

DA ECOSSUSTENTABILIDADE À ECOGASTRONOMIA: UMA NOVA TENDÊNCIA NO CENÁRIO GASTRONÔMICO.

Daniela Cristina dos Santos Ferreira (IC) e Camila de Meirelles Landi (Orientador)

Apoio: PIVIC Mackenzie

RESUMO

Os alimentos orgânicos tem sido cada vez mais fonte de estudos e questionamentos. Além da garantia – quando certificado - de ser livre de qualquer resíduo químico que é comprovadamente nocivo à saúde humana e ambiental, ainda traz à tona a discussão de ser possível alimentar o mundo com um novo sistema de produção, de forma sustentável e ecológica, além de um crescente desejo da população por saúde e tentativas de recuperar e preservar o meio ambiente, pois não utilizam qualquer elemento químico ou agente sintético, garantem solo e alimentos livres destes componentes. Abrange de forma objetiva os conceitos de sustentabilidade; uso e produção de orgânicos e como estes podem interferir no modelo atual de produção de alimentos e no meio ambiente; o crescente consumo desde alimentos por parte da população mais informada; a mudança de atitude e surgimento do movimento *slowfood* e como ela envolveu *chefs* de cozinha no mundo todo; e como a ecogastronomia atua no âmbito da alimentação, difusão de conhecimento e informação, da cultura do respeito com os alimentos e com seus produtores. Conclui-se que para ser possível tal fundamento é necessário informar de forma efetiva toda a população mundial, a fim de conscientizar e influenciar atitudes sustentáveis e a utilização da ética na alimentação.

Palavras-chave: Sustentabilidade. Orgânicos. Gastronomia.

ABSTRACT

Organic food has been increasingly the source of studies and questioning. Besides the guarantee of being free of any chemical residue that is proven harmful to human and environmental health, it still raises the question of being able to feed the world with a new system of production, in a sustainable and ecological way, besides a growing desire Of the population for health and attempts to recover and preserve the environment because they do not use any chemical element or synthetic agents, guarantee soil and free food of these components. It covers objectively the concepts of sustainability; Use and production of organic and how these can interfere in the current model of food production and in the environment; The increasing consumption of food by the more informed population; The change of attitude and emergence of the slowfood movement and how it involved chefs in the world all; And how ecogastronomy works in the context of food, diffusion of knowledge and information, culture of respect for food and its producers. It is concluded that, in order to be possible, it is necessary to effectively inform the entire world population in order to raise awareness and influence sustainable attitudes and the use of ethics in food.

Keywords: Sustainability. Organic. Gastronomy.

1. INTRODUÇÃO

Com a evolução da tecnologia, iniciou-se um processo de distanciamento entre o homem e a natureza, dos campos e das formas primária de produção de alimentos. O que antes foi criado para sustentar um sistema de alimentação para garantir a nutrição da maior parte da população, é hoje considerado um dos maiores problemas de ultra esgotamento dos recursos naturais e máxima produção de lixo e desperdício sem a garantia de que o alimento chegue, de fato, a todos os seres humanos.

Estudos apontam que os sistemas de produção de alimentos vigentes estão cada vez mais utilizando agentes químicos para garantir superproduções, sem levar em conta as consequências destes usos, o que já é possível correlacionar à casos de problemas de saúde na população, e outros ambientais severos.

Diante do cenário atual, que inclui a problemática exposta acima, unida ao fácil acesso a informação do que antigamente, cada vez mais os alimentos orgânicos aparecem, tanto no consumo, quanto no aumento da produção. Movimentos como o *slow food* atuam na conscientização e na propagação dessas e outras informações sobre qualidade alimentar, saúde e meio ambiente.

A ecogastronomia atua como difusora de tendências, em que apresenta ao público novos ingredientes que não são conhecidos por grande parte da população, pela adoção de novas posturas em relação à importância de se nutrir bem e de entender a chamada “ética da alimentação” que, entre outros fatores, mostra a necessidade de saber de onde e como o alimento é produzido até chegar à mesa.

O presente artigo, por meio de um levantamento bibliográfico, aborda o desenvolvimento sustentável, o crescimento e promoção dos alimentos orgânicos e como a gastronomia exerce seu papel na sociedade, com sua propagação de conhecimento, uso e respeito pelo alimento e pela saúde e qualidade de vida que a população merece ter.

2. DESENVOLVIMENTO DO ARGUMENTO

2.1. Da necessidade ao desperdício

“A medida que o ser humano foi se agrupando em sociedades diferenciadas, sua alimentação modificou-se e ele se distanciou da natureza e do modo instintivo e empírico de obtenção de conhecimento. (...) O sistema agroalimentar modificou-se para acompanhar e promover as mudanças do enfoque das novas civilizações, em especial a construção das cidades e as necessidades de novos sistemas de segurança. (DAHLBERG,2001, apud. AZEVEDO,2004. p.34).

“Apesar da importância das cidades e da capacidade militar das primeiras civilizações, o sistema de produção e distribuição

ainda tinha como base a agricultura, que se distanciou das cidades quando se desenvolveram os sistemas de irrigação. A partir daí os habitantes passaram a ser alimentados e mantidos não somente pelas áreas rurais próximas, mas também pelas mais distantes dos centros comunitários. ” (AZEVEDO, 2012, p.34)

“No início dos anos 50, uma onda poderosa de industrialização e modernização tomou conta do mundo. Efeitos da passagem de uma sociedade rural para uma que seguiu de perto um padrão de desenvolvimento dos países mais ricos, levaram a profundas mudanças dos estilos de vida, mentalidade coletiva, padrões de consumo e até mesmo das paisagens urbanas. (...). As refeições tornam-se mais densas e amorfas, o número de refeições efetuadas fora de casa, em restaurantes de *fast food* aumentou” (FERREIRA, 2009, p30).

“Desde 1945, houve mais ocupações do solo do que nos dois séculos precedentes, e hoje as terras cultivadas ocupam um quarto da superfície terrestre. A utilização de água dobrou no mesmo período, a introdução de nitratos nos ecossistemas dobrou, e a de fosfatos triplicou. Após 1985, foi utilizada mais da metade dos fertilizantes químicos produzidos desde sua invenção no início do século XX. A partir de 1750, a concentração de dióxido de carbono na atmosfera aumento 32%, sobretudo devido à utilização de combustíveis fósseis e mudanças no uso da terra (por exemplo, o desmatamento). Cerca de 60% desse aumento ocorreu a partir de 1959”.(PETRINI,2009, p.30)

A pós-modernização embalada pela globalização, vem impondo novas formas de consumo alimentar, afetando nosso paladar e os aportes nutritivos, trazendo novos padrões alimentares, novos costumes, hábitos e práticas alimentares. O *Fast Food* é o principal fenômeno de consumo do mundo globalizado, é o ícone da globalização (SANTOS, 2006).

Segundo Santos (2006), diante de um quadro de acentuado desenvolvimento capitalista, e diante de uma nova sociedade do trabalho, há uma nova concepção de tempo, ligado não apenas à produção, mas também ao lazer e prazer. Desta forma, surge o chamado sistema *fast food* ou a cozinha compartimentada, que logo impôs dominação alimentar nos termos social, político, econômico e cultural, embalada por uma grande explosão de consumo. Desde o final da Segunda Grande Guerra nos EUA, funde-se uma indústria do sabor, com o objetivo de tornar a alimentação processada de gosto agradável à sua clientela, sendo o aroma liberado pelas substâncias químicas o responsável pela intensidade do sabor.

