

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FACULDADE DE FILOSOFIA, LETRAS E CIÊNCIAS HUMANAS
DEPARTAMENTO DE GEOGRAFIA

FLORA MATTOS DE LIMA

A alta gastronomia e o campo: a relação direta entre a qualidade do alimento e o produtor

The gastronomy and the countryside: the direct relationship between food quality and the producer

São Paulo
2017

FLORA MATTOS DE LIMA

A alta gastronomia e o campo: a relação direta entre a qualidade do alimento e o produtor

Trabalho de Graduação Integrado (TGI) apresentado
ao Departamento de Geografia da Faculdade de
Filosofia, Letras e Ciências Humanas, da
Universidade de São Paulo, como parte dos
requisitos para obtenção do título de Bacharel em
Geografia.

Área de Concentração: Geografia Humana

Orientadora: Profa. Dra. Valéria de Marcos

São Paulo
2017

Autorizo a reprodução e divulgação total ou parcial deste trabalho, por qualquer meio convencional ou eletrônico, para fins de estudo e pesquisa, desde que citada a fonte.

Catalogação na Publicação
Serviço de Biblioteca e Documentação
Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo

L732a Lima, Flora Mattos
A alta gastronomia e o campo: a relação direta
entre a qualidade do alimento e o produtor / Flora
Mattos Lima ; orientadora Valéria Marcos. - São
Paulo, 2017.
62 f.

TGI (Trabalho de Graduação Individual)- Faculdade
de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da
Universidade de São Paulo. Departamento de
Geografia. Área de concentração: Geografia Humana.

1. Gastronomia. 2. Alimentação. 3. Campo. I.
Marcos, Valéria, orient. II. Título.

Dedico este trabalho à minha avó Matchu, por todo apoio, sem ela esse trabalho não seria uma realidade e à minha irmã Juju, meu amorzinho mais querido.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a todos os restaurantes que responderam os questionários, tão importantes para essa pesquisa: Bona, Tanit, Bistrot de Paris, Piu, Arturito, Tete a Tete, Huto e Tuju.

Agradeço a Sílvia Bramucci da Rocha, nutricionista e também prima querida, que me ajudou muito a entender melhor os temas ligados a saúde citados nesse trabalho.

Agradeço o parrudo por converter um arquivo que salvou a minha vida.

E agradeço também a minha família e amigos pelo apoio durante toda a graduação e pela dose extra de paciência que me concederam na fase final de elaboração desse trabalho.

O “*mise en place*” começa no campo.

(Roberta Sudbrack, Chefe de cozinha)

RESUMO

LIMA, Flora Mattos. **A alta gastronomia e o campo:** a relação direta entre a qualidade do alimento e o produtor. 2017. Trabalho de Graduação Individual (TGI) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2017.

A alimentação vem se transformando ao longo da história, ela começou como uma necessidade biológica e foi se transformando em cultura e atingindo outras nuances, dentre elas a alta gastronomia, conhecida pela busca dos melhores sabores. Ao mesmo tempo, no desenrolar da história, a alimentação e a agricultura foram sendo apropriadas pela indústria, perdendo aspectos da cultura local e tornando-se cada vez mais homogêneas. Os malefícios dessa alimentação gerida pela indústria, para a saúde e para o meio ambiente tornam-se evidentes e uma parte da população busca formas de alimentação alternativas como os alimentos orgânicos de produção agroecológica, pouco manipulados e comprados direto do produtor, e novas filosofias, como a do movimento *slow-food*. A produção de alimentos orgânicos e agroecológicos no Brasil, entretanto ainda é tímida, se comparada a produção ligada ao agronegócio, e precisa de incentivos. O foco deste trabalho é estabelecer se a alta gastronomia, que já utiliza, pelo menos alguns, alimentos orgânicos, agroecológicos e comprados direto do produtor pode funcionar de alguma forma como incentivo para esse tipo de produção.

Palavras-chave: Gastronomia. Alimentação. Campo.

ABSTRACT

LIMA, Flora Mattos. **The gastronomy and the countryside:** the direct relationship between food quality and the producer. 2017. Trabalho de Graduação Individual (TGI) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2017.

Food has been changing throughout history. It began as a biological necessity and was transformed into culture, reaching other nuances, inside them, the gourmet, known by the search for the best flavors. At the same time, as history goes by, food and agriculture were appropriated by industry, lossing many aspects of local culture, becoming increasingly homogeneus. The side efects, for human health and for the environment os this new way of feeding, menaged by industry become evident and certain groups started looking for alternative food like organic food and agroecology food systems and food purchased direct from the producer, as well as new ways of thinking about food like the “slow food” philosophy. The production of organic and agroecological foods in Brazil is still small, when compared to the food industry, and needs investments. The focus of this paper is to set if the gastronomy, that already uses organic, agroecological, purchased direct from the producer food, can be an incentive for this type of production.

Keywords: Gastronomy. Food. Countryside.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	9
CAPÍTULO 1: HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO E DA GASTRONOMIA NO OCIDENTE.....	12
PRÉ-HISTÓRIA E PRIMEIRAS CIVILIZAÇÕES.....	12
MUNDO CLÁSSICO.....	13
IDADE MÉDIA.....	14
TEMPOS MODERNOS.....	16
ÉPOCA CONTEMPORÂNEA.....	17
CAPÍTULO 2: INDUSTRIALIZAÇÃO E SEUS IMPACTOS NA ALIMENTAÇÃO: DA REVOLUÇÃO INDUSTRIAL AO MCDONALD'S.....	20
REVOLUÇÃO INDUSTRIAL.....	20
INDÚSTRIA ALIMENTAR.....	21
REVOLUÇÃO VERDE.....	22
CONSEQUÊNCIAS AMBIENTAIS E SOCIAIS DA REVOLUÇÃO VERDE.....	24
PADRONIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO.....	25
DISTÚRBIOS E DOENÇAS.....	27
CAPÍTULO 3: OS MOVIMENTOS DE RESISTÊNCIA: O ORGÂNICO, O AGROECOLÓGICO, O MOVIMENTO <i>SLOW-FOOD</i> E A REAPROXIMAÇÃO À COZINHA E AO CAMPO.....	30
ALIMENTOS ORGÂNICOS.....	30
O MERCADO DE ORGÂNICOS.....	32
PARA ALÉM DO ORGÂNICO: O AGROECOLÓGICO.....	33
O MOVIMENTO SLOW-FOOD.....	34
CAPÍTULO 4: A GASTRONOMIA DE SÃO PAULO: A REAPROXIMAÇÃO COM O CAMPO É UMA REALIDADE?.....	36
ENTREVISTAS.....	37
1. Restaurante Bona.....	37
2. Restaurante Tanit.....	38
3. Restaurante Bistro de Paris.....	39
4. Restaurante Piu.....	41
5. Restaurante Arturito.....	42
6. Restaurante Manioca.....	44
7. Restaurante Tete a Tete.....	45
8. Restaurante Huto.....	46
9. Restaurante Tuju.....	47
10. Restaurante Maní.....	48
11. Restaurante D.O.M.....	50
DISCUSSÃO DOS RESULTADOS.....	51
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	53
REFERÊNCIAS.....	56

Introdução

Este é um trabalho sobre alimentação. Ele pretende apresentar as transformações que a alimentação sofreu ao longo do tempo, a influência da gastronomia na alimentação e busca compreender quais os rumos da alimentação e a influência da alta gastronomia nas mudanças futuras e nas que já estão ocorrendo.

A alimentação é uma necessidade biológica, a energia necessária para a sobrevivência e o desenvolvimento de qualquer espécie animal vem da alimentação. O homem contudo transformou tal necessidade biológica em atividade social e em cultura, o ato de dividir uma refeição é, desde os primórdios da civilização, dotado de um simbolismo riquíssimo, cerimônias, ritos de passagem, celebrações e festividades estão quase sempre associados a comida.

Essa realidade biológica social e cultural ganha ares de arte quando a humanidade inventa a gastronomia. Como todas as formas de arte, a gastronomia vai se transformando, conhecendo diferentes escolas e se desenvolvendo ao longo do tempo. Atualmente a gastronomia tenta se reconectar com a produção de alimentos, com os primeiros ofícios relacionados à alimentação e com os sabores reais que foram se perdendo com os processos de modernização da agricultura e industrialização.

Como todos os aspectos da vida moderna a alimentação foi apropriada pelo capitalismo, desde a produção de sementes, passando pelos estágios do plantio, da colheita, da distribuição e da conservação dos alimentos. A indústria alimentar e as grandes redes internacionais de restaurantes também fazem parte da lógica capitalista. O processo de industrialização e a adoção do pacote tecnológico da chamada revolução verde alteraram drasticamente a alimentação em todo o mundo.

Nesta nova agricultura globalizada que utiliza e perpetua o pacote da revolução verde tem como principal finalidade o lucro e um crescimento econômico a qualquer preço. A realidade é que o pacote aumenta consideravelmente a produtividade do setor agrícola, o novo arranjo agroalimentar quintuplicou a produtividade do trabalho e decuplicou a produção. Existe, contudo, um grave custo para o meio ambiente que envolve desmatamento, poluição do solo e dos rios, chegando à extinção de algumas espécies, e para a sociedade que sofre com concentração de renda, desemprego, aglomerações urbanas insalubres, e aparecimento de novas doenças (ANDRADES & GANIMI, 2007).

A fusão agro-business e indústria, apesar de prometer o fim do problema da fome não é capaz de resolver esse grande entrave social, e mesmo quem tem acesso à alimentação pode se tornar vítima de uma das inúmeras complicações resultantes do desequilíbrio nutricional da dieta baseada nesse modo de produção em larga escala, que se preocupa mais com quantidade do que qualidade. Segundo a FAO, Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura, a América Latina e o Caribe devem enfrentar todas as formas de fome e má nutrição para poder alcançar os objetivos de desenvolvimento sustentável, vinculado a segurança alimentar, sustentabilidade, agricultura, nutrição e saúde.

Existe, contudo, uma pálida luz no fim do túnel. Principalmente nos Estados Unidos e na União Europeia as preocupações ambientais e sanitárias buscam combater o emprego indiscriminado de sistemas de produção intensiva. Surgidas nos anos 1990, algumas iniciativas passaram a valorizar a diversidade, buscando promover o desenvolvimento a partir das potencialidades locais (HESPAHOL, 2008)

Capital humano e social passaram a ser valorizados e a preocupação com as questões sociais e ambientais foram ampliadas. As experiências bem sucedidas se tornaram exemplos significativos de desenvolvimento com aproveitamento de conhecimentos tradicionais. Apesar da tomada de consciência para as questões sociais e ambientais os interesses econômicos ainda prevalecem (HESPAHOL, 2008)

Na área da gastronomia o movimento o *Slow Food* se destaca. O movimento *Slow Food*, um trocadilho com a expressão *Fast Food*, na tradução literal “comida lenta”, criado na Itália em 1986, prega que é impossível ignorar as fortes relações entre o prato e o planeta. Partindo do princípio que as refeições devem ser experiências prazerosas o movimento defende o direito ao prazer na alimentação, sempre utilizando alimentos produzidos respeitando o meio ambiente e os produtores. Já presente em 150 países, o movimento vai contra a homogeneização da alimentação, defendendo a diversidade na cadeia alimentar.

No estado atual do mundo da alimentação não é difícil compreender a excelente saúde da alta gastronomia, comparável a outras representações culturais como à música, a alta-costura, as artes plásticas ou a literatura, assim como não deixa de ser inquietante a evolução das redes de restaurantes populares ou de *fast-food* que arrastam multidões (PITTE, 1998).

Para o desenvolvimento deste trabalho focado em entender qual é a participação do campo na qualidade dos alimentos servidos nos restaurantes de alta gastronomia da cidade de

São Paulo tem com seus fornecedores-produtores foram aplicados questionários em restaurantes contemplados no Guia Michelin. Fundado em 1900, o Guia Michelin é o mais respeitado guia gastronômico do mundo. Os restaurantes podem ser destacados com “*Bib Gourmand*”, cozinha de qualidade a preços razoáveis, ou com estrelas, baseado exclusivamente na qualidade da cozinha, os restaurantes podem ser contemplados com até 3 estrelas.

A escolha de trabalhar com restaurantes de alta gastronomia se deu em parte por um intenso interesse pessoal na área, eu já iniciei, e infelizmente não terminei, uma graduação em gastronomia e em parte por compreender que tais estabelecimentos, que buscam sempre o suprassumo da qualidade em tudo que é servido e um frescor absoluto devem procurá-los direto na fonte, ou seja, o produtor.

Em 2017, doze restaurantes da cidade de São Paulo foram contemplados com uma estrela (Dalva e Dito; Esquina Mocotó; Fasano; Huto; Jun Sakamoto; Kan Suke; Kinoshita; Kosushi; Maní; Picchi; Tête a Tête e Tuju) e um com duas estrelas (DOM). Na categoria *Bib Gourmand* são 23 restaurantes (Antonietta Empório, Arturito, Le Bife, Bistrot de Paris, Bona, Brasserie Victória, A Casa do Porco, Casa Santo Antônio, Ecully – Perdizes, Jiquitaia, Manioca, Mimo, Miya, Mocotó, Niaya, La Peruana Cevichería, Petí Gastronomia, Più, Tanit, Tartar & Co, TonTon, Tordesilhas e Zena Caffè).

