



Universidade do Estado do Rio de Janeiro

Centro de Tecnologia e Ciências

Escola Superior de Desenho Industrial

Maria Teresa Corção Braga

**Ecochefs e o caminho da comida: um lugar estratégico para
cozinheiros profissionais na cadeia de valor do alimento**

Rio de Janeiro

2023

Maria Teresa Corção Braga

**Ecochefs e o caminho da comida: um lugar estratégico para
cozinheiros profissionais na cadeia de valor do alimento**



Dissertação apresentada como requisito parcial para obtenção do título de Mestre, ao Programa de Pós-graduação em Design, da Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Área de concentração: Design.

Orientadora: Profa. Dra. Ligia Maria Sampaio de Medeiros

Coorientadora: Profa. Dra. Tainá Bacellar Zaneti

Rio de Janeiro

2023

CATALOGAÇÃO NA FONTE
UERJ / REDE SIRIUS / BIBLIOTECA CTC/G

B813 Braga, Maria Teresa Corção

Ecochefs e o caminho da comida: um lugar estratégico para cozinheiros profissionais na cadeia de valor do alimento / Maria Teresa Corção Braga. – 2023.

142 f.: il.

Orientadora: Ligia Maria Sampaio de Medeiros.

Coorientadora: Tainá Bacellar Zaneti.

Dissertação (Mestrado em Design) - Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Escola Superior em Desenho Industrial.

1. Empreendedorismo social - Teses. 2. Cozinheiros - Teses. 3. Sustentabilidade - Teses. I. Medeiros, Ligia Maria Sampaio de. II. Zaneti, Tainá Bacellar. III. Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Escola Superior em Desenho Industrial. IV. Título.

CDU 658:308

Albert Vaz CRB-7 / 6033 - Bibliotecário responsável pela elaboração da ficha catalográfica.

Autorizo para fins acadêmicos e científicos, a reprodução total ou parcial desta dissertação, desde que citada a fonte.

Assinatura

Data

Maria Teresa Corção Braga

**Ecochefs e o caminho da comida: um lugar estratégico para
cozinheiros profissionais na cadeia de valor do alimento**

Dissertação apresentada como requisito parcial
para obtenção do título de Mestre, ao Programa
de Pós- graduação em Design, da Universidade
do Estado do Rio de Janeiro. Área de
concentração: Design

Aprovada em 31 de julho de 2023

Banca Examinadora:

Prof^a. Dr^a. Ligia Maria Sampaio de Medeiros
Escola Superior de Desenho Industrial – UERJ

Prof^a. Dr^a. Tainá Bacellar Zaneti
Universidade de Brasília – UnB

Prof. Dr. Glaucio José Marafon
Instituto de Geografia – UERJ

Prof^a. Dr^a. Roberta Portas Gonçalves Rodrigues
Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro – PUC/RIO

Rio de Janeiro

2023

DEDICATÓRIA

À mãe Hebe e às filhas, Cecília e Isabel inspiradoras da boa comida

AGRADECIMENTOS

Aos agricultores que compartilharam comigo seus conhecimentos durante nossa convivência por meia década no Circuito Carioca de Feiras Orgânicas do Rio

Ao meu pai, Gustavo, que me ensinou a olhar com respeito para as diferenças sociais.

Às cozinheiras que me antecederam na família, avó que não conheci Gracieta, mãe Hebe, tia Amélia, irmã Guida, cujas receitas até hoje me inspiram.

Às Margaridas, a irmã que abriu as portas do mundo dos restaurantes, onde me encontrei profissionalmente e a Nogueira que mostrou os caminhos sem volta do mundo internacional da gastronomia e do Slow Food, ambas me dando régua e compasso para esta trajetória.

A Benedito Batista da Silva, agricultor de Bragança, Pará, meu primeiro parceiro agricultor e Professor da Farinha.

Aos mestres franceses Claude Troisgros, Laurent Suaudeau, e suas inesquecíveis aulas do início de tudo.

À Dona Cristina, Norma, Maria do Carmo, Claudia Regina, Angelica cujo arroz-com feijão-e-banana, são meu porto seguro até hoje.

A Bibi Corção, Luisa Miguez, Rafael José, Margareth Amorim, Potira Preiss, Bibi Cintrão, Mariana Lomé, Noni Geiger, Fatima Portilho, Gustavo Guterman, Martha Neiva Moreira, Maria Alice Silvério, Orcirio Freire Pereira, cujas palavras de incentivo para este trabalho me levaram durante todo o percurso.

À Anna Teresa Penalber pela paciência e parceria na escrita e organização da dissertação.

À Tainá Bacellar Zaneti que, ao me escolher como um dos seus objetos de tese, fez abrir o interesse nos caminhos acadêmicos como uma possibilidade interessante na maturidade da vida.

À Ligia Maria de Sampaio Medeiros, minha orientadora, pela enorme generosidade e dedicação, que me fez acreditar ser possível o quase impossível.

We must occupy the food system to create food democracy

Vandana Shiva

RESUMO

BRAGA, Maria Teresa Corção. *Ecochefs e o caminho da comida: um lugar estratégico para cozinheiros profissionais na cadeia de valor do alimento*. 2023. 144 f. Dissertação. (Mestrado em Design) – Escola Superior de Desenho Industrial, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2023.

O presente trabalho tem como objetivo demonstrar a importância dos cozinheiros como conectores entre a produção e o consumo, além de sugerir a qualificação de cozinheiros para ações, projetos e programas de sustentabilidade na cadeia de valores dos alimentos. O trabalho sugere novos papéis estratégicos para estes profissionais, onde haja a valorização dos agricultores, pescadores e extrativistas familiares no que tange a promoção dos alimentos locais que compõem a sociobiodiversidade de diversas regiões do Brasil. A necessidade foi identificada ao longo da trajetória de quatro décadas da autora como chef de cozinha e empreendedora social à frente de seu restaurante O Navegador e da organização do terceiro setor Instituto Maniva, fundada por ela, decorrente das ações e programas desenvolvidos com outros chefs- os Ecochefs - nas áreas da educação alimentar para crianças, produção audiovisual, oficinas de culinária e participação por cinco anos nas feiras orgânicas da cidade do Rio de Janeiro. A aproximação com grupos de agricultores familiares, ocorrida durante este período, serviu para promover a visibilidade e comercialização dos produtos decorrentes deste trabalho e para criar uma rede de relacionamento que se fez constar nos inúmeros eventos e projetos onde ambos os atores, Ecochefs e agricultores, estiveram presentes. Partindo do relato pessoal, o trabalho de reconstituição desta trajetória trouxe à luz a influência do pensamento sistêmico adquirido na formação anterior da autora como designer e evidenciou a importância desta perspectiva epistemológica para que seja pensado o sistema alimentar, em especial questões relacionadas ao equilíbrio entre oferta e demanda de alimentos. Este fator está presente atualmente nas pautas das discussões das agendas mundiais sobre a crise climática e mostra a necessidade de buscarmos uma nova forma de consumo, que traga resiliência para o meio ambiente. A pesquisa sugere uma mudança no escopo do que é ensinado nos cursos ligados à produção de alimentos no país e faz uma reflexão sobre as necessidades de atualização de chefs, merendeiras, professores de culinária e cozinheiros institucionais e nutricionistas quanto aos aspectos críticos do sistema alimentar que resultam do fluxo e logística no *caminho da comida*. O trabalho enfatiza a existência de novos setores públicos onde a exigência legal é de aquisição de percentual de alimentos regionais e preferencialmente orgânicos para a confecção de refeições e onde a conscientização das questões abordadas no curso de Ecogastronomia, sugerido no último capítulo, o que será relevante para a criação e execução de seus pratos.

Palavras-chave: Cozinheiros. Alimentos locais. Sistema alimentar. Caminho da comida. Ecogastronomia.

ABSTRACT

BRAGA, Maria Teresa Corção. *Ecochefs and the food path: a strategic position for professional cooks at the value chain*. 144 f. (Mestrado em Design) - Escola Superior de Desenho Industrial, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2023.

This research aims to demonstrate the importance of cooks as a link between production and consumption, qualification to actions, and the projects and programs of sustainability throughout the food value chain. The findings propose new strategic roles whereby smallholder farmers, fishers, and extractivists are elevated through local food promotion which is integral to the biodiversity and community within several regions of Brazil. This need was identified throughout the four decades of the author as a chef and social entrepreneur at her restaurant *O Navegador* and non-profit organization *Instituto Maniva*. Both were founded, as a consequence of actions and programs developed with other Ecochefs, to provide food education for children, documentary film production, cooking workshops, and an institutional presence at organic farmers' market in Rio de Janeiro. The proximity between the Ecochefs and farmers during this period helped to promote the visibility and trade of their products as well as building a mutually-trusting relationship. This led to many events and projects where essential actors in the foodchain, such as Ecochefs and smallholder farmers, were present. From a personal perspective, the work of remodeling this chain brought to light the influence of systemic thinking. This had been previously acquired through the author's previous training as a designer and highlighted the importance of this epistemological perspective on the food system, especially for the balance between supply and demand. This factor is currently present on the world's agenda for the climate crisis. Highlighting the need to seek a new form of consumption; one which promotes environmental resilience. This research concludes with a recommendation for the inclusion of new disciplines within gastronomy courses. The scope must widen to include the impact of Brazil's food production on the food industry (Chefs, School Cooks, Cooking teachers, and Nutritionists) but also what impact the food industry's flow has on Brazil's food production. The research emphasizes the existence of the new public sectors in Brazil where organic and local food is a legal requirement in procurement, and where the Ecogastronomy course suggested in the last chapter will be relevant for the creation and execution of the dishes.

Keywords: Cooks. Local food. Food System. Food path. Ecogastronomy.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. O salão do restaurante O Navegador.....	26
Figura 2. Mapa da origem das farinhas de mandioca. O primeiro Mapa.....	38
Figura 3. O menu-mapa com lista de produtores.....	40
Figura 4. Cocho antigo de farinha com as batatas do produtor.....	42
Figura 5. O mapa-menu ao final da operação do restaurante.....	43
Figura 6. Nogueira, Petrini, Corção em evento Terra Madre Brasil.....	44
Figura 7. Identidade visual do Projeto Mandioca.....	45
Figura 8. Oficina de tapioca no CIEP Agostinho Neto.....	46
Figura 9. Sala de aula montada para a oficina.....	48
Figura 10. Cesto indígena que escondia a raiz de mandioca ao centro da sala.....	50
Figura 11. Preparo da tapioca.....	50
Figura 12. Ecochef ensinando a virar a tapioca na frigideira.....	50
Figura 13. Alunos simulam o choro de confetes sobre o corpo de Mani.....	50
Figura 14. Final da oficina.....	50
Figura 15. Jurados no 1º Concurso de Tapioca em 2006.....	51
Figura 16. Organização das receitas.....	51
Figura 17. Finalistas e jurados.....	51
Figura 18. Apresentação do Mandiokit.....	61
Figura 19. Instituto Maniva no Circuito Carioca de Feiras Orgânicas.....	63
Figura 20. Identidade visual para o projeto “Parceiro do Agricultor”.....	64
Figura 21. Tapioca rosa do Maniva e o Premiado Chef espanhol.....	65
Figura 22. Banquete na roça.....	70
Figura 23. Palestra sobre manejo sustentável do pirarucu.....	70
Figura 24. Testes com pirarucu selvagem de manejo sustentável.....	70
Figura 25. Palestra do SINDRIO.....	71
Figura 26. Livro Ecochefs: Parceiros do Agricultor, Editora Senac.....	71
Figura 27. Agregômetro.....	74
Figura 28. APP Parceiro do Agricultor.....	74
Figura 29. Cartazes e lembretes para o uso interno nos restaurantes.....	75
Figura 30. Visita de campo com turma da disciplina de Projeto Puc-Rio, 2017.....	77
Figura 31. Visita de campo com turma da disciplina de Projeto Puc-Rio, 2017.....	79
Figura 32. Resultado da disciplina de Projeto Puc-Rio, 2017.....	80

Figura 33. Sistemas alimentares para o desenvolvimento sustentável.....	81
Figura 34. Biomas do Brasil.....	82
Figura 35. Objetivos do Desenvolvimento Sustentável da ONU.....	89
Figura 36. Sistema alimentar, segundo CoFSA.....	90
Figura 37. Agricultores colhendo arroz Anã.....	94
Figura 38. Festa da Colheita do arroz Anã e o lançamento do livro Ed Senac.....	97
Figura 39. Oficina de receitas do arroz Anã para merendeiras de Cantagalo.....	98
Figura 40. Visita de consumidores e pesquisadores ao Sítio Pedras Altas no Brejal, Região Serrana do Rio de Janeiro.....	111
Figura 41 Exemplo do plano de curso de ecogastronomia 1.....	113
Figura 42 Exemplo do plano de curso de ecogastronomia 2.....	114
Figura 43 Mapa regional do Rio de Janeiro.....	121
Figura 44 Visita de Campo da equipe SESC e a autora para os municípios de Paty do Alferes e Miguel Pereira para a seleção dos produtos e produtores.....	123
Figura 45 Visita de Campo da equipe SESC e a autora para os municípios de Paty do Alferes e Miguel Pereira para a seleção dos produtos e produtores.....	124

LISTA DE ABREVIATURAS

ABS - Associação Brasileira de Sommeliers

ARBL - Associação dos Restaurantes da Boa Lembrança

APOMAR - Associação de produtores rurais pescadores, artesãos e moradores e amigos de Porto Marinho

BNDES - Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social **CADEG** - Centro de Abastecimento do Estado da Guanabara **CCFO** - Circuito Carioca de Feiras Orgânicas

CEASA - Centrais de abastecimento

CIA - *Culinary Institute of America*

CIEP - Centro Integrado de Educação Pública

CoFSA - *The Conscious Food Systems Alliance*

CONSEA - Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

COPPE - Instituto Alberto Luiz Coimbra de Pós-Graduação e Pesquisa de Engenharia

CRFS - *City Region Food Systems*

CSAs - Comunidades que sustentam a agricultura

DAP - Declaração de aptidão ao Pronaf

DO - Denominação de Origem

EAD - Ensino a Distância

EMATER - Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural

EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

ENADE - Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira

FAO - *Food and Agriculture Organization of the United Nations*

FCI - *French Culinary Institute*

IACP - *International Association of Culinary Professionals*

IBO - Instituto Brasil Orgânico

IED - Instituto Europeu de Design

IFCS - Instituto de filosofia e Ciências Sociais

IG - Indicação Geográfica

IP - Indicação de Procedência

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

MAPA - Ministério da Agricultura e Pecuária

MEC - Ministério da Educação e Cultura
MPA - Movimento Pequenos Agricultores
MST - Movimento Sem Terra
ODS - Objetivos do Desenvolvimento Sustentável
ONGs - Organizações não Governamentais **ONU** - Organização das Nações Unidas
PAA - Programa de Aquisição de Alimentos
PICE - Política Industrial e de Comércio Exterior
PNAE - Programa Nacional de Alimentação Alimentar
PRONAF - Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar
SACR - Sistemas Alimentares Cidade e Região
SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
SENAC - Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
SINDRIO - Sindicato de Bares e Restaurantes do Estado do Rio de Janeiro. **SOBER**
- Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural. **UERJ** -
Universidade Estadual do Rio de Janeiro
UFF - Universidade Federal Fluminense
UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro
UFRRJ - Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	15
1 RESTAURANTE O NAVEGADOR	25
1.1 O movimento Slow Food.....	32
1.2 Do Slow Food ao Projeto Mandioca.....	34
1.3 O mapeamento da mandioca.....	37
1.4 Treinamento dos colaboradores.....	41
2 O PROJETO MANDIOCA	44
2.1 Oficinas de Tapioca.....	45
2.2 Desdobramentos educativos.....	52
2.3 O primeiro documentário: O Professor da Farinha.....	52
2.4 O Grupo dos Ecochefs.....	55
3 INSTITUTO MANIVA, METODOLOGIAS E DESIGN	57
3.1 Mandiokit.....	59
3.2 Ecochefs, parceiros do agricultor nas feiras orgânicas.....	62
3.3 O desafio do uso de produtos orgânicos e artesanais em restaurantes.....	66
3.4 Combate ao desperdício.....	67
3.5 Ecochefs vão além.....	69
3.6 O Design parceiro da gastronomia, do agricultor e do consumidor.....	71
3.6.1 <u>Disciplina Projeto para os alunos PUC-Rio</u>	76
3.7 Onde estão os chefs e cozinheiros no Sistema Alimentar?.....	80
4 O PROJETO “ARROZ ANÃ DE PORTO MARINHO”	93
5 FORMAÇÃO DE ECOCHEFS PARA PARCERIA COM AGRICULTOR	102
5.1 Justificativas teóricas e práticas para a formação de Ecochefs parceiros..	104
5.2 Formação complementar e continuada.....	108
6 DESDOBRAMENTOS DA PESQUISA	117
CONSIDERAÇÕES FINAIS	125
REFERÊNCIAS	128
GLOSSÁRIO	132

INTRODUÇÃO

Este trabalho tem como objetivo apresentar o potencial de chefs de cozinha e de cozinheiros profissionais na construção de parcerias com agricultores, pescadores e extrativistas familiares para a difusão e uso de produtos agroalimentares locais, ancestrais e/ou regionais, de modo a reforçar suas identidades e promover sua visibilidade. Este estudo buscou sugerir que ações de colaboração nos circuitos curtos de comercialização, teriam os efeitos positivos na diminuição do desperdício de alimentos na origem e transporte, na diminuição do impacto ambiental. Propõe-se o desenvolvimento de um curso de extensão em Ecogastronomia como conclusão e contribuição desta dissertação.

A partir da experiência profissional e pessoal, como empresária e chef ao longo de quarenta anos e posteriormente, como empreendedora social, além das experiências de outros cozinheiros que fizeram parte do grupo dos Ecochefs este estudo aborda o lugar dos cozinheiros profissionais, em especial dos chefs de cozinha, agora na cadeia produtiva do alimento. Por estarem por diversas ocasiões em posições estratégicas no mercado, em restaurantes, hotéis ou mesmo em cozinhas institucionais, nas escolhas em relação aos ingredientes para compor suas receitas, estes profissionais têm a capacidade de intervir nos ciclos comerciais de oferta e demanda e nas suas consequências socioambientais.

A formação acadêmica da autora como designer, somada à habilidade como cozinheira a levou a tornar-se empresária do setor de restaurantes. Vinte anos depois, influenciada pelo movimento *Slow Food* no fomento da ecogastronomia, inicia-se a terceira parte da sua vida profissional como empreendedora social e cofundadora do Projeto Mandioca, grupo dos Ecochefs e do Instituto Maniva, uma OSCIP - Organização da Sociedade Civil de Interesse Público com atuações em diversos locais do Brasil. No contato com agricultores evidenciou-se que há aspectos do Design onde o território pode constituir um “âmbito projetual”, segundo Krucken (2017), ou seja, o foco do projeto pode ser o território e os recursos, o patrimônio cultural e natural e a produção que nele se localizam. De acordo com Krucken, a gastronomia regional é um elemento essencial do patrimônio cultural. Diferentes capacidades, dos cozinheiros, como identificar, conectar, visibilizar, próprios do campo do design, poderão contribuir para a valorização dos alimentos regionais e ancestrais.

A singularidade deste trabalho torna difícil sua categorização num modelo de pesquisa convencional, porém, buscou-se aproximá-lo da metodologia descritiva baseada na apresentação de experiências da autora, confrontadas com observações e análises de exemplos de projetos do Instituto Maniva. Como contribuição final apresenta-se uma proposta de formação de futuros cozinheiros com intuito que esta capacidade seja ampliada com o desenvolvimento de visão estratégica que possa colaborar para a mudança do sistema alimentar.

Os capítulos 1 e 2 descrevem as etapas da atividade inicial, da autora, como chef de cozinha e proprietária de restaurante, no exercício da profissão, na escolha de aquisição de alimentos, para as receitas criadas para o cardápio. Esta escolha, por vezes motivada apenas por questões práticas, transformou-se em uma visão estratégica onde selecionar agricultores familiares para o Restaurante O Navegador resultou na representação da real cultura alimentar brasileira.

No capítulo 3, que mostra a fundação do Instituto Maniva, observa-se de que forma a antiga formação de designer adicionou ferramentas às experiências de chef e contribuiu na busca de soluções para enfrentar os problemas sistêmicos encontrados tais como: invisibilidade e desvalorização da profissão de agricultores, pescadores, extrativistas e seus produtos; desperdício de alimentos na base da cadeia (produção) e na comercialização (feiras e lojas); desconhecimento dos cozinheiros sobre culturas alimentares locais e regionais; entraves na logística, desconhecimento das políticas públicas referentes à comercialização de produtos da agricultura familiar. Até mesmo em restaurantes que tenham clientes com médio poder aquisitivo, ainda não é comum encontrarmos alimentos advindos da agricultura familiar agroecológica ou processados artesanalmente com a frequência e o volume necessários. Muitos chefs buscam formas de obter alguns destes alimentos de qualidade em seus cardápios, mas são desestimulados por questões alheias à sua vontade como: falta de logística nas entregas, falta de conhecimentos comerciais nos grupos de agricultura familiar e até a questões relacionadas às regras de formalização e de segurança alimentar.

Entende-se, neste trabalho, que a profissão de cozinheiro representa uma chave na promoção do fluxo local da cadeia produtiva do alimento e não apenas um possuidor de habilidades técnicas, artísticas e comerciais. No mundo que se encaminha para o número de 10 bilhões de habitantes, onde há contrastes extremos entre a fome - cerca de 830 milhões e a obesidade - chegando ao número

de 1 bilhão, segundo o instituto *The Natural Conservancy*, urge a busca por soluções que lidem com os aspectos diversos em crise no sistema alimentar, um deles o escoamento da produção local e o incremento do fluxo produção-consumo. O cozinheiro profissional é quem, em geral, escolhe os alimentos que irão compor o cardápio elaborado para alguma empresa ou negócio. Esta posição é estratégica para questões que envolvam a economia do sistema alimentar. A formação de cozinheiros profissionais se mostra insuficiente quanto a conscientização da importância da origem dos produtos locais, mercados regionais, sazonalidades.

Segundo as escolas de gastronomia, as áreas de atuação de um chef de cozinha após sua formação são: Chef de Cozinha: profissional que planeja e prepara cardápios de acordo com o tipo de cozinha na qual trabalha; Chef Pâtissier: especializado em panificação e confeitaria, que prepara pratos doces e salgados; Consultoria: consultoria para a abertura de restaurantes ou estabelecimentos já em funcionamento desde o design do empreendimento até os fornecedores e cardápio; Desenvolvimento de Produto: trabalhando no setor de produto de uma indústria na função de desenvolvimento; Segurança Alimentar: atua fazendo vistorias em cozinhas para verificar as condições de produção e se as normas estão sendo cumpridas; Gestão: atua como gerente ou administrador de um restaurante e tem funções que vão desde a contratação de pessoal até gestão de recursos; Personal Chef: profissional que atua em residências particulares, preparando cardápios e receitas.

Nos cursos atuais, que normalmente dão uma maior ênfase aos aspectos artísticos e empreendedores da profissão de cozinheiro, não encontramos, na sua maioria, disciplinas que abordem as compras institucionais previstas pelas: Lei no.11.947/2009 do PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar ou Decreto no. 11.476 do PAA - Programa de Aquisição de Alimentos. Onde 30% dos alimentos deverão ser adquiridos da agricultura familiar, preferencialmente orgânica promovendo uma comida de alta qualidade, saborosa, saudável e sustentável.

Com a supervalorização do chef de cozinha, principalmente em programas televisivos e redes sociais, expectativas de uma vida glamurosa e abastada é o que se vê dentre os jovens estudantes da área. No entanto, mesmo trabalhando em um estabelecimento meramente comercial, a realidade deste futuro profissional é bem diferente daquela dos chefs de renome que estrelam os inúmeros programas e realities de competição de prato de culinária com os salários praticados pelo setor

que variam, no corrente ano (2023), de R\$789,06 (aprendiz de cozinheiro), R\$1.424 (cozinheiro geral) e R\$4.469 (chef de cozinha executivo) dependendo da localização geográfica da oferta de trabalho.

Prometido como mercado alternativo de possibilidades profissionais para cozinheiros empreendedores, principalmente após a pandemia de COVID 19, as chances de vencer a intensa competição do mercado audiovisual ou das redes sociais para vendas de produtos são baixas.

Através da dupla perspectiva de chef - proprietária de restaurante e mais tarde como empreendedora social, autora pôde perceber a lacuna entre agricultores e cozinheiros e ao final entre o mundo rural e o mundo urbano.

Em um país com uma das maiores biodiversidades do planeta, o fato de haver tamanha indisponibilidade destes produtos para o consumo cotidiano é em si uma incongruência. Resulta deste desencontro entre a oferta e a demanda uma realidade onde alimentos produzidos regionalmente pouco sejam consumidos nos territórios e sejam até mesmo descartados por seus produtores. No sentido contrário, alimentos produzidos longe dos territórios são facilmente encontrados no comércio varejista. Os prejuízos causados por esta defasagem são inúmeros e de diferentes naturezas como as consequências de um manejo nem sempre sustentável, muitas vezes gerando impactos ambientais.

Por outro lado, igualmente urgente para os dias atuais, estudos realizados pelos cientistas Erica D. Sonnenburg e Justin L. Sonnenburg, Professores Associados de Microbiologia e Imunologia, na Universidade de Stanford School of Medicine e autores do livro *The Good Gut: Taking Control of Your Weight, Your Mood, and Your Long-term Health* (Edição em língua inglesa) da Editora Pinguin, mostram que os aspectos da saúde dos indivíduos estão intimamente ligados ao consumo dos alimentos ancestrais, locais e não industrializados. Segundo eles, estudos com a microbiota, responsável por grande parte do funcionamento do sistema imunológico, mostram que a adaptação para alimentação industrializada foi extremamente danosa à saúde da humanidade, desequilibrando basicamente esta colônia que habita nossos intestinos.

Embora este trabalho não pretenda se aprofundar no caráter biológico e saudável da escolha de alimentos ancestrais e locais é interessante notar as múltiplas facetas que os alimentos influenciam a qualidade de nossas vidas.

Para o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE - que tem como missão contribuir para saúde e para a melhoria do rendimento escolar e construir hábitos saudáveis, acrescentar produtos ancestrais e locais na merenda escolar se torna imprescindível para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos.

Este programa de alimentação escolar cujo orçamento de 5.5 bilhões que atende cerca de 50 milhões de estudantes em todo o Brasil, oferecendo refeições produzidas com alimentos in natura, privilegiando a compra desses alimentos direto de produtores rurais do entorno das escolas e preservando a cultura dos preparos culinários de cada região do país.

Com a qualificação e o incentivo para que cozinheiros incluam nos seus cardápios da merenda escolar principalmente frutas, verduras e legumes das biodiversidades locais não só lucram as crianças alimentadas com ingredientes frescos e culturalmente pertinentes, mas também baixam os impactos ambientais causados pela aquisição de alimentos provenientes de origem distante e desconectados da cultura local.

Outra política pública existente que incentiva o encurtamento da cadeia, promove o acesso à alimentação enquanto valoriza agricultores familiares é o PAA - Programa de Aquisição de Alimentos. O programa criado pelo art. 19 da Lei nº 10.696, de 02 de julho de 2003, compra alimentos produzidos pela agricultura familiar e os destina às pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional e àquelas atendidas pela rede socioassistencial, pelos equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional e pela rede pública e filantrópica de ensino. (www.gov.br/cidadania). Além de promover o abastecimento alimentar, o PAA fortalece circuitos locais e valoriza a biodiversidade e a produção orgânica. O programa é uma das ações do governo federal para a Inclusão Produtiva Rural das famílias mais pobres.

Embora as políticas públicas citadas tenham aberto importantes canais de comercialização, muitas vezes o que se vê na prática das cozinhas institucionais é o desconhecimento por parte dos cozinheiros, de como incluir no cardápio os alimentos regionais muitas vezes desconhecidos aos mesmos. Mas é inegável que através de compras públicas o volume comercializado significa uma segurança financeira diferente do varejo onde a alta competitividade e industrialização de produtos oferecem uma ameaça constante aos produtos originados na agricultura familiar.

Este trabalho visa mostrar através dos exemplos e aprendizados nas ações do Projeto Mandioca (segundo capítulo) e do Instituto Maniva (terceiro capítulo) e a contribuição de ferramentas do Design um caminho inovador para o cozinheiro do futuro. Pretende, portanto, sugerir um curso de extensão para cozinheiros profissionais (quarto capítulo) onde chefs, merendeiras, cozinheiros e estudantes e professores de gastronomia possam obter conhecimentos que potencializam sua capacidade profissional de colaborar para maior difusão, democratização e utilização culinária dos alimentos ancestrais e/ou regionais produzidos por agricultores, pescadores e extrativistas brasileiros.

No Brasil sabemos que em torno de 70% do que comemos diariamente tem origem na agricultura familiar. No entanto, por conta da escassez de práticas que vão desde a assistência técnica, passando por falta de acesso a créditos e financiamentos, além da dificuldade de penetrar o comércio varejista, agricultores se vêem em uma situação de risco da atividade produtiva e não têm renda o suficiente para uma vida digna com bem-estar e saúde. As dificuldades testemunhadas pela vivência das famílias de agricultores fazem com que a sucessão e continuidade da profissão esteja por vezes ameaçando os jovens rurais a constantes migrações para as cidades com maiores perspectivas de sobrevivência profissional.

Por outro lado, como já foi demonstrado, os cozinheiros profissionais cada vez mais percebem a procura por alimentos saudáveis, frescos e orgânicos. Esta tendência crescente no consumo da população como um todo ainda não atingiu todas as camadas de renda da sociedade, acessível em grande parte apenas às classes privilegiadas. Se trata portanto de aumentar este acesso.

Compras praticadas por estabelecimentos comerciais de alimentação fora do lar, como restaurantes, bares, pousadas e hotéis, assim como por instituições públicas que tem de fazer valer as leis já citadas e podem gerar um impacto significativo no aumento da renda dos agricultores. Além disso, comprando direto dos agricultores, pescadores e extrativistas e suas associações influenciam na diminuição do desperdício, até mesmo na crise climática otimizando os impactos das logísticas de abastecimento.

Uma transformação na forma de abastecimento dos estabelecimentos de alimentação fora do lar, tendo em conta aspectos da cadeia alimentar como um todo, é preponderante para que se crie acesso aos alimentos hoje somente disponíveis para a minoria da população, cumprindo assim a lei do direito à uma alimentação saudável

e sustentável para todos, como determina a Emenda Constitucional nº 64 que incluiu a alimentação entre os direitos sociais, citados no artigo 6º da Constituição Federal de 1988. Este direito é lei e se tornou um instrumento socioambiental importante, impondo responsabilidades ao Estado para a efetivação da alimentação adequada para todos os cidadãos.

O setor de hospitalidade e alimentação fora do lar, restaurantes, bares e hotéis, assim como escolas de gastronomia, nutrição e turismo, constituem grandes mercados possíveis para estes produtos. Em 2022 o número de estabelecimentos aumentou quase 3%, passando de 7.883 para 8.110 em todo o Brasil. Esse crescimento mostra que, além da expansão do setor, houve impacto na geração de empregos, que injetou dinheiro na economia.

Embora o número de estabelecimentos crescentes, que poderiam gerar a demanda de insumos de pequenos produtores locais, resultando em benefícios ambientais e sociais, não é constatado este crescimento da demanda.

No caso do Restaurante O Navegador, por exemplo, na procura para seu cardápio de Cozinha Brasileira, pode ser constatada inúmeras dificuldades que cercam esse tipo de comercialização. Seja por questões vinculadas às necessidades de formalização e qualificação dos agricultores para o comércio varejista ou institucional, seja pela insuficiente infraestrutura e comunicação que existe no Sistema Alimentar como um todo, o escoamento de alimentos produzidos regionalmente ainda não é uma realidade.

Como possíveis promotores e compradores destes produtos, chef de cozinha e cozinheiros profissionais são atores importantes na etapa da compra. A profissão de cozinheiro e chef ganhou nas últimas décadas notoriedade e importância no mundo urbano contemporâneo colocando esses profissionais em posição estratégica, com potencial de agregação de valor e difusão desses alimentos. Este trabalho aponta a necessidade de uma formação de profissionais de cozinha com maior consciência desse potencial estratégico no Sistema Alimentar.

Segundo Zaneti (2017) o relacionamento que resulta desta relação de compra e venda dos "ingredientes singulares" ultrapassa questões comerciais. Ao criar uma rede de confiança entre cozinheiros e agricultores, cria-se também um espaço para possibilidades de criação e a valorização dos produtos e produtores. Com isso os ingredientes deixariam de constar apenas na categoria de itens de uma receita culinária, mas passariam a se tornar elementos relacionais entre produtores, cozinheiros e consumidores.

Os cozinheiros profissionais e chefs podem ser peças fundamentais no fluxo entre a produção e o consumo. Sua influência nas escolhas alimentares é chave para que haja aumento da consciência alimentar dos comedores e das escolhas onde entrem em consideração itens como a qualidade, a tradição, a promoção da saúde e os impactos socioambientais. Mas também foi constatado por Zaneti (2017) que o que ocorre em algumas ocasiões é que "o chef se apropria do saber e dos produtos tradicionais e os transforma em objetos de desejo a partir da sua sofisticação". Com isso, ao contrário do papel aglutinador, e conector, que o chef poderia exercer, ele se limita ao uso pessoal - profissional e artístico - tratando o ingrediente como objeto e não o contextualizando em um espectro maior em benefício de outros atores do sistema alimentar.

Como participante de redes de chefs e empreendedores sociais no Brasil e no mundo, percebo que é necessária uma formação para preencher estas lacunas, e fazer do chef, parceiro dos agricultores, que não acontece atualmente pela maioria dos cozinheiros profissionais.

Buscando no Design elementos projetuais que possam ser agregados às experiências pragmáticas e de campo podemos sugerir uma contribuição na formação de futuros cozinheiros, chefs de cozinha e merendeiras.

No capítulo 3 a pesquisa mostra que conhecimentos de Design formam a terceira parte desse tripé constituído por agricultores e cozinheiros. Através do complemento de um olhar sistêmico que possa buscar soluções alternativas e inovadoras às complexidades encontradas no sistema alimentar, o curso de extensão e possíveis desdobramentos em outros projetos semelhantes é o objetivo deste trabalho.

Destaca-se, ainda, o potencial do designer, junto a outros profissionais, no fortalecimento da visão de gastronomia como cultura. O design, como área de conhecimento e "saber fazer", que reforça a dimensão prática e projetual, pode facilitar o desenvolvimento de articulações e transformações criativas. (KRUCKEN, 2017).

No capítulo seguinte, capítulo 4, daremos um passo adiante no estudo de caso daquele que foi o mais recente projeto onde a complexidade da interação entre chefes, agricultores, órgãos governamentais e moradores da comunidade se mostra de forma clara. O caso do Arroz Anã de Porto Marinho.

