

HAUTE CUISINE À LA CAMPAGNE

Reflexões sobre gastronomia e agricultura familiar

Thiago Henrique Lopes¹

Alessandra Matte²

Rosislene de Fátima Fontana³

Raphael Miranda de Medeiros Cruz⁴

Resumo: A gastronomia, enquanto nova área de estudos, têm papel relevante no decorrer da vida das pessoas, especialmente naqueles envolvidos nos meios de produção relacionados a essa área, dos agricultores familiares, donas de casa até os chefs de cozinha. Assim, esse ensaio teórico busca discutir os aspectos estéticos e éticos que a agricultura familiar tem para a alimentação contemporânea, apresentando reflexões históricas sobre o desenvolvimento da gastronomia francesa, conceitos iniciais da agricultura familiar e a importância do turismo como ferramenta para o desenvolvimento sustentável dos pequenos produtores. Foram produzidas discussões que fomentam a importância da revalorização das questões culturais da alimentação do campo como produtos de valor significativo para o mercado da gastronomia, possibilitando assim despertar o interesse dos turistas e proporcionar desenvolvimento sustentável ao pequenos agricultores.

Palavras-chave: gastronomia, desenvolvimento sustentável, turismo

INTRODUÇÃO

O impacto da alimentação na vida das pessoas pode ser muito maior do que simplesmente fonte de nutrição e prazer, e nesse sentido a gastronomia, enquanto nova área de estudos, tem se aprofundado em questões éticas que possibilitam rumos importantes para a comida na vida das pessoas. Ao selecionar um determinado alimento na prateleira do supermercado ou um prato no *menu* de um restaurante refinado, estamos exercendo um poder de escolha que vai além de buscar saciar nossos sentidos e necessidades fisiológicas, mas impacta significativamente na vida de outras pessoas, em especial aqueles que produziram e prepararam esse alimento.

Barbosa (2016, p.95) cita que “nosso prato é hoje ponto de convergência de questões políticas, ambientais, éticas, estéticas, morais, ideológicas, simbólicas, identitárias, filosóficas e sociais, entre outras, para muito além de nossas preferências individuais gastronômicas e/ou culinárias”. E algo preponderante de

1 Doutorando em Desenvolvimento Rural Sustentável (Unioeste), professor e pesquisador da área de gastronomia e turismo. thiago.lobes@ifpr.edu.br

2 Pós-doutora em Desenvolvimento Rural (CNPq e CAPES/FAPERGS), pesquisadora das temáticas de mercados agropecuários, sociologia da alimentação, vulnerabilidade, sucessão rural, todos relacionados à pecuária e agricultura familiar. alessandramatte@yahoo.com.br

3 Doutora em Turismo e Hotelaria (Univali, 2017), pesquisadora na área de turismo, turismo rural, gestão de destinos turísticos, hospitalidade, eventos e hotelaria. rosislene.fontana@unioeste.br

4 Doutorando em Desenvolvimento Rural Sustentável (Unioeste), professor e pesquisador da área de gastronomia e turismo. raphael.cruz@ifpr.edu.br

pensarmos é que a maioria das pessoas realiza suas escolhas sem se dar conta do peso que elas têm.

“Esteticização” e “eticização” foram termos usados por Livia Barbosa (2016) para descrever os processos que a alimentação contemporânea tem passado. De forma muito sintética, dar nova estética a forma como nos alimentamos ressignificou o mercado da gastronomia nas últimas décadas, e dentre vários impactos, revalorizou a alimentação de forma significativa. Dar novo sentido ético aos alimentos e ao ato da alimentação faz com que o impacto de nossas escolhas reflitam os valores pelos quais nos guiamos.

São esses dois fenômenos que busca-se explorar nesse texto. Fomentar o aspecto estético tradicional da gastronomia vista no campo como algo que tenha valor de consumo ao turista. Além disso, objetiva-se despertar no leitor a noção ética para a valorização da agricultura familiar como grande responsável pela alimentação de qualidade, em especial no contexto da gastronomia, e novamente aqui, retornando à questão estética.

Assim, o objetivo desse artigo é discutir o valor estético e ético que a agricultura familiar tem para a gastronomia contemporânea, proporcionando assim reflexões acerca do desenvolvimento sustentável para os pequenos produtores. Para tanto, são abordadas questões históricas que demonstram a importância desse contexto para a evolução da gastronomia em si, especialmente a francesa, tida como grande ícone mundial dessa área profissional. Buscou-se demonstrar que o turismo é um importante mecanismo para esse desenvolvimento. Também são abordadas questões teóricas sobre a própria agricultura familiar, com foco nas questões éticas que devem ser relevantes para a alimentação contemporânea. Para tanto, foi realizado um artigo de revisão teórica, explorando as relações da gastronomia com o turismo, em seguida buscou-se relacionar a agricultura familiar e sua importância histórica para a alta cozinha e finaliza-se o texto com reflexões sobre a alta cozinha francesa (*Haute Cuisine*) e suas origens rurais (*à la Campagne*).

A GASTRONOMIA E SUAS RELAÇÕES COM O TURISMO

As origens da gastronomia enquanto cultura sempre estiveram ligadas ao desenvolvimento da agricultura e do modo de vida do homem, como demonstra

Montanari (2008) ao explanar sobre as mudanças nas sociedades antigas por meio dos primórdios da agricultura e pecuária. Vamos entender *gastronomia* aqui no seu significado etnográfico simples – *gaster* (estômago, ventre), *nomos* (lei) e *ia* (sufixo que designa estudo) – ou simplesmente “estudo das leis do estômago”, assim definida pelo poeta grego Arquestrato no compilado de poemas *Hedypatheia do séc. IV a.C.* (Montanari e Flandrin, 1998). O próprio sentido de *gastronomia*, citado pela primeira vez em francês em 1623 pela tradução da obra do poeta grego, adquiriu sentido erudito com o passar do tempo, designando os requintes da boa alimentação, reforçando o sentido do prazer atribuído a essa área de estudo (PITTE, 1993, p.17).