Os questionários buscaram entender a atual relação da alta gastronomia com o campo, principalmente como o restaurante se beneficia com essa proximidade com o produtor, e foram feitas via telefone, e-mail e em três casos foi possível obter as informações no site do restaurante. Obtive resposta de 11 restaurantes, 6 da categoria “*Bib Gourmand*” e 5 estrelados.

Tendo que a alta Gastronomia muitas vezes ditou os futuros modos de populares de consumo alimentar, estaria ela abrindo caminho a uma alternativa ao agronegócio e aos alimentos ultraprocessados, que buscando um maior respeito a vida do produtor rural, ao meio ambiente, a saúde do consumidor e a diversidade de espécies? É essa pergunta que este trabalho busca responder. Para tal, o trabalho está estruturado em quatro capítulos, no primeiro intitulado “história da alimentação e da gastronomia no ocidente” apresento brevemente como o homem vem se relacionando com a alimentação e como a alimentação de desdobrou em alta gastronomia.

Capítulo 1: História da Alimentação e da Gastronomia no ocidente

O homem sempre se alimentou, alimentar-se é uma necessidade fisiológica comum a todos os animais. Entretanto, ao longo da história, essa necessidade foi transformada, além de fonte de energia necessária para a sobrevivência, a alimentação tornou-se em um prazer, uma forte estrutura cultural e para alguns, uma arte.

Pré-História e primeiras civilizações

Desde a pré história já é possível observar tais transformações. Há aproximadamente 500 mil anos atrás, a domesticação do fogo fez o homem dar seus primeiros passos em direção aos alimentos cozidos e a cozinha. Para Catherine Perles, a ideia de um homem pré histórico que se alimentava fundamentalmente da caça já foi desmistificada. Mesmo nos primórdios o homem buscava e escolhia alimentos diversos, baseado no paladar. O cozimento dos alimentos também contribui fortemente para a socialização da alimentação, induzindo a divisão de tarefas e de um ritmo de atividades comum ao grupo, o que acabou ocasionando “*a variedade e a complexidade dos fundamentos dessas escolhas, assim como o caráter fortemente socializado, e mesmo ritualizado, do consumo de alimentos*”(PERLES, 2015. p.36)

Segundo Edda Bresciani, na escrita egípcia antiga um mesmo hieróglifo, um homem levando a mão a boca, tem dois significados, comer e falar, o que já diz muito sobre a relação entre vida social e alimentação no Egito antigo. Nas cerimônias fúnebres e nas tumbas a presença dos alimentos prevê o consumo desses até mesmo na vida após a morte, na tumba do arquiteto Kha, encontrada intacta na necrópole tebana de Deir-el-Medineh foram encontrados “*pedaços de pão, vinho em ânforas, farinha socada em potes, laticínios, pedaços de carne e de aves salgadas, peixe seco, sal em um recipiente de madeira, alho e cebolas tâmaras, uvas, abacates, bagas de zimbro e grãos de cominho*”(BRESCIANI, 2015. p.70).

As planícies, periodicamente inundadas, do Rio Nilo permitiram colheitas fartas, produzindo cereais em abundância. O trigo e a cevada, utilizados na produção do pão e da cerveja, constituíam a base da alimentação que era complementada com itens da horta e do pomar, tais como cebola, alho-poró, tremoço, grão-de-bico, uma grande variedade de frutas, dentre elas a uva para a produção de vinho, carnes e laticínios, principalmente bovinos,

caprinos e ovinos, aves de pequeno porte, silvestres ou de criação e peixes trazidos pelo Rio Nilo.

Mundo clássico

Segundo Cristiano Grottanelli, um dos aspectos mais significativos da cultura do denominado mundo clássico é a vontade de se apresentar como civilização em contrapartida à barbárie. A alimentação juntamente com a agricultura desempenham um papel de suma importância. A agricultura é uma marca da civilização e a caça uma marca do mundo bárbaro.

Homero chama os homens de comedores de pão e os contrapõe aos deuses, que vivem de néctar e ambrosia, substâncias um pouco misteriosas para nós. O cíclope Polifermo, ser monstruoso e antropófago, alimenta-se de carne e de laticínios e ignora o uso do vinho, a bebida humana por excelência.(GROTTANELLI, 2015. p.121)

No mundo grego as refeições diferem os homens dos deuses, os gregos dos não gregos e os homens dentro da polis. “*As refeições são representadas como a estrutura básica do grupo social e como o fermento da sociabilidades*” (PANTEL, 2015. p.155). Ainda segundo Pauline Pantel, o banquete grego, que é dividido em duas etapas: a em que se come e a em que se bebe (o *symposion*), é regido por um complexo código, intimamente ligado às regras que dão coesão à vida em sociedade e seu surgimento remete ao momento em que os ancestrais gregos deixam de ser pastores para se dedicar à vida agrícola.

Em Roma a alimentação mantém a importância social e se mantém sem grandes alterações até a revolução causada pela cristianização da sociedade romana. Segundo Florence Dupont a máxima entre os intelectuais da época variava entre “*diz-me o que tu comes e dir-te-ei quem és e diz-me com quem comes e dir-te-ei quem és*” (DUPONT, 2015. p.200). Diferentemente dos gregos, os romanos negam *symposion* e adotam práticas mais frugais em relação a alimentação. A norma alimentar é sempre lembrada pelas instituições políticas e pelas práticas reguladoras da sociedade, as leis da época chegam a regulamentar o luxo dos banquetes e a “comilança” tão comum ao banquete grego é recebida com desprezo e sarcasmo pela comunidade romana.

Para Mireille Corbier, durante a antiguidade, a alimentação da população em geral se baseia em alimentos produzidos localmente pela própria população, e a distribuição de alimentos não era uma questão principal. As cidades e aglomerações romanas, com seu percentual considerável de não produtores de alimentos (até 30% na capital do império),

coloca em foco a distribuição de alimentos e o comércio dos mesmos. Ainda segundo Corbier, as elites urbanas vem na alimentação da população não produtora um meio de controle do equilíbrio político, pois o aumento populacional e as inseguranças causadas pela flutuação do volume de gêneros alimentícios abalam a estrutura do status quo nas cidades romanas, gerando revoltas populares, êxodo urbano e outras complicações que mais tarde, somadas às invasões bárbaras, resultaram na queda do império romano.

Entre os séculos III e IV as relações entre romanos e bárbaros começam a mostrar alterações significativas e o conflito entre civilização e barbárie, presente desde o apogeu da civilização grega, começa a perder força. Os costumes vão aos poucos sendo mesclados. Tudo se consolida quando os vencedores do conflito, os bárbaros, aceitam e assimilam valores da cultura romana, dos quais podemos salientar aqui o consumo de pão, vinho e óleo, que acabam por se tornar sagrados pela liturgia cristã, base cultural da idade média.

Idade Média

Segundo Massino Montanari, uma das características mais marcantes da idade média é a consolidação de uma economia agrícola. Se até o século X um sistema agro-silvo-pastoril de produção extensiva, associado a um baixo crescimento populacional garantem a subsistência da população, nos séculos X e XI um crescimento populacional considerável, associado a uma retomada das estruturas econômicas e sociais gera uma grave alteração da paisagem na Europa. Florestas, antes aproveitadas no sistema agro-silvo-pastoril, são derrubadas e substituídas por campos cultivados.

Essa consolidação se dá numa época onde a consciência de que sem agricultura é difícil sobreviver, floresce. Para Antoni Riera-Melis a expansão do campo se dá não apenas pela maior disponibilidade de mão de obra, mas também por diversos progressos técnicos que mudam a relação do homem com o meio. Tratam-se de verdadeiros sistemas que transformam as relações de trabalho no campo. Algumas áreas de floresta são mantidas e utilizadas para exploração de madeira e para a caça, atividade importante para a época. Inicialmente desfrutada por toda população, essas áreas acabam reservadas para a aristocracia feudal, o que provoca revoltas camponesas em toda a Europa.

Para Antoni Riera-Melis, nessa sociedade feudal, baseada no sistema de suserania e vassalagem, o camponês trabalha nas terras do Nobre e em troca deve lhe ceder uma parte de sua produção agrícola, como uma taxa. A lógica da nobreza é estimular o camponês a produzir mais do que é essencial para a sua sobrevivência, garantindo o pagamento das taxas. Tudo leva os camponeses a trabalharem cada vez mais, a fim de trocar os excedentes de produção em mercados locais. A estrutura Feudal acaba por criar um potencial comercial considerável.

O crescimento da produção agrícola dessa forma estimula o crescimento das cidades. É nas cidades medievais que se podem observar os nascimentos dos primeiros ofícios da alimentação da era cristã na Europa como padeiros, açougueiros, peixeiros, taberneiros, etc...

Os sistemas alimentares podem ser divididos em três modelos principais: Real e nobilário, clérigo, e camponês. Segundo Antoni Riera-Melis, o modelo real e nobilário é baseado em pão de trigo, vinho, ovos, queijos e pratos ricos em carnes, tanto provenientes das criações como galinha, ganso, carneiro e porco como as carnes de caça, atividade exclusiva da nobreza. Diferentes especiarias e condimentos menos exóticos como o alho e a cebola se combinam formando uma grande diversidade de pratos. Os legumes têm um papel secundário na alimentação da nobreza. Os senhores costuma guardar para si os melhores produtos de suas terras e também se abastecem de luxuosos produtos que vem de longe como as especiarias, doces e vinhos suaves. A alimentação da nobreza da idade média é marcada por uma relativa diversidade alimentar.

Ainda segundo Riera-Melis engana-se quem atribui ao clero um regime alimentar frugal. O crescimento econômico das abadias a partir do século XI, assim como um grande contingente de clérigos oriundos da nobreza vão alterar a dieta do clero. Antes baseada em legumes, de preferência produzidos nos domínios da comunidade. A alimentação dos membros da igreja católica vai se tornando ao longo da idade média cada vez mais similar a alimentação da nobreza e itens como a carne e o vinho tornam-se indispensáveis

No regime alimentar camponês, o pão, que para Riera-Melis é um produto da progressão da cultura cerealífera, aparece em todas as refeições. A diferença principal do pão camponês é sua cor, mais escura que o pão do clero e da nobreza, por ser produzido com uma

mistura de cereais menos nobres. Riera-Melis defende que a carne também aparece em menores porções, fresca no inverno e salgada nas demais estações. A carne de caça, permitida somente na Alta Idade Média, antes do crescimento dos campos de produção, vai desaparecendo da mesa com camponês até se tornar uma iguaria restrita à nobreza.

Tempos modernos

As grandes navegações e a conquista de novos continentes pelos europeus são um marco dos tempos modernos, nome dado à época que englobou os séculos XI, XII e XIII. Todavia as consequências no regime alimentar causadas por elas só serão sentidas mais tarde, a partir do século XIX, quando as espécies alimentares americanas, como o milho, o tomate e a batata, forem inseridas na dieta europeia. As bebidas exóticas, como chá, café e chocolate, tiveram uma aceitação bem mais rápida, e o açúcar, que até então era produzido em baixíssima escala, tem um papel central no comércio e na economia mundiais durante a época moderna (FLADRIN & MONTANARI, 2015)

Segundo Jean-Louis Fladrin e Massimo Montanari, a unificação dos Estados e o absolutismo, outro marco dos tempos modernos, foi fundamental para a diversificação e diferenciação das cozinhas nacionais. A criação da imprensa e a maior facilidade para a circulação da cultura escrita modificam a função dos livros de cozinha, que passam a ter um importante papel de disseminação cultural.

Apesar de diversas guerras e epidemias, a Europa como um todo apresentou, de maneira não linear, um crescimento populacional considerável durante a época moderna. O aproveitamento dos recursos naturais mostra-se absolutamente importante e cada região aproveitava as espécies e técnicas de plantio mais adaptadas o que irá refletir diretamente nas cozinhas regionais. Assim de acordo com Morineau (2015, p.567) “*A variedade das práticas culinárias (óleo, manteiga, gordura, pão, bolacha, papas) e dos regimes alimentares dão testemunho dessas disparidades geográficas*”

Nesse período entre 80 e 90% da população da Europa vivia no campo e o rendimento desigual das colheitas era um grande problema constante. É possível estabelecer com precisão como era a alimentação de marinheiros, soldados, prisioneiros, e doentes

hospitalizados a partir de documentos contábeis. Há documentos a respeito da alimentação dos nobres e da realeza e também é possível saber de que se alimentavam os cidadãos, já que os produtos consumidos por esses vinham na grande maioria de fora da cidade e por isso eram taxados (MORINEAU, 2015).

Todavia o que se sabe a respeito da alimentação dos camponeses, que constituíam quase 90% da população, se sustenta por hipóteses. O mais provável, segundo Jean-Louis Flandrin, é que ela fosse baseada em caldos (feitos com legumes e um pedaço de carne gorda no caso de um camponês “rico”, ou com óleo de nozes, no caso de um camponês pobre) e pão, feito de cereais pouco nobres. A alimentação camponesa se diferencia regionalmente, não apenas nas espécies alimentares utilizadas, mas nos temperos e nos modos de preparo, por mais simples e frugal que possa se apresentar neste ponto, já podemos observar aqui o início da consolidação das cozinhas regionais da Europa (FLANDRIN, 2015).