Este capítulo narra a experiência de campo da autora e outros componentes do Instituto Maniva na promoção deste arroz diferenciado no seu sabor e textura, visando o aumento de sua comercialização e benefícios, dentre outros, de aumento de renda e da economia circular no município de Cantagalo do qual Porto Marinho faz parte. A interação do Maniva com atores públicos e privados locais (SEBRAE RJ e Friburgo, Ministério de Agricultura e Pecuária, Associação de produtores locais, moradores da comunidade) se iniciou quando já havia em curso uma proposta do grupo acima cujo foco principal seria a obtenção da Indicação Geográfica - IG - para o Arroz Anã de Porto Marinho. Esta marca coletiva, assim como outras como Denominação de Origem - DO por exemplo, foram criadas inicialmente para produtos agroalimentares europeus de reconhecimento por parte da população de seu alto valor de qualidade e de importância cultural para os territórios. Inegavelmente este selo de reconhecimento agrega valor a produtos no mundo inteiro, e conseqüentemente costuma beneficiar as populações envolvidas em sua produção. No entanto a partir de uma perspectiva do Design Anthropology e do método da cartografia de controvérsias citado no trabalho "Sementes do futuro: uma cartografia de controvérsias a partir do estudo de caso do arroz Anã de Porto Marinho", (CEZINI, Giulia; CORÇÃO, Teresa; MONTEIRO, Mariana. 2021) veremos claramente que projetos isolados, mesmo quando bem-intencionados, têm pouca chance de aderência por parte da comunidade a não ser que dialoguem ou busquem continuamente uma visão sistêmica, dinâmica e adaptável a partir de um mapeamento das situações apresentadas como sua base projetual e, principalmente, da escuta dos diferentes stakeholders envolvidos no sistema e suas controvérsias.

A cartografia de controvérsias, método de pesquisa iniciado pelo sociólogo Bruno Latour baseado na Teoria Ator-Rede (ANT) busca identificar os atores sociais de uma rede, investigando uma "paisagem social", assim como as tensões, relações e associações presentes entre eles. O objetivo da cartografia de controvérsias não é disciplinar atores em seus lugares na rede, mas sim explorar suas associações e deixar que elas mesmas mostrem os caminhos de possíveis soluções das controvérsias "depois de deixar os atores desdobrarem o leque inteiro de controvérsias nas quais se meteram" (LATOURE, 2012, p.44).

A perspectiva antropológica de Latour dialoga com as metodologias do Design onde pode-se traçar um paralelo entre a projeção e o mapeamento de controvérsias. O projeto do Arroz Anã atingiu grandes êxitos de divulgação e reconhecimento do

valor do trabalho e das qualidades gastronômicas do alimento. No entanto iremos constatar neste capítulo que para um incremento de renda e venda para o município, para a merenda escolar e outros possíveis e desejáveis grandes mercados o projeto não teve o mesmo êxito.

No capítulo 5 se esboçam as propostas para uma formação de um Ecochef o grande leque de campos diversos que cercam o alimento naquilo que ele impacta no seu ambiente mostra o potencial que outros trabalhos de pesquisa poderão trazer para esta metodologia.

O que se espera com este trabalho é que no futuro, cozinheiros profissionais possam se tornar em diferentes ambientes atores estratégicos de transformação, na identificação, utilização e comercialização de ingredientes locais e regionais, construindo parcerias e criando redes de produção-consumo com produtores, pescadores e extrativistas da agricultura familiar e causando um impacto positivo para a sociedade como um todo.

1. RESTAURANTE O NAVEGADOR

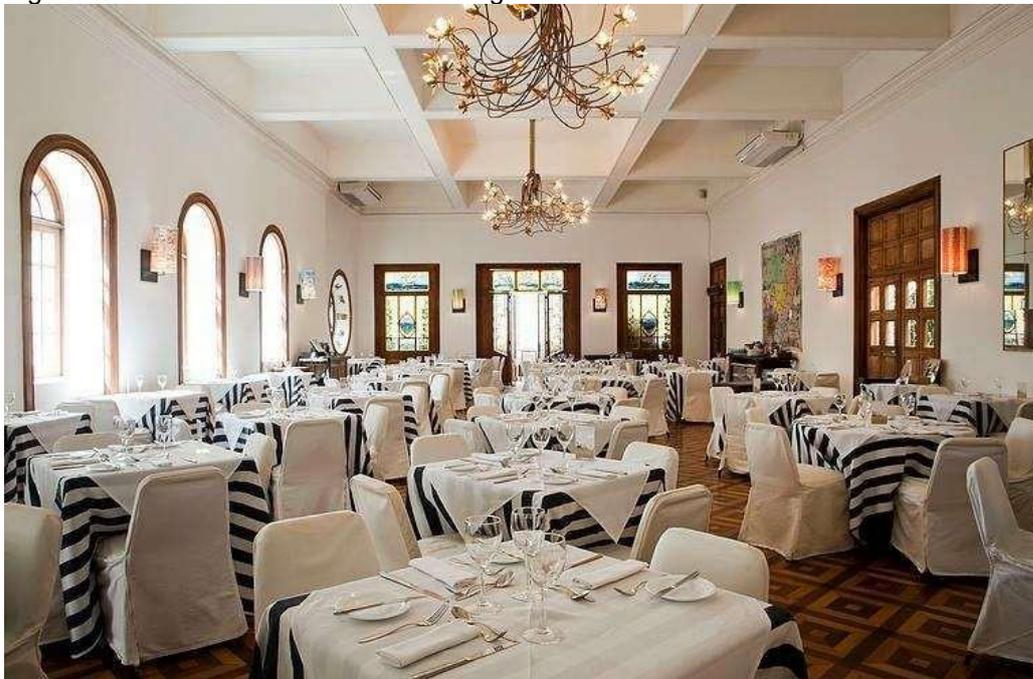
Em 1981 fui convidada por minha irmã, Margarida Corção, para ser sua sócia no Restaurante O Navegador localizado no Centro Histórico do Rio de Janeiro. O trabalho proposto seria cuidar do cardápio, treinar os profissionais da cozinha e copa em pratos e sobremesas, produzir eventos e dividir com ela parte da gestão. O restaurante era localizado no Clube Naval, prédio de arquitetura eclética, fundado em 1908 no chamado “corredor cultural” do Rio, tombado pelo IPHAN — Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, com ambiente formal e elegante. Na ocasião, o local era conhecido e classificado nos guias turísticos por oferecer uma “cozinha internacional”. Receitas de origem alemã, italiana e francesa eram replicadas com ingredientes produzidos no Brasil o que resultava numa versão adaptada dos pratos originais. A tendência de valorizar ingredientes e saberes culinários estrangeiros era comum nas principais cidades do país e fazia com que O Navegador não se diferenciasse de outros restaurantes do Centro da Cidade.

A clientela era composta por militares da Marinha Brasileira de alta patente, políticos e advogados, diretores das estatais cujas sedes ocupavam a região, tais como BNDES — Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social, Caixa Econômica Federal, Petrobrás, Biblioteca Nacional, dentre outros. Por se tratar de um estabelecimento para executivos, a frequência diária de clientes era regular e em número reduzido, cerca de cinquenta pessoas. O restaurante era uma empresa estável que ganhava notoriedade mais por seu ambiente austero e luxuoso do que propriamente pelas qualidades gastronômicas (Figura 1).

Se, por um lado, os cardápios dos restaurantes apresentavam pratos da culinária internacional, por outro, as cozinheiras domésticas presentes na maioria das casas da classe média e média-alta, preparavam refeições com receitas tradicionais da família, ou da cozinha brasileira. Havia assim uma distinção entre comida de casa e comida de rua; na primeira eram utilizados os ingredientes regionais e, na segunda, segunda produtos considerados de luxo ou exóticos. Esta característica sinalizava que o preço das refeições era justificável pelo acesso a itens que o cliente mais raramente teria em casa. O cardápio d’O Navegador continha, por exemplo, os seguintes pratos internacionais: Nasi Goreng: arroz frito, símbolo nacional da Indonésia; Salsichão com Salada de Batata: prato típico alemão; Steak au Poivre: receita emblemática da cozinha francesa; Frango Kiev:

prato na época típico russo, hoje da Ucrânia; Haddock ao molho de alcaparras: prato do norte da Europa continental e Inglaterra.

Figura 1. O salão do restaurante O Navegador.



Fonte: acervo da autora.

O hábito de alimentação fora do lar na década de 1980 era ocasional e comemorativo. Procurava-se, para celebrar aniversários e datas especiais, experimentar comidas que levassem a viagens gustativas pelo mundo.

A partir da década de 1990, influenciados por costumes norte-americanos, os brasileiros das grandes cidades passaram a consumir hambúrgueres e fritas, a tomar refrigerante no lugar de refrescos de frutas e mate, a frequentar restaurantes e lanchonetes no horário do almoço, não mais retornando à casa para a refeição, nem trazendo o alimento de casa. Embora o milk-shake e os sanduíches já estivessem presentes na classe média e média alta de Copacabana desde o ano de 1952, trazidos pela empresa Bob's do jogador de tênis estadunidense-brasileiro Robert Falkenburg, foi o McDonald's a primeira rede a difundir o estilo fast-food no Brasil. A primeira loja foi inaugurada em fevereiro de 1979, em Copacabana, Rio de Janeiro, e a segunda em 1980, na Avenida Paulista, em São Paulo. Atualmente, a rede conta com cerca de 2,5 mil unidades no país, das quais 950 são lojas e as demais são quiosques. Emprega em torno de 50 mil funcionários e atende a cerca de 2 milhões de clientes diariamente. A introdução desses hábitos alimentares trouxe reflexos importantes para a saúde

dos brasileiros, mas também ajuda a explicar a oferta, pelos restaurantes, de pratos frescos e saudáveis, como alternativa ao fast-food.

A abertura da economia ocorrida na década de 1990 também contribuiu para a introdução, nos cardápios dos restaurantes, de ingredientes importados. A Política Industrial e de Comércio Exterior — PICE e o incentivo à entrada de capital financeiro a partir de 1991 (AVERBUG,1999) possibilitou o acesso a produtos estrangeiros, antes conhecidos somente em viagens, ou por intermédio de importadoras especializadas. Salmão, vinagre balsâmico, azeites, massas italianas, queijos franceses, passaram a ser exibidos nos cardápios como atrativos aos clientes.

A chegada de produtos estrangeiros e seu preparo com técnicas e receitas brasileiras resultou no que foi denominado mercadologicamente de *Fusion Cuisine*. Esse fenômeno sempre existiu anonimamente como consequência do encontro de diferentes culturas culinárias e dos processos de colonização, porém, a abertura da economia brasileira e a globalização difundiram a *Fusion Cuisine* nos restaurantes do país. N'O Navegador esta tendência também se fez presente. Pratos como Salmão ao molho de Maracujá, Frango ao Gorgonzola e Maçãs, Carpaccio de Mignon com Balsâmico Reduzido, são dessa fase do restaurante. Se antes receitas internacionais eram adaptadas aos ingredientes de origem nacional pela dificuldade de acesso às originais, agora os responsáveis pela cozinha procuravam as melhores combinações entre ingredientes importados e técnicas autorais.

Nessa época, a figura do chef de cozinha se destacou como autor de criações inusitadas. Em entrevista concedida em 2013 a Daniel Coelho de Oliveira para o livro "Comida, carisma e prazer" (OLIVEIRA, 2020) relatei que a classe dos *chefs de cuisine* nasceu em uma França monárquica, organizada e poderosa. A figura do chef como empresário surge com o estabelecimento da República Francesa. Os chefs criaram seus próprios restaurantes, solidificaram o setor gastronômico e contribuíram para a estabelecer a cultura alimentar francesa associada ao requinte, tornando a gastronomia um dos mais importantes fatores de atração de turistas à França.

As redes hoteleiras internacionais, gradualmente, absorveram esses profissionais como um distintivo do seu serviço. Na década de 1970, os chefs começaram a chegar ao Brasil. Até então, o que qualificava esses profissionais era a capacidade de reproduzir com fidelidade a cultura alimentar francesa e o bom chef era

aquele que dominava o conjunto de técnicas. A globalização das redes hoteleiras promoveu a abertura de filiais na Ásia e nas Américas, e os chefs, com rígida formação europeia, entraram em contato com as culturas alimentares de outros países. Daí nasceu a *fusion cuisine*, que mescla produtos e técnicas oriundos de diferentes localidades. Isso exigia do cozinheiro uma capacidade técnica resultante da vivência e formação profissional para alcançar características de excelência. Por conta deste nível de exigência, nem sempre os resultados eram bem-sucedidos. Cozinheiros carentes de formação sólida chegaram a produzir misturas que ganharam o irônico apelido de *confusion cuisine* que levou ao desprestígio nos anos futuros e a um retorno às raízes culturais próprias em diversos restaurantes em todo o mundo. Apesar dos exageros e experiências malsucedidas, a abertura dos mercados a itens importados popularizou ingredientes que, gradualmente, tornaram-se comuns nos restaurantes de preços médios e nas próprias residências.

Para acompanhar essas mudanças, os chefs precisam adquirir conhecimento técnico. Escolhi fazer a formação com os cozinheiros franceses que haviam chegado no Brasil e que ofereciam cursos nas cozinhas de seus restaurantes. Casas de renome como o Restaurante Gourmet, do empresário e chef José Hugo Celidônio, e os restaurantes dos chefs Laurent Suaudeau e Claude Troisgros ofereciam disputadas aulas, seguidas de jantar, a um público eclético de alunos, donos de restaurantes, *gourmets*, *gourmands*, cozinheiros amadores e autodidatas.

Paul Bocuse, no Hotel Meridien, e Gaston Lenôtre, na filial do restaurante Le Pré Catelan, da rede Accor, disputavam a clientela na praia de Copacabana em hotéis pertencentes às grandes redes mundiais. Para compor seus salários, jovens chefs e assistentes nos restaurantes dos hotéis, ensinavam a turmas de vinte ou trintapessoas suas técnicas requintadas adquiridas nas exigentes escolas francesas de formação profissional como Escola de Hotelaria Thonon Les Bains, École Ferrandi e na prática dos hotéis. Nesse compartilhamento de saberes, formam sua rede de contatos e clientela, e conheceram cozinheiros locais que lhes apresentaram ingredientes típicos brasileiros. Desligaram-se do rigor de suas receitas originais vinculadas à própria cultura francesa e passaram a explorar o potencial de sabor e textura de ingredientes recentemente descobertos. Quiabo, batata baroa e jabuticabapassaram a fazer parte de drinks clássicos, e incorporados em terrines e galantines clássicas francesas.

Nos anos seguintes, a tendência da *Fusion cuisine* migrou para outros restaurantes, inclusive O Navegador, onde o cardápio ganhou o Frango ao

gorgonzola com peras ao molho de vinho tinto, Peixes pochê no creme de leite, tomilho e vinho branco, Fish&chips com fritas no azeite, alho e louro. Um maior rigor quanto às técnicas culinárias aprendidas nos cursos associou-se aos elementos da cultura brasileira no cardápio. Se, por um lado, os pratos escolhidos para essa nova fase criativa espelhavam a mistura de sabores típicos da época, por outro, a presença dos ingredientes da culinária brasileira assegurava a tradição das receitas regionais e familiares.

Nesta época, frequentei cursos no SENAC de Águas de São Pedro, o CIA *Culinary Institute of America* na Califórnia e o FCI *French Culinary Institute* em Nova Iorque. Representei o Restaurante O Navegador em diversas associações como Associação Brasileira de Sommeliers — ABS e a Associação dos Restaurantes da Boa Lembrança — ARBL com sede no Rio de Janeiro, ambas fundadas pelo chef italiano Dânio Braga na década 1990, e o *International Association of Culinary Professionals* — IACP, com sede nos Estados Unidos, fundado por um grupo de escritoras de culinária americanas.

Fazer parte da ARBL contribuiu para ampliar a percepção do que seria uma cozinha brasileira e materializar essa experiência num artefato colecionável. A proposta, inspirada em projeto italiano, era que os restaurantes associados elegessem, a cada ano, uma receita representativa do seu estabelecimento. Esta receita seria registrada em um souvenir que o comensal levaria para casa. Os associados deveriam adotar ingredientes regionais, muitas vezes desconhecidos nos outros estados, o que levou os chefs ao intercâmbio de conhecimentos de suas culturas gastronômicas, dentro do próprio país. O projeto estimulou a formação de um outro grupo, o de Colecionadores do Prato da Boa Lembrança. Estes clientes percorriam o país em viagens, visitando outros estabelecimentos da ARBL, sempre pedindo o prato da Boa Lembrança, com isso, provando diferentes receitas e ingredientes locais. Consequentemente aumentaram sua coleção ao adquirirem mais um prato da Boa Lembrança.

Neste conceito, era visível o começo do interesse em provar pratos típicos do próprio país e não somente das culturas estrangeiras. Aumentava entre os chefs a curiosidade por ingredientes locais, não disponíveis nas grandes cidades. Os congressos e festivais da ARBL ocorriam nas diferentes cidades brasileiras onde havia associados e, a cada ano, os chefs e proprietários dos restaurantes reconheciam e valorizavam novos ingredientes.

As viagens para participar de eventos nacionais e internacionais foram determinantes para uma mudança radical na minha trajetória profissional. A partir delas e da constatação do desconhecimento sobre vários aspectos da culinária brasileira, cresceu o interesse pelos alimentos regionais e suas formas de produção e processamento, em especial, a mandioca. Iniciei, no final da década de 1990, uma pesquisa informal sobre o assunto, buscando, a cada visita, explorar novos territórios, conhecer produtores, ingredientes e receitas. Ampliava meu conhecimento técnico culinário e formava uma rede de contatos com produtores familiares e pessoas ligadas ao mundo da alimentação, o que possibilitou com que futuramente O Navegador se tornasse uma referência na qualidade na cozinha brasileira no Rio de Janeiro, por oferecer em seu cardápio ingredientes não encontrados em outros restaurantes.

Outros restaurantes se destacaram na ARBL e foram verdadeiras vitrines de produtos regionais de seus Estados. O caso mais emblemático foi o do “Lá em Casa”, restaurante paraense do chef Paulo Martins, situado em Belém, que através da Associação, mostrou aos clientes e chefs de todo o Brasil a riqueza dos ingredientes e das receitas da culinária amazônica. Paulo foi pioneiro ao percorrer inúmeros eventos em vários Estados do país, levando pratos típicos feitos com ingredientes artesanais desconhecidos do grande público até então como derivados da mandioca — farinhas, tucupi, goma — além de outros produtos típicos como peixes secos, castanhas frescas, frutas como o Bacuri, Taperebá, crustáceos secos, ervas e temperos amazônicos.

Os chefs levaram e trouxeram para seus restaurantes de diversas regiões do país os ingredientes antes desconhecidos fora de seus Estados. A descoberta desses produtos levou à expansão do conhecimento dos produtos regionais, embora ainda sem grande prestígio e causadores de algum estranhamento.

No segundo Festival do Ver-O-Peso, fui convidada a participar como chef do banquete. Ali, provei pela primeira vez a farinha d’água, um dos derivados de mandioca mais consumidos em toda a Amazônia com surpreendente textura e sabor que a diferencia de todas as outras farinhas de mandioca. Nesta ocasião, conheci o tucupi, que chama a atenção pelo inusitado sabor. Conheci também a diversidade dos derivados da mandioca, como a goma, e sua importância como base da cozinha brasileira, em especial da nortista e nordestina.

Um hábito que estava se disseminando na virada do século XX era o consumo de alimentos mais saudáveis em contraste ao *fast food* popularizado nos anos anteriores. Se nas décadas anteriores os pratos “naturais” e macrobióticos faziam parte exclusivamente dos cardápios específicos de seguidores de um estilo de vida alternativo, vindos muitas vezes do movimento hippie, ou de pessoas com problemas específicos de saúde, o novo milênio inspirou pratos alinhados aos cuidados com o corpo e a saúde, mesmo na alimentação fora do lar. Nascia a cozinha funcional e a grande preocupação com as dietas, controle da saúde e aparência física.

A demanda por comida saudável motivou a instalação, no centro d'O Navegador, de um Bar de Saladas, acompanhando os *salad-bars* em voga no mundo. No bufê se ofertavam doze saladas com os ingredientes da moda e satisfizeram a demanda dos clientes do restaurante por uma refeição mais leve. O bar fez aumentar o número de clientes, mas o desperdício gerado pelas saladas não consumidas causava desagrado e prejuízo à empresa. Como resposta a esse problema, adotou-se a salada personalizada, anotada em cartela múltipla escolha, onde o cliente escolhia os ingredientes para a sua composição dentre quarenta itens e sete molhos. O conhecimento de Design, adquirido na graduação de Comunicação Visual da PUC-Rio contribuiu para o desenho de uma solução prática e funcional. As cartelas de múltipla escolha eram dispostas em blocos com lápis, nas próprias mesas, para que os clientes criassem sua salada misturando folhosos, grãos, legumes, verduras, frutas, proteínas, além dos 7 molhos oferecidos, dentre eles um de baixa caloria. O garçom levava a cartela preenchida ao bufê no centro do salão, para que o *saladeiro* recolhesse pequenas porções de cada item e misturasse numa tigela com o molho escolhido, colocando então no prato de servir, que era encaminhado de volta à mesa pelo garçom. O processo durava cerca de quinze minutos, considerado rápido pela clientela, e eficiente para os padrões de um restaurante à la carte do Centro executivo da cidade do Rio de Janeiro.

O sistema de cartelas e marcações, assim como a determinação de seu fluxo, já indicava uma inovação no formato de serviço. A proposta teve aceitação e crescimento rápido e volumoso da clientela. Em alguns meses tivemos que nos transferir para o Salão Anexo ao Restaurante anteriormente reservado para eventos comemorativos. Foi inaugurado o Só Saladas, salão exclusivo para saladas customizadas. A clientela das saladas chegou a ultrapassar a do próprio restaurante à la carte, no salão principal. Em um dia o Só Saladas chegou a ter 200 clientes e fila

de espera na porta. As possibilidades de combinação dos ingredientes eram imensas, agradando aos paladares e às restrições, e praticamente eliminando desperdício que havia com as saladas tradicionais. O método da escolha e do preenchimento no bloco tornou-se uma atração em si. Nele foi utilizada a programação visual, e o pensamento sistêmico, originários da formação em Design. O método se espalhou pela cidade e foi adotado em outros restaurantes como Doce Delícia (pequeno restaurante no bairro de Ipanema) que ofereceu o mesmo serviço e cardápio, e a Chaika (lanchonete tradicional em Ipanema) com outros ingredientes e molhos semelhantes. O princípio da “auto-customização” foi adotado em restaurantes de massas, como na rede fast food de massas Spoleto.

O Navegador se firmava como um restaurante de contrastes; trazia as novidades de consumo enquanto buscava ingredientes ancestrais como farinhas de mandioca tradicionais e outros produtos típicos em diversos Estados do país, usando-os em receitas originais ou criativas.

Também em relação ao espaço e ambiente havia contrastes. Enquanto fazia parte de associações inovadoras, o restaurante estava situado em um dos prédios mais tradicionais e antigos do centro da cidade, o Clube Naval. Este prédio tombado pelo patrimônio, havia sido fundado em 1908, com arquitetura eclética, ambiente formal e militar, e regras rígidas de trajes para quem viesse frequentar o restaurante, situado no sexto andar do Clube e com acesso ao público passante. Durante os quarenta anos que ali esteve esta contradição entre tradição e inovação esteve presente.

1.1 O movimento *Slow Food*

O *Slow Food* (“comida lenta”) é um movimento e uma organização não governamental fundados na década de 1980 por Carlo Petrini e outros jornalistas e intelectuais amantes da boa comida por ocasião da inauguração da primeira unidade da rede de lanchonetes McDonald's no centro histórico de Roma. O nome *slow* foi contraponto ao *fast*, e influenciou a gastronomia mundial nos anos subsequentes. O movimento promove uma maior apreciação da comida, a qualidade das refeições, a valorização dos alimentos e de seus produtores e o meio ambiente. Se opõe à padronização do Fast-food (“comida rápida”). Carlo Petrini foi agraciado com o título de Embaixador da Boa Vontade da FAO.

Se, na sua gênese, o cunho cultural era traço predominante na luta contra a globalização alimentar que se espalhava pelo mundo, nas décadas seguintes o projeto se transformou em uma salvaguarda das cozinhas regionais. Do programa inicial Arca do Gosto — uma coleção de alimentos dignos de terem seus modos de produção preservados — às comunidades do alimento que hoje mapeiam associações e cooperativas de pequenos produtores, a abrangência do movimento cresceu em proporção e em intenção.

Segundo Oliveira (2020):

O *Slow Food* pode ser entendido como uma proposta de um novo estilo de vida que questiona o processo de racionalização e padronização alimentar que busca a produtividade a qualquer custo. (OLIVEIRA, 2020, p. 11)

Em 2001 Margarida Nogueira, chef e líder do movimento Slow Food no Rio de Janeiro, me convidou para o grupo no Rio de Janeiro e para acompanhá-la em evento que aconteceria meses depois na cidade do Porto, Portugal: o *Slow Food World*, uma premiação a projetos ligados à proteção e promoção da cultura alimentar. O evento *Slow Food World — The Slow Food Award Ceremony* aconteceu no dia 13 de outubro de 2001, no Mosteiro de São Bento da Vitória, fundado no século XVII no Centro Histórico da cidade do Porto. A intenção do movimento era premiar aqueles cidadãos, de diversos países no mundo que, de alguma forma, haviam contribuído para a conservação da biodiversidade. Os quatorze ganhadores dos prêmios exemplificam o foco dos valores que guiaram as escolhas: Thierno Maadjou Bah e Mamadou Mouctar Sow (da Guiné), a Cooperativa Amal Cooperative (Moroco), Noel Honeyborne (África do Sul), Carlos Lewis (Argentina), Pablo Jara (Chile), Doña Sebastiana Juarez Broca (México), Adriana Valcarcel (Peru), The Organización Chuyma Aru (Peru), Kuang Choon Rew (Coreia Do Sul), Bija Devi (Índia), Predrag Peca Petrovic (Servia), Necton — Companhia Portuguesa de Culturas Marinhas, representada por João Navalho (Portugal), Marie Noëlle Anderson (Suíça) e os produtores de papoulas de Ismailkoy, representados por Recep Koç (Turquia). Os prêmios foram anunciados por autoridades locais e políticas. Do Brasil, Margarida Nogueira. Cada ganhador recebeu um cheque de 3.500 euros. Os prêmios especiais foram votados por 500 personalidades de vários setores do mundo de alimentos e bebidas: A Cooperativa de Mulheres Amal, do Marrocos, por seu trabalho na proteção da árvore de argan; Bija Devi, da Índia, por sua organização no projeto do banco de sementes em Navdanya

(fazenda ao norte da Índia, modelo de sustentabilidade, da líder ambientalista Vandana Shiva) pela defesa da biodiversidade; Thierno Maadjou Bah e Mamadou Mouctar Sow, da Guiné, África, por seu compromisso com o renascimento da árvore de néré; Doña Sebastiana Juarez Broca do México por seu pioneirismo no cultivo do cacau orgânico; João Navalho de Portugal por manter viva a tradição ancestral do Algarve na produção de sal de qualidade.

O fato de a cidade do Porto ter sido a escolhida, em local suntuoso, para um dos primeiros grandes eventos do movimento Slow Food, se deveu ao fato de Portugal ter sido o primeiro país da Europa a declarar sua gastronomia como uma “herança natural” denotando forte apreço da população pela cultura alimentar local, seus saberes e biodiversidade. Agricultores, pescadores, extrativistas, publicitários, cozinheiros, *gourmets* e *gourmands*, cerca de 200 pessoas, estiveram presentes nesse encontro inusitado, cujo objetivo era preservar a biodiversidade dos diferentes lugares, mas também incentivar a continuidade da atividade de produtores rurais de pequenas propriedades.

Nesta premiação — o “Prêmio Nobel Pela Biodiversidade” — o Slow Food deixava de ser um movimento de defesa de produtos de alta qualidade artesanal da cultura italiana, surgido na elite intelectual de Turim, para ser reconhecido como movimento social de defesa das salvaguardas da soberania alimentar das nações, em oposição à comida industrializadas das grandes redes de alimentação rápida e da homogeneização do paladar mundial. (<https://www.slowfood.com/slow-food-world-the-slow-food-award-ceremony/>)

1.2 Do Slow Food ao Projeto Mandioca

A participação naquele evento aumentou em mim a consciência de que a comida, antes de chegar ao nosso prato, percorre um longo e turbulento caminho. Constatei a importância de atores nem sempre visíveis na cadeia de valor, assisti à discricção do trabalho cotidiano destes ativistas da sustentabilidade; refleti profundamente sobre o papel do chef, cozinheiro profissional, em relação aos outros atores da cadeia produtiva. Identifiquei que a falta de conexão entre eles levava o chef ao uso de ingredientes meramente por seu valor organoléptico (sabor e textura) ou pelo interesse comercial em transformar a matéria prima em pratos a serem servidos para

um pequeno grupo de consumidores. Saí da cidade do Porto com questionamentos que me levaram a ações a partir dali. Por exemplo, excluí do cardápio d'O Navegador alguns pratos de receitas clássicas oriundas da cultura europeia que estavam desconectados com o território brasileiro e com minha nova postura profissional. No ano seguinte fui convidada a participar do Festival Gastronômico de Pernambuco, onde me apresentaram uma lista de 20 ingredientes típicos da região, dos quais eu só conhecia a metade. Grande parte dos nomes que me eram estranhos na ocasião designavam derivados da mandioca: carimã, goma, puba. O desafio, comum a estas celebrações, era trabalhar os produtos regionais com as técnicas "internacionais" das influências francesas. O conhecimento culinário de vinte anos não foi suficiente para destrinchar os segredos daqueles "estranhos" ingredientes e fui buscar ajuda na cozinheira local, que fazia tapiocas ao café da manhã. Ela ensinou o truque da tapioca perfeita e sugeriu que eu conhecesse uma Casa de Farinha. Mostrou espanto com o desconhecimento, por parte do "pessoal que passa aí vestido de branco" (os chefs convidados), sobre a cultura nordestina.

Ao chegar de volta à cozinha do restaurante perguntei à equipe: "Quem aqui conhece Casa de Farinha"? Todos responderam afirmativamente, até um cozinheiro mineiro, que lembrava da mãe fazendo polvilho para o pão de queijo. O conhecimento daqueles migrantes nordestinos, alguns do Ceará, outros da Paraíba, era detalhado em cada pequena etapa da longa jornada da transformação da raiz da mandioca em farinhas, polvilho e outros derivados.

Ao chegar em casa, conversando com a cozinheira que trabalhava à época comigo, vinda do Rio Grande do Norte, ela me sugeriu pedir fotografias a um conhecido seu da terra natal que era famoso pelo registro de batizados e casamentos. Tratado o serviço, uma semana depois chegaram à minha casa as fotos onde pude ver pela primeira vez o processamento da raiz de mandioca, sendo arrancada da terra, descascada, ralada, prensada, peneirada, torrada até chegar ao produto. Comecei a planejar a visita a uma Casa de Farinha.

A primeira a ser visitada situava-se em Feira Nova, a duas horas de Recife, em Pernambuco. O município era renomado pelo volume de produção de sua farinha, mas a visita se mostrou inútil diante de uma realidade inesperada. Fomos permitidos de entrar no local por um vigia sentado à porta. Em um galpão com mais de 200 metros, dezenas de pessoas sentadas sobre caixas de madeira, raspavam raízes de mandioca. Senhoras idosas encurvadas, senhores, crianças, ladeados

por uma pilha enorme de raízes. Ao indagar como era o trabalho descobrimos que o pagamento pelo serviço era pago em farinha produzida no próprio engenho, no valor de um real por caixa de raiz raspada. Não havia remuneração em dinheiro, nem algum direito trabalhista estabelecido. Depois de raspada, a farinha era ralada, peneirada e torrada de forma mecanizada, em grandes máquinas com pás rotatórias, onde se viam poucos funcionários trabalhando e com condições precárias de higiene. Saímos sem levar farinha.

O município de Feira Nova, no agreste pernambucano, ainda guarda o título de Terra da Farinha, mas deixou de ser o maior produtor do Estado, como foi registrado em reportagem de periódico local (Disponível em: <https://encurtador.com.br/flyX3>).

O desapontamento da primeira experiência nos levou a crer que quem nos indicou a visita àquele município nunca tinha ido àquela Casa de Farinha, e que todas as casas de farinha seriam iguais, com exploração da mão de obra, nenhum cuidado com a excelência e zelo na produção.

Após cada visita em procura de ingredientes eu trazia para O Navegador algumas receitas regionais. Interesse cultural e comercial estavam lado a lado, e abriram caminho para o interesse social e para a indagação de como chefs de cozinha e restaurantes poderiam colaborar para a manutenção das culturas.

Cientes do meu interesse pela cultura da mandioca, conhecidos começaram a me indicar lugares, farinhas, receitas. Em uma destas indicações fui apresentada a Maria Dina Nogueira. Socióloga, pesquisadora contratada do Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular da Funarte e professora aposentada do IFCS/UFRJ, havia sido incumbida da tarefa de organizar o inventário da farinha de mandioca para o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico - IPHAN com a indicação da possível candidatura da farinha de mandioca como Patrimônio Imaterial Brasileiro. Na ocasião do nosso primeiro encontro ela já havia visitado algumas localidades notórias pela qualidade e prestígio de suas farinhas de mandioca. Uma das dificuldades do inventário era a diversidade de farinhas, com variação na granulometria, cores, aromas e sabores. Havia a farinha de mandioca, feita com a raiz toda, e aquela feita apenas com a goma extraída das raízes. Para o preparo da farinha d'água, mais comum na região norte e Amazônica, a raiz precisava ser mergulhada na água, tradicionalmente nos igarapés, por 3 a 7 dias para amolecer, antes de ser levada aos cochos para ser amassada com as mãos. Já as farinhas secas eram raspadas ou descascadas, dependendo da região do país, e raladas no

caaititu, moedor de diferentes bitolas, também dependendo da localidade onde este derivado era produzido. A mandioca estava presente do tacacá no Amazonas ao churrasco do gaúcho. Havia se espalhado por todo o país e, pela facilidade de cultivo e de guarda, se tornou a base alimentar para o brasileiro assim como o trigo para os portugueses, o milho para os mexicanos e o arroz para os chineses.

Conversamos sobre a possibilidade de conexão de nossos trabalhos; ela, como pesquisadora e socióloga, com subsídios teóricos e fundamentação à campanha da valorização da mandioca que eu, como chef e empresária do ramo de restaurantes, acrescentaria a seu trabalho aspectos gastronômicos e culinários, de qualificação e agregação de valor, através da técnica e da divulgação dos produtos encontrados possibilitando futura inserção no mercado de restaurantes. Visamos, ambas, valorizar a cultura “mandioqueira” além da melhoria de vida de seus produtores, que viviam em condições precárias.

O Navegador se transformava numa vitrine para os produtos selecionados nas visitas de campo em busca de derivados da mandioca. Em 2007, com a aposentadoria de minha irmã, tornei-me a única proprietária do restaurante e aprofundi o estilo de culinária que queria praticar. Nos anos seguintes, intensifiquei a busca por farinhas de mandioca e seus derivados como tucupi e goma, e por outros alimentos típicos que passei a conhecer nas visitas às associações de agricultores familiares em várias regiões do país. Encontrei farinhas com diferentes granulometrias, sabores, texturas. Adotei a expressão “cozinha brasileira sustentável” para designar o equilíbrio no triângulo social, ambiental e econômico. Através da compra, uso e divulgação de produtos originários da agricultura familiar, e da valorização dos saberes dos produtores, abriu-se espaço para alimentos antes ausentes no mercado atacadista e varejista das grandes metrópoles.

