$ 21,00 a marmita feita. Os dois restaurantes, possuem propostas que dialogam diretamente com o conceito de ecogastronomia. No restaurante Botânico esse diálogo perpassa a origem dos alimentos da agricultura familiar e da pesca artesanal, a sazonalidade observada na elaboração dos cardápios e a diversidade de alimentos oriundos do território, juntamente com a oferta de flores nativas e sazonais. Considera-se também o fato de que ao diversificar a oferta, o restaurante Botânico, a partir da disponibilidade conjunta de alimentos e flores, direciona para valorização da sociobiodiversidade local e contribui para a soberania alimentar das famílias agricultoras, fornecedoras de matéria prima, fortalecendo a sua manutenção no campo e a sucessão familiar. Já o diálogo do restaurante Teia Ecológica com o conceito de ecogastronomia, inclui desde a sua organização cooperativa, à sua origem, vinculada aos grupos de famílias agricultoras agroecologistas e consumidoras/es até a oferta de alimentos, agroecológicos, sazonais, oriundos da produção local. No restaurante Botânico, dentre os principais desafios, apontados pela chefe, estão a redução de resíduos e a falta de incentivo à ecogastronomia por parte do Estado, o que poderia tornar essa proposta acessível para diferentes públicos. O anseio por educação apontado pela chefe, vai ao encontro de uma das principais metas do movimento *SlowFood*, assinalada por Bianco (2018), como a necessidade de educação contextualizada sobre a relação entre alimento e saúde,

alimento e cultura, alimento e economia. Com relação às potencialidades da ecogastronomia, a chefe aponta para o fato de que a mesma pode constituir-se como uma alavanca para a expansão da transição produtiva e agroalimentar. "A ecogastronomia pode ampliar o incentivo ao mercado de orgânicos, o consumo consciente, a valorização da terra. Acredito que para quem está iniciando nessa área é preciso ter persistência, resistência, paciência e criatividade para seguir o caminho" (Chefe de cozinha, Restaurante Botânico, 29 anos, março/2021). No Teia Ecológica, os desafios apontados pela chefe, incluem: a credibilidade e convencimento junto ao público consumidor sobre o valor nutricional, social, cultural e econômico vinculado ao alimento. Na compreensão da chefe, que acompanha a proposta desde a sua concepção em 1999, as potencialidades da ecogastronomia, que ela entende como sinônimo de "comida de verdade ou comida caseira", residem na compreensão das pessoas de que: "Mais do que um conceito, uma moda, a ecogastronomia é um retorno às origens, uma luta pela preservação das espécies animais e vegetais, uma reflexão sobre o ato de se alimentar e contribuir com a agricultura local. Cuidar da saúde, trabalhar com o alimento natural, íntegro e diversificado, além de uma relação de confiança entre famílias agricultoras e consumidoras" (Chefe de Cozinha, Restaurante Teia Ecológica, 45 anos, março/2021). No que se refere às potencialidades da ecogastronomia, as afirmações das chefes, convergem com o referencial teórico, quando reafirmam o papel da ecogastronomia no resgate de alimentos e hábitos perdidos pela homogeneização da comida, impulsionada, segundo Schneider (2018), pela grande cadeia produtiva alimentar que afastou a relação entre agricultoras/es e consumidoras/es, fazendo com que houvesse perda de qualidade, diversidade e identidade da comida e da alimentação.

## **Conclusões**

O conceito de ecogastronomia está presente em certa medida nas duas propostas e de forma distinta, considerando o histórico e territórios em que estão inseridas as duas experiências, influenciando no fortalecimento da sociobiodiversidade alimentar, pois trabalham com a compreensão da relação entre saúde e origem dos alimentos. Discutir a relação entre ecogastronomia e soberania alimentar é necessário para entender que o alimento é um direito de todas(os), e o combate a fome deve ser uma luta diária, sendo a sustentabilidade, para além de uma tentativa de recauchutagem econômica, um horizonte que deve ser perseguido através de suas diferentes e complementares dimensões: econômica, ambiental, social, cultural, política e ética. Restringindo a análise à acessibilidade econômica dos cardápios, os preços praticados nos dois restaurantes não condizem com a realidade econômica da maioria das famílias brasileiras. Essa contradição, poderá ser a longo e médio prazo suprida por políticas públicas de apoio a transição agroecológica no campo e na cidade, com incentivo a agricultura urbana, às hortas escolares e a programas, mobilizados por governos populares no Brasil como Fome Zero, Programa Nacional de Alimentação Escolar, entre outros. Além disso, as duas chefes entrevistadas, com vivências distintas no âmbito da ecogastronomia, citam a importância da educação alimentar e ambiental, duas vertentes que precisam andar juntas para a

expansão de programas e projetos que ampliem a visão da sociedade sobre a relação entre justiça socioambiental, saúde e alimentação.

### **Agradecimentos**

Às Chefes de Cozinha do Restaurante Botânico e Cooperativa Teia Ecológica pela amorosidade em contribuir com este trabalho, mesmo com todos os desafios enfrentados em tempos de pandemia.

### **Referências bibliográficas**

BIANCO, V. Ecogastronomia para jovens rurais do Semiárido: Compartilhando saberes e sabores locais adotando a filosofia *SlowFood* nos projetos FIDA - Sergipe: Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola, 2018. Disponível em: [http://observagastronomia.com.br/wpcontent/uploads/2020/12/LIVRO\\_Ecogastronomia-para-jovens-rurais-do-Semiarido.pdf](http://observagastronomia.com.br/wpcontent/uploads/2020/12/LIVRO_Ecogastronomia-para-jovens-rurais-do-Semiarido.pdf). Acesso em 28/05/2021

BOFF L. Crítica ao modelo padrão de sustentabilidade. 2012. Disponível em: <https://www.ecodebate.com.br/2012/02/09/critica-ao-modelo-padrao-de-sustentabilidade-artigo-de-leonardo-boff/> Acesso em: 13/05/21

CURI, D. Gestão ambiental. Pearson Education do Brasil, São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2011.

GLIESSMAN, S. R. Agroecología: Plantando las Raíces de la Resistencia. Agroecología, v. 8 n. 2, 19-26. 2013. Disponível em: <https://revistas.um.es/agroecologia/article/view/212151> Acesso em: 12/03/21

ROSA, J. R.; POHL, R. Influência do marketing verde no surgimento de restaurantes sustentáveis em Florianópolis. (Trabalho de Conclusão de Curso, UNISUL), 2019.

SCHNEIDER, S. A formação de rotinas alimentares a partir das práticas sociais na contemporaneidade: uma leitura comparada entre Brasil, Reino Unido e Espanha. Anais... 56º Congresso Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural. São Paulo, SP, 2018.

SLOW FOOD BRASIL. Ecogastronomia. Disponível em: <https://slowfoodbrasil.org/temas-campanhas/ecogastronomia/> Acesso em: 13/11/2020