Época contemporânea

Os séculos XIX e XX, designados por historiadores como época contemporânea, são marcados pela revolução industrial, que será melhor contemplada no próximo capítulo. Outras características marcantes da época contemporânea são o êxodo rural, que acarreta numa grande expansão das cidades, o triunfo da economia de mercado sobre a economia de subsistência e pelo desenvolvimento do comércio global.

Nessa época também é possível observar um contínuo desenvolvimento demográfico, que pode ser atribuído aos avanços da medicina e ao fim das crises cíclicas da fome na Europa. A revolução agrícola, que também será melhor contemplada no próximo capítulo, e a aceitação das espécies alimentícias americanas, como o milho, a batata e o tomate, foram as peças chave para manter a crescente população alimentada.

Segundo Yves Péraut, as elites desta época criam uma real apreciação por produtos exóticos e fora de época. O intercâmbio das espécies alimentares permitiu não somente a chegada das espécies americanas e asiáticas a Europa, como também o oposto, o pode-se observar o cultivo dos produtos frescos típicos da Europa, durante todo o ano nos países ditos tropicais, o que tornou o luxo de comer um fruto de verão em pleno inverno, uma realidade

para as elites. O avanço do transporte aéreo, das técnicas de acondicionamento e de conservação, associados a uma “febre” por produtos tropicais e fora de época transformaram o mercado da exportação de alimentos frescos (PÉRAUT, 2015).

Os restaurantes, cuja origem recua aos limites da pré história, tem na época contemporânea uma interessante revolução. A alta cozinha, antes reservada às cortes, ganha as ruas. Um bom exemplo é a França pós-revolução. Segundo Jean-Robert Pitte na pátria-mãe da alta gastronomia, não demorou muito para que os grandes cozinheiros das antigas mansões aristocráticas levassem as suas marcantes e requintadas receitas para os restaurantes e hotéis de luxo. Em outras palavras “*a revolução francesa permitiu a transferência dessa arte para a burguesia e até mesmo, parcialmente, para as classes populares, pelo viés de uma instituição surgida da decadência das corporações*”(PITTE, 2015. p.759)

A alta cozinha francesa manteve a força que ganhou com a revolução francesa e é sem dúvidas, até hoje, altamente renomada. A própria palavra restaurante se impôs não só na Europa, como em todo o mundo sem grandes alterações ao original francês “restaurant”. A consolidação da gastronomia francesa, se deu em boa parte pela associação do empresário Suíço César Ritz com um dos grandes cozinheiros da história, o francês Auguste Escoffier. De fato Escoffier, tratou de espalhar pelo mundo chefs de cozinha treinados por ele. Nas palavras do próprio Escoffier

A arte da cozinha é, talvez, uma das formas mais úteis da diplomacia. Solicitado em todas as partes do mundo para organizar os serviços de alimentação dos mais suntuosos hotéis de luxo, tive sempre o cuidado de impor o material francês, produtos franceses e, antes de tudo, funcionários franceses. Com efeito, o desenvolvimento da cozinha francesa é amplamente devido aos milhares de cozinheiros franceses que trabalham nos quatro cantos do mundo (PITTE, 2015. p. 760)

A cozinha francesa, que continua em alta até hoje, viveu durante o século XX, além da continuidade da já citada “exportação de *Chefs*”, uma constante e contraditória renovação. Apesar de uma veneração de seus produtos regionais e preparações tradicionais ela se revela, segundo Pitte, permeável às influências estrangeiras. Essa permeabilidade deu origem ao que

conhecemos hoje como “*fusionfood*” ou cozinha de fusão, que começou utilizando técnicas francesas em ingredientes asiáticos e devido ao grande sucesso se espalhou pelo mundo. O *Chef* de cozinha brasileiro mais reconhecido mundialmente e detentor de duas estrelas no aclamado guia Michelin, Alex Atala ficou famoso por seus pratos que misturam técnicas francesas com ingredientes da Amazônia e do cerrado brasileiros

O que pode ser notado ao longo da história da alimentação e da gastronomia são inúmeros “modismos” que se iniciam nos costumes da elite e com o tempo são popularizados, como é o caso das especiarias durante a idade média, o açúcar na época moderna, e as frutas tropicais na época contemporânea. O “modismo” vigente na alta gastronomia atual é a valorização dos alimentos orgânicos, sustentáveis, éticos, produzidos localmente, o movimento conhecido nos Estados Unidos como “da granja à mesa” em suma, trata-se uma reaproximação do campo, buscando os alimentos em seu ápice de sabor, trocando a fartura de alimentos pré preparados de qualidade mediana, vigente até o século XX, por refeições minimalistas que buscam extrair o máximo de sabor de determinado alimento. Os *Chefs* de cozinha modernos buscam oferecer mais do que uma refeição deliciosa, eles propõe um redescobrimento dos sabores.

A gastronomia tem hoje um papel de destaque, estamos na era dos “*Chefs celebridades*” que podem ser vistos em diversas publicações, programas de televisão, filmes, livros, palestras, *Ted Talks*. Um processo de *glamourização* atingiu o mundo da gastronomia na última década, o que concebeu a alguns *Chefs* de cozinha o status de formadores de opinião.

No próximo capítulo, os processos que levaram aos costumes alimentares do século XX, tanto no campo como na indústria, serão apresentados em mais detalhes. Assim como os malefícios causados por uma imposta fartura pobre em qualidade.

Capítulo 2: Industrialização e seus impactos na alimentação: da revolução industrial ao McDonald's

A alimentação nos séculos XX e XI foi duramente afetada por fatores como a revolução industrial, a vertiginosa ascensão da indústria alimentícia e a revolução verde e suas repercussões no campo. Este capítulo pretende apresentar como tais fatores se desenvolveram e como eles afetaram a alimentação globalmente como ato social e cultural.

Revolução industrial

O termo revolução industrial, difundido por Engels na primeira metade do século XVIII, designa o conjunto das transformações técnicas e econômicas que caracterizaram a substituição da energia física pela energia mecânica, da ferramenta pela máquina e da manufatura pela fábrica no processo de produção capitalista (COSTA e MELLO, 2001). Iniciada na Inglaterra no século XVII e difundida pelo mundo no século XIX, a revolução industrial dividiu a sociedade capitalista em duas classes sociais fundamentais, a burguesia, detentora dos meios de produção e o proletariado, detentor apenas da própria força de trabalho. Convencionou-se dividir o processo de industrialização em duas fases, A primeira revolução industrial ou “era do carvão e do fogo” (1760-1860), caracterizada pelo capitalismo liberal e pela liberdade de comércio e de produção, e a segunda revolução industrial ou “era do aço e da eletricidade”(1860-1914), caracterizada pelo capitalismo monopolista, concentrada no controle de mercado (COSTA e MELLO, 2001).

O processo da revolução industrial gerou uma série de consequências para o mundo contemporâneo que vão influenciar e regrar até os mais pequenos detalhes da vida em sociedade. Dentre eles estão o surgimento do capitalismo financeiro, que a partir da segunda revolução industrial foi ganhando o espaço do capitalismo industrial e colocando empresas e até governo em situação de dependência de instituições financeiras, a formação de grandes conglomerados econômicos, com um sistema que permitiu que grandes empresas eliminassem ou absorvessem empresas menores monopolizando a produção o preço e o mercado e o processo de produção em série, no qual as mercadorias passaram a ser produzidas de maneira

uniforme e padronizada, com máximo aproveitamento a menor custo. A alimentação é totalmente apropriada pela nova economia vigente e todo seu caminho do campo à mesa se torna condicionado a ela (COSTA e MELLO, 2001).

Indústria alimentar

O rápido processo de industrialização, resultado da revolução industrial é acompanhado pelo deslocamento maciço de populações rurais para as grandes cidades. O equilíbrio entre a crescente população e os recursos alimentares é precário, o que explica o grande sucesso, no final do século XVIII, das teorias de Malthus que apresentam de forma dramática o desequilíbrio entre o grande crescimento populacional e o reduzido aumento dos recursos alimentares (PEDROCCO, 2015). O sistema Europeu de produção reage a tais problemas com um novo setor industrial, o alimentar, que busca com sistemas originais de produção e conservação baixar o custo de produção e melhorar a distribuição dos alimentos.

Pensando em melhorar a sua produtividade, a indústria procura novos sistemas para adaptar produtos antes produzidos artesanalmente à sua nova lógica de produção. Durante o século XIX, o desenvolvimento das fábricas de conserva, para conservação a longo prazo, e da indústria do frio, para conservação a curto e médio prazos, promove um forte crescimento da indústria alimentícia (PEDROCCO, 2015).

Segundo Giorgio Pedrocco, os primeiros alimentos a serem industrializados com sucesso foram o pão e o vinho. Foi buscando acompanhar a demanda de uma maior diversidade de gêneros alimentícios que se desenvolveu a indústria das conservas, a qual visava levar ao mercado a preços baixos, gêneros alimentícios antes considerados de luxo, como carne e peixe. No início do século XIX, o confeiteiro francês Nicolas Appert conseguiu aperfeiçoar um sistema de conservação baseado na esterilização dos alimentos, antecipando as ideias e descobertas de Louis Pasteur, que algumas décadas depois formulou a teoria dos germes, estabelecendo os fundamentos científicos para aperfeiçoar o método de Appert. Conhecido até hoje, o método de “pasteurização” é utilizado atualmente em larga escala pela indústria alimentícia (PEDROCCO, 2015).

Foi nos Estados Unidos que a indústria alimentar foi massificada e se tornou um “*business*” alimentar. A partir de 1860, o número de fábricas de conservas cresceu em diversos estados, como Ohio, Indiana e Califórnia para abastecer os exércitos durante a guerra civil. Terminada a guerra a produção foi voltada para o novo campo dos mercados urbanos, em plena expansão. Uma crise agrícola na Europa na década de 1870, aumentou consideravelmente as exportações de conservas, consolidando a indústria alimentícia americana. As três maiores empresas do ramo, Campbell, Heinz e Borden, decidiram apostar na publicidade para aumentar as suas vendas, algo inédito até então na indústria alimentícia, se consolidando e instalando importantes redes mundiais para escoar a produção e também comprar matéria-prima.(PEDROCCO, 2015).

Apesar de uma relutância inicial no consumo dos alimentos em conserva, o grande *business* da alimentação prosperou e atua em alta até hoje.

Revolução verde

Ao final da segunda guerra mundial grandes instituições privadas como a *Rockefeller* e a *Ford* aproveitando grande parte das inovações tecnológicas desenvolvidas durante as décadas anteriores, viram na agricultura uma boa chance para a reprodução do capital (ANDRADES e GANIMI, 2007). Foram feitos significativos investimentos nas atividades produtivas, não apenas nos países desenvolvidos, como nos subdesenvolvidos. Os conhecimentos adquiridos pela ciência e pela tecnologia passaram a ser aplicados diretamente em todos os setores, incluindo a agricultura (HESPAÑOL, 2008). A aplicação do pacote tecnológico, que modernizou a agricultura ficou conhecida como revolução verde.

A revolução verde visa a maximização do lucro, através da monopolização do mercado e a aquisição de *royalties*, por intermédio da compra dos pacotes tecnológicos. Cria-se um círculo de dependência para o produtor que se vê obrigado a comprar os pacotes tecnológicos dos grandes conglomerados. Ela também está baseada no uso intensivo de agrotóxicos e fertilizantes sintéticos que, associados à adoção um pesado maquinário agrícola, como tratores e colheitadeiras, vão garantir a produtividade da nova realidade agrícola. A todas essas transformações, devem ser ainda somadas as técnicas de melhoramento genético

artificial de sementes, que foram inicialmente focadas no trigo, no milho e no arroz, as bases da alimentação mundial (ANDRADES e GANIMI, 2007).

Considerando o cenário geopolítico durante a guerra fria a ideia da revolução verde foi difundida mediante a possibilidade de, com a sua implantação, acabar com a fome no mundo. A ideia era a de que, a produtividade agrícola mediante o uso do referido pacote conseguiria resolver o problema que se tornava cada vez mais sério em várias partes do mundo (ANDRADES e GANIMI, 2007). O governo americano e os grandes capitalistas encontraram na revolução verde, não só um excelente meio de reprodução do capital, como também uma ferramenta para expandir as suas áreas de influência.

Segundo Antônio Nivaldo Hespanhol, países da Europa, Estados Unidos e muitos outros países, incluindo países subdesenvolvidos, adotaram a revolução verde sob um novo modelo econômico. Foi com a modernização da agricultura, que muitos países dependentes da importação de alimentos não apenas tornaram-se autossuficientes, mas passaram a exportar seus excedentes.

Essa modernização se deu de maneira rápida, principalmente nas regiões Sul e Sudeste, onde as alterações da base técnica e da economia se alteraram de maneira pronunciada a partir da década de 1960. Nos moldes do capitalismo financeiro, o país criou linhas de crédito rural, que foi o principal instrumento utilizado na promoção da modernização. O crédito concedido era bastante excludente e se restringia a médios e grandes produtores (HESPAHOL, 2008).

No decorrer da década de 1990, em tese, procurou-se favorecer a representação de atores sociais e a formulação de políticas públicas voltadas para o meio rural e para o pequeno produtor. Nos Anos 2000, a criação da Secretaria de Desenvolvimento Territorial, vinculada ao Ministério do Desenvolvimento Agrário, aspirava estimular o desenvolvimento de territórios rurais, favorecendo a solidariedade e organizando um melhor acesso ao mercado interno. Apesar da promoção de tais políticas públicas, as ações do governo federal ainda tem sido inexpressivas e as metas quantitativas e qualitativas não têm sido atingidas.