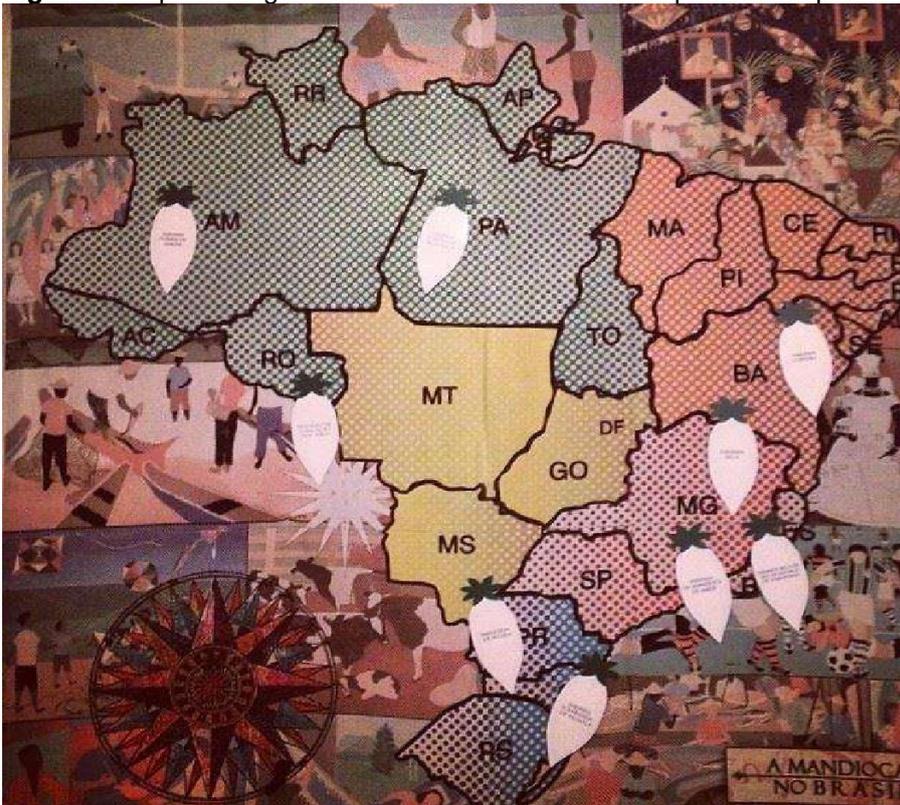
1.30 mapeamento da mandioca

O Projeto Mandioca, como consequência destas ações, foi se fazendo perceber no Restaurante pela presença de farinhas artesanais nos pratos oferecidos no cardápio e na decoração. Foi contratado o renomado arquiteto Chicô Gouvêa, conhecido por trazer elementos visuais da brasilidade a ambientes requintados. Nessa parceria, a entrada do restaurante foi decorada com imagens da arte brasileira que valorizassem a mandioca e outros alimentos tropicais assim como fotografias que eu

havia tirado dos agricultores familiares e seus produtos. No salão principal, como peça principal da decoração, foi colocado um mapa geográfico e político do Brasil, com a imagem impressa sobre lona, de 4 por 4 metros, onde a imagem do país estava cercada de uma montagem de reproduções de artistas modernistas brasileiros, numa composição que enfatizava o valor cultural do país eo alinhamento com os valores da empresa.

O mapa (Figura 2) contava a localização de origem de algumas farinhas de mandioca compradas para o restaurante, diretamente dos produtores. Eram elas: Farinha d'Água de Bragança; Farinha Polvilhada de Santa Catarina; Farinha de Copioba. A primeira, a farinha d'água, era a mais desconhecida do público do restaurante. Grossa e dura ao mastigar, acompanha pratos doces e salgados em praticamente todas as refeições no Pará: na banana amassada, no café, nas comidas, no açaí.

Figura 2. Mapa da origem das farinhas de mandioca. O primeiro Mapa.



Fonte: acervo da autora.

A polvilhada, de Santa Catarina, superfina e menos torrada, se assemelha à própria farinha de trigo e é usada na região para engrossar pirões, como o de feijão, ou na confeitaria que adapta receitas portuguesas aos ingredientes brasileiros como o biju e a bijajica. No restaurante usávamos uma receita tradicional catarinense, o

pirão de feijão, além do pirão de parida, ensinada a nós em outra comunidade de agricultores familiares.

Um outro tipo de contato, com instituições governamentais, iniciou-se na ocasião com a Embrapa da Mandioca e Fruticultura em Cruz das Almas, Bahia. Joselito Motta, pesquisador no Centro Nacional de Pesquisa em Mandioca e Fruticultura Tropical na Embrapa de Cruz das Almas, nos apresentou o trabalho efetuado por aquela unidade no sentido de salvaguardar as variedades de mandioca existentes no Brasil. Na época, o banco de germoplasma situado na unidade do Recôncavo Bahiano, contava com mais de mil e seiscentas variedades. Além disso, Joselito, um dos maiores divulgadores dos benefícios da mandioca no país e internacionalmente, fazia um trabalho de assistência técnica e fomento aos agricultores nas Casas de Biju ou Beiju, no entorno do município, indicando melhorias nas boas práticas de segurança alimentar e até mesmo no uso de sucos de frutas e legumes para enriquecer nutricionalmente os bijus (ou beijus) ícone da gastronomia local, substituindo assim o biscoito industrializado na merenda escolar. A criação dos beijus coloridos serviu de inspiração ao nosso grupo para mais tarde criar a tapioca rosa, feita com o sumo da beterraba orgânica, vendida na barraca do Maniva nas feiras do Jardim Botânico, Urca, Tijuca e Laranjeiras, parte do Circuito Carioca de Feiras Orgânicas — CCFO.

Foi também através de Joselito que conheci a farinha de Copioba, considerada por muitos a melhor da Bahia. Proveniente de local com o mesmo nome, nos arredores de Salvador e do município de Nazaré das Farinhas, ela é ao mesmo tempo fina, mas torrada cuidadosamente, ao ponto de ter uma cor amendoada, peneirada de forma especial, gerando um produto de delicada qualidade, usada sobre os pratos salgados, nas farofas ou pirões ou simplesmente sobre os alimentos.

A partir do momento em que a procura por ingredientes regionais, artesanais ou de manejo agroecológico, orgânico ampliou-se, aumentou a consciência dos clientes do restaurante sobre essa escolha.

Esta mudança aparentemente decorativa gerou para a clientela uma nova informação: o restaurante agora se preocupava com a origem dos alimentos utilizados nas suas receitas, por suas características organolépticas — aroma, sabor e textura — mas também por sua forma de cultivo — agroecológico ou não — pela preocupação social. Para isso, o nome do produtor de cada ingrediente constante no mapa, era informado incluindo seu telefone e outras formas de contato na internet e nas redes

sociais, quando houvesse. A farinha não era apenas um ingrediente para a composição do prato, mas sim um produto feito de forma artesanal, tradicional, por agricultores, extrativistas e pescadores cujo compromisso com a tradição e o meio ambiente era um ponto comum. Os produtos, desta forma, passaram a possuir "nome e sobrenome".

Exibir essa informação completa e detalhada através da comunicação visual, e elementos de design gráfico, o aproximou ao cliente do produtor de forma prática. Esses elementos tornaram públicos os dados para quem tivesse interesse em entrar em contato, fazer compra direta do produto ou visitar o local. A proximidade e a conexão estavam promovidas, sendo o restaurante o elo e o vetor desta ligação (Figura 3).

Figura 3. O menu-mapa com lista de produtores



Fonte: acervo da autora.

Os produtos escolhidos para o cardápio e mapa vinham, na maioria das vezes, de cooperativas e associações de agricultores familiares, ou de famílias que praticavam a agricultura orgânica. Eram eles: a aroeira ou pimenta rosa de Piaçabuçu, Alagoas; as castanhas do Brasil da Assoab, cachaças artesanais do Estado do Rio; as vieiras da Ilha Grande; as verduras orgânicas dos produtores do Brejal — Rio de Janeiro; o palmito pupunha de Silva Jardim; o queijo de cabra de Teresópolis; os cogumelos da Fazenda Velha; os caquis e bananas da Agropрата — RJ; o café orgânico feminino do Sul de Minas Gerais, dentre outros incorporados ao Menu Mapa a cada ano.

1.4 Treinamento dos colaboradores

Apesar de a proposta ter sido efetiva para os clientes, não se mostrou suficiente para a compreensão dos colaboradores do restaurante. Foram necessárias ações para informá-los e motivá-los. O êxito desse modelo dependia que desde a gerente, a compradora, o estoquista, os cozinheiros, os confeitores, e, principalmente, maître e garçons compreendessem a razão da preferência em utilizar alguns ingredientes regionais nas suas receitas em vez de comprar semelhantes nos atacadistas onde os restaurantes costumam fazer suas compras. Para motivar a equipe começamos a fazer reuniões regulares, onde os agricultores mostravam a história e origem dos produtores e produtos junto com degustações comparativas. Foi feita uma imersão maior: o restaurante promoveu uma visita à Feira Orgânica do Jardim Botânico em um sábado, para toda a equipe, na primeira hora de funcionamento para que fosse possível a interação destes com os agricultores na feira.

Esta feira pertencia ao Circuito Carioca de Feiras Orgânicas, da cidade do Rio de Janeiro, onde representantes de produtores das diversas regiões do Estado do Rio de Janeiro traziam seus produtos para comercializar. Nesta visita, cozinheiros, garçons, e outros colaboradores da empresa puderam se esclarecer sobre o que era agricultura familiar, conhecer de perto seus produtos, tirar suas dúvidas. A visita gerou resultados imediatos. A equipe passou a trabalhar motivada e a comunicar a proposta do Restaurante aos clientes de forma proativa, o que contribuiu para a missão da empresa de fornecer uma comida saudável e sustentável, tendência que já se fazia conhecer no mercado. Percebeu-se um aumento na fidelidade da clientela neste período, o que nos faz crer que a decisão de privilegiar a compra de alguns alimentos autóctones e agroecológicos, comunicando a prática do circuito curto entre a fonte do alimento e de seu consumo, tenha colaborado para o aumento de prestígio do restaurante como referência no centro do Rio de Janeiro.

No início dos anos 2000, outros restaurantes brasileiros passaram a praticar o conceito *Farm to Table*, termo criado nos Estados Unidos e que vinha se tornando conhecido no mundo todo. Em alguns desses estabelecimentos, como o Restaurante Lasai do chef Rafa Costa e Silva, o plantio dos alimentos chegou a migrar para o próprio espaço do restaurante, com hortas em terraços, em vasos no espaço interno,

ou em sítios da propriedade do chef, onde se produziam alguns dos insumos como legumes, verduras, ervas, frutas, temperos e ovos. A tendência foi acompanhada por chefs e restaurantes na premiação "50 Best" (os cinquenta melhores) da revista inglesa *The Restaurant*, considerada um termômetro de alta qualidade no mundo da gastronomia. Os ingredientes passaram também a ser utilizados como decoração dos ambientes, como foi o caso do cocho de madeira que, colocado à entrada d'O Navegador, acomodava os produtos orgânicos recém recebidos do produtor, e que seriam utilizados em breve na cozinha (Figura 4).

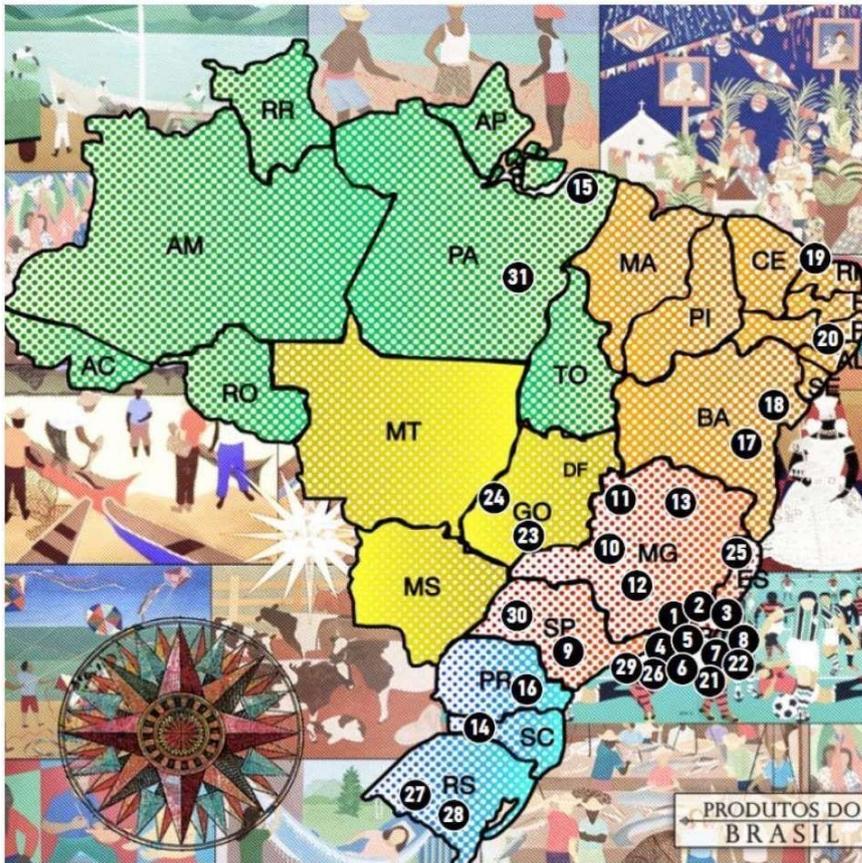
Figura 4. Cocho antigo de farinha com batatas do produtor.



Fonte: acervo da autora.

Por ocasião da pandemia de COVID 19, em julho de 2020, o restaurante, que comemoraria quarenta anos de funcionamento no mês seguinte, foi fechado. O Mapa Menu naquela ocasião havia chegado ao número de trinta e um produtos selecionados por critérios de excelência e por pertencerem ao escopo de produção com preocupações socioambientais (Figura 5).

Figura 5. O mapa-menu ao final da operação do restaurante.



Fonte: acervo da autora.

Os capítulos 2 e 3 mostrarão que, embora o empreendimento do Restaurante O Navegador tenha sido bem-sucedido por quatro décadas e encerrado um ciclo, foi no Projeto Mandioca e no Instituto Maniva que o novo papel do chef se tornou importante na transformação do sistema alimentar: como Ecochef.

2: O PROJETO MANDIOCA

Projeto Mandioca foi o nome dado informalmente a uma série de ações de pesquisa e divulgação feitas pelo grupo do Slow Food do Rio de Janeiro, tendo como eixo a cultura alimentar da mandioca. As ações abrangeram públicos de diversas idades e locais sempre tendo como guia a ideia da ecogastronomia, conceito central do movimento. Segundo Oliveira (2020) o Slow Food preconiza o conceito da ecogastronomia ao ligar o prazer da alimentação com a consciência e responsabilidade socioambiental, a valorização das tradições culinárias regionais e na origem e qualidades organolépticas dos alimentos. Através dessa visão ecológica e humanística ao mesmo tempo Oliveira enfatiza que o Slow Food estabelece um diálogo com outros movimentos e dinâmicas da atualidade.

A líder e pioneira do movimento Slow Food no Rio, Margarida Nogueira, trouxe para o Projeto Mandioca conceitos e valores para as ações que se iniciaram em 2002. Sua representatividade rendeu encontros com o co-fundador do Slow Food, Carlo Petrini, com grande prestígio tanto nos eventos quanto nos festivais de filmes, onde o grupo do Projeto Mandioca ficou entre os finalistas. A parceria, no entanto, se limitou a convites de participação em Júris e eventos e pouco houve em termos de repasse de recursos ou apoio para contato com possíveis financiadores do projeto (Figura 6).

Figura 6. Margarida Nogueira, Carlo Petrini, e Teresa Corção no evento Terra Madre Brasil



Fonte: acervo da autora.

Embora Carlo Petrini tenha afirmado em evento do Projeto Mandioca no Restaurante O Navegador que “Maniva é *Slow Food*”, a falta de apoio na forma de recursos financeiros colocou em risco a continuidade do projeto.

2.1 Oficinas de Tapioca

As primeiras ações do Projeto Mandioca foram as Oficinas de Tapioca para as crianças do CIEP Agostinho Neto e a produção e projeção do documentário “O Professor da Farinha” para um público internacional de profissionais de culinária¹ (O documentário está disponível no YouTube em: <https://youtu.be/P2F8OQeXPm0>).

De forma intuitiva e sem formação no campo da educação ou da sociologia estes projetos foram a base para programas futuros onde houve o amadurecimento do projeto, o envolvimento de outros atores, a criação da ampla rede de organizações parceiras e a fundação de uma organização sem fins lucrativos: o Instituto Maniva. Este capítulo mostra o momento de transição entre as ações de valorização dos produtos e saberes culinários regionais praticadas no restaurante O Navegador e as atividades realizadas pelo grupo de cozinheiros e voluntários do Slow Food.

Figura 7. Identidade visual do Projeto Mandioca



Fonte: acervo da autora.

Vale ressaltar que, mesmo sem muita evidência, estiveram presentes também os conceitos do Design, tanto nas soluções de comunicação visual e desenho gráfico (Figura 7) como na busca de soluções sistêmicas que pudessem resolver obstáculos no fluxo da comercialização, fator este que impedia o crescimento

¹ Em 2004, o Instituto Maniva desenvolveu o documentário “O Professor da Farinha” para apresentar em um Congresso nos EUA. O filme, inicialmente concebido para mostrar aos profissionais de culinária um dos modos de se fazer farinha de mandioca, acabou revelando o potencial da união entre cozinheiros e agricultores.

dos agricultores familiares mesmo com o consumo de alimentos orgânicos estarem em ascensão nas classes médias e médias altas e com as políticas públicas fomentadoras do setor.

Em outubro de 2002 iniciou-se uma série de Oficinas de Tapioca no CIEP Agostinho Neto, no Rio de Janeiro baseado na filosofia da Educação do Gosto, um dos programas do movimento Slow Food e por conta da descoberta da importância da mandioca como produto icônico na alimentação do povo brasileiro.

A Oficina havia sido oferecida inicialmente como uma atividade pontual, presente à escola CIEP Agostinho Neto, situado no bairro do Humaitá, Rio de Janeiro, pela ocasião da Semana da Criança no ano de 2002. O grupo do Projeto Mandioca ofereceu à escola uma atividade extracurricular com duração de duas horas era dividida em quatro etapas: História/geografia; Música sobre a farinha de mandioca; Lenda de origem tupi guarani sobre a mandioca; culinária da mandioca (Figura 8).

Figura 8. Oficina de tapioca no CIEP Agostinho Neto



Fonte: acervo da autora.

Para o público-alvo de meninos e meninas de 8 a 11 anos, na época 3^{as} e 4^{as} séries, o objetivo da Oficina era a conscientização e valorização deste ingrediente identitário ancestral da cultura alimentar brasileira, a mandioca e seus derivados farinha, goma etc., e, como uma forma pragmática de levar este conhecimento ao cotidiano das crianças e suas famílias, ensinar a confeccionar sua própria tapioca com a ajuda das chefs e voluntárias.

Como a valorização da mandioca era sobre um símbolo de segurança alimentar de seus antepassados, a oficina trouxe para estas crianças a valorização da atividade

profissional de agricultura familiar praticada por seus ancestrais e passado de geração em geração. Estes migrantes nordestinos e nortistas, na sua maioria, pais, avós e bisavós, tinham deixado os saberes ligados à agricultura e pecuária para migrar para metrópoles do sudeste em busca de uma vida melhor. Hoje, seus descendentes habitam as comunidades e favelas do Rio de Janeiro como a Rocinha, O Vidigal e o Cerro Corá, origem destes alunos. Estes ex-lavradores tinham no plantio da mandioca e na confecção da farinha da mandioca um saber e arte ancestrais que possibilitou a sobrevivência de populações rurais e de renda insuficiente para uma vida digna, levando-os ao exílio de suas terras natais. Falar deste alimento emblemático ligado à esta sobrevivência, ainda que fosse feito pela os descendentes que muitas vezes desconheciam o passado dos pais, foi uma forma de valorizar suas existências para além de ensinamentos sobre a cultura culinária da mandioca.

A equipe era composta de quatro *Oficineiras* (Oficineira 1, 2, 3 e 4) que arrumavam o espaço ao chegar na sala de aula previamente combinada (Figura 9). Enquanto uma prendia o mapa mundi no quadro negro, ligava o aparelho de som e separava o CD que seria ouvido a outraicineira instalava na sala de aula a arrumação das cadeiras colocando-as em formato de um grande círculo, deixando vago espaço central para a colocação da cesta indígena onde dentro escondemos a mandioca que seria revelada ao final da encenação teatral.

Enquanto isso a terceira Oficineira organizava a bancada dos elementos de culinária perto do quadro negro, fechando assim o círculo. O grupo também arrumava as cartilhas do programa impressas para serem doadas aos alunos, levava adereços indígenas, mas mantinha-os fora do alcance das crianças para não desmanchar a surpresa da encenação, quando seus próprios colegas iriam representar os personagens da lenda Tupi Guarani da origem da mandioca. Os adereços eram então entregues à professora fora da sala.

Figura 9. Sala de aula montada para a oficina



Fonte: Acervo da autora

Nos primeiros quinze minutos da Oficina a Oficineira 1 relatava a chegada dos colonizadores portugueses no continente que chamariam mais tarde de Brasil. Eram comentadas pela equipe do Projeto Mandioca as razões que levaram àquela conquista, a expansão da corte portuguesa por conta da busca de especiarias nas Índias, e sua utilidade na a conservação dos alimentos fator imprescindível para a segurança alimentar da população uma vez que não havia à época outras formas de conservação que não utilizassem o poder antibactericida das especiarias.

Na segunda etapa da oficina era tocada a música "Farinha" do compositor e cantor Djavan, e a Oficineira convidava a todos para cantarem com ela. A escolha desta canção não atendeu somente aspectos lúdicos, mas também levou em conta a valorização daquele específico alimento e dos saberes tradicionais presentes no refrão: "Você não sabe o que é farinha boa, farinha é a que a mãe me manda lá de Alagoas" que resume o apeço e apego do artista Djavan quanto ao alimento ancestral da sua cultura de origem. A equipe então interagindo com os alunos e questionava esta ligação do compositor com a comida da tradição de sua terra, Alagoas.

Outra Oficineira levava três alunos para se vestirem como os personagens principais da peça, sobre a lenda Tupi Guarani da origem da mandioca. Eram eles um dos alunos encenariam o personagem do cacique, cuja filha engravida, causando a ira do pai que se sente desonrado e deseja assassiná-la. A lenda Tupi-Guarani continua relatando que embora decidido a dar fim à vida da própria filha o cacique muda de ideia ao ter um sonho onde um homem branco vem lhe dizer para não cometer esse crime, que a criança que seria sua futura neta era um ser especial que traria paz, tranquilidade e harmonia à aldeia.

O cacique cede e nomeia a criança como Mani que nasce conforme a descrição do sonho, uma menina doce e carinhosa que a todos encanta. No entanto, a menina

é muito mais clara que as outras crianças da aldeia e não tem boa saúde. Aos poucos enfraqueceu e terminou falecendo para tristeza de toda a aldeia. Os indígenas enterram mani e choram, regando seu túmulo. Uma planta de folhas parecida com os dedos das mãos nasce naquele mesmo lugar e um ano depois descobrem que o corpo de Mani havia se transformado no de uma raiz com casca marrom por fora, mas um interior claro por dentro, como a pele da neta do cacique.

Esta é, em linhas gerais, a lenda Tupi Guarani sobre a origem da Mandioca. que finaliza a terceira etapa da Oficina de Tapioca onde a equipe do projeto narra para a turma. Para que a encenação termine no centro da sala, escondidas sob um cesto indígena, a Oficineira que estava narrando a história buscava as raízes de mandioca para levá-las ao ar e finalizar a peça, revelando que a Mani, transformada em mandioca, pode salvar toda a população pois tornou-se o alimento mais importante de todos para aquele povo.

As Oficinas da Tapioca foram executadas por dez anos no CIEP Agostinho Neto. Cerca de três mil crianças passaram por estas Oficinas que despertaram o interesse das crianças em culinária, da escola em desenvolver outros projetos com a mesma temática da cultura alimentar e da imprensa interessada em questões sociais. Esta divulgação espontânea trouxe convites ao grupo para participar de programas de grande audiência na televisão aberta e a cabo como um segmento inteiro do programa Globo Repórter, quatro minutos no programa de domingo, Fantástico e uma participação no programa apresentado pela atriz Regina Casé, Um Pé de Quê? do Canal Futura.

Figura 10. Cesto indígena que escondia a raiz de mandioca ao centro da sala.



Fonte: acervo da autora.

Figura 11. Preparo da tapioca



Fonte: acervo da autora.

Figura 12. Ecochef Ana Pedrosa ensinando a virar a tapioca na frigideira.



Fonte: acervo da autora.

Figura 13. Alunos simulam o choro de confetes sobre corpo de Mani.



Fonte: acervo da autora.

Figura 14. Final da oficina.



Fonte: acervo da autora.

A partir do ano 2005 foi determinado que a todo final de ano faríamos um Concurso de Tapioca. Para isso seriam convidados chefs de renome e outros nomes expressivos do ramo da gastronomia, membros do poder público ligados à Secretaria de Educação, jornalistas e patrocinadores/apoiadores.

Figura 15. Jurados no 1o Concurso de Tapioca em 2006



Fonte: acervo da autora

Figura 16. Organização das receitas



Fonte: acervo da autora

Figura 17. Finalistas e jurados



Fonte: acervo da autora

A atividade era organizada em conjunto com a direção da escola que providenciava a logística, a compra dos insumos, a comunicação com os alunos e suas famílias. Os componentes do Projeto Mandioca ficavam com o pré-preparo dos insumos, com a organização e seleção das receitas e com o convite aos participantes do Júri. A culminância do projeto com este concurso mostrou ser um elemento de estímulo à culinária nas crianças. A mãe de uma delas revelou à equipe que um dos maiores resultados do programa havia sido o fato que agora ela não era a única a cozinhar na casa e por vezes, quando chegava do trabalho, já encontrava o filho fazendo parte da refeição que a família fazia mais tarde. Esta consequência não prevista mostrou o quanto a culinária quando utilizada de forma abrangente e inclusiva, pode ser vetor de tantas transformações e melhorias alimentares e até relacionais familiares.

Soubemos depois que alguns alunos se interessaram pela profissão o que fez da metodologia da Oficina um piloto para outros potenciais geradores de emprego e renda. Além das Oficinas na escola Agostinho Neto foram ministradas pelo mesmo grupo Oficinas avulsas em diversos eventos ocorridos nos anos subsequentes como o Terra Madre Brasil em 2010, evento da Embaixada do Brasil no Uruguai, além de em diversos festivais gastronômicos em todo o Brasil.

2.2 Desdobramentos educativos

As Oficinas de Tapioca despertaram a atenção também de professores que tomaram para si a temática da "identidade gastronômica" e desenvolveram outros conteúdos para a educação das crianças. Nos trabalhos desenvolvidos pelos alunos da professora Amália Maria Mattos de Araújo, do Ciep Agostinho Neto, os estudantes buscaram nas suas origens inspiração para criar um software educativo. Tendo passado pelas Oficinas e compreendido a extensão da importância da mandioca, cultura exercida por seus antepassados, a maioria migrante de estados nordestinos, a partir daí, foi possível pesquisar jogos e brincadeiras locais e resgatar a identidade das crianças. Por meio do software, foi possível acessar cantigas de roda, brincadeiras e até receitas culinárias.

A experiência foi registrada nos Cadernos Rio Mídia do 2º Encontro Nacional Rio Mídia, promovido pela Secretaria de Educação da Prefeitura do Rio de Janeiro em 2006:

Aliás, a gastronomia regional foi um ponto curioso no trabalho. Na busca pelas origens, gostos e sabores novos alimentaram paladares, ideias e a criatividade dos alunos. Tanto aquilo que comemos quanto o modo como comemos estão inseridos em um corpo substantivo de significados materiais culturais derivados. Resultam de uma cultura que dá sentido a nós mesmos e a nossa identidade social. Uma comida pode se tornar étnica e revelar significados de identidades locais e nacionais. Os alunos da professora Amália descobriram a tapioca feita da mandioca. Além da receita do quitute, foi possível aprender a Lenda da Mandioca. A história indígena foi apresentada num stop motion feito pelas crianças (Cadernos Rio Mídia, 2006, p.40).

2.3 O primeiro documentário: O Professor da Farinha

Para o congresso anual da IACP — International Association of Culinary Professionals, em Dallas, Texas, 2004, os membros do Projeto Mandioca foram convidados a proferir uma palestra sobre a farinha de mandioca no Brasil. Embora este alimento fosse muito conhecido no Brasil, nos Estados Unidos onde se passava o congresso, quase não havia divulgação desta raiz e de suas propriedades culinárias. Para que a compreensão fosse possível a recomendação de parceiros do projeto foi que fizéssemos um pequeno vídeo explicativo do processo de se farinha de mandioca, já que este era o derivado mais produzido no país, presente na gastronomia de todos os Estados do Brasil.

O local escolhido para este registro foi obtido com a orientação da socióloga Maria Dina Nogueira, responsável pelo inventário sobre a farinha de mandioca que o IPHAN — Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional estava realizando. O inventário tinha por finalidade o registro da Farinha d' Água como patrimônio imaterial brasileiro e a socióloga havia visitado este município no nordeste do Pará para o trabalho de recolhimento dos dados para a pesquisa.

Maria Dina recomendou que o vídeo fosse feito na cidade de Bragança, já destacada com o prestígio de ser local de "farinha boa". O processamento da farinha seguia o ritual tradicional executado pelas famílias de agricultores locais. Estes se reuniam no modelo de mutirões de tempos em tempos para juntos produzir o alimento responsável pela segurança alimentar dos habitantes da região. Para os Bragantinos a dieta tinha como base a farinha de mandioca em todas as refeições, com frutas ao café da manhã, colocada dentro do café, acompanhando frango, peixe e carne, cobrindo o açaí da tarde e acompanhando os pratos ao jantar. Além disso, sua comercialização na feira local ou para clientes específicos, constituía a maior parte da renda familiar.

Por falta de financiamento e de tempo para a captação de possíveis apoiadores, o documentário foi feito apenas por uma equipe voluntária de duas pessoas, uma delas com o conhecimento técnico necessário. Foram três dias de filmagens intensas para documentar cada etapa do processo.

Benedito Batista da Silva, o agricultor escolhido como narrador e personagem principal, teve desempenho surpreendente para alguém que jamais havia participado de uma filmagem. Por conta da sua inteligência, fluência verbal e domínio da técnica Seu Bené fez com um simples vídeo técnico se transformasse numa peça artística de cunho social que posteriormente foi apresentada em festivais como o *Slow Food on Film* em Bra na Itália e outros.

No filme Seu Bené começa mostrando a plantação de mandioca, sua forma de arrancar e armazenar cuidadosamente encaixadas as raízes de mandioca para que não baterem umas nas outras no transporte no lombo do cavalo, o respeito pelo animal que transporta as raízes até a casa de farinha. Todas as ações são narradas pelo próprio produtor, produzindo o efeito de uma aula. Ao chegar na casa de farinha, o documentário mostra as outras raízes previamente colocadas no *igarapé* para amolecerem. Descascadas lá mesmo dentro da água por sua nora, as raízes são levadas para a Casa de Farinha, uma estrutura de pau a pique e cobertura de folhas onde ficam os instrumentos para a produção da farinha. No estado do Pará e em geral

em toda a Amazônia os instrumentos utilizados, na sua maioria, eram também baseados em saberes ancestrais indígenas como o cocho de madeira, as urupemas (peneiras), o tipiti, o "forno" espécie de grande tacho onde a farinha depois prensada e peneirada é levada para tostar.

Como forma de mostrar "como os antigos faziam" Seu Bené, ao final da produção da farinha já no terceiro dia de filmagem decidiu "tecer o paneiro" fazendo uma embalagem ancestral composta de fibras e folhas de *guarimã* (ou *arumã*). Ao final, o paneiro composto das talas e folhas de *guarimã*, foi dado à equipe como um presente, simbolizando o trabalho e as qualidades específicas da utilização destes materiais naturais versus o uso do plástico que havia se tornado corriqueiro atualmente. Seu Bené lamentava este fato enfatizando que naquela embalagem ancestral indígena a farinha permanecia própria para o uso por mais de um ano.

Durante as filmagens a equipe percebeu diferenças entre os hábitos alimentares das populações rurais de Bragança e habitantes de metrópoles como a de suas origens: merendar na Casa de Farinha significava para os Bragantinos comerem camarão seco com farinha de mandioca feita na hora ambos feitos por si ou por pessoas da região. As frutas como o Cupu, apelido dado ao cupuaçu (*theobroma grandiflorum*) ou o bacuri (*platonía insignis*) foram dadas como presente pela família de agricultores à equipe.

Na edição do filme ficou claro o protagonismo do Seu Bené que em alguma altura diz: "tem muita gente que faz farinha boa, até melhor do que eu, as que não teve a ideia de levar para as pessoas que têm bens, que podem dar valor, eu não, levei para que essas pessoas conhecessem o meu trabalho e por isso que hoje eu me acho sendo o Professor de Farinha aqui do Pará". O filme que se pretendia narrar dos modos de fazer farinha de mandioca praticados no Brasil passou a ter outro enfoque, o do agricultor, seu ponto de vista, seu saber e sua vivência.

Foi a partir deste primeiro encontro entre o grupo de cozinheiros do Projeto Mandioca com o agricultor que foi percebida a necessidade de melhor aprofundamento nas condições de produção destes alimentos ancestrais à artesanais em vias de uma efetiva parceria e colaboração. Pode-se dizer que foi em torno da mandioca que os cozinheiros do Rio começaram a unir-se formando o grupo dos Ecochefs.

2.4 O Grupo dos Ecochefs

Foi durante o ano de 2007 que o projeto informal iniciou sua transição para a institucionalização e formalização como uma ONG, Organização Não Governamental. O título, Instituto Maniva, foi uma homenagem por conta da importância da mandioca, (*Manihot esculenta*), nativa amazônica e domesticada pelos indígenas, hoje é parte corriqueira da dieta em todo o país. Provavelmente foi cultivada e eventualmente domesticada na região do Rio Madeira entre o Acre e Rondônia, entre o Acre e Rondônia, cerca de 8 mil a 10 mil anos atrás, antes de se espalhar pela Amazônia e outras regiões (WATLING, 2018).

A maniva, caule da planta da mandioca com o qual são plantadas suas variedades, foi usada como complexo elemento de trocas familiares por ocasião dos casamentos e deslocamentos entre os povos indígenas do Alto Rio Negro. A coleção de manivas parece ter sido usada como dote e como garantia de segurança alimentar além de importante elemento da manutenção da cultura alimentar e simbólica tradicional da região e de noções cosmológicas mais amplas, elementos que constituem intensa e extensa pesquisa na região do alto Rio Negro elaborada pela bióloga e botânica de origem francesa Laure Emperaire (2010), segundo a qual, assim as variedades de manivas, junto com as mães da roça, circulam preferencialmente de mãe para filha, ou de sogra para nora, inscrevendo-se em uma lógica de um bem patrimonial de transmissão intergeracional.

Embora se trate de uma planta silvestre de alto grau de toxicidade por possuir o ácido cianídrico, precursor do conhecido veneno cianureto, foi, com a sabedoria dos povos ancestrais da região, transformada na base alimentar de seus habitantes e futuramente de comunidades rurais das diversas regiões do Brasil.

Apesar de significar a segurança alimentar destas populações por muitos anos, a mandioca ficou relegada a um plano inferior no campo da gastronomia, tanto por profissionais da área da nutrição quanto por chefs e cozinheiros. Rica em carboidrato e fibras, mas pobre em vitaminas, a mandioca sofreu a falta de informação por parte dos profissionais de saúde e por carência de informações científicas sobre, por exemplo, a enorme riqueza nutricional de suas folhas.