Jean-Robert Pitte (1993) na introdução de sua obra discorre sobre a paixão gastronômica dos franceses, descrevendo a importância do prazer à mesa para esse povo e a relevância com que o ato de preparar os alimentos era/é encarado pelos chefs. Após breve contextualização, Pitte apresenta no restante de seu livro *Gastronomia francesa – História e geografia de uma paixão* (L&PM Editores, 1993) aspectos históricos e sociológicos fundamentais que colocaram os franceses como referência na gastronomia mundial, tornando-se base para toda alta gastronomia ocidental. Mais importante ainda, o autor demonstra que além da cozinha aristocrata, ascendeu ao patamar mais alto da gastronomia a cozinha dos camponeses e suas receitas de família.

Muito se discute na antropologia da alimentação quando o homem passou a praticar a gastronomia. Talvez no momento em que domina o fogo, onde aprende a “assar” as caças de modo a conservá-las melhor, torná-las mais digeríveis e atribuir sabor, aroma, cor e textura diferenciadas. Ainda segundo Montanari (2008, p.15 e 16), o homem se desenvolve a medida que deixa de ser caçador e coletor para criar e cultivar seu alimento, e selecionando nessas práticas as melhores características dos alimentos, melhorando cada vez mais as condições de vida.

Outro ponto fundamental no desenvolvimento gastronômico da humanidade foi a necessidade de conservação dos alimentos. A partir da produção agrícola excedente ou da escassez de alimentos em tempos de fome, havia a necessidade de disponibilizar os diversos produtos para consumo posterior, fazendo com que o homem desenvolvesse técnicas de conservação como salgas, defumação, desidratação, etc. Sobre esse aspecto, Montanari (2008) cita que

Os métodos de conservação dos alimentos, aprimorados pelo impulso da fome, rapidamente ultrapassaram tal dimensão com um tipo de transferência tecnológica que os viu aplicados à alta gastronomia: assim nasceram muitos “produtos típicos” que constituem uma parte decisiva do nosso patrimônio gastronômico. Revelam-se, dessa forma, vínculos insuspeitos entre o mundo da fome e o mundo do prazer. (p. 40 e 41)

Sobre os franceses, célebres em valorização de sua gastronomia como forma de expressão cultural, Pitte (1993) descreveu que essa característica não era proveniente somente das classes abastadas, mas que o gosto pela boa cozinha farta vinha desde o tempo dos gauleses (p.27), mas também se construiu com auxílio dos camponeses e sua alimentação simples, do “pão preto” e das demais condições em que usufruíam daquilo que conseguiam produzir (p.26). Outro aspecto a se considerar é a valorização do ato da alimentação dada por esse povo – a refeição, desde os banquetes dos gauleses, aos jantares diplomáticos da nobreza e chegando à gastronomia dos restaurantes parisienses, sempre buscou a excelência da gastronomia, a partir de produtos de qualidade e boa técnica de preparo.

Pitte (1993) destaca que a gastronomia sempre se fortificou na França como uma forma de exprimir o que havia de melhor em sua regionalidade, seja na cidade ou no campo. Além de descrever a gastronomia dos restaurantes de Paris a partir da Revolução (capítulo quatro), menciona que grande parte desses produtos de qualidade vinham do campo, resultado da formação cultural regional. O autor descreve

Encontramos esse modelo regional em todo lugar na Europa e no mundo. Diversificando-se com o progresso da agricultura, o aumento dos recursos financeiros dos habitantes e o fortalecimento do particularismo cultural, essas cozinhas da região, talvez antigas, na maioria das vezes provêm do patrimônio familiar. As receitas que comportam numerosas variantes são transmitidas de mãe para filha ou nora, mesmo se as vezes são recuperadas por cozinheiros profissionais. [...] As características da agricultura local se casam com as influências das vindas da cidade ou veiculadas pelas vias de comunicação. (p. 64 e 65)

É importante salientar que, segundo Pitte (1993, p.65), havia um mercado emergente para os produtos do campo: os restaurantes em rápido desenvolvimento nas cidades. O autor descreve que os produtos regionais e de grande qualidade,

eram elementos frequentes nos cardápios dos restaurantes dos grandes centros, especialmente os que passavam pelas mãos de cozinheiros franceses. Já eram reconhecidos os produtos de origem, além dos pratos de origem. Eram frequentes nos cardápios das denominações *à la Lyonnaise*, *à la Niçoise*, etc, sempre denominando a origem da receita. Essa origem sempre empregava um determinado alimento típico, como por exemplo o *Poulet de Bresse*, ou, abrasileirando-o “frango caipira” da região de Bresse.

A França do final do séc. XIX vive a *Belle Époque*, momento em que ocorre uma nova forma de pensar e viver o cotidiano motivados por intensas transformações culturais, e com isso o turismo e o consumo do espaço local ganham força (MONTANARI E FRLADRIN, 1998, p. 817).

Montanari e Flandrin (1998, p.817) descrevem que o movimento de emergência das cozinhas regionais, associado à sua mudança de patamar (agora gastronômico), figuram nos guias de viagem do início do séc. XX como importantes atrativos turísticos, relacionado os restaurantes regionais como pontos de interesse ao lado de mirantes, arquitetura, paisagens, etc.

É determinante ponderar que o francês orgulha-se de sua boa mesa, e em falar dela antes, durante e após as refeições, seja ela de qualquer nível. Pitte (1993) descreve esse aspecto da cultura francesa e narra como restaurantes da cidade ou do campo ganham fama instantânea quando não somente os frequentadores disseminam a fama desses estabelecimentos, mas atribui também importante responsabilidade aos críticos gastronômicos da época e ao próprio *Guide Michelin*. A crítica gastronômica chega até mesmo ao patamar de gênero literário na França. E foi o célebre Michelin (PITTE, 1993, p.114) em 1931 que preconiza o mais importante sistema de classificação dos restaurantes das estradas do interior da França, que variava de uma a três estrelas. A edição anual do guia foi e é capaz ainda de alçar restaurantes ainda desconhecidos ao mais alto patamar da fama gastronômica: possuir estrelas do Guia Michelin.