Para Sandrini (2004), nos últimos tempos, a humanidade buscou predominantemente o progresso, e negligenciou grande parte dos inconvenientes que ele nos trouxe. Em consequência, o meio ambiente foi fortemente poluído pelos produtos modernos de fertilização e métodos de criação extensiva de bovinos. As mercadorias, embora mais baratas, são também de qualidade menor. Os estudos atuais ainda não comprovam o quão nocivo são os agrotóxicos, sabe-se apenas que eles têm ação cumulativa e estão na raiz de

doenças como câncer, arteriosclerose, dores de cabeça, problemas neurológicos, alergias, doenças degenerativas e outros males.

Contreras (2011) afirma que a “industrialização, percebida como uma “artificialização” da alimentação deu lugar a uma ideia cada vez mais persistente de que cada vez sabemos menos sobre o que comemos. Esta ideia ou percepção é facilmente aceitável se temos em conta que os alimentos são cada vez mais “processados”, mais transformados, de tal modo que a cadeia alimentar é cada vez mais complexa e, portanto, mais distante do cidadão. Numerosas tarefas, que até então eram realizadas pelas responsáveis domésticas nas suas respectivas cozinhas, hoje acontecem em uma fábrica. Sendo assim, “o alimento se converteu em um objeto sem história conhecida e o consumidor moderno não sabe o que realmente está comendo” (CONTRERAS apud. FISCHLER, 1979, p. 202).

Para Petrini (2009), entre os anos de 1960 e 2000, a população mundial dobrou, enquanto que a produção de alimentos cresceu duas vezes e meia. Para se ter uma ideia, a produção de alimentos é suficiente para atender 12 bilhões de pessoas, sendo que no mundo há 6 bilhões. A produção aumenta, as terras cultivadas aumentam e 22% da mão de obra da população se dedica à agricultura, porém os alimentos produzidos para essas 12 bilhões de pessoas não são suficientes para os 6 bilhões existentes e, ainda, causam sérios problemas ecológicos ao meio ambiente dados à superprodução de alimentos e do lixo consequente, as terras cultiváveis deixaram de ser produtivas por causa do uso de agentes químicos empregados na necessidade de garantir a produção exagerada.

“A economia do desperdício é o livre mercado e é o contrário da diversidade, o contrário da vida”. (PETRINI, 2015, p. 88). Segundo o *Global Food-Waste Not, Want Not*, variando de acordo com as características geográficas, são desperdiçados no mundo cerca de 30 a 50% do alimento produzido, os quais nunca chegam ao estômago de um humano. Em peso, isso significa cerca de 1,2 a 2 bilhões de toneladas de alimentos desperdiçados. O desperdício acontece em toda a cadeia produtiva, desde colheitas mal realizadas ao transporte precário e ao perecimento nas prateleiras. E nesse ciclo, o maior desperdício encontra-se na água utilizada contabilizada desde o cultivo da matéria prima até sua última transformação. É o mesmo que multiplicar bilhões de toneladas de alimentos pela quantidade de água utilizada em todo o processo, o que é quase incalculável. (PETRINI, 2015).

No ano de 1988, o volume de comercialização de agrotóxicos no país alcançou US\$ 2,6 bilhões, sendo despejados no meio ambiente 101 milhões de litros de fungicidas, herbicidas e inseticidas, o que sugere a possibilidade de maior risco para o consumidor de produtos agrícolas convencionais(...) considerados indispensáveis e insubstituíveis para a produção convencional de alimentos, estão sendo vistos como contaminantes dos alimentos e degradadores do meio ambiente. Em muitos países, os agrotóxicos são usados indiscriminadamente, causando uma dependência gradativa da

agricultura, pois o processo de desequilíbrio ambiental no ecossistema agrícola provoca o aparecimento de novas pragas e doenças, além de promover resistências a estes produtos. (SANTOS; MONTEIRO,2004 p. 83)

Petrini (2009) coloca que a revolução verde vem após a Segunda Guerra Mundial, pois deu esperança à muitos lugares do mundo que passavam fome. O emprego de fertilizantes e novas variedades híbridas, que eram capazes de produzir duas ou mais vezes ao ano, permitiram resolver problemas de nutrição, porém não foi o suficiente e acabou tendo o efeito reverso por se tratar dos problemas econômicos e ecológicos que se seguiram. Houve então um empobrecimento dos recursos naturais pois as novas variedades híbridas consomem mais água, substituem a biodiversidade existente e minam solos, o que resulta na necessidade cada vez mais crescente de fertilizantes e pesticidas.

Santos e Monteiro (2004) afirmam que a agricultura moderna surgiu na década de 60, época em que consumidores e produtores começaram a se questionar sobre o modo de produção convencional e a utilização de agentes químicos nos alimentos e reconhecer que seu uso poderia causar graves consequências a saúde e ao meio ambiente. Desde a década de 90, a agricultura orgânica vem tomando espaço em áreas de cultivo, produtores e consumidores. Este crescimento se deve ao uso de químicos que a agricultura convencional utiliza e à parcela cada vez mais crescente de consumidores conscientes quanto aos efeitos que os resíduos químicos podem causar.

Desde 1920, quando os fertilizantes químicos começaram a ser usados comercialmente em larga escala, tem havido denúncias de que a agricultura convencional produz colheitas de alimentos menos nutritivos. Em torno de 1940, o movimento orgânico europeu começou a ganhar forças, em parte pela crença de que orgânicos eram mais saudáveis. Mas a dúvida com relação à superioridade do valor nutricional persiste. (AZEVEDO,2012)

No quadro de industrialização do sistema agroalimentar, Azevedo (2012) aponta que cada vez mais aditivos funcionais que são utilizados somente para redução de custos, aumento da durabilidade do produto e a satisfação do paladar, são utilizados em várias fases do processo provocando mudanças significativas na estrutura química e na biodisponibilidade dos nutrientes.

Petrini (2009) reflete que em algum momento, algo se desviou do caminho. A sede produtiva do homem, atrelada ao desejo de satisfação da necessidade primária por alimento, resultou em mais prejuízos que benefícios. A Agroindústria criou a ilusão de que os problemas alimentícios da humanidade pudessem ser resolvidos.

Azevedo (2012) conta que um dos problemas encontrados no modo de produção de pesquisas entre orgânicos, transgênicos e agricultura comum, é que o poder econômico, as

grandes corporações e o governo, ditam a informação que é reproduzida para a sociedade, por meio de interesses próprios. A ciência é estimulada ao mesmo tempo em que se quer favorecer uma produção ou outra, para aquecer o mercado e estimular a produção, como é o caso da soja, que no mesmo período de estímulo de produção surgiram trabalhos indicando os valores nutricionais do produto, o que, porém, atualmente tem sido questionável o consumo da soja em grão, sem que seja fermentada, podem causar algumas deficiências no organismo.