Como já foi dito no capítulo anterior a transição de preferência e valorização de ingredientes importados e de culturas estrangeiras para àqueles produtos que eram frequentes nas casas de cada região do país, principalmente nas das populações mais

vulneráveis, não foi um processo rápido nem fácil. Esta aproximação de profissionais tanto da nutrição quanto da gastronomia levou algumas décadas para se consolidar nos dias de hoje.

Os chefs de cozinha, no entanto, têm especial atração por novas tendências. E esta que levava para a cozinha ingredientes locais e artesanais, conhecidos, mas não valorizados, foi um atrativo para que se formasse o novo grupo dos Ecochefs. Propagar o consumo da mandioca de forma ampla era resgatar uma cultura alimentar ancestral com tudo aquilo que pode cercar um alimento básico para a sobrevivência de seu povo. Foi o que nos inspirou a criar as Oficinas de Tapioca e o que provavelmente começou a atrair outros chefs e consumidores para o grupo.

A partir das Oficinas de Tapioca (de 2002 a 2012), do Concurso de Recheios ao final do ano letivo (2006 a 2010) e da barraca de tapioca nas Feiras Orgânicas do CCFO — Circuito Carioca de Feiras Orgânicas (2012 a 2016), chefs de diferentes formações e atividades se aproximaram do recém fundado Instituto Maniva. Convidados por conta de antigas amizades profissionais, ou por sua visibilidade pública, o que poderia ajudar na divulgação do projeto, ou ainda pela capacidade técnica culinária que poderia trazer novas soluções para antigos ingredientes, estes profissionais foram formando um grupo coeso e disponíveis a fazer um trabalho voluntário em prol dos projetos propostos e da missão de melhoria da vida dos agricultores familiares.

O Maniva nascia assim a partir do desejo de cozinheiros profissionais encontrarem novos ingredientes para suas criações culinárias, mas a consequência foi a aproximação entre estes dois atores do sistema alimentar. Nos próximos capítulos pretendemos mostrar de que forma esse desejo de colaborar se tornou um projeto mais sólido onde falhas e êxitos trouxeram à tona questões complexas e sistêmicas.

3. INSTITUTO MANIVA, METODOLOGIAS E DESIGN

Esse capítulo aborda o papel do chef ou cozinheiro na cadeia de valor do alimento. Parte-se da premissa que as pessoas que cozinham — sejam chefs em restaurantes e hotéis, ou cozinheira(o)s em escolas, hospitais ou residências — ocupam uma posição que pode orientar resultados no sistema alimentar, pois suas decisões, práticas cotidianas e escolhas têm alto impacto e grande alcance no meio onde atuam. As escolhas alimentares têm consequências nas comunidades produtoras, no meio ambiente, na manutenção da biodiversidade e culturas alimentares locais, atingindo mesmo até a crise atual climática. Portanto o papel do cozinheiro extrapola o aspecto técnico, artístico e comercial e adquire função sistêmica e ecológica.

A capacidade inovadora de técnicas culinárias, assim como a revalorização de receitas antigas, faz com que chefs e cozinheiros exerçam missão educativa numa sociedade onde a alimentação acontece cada vez mais fora do lar e onde as tradições culinárias são transmitidas com menos frequência de mães para filhas. O papel do cozinheiro profissional, nesse contexto, pode crescer e se distinguir como orientador nas escolhas alimentares de compras e preparo dos alimentos (FRIEDMANN, 2019).

Tal argumento levou a autora a sugerir uma formação mais abrangente para chefs e cozinheiros, incluindo, por exemplo, conteúdos de cunho ecológico e socioambiental, o que poderia ampliar a efetividade de sua atuação no mercado de trabalho. Estes temas estão elencados no capítulo 4 na forma de um plano geral de curso, cujo detalhamento merecerá estudos para situações particulares.

Apresenta-se, aqui, a experiência de um grupo de cozinheiros do Projeto Mandioca (posteriormente, Instituto Maniva) como referência para instituições e grupos interessados no tema da alimentação saudável e responsável. Serão descritos alguns dos projetos baseados no conceito da ecogastronomia desenvolvidos pelo Instituto. As práticas inovadoras implementadas, mesmo que de forma empírica e intuitiva, evidenciam a necessidade de conhecimento sobre a cadeia de valor dos alimentos, para a ampliação do currículo de chefs e cozinheiros no estudo da gastronomia.

Segundo Oliveira (2020) o *Slow Food* segue este conceito conjugando o prazer da alimentação com a consciência e responsabilidade socioambiental, como resposta aos efeitos considerados nocivos do Fast Food, ao ritmo acelerado da vida atual e ao

desaparecimento das tradições culinárias regionais na procedência e no sabor dos alimentos. No Maniva a ênfase recaiu sobre outros aspectos específicos da realidade brasileira: a desvalorização dos alimentos regionais, a invisibilidade e baixa autoestima das populações desprivilegiadas, o isolamento do produtor rural das dinâmicas comerciais urbanas, dentre outros. Os exemplos de três programas escolhidos a seguir foram selecionados por serem emblemáticos dos três eixos centrais do Maniva: a saber: (I) alimentação infantil; (II) formação do chef de cozinha e; (III) parceria com associações de agricultores para a promoção de seus produtos.

Apesar de o Instituto Maniva ter atuado em inúmeros projetos (ver lista abaixo) apenas dois foram escolhidos para demonstrar inovações no ensino e propagação da culinária:

- Oficinas de Tapioca no CIEP Agostinho Neto, RJ
- Ecochefs: A barraca nas feiras do CCFO — Circuito Carioca de feiras Orgânicas, RJ; Oficinas de Cozinha Brasileira para jovens das comunidades do bairro de Santa Teresa, RJ; Rio Alimentação Saudável e Sustentável, durante as Olimpíadas RJ; Coquetel para a imprensa internacional, durante as Olimpíadas RJ; CSA Tomates com a Universidade Rural RJ; Livro dos Ecochefs - Vencedor do prêmio Jabuti na categoria Ensaio, Economia Criativa RJ

Apenas para registro do volume de trabalho efetuado segue a lista de algumas das outras atuações ou redes nas quais o Maniva participa:

- Festival de Mandioca para a Embaixada do Brasil em Montevideo, Uruguai.
- Centro de Alimentação Ecológica: seminários com degustação sobre alimentos brasileiros. edições: queijos artesanais de leite cru; orgânicos; água; RJ.
- Seu Bené e Dona Maria, professores de farinha em Bragança, Pará Gosto da Amazônia, Amazonas.
- Bagunça na Cozinha, série de culinária para crianças, Canal Futura, RJ.
- Festival para a Embaixada do Brasil em Copenhagen, Dinamarca.
- Parceria com Design na disciplina Projeto 2, PUC-Rio.

Também é relevante citar as Redes e outras organizações do terceiro setor em que o Instituto Maniva está inserido:

- ASHOKA (<https://www.ashoka.org/en-nrd/who-we-are>)
- SYNERGOS (<https://www.synergos.org/about>)
- CATALYST 2030 (<https://catalyst2030.net/>)

- CoFSA, *The Conscious Food Systems Alliance* (<https://consciousfoodsystems.org>)
- IBO INSTITUTO BRASIL ORGÂNICO (<https://institutobrasilorganico.org/>)
- Arroz Anã de Porto Marinho: parceria para valorização, qualificação culinária e comercialização solidária.

Esta extensão do trabalho de difusão do projeto teve impacto na imprensa e redes sociais. Além do convite para palestrar no evento TEDx Campos e TED GLOBAL SOUTH por ocasião das Olimpíadas inúmeras reportagens da imprensa escrita e audiovisual registraram as ações do Instituto Maniva e grupo dos Ecochefs; participações em programas de TV aberta (Globo Repórter e Fantástico) e no programa infantil Bagunça na Cozinha, do Canal Futura.

3.1 Mandiokit

Conforme já apresentado, de 2002 a 2012, foram realizadas Oficinas de Tapioca, mensalmente na escola pública CIEP Agostinho Neto no Humaitá, Rio de Janeiro, e em outras regiões do Brasil como Pirenópolis, Recife e Brasília. Cerca de 3000 crianças de 7 a 12 anos foram alcançadas, sempre com foco na valorização das culturas originárias de seus antepassados. Além de ampliar o paladar das crianças mostrava-se as riquezas esquecidas dos locais de origem de seus pais e avós. Eram oferecidas opções de consumo mais saudáveis à homogeneização e padronização da comida dos estabelecimentos fast food que avançavam cada vez mais no mercado.

Nada se falava sobre os aspectos anteriores ao consumo como a produção, a logística, o transporte, o comércio, mas, durante a década de realização das Oficinas percebemos que, além de formar o paladar dos alunos, aumentava-se a consciência da ancestralidade das crianças através do alimento presente na vida de seus antepassados.

Verificou-se que grande parte dos alunos do CIEP Agostinho Neto, eram provenientes das comunidades da Rocinha, Vidigal e Cerro Corá, cujos avós e bisavós haviam migrado do Nordeste nas décadas anteriores para melhores chances de sobrevivência no Sudeste. Os parentes haviam sido, no passado, agricultores familiares que dominavam o cultivo e processamento da mandioca. A frase "todo nordestino nasceu numa Casa de Farinha", dita por um dos participantes cearenses parceiros do projeto, definia tudo. Esta descoberta mudou o escopo da oficina, a

princípio com interesse nutricional e gastronômico, se transformando em reflexão sobre identidade e pertencimento.

Mas houve críticas aos programas de *Educação Pelo Gosto* do movimento Slow Food, por propor um consumo por vezes mais caro e incompatível com o poder aquisitivo de comunidades de baixa renda. Mais uma vez a realidade europeia não era modelo para o Brasil. Oliveira (2020) comenta que "durante as entrevistas qualitativas com líderes de Convivium, foi possível perceber que os projetos de *Educação Pelo Gosto* têm sido centrais no Slow Food do Brasil". Muitos destes "treinamentos" foram entendidos por outros autores como uma estratégia de ampliação de mercado e de valor, como havia acontecido com os produtos de *terroir* na França (LAUDAN, 2004, *apud* OLIVEIRA, 2010). Em nossa adaptação, tivemos o cuidado de fazer oficinas que pudessem ser replicadas nas casas dos alunos, sendo o custo da tapioca inferior ao do próprio pão francês, consumido em geral pelas famílias.

Outros projetos focados na cultura da mandioca foram desenvolvidos na mesma escola após a implementação das Oficinas de Tapioca.

Figura 18. Apresentação do Mandiokit

MANDIOKIT

O QUE É O MANDIOKIT?

Criado para resgatar, por meio dos alimentos, a **ancestralidade e sociobiodiversidade** brasileiras, em especial pela **mandioca**, originária do nosso país, em um **contexto cultural, histórico, geográfico e artístico**.

Capacitar a rede escolar, incentivar a criança a fazer seu **próprio alimento** e promover a **alimentação saudável, prática e funcional**.

“Valorizamos a origem e o processo sustentável do produto com respeito a biodiversidade brasileira. Capacitar multiplicadores e ensinar isso na rede escolar é a missão do Mandiokit.” Teresa Corção

HISTÓRICO

Criado em 2002 a partir da parceria com o movimento **Slow Food**, o batizado de “Oficinas da Tapioca”, levou, por 10 anos, **conhecimento e gastronomia** para milhares de crianças da rede pública, em especial do Ciep Agostinho Neto, no Rio de Janeiro (considerada uma atividade extra-curricular).

A escola foi modelo para outros estados e até para Oficina em escola bilingue (espanhol e português), no Uruguai.

IDEALIZAÇÃO

Teresa Corção é ativista na integração entre agricultores e chefs de cozinha.

À frente do **Instituto Maniva** desde 2007, já ganhou o título de **“Rainha da Mandioca”**, além de nomeada Embaixadora da Cozinha Brasileira pelo Senac.

Conhecida internacionalmente, foi finalista do **Prêmio “Basque Culinary World Prize”**, considerado o Nobel da gastronomia.

Também está à frente do restaurante **Navegador**, no Clube Naval, Centro do Rio de Janeiro.

ECOCHIEFS

Os Ecochefs são motivados pela transformação socioambiental da cadeia alimentar e promoção dos pequenos agricultores brasileiros.

OBJETIVOS

- valorizar as origens dos **produtos da sociobiodiversidade** brasileira
- incentivar a **alimentação agroecológica e sustentável**
- divulgar os **alimentos regionais, sazonais e de agricultores orgânicos**
- estimular a **criatividade e autonomia** da criança por meio de técnicas fáceis de culinária
- oferecer conhecimentos **culturais, históricos e geográficos**
- realizar **oficinas e workshops** – educativos e práticos – na rede escolar

OFICINAS

- transformar as escolas em **multiplicadoras**
- encenação** de lenda tapi-guarani, **música e letra** sobre a mandioca
- contextualização sobre **origem e ancestralidade** dos alimentos
- uso de **produtos saudáveis, regionais, sazonais, da horta da escola e dos agricultores orgânicos**
- envolvimento e capacitação** com o preparo
- simplicidade e criatividade** da culinária

BENEFÍCIOS

- reforço de **identidade**
- conhecimento da **cultura brasileira**
- integração com a **ancestralidade**
- elaboração e colaboração** na atividade de cozinhar
- escolhas mais **saudáveis** para a própria alimentação
- reforço de **identidade e autonomia**

AÇÕES

- treinamento dos docentes para **capacitação** para as oficinas práticas
- visita às escolas para **acompanhamento** da primeira oficina prática
- entrega do **Mandiokit** (kit contendo material impresso e outros utensílios)
- workshops com chefs** para parceiros e patrocinadores
- workshop** em formato adulto para empresas
- eventos** personalizados

COMIDA É CULTURA, AFETO, E MEMÓRIA

teresa corção

Fonte: acervo da autora

Em 2014 foi desenvolvido o “Mandiokit” em parceria com a designer Mariana Boghossian como projeto de pós-graduação no IED — Instituto Europeu de Design, filial Rio. A ideia era desenhar um kit com manuais de aplicação, caderno do aluno, material didático e lúdico, e equipamentos, que seriam doados a escolas que continuassem o programa de forma autônoma (Figura 18).

O projeto não foi implantado e necessita de revisão nos aspectos nutricionais e ecológicos com a mudança da orientação dos recheios utilizados e agregação de ensinamentos do ciclo inicial dos alimentos: sementes, plantio, e dos valores agroecológicos no processo de produção. Acredita-se que essa visão holística do ciclo do alimento poderá aprofundar o conteúdo das Oficinas e aumentar a consciência alimentar das crianças.

Outro aspecto importante é o enraizamento cultural esperado no processo de aprendizado. A Oficina foi planejada para ser distribuída para outras escolas, estados e países, inclusive com a substituição do alimento central, a mandioca, por outros em outras culturas como por exemplo o milho para países da América Central ou arroz para a Ásia. Sempre percorrendo as quatro etapas do programa: geografia e história da origem do alimento escolhido, aspectos culturais e simbólicos como música e cosmologia, e a culinária de um prato ligado à ancestralidade das crianças.

3.2 Ecochefs, parceiros do agricultor nas feiras orgânicas

O grupo dos Ecochefs, associado ao Instituto Maniva, teve uma formação espontânea de cozinheiros profissionais, com o compromisso de dividir as despesas do Maniva e de participar dos eventos voluntariamente. Em contrapartida teriam acesso aos produtos especiais dos agricultores familiares e aos novos produtos regionais que fossem sendo identificados como de alta qualidade e interessantes do ponto de vista ambiental. O envolvimento dos Ecochefs, intensificou-se nos anos subsequentes. Foi criada a marca Ecochefs para que o grupo ganhasse uma identidade específica. Se durante os primeiros anos o interesse dos primeiros formadores do grupo havia sido o educativo e cultural, nas atividades do Maniva relacionadas às Oficinas de Tapioca, nos meses em que participaram das feiras orgânicas foi onde o grupo apareceu com seu maior propósito de trazer visibilidade para os agricultores familiares orgânicos, na busca de uma melhoria de renda e de vida (Figura 19).

Figura 19. Instituto Maniva no Circuito Carioca de Feiras Orgânicas



Fonte: acervo da autora

A partir do momento em que o Instituto Maniva se propôs a participar do Circuito Carioca de Feiras Orgânicas iniciou-se grande aprendizado na convivência com os agricultores. As feiras orgânicas possibilitaram para todos envolvidos o maior conhecimento de produtos saudáveis e a compra direta por parte dos consumidores. Esta construção de relações de confiança em torno dos alimentos fez com que fosse criada uma aproximação entre consumidores da feira, Ecochefs e os agricultores familiares que resultaram em visitas de campo e eventos. Como consequência estas ações valorizaram os circuitos curtos de comercialização, em sintonia com tendências mundiais do consumo consciente em prol de baixo impacto ambiental e incentivo da economia local.

Segundo Portilho (2010, p. 70)

a feira orgânica é uma organização física, política, afetiva e moral; um espaço de encontros que possibilita formas de relacionamentos e trocas sociais concretas em um círculo de interação social e convívio; sociabilidade [...] convivência, interação, socialização, associação, pertencimento e manifestação de visões de mundo, estilos de vida, desejos, propostas, sonhos e utopias.

A participação de chefs de cozinha nas feiras orgânicas funcionou como um elo entre os agricultores e os consumidores. Por conta do grande prestígio que alguns dos chefs gozavam nesta ocasião, os benefícios desta intermediação da relação podem ser observados por todos os participantes das feiras: dos próprios produtores, os participantes do Maniva e os clientes consumidores.

Os Ecochefs do Instituto Maniva se colocam como mediadores desta relação, auxiliando na formação do “gosto” dos consumidores que frequentam a feira. Criam recheios inovadores para as tradicionais tapiocas, utilizando produtos da própria feira. Com isso, resgatam um alimento ancestral do Brasil, a mandioca, e incentivam o consumidor a ter uma alimentação mais saudável. Além disso, ajudam a equilibrar a relação produção-consumo e, por consequência, auxiliam o escoamento da produção da pequena agricultura familiar orgânica.

Finalmente, como um dos itens mais inovadores, os Ecochefs buscam trazer os donos de restaurantes próximos para a “causa” rural e da agricultura familiar, ampliando este movimento.” (OLIVEIRA, PORTILHO, CORÇÃO 2014, p. 10) Outra marca, “Parceiro do Agricultor”, foi conceituada nesta etapa do projeto, mostrando a preocupação do grupo sempre com questões de identidade visual e Design alinhados ao escopo das ações do Instituto Maniva.

Figura 20. Identidade visual para o projeto “Parceiro do Agricultor”



Fonte: acervo da autora

O Circuito Carioca de Feiras Orgânicas do Rio de Janeiro no ano de 2014 totalizou operação nas 12 feiras dos seguintes bairros: Barra da Tijuca, Botafogo, Copacabana, Freguesia, Glória, Laranjeiras, Peixoto, Ipanema, Leblon, Jardim Botânico, Urca e Tijuca. O Instituto Maniva e Ecochefs participaram com a barraca de tapioca em cinco delas.

Cabe dizer que o grupo dos Ecochefs teve, desde seu início, um caráter multiprofissional dos seus membros. Não era premente que os candidatos a Ecochefs fossem apenas chefs de cozinha, com formação profissional e donos de restaurante.

No grupo existiam professores e consultores de gastronomia. Isto fazia com que as experiências adquiridas nos anos de atividades fossem compartilhadas em ambientes diversos como escolas de gastronomia, consultorias para novos restaurantes, restaurantes, bares, projetos sociais.

No auge das atividades do grupo, os Ecochefs se revezavam voluntariamente nas Feiras Orgânicas do Circuito Carioca de Feiras Orgânicas, mediante escala estabelecida pelos próprios. Chegavam cedo e ajudavam a montar a barraca do Maniva, fazendo as *tapiocas pink* com outros voluntários, utilizando a maior parte dos ingredientes da própria feira.

As tapiocas eram feitas com polvilho orgânico hidratado com o sumo da beterraba obtida na feira, os recheios eram criações dos Ecochefs como por exemplo: banana com mascavo e canela, berinjela assada com pesto de rama de cenoura, criada pela Ecochef Ana Salles. O queijo Minas Frescal orgânico era proveniente do município de Miguel Pereira, RJ.

O fato de os ingredientes serem comprados diretamente aos produtores orgânicos da feira fez com que a “tapioca rosa” se tornasse a primeira tapioca recheada orgânica certificada do país, com os produtos locais, de origem no estado do Rio de Janeiro.

Figura 21. Tapioca rosa do Maniva e o Premiado Chef espanhol Andoni Anduriz em visita à barraca do Maniva



Fonte: acervo da autora

Embora os agricultores valorizassem a presença do Maniva, alguns se queixavam que os Ecochefs não compravam na feira orgânica os produtos para usar em seus restaurantes. Eles não entendiam a razão pela qual os chefs alegavam que o custo dos produtos orgânicos supera os limites de seus orçamentos uma vez que os preços finais dos pratos eram muitas vezes maiores que dos insumos in natura.

3.3 O desafio do uso de produtos orgânicos e artesanais em restaurantes

Aqui torna-se necessária uma breve explicação sobre como são feitos os preços de um cardápio para que fiquem claros os obstáculos existentes, e suas possíveis alternativas para que os produtos dos agricultores familiares orgânicos possam ser comercializados nestes estabelecimentos. Segue a explicação:

Para que um restaurante sobreviva como negócio, ele necessita de um lucro de no mínimo 10% em relação ao faturamento, tirando todos os seus custos diretos e indiretos. Esta margem nos últimos décadas havia caído para 5% em média no setor devido à grande concorrência e aos custos cada vez mais altos da atividade. A concorrência se intensificou durante os anos da pandemia de Covid 19 porque muitas pessoas iniciaram o fornecimento de alimentos para fugir da crise financeira que se impôs. Esse tipo de negócio em geral era executado em casa e pela família sem os custos e a legalização de uma empresa.

Com custos fixos altos (aluguel, folha de pagamento, impostos), dificilmente um restaurante tem margem para fazer compras acima do preço de mercado. O que ocorre em uma gestão eficiente é justamente o contrário, ou seja, a procura pelos alimentos mais baratos. De todos os custos que um restaurante tem, o da mercadoria variável, comumente chamado de CMV, é onde pode haver maior poder de barganha, maior flexibilidade por parte do fornecedor.

Os outros custos, mão de obra, aluguel, impostos etc., são geralmente inegociáveis e fixados, por obedecerem a critérios de contrato, legislação e mercado. Com isso, a preferência por alimentos de menor preço (e, quase sempre, de menor qualidade) ocorre na maior parte dos estabelecimentos de alimentação fora do lar. Quando, por exemplo, a economia é feita sobre o custo da mão de obra e por isso há menor contratação de atendentes esta redução é sentida pelos clientes, o que afeta o faturamento. Fica então por conta do proprietário, que também pode ser o chef, a orientação em relação à exigência de qualidade, por exemplo, dos produtos orgânicos e preços.

Com a necessidade de ser nas compras de insumos o fator de segurança financeira para os restaurantes torna-se difícil convencer um gestor a comprar alimentos mais caros, mesmo que sejam orgânicos ou artesanais. A não ser que os elementos de maior custo signifiquem luxo, quando o aumento do preço final será aceito pelo cliente.

No caso de um prato de salada ou de legumes, se o preço ultrapassa a expectativa daquele cliente em comparação a pratos semelhantes de outros restaurantes, isso poderá gerar a desconfiança de um preço injusto e afastar a clientela. Ao comprar vegetais orgânicos para seu cardápio a um preço mais caro, esta escolha não será valorizada pelo cliente, no entanto, causará um incremento considerável nos custos de CMV.

E qual será o caminho para que os agricultores familiares possam incrementar suas vendas? Não é possível minimizar esses custos extras para os restaurantes? Quais alternativas de mercado existem para o pequeno produtor?

Durante a prática das etapas aqui descritas nesse trabalho pude chegar a algumas conclusões: A compra de alimentos de qualidade para os cardápios de um restaurante obedece a critérios que vão desde a alta qualidade organoléptica a critérios de posicionamento mercadológico dos proprietários.

Enquanto o primeiro quesito só atinge os clientes com capacidade de avaliar a qualidade oferecida, que então valoriza e aceita seu preço conseqüentemente mais alto, o segundo posicionamento, que diz respeito a questões éticas de valores dos donos dos restaurantes eventualmente compram estes produtos para mencionar práticas sustentáveis exigidas cada vez mais pelo mercado.

3.4 Combate ao desperdício

Existem algumas práticas possíveis de serem aplicadas nos restaurantes de preços médios, caso o proprietário e chef queira comprar produtos dos agricultores orgânicos das feiras. Uma delas é comprar as sobras das feiras calculadas na maior parte das vezes em torno de 30% dos alimentos trazidos. Em determinada ocasião a autora foi contatada por um feirante, após a feira, com um grande excedente de produtos perecíveis. Embora o restaurante não precisasse daquele produto naquele momento, após a negociação foi fechada a compra. Criou-se então o caldinho

sustentável que era servido junto com o couvert, com seu custo embutido, e a história do aproveitamento das sobras da feira entrou para o treinamento dos garçons agregando ao conceito de sustentabilidade praticado pelo restaurante.

Este foi um exemplo do que é possível fazer para que haja o escoamento dos produtos da agricultura familiar.

A questão crítica que se pode notar aqui é a carência de comunicação entre produtor e cozinheiro. No caso relatado acima, como o contato entre eles já havia sido feito nas feiras surgiu a solução para evitar o desperdício. Vale ressaltar a necessidade de o Restaurante ter como possibilidade com sua equipe ter flexibilidade na produção e no cardápio. Motivada por critérios éticos ou por posicionamento da marca associada aos critérios de sustentabilidade e produtos orgânicos, a aquisição do produto orgânico que seria descartado, apesar de gerar mudanças nas rotinas, alcançaria ao final um resultado de satisfação da clientela.

O efeito desta escolha da inclusão de ingredientes da agricultura familiar, orgânicos, no cardápio do restaurante teve impacto crescente na clientela como um fator de confiança, como mostra a entrevista que uma das clientes deu a Zaneti (2017). Diz a cliente entrevistada:

No Navegador eu já vou há muitos anos porque eu trabalhava ali perto. Comecei a ir e engrenou. Você via executivos que também iam lá procurando uma comida mais saudável. E a gente sabia a origem dos produtos, o que é importante. Um cuidado (ZANETI 2017)

O objetivo de divulgar as feiras e os produtores do Circuito Carioca foi reconhecido por agricultores e gestores. A visibilidade e a chancela do chef têm grande capacidade de mobilizar a mídia, principalmente dos chefs de renome e daqueles com participação nos programas de disputas culinárias nas televisões.

Com o uso, mesmo que não expressivo, financeiramente dos produtos, um chef de renome poderia transformar um ingrediente em objeto de desejo de outros cozinheiros e, principalmente dos consumidores das feiras. Ou seja, a presença nos restaurantes destes produtos orgânicos, cultivados por pequenos agricultores, são muito mais que apenas insumos para preparações culinárias, mas sim sinais de alinhamento com políticas de desperdício zero e a divulgação de alimentos saudáveis e produzidos com manejos sustentáveis.

Porém essa interação entre Chefs e agricultores esbarra nas limitações das agendas cheias de compromissos dos chefs, no difícil acesso aos agricultores, e,

como já vimos, nos orçamentos dos restaurantes. A presença de alguns dos chefs do grupo fez enorme diferença para que a feira se tornasse um sucesso. Mas a queixa de que os chefs não compravam os produtos para seus restaurantes nos surpreendeu como uma constatação de difícil solução.

Anos depois, no entanto, o modelo de voluntariado não resistiu às pressões cotidianas dos cozinheiros e suas presenças passaram a se tornar ocasionais. Para dar conta do "negócio social" que a barraca da feira havia se transformado foi necessária a profissionalização da governança e da equipe operacional executando as tapiocas nas feiras. A contratação da advogada e coordenadora cultural Cristina Scofano, irmã do Ecochef Marcelo Scofano para a direção do Maniva, tornou possível o crescimento do Instituto nos anos subsequentes.

3.5 Ecochefs vão além

Mas a ligação entre os ecochefs e os agricultores, na relação construída na feira, ampliou-se por outros caminhos: Eventos onde os dois grupos, chefs e agricultores, se uniram para celebrar a alimentação saudável e sustentável, seguiram durante os anos 2012 até 2015.

Um deles, o Banquete na Roça, almoço montado no terreno de um dos sítios dos agricultores da feira, contou com detalhes típicos de um banquete urbano, toalhas, guardanapos, talheres de aço e copos de vidro, em cardápio feito a várias mãos, na celebrada parceria de chefs de renome e agricultores experientes.

A cozinha foi montada com madeiras e coberturas naturais, também no terreno em Friburgo. Os Ecochefs foram todos com uniforme oficial, clientes da feira compraram o ingresso que beneficiou os agricultores e houve a presença surpreendente do vice-governador Pezão, um apoiador da gastronomia na época, que chegou ao evento com a esposa Maria Lúcia de helicóptero para a surpresa dos moradores do local.

A importância deste evento esteve na comprovação da união formada pelo convívio durante as feiras orgânicas. Esta aproximação significava uma celebração do alimento saudável fonte de renda para os agricultores, mas, mais que isso, significava parceria para futuros desafios encontrados principalmente pela desvalorização da profissão dos agricultores familiares. Chefs e produtores já demonstraram ser parceiros em várias ocasiões. O que demonstra a inovação neste caso dos Ecochefs é sua atuação como mediador que tem o potencial de conectar produtores e

consumidores criando redes de promoção do alimento orgânico de manejo sustentável, promovendo segurança alimentar e nutricional além de elos de colaboração e confiança.

Figura 22. Banquete na roça.



Fonte: acervo da autora

Figura 23. Palestra sobre manejo sustentável do pirarucu



Fonte: acervo da autora.

Figura 24. Testes com pirarucu selvagem de manejo sustentável.



Fonte: acervo da autora.

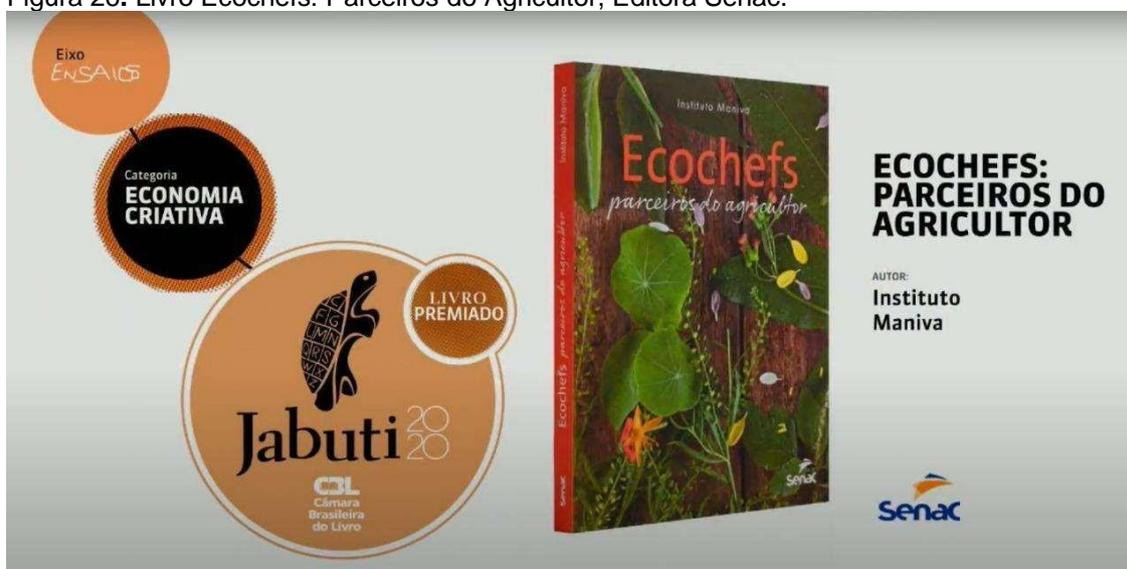
Figura 25. palestra do SINDRIO, sindicato de restaurantes, bares e lanchonetes do RJ.



Fonte: acervo da autora.

As relações construídas durante esses anos, de forte presença dos Ecochefs nas atividades do Instituto Maniva gerou amizades contadas no livro *Ecochefs: Parceiros do Agricultor*, da Editora Senac. Lançado em 2019 foi durante a pandemia que a publicação ganhou o Prêmio Jabuti, considerado o maior do mercado editorial brasileiro, na categoria Ensaios, Economia Criativa. O livro relata histórias que giram sempre em torno de um ingrediente que tenha suscitado uma troca de saberes entre produtores e Ecochefs.

Figura 26. Livro Ecochefs: Parceiros do Agricultor, Editora Senac.



Fonte: acervo da autora

3.6 O Design parceiro da gastronomia, do agricultor e do consumidor

Durante todo o percurso do Instituto Maniva recursos do design estavam presentes mesmo que de forma embrionária. Seja nos diversos mapeamentos, na

atenção da importância da comunicação visual das ações, projetos e programas, como por exemplo as logomarcas criadas, os layouts de indicadores de práticas sustentáveis utilizadas por chefs e até de aplicativos de oferta e demanda a evidência que no campo do Design havia recursos possíveis para minorar obstáculos dos sistemas alimentares localizados nos projetos em questão.

Pode-se destacar a publicação organizada por Lia Krucken, André Mol e Daniela Luz sob o título *Territórios Criativos: Design para a valorização da cultura gastronômica e artesanal* (2017) como um importante marco de interação entre os campos do design e dos sistemas alimentares. Este trabalho busca soluções para temas complexos: Como tornar visível a cultura gastronômica e artesanal de um território? seria o mapeamento colaborativo como estratégia de pesquisa? Em um país com as dimensões geopolíticas do Brasil, qual a importância do design para promover a economia criativa? Quais as possibilidades de atuação do designer na valorização de recursos locais? São apresentadas por ele desde a identificação desses recursos até a elaboração de projetos que contemplem sua relação sistêmica com o território, considerando fatores como sustentabilidade, diversidade cultural e aspectos econômicos. O autor André Mol discute "exemplos de projetos desenvolvidos em Minas Gerais, em quatro diferentes eixos de atuação profissional do designer: a prestação de serviços, o comércio, a produção e a pesquisa acadêmica".

Aproximar designers, chefs e agricultores pode ser uma indicação onde problemas sistêmicos possam encontrar caminhos para possíveis soluções complexas existentes no sistema alimentar que carece de inovação para que possamos cumprir os objetivos do desenvolvimento sustentável — ODS 2030. As questões tratadas neste trabalho: falta de conhecimento dos produtos regionais brasileiros por parte dos chefs, cozinheiros institucionais e público consumidor; falta de infraestrutura e assistência técnica para agricultores nos seus territórios; falta de reconhecimento e valorização da importância do papel do agricultor familiar no dia a dia dos consumidores; falta de visibilidade do "caminho da comida" e consequente compras insustentáveis de alimentos; dentre outras, poderão ser abordadas por esse tripé de conhecimento: da culinária/gastronomia, da agricultura agroecológica e do design. O chef de cozinha pode ser:

um ator social capaz de interligar produtores e consumidores pela causa da qualidade do alimento (que está associada à origem, ao modo de produção e ao enraizamento social entre os atores ao longo da trajetória do ingrediente.

