



A gourmetização da sociobiodiversidade do Cerrado e o efeito na agricultura familiar local

The gourmetization of Cerrado's sociobiodiversity and its effect on family-based local farms

FABBRIS, Samanta¹; EVANGELISTA, Milena²; ÁVILA, Mário Lúcio³; SILVA SANTOS, Deborah da ⁴

¹Universidade de Brasília (UnB) - programa de pós-graduação em Meio Ambiente e desenvolvimento Rural (ppg-mader), samantafabbris@gmail.com; ²Universidade de Brasília (UnB) - programa de pós-graduação em Meio Ambiente e desenvolvimento Rural (ppg-mader), milenaevangelistaunb@gmail.com; ³Doutor em Desenvolvimento Sustentável pelo Centro de Desenvolvimento Sustentável (CDS, UnB) e professor do Programa de pós-graduação em Meio Ambiente e desenvolvimento Rural (ppg-mader), avila@unb.br; ⁴Universidade de Brasília (UnB) - programa de pós-graduação em Meio Ambiente e desenvolvimento Rural (ppg-mader), deborahdasilva.89@gmail.com

RESUMO EXPANDIDO TÉCNICO CIENTÍFICO

Eixo Temático: Biodiversidade e Conhecimentos das/os Agricultoras/es, Povos e Comunidades Tradicionais

Resumo: Alimentar-se é para além de biológico, um ato sociológico. Assim, a gastronomia apresenta um papel importante na cultura alimentar. A gourmetização é o processo de apropriação para finalidades comerciais na gastronomia com base na ideia de exclusividade. Os alimentos da sociobiodiversidade se encaixam nessa perspectiva uma vez que são vistos como “raros” ou “exóticos”, incluindo-se na ideia de gourmet. Esse processo é ambíguo, pois, apesar de ser uma espécie de vitrine de exposição de alimentos locais, pode se apropriar da cultura e trajetória de algum povo ou comunidade. A agroecologia, por sua vez, está ligada com práticas camponesas e saberes tradicionais e fortalece uma cadeia produtiva diversa e de resistência à expansão de mercado. Este artigo buscou, então, a partir de abordagens narrativas e empíricas, refletir sobre as formas da gourmetização de alienar os agricultores de seus produtos, bem como de apagá-los do processo produtivo.

Palavras-chave: campesinato; gastronomia; alimentação local; savana brasileira.

Introdução

Com o intuito de construir uma análise sobre como o processo de gourmetização reverbera na agricultura familiar, principalmente através da ruptura entre quem produz (agricultores, extrativistas, pescadores) e quem consome, pretende-se aprofundar o debate com ênfase na sociobiodiversidade do Cerrado. O locus em análise é o Distrito Federal e entorno de Brasília, dada a presença dos diferentes atores (restaurantes, comerciantes, chefs, produtores/extrativistas) envolvidos. Este é um artigo reflexivo, que traz como base o questionamento: quais são os impactos da gourmetização na vida daqueles que estão em contato direto com o cultivo, extração e comercialização dos alimentos nativos do bioma Cerrado?

Pelo viés antropológico, Lévi-Strauss (2021) observa a comida sob um dualismo, ora biológico, ora cultural, e compreende que a alimentação é padronizada e



definida de acordo com a sociedade que a insere. De acordo com Zaneti e Scheneider (2016), na contemporaneidade, é percebido um redirecionamento dos significados do alimento a partir do consumo, o que também afeta os sistemas agroalimentares e a segurança e soberania alimentar de um território. As escolhas individuais criam uma nova maneira de cozinhar, que perpassa pela identificação e valorização do alimento por sua origem, tal qual por como e quem o produz.

A compreensão do alimento é mutável quando este é inserido em mercados. O conceito de gourmetização carrega o entendimento de alta gastronomia, espetacularizado, diferente daquilo que se come no dia a dia, de forma regional, dessa maneira, o nutricional e o cultural abrem espaço ao viés estético que a comida pode tomar (RAMIRO; MOREIRA; RIBEIRO, 2019). Considerar um alimento como “gourmet” passa diretamente pelo consumidor, ao escolher experiências alimentares de satisfação e de convívio social (BARBOSA, 2009; 2016).

Uma vez que essa forma de perceber a alimentação, para além do abastecimento de energia e nutrientes, se estabelece, diversas questões são criadas: como se destacar em um mundo global? Como cozinhar? De quem comprar? A resposta de cada uma dessas perguntas impacta diversos atores das cadeias produtivas e de consumo - positiva ou negativamente. A visão da sociobiodiversidade, na América Latina, está polarizada em duas direções: por um lado, usufrutuário, em que tudo o que existe pode ser considerado um recurso e é suscetível à exploração massiva, constantemente financiada como dominante; e no tradicional/indígena, prezando pelo respeito pela natureza, coexistência com todas as espécies e seu uso racional e até adoração, conectada com as formas de produção dos agricultores familiares e camponeses (ARDISANA; GAÍNZA, 2022).