Para Pollan (2007, apud. RUBIM, 2013) comer é um ato político e ecológico, pois o que comemos e como comemos determina o que fazemos com nosso mundo e o seu futuro. As pessoas perderam o vínculo com a origem dos alimentos e sua produção, a agricultura mudou isso mais do que qualquer outra coisa criada pelo homem, o distanciou da natureza, e criou um distanciamento que o faz perder a noção do quanto sua invenção é prejudicial a ele e ao meio que vive, e por tanto, é necessário mudar a postura tomada diante do que se como e se questionar sobre a procedência dos alimentos.

2.2.A sustentabilidade e os orgânicos

A palavra sustentabilidade tem origem no latim, em que *sus-tenere* significa suportar ou manter, desde os anos 70 ganhou dimensões em todas as áreas em que se relaciona homem e meio ambiente. A sustentabilidade ambiental envolve a interação entre crescimento populacional, uso de recursos e pressão sobre o meio ambiente. Tem sido fonte de diversas discussões, no âmbito ecológico, do ecodesenvolvimento, da crítica à tecnologia e a redução ou não do crescimento econômico (EHLERS, 2005 apud. CAMPOLINA; MACHADO,2015).

O desenvolvimento sustentável significa aumentar a capacidade de produção conservando os parâmetros de consumo atendendo as necessidades básicas da humanidade sem o esgotamento dos recursos naturais, visando qualidade de vida para a atualidade e para as gerações futuras. (CAMPOLINA; MACHADO, 2015)

“Alimentos orgânicos são aqueles produzidos naturalmente, sem o uso intencional de fertilizantes sintéticos, pesticidas, reguladores de crescimento ou aditivos químicos desenvolvidos artificialmente pelo homem, incluindo os métodos como engenharia genética e a irradiação”. (SANDRINI, 2004, p.20)

O sistema de produção orgânico é apontado como um padrão produtivo intimamente associado à adoção de um estilo de vida motivado pelo questionamento da vida urbana moderna. Assim como os produtores, o perfil dos consumidores orgânicos não está baseado somente nas preocupações com a saúde e a qualidade da alimentação. Muitos desses consumidores consideram o orgânico como uma filosofia de vida. Eles buscam alimentos produzidos segundo os princípios da harmonia com a natureza, acreditam na diversidade como princípio fundamental e creem no seu papel ativo de promover

saúde social para os produtores, apoiando uma nova visão de sociedade. (IKERD,1999 apud. AZEVEDO, 2012, p. 185)

Para Azevedo (2012), dentro de um sistema alimentar capitalista, que se baseia no mercado, a alimentação orgânica se apresenta como uma nova oportunidade lucrativa que responde às demandas de um insurgente e significativo nicho de mercado. O perfil desse consumidor no Brasil é de consumidores bem informados, com alto poder aquisitivo cuja principal motivação é a busca por saúde.

Mesmo considerando o rápido crescimento dos últimos anos, as vendas de orgânicos representam apenas uma pequena parcela (no máximo 4%) do total de alimentos vendidos. Atualmente no mundo, cerca de 23 milhões de hectares são manejados organicamente em aproximadamente 400.000 propriedades orgânicas, o que representa pouco menos de 1% do total das terras agrícolas do mundo. A maior parte destas áreas está localizada na Austrália (10,5 milhões de hectares), Argentina (3,2 milhões de hectares) e Itália (1,2 milhão de hectares). A Oceania tem aproximadamente 46% da terra orgânica do mundo, seguida pela Europa (23%) e América Latina (21%) (YUSSEFI, 2003 apud. SANTOS; MONTEIRO 2004). Dados da Organização Mundial do Comercio mostram que o comércio mundial de orgânicos movimentam bilhões por ano, em 2001 foram movimentados US\$ 21 bilhões com previsões sempre crescentes a cada ano. (DAROLT,2003 apud. SANTOS; MONTEIRO 2004).

A agricultura orgânica tem com objetivos a autossustentação da produção da propriedade agrícola, no tempo e no espaço, a maximização dos benefícios sociais para o agricultor, a minimização da dependência de energias não renováveis na produção, a oferta de produtos saudáveis, e de elevado valor nutricional, isentos de qualquer tipo de contaminantes que ponham em risco a saúde do consumidor, do agricultor e do meio ambiente, o respeito à integridade cultural dos agricultores e a preservação da saúde ambiental e humana. Segundo a regulamentação vigente no país, o conceito de sistema orgânico de produção agropecuária e industrial abrange os sistemas denominados biodinâmico, ecológico, natural, sustentável, regenerativo, biológico, agroecológico e permacultural. (BRASIL, 2007 apud. AZEVEDO 2012, p. 113)

Segundo Sandrini (2004), para a agricultura ganhar o título de orgânica, ela deve ter solo qualificado, sendo ele virgem ou respeitando tempo de descanso de 12 meses, sementes e mudas selecionadas, ter tratamento de pragas e doenças feito com métodos que não prejudiquem o meio, ter métodos de estocagem, embalagens ecológicas e sustentáveis, e distribuição direta aos consumidores. Os produtores agrícolas orgânicos, favorecem o meio ambiente e a biodiversidade, pois se preocupam com a fertilidade da terra, não utilizando produtos químicos visando apenas o resultado econômico exclusivamente.

De acordo com a Instrução Normativa nº 007, de 17 de maio de 1999, 8 e a Lei 659-A de 2000,¹⁰ *“considera-se sistema orgânico de produção agropecuária e industrial, todo aquele em que se adotam tecnologias que otimizem o uso de recursos naturais e socioeconômicos, respeitando a integridade cultural e tendo por objetivo a auto-sustentação no tempo e no espaço, a maximização dos benefícios sociais, a minimização da dependência de energias não renováveis e a eliminação do emprego de agrotóxicos e outros insumos artificiais tóxicos, organismos geneticamente modificados - OGM/transgênicos ou radiações ionizantes em qualquer fase do processo de produção, armazenamento e de consumo, e entre os mesmos, privilegiando a preservação da saúde ambiental e humana, assegurando a transparência em todos os estágios da produção e da transformação, visando:a) a oferta de produtos saudáveis e de elevado valor nutricional, isentos de qualquer tipo de contaminantes que ponham em risco a saúde do consumidor, do agricultor e do meio ambiente; b) a preservação e a ampliação da biodiversidade dos ecossistemas, natural ou transformado, em que se insere o sistema produtivo; c) a conservação das condições físicas, químicas e biológicas do solo, da água e do ar; d) o fomento da integração efetiva entre agricultor e consumidor final de produtos orgânicos, e o incentivo à regionalização da produção desses produtos orgânicos para os mercados locais.”* (SANTOS;MONTEIRO 2004, p. 81-82)

Existem empresas responsáveis pelo processo de certificação de e emissão de selos de qualidade para produtos orgânicos que garantem sua origem. A legislação federal também emite selos de qualidade que garantem os interesses dos produtores e dos consumidores orgânicos. Propostas de certificação participativa, feita por associações de produtores agroecológicos merecem especial atenção e estão em discussão. (AZEVEDO, 2012, p.114)

Mesmo que a produção orgânica mude de região para região, a *Codex Alimentarius* define que agricultura orgânica é aquela com sistema integrado que promove e realça agrossistemas saudáveis, como biodiversidade, ciclos biológicos e atividades ecológicas do solo. É um sistema que prefere uma administração capaz de utilizar baixa quantidade de insumos, levando em consideração o estudo da região em específico, que requer sistemas de adaptação local. (SANTOS; MONTEIRO 2004).