Isto acaba por reverberar na “causa rural” — uma vez que se alia a discussão da formação de redes alternativas de alimento, produção sustentável de alimentos, segurança alimentar e nutricional e a reprodução social da agricultura familiar (OLIVEIRA et al, 2014)

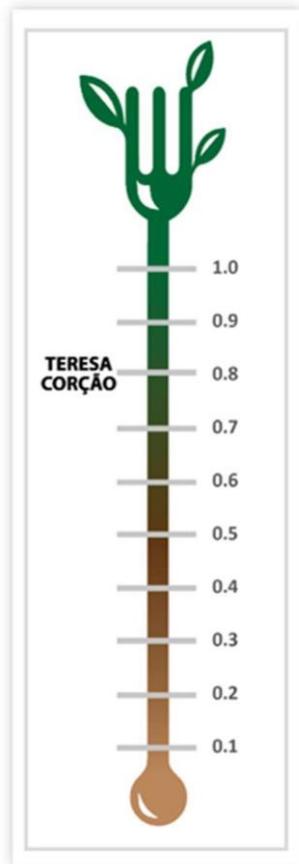
Sendo assim há um potencial inexplorado pelas escolas de gastronomia e culinária na formação deste novo campo de trabalho onde chefs representam um potencial mercado para produtos da agricultura familiar, valorizando-os "ressignificando o entendimento de qualidade" para os consumidores, mas além disso os chefs podem ser elos importantes no sistema alimentar entre os diferentes *stakeholders* desse sistema, atuando como comunicador e influenciador, tanto dos produtos em si, como dos produtores e seus saberes.

A partir da questão, elaborou-se a hipótese da presente tese, sendo esta: o chef de cozinha é um ator econômico e social chave para a ressignificação dos bens agroalimentares tradicionais/locais/ artesanais na direção de bens singulares, sendo que a inserção e o uso destes produtos na gastronomia contemporânea está estimulando novos mercados para a Agricultura Familiar e para os grupos tradicionais, bem como a construção de redes de relacionamentos entre produtores e consumidores. (OLIVEIRA et al, 2014)

O uso do Design em algumas experiências do Instituto Maniva mostrou ser importante ferramenta para promover para a dinamização e aumento da eficiência do sistema alimentar que une agricultores familiares e consumidores, cozinheiros ou comedores. as visitas de campo junto com o mapeamento dos alimentos tradicionais e produtores, promoveu por diversas vezes a prática da troca de saberes podendo criar soluções e o aumento de consciência necessários para a mudança do consumo.

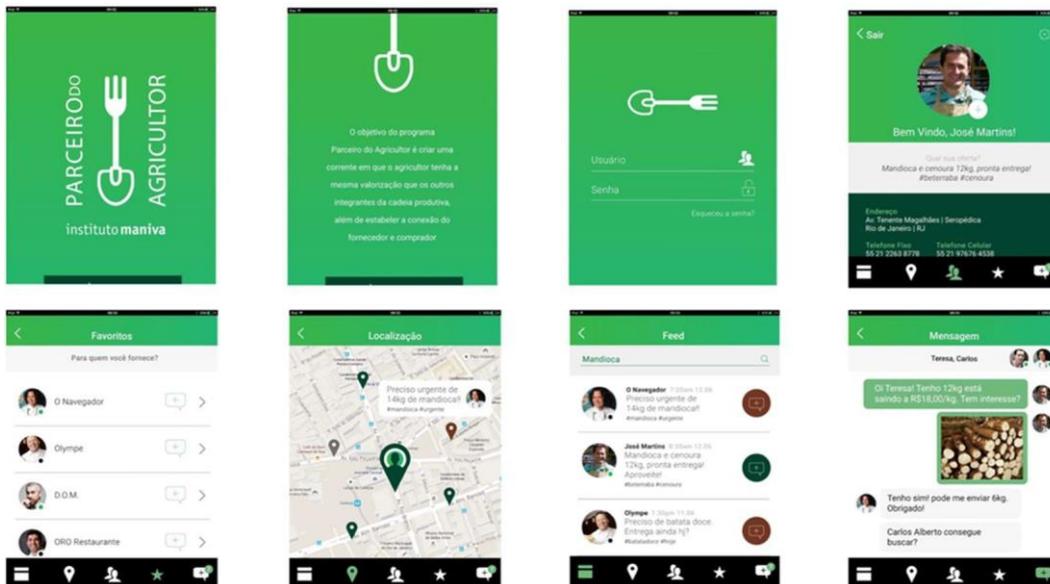
Por exemplo: “Agregômetro”, sistema de autoavaliação para chefs de restaurantes utilizarem como programa de sustentabilidade.

Figura 27. Agregômetro.



Fonte: acervo da autora

Figura 28 Aplicativo Parceiro do Agricultor



Fonte: acervo da autora

Por perceber que a aproximação entre o consumidor e o produtor/produto seria fator primordial para incrementar a comercialização destes alimentos singulares, a autora utilizou-se dos conhecimentos como designer gráfica e projetou esse protótipo de um aplicativo baseado na aparência e lógica dos aplicativos de relacionamento. A demanda por relações de proximidade e interesse na origem dos produtos tem se evidenciado gerando uma nova valorização dos agricultores podendo representar novas oportunidades de mercado para a Agricultura Familiar (ZANETI, 2017).

Figura 29. Cartazes e lembretes como estímulo a ações ligadas à ecogastronomia para o uso interno nos restaurantes.

USAR TODO O ALIMENTO

O segundo ponto é o uso total do alimento. Cascas, talos, folhas murchas, etc. fazem a economia na cozinha e o sabor nos pratos. Muitas vezes os nutrientes estão mais presentes justamente nas partes normalmente descartadas. Se atualizar quanto à tecnologias tais como desidratação, cozimento lento, fermentação, germinação, são técnicas importantes para que o alimento não seja usado só parcialmente, **reduzir desperdícios**.

Para isso a **capacitação técnica** é a melhor ferramenta nos restaurantes

USAR TECNOLOGIA

Um dos cinco pontos principais das compras sustentáveis é a **comunicação**. Atualizar a oferta para criar a demanda é uma das ações de maior impacto por utilizar o que já foi produzido e **reduzir desperdícios**.

Para isso a **tecnologia digital** é o melhor meio de comunicação entre produtores familiares e restaurantes

Fonte: acervo da autora

Segundo Krucken et al (2017) o tripé Território + Gastronomia + Design é possível e desejável que se constituam um “âmbito projetual”, ou seja, “o foco do projeto pode ser o território (e os recursos, o patrimônio cultural e natural e a produção que nele se localizam). A gastronomia regional é um elemento essencial do patrimônio cultural. As competências do designer (relacionadas a identificar, conectar, dar visibilidade, traduzir, “projetar com”, etc) podem contribuir para valorizar o território e seus recursos (dentre os quais os recursos relacionados à gastronomia).”

As perguntas que surgem no trabalho de Krucken et al (2017) dizem respeito a que tipo de contribuição o design pode oferecer aos desafios na valorização da gastronomia regional no contexto brasileiro. Como combinar estas duas

aparentemente distantes áreas de conhecimento para tal feito? e com quais ferramentas? Segundo Krucken et al,

a gastronomia funciona como um elo de articulação entre o natural e o cultural. Nesse sentido é que se destaca o fato da gastronomia ser um elemento essencial do patrimônio cultural e uma das manifestações culturais mais importantes do ser humano [...] Dar visibilidade à gastronomia pode contribuir para a conscientização sobre o papel do alimento na sociedade para, assim, manter e fortalecer o respeito em relação à terra, ao cultivo, às comunidades produtoras, aos recursos da biodiversidade e à paisagem. O mapeamento como estratégia de pesquisa envolve as atividades de mapear geograficamente e semanticamente — e de desenhar um produto visual (físico e/ou virtual) que possa representar valores e significados do território e dar visibilidade às tradições e ao patrimônio regional (Krucken et al, 2017)

Além do papel estratégico de mapeamento, o designer atua como mediador nas estratégias e desafios para comunicar e valorizar produtos regionais da agricultura familiar; aspectos como a embalagem como principal interfaces de comunicação entre produtor e consumidor (LUZ, 2017).

É importante ressaltar aqui que o trabalho de Krucken e Luz ocorreu antes da pandemia de COVID19 que transformou de forma inédita as características de comunicação entre produtores familiares e consumidores. Agora um novo elemento aparece como poderosa ferramenta de ligação entre estes atores que geralmente sempre se distanciaram na cadeia de valor dos alimentos: a comunicação pela internet, em especial por grupos de whatsapp. A migração das populações rurais de produção familiar para este tipo de recurso de comunicação encurtou os circuitos curtos colocando literalmente produtor e consumidor a um toque de tela do celular. "Sendo assim, é essencial que o designer compreenda suas potencialidades e limitações nesse contexto específico".

3.6.1 Disciplina Projeto para os alunos PUC-Rio

No ano de 2017 o Instituto Maniva foi convidado a participar de atividade acadêmica para alunos da PUC-RJ, faculdade de Design Projeto. Trata-se de disciplina de Projeto, sob responsabilidade da Professora Roberta Portas, e a participação do Maniva se iniciou com uma palestra introdutória sobre o sistema alimentar e suas interfaces com o design e a produção de alimentos. A seguir, foi feita a visita ao Sítio das Pedras Altas, no bairro do Brejal, Posse, município na área rural de Petrópolis. Nas duas atividades foram desenvolvidos projetos, tanto na área de

comunicação visual, quanto de design de produto, como sugestões de possíveis soluções para os desafios e oportunidades encontradas durante a visita de campo.

Figura 30. Visita de campo com turma da disciplina de Projeto PUC-Rio, 2017.



Fonte: acervo da autora

O local era dividido entre fazendas luxuosas de famílias da tradicional aristocracia carioca e as pequenas propriedades de agricultores que cultivavam verduras e legumes de forma agroecológica desde a década de 1970 por influência de indivíduos do movimento *hippie* as pertencentes às famílias tradicionais citadas, que já eram conhecidas por suas famílias.

O sítio Pedras Altas, escolhido para a visita da turma do projeto, era moradia de cinco famílias que repartiam a terra para seus cultivos para que fossem comercializados no Circuito Carioca de Feiras Orgânicas no Rio de Janeiro. A dinâmica proposta pelo Instituto Maniva, era que o grupo de cerca de 60 alunos, se apresentassem aos agricultores explicando o que era Design e o que estavam fazendo ali. A maior parte daqueles jovens pela primeira vez conversavam com um agricultor e visitavam um sítio de produção de alimentos. Em seguida foi solicitado aos agricultores que explicassem aos jovens como era a profissão de agricultor, como era sua rotina, os desafios, pontos positivos e negativos da profissão.

Após esta troca os alunos eram convidados a se colocarem em fila em frente a um agricultor. No Sítio Pedras Altas o número de agricultores em geral é de cinco pois são cinco as famílias que dividem o território cada qual com sua lavoura. O agricultor

então levava seu grupo para seu local de trabalho e livremente iniciava um relato levando sempre em conta as perguntas feitas pela turma. Os fatos a serem analisados nessa prática eram relativos ao cultivo de orgânicos, especialidade do Sítio, e matéria prima para a cozinha, mas também sobre o bem-estar dos agricultores e seus desejos e necessidades.

Cerca de seis meses após a visita e aulas para que houvesse o desenvolvimento do projeto com todas as suas etapas, os resultados foram exibidos em exposição na Universidade. No ano seguinte, a mesma metodologia de palestra, visita de campo, e projeto, foi utilizada na visita desta vez a uma comunidade com outras características de agricultura urbana, espaço em parque reserva ambiental, quilombola. Os alunos da PUC, mais uma vez, desenvolveram soluções para problemas sistêmicos que impediam o bom desenvolvimento e melhor remuneração das comunidades produtoras.

Em uma ocasião, parte desta exposição foi levada até uma praça no bairro da Urca onde os produtores faziam a feira orgânica. Houve grande surpresa e satisfação por parte dos agricultores ao verem que seus depoimentos tinham sido a base para a criação de protótipos de equipamentos e utensílios.

A complementaridade de saberes do design, da agricultura e da gastronomia, foi capaz de gerar soluções inusitadas nos protótipos que, através da evolução dos projetos poderia até trazer, como colocam Miranda e Pêgo (2017), a ampliação da renda da comunidade; a gestão sustentável destes alimentos; a manutenção dos habitantes do território e melhoramento da qualidade de vida, valorizando a cultura material e reconhecendo o saber-fazer local.

Figura 31. Visita de campo com turma da disciplina de Projeto Puc-Rio, 2017.



Fonte: acervo da autora

Figura 32. Resultado da disciplina de Projeto PUC-Rio, 2017

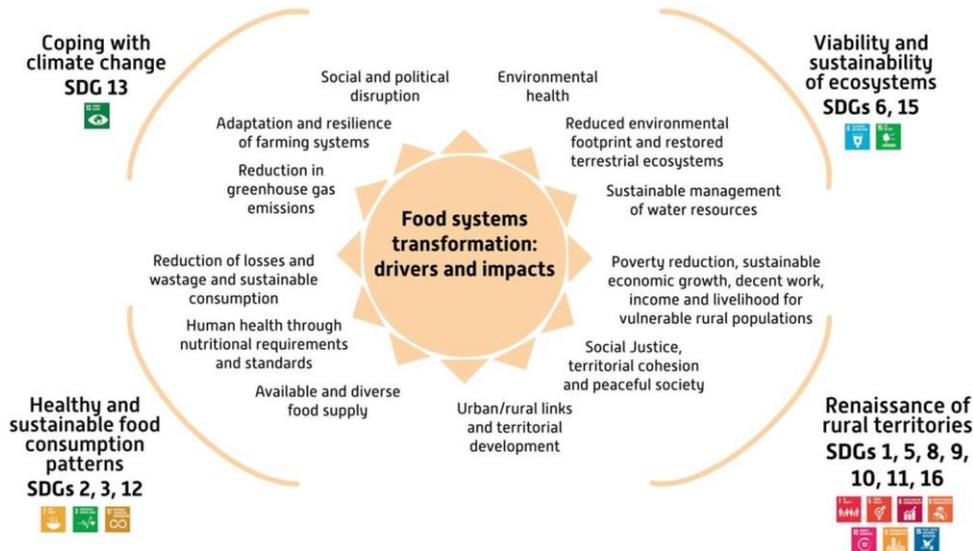


Fonte: acervo da autora

3.7 Onde estão os chefs e cozinheiros no Sistema Alimentar?

A discussão sobre a posição do cozinheiro profissional com outras funções estratégicas no "caminho da comida" nos traz aos conceitos de Sistema Alimentar. Neste diagrama do trabalho de Caron et. al (2020) nota-se a capilaridade exercida por este Sistema e quais as ligações e consequências que seu funcionamento traz aos objetivos do desenvolvimento sustentável e à mudanças climáticas.

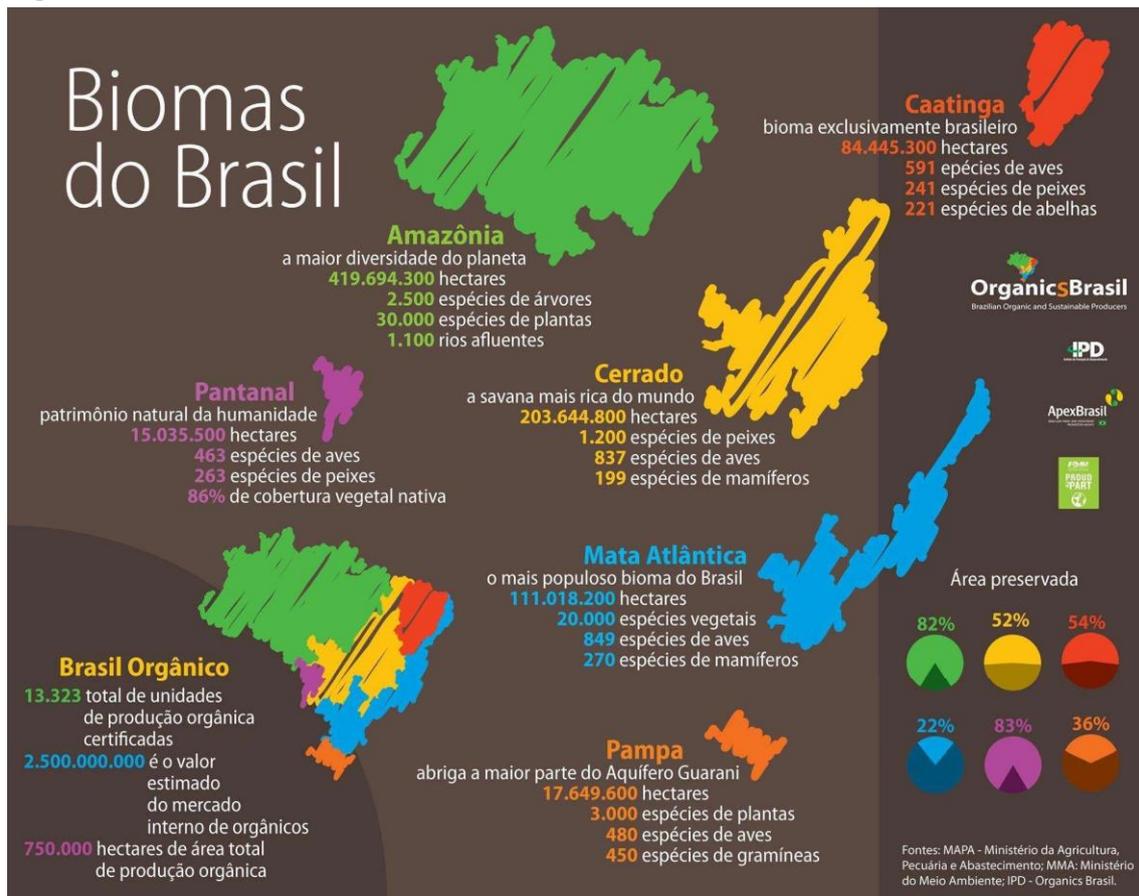
Figura 33. Sistemas alimentares para o desenvolvimento sustentável: proposta para uma profunda transformação em quatro partes.



Fonte: Caron et al. 2018

O Brasil é um país com uma das maiores biodiversidades do mundo. São mais de 116.000 espécies animais e mais de 46.000 espécies vegetais conhecidas no País, espalhadas pelos seis biomas e três grandes ecossistemas marinhos. No entanto, ainda impressiona e surpreende a quantidade de riquezas de espécies e produtos agroalimentares desconhecidos da maior parte da população. O fato ainda se torna mais grave quando parte destes indivíduos seria cozinheiros. O mapa dos biomas da Figura 33 mostra a potência do território brasileiro em relação à alimentação, abastecimento, segurança alimentar e soberania alimentar. De acordo com a FAO — Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura

Figura 34. Biomas do Brasil



Fonte: Organics Brasil (<https://organicbrasil.org/>)

Os sistemas alimentares sustentáveis são fundamentais para garantir que as gerações atuais e futuras tenham segurança alimentar e possam levar uma dieta saudável. Para haver a transição até a sustentabilidade, é necessário reconstruir muitas atividades do sistema alimentar, e inúmeros atores em todo o mundo estão a atuar localmente. Se bem que algumas mudanças são mais fáceis que outras, saber como navegar através delas para promover práticas de consumo e produção sustentáveis requer um conjunto complexo de atitudes. (FAO and INRAE. 2020. <https://doi.org/10.4060/ca9917en>).

Cerca de 70% da alimentação que chega nos pratos da maior parte da população advém da agricultura familiar. Especialmente produtos agroalimentares frescos e in natura, recomendáveis à uma alimentação saudável. Apesar desse expressivo percentual, os alimentos pertencentes a esta categoria trazem, geralmente, um trajeto cheio de obstáculos, da origem rural à venda para o consumo; além do pouco acesso aos alimentos locais, a população, em geral, não é consciente destas dificuldades. Deficiências no acesso rodoviário, vias com pouca manutenção, vias fluviais com poucos recursos de transporte, custos altos do acesso aéreo, todos estes fatores encarecem o preço final dos alimentos no país. A ineficiência nos sistemas de

comunicação com baixo acesso às redes telefônicas e principalmente aos sinais de internet, faz com que agricultores se rendam a intermediários no acesso ao varejo. Os inúmeros problemas afastam consumidores dos agricultores. A falta de infraestrutura encarece o produto, toma tempo dos agricultores que em geral dizem preferir ficar na atividade da lavoura no campo, o que conduz à falta de visibilidade destas populações perpetuando um processo de isolamento e empobrecimento, além da falta de sucessão por parte dos descendentes

Soluções sistêmicas que ajudem a gerar valor agregado maior, melhor remuneração aos agricultores pela atividade e, portanto, sua permanência no campo é urgente e necessária.

Soluções práticas e políticas de abastecimento são fundamentais para ambas as pontas da cadeia produtiva do alimento: produtores e consumidores. Enquanto isso não ocorre a indústria alimentícia e cadeias de valor não sustentáveis, mas que funcionam, seguem abastecendo e alimentando a população de forma nem saudável, nem sustentável.

Cozinheiros profissionais possuem habilidades que podem ajudar no processo de mudanças sistêmicas. Desde que a profissão de chef de cozinha subiu ao pódio de admiração da população através dos diversos programas de TV e perfis nas mídias sociais, vários projetos para promover os produtos autóctones têm tido grande visibilidade e foram protagonizados por cozinheiros profissionais do mundo todo. Utilizar essa capacidade de rede e de influência para colaborar na solução de problemas sistêmicos do fluxo dos alimentos locais parece ser uma tendência, mas para que isso se torne acessível ao grande público é necessário que o acesso aos alimentos seja facilitado.

Via de regra os ingredientes típicos das culinárias regionais brasileiras encontram-se nas mãos dos agricultores familiares, extrativistas e pescadores que nem sempre os comercializavam, embora façam parte regularmente das mesas rurais. A relação entre a oferta destes agricultores e a demanda da população em geral e dos chefs e restaurantes é que marca essa virada importante e necessária no sistema alimentar aumentar o valor nutricional e cultural da alimentação dos brasileiros e mitigar consequências climáticas e socioambientais.

Segundo Zaneti (2017) o fator do aumento da demanda por ingredientes singulares por parte dos chefs pode ter ampliado o escopo de mercado antes responsável para a produção de alimentos básicos, como mandioca, feijão, aves e por

ser responsável pela maior parte dos alimentos consumidos pela população brasileira. Segundo a autora, a Agricultura Familiar através desta mudança se destacou na produção de alimentos diferenciados ou de nicho, como, por exemplo, 80% da produção de orgânicos e de agroextrativista e de produtos agroalimentares artesanais. Por outro lado, Zaneti destaca a instabilidade encontrada por chefs dos restaurantes na opção por ingredientes que atendam aos princípios de sustentabilidade. O conflito também se dá quanto às quantidades compradas sempre em pequena escala, aos cumprimentos legais de DAP - Declaração de Aptidão ao PRONAF- Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - e Nota Fiscal, às questões de logísticas de transporte e entrega. Com tantas exigências e retorno financeiro pouco significativo, os agricultores muitas vezes desistem deste tipo de comercialização por mais que tenham orgulho de terem os chefs como parceiros.

Um dos exemplos emblemáticos foi o do consumo médio de 1kg por semestre da pimenta de macaco (*piper aduncum*) comprada de agricultores familiares locais por um restaurante de chef renomado de Brasília.

Parece evidente que, como pontos de venda, os restaurantes não são o lugar ideal para o escoamento da agricultura familiar, o poder divulgador dos chefs ao falarem dos agricultores e seus produtos é inegável. Por terem poder midiático e chamarem atenção de qualidades inusitadas em alimentos do cotidiano ou exóticos e não tão conhecidos, estes chefs geram vendas indiretas pois atuam como verdadeiros embaixadores dos produtos.

Para além da relação de compra e venda desses ingredientes singulares, este recurso parece criar redes de relacionamentos entre *chefs*, produtores e comensais, que, além de promover o aumento de vendas dos agricultores, também tem criado espaços de revalorização simbólica, de convivência, de comercialização entre estes atores e as novas utilizações e/ou criações de produtos. Este processo pode estar desenvolvendo um novo tipo de gastronomia que tem os ingredientes como um elemento relacional e que, a partir de suas características singulares (como seu local e modo de produção) enlaça produtores, consumidores e *chefs* (Zaneti, 2017).

Para abordar o sistema alimentar sob a perspectiva culinária temos que pensar na cadeia produtiva. O longo caminho percorrido que traz o alimento da terra ou água até a mesa é na maior parte das vezes, cheio de intrincadas barreiras

e desvios, dependentes muitas vezes de fatores externos aos produtores e aos consumidores. Questões de logística e transporte são alguns destes fatores.

Não é comum, no entanto, que a consciência desta origem e percurso esteja presente nos profissionais da cozinha, nos restaurantes, nas Escolas de Gastronomia e nem mesmo nos cidadãos em geral.

Entende-se por Sistema Alimentar uma rede complexa composta por pessoas e coisas, que carregam desde o início ao fim da cadeia produtiva insumos vegetais, frutas, legumes, ovos, laticínios e proteínas animais para o consumo de alimentos a seres humanos e animais.

Apesar de fazer parte de ações cotidianas automáticas para a manutenção das vidas humanas, o poder aquisitivo e a localização geográfica do consumidor poderão determinar a qualidade nutricional dos alimentos adquiridos. Por conta disto o Brasil, um dos países mais biodiversos do mundo, também é continente de uma população com fome de mais de trinta milhões de pessoas no momento.

Para além das necessidades individuais dos sujeitos, o equilíbrio do planeta Terra também reflete as consequências, nas mudanças climáticas, do mal funcionamento deste fluxo de alimentos. Fome e obesidade são faces da mesma moeda que resultam desta disfunção sistêmica da forma como os elementos constituintes desta rede ou cadeia irão se relacionar.

Para Preiss e Schneider (2020) alguns itens desta rede como por exemplo o aproveitamento de água, a agricultura familiar, o agronegócio e cooperativismo, as bacias alimentares e questões territoriais, a agricultura urbana, tendências gastronômicas, os guias alimentares, conhecimentos nutricionais, a proteção social, alimentação escolar, políticas públicas, consumo responsável, cultura alimentar, instituições e governança, perdas e desperdícios.

No Brasil podemos destacar um grande contraste entre duas das principais formas de produção de alimentos. A primeira, constituída de agricultores familiares, é responsável por cerca de 70% dos alimentos disponíveis nas refeições cotidianas das nossas residências. A segunda é maior fonte de renda para a economia do país apesar de não produzir alimentos consumidos pela população e sim fabricante de commodities para a agroindústria alimentícia.

Enquanto a agricultura familiar é composta de diversos tipos de unidade produtiva ou sítios, em grupos cooperativados, assentados ou não, em geral sua produção é de manejo agroecológico ou com baixo uso de agrotóxicos e fertilizantes

químicos. De um lado, essa enorme gama de trabalhadores rurais é, de fato, quem provê para a nossa alimentação cotidiana. Apesar disso, vivem em condições muitas vezes de pobreza, com falta de assistência técnica, acesso a créditos rurais e sem amparo social para questões de saúde.

Por outro lado, a agricultura intensiva tem o privilégio de isenção de impostos, acesso a grandes empréstimos e financiamento de equipamentos e tecnologia para o aumento de sua produção.

Divulgada diariamente pelo horário nobre da TV como a “indústria riqueza do Brasil” a “Agro é Tech” tenta vender a imagem de salvadora sem nenhuma responsabilidade sobre as comprovadas consequências negativas para a saúde de trabalhadores ou animais por conta do uso de agrotóxicos já proibidos em outros países e danos ao meio ambiente com o desmatamento desordenado causador das mudanças climáticas divulgadas diariamente.

Os números contrastantes das duas realidades agrárias falam por si. Enquanto os agricultores familiares são 3.9 milhões de propriedades rurais, o que corresponde a 77% do total de propriedades, a área de território rural ocupada é de apenas 23%.

A superprodução de commodities como a soja e o milho cresce a cada ano, assim como o aumento dos territórios para este plantio obtido muitas vezes por invasões a territórios indígenas demarcados. De fato, o aporte financeiro que estas atividades trazem para o país são importantes. O dilema atual é como transformá-las em atividades que não causem imensos danos irreversíveis. Por conta deste prestígio empresarial, os recursos e facilidades financeiras são incomparáveis aos do primeiro grupo do sistema alimentar, aquele que, justamente, nos traz o que comer. Enquanto o acesso aos gigantescos financiamentos para o setor que “mata, mas faz” não para a carência de suporte para o desenvolvimento de agricultores familiares é lamentável. Não é raro encontrar famílias de agricultores que recebem apenas uma ou duas vezes a visita de um técnico das agências como a EMATER, aqui no Estado do Rio. Essa é uma das maiores reclamações destas famílias de trabalhadores rurais, assim como a de falta ou acesso ao crédito. Sem financiamento ou treinamento para se atualizarem nas novas tecnologias, agricultores familiares tendem a ficar abandonados à própria sorte, sem programas dos governos locais e valorização do trabalho desses agricultores. É exatamente aí que surge a capacidade de formar redes, seja na construção de associações e cooperativas, da participação em feiras e eventos onde encontram seus pares e trocam experiências. É nestas atividades estimuladas pelos

próprios atores que surgem algumas opções de sobrevivência da atividade. Mesmo assim, a sucessão na agricultura familiar está cada vez mais ameaçada graças à dificuldade do trabalho braçal e da incerteza do futuro, o que faz da atividade uma das que possuem maior risco em todo o mundo. Outra característica ocorre com a agricultura familiar no mundo todo: é justamente aí que inovações como a produção orgânica, agroecológica, da agrofloresta, permacultura, sintrópica e outras formas de produção em harmonia com a saúde dos humanos e do planeta. Além de serem territórios de inovação, estão também nas mãos destes produtores que saem vegetais, legumes, frutas e animais prestigiados por sua alta qualidade e consequente sabor. Daí nasce essa ponte de interesse entre agricultores e cozinheiros, ou vice e versa, que leva para as melhores mesas gastronômicas dos restaurantes brasileiros e mundiais, ingredientes de excelência.

O que analisamos neste trabalho são as oportunidades de contribuição dos cozinheiros profissionais – chefs, professores de escolas de gastronomia, cozinheiros institucionais e nutricionistas – no percurso deste alimento, de modo que a consciência alimentar tanto do cozinheiro quanto a do consumidor possa refletir cada vez mais benefícios aos seres humanos e ao planeta, da produção ao consumo e descarte, sem gerar prejuízos ao meio ambiente.

A sugestão de um curso de extensão que de forma prática e teórica indique as diferentes incursões dos cozinheiros no dia a dia dos agricultores, para que possam superar os obstáculos da comercialização, gerando renda e qualidade de vida para suas famílias. Desta forma também mostraremos a importância do cozinheiro profissional no sistema alimentar como importante ator na cadeia de valor, no uso intensivo dos alimentos das cadeias curtas, melhoria da técnica culinária para beneficiamento e geração de produtos que possam ser consumidos localmente, o que pode em aumento de saúde e de sustentabilidade naquele ambiente.

Segundo Blay-Palmer et al (2020) o Sistema Alimentar é

a forma integrada e dinâmica que os diferentes fluxos de recursos (alimentos, resíduos, pessoas e conhecimento) interagem entre os distintos espaços (rural, peri-urbano e urbano) em que estes circulam.

A definição obtida no trabalho citado, sobre a metodologia SACR Sistemas Alimentares Cidade Região ou CRFS City Region Food Systems, visa encontrar soluções sistêmicas que dinamizam o fluxo dos alimentos durante o percurso

produção-consumo. O sistema alimentar por esta definição, acontece na rede complexa de atores, processos e relações que têm a ver com a produção, processamento, comercialização e consumo de alimentos existentes em um contexto geográfico delimitado, concentrado em local urbano pequeno ou grande, circundado por área peri-urbana ou rural. Por ele percorrem pessoas, bens e serviços cuja conectividade deverá ser estimulada visando a sustentabilidade da região.

Em outras abordagens teóricas sobre o sistema alimentar a ênfase aos modos de produção varia de acordo com a relação produtor — terra, podendo tanto defender práticas que não tragam prejuízos ao meio ambiente como, ao contrário, preconizar o uso intensivo e constante de fertilizantes e outros insumos químicos — os agrotóxicos. O objetivo deste manejo intensivo visa sempre o aumento da produção e do lucro dos empresários rurais independentemente dos malefícios causados à saúde dos agricultores no manejo dos venenos, à infertilidade causada à terra e à saúde consequente dos consumidores.

Via de regra o que é produzido desta forma não é alimento final aos consumidores, mas sim commodities exportadas para o fabrico de alimentação animal. Existem outras metodologias de atuação no sistema alimentar cujo acesso aos territórios, o manejo da terra e dos insumos, são focos de maior atenção. O conhecimento destas etapas do sistema alimentar é de suma importância para que aumente a conscientização do consumidor não só sobre o que coloca para dentro do seu corpo, mas também sobre as consequências ambientais de suas escolhas alimentares. Por consequência o cozinheiro do futuro, deve tomar conhecimento desse trajeto e manejo para que possam atuar de forma transformadora como importantes vetores deste sistema.

Hoje os sistemas alimentares estão no centro de debates mundiais seja por estarem profundamente relacionados aos ODS — Objetivos do Desenvolvimento Sustentável da ONU que colocou como meta de sobrevivência do atual meio de vida das populações a transformação de dezessete aspectos do nosso cotidiano, os dezessete ODSs (Figura 34). O sistema alimentar está relacionado à maior parte deles. A metodologia SACR, em intervenções intencionais sob a abordagem SACR são aplicadas pela Ruaf e a FAO em oito cidades-regiões: Kitwe e Lucasa, na Zâmbia; Dacar, no Senegal; Quito, no Equador; Medellín, na Colômbia; Toronto, no Canadá; Utrecht, nos Países Baixos e Colombo, no Sri Lanka.

Figura 35. Objetivos do Desenvolvimento Sustentável da ONU

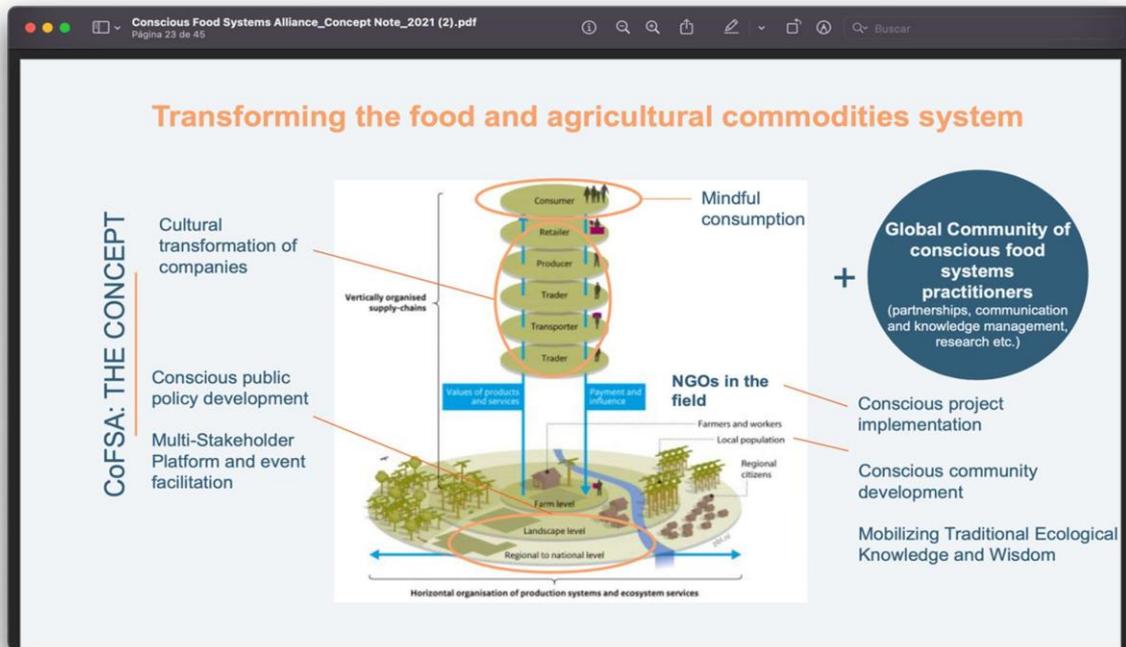


Fonte: <https://brasil.un.org/pt-br/sdgs>

O modelo convencional atual de sistemas alimentares é ineficaz a seu objetivo mais básico que seria disponibilizar alimentos e nutrientes para toda a população, está resultando no exato oposto: fome, doenças como a obesidade, diabetes, e as mudanças climáticas.