Programas criados pelo governo, como o Programa de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF), permanecem vinculados à oferta de crédito, que ainda é restrito, não beneficiando o pequeno proprietário rural. Ao invés disso o governo estabelece e conduz uma política de apoio a agricultura empresarial, ainda cedendo crédito apenas ao médio e grande produtor, prevalecendo arcaicas relações de poder enraizadas no paternalismo, clientelismo e coronelismo (HESPAÑHOL, 2008).

Consequências ambientais e sociais da revolução verde

Numa agricultura globalizada, com produção em escala mundial por empresas hegemônicas, o lucro é a meta. Essa busca incessante pelo lucro passa por cima da sociedade e do meio ambiente deixando um rastro de impactos ambientais e sociais decorrentes do uso intensivo dos pacotes tecnológicos, da mecanização do trabalho, da fusão agricultura e indústria, da monocultura e do consumo desmedido (ANDRADES & GANIMI, 2007).

No que diz respeito à questão ambiental um fator a se observar é o desmatamento de extensas áreas destinadas ao cultivo agrícola ou à criação animal. No Brasil, podemos destacar o caso do bioma cerrado, que já teve aproximadamente metade de sua área, cerca de 1 milhão de quilômetros quadrados destruídos pelo avanço do agronegócio. Outros biomas, como a mata atlântica, a floresta amazônica, o pantanal e o Pampa também correm sérios riscos.

O desmatamento para cultivo de monocultura também leva à proliferação de pragas pela eliminação dos predadores naturais, causada pelo próprio desmatamento. Para combater as pragas os produtores fazem um uso intensivo de agrotóxicos (inseticidas, fungicidas, e herbicidas) que, além de extremamente venenosos acabam por tornar as pragas mais resistentes.

O uso sistemático de agrotóxicos leva à contaminação do solo e dos rios. Por meio da infiltração de água os elementos tóxicos também atingem o lençol freático, o acúmulo de agrotóxicos gera a proliferação de algumas algas, que diminuem a concentração de oxigênio na água, afetando todo o ecossistema. A água contaminada será utilizada para consumo não

apenas na zona rural, mas também nas cidades. Além da contaminação da água, os sistemas de irrigação, utilizados nos moldes da revolução verde, alteram todo o ciclo hidrológico natural (ANDRADES & GANIMI, 2007).

O solo também é duramente afetado pelo processo de modernização da agricultura, iniciando pela retirada da vegetação natural que o protege, o que acentua o processo de erosão, passando pela compactação do solo pelo pesado maquinário agrícola moderno, também é importante salientar que a microfauna, grande aliada de um solo saudável, vai se perdendo durante todo o processo de produção, seja pelo uso dos agrotóxicos, pela compactação ou pelos processos de alagamento. Por fim o solo perde a fertilidade o que faz com que o produtor aumente o uso de fertilizantes químicos, aumentando a dependência entre o campo e as grandes empresas que controlam a produção dos pacotes tecnológicos (NODARI & GUERRA, 2003).

Por último pode-se destacar a erosão genética. A erosão genética é um processo natural, ao longo do tempo, inúmeras espécies desaparecem por questões evolutivas, a erosão genética artificial é decorrente da falta de manejo na exploração das espécies. No caso da agricultura ela se dá não apenas pelo desmatamento, mas também pelo uso dos organismos geneticamente modificados, que dotados de genes com maior potencial de disseminação podem ter vantagem seletiva, podendo alterar a dinâmica da população e da paisagem (NODARI & GUERRA, 2003) outro fator causador da erosão genética artificial é a preferência dada pela indústria à determinadas subespécies em detrimento das demais, com o passar do tempo. Com o passar do tempo o “desuso” das espécies não agraciadas pela agroindústria pode causar o seu desaparecimento ou extinção.

Além dos impactos causados pela modernização da agricultura ao meio ambiente, do ponto de vista social ela também deixou as suas marcas. O processo de modernização é desigual e excludente, privilegia o grande produtor em detrimento do pequeno, os financiamentos públicos não aceitam o pequeno produtor com pouco ou nenhum patrimônio, o que leva a concentração fundiária e concentração de renda.

Padronização da alimentação

Por muito tempo as obras de ficção previram que no futuro a humanidade se alimentaria de pílulas. Qualquer entusiasta da gastronomia se arrepia com tal premonição tão entediante. A verdade é que durante o processo de industrialização da alimentação essa era uma perspectiva que não incomodava. A grande aceitação do moderno como melhor ainda não nos levou a jantar pílulas, mas já proporcionou muitas mudanças. O modo de vida agitado e a perpétua falta de tempo, observados na sociedade atualmente são grandes aliados de tais mudanças.

Nossa alimentação situa-se hoje dentro de uma corrente tecnológica, industrial e logística (FISCHLER, 2015). A industrialização e a distribuição em larga escala pode ser um fenômeno recente, mas a indústria alimentar globalizada tem um papel de destaque na economia mundial. A grande aceitação do produto industrializado durante a segunda metade do século XX conseguiu fortalecer a indústria de tal modo que alguns produtos não se encontram mais *in natura*, como é o caso do leite que só é comercializado depois do processo de pasteurização. Esses processos se iniciam nos países desenvolvidos, mas logo se espalham pelo mundo.

A distribuição de alimentos sofre profundas mudanças, dando origem a grandes redes que controlam todos os processos que envolvem a alimentação. As grandes redes de supermercado invadem as cidades, assim como as grandes redes de restaurantes. “*Com efeito a alimentação torna-se, propriamente falando, um mercado de consumo em massa*” (FISCHLER, 2015. p.846). A partir daí observam-se produtos altamente transformados pela indústria, concebidos e comercializados com todas as técnicas de marketing e publicidade disponíveis por grandes redes hegemônicas dotadas de uma logística extremamente elaborada. (FISCHLER, 2015).

As modificações dos alimentos não pretendem apenas satisfazer a demanda dos consumidores por refeições rápidas, de fácil acesso e preparo e até mesmo já prontas. Elas também respondem às necessidades da indústria. A indústria seleciona seus produtos por aparência e vida útil nas prateleiras dos supermercados, das milhares de subespécies de batata temos no máximo quatro variedades disponíveis. As embalagens são pensadas para reduzir

custos, melhorar o esquema logístico, independente dos danos que possam causar ao meio ambiente. Por outro lado a produção em massa garante preços vantajosos para ambos, produtor e consumidor, e este acaba por aceitar as condições da indústria.

Quando a alimentação torna-se um mercado de consumo em massa, as refeições feitas em restaurantes passam por notáveis transformações. O modo de vida acelerado, consequência da industrialização, urbanização e da entrada das mulheres no mercado de trabalho, aumenta o número de refeições feitas fora de casa e também influencia o desenvolvimento de novos formatos de restaurante, como o self-service e o fast-food. As redes de fast-food, tendo como pioneira a rede *McDonald's*, se espalham pelo mundo, com uma proposta de refeições rápidas e baratas. A homogeneização é motivo de orgulho para as redes de fast-food, que espalhadas pelo mundo com grandes redes de franquia, criam rigorosas “cartilhas” que devem ser seguidas ao pé da letra pelos franqueados. Desta forma a “experiência *McDonald's*” e o sabor do “*BigMac*” devem ser idênticas, seja em São Paulo, Nova York ou Bangladesh.

Baseadas no sistema fordista de produção, ou seja, equipe reduzida e pouco qualificada (portando mão de obra barata), equipamentos adaptados e procedimentos padronizados, as redes de fast-food introduzem na preparação de refeições a produção em cadeia. Esse sistema de produção em cadeia também pode ser observado na produção de alimentos congelados, que conquistam o mercado com seus atrativos como preço e praticidade.(FISCHLER, 2015).

Distúrbios e doenças

As mudanças na alimentação, causadas por fatores como a industrialização e a adoção do pacote da revolução verde puderam ser notadas, na prática, ao mesmo tempo que elas iam se desenrolando. Tais mudanças são um evento recente revestido de interesses, impactos e conflitos múltiplos. O que a ciência tem revelado nas últimas décadas é que a nova rotina alimentar gera mais efeitos nocivos do que se esperava, desencadeando direta ou indiretamente uma série de doenças e distúrbios.

“apesar dos sinais de melhoria da saúde pública, uma inquietação geral, médica e profana difundiu-se entre grande parte da população (em especial a parcela que, mais culta e ao corrente das regras de higiene e da boa nutrição, corre menos riscos), relativamente à alimentação, Foram designadas “doenças da civilização” as patologias cardiovasculares, em particular, coronárias e numerosos cânceres” (FISCHLER, 2015. p.844)

Nos últimos vinte anos a espécie humana se deparou com o surgimento de mais de 30 doenças (como AIDS, ebola e hepatite) e também com o ressurgimento de outras doenças, como tuberculose, malária, cólera, difteria, etc. E, ao mesmo tempo os antibióticos se tornaram menos eficazes (NODARI & GUERRA, 2003). A relação dessas doenças com a alimentação atual pode não ser direta, mas o uso intensivo de alimentos transgênicos podem resultar numa transferência da resistência a antibióticos inserida nas plantas cultivadas para algumas bactérias humanas, constituindo num risco a ser considerado (NODARI & GUERRA, 2003).

Para Rubens Onofre Nodari e Miguel Pedro Guerra, o que já pode ser comprovado no que tange os alimentos derivados de transgênicos pode ser dividido em dois grupos de risco: o grupo dos alergênicos e intolerantes, que podem causar hipersensibilidade alérgica e o grupo dos alimentos que podem causar alterações fisiológicas, como alterações no metabolismo ou idiossincráticas e toxicidade.

É importante frisar que como o transgênico confere características novas, e em geral pouco avaliadas em relação aos seus impactos, ainda não foi gerada uma base de dados adequados e suficientes para abordar corretamente o assunto. A falta de estudos e de critérios mais rigorosos para a liberação das sementes modificadas para o cultivo pode ser útil à indústria e embora a recomendação do protocolo internacional de biossegurança seja cautela a hegemonia da agroindústria em países como o Brasil influencia os órgãos de saúde pública e fiscalização que acabam por fazer vista grossa sobre os riscos dos organismos geneticamente modificados à saúde humana e ao meio ambiente (NODARI & GUERRA, 2003).

Para além da questão dos transgênicos, um outro grande problema são as alterações no padrão de consumo da população, com a substituição gradual de produtos frescos e in natura, ricos em fibras e vitaminas por produtos industrializados e ultraprocessados com altos

teores de sal, gordura e açúcar e que favorecem o surgimento da obesidade considerado importante fator de risco para doenças crônicas não transmissíveis como diabetes, doenças cardiovasculares, depressão e alguns tipos de câncer. De acordo com a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura(FAO) e a Organização Pan-americana da Saúde(OPAS) a obesidade vem aumentando em toda América Latina e no Caribe, tendo maior impacto em mulheres e uma tendência ao crescimento entre crianças.

De acordo com o relatório Panorama da Segurança Alimentar e Nutricional na América Latina e Caribe, desenvolvido numa ação conjunta da FAO e da OPAS, um dos fatores que leva ao aumento da obesidade é a mudança nos padrões alimentares. O aumento da urbanização e a proximidade aos mercados internacionais reduziram o consumo de pratos tradicionais e aumentaram o consumo de alimentos ultraprocessados. Para o Ministério da Saúde, apesar de estar relacionada a fatores genéticos, há grande influência de padrões alimentares inadequados relacionados aos índices de obesidade no Brasil. A diminuição do consumo de alimentos frescos, e aumento do consumo de carne e alimentos industrializados, como o refrigerante, que tem uma parcela de consumidores fiéis, de mais de um quarto da população (26%) são apontados como grandes causadores do surto de obesidade no país.

Quando todas as evidências dos problemas causados pela alimentação moderna vão ao público, tem início uma busca, por determinadas parcelas da população, por uma alternativa ao sistema vigente. Os focos e os processos alternativos serão discutidos no próximo capítulo.

Capítulo 3: Os movimentos de resistência: O orgânico, o agroecológico, o movimento *Slow-Food* e a reaproximação à cozinha e ao campo.

Em países como França, Alemanha, Holanda e Bélgica as críticas aos efeitos ambientais negativos causados pela revolução verde emergiram nas décadas de 1969 e 1970 e ganharam força da década de 1980. A visível destruição do meio ambiente, os problemas sanitários como o “mal da vaca louca” e a incidência da febre aftosa mostram a insuficiência da gestão e a falta de segurança dos alimentos gerados pela agricultura modernizada e processados pela agroindústria. Diante de tal quadro ocorre uma valorização dos alimentos produzidos sem a aplicação de biocidas ou insumos sintéticos e do processamento artesanal pelos consumidores dos países desenvolvidos e pela população de alta renda dos países subdesenvolvidos (HESPAÑHOL, 2008).

Na década de 1980, a criação do movimento *Slow-Food* tornou-se um marco da tomada de consciência na questão alimentar. O movimento não é apenas contrário ao *Fast-Food*, ele prega o direito a uma alimentação ética, de qualidade e prazerosa, buscando no mundo da gastronomia a mobilização para defender o patrimônio agroalimentar e a diversidade cultural que vem se perdendo.