Santos e Monteiro (2004) apontam que as dificuldades do mercado de orgânicos estão na baixa escala de produção implicando em mais insumos, na falta de recursos dos produtores, no treinamento de pessoal qualificado e do processo de comercialização, sem contar o custo das embalagens que são naturalmente mais custosas. Diferente do produtor convencional, o produtor orgânico deve pagar para ser certificado e fiscalizado além da assistência técnica. Os produtores orgânicos também agregam valor por seus produtos serem ecológicos e conferirem limpeza, sem aditivos químicos, porém, não são alimentos que possam ser armazenados, o que exige planejamento, administração e conhecimento da demanda.

Azevedo (2012) afirma que como resultado pelos processos introduzidos pela revolução verde trouxeram para o Brasil uma flexibilização do marco legal para o uso de sementes, que refletirá imediatamente na biodiversidade genética contidas na alimentação uma vez que as sementes nativas serão pouco usadas para dar lugar às transgênicas, prejudicando a capacidade de suporte do meio ambiente e das produções agrícolas familiares. A liberação da tecnologia das transgênicas obriga o agricultor a não reutilizar as sementes, e sim comprar novamente, além de correr o risco destas sementes naturalmente se dispersarem e contaminarem as outras plantas nativas, causando mutações.

Azevedo (2012) aponta que, com base a estudos a partir da soja, é possível afirmar que alimentos transgênicos têm menos custos de produção, porém, os convencionais produzem muito mais que os custos gerados para sua produção, indicando que geram mais lucros conseqüentemente. O preço da semente transgênica é maior que a convencional, além de que as patentes pagas para seu uso também são caras, as vezes custando quase metade dos lucros da safra produzida.

O consumidor busca mais segurança e informações quanto ao uso de transgênicos, exigindo o direito de saber se está ou não ingerindo estes produtos. Se essa tendência se confirmar como já está acontecendo em outros países, os alimentos transgênicos irão ser negados a ponto de os produtos de soja convencional serão mais procurados e seu preço será diferenciado do transgênico. (AZEVEDO, 2012)

A metodologia utilizada no Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos (Para) da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) estabelece os limites máximos de resíduos nos alimentos no Brasil, mas não considera a exposição a múltiplos resíduos numa mesma refeição ou ainda em um mesmo item. O morango, por exemplo, em análises realizadas pelo Para, apresentou, em 2002, resíduos de cinco distintos ingredientes ativos (ANVISA 2008 apud. AZEVEDO 2012, p.49)

Estudos realizados na região serrana do Rio de Janeiro permitiram apontar alguns determinantes da situação do trabalho rural quanto ao uso de agrotóxicos: a carência educacional de formação dos agricultores (caso que pode ser mensurado a tantas outras regiões do país) contribui para a dificuldade da interpretação correta das informações contidas no produto, sobre saúde e correto manuseio. Grande parte da informação disponível ao agricultor provém de vendedores do comércio através da própria indústria o que compromete a qualidade e isenção. A carência de políticas públicas e fiscalização do uso destes produtos no campo causam ainda mais falta de informação, em que os trabalhadores não tem acesso a outros tipos de combates a pragas nas lavouras, causando o uso excessivo de agentes químicos de forma e em quantidades incorretas no meio ambiente e à saúde do agricultor. (AZEVEDO, 2012)

Azevedo (2012) conta que cada região brasileira possui determinado patrimônio genético, formado pelo conjunto dos recursos presentes no diversificado material contido na fauna e flora, podendo ser usados a qualquer momento pelos seres humanos na agricultura e alimentação. A demanda da produção de alimentos pode estar comprometida com a perda dos recursos genéticos naturais do planeta. Essa perda tem sido acentuada nos últimos 25 anos, entre as causas estão a ampliação das fronteiras agrícolas, o desmatamento, poluição por agroquímicos além do mau uso do solo, comprometendo a sustentabilidade da nossa agricultura.

A produção de alimentos por sistema convencional pode acarretar resíduos de agrotóxicos em níveis preocupantes para a saúde pública. Pesquisa realizada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) em parceria com a Fundação Oswaldo Cruz – FIOCRUZ mostrou que 22,17% de frutas, verduras e legumes, produzidos por meio do sistema convencional, e comercializados em supermercados de quatro Estados (São Paulo, Paraná, Minas Gerais e Pernambuco) apresentavam níveis de agrotóxicos acima do limite permitido pela legislação, além de produtos não autorizados. Foram analisadas 1.278 amostras de alface, banana, batata, cenoura, laranja, maçã, mamão, morango e tomate e cerca de 81,2% continham algum resíduo de agrotóxico. O consumo de alimentos contendo resíduos de agrotóxicos, a médio e longo prazo, pode levar a problemas hepáticos (cirroses) e oftalmológicos, distúrbios do sistema nervoso central, do sistema reprodutivo, câncer e efeitos mutagênicos e teratogênicos (SANTOS; MONTEIRO, 2004 p. 83)

No que diz respeito aos insumos químicos usados na agricultura, o caso do nitrato é considerável. O aumento rápido de nitrato nas plantas é a consequência mais conhecida do crescente aporte de adubos químicos nitrogenados, utilizados na agricultura convencional, para aumentar rapidamente a produtividade de hortaliças de folhas como a alface, couve, agrião, chicória, etc., porém, o uso excessivo deste fertilizante associado à irrigação frequente, faz com que ocorra acúmulo de nitrato (NO_3^-) e nitrito (NO_2^-) nos tecidos de plantas. Outros elementos que contribuem para o acúmulo de nitrato estão relacionados ao ambiente, fatores genéticos e ao manejo (orgânico, convencional e hidropônico) utilizado. O nitrato quando ingerido passa à corrente sanguínea podendo, então, reduzir-se a nitritos e estes quando combinados com aminas, formam as nitrosaminas, substâncias potencialmente carcinogênicas. (SANTOS; MONTEIRO, 2004 p. 84)

Em estudos feitos comparando produtos de ambas as culturas, convencional e orgânica, apontaram que há uma redução considerável na quantidade dos nitratos e do aumento da vitamina C em alimentos orgânicos, principalmente em alimentos folhosos. Fertilizantes orgânicos mostraram bons resultados na redução dos teores de nitratos em relação aos de origem mineral, porém algumas variantes próprias do local e de suas características podem alterar no resultado em que as dosagens foram adaptadas para as o local em específico. (SANTOS; MONTEIRO, 2004)

Azevedo (2012) aponta que a partir de estudos, há contribuição das propriedades orgânicas de produção animal no equilíbrio do meio ambiente, como o leite que é produzido de forma convencional gasta 45% mais energia que o leite orgânico, ou que as granjas de porcos emitem menos carbono e utilizam menos energia. A agricultura orgânica também é responsável pelo aumento da biodiversidade nos agroecossistemas e que animais polinizadores estão em maior concentração nos terrenos orgânicos que nos terrenos de agricultura convencionais.