Este cenário só poderá ser revertido através de conscientização dos atores da cadeia produtiva, principalmente àqueles que tomam decisões estratégicas como por exemplo a compra dos alimentos. Pesquisas e soluções pragmáticas e inovadoras sobre os temas aproveitamento da água, agricultura familiar, agronegócio, cooperativismo, bacias alimentares, territórios, agricultura urbana, guias alimentares, compras institucionais e públicas de alimentos, políticas públicas, consumo e culinária responsáveis, respeito às culturas alimentares, perdas, desperdícios, e outros temas, fazem parte das inúmeras inovações que estão ocorrendo no sistema alimentar e que necessitam de maior divulgação e fomento para que possam agregar ambientes até então alienados desta necessidades de mudança.

Figura 36. Sistema alimentar, segundo CoFSA - *Conscious Food Systems Alliance*



Fonte: <https://www.undp.org/sites/g/files/zskqke326/files/migration/gcp/8d8fdaed44920a2cfa29b8f7bb9e93314191e9f5879c2e0c420c510140679a17.pdf>

No modelo acima, que mostra que, no sistema alimentar, falta o ator que transforma a matéria prima em comida: o cozinheiro

Quando o sistema alimentar é definido principalmente em um ambiente acadêmico, ligado às ciências sociais, econômicas ou agrárias, é comum que não haja visibilidade do papel do cozinheiro.

Na figura 35 por exemplo, do projeto CoFSA - Conscious Food Systems Alliance, uma iniciativa inovadora nascida durante a pandemia no qual a autora tem participação no conselho gestor, o sistema alimentar é representado detalhadamente com variantes nem sempre presentes em outras análises. No entanto, o gráfico mostra a escalada da produção ao consumo, passando pelo comércio varejista, mas não pela cozinha. O consumo é visto como representante de todas as atividades praticadas num estabelecimento comercial ou residencial, mas a atividade de quem cozinha é invisível. É a pessoa que cozinha que decide a maior parte dos elementos que irão impactar a cadeia do sistema. É ela que escolhe os insumos, que os processa. Não dar a devida atenção a esse poder de decisão é fato que ressalta outros aspectos que não dizem respeito a essa pesquisa, mas sem dúvida é justamente o motivo que a causou. Cozinheiros são

atores decisivos no sistema alimentar e suas posições e atitudes influenciam quem será beneficiado ao final, embora raramente sejam vistos como tal.

A publicação *Enabling Sustainable Food Systems* pela FAO/ONU, em 2016, sugere ações inovadoras para resolver os problemas sistêmicos. O Manual tem como objetivo colaborar com o que intitularam "inovadores do sistema alimentar" que tenham desenvolvido projetos e experimentos que valorizem produtos agroalimentares seja nos aspectos da produção, do processamento e transformação, no transporte, no armazenamento, na venda ou no consumo.

Interessante notar que mesmo nesta publicação da FAO não há menção ao cozinheiro. A lista de atores exemplifica como participantes destes projetos "agricultores, pesquisadores, comerciantes, grupo de consumidores, consumidores conscientes, ONGs, servidores públicos, dentre outros". É importante notar aqui a invisibilidade do potencial estratégico do cozinheiro profissional, àquele que em geral faz a lista de compras dos ingredientes a serem cozinhados nos estabelecimentos, ou seja, tem um poder de decisão quanto aos ingredientes. Esse profissional sofre uma invisibilidade que careceria de estudos aprofundados que não cabem neste trabalho.

As mudanças no sistema alimentar são complexas e não há fórmulas prontas para resolvê-las. Ao contrário, o Manual da FAO sugere aos "dirigentes de mudanças" o caminho de "navegar nos desafios e oportunidades que esse caminho terá".

Dentro deste contexto notamos que existe uma oportunidade de melhorar o conhecimento de profissionais em vários níveis, desde chefs de restaurantes estrelados às merendeiras escolares e cozinheiras familiares, em conceitos da Ecogastronomia. Ao lado de técnicas básicas de cozinha profissional a proposta deste trabalho é sugerir que ensinamentos ligados ao *caminho da comida* e seus impactos, sociais e ambientais, façam parte de uma formação ampla e inclusiva de modo a democratizar e tornar participativa a arte e ciência da culinária.

Outro aspecto importante a ser desenvolvido no curso que sugerimos neste trabalho são estratégias de comunicação e marketing digital. Para que o produto, por vezes sazonal e de pequena produção, alcance a venda necessária por parte dos empreendimentos dos cozinheiros que vierem a se capacitar no curso, faz-se necessária a qualificação em aspectos desse tipo específico de divulgação dos insumos adquiridos de pequenos produtores através da internet e redes sociais. Esta formação específica poderá beneficiar tanto o produtor quanto o cozinheiro no aumento das vendas.

Além dos benefícios de divulgação na internet, recurso cada vez mais utilizado na comercialização de bens e serviços alimentares, o fato de diferentes cozinheiros, com públicos de volume e tipos diferenciados só favorece o escoamento dos alimentos que precisam ser comercializados para a manutenção da biodiversidade e das culturas locais. Aplicando a Teoria da Cauda Longa vemos que no mundo digitalizado do comércio faz-se necessário esta estratégia.

Segundo esta teoria que surgiu em 2006 quando do lançamento do livro "A Cauda Longa - do mercado de massa para o mercado de nicho" do autor Chris Anderson, que argumenta que a internet mudaria por completo a relação dos consumidores com os produtos.

A teoria prenunciou o afastamento das lojas físicas e o aumento vertiginoso das compras via e-commerce. O "espaço infinito" para o estoque de produtos que poderiam ser acessados de qualquer lugar, dentro de um limite orçamentário da logística, propiciou que fosse possível dar atenção aos produtos de nicho, chamados por ele, produtos de cauda longa e os comercializar com facilidade. desta forma as grandes empresas de e-commerce puderam então oferecer produtos para um público menor específico e, com isso, aumentar seu portfólio e gerar fidelidade de clientes: um dos quesitos mais desejáveis em qualquer comercialização.

Para se adaptar aos novos tempos desse mercado é necessário compreender a forma que funciona essa venda de nicho: nela existe um conjunto de práticas cujo objetivo é fazer com que os blogs e sites ocupem as primeiras páginas de sites de procura, como o Google, por exemplo. Com o termo SEO, sigla que significa otimização para os motores de busca, o consumidor, ao colocar na busca da internet palavras mais específicas, menos comuns, dos produtos de nicho, por exemplo um nome de uma fruta regional, estes locais de compras específicas ocupam as primeiras páginas dos sites.

Estes e outros aspectos da comercialização de alimentos regionais sugere-se que estejam presentes na formação através do Curso de Extensão em Ecogastronomia. Há que se atentar, no entanto, para a complexidade que caracteriza relações dessa natureza, como será apresentado no capítulo seguinte, pelo exemplo do projeto do Arroz Anã de Porto Marinho, do qual o Instituto Maniva participa e a autora desta dissertação pôde acompanhar.

4. O PROJETO “ARROZ ANÃ DE PORTO MARINHO”

Este capítulo relata o projeto “Arroz Anã de Porto Marinho” ao qual o Instituto Maniva está engajado, e que ainda está em andamento. A descrição do caso tem por objetivo demonstrar a necessidade de soluções sistêmicas em situações complexas. Porto Marinho é uma comunidade rural, agrícola e pesqueira, que possui a categoria de vila e se localiza às margens férteis do rio Paraíba do Sul, no distrito de São Sebastião do Paraíba, no Município de Cantagalo, noroeste do estado do Rio de Janeiro, próximo à divisa com o estado de Minas Gerais.

A identidade social de quem nasce na localidade de Porto Marinho não está associada muito proximamente ao distrito ao qual pertence, Itaocara, tão pouco ao seu município vizinho Cantagalo. Um dos fortes elementos identitários da comunidade é a agricultura de base familiar, realizada desde a instalação de colonizadores naquela região. Alguns alimentos cotidianos como hortaliças e frutas são cultivados no local, mas o produto que constitui vínculo nutricional, cultural e de soberania alimentar produzidos no local é o arroz. O cereal é cultivado no local há décadas e consumido diariamente por todos os moradores do local, que se negam a utilizar o “arroz de pacote” oferecido nos supermercados dos municípios próximos. Seja como base dos pratos salgados ou sobremesas e lanches, o arroz Anã está presente em todas as refeições de Porto Marinho, em todos os dias do ano.

Os agricultores utilizam processos manuais e mecânicos tradicionais (Figura 36) no plantio, cultivo, colheita e secagem do arroz, sem adubo químico nem pesticidas ou maquinário de grande porte. A comunidade se reúne em mutirão evidenciando uma unidade ímpar na população que trabalha desde o plantio até o consumo.

Durante muitos anos o uso do produto plantado destinou-se apenas ao consumo alimentar dos habitantes de Porto Marinho. Recentemente, em reuniões realizadas pela Nova Associação de Moradores, Pescadores, Produtores Rurais, Artesãos e Amigos de Porto Marinho e Adjacências, ficou evidenciado o desejo da comercialização e consequente ampliação da produção do arroz Anã para um mercado de produtos *premium* dadas as suas características de excelência em termos de sabor e consistência.

Figura 37. Agricultores colhendo o arroz Anã.



Fonte: APOMAR - Associação dos produtores rurais, pescadores, artesãos e moradores e amigos de Porto Marinho; foto Paty Rocha.

Fabiana Molin e João Bosco, residentes de Cantagalo, iniciaram ações de valorização do arroz Anã de Porto Marinho e, para isso, buscaram orientação de apoio de instituições que pudessem promover a valorização e a qualificação do cereal produzido na região, por meio de um selo de Indicação Geográfica (IG). Entre essas instituições estavam SEBRAE Friburgo e SEBRAE RJ, Ministério da Agricultura e Pecuária, EMATER, a Prefeitura de Cantagalo e SENAC RJ, e o Instituto Maniva.

Acreditava-se que a IG contribuiria para a elevação do volume de vendas e do preço de mercado do produto, propiciando, como consequência, melhoria do bem-estar dos moradores da vila, fomento do turismo local e diversificação nas oportunidades de geração de renda para os moradores da região.

Indicação Geográfica (IG) é um instrumento de propriedade industrial que busca distinguir a origem geográfica de um determinado produto ou serviço. Conforme disposto no art. 176 da Lei de Propriedade Industrial, constitui IG a Indicação de Procedência (IP) ou a Denominação de Origem (DO). Dessa forma, a IG é dividida em duas espécies, definidas nos Artigos 177 e 178 da LPI. O Art. 177 informa o seguinte: “Considera-se indicação de procedência o nome geográfico de país, cidade, região ou

localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço”. O Art. 178 informa o seguinte: “Considera-se denominação de origem o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos.” (BRASIL. LEI Nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial).

A Indicação de Procedência (IP) protege o nome geográfico que se tornou conhecido por conta de um produto ou serviço. A Denominação de Origem (DO) pressupõe que as qualidades ou características de uma determinada área geográfica, incluídos os fatores naturais e humanos, influenciam exclusiva ou essencialmente um produto ou serviço, tipificando-o.

Considerando o disposto no §5º do Art. 9º da Portaria INPI nº 4/22, entende-se por: Fatores naturais — elementos do meio geográfico relacionados ao meio ambiente, como solo, relevo, clima, flora, fauna, entre outros, que influenciam as qualidades ou características de produtos ou serviços de uma determinada área geográfica, diferenciando-os de outros oriundos de área geográfica distinta.

Fatores humanos — elementos característicos da comunidade produtora ou prestadora do serviço, como o saber-fazer local, incluindo o desenvolvimento, a adaptação ou o aperfeiçoamento de técnicas próprias atreladas à cultura e à tradição da localidade. É o modo de fazer único dos produtores e prestadores de serviço que se encontram no território, isto é, o conhecimento acumulado pela população local, passado de geração em geração.

Qualidades – atributos tecnicamente comprováveis e mensuráveis do produto ou serviço, ou de sua cadeia de produção ou de prestação de serviços.

Características — atributos físicos, particulares e típicos, vinculados aos traços ou propriedades inerentes do produto ou serviço, podendo ainda ser advindos do modo como o produto é extraído, produzido ou fabricado, ou do modo como o serviço é prestado. (BRASIL. PORTARIA/INPI/PR Nº 4, de 12 de janeiro de 2022).

Os atributos do arroz Anã de Porto Marinho e as características da comunidade de produtores pareciam atender aos requisitos para a obtenção da Indicação Geográfica.

Um grupo de trabalho foi composto por representantes das instituições interessadas na tipificação do Arroz Anã de Porto Marinho. Como o projeto se iniciou

em 2020, durante a pandemia de COVID 19, a comunicação entre os participantes do grupo deu-se de forma remota, com reuniões nas plataformas da internet.

O SEBRAE RJ, uma das instituições responsáveis por processos de Indicação Geográfica no Estado do Rio de Janeiro, sugeriu a elaboração de um planejamento estratégico com a Associação de Moradores, Pescadores, Produtores Rurais, Artesãos e Amigos de Porto Marinho e Adjacências.

A participação do Instituto Maniva foi direcionada para a qualificação culinária do produto e treinamento nas receitas desenvolvidas. A autora integrou o grupo na posição de presidente do Instituto Maniva. Como também é Embaixadora da Cozinha Brasileira no SENAC RJ, propôs a participação desta entidade. Com a aprovação da proposta foram elaborados testes organolépticos e a criação de mais de sessenta receitas no Laboratório de Inovação, através do conhecimento técnico dos cozinheiros profissionais que fazem parte do quadro de pesquisadores do SENAC RJ.

Foram criadas várias receitas de arroz doce, diferentes formas de bolinho de arroz, pratos típicos da culinária brasileira, mas também desenvolvidos pratos como Arroz de Hauçá, Massala Dosa, Sushi, Biryani da culinária internacional. Comprovou-se assim o potencial do produto Arroz Anã de Porto Marinho como um elemento base da cozinha brasileira, com características de excelência, o que possibilitaria sua presença em restaurantes e prateleiras de produtos *premium* em supermercados.

Com o resultado dos testes, a editora SENAC RJ produziu uma publicação “Muito prazer, arroz Anã” a ser distribuída para os agricultores, moradores de Porto Marinho e vizinhança no evento promovido pelo SENAC RJ no local com oficinas de culinária, degustação e palestra sobre o projeto (Figuras 37 e 38).

Pode-se observar o aumento da autoestima dos moradores e produtores de Porto Marinho, em particular resultando na mudança na liderança de mulheres da comunidade, que agora passaram a se apresentar orgulhosamente como agricultoras em eventos como o Rio Gastronomia do Jornal O Globo. Outros veículos de comunicação noticiaram o fato².

² Reportagens disponíveis em: <https://jornaldaregiao.com/arroz-ana-porto-marinho-vendido-loja-produtos-organicos-cantagalo/#:~:text=Recentemente%2C%20em%20agosto%20de%202022,lzabella%20Passarelli%20e%20F%3%A1bio%20Passarelli>
<https://www.querodiscutiromeuestado.rj.gov.br/noticias/6412-arroz-ana-tesouro-descoberto-na-regiao-serrana-do-estado-do-rio-e-tema-do-rio-em-foco>
<https://globo rural.globo.com/Noticias/Agricultura/Arroz/noticia/2021/10/arroz-ana-pode-ser-incluido-como-indicacao-geografica-no-brasil.html>

Apesar disso, a transformação de um alimento local, in natura, sem embalagem, em produto comercializável no varejo, não é uma transição fácil, nem de baixo custo. O SEBRAE financiou consultorias, o censo entre os moradores da vila de Porto Marinho, a assistência técnica em agricultura e o processo de Indicação Geográfica. No entanto, o aumento da comercialização deste alimento exigia mudanças para as quais a comunidade de Porto Marinho não estava preparada.

Para que fosse possível fazer as entrevistas que serviram de base de dados para o Censo, e, por estarmos ainda na pandemia de Covid 19 na região, Fabiana Molin, moradora de Cantagalo e parte dos idealizadores do projeto, voluntariou-se para o levantamento de dados através de encontros virtuais e entrevistas *in loco*.

Figura 38. Lançamento do livro



Fonte: Senac RJ

Figura 39. Oficina de receitas arroz Anã para as Merendeiras de Cantagalo



Fonte: acervo da autora

Nesta ocasião, foram identificados elementos novos no entrelaçamento de relações, o que foi abordado no artigo “Sementes do futuro: uma cartografia de controvérsias a partir do estudo de casos do arroz Anã de Porto Marinho” (CEZINI, et al, 2021). Questões envolvendo produtores e não produtores, comercialização e modo de produção, protagonismos e antagonismos formavam a rede de atores e fatores que envolviam aquele alimento. Evidenciou-se então pontos ricos para investigação, utilizando o mapeamento de controvérsias, método que será indicado caso haja um futuro estudo do caso. Nesta oportunidade poderá ser mapeada as controvérsias e suas reflexões a partir da perspectiva do *design anthropology* que enfatiza a importância de observar os *entres* e os *meios*, com as tramas das relações vistas pela Teoria Ator-Rede de Bruno Latour (2012).

De acordo com a dificuldade da comercialização no varejo por exigências de órgãos fiscalizadores quanto à embalagem, tabela nutricional, transporte e distribuição e pelo envolvimento do Instituto Maniva no Conselho de Nutrição e Segurança Alimentar — CONSEA, foi sugerido aos agricultores em reunião da

Associação que a comercialização inicial fosse direcionada às compras públicas locais, dos Municípios de Cantagalo e Itaocara, através das políticas de abastecimento PNAE — Programa Nacional de Alimentação Escolar lei nº 11.947/2009 e PAA — Programa de Aquisição de Alimentos lei nº 10.696.

O Grupo de trabalho incentivou o contato com a Secretaria Municipal de Educação para que a compra do arroz Anã fosse direcionada para a merenda escolar. Foram ministradas Oficinas para as merendeiras das escolas públicas de Cantagalo com o ensino de novas receitas e o incentivo para que desenvolvessem suas próprias. Além disso, tiveram treinamento em evento promovido pela Prefeitura, onde receberam informações detalhadas sobre o PNAE para que compreendessem a importância do consumo de produtos locais em benefício de toda população.

A compra pelo PNAE corresponderia a 7 toneladas de arroz Anã no segundo semestre do ano de 2022 e quinze toneladas no ano de 2023. Esta venda, inédita, significaria uma renda em torno de 176 mil reais, sem que houvesse prejuízo ao consumo da vila de Porto Marinho, preocupação constante de todos. “O Programa Nacional de Alimentação Escolar — PNAE oferece alimentos saudáveis e ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica pública. O governo federal repassa a Estados, Municípios e escolas federais, valores financeiros de caráter suplementar efetuados em dez parcelas mensais (fevereiro a novembro), para cobertura de duzentos dias letivos conforme o número de matriculados em cada rede de ensino.

O PNAE é acompanhado e fiscalizado diretamente pela sociedade por meio dos Conselhos de Alimentação Escolar — CAE e pelo FNDE, pelo Tribunal de Contas da União — TCU, pela Controladoria Geral da União — CGU e pelo Ministério Público” (www.fnde.gov.br/1ccr/pnae/html)

Desta forma, 30% do valor repassado pelo programa deveria ser investido na compra direta de produtos da agricultura familiar, preferencialmente orgânicos, estimulando não só o desenvolvimento econômico do local, mas a redução dos impactos ambientais e climáticos que seriam causados pelo transporte de produtos advindos de outros Estados. Como benefício, não menos importante, ao se alimentar com os produtos locais pertencentes a biodiversidade e cultura da região os alunos estariam obtendo um alimento saudável para seu desenvolvimento.

Apesar de todos os esforços dos agricultores e parceiros, a compra do arroz Anã, por parte da Prefeitura, não aconteceu. O processo de licitação do edital foi

preenchido de forma insuficiente. Por falta de experiência para esse tipo de compra, o processo foi efetuado por membros da Secretaria de Educação cujo conhecimento para tal procedimento foi insuficiente. No momento do “pregão” surgiu outro fornecedor que preenchia todas as necessidades dos requisitos e mostrou-se mais apto para a venda. A Prefeitura percebendo o conflito retrocedeu na compra com esperança de poder comprar no ano subsequente.

O fato gerou uma crise que abalou a já frágil segurança dos agricultores locais. Para agravar mais ainda o acontecido, aspectos políticos inesperados conflitaram a tentativa de venda. O fornecedor que cumpria as exigências era representante do Movimento sem Terra — MST. Em contrapartida, os agricultores, pertencentes a uma região do Rio de Janeiro onde a influência de governos conservadores tornou-se presentes nas últimas décadas, eram defensores do então presidente do Brasil e candidato à reeleição Jair Messias Bolsonaro. Tal fato era desconhecido dos componentes do grupo que havia sido criado para promoção do arroz Anã.

Não foi levado em conta que questões como esta pudessem interferir na venda do arroz para a merenda escolar da cidade. O projeto da venda estagnou e retrocedeu a partir daquele momento. Os agricultores, alguns deles mobilizados nas manifestações ocorridas antes e durante as eleições, viram na concorrência da comercialização do arroz do MST e no fato do impedimento de se realizar a venda do arroz Anã para a Prefeitura de Cantagalo como uma questão política provocada por opositores.

Evidencia-se que a comercialização de alimentos da agricultura familiar, seja para o varejo ou para compras públicas, é atravessada por elementos e controvérsias que vão muito além de um simples fornecimento alimentar. Futuramente, na oportunidade do desenvolvimento da continuidade do projeto, os atores e associações poderão ser contatados na intenção de um programa que se utilize da prática de um design relacional para a autonomia e comunalidade (ESCOBAR, 2018).

Embora o caso do arroz Anãtenha demonstrado grande êxito no sentido da divulgação das qualidades gastronômicas do cereal, antes desconhecido na própria região, aspectos ligados à comercialização não resultaram conforme o esperado.

Entende-se que uma grande rede que conecte produtores, comerciantes e consumidores se beneficiaria enormemente com a participação de um elemento que pouco é lembrado: o chef, e melhor ainda, o Ecochef. No entanto, para que essa interação seja proveitosa, é interessante que haja, não apenas a capacitação de cada

parte envolvida, mas também, um alinhamento metodológico nas formas de proceder. Por esse motivo, propõe-se que sejam criados espaços para conscientização e treinamento na forma de cursos livres, inicialmente, com vistas a institucionalização posterior. Nesses cursos, recomenda-se que sejam empregadas metodologias inclusivas e sistêmicas onde os cozinheiros possam atuar primeiro como pesquisadores de campo a buscar as necessidades de controvérsias antes de fazer suas criações culinárias. Desta forma, privilegiando a oferta sobre a demanda estarão de fato praticando uma gastronomia sustentável que preza pelo bem-estar social e pelo equilíbrio ambiental. Esta metodologia possibilitaria ações de promoção, valorização e inserção dos alimentos produzidos pela agricultura familiar de forma a criar circunstâncias que proporcionem o intercâmbio entre os atores da rede que compõem a cadeia de valor de alimentos regionais, da produção ao consumo. No próximo capítulo, procura-se desenvolver esta proposta.

5. FORMAÇÃO DE ECOCHEFS PARA PARCERIA COM AGRICULTOR

O universo da gastronomia pode oferecer um potencial relevante de mercado para os alimentos produzidos por agricultores familiares. Chefs de cozinha têm mostrado potencial na divulgação destes produtos de forma ampla e diversa, enfatizando sua qualidade e exclusividade. "a gastronomia se mostra como ferramenta para retomar o significado relacional e simbólico do ingrediente". (Zaneti, 2017)

As centenas de Escolas de Gastronomia presentes no país formam hoje profissionais para o mercado específico dos restaurantes, lanchonetes e bares. Cerca de 130 destas são faculdades que estão credenciadas pelo MEC - Ministério de Educação e Cultura. Segundo o site <https://encurtador.com.br/ceft2>

No entanto, os empregos no setor de alimentação fora do lar estão longe de corresponder às expectativas da profissão com a qual cozinheiros recém-formados visam chegar: as posições de chefs de renome que ocupam lugar de destaque na mídia, programas de televisão ou redes sociais. Apesar de receberem salários baixos comparados a outras profissões de nível superior, a procura por formação no setor de Gastronomia não para de crescer no Brasil. O número de empregos aumenta a cada ano, mas a evasão dos alunos e desistência da profissão é também fato incontestável. O número de estudantes que estão procurando os cursos tecnológicos e de bacharelado na área aumenta a cada ano estimulados por uma carreira idealizada, que combina criatividade, perfeccionismo de execução, possibilidades de ganhos interessantes apenas para quem se destacar no mercado extremamente competitivo e/ou desejar empreender seu próprio negócio no ramo.

Por outro lado, no entanto, existe a necessidade de desenvolver melhores níveis técnicos, criativos e conscientes na culinária praticada em lugares públicos como hospitais, prisões, quartéis e escolas. A maior parte deles, pelas políticas públicas PNAE Programa Nacional de Alimentação Escolar e PAA - Programa de Aquisição de Alimentos, deveriam obter 30% dos insumos, utilizados nas suas cozinhas, diretamente de associações ou indivíduos procedentes da agricultura, pesca e extrativismo familiar. Infelizmente isto nem sempre acontece. Estes ambientes ainda são vistos como inferiores aos dos trabalhos em restaurantes, apesar de que algumas vezes possam se equivaler em relação às remunerações.

Para que estes profissionais estejam capacitados para um tipo diferente de culinária onde fatores nutricionais e ligados às exigências das leis - compras direto de produtores locais - mas que o façam de forma consciente e estimulados por aspectos de proteção ao meio ambiente, à economia local e aos estímulos ambientais que suas escolhas por insumos para o cardápio a ser desenvolvido podem gerar, é preciso que haja espaço na formação destes cozinheiros com conteúdos equivalentes.

As cinco melhores faculdades públicas de gastronomia do país têm currículos elaborados basicamente para o mercado comercial. O ranking do Ministério da Educação mostra que, embora os currículos tenham evoluído nos últimos anos, pouco abordam o tema do papel do cozinheiro como pesquisador de produtos agroalimentares provenientes dos territórios locais como parte importante da criação de seus cardápios para praticar de fato a gastronomia sustentável.

No projeto pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre – PPC, só foi encontrada uma disciplina – em trinta disciplinas dadas - que mencionasse conteúdo referente à sustentabilidade e ainda assim compartilhado com conteúdos de nutrição.

A disciplina “Nutrição Básica e Sustentabilidade” aborda *Funcionalidades nutricionais dos componentes dos alimentos. Classificação dos nutrientes quanto às calorias e propriedades nutricionais. Processos de digestão, absorção e transporte dos componentes dietéticos. Aditivos alimentares. Alimentos funcionais. Substituição de ingredientes. Conceitos de frequência de ocorrência, sintomas e evolução de: sobrepeso e/ou obesidade, diabetes, hipertensão, dislipidemias, doença celíaca e intolerância à lactose. Princípios da alimentação e preparo de receitas adequadas para pessoas com sobrepeso e/ou obesidade, diabetes, hipertensão, dislipidemias, doença celíaca e intolerância à lactose. Gastronomia vegetariana e vegana. Conceitos e objetivos de aproveitamento integral de alimentos. Tipos de alimentos. Época de produção dos alimentos. Condições seguras de armazenamento. Educação ambiental e gastronomia sustentável: descarte de resíduos sólidos, valorização de produtos locais e consumo consciente.*

Também na disciplina “Estrutura de Restaurantes e Planejamento de Cardápios” não há menção a criação de cardápios que privilegiem a biodiversidade local e favoreçam consequentemente a sustentabilidade, os baixos impactos ambientais e a economia criativa. Segue o conteúdo: *Normas técnicas de*

infraestrutura física da área de produção e apoio. Fluxo de produção. Layout da cozinha. Legislação. Aplicação de sistemas de controle de qualidade (APPCC, POPs). Identificação de público-alvo. Planejamento de cardápios. Tipologia de cardápios e menus. Sistematização das informações referentes aos cardápios e menus. Estrutura, elaboração e composição de cardápios e menus. Desenvolvimento de design de cardápios. Tendências em cardápios.

Para que os cozinheiros profissionais possam exercer a profissão neste campo ainda pouco explorado faz-se necessário ampliar o conhecimento não só da biodiversidade regional brasileira, mas também de receitas tradicionais onde estes ingredientes foram utilizados com êxito. Paralelamente o curso visa facilitar a inclusão de alimentos regionais e/ou ancestrais nos setores de alimentação fora do lar, comerciais ou institucionais, criando conscientização de impactos socioambientais deste tipo de prática.

O curso aqui sugerido pode ser oferecido como uma extensão da graduação e/ou prática na culinária profissional. Sugere-se que seja composto de disciplinas de formação na ecogastronomia com foco nas questões ligadas aos aspectos que compõem a sustentabilidade dos alimentos nos territórios. São eles: *uso da sazonalidade, análise da cadeia produtiva e de programas de desperdício zero dos alimentos; conhecimento e uso de ingredientes frescos e locais; conhecimento do manejo e uso de alimentos orgânicos ou agroecológicos; conhecimento e uso de alimentos aceitos ou rejeitados por certos grupos étnicos respeitando a cultura tradicional, aspectos simbólicos e religiosos; conhecimento dos programas existentes no país em relação aos valores da gastronomia sustentável; conhecimento de pesquisas ligadas às questões dos mercados para a agricultura familiar; conhecimento pesquisas que investigam a ligação das mudanças climáticas e sua ligação com consumo alimentar.*

5.1 Justificativas teóricas e práticas para a formação de Ecochefs parceiros

Na última década tornou-se comum ouvir que alguns chefs de cozinha formaram parceria com os agricultores. Chefs proprietários de restaurantes de luxo conseguem comprar nas feiras orgânicas ou diretamente de pequenos produtores locais por conta da possibilidade de inclusão do preço dos orgânicos na margem de lucro do restaurante.

Mas qual seria o critério de parceria nesses casos? Segundo Zaneti (2017) as

relações entre cozinheiros profissionais e agricultores nem sempre beneficiam ambos com a mesma proporção. A autora localiza a tendência da valorização dos produtos na década de 1960, na França, por conta da fundação da Nouvelle Cuisine, movimento que tornou mais leve e saudável a gastronomia francesa, por chefs de alta gastronomia. Os restaurantes destes super cozinheiros com prestígio nacional e internacional, constam dos guias mais exclusivos e caros do país. A França sempre foi um país onde a cultura alimentar é parte da educação do povo, que privilegia a qualidade dos produtos típicos, dando-lhe valor, com fidelidade e conhecimento. No entanto, a valorização dos produtos naquela ocasião iniciou uma transformação na valorização consequente do próprio produtor. Apesar disto, os agricultores familiares ainda eram vistos como personagens estereotipados da área rural, rústicos e sem o glamour dos cozinheiros estrelados dos restaurantes, por melhor que fossem na arte e técnica com a qual tratavam sua matéria prima, a mesma que serviria aos cozinheiros nas suas criações do cardápio.

A valorização dos produtos e consequentemente dos produtores continuou por conta do sucesso da tendência culinária da Nouvelle Cuisine onde a simplicidade e a pureza, assim como a leveza dos ingredientes era o objetivo buscado pelos chefs. Foram afastadas as receitas pesadas, de massas folhadas e pratos extremamente elaborados para receitas com pouco cozimento e molhos leves, obtidos de excelentes produtos frescos e apenas a redução dos líquidos de sucos e caldos.

Décadas depois o que vemos é a revalorização do pequeno produtor embora por vezes apenas usada para posicionamento mercadológico das tendências atuais que privilegiam a comida saudável com ingredientes orgânicos.

A confusão semântica é constante no meio da gastronomia pela baixa informação dos atores do sistema alimentar e culinário. Até mesmo pequenos empresários fornecedores de itens culinários específicos, doces ou salgados, são chamados de "produtores" em feiras para o público jovem, mas de poder aquisitivo suficiente para ter acesso à comidas com o "raio gourmetizador" (Zaneti, 2017). Se o produtor rural, agricultor familiar, tem sua atividade confundida com a de pequenos empresários provenientes da classe média isto gera desinformação, o consumidor é confundido e o verdadeiro produtor rural, pequeno agricultor e uma vez mais levado à invisibilidade por estar pouco inserido no cotidiano do consumidor urbano.

No caso de verdadeiras relações de confiança entre chefs e agricultores, inclusive das que a autora participou ao longo da sua atividade como proprietária de restaurante e membro do grupo dos Ecochefs, outra questão se mostrou necessária ao esclarecimento que esse trabalho espera trazer: Quando um chef faz a conexão, por melhor que ela seja, com apenas um indivíduo agricultor, um pescador, um extrativista, nem sempre o resultado é positivo em relação ao encurtamento da cadeia daquele alimento.

Atividades na base da cadeia produtiva são, via de regra, coletivas. Com algumas exceções, os alimentos são produzidos por comunidades de indivíduos de uma determinada localização com características sociais e econômicas distintas. Projetos que privilegiam características individuais seguem a lógica urbana da competitividade, típica do mercado. Nos projetos executados pelo Instituto Maniva em parceria com agricultores familiares evidenciou-se a geração de novos conflitos ou agravamento de antigas disputas quando a parceria com o chef privilegiou apenas indivíduos.

Diferente do mundo da restauração onde a competitividade é esperada e até estimulada através de premiações anuais, nas populações rurais onde é necessário o compartilhar de trabalhos árduos, como colheita e processamento, tarefas por vezes são feitas coletivamente, em regime de mutirão. São nestes mutirões onde ocorrem trocas entre os componentes desta comunidade e fundamentais para o bom funcionamento do grupo. Como foi revelado à autora durante uma visita de campo: "é nos mutirões que a gente arranja namorada!", o que demonstra que a importância relacional durante as atividades rurais é fator de manutenção da própria sociedade local.

Ao eleger apenas um agricultor como parceiro, excluindo os demais produtores, o chef está privilegiando um indivíduo, e, ao contrário do que pode parecer facilitando conflitos. Dei a esse procedimento o nome de "personal agricultor", ironicamente, um erro fácil de se cometer numa sociedade que privilegia o individualismo cada vez mais. Mas como então pode o cozinheiro se tornar parceiro dos agricultores sem criar conflitos? O que o curso aqui apresentado pretende, é sugerir métodos de interação para conhecimento das comunidades, famílias, associações com o objetivo de criar relações de confiança e sinergia para desenvolvimento de projetos e comercialização de ingredientes. Para isso é imprescindível promover uma visita de campo que não seja apenas um momento

idílico, que poderia reforçar estereótipos da vida rural, mas sim uma oportunidade de pesquisa de campo, com apoio de profissionais que entendam os conflitos e que compõem a vida rural e o sistema alimentar brasileiros.

Como Ecochef há duas décadas a autora pode constatar que há muito a ser feito e há jovens cozinheiros com disponibilidade para serem os atores dessa mudança.

Na trajetória dos Ecochefs muitas lacunas ficaram a ser preenchidas, não só pela pesquisa acadêmica e empírica, como por parcerias e projetos necessários para o desenvolvimento de soluções.