Nascia ali a chamada *Nouvelle Cuisine*, ou nova cozinha francesa, que buscava novos gostos e seguia padrões diferentes e evoluídos a partir da Alta Cozinha aprimorada por Carême e Escoffier. Essa nova cozinha, dentre vários aspectos, valorizava produtos locais e frescos, e não restringia a fama da boa mesa aos restaurantes das grandes cidades, mas permitia então que pequenos

restaurantes do interior fossem reconhecidos e frequentados. Nesse novo contexto, pratos camponeses alcançavam com maior facilidade o patamar de iguaria e caíam no gosto da alta classe.

Como cita Montanari e Flandrin (1998, capítulo 45), as cozinhas regionais francesas, de origem rural, começam a ganhar destaque na alta cozinha francesa a partir da Revolução ao final do séc. XVIII, onde pratos regionais começam a fazer fama na capital Paris. Esse fato demonstra que o ímpeto por novos prazeres a mesa faz com que especialidades regionais (e de alta qualidade) passem a fazer parte de cardápios seletos, onde antes só as criações de grandes *chefs* figuravam. Os autores citam

Enquanto predomina o modelo da cozinha da corte, ainda realçados pelos talentos de Talleyrand e Carême, a produção de uma literatura culinária da província constitui a primeira forma duradoura da emergência das cozinhas regionais. Para além dos campos sociológicos, das clivagens sócio-profissionais das identidades masculina ou feminina, das filiações religiosas, esses textos, que conjugam na mesma cultura culinária o requinte da rica província burguesa e a rusticidade camponesa, afirmam antes de tudo a solidariedade territorial, o vínculo espacial e memorial. (1998, p.811)

Na literatura gastronômica francesa, a edição de livros que tratam e valorizam a cultura regional inicia-se com a revolução e ganham grande evidência ao final do séc. XIX (MONTANARI; FLADRIN, 1998, p.812). Os autores, ao descrevem algumas obras de relevância do início do séc. XX, trazem um excerto da obra *Trésor gastronomique de la France*, de Croze e Curnonsky (1933):

[...] Entre uma cozinha dita regional “glória de nosso país [...] que resume e sintetiza as preferências de cada uma de nossas províncias” e uma cozinha dita camponesa ou sem preparação prévia “que se improvisa num abrir e fechar dos olhos com os produtos ao alcance da mão”, Curnonsky estabelece, além disso, uma distinção entre os pratos regionais suscetíveis de se integrarem na cozinha nacional “porque são acessíveis ao comum dos mortais” – por exemplo, para o Périgord, *confit* e *fois gras* -, e os pratos assimiláveis pelos estômagos nacionais “porque é necessário uma longa hereditariedade para poder absorvê-los” – para a mesma região, *garbure* e *crucharde*, por exemplo. (1998, p.813)

Vale destacar aqui a importância de Curnonsky para a promoção da *Nouvelle Cuisine* francesa. Este personagem é Maurice Saillard, apelidado Curnonsky, era

jornalista e escritor de gastronomia do início do séc. XX, fundou a Academia dos Gastrônomos e era crítico gastronômico de renome, a ponto de ser considerado pela revista *Paris Soir* em 1927 como o “príncipe dos gastrônomos” (PITTE, 1993, p.113). Sua relevância nessa pesquisa se dá pela ampla divulgação da cozinha regional francesa dada por Curnonsky em suas publicações, e foi ele responsável por alçar pequenos restaurantes rurais e regionais, encontrados durante suas viagens, em locais de reconhecimento nacional, atraindo verdadeiras legiões de turistas até essas localidades.

Nesse momento da história da gastronomia, a demanda crescente por valorização da cultura regional francesa é marcante no círculo gourmet da época. A ânsia por novos sabores e prazeres à mesa então levam a elite gastronômica ao movimento de resgate das tradições culinárias e da ressignificação cultural da culinária tradicional, mesmo que a alimentação regional, em sua maioria de origem camponesa preservada, agora transborde a hierarquia de classes sociais.

[...] Sabemos como, em favor do êxodo para a grande cidade fornecedora de empregos, os rurais instalados recentemente em Paris, reconstituem tradicionalmente a identidade aldeã pela prática de uma sociabilidade que se articula em torno dos costumes culinários, da partilha festiva das especialidades trazidas da terra por aquele que acaba de chegar. Para a elite provincial, cuja fortuna parisiense se beneficia da emergência de um “provincialismo” republicano, a particularidade culinária torna-se, nesse mesmo desejo de reconstituir a identidade originária, um fator importante de estruturação de redes de notabilidade. (1998, p.815)

Em outro trecho, Montanari e Flandrin (1998, p.816) citam Curnonsky: “o camponês e o operário sabem comer e, no campo, é possível encontrar fazendeiros que são artistas e barqueiros que são grandes chefs.”

Assim, a *Nova Cozinha Francesa* nos ensina que a valorização da cozinha regional em sua origem e a qualidade percebida dos produtos locais, especialmente quando atribuído valor de atrativo turístico a esses aspectos, podem exercer importante papel de desenvolvimento local, já que esse movimento de ressignificação das cozinhas regionais no período entre guerras contribuiu para a reconstrução nacional daquele país na primeira metade do séc. XX (PITTE, 1993; MONTANARI E FLANDRIN, 1998).

A AGRICULTURA FAMILIAR E ALGUNS PONTOS DE ENTRELAÇAMENTO

É também no início do séc. XX que surge um sociólogo e economista russo que poderá iluminar aqui o caso do camponês francês, nos fornecendo argumentos fundamentais para compreender a importância desse movimento de ressignificação da gastronomia regional francesa – *Alexander Chayanov*, nascido em 1888 em Moscou, inicia sua carreira em 1911 quando forma-se no Instituto de Agricultura de Moscou e em seguida começa a lecionar. Durante sua vida, dedicou seus esforços em compreender a unidade econômica camponesa e sua dinâmica em um mundo capitalista em desenvolvimento. Para Chayanov (1974), a unidade camponesa é composta por pessoas que comem juntas, vivem sobre o mesmo teto, possuem membros de gerações diferentes e com condições de trabalho diferentes. Em seus estudos, o autor verifica o volume de trabalho no campo, verificou o significado de “ganhos” e de trabalho para cada membro da família camponesa. Uma ideia fundamental de Chayanov foi perceber que o sistema capitalista pela ótica do camponês tinha uma dinâmica diferenciada