Em estudo realizado na Suíça, compararam maçãs da *Cultivar Golden Delicious* produzidas por meio de sistema orgânico e convencional e avaliaram parâmetros de qualidade física e química. Os resultados mostraram que para a maioria das variáveis analisadas houve similaridade entre os sistemas empregados, sobretudo em relação à aparência. Entretanto, os autores destacaram que as frutas orgânicas apresentaram valores significativamente mais favoráveis para alguns aspectos: 31,9% mais fósforo nas frutas frescas; 14,1% mais firmes (tempo de armazenamento 12% superior); 8,5% mais fibras; 18,6% mais compostos fenólicos; 15,4% superior no teste de qualidade sensorial (sabor e aroma, firmeza da polpa e casca); quantidade de suco e conteúdo de açúcar. Por outro lado, os autores não constataram diferenças significativas para os teores de vitaminas entre maçãs orgânicas e convencionais. (WEIBEL et al. 1999 apud. SANTOS; MONTEIRO 2004 p. 91)

Os orgânicos têm maior qualidade porque são produzidos em solo com maior equilíbrio de nutrientes. Também não apresentam resíduos de agrotóxicos e fertilizantes sintéticos, de hormônios e drogas veterinárias usada na produção animal, ou aditivos químicos, vitaminas e minerais sintéticos e resíduos de substâncias radioativas resultantes do processamento dos alimentos. Os métodos de higienização e processamento devem manter a qualidade nutricional do alimento, seu sabor, odor, textura e aspecto natural. As plantas orgânicas apresentam maiores quantidades de minerais essenciais comparados aos convencionais além de possuírem maiores quantidade de antioxidantes e fitoquímicos, constituintes de seu próprio sistema de defesa, uma vez em que seu próprio organismo deve reagir para combater pragas e situações adversas (AZEVEDO, 2012).

“Qualquer alimento pode ser produzido sem nenhum tipo de aditivo químico: pães, doces, massas, e também, é claro, ovos, laticínios e carnes. Nos países europeus, onde o movimento é mais desenvolvido, há bebidas alcoólicas roupas e cosméticos totalmente naturais” (SANDRINI, 2004, p.20)

“A proliferação de bactérias é menos nos produtos orgânicos, porque estes têm menos água em sua composição. O resultado é que a durabilidade é muito maior. Além disso, têm casca bem mais firme e o sabor mais intenso e característico.” (SANDRINI, 2004, p.20)

Estudo nos EUA apontam que na produção de bovinos orgânicos, a produção de leite é menor do que a convencional, porém, os animais vivem por mais tempo e com

melhores condições de saúde. Além disso, animais que são criados pelo método convencional tem mais *E. coli* dos que os criados pelo sistema orgânico. (AZEVEDO, 2012)

Para Azevedo (2012), a produção orgânica recompensa mais o trabalhador do que os agricultores que trabalham com a convencional, indicando que os orgânicos ganham mais por seu trabalho, são mais independentes dos recursos externos, além de obter colheitas mais altas e estáveis, logo, mais renda. Há estudos que ainda indicam que o trabalhador rural começa se preocupar com sua própria saúde e a dos seus familiares, além da preocupação com o meio ambiente, e do comércio com seus consumidores, trocando sua produção para orgânica.

A comercialização do produto é o principal desafio enfrentado pelo agricultor familiar e às associações existentes no Brasil, uma vez que há concorrência entre mercados e feiras. Os mercados impõem padronização dos produtos e embalagens, contratos regulares de entrega (nem sempre possíveis quando o produto só vem em sua sazonalidade) e a não remuneração pelos produtos não vendidos. Além disso, fazem margens altas de preço para obter maiores lucros, tornando o produto mais caro e elitizando-o como produto. (AZEVEDO, 2012)

Na falta de conhecimento, Azevedo (2012) afirma que o consumidor pode descartar certos alimentos por causa do preço, da aparência, ou de sabores padronizados. O que não é possível exigir da produção orgânica, em que na natureza não padronização de sabor, cor ou textura e tamanho além da constância na produção orgânica. Muitos produtos são sazonais, e a produção orgânica respeita isso, em que cada alimento é produzido em sua época do ano, e nisso, a variedade na dieta acontece naturalmente.

Diante disto, a agricultura orgânica está atrelada diretamente a sustentabilidade, é um sistema de produção que visa a qualidade de vida para quem produz e para quem consome alimentos orgânicos. A crescente preocupação quanto aos resíduos químicos e a possibilidade de contaminação dos alimentos têm propiciado um aumento da demanda e da produção de alimentos orgânicos, e representa, para os consumidores, maior segurança quanto à saudabilidade. Demanda essa que o mercado de produtos orgânicos e as projeções futuras apontam para um crescimento ainda maior desse segmento (SANTOS; MONTEIRO. 2004).

2.3.O movimento *Slow food*

O *Slow Food* é um ideal, é um estilo de vida oposto ao que é vendido pelo *fast food*. Propõe uma filosofia de vida que valoriza o ato de nutrição, ensina os prazeres dos sabores e variedades de alimentos, reconhecendo as origens e os produtores responsáveis pelos alimentos, respeitando o ritmo das estações e os grupos sociais humanos (PETRINI, 2001 apud. RUBIM, 2013 p. 282).

Nele também se defende a necessidade de que os consumidores estejam bem informados sobre o que chega às suas mesas, conhecendo todo o ciclo de produção do alimento, valorizando ingredientes artesanais de qualidade, tornando-se, assim, coprodutores ou parceiros no todo do processo. Todos têm o direito fundamental ao prazer de comer bem e, conseqüentemente, têm a responsabilidade de defender a herança culinária, as tradições e culturas que tornam possível esse prazer. Bom, limpo e justo: é como o movimento acredita que deve ser o alimento. O alimento deve ter bom sabor; deve ser cultivado de maneira limpa, sem prejudicar a saúde, o meio ambiente ou os animais; e os produtores devem receber o que é justo pelo seu trabalho (SLOW FOOD BRASIL, 2011 apud RUBIM 2013). (...) A sua missão e todas as atividades promovidas visam divulgar a educação do gosto e unir os consumidores interessados (os coprodutores) àqueles que produzem os alimentos de excelência, defendendo a biodiversidade. É preciso combinar o prazer de saborear boa comida e bebida de qualidade com o esforço para salvar os inúmeros grãos, vegetais, frutas, raças de animais e produtos alimentícios que correm perigo de desaparecer devido ao predomínio das refeições rápidas e do agronegócio industrial. (RUBIM,2013 p.282).

Ferreira (2009) afirma que o *slow food* tenta impedir o desaparecimento das tradições alimentares locais, contrariar o desinteresse dos indivíduos pela alimentação, alertar para a origem dos produtos, assim como alertar para o impacto que as escolhas alimentares têm no resto do mundo, baseia-se na qualidade alimentar e do paladar, sustentabilidade ambiental e de justiça social, sua essência tem base no sistema alimentar “bom, limpo e justo”. Ela tenta criar mudanças culturais que inibam os efeitos destrutivos do sistema alimentar atual da indústria e do ritmo de vida acelerado em que o ser humano tem vivido, gerando degeneração cultural, social e econômica. Defendendo um sistema alimentar sustentável, a preservação das tradições alimentares locais e o prazer das refeições à mesa, criando um ritmo de vida mais calmo e harmonioso.

