

Ecogastronomia - A busca pela ética e o prazer na alimentação e sua influência na relação homem x natureza

Mirian Rejowski¹
Rebeca Elster Rubim²

Resumo: A ecogastronomia, termo cunhado pelo movimento *Slow Food*, é apresentada neste artigo como fio condutor da discussão sobre a importância da ética na alimentação, principalmente entre pesquisadores e profissionais da gastronomia. Fruto da pesquisa bibliográfica para a dissertação de mestrado em Hospitalidade, esta discussão se mostra relevante não apenas para o conhecimento relacionado à alimentação em geral, mas sim para todos que se alimentam diariamente e pretendem conhecer melhores alternativas frente a um mundo em evolução diante de um cenário de redução de recursos naturais. Apresenta-se para tal a questão do desenvolvimento sustentável a partir do próprio movimento *Slow Food*, conceitua-se a questão da ética da alimentação, apresentando algumas alternativas ao atual sistema de consumo, finalizando com a relação de *chefs* de cozinha contemporâneos com esta temática.

Palavras-chave: Ecogastronomia. Ética na Alimentação. *Slow Food*.

¹ Possui Graduação em Turismo pela Universidade de São Paulo (USP), Mestrado e Doutorado em Ciências da Comunicação e Livre Docência em Teoria do Turismo e do Lazer pela USP. Professora Titular da Universidade Anhembi Morumbi (a partir de 2007), com atuação na graduação e pós-graduação em Turismo e Hospitalidade. Email: mirwski@gmail.com.

² Mestre em Hospitalidade pela Universidade Anhembi Morumbi (UAM - 2012), possui graduação em Tecnologia em Gastronomia pelo Centro Universitário Senac (2006) e Pós Graduação em Docência para o ensino superior com ênfase em Gastronomia, Turismo e Hotelaria, na mesma instituição de ensino. Professora convidada do curso de Tecnologia em Gastronomia das Faculdades Metropolitanas Unidas (FMU). Email: rerubim@gmail.com.

Introdução

O termo ecogastronomia foi cunhado por Carlo Petrini, presidente do movimento *Slow Food* que 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) e que apoia um novo modelo de agricultura, menos intensivo, mais saudável e sustentável, com base no conhecimento de comunidades locais.

Esta pesquisa se insere no levantamento teórico necessário à construção do referencial para a pesquisa de mestrado em Hospitalidade (UAM – SP) que tratou justamente da inserção da temática da ecogastronomia nos cursos superiores de gastronomia. Trata-se aqui, portanto, de como foi possível observar os temas propostos pelo *Slow Food* no relacionamento entre o homem e o alimento, já que, o atual contexto de redução de recursos naturais sugere a necessidade de se repensar a maneira com que se estabelece esta relação.

É comum a partir do estabelecimento desta relação associar o *Slow Food* diretamente ao desenvolvimento sustentável na gastronomia. E, apesar da Ecogastronomia abranger esta temática e ter sido cunhada pelo movimento, não é possível associar o desenvolvimento sustentável na gastronomia apenas a este movimento, pois além deste não ser seu objetivo, seria contra os próprios conceitos da sustentabilidade, que preveem que o todo seja levado em conta para que as consequências sejam realmente avaliadas antes dos recursos serem utilizados, para que as gerações futuras não sofram.

Essa distinção entre movimento e filosofia de vida pregada pelo *Slow Food* recebe por esta razão diversas críticas, como por exemplo a de Walsh, que perguntou na conceituada revista *Time*, se o *Slow Food* era capaz de alimentar o mundo (Walsh, 2008). Sua crítica era direta ao perguntar quem realmente se preocupa com o cogumelo perfeito quando há gente passando fome no mundo. Além disso, afirmou através de suas experiências acreditar que este movimento era direcionado muitas vezes para quem tem dinheiro e não para quem tem fome.