Ao compreender a agroecologia como um manejo ecológico dos recursos naturais por meio de formas de ação social coletiva (SEVILLA-GUZMÁN, 2002), e ao ter como premissa o conceito de Chayanov (1981), que compreende o camponês como um trabalhador rural, proprietário de sua produção, e que não se insere no mercado capitalista, o campesinato é tido como um movimento de resistência (BONI, BOSETTI, 2017). As práticas camponesas representam estratégias de enfrentamento aos sistemas de império alimentar (PLOEG, 2008) que geram cada vez mais a degradação natural, empobrecimento do campo e insegurança alimentar. Desta forma, a agroecologia possui interdependência com as práticas camponesas e com os saberes tradicionais dos agricultores, que representam grande importância para a manutenção das biodiversidades locais e regionais. Assim, a preservação e valorização tanto dos alimentos quanto dos atores tradicionais com eles envolvidos, fortalece uma cadeia produtiva sociobiodiversa e de resistência à expansão de mercado.

A agenda pública, principalmente a partir de 2003, direcionada para políticas de segurança alimentar e nutricional, propiciou espaço para discussões sobre a indispensabilidade de estratégias de produção através de um sistema agroecológico que garantisse a sustentabilidade contínua da produção (CAPORAL; AZEVEDO, 2011). Apesar disto, o cenário agrícola permaneceu sob domínio de grandes



empresas exportadoras que compreendem o alimento como um produto a ser comercializado. E o produto raro é tido como exótico, mais caro, “gourmet”, e amplia o consumo dos mesmos.

Metodologia

O estudo possui caráter exploratório, com abordagem qualitativa e se constitui de fases complementares de revisão de literatura e entrevistas. Percebendo a interação entre a gastronomia e apropriação da sociobiodiversidade do Cerrado, aqui chamada gourmetização, impacta a vida daqueles que estão em contato direto com o campo, foi realizada uma revisão narrativa de literatura, a partir da pesquisa de materiais relacionados à temática de maneira não sistemática. Ademais, serão realizadas entrevistas semi-estruturadas com agricultores familiares do Distrito Federal, comerciantes dos produtos provenientes do Cerrado, entre os meses de Julho e Setembro de 2023 a fim de captar suas impressões acerca desta apropriação.

Resultados e Discussão

Para que um alimento ou cultura alimentar se torne parte da gastronomia é feita uma seleção consciente, juntamente com a contextualização de determinados elementos da alimentação, isso leva à patrimonialização gastronômica, ou seja, o que da alimentação cultural e local é tida e consumida como gastronomia (RAMIREZ, 2018). Ao fazer essas escolhas, novos significados são atribuídos a alimentos, que podem ser percebidos com mais valia pela sociedade. Entretanto, essa mudança de paradigma pode ser ambígua e contraditória visto que, por um lado, a entrada de um alimento no mundo gastronômico tende a gerar maior valorização, apresentando potencial de ampliar a procura pelo mesmo. Porém, ao reposicionar um aspecto da cultura alimentar, o que normalmente ocorre na elaboração de cardápios de restaurantes de alta gastronomia, pode ser criada uma distância entre a comunidade local e as heranças alimentares passadas, se apropriando indevidamente da cultura e trajetória de algum povo ou comunidade. Como por exemplo, no uso da pimenta do tipo jiquitaia por chefs que tentam reduzir a complexidade de produção e dos significados que as misturas de pimentas secas piladas com sal têm para vários povos indígenas (FERREIRA, 2022).

Essa ambiguidade, associada a um estilo de vida moderno que por si só já tende a se distanciar das tradições alimentares, pode gerar um afastamento entre o alimento e o consumidor. A “gourmetização” é, então, o processo de apropriação para finalidades comerciais na gastronomia a partir da agregação de valor e da ideia de exclusividade. Um exemplo que ganhou destaque no cenário da gastronomia nacional diz respeito ao caso do Instituto Ata, do chef Alex Atala, no Projeto Baunilha do Cerrado, e seu fracasso. Esse projeto apresentava o objetivo de ajudar os quilombolas da comunidade Kalunga a formar uma cadeia produtiva da espécie, entretanto, resultou na tentativa de registro de uma marca para as baunilhas à revelia da comunidade (PAES, 2019) (FERREIRA, 2022). O que resultou em insatisfação da comunidade, por se sentirem excluídos e desvalorizados durante o



processo. O posicionamento da comunidade Kalunga foi de não permitir mais pesquisas sobre os conhecimentos tradicionais de manejo das espécies de baunilha do Cerrado em sua comunidade.