Alimentos orgânicos

São considerados orgânicos aqueles alimentos *in natura* ou processados e fibras oriundos de um sistema orgânico de produção agropecuária e industrial. A produção desses alimentos é baseada em técnicas que dispensam o uso de insumos como pesticidas sintéticos, fertilizantes químicos, medicamentos veterinários, organismos geneticamente modificados, conservantes, aditivos e irradiação, tudo isso sem se ater ao debate agroecológico.

Segundo Jean Pierre Medaets e Maria Fernanda Fonseca, do ponto de vista ambiental a produção de orgânicos mantém a qualidade da água e do solo, além de contribuir para a diversidade biológica, o que pode contribuir para uma melhora direta da vida do produtor e também do consumidor. Do ponto de vista da saúde pública, a não utilização dos insumos químicos também melhora diretamente a saúde do produtor rural e do consumidor. O sistema

de produção orgânica também é bem adaptável às pequenas unidades de produção, típicas da agricultura familiar (MEDAETS & FONSECA, 2005).

Se por um lado grande parte das pesquisas e novas tecnologias desenvolvidas em laboratório visam o agronegócio, a produção orgânica tem um forte pilar no conhecimento tradicional, o que favorece o uso de sementes crioulas e de técnicas tradicionais de produção. (MEDAETS & FONSECA, 2005).

Para compreender os processos de produção e comercialização dos produtos orgânicos é preciso antes reconhecê-los como produtos de qualidade diferenciada, o que requer uma padronização oficial que estabeleça o que é e o que não é orgânico. No Brasil a lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003 regulariza a produção e comercialização dos orgânicos.

O mercado de orgânicos pode se desenvolver a partir da comercialização local e direta, com uma relação produtor consumidor estreita, onde a garantia da qualidade do produto é passada do produtor ao consumidor. Quando os mercados e as relações entre produtor e consumidor vão se tornam mais distantes e complexas a estratégia adotada para garantir a qualidade do produto orgânico é a certificação por auditoria externa, ou seja, os produtores devem se adaptar a uma norma geral, os estabelecimentos devem ser registrados e um padrão de produção deve ser seguido. Após a fase de adaptação, o órgão certificador, que dá o selo que garante a qualidade, realiza a avaliação, com inspeções externas e análises laboratoriais. Essa certificação é denominada garantia de terceira parte (MEDAETS & FONSECA, 2005).

Para além dos mecanismos de certificação citados, no caso do Brasil desenvolveu-se a chamada certificação participativa, uma organização dos produtores como alternativa ao sistema formal da garantia por terceira parte. Na certificação participativa produtores, consumidores e assessores técnicos estabelecem um sistema de confiança no qual uns atestam responsabilidade pelos outros. Tal iniciativa que começou na região sul como “rede ecovida de agroecologia” já se espalhou pelo país, estando presente na região norte na “associação de certificação sócio-participativa”, na região centro-oeste como “articulação de certificação participativa da rede cerrado”. (MEDAETS & FONSECA, 2005).

O mercado de orgânicos

Segundo matéria publicada no caderno de economia do jornal Estado de São Paulo, publicada em fevereiro de 2017, os alimentos orgânicos estão em crescimento no Brasil, em especial no número de unidades produtivas na agricultura orgânica e sustentável, que no ano de 2016 teve um crescimento de 15%. O setor faturou 3 bilhões de reais no ano de 2016 e prevê crescimento entre 25 e 30% em 2017. Apesar das oscilações da economia o Brasil é o principal fornecedor, no setor de orgânicos, de açúcar, castanhas, frutas e seus derivados.

Conforme o relatório *The World Organic Agriculture* elaborado pelo *Research Institute of Organic Agriculture* e pela *Federation of Organic Agriculture Movements, do ano de 2011*, o Brasil está entre os maiores produtores de alimentos orgânicos do mundo. Segundo dados do Censo Agropecuário de 2006, do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, o Brasil contava na época com 4,93 milhões de hectares de área destinada ao cultivo de orgânicos, com estimativa de crescimento.

Uma pesquisa encomendada pelo Ministério da Ciência e Tecnologia sobre o mercado brasileiro de orgânicos, desenvolvida pelo Instituto de Promoção e Desenvolvimento (IPD) em Curitiba aponta que novos canais de distribuição e de comercialização possibilitam que os produtos orgânicos alcancem um maior número de consumidores, tornando a demanda mais regular.

O IPD também aponta que a maior parte dos consumidores de orgânicos no mercado brasileiro são menos sensíveis aos preços mais altos, em sua maioria possuem alto nível de instrução, geralmente com nível superior e são predominantemente da classe média, são indivíduos preocupados com a segurança e qualidade dos alimentos. Por fim a pesquisa a cerca do mercado brasileiro de orgânicos aponta que os produtores e empresas do setor devem buscar orientar e sensibilizar o consumidor com relação aos aspectos socioambientais que os produtos orgânicos carregam, os produtos podem ser valorizados com o detalhamento dos benefícios a saúde e ao meio ambiente que o consumo de orgânicos pode proporcionar.

Para além do orgânico: O agroecológico

Em entrevista ao canal Futura, no ano de 2014, Maria Emilia Pacheco, então presidente do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA), explicou as diferenças entre o sistema orgânico de produção, o sistema agroecológico e a agricultura Familiar. O sistema orgânico de produção, apesar de muito associado ao sistema agroecológico, se diferencia da agricultura voltada ao agronegócio pela troca dos insumos sintéticos pelos naturais, ou seja, o não uso de agrotóxicos e adubos sintéticos. Segundo Pacheco, em teoria pode existir uma monocultura orgânica.

Para Maria Emilia Pacheco, o sistema agroecológico está ligado ao manejo sustentável dos recursos naturais, a uma relação mais harmoniosa com a natureza. Ele também possui dimensões sociais, econômicas e políticas. A implantação dos sistemas agroecológicos, ou a transição do sistema convencional para o agroecológico supõe a construção social de mercados, a aproximação do produtor e do consumidor, a valorização das sementes tradicionais, ou crioulas, que são mais adaptadas ao clima e às condições do solo, exigindo menos insumos.

Ainda Segundo Pacheco, existe uma grande complexidade de interações dentro de um sistema agroecológico. Para descrevê-lo a palavra-chave é diversidade, o sistema conta com diversidade de sementes, diversidade de práticas, diversidade de ambientes e diversidade de culturas. Já a agricultura familiar é o sujeito da agroecologia, é ela quem pratica o agroecológico.

Os alimentos orgânicos e agroecológicos ainda são, em geral, mais caros que os produzidos pela agricultura convencional, mas não pelo custo real da produção (o uso de agrotóxicos, por exemplo, representa 20% do custo da produção), esses sistemas carecem de políticas públicas. O Brasil não conta com políticas públicas suficientes no que diz respeito à alimentação de qualidade. O investimento no sistema agroecológico, além de descentralizar a produção e comercialização de alimentos, tirando-as das mãos de grandes corporações, poderia solucionar muitas questões já que a agroecologia contribui com a dinamização das economias locais e traz mais visibilidade aos produtos do extrativismo.

Na lógica convencional de distribuição da produção agrícola os alimentos chegam a percorrer milhares de quilômetros entre o produtor e o consumidor. Para Maria Emilia Pacheco, o sistema agroecológico tem como um de seus pilares o circuito curto dos alimentos, ou circuito de proximidade, o que aproxima produto e consumidor, além de reduzir o uso de energia e combustível. O sistema agroecológico assegura a diversidade e qualidade da alimentação, respeitando a sazonalidade e os produtos locais.

Iniciativas do governo federal como Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Nacional (PRONAF), um programa de crédito voltado para a agricultura familiar, com financiamentos individuais ou coletivos ou o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), uma das ações do Fome Zero, que atende populações em situação de insegurança alimentar e promove a inclusão do campo, ainda são apenas coadjuvantes, o modelo do agronegócio continua hegemônico apesar dos expressivos avanços em relação ao reconhecimento da agricultura familiar (HESPAHOL, 2008).

O movimento Slow-Food

Criado pelo italiano Carlo Petrini no ano de 1986, o movimento *Slow-Food* defende o direito ao prazer, a importância de recuperar os ritmos de vida saudáveis e o valor da biodiversidade cultural. Para o movimento o mundo da gastronomia deve mobilizar-se para defender o grande patrimônio agroalimentar ameaçado pelas produções em massa, tendo como ponto de partida a centralidade do alimento.

O documento “A centralidade do alimento”, assinado pelos fundadores do movimento afirma com determinação que o direito à alimentação é um direito primário da humanidade e deve ser um elemento da política, não somente da política econômica. Consideram-se consumidores aqueles que compram alimentos, mas considerando os alimentos como algo a ser vendido e comprado, ou seja, competência das políticas econômicas, ele perde o título de “direito”: o alimento não é um direito só de quem tem dinheiro para comprá-lo.

O Movimento *Slow-Food* propõe o direito a um alimento bom, limpo e justo. Bom no sabor e na qualidade, limpo no seu cultivo, que não deve prejudicar a saúde ou o meio

ambiente e justo para os produtores, que devem ter seu trabalho valorizado e um pagamento justo. Ele se apresenta como uma ferramenta na luta contra a perda da biodiversidade, promovendo o alimento local e as variedades vegetais que podem não ser as mais produtivas mas possuem capacidades aprimoradas e milênios de evolução.

As mudanças propostas no documento “a centralidade do alimento”, devem ser baseadas em três pilares fundamentais: o primeiro, a defesa da biodiversidade, através da *Arca do Gosto*, um catálogo mundial que identifica, descreve e divulga sabores em risco de esquecimento e das *Fortalezas*, projeto que reúne pequenos produtores isolados conectando-os em si e ao mercado e visam proteger o produto tradicional e suas técnicas de produção.

O segundo pilar é a educação do gosto, a redescoberta do sabor real dos alimentos e a compreensão da importância de conhecer a sua origem e o modo como foi produzido. O terceiro pilar é a união entre produtor, coprodutor e consumidor, ajudando na organização de feiras mercados e eventos dos níveis local ao global. Todos os pilares se comunicam e pequenas ações locais como por exemplo, uma horta urbana, podem fazer uma grande diferença. Para o movimento qualquer contato com a produção de alimentos pode se tornar benéfico, podendo transformar consumidores passivos em consumidores ativos que valorizam o alimento bom limpo e justo.

O movimento representa a união entre sabor e ética na expressão “eco gastronomia”, reconhecendo no mundo da gastronomia um grande aliado, dotado de um novo senso de responsabilidade na busca do prazer na alimentação. A união entre as ideias do movimento e a gastronomia é capaz de dar mais voz ao apoio a defesa da biodiversidade, das técnicas tradicionais e ao respeito e valorização do produtor de alimentos.

Os alimentos orgânicos, agroecológicos e *in natura*, na década dos anos 2000, começam a ser valorizados também pela alta gastronomia, que na busca por alimentos de qualidade superior, encontra na compra direta com o produtor, uma maior garantia de qualidade.

Capítulo 4: A gastronomia de São Paulo: a reaproximação com o campo é uma realidade?

Em entrevista ao programa Roda Viva, O Chef Brasileiro Alex Atala, detentor de duas estrelas do Guia Michelin, trata da relação da gastronomia com o campo. Segundo o Chef, a relação entre a gastronomia e o pequeno produtor não é uma novidade, o renomado Chef Escoffier, já pregava entre o fim do século XIX e início do século XX, que a melhor maneira de se ter um ingrediente de boa qualidade e menos manipulado era comprá-lo direto do produtor. Essa busca pelo ingrediente de boa qualidade se transformou e hoje o alimento também deve ser saudável, não apenas para quem o come, mas também para toda cadeia produtiva e para o meio ambiente.

O objetivo deste capítulo é descobrir se os restaurantes de alta gastronomia da cidade de São Paulo mantém alguma relação com produtores, em principal, pequenos produtores. As informações foram obtidas por entrevistas ou, em alguns casos, no site do restaurante. A seleção dos restaurantes foi baseada nos restaurantes listados no Guia *Michelin*. Fundado em 1900, o Guia *Michelin* é o mais respeitado guia gastronômico do mundo.

Os restaurantes podem ser destacados com “*Bib Gourmand*”, cozinha de qualidade a preços razoáveis, ou com estrelas, baseado exclusivamente na qualidade da cozinha, os restaurantes podem ser contemplados com até 3 estrelas. A classificação dos restaurantes é realizada por “inspetores *Michelin*” profissionais das áreas de gastronomia ou hotelaria, que avaliam anonimamente os pratos baseando-se nos critérios: qualidade dos produtos utilizados, personalidade da cozinha, técnicas de cozimento, harmonização dos sabores, relação entre preço e qualidade e também regularidade.

Como já citado na introdução, em 2017, doze restaurantes da cidade de São Paulo foram contemplados com uma estrela (Dalva e Dito; Esquina Mocotó; Fasano; Huto; Jun Sakamoto; Kan Suke; Kinoshita; Kosushi; Maní; Picchi; Tête a Tête e Tuju) e um com duas estrelas (DOM). Na categoria *Bib Gourmand* são 23 restaurantes (Antonietta Empório, Arturito, Le Bife, Bistrot de Paris, Bona, Brasserie Victória, A Casa do Porco, Casa Santo

Antônio, Ecully – Perdizes, Jiquitaia, Manioca, Mimo, Miya, Mocotó, Niaya, La Peruana Cevichería, Petí Gastronomia, Piu, Tanit, Tartar & Co, TonTon, Tordesilhas e Zena Caffè).

