Ano I – Nº 1

ENCONTRO DE GASTRONOMIA, CULTURA E MEMÓRIA

17 e 18 de novembro de 2016
Fórum de Ciência e Cultura da UFRJ

Anais

Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória.

Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória

EDITORES

Myriam Elisa Melchior Pimentel

Marcella Sulis

Denise Pimentel Diniz Santos

Daniella Alves Minuzzo

Rio de Janeiro
2017
Universidade Federal do Rio de Janeiro

Grupo de Pesquisa em Gastronomia, Cultura e Memória – Bacharelado em Gastronomia – Instituto de Nutrição Josué de Castro – CCS – Sala da Biblioteca do CCS – Bloco L – Av. Carlos Chagas Filho, 373 – Cidade Universitária – 21941-902 – RJ – (21) 3938 6633

Projeto Gráfico: Myriam Melchior e Felipe Fujihara
Copydesk: Myriam Melchior
Diagramação: Myriam Melchior e Felipe Fujihara

Projeto de Extensão Pirapoca
Grupo de Pesquisa em Gastronomia, Cultura e Memória
Curso de Gastronomia
Instituto de Nutrição Josué de Castro
Universidade Federal do Rio de Janeiro

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Elaborado pela Biblioteca Central do CCS - UFRJ

Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória (1. : 2016 : Rio de Janeiro, RJ)
Anais [recurso eletrônico] / Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória, 17-18 de novembro - Rio de Janeiro, RJ. / editores: Myriam Melchior; Daniela Minuzzo; Denise Diniz; Marcella Sulis.- Instituto de Nutrição Josué de Castro. - Rio de Janeiro : Universidade Federal do Rio de Janeiro / Instituto de Nutrição Josué de Castro / Curso de Gastronomia, 2016.

ISSN: 2527-1458

1. Gastronomia. 2. Cultura. 3. Memória Social. 4. Cultivos Agrícolas. 5. Zea mays. 6. Milho. 7. Pesquisa. I. Melchior, Myriam. II. Minuzzo, Daniela. III. Diniz, Denise. IV. Sulis, Marcella. V. Universidade Federal do Rio de Janeiro / Instituto de Nutrição Josué de Castro. VI. Título.

Comitê Científico

Eliza Passos

Elizabeth Accioly

Ivan Bursztyn

Letícia Tavares

Myriam Melchior

Comissão de Organização

Myriam Melchior

Marcella Sulis

Felipe Fujihara

Michelle Souza

Carla Reis

Gabriella Moratelli

Índice

A GASTRONOMIA EM FORMA DE COMIDA *FITNESS* 10
Juliana da Mata Machado 10
Shirley Donizete Prado 10
Francisco Romão Ferreira 10
A CANTINA COMO AGENTE FOMENTADOR DA ITALIANIDADE PAULISTANA: CONTEXTO HISTÓRICO NOS BAIRROS ÉTNICOS 12
Carlos Leoni 12
Maria Luiza Cardinale Baptista 12
A GASTRONOMIA REAL FRANCESA: FERRAMENTA DE DEMONSTRAÇÃO DE PODER E DISTINÇÃO SOCIAL 15
Vinícius Lopes Villalba 15
Denise Pimentel Diniz Santos 15
ORALIDADE E "AXÉ" NA COZINHA DE SANTO: PERSPECTIVAS SOBRE A NAÇÃO KETU 18
Lourence Cristine Alves 18
OCUPE A CULTURA ALIMENTAR: RESISTÊNCIA, CONTRA-HEGEMONIA E FORTALECIMENTO CULTURAL 22
Juliana Dias 22
Mónica Chiffoleau 22
TEM O QUE PRA COMER? (DES)CONSTRUÇÃO DA IDENTIDADE NEGRA ATRAVÉS DA CULINÁRIA AFRO-BRASILEIRA 25
Ana Cláudia dos Santos Januário 25
Luis Felipe Carvalho 25
ESTUDO SOBRE AS COCADAS DE FRUTAS DA CIDADE DE MARECHAL DEODORO/AL 28
Cristiany Correia dos Santos 28
Raniery Silva Guedes de Araújo 28
NOVA CULINÁRIA ANDINA: REDESCOBRINDO INGREDIENTES PARA FOMENTAR A IDENTIDADE NACIONAL 31
Felipe Teruo Fujihara 31
Daniela Minuzzo 31
A IMAGEM FEMININA E A VENDA DE MINGAU NAS RUAS DE SALVADOR: TRADIÇÃO E RESISTÊNCIA 34
Thuanne de Souza Dourado 34
Gabriela Brito Lima 34
Laiana de Jesus São Ricardo 34
Virgínia Campos Machado 34
CORA CORALINA: UM DOCE POEMA SOBRE MULHERES 39
Mariana Souza 39
Sofia Ferreira 39
PROJETO PIRAPOCA: AÇÕES EXTENSIONISTAS QUE ENVOLVEM A CULTURA ALIMENTAR DO MILHO 42
Carla Andressa Sousa Reis 42
Felipe Teruo Fujihara 42
Gabriella D'Almeida Magalhães Moratelli 42

Mariana dos Reis Santos 42
Yasmin Baldansa da Silva 42
Myriam E. Melchior 42
MEMÓRIA, IDENTIDADE E AFETIVIDADE: UM ESTUDO SOBRE A HISTÓRIA ALIMENTAR FAMILIAR 46
Lucas Gomes Mariano 46
Camila Pinheiro Coura 46
A VALORIZAÇÃO DE INGREDIENTES TRADICIONAIS NA GASTRONOMIA 49
Michelle de Souza Pinto 49
Myriam Melchior 49
PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO BRASILEIRO: COZINHAS REGIONAIS 53
Joice Lavandoski 53
INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E VALORIZAÇÃO DA GASTRONOMIA E CULTURA ALIMENTAR BRASILEIRA NO BRASIL: UMA REVISÃO 56
Ítalo de Paula Casemiro 56
SISTEMAS AGROFLORESTAIS E INDICAÇÃO GEOGRÁFICA COMO FERRAMENTAS DE VALORIZAÇÃO ECONÔMICA E CULTURAL: O CASO DO CACAU NO BRASIL 60
Ítalo de Paula Casemiro 60
AGROTURISMO NA COMUNIDADE DO BATAN NO RIO DE JANEIRO: UM ESTUDO DE CASO SOBRE O PROJETO COMUNIDADES VERDES. 64
Carla Emanuelle de Oliveira Barbosa 64
Viviane Soares Lança 64

Apresentação

"[...] A primeira coisa que fazem as mulheres é um pequeno fogo em torno dos potes de barro para aquecer a bebida. Começam então por uma das extremidades a descobrir o primeiro pote e a remexer e turvar a bebida de que vão tirando as cuias cheias. [...] Os homens passam dançando, uns após outros, junto das mulheres que entregam a cada um a sua cuia cheia; e enquanto os homens bebem de um trago elas, no desempenho do ofício de despenseiras, não esquecem de bebericar sofrivelmente e isso tantas vezes quanto necessárias para que na centena de potes ali enfileirados não fique uma só gota de cauim. [...] O curioso é que os tupinambás nada comem durante as bebedeiras do mesmo modo porque não bebem às refeições muito estranhando ver-nos entremear uma e outra coisa à nossa moda"

Jean de Léry, Histoire d'un Voyage Faict en la Terre du Brésil, 1578

É com grande satisfação que apresentamos os Anais do Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória e também o primeiro produzido pelo Curso de Gastronomia da UFRJ.

Nesta edição divulgamos os trabalhos científicos, em formato de resumo, que foram submetidos à Comissão Científica do Encontro e apresentados no segundo dia deste evento. Os resumos fazem parte de uma variedade de atividades que foram propostas no Encontro e reúnem a essência do que foi discutido nessa primeira versão do evento.

O primeiro Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória aconteceu nos dias 17 e 18 de novembro de 2016 e foi idealizado pelo Grupo de Pesquisa vinculado ao Projeto de Extensão "Pirapoca: o milho e a memória indígena na cultura alimentar brasileira". Criado em 2014, o Pirapoca visa divulgar e valorizar o milho nativo e as tradições dos povos indígenas brasileiros e problematizar uma cultura do milho particularmente brasileira.

Em razão de nossas atividades convergentes entre pesquisa e extensão, a primeira edição do Encontro voltou-se para a cultura brasileira em torno do milho. Com esta temática buscamos apresentar o desenvolvimento e os resultados de nossas pesquisas e ações extensionistas, bem como a reunião presencial com todos que colaboraram com o Projeto Pirapoca.

Ainda, visando o enriquecimento do debate, também procuramos estabelecer contato com profissionais e pesquisadores interessados na cultura do milho brasileiro.

De mais a mais, o milho como tema central demandou-nos a reflexão sob a perspectiva de diversas áreas do conhecimento. Por essa razão, os eixos temáticos destes anais refletem a interdisciplinaridade e transversalidade dos trabalhos científicos nas áreas de gastronomia, cultura e memória. Neste sentido, vale acrescentar que os trabalhos aqui apresentados revelam o viés pluridisciplinar existente nos estudos voltados para a gastronomia.

Considerando tal pluralidade, os eixos temáticos propostos para a submissão de trabalhos dividiram-se nos seguintes tópicos: 1) Sociologia, Antropologia e/ou História da Alimentação; 2) Saberes Alimentares Afro-indígenas; 3) Alimentação, Identidade e Resistência; 4) Alimentação, Arte, Literatura e Poesia; 5) Cultura e Saberes acerca do Milho no Brasil e no Mundo; 6) Alimentação e Memória Social; 7) Gastronomia, Sustentabilidade e Patrimônio; 8) Gastronomia, Alimentação e Contemporaneidade e, por fim, 9) Segurança Alimentar e Práticas de Resistência.

Para a apresentação dos resumos neste documento seguimos, deste modo, a sequencia dos eixos temáticos apresentados anteriormente.

Com a publicação dos Anais esperamos contribuir com o aprofundamento de pesquisas relacionadas à gastronomia e, certamente, com a cultura e memória do milho brasileiro.

Boa leitura!

Myriam Melchior

1.Sociologia, Antropologia e/ou História da Alimentação.

A GASTRONOMIA EM FORMA DE COMIDA *FITNESS*

Juliana da Mata Machado

Shirley Donizete Prado

Francisco Romão Ferreira

Inserida nos prazeres da vida, a comida faz parte das realizações humanas. Como caminho de realização desses prazeres está a Gastronomia, que reúne estudos distintos sobre técnicas de preparo, combinações dos alimentos e experiências sensoriais das mais diversas ordens. Ao longo da história, a arte culinária guarda presença no desenvolvimento do espírito humano.

Contudo, o comensal contemporâneo encontra-se submetido a um largo conjunto de regras biológicas, quanto mais conhecedor ele é das normas emanadas a partir da Ciência da Nutrição. A preponderância do valor dos nutrientes nos alimentos na definição do que comer vem transformando as práticas alimentares com crescente valorização das necessidades do corpo biológico em detrimento dos prazeres associados ao cozinhar, aos paladares e ao convívio à mesa (POLAIN, 2013, CONTRERAS, 2011).

Nesse cenário, o presente estudo tem por objetivos descrever e problematizar atuais culinárias voltadas para o que se pode denominar "comida *fitness*".

A revista *Runner´s World* é aqui tomada como expressão de proposições dirigidas a um segmento da sociedade interessado em temas como treinamento, corrida, alimentação, nutrição, saúde ou, nas palavras de sua editoria, "para quem deseja seguir um estilo de vida saudável". Os temas ou sessões da revista são sempre abordados com o respaldo de *experts*, ou seja, profissionais com formação biomédica o que confere a seus discursos o elevado e, praticamente, indiscutível valor de verdade científica. Nessa linha, mensalmente são publicadas receitas com produtos *fitness* que se desdobram em cardápios e orientações alimentares. Essas formações discursivas são analisados pelo prisma de Michel Foucault (1984) e Eni Orlandi (2001).