Ainda segundo Walsh, estudos dizem que para alimentar a população de hoje apenas com produção orgânica seria necessário muito mais terras cultiváveis do que o planeta é capaz de oferecer, então sugerir a troca, como o *Slow Food* faz, seria irresponsável. Para este jornalista americano especialista em meio ambiente, o *Slow Food* está mais preocupado em encontrar produtos saborosos do que atuar numa agenda contra a agricultura industrial.

Assim como Walsh, a maioria dos críticos (Pollan, 2007; Singer and Mason, 2007) escreve contra o método de produção que foi instaurado para suprir as necessidades do consumo exagerado nos padrões do *american way of life*. Tudo gigante, muito desperdício, sem preocupação com a origem e sem consequências de suas escolhas. Uma solução proposta por especialistas é a ética da alimentação ou uma gastronomia ética - que se preocupa em saber essas informações e tomar pelo menos uma decisão consciente.

Mas por se tratar de um movimento pioneiro na área da alimentação consciente, faz-se necessário detalhar como o *Slow Food* foi criado, como se organiza e atua mundialmente. Sendo assim, este artigo apresenta inicialmente o movimento *Slow Food*, extrapola o tema a partir do conceito de ética na alimentação e finaliza apresentando como os *chefs* de cozinha contemporâneos se relacionam atualmente com esta temática.

Ecogastronomia e *Slow Food*

As origens do movimento *Slow Food* remontam à década de 1970, na pequena cidade italiana de Bra no Piemonte, quando um grupo de jovens estava envolvido com diversas questões sociais, inclusive em relação às transformações que os novos padrões alimentares do pós-guerra impunham sobre as pequenas cidades europeias, representadas mais adiante pelas multinacionais do *fast food*, como McDonald's, contra as quais Carlo Petrini, fundador do movimento, se rebelou no ano de 1986 em Roma, armado com bacias de macarrão (Petrini, 2001).

Naquela época, o grupo era chamado de *Arcigola*, cujo nome derivava de ARCI (*Associazione Ricreativa Culturale Italiana*). Era uma associação recreativa nacional da esquerda

política (na qual a maioria do grupo inicial de jovens ativistas estava envolvida) e de *La Gola* (“La gola” = apetite por, apreciação de, comida; gluttonia), uma revista engajada na união da cultura da comida e vinho com disciplinas como filosofia, sociologia, literatura e antropologia, na qual vários dos membros fundadores possuíam conexões (Petrini, 2001).

Em 1989, a associação atingiu o número de 11.000 afiliados e se tornou uma organização internacional sem fins lucrativos, passando a se chamar *Arcigola Slow Food*. O nome *Slow Food* foi adotado exatamente pelo fato de alguns membros, liderados por Carlo Petrini, terem feito o protesto na *Piazza di Spagna*, em Roma, contra o McDonald’s, que pretendia abrir ali uma loja da famosa rede de hambúrgueres (Petrini, 2001).

Mas foi em dezembro de 1989 que a associação se tornou um movimento internacional, adotando apenas o nome de *Slow Food*. Nessa data as delegações de todo mundo se reuniram em Paris, na *Opéra Comique*, para assinar o Manifesto *Slow Food*, que baseia a filosofia de vida e ações de todos os membros e simpatizantes do movimento (Petrini, 2001).

Atualmente, o movimento *Slow Food* conta com mais de 100.000 membros e possui escritórios na Itália, Alemanha, Suíça, Estados Unidos, França, Japão e Reino Unido, além de apoiadores em 132 países. Sua sede internacional ainda é em Bra, mas opera tanto local como mundialmente junto a instituições internacionais como, por exemplo, a FAO, estabelecendo parcerias com governos inclusive no Brasil. (*Slow Food Brasil*, 2011)

Mas além de ser um movimento e uma associação internacional, 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).

Ali defende-se a necessidade de que os consumidores estejam bem informados sobre o que chega às suas mesas, conhecendo todo o ciclo do alimento, valorizando ingredientes artesanais de qualidade, tornando-se assim coprodutores, que se tornam parceiros no processo como um todo. 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).

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.