Para realizar as entrevistas todos os restaurantes foram contatados por telefone. Do total, oito restaurantes responderam as entrevistas e para três deles foi possível obter as informações no site, totalizando 11 restaurantes. 6 da categoria “Bib Gourmand”, 4 com uma estrela e um com duas estrelas.

Entrevistas

1.RESTAURANTE BONA



Figura 1. Fonte: vinhoprazer.blogspot.com.br

1-Nome do restaurante: Bona

2-Endereço: Rua Álvaro Anes, 43.

3-Classificação Michelin: Bib Gourmand.

4-Observações: Informações obtidas via entrevista por telefone.

5-Nome e cargo do entrevistado: Luiz Gustavo, *Chef*

6-O restaurante faz uso de alimentos orgânicos? Quais? Hortifruti em geral.

7-Caso faça uso de orgânicos, busca alimentos produzidos por sistema agroecológico (pequenas propriedades mantidas por um núcleo familiar)? Sim.

8-Compra produtos direto do produtor? Quais? Sim, hortifruti.

9-De onde vem a produção? Itu.

10-Em caso afirmativo, acredita que comprar direto do produtor altera a qualidade dos produtos? Sim, o restaurante trabalha com sazonalidade, a relação oferece os produtos mais frescos, sempre o que está melhor na época. O preço também é melhor.

11-Acredita que essa relação direta entre restaurante e produtor pode melhorar a vida do agricultor? Com certeza!

12-Acredita que com o tempo esse tipo de relação com o alimento pode se popularizar e atingir parcela considerável da população: Sim, *Chef* de cozinha é uma profissão de destaque, ele pode agir como um formador de opinião.

13-Já visitou a fazenda, sítio ou cooperativa: Uma delas sim, a outra está com a visita agendada.

14-Se considera adepto ao *Slow-Food*: Sim, me identifico com a filosofia.

2.RESTAURANTE TANIT.



Figura 2. fonte: galeriadaarquitetura.com.

1-Nome do restaurante: Tanit

2-Endereço: Rua Oscar Freire, 145.

3-Classificação Michelin: Bib Gourmand.

4-Observações: Informações obtidas via entrevista por telefone.

5-Nome e cargo do entrevistado: *Souschef*, Cris.

6-O restaurante faz uso de alimentos orgânicos? Quais? Não

7-Caso faça uso de orgânicos, busca alimentos produzidos por sistema agroecológico (pequenas propriedades mantidas por um núcleo familiar)? Não.

8-Compra produtos direto do produtor? Quais? Sim, queijo cabra, *jamon*, marisco

9-De onde vem a produção? São Paulo, Santa Catarina, Espanha

10-Em caso afirmativo, acredita que comprar direto do produtor altera a qualidade dos produtos? Sim qualidade e preço

11-Acredita que essa relação direta entre restaurante e produtor pode melhorar a vida do agricultor? Sim

12-Acredita que com o tempo esse tipo de relação com o alimento pode se popularizar e atingir parcela considerável da população: sim

13-Já visitou a fazenda, sítio ou cooperativa: já

14-Se considera adepto ao *Slow-Food*: sim

3. RESTAURANTE BRISTROT DE PARIS



Figura 3. fonte: bistrotdeparis.com.br

1-Nome do restaurante: Bistrot de Paris

2-Endereço: Rua Augusta, 2542

3-Classificação Michelin: Bib Gourmand

4-Observações: informações obtidas por entrevista via e-mail.

5-Nome e cargo do entrevistado: Vanessa, administradora

6-O restaurante faz uso de alimentos orgânicos? Quais? Não no momento

7-Caso faça uso de orgânicos, busca alimentos produzidos por sistema agroecológico (pequenas propriedades mantidas por um núcleo familiar)?

8-Compra produtos direto do produtor? Quais? Sim, ostras, mexilhão vongole, pirarucu, brotos

9-De onde vem a produção? Santa Catarina, Mato Grosso do Sul, interior de São Paulo

10-Em caso afirmativo, acredita que comprar direto do produtor altera a qualidade dos produtos? Com certeza

11-Acredita que essa relação direta entre restaurante e produtor pode melhorar a vida do agricultor? Sim

12-Acredita que com o tempo esse tipo de relação com o alimento pode se popularizar e ser atingir parcela considerável da população: Sim

13-Já visitou a fazenda, sítio ou cooperativa: Não

14-Se considera adepto ao *Slow-Food*: Não

4. Restaurante Piu



Figura 4. fonte: cozinhavibrante.com.br

1-Nome do restaurante: Piu

2-Endereço: Rua Ferreira Araújo, 314

3-Classificação Michelin: Bib Gourmand

4-Observações: Informações obtidas por entrevista via telefone.

5-Nome e cargo do entrevistado: Célio, comprador.

6-O restaurante faz uso de alimentos orgânicos? Quais? Folhas, beterraba, legumes...

7-Caso faça uso de orgânicos, busca alimentos produzidos por sistema agroecológico (pequenas propriedades mantidas por um núcleo familiar)? Não sabe informar.

8-Compra produtos direto do produtor? Quais? Sim os orgânicos, que vem da Fazenda Santa Adélia.

9-De onde vem a produção? Mogi.

10-Em caso afirmativo, acredita que comprar direto do produtor altera a qualidade dos produtos? Sim, o produtor manda uma tabela diária com os produtos, que são colhidos um dia antes, tudo vem muito fresco, melhora a qualidade do que o restaurante serve para os clientes, são produtos melhores que os que vem do CEASA.

11-Acredita que essa relação direta entre restaurante e produtor pode melhorar a vida do agricultor? Sim, melhora, já que elimina o intermediário.

12-Acredita que com o tempo esse tipo de relação com o alimento pode se popularizar e ser atingir parcela considerável da população? Sim, o restaurante mesmo não vê problema em divulgar o fornecedor para clientes ou outros restaurantes.

13-Já visitou a fazenda, sítio ou cooperativa: Sim sempre, o proprietário e *Chef* gosta de visitar a fazenda com frequência.

14-Se considera adepto ao *Slow-Food*: Sim.

5.RESTAURANTE ARTURITO



Figura 5. fonte: kekanto.com.br

1-Nome do restaurante: Arturito

2-Endereço: Rua Arthur Azevedo, 542

3-Classificação Michelin: Bib Gourmand

4-Observações: Informações obtidas por entrevista via E-mail.

5-Nome e cargo do entrevistado: Andrea, gerente de comunicação, que respondeu em nome da Chef, Paola Carosella

6-O restaurante faz uso de alimentos orgânicos? Quais? Os ovos, farinha, quase 100% dos vegetais, ervas, folhas e legumes, frango, leite alguns grãos, chocolate e outros.

7-Caso faça uso de orgânicos, busca alimentos produzidos por sistema agroecológico (pequenas propriedades mantidas por um núcleo familiar)? Desde já, muitos desses ingredientes vem apenas direto do produtor.

8-Compra produtos direto do produtor? Quais? Temos uma parceria muito sólida com a Cooperapas (Cooperativa Agroecológica dos Produtores Rurais e de Água Limpa da Região Sul de São Paulo-Parelheiros.) Compramos diretamente deles todos os vegetais.

A farinha de trigo que usamos para produzir o nosso pão vem direto de Capanema no Paraná, de um pólo de produtores de trigo orgânico. Os ovos são direto do produtor também.

9-De onde vem a produção? Parelheiros e Capanema, Paraná.

10-Em caso afirmativo, acredita que comprar direto do produtor altera a qualidade dos produtos? Altera não é a palavra certa, comprar direto do produtor tem muitos impactos, não somente na qualidade do produto como o impacto social que causa que um estabelecimento com poder de compra dê valor às pessoas que produzem e pague melhor para eles sem passar por atravessadores.

11-Acredita que essa relação direta entre restaurante e produtor pode melhorar a vida do agricultor? Obviamente, e por isso o fazemos.

12-Acredita que com o tempo esse tipo de relação com o alimento pode se popularizar e ser atingir parcela considerável da população: Espero que sim.

13-Já visitou a fazenda, sítio ou cooperativa: Sim várias vezes. Com a Cooperapas, por exemplo, temos uma parceria muito forte, onde não somente eu visito as hortas e os produtores, como os nossos cozinheiros também visitam e as vezes passam alguns dias ajudando na colheita e plantio. Eu acredito fortemente na educação e nessa forma de educação. Aprendendo o valor do ingrediente que se "compra" que o valor não é apenas financeiro mas sim tem um forte valor social.

14-Se considera adepto ao Slow-Food: Me considero adepta aos meus princípios, sou responsável pelas mudanças que quero fazer e tento fazê-las. Acredito que este país precisa de políticas públicas que beneficiem muito mais o pequeno agricultor agroecológico tanto como hoje em dia o faz com o agronegócio.

6. RESTAURANTE MANIOCA



Figura 6. fonte: noticiasbol.com.br

1-Nome do restaurante: Manioca

2-Endereço: Avenida Brigadeiro Faria Lima, 2232, Loja 34

3-Classificação Michelin: Bib Gourmand

4-Observações: Informações retiradas do site (manimanioca.com.br)

5-Nome e cargo do entrevistado: Informações retiradas do site

6-O restaurante faz uso de alimentos orgânicos? Quais? Sim, todos. O restaurante é considerado um restaurante orgânico.

7-Caso faça uso de orgânicos, busca alimentos produzidos por sistema agroecológico (pequenas propriedades mantidas por um núcleo familiar)? Sim

8-Compra produtos direto do produtor? Quais? Mandioca, inhame, abóbora, milho, feijão, cana, laticínios, ovos, frutas, cará-moela, ararutas, peixinhos, feijão-guandu...

9-De onde vem a produção? Pindamonhangaba, Paraty, Itirapina, ect...

10-Em caso afirmativo, acredita que comprar direto do produtor altera a qualidade dos produtos? Não há comida boa sem um bom ingrediente; não há bom ingrediente sem um bom produtor

11-Acredita que essa relação direta entre restaurante e produtor pode melhorar a vida do agricultor? Acredita na troca de conhecimento, experiência e visão de mundo

12-Acredita que com o tempo esse tipo de relação com o alimento pode se popularizar e ser atingir parcela considerável da população: Sim

13-Já visitou a fazenda, sítio ou cooperativa: Sim, mantém uma relação estreita com os fornecedores.

14-Se considera adepto ao *Slow-Food*: Informação não disponível.

7. RESTAURANTE TETE A TETE



Figura 7. fonte: teteatete.com.br

1-Nome do restaurante: Tete a tete

2-Endereço: Rua Doutor Melo Alves, 216

3-Classificação Michelin: Uma estrela

4-Observações: Informações obtidas por entrevista via telefone.

5-Nome e cargo do entrevistado: Gabriel, *Chef*

6-O restaurante faz uso de alimentos orgânicos? Quais? Sim, folhas, flores... Não é um restaurante de comida orgânica, mas alguns alimentos são orgânicos.

7-Caso faça uso de orgânicos, busca alimentos produzidos por sistema agroecológico (pequenas propriedades mantidas por um núcleo familiar)? Sim

8-Compra produtos direto do produtor? Quais? Sim, raízes como a beterraba, cinco tipos de cenoura, 6 tipo de rabanetes, flores e folhas em geral.

9-De onde vem a produção? Interior São Paulo

10-Em caso afirmativo, acredita que comprar direto do produtor altera a qualidade dos produtos? Sim, melhora com certeza.

11-Acredita que essa relação direta entre restaurante e produtor pode melhorar a vida do agricultor? De todo mundo, do produtor, do restaurante e do cliente.

12-Acredita que com o tempo esse tipo de relação com o alimento pode se popularizar e ser atingir parcela considerável da população: complicado, pode, mas a demanda é um problema, até que ponto o pequeno produtor pode continuar um pequeno produtor. Mas a influência existe.

13-Já visitou a fazenda, sítio ou cooperativa: sim, quer saber de onde vem o que está no prato, quer ver e entender o trabalho do produtor e como ele é desenvolvido.

14-Se considera adepto ao *Slow-Food*: sim

8. RESTAURANTE HUTO



Figura 8. fonte: bestoflife.com.br

1-Nome do restaurante: Huto

2-Endereço: Avenida Jandira, 677

3-Classificação Michelin: Uma estrela

4-Observações: Informações obtidas por telefone

5-Nome e cargo do entrevistado: Damaris, administrativo

6-O restaurante faz uso de alimentos orgânicos? Quais? Sim, cogumelos

7-Caso faça uso de orgânicos, busca alimentos produzidos por sistema agroecológico (pequenas propriedades mantidas por um núcleo familiar)? não

8-Compra produtos direto do produtor? Quais? Sim, cogumelos

9-De onde vem a produção? Não

10-Em caso afirmativo, acredita que comprar direto do produtor altera a qualidade dos produtos? Não

11-Acredita que essa relação direta entre restaurante e produtor pode melhorar a vida do agricultor? Não

12-Acredita que com o tempo esse tipo de relação com o alimento pode se popularizar e ser atingir parcela considerável da população: sim

13-Já visitou a fazenda, sítio ou cooperativa: não

14-Se considera adepto ao *Slow-Food*: não

9. RESTAURANTE TUJU



Figura 9. fonte:univitelinas.com.br

1-Nome do restaurante: Tuju

2-Endereço: Rua Fradique Coutinho, 1248

3-Classificação Michelin: Uma estrela

4-Observações: Informações obtidas por entrevista via telefone.