Encontramos uma culinária específica construída a partir do uso de uma também específica "linguagem *fitness*". Cuja função é relacionar o alimento a benefícios à saúde, ao alcance a uma melhor *performance* no exercício físico e a manutenção do corpo mais magro, com músculos e cada vez mais definidos. Valorizando e destacando intensamente os nutrientes, o discurso repete, à exaustão, as categorias biomédicas, como no exemplo: "Água de coco tem eletrólitos, e a manteiga de amêndoas ajuda seu corpo a absorver as vitaminas encontradas na beterraba e nos mirtilos". Os ingredientes das receitas *fitness* na maioria das vezes são caros e de acesso restrito, com ênfase para as práticas rebuscadas em detrimento de ingredientes que fazem parte do cotidiano da alimentação mais popular: "Farinha de amêndoas e aveia integral [...] têm muito mais nutrientes que farinha branca". Percebemos também o investimento no ato de cozinhar, sempre fazendo dos produtos veiculados através da revista.

Por meio do poderoso discurso imbuído de verdade científica, que reduz a saúde ao corpo magro e musculoso e que confere distinção aos indivíduos através de uma culinária que se apresenta como sofisticada, a revista constrói um discurso que propaga o consumo de alimentos-remédios ou alimentos funcionais conformando um novo nicho da indústria como uma estratégia de biopoder.

Referências bibliográficas:

CONTRERAS, J & GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.

FOUCAULT, M. **Microfísica do poder.** Rio de Janeiro: Graal, 1984.

ORLANDI, E.P. **Análise de discurso**. Princípios e procedimentos. Campinas: Pontes, 2001.

POULAIN, J. P. **Sociologias da alimentação.** Florianópolis: Editora UFSC, 2013.

A CANTINA COMO AGENTE FOMENTADOR DA ITALIANIDADE PAULISTANA: CONTEXTO HISTÓRICO NOS BAIRROS ÉTNICOS

Carlos Leoni

Maria Luiza Cardinale Baptista

Esse artigo foi elaborado com bases na dissertação que está sendo escrita na Universidade de Caxias do Sul, no programa de Mestrado em Turismo e Hospitalidade, juntamente com grupo de pesquisa Amorcomtur! Grupo de Estudos em Comunicação, Turismo, Amorosidade e Autopoiese. O trabalho de dissertação analisa a Cantina C que Sabe! Marcas de hospitalidade e amorosidade na gastronomia italiana paulistana, as suas relações culturais com a região de origem na Itália e os bairros onde se fixaram na cidade de São Paulo/SP.

Esse trabalho tem por objetivo, discutir a formação da italianidade paulistana, a partir da abertura das primeiras cantinas na cidade de São Paulo, e com isso a formação dos primeiros núcleos sociais, não familiares.

A metodologia baseia-se na pesquisa bibliográfica e ampara-se na cartografia dos saberes, estratégia metodológica, desenvolvida pela Dr. Maria Luiza Cardinale Baptista, onde os saberes pessoais determinam a trilha a ser seguida.

A abolição se realiza, mas o pensamento vigente entre os donos de terras permanece escravocrata. Com isso, várias famílias de imigrantes italianos, que se instalaram no interior do estado de São Paulo, para trabalhar nas lavouras de café, se sentem pouco a vontade, ou não se adaptam ou não aceitam as circunstâncias e mudam-se para a cidade de São Paulo.

A cidade recebe esses imigrantes de volta, mais os que estão vindo da Itália. Nota-se um crescimento demográfico expressivo nesse período, muitos se estabeleceram nos bairros operários para trabalharem nas industrias, e também, nos bairros centrais, com grande preferência para os bairros da Bela Vista (Bixiga), Braz, Belenzinho, Cambuci, Mooca e Ipiranga, entre outros.

A vida em São Paulo não era fácil, muito trabalho, praticamente sem descanso, preconceitos dos nativos com os imigrantes, saudades da terra natal e a adaptação

para a nova realidade. Com esse cenário os imigrantes italianos, iniciam um processo de adaptação cultural calcado nas suas tradições, e a comida é um representante fortíssimo dessa nova identidade que se forma. *"[...] fosse um obstáculo `a salvaguarda da identidade, isto é, do patrimônio cultural que cada sociedade reconhece em seu próprio passado[...]"* (Montanari, 2009. p.12).

A cozinha, sob o domínio matriarcal, dessas famílias de imigrantes que aqui chegaram, inicialmente tiveram que se adaptar aos ingredientes locais, `a sua cultura culinária de origem. *"[...] as identidades culturais não estão inscritas no patrimônio genético de uma sociedade, mas incessantemente se modificam e são redefinidas, adaptando-se a situações sempre novas[...]"* (Montanari, 2009. p.12).

Com o intuito de complementar a renda familiar, as mulheres exerciam várias atividades, destacadamente cozinhar e servir pratos da sua cozinha tradicionalmente italiana, para, principalmente, imigrantes italianos. Onde as *mammas* e *nonnas*, cozinhavam, os homens da casa serviam e as crianças ajudam em tudo que fossem chamadas para. Surgiam assim as primeiras cantinas.

Surpresas surgiram com essa nova forma, adaptada, do uso de ingredientes desconhecidos, ou, conhecidos mas de difícil acesso por conta do seu valor. atividades comerciais com a banha de porco; depois entrou para o comércio de farinha de trigo que resultou na criação do primeiro grande moinho de trigo de São Paulo. Isso possibilitou a execução e criação de pratos tradicionais italianos, não usuais a esses imigrantes, a farinha de trigo, como já mencionado, era um ingrediente de difícil acesso.

A execução de pratos que viviam no imaginário e que raríssimas vezes, quando muito, tinham passado pelos pratos dos mesmos, começam a tronar-se rotineiros. O uso da farinha de trigo promoveu a criação de uma cozinha italo-paulistana e, também, o resgate de receitas, que habitavam o imaginário, já que em sua terra natal era de difícil acesso, e principalmente a fartura, tanto na quantidade como na variedade de pratos

Referências bibliográficas:

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. *Sabores e memórias: Cozinha italiana e construção identitária em São Paulo*. 279 f. **Tese.** Programa de Pós-Graduação em Antropologia

Social da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo. São Paulo, 2009. Disponível em: <http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis /8/8134/tde-22022010-125038/pt-br.php>. Acessado em: nov, 2016.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. 2ª edição. São Paula. Editora Senac São Paulo. 2013.

_____. (Org.). **O mundo na cozinha:** História, identidade e trocas. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009

TRENTO, Ângelo. **Do outro lado do Atlântico**: um século de imigração italiana no Brasil. São Paulo: Editora Nobel: Istituto Italiano di Cultura di San Paolo: Instituto Cultural Ítalo-Brasileiro, 1989.

A GASTRONOMIA REAL FRANCESA: FERRAMENTA DE DEMONSTRAÇÃO DE PODER E DISTINÇÃO SOCIAL

Vinícius Lopes Villalba

Denise Pimentel Diniz Santos

A gastronomia vai muito além da nutrição humana, sendo repleta de simbolismos que a fazem ser considerada, segundo Albert (2009), um objeto de demonstração e de exercício de poder, além de uma ferramenta de dominação simbólica. Tais simbolismos se fizeram extremamente fortes e presentes na alimentação da família real e da corte francesas, nos séculos XVII e XVIII, em um momento pós-renascentista e anterior à Revolução Francesa. O *service à la française* é um exemplo das mudanças na gastronomia que se deram nesse momento, envolvendo uma nova sequência e um novo método de servir os pratos.

Tal mudança foi uma das consequências da revolução culinária, moda que refletia a preocupação com a ordem, o equilíbrio, a simetria, o bom gosto e a elegância, no qual os rituais à mesa eram como uma dança cuja coreografia das iguarias e dos serviços reais de mesa contribuíam para fazer do banquete real uma ferramenta poderosa de conservação do poder e da posição social da coroa.

Tendo tais fatos em vista, o presente trabalho tem como objetivo a avaliação do uso da gastronomia pela coroa e aristocracia francesas como forma de reafirmação de poder e de exclusão social à época em questão buscando entender como a gastronomia é utilizada como objeto de demarcação de classes sociais, reforçando a exclusão social resultante da luta histórica de classes e como a alimentação foi e é um objeto de demonstração e reafirmação de poder das elites.

Para isso, foram pesquisadas referências bibliográficas que abordassem o tema em questão, tendo sido utilizadas para desenvolver este trabalho obras dos autores Jean-Marc Albert, professor de história do Instituto Católico de Paris, e Roy Strong, formado em história pela Universidade de Londres e ex-diretor da *National Portrait Gallery* e do *Victoria & Albert Museum*. Tendo em consideração o que foi pesquisado, foi possível concluir que os rituais e simbolismos à mesa tinham grande importância nas demonstrações de poder, tanto do rei perante a corte, quanto da

aristocracia francesa sobre a burguesia em ascensão e sobre toda a Europa ocidental, fazendo com que a França se tornasse referência, não só quanto à gastronomia, mas também quanto à dominação exercida pela coroa.

Além disso, percebe-se que, em meio a uma forte disputa de influência e poder entre a nobreza e a as classes altas e médias francesas, os camponeses eram mantidos completamente de fora de tais transformações, mantendo, ainda após o estopim da Revolução Francesa, em 1789, os mesmos hábitos alimentares da idade média. Tal fato reforça o poder que a gastronomia tem como ferramenta de exclusão social. Tais fatos nos conduzem a reflexões acerca dos impactos das práticas da coroa e da nobreza francesas nos séculos XVII e XVIII nas relações de poder dadas entre as classes sociais contemporâneas, mantendo o mesmo sistema multimodal de expressão no qual as práticas gastronômicas continuam agindo como demarcadores sociais.

Referências bibliográficas:

ALBERT, J. A teatralidade da mesa real. In: _____. **Às Mesas do Poder:** dos banquetes gregos ao Eliseu. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011. p. 101-140.

STRONG, Roy. Da corte para a sala particular. In: _____. **Banquete:** uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2004. p. 181-227

2. Saberes Alimentares Afro-Indígenas.

ORALIDADE E "AXÉ" NA COZINHA DE SANTO: PERSPECTIVAS SOBRE A NAÇÃO KETU

Lourence Cristine Alves

A presente comunicação oral é parte do projeto de pesquisa de doutoramento "A cozinha de santo e suas cozinheiras: um estudo etnográfico sobre *iabassês* do candomblé", que estuda a cozinha de santo e suas cozinheiras a partir de um estudo etnográfico em três terreiros de candomblé do Rio de Janeiro pertencentes a nação ketu, de origem iorubá.

Neste artigo, objetivamos apresentar a importância da oralidade enquanto mecanismo de transmissão dos saberes que compõe a cozinha de santo. Além disso, pretendemos ainda destacar a importância do conceito de vitalidade, o "axé" como é chamado no candomblé, para a compreensão da cozinha sagrada do candomblé iorubá.

O termo que escolhemos trabalhar em nossa pesquisa, cozinha de santo, em deferência a "comida de santo", refere-se a algo que vai além do espaço físico da cozinha, assim como sobrepõe o alimento em si. Optamos por pensar o fazer culinário em seu conjunto de saberes e práticas, numa perspectiva ampla, considerando: os atores sociais envolvidos nesse fazer; e os conhecimentos e sua transmissão; as técnicas empregadas em cada preparo, a seleção, as combinações dos ingredientes, a apresentação dos pratos, preparos e oferendas consagrados.