Ferreira (2009) completa dizendo que o *Slow food* tem como proposta unir o prazer com a responsabilidade e consciência social, acreditando que a gastronomia está presa à política, à agricultura e ao meio ambiente. O movimento fundamenta-se na educação do gosto, defesa da biodiversidade mundial e na ligação entre produtor e consumidor, em que a educação do consumidor tem fundamental importância para que todos os indivíduos estejam numa posição de escolha por uma alimentação saudável e a de um ambiente limpo.

Para esta associação internacional, o prazer de saborear uma refeição de qualidade deve ser combinado com o esforço para salvar a produção mundial de alimentos, que corre perigo de desaparecer, devido ao predomínio das refeições rápidas e do agro-negócio industrial. Através de iniciativas como a *Arca do Gosto*, *Fortalezas* e *Terra Madre*, a SF pretende salvaguardar o inestimável patrimônio gastronômico mundial (FERREIRA,2009. p.7)

Nas últimas duas décadas, em muitos países ocidentais, os padrões alimentares modificaram-se a par com as alterações

do ritmo de vida. A SF é exemplo de um emergente movimento social que surge como resposta aos efeitos negativos da globalização. A SF defende a recuperação do gosto e da qualidade dos alimentos, recuperando alguns princípios da Alimentação Mediterrânea, sustenta os seguintes valores: comer as refeições tranquilamente numa mesa cuidadosamente preparada, respeitar a sazonalidade dos produtos, consumir alimentos pouco processados e de produção local, bem como atribui importância à convivencialidade às refeições. Este movimento defende estes princípios, como forma de antagonizar o estilo de vida característico das sociedades modernas de consumo, onde a cultura FF (fast food) domina. Este movimento internacional pretende ligar a ética e o prazer da alimentação, daí ter surgido o conceito: eco-gastronomia. (FERREIRA, 2009 p.28)

2.4. Ética na alimentação

Rubim (2013) argumenta que a partir do sistema atual de produção de alimentos criado para suprir as necessidades do modelo *American away of life* americano, em que tudo é produzido e servido em grandes proporções, gerando desperdícios e sem qualquer preocupação com as consequências para a humanidade e para o meio ambiente, foi necessário criar uma ética da alimentação ou da gastronomia, em que os especialistas acreditam ser possível educar a população para que decisões conscientes sejam tomadas. Essa nova ética é fundada na responsabilidade e na solidariedade com o futuro, é uma mudança nos nossos valores e crenças que podem orientar nossos pensamentos e ações.

Singer e Mason traçam cinco princípios éticos que ajudam a decidir a maioria das questões éticas e moralmente relevantes. São eles: a) "Transparência: Temos o direito de saber como nosso alimento é produzido"; b) "Justiça: A produção de alimentos não deveria impor custos aos outros"; c) "Humanidade: impor sofrimento significativo a animais por motivos menores é errado"; d) "Responsabilidade social: os trabalhadores deveriam receber salários e condições de trabalho decentes" e e) "Necessidades: Preservar a vida e a saúde justifica mais do que outros desejos" (p.292). Os autores ainda sugerem a preferência por alimentos orgânicos, de produção local e de comércio justo. Tais produtos são tradicionalmente mais saudáveis, respeitam os ritmos da sazonalidade, consomem menos combustíveis fósseis e água, não usam agrotóxicos, nem ameaçam a biodiversidade local, além de preço justo, valorizando aqueles que realmente trabalharam para obter aqueles produtos. (RUBIM,2013)

A questão da ética e da alimentação sustentável ainda é uma ideia, um conceito e depende diretamente da ação política e social das pessoas. Por essa razão, é difícil estabelecer argumentos que convençam a todos do que é ético ou não na sua alimentação, se vale a pena alterar hábitos para atingir certos objetivos ou mesmo se existe realmente a possibilidade de quebrar esse antigo paradigma. A educação e a informação são atualmente as ferramentas mais eficientes nesse processo de conscientização (REJOWSKI; RUBIM,2012 p. 8).

2.5. A busca da harmonia entre a saúde humana, animal e do meio ambiente

As questões relativas à proteção da saúde humana, à segurança alimentar, e aos riscos ao ambiente ainda não fornecem respostas satisfatórias no atual estágio das pesquisas. Mas é possível afirmar que um alimento que não é 100% seguro para a saúde humana e que não preserva a saúde social e ambiental não pode ser considerado saudável. Não se pode ignorar o princípio da precaução quando se aborda os transgênicos. (AZEVEDO,2012, p. 94)

No Brasil há leis que obrigam a indústria a rotular seus alimentos com informações que indiquem que o alimento possui acima de 1% de ingredientes transgênicos, porém, nem todas as companhias o fazem e quando fazem só colocam o símbolo com a letra T dentro de um triângulo amarelo, sem informar o significado ou deixar indicado quais ingredientes são transgênicos dentro do produto pois só o símbolo não tem significado para a grande maioria dos consumidores. (AZEVEDO 2012)

No mercado, os produtos de qualidade superior costumam naturalmente mais. O alimento é uma mercadoria em que o consumidor exige alta qualidade e preços baixos, porém, nem sempre uma refeição barata leva em conta os custos ambientais, energéticos, os impactos da saúde coletiva, no bem-estar animal e na qualidade de vida dos seres humanos. (AZEVEDO, 2012)

Com base nas considerações sobre qualidade de vida, pode-se relacionar a agricultura orgânica com a promoção da saúde humana. Essa relação se estabelece, primeiramente, a partir da oferta de alimentos com baixa toxicidade e melhor valor nutricional, que apresentam ação preventiva contra doenças carência e crônico-degenerativas. Sob o enfoque ampliado de saúde, é possível também afirmar que a agricultura orgânica relaciona-se tanto ao contexto ambiental como ao sociocultural da promoção da saúde e da qualidade de vida. (AZEVEDO 2012, p. 127)

Azevedo (2012) cita uma pesquisa em que os perfis de consumidores de orgânicos é estudada. Os consumidores orgânicos de feiras e lojas especializadas ou os que compram cestas entregues em domicílios partem de uma atitude assumida diante do meio ambiente ou de responsabilidade social, dentro do sistema de vida ecológico. Já os consumidores de orgânicos dos supermercados não são ativistas sociais, e nem se identificam com a filosofia ecológica dos novos movimentos ambientais. Esse consumo crescente é parte de uma demanda mais ampla na busca de alimentos saudáveis, que faz parte de um estilo de vida chamado *ego-trip*, que é orientado pela procura de estilo de vida mais saudável, que não implica práticas sociais.

Observa-se uma procura pela gastronomia funcional a partir da conscientização da população em relação aos seus resultados, aos alimentos que, além das funções nutricionais básicas, produzem efeitos metabólicos e fisiológicos à saúde. Gastronomia sustentável envolve, assim, a produção e valorização de alimentos de qualidade e que contribuem para uma dieta adequada e para a reeducação alimentar. (...). Ela

também tem a ver com formas de gerenciar e controlar os resíduos e sua reciclagem, de combater os grandes prejuízos ambientais, sanitários e financeiros de descartes inadequados sem a determinação prévia para a disposição final ou armazenamentos temporários. Resíduos orgânicos podem ser reprocessados para a alimentação animal e compostagem, já os resíduos inorgânicos podem beneficiar cooperativas de reciclagem. (CAMPOLINA; MACHADO,2015 131-123)

2.6. Ecogastronomia e o papel do gastrônomo na sociedade atual

De origem grega, *gaster* significa estômago e *nomos* significa a lei, regras, a palavra gastronomia significa que a nutrição humana é guiada por valores, sendo estes científicos, culturais, sociais legais ou religiosos. Por tanto, a gastronomia é um conhecimento que se fundamenta em tudo o que diz respeito ao homem à medida que se alimenta, mantendo-o vivo e capaz de seguir com suas atividades. (BRILLAT-SAVARIN,1995 apud. CAMPOLINA; MACHADO,2015).