A ética da alimentação

Dentre muito do que o *Slow Food* engloba, como foi apresentado anteriormente, um dos conceitos mais importantes é o da ética na alimentação. Pode-se dizer que o conceito filosófico e social do que é ético concebe muitos entendimentos, teorias e afirmações. Pode tratar tanto da investigação de princípios que orientam o comportamento humano, como de normas, valores e conjuntos de regras de determinado grupo social. Para a discussão da ética da alimentação, as questões não serão filosóficas, pois este não é o objetivo desta dissertação, mas de levantamento de práticas coletivas e escolhas individuais e a extensão de suas influências e impactos, tanto no dia-a-dia como no mundo como um todo.

O atual contexto social pede por uma nova ética, fundamentada na responsabilidade e na solidariedade com o futuro. Para Medina e Santos,

Necessita-se de uma mudança fundamental na maneira de pensarmos acerca de nós mesmos, nosso meio, nossa sociedade e nosso futuro; uma mudança básica nos valores e crenças que orientam nosso pensamento e nossas ações; uma mudança que nos permita adquirir uma percepção holística e integral do mundo com uma postura ética, responsável e solidária (Medina; Santos, 1999, p. 18).

E a ética da alimentação não pode se distanciar desse conceito, já que muitos autores se preocupam, por conta dos extensos ciclos da alimentação industrial, pelas pessoas perderem completamente o vínculo com a origem dos alimentos. Seja por esquecimento, seja já por falta de conhecimento, o ser humano está cada vez mais distante do seu papel como engrenagem nos ciclos naturais do planeta Terra (Pollan, 2007; Singer; Mason, 2007).

Para Pollan (2007, p. 19) comer além de um ato ecológico, é um ato político, pois “o que e como comemos determinam, em grande parte, o que fazemos com nosso mundo – e o que vai acontecer com ele”. Por isso é tão importante conhecer cada detalhe deste ciclo, do campo à mesa, na produção, no comércio justo e em serviços de alimentação conscientes. Para ele, a maneira como o homem come representa seu compromisso mais profundo com o mundo natural.

Diariamente, ao comer, fazemos a natureza virar cultura, transformando o corpo do mundo nos nossos corpos e mentes. A agricultura fez mais para mudar a forma do mundo natural do que qualquer outra coisa que os seres humanos tenham feito, tanto no que diz respeito a suas paisagens, como à composição de sua flora e fauna. (...) Comer nos põe em contato com tudo aquilo que compartilhamos com outros animais, e com tudo o que nos mantém à parte. É algo que nos define (Pollan, 2006, p. 18).

Fica caracterizado aqui, portanto, a importância de mudar a preocupação que se tem com o que se come, de se questionar sobre a procedência dos alimentos e sua forma de produção. Segundo Singer e Mason (2007), quanto mais pessoas considerarem suas opções alimentares como uma forma de ação política, se questionando, por exemplo, se determinado alimento é cultivado sem agrotóxicos, se os trabalhadores rurais recebem pagamentos justos ou mesmo se animais sofrem desnecessariamente para produção de determinado alimento, estará se concretizando um movimento crescente em direção ao consumo ético da alimentação. Antes de chegar a conclusões específicas sobre como se deve comer, Singer e Mason (2007) 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” (Singer; Mason, 2007, p. 292). Isso implica em disponibilizar para os consumidores informações precisas e

objetivas sobre o que estão comprando e como os produtos foram produzidos, resultando em práticas mais corretas. Petrini (2009) também aponta a informação como uma das principais ferramentas do consumidor, que adquire o poder de decidir o que irá consumir ou não.

