

**Ações de participação social de chefes de cozinha para mudanças sociais:
reflexões a partir de matérias jornalísticas**

*Heads os kitchens social participation actions for social change: reflections
based on journalistic articles*

*Las acciones de participación social de los jefes de cocina para el cambio
social: reflexiones a partir de artículos periodísticos*

Clarissa Magalhães do Vale Pereira

Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro – Rio de Janeiro – RJ – Brasil

<https://orcid.org/0000-0003-0799-512X>

Flávia Milagres Campos

Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro – Rio de Janeiro – RJ – Brasil

<https://orcid.org/0000-0003-2069-2713>

Fabiana Bom Kraemer

Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro – Rio de Janeiro – RJ – Brasil

<https://orcid.org/0000-0002-3305-3358>

Resumo: A gastronomia e a cozinha são compreendidas neste artigo como um espaço que está na relação entre seres humanos e alimentos, com técnicas, valores e símbolos, que exprimem relações sociais construídas ao longo da história. Entendê-las sob esta perspectiva nos leva a compreender que suas práticas se dão além dos espaços dos restaurantes e que os/as chefes de cozinha vêm se destacando como potentes agentes de transformação social, tendo a comida papel central na transformação da vida das pessoas. Este estudo de caráter descritivo e exploratório tem como objetivo analisar, a partir de publicações jornalísticas, formas de participação social de chefes de cozinha como agentes que usam a comida como ferramenta social. Foram selecionadas para a coleta de dados nove matérias de jornais digitais de dois tipos editoriais de mídias jornalísticas, um relacionado a diretrizes ideológicas e comerciais e o outro sem vínculos com grupos políticos ou anunciantes. As matérias foram publicadas no período de 2016 a 2020.

Evidenciamos práticas sociais inseridas em estratégias de aproximação entre produtores e consumidores através do consumo de alimentos provenientes da agricultura familiar ou de produtores locais. As práticas em alguns casos têm a comida e a cozinha como forma de fortalecer a identidade cultural dos grupos sociais. A ideia de engajamento social e político associado à participação também pode ser vista através da participação dos/das chefes em eventos. Pode ser vista, ainda, em ações que reivindicam a segurança alimentar e nutricional para todos. Por fim, práticas solidárias de preparação e distribuição de alimentos foram observadas durante o período da pandemia de COVID-19.

Palavras-chave: Práticas solidárias; Gastronomia social; Narrativas jornalísticas; Produtos locais.

Abstract: Gastronomy and cuisine are understood in this article as a space that is in the relationship between human beings and food with techniques, values and symbols, which express social relationships built throughout history. Understanding them from this perspective leads us to understand that their practices take place beyond the spaces of restaurants and chefs have been standing out as powerful agents of social transformation, with food having a central role in transforming people's lives. This descriptive and exploratory study aims to analyze, based on journalistic publications, forms of social participation by chefs as agents who use food as a social tool. Nine articles from digital newspapers of two editorial types of journalistic media were selected for data collection, one related to ideological and commercial guidelines and the other without ties to political groups or advertisers published in the period from 2016 to 2020. We showed social practices inserted in strategies to bring producers and consumers closer together through the consumption of food from family farming or from local producers. The practices, in some cases, use food and cooking as a way of strengthening the cultural identity of social groups. The idea of social and political engagement associated with participation can also be seen through the participation of chefs in events or that demand food and nutritional security for all. Finally, solidary food preparation and distribution practices were observed during the period of the COVID-19 pandemic.

Keywords: Solidary practices; Social gastronomy; Journalistic narratives; Local products.

Resumen: La gastronomía y la cocina se entienden en este artículo como un espacio que está en la relación del ser humano con la comida con técnicas, valores y símbolos, que expresan relaciones sociales construidas a lo largo de la historia. Comprenderlos desde esta perspectiva nos lleva a comprender que sus prácticas se desarrollan más allá de los espacios de los restaurantes y los chefs se han venido destacando como poderosos agentes de transformación social, teniendo la comida un papel central en la transformación de la vida de las personas. Este estudio descriptivo y exploratorio tiene como objetivo analizar, a

partir de publicaciones periodísticas, las formas de participación social de los chefs como agentes que utilizan la comida como herramienta social. Se seleccionaron para la recolección de datos nueve artículos de diarios digitales de dos tipos editoriales de medios periodísticos, uno relacionado con lineamientos ideológicos y comerciales y otro sin vínculos con grupos políticos o anunciantes publicados en el período de 2016 a 2020. Se evidenciaron prácticas sociales insertas en estrategias para acercar a productores y consumidores a través del consumo de alimentos provenientes de la agricultura familiar o de productores locales. Las prácticas, en algunos casos, utilizan la comida y la cocina como forma de fortalecer la identidad cultural de los grupos sociales. La idea de compromiso social y político asociado a la participación también se puede ver a través de la participación de chefs en eventos o que demandan seguridad alimentaria y nutricional para todos. Finalmente, se observaron prácticas solidarias de preparación y distribución de alimentos durante el período de la pandemia de COVID-19.