A nível mundial é maior a consciência do potencial do cozinheiro como agente transformador de sistemas alimentares. Alguns prêmios dados a vários chefs tiveram como foco a capacidade deles na ampliação das atividades nas próprias cozinhas, em busca de projetos que pudessem beneficiar a sociedade como um todo.

A autora foi finalista em uma dessas premiações, o Basque Culinary World Prize, no ano de 2015. Esta menção extremamente honrosa é considerada o "Nobel da Gastronomia". No ano desta nomeação inúmeros projetos de grande relevância foram finalistas e a vencedora foi a chef venezuelana cujo projeto exemplar mostrou a abrangência da capacidade agregadora de valor de uma cozinheira e empresária do setor de cacau. O projeto de Maria Fernanda Di Giacobbe que organizou a cadeia produtiva do cacau, conseguiu driblar questões políticas e econômicas estruturais da Venezuela para o fabrico de um dos mais prestigiados chocolates do mundo.

Desde 2004 ela é a proprietária da Kakao Bombones Venezuelans, uma escola que treina mulheres para fazerem bombons e barras de chocolate, usando o cacau adquirido de agricultores familiares locais, agregando os sabores típicos locais: manga, goiaba e maracujá.

Através de palestras da chef que incluem equidade de gênero, competitividade, comércio justo e independência econômica, esta capacitação levou mulheres donas de casa a se tornarem microempreendedoras.

Mas analisando sistemicamente a cadeia do cacau, Maria Fernanda detectou que, ao comprar as amêndoas do cacau de fazendeiros locais havia uma segunda necessidade a ser trabalhada na cadeia de valor: os produtores de cacau necessitavam de mais assistência técnica sobre a fermentação e secagem das amêndoas do cacau, condição imprescindível para que o produto final atingisse todo seu potencial de qualidade.

A chef então iniciou o segundo empreendimento para ensinar a estes pequenos agricultores o valor de sua produção e ajudá-los a entender os detalhes durante as etapas do processo de fabrico do chocolate. A escola Cacao de Origen La Trinidad abriu oficialmente em 2013. Sua missão é dar assistência técnica e ensinar a importância histórica do chocolate. Este exemplo é um dos raros onde há, por parte da chef, não só o interesse no produto ou na divulgação de sua própria imagem, mas percebe-se a preocupação em todos os componentes da cadeia.

Podemos perceber que se faz necessário uma análise detalhada de todos os aspectos relevantes do sistema alimentar onde a intervenção de um chef de cozinha, ou um grupo de chefs, possa promover de fato uma transformação que agregue valor a toda à cadeia e não apenas a quem usufrui da etapa final de comercialização. Para construir um curso completo esta dissertação não disporia de tempo o suficiente para toda a pesquisa, prototipação, testagem, execução.

5.2 Formação complementar e continuada

Uma formação complementar e continuada para Ecochefs poderia conectar chefs, cozinheiros profissionais e amadores, designers que trabalham com a alimentação, nutricionistas e merendeiras. Uma formação especializada em conteúdo que mostrem os impactos socioambientais de suas escolhas nos insumos que compõem seus cardápios.

Através do conhecimento de questões complexas que envolvem o escoamento da produção dos alimentos regionais, sugere-se a aproximação e conexão entre cozinheiros e agricultores, pescadores e extrativistas e promover a comercialização entre eles. Complementarmente, pode-se alinhar técnicas culinárias específicas com saberes do campo e esta aliança poderá resultar no incremento do acesso de produtos regionais aos cozinheiros e consumidores. Desta forma, cozinheiros profissionais podem ter agência como atores da cadeia produtiva do alimento, ligados às questões que concernem a sustentabilidade, trazendo soluções para o desperdício de alimentos na produção, praticando a comercialização solidária e divulgando os produtos agroalimentares das diversas regiões com foco nos benefícios para todos os atores da cadeia.

Procura-se que futuros cozinheiros profissionais tomem consciência que sua atividade técnica é importantíssima na parceria com o agricultor. Por não ser enfatizado a importância deste lugar nas escolhas dos alimentos a serem

trabalhados na culinária, a gastronomia se afasta da possibilidade de influenciar a própria cadeia alimentar. O foco dessa formação é trazer luz para esta área da atividade de cozinheiros. Com sua escolha dos produtos agroalimentares influenciada pela geografia e cultura local de meio a dirigir seu impacto mesmo que em pequenas proporções, mas ao mesmo tempo trazendo a consciência dos consumidores - seus clientes - do pertencimento do cardápio com o meio ambiente onde se encontra. Através de exemplos do estudo de caso do Restaurante O Navegador, e outros restaurantes que tenham esta orientação, do Instituto Maniva e grupo dos Ecochefs e de pesquisas sobre estes casos em (Zaneti (2017) Oliveira, Portilho, Corção (2014), dentre outros trabalhos, podem ser apresentados os vários momentos existentes entre a produção de agricultores, pescadores e extrativistas familiares e o consumo local, regional e urbano.

Um Curso de Ecogastronomia com essas características poderia ser composto de trinta aulas durante o período de um ano, dividido em quatro eixos principais, intercalando, palestras, visitas de campo a locais de produção agroecológica e orgânica com aulas teóricas com especialistas nas áreas de produção e consumo com trabalhos práticos de culinária e de design.

Sugere-se quatro eixos básicos: Oferta - Demanda - Técnica - Comunicação o curso pode atravessar a cadeia de valor do alimento, da produção à compra, de forma a percorrer diversos pontos específicos de cada etapa e com isso qualificar o aluno com uma visão holística e abrangente do universo de escolhas para o exercício da sua profissão.

Para analisar a **Oferta** sugerem-se visitas a Cooperativas, associações como MST, MPA, Quilombos dentre outros, para o conhecimento das diversas formas de produção dos alimentos e do possível intercâmbio com a gastronomia onde ocorra a oferta de alimentos regionais e cultura local, sítios rurais ou entrepostos.

Na etapa que concerne a **Demanda** o curso pode promover visitas a restaurantes e à cozinhas institucionais que utilizem as compras públicas do PNAE - Plano Nacional de Alimentação Escolar e PAA - Plano de Aquisição de Alimentos nos seus refeitórios para entrevistas com chefs e compradores. Também poderão ser visitados restaurantes populares e grupos e redes de compras coletivas como a Rede Ecológica, CSAs – Comunidades que Sustentam a Agricultura.

Na etapa da **Técnica** o curso pretende mostrar ao aluno quais técnicas culinárias específicas que ele possa usar no seu dia a dia e que possam gerar grande

economia e diminuição dos impactos ambientais quando aplicadas em diferentes segmentos da sociedade. Nesta etapa específica o curso também pode explicitar não só técnicas culinárias, mas também técnicas do manejo do solo e da produção agroecológica dos alimentos promovendo o intercâmbio de saberes agrícolas e culinários entre cozinheiros e agricultores, sempre com a difusão de critérios ecológicos do respeito ao meio ambiente e populações envolvidas. Atualização das tendências gastronômicas relacionadas às demandas atuais de proteção à sociobiodiversidade. Instrumentalizar tecnicamente o profissional para a produção de soluções tecnológicas e de segurança alimentar dos alimentos como forma de promover o desperdício zero nos seus negócios e nos produtores e associações; trabalhar com a sazonalidade e uso total do alimento.

Na etapa **Comunicação** o curso promoverá a conexão e intercâmbio entre cozinheiros e agricultores familiares de diversas formas. Por contato remoto por meio de tecnologia, a visitas presenciais e até no desenvolvimento de um aplicativo, o curso estimula este intercâmbio entre produtores e cozinheiros, sua produção e desafios cotidianos.

Figura 40 - Visita de consumidores e pesquisadores ao Sítio Pedras Altas Brejal, Região Serrana do Rio de Janeiro, precursores da agricultura orgânica no Brasil.



Fonte: acervo da autora

É importante que os alunos sejam atualizados nas plataformas da internet e nas redes sociais. Também podem ser desenvolvidas cartografias e templates que possam ser completados com informações dos territórios, fotografias e dados, para facilitar o fabrico de etiquetas e embalagens. É importante se estimular o uso de materiais sustentáveis e/ou reciclados para esta etapa. Para que o cozinheiro possa comunicar de forma adequada suas ações, aquisições e criações com os produtos advindos da agricultura familiar, o curso pode, nesta fase, qualificar o aluno com as tendências de mercado, storytelling, mini vídeos, etc, ferramentas da comunicação visual, habilidades do design.

Ainda na área da Comunicação o curso pode atualizar o aluno nos programas, projetos e premiações já existentes com o foco na Ecogastronomia; produção de documentários sobre agricultores, pescadores e extrativistas nas redes sociais.

No segmento "Comunicação" os alunos teriam oportunidade de entender as diversas formas com as quais poderão alavancar a agricultura familiar criando vínculos de confiança com os agricultores familiares, mas também divulgar seus trabalhos. Através de ações de comunicação os alunos poderão verificar o impacto que pode ser gerado por cozinheiros fora das cozinhas, que tiveram efeitos fundamentais para a manutenção das culturas alimentares locais em ações praticadas por organizações e indivíduos.

As aulas relacionadas à comunicação visual, ensinando técnicas básicas pertencentes ao campo do Design tanto no planejamento dos projetos têm como objetivo melhorar a divulgação e promoção dos alimentos produzidos por agricultores, pescadores e extrativistas familiares e a interação e conexão entre os atores da cadeia alimentar. No curso obterão ferramentas de design para exercer o papel de conectores entre diversos segmentos da sociedade fazendo a ponte entre os agricultores e o poder público, e comerciantes. A metodologia incluirá palestras, filmes e roda de conversa com estes profissionais. Além deste conteúdo do design Gráfico e design de serviço serão ensinados com vias a ajudar a comercialização e divulgação dos produtos desenvolvidos no projeto. Recursos como fotografia, vídeos caseiros para Youtube e afins, gravação de lives e podcasts, assim como gestão de mídias sociais para a divulgação do projeto.

Uma tabela de sugestão de disciplinas foi desenhada de forma a sugerir uma metodologia inclusiva, que venha a preencher os diversos campos onde os alunos possam atuar. No presente trabalho esta é apenas uma sugestão dos campos imprescindíveis a serem abordados neste curso de extensão por virem a preencher um vácuo na atual formação de cozinheiros. Esperamos que futuramente o curso possa ser desenvolvido e detalhado após análise criteriosa, prototipagem e testagem, com a participação de vários stakeholders do sistema alimentar, da culinária e do design.

Figura 41 – Exemplo do plano de curso de ecogastronomia 1.

 instituto maniva	PPDESDI	
Disciplina: Ecogastronomia 1	Teórica - Seminário	Carga Horária: 8 Hs Com um intervalo de 2 horas almoço
Palestrantes: escolha de 3 Ecochef maniva Professores de escola gastronomia e Chef Engenheiro agrônomo Sociólogo especialista em consumo Nutricionista escolar Empreendedor varejo de orgânicos Designer WORLD CAFÉ - Metodologia Criada Por Juanita Brown E David Isaacs		Aula: 1 seminário palestras de 8 às 12 - e World Café das 14 às 18h
Código: 02045	Período: 01/2024	Pré-Requisito (Uma Das Categorias Abaixo): Formação Ou Prática Em Culinária; Profissional; Formação Em Nutrição; Formação Em Design

Figura 42 – Exemplo do plano de curso de ecogastronomia 2.

 instituto maniva	PPDESDI	
Disciplina: ecogastronomia 2	Prática - visita de campo à comunidade de agricultores familiares orgânicos, sítio pedras altas – brejal – região serrana do RJ	Carga horária: 11 hs das 7h às 18h
Equipe didática professores engenheiro agrônomo / prof gastronomia Agricultores: levi gonçalves de oliveira, geraldo santos; Prof designers de produto e design de serviço	Equipe operacional: Coordenador Assistente de coordenação Coordenador local Assistente local dos agricultores	Aulas semestral: 1 visita
Código: 02045	Período: 01/2024	Pré-requisito (uma das categorias abaixo): formação ou prática em culinária profissional; Formação nutricional

As escolas de gastronomia e culinária no Brasil, e em outros países, se encontram defasadas de funções complementares à profissão de cozinheiro profissional. Atualmente os cozinheiros têm o poder de influenciar o consumo e, conseqüentemente a demanda por certos alimentos na produção das receitas elaboradas para a oferta nos restaurantes, bares etc.

Concomitantemente a esse fator, questões ambientais que urge uma mudança no consumo apontam a alimentação como fator chave para a resolução de problemas decorrentes das mudanças climáticas e suas conseqüências. Cientistas e pesquisadores se debruçam na procura para obtenção de soluções para problemas encontrados no sistema alimentar. Mas ainda é por muitos ignorado a posição chave e estratégica de cozinheiros que, no mundo inteiro, buscam diariamente produtos para transformar em alimentos. É urgente uma formação ampla que traga a visão sistêmica para os cozinheiros. Desta forma poderão colaborar para mitigar problemas ambientais, sociais e até mesmo de equidade de gênero das áreas rurais. Mas os impactos econômicos gerados por conta da desvalorização da profissão de

agricultores e conseqüente falta de sucessão nos meios rurais, são os fatores críticos que poderão ser transformados, uma vez que sejam incluídos aspectos ligados aos meios ambiente e social na formação de cozinheiros. Evidências mostram a importância dos sistemas alimentares para o desenvolvimento sustentável. Eles são o elo que junta diferentes aspectos da humanidade, tais como: segurança alimentar, nutrição, saúde, a viabilidade dos ecossistemas, mudanças climáticas e a justiça social. Os pontos discutidos neste trabalho baseado na pesquisa de Patrick Caron et al., (2018) sugerem que esta mudança seja feita em quatro níveis:

1. Alimentos saudáveis e nutritivos,
2. Produção agrícola sustentável e cadeia de valor do alimento
3. Mitigação das mudanças climáticas e resiliência
4. Renascimento dos territórios rurais.

Ao que acrescento mais um tópico de um quinto item da conexão entre os elos da cadeia produtiva dos alimentos agroalimentares através de um sistema.

Faz-se necessário futuramente um projeto desenhado e implementado do Curso de Ecogastronomia, com iniciativas locais inovadoras que alcancem as expectativas locais através de diversos caminhos adaptáveis nesta parceria entre gastronomia e design.

A capacidade de estimular e organizar estas iniciativas é parte do desafio deste trabalho onde "as políticas públicas da agricultura e dos sistemas alimentares estejam alinhadas à Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável."

É da natureza do Design procurar soluções sistêmicas para problemas complexos. Historicamente sua contribuição foi a lente utilizada para transformar antigos problemas e soluções inovadoras. Por isso, além de soluções gráficas ou tecnológicas, é na qualidade de inovação do Design, conjugada aos saberes do sistema alimentar e da gastronomia, que este curso sugere um dos possíveis caminhos para a busca de maior equilíbrio no sistema alimentar brasileiro, com geração de renda de agricultores e cozinheiros, abertura de mercado em cozinhas institucionais, escolas, hospitais e prisões. Desta forma o trabalho almeja que haja fortalecimento das economias de municípios próximos às áreas de produção da agricultura familiar, aumento da venda institucional para Escolas e município através das leis PNAE Plano Nacional de Alimentação Escolar e PAA - Plano de Aquisição de Alimentos, diminuição de impactos ambientais, ao promover o aumento da

comercialização de produtos agroalimentares locais e regionais. Ao conjugarmos saberes de gastronomia e design, dentre outros, somaremos disciplinas teóricas e práticas que enfoquem os sistemas alimentares e culinários dos territórios, aos conteúdos hoje ensinados nas escolas de culinária e gastronomia. Desta forma propomos a ampliação do escopo do ensino da gastronomia de uma perspectiva basicamente técnica, artística ou mercadológica à ação abrangente e complementar para que futuros cozinheiros possam trabalhar de forma transformadora e agregadora de valor aos territórios aos quais pertencem.

6 DESDOBRAMENTOS DA PESQUISA

Pode-se cozinhar apenas como um ato circunscrito ao nosso ambiente doméstico, ou profissional (no caso dos chefs) e ver o fornecedor de matéria-prima como aquele que nos trará o objeto da nossa criação. Pode-se pensar que o trabalho da gastronomia se circunscreve ao âmbito onde os pratos serão criados, produzidos e degustados, o que é verdade, mas apenas parcial.

Quando construímos a consciência do tamanho do sistema alimentar, de sua difícil logística e obstáculos, o que, por muitas vezes impedem que o alimento produzido num local chegue a mesas mais próximas, é que alcançamos a verdadeira dimensão do ofício de um cozinheiro, sua importância social, econômica e ambiental. Ao entrar em contato direto com agricultores familiares, tanto os cozinheiros e Ecochefs quanto estudantes de design, como foi demonstrado no capítulo 4, ampliaram a compreensão das complexidades que certa o fluxo dos alimentos produzidos por pequenos produtores regionais como puderam perceber o potencial de projetos a serem efetuados por conta destas oportunidades. Esta parceria entre produtores e cozinheiros ainda ocorre de forma incipiente e projetos e pesquisas são necessárias para preencher este vácuo.

Segundo o site do Governo Federal www.gov.br com dados baseados no Censo Agropecuário de 2017 a Agricultura Familiar é a principal responsável pela produção dos alimentos consumidos pela população brasileira.

Formada por pequenos produtores rurais, povos e comunidades tradicionais, assentados da reforma agrária, silvicultores, aquicultores, extrativistas e pescadores. O setor se destaca pela produção de milho, raiz de mandioca, pecuária leiteira, gado de corte, ovinos, caprinos, olerícolas, feijão, cana, arroz, suínos, aves, café, trigo, mamona, fruticulturas e hortaliças.

Outro aspecto importante que distingue a agricultura familiar da agroindústria ou agrobusiness é que nesta atividade a gestão da propriedade e da produção é compartilhada pela família e sua maior fonte de renda, a área ocupada é de até quatro módulos fiscais, a mão de obra é da própria família. Neste tipo de atividade a relação com a terra não é apenas de exploração para obtenção de renda, mas de cuidado, visto que é também local de moradia, e a diversidade produtiva é o que alimenta a família além de gerar renda, aliando a produção da subsistência à produção destinada ao mercado. Segundo o site, foi a Lei 11.326 de 24 de julho de 2006 que definiu estes

parâmetros de identificação. Segundo o mesmo Censo, há mais de 5 milhões de propriedades rurais em todo Brasil e 77% destas são classificadas como da agricultura familiar. No entanto, em termos de ocupação de área, o setor ocupa apenas 23% do total dos estabelecimentos, o que configura um dos paradoxos encontrados. Em contrapartida, em termos de mão de obra, a agricultura familiar emprega mais de 10 milhões de pessoas, representando 67% do total de pessoas ocupadas na agropecuária. Uma vez que a mecanização e o uso da tecnologia crescem a cada ano esta substituição dos saberes e mão de obra nas zonas rurais pode ser considerado um fator de risco e de evasão para as cidades onde haja maior oferta de emprego. Naquilo que é considerado “culturas permanentes” os números da agricultura também são expressivos: 80% na produção da mandioca, 69% na de abacaxi, 48% do café e 42% do feijão (<https://encurtador.com.br/jvwz4>).

Por outro lado, na oferta de ensino temos hoje no país segundo o ENADE 2018 trezentos e dez cursos de culinária no Brasil sendo cursos de graduação (tecnólogos e bacharelados) em 285 instituições particulares e vinte e cinco públicas, onde o foco primordial é a formação técnica do cozinheiro para fins comerciais, didáticos ou empresariais. Partindo do pressuposto os cursos superiores em Gastronomia surgiram apenas na década de 1990, mais precisamente em fevereiro de 1999 com o Curso de Turismo com Habilitação em Gastronomia (modo bacharelado) oferecido pela Universidade do Sul de Santa Catarina na cidade de Florianópolis e que a primeira faculdade de gastronomia, Anhembí Morumbi, São Paulo, foi fundada no mesmo ano, ambas instituições privadas e que as faculdades públicas de gastronomia só surgiram posteriormente, a formação de chef visava basicamente atender a expectativa de uma classe média que estava ela mesma iniciando o consumo de produtos importados por conta da abertura política de mercado do governo Collor de Mello e começando a assistir aos novos programas de culinária na televisão que não se dirigiam mais apenas às donas de casa mas sim a um novo público interessado nos acessos dos novos produtos e das mudanças da preponderância do gênero feminino na cozinha.

As escolas, ao mostrar os requintes da cozinha profissional, não ofereciam espaço para a conscientização da cadeia produtiva ou cultura alimentar nestes cursos. Tópicos como sociobiodiversidade, povos tradicionais e seus costumes alimentares apenas na última década (Guterman, 2023). O capítulo 5 desta dissertação mostra que, mesmo nos dias de hoje, a quase total ausência destes conteúdos nas cinco

melhores faculdades públicas do Brasil continua. Nos conteúdos de história estes alunos ainda se referem a uma história eurocentrista, dificilmente se fala em culturas latinoamericanas e quase nada nos povos tradicionais. Esta ausência de visibilidade da cultura e biodiversidade formam um cozinheiro alienado à realidade da cultura alimentar brasileira e despreparado para locais onde esta consciência será fundamental para o exercício da sua profissão, como nos locais onde é exigido a compra de trinta por cento dos itens da agricultura familiar, por conta da obrigatoriedade às leis do PNAE (Lei no 11.974 revista em 2009) e PAA (Lei no 10.696 criada em 2003). Escolas públicas, creches, hospitais, quartéis das forças armadas, prisões de todo o país estão submetidos a esta Lei que muitas vezes não consegue ser cumprida, dentre outros motivos, pela falta de conexão dos cozinheiros que fazem a escolha das matérias primas com os agricultores locais. Conforme colocado por Garcia, P. et al, 2021.

Nestes últimos anos, as críticas ao sistema agroalimentar dominante no Brasil levaram à emergência de sistemas alimentares alternativos. Nestes sistemas, o papel dos atores gastronômicos começa a ter interesse na literatura brasileira. Contudo, os efeitos das práticas e inovações implementadas por esses atores gastronômicos nas mudanças nos sistemas alimentares, particularmente nos contextos urbanos, foram pouco estudados.

Por outro lado, organizações do terceiro setor cujo escopo de ação seja áreas do sistema agroalimentar também costumam ver no chef de cozinha apenas um aliado no que tange à criação dos pratos. Criado durante a pandemia de COVID 19 a Aliança para Sistemas Alimentares Conscientes - *Conscious Food Systems Alliance - CoFSA* foi uma destas vozes coletivas a buscar soluções para a transformação deste sistema. Fundada por representantes das Nações Unidas - PNUD - área do órgão mundial responsável por questões ambientais, o movimento de alimentação, agricultura e praticantes de metodologias de conscientização como a Plum Village no sudoeste da França, centro de Zen Budismo fundado pelo monge vietnamita Thich Nhat Hahn, consideram que a conscientização individual e coletiva seja fator primordial para que possa ocorrer tais mudanças. Os parceiros científicos do movimento são as Universidades LUND University na Suécia, a Schumacher College na Inglaterra, Coventry University, Dartington Trust e Oregon State University. Mas é presença de Organizações Não Governamentais internacionais, chamadas informalmente de grassroots organizations, onde o Instituto Maniva, se insere, que a busca de soluções

adquire um sentido pragmático e traz para o movimento a realidade do campo empírico como a solicitação de que fosse incluído o Cozinheiro como ator da transformação da matéria prima em comida, no infográfico do sistema alimentar que consta no site do movimento. Longe de ser um descuido operacional, a ausência deste profissional na representação da rede que compõe o sistema alimentar é sintoma, o que reforça a necessidade de metodologias e práticas que possam formar o cozinheiro do futuro. <https://consciousfoodsystems.org/>

Dois fatos paralelos ocorreram no início do ano de 2023, concomitantemente ao período final do mestrado:

- 1) Equipe encarregada do projeto de Bistrôs do SESC Rio efetivou o convite à autora para a curadoria e consultoria na criação do conceito e do cardápio para um novo bistrô a ser inaugurado no Convento do Carmo, prédio histórico do Centro do Rio de Janeiro, recentemente restaurado para a criação de um Centro Cultural da Procuradoria Geral do Estado. A inauguração está prevista para o segundo semestre do ano, provavelmente no mês de setembro.
- 2) O Instituto Maniva submeteu ao edital da incubadora da ESDI uma proposta para desenvolver o projeto Parceiro do Agricultor e foi aprovado.

Para o projeto de consultoria e curadoria foi concebido então um modelo gastronômico que daria continuidade ao trabalho efetuado inicialmente no Restaurante O Navegador, citado neste trabalho nos capítulos 1 e 2. Na metodologia de compra direta de alimentos, preferencialmente de agricultores orgânicos (certificados) ou no mínimo com práticas agroecológicas, o restaurante iniciará um projeto de mapeamento de produtos e produtores que serão fornecedores do Bistrô do Carmo (nome provisório) criando desta forma uma relação direta entre demanda e oferta, mas, diferentemente do modo usual de aquisição de alimentos no setor de restaurantes, baseado anteriormente na oferta de produtos agroalimentares da região para só então efetuar a criação do cardápio. Ou seja, demanda motivada pela oferta. Desta forma alimentos que poderiam ter ficado desperdiçados no campo ou encontrassem dificuldade de comercialização são valorizados e aproveitados sob o olhar da Ecogastronomia que agrega e visibiliza.

O conceito inicial criado pela autora foi o de elencar cada região do Estado do Rio de Janeiro a cada 4 meses para que esta seja representada através dos seus produtos agroalimentares no menu do restaurante. Além disso, pesquisa aspectos históricos e geográficos sobre a região para ampliar a experiência da vivência da cultura alimentar

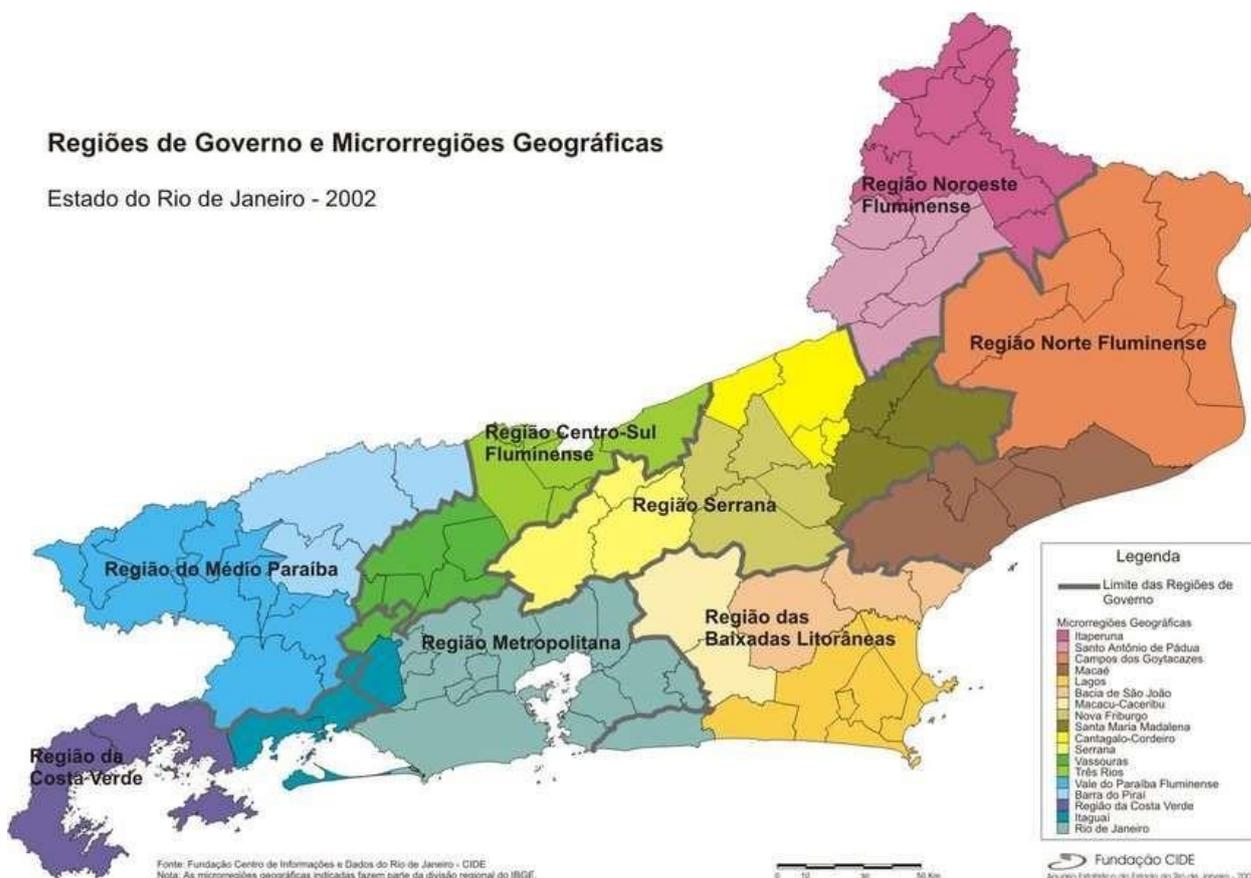
local, sendo necessária a devida capacitação da equipe de serviço para que representem o conceito escolhido.

O Estado do Rio de Janeiro possui 8 Regiões de Governo e Municípios.

São elas:

- Região Centro-Sul Fluminense
- Região Metropolitana
- Região Nordeste Fluminense
- Região Norte Fluminense
- Região Serrana
- Região da Costa verde
- Região das Baixadas Litorâneas
- Região do Médio Paraíba

Figura 43 Mapa regional do Rio de Janeiro



Decidiu-se começar pela Região Centro Sul Fluminense por sua pertinência em

termos históricos e geográficos, região de tradição cafeeira no Estado, mas também por estarem ali alguns exemplos de agricultura familiar e pequenas empresas que têm como foco a produção de alimentos de qualidade, saudáveis e com projetos encaminhados à sustentabilidade.

O que foi proposto e já, neste momento, está em andamento, é uma sistematização do método a ser implantado na criação do cardápio do Bistrô do Carmo através de uma consultoria gastronômica da autora. As etapas são:

1. Apresentação da proposta do projeto para a equipe operacional e degustação de algum produto/produtor como exemplo.
2. Ativação da rede de contatos existentes (Ministério da Agricultura RJ, Secretariade Agricultura do Estado do Rio de Janeiro, ABIO, CPORG RJ, Prof Geografia com especialidade em turismo rural, etc.)
3. Escolha de região/município a ser visitado.
4. Agendamento da visita de campo
5. Seleção da equipe para a visita: a Ecochef (autora), o representante do Ministério da Agricultura do Estado do Rio de Janeiro, representantes do SESC RJ (coordenadora geral, coordenadora financeira, 2 representantes da área fiscal, nutricionista do projeto Mesa Brasil, representante da área de compras, representante da área de sustentabilidade)
6. Reuniões prévias entre a autora (Ecochef, consultora e curadora) e os parceiros do Ministério da Agricultura e Prof de Geografia da UERJ
7. Pedido à equipe do SESC para providenciar a logística (carro, motorista, combustível).
8. Enviar para a equipe o trajeto escolhido e produtores a serem visitados.
9. Na data e hora combinada saírem do Rio de Janeiro para a visita.
10. Ao chegar no local fazer contato com o representante do Município e apresentar o grupo e brevemente o projeto.
11. Partir para as visitas de campo onde é esclarecido o modo de produção, os critérios de escolha dos produtos, as questões e desafios da atividade, os bons resultados obtidos e a Ecochef adquirem os produtos para os primeiros testes no Rio de Janeiro. Nesta fase as receitas ainda não estão prontas, apenas a degustação é feita para aferir a qualidade e características específicas dos produtos.
12. Nas visitas é feito o primeiro contato entre a equipe e os produtores. Esta

etapa é fundamental para a criação de laços de confiança que serão necessários posteriormente na *comercialização solidária* dos produtos.

13. Após as visitas e parada para refeição é feito uma devolutiva das impressões do grupo quanto ao potencial dos produtos/ produtores.

14. O grupo retorna ao Rio de Janeiro e na semana subsequente são feitos os primeiros testes para a criação do cardápio.

15. O processo de seleção de produtos e produtores segue em mais visitas, quantas necessárias para compor parte do cardápio.

Figura 44 Visita de Campo da equipe SESC e a autora para os municípios de Paty do Alferes e Miguel Pereira para a seleção dos produtos e produtores



Fonte: acervo da autora.

Figura 45 Visita de Campo da equipe SESC e a autora para os municípios de Paty do Alferes e Miguel Pereira para a seleção dos produtos e produtores



Fonte: acervo da autora.

Há mais outros dois limitadores na composição desse cardápio: o equipamento permitido pelos órgãos de conservação do Patrimônio Histórico (INEPAC), o espaço disponível, além da expectativa do público-alvo consumidor.

Para o primeiro, a equipe do SESC Bistrô colocou os engenheiros e arquitetos em contato com a autora para analisar as potencialidades dos equipamentos (no caso fornos de convecção de última geração e outros equipamentos atualizados com as melhores tecnologias).

Para o segundo item o SESC colocou à disposição da autora a equipe de pesquisa da instituição que, em parceria com a autora, elaborou um questionário para o público-alvo do Bistrô.

Como parte complementar toda a ambientação seguirá o conceito de formação e informação da equipe e cliente sobre a escolha destes elementos que irão compor o cardápio assim como da metodologia. A autora orientou parte da ambientação conceitual com mapas que indicarão as regiões a serem contempladas a cada quadrimestre e informações sobre seus produtores.

CONSIDERACOES FINAIS

Pode-se dizer que este projeto do Bistrô do SESC faz culminar o processo do mestrado ao ser acompanhado pela incubadora da ESDI como um Estudo de Caso que poderá ser formatado como metodologia replicável para a criação de cardápios sustentáveis para restaurantes, bares, cafés, lanchonetes, cozinhas institucionais, merenda escolar e outros refeitórios públicos e restaurantes populares com mensuração dos indicadores relativos aos aspectos sócio ambientais que possam gerar medições interessantes ao desenvolvimento de um Design de Serviço aliado à Ecogastronomia, afinal, o objeto deste trabalho.

A escolha inicial deste trabalho não era a de utilizar minha experiência pessoal e profissional como objeto de pesquisa. A trajetória de quarenta anos desde a formação de designer até a atual atividade de Ecochef não parecia adequada à tarefa de um estudo sobre o sistema alimentar, mas durante o processo desta pesquisa foi se evidenciando que havia algo de singular nessa experiência a ser registrado, para que pudesse servir de inspiração para outros trabalhos futuros.

Os projetos executados pelo Instituto Maniva, junto ao grupo de Ecochefs, trouxeram convicção da força da gastronomia como instrumento de ligação entre campos que nem sempre se comunicam, campo e cidade, produção agroalimentar e culinária o que me levou a crer a relevância em registrar e sistematizar tais experiências. Foi no hiato profissional da pandemia que surgiu a chance de encarar o desafio. No processo de transcrever o percurso que levou à fundação do Instituto Maniva evidenciou-se que o diferencial que as ações, projetos e programas executados haviam sido justamente o olhar sistêmico para problemas complexos da cadeia alimentar. Acompanhada por outras cozinheiras e cozinheiros profissionais cuja motivação inicial era na procura por alimentos de qualidade a serem usados em suas cozinhas, nas visitas de campo aos sítios dos agricultores, que o grupo se deparou com problemas históricos e sistêmicos do nosso país. Testemunhar as dificuldades encontradas com frequência na cadeia de valor dos alimentos regionais, dos desafios diários das populações produtoras, da carência de consciência dos consumidores quanto às condições da origem dos alimentos que escolhem, trouxe ao grupo de chefs um olhar questionador, amplo e inclusivo para tentar entender de que forma a gastronomia poderia ser útil para minimizar esses entraves e colaborar para o fluxo comercial destes produtos agroalimentares singulares (Zaneti, 2017).