- b) “Justiça: A produção de alimentos não deveria impor custos aos outros” (Singer; Mason, 2007, p. 292). Todos os custos devem ser cobrados no preço final de um produto, mesmo aqueles que parecem desaparecer ao longo do ciclo de produção, como o custo da contaminação da água ou poluição do ar. Produtos mais baratos tendem a não repassar ao consumidor final os custos do meio ambiente e das populações que sofrem diretamente com esses problemas.
- c) “Humanidade: impor sofrimento significativo a animais por motivos menores é errado” (Singer; Mason, 2007, p. 292). Por mais que o destino final de um animal seja o consumo humano, existem maneiras mais corretas e sensíveis de trata-los, diferentes do que costuma ser encontrado em granjas e currais de produção intensiva ou nos abatedouros industriais.
- d) “Responsabilidade social: os trabalhadores deveriam receber salários e condições de trabalho decentes” (Singer; Mason, 2007, p. 292). Boa parte dos alimentos que chegam com preços baixos ao mercado vem de regiões produtoras onde o trabalho e os direitos das pessoas não são valorizados. Além de aumentar cada vez mais o abismo social, muitos desses agricultores não são capazes de prover seu auto sustento e não conseguem contribuir com a preservação do ambiente. Valorizando essas pessoas, sua importância para o campo e para o mundo, mais uma etapa do ciclo do alimento se torna justa.
- e) “Necessidades: Preservar a vida e a saúde justifica mais do que outros desejos” (Singer; Mason, p. 292). Deve-se fazer escolhas alimentares pensando primeiramente na manutenção da saúde e da vida e não apenas na satisfação imediata de desejos e prazeres, sem a preocupação da informação sobre as consequências da escolha. Este item está diretamente ligado aos males da sociedade moderna, onde países pobres sofrem com fome e falta d’água e países desenvolvidos enfrentam a obesidade e o consumo desenfreado.

Singer e Mason (2007) 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.

A discussão da ética alimentar entre os *chefs* recai constantemente sobre o uso de ingredientes considerados como iguarias, dentre as quais se destacam, por exemplo, o *foie gras* e o *caviar*, sobre os quais caem questões como a pesca predatória do esturjão para a remoção de suas ovas, levando a população de tal peixe a níveis baixíssimos, além de tornar regiões comuns de sua pesca pontos de trabalho semiescravo (*caviar*) ou então a engorda forçada de patos e gansos para o acúmulo mais rápido de gordura em seus fígados, privando os animais de qualquer atividade natural, dando o mínimo de condições de qualidade em suas curtas vidas (*foie gras*).

Apesar disso, 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.

Os *chefs* e a ecogastronomia

Alguns *chefs* internacionais apontam a tendência “verde” da gastronomia como uma resposta natural depois do grande sucesso das cozinhas moleculares³ e tecno-emocional⁴,

³ A Cozinha Molecular é a ciência dedicada ao estudo dos processos químicos e físicos relacionados à culinária, que possibilita a mudança de texturas, formas e temperaturas dos pratos e ingredientes tradicionais, propondo o conceito da desconstrução. É originária da década de 1980, dos trabalhos de dois físicos, Nicholas Kurti e Hervé This. No início dos anos 1990 surge o *chef* Ferran Adrià, conhecido como embaixador desta técnica através de seu trabalho no restaurante El Bulli, na Catalunha, que se baseia nesses estudos e insere equipamentos de laboratório em cozinhas profissionais.

⁴ A nomenclatura Cozinha Tecno-emocional, foi criada para definir o tipo de cozinha na qual a comida tradicional é elaborada com o uso de tecnologia de ponta sem deixar de imprimir um toque de emoção na receita. Ferrán Adrià por exemplo, apesar de ser considerado o pai da chamada gastronomia molecular, rejeita essa definição, dizendo que sua gastronomia é tecno-emocional por conseguir extrair a emoção das receitas com o auxílio de ferramentas modernas (Mathias, 2011)

difundidas mundialmente por Ferrán Adriá e seus discípulos. Enquanto este tipo de cozinha fazia sucesso nas cozinhas estreladas como a do El Bulli na Espanha, o modismo fez com que esferificações e espumas⁵ aparecessem em cardápios do mundo todo, sem que houvesse preocupação com a pesquisa ou mesmo com a origem dos produtos sintéticos e artificiais utilizados em seu preparo. Movimento este que causou certa homogeneização na gastronomia, desterritorializando cozinhas no mundo todo.