“A teoria econômica da sociedade capitalista moderna é um complexo sistema de categorias econômicas inseparavelmente vinculadas entre si: *preço, capital, salários, juros, renda* determinam-se uns aos outros e são funcionalmente interdependentes. Se um elemento desse sistema é retirado, todo edifício desaba.”
(Chayanov, p.136, em SILVA E STOLKE, 1981)

Chayanov (1974) percebeu que a ideia de lucro para o camponês tinha significado diferente do capitalismo, variando de acordo com as unidades de produção familiar, considerando a proximidade dos mercados e sua situação, disponibilidade dos meios de produção, tamanho e composição das famílias, qualidade da terra, etc. O excedente de produção da unidade não é igual ao juros ou renda do sistema capitalista. Quanto maior a família, maior a força de trabalho e melhor será o resultado. Ou seja, a satisfação da demanda familiar é o equilíbrio entre a auto-exploração e a penosidade do trabalho. Quanto mais árduo é o trabalho, menos vale o lucro, avalia-se. Se o trabalho for penoso a ponto da necessidade de trabalho pago, a família não terá motivo para continuar. É a balança da unidade camponesa familiar que varia sua medida de acordo com a quantidade de membros consumidores e as necessidades da família. O sucesso na atividade vai

depende da capacidade produtiva, da proximidade de mercados, das características da terra e das atividades exercidas, considerando o “valor bruto” que recebe e a penosidade do seu trabalho, alcançando assim o “lucro”.

No caso dos restaurantes regionais franceses citados anteriormente, as atividades exercidas e as características da terra – ou “*terroir*” – fizeram com que a alimentação dos camponeses chamasse a atenção desse novo “mercado” em ascensão – o turista – atribuindo assim maiores ganhos ao produtor: reconhecimento, valorização de sua cultura e conseqüente ganhos financeiros, proporcionando maior qualidade de vida ao camponês, e equaliza trabalho e ganhos.

Baseado nas leituras exploratórias sobre Chayanov, *agricultura familiar* é o emprego da força de trabalho da família na exploração da propriedade rural, buscando equilíbrio entre a demanda de consumo, capacidade de trabalho da família, condições da terra em produzir e a penosidade do trabalho, buscando assim uma renda familiar universal e indivisível.

Para Ploeg (2014, p.07), agricultura familiar é um fenômeno complexo das sociedades ocidentais pois se contrapõe à concepção burocrática, aos protocolos formalizados e à lógica industrial que dominam cada vez mais nossa sociedade. A agricultura familiar não se define pelo tamanho do estabelecimento, como quando falamos da agricultura de pequena escala, mas sim como a forma com que as pessoas cultivam e vivem. É por isso que a agricultura familiar é considerada uma forma de vida (PLOEG, 2014, p.07). O autor menciona que o equilíbrio entre estabelecimento e família é alcançado pelo controle sobre os principais recursos que utiliza em seu estabelecimento, incluindo a terra, animais, cultivos, material genético, casa, construções, maquinário, etc, mas especialmente o conhecimento que específica como todos esses recursos são utilizados.

Sérgio Schneider (2010) caracteriza a agricultura familiar como uma realidade multiforme, destacando a importância de compreender suas condições e possibilidades de desempenhar um papel relevante na produção agroalimentar, especialmente em um contexto em que o capitalismo está transitando para um regime de produção e consumo flexíveis. Além disso, ressalta que os agricultores familiares precisam desenvolver habilidades para se adaptar aos novos mercados,

compreender as tendências e preferências dos consumidores, e organizar redes socioeconômicas e cadeias curtas de produção para atender à demanda.

Schneider (2010) também menciona que capacidade de inovação da agricultura familiar, por meio da experimentação e aprendizagem coletiva, é crucial para sua adaptação aos mercados exigentes. Os estudos sobre agricultura familiar frequentemente focam em uma agricultura mais "capitalizada", com acesso a mercados e tecnologias modernas em regiões dinâmicas.

Podemos aqui entrelaçar um importante aspecto mencionado por Ploeg (2014, p.08) com uma das características mencionadas por Chayanov anteriormente – os agricultores familiares não utilizam esses recursos para obterem lucro, mas sim para ganharem a vida, auferindo renda que proporcionem qualidade de vida.

A força de trabalho da família é quase toda empregada na propriedade, o que torna a terra um ponto de autoemprego e de progresso para a família, propiciando através desse trabalho o desenvolvimento da propriedade (PLOEG, 2014, p.08). É nesse aspecto que se verifica um nexo entre família e estabelecimento, que é central nas decisões relacionadas ao desenvolvimento do próprio estabelecimento, especialmente no equilíbrio entre a necessidade de renda da família e a quantidade de membros para realizar o trabalho na terra.

Para Ploeg (2014) o estabelecimento rural, além de proporcionar a renda necessária para obter qualidade de vida, a propriedade também produz a maior parte do alimento consumido pela família, e o controle na qualidade dos alimentos produzidos é um fator de relevância. Então a relação com a terra apresenta pertencimento, representa abrigo e comida.

A agricultura familiar também é carregada de cultura e tradições, criadas pelas gerações que trabalharam ali. Essa cultura é resultado da interação entre gerações familiares, e busca criar raízes cada vez mais profundas da família na terra. Cria-se, portanto, orgulho do estabelecimento e do trabalho na terra (PLOEG, 2014, p.09).

A interação entre gerações trabalhando na terra proporciona também o aprendizado e gera conhecimento, resultado das experiências acumuladas pela família. Para Ploeg (2014, p.09) o estabelecimento familiar configura um elo em redes de relacionamento mais amplas nas quais circulam novas ideias, práticas, sementes, etc.