Para a maior parte da população leiga, o Design trata de questões estéticas e usos inteligentes de objetos e imagens. A formação de design, no entanto leva a um tipo de pesquisa onde a perspectiva do outro é sempre o ponto de partida. Esta forma de ver o mundo sistemicamente e empaticamente se mostrou fundamental na união das duas atividades - designer e cozinheira - abrindo novas possibilidades para um entendimento aprofundado da profissão. O Design forma um pensamento específico e que se inspira no cotidiano, onde independente da profissão que se ocupe posteriormente na vida a perspectiva será sempre inclusiva, sistêmica, a do fazer junto, do se colocar no “sapato do outro” e de saber que, sem o público-alvo envolvido na busca da solução, não haverá solução. Em Territórios Criativos: Design para a valorização da cultura gastronômica e artesanal (Krucken et.al 2017) constata-se a importância deste olhar sistêmico para mapear obstáculos e controvérsias na cadeia produção/consumo. O mapeamento dos ingredientes em conjunção com quem os produz e onde é produzido induz a criatividade dos chefs para uma dimensão ampla, para além dos salões onde apenas um pequeno segmento da sociedade tem acesso.

A complexidade do atual sistema alimentar onde o mundo se divide entre uma pandemia de obesidade e uma falta de acesso à boa alimentação exige soluções inovadoras, sistêmicas e ousadas. O engajamento dos participantes desta rede não pode mais apenas ser o público atento aos aspectos da sustentabilidade e ativistas do meio ambiente. A pauta da alimentação ocupa hoje o centro da discussão da crise climática, fato inexistente há apenas alguns anos atrás. E não se trata também de procurarmos o “comer saudável” cujo foco somos nós e os nossos familiares. Trata-se de nos conscientizarmos de que temos como consumidores, cozinheiros ou designers uma parcela de responsabilidade na busca de alternativas que impactam os territórios que ocupamos.

"Não se pode encontrar a solução de um problema usando a mesma consciência que criou o problema. É preciso elevar sua consciência." Albert Einstein O design propõe olhar a realidade de ângulos inusitados, em suma "elevar sua consciência". Aliado à profissão de cozinheiro traz o embasamento necessário para o desenvolvimento e construção de uma ecogastronomia verdadeiramente sustentável. Por conta da limitação do tempo da pesquisa, algumas ações foram omitidas.

Gostaria de ter citado outros projetos semelhantes da gastronomia social, ou socioambiental que existem no mundo. Há no Basque Culinary World Prize, premiação do Basque Culinary Institute em San Sebastián, Espanha, a premiação

de projetos onde chefs de todo o mundo propõem soluções para lacunas existentes nos sistemas agroalimentares de seus países, do qual fui finalista em 2015. Estes experimentos vêm aos poucos e de forma em geral individual, visando criar uma onda que seja uma resposta à pasteurização do gosto, à aniquilação das peculiaridades e às diferenças culturais.

Os casos expostos foram aqueles em que a ação proposta teve consequências relevantes no sentido de uma mudança de rumo daquele que parecia ser o destino inevitável de isolar e transformar em peças de museu culturas alimentares centenárias ou milenares como no caso da cultura da mandioca, do arroz Anã. A proposta de curso de extensão em Ecogastronomia, que qualifique cozinheiros com conteúdos que possam trazer luz aos aspectos socioambientais e econômico existentes na profissão foi exemplificado na sugestão das duas emendas apresentadas

Que este trabalho incite questões, curiosidades e outras pesquisas sobre os sistemas alimentares. Que possa ser uma semente para cozinheiros e designers transformarem este sistema, trazendo benefícios para todos!

REFERÊNCIAS

- AVERBUG, André. *Abertura e integração comercial brasileira na década de 90*. In: GIAMBIAGI, Fábio; MOREIRA, Maurício Mesquita (orgs). **A economia brasileira nos anos 90**. Rio de Janeiro: BNDES, 1999.
- BLAY-PALMER, A, et al. *Validação da perspectiva de sistema alimentar cidade-região: promovendo sistemas alimentares cidade-região inclusivos e transformativos*. In: PREISS, P; SCHNEIDER, S, **Sistemas Alimentares no século XXI - debates contemporâneos**. Porto Alegre: Editora da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, UFRGS 2020, p. 51-70.
- Cadernos Rio Mídia 2. **2º Encontro Nacional Rio Mídia**, Secretaria de Educação da Prefeitura do Rio de Janeiro, 2006
- CARON, Patrick 1 et. al 2020. *Sistemas Alimentares para o Desenvolvimento Sustentável: propostas para uma profunda transformação em quatro partes. Parte I - Situando o cenário e os debates globais sobre sistemas alimentares*. In: PREISS, Potira V., SCHNEIDER, Sergio. **Sistemas alimentares no século XXI: debates contemporâneos**. Porto Alegre: Editora da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, UFRGS 2020, p. 25 - 45.
- CEZINI, Giulia; CORÇÃO, Teresa; MONTEIRO, Mariana. **Sementes do futuro: uma cartografia de controvérsias a partir do estudo de caso do arroz Anã de Porto Marinho**. 7o SIMPÓSIO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESIGN DA ESDI, Rio de Janeiro, 10 a 13 de novembro de 2021
- CORÇÃO, Teresa. **Design gráfico no menu do restaurante como ferramenta de divulgação e transformação na conexão entre chef, produtores e clientes**. DESIS – UFRJ - COPPE, 2021
- DINIZ, Raphael Fernando; NETO, Carlos de Castro Neves; HESPANHOL, Antonio Nivaldo. **A emergência dos mercados institucionais no espaço rural brasileiro: agricultura familiar e segurança alimentar e nutricional**. Geo UERJ - E - ISSN 2016
- EMPERAIRE, Laure et al. **Dossiê de registro do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro**, ACIMRN / IPHAN / IRD / Unicamp-CNPq, Brasília, 2010, p. 99-106.
- ESCOBAR, Arturo. **Designs for the pluriverse: radical interdependence, autonomy, and the making of worlds**. Durham: Duke University Press, 2018.
- ETGES, Virginia Elisa; CARISSIMI, Eduardo. **Territórios Luminosos e territórios opacos - uma análise à luz das contribuições de Milton Santos**. IPEACode 2011. Anais do I Circuito de Debates Acadêmicos.
- FAO; INRAE. **Enabling sustainable food systems: Innovators' handbook**. Rome. 2020.

FRIEDMANN, Harriet. *Entrevista com Harriet Friedmann* - Canal do YouTube do Instituto Maniva <https://www.youtube.com/watch?v=av0F7zN-7h4>. 2019.

Reflections on foodsheds in three continents. In:

Canadian FoodStudies - La revue canadienne des études sur l'alimentation, 2014

GARCIA, Jessica P, ZANETI Tainá B., DINIZ Janaína D.A.S., GUÉNEAU Stéphane, **Dinâmicas Alimentares Alternativas e a Busca De Uma Gastronomia Sustentável: Consumo de produtos locais em Brasília**, Grupo de Trabalho (GT): 11 - Abastecimento, segurança alimentar e nutricional e dinâmicas de consumo, 59o Congresso SOBER, 6a Edição EBPC, Ações Coletivas e Resiliência: Inovações Políticas, Socioeconômicas e Ambientais Brasília - DF 2021

[SLOW FOOD WORLD - The Slow Food Award Ceremony - Slow Food International The Conscious Food Systems Alliance](https://consciousfoodsystems.org/www.fn.de.gov.br/1ccr/pnae/html)

<https://consciousfoodsystems.org/www.fn.de.gov.br/1ccr/pnae/html>

GUILHERME, Nadja Ohana Soares. **Produtores, Ecochefs e Consumidores – A Gastronomização da Agricultura Familiar no Circuito Carioca de Feiras Orgânicas**. TEDE Sistema de publicação eletrônica de teses e dissertações. UFRRJ 2016 - <https://tede.ufrj.br/jspui/handle/jspui/2223>

GUTERMAN, Gustavo. *A Cultura Alimentar De Armação de Búzios-RJ*, Dissertação (Mestrado em Geografia) 242f. Instituto de Ciências da Sociedade e Desenvolvimento Regional, Programa de Pós- Graduação em Geografia, UFF Universidade Federal Fluminense, Campos dos Goytacazes, 2023

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Fluminense - PPC GASTRONOMIA. Disponível em: <https://portal1.iff.edu.br/nossos-campi/cabo-frio/arquivo/ppc-gastronomia-2019-final.pdf/@@download/file/PPC%20-%20Gastronomia%20-%202019%20-%20final.pdf>

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina - PPC. Disponível em: <https://sig.ifsc.edu.br/sigaa/verProducao?idProducao=156864&key=18bd1d40adf6d9d0dacd967fa6bb9153>.

Instituto Federal Farroupilha PPC. Disponível em: <https://www.iffarroupilha.edu.br/component/k2/attachments/download/36608/3afc9920586969042dcad0a50bd3e743>

INSTITUTO MANIVA. **Ecochefs: Parceiros do Agricultor**, Editora Senac-Rio, 2019

KRUCKEN, Lia. **Design e território: Valorização de identidades e produtos locais**, Studio Nobel - SEBRAE, 2009.

KRUCKEN, Lia, MOL, André, LUZ, Daniela (Org.) **Territórios Criativos: Design para a valorização da cultura gastronômica e artesanal**, Belo Horizonte, Editora Atafona 2017.

LATOURE, Bruno. **Reagregando o Social: uma introdução à teoria do Ator-Rede.**

Bauru, São Paulo: Edusc, 2012.

LAUDAN, Rachel. **Slow Food: The French Terroir Strategy, and Culinary Modernism.** Food, Culture and Society: International Journal of Multidisciplinary Research, 7. 2. (2004), 133-144. (Tradução - Nina Horta).

MIRANDA, Paulo; PÊGO, Katia. *Reconhecimento do território através do método do Design Sistêmico de mapeamento geoiconográfico.* p.193 - 206 In: KRUCKEN, Lia, MOL, André, LUZ, Daniela (Org.) **Territórios Criativos: Design para a valorização da cultura gastronômica e artesanal,** Belo Horizonte, Editora Atafona 2017.

OLIVEIRA, Daniel Coelho de; PORTILHO, Fátima; CORÇÃO, Maria Teresa. *Ecochefs, produtores e consumidores: atores e parceiros em uma feira orgânica carioca.* In: **VII Encontro Nacional de Estudos do Consumo, III Encontro Luso-Brasileiro de Estudos do Consumo, I Encontro Latino-Americano de Estudos do Consumo 2014,** Rio de Janeiro. Anais do Enecon. Rio de Janeiro: Grupo de Estudos do Consumo, 2014, v. 1.

OLIVEIRA, Daniel Coelho de. **Comida, Carisma e Prazer: um estudo sobre a constituição do Slow Food no Brasil.** Ed. Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, 2020.

OLIVEIRA, Daniel; PORTILHO, Fatima F; CORÇÃO, Teresa; **Ecochefs, produtores e consumidores: atores e parceiros em uma feira orgânica carioca;** VII Encontro Nacional de Estudos do Consumo, III Encontro Luso-Brasileiro de Estudos do Consumo, I Encontro Latino-Americano de Estudos do Consumo, 2014.

Portal Salario.com.br. Disponível em: www.salario.com.br

PORTILHO, Fátima. **Auto-atribuição de responsabilidade: consumo de alimentos orgânicos em uma feira certificada.** Etnográfica, 14(3), Out 2010, p. 549-65.

_____. *Sociabilidade, confiança e consumo na feira de produtos orgânicos.* In: BARBOSA, Livia; PORTILHO, Fátima; VELOSO, Letícia. **Consumo: cosmologias e sociabilidades.** Rio de Janeiro: Mauad X; Seropédica: EDUR, 2009.

PORTILHO, Fátima; OLIVEIRA, Daniel Coelho; CORÇÃO, Teresa; FERREIRA, Isis Leite. **Novos espaços de experimentações: produtores, consumidores e ecochefs em feiras orgânicas cariocas**

PREISS, P; SCHNEIDER, S, **Sistemas Alimentares no século XXI - debates contemporâneos.** Porto Alegre: Editora da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, UFRGS 2020.

SITE THE NATURALCONSERVACY https://www.tnc.org.br/conecte-se/comunicacao/artigos-e-estudos/o-sistema-alimentar-global-pode-mudar/?gclid=Cj0KCQjww4-hBhCtARIsAC9gR3ZorGB4NiNagJZZs57nclYWe09U-mDQVzm0ck0JkafQJPzOLKJenQgaAriAEALw_wcB

Programa de Aquisição de Alimentos (PAA). Disponível em:
<https://www.gov.br/cidadania/pt-br/acoes-e-programas/inclusao-produtiva-rural/paa>

SONNENBURG, Erica; SONNEBURG, Justin. **The ancestral and industrialized gut microbiota and implications for human health**. Global Change, Perspectives, Nature Reviews / Microbiology, 2019.

Universidade Federal do Ceará - PCC. Disponível em:
https://si3.ufc.br/sigaa/public/curso/ppp.jsf?lc=pt_BR&id=657506.

Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre - PPC. Disponível em:
<https://www.ufcspa.edu.br/documentos/graduacao/projeto-pedagogico/ppc-gastronomia.pdf>.

WATLING, J. *et al.* **Direct archaeological evidence for Southwestern Amazonia as an early plant domestication and food production centre**. PLOS ONE. on-line. 25jul. 2018.

ZANETI, Tainá Bacellar, **Cozinha de raiz: as relações entre chefs, produtores e consumidores a partir do uso de produtos agroalimentares singulares na gastronomia contemporânea**, Tese de Doutorado. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Ciências Econômicas, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Porto Alegre, BR-RS, 2017.

ZIMBEROFF, Larissa, **How A Venezuelan Chef Is Teaching Women To Make Chocolate And Money**, blog The Salt; 2017
<https://www.npr.org/sections/thesalt/2017/09/25/552116411/how-a-venezuelan-chef-is-teaching-women-to-make-chocolate-and-money>

GLOSSÁRIO

Agregômetro - infográfico criado pela autora para a autoavaliação dos Ecochefs nos seus restaurantes como forma de incentivo à conscientização dos objetivos e metas na prática da Ecogastronomia.

Agricultura familiar - produtores rurais caracterizados pela relação com a terra como meio de alimentação de suas famílias e de comercialização através de feiras, cestas e venda para os órgãos públicos por conta das leis do PNAE (para merenda escolar) e PAA (outros locais públicos). Outra característica da Agricultura Familiar é o tamanho das propriedades com área de até 4 módulos fiscais que varia de acordo com o município onde está localizada a propriedade. O valor do módulo fiscal no Brasil varia de 5 a 110 hectares.

Agricultura intensiva - aquela que utiliza insumos químicos em todo o processo de produção de modo a aumentar os resultados. Sua produção em geral não se destina à alimentação das populações locais e é voltada para a comercialização e exportação de commodities.

Agricultura orgânica - aquela cujo modo de produção respeita os preceitos orgânicos (ver orgânico), o que assegura a produção de um alimento saudável apropriado ao consumo por todas as idades e, ao mesmo tempo, protege o meio ambiente.

Agricultura urbana - aquela praticada no perímetro dos municípios e cuja comercialização se dá dentro dos limites geográficos destes territórios praticando muitas vezes o conceito de quilômetro zero que gera baixo impacto de carbono ao vender sua produção para consumo próximo à produção. É uma tendência mundial inclusive criando os cinturões verdes que trazem melhoria de condições de vida por conta da mitigação da poluição e podem oferecer alimentos às cidades gerando segurança alimentar à estas populações.

Agroecologia - manejo sustentável da agricultura orgânica, inclusiva e modo de vida onde a saúde e bem-estar da terra e de seus habitantes estão no centro da atenção.

Agroindústria - a produção agroalimentar visando o processamento de produtos agroalimentares para sua comercialização.

Agronegócio - a produção intensiva de alimentos com foco primordial na comercialização, preferencialmente a exportação. Este tipo de atividade embora gere grande impacto positivo na economia dos países é também um dos maiores fatores de impacto negativo ao meio ambiente o que gera uma controvérsia nas políticas e opinião públicas.

Alimentos Agroecológicos - a mesma coisa que alimentos orgânicos, termo utilizado quando a produção não possui uma certificação orgânica.

Alimentos autóctones - que se origina da região onde é encontrado, onde se manifesta. Embora a origem dos alimentos sofra modificações por conta de migrações e traslados das populações, um alimento autóctone é aquele bem adaptado ao território onde é produzido, o que causa baixa ou nenhuma necessidade do uso de insumos químicos na sua produção, melhor maturação e consequentemente melhor sabor.

Aroeira - *Schinus terebinthifolius* Raddi é uma árvore comum nas restingas litorâneas de vários Estados do Brasil sendo muito comum na costa leste do país. Só nas últimas décadas foi reconhecida para usos culinários provavelmente após o uso em cozinhas francesas da *poivre rose* ou *baie rose* comum nas cozinhas fusion dos anos 70 e da *nouvelle cuisine française* que descobriu sabores de outros continentes não europeus

Arroz de Hauçá - prato típico da cozinha afro-brasileira.

Árvore de Argan - árvore típica africana

Árvore Néré - árvore típica africana

Ashoka - A Ashoka identifica e apoia empreendedores sociais no mundo inteiro, aprende com eles novos modelos e tendências de inovação social e mobiliza uma comunidade global que reconhece e aplica essas inovações para construir um mundo de pessoas que transformam. o slogan para esse trabalho é *Everyone A Changemaker*.

Auto-customização - processo de escolha dos itens que vão compor seu prato ou refeição, pode-se aplicar no caso de saladas ou massas que são combinadas de acordo com a escolha dos ingredientes dentro de uma gama de ofertas, de acordo com o cliente.

Bacias alimentares - espaços de distribuição e comercialização agroalimentar visando a soberania alimentar, que proponha políticas e iniciativas de desenvolvimento territorial com perspectiva agroecológica a partir do

conhecimento de produtos agrícolas em relação com a capacidade que um determinado território possui.

Bacuri - fruta muito presente na região amazônica com sabor suave e floral, textura macia em especial nas “línguas” (gomos que se sobrepõem em formato de língua).

Basque Culinary World Prize - premiação dada pelo *Basque Culinary Institute*, uma das mais prestigiadas escolas gastronômicas do mundo localizada em San Sebastián, Região Basca da Espanha, para divulgar e colaborar financeiramente com chefs de cozinha que desenvolvam projetos de cunho socioambiental.

Biju ou Beiju - semelhante a biscoitos ou bolachas, os bijus fazem parte da base da culinária indígena. Feita com a goma ou a mandioca ralada é utilizado como acompanhamento da comida, à semelhança de pães na cozinha de origem europeia e do oriente médio.

Biodefensivos - defensivos agrícolas que não têm efeito colateral para a terra ou indivíduos.

Biodiversidade - a diversidade de fauna e flora de um território.

Biomás - divisão geográfica de um país.

Biryani - um prato tradicional asiático que consiste em um arroz com especiarias e proteínas feito em camadas e assado.

Blue Hill at Stone Barns - restaurante exemplo americano de *food sustainability* onde o chef Dan Barber é tido como o precursor do conceito *farm to table*

Bob`s - primeira casa de lanches estilo americano com burgers, batatas fritas, milk shake, dentre outros.

Cacao de origem la Trinidad - empresa de cacau venezuelana.

Cadeia produtiva - componentes que formam o percurso entre a produção e o consumo e que devem agregar valor neste percurso.

Caititu - equipamento para a moagem da mandioca na casa de farinha.

Caminho da Comida - termo cunhado pela autora que descreve as diversas etapas pela qual um alimento percorre desde sua produção, distribuição até o consumo final e o descarte. Usado para identificar possíveis gargalos neste fluxo.

Casa de Farinha - local tradicional onde se produz farinha de mandioca

Catalyst 2030 - movimento ocorrido durante a pandemia que aproximou, de forma virtual, organizações sem fins lucrativos do terceiro setor, no intuito de atingir as metas dos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável - ODS das Nações Unidas

Chef de cozinha - posição de comando do cozinheiro encarregado da execução do cardápio, controle de qualidade dos pratos, coordenação da equipe, controle dos insumos e equipamentos, prestação de conta e contato diário com a gerência ou com o proprietário do restaurante.

Cinturão verde - produção de alimentos em geral da agricultura familiar que é feita no entorno de cidades com intuito de prover a população contra a insegurança alimentar e melhorar a qualidade de vida dos moradores, uma vez que mitiga a poluição urbana.

Circuito curto - logística alimentar que respeite a proximidade entre produção e consumo.

Cocho - equipamento feito em tronco de madeira escavado, usado para colocar a farinha de mandioca durante o preparo na casa de farinha.

Comensais - pessoas que compartilham a mesma mesa nas refeições.

Commodities - cultivos agrícolas que são produzidos para a exportação e industrialização no mundo de uma economia globalizada.

Confusion cuisine - termo que a diferenciava da *fusion cuisine* cozinha criativa decorrente das grandes mudanças durante a globalização e intercâmbio de alimentos entre países se intensificou.

Consumo responsável - aquele que é feito com consciência dos impactos socioambientais de suas escolhas.

Cooperativismo - associação de produtores em busca de organização e compartilhamento de custos e lucros.

Cozinha brasileira sustentável - Culinária que utiliza ingredientes regionais brasileiros produzidos com respeito socioambiental.

Cozinha de Raiz - expressão cunhada por Tainá Bacellar Zaneti no seu trabalho de doutorado *Cozinha de Raiz: As relações entre chefs, produtores e consumidores a partir do uso de produtos agroalimentares singulares na gastronomia contemporânea*.

Cozinha funcional - aquela que serve a fins dietéticos ou de saúde e bem-estar.

Culinary Institute of America na Califórnia - instituição modelo do ensino da gastronomia localizada em campus no Estado de Nova Iorque e na Califórnia.

Cultura Alimentar - hábitos e costumes alimentares de regiões específicas relacionados à história e geografia do local.

Culturas Gastronômicas - hábitos e conhecimentos sobre alimentação de um local.

Cupu - apelido para a fruta amazônica cupuaçu, usado por moradores locais.

Design anthropology - termo em inglês que designa a área do conhecimento convergente das duas áreas, design e antropologia.

Ecochefs – Marca Registrada referente ao grupo de chefs de cozinha que colaboram com as ações do Instituto Maniva em ensinamentos culinários, participação em eventos, oficinas e receitas, assim como fazendo contato com agricultores para a comercialização de seus alimentos.

Ecogastronomia - termo introduzido na década de 1980 pelo movimento *Slow Food* para designar uma gastronomia comprometida com questões socioambientais, que se mostravam como problemas emergentes de impacto negativo na sociedade e clima, atividade que se preocupa com todos os impactos da produção dos alimentos e que se propõe a agregar valor aos agricultores, pescadores e extrativistas familiares e que leva em consideração aspectos da sustentabilidade para sua execução.

Ecolanche - lanches feitos com o conceito da Ecogastronomia.

e-commerce - comércio feito através de plataformas da internet.

Educação do Gosto - programa do Movimento *Slow Food* que motivava seus componentes a desenvolverem programas para crianças onde estas entrassem em contato com os alimentos como um modo de tornar mais consciente suas escolhas.

Extrativista - modo de produção onde não há propriamente uma agricultura tradicional com plantio, tratamento e colheita, mas sim um recolhimento dos frutos da biodiversidade local durante a sazonalidade própria e em geral se utilizando de técnicas tradicionais de processamento pós-colheita.

Farinha d'água - farinha de mandioca feita antes deixando as raízes de molho na água por 3 a 8 dias, dependendo da umidade da terra onde estava plantada. Após o estágio na água as raízes são descascadas e deixadas mais um dia nos sacos para lavar. Em seguida são levadas à casa de farinha e amassadas, espremidas e torradas para o consumo.

Farinha de Copioba - farinha de mandioca de região próxima à Nazaré das Farinhas no Estado da Bahia, de granulometria fina e de média torração o que gera a coloração bege claro e excelente opção para acompanhar pratos ou fazer farofa.

Farinha polvilhada - farinha produzida no Estado de Santa Catarina por influência açoriana ao produto já existente indígena, levando-o à granulometria de extrema finura e baixa torrefação o que a torna visualmente semelhante à farinha de trigo integral e, ao longo dos anos foi sendo introduzida na confeitaria daquele estado.

Farm to Table - o termo em língua inglesa que significa do campo à mesa muitas vezes é utilizado sem tradução em português por ter se tornado uma grande tendência de mercado nos Estados Unidos da América do Norte. Iniciado por conta de mudanças

nas atitudes de segurança alimentar, frescor dos alimentos e sazonalidade, a tendência também surgiu como uma contraproposta alimentar baseada em alimentos super processados frequentemente fabricados sem ingredientes frescos e trazidos de longas distâncias. A tendência de necessidade de rastreabilidade também foi fator determinante para o aumento da procura de alimentos que aproximasse a produção e o consumo.

Fast Food - Nome dado às empresas de grande escala global que produzem lanches rápidos e de baixo custo que não possuem as qualidades nutritivas necessárias para a saúde das populações e com impacto negativo em relação ao meio ambiente por não se utilizar de insumos regionais e culturalmente associados ao público que serve. Outra característica é a grande capacidade publicitária do setor que se utiliza de campanhas profissionais de grande alcance em televisões e mídias em geral atraindo jovens e crianças de forma deseducativa e apenas visando o lucro.

Feira orgânica - onde todos os produtos devem ter a certificação orgânica.

Fish & chips - prato típico da culinária inglesa, originalmente prato extremamente popular servido nos bairros de menor poder aquisitivo da cidade de Londres.

Frango Kiev - prato da cozinha russa consistindo em um peito de frango empanado recheado com uma manteiga temperada que, com a alta temperatura da fritura, se derrete e derrama ao se cortar o preparo.

French Culinary Institute - escola de gastronomia em Nova Iorque: antiga instituição de gastronomia com ênfase na cozinha francesa.

Fusion Cuisine - é uma tendência culinária que combina elementos de diferentes tradições culinárias que se originam de países, regiões e culturas diferentes que se propagou após os anos 1970.

Galantines - prato da culinária francesa tradicional feito com gelatina e ingredientes salgados.

Gastronomia vegana - culinária que não produz nenhum prato com insumos provenientes de animais.

Gastronomia vegetariana - culinária que não utiliza proteínas animais com exceção de ovos e laticínios.

Gastronomização - é um processo social que leva à singularidade ou à singularização da agricultura familiar e de seus produtos

Goma - amido derivado da mandioca utilizado em diversos preparos, em especial na tapioca.

Gourmand - amante da boa comida.

Gourmet - quem aprecia vinhos.

Governança - organização de pessoas e cargos que compõem uma organização.

Granulometria - tamanho dos grãos de uma farinha.

Guarimã ou Arumã - espécie amazônica que gera a folha e fibra com a qual os agricultores da região tecem o paneiro para embalar a farinha ou transportar outros insumos.

Homogeneização do paladar - processo de pautar as escolhas alimentares em cada vez menos diversidade dos sabores, típicos das gerações que cresceram durante a alta industrialização dos alimentos.

Identidade gastronômica - os alimentos com os quais o indivíduo ou uma comunidade se identificam pelo uso constante e afetivo.

Igarapés - braços dos rios na Amazônia.

Ingredientes ancestrais - àqueles utilizados por gerações passadas.

Ingredientes singulares - alimentos produzidos com cuidados específicos em relação à sua qualidade.

Insumo químico - componentes não orgânicos nas plantações ou matéria prima que compõe um prato.

Kakau bombones Venezuelans - empresa de fabrico de bombons na Venezuela.

Layouts - desenho demonstrativo.

Mandioca - raiz originária na Amazônia brasileira e hoje produzida em todos os continentes, a Nigéria ocupa o primeiro lugar na sua produção.

Mandiokit - nome da oficina de mandioca com conteúdo de história, geografia, cultura e gastronomia criado pela autora oferecido pelos componentes do Instituto Maniva por 10 anos no Ciep Agostinho Neto. Hoje em formatação para ser oferecido a outras instituições de ensino.

Mandioqueira - alguém que luta pela promoção da cultura da mandioca.

Manejo sustentável - uma forma e técnica de produção e processamento de fauna e flora que respeite o meio ambiente e seres vivos que ali habitam.

Maniva - o caule da mandioca, forma como ela é plantada para se reproduzir

Marketing digital - divulgação de produtos e serviços pela internet.

Massala dosa: - finíssima panqueca feita com arroz e uma leguminosa (feijão, lentilha) que depois de fermentados são batidos formando uma pasta que é então distribuída em chapas ou frigideiras. prato típico da cozinha indiana em café da manhã ou lanches.

Mc Donald`s - rede de fast-food mais conhecida no mundo.

Mercado atacadista - entreposto que vende alimentos em grandes quantidades em geral para revenda no varejo.

Nasi Goreng - arroz frito com vários insumos, carne e frutos do mar, além de temperos orientais. Prato nacional da Indonésia

Nouvelle Cuisine - movimento da cozinha francesa ocorrido nos anos 70 com a diminuição de ingredientes mais pesados como gordura e amidos e uso de sumos de frutas e legumes assim como menor ponto de cozimento foram as características principais desta tendência trazida pelos chefs Paul Bocuse, Pierre Troisgros e Michel Guérard.

Oficinas de culinária - aulas de técnicas culinárias dadas por cozinheiros profissionais.

Orgânico - alimento produzido sem o uso de pesticidas, fertilizantes ou outros insumos químicos, respeite a terra e as fontes de água, a biodiversidade local e os ciclos da terra.

Organoléptica - características de aroma, sabor e textura presentes nos alimentos utilizadas para mensurar seu grau de qualidade gastronômica.

Paneiro - cesto trançado, feito de guarimã, planta amazônica para embalar a farinha de mandioca e outros alimentos e animais para o consumo alimentar.

Peixe pochê - forma de cocção feita por imersão do pescado em líquido.

Periurbana - perto de centros urbanos.

Personal agricultor - termo cunhado pela autora designando uma relação individualística entre o consumidor e o produtor.

Pirão de feijão - preparo de feijão engrossado com farinha de mandioca.

Pirão de parida - pirão feito com o caldo da galinha caipira ensopada.

Povos e comunidades tradicionais - são povos e comunidades que ocupam os territórios por longo tempo compartilhando culturas locais e adaptação com aquele meio ambiente.

Produtos especiais - aqueles cuja produção é feita artesanalmente com critérios que privilegiam a alta qualidade de sabor, produtos cujo acesso ao mercado seja limitado, produtos com sazonalidade reduzida.

Produtos premium - considerados pela indústria alimentícia como de alta qualidade podendo por isso ter preços mais elevados.

Quilômetro zero - conceito de abastecimento de alimentos onde o alimento produzido é comercializado e consumido a menos de um quilômetro de distância.

Raio Gourmetizador - termo irônico para designar alguma atividade culinária que traz para alimentos corriqueiros uma roupagem sofisticada e elitista.

Rede Ecológica - movimento de grupo voluntário morador de Santa Teresa - Rio de Janeiro de compras coletivas, pioneiro na conexão consumidor e pequenos produtores.

Restaurante à la carte - restaurante que oferece pratos oferecidos no cardápio sem opção de self-service.

Restaurante gourmet - restaurante onde os pratos atendem às novas tendências demercado utilizando ingredientes diferenciados e alguns itens de preço elevado.

Ribeirinhos - povos que vivem ao longo das margens dos rios e que dele fazem sua fonte de renda.

Salad bar - bar de saladas criado primeiro nos Estados Unidos e depois espalhando pelo mundo. Na experiência da autora houve a troca das saladas prontas por aquelas customizadas pelo próprio cliente na múltipla escolha dos ingredientes e molho que teve grande sucesso e levou outros restaurantes a replicarem o modelo.

Sazonal - se refere aos alimentos que dependem da estação do ano para estarem disponíveis.

Segurança alimentar - a capacidade de manter uma alimentação que supra as necessidades humanas e evite a fome de indivíduos.

Sistema alimentar - rede de fatores e atores que compõe toda a estrutura entre produção e consumo de alimentos.

Slow Food on Film - festival de filmes que ocorreram na Itália a partir do novo milênio e que selecionou e premiou filmes com o conteúdo em sintonia com os valores do movimento *Slow Food*.

Slow Food World - evento de premiação organizado pelo movimento *Slow Food* em 2001 na cidade do Porto, Portugal, com o intuito de premiar projetos de salvaguarda de alimentos, seu meio ambiente e população.

Slow Food - movimento iniciado na Itália na década de 1980 por jornalistas e artistas apaixonados pela gastronomia e cultura italiana. O nome contrastante com o Fast Food (ver abaixo) foi inspirado por seu presidente Carlo Petrini que, ao ver a loja da lanchonete Mc Donalds tentar iniciar suas operações na cidade de Roma concluiu: "Se existe um Fast Food por que não haver um Slow Food?". Inicialmente identificado com atividades hedonistas dos prazeres da mesa nas décadas seguintes internacionalizou-se e passou a promover cooperação internacional com comunidades de agricultores, pescadores e extrativistas do mundo inteiro.

Socioambiental - projetos e programas cujo foco tenha preocupação tanto com o meio ambiente quanto com os habitantes dos territórios.

Steak au poivre - prato típico da culinária francesa.

Stakeholders - os componentes de uma rede, os apoios de um projeto, parceiros de um programa.

Storytelling - a arte de contar histórias e de transformar narrativas para que relatos se tornem mais atraentes. Na área da restauração é usado p.e. na explicação da origem de um prato.

Synergos - organização do terceiro setor ao qual a autora pertence cujo foco é a transformação pessoal para a transformação social, pioneira no conceito de lideranças que fazem pontes (*bridging leadership*) que constrói confiança e colaboração para resolver problemas complexos.

Tacacá - prato típico da cozinha amazônica, consistindo de um caldo que se toma nas cuias, com camarão seco, goma de mandioca e caldo com tucupi.

Taperebá - fruta amazônica.

Tapioca - espécie de fina panqueca feita de goma de mandioca e comida originalmente com poucos ingredientes como coco ou manteiga, mas hoje consumida em todo país com um número incontável de recheios.

Teoria Ator- Rede - teoria do sociólogo francês Bruno Latour que contesta o crescimento de forma hierarquizada e propõe a compreensão de um território ou população pelas entrelinhas e controvérsias.

Teoria da cauda longa - o termo cunhado pelo jornalista Chris Anderson se refere a uma estratégia que busca atingir várias coisas com baixa procura, em vez de focar em poucas coisas e com muitos pedidos. No varejo, isto é bastante usado pelos empreendedores que desejam atingir mercados de nicho.

Terrines - pratos da culinária francesa feitos com as partes menos nobres dos pequenos animais, sua gordura, ervas e temperos.

The Slow Food Award Ceremony - cerimônia de premiação de projetos socioambientais ligados à alimentação, pioneira no gênero, realizada na cidade do Porto, Portugal, no ano de 2001.

Tipiti - utensílio trançado com técnica ancestral e fibras locais para espremer a mandioca e extrair o veneno (ácido cianídrico) e transformar a raiz em seus derivados: farinha, goma e tucupi.

Tucupi - caldo obtido da extração do líquido da mandioca amarela brava fermentada e cozido com temperos amazônicos é ingrediente que foi reconhecido nas últimas décadas como de excelente qualidade gastronômica por chefs nacionais e internacionais.

Urupemas - peneiras feitas pelos agricultores com as fibras locais.

Varejistas - comerciantes de lojas do varejo.

Vieiras - molusco também conhecido como *coquille saint jacques*, ingrediente favorito em receitas da cozinha francesa.