Santi Santamaria, primeiro *chef* catalão a receber as três estrelas do Guia Michelin⁶ (em 1994), causou comoção na imprensa internacional ao se opor enfaticamente contra esse movimento durante o evento Madrid Fusión, que aconteceu em 2007, que reuniu *chefs* espanhóis em ascensão, principalmente os envolvidos com a cozinha tecno-emocional. Muitos críticos entenderam sua oposição como sendo “inveja” do sucesso de seu conterrâneo (Adriá), além do deslocamento natural dos olhares do mundo da gastronomia, deixando de lado seu trabalho, visto como clássico, com foco no local e tradicional, valorizando este novo, com foco na tecnologia.

Para o *chef*, esse tipo de cozinha tecnológica ia aleijar a alta gastronomia. Devido à repercussão que sua oposição causou, acabou escrevendo o livro “Cozinha a Nu” (2009), onde revela as razões que o fazem ser contra este tipo de gastronomia e não contra seu conterrâneo. Para Santamaria, o problema é justamente a preocupação com a técnica e a liberdade imaginativa sem a preocupação com tradições, ingredientes locais e a própria responsabilidade de um *chef* “estrelado” no mundo contemporâneo: eles dão o exemplo, são fonte de inspiração e de muita imitação, nesse sentido cai sobre eles a responsabilidade de trabalhar e promover a ética na gastronomia. Para ele a maneira que a cozinha molecular estava sendo promovida não era ética, não se preocupava com as possíveis consequências, por isso poderia ser tão destrutiva (Santamaria, 2009).

⁵ Duas técnicas difundidas por Ferrán Adriá. Na primeira produz-se esferas gelatinosas com produtos geralmente líquidos e na outra espumas, com a intenção de modificar texturas.

⁶ O guia Michelin é um guia turístico, publicado pela primeira vez em 1900 com o intuito de promover a ascensão do mercado automobilístico. O guia é apresentado em duas cores: verde para patrimônios culturais e vermelho, para hotéis e restaurantes. Este guia é o mais respeitado por cozinheiros do mundo todo, pois é impresso com o máximo de segredo e com tiragem desconhecida, classificando os restaurantes com estrelas (de 1 a 3). Só são avaliados restaurantes de países que editam e publicam os guias (Michelin 2011).

Santamaria descreve ainda o que chama “os seis pontos da minha cozinha: em prol de uma ética do paladar” para nortear seu discurso contra a cozinha molecular:

- I. Cultural: É preciso aceitar a existência de uma história culinária que nos condiciona e que faz de nós o que somos. A cultura catalã é minha expressão. Pertencemos a uma Europa onde o culto à mesa é como uma religião.
- II. Natural: É preciso utilizar produtos da temporada, seguindo o calendário das estações e rejeitando substâncias químicas ou artificiais alheias ao produto. É preciso transformar os alimentos sem destruí-los, mantendo e potencializando o seu sabor.
- III. Evolutiva: É preciso avançar no exercício da profissão através da experiência, melhorando os processos produtivos graças às novas tecnologias. É preciso promover uma cozinha onde a síntese seja um valor, onde a simplicidade seja uma forma de expressão para fazer a sociedade compreender a arte de cozinhar.
- IV. Social: Aperfeiçoar a cada dia a qualidade de vida; todo avanço social na profissão em prol da qualidade humana melhora os resultados culinários. O cozinheiro deve se envolver, fluir, fazer ouvir a sua voz entre as correntes que desejam uma sociedade mais justa e solidária.
- V. Artística: A cozinha como ato de criação é mais uma de nossas belas-artes. Emocionar, mais que alimentar, é o meu objetivo. Minha modernidade não é a estética superficial, mas a sublimação do sentido do gosto interior.
- VI. Universal: Não devemos deixar de ser locais. Temos de empreender a busca de uma verdade própria, autêntica, de maneira que ninguém tenha de renunciar às influências dos demais, dos produtos e das pessoas do mundo todo, apesar de nossa terra nunca deixar de ser percebida em nossa cozinha (Santamaria, 2009, p. 69-70).