Palabras clave: Prácticas solidarias; Gastronomía social; Narrativas periodísticas; Productos locales

Introdução

Gastronomia é uma palavra que aparece nas mídias e redes sociais relacionadas a restaurantes, receitas, chefes de cozinha e a um conceito associado à ideia de distinção (COLLAÇO, 2013). Ao longo dos tempos, a gastronomia tornou-se objeto do interesse da sociedade de modo geral por envolver aspectos relacionados ao ato de cozinhar, suscitando curiosidade em pessoas de todas as idades e classes sociais. Esse fenômeno pode ser observado pelo aumento da regularidade de artigos e notícias na mídia em torno de programas culinários e documentários de viajantes que narram cozinhas exóticas, como evidenciaram Contreras e Gracia (2011). É difundida através das mídias sociais tornando-se um produto turístico chave (LEE; PACKER; SCOTT, 2015). Ao mesmo tempo, observa-se um aumento de interesse pela gastronomia no meio acadêmico (ŞAHİN, 2022).

No campo científico da Alimentação, Castro, Maciel e Maciel (2016) sinalizaram que, por vezes, é tratada como tema secundário por ser associada a algo superficial, fútil. No senso comum, o conceito de gastronomia, principalmente em um país como o Brasil, marcado pelas desigualdades sociais, está ligado à estética e aos prazeres da mesa e do comer. No entanto, a entendemos como “um produto cultural com uma trajetória específica e uma dinâmica particular” (COLLAÇO, 2013, p.204), sendo necessário compreender a *cozinha* não apenas como espaço físico de ingredientes e panelas, mas um espaço que está na relação entre homem e alimentos, com técnicas, valores e símbolos, que exprimem relações sociais construídas ao longo da história.

Entendê-la sob essa perspectiva nos leva a compreender que suas práticas se dão além dos espaços dos restaurantes e vêm se destacando como potentes agentes de transformação social, tendo a comida papel central na transformação da vida das pessoas. Vemos, assim, um crescente papel da gastronomia em redes de comunidades locais interconectadas para contribuir com a mudança social de jovens cozinheiros e de pessoas em vulnerabilidade social, como o conhecido projeto *Gastromotiva* (ALVARES MATTIA et al., 2020) e debates sobre, por exemplo, sistemas agroalimentares (PEREIRA GARCIA et al., 2022).

O protagonismo dos/das chefes de cozinha pode ser destacado dentro de uma tendência global de realizar reflexões sobre a diversidade cultural e consciência ambiental ao planeta, aproximando-se das discussões políticas envolvendo a produção de alimentos. Dan Barber, chefe de cozinha premiado e um dos pioneiros do movimento *farm to table*¹, por exemplo, em entrevista ao jornal O Estado de São Paulo, em 2011, fala sobre a importância do agricultor para se ter um bom ingrediente e sobre a responsabilidade de se fazer essa escolha. No Brasil, a chefe Paola Carosella é uma das lideranças quando olhamos para o acercamento com produtores locais e comprometimento com questões políticas. Em uma entrevista ao jornal O joio e o trigo (2020), ela fala sobre a relação das pessoas com os alimentos e da sua aproximação com os produtores de alimentos.

A comida está relacionada à produção de diversos sentidos, abrangendo questões sociais, políticas, econômicas e culturais. Inscreve-se como instrumento para manifestar significados, emoções, visões de mundo, identidades e como um modo de transformar, resolver conflitos, realizar mudanças (AMON; MENASCHE, 2008).

Comer também pode ser compreendido como um ato político, ou seja, a percepção e o uso do consumo são formas de ação política que se materializam e tornam públicos valores e comprometermos ambientais e sociais (PORTILHO; CASTAÑEDA; CASTRO, 2011) . Nesse sentido, Ward, Coveney e Henderson (2010) destacam as preocupações éticas sobre a produção, consumo e transporte dos alimentos e ressaltam o consumo ético de alimentos centrado no localismo, como forma de promover a sustentabilidade ambiental e a justiça social através da redução das *food miles*² e da criação de redes alimentares alternativas, o que fornece um local para a construção da identidade por meio

¹*Farm to Table* é um conceito proposto pelo chefe americano Dan Barber para estimular a compra de alimentos produzidos por pequenos produtores e com distância máxima de 100km, eliminando o atravessador, oportunizando a comercialização com preços mais justos e a obtenção de alimentos mais frescos. