



## **Ecogastronomia como ferramenta de redesenho de sistemas agroalimentares** *Ecogastronomy as a tool for redesigning agrifood systems*

XAVIER, Glaydson Jhonnys Queiroz<sup>1</sup>; SANTOS, Ana Paula da Silva<sup>2</sup>; SILVA, Elias Inácio<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Discente do Curso de Bacharelado em Agronomia pelo IFPE Campus Vitória, gjqx@discente.ifpe.edu.br; <sup>2</sup> Discente do Curso de Bacharelado em Agronomia pelo IFPE Campus Vitória, apss@discente.ifpe.edu.br; <sup>3</sup> Docente do IFPE Campus Vitória, Dr. em Engenharia Agrônômica, elias.inacio@vitoria.ifpe.edu.br.

### **RESUMO EXPANDIDO**

#### **Eixo Temático: Sistemas Agroalimentares e Economia Solidária**

**Resumo:** A demanda para sustentar os sistemas agroalimentares modernos tende a ser cada vez maior, principalmente em sistemas convencionais que estimulam o uso de agrotóxicos, a má distribuição de alimentos, a poluição da atmosfera, queimadas criminosas, desperdício de água, o consumismo exagerado e a morte de diversos agentes polinizadores. Diante disto, o presente trabalho tem por objetivo defender a necessidade do fortalecimento da ecogastronomia como ferramenta de redesenho de sistemas agroalimentares por meio da análise de literatura e ideologias do consumo consciente e da narração de experiências bem sucedidas no ramo da ecogastronomia.

**Palavras-chave:** agroecologia; alimentação; consumo; economia solidária.

#### **Introdução**

Quando o assunto é sistema agroalimentar todas as etapas de produção de um alimento são incluídas, do preparo do solo para plantio até o consumo do produto final, logo para se estimar os gastos de recursos de um determinado sistema agroalimentar deve-se levar em consideração os gastos de todas as etapas de produção. Com o aumento populacional e o crescimento do consumismo as interações socioambientais dos seres humanos com a natureza têm se tornando extremamente danosas do ponto de vista da preservação e conservação dos recursos naturais (ODUM, 2012).

A demanda para sustentar os sistemas agroalimentares modernos tende a ser cada vez maior, principalmente em sistemas convencionais que estimulam o uso de agrotóxicos, a má distribuição de alimentos, a poluição da atmosfera, queimadas criminosas, desperdício de água, o consumismo exagerado e a morte de diversos agentes polinizadores com destaque para as abelhas, sendo necessário identificar e fortalecer metodologias de produção e consumo sustentável para garantir um ambiente equilibrado para as futuras gerações, neste contexto destaca-se a ecogastronomia e a economia solidária (ALTIERI, 2012; IUNES 2018; SANTOS, 2020).

A ecogastronomia é uma filosofia que se baseia na defesa da biodiversidade, no respeito ao alimento e ao agricultor, no uso consciente dos recursos naturais e na



escolha de ingredientes de qualidade por meio da culinária e da economia solidária que defende a diminuição das desigualdades sociais, ou seja, através da demanda de produtos que atendam as filosofias da ecogastronomia visa-se fortalecer sistemas agroalimentares que se propõem a serem sustentáveis preservando e conservando o meio ambiente para as gerações atuais e futuras (Fundação Jasmine, 2015; SCHNEIDER, 2018).

Dentro desta perspectiva o presente trabalho tem por objetivo defender a necessidade do fortalecimento da ecogastronomia como ferramenta de redesenho de sistemas agroalimentares por meio da análise de literatura e ideologias do consumo consciente e da narração de experiências bem sucedidas no ramo da ecogastronomia.

## **Metodologia**

Os procedimentos metodológicos utilizados foram a revisão de literatura de trabalhos relevantes no contexto da construção de sistemas agroalimentares sustentáveis e a narração de experiências vivenciadas dentro dos dois anos de realização do projeto de extensão intitulado “Diálogo de Saberes entre Produção e Consumo: Ecogastronomia e Meliponicultura”, sendo desenvolvido nos anos de 2021 e 2022 vinculado ao IFPE *Campus* Vitória de Santo Antão, neste trabalho será feito o recorte das narrações de atividades vinculadas apenas a ecogastronomia.

## **Resultados e Discussão**

Construir uma sociedade pautada nos ideais da ecogastronomia não é uma utopia, mas sim uma possibilidade real que depende do esforço coletivo dos diversos setores da sociedade pautados sempre nos princípios ambientais, tendo como principal objetivo combater a fome, como no exposto por AZEVEDO, 2018:

“Segundo dados da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), a partir do Mapa da Fome no mundo, no biênio 2011-2013, 842 milhões de pessoas encontravam-se subnutridas, representando cerca de 12% da população mundial. No Brasil, conforme dados dessa organização, no mesmo lapso temporal, o contingente de subnutridos é de 13,6 milhões de pessoas, correspondendo a 6,9% da população. A FAO define a condição de subnutrição ou fome crônica como sendo o estado, com duração de pelo menos um ano, de incapacidade de obter alimentos suficientes, assim definida como um nível de ingestão de alimentos insuficiente para satisfazer os requisitos de energia dietética”.

Fator este que não deveria ocorrer uma vez que globalmente já se produz alimentos suficientes para alimentar toda a população da terra, sendo a má distribuição e o crescimento de sistemas agroalimentares que aumentam as desigualdades sociais



as principais causas da manutenção da fome no mundo. E enquanto projetos de combate a fome em grande escala não são executados sobra a iniciativa individual para ser feita, pode parecer que não mas pequenas ações individuais quando feitas de forma coletiva tem um impacto socioambiental enorme, como o caso da difusão da ecogastronomia nos lares brasileiros (BARONI, 2017; IUNES 2018).

Entender de onde vem nossos alimentos e a importância de valorizar quem produz com qualidade e responsabilidade é fundamental para a ecogastronomia, bem como compreender as potencialidades e diferentes usos dos alimentos, desde o consumo em conformidade com a sazonalidade de cada local até o aproveitamento integral de alimentos (SCHNEIDER, 2018).

As atividades realizada no projeto de extensão intitulado “Diálogo de Saberes entre Produção e Consumo: Ecogastronomia e Meliponicultura” do IFPE *Campus* Vitória, da parte da ecogastronomia, teve como finalidade por meio de oficinas práticas promover a economia solidária e a difusão de conceitos da ecogastronomia, como pode ser visto na imagem 1, em que foram realizadas duas oficinas de hortas e produção orgânica nos municípios de Surubim e Casinhas, ambos no Agreste Pernambucano, no intuito de mostrar como são produzidas as hortaliças, exibir a necessidade de valorizar os pequenos produtores e estimular a produção de hortas comunitárias e domésticas.

Imagem 1: Oficina de Hortas.



Fonte: Própria.

E no intuito de fortalecer ações individuais, que feitas por muitos tornam-se coletivas e combatam os inúmeros os gargalos socioambientais que têm de serem enfrentados para atingir uma sociedade sustentável, dentro do referido projeto foram ofertadas oficinas de culinária alternativa, como exemplo foram realizadas as seguintes oficinas: Brigadeiro vegano com casca de banana, pastel com recheios alternativos, estrogonofe de abobrinha e uso integral dos alimentos, nos municípios de Surubim, Vitória de Santo Antão, Feira Nova e Chã Grande, todos do Estado de Pernambuco, na imagem 2 estão alguns registros das atividades realizadas pelos participantes do projeto de extensão citado anteriormente.



Imagem 2: Oficinas.



Fonte: Própria.

## Conclusões

Entendendo que o uso dos recursos naturais para sobrevivência humana não deve de maneira nenhuma conduzir à degradação irreversível do meio ambiente e nem colocar em situações de risco à segurança alimentar global ou promover à distribuição desigual de alimentos, é necessário promover à adoção de sistemas agroalimentares que respeitem os ecossistemas, cuja finalidade seja, produzir alimentos para quem tem fome respeitando quem produz e quem consome e assim aprendendo a coexistir em harmonia com a natureza, nessa perspectiva a ecogastronomia aliada a economia solidária deve ser cada vez mais estimulada e difundida.

## Referências bibliográficas

ALTIERI, Miguel. Agroecologia: Bases Científicas para uma Agricultura Sustentável. 3a edição. São Paulo: **Expressão Popular**, Janeiro de 2012.

AZEVEDO, Juliana. O Modelo Industrial de Produção de Alimentos sob a Perspectiva da Sociedade de Risco e do Princípio da Precaução. Brasília: **Cadernos Ibero-Americanos de Direito Sanitário**, v. 7, p. 43-62, jan./mar. 2018.

BARONI, Aline. Alimentação com produtos de origem animal deixa 800 milhões de pessoas com fome. **Mercy for Animals**, 21 de Setembro de 2017. (Último Acesso: 19/09/2020). Disponível em: <https://mercyforanimals.org.br/alimentacao-com-produtos-animal-fome>.

Ecogastronomia: alimentação saudável, natural e gostosa. **Fundação Jasmine Alimentos**, 2015. (Último acesso: 10/07/2023). Disponível em: <https://jasminealimentos.com/alimentacao/ecogastronomia-alimentacao-saudavel-natural-e-gostosa/>

IUNES, Camila et al. Estratégias para a Multiplicação de Vias de Comercialização através do Consumo Consciente. Mato Grosso do Sul: **Caderno de Agroecologia**, v. 13, n. 2, 2018.



ODUM, Eugene P. 1913 – Ecologia [Supervisão da Tradução Ricardo Iglesias Rios; Tradução Christopher J. Tribe]. - [Reimpressão]. - Rio de Janeiro: **Guanabara Koogan**, 2012.

SCHNEIDER, Kamila. A ecologia no prato: Uma análise etnográfica sobre os conceitos de ecogastronomia e prazer. Paraná: **Revista Alamedas**, Vol. 6, n. 2, 2018.

SANTOS, Gabriel et al. A Meliponicultura atua na conscientização ambiental e incrementa a renda de comunidades carentes no Maranhão. Maranhão: **Brazilian Journal of Development**, v. 6, n. 8, p. 63578- 63585, aug. 2020.