Não é possível estabelecer uma relação direta entre os apelos de Santamaria, com as últimas modificações pelas quais passou a gastronomia, mas encontra-se definitivamente uma mudança de postura, semelhante àquela pregada pelo *chef*: o retorno às origens, o cuidado com ingredientes naturais, e o uso ético e consciente.

Fala-se recentemente do movimento nórdico, encabeçado pelo restaurante Noma, chefiado pelo dinamarquês René Redzepi, que chegou ao primeiro lugar do ranking da revista *Restaurant* em 2010 e 2011. Atingiu este posto trazendo uma postura diferente do vinha sendo pregado pelos catalães tecno-emocionais. Sua cozinha se baseia em quatro princípios claros: pureza, frescor, simplicidade e ética. Insere-se no chamado de movimento nórdico, que começou em 2004, com um manifesto assinado por oito *chefs* da região estabelecendo dez fundamentos

para uma nova maneira de cozinhar, “privilegiando ingredientes que encontram excelência no clima, na paisagem e nas águas locais e a aliar sabor à saúde e ao bem-estar” (Ferraz, 2011, s.p.).

Para os defensores desse movimento, “focar apenas no produto é perder o foco” (Ferraz, 2011, s.p.). Estes novos *chefs* promovem então o engajamento da agricultura e o retorno ao modo tradicional de se fazer as coisas, resgatando técnicas como a salga, defumação e preparação de conservas; cultivando seus próprios legumes, pescando e caçando; coletando alimentos que nascem espontaneamente; ou usando ingredientes orgânicos produzidos localmente para cozinhar respeitando as estações do ano.

Por mais que a mídia especializada se interesse por tendências e “quem está na moda no momento”, diversos outros *chefs*⁷ sempre se mantiveram engajados em seu trabalho com foco na cozinha de sua região de origem, preservando tradições, contato com fornecedores, alguns inclusive tendo suas próprias hortas. Um exemplo é Thomas Keller, pois além de ter o cuidado com os ingredientes, reinveste boa parte dos lucros em seu restaurante, *The French Laundry*, nos Estados Unidos (o único no país com três estrelas Michelin), em ações para reduzir o impacto nas suas atividades (Bianchi, 2011).

No Brasil, apesar de se observar alguns movimentos individuais antes de 2010, foi a partir do Congresso Mesa Tendências realizado em 2010 que a temática atingiu proporções nacionais. Na ocasião reuniram-se profissionais do setor de alimentação, para compartilhar experiências, desafios e discutir sobre o futuro sustentável da comida, através do questionamento central do evento que era o seguinte: “o que a gastronomia pode fazer pelo planeta?”.

A visão geral dos participantes do evento indicou que, “quem prepara o alimento acumulou a responsabilidade de fazer escolhas coerentes com o seu território e conectadas com a cadeia alimentar” (Dias, 2010, s.p.). Este profissional é quem tem o dom de transformar um simples ingrediente em uma experiência extraordinária, explorando o potencial gastronômico dos

⁷ Pode-se citar, por exemplo, Alain Passard, do *L'Arpege* em Paris, afirmou não ter mais inspiração pra cozinhar com carne e criou uma propriedade para abastecer seu restaurante de vegetais o ano todo. Não se pode deixar de fora outros nomes como Michel Bras, Alain Ducasse, Joël Robuchon, Martín Berasategui, Mauro Colagreco, Dan Barber, Thomas Keller, entre outros.

sabores a sua volta, mas para isso precisa selecionar os melhores ingredientes, conhecer quem produz, como são cultivados, como são armazenados e transportados.