5-Nome e cargo do entrevistado: Márcia, gerente geral.

6-O restaurante faz uso de alimentos orgânicos? Quais? Sim, folhas, frutas. Mas não é um restaurante baseado em orgânicos.

7-Caso faça uso de orgânicos, busca alimentos produzidos por sistema agroecológico (pequenas propriedades mantidas por um núcleo familiar)? Sim

8-Compra produtos direto do produtor? Quais? Sim, folhas, frutas, tubérculos.

9-De onde vem a produção? Grande São Paulo.

10-Em caso afirmativo, acredita que comprar direto do produtor altera a qualidade dos produtos? Sem dúvida.

11-Acredita que essa relação direta entre restaurante e produtor pode melhorar a vida do agricultor? Claro, tirando o intermediário a vida deles melhora.

12-Acredita que com o tempo esse tipo de relação com o alimento pode se popularizar e ser atingir parcela considerável da população: sim

13-Já visitou a fazenda, sítio ou cooperativa: sim, há contato estreito.

14-Se considera adepto ao *Slow-Food*: sim

10. Restaurante Maní

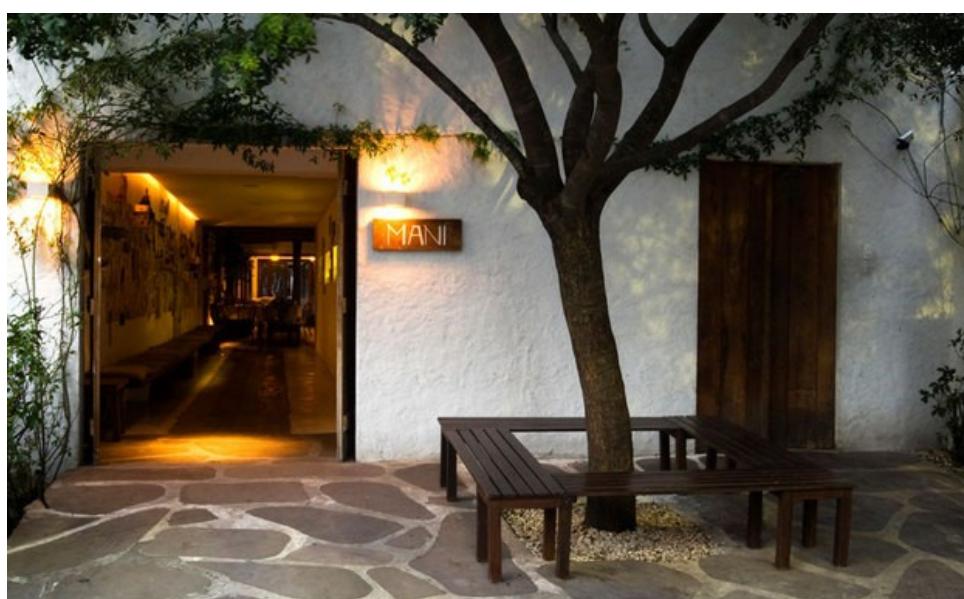


Figura 10. fonte: meninainterior.com

1-Nome do restaurante: Maní

2-Endereço: Rua Joaquim Antunes, 210.

3-Classificação Michelin: Uma estrela.

4-Observações: Informações retiradas do site (manimanioca.com.br).

5-Nome e cargo do entrevistado: Informações retiradas do site

6-O restaurante faz uso de alimentos orgânicos? Quais? Sim, todos. O restaurante é considerado um restaurante orgânico.

7-Caso faça uso de orgânicos, busca alimentos produzidos por sistema agroecológico (pequenas propriedades mantidas por um núcleo familiar)? Sim

8-Compra produtos direto do produtor? Quais? Mandioca, inhame, abóbora, milho, feijão, cana, laticínios, ovos, frutas, cará-moela, ararutas, peixinhos, feijão-guandu...

9-De onde vem a produção? Pindamonhangaba, Paraty, Itirapina, ect...

10-Em caso afirmativo, acredita que comprar direto do produtor altera a qualidade dos produtos? Não há comida boa sem um bom ingrediente; não há bom ingrediente sem um bom produtor

11-Acredita que essa relação direta entre restaurante e produtor pode melhorar a vida do agricultor? Acredita na troca de conhecimento, experiência e visão de mundo

12-Acredita que com o tempo esse tipo de relação com o alimento pode se popularizar e ser atingir parcela considerável da população: Sim

13-Já visitou a fazenda, sítio ou cooperativa: Sim, mantém uma relação estreita com os fornecedores.

14-Se considera adepto ao *Slow-Food*: Informação não disponível.

Observações: Os restaurantes Maní e Manioca tem as mesmas respostas pois são restaurantes da mesma rede, com os mesmos donos, com propostas iguais e menus parecidos.

11. RESTAURANTE D.O.M.



Figura 11. fonte: pinterest.com

1-Nome do restaurante: D.O.M

2-Endereço: Rua Barão de Capanema, 549.

3-Classificação Michelin: Duas estrelas.

4-Observações: Informações tiradas do site (domrestaurante.com.br)

5-Nome e cargo do entrevistado: Informações tiradas do site

6-O restaurante faz uso de alimentos orgânicos? Quais? Informação não disponível.

7-Caso faça uso de orgânicos, busca alimentos produzidos por sistema agroecológico (pequenas propriedades mantidas por um núcleo familiar)? O restaurante prioriza o pequeno produtor, comunidades ribeirinhas e produtores regionais, valorizando a cultura local.

8-Compra produtos direto do produtor? Quais? Ervas, flores, brotos, palmito pupunha, piprioca, Arroz preto, arroz vermelho, mini arroz, formigas, etc...

9-De onde vem a produção? Cerquilho, Jaú, Vale do Paraíba, etc...

10-Em caso afirmativo, acredita que comprar direto do produtor altera a qualidade dos produtos? Informação não disponível.

11-Acredita que essa relação direta entre restaurante e produtor pode melhorar a vida do agricultor? O lema do restaurante é cozinhar e comer como cidadão, e o *Chef* e

proprietário é fundador do projeto ATA, que tem a proposta que aproximar o saber do comer, o comer do cozinhar, o cozinhar do produzir e o produzir da natureza, esse projeto busca valorizar e melhorar a vida do produtor.

12-Acredita que com o tempo esse tipo de relação com o alimento pode se popularizar e ser atingir parcela considerável da população: Informação não disponível.

13-Já visitou a fazenda, sítio ou cooperativa: Informação não disponível.

14-Se considera adepto ao *Slow-Food*: Informação não disponível.

Discussão dos resultados

Entre os restaurantes que responderam as entrevistas ou que disponibilizaram as informações no site existe unanimidade em relação a comprar produtos direto com o produtor, todos eles compram algum tipo de produto, dentre os quais os que mais se repetem são folhas, ervas e frutos do mar.

Os restaurantes estão em sua maioria localizados entre os bairros de Pinheiros, Cerqueira César e Jardins, sendo o mais distante dos demais, como é possível observar na figura 12 o restaurante Huto, coincidência ou não o Huto é o estabelecimento cujas respostas mais se diferem dos demais restaurantes.

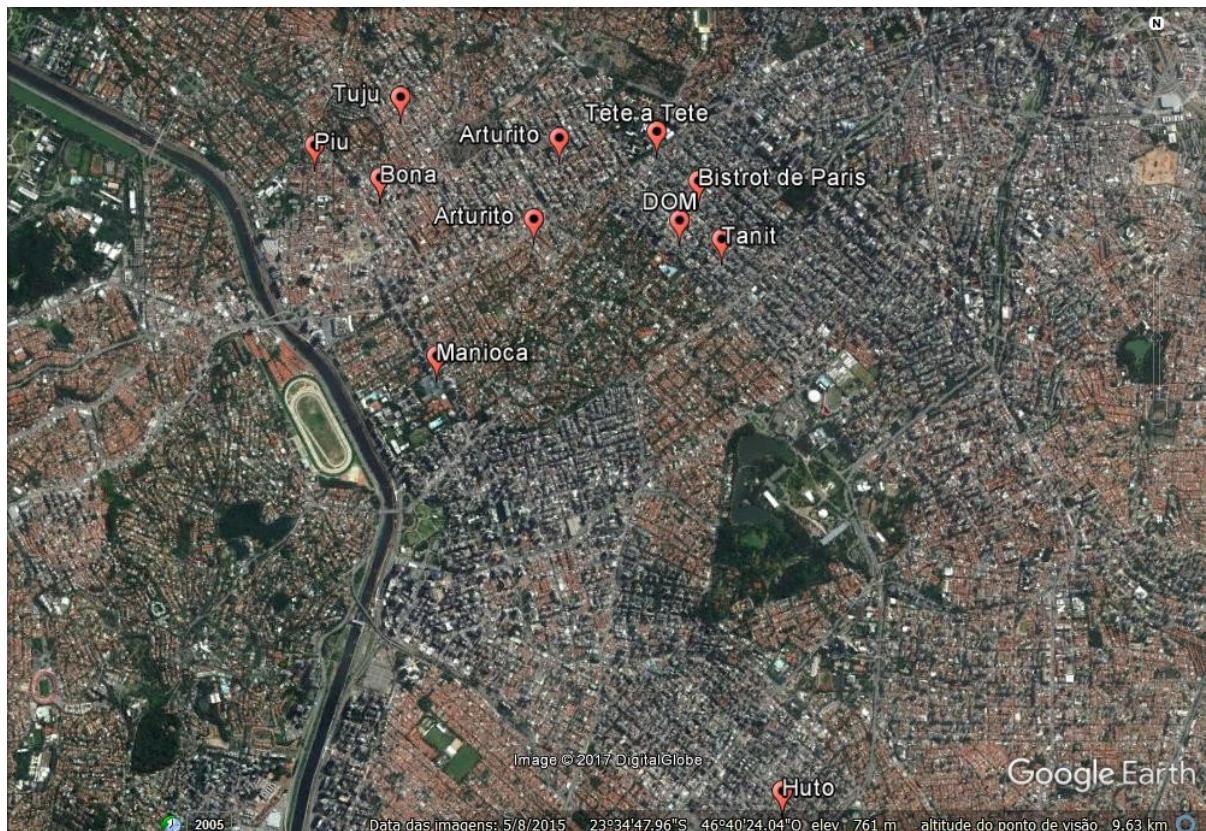


Figura 12: Fonte: Google Earth

Em relação ao uso de alimentos orgânicos, entre os 11 estabelecimentos cujos hábitos de compra foram analisados, dois restaurantes (Tanit e Bistrot de Paris) afirmaram não usar nenhum tipo de alimento orgânico, um restaurante (DOM) não disponibilizou a informação e sete restaurantes afirmaram utilizar pelo menos alguns produtos orgânicos, entre os quais se destacam folhas, ervas e legumes. Três restaurantes (Arturito, Maní e Manioca), os estabelecimentos que utilizam a maior diversidade de alimentos orgânicos indicam em seus cardápios quando o alimento é orgânico.

Os alimentos comprados direto do produtor na maior parte das vezes vem das proximidades de São Paulo ou no caso de frutos do mar vem de Santa Catarina. Um único restaurante (Huto) afirmou desconhecer a origem da produção. Dois restaurantes (Huto, Bistrot de Paris) nunca visitaram a propriedade onde os alimentos são produzidos, Os demais restaurantes afirmam que já visitaram a propriedade, sendo que a maioria (DOM, Maní, Manioca, Tuju, Tete a Tete, Arturito e Piu) visitam as propriedades com frequência e acreditam que a relação com o produtor é importante.

Em exceção ao restaurante Huto, que acredita que não, e ao restaurante DOM, que não disponibilizou a informação, todos os restaurantes acreditam que comprar direto do produtor altera para melhor a qualidade dos alimentos. Quando se trata da ideia que essa relação direta restaurante-produtor melhora as condições de trabalho e consequentemente a vida do produtor rural, a exceção é novamente o restaurante Huto, que acredita que não, os demais restaurantes acreditam numa melhora, muitos pela simples eliminação do intermediário. Os destaques foram os restaurantes Arturito afirmando que a intenção de comprar direto do produtor é melhorar a vida do produtor e o restaurante DOM, cujo *Chef* fundou um projeto (ATA) que busca valorizar e melhorar a vida do produtor.

Considerações finais

A busca por uma alimentação plena independente das estações do ano e, de modo geral, das alterações do clima foi e ainda é a meta de muitos países, e está baseada no progresso técnico e no dinheiro. Os países mais ricos teriam teoricamente o direito à alimentação garantido. A segurança alimentar, no quesito qualidade, acesso e diversidade não é assegurada pelos sistemas que produzem grandes quantidades de poucos produtos em grandes extensões de terra. De acordo com a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) 75% das variedades agrícolas desapareceram no último século, e três quartos da comida consumida pelos ocidentais hoje se baseia em doze espécies de planta e cinco de animais, o que confirma uma fragilidade do sistema vigente.

A produção de alimentos não pode se tornar uma ameaça para a biodiversidade. No paradoxo quadro atual, regido pelo agronegócio, atravessamos um período no qual a produção de alimentos é uma grande ameaça a muitas espécies. A monocultura, a industrialização e a produção em larga escala são responsáveis por diversos problemas ambientais e sociais centrais. A agroecologia por sua vez é uma ferramenta eficaz para corrigir esses problemas.