O candomblé é uma religião de matrizes africanas resignificada no Brasil a partir dos negros escravizados da África, e que possui uma racionalidade própria, que se distingue das matrizes judaico-cristãs. A cozinha no candomblé possui um lugar de destaque uma vez que a comida representa um elemento de ligação e troca de energia (axé) entre os orixás e os filhos de santo. Ela está presente em praticamente todos os rituais do candomblé, porque é um dos principais canais de renovação do axé. No candomblé a ideia de vitalidade é centrada no axé que é uma força vital que deve ser constantemente renovada e potencializada, para que haja harmonia entre o corpo e o meio, tanto terreno quanto espiritual. Esse conceito de vitalidade é imprescindível para a compreensão ontológica do candomblé. Cada indivíduo, após a iniciação no candomblé, constitui-se como um receptor e um transmissor do axé. Para se

compreender o axé é preciso entendê-lo enquanto energia dinâmica que é alimentada e alimenta, individual e coletivamente, corpos, espaços, objetos, alimentos.

O principal mecanismo de transmissão dos saberes, do sagrado e do segredo no candomblé se dá pela oralidade. Não só por hábitos culturais ancestrais, mas dentro da concepção de mundo permeada pela vitalidade, a escrita é entendida como um mecanismo de aprisionamento das energias que envolvem estes saberes. No candomblé tudo é dotado de energia vital. E isso inclui a vibração da voz, as palavras escolhidas, os sons emitidos, quem e como está transmitindo esse saber. A oralidade seria, dessa forma, um mecanismo de circulação de energia e manutenção da vitalidade dos saberes.

Nossa pesquisa esta inscrito no campo das pesquisas qualitativas. E a escolha metodológica fundamental de nosso projeto é de elaborar uma etnografia a partir de uma pesquisa de campo. Nosso suporte teórico para tal se dá por meio do diálogo com o fazer etnográfico proposto por Geertz, de descrição densa e a observação participativa de Becker.

Acreditamos que os estudos sobre elementos culturais das religiões de matrizes africanas possam contribuir para a elucidação das práticas desses povos e seus descendentes e valorização dos saberes da cultura brasileira. Ademais, ampliar os estudos sobre a cozinha de matrizes africanas no Brasil é também se aprofundar nas raízes que compõe a culinária brasileira em toda sua pluralidade étnica. Esperamos que a presente exposição tenha apresentado, de maneira sucinta, uma ideia geral do que o nosso projeto de pesquisa de tese se propõe a fazer.

Referências bibliográficas:

LIMA, Vivaldo da Costa. **O conceito de nação nos candomblés da Bahia.** In: Afro-Ásia, Salvador, nº12, p. 65-89, jun. 1976.

PRANDI, Reginaldo José. **Os candomblés de São Paulo:** a velha magia na metrópole nova. São Paulo: HUCITEC, 1991.

_____. **Herdeiras do axé: sociologia das religiões afro-brasileiras.** São Paulo: Hucitec, 1996.

REGIS, Olga Francisca. **Comida de santo numa casa de Queto da Bahia.** Salvador: Corrupio, 2010.

SANTOS, Juana Elbein dos. **Os nagôs e a morte:** Pàde, Àsèsè e o culto Égun na Bahia. Petrópolis, Vozes, 2002.

3. Alimentação, Identidade e Resistência.

OCUPE A CULTURA ALIMENTAR: RESISTÊNCIA, CONTRA-HEGEMONIA E FORTALECIMENTO CULTURAL

Juliana Dias

Mónica Chiffoleau

O alimento é consumido pelos seres humanos com fins energético, nutricional e simbólico. A prática de cozinhar está relacionada a duas mutações-chaves no desenvolvimento social da humanidade: a cultura e a linguagem, por meio das cooperações comunicações. Nesse sentido, cozinhar e comunicar aparecem como dimensões organizadoras, vinculadoras e existenciais em reciprocidade e solidariedade indissociáveis com a natureza. A comida, poderia ser considerada, um metasistema de comunicação, que nos permite contextualizar e englobar, fortalecendo as relações de solidariedade e afeto.

Com o objetivo aproximar a dimensão cultural da Segurança Alimentar e Nutricional, o Fórum Brasileiro de Segurança Alimentar e Nutricional (FBSSAN)[1], lançou a campanha Comida é Patrimônio em 2015, permitindo a partir da práxis vincular comunicação e alimentação. As dimensões não econômicas da comida devem enfrentar o desafio de construir outros modelos de comunicar diante das tendências hegemônicas no sistema alimentar global e midiático, que obscurece o acesso aos direitos, às liberdades à justiça e à democracia. Este artigo trata, especificamente, da segunda fase da campanha, lançada em outubro de 2016, durante a Semana Mundial de Alimentação.

A segunda fase da campanha propõe uma ação cultural conectiva, tendo como tema "Ocupe a cultura alimentar". Por meio de dinâmicas comunicativas mediadas pelo diálogo, que problematiza e não "sloganiza", como sugere Freire (1981), é destinada a diferentes grupos e sujeitos, identidades individuais e coletivas.

A ação cultural para a liberdade, neste contexto, consiste em denunciar as desigualdades socioambientais do sistema alimentar dominante; e anunciar que

[1] O Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (FBSSAN), criado em 1998, articula pessoas, organizações, redes, movimentos sociais e instituições de pesquisa na luta pelo Direito Humano à Alimentação. Busca sensibilizar para uma visão mais ampla da questão, trabalhando com variadas perspectivas do sistema alimentar: produção, processamento, abastecimento e consumo. (Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. Disponível em: < http://fbssan.org.br/ > . Acessado em: nov, 2016.

comunicar sobre comida deve fundamentalmente estar baseado numa uma relação dialógica, social, política e ética. Entendemos que estamos tratando de um ecossistema vital para a sobrevivência do corpo da sociedade.

Ocupar a cultura alimentar é acreditar e apoiar a Agricultura Familiar camponesa, a agroecologia e a cultura é religar, tecer e reconstruir, em redes, sendo esta uma nova forma de fazer política a partir do pensamento complexo, do diálogo de saberes e das epistemologias latino-americanas que emergem, como o Bem-viver (2016) e o Bem-Conhecer (2014) e, por que não, o bem comer? Ocupar a cultura alimentar é também compreender a potência de três práticas que estão intrinsecamente ligadas à nossa maneira de existir e organizar a sociedade: cozinhar, comer junto e compartilhar comida.

Estão sendo expostos na página do Facebook do FBSSAN uma série de 10 Artes-colagens, linguagem artística que combina imagens, texturas, palavras e movimentos para compor uma nova imagem, provocando leituras e interpretações ao justapor diferentes materiais. Assim, o Fórum reafirma a defesa da comida como um patrimônio, a partir da diversidade de sentidos que essa linguagem pode suscitar, estreitando os vínculos entre Segurança Alimentar e Cultura. Ao final da exposição nas redes e exposição itinerante Comida é Patrimônio ganha as ruas com a mostra das colagens em eventos e encontros organizados pelo Fórum.

Consideramos que um dos desafios está no prato de cada brasileiro em ocupar a cultura alimentar. Isso pode se converter numa resistência, numa contra-hegemonia frente às estratégias de dominação, por meio da práxis, ou seja reflexão e ação, de cada pessoa. O sociólogo e antropólogo Edgar Morin (2003) explica a práxis como o conjunto de atividades que efetuam transformações a partir de uma competência. É transformadora, produz movimentos, formas e performances. Essas interações criam organização, ser e existência.

Referências bibliográficas:

ACOSTA, A. **O bem viver**: uma oportunidade para imaginar outros mundos. Trad.: Tadeu Breda. São Paulo: Ed. Elefante, 2016.

FREIRE, P. **Ação cultural para a liberdade e outros escritos**. 5ª ed. Rio de Janeiro: Ed. Paz e Terra, 1981.

MORIN, E. **O Método:** 1. A natureza da natureza. 2ª ed. Trad.: Ilana Heinberg.Porto Alegre (RS): Ed. Sulina, 2003.

VIÑAS-VILA, D.; BARANDIARAN, E. X. (Org.). **Buen Conocer. Modelos sostenibles y políticas públicas para uma economia social del conocimento comum y aberto em Ecuador.** Disponível em: < http://book.floksociety.org/ec/>. Acessado em: nov, 2016.

TEM O QUE PRA COMER? (DES)CONSTRUÇÃO DA IDENTIDADE NEGRA ATRAVÉS DA CULINÁRIA AFRO-BRASILEIRA

Ana Cláudia dos Santos Januário

Luis Felipe Carvalho

Tendo em vista o movimento de valorização da cultura afro-brasileira no período atual, o presente trabalho pretende apontar como a culinária dessa cultura revela sua identidade nos espaços públicos, através de seus pratos, quitutes e doces. Cada ingrediente possui um significado num contexto sócio-histórico. Dentro do terreiro o acarajé, por exemplo, possui uma história e significado e quando comercializado possui outro.

Em outras palavras a coexistência desses significados e o caminho dessa culinária da esfera religiosa para a esfera pública/comercial aponta para a questão central dessa pesquisa. E como muitos pratos de "comida de santo" podem e/ou estão ganhando espaço nas feiras.

O objetivo da pesquisa é investigar os espaços públicos utilizados para feiras gastronômicas com a presença da culinária afro-brasileira. Observar quem são os sujeitos expositores nas feiras, se possuem tradição na família de cozinheiros ligados a culinária afro-brasileira. Creio necessário pensar no processo institucional feito para o ofício de baiana que favoreceu o acarajé e diversos pratos como bolinho de estudante e outros que não são citados como patrimônio, porém estão no tabuleiro da baiana.

Mas o processo pode ocorrer com outros pratos da culinária afro-brasileira e por que não o seu tombamento, já que possuem características semelhantes do acarajé, como por exemplo: caruru, omolokum ou até galinha com quiabo. Nesta última panela que citei temos o quiabo, leguminosa vinha do outro lado do Atlântico com os escravizados. Adentrou território brasileiro e se faz presente em diversos pratos reinventados/inventados aqui. São pratos com resquícios de africanidade, logo poderiam ser considerados patrimônio.

O método pretendido na investigação será através de entrevistas feita às cozinheiras e cozinheiros nas feiras gastronômicas do Rio. A discussão bibliográfica

para o referido trabalho gira em torno dos conceitos de culinária africana; culinária afro-brasileira ou culinária da diáspora e ainda sobre o assunto de comidas de terreiro dos conceituados pesquisadores Nei Lopes, Vivaldo da Lima Costa e Vilson Caetano de Souza Junior. Contudo, já sabemos da presença dos pratos de terreiro de matriz africana legitimado no dia-a-dia, como por exemplo, o acarajé, considerado patrimônio imaterial.

A entrada de outros pratos pode ser dar pela via das feiras gastronômicas afro. Nosso caminho será investigar como será aceito ou se já é aceito. O que conquista o paladar dos sujeitos são os sabores ou sua história. Enfim, a pesquisa está sendo formatada. Porém, visa a discutir as pretensões da culinária afro-brasileira como instrumento de ocupação da população negra nos espaços públicos no Rio de Janeiro.

Os quitutes possuem algum significado para adentrar esses locais, seja político e/ou formas de resgate e resistência que representam a influência da cultura africana em nosso cotidiano. Essa afirmação será observada e experimentada ao longo do processo investigativo da pesquisa de mestrado.

Referências bibliográficas:

BRASIL. **Ministério da Saúde**. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Alimentos regionais brasileiros / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015.