Ainda nesse evento, a *chef* Mara Salles, do restaurante Tordesilhas em São Paulo, chamou os participantes a voltarem sua atenção para a qualidade dos ingredientes próximos, como a abobrinha brasileira, criticando o que chamou de “cozinha de impacto”, baseada em inventividades sem fundamentos. A *chef* sugere que alimentos cotidianos, como quiabo, jiló e abobrinha, sejam mais bem tratados, pois tem tanto potencial inventivo quanto ingredientes como o *foie gras* ou aspargos e não são menos impactantes que alimentos da Amazônia ou o arroz vermelho do Nordeste que estão “na moda”.

Durante o evento, foi divulgado um manifesto, chamado de “A Carta de São Paulo: Gastronomia e Sustentabilidade”, onde os *chefs* divulgam “para toda a sociedade em âmbito mundial o compromisso de intenções de responsabilidade individual e alcance coletivo 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).

A intenção dos signatários, de acordo com a carta, é dar início à discussão e se colocar em um papel ativo em relação ao desenvolvimento sustentável, agregando novos princípios e novos atores, conforme novas discussões e encontros acontecessem⁸.

⁸ Este novo encontro se deu em Lima, no Peru, em setembro de 2011, durante a quarta edição do evento internacional de gastronomia Mistura, onde o grupo de principais cozinheiros do mundo, chamado de G9, assinaram o documento denominado Declaração de Lima, ou “carta aberta aos cozinheiros do futuro” (Couto, 2011).

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.).

José Barattino, *chef* de cozinha do Emiliano, restaurante do hotel homônimo em São Paulo, declarou lamentar a distância que separa o campo das cozinhas urbanas. Para ele, entusiasta do movimento *Slow Food*, deveria haver uma proximidade natural com aqueles que cultivam o que é preparado em seu restaurante. Neste sentido, seria preciso ir além da compra de produtos orgânicos e biodinâmicos, saber de onde vêm e descobrir como são cultivados, sendo assim mais sustentável e valorizando o pequeno produtor (Bertolino, 2010).

Barattino selou então uma parceria com uma cooperativa de pequenos produtores, cuja sede se encontra na fazenda Pereiras em Itatiba, onde faz visitas constantes para “acompanhar a produção dos ingredientes que utiliza em seu cardápio e buscar a recuperação de vegetais nativos pouco conhecidos, como orelha-de-urso, beldroegra e almeirão-do-mato” (Bertolino, 2010, s.p.). A partir disso, conseguiu que cerca de 80% dos hortifrutis do Emiliano fossem orgânicos e cultivados a no máximo 200 quilômetros da capital.

Outra ação sua é a compra de peixes direto de Paraty, de uma comunidade de pescadores que não vende peixes com peso mínimo estabelecido por lei. Além disso, no restaurante, faz coleta seletiva de lixo e reserva o óleo usado para doar a uma ONG para ser reciclado. Investe também no treinamento de funcionários, orientando-os a em relação ao uso consciente da água e energia elétrica (Nunes, 2010). O *chef* ainda pretende organizar uma feira de pequenos produtores e devolver o lixo orgânico da cozinha para a fazenda, em forma de adubo natural.

Considerações Finais

Como se insere nos estudos epistemológicos da gastronomia – que buscam mais que relação finita entre o cozinheiro, o ingrediente e as técnicas e tecnologias de cozinha –, a ecogastronomia visa estreitar as relações sociais que são promovidas com a troca e a dádiva em torno do ciclo do alimento, do campo à da mesa, e do produzir ao alimentar-se, em grupo e/ou família.

Acredita-se ter se traçado o cenário onde a ecogastronomia como agente integrador é capaz de estabelecer novas relações, principalmente entre o homem e alimento, que vem sendo corroídas pelos modelos implantados, tanto na agricultura, como no modelo de consumo dominante.

Nesse sentido importa sugerir discussões futuras e mais aprofundadas que deem conta de compreender como a alimentação, que primordialmente é um item de sobrevivência natural a qualquer ser vivo, tornou-se na sociedade atual um bem de consumo, um objeto de desejo cultural, muito além da necessidade fisiológica. Outro caminho de pesquisa possível é relacionar a gastronomia como uma das preocupações reais na revisão do paradigma de conhecimento e consumo dominantes, revendo os sistemas de informação e a importância científica dada à mesma.