O estabelecimento familiar não é só uma empresa econômica centrada principal ou unicamente na produção de renda, mas sim um lugar onde as conexões com o entorno e a cultura são importantes. A família agricultora é parte de uma comunidade rural mais ampla e, às vezes, integra redes de relacionamento que se estendem para as cidades. Nesse sentido, **o estabelecimento familiar é um lugar onde se vivencia e se preserva a cultura (8)**, podendo assim ser considerado um patrimônio cultural. (PLOEG, 2014, p.10)

Assim, a família e o estabelecimento integram a economia rural da localidade em que se inserem, portando códigos culturais da comunidade a qual pertencem. Segundo Ploeg (2014), as famílias agricultoras fortalecem a economia rural local pois ali produzem, compram, gastam e participam de outras atividades econômicas.

Como última característica mencionada, Ploeg (2014, p.10) avalia que o estabelecimento familiar faz parte da paisagem rural, o que contribui para um trabalho construtivo para a natureza, ao se valerem de processos de equilíbrio ecológico e buscar preservar a beleza e a integridade da paisagem.

A noção de liberdade e autonomia, para Ploeg (2014) denota-se no estabelecimento familiar como instituição atrativa, pois proporciona uma relativa autonomia à família agricultora, que ali busca alcançar uma dupla liberdade: estar livre de relações de exploração exercidas por agentes externos e estar livre para fazer as coisas à sua maneira (p.10).

A importância da agricultura familiar, para Ploeg (2014) caracteriza-se como

A agricultura familiar carrega a promessa de criar práticas agrícolas altamente produtivas, sustentáveis, simples, flexíveis, inovadoras e dinâmicas. Tendo em conta todas essas características, a agricultura familiar pode contribuir significativamente para a soberania e segurança alimentar e nutricional. Ela pode fortalecer o desenvolvimento econômico de diversas maneiras, criando empregos e gerando renda. Pode elevar o grau de resiliência econômica, ecológica e social das comunidades rurais. Pode também gerar postos de trabalho atrativos para grande parte da sociedade, assim contribuindo consideravelmente para a emancipação de suas parcelas mais oprimidas. A agricultura familiar pode ainda favorecer a manutenção de belas paisagens e da biodiversidade. (p.11)

Vemos nessa caracterização da agricultura familiar oferecida por Ploeg (2014) importantes aspectos que se relacionam com a validade da gastronomia enquanto

atrativo para o turismo nas propriedades rurais. A cultura, a valorização das tradições, o orgulho e pertencimento da família à propriedade, tornam-se importantes pontos de viabilidade para que o turismo ocorra de forma exitosa.

HAUTE CUISINE À LA CAMPAGNE

A gastronomia, enquanto arte ou ciência de transformar os alimentos, é resultado da acumulação cultural e da simbologia que a comida possui, e aqui destaca-se o aspecto nutricional que o alimento carrega como fator de relevância para os agricultores familiares. Já o prazer, outra lei da gastronomia, é resultado da própria cultura em comer um alimento de qualidade, produzido e manipulado na origem e imbuído do conhecimento e tradições passados por gerações.

Dessa forma, podemos relacionar a gastronomia enquanto produto turístico na agricultura familiar a partir da ótica do movimento Slow Food. Em alguns locais, onde o movimento está mais difundido, pode-se identificar uma forte influência no desenvolvimento da gastronomia local, quer no âmbito econômico, social e cultural da comunidade local. As regiões italianas da Toscana e da Úmbria, por exemplo, são territórios que produzem excelências gastronômicas e ainda conservam uma forte tradição culinária (HONORÉ, 2007). Com o auxílio do movimento Slow Food esses lugares ainda preservam o cultivo de animais, vegetais, legumes, queijos, pães e frios que corriam risco de extinção devido a técnicas agrícolas intensivas e o comércio de massa.

Os Convívios estabelecem relações com os produtores, encorajam os chefes a usar alimentos regionais, realizam visitas a pequenos produtores de alimentos, promovem campanhas para proteger alimentos tradicionais, lutam para promover a educação do paladar nas escolas, organizam degustações e palestras e cultivam o gosto ao prazer e à qualidade de vida no dia a dia (HONORÉ, 2007).

As atividades dos *Convívios* variam desde visitas a pomares, passando pela degustação de novos produtos, realizando cursos e visitando cultivos vinícolas, de café, etc., assim os membros dos Convívios refinam os seus conhecimentos de sabores e expandem o aprendizado e a estima pela produção.

O Slow Food é um movimento coerente ao contexto do turismo gastronômico, já que busca a valorização do alimento regional, próximo de sua origem e produção, buscando ainda o destaque e conseqüente valorização das comunidades locais. A

filosofia do “alimento bom, limpo e justo” caracteriza a luta do movimento por uma gastronomia menos padronizada e industrializada, que impacta fortemente na perda de culturas alimentares tradicionais e contribui para o desaparecimento de alimentos típicos e tradições culinárias.

Shumka, Berberi, Kulici, Muçaj e Vladi (2022), mencionam que o turismo gastronômico desempenha um papel fundamental na interação entre a conservação da biodiversidade e a cultura alimentar local. Também destacam a importância de integrar o Slow Food nos planos de gestão de áreas protegidas para promover o uso de recursos alimentares locais para valorização da biodiversidade e conscientização dos visitantes sobre a importância da preservação da natureza.

O estudo de Shumka, Berberi, Kulici, Muçaj e Vladi (2022) evidenciou também que existe valor agregado no consumo de produtos locais em conformidade com o Slow Food, segundo percepção dos turistas. Assim, o turismo gastronômico é visto como uma oportunidade para promover práticas sustentáveis de produção de alimentos, preservar a biodiversidade e apoiar as comunidades locais, destacando a importância da conexão entre a conservação da natureza e a cultura alimentar na promoção do desenvolvimento sustentável.

Miele e Murdoch (2022) abordaram a relevância do turismo rural relacionado à valorização da culinária tradicional e dos produtos locais, como parte da experiência turística na região da Toscana. O estudo destaca como o turismo rural, especialmente aquele que associa gastronomia e meio ambiente, contribui para a promoção da identidade local, valorizando alimentos típicos, as práticas culinárias tradicionais e a conexão com a paisagem e a comunidade. Para os autores, o turismo rural é visto como um meio de preservar e promover a cultura alimentar local, gerando benefícios econômicos e sociais para as comunidades rurais. Por fim, os autores apontam para a relevância da conexão entre a estética, a tradição e a qualidade sensorial dos alimentos, enfatizando a apreciação gastronômica e a valorização dos produtos típicos.