SCHWARCZ, Lilia Moritz. Nos anos 1930 a estetização da democracia racial: somos todos mulatos. In: _____. **Nem preto nem branco, muito pelo contrário: cor e raça na sociabilidade brasileira**. São Paulo: Claro Enigma, 2012.

SOUZA, Debora Simões de. **Tem, tem, a baianinha tem**: Patrimônio Cultural do Brasil. Anais do XV Encontro Regional de História da ANPUH Rio. S/d.

LIMA, Vivaldo da Costa. **A anatomia do acarajé e outros escritos**. Salvador: Corrupio, 2010.

FREGONEZE, Josmara B.(orgs); COSTA, Marlene Jesus de; SOUZA, Nany de. **Cozinhando Histórias:** receitas, e mitos de pratos afro-brasileiros. Salvador: Fundação Pierre Verger, 2015.

JUNIOR. Vilson Caetano de Souza. **Comida de santo e comida de branco**. Revista Pós Ciências Sociais. v.11, n.2, jan/jun. 2014

ESTUDO SOBRE AS COCADAS DE FRUTAS DA CIDADE DE MARECHAL DEODORO/AL

Cristiany Correia dos Santos

Raniery Silva Guedes de Araújo

O bairro da Massagueira na cidade de Marechal Deodoro, é conhecido como um importante polo gastronômico do Estado de Alagoas, por estar localizado as margens da lagoa Manguaba, possui restaurantes rústicos que tem uma culinária baseada em peixes e crustáceos, costumando ser elaborada com leite de coco, sendo esse fruto ingrediente indispensável na produção do nosso objeto de estudo.

O interesse por esse tema se iniciou pela contribuição que o polo gastronômico da Massagueira tem no desenvolvimento e crescimento da localidade, além de fazer parte do roteiro turístico da cidade. O presente estudo tem como objetivo geral conhecer a condição da fabricação das cocadas de frutas da região mediante a sua potencialidade turística.

A abordagem desta pesquisa é de natureza qualitativa, e o procedimento metodológico utilizado para a pesquisa é bibliográfico e exploratório, onde foi possível compreender a importância da culinária local na divulgação e identidade do bairro. A culinária passou a ser utilizada como elemento motivador para atrair visitantes que necessitam de refeições durante suas viagens, e que buscam conhecer outras culturas.

A identidade alimentar da região baseia-se em ingredientes das lagoas, mangues e coqueirais. A maioria dos pratos é preparado a base de coco, ingrediente indispensável na culinária típica local. Do fruto do coco se extrai o leite para realçar o sabor dos pratos. O coco é também utilizado para a produção das cocadas, que são as sobremesas mais atrativas da região.

A tradição do fabrico das cocadas de frutas na região começou com a Dona Maria Quinó de Souza que no início fazia a cocada apenas de coco e com o passar do tempo resolveu acrescentar a fruta mamão e a receita deu certo, daí por diante as doceiras da localidade passaram a experimentar com as mais variadas frutas, como por exemplo, a jaca, a goiaba, a banana, o maracujá entre outras encontradas na região. Com a atividade as doceiras da Massagueira começaram a ganhar visibilidade no

mercado gastronômico do Estado, e contou com o apoio do SEBRAE/AL que ofertou diversos cursos e ampliou a divulgação.

As cocadas são vendidas em barracas rústicas, sem muito cuidado com a aparência, na rodovia da AL 101 – Sul, facilitando a venda do produto para as pessoas que trafegam na rodovia. Houve uma tentativa da prefeitura do município de Marechal Deodoro em padronizar as barracas e dispor na entrada principal do bairro, mas com a desistência de muitas cocadeiras pela idade e problemas de saúde, poucas barracas estão sendo ocupadas no acesso principal do bairro.

Existe uma preocupação por parte das doceiras mais antigas por não haver um número relevante de jovens interessados em dar continuidade à fabricação das cocadas por terem oportunidade de trabalhar de outra maneira. O município tem potencialidades para trabalhar o segmento do turismo gastronômico, mas é preciso que se planejem ações que visem à sustentabilidade da transmissão de saberes entre as gerações.

Referências bibliográficas:

BANDUCCI Jr, Álvaro; BARRETO, Margarida. **Turismo e identidade local:** uma visão antropológica. Campinas, SP: Papirus, 2001.

DE MACEDO, Maria Leonor. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: Ed. SENAC Nacional, 1998.

LODY, Raul. Comer é Pertencer. In: _____. **Gastronomia Cortes e Recortes**. Volume 1. Brasília. Ed. SENAC-DF, 2009

FAGLIARI, Gabriela Scuta. **Turismo e alimentação:** análises introdutórias. 1. Ed. São Paulo: Roca, 2005.

MOLETTA, Vânia Florentino. **Turismo cultural.** 3. ed. Porto Alegre: SEBRAE/RS, 2001.

NEVES, Berenice Abreu de Castro. Patrimônio Cultural e Identidades. In: **Turismo, cultura e identidade.** São Paulo: Roca, 2003.

ROCHA, Jacy Cavalcanti; Ieda Cavalcanti; Bartyra Cavalcanti; Maria Cavalcanti. **Delícias da cozinha alagoana**. 3. ed. EPS Publicidade, 1997.

SANTOS, Cristiane Nunes dos. Gastronomia e turismo como vetores do desenvolvimento. **Anais do 11º Seminário de Iniciação Científica da UESC** – Ciências Sociais Aplicada, Ano XVII, n. 56, dez., 1996. p. 469.

NOVA CULINÁRIA ANDINA: REDESCOBRINDO INGREDIENTES PARA FOMENTAR A IDENTIDADE NACIONAL

Felipe Teruo Fujihara

Daniela Minuzzo

A culinária peruana vem ganhando destaque no cenário internacional, conquistando cada vez mais relevância. Como resultado deste *boom*, diversos chefs peruanos ganharam fama internacional, como Gastón Acúrio e Virgílio Martínez, que proporcionam uma importante divulgação da cultura peruana por meio de preparações que exploram ingredientes locais.

A gastronomia é uma forma de demonstração de cultura, onde incidem influências locais, como relevo, clima e biodiversidade. Entretanto, influências externas também estão presentes, como ao introduzir um novo tipo de insumo ou técnica de cocção. Assim, devido a sua colonização, aparecem nesta culinária características espanholas, chinesas, japonesas e italianas, dando origem à cozinha crioula.

Em um país com tantas influências e diversidades, torna-se difícil definir uma identidade nacional abrangente, parecendo serem poucos os fatores de unificação nacional. A gastronomia, entretanto, surge como um recurso para a elevação e consolidação da autoestima peruana, servindo como definição dos ideais de nação. O crescimento desta gastronomia se deve, em parte, a um processo de redescobrimento dos ingredientes autóctones, muitas vezes excluídos da cozinha da capital.

A importação do conceito de *Fusion Food* teve considerável importância na oferta gastronômica de Lima, pois a culinária pode tomar diferentes formas, oferecendo aos chefs uma vitrine para expor seu talento. Apesar de podermos citar a entrada dos colonizadores como uma das primeiras fusões gastronômica, foi sob o conceito atual de globalização e *Fusion Food* que surgiu o *boom* da culinária peruana, com o fluxo migratório e o intercâmbio de técnicas e tecnologias difundidos por cozinheiros estrangeiros, que deram origem a nova culinária andina, dedicada a recuperação de ingredientes.

Esta reapropriação dos ingredientes opera de forma a extrai-los do contexto anterior, neutralizando seu caráter popular, seguido pelo destacamento de algumas características desejadas e pela união de seus elementos com outros pratos ou tipos de cozinha. Faz-se comparação com tipos de alimentos familiares, como na comparação da quantidade superior de betacarotenos *aguaje* em relação a cenoura, retirando-se um exotismo negativo e propondo-se um positivo ao alimento.

Assim, a gastronomia teria se convertido em consumo cultural, em que aceitar os ingredientes e saberes de outros lugares ajudaria a dissolver fronteiras entre o legítimo e o ilegítimo, representando um declive do esnobismo cultural em prol de um exotismo, desejo de variedade e sedução pelo que é diferente.

Este vetor de distinção e exotismo vem sendo muito bem acolhido por especialistas da área.

Na França, a gastronomia deixou de ser um produto culinário elitista e aristocrático para converter-se em um produto cultural da identidade republicana francesa; nos Estados Unidos, o Dia de Ação de Graças representa um ideal de americanidade; na Turquia, a modernização da cozinha faz parte de um projeto cultural de aproximação com a Europa; no Japão, o governo fomenta práticas culinárias para promover um imaginário de nação saudável.

Assim, podemos verificar a influência da culinária, inclusive sob forma política. Ao apresentar-se para o mundo como "país de cozinheiros", o Peru tem como intenção criar um consenso ao redor de uma nova nação, moderna e socialmente inclusiva, mostrando para o mundo inteiro sua diversidade cultural e mercantilizando sua etnia. A midiatização do êxito econômico e social adquirido por chefs peruanos contribuiu para que hoje a gastronomia seja uma fonte de orgulho nacional.

Este processo de patrimonialização abriu portas para novos atores comprometidos com o desenvolvimento deste bem comum à todos os peruanos, sendo um instrumento de extrema importância para fortalecer a ideia de identidade e autoestima da nação. Mais do que isso, destaca-se o *boom* da gastronomia peruana como um impulso para investigar temas relacionados com a alimentação no país, como segurança alimentar, luta contra a pobreza, desnutrição infantil e cadeia de produção.

Referências bibliográficas:

MATTA, R. La construcion sociale de la cuisine péruvienne: une histoire de migrations et d'échanges culinaires. **Homme et Migrations**, 2010a.

_____. Cocina y Clases: la revolución gastronómica peruana y sus chefs mediáticos. **Revista Argumentos**, Edição 1, 2010b.

_____. República gastronómica y país de cocineros: comida, política, medios y una nueva idea de nación para el Perú. **Revista Colombiana de Antropología**, Bogotá, Colômbia, vol. 50, 2014.

ESPINOSA, A., CALDERÓN-PRADA, A. Relaciones entre la identidad nacional y la valoración de la cultura culinaria peruana en una muestra de jóvenes de clase media de Lima. **Revista de Psicología**, Lima, Peru, vol. 15, 2009.

FERNÁNDEZ, D. L. La historia después del boom de la gastronomía peruana. **Summa Humanitatis**, vol. 7, 2014.

Latin America's 50 Best Restaurants 2015. Disponível em < http://www.theworlds50best.com/latinamerica/en/the-list.html>. Acessado em 16 de julho de 2016.

The World's 50 Best Restaurants 2016. Disponível em <http://www.theworlds50 best.com/list/1-50-winners>. Acessado em 16 de julho de 2016.

ACÚRIO, G. **Por una marca llamada Perú**. Lima, Peru, 2006.

A IMAGEM FEMININA E A VENDA DE MINGAU NAS RUAS DE SALVADOR: TRADIÇÃO E RESISTÊNCIA

Thuanne de Souza Dourado

Gabriela Brito Lima

Laiana de Jesus São Ricardo

Virgínia Campos Machado

Segundo a Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO, 2013), as comidas de rua podem ser definidas como o conjunto de alimentos e bebidas prontos para consumo, preparados ou vendidos, por vendedores ambulantes, especialmente nas ruas e/ou lugares públicos. Nas ruas de Salvador, destacamos a atividade de venda de mingau, bastante associada às mulheres.

As "ganhadeiras", assim chamadas as mulheres que ocupam as ruas para vendas de alimentos, e seus quitutes são símbolos da identidade e cultura baiana. Em seus tabuleiros elas vendem diversas iguarias e uma dessas é o mingau, além de acarajé, acaçá, caruru. O ofício das baianas de acarajé e mingau foi reconhecido com a criação da Associação das Baianas de Acarajé e Mingau da Bahia, em abril de 1992 (ABAM). Suas atividades diárias são cercadas de trabalho árduo, pois, levantam cedo para compras de ingredientes (para assegurar a qualidade), enfrentam problemas com o local e acomodação dos tabuleiros, além do processo desagradável de exposição ao sol, à chuva e a violência (GASPAR, 2010).