A gastronomia está relacionada: à história natural, pela classificação que faz das substâncias alimentares; à física, pelo exame de seus componentes e de suas qualidades; à química, pelas diversas análises e decomposições a que submete tais substâncias; à culinária, pela arte de preparar as iguarias e torná-las agradáveis ao gosto; ao comércio, pela pesquisa dos meios de adquirir pelo menor preço possível o que se consome, e de oferecer o mais vantajosamente possível o que se vende; à economia política, pelas fontes de renda que apresenta à tributação e pelos meios de troca que estabelece entre as nações. (BRILLAT-SAVARIN,1995 apud. CAMPOLINA; MACHADO,2015 p. 128).

A alimentação humana tem sua importância cultural, política, social e econômica. Comer junto pode fortalecer a coesão social ou provocar conflitos, é uma atividade profundamente social, a gastronomia é um campo de atividades de diálogos e abordagens interdisciplinares, interculturais e intersensoriais. É uma prática que carrega significados. (CAMPOLINA; MACHADO,2015)

A cozinha expressa as relações homem versus ambiente, o aproveitamento de produtos, meios e técnicas naturais. A mesa é o centro das relações. Simboliza a organização, crítica familiar, alegrias, dissabores, novidades. Extinguir refeições regulares desestrutura o contato assíduo, indisciplina apetites, induz à solidão. (ARAUJO et al. 2005 apud. CAMPOLINA; MACHADO,2015 p. 129)

O termo ecogastronomia foi criado por Carlo Petrini, presidente do movimento *Slow Food*, e representa a união entre a ética e o prazer da alimentação. “É uma atitude capaz de combinar o respeito e interesse na cultura enogastronômica com apoio para aqueles que lutam para defender os alimentos e a biodiversidade agrícola no mundo todo” (SLOW FOOD BRASIL, 2011, apud. RUBIM 2013).

Para Rubim (2013), o termo ecogastronomia não pode ter o conceito reduzido apenas à sustentabilidade aplicada na gastronomia, a ecogastronomia inclui conceito de desenvolvimento sustentável, de forma ampla, propõe que todas as formas de produção, obtenção, processamento, transporte, transformação, e consumo sejam sustentáveis nos níveis sociais, ambientais, econômicos, políticos e culturais.

Para Campolina e Machado (2015) a ecogastronomia se reporta à sustentabilidade na agricultura, às políticas e práticas que resultam num desenvolvimento rural igualitário e sadio para o meio ambiente, e portanto, ser ecologicamente equilibrada, economicamente viável, socialmente justa, humana e adaptativa. Nessa plataforma política se incluem a segurança alimentar, a produtividade e a qualidade de vida.

Para Rubim (2013), o *slow food* está diretamente ligado ao desenvolvimento sustentável, porém não deve ser atrelado facilmente à gastronomia, pois o conceito possui contradições, como a ideia de atrelar o desenvolvimento econômico ao sustentável o que só é possível se houver alterações relevantes na base do sistema, na estrutura da sociedade. E, por tanto, é preciso realizar um trabalho de reflexão na sociedade, em que haja questionamentos e a partir daí consumo consciente, o que é mais viável no sistema educacional, pois é a ferramenta mais certa para o processo de desenvolvimento de perfil questionador da população.

A *Slow food* admite numa nova atitude, a atitude *eco-gastronômica*. Este conceito resume-se ao reconhecimento da forte ligação entre o prato e o planeta. A *eco-gastronomia* considera o consumidor como um co-produtor e não como um simples consumidor, pois ao ser informado de como os alimentos são produzidos e ao apoiar activamente aqueles que os produzem, o consumidor passa a fazer parte do mesmo processo de produção (FERREIRA,2009 p.8)

Rejowski e Rubim (2012) afirmam que alguns chefs internacionais acreditam que a tendência “verde” na gastronomia é natural após o sucesso das cozinhas moleculares e tecno-emocional difundida por Ferrán Adriá. Nessa propagação pelo mundo, não houve reflexão sobre a origem e o que poderia ser causado no ambiente o uso dos ingredientes sintéticos e artificiais.

A esta altura, um *chef* também catalão, Santi Santamaria foi o primeiro a se opor a esse movimento pois, para ele, um *chef* é criador de tendências, e por isso deve ter cuidado, respeitando as tradições, os ingredientes locais e a ética na gastronomia. Para ele a cozinha molecular não era ética, não se preocupava com as possíveis consequências. Mais tarde, *chefs* nórdicos trouxeram uma postura diferente, sua cozinha tem por base pureza, frescor, simplicidade e ética. Os adeptos desse movimento cultivam o que cozinham, pescam e caçam, defumam, e utilizam ingredientes provenientes da coleta ou de produtores locais orgânicos. (REJOWSKI; RUBIM, 2012)

No Brasil, o movimento veio através do Congresso Mesa Tendências em 2010, a temática atingiu proporções nacionais, reunindo profissionais da alimentação, os temas foram discutidos e abordados com seriedade, afim de pensar no futuro sustentável da comida. O questionamento central era: “ o que a gastronomia pode fazer pelo planeta? ”. A concepção dos participantes foi a de que quem cozinha também tem a responsabilidade de fazer escolhas conscientes e coerentes para o meio ambiente, desenvolver os sabores e conhecer sua origem quem os cultiva e como chega até sua cozinha, além causar experiências memoráveis e estar em harmonia com o meio ambiente. (REJOWSKI; RUBIM, 2012)

Rejowski e Rubim (2012) citam que durante este evento, um manifesto foi divulgado, conhecido como “A Carta de São Paulo: Gastronomia e Sustentabilidade”, onde os chefs divulgaram o compromisso de intensão de responsabilidade individual, em que os signatários dariam início a postura sustentável baseado nos seguintes princípios:

1. Conhecer o alimento que adquirimos, processamos e comemos.
2. Conservar os meios e as condições que dão origem ao alimento.
3. Preservar, valorizar e promover as qualidades naturais do alimento, assim como seu uso saudável.
4. Utilizar todo o alimento que adquirimos.
5. Remunerar adequadamente os produtores do alimento, inclusive pelos serviços ambientais providenciados para a sociedade.
6. Aplicar conhecimento e tecnologia inovadora para valorizar a diversidade e qualidade do ingrediente, assim como de seus usos.
7. Honrar e respeitar diariamente o ato de comer e de preparar a comida (Carta de São Paulo, 2010 apud. REJOWSKI; RUBIM, 2012, p. 12).