Já Hernández-Rojas, Huete-Alcocer e Hidalgo-Fernández (2022) pesquisaram como a gastronomia tradicional contribui para a satisfação do turista em uma cidade declarada Patrimônio Mundial pela UNESCO. Os pesquisadores questionaram turistas que frequentaram oito restaurantes que serviam exclusivamente culinária tradicional de Córdoba. A partir dos dados coletados, os pesquisadores aferiram que

a gastronomia tradicional tem papel fundamental no fortalecimento de destinos turísticos que são considerados Patrimônio Mundial, sendo esse aspecto fundamental na escolha dos turistas em visitar um destino específico. Os autores ponderam que é importante fomentar a gastronomia tradicional e conscientizar a população local para a importância das tradições alimentares.

Beber, Barreto e Menasche (2015) alertam para o processo de possíveis mudanças nos hábitos alimentares de famílias envolvidas com o turismo rural. Em sua pesquisa, as autoras descrevem o choque entre a comida tradicional e as comidas novas na Pousada Fazenda do Amor como um processo de reinvenção e adaptação. A família proprietária da pousada enfrenta o desafio de conciliar as práticas alimentares tradicionais, representadas pela comida "nossa", com as influências externas, como programas de culinária da TV, da internet e as preferências dos turistas, que trazem novas técnicas, ingredientes e modos de preparo. Esse choque entre a tradição e a inovação é evidenciado na construção dos novos cardápios, que combinam receitas antigas com elementos híbridos e novos, refletindo uma busca por manter a autenticidade e a qualidade dos alimentos, ao mesmo tempo em que se adaptam às demandas e tendências atuais. A família procura preservar a essência da comida tradicional, ao mesmo tempo em que incorpora elementos modernos, como novos utensílios e técnicas de preparo, resultando em uma culinária que respeita a origem dos alimentos e os critérios de segurança alimentar, mas que também se abre para a inovação e a diversidade gastronômica.

Para Beber, Barreto e Menasche (2015), apesar da reinvenção dos hábitos alimentares observados em sua pesquisa, observa-se a conciliação da tradição alimentar com influências externas, adaptando-se às demandas do turismo com a incorporação de novas técnicas, ingredientes e modos de preparo, sem perder a essência da comida tradicional.

O desejo despertado pela comida do campo pode ser explicado por diversos fatores. Leonel e Menasche (2017) diferenciam a comida da cidade da comida do campo destacando que a comida do campo é frequentemente associada a valores como natural, fresco, caseiro, próximo e tradicional. Já a comida da cidade é muitas vezes vista como artificial, processada, industrializada, distante e moderna. Essa distinção reflete a qualidade percebida da comida do campo como mais pura e

saudável em comparação com a comida industrializada da cidade. A ruralidade é valorizada como um atributo que distingue o alimento desejável do alimento industrializado, ressaltando a importância da origem e da qualidade dos alimentos na construção de identidades alimentares.

Para Oliveira e Silva (2021) a gastronomia é considerada o campo de estudo capaz de analisar as relações entre o ser humano e a comida de forma ontológica, sendo a cozinha o ambiente central onde as práticas culturais e sociais relacionadas ao comer se realizam. Os autores também destacam importância da Gastronomia como disciplina que permite compreender a relação entre comida, comensalidade, culinária e cozinha, e como esses elementos contribuem para a construção das identidades socioculturais. Os autores consideram tão importante a regionalidade na gastronomia que sugerem a construção do conceito de Gastronomia da Regionalidade, com foco em desenvolver ferramentas teórico-metodológicas para analisar as interações entre os componentes que constroem a concepção de cozinha regional, tanto em sua dimensão material quanto imaterial.

Sudré, Caldeira e Siare (2021) falam em sua pesquisa sobre a importância da Gastronomia na identidade e memória, onde a culinária é destacada como um elemento carregado de laços de pertencimento, transmitindo receitas repassadas por gerações, lembranças dos momentos à mesa e ingredientes que reforçam o sentido do alimento na comunidade. A alimentação é vista como um depositário das tradições e identidade do grupo, contribuindo para a expressão da cultura local

Melo e Zaneti (2021) descreveram em sua pesquisa um projeto de extensão desenvolvido pelo Centro de Excelência em Turismo (CET) da Universidade de Brasília (UnB) denominado “Pitadas do Cerrado”, que visou estimular o uso de frutos do cerrado por meio de práticas gastronômicas. As pesquisadoras destacam que o projeto serviu de importante ferramenta para a educação ambiental, e como resultado, observou-se que gastronomia, quando associada ao turismo, pode integrar manifestações culturais e modos de vida de uma comunidade, estimulando uma cadeia produtiva que beneficia a comunidade receptora e proporciona uma experiência autêntica aos visitantes.

Ao trabalhar com a gastronomia, é possível estimular as pessoas a desenvolverem um pensamento crítico em relação ao que estão experimentando, promovendo a reflexão sobre a origem dos alimentos e seu impacto no meio

ambiente (MELO E ZANETI, 2021). Melo e Zaneti (2021) apontam para a relevância do turismo gastronômico como uma ferramenta para promover a cultura local, a conscientização ambiental e o desenvolvimento regional, ressaltando a importância de abordagens integradas e sustentáveis para garantir benefícios a longo prazo para todas as partes envolvidas.

A gastronomia está adquirindo um papel relevante nas viagens passando a ter uma função mais experiencial, no qual o viajante busca degustar os pratos da culinária típica, participar de festas e conhecer empreendimentos gastronômicos dos destinos, o que tem se constituído em uma experiência turística. Também, os diversos elementos gastronômicos podem ser utilizados como atrativos turísticos e seu uso e de outros elementos culturais pelo turismo deve envolver a comunidade local em seu desenvolvimento visando à valorização de suas características culturais. A diversidade regional gastronômica evidencia-se em inúmeros produtos-chave e pratos símbolos, que constituem um rico patrimônio cultural imaterial, de inegável potencial turístico. Os atrativos gastronômicos podem auxiliar na preservação de elementos culturais de cunho gastronômico das localidades, fazendo com que estes sejam valorizados pela população local que muitas vezes menospreza sua própria cultura.