O objetivo deste trabalho foi compreender a venda de mingau sob a perspectiva de uma vendedora, na cidade de Salvador, analisando a participação feminina no comércio dessa iguaria e os aspectos que tangem o modo de produção, a comercialização, a mudança e a resistência do labor. Para tanto, utilizou-se como instrumento de produção de dados a entrevista semiestruturada. A entrevista foi realizada com uma vendedora do produto, utilizamos o nome fictício Joana para denominar a participante da pesquisa. Joana é uma mulher negra que começou a venda junto a sua mãe ainda nova e hoje possui 28 anos na área. Em relação à aprendizagem do processo de preparo do mingau, as receitas são transmitidas

oralmente de geração para geração, na qual a tradição da preparação foi ensinada pela sua mãe que também era baiana de acarajé.

Os tipos tradicionais de mingau comercializados são milho, tapioca e aveia, além do munguzá e arroz doce que são preparados pelas três mulheres (Joana, sua mãe e sua irmã) em organização de escalas semanais. O sistema de vendas é familiar (visto que elas compartilham o tabuleiro) e a sua família labora há 35 anos no ramo. Sobre os aspectos econômicos percebeu-se que tanto a sua renda quanto a de sua família era proveniente do comércio do produto, visto que ela relata nunca ter trabalhado no setor formal (de carteira assinada).

Segundo Abramo (2006), a taxa de mulheres negras no setor informal, sempre foi alarmante comparada aos homens brancos. Sua mãe sustentou e criou todos os filhos com a venda de acarajé e mingau, assim como afirma Martini (2007), que as mulheres negras sempre desempenharam desde cedo o ofício de vendedoras de rua, enfrentando o espaço público a fim de arrecadar recursos para o sustento familiar.

Diante disso, conclui-se que a culinária de um povo é vista como marcador identitário e nelas estão vinculadas dinâmicas sociais, como é o caso da venda de mingau nas ruas de Salvador, nas quais as mulheres estão relacionadas como mediadoras nesse contexto alimentar. Com isso, é importante reconhecer a relevância do papel feminino como símbolo das comidas de rua nos tabuleiro e a vende dessa iguaria como marcador de identidade, e que trás consigo marcas da história e tradição de um povo.

Referências bibliográficas:

ABRAMO, Laís. **Desigualdades de gênero e raça no mercado de trabalho brasileiro**. São Paulo: Ciência e Cultura, 2006.

CASCUDO, Luís da Câmera. **História da alimentação do Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2007.

CAMPBELL, Brígida e TERÇA-NADA, Marcelo. Pequeno Guia Afetivo da Comida de Rua de Salvador. **Poro, Projeto Esteio Galeria que integra a 3ª Bienal da Bahia**,

2014. Disponível em: <http://poro.redezero.org/downloads/guia-comida-de-rua-salvador-bahia-poro> Acesso em 20 out 2016.

DA MATTA, Roberto. **A casa & A Rua**: espaço, cidadania, mulher e morte no Brasil. (5a ed.). Rio de Janeiro: Rocco, 1997.

_____. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco; 1986. 126p.

ELOY, Antonia Lucia de Souza. Comida de Rua como Ferramenta na Preservação dos Alimentos Tradicionais. **I seminário sobre alimentos e manifestações culturais tradicionais.** Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, SE – 2012.

MARTINI, Gerlaine Torres. **Baianas do Acarajé:** A uniformização do típico em uma tradição culinária afro-brasileira. Distrito Federal. Universidade de Brasília, 2007.

FILHO, F. A.H. (1999). Desafricanizar as ruas: elites letradas, mulheres pobres e cultura popular em Salvador (1890-1937). In: **Revista Afro-Ásia**, 21-22 (pp.239-256). Recuperado em 15 Maio, 2012 de <http://www.afroasia.ufba.br/pdf/afroasia_n2_22_p239.pdf> . Acessado em: nov, 2016.

GASPAR, Lúcia. Baianas de Acarajé. **Pesquisa Escolar Online, Fundação Joaquim Nabuco**, Recife. Disponível em: <http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar>. Acesso em: 21 out 2016.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura.** São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

PERTILE, Krisciê. **Comida de Rua:** Relações Históricas e Conceituais. Revista Rosa dos Ventos 5(2) 301-310, abril-junho, 2013.

SOARES, Cecília Moreira. As ganhadeiras: mulher e resistência negra em Salvador no século XIX. In: **Revista Afro-Asia**. nº 17, 1996. Disponível em <http://www.afroasia.ufba.br/edicao.php?codEd=70>. Acesso em: 20 out 2016.

4. Alimentação, Arte, Literatura e Poesia.

CORA CORALINA: UM DOCE POEMA SOBRE MULHERES

Mariana Souza

Sofia Ferreira

Por meio de análises da obra literária de Anna Lins Peixoto dos Guimarães Bretas, sob o pseudônimo de Cora Coralina podemos fazer estudos sobre sociedade, gênero, cultura e culinária, entre outros assuntos. Tendo começado a escrever por volta dos quatorze anos, só publicou seu primeiro livro com mais de setenta e cinco, quando também foi doceira.

Crescida às margens do Rio Vermelho, fugiu com o marido aos 21 para morar em São Paulo, foi jornalista, enfermeira e durante a Revolução Constitucionalista de 1932 chegou a criar manifestos em favor da formação de um partido feminino, tratou a velhice como liberdade e viúva voltou a morar em Goiás, consolidando-se como escritora mas se dizia ser mais doceira que poeta e considerava a culinária a mais nobre das artes.

A literatura interseccional que possui identidade regional intrínseca deixa como legado um exemplo de resistência de toda uma vida. Sua obra que passa por memórias e anseios da menina, mulher e idosa nos permite observar não só características pessoais da vida da autora mas também valores e hábitos culturais das regiões por onde passou. Sua poesia tem relação íntima principalmente com a gastronomia e o papel feminino se destaca entre outras representações sociais.

O cuidado com a natureza em seus escritos traz a tona críticas ambientais e sociais, retrata e chama atenção à situação dos camponeses defendendo a reforma agrária entre outras questões que nos permeiam na contemporaneidade. Transparecendo com simplicidade e singeleza suas opiniões políticas, podemos perceber em suas linhas o encanto pelos sons, cheiros e sabores presentes no cotidiano dessas mulheres, numa brincadeira de memórias e sentidos, com força e delicadeza, ela se torna um exemplo de resistência, foi além sem perder sua regionalidade, capaz de ser ousada mas também manter o tradicionalismo num contexto um tanto conservador.

Hoje esses assuntos estão efervescentes em nossas conversas, estamos em um momento em que se fala de política diversas vezes em variados contextos como há

tempos não se via, a gastronomia, como nunca, toma conta de programas de televisão e estantes de livrarias, o feminismo é mais aderido que rechaçado e o empoderamento feminino está em alta.

Considerando esses assuntos de extrema importância e pela admiração e identificação com as ideias e ideais de Cora, há a necessidade e oportunidade de abordar e analisar esses temas presentes em nossas conversas diárias interligando-os sob a ótica poética de Anna. O objetivo deste trabalho é resgatar essas discussões presentes com a vida e obra da autora, adaptando ao contexto contemporâneo e induzindo os interlocutores a pensar e refletir sobre.

Referências bibliográficas:

CORALINA, Cora. 1984. **Vintém de Cobre: meias confissões de Aninha. Goiânia**: Ed. da Universidade Federal de Goiás.

_____. 1993. **Poemas dos Becos de Goiás e Estórias Mais**. São Paulo: Global.

DELGADO, Andréa. 1999. **Cora Coralina e a Invenção de Si**. Educação, Subjetividade & Poder, v. 6: 42-54.

POLLAK, Michael. 1992. Memória e identidade social. **Estudos Históricos**, v. 5, n. 10: 200-212.

CORALINA, Cora. **Estórias da Casa Velha da Ponte**. São Paulo: Global. 1994.

TELLES, Lygia Fagundes. 1997. "Mulher, mulheres". In: DEL PRIORE, Mary (Org.), História das mulheres no Brasil. São Paulo: Contexto, 1997.

5. Cultura e Saberes acerca do Milho no Brasil e no Mundo.

PROJETO PIRAPOCA: AÇÕES EXTENSIONISTAS QUE ENVOLVEM A CULTURA ALIMENTAR DO MILHO

Carla Andressa Sousa Reis

Felipe Teruo Fujihara

Gabriella D'Almeida Magalhães Moratelli

Mariana dos Reis Santos

Yasmin Baldansa da Silva

Myriam E. Melchior

O Pirapoca (do Tupi-guarani *pira*, significando pele, e *poca*, rebentar) é um projeto de extensão do curso de Gastronomia da UFRJ, que tem por objetivo refletir sobre a cultura alimentar do milho a partir de atividades lúdicas que extrapolem a concepção do milho enquanto matéria/comida. Um dos fios condutores desta reflexão é o conceito de perspectivismo indígena do antropólogo Eduardo Viveiro de Castro (2004). Esse pesquisador mostra que para os povos indígenas da Amazônia Sul/Ocidental as construções conceituais do que é humano, animal, comida ou natureza são essencialmente diferentes das definições propostas pelas culturas ocidentais.

Partindo desta diferença no modo como abordamos o milho e a cultura do milho, nossas atividades estão dirigidas aos jovens em contexto de aprendizagem com os quais compartilhamos a valorização da memória social e cultural do milho no Brasil, utilizando formas de sensibilização artísticas e sensoriais como meio de desconstruir a dissociação e a hierarquização entre homem e natureza.

Dentre as atividades realizadas, propomos experiências sensoriais, como a de tocar na semente do milho, atravessar uma cortina de pipoca, utilizar adornos de milho e degustar preparações de milho. Ainda, propomos uma imersão sonoro-visual com a videoinstalação do artista brasileiro Ayrson Heráclito, chamada Buruburu (2010), na qual os participantes são remetidos à experimentação de pipocas estourando em rituais de purificação afro-brasileiros.

Para a nossa ação extensionista também desenvolvemos duas formas de pesquisa: uma a partir da linha do "milho é", por meio da qual propomos trabalhar o conceito de perspectivismo indígena que mencionamos. A outra desenvolve-se com o auxílio de um questionário semi-estruturado. Neste questionário, buscamos avaliar e compreender o conhecimento prévio dos participantes acerca da importância do milho como cultura e sua valorização enquanto patrimônio alimentar a ser preservado.

Tendo em vista a quantidade de respostas obtidas com o questionário e a linha do milho é, durante a Semana Nacional de Ciência e Tecnologia da UFRJ (2014 e 2015) o Pirapoca recebeu alunos de 21 escolas e obteve 265 respostas ao questionário e 236 respostas à linha do milho. Já na Escola Técnica Estadual Ferreira Viana, recebeu 156 pessoas, dentre elas, alunos, professores e funcionários.

Algo interessante foram as respostas diversas, mas que mostraram aderência ao ritual, à cultura e à preservação do milho como sendo algo que lhes chamou bastante atenção. Alguns dos exemplos foram "a história do milho", "os milhos nativos", "as cores do milho" e a "purificação do milho", nesse último caso referindo-se aos rituais afro-brasileiro e, em especial, à obra Buruburu já comentada.