O constante aumento da população mundial, a estimativa de que aproximadamente um bilhão de pessoas passam fome no mundo e projeções que afirmam que a produtividade da agricultura deve estar em constante crescimento são as justificativas usadas para a manipulação genética de sementes, a criação de vegetais hiper produtivos, e o uso indiscriminado de antibióticos e hormônios nos animais de corte. A amarga verdade é que já produzimos alimento suficiente para todos, o que perpetua a fome é a má distribuição de renda e a concentração de terra.

É possível observar, ao longo da história da alimentação, como visto no capítulo I, que os hábitos alimentares se alteram, muitas vezes com a popularização diversas alterações nos hábitos alimentares causados por diversos fatores como alterações climáticas, advento de novas tecnologias, uso difundido de novas espécies e também por modismos, modismos esses que se iniciaram nos hábitos das elites como o consumo de açúcar na época moderna, ou de

frutas tropicais na época contemporânea, que hoje são bastante difundidos entre todas as camadas da sociedade.

O que observamos hoje é um “modismo” iniciado na Europa e nos Estados Unidos que busca uma alimentação mais limpa e justa, para o consumidor o produtor e o meio ambiente. Alimentos Orgânicos, agroecológicos *in natura* ou processados de modo artesanal, com o menor número de intermediários em sua comercialização o possível, vem conquistando seu espaço no mercado e atualmente são consumidos principalmente pela elite, que preocupada com a sua saúde e com o meio ambiente pode se dar ao luxo de pagar mais por tais produtos.

O objetivo deste trabalho foi descobrir se a alta gastronomia pode ter influência em perpetuar e popularizar esse novo modo alimentar mais limpo e justo, que se mostra como o alimento de melhor qualidade. Como o método de pesquisa escolhido foi o questionário aos restaurantes, o que pode indicar essa possível influência é o uso desse tipo de alimento pelos mesmos, assim como a decisão dos restaurantes de indicar ao público o motivo dessas escolhas.

As informações obtidas nos questionários mostram que os restaurantes utilizam alimentos orgânicos e alimentos comprados direto do produtor pois acreditam que tais produtos têm mais qualidade e um melhor preço, os estabelecimentos procurados também acreditam que a relação direta entre produtor e restaurante melhora a vida do produtor e que o restaurante pode sim influenciar na busca por esses alimentos também fora do restaurante.

Partindo de dois pontos importantes: o papel histórico da alta gastronomia de influenciar alguns dos hábitos populares, veja o consumo de especiarias na idade média, de açúcar na época contemporânea ou até mesmo uma recente valorização da culinária nacional, iniciada por influência dos grandes *Chefs* brasileiros. E a atual valorização do posto *Chef* de cozinha, com grande visibilidade midiática (Vide o programa da rede Band de televisão “*Master Chef*”, que tem picos de audiência da televisão aberta brasileira), considerados em algumas ocasiões formadores de opinião, acredito que a alta gastronomia pode sim abrir

caminhos e influenciar na propagação da busca por uma alimentação de qualidade, mais limpa e justa e ética.

Obviamente a alta gastronomia sozinha não pode resolver problemas profundos da nossa sociedade como a fome, a concentração de renda e de terra e os problemas de saúde e ambientais causados pela agricultura vigente e pelo uso indiscriminado de produtos ultraprocessados, ou convencer toda a população a se alimentar de modo limpo justo e ético, mas ela pode mostrar um novo caminho, uma nova forma de olhar os alimentos e toda a cadeia de produção a cerca dos mesmos, não apenas aos frequentadores dos estabelecimentos de alta gastronomia, mas a todos que se interessam pelo tema.

REFERÊNCIAS

ANDRADES, Thiago Oliveira & GANIMI, Rosangela Nasser. **Revolução verde e apropriação capitalista.** CES Revista. v.21 p.43-56. 2007.

ANSILIERO, Giuliana. **O movimento slow food: A relação entre o homem, alimento e meio ambiente.** Monografia de especialização apresentada ao centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília, 2006.

BARRETO, Ronaldo L. P. **Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardapíos.** 3 ed.-São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2002.

BRESCIANI, Edda. **Alimentos e bebidas do antigo Egito.** In: FLADRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimino. (org); Tradução: Luciano Vieira Machado, Guilherme João de Freitas Teixeira. **História da alimentação.** 8 ed.-São Paulo: Estação Liberdade, 2015.

CANAL FUTURA. Entrevista: PACHECO, Maria Emilia. **Agroecologia e o fornecimento de alimentos.** Publicado em 2014. Vídeo. In:<https://www.youtube.com/watch?v=PDt4HWkIgI0>. Acesso em 15/05/2017.

CAVALLI, Suzi Barletto. **Segurança alimentar: a abordagem dos alimentos transgênicos.** Rev. Nutr., Campinas, v. 14, supl. p. 41-46, 2001.

COUTO, Elisangela. **Modernizações, rationalidades na agricultura e o uso do território: temporalidades e espacialidades no município de Ibiúna.** Dissertação de mestrado apresentada à Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, Departamento de Geografia, 2007.

COLETTI, Gabriel, Furlan. **Gastronomia, história e tecnologia: a evolução dos métodos de cocção.** In: Revista de comportamento, Cultura e Sociedade. São Paulo: SENAC. Vol 4 no 2, 2016.

COSTA, Luís César Amad & MELLO, Leonel Itaussu A. **História moderna e contemporânea.** 5 ed-São Paulo: Editora Scipione, 2001.

ESTADÃO. Produção de orgânicos no Brasil cresce e empresas investem na Biofach 2017. In:<http://economia.estadao.com.br/noticias/releases-ae,producao-de-organicos-no-brasil-cresce-e-empresas-investem-na-biofach-2017,70001665611>. acesso em 15/06/2017.

FLADRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimino. (org); Tradução: Luciano Vieira Machado, Guilherme João de Freitas Teixeira. **História da alimentação.** 8 ed.-São Paulo: Estação Liberdade, 2015.

FIBL, IFOAM. Research Institute of Organic Agriculture e International Federation of Organic Agriculture Movements. **The world of organic agriculture.** Alemanha. 2010.

FISCHLER, Claude. **A McDonaldização dos Costumes.** In: FLADRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimino. (org); Tradução: Luciano Vieira Machado, Guilherme João de Freitas Teixeira. **História da alimentação.** 8 ed.-São Paulo: Estação Liberdade, 2015.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia.** 5 ed.-São Paulo: Editora Senac São Paulo.

CANAL FUTURA. Entrevista:PACHECO, Maria Emilia. **Agroecologia e o fornecimento de alimentos.** Canal Futura. Publicado em 2014. Vídeo. In:<https://www.youtube.com/watch?v=PDt4HWkIgI0>. Acesso em 15/05/2017.

GARCIA, Elio S.. **Biodiversidade, biotecnologia e saúde.** Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 11, n. 3, p. 495-500, set. 1995.

GARNSEY, Peter. **As razões da política: aprovisionamento alimentar e consenso político na antiguidade.** In: FLADRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimino. (org); Tradução: Luciano Vieira Machado, Guilherme João de Freitas Teixeira. **História da alimentação.** 8 ed.-São Paulo: Estação Liberdade, 2015.

G1.Guia Michelin mantém restaurante de SP como único com duas estrelas. In:<http://g1.globo.com/sao-paulo/noticia/2016/04/guia-michelin-mantem-restaurante-de-sp-como-unico-com-duas-estrelas.html> Acesso em 10/05/2017.

GROTANELLI, Cristiano. **A carne e seus ritos**. In: FLADRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimino. (org); Tradução: Luciano Vieira Machado, Guilherme João de Freitas Teixeira. **História da alimentação**. 8 ed.-São Paulo: Estação Liberdade, 2015.

HESPAÑHOL, Antonio NIvaldo. **Modernização da agricultura e desenvolvimento territorial**. 4 ENGRUP, São Paulo. pp 370-392, 2008.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo agropecuário 2006**. Rio de Janeiro, 2006.

IPD. Instituto de Promoção e Desenvolvimento. **Pesquisa- O mercado brasileiro de produtos orgânicos**. Curitiba, 2011. In: http://www.ipd.org.br/upload/tiny_mce/Pesquisa_de_Mercado_Interno_de_Produtos_Organicos.pdf. Acesso em 29/05/2017.

MATOS, Alan Kardec Veloso. **Revolução verde, biotecnologia e tecnologias alternativas**. Cadernos da FUCAMP, v.10, n.12, p.1-17, 2010.

MAZOYER, Marcel; ROUDART, Laurence; Tradução: Claudia F. Falluh Balduino Ferreira. **História das Agriculturas do Mundo**. São Paulo: Editora UNESP

MEDAETS, Jean Pierre; FONSECA, Maria Fernanda de A. C. **Produção orgânica. Regulamentação nacional e internacional**. Brasília: Ministério do desenvolvimento agrário, 2005.

MORINEAU, Michel. **Crescer sem saber por quê: estruturas de produção, demografia e rações alimentares**. In: FLADRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimino. (org); Tradução: Luciano Vieira Machado, Guilherme João de Freitas Teixeira. **História da alimentação**. 8 ed.-São Paulo: Estação Liberdade, 2015.

NODARI, Rubens Onofre; GUERRA, Miguel Pedro. **Plantas transgênicas e seus produtos: impactos, riscos e segurança alimentar** (Biossegurança de plantas transgênicas). **Rev. Nutr.**, Campinas.v. 16, n. 1, p. 105-116, Jan. 2003

OLIVEIRA, Ariovaldo Umbelino. **Modo de produção capitalista, agricultura e reforma agrária.** São Paulo: Labour Edições, 2007

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. FAO/OPAS: **Sobrepeso afeta quase metade da população de todos os países da América latina e Caribe.** In: http://www.paho.org/bra/index.php?option=com_content&view=article&id=5331:fao-opas-sobrepeso-afeta-quase-metade-da-populacao-de-todos-os-paises-da-america-latina-e-caribe&catid=1273:noticiasfgcv&Itemid=821. Acesso em 22/05/2017

PANTEL, Pauline Schmitt. **As refeições gregas, um ritual cívico.** In: FLADRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimino. (org); Tradução: Luciano Vieira Machado, Guilherme João de Freitas Teixeira. **História da alimentação.** 8 ed.-São Paulo: Estação Liberdade, 2015.

PEDROCCO, Giorgio. **A indústria alimentar e as novas técnicas de conservação.** In: FLADRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimino. (org); Tradução: Luciano Vieira Machado, Guilherme João de Freitas Teixeira. **História da alimentação.** 8 ed.-São Paulo: Estação Liberdade, 2015.

PÉRAUT, Yves. **A invasão dos produtos além-mar.** In: FLADRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimino. (org); Tradução: Luciano Vieira Machado, Guilherme João de Freitas Teixeira. **História da alimentação.** 8 ed.-São Paulo: Estação Liberdade, 2015.

PERDA E CONSERVAÇÃO DE RECURSOS GENÉTICOS VEGETAIS, Embrapa, Agosto, 2009. In: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/17363/1/DOC221.PDF>. Acesso em 20/05/2017

PERLES, Catherine. **As estratégias alimentares nos tempos pré históricos.** In: FLADRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimino. (org); Tradução: Luciano Vieira Machado, Guilherme João de Freitas Teixeira. **História da alimentação.** 8 ed.-São Paulo: Estação Liberdade, 2015.

PITTE, Jean-Robert. **Nascimento e expansão dos restaurantes.** In: FLADRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimino. (org); Tradução: Luciano Vieira Machado, Guilherme João de Freitas Teixeira. **História da alimentação.** 8 ed.-São Paulo: Estação Liberdade, 2015.

PORTAL BRASIL. **Obesidade atinge mais da metade da população brasileira, aponta estudo.** In:<http://www.brasil.gov.br/saude/2013/08/obesidade-atinge-mais-da-metade-da-populacao-brasileira-aponta-estudo>. Acesso em 23/02/2017.

RIERA-MELIS, Antoni. **Sociedade feudal e alimentação.** In: FLADRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimino. (org); Tradução: Luciano Vieira Machado, Guilherme João de Freitas Teixeira. **História da alimentação.** 8 ed.-São Paulo: Estação Liberdade, 2015.

SORCINELLI, Paolo. Alimentação e saúde. In: In: FLADRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimino. (org); Tradução: Luciano Vieira Machado, Guilherme João de Freitas Teixeira. **História da alimentação.** 8 ed.-São Paulo: Estação Liberdade, 2015.

SLOW FOOD ORGANIZATION. **The central role of food.**
In:<http://www.slowfood.com/> Acesso em 27/04/2017

SLOW FOOD ORGANIZATION. **A centralidade do alimento.**
In:<http://www.slowfoodbrasil.com/campanhas-e-manifestos/598-a-centralidade-do-alimento> em 27/04/2017

TEUTEBERG, Hans,J & FLANDRIN, Jean-Louis. **Transformações do consumo alimentar.** In: FLADRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimino. (org); Tradução: Luciano Vieira Machado, Guilherme João de Freitas Teixeira. **História da alimentação.** 8 ed.-São Paulo: Estação Liberdade, 2015.

TVCULTURA. **Roda Viva, Alex Atala.** In: <https://www.youtube.com/watch?v=LJksAzNWzQ8> Acesso em 23/06/2017.