Janaína Torres, chef do renomado A Casa do Porco, eleito 12º melhor restaurante do mundo em 2023 pela World's 50 Best Restaurants, em entrevista dada em agosto de 2023 ao programa Provoca (2023), fala sobre as origens de sua cozinha e demonstra a importância do rural para o sucesso de seus negócios. Em suas falas, ela destaca que seus empreendimentos possuem forte apelo à origem dos produtos e consequente qualidade percebida dos pratos produzidos em seus estabelecimentos. A chef também destacou a importância social que a gastronomia assume ao abordar a desigualdade social, problemas de saúde pública e inclusão. Um importante aspecto destacado pela chef é que seu premiado restaurante, apesar do status, é um restaurante com preços acessíveis.

Janaína Torres (PROVOCA, 2023) afirma que no Brasil existe um movimento na gastronomia que visa “trabalhar uma cozinha onde todos se sintam bem”, ao destacar o aspecto democrático que sua cozinha encarna. Ela descreve: “[...] quero estar conversando com todas as classes sociais numa mesma mesa, então além de um restaurante brasileiro com comida brasileira sem vergonha de ser brasileira, mas

também não ter vergonha das pessoas que nós somos e como nós somos”. Em outro trecho, a chef ainda pontua que “comer é um ato político sim, pois através da alimentação a gente pode transformar toda a política de um país [...]”. Na mesma entrevista, a chef falou sobre a relevância do Movimento Sem Terra (MST) para a produção de alimentos no Brasil e sua importância social, destacando o papel da agricultura familiar nesse contexto. Ela descreveu o papel do MST como representação cultural e geográfica através dos alimentos que produzem. Em 2024, a chef Janaína Torres foi eleita a melhor chef feminina do mundo pela World’s 50 Best, da revista Restaurant.

Para o chef brasileiro Alex Atala, a Amazônia representa sua cozinha, e o conhecimento e alimento das comunidades tradicionais enriquece seu repertório gastronômico. Na série documental Chefs Table (Netflix, 2019) o chef conta que em 2003 decidiu adquirir uma fazenda na região norte da Amazônia para iniciar a produção de tucupi (caldo derivado da mandioca) com envolvimento das pessoas da comunidade. O chef buscava agregar valor aos produtos servidos em seu restaurante e assim pagar valores mais justos aos produtores da Amazônia. O chef descreve que desse processo surgiu a ideia da criação do Instituto Atá, que significa *fogo* em guarani – “o mantra da Atá pe compreender melhor nossa relação com a comida. A cadeia alimentar, neste momento, pode ser uma ferramenta muito poderosa para conservar a sustentação natural” (NETFLIX, 2019). O manifesto do Atá descreve

A relação do homem com o alimento precisa ser revista. Precisamos aproximar o saber do comer, o comer do cozinhar, o cozinhar do produzir, o produzir da natureza; agir em toda cadeia de valor, com o propósito de fortalecer os territórios a partir de sua biodiversidade, agrobiodiversidade e sociobiodiversidade, para garantir alimento bom para todos e para o ambiente. (ATÁ, 2024)

Em entrevista à revista Exame (2021), Alex Atala fala que um de seus objetivos “fortalecer a agricultura familiar, especialmente aquela de alimentos especiais”. À revista, o chef menciona diversos produtos que utiliza oriundos de pequenos produtores, como o arroz negro e mandioca. O chef descreve que compreende e valoriza o alimento como forma de importante expressão cultural e destaca a importância da valorização dos ingredientes e suas origens, marca

registrada dos pratos servidos no D.O.M, restaurante que figura entre os melhores do mundo.

Em sua biografia, Alex Atala e seus restaurantes colecionam prêmios e muito reconhecimento no meio gastronômico. O chef entrou para a lista das 100 pessoas mais influentes da Time Magazine, e seu restaurante D.O.M possui duas estrelas do Guia Michelin, classificação de alta qualidade dada a pouquíssimos restaurantes no mundo.

O chef americano Dan Barber é um representante do movimento “farm-to-table”, que procura aproximar os produtores de alimentos dos consumidores finais, fala sobre sua cozinha na série documental Chefs Table (Netflix, 2019, vol.1 ep.2), e a condiciona aos produtos disponíveis em cada época do ano, comprados diretamente dos produtores rurais. O chef fala da qualidade sensorial superior dos pratos que seguem essa lógica. O chef explica

Não sou um ativista. Não boto isso no meu cartão de visita. Mas eu passei a entender, e ainda não achei exemplo que o contradiga, que quando se deseja o melhor sabor você quer os melhores ingredientes, e quando se busca os melhores ingredientes, busca-se ótima produção rural. (Netflix, 2019, vol.1 ep.2)

O exemplo do farm-to-table nos restaurantes de Dan Barber é levado a risca, pois os alimentos servidos nos empreendimentos são produzidos na própria fazenda do chef, a Blue Hill, que também batiza os restaurantes do chef em Nova Iorque. O chef descreve o processo produtivo na fazenda, considerando as relações biológicas necessárias para que a produção agrícola resulte em ingredientes da melhor qualidade, com os maiores níveis de sustentabilidade possíveis.