Quanto ao consumo de milho, cerca de 225 pessoas indicaram que consomem o milho. Ademais, a escolha por responder "minha família adora milho" foi de cerca de 219 pessoas. Já quanto à cultura do milho no Brasil, 211 pessoas assinalaram "defendo o plantio de milho nativo" e 249 pessoas escolheram a opção: "defendo a preservação desse patrimônio". Quanto aos hábitos alimentares dos entrevistados, 209 pessoas marcaram "tenho quem cozinhe para mim" e "gosto de alimentos como arroz e feijão", com 257 respostas. Por serem jovens, a maioria, de fato, não cozinha por si só. Mas mostra que costumam consumir alimentos típicos brasileiros como o feijão e o arroz, incluindo o milho entre as suas preparações cotidianas.

Agora, mencionando a atividade de pesquisa na linha "o milho é", onde os participantes são convocados a escolher uma palavra que represente a sua experiência em nossa ação, escrevendo-a num pequeno cartão e fixando-o na linha, percebemos que a maioria das palavras escolhidas foram "bom", "infância", "gostoso", "felicidade", "vida", "sabor", "cinema", "comida" e "cultura".

Podemos concluir provisoriamente, que ao direcionarmos nossas ações para o público jovem, temos obtido respostas entusiasmadas, os participantes em geral relatam que a atividade mudou a sua forma de pensar sobre as tradições do milho.

Para o nosso grupo de extensionistas, a vivência como agentes de transformação social na valorização de um compromisso com a memória dos alimentos nativos, de formas sustentáveis desde a produção e o consumo e dos saberes de nossas heranças alimentares tem sido o elemento afetivo e motivador do Projeto Pirapoca. Entendemos que nossas ações se ramificam poeticamente e manifestam-se na memória afetiva de todos que participam de nossa ação extensionista.

Referências bibliográficas:

CASTRO, Eduardo Viveiros de. Perspectivismo e multinaturalismo na América indígena. **O que nos faz pensar**, Rio de Janeiro, nº 18, p. 225-254, setembro, 2004.

HERÁCLITO, Aryson. Buruburu (2010). Disponível em: <http://www.pipa.org.br/pag/ayrson-heraclito/>. Acesso em: jul. 2014.

6. Alimentação e Memória Social.

MEMÓRIA, IDENTIDADE E AFETIVIDADE: UM ESTUDO SOBRE A HISTÓRIA ALIMENTAR FAMILIAR

Lucas Gomes Mariano

Camila Pinheiro Coura

A alimentação é mais do que um ato de pura necessidade biológica, essa é carregada de significados e cercada por interações sociais (1). Hábitos culinários não são apenas decorrentes dos alimentos e seus valores nutricionais, nem relacionados apenas à sobrevivência e à necessidade de se alimentar (2). Alimentos são representativos para a cultura e a identidade, e entende-se que a família exerce importante papel na construção da identidade alimentar de um indivíduo, e que essa é parte importante da identidade social do mesmo (2; 3). A alimentação é também um dos pontos de referência nos quais se estruturam memórias coletivas (4) e é de grande relevância para a construção e manutenção de vínculos afetivos, pois (5), ao partilhar refeições também se partilham sensações.

O presente trabalho visou identificar, em um estudo de caso, a construção das identidades alimentares pessoais a partir das histórias alimentares familiares, relacionando-as aos conceitos de identidade, memória e afetividade. Assim, foram realizadas entrevistas semiestruturadas com representantes de três gerações da família do pesquisador, de modo a contribuir para o conhecimento de sua própria história alimentar. Trechos das falas foram categorizados nos temas principais da pesquisa e divididos em subtemas recorrentes nessas. Após a categorização, esses foram analisados de acordo com os conceitos abordados na revisão de literatura, de modo a complementá-los e observá-los na realidade abordada na pesquisa, relacionando as falas à teoria da revisão, e comparando essas entre si.

Nos discursos foi possível perceber a importância do aspecto social para a alimentação, presente em todos os momentos das entrevistas. Mesmo quando as questões se tratavam sobre os principais alimentos ou sobre quais refeições eram realizadas no dia a dia, os entrevistados mencionavam quem as preparava, com quem essas eram divididas. A relação observada entre as memórias familiares na alimentação e as memórias afetivas sempre teve como conectivo o prazer à mesa, que apareceu com frequência nas falas, muito relacionadas também ao papel da figura

feminina e principalmente materna na alimentação. Outro aspecto destacado foram as diferenças entre as percepções das três gerações, como por exemplo suas visões quanto à comida se tratar de prazer ou necessidade, que apresentou respostas diversas de acordo principalmente com os diferentes ambientes socioeconômicos em que os entrevistados cresceram. Apesar disso, entende-se que todas as percepções convergem para uma história alimentar familiar comum e que influencia a todos daquele convívio.

O trabalho foi, portanto, muito importante para a formação consciente de uma história alimentar familiar do pesquisador e, ao valorizar os depoimentos e memórias relacionadas à Gastronomia, conservar e resgatar suas próprias tradições. Além disso, foi possível perceber que os temas abordados, memória coletiva, identidade social e afetividade, estão muito presentes no cotidiano alimentar familiar e devem ser mais pesquisados no campo teórico da Gastronomia para assim ampliar as discussões na área.

POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Revista Nutrição ,** Campinas, v. 3, n. 16, p.245-256, jul./set. 2003.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet:** Uma história da gastronomia. 5. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010. 287 p.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade:** uma história da alimentação. 7. ed. São Paulo: Elsevier, 2003. 148 p.

HALBWACHS, Maurice. **A Memória Coletiva.** São Paulo: Editora Revista dos Tribunais Ltda, 1990. Tradução de Laurent Léon Schaffter.

MACIEL, Maria Eunice. Identidade Cultural e Alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Org.). **Antropologia e Nutrição:** um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. p. 49-55

7. Gastronomia, Sustentabilidade e Patrimônio.

A VALORIZAÇÃO DE INGREDIENTES TRADICIONAIS NA GASTRONOMIA

Michelle de Souza Pinto

Myriam Melchior

Os ingredientes culinários "tradicionais" são assim nomeados devido ao seu consumo habitual ao longo do tempo e ao seu uso em preparações que podem ser chamadas de típicas. Sejam estes de origem animal ou vegetal, incluindo-se condimentos e especiarias, o conjunto de ingredientes presentes em pratos típicos, os torna únicos, representando uma região, um estado ou uma cidade. Este conjunto simboliza mais amplamente a cultura de um povo, seus hábitos, assimilações culturais, além de aspectos biogeográficos, sociais e econômicos de uma região (MONTANARI, 2013; MOREL et al, 2016).

Quanto à gastronomia brasileira, temos a formação de conjuntos simbólicos que desenvolveram-se a partir das culturas africana, indígena e portuguesa, depois assimilando outras contribuições (FRANCO, 2010; GRANATO, 2002). Da reunião dos ingredientes e saberes de cada uma destas influências étnicas, foram criados pratos típicos que podemos reconhecer como locais ou regionais no Brasil. Considerando a estrutura multicultural presente em nossa gastronomia, os ingredientes que consumimos, ainda que não sejam nativos do nosso território, também podem se tornar tradicionais ao consumo regional ou local.

Com estas ideias em vista, este trabalho faz um resumo do relato da pesquisa realizada para o Trabalho de Conclusão de Curso em Gastronomia (com o mesmo título deste texto), no qual são analisados, a partir de revisão bibliográfica, alguns conceitos sobre o turismo gastronômico, o patrimônio cultural imaterial e a sustentabilidade alimentar. O objetivo é entender os crescentes movimentos de resgate e de valorização dos ingredientes típicos da cultura alimentar brasileira.

Desse modo, considerando mudanças nas sociabilidades alimentares, podemos situar aquelas relativas ao desenvolvimento urbano no século XX, quando surgem tecnologias relacionadas à produção e transporte de alimentos para um grande número de pessoas, incluindo no cenário gastronômico os alimentos que ofereciam maior praticidade e menor custo. Além disto, com o discurso e a ideologia da Revolução

Verde, passamos a cultivar sementes transgênicas, principalmente de milho e de soja, apoiados por leis que permitem a utilização de pesticidas e fertilizantes nas plantações, a despeito dos seus efeitos. Com isso, os sujeitos urbanos tornaram-se ainda mais distantes dos alimentos em suas origens e dos saberes tradicionais a esses relacionados (PROENÇA, 2010).

Contudo, recentemente assistimos aos movimentos de resistência a essas interferências nas tradições alimentares (PETRINI, 2009). Tais movimentos defendem o retorno ao modo tradicional de produção e consumo, ou seja, enfatizam alimentos produzidos pela agricultura familiar, o consumo de produtos locais e regionais, o respeito às sazonalidades dos ingredientes e a não utilização de alimentos transgênicos e de produtos tóxicos nas plantações.

Uma oposição aos alimentos industrializados e à homogeneização alimentar também está presente na alta gastronomia (ZANETI, 2012). Atualmente, os *chefs* famosos, como Alex Atala, destacam os ingredientes tradicionais nos cardápios de seus restaurantes (ATALA, 2013). Outro viés desta resistência à globalização alimentar é a patrimonialização das tradições gastronômicas, visando resgatar os valores e significados atribuídos à cultura alimentar local e regional (ZUIN, ZUIN, 2008) que incluem ainda as práticas turísticas (GIMENES, 2006; SCHLÜTER, 2003)

A partir da discussão acerca destas condições – opondo homogeneização e movimentos de resistência –, foi possível concluir que o papel da cultura aliada à patrimonialização na gastronomia, assim como o incentivo aos produtores locais (com a colaboração de *chefs* famosos) foram agentes fundamentais, embora não os únicos, na preservação dos ingredientes e do saber-fazer tradicionais. Esses movimentos contribuem para a valorização dos ingredientes típicos que fazem parte do repertório gastronômico do povo brasileiro.

Referências bibliográficas:

ATALA, A. **D.O.M. - Redescobrindo Ingredientes Brasileiros.** 1ª Ed. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2013.

FRANCO, A. **De Caçador à Gourmet.** 5ª edição. São Paulo: Editora Senac, 2010.

GIMENES, M.H.S.G. Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. *In*: GT 3 "Gastronomia y desarrollo local" do **IV Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL** – Caxias do Sul, 2006.

GRANATO, A. **Sabor do Brasil**. 1ªEd. Editora Sextante, 2012.

MONTANARI, M. **Comida como Cultura.** 2ª edição. São Paulo: Editora Senac, 2013.

MOREL, A.P.S; JUNIOR, G.A.O; ANTONIALLI, F; FREITAS, R.C; MACEDO, S.B. Novos debates interdisciplinares: Antropologia da alimentação e o comportamento do consumidor, **Revista Diálogos Interdisciplinares,** v. 5, n.1, p. 178-197, 2016.

PETRINI, C. **Slow Food.** 1ª edição: São Paulo: Editora Senac, 2009.

PROENÇA, R.P.C. **Alimentação e globalização**: algumas reflexões. Ciência e Cultura, v. 62, n. 4, p. 43-47, 2010.

SCHLÜTER, R. G. **Gastronomia e Turismo.** 2ª edição. São Paulo: Editora Aleph, 2003.

ZANETI, T. B. Das panelas das nossas avós aos restaurantes de alta gastronomia: os processos sociais de valorização de produtos agroalimentares tradicionais Brasília: **Dissertação de Mestrado**. Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, Universidade de Brasília, 2012, 176 p.