Ferreira (2022) retrata a gastronomia brasileira e sua construção histórica, com remanescentes do colonialismo refletindo nas relações entre renomados chefs e os produtos provenientes do trabalho e da cultura de comunidades tradicionais. Pela perspectiva da autora, a atual posição de prestígio da gastronomia constrói uma narrativa “protetora” da sociobiodiversidade, apagando o protagonismo dos principais atores verdadeiramente responsáveis por essa proteção, como a comunidade Kalunga.

Conclusões

A alimentação perpassa diversos âmbitos da vida em sociedade e relaciona o individual com o coletivo; as memórias passadas com os desejos futuros; o prazer com a rotina; o cultural com o global. Dessa forma, a conexão entre a gastronomia e a vida em sociedade é intrínseca e se modela a partir das mudanças conceituais e práticas dos povos.

A ambiguidade da gastronomia, ao escolher produtos locais, coloca alimentos, muitas vezes esquecidos e não valorizados, em uma vitrine de exposição. Entretanto, se esse caminho não passa pela concomitante valorização daqueles que o produzem, acontece uma cooptação da cultura em prol somente do prazer momentâneo e do reconhecimento individual.

Referências bibliográficas

ARDISANA, Eduardo Fidel Héctor; GAÍNZA, Bárbara. Biodiversity, culture and bioeconomy in Latin America. **Revista Chakiñan de Ciencias Sociales y Humanidades**, n. 18, p. 203-212, 2022.

BARBOSA, Livia. Tendências da alimentação contemporânea. In: Pinto, Michele de Lavra, Pacheco, Jane K. (Orgs.), **Juventude, consumo e educação**. Porto Alegre, ESPM, p. 15-64, 2009.

BARBOSA, Livia. A ética e a estética na alimentação contemporânea. **Produção, consumo e abastecimento de alimentos: desafios e novas estratégias**. Porto Alegre: UFRGS, p. 95-124, 2016.

CAPORAL, Francisco Roberto; AZEVEDO, Edisio Oliveira de. Princípios e perspectivas da agroecologia. **Curitiba: Instituto Federal do Paraná**, 2011.

CHAYANOV, Alexander V. et al. Sobre a teoria dos sistemas econômicos não capitalistas. **A questão agrária**. São Paulo: brasiliense, p. 133-163, 1981.



FERREIRA, Talitha Alessandra. O potencial gastronômico e a redução da sociobiodiversidade: notas sobre o Projeto Baunilha do Cerrado e seu fracasso. **Revista Arqueologia Pública**, v. 17, p. 1-21, 2022.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**. Editora Schwarcz-Companhia das Letras, 443 p., 2021.

PAES, Caio de Freitas. Alex Atala registra marcas da baunilha do Cerrado, alimento tradicional dos quilombolas, **De Olho nos Ruralistas**, 17 de julho de 2019. Disponível em: <<https://deolhonosruralistas.com.br/2019/07/17/instituto-de-alex-atala-registra-marcas-da-baunilha-do-cerrado-alimento-tradicional-dos-quilombolas/>>. Acesso em: 28 de junho de 2023.

RAMIREZ, Javier Hernández. Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias. **Cuhso-cultura-hombre-sociedad**. Vol. 28, nº1, p. 154-176, 2018.

RAMIRO, Deborah. O., MOREIRA, L. C.; RIBEIRO, C. R. O espetáculo da culinária: análise de informações veiculadas em diferentes mídias e seus possíveis impactos no preparo e consumo de alimentos. **Revista Brasileira de Gastronomia**, Florianópolis, v. 2, n. 2, jul-dez, p. 95-108, 2019.

SEVILLA-GUZMÁN, Eduardo. La agroecología como estrategia metodológica de transformación social. **Instituto de Sociología y Estudios Campesinos de la Universidad de Córdoba**. España, 2002.

WOORTMANN, Ellen F. A comida como linguagem. **Revista Habitus-Revista do Instituto Goiano de Pré-História e Antropologia**, v. 11, n. 1, p. 5-17, 2013.

ZANETI, Tainá; SCHNEIDER, Sérgio. Ingredientes singulares à la carte: implicações do uso de produtos diferenciados na gastronomia contemporânea. **Anthropology of food**, v. online, 2016.