“Quando se mergulha nessas relações simbióticas, você só vai melhorar o capim, e se melhorar o capim, melhora-se cada mordida dada pelas vacas leiteiras, e ao melhorar a comida das vacas, você aprimora o leite. Apoiar a melhoria contínua do sistema como um todo, é a meta pelo sabor melhor, o que, de outra forma, vai dar suporte à visão que nossa avó tinha de preservar o espaço aberto. Não é apenas o apoio ao campo aberto, nem o apoio aos laticínios, mas aos sabores melhores. É tudo a mesma coisa.” (Netflix, vol.1.ep.2)

O restaurante Blue Hill at Stone Bars do chef Dan Barber foi eleito do 12º melhor restaurante do mundo pela revista *Restaurant* em 2018, além de possuir uma estrela no Guia Michelin. Em 2009, o chef foi eleito pela revista Time uma das 100

pessoas mais influentes do mundo. Dan Barber é um dos precursores do movimento americano *farm-to-table*.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A *Haute Cuisine*, ou alta cozinha, é o termo utilizado para descrever uma gastronomia da alta sociedade francesa, especialmente a partir do século XVI (MONTANARI E FLANDRIN, 1998). Aquela cozinha buscava hedonismo progressivo na alimentação e transformava produtos e receitas através do refinamento da nobreza, e assim, algo que caía no gosto dos nobres se tornava imediatamente valorizado, mesmo que tivesse origem camponesa. Séculos depois, a *Nouvelle Cuisine* francesa nos mostrou que a valorização do rural poderia se configurar uma importante ferramenta de novo “renascimento” da gastronomia daquele país. Mas faz-se necessário, por fim, justificar que a “gourmetização” da gastronomia do campo, observada nas tradições e receitas da agricultura familiar, não deve ser vista como uma forma de disfarce ou embelezamento do que o turista encontrará no campo. Deve-se valorizar a gastronomia rural exatamente como ela é, pois a cultura local é um dos diferenciais no turismo rural. Assim, as falas dos chefs abordadas acima, apesar de serem personagens de uma gastronomia urbana, devem servir como reforço para o potencial das receitas e ingredientes do campo.

Considera-se que o turismo rural é uma importante engrenagem para que o desenvolvimento sustentável possa ocorrer de forma permanente no campo, desde que associado a práticas que favoreçam a preservação ambiental e as tradições das comunidades visitadas, portanto, atender e adaptar-se às demandas dos turistas não deve significar a descaracterização do rural.

É relevante destacar, que a gastronomia demanda por uma educação para o paladar, não no sentido de se consumir alimentos mais refinados ou diversos, mas educação no sentido de valorizar as origens de alimentos mais saudáveis, que respeitem e preservem a cultura e a sustentabilidade. Portanto, comer com consciência é uma atitude que proporciona o desenvolvimento da gastronomia ética.

REFERÊNCIAS

ATALA, Alex. Sobre. Disponível em: <https://www.alexatala.com.br/sobre/>. Acesso em: 27 mar. 2024.

- ATÁ (ed.). Manifesto. Disponível em: institutoata.org.br. Acesso em: 27 mar. 2024.
- BARBOSA, Livia (org.). A ética e a estética na alimentação contemporânea. In: CRUZ, Fabiana Thomé da; MATTE, Alessandra; SCHENIDER, Sérgio. Produção, consumo e abastecimento de alimentos: desafios e novas estratégias. Porto Alegre: Editora da Ufrgs, 2016. p. 95-123.
- BEBER, Ana Maria; BARRETTO, Margarita; MENASCHE, Renata. Mudanças de hábitos alimentares no turismo rural, causas e consequências. *Journal of Safety and Security in Tourism*, v. 10, p. 25-39, 2015.
- CHAYANOV, Alexander V. La organización de la unidad económica campesina. Buenos Aires: Nueva Visión, 1974.
- FERNÁNDEZ, Amalia. Analysis of the impact of traditional gastronomy on loyalty to a world heritage destination. *International Journal Of Gastronomy And Food Science*, [S.L.], v. 30, p. 100585, dez. 2022. Elsevier BV. <http://dx.doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100585>.
- HERNÁNDEZ-ROJAS, Ricardo David; HUETE-ALCOCER, Nuria; HIDALGO-HONORÉ, C. **Devagar: como um movimento mundial está desafiando o culto à velocidade**. Rio de Janeiro: RECORD, 2007.
- LEONEL, Amália; MENASCHE, Renata. Comida, ato alimentar e outras reflexões consumidas. **Contextos da Alimentação**: Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade, São Paulo, v. 5, n. 2, p. 03-13, jul. 2017.
- MIELE, Mara; MURDOCH, Jonathan. The Practical Aesthetics of Traditional Cuisines: slow food in tuscany. *Sociologia Ruralis*, Oxford, v. 42, n. 4, p. 312-328, out. 2022.
- MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. 2. ed. São Paulo: Senac, 2008.
- PITTE, Jean-Robert. **Gastronomia francesa: história e geografia de uma paixão**. Porto Alegre: L&Pm, 1993.
- PLOEG, Jan Douwe van Der. Dez qualidades da agricultura familiar. *Agriculturas: experiências em agroecologia*, Rio de Janeiro, v. , n. 1, p. 01-16, fev. 2014.
- PROVOCA. Janaína Rueda. 2023. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=GaUout4JFuo>. Acesso em: 22 mar. 2024.
- SILVA, José Graziano da; STOLKE, Verena (org.). A QUESTÃO AGRÁRIA. São Paulo: Brasiliense, 1981. Tradução Edgard Malagodi, Sandra Brizola e José Amaral Filho.
- SHUMKA, Spase; BERBERI, Enkeleda; KULICI, Manjola; MUÇAJ, Suada; VLADI, Florjan. Assessing the relationship between biodiversity conservation and slow food culture in selected protected areas in Albania. *Biodiversitas Journal Of Biological Diversity*, [S.L.], v. 23, n. 3, p. 1319-1326, 26 fev. 2022. UNS Solo. <http://dx.doi.org/10.13057/biodiv/d230316>.
- SLOW Food: Filosofia. Filosofia. Disponível em: <https://slowfoodbrasil.org/movimento/#filosofia>. Acesso em: 07 jun. 2021.
- SUDRÉ, Stephanni Gabriella Silva; CALDEIRA, Regiane; SIARES, Tiago Diniz. Culinária Tradicional Quilombola: expressões culturais e potencialidades turísticas da comunidade cocalinho -tocantins. **Ágora: revista de história e geografia**, Santa Cruz do Sul, v. 23, n. 1, p. 247-264, fev. 2021.
- REVISTA EXAME (ed.). Grandes chefs, pequenos produtores: alex atala e a agricultura na mesa. Alex Atala e a agricultura na mesa. 2021. Disponível em: <https://exame.com/agro/alex-atala-e-agricultura-familiar/>. Acesso em: 27 mar. 2024.