ZUIN, L.F.S; ZUIN, P.B Produção De Alimentos Tradicionais: Contribuindo para o desenvolvimento local/regional e dos pequenos produtores rurais, **Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional**, Taubaté, SP, Brasil, v. 4, n. 1, p. 109-127, jan-abr/2008

PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO BRASILEIRO: COZINHAS REGIONAIS

Joice Lavandoski

Desde a época do descobrimento, portugueses, africanos, holandeses, japoneses, libaneses, italianos e outros povos, das mais variadas origens, se fixaram no Brasil, misturando-se aos índios, habitantes desta terra. Todos estes povos deixaram marcas na sociedade brasileira pois misturaram seus hábitos originais àqueles praticados nos outros países. Esta miscigenação se faz sentir em muitas áreas, como a culinária. Dessa forma, os hábitos alimentares dos brasileiros se basearam, principalmente, na interação de três povos: os portugueses, os índios e os africanos.

Este trabalho é alicerçado em uma pesquisa bibliográfica de fontes primárias e tem três objetivos. O primeiro objetivo é compreender a história da gastronomia no Brasil, a partir das heranças indígenas, portuguesas e africanas. O segundo objetivo é analisar como outros fatores influenciaram a formação da culinária brasileira. E, por fim, o terceiro objetivo pretende discutir a existência de diferentes cozinhas regionais no país, apresentando as principais características do rico patrimônio gastronômico brasileiro.

Pesquisadores defendem que o Brasil não conseguiu formar uma culinária genuinamente nacional (LANCELOTTI, 2000; FAGLIARI, 2005) devido a alguns fatores, tais como: a variedade de influencias estrangeiras e seus imigrantes que se instalaram em regiões específicas; e as características geográficas que implicam estilos de vida diferenciados, assim como o clima, a flora e a fauna distintos. Contudo, há concordância entre os pesquisadores sobre um fenômeno raríssimo: o Brasil ostenta grandes culinárias regionais, em cada uma das cinco regiões brasileiras e, cada uma, com as suas peculiaridades.

Defende-se, então, que a culinária brasileira é uma combinação de diversas culturas, heranças e técnicas, que a torna tão rica e saborosa. A maior e mais forte influência sobre a culinária brasileira é a portuguesa, cuja marca está na maneira de preparar os alimentos, no uso do doce e do sal, na fritura, nos refogados, nos cozidos e nas sopas.

Mas também, recebemos vários ensinamentos dos indígenas, sendo que a maior herança foi a farinha de mandioca, até hoje muito presente na mesa do brasileiro. A influência indígena é mais percebida nas regiões Norte e Centro-Oeste. Já dos africanos veio o inhame, o azeite-de-dendê, o quiabo, o cuscuz, a galinha d'Angola, a melancia, o coco, a pimenta malagueta. Esta influência africana é mais percebida em Maranhão, Bahia, Rio de Janeiro e Minas Gerais. A herança culinária de outros imigrantes, como os italianos e os alemães também é muito presente, sobretudo na região Sul, nos Estados do Rio Grande do Sul e de Santa Catarina.

Conclui-se, portanto, que a cozinha brasileira apresenta muita diversidade, além de várias peculiaridades, podendo ser caracterizada por um multiculturalismo culinário. Fatores históricos, a extensão geográfica do país e suas características são responsáveis pelas variações de pratos típicos de acordo com cada região; ainda que existam características comuns a determinadas regiões. São esses traços característicos que determinam várias cozinhas regionais no Brasil.

Referências bibliográficas:

BRILLAT-SAVARIN, J.A. **A filosofia do gosto.** São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

CASCUDO, L.C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

FAGLIARI, G.S. **Turismo e alimentação: análises introdutórias**. São Paulo: Editora Roca, 2005.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Editora Senac, 2001.

FREIXA, D. & CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Editora Senac, 2012.

LEAL, M.L.M.S. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: Editora Senac, 1998.

LANCELOTTI, S. **500 anos de gastronomia em Terra Brasilis**. São Paulo: L&PM, 2000.

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E VALORIZAÇÃO DA GASTRONOMIA E CULTURA ALIMENTAR BRASILEIRA NO BRASIL: UMA REVISÃO

Ítalo de Paula Casemiro

Historicamente, a alimentação e as técnicas culinárias foram determinadas por aspectos geográficos, econômicos e culturais. A cozinha regional faz parte da riqueza, sabor e variedade da gastronomia brasileira e constitui um dos importantes recursos para fortalecer a imagem do nosso país e desenvolver o setor turístico. Outro recurso para fortalecimento da gastronomia nacional está registrado na Lei 9.279/1996, que regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial, que constitui a Indicação Geográfica.

Indicação de Procedência (IP): é 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 e, a Denominação de Origem (DO) é 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 (GIESBRECHT, 2011). A primeira IG brasileira reconhecida no País foi a IP Vale dos Vinhedos, em 2002, para vinhos tintos, brancos e espumantes (VALENTE et al., 2013).

Esta pesquisa objetiva identificar aspectos que evidenciem as certificações de Indicação Geográfica como instrumentos de valorização da gastronomia e cultura alimentar. O estudo de natureza qualitativa foi construído através do levantamento de dados encontrados na literatura já existente. Foram realizadas pesquisas bibliográficas (GIL, 2007) por meio dos artigos dispostos nas bases de dados do Google Acadêmico, onde foram consultados artigos originais e de revisão sobre o tema indicações geográficas. A IG é caracterizada por ser área conhecida pela produção, extração ou fabricação de determinado produto, protegendo a relação entre o produto e sua reputação, em razão de sua origem geográfica específica (GIESBRECHT et al., 2011).

Bertoncello, Silva e Godinho (2016) defendem a IG como uma ferramenta de marketing que contribui para agregar valor ao produto e indutora do desenvolvimento

regional, para isso, apresentam o caso da Cachaça de Paraty – Rio de Janeiro, no entanto, os autores destacam que procedimento para obtenção da IG ainda é pouco explorada no Brasil. Salientamos que, atualmente o Brasil possui 49 IGs (número baixo, quando comparado a outros países), sendo 29 Indicações de Procedência e 6 Denominações de Origem referentes a produtos agroalimentares.

Um fato importante e observado diz respeito à concentração de IGs nas regiões Sul, Sudeste e Nordeste do país, além disso, a Região Norte, possui apenas 2 IGs sendo que nenhuma delas são referentes a produtos agroalimentares. Schmidt (2014) em estudo realizado com vinhos na região Sul do Brasil, identifica o papel da IG como instrumento de apropriação de valor, apontando para um cenário de criação de valor entre hotéis, artesãos, restaurantes, produtores de uvas e vinícolas. Yamaguchi (2013), destaca a partir de um estudo de caso com produtores da região da Indicação de Procedência do Vales da Uva Goethe (IPVUG), que a IG pode contribuir para a criação de conhecimento entre os atores envolvidos. Costa (2014), Medeiros e Passador (2015) destacam o potencial das IGs para o fortalecimento do turismo através da valorização de produtos agroalimentares típicos de uma região e que atraem os turistas.

A Indicação Geográfica propicia o reconhecimento de culturas tradicionais, a valorização da gastronomia típica, produção sustentável de alimentos, proteção dos manuseios artesanal e cultural (MEDEIROS, 2015). Ainda existem muitas lacunas nas pesquisas envolvendo IG, entre as quais destacamos a comprovação da identidade associada à qualidade dos produtos, por exemplo. No entanto, existem vários estudos que já indicam aspectos de melhoria e valorização alimentar a partir da criação de IGs.

Referências bibliográficas:

BRASIL. **Lei n. 9.279**, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9279.htm.> Acesso em: 22 set. 2016.

BERTONCELLO, A. G., SILVA, K. F. R., GODINHO, A. M. M.. Indicação Geográfica Protegida: Agrega Valor ao Produto e Induz ao Desenvolvimento

Regional? O Caso da Cachaça De Paraty. **Desafio Online**, Campo Grande, v. 1, n. 1, Abril 2016

COSTA, Ewerton Reubens Coelho. As Indicações Geográficas (IGs) Como Elementos Fortalecedores para a Atividade Turística. **Turismo:** Estudos & Práticas (RTEP/UERN), Mossoró/RN, vol. 3, n. 1, jan./jun. 2014.

DRUZIAN, Janice Izabel; NUNES, Itaciara Larroza . Indicações Geográficas Brasileiras e Impacto Sobre Bens Agrícolas e/ou Agroindustriais. **Revista GEINTEC.** São Cristóvão/SE Vol. 2/n.4/ p.413-426. 2012.

GIESBRECHT, H. O. **Indicações Geográficas Brasileiras.** Brasília: SEBRAE, INPI, 2011.

MEDEIROS, Mirna de Lima; PASSADOR, João Luiz. Indicações Geográficas e Turismo: Possibilidades no Contexto Brasileiro. **Revista Perspectivas Contemporâneas**, v. 10, n. 3, p. 56-79, set./dez. 2015.

SCHMIDT, C. M. et al. Criação e Apropriação de Valor em Redes: Uma Análise Empírica Sobre o Papel da Indicação Geográfica na Indústria Vinícola do Vale dos Vinhedos, RS. **Organizações Rurais & Agroindustriais**, Lavras, v. 16, n. 3, p. 343-362, 2014.

VALENTE, M. E. R.; PEREZ, R.; FERNANDES, L. R. R. de M. V. O processo de reconhecimento das indicações geográficas de alimentos e bebidas brasileiras: regulamento de uso, delimitação da área e diferenciação do produto. **Ciência Rural**, v. 43, n. 7, p. 1330-1336, 2013.

YAMAGUCHI, Cristina Keiko et al. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA COMO INSTRUMENTO DE CRIAÇÃO DO CONHECIMENTO NOS VALES DA UVA GOETHE. **Perspectivas em Gestão & Conhecimento**, João Pessoa, v. 3, n. 2, p. 145-160, jul./dez. 2013.

8. Agronomia, Alimentação e Contemporaneidade.

SISTEMAS AGROFLORESTAIS E INDICAÇÃO GEOGRÁFICA COMO FERRAMENTAS DE VALORIZAÇÃO ECONÔMICA E CULTURAL: O CASO DO CACAU NO BRASIL

Ítalo de Paula Casemiro

Os Sistemas Agroflorestais constituem sistemas de uso e ocupação do solo em que plantas (árvores, arbustos, palmeiras) são manejadas em associação com plantas herbáceas, culturas agrícolas e/ou forrageiras e/ou em integração com animais, em uma mesma unidade de manejo, de acordo com um arranjo espacial e temporal, com alta diversidade de espécies e interações ecológicas entre estes componentes (ABDO, 2008).

Esta pesquisa busca caracterizar os sistemas agroflorestais e sua colaboração na obtenção de indicações geográficas em sistemas de produção de cacau. A pesquisa caracteriza-se como exploratória, com abordagem qualitativa através de levantamento bibliográfico (GIL, 2007). A região sul da Bahia possui um cultivo de cacau caracterizado pelo Sistema Agroflorestal Cabruca há quase três séculos (ALVES, 1990). Cabruca é o termo regional empregado para caracterizar o cultivo de cacau que se baseia na substituição de estratos florestais por uma cultura de interesse econômico, neste caso o cacau (Theobroma cacao), implantada no sub-bosque e circundada por vegetação natural, criando-se uma relação de produção e conservação num mesmo espaço, garantindo assim a manutenção do ecossistema e desenvolvimento sustentável regional.

Estudos têm demonstrado que, o Sistema Agroflorestal Cabruca em áreas de assentamento e agricultura familiar, tem sido manejado de forma satisfatória e que possui características que auxiliam a manutenção da biodiversidade da Mata Atlântica no sul da Bahia, contribuindo com a conexão de fragmentos florestais, conservação do solo e da água, além disso, são locais de produção de produtos agroflorestais de qualidade superior (FARIA, 2007; FERNANDES,2008; VIANA 2008; VIANA et al 2009; VIANA, 2010).