Outra iniciativa foi a *chef* Teresa Corção, presidente do Instituto Maniva, que convidou alguns cozinheiros do Rio de Janeiro para formar o grupo Ecochefs. O projeto, que conta com 16 participantes, atua com diversas frentes do *Slow Food*, como educação do gosto, resgate da memória alimentar brasileira, divulgação do conceito Ecogastronomia, e planejamento de atividades que estimulem a compreensão do papel da alimentação contemporânea (Dias, s.d. apud. REJOWSKI; RUBIM, 2012, p.13).

O *chef* José Baratino, do restaurante Emiliano em São Paulo, declarou lamentar a distância entre cozinhas urbanas e o campo e que deveria ser muito mais do que apenas comprar produtos orgânicos, devemos saber quem os cultiva e como chegam em nossa mesa. Como integrante do movimento *Slow food*, tem parceria com produtores locais, faz visitas frequentes para acompanhar a produção dos produtos que mais tarde estarão em seu cardápio além de ainda buscar ingredientes nativos e poucos conhecidos. Ele conseguiu que cerca de 80% dos hortifrúteis do seu restaurante fossem de origem orgânica e cultivamos no máximo a 200km dele. Ele ainda faz seleção de lixo para reciclagem e o óleo

é reservado e doado a uma ONG que o recicla. (BERTOLINO,2010 apud. REJOWISKI; RUBIM, 2012).

Desenvolvimento local, sob a perspectiva da gastronomia sustentável, significa efetividade de políticas públicas de redução das desigualdades sociais, que integrem dimensões econômicas, sociais, culturais e ambientais, nos níveis da produção, distribuição e consumo. Significa adoção de tecnologias limpas e o engajamento da população em práticas de sustentabilidade. Para Portilho (2005), o grande desafio encontra-se na efetivação do consumo sustentável, sobretudo nos países ricos, pois o que está em jogo são as possibilidades de compatibilizar necessidades humanas, sempre crescentes, e o uso de recursos naturais dentro dos limites ecológicos do planeta.(CAMPOLINA; MACHADO, 2015 p. 123)

A Gastronomia é em si uma ciência interdisciplinar, pois precisa do concurso de outras disciplinas (nutrição, economia, biologia etc.). É também intercultural e intersetorial, pois pressupõe o diálogo com culturas e diferentes setores. Na formação do gastrônomo, é fundamental que ele seja preparado para realizar o diálogo entre a cozinha e o mundo. (...) A formação profissional pautada na gastronomia sustentável requer o desenvolvimento de conhecimentos, habilidades e valores que se contraponham aos impactos negativos da cadeia alimentar sobre o meio ambiente e que estimulem atitudes de consumo responsável. O profissional assim formado saberá respeitar os ritmos da natureza e, por isso, promover cardápios sazonais, feitos de acordo com os produtos da época. Saberá valorizar combinações gastronômicas usando produtos locais da terra. (CAMPOLINA; MACHADO, 2015 p. 138-139)

Campolina e Machado (2015) afirmam que um gastrônomo deve conhecer o alimento que trabalha, preservar, valorizar e promover as qualidades naturais do alimento utilizando-o de maneira integral e saudável. Preservar o meio ambiente de origem do alimento, realizar reciclagens sustentáveis e compostagens, utilizar tecnologias adequadas e remunerar de maneira justa os seus produtores.

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A sociedade moderna vive um período de decisão entre o que é certo e o que lucrativo. A humanidade deve mudar suas atitudes em relação ao meio ambiente e também zelar por sua saúde. A ética na alimentação deve ser posta em prática para que todos tenham acesso ao que é bom e que tenham possibilidade de escolher o que quer conscientemente, pensando não somente na sua própria saúde, mas no bem-estar de todos, no meio ambiente e também na remuneração justa ao produtor.

O movimento *Slow food* é imprescindível para que a difusão do conhecimento pela população, a informação deve ser passada, e a população informada, só assim a ética será de fato implementada.

A partir dos conceitos abordados, a sustentabilidade e a gastronomia estão ligadas, porém não podem ser confundidas. A ecogastronomia traz para a sociedade novas formas de trabalhar com os alimentos, ensina a ter respeito pelo trabalhador do campo e ao que se coloca à mesa. Traz tendências e influencia toda a sociedade moderna. Causa reflexões, e como exemplo de alguns *chefs* brasileiros, traz a possibilidade de trazer métodos sustentáveis para dentro da cozinha, influenciando os próprios gastrônomos, valorizando seu produto final e entregando ao seu cliente um alimento verdadeiramente bom, saudável e ecologicamente correto.

Só será possível uma mudança de atitude vinda da população em relação ao modo de vida que vivemos se antes houver informação e acesso a elas, difusão do conhecimento e a absorção da ética da alimentação, em que a população será capaz de escolher de forma consciente o que deve ir à mesa. É também importante que os *chefs* de cozinha passem seu conhecimento adiante para a população, informando e influenciando novas atitudes.

Vale mencionar, que a continuidade desse artigo seria uma discussão sobre as formas de cultivo dos orgânicos hoje no Brasil e no mundo e suas conseqüências, e uma discussão mais ampla sobre a diferença de hábitos entre os que adotam orgânicos por uma filosofia de vida e os que inserem em suas dietas apenas diante de uma tendência mundial na alimentação em comer o que é considerado mais saudável.

4. REFERÊNCIAS

- AZEVEDO, E. Alimentos Orgânicos: Ampliando os conceitos de saúde humana, ambiental e social. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2012. 386p.
- CAMPOLINA, R. de L; MACHADO, L. R. de S. Gastronomia Sustentável, formação do gastrônomo e desenvolvimento local. *COMPETÊNCIA*, v. 8, n.2, Porto Alegre, RS, p.125-144. Jul.-Dez. 2015.
- CONTRERAS, J. A Modernidade alimentar: entre a superabundância e a insegurança. *História: Questões e Debates*, Curitiba, n.54, p.19-45, jan.-jun. 2011.
- FERREIRA, A. R. A. C. O movimento Slow Food. Universidade do Porto. 2009. 34p.
- PETRINI, C. Comida e Liberdade: Slow Food, histórias de gastronomia para a libertação. São Paulo: Senac São Paulo. 2015. 234p.
- PETRINI, C. Slow Food: Princípios da nova gastronomia. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009. 245p.

REJOWSKI, M; RUBIM, R. E. Ecogastronomia: A busca pela ética e o prazer na alimentação e sua influência na relação homem x natureza. São Paulo: Universidade Anhembi Morumbi, IX seminário ANPTUR. 2012. 15p.

RUBIM, R. E. Ecogastronomia nos cursos superiores de gastronomia de São Paulo: conceitos aplicações e o cenário observado. Rev. Rosa dos Ventos. v.5 n.2, 240-292p. abr.-jun. 2013.

SANDRINI, V. Ciencia e Arte dos Sabores. São Paulo: Scortecci, 2004, 162p.

SANTOS, G. C. dos; MONTEIRO, M. Siatema orgânico de produção de alimentos. UNESP-Araraquara: Faculdade de Ciências Farmacêuticas. SP. Alim. E Nutr., v. 15, n.1, p.73-86, 2004.

SANTOS, C. R. A. dos. O império Mcdonald e a Mcdonalização da sociedade: Alimentação, cultura e poder. UFPR, 2006. 23p.

Contatos: danicris.geo@gmail.com / camila.landi@mackenzie.br