Referências Bibliográficas

- BERTOLINO, Cíntia. 2010. "Da horta direto para a cozinha." *Caderno Paladar*.
<http://www.estadao.com.br/noticias/suplementos/paladar,da-horta-direto-para-a-cozinha,3662,0.htm>. (Acesso: 3 mai., 2011).
- Bianchi, Luciana. 2011. "Estrelado e sustentável." *Prazeres da Mesa Online*.
<http://prazeresdamesa.uol.com.br/exibirMateria/4637/estrelado-e-sustentavel> (Acesso: 10 jan., 2012).
- COUTO, Cristiana. 2011. "'G-9 da gastronomia' assina declaração de sustentabilidade para inspirar jovens chefs." *UOL*. <http://receitas.uol.com.br/ultimas-noticias/2011/09/12/g-9-da-gastronomia-assina-declaracao-de-sustentabilidade-para-inspirar-jovens-chefs.jhtm> (Acesso: 12 set., 2011).

- Carta de São Paulo. 2010. "Carta de São Paulo: por uma cozinha sustentável." *Congresso Internacional de Gastronomia - Mesa Tendências*. <http://prazeresdamesa.uol.com.br/exibirMateria/3324/carta-de-sao-paulo-por-uma-cozinha-sustentavel> (Acesso: 28 out., 2010).
- Dias, Juliana. "ECOCHefs E TERESA CORÇÃO : COZINHAR PARA TRANSFORMAR." *MALAGUETA COMUNICAÇÃO*. www.planetaorganico.com.br/site/index.php/ecocheffs/ (Acesso: 23 jan., 2012).
- . 2010. "Sustentai-me com abobrinhas." *MALAGUETA COMUNICAÇÃO*. <http://www.malaguetanews.com.br/destaques/sustentai-me-com-abobrinhas>. (Acesso: 3 mai., 2011).
- FERRAZ, Patrícia. 2011. "Nova velha vanguarda." *Caderno Paladar*. <http://www.estadao.com.br/noticias/suplementos/paladar,nova-velha-vanguarda,4639,0.htm>. (Acesso: 3 mai., 2011).
- MATHIAS, João. 2011. "Cozinha Tecno-emocional." *Sadia Food Services*. www.sadiafoods-services.com.br/tendencia.htm (Acesso: 1 dez., 2011).
- MEDINA, Naná Mininni, and Elizabeth da Conceição SANTOS. 1999. *Educação ambiental: uma metodologia participativa de formação*. 2nd ed. Petrópolis: Vozes.
- Michelin. 2011. "MICHELIN Guide to Restaurants and Hotels - The Red Travel Guide." <http://www.michelintravel.com/guides-cat/red-guides/> (Acesso: 13 jan., 2012).
- NUNES, Lucineia. 2010. "Em São Paulo já tem chef fazendo a sua parte." *Caderno Paladar*. <http://www.estadao.com.br/noticias/suplementos/paladar,em-sao-paulo-ja-tem-chef-fazendo-a-sua-parte,3873,0.htm>. (Acesso: 3 mai., 2011).
- PETRINI, Carlo. 2001. *Slow Food: The Case for Taste*. New York: Columbia University Press.
- POLLAN, Michael. 2007. *O dilema do onívoro: uma história natural de quatro refeições*. Rio de Janeiro: Intrínseca.
- SANTAMARIA, Santi. 2009. *A Cozinha a Nu*. São Paulo: Senac São Paulo.
- SINGER, Peter, and Jim MASON. 2007. *370 A Ética da Alimentação*. Rio de Janeiro: Campus - Elsevier.
- Slow Food Brasil. 2011. "Slow Food Brasil." <http://www.slowfoodbrasil.com/> (Acesso: 3 ago., 2011).
- WALSH, Bryan. 2008. "Can slow food feed the world?" *Time* 172(11). <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/18800569>. (Acesso: 3 mai., 2011).