As Indicações Geográficas (IGs) são instrumentos que identificam um produto como originário de país, cidade, região ou localidade de seu território, quando determinada qualidade, reputação ou outra característica do produto seja

essencialmente atribuída a sua origem geográfica (INPI, 2016). No Brasil, apenas as amêndoas de cacau produzidas na região de Linhares - cidade do norte do Espírito Santo possuem o registro da Indicação de Procedência de Linhares que permitiu uma produção dentro de um padrão pré-estabelecido, resultando em um cacau de qualidade permitindo, ainda, a preservação dos remanescentes da Mata Atlântica, tendo assim grande relevância ambiental (GIESBRECHT, 2014).

Cabe destacar que o sistema de produção adotado em Linhares é o mesmo adotado no sul da Bahia: cabruca. Segundo a Embrapa, uma consequência concreta da obtenção do registro de IG é o produto ficar conhecido por ser proveniente de uma região que observa valores ambientais e sociais, de requisitos técnicos de qualidade elevada, em consonância com a sofisticação dos mercados e consumidores globalizados (EMBRAPA, 2014).

Observa-se que, o cacau proveniente do sul da Bahia possui diversas similaridades com o modelo produtivo que fez do cacau o Espírito Santo ser reconhecido como superior. Cabe destacar que o cacau do sul da Bahia encontra-se em processo de obtenção da IG requerida pela Associação dos Produtores de cacau do Sul da Bahia. A experiência da indicação geográfica do cacau de Linhares mostra que esta gera proteção para agricultores, proteção e agregação de valor ao produto.

Referências bibliográficas:

ABDO, M. T. V. N.; VALERI, S. V.; MARTINS, A. L. M. Sistemas agroflorestais e agricultura familiar: uma parceria interessante. **Revista Tecnologia & Inovação Agropecuária**, dez, p. 50-59, 2008.

ALVES, M. C. **The role of cacao plantations in the conservation of the Atlantic Forest of southern Bahia, Brazil.** Master Thesis, University of Florida, 1990.

EMBRAPA. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. **Indicação Geográfica para os Vinhos do Submédio São Francisco.** Disponível em: < https://www.embrapa.br/web/mobile/busca-de-produtos-processos-e-servicos/-

/produto-servico/1457/indicacoes-geograficas-de-vinhos-finos-do-brasil >. Acesso em 12 de set. 2016.

FARIA, D; BARRADAS, M, L. PACIENCIA; DIXO, M; LAPS,R; BAUMGARTEN, J. Ferns, frogs, lizards, birds and bats in forest fragments and shade cacao plantations in two contrasting landscapes in the Atlantic forest, Brazil. **Biodiversity Conservation**, v.16, p. 2335-2357, 2007.

FERNANDES, Victor Moura do Amaral. **Manejo de árvores em sistemas agroflorestais cacaueiros:** percepção dos agricultores do Sul da Bahia, Brasil. Dissertação. Florianópolis: UFSC - CCA, 2008.

GIESBRECHT, Hulda Oliveira et al**. Indicações geográficas brasileiras.** Brasília : SEBRAE, INPI, 2014.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa.** 4. ed. São Paulo: Atlas, 2007.

INPI – INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL – (Brasil). **Indicação Geográfica – IND. GEO.** Disponível em:<htpp://www.inpi.gov.br/Indi cação_geografica/ apresentação.htm?tr1> Acesso em: 15 set. 2016

VIANA, T. G. Sistema Agroflorestal Cabruca: **Experiência Agroecológica no Território Litoral Sul da Bahia**. Lavras, UFLA/FAEPE, 2010.

VIANA, T. G. et al., **Indicadores de Sustentabilidade para o Sistema Agroflorestal Cacau Cabruca "amigável" à biodiversidade da Mata Atlântica no Sul da Bahia**. In: VII Congresso Brasileiro de Sistemas Agroflorestais. Brasília - Distrito Federal, SBSAF, 2009.

VIANA, T. G. **Análise do Manejo, Conservação e Preservação do Sistema Agroflorestal Cacau-Cabruca no Município de Arataca – BA**. Monografia de Graduação, Curso de Agronomia, UESC, Ilhéus/BA, 2008

9. Segurança Alimentar e Práticas de Resistência.

AGROTURISMO NA COMUNIDADE DO BATAN NO RIO DE JANEIRO: UM ESTUDO DE CASO SOBRE O PROJETO COMUNIDADES VERDES.

Carla Emanuelle de Oliveira Barbosa

Viviane Soares Lança

Nos últimos anos, têm sido estabelecidas relações entre o fenômeno turístico e a questão alimentar. Estas uniões causam efeitos tanto positivos, quanto negativos que precisam ser analisados de forma conjunta, para permitir o julgamento de seus resultados. Entre as atividades que melhor estabelecem conexão entre esses dois aspectos, está o agroturismo, um segmento do Turismo que possui características peculiares e que necessita de atenção especial para o seu desenvolvimento, mas que, se bem planejado, é capaz de não apenas atrair turistas, como também, garantir segurança alimentar e nutricional aos seus envolvidos.

Sobre isto, sabe-se que, de modo geral, as regiões metropolitanas são compostas por áreas que não são atendidas de forma igualitária, onde muitos espaços são desprovidos de infraestrutura cujos moradores vivem situações de vulnerabilidade aos problemas socioeconômicos e alimentares. Dentro deste aspecto, o presente artigo busca fazer uma análise acerca da relação entre o projeto Comunidades verdes e o Agroturismo na comunidade do Batan, localizado na zona oeste do Rio de Janeiro.

Como pergunta norteadora, o trabalho busca responder se a implantação do agroturismo no Batan/RJ, realizado de forma participativa e sustentável, possibilitaria a reversão de alguns problemas enfrentados. Para isso foi feita pesquisa bibliográfica, webgráfica e entrevista com o gestor do projeto. Entre os resultados encontrados verificou-se que o projeto Comunidades verdes foi paralisado pelo governo atual e há uma falta de interesse dos governantes para o regresso do mesmo.

Todavia, observou-se ainda a importância do projeto para a agricultura local bem como a vontade dos moradores para o regresso do mesmo e o desenvolvimento do Agroturismo no local, contudo faz-se necessário o esforço das instâncias governamentais, setor privado e comunidade acadêmica para o prosseguimento do projeto.

Referências bibliográficas

AGRÁRIO, Ministério do Desenvolvimento. *In:* **Desenvolvimento rural-bolsa verde.** Disponível em: <http://www.mma.gov.br/desenvolvimento-rural/bolsa-verde>. Data de acesso: 16 novembro 2015.

ALMEIDA, Joaquim Anécio; RIEDL, Mário(Org.). **Turismo Rural:** Ecologia, Desenvolvimento e Lazer**.** Bauru, São Paulo: EDUSC, 2000. Pp. 264.

BRASIL, Ministério do Turismo. **Dinâmica e diversidade do Turismo de Base Comunitária: Desafio para a formulação de uma política pública.** Brasília, 2010, p. 85.

_____. Ministério do Turismo. **Ecoturismo:** Orientações básicas 2° edição. Brasília, 2010. Pp: 96.

_____. Ministério do Turismo. In: **Publicações:** Programa de turismo rural na agricultura familiar. Disponível em: <http://www.turismo.gov.br/sites/default /turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/Diretrizes_Desenvolvimento_Turismo_Rural.pdf>. Data de acesso: 25 novembro 2015.

_____. Ministério do Turismo. **Turismo Rural:** Orientações básicas 2° edição. Brasília, 2010, p. 72.

_____. Ministério do Turismo. In: **Dinâmica e diversidade do turismo de base comunitária.** Disponível em: <http://www.turismo.gov.br/sites/default/turismo /o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/Caderno_MTur_alta_res.pdf>. Brasília: Ministério do Turismo, 2010. Pp:88.

CURSO, Ciência em. In: **A ciência dos sabores e rumos-Agroturismo**. Disponível em: <http://www.cienciaemcurso.unisul.br/interna_capitulo.php?id_capitulo=191>. Data de acesso: 11 outubro 2015.

GÂNDARA, Thais Cristina D. Ruiz; José Manoel Gonçalves. **A relação entre planejamento urbano e a competitividade dos destinos turísticos.** Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo, São Paulo, volume 7, pp. 260-280, maio e agosto 2013.

INSTITUTO Virtual de Turismo do Estado do Rio de Janeiro. In: Marco referencial teórico para o Turismo de Base Comunitária. Disponível em: <http://www.ivt-rj.net/ivt/bibli/Marco%20referencial%20-%20TBC.pdf>. Data de acesso: 4 novembro 2015.

PREFEITURA DO RIO DE JANEIRO. Regiões administrativas. Disponível em: <http://www.rio.rj.gov.br/web/cvl/ra>. Data de acesso: 11 outubro 2015.

PREFEITURA DO RIO DE JANEIRO. Secretaria Municipal de Meio Ambiente-Hortas Cariocas. Disponível em: <http://www.rio.rj.gov.br/web/smac/hortas-cariocas.> Data de acesso: 16 novembro 2015.

NEIL, Stephen Wearing e John. **Ecoturismo:** Impactos, potencialidades e possibilidades. Barueri, São Paulo: Manole, 2014. Pp: 327.

O DIA. In: Notícia-Rio. Disponível em: <http://odia.ig.com.br/noticia/rio-de-janeiro/2015-03-14/estado-suspende-projetos-sociais-e-centenas-ficam-desempregados.html>. Data de acesso: 17 novembro 2015.

PASSOS, Instituto Pereira. In*:* Rio mais social-Territórios-Batan. Disponível em: <http://www.riomaissocial.org/territorios/batan>. Data de acesso: 11 outubro 2015.

PRELA-PANTANO, A.; CARDOZO, G.M.B.Q; SURACI, R.G.; TRANI, P.E. **Levantamento de hortas comunitária e familiar em áreas urbana e periurbana no município de Americana, região metropolitana de Campinas-São Paulo.** 2009. Artigo em Hypertexto. Disponível em:

<http://www.infobibos.com/Artigos/2009_2/Horta/index.htm>. Acesso 25 novembro 2015.

RIO COMO VAMOS. In: Aps e Ras- Area de planejamento cinco. Disponível em: <http://riocomovamos.org.br/indicadores-regionalizados/area/area-de-planejamento-5/>. Data de acesso: 11 outubro 2015.

ZIMMERMANN, Adonis. **BRASILEIRO, Turismo Rural:** um Modelo. Florianópolis: Editora do Autor,1996. Pp. 78.

REALIZAÇÃO

Universidade Federal do Rio de Janeiro
Pró-Reitoria de Extensão – Pr5 UFRJ
Projeto de Extensão Pirapoca: o milho e a memória indígena na cultura alimentar brasileira.
Núcleo de Pesquisa em Gastronomia, Cultura e Memória
Curso de Graduação em Gastronomia
Instituto de Nutrição Josué de Castro

APOIO

Pró-Reitoria de Extensão – Pr5 UFRJ
Projeto de Extensão Pirapoca
Núcleo de Pesquisa em Gastronomia, Cultura e Memória
Curso de Graduação em Gastronomia
Instituto de Nutrição Josué de Castro
Fórum de Ciência e Cultura da UFRJ
Restaurante Universitário da UFRJ
Biblioteca do CCS

PATROCÍNIO

Pró-Reitoria de Extensão – Pr5 UFRJ
Projeto de Extensão Pirapoca

Grupo de Pesquisa em Gastronomia, Cultura e Memória – Bacharelado em Gastronomia – Instituto de Nutrição Josué de Castro – CCS – Sala da Biblioteca do CCS – Bloco L – Av. Carlos Chagas Filho, 373 – Cidade Universitária – 21941-902 – RJ – (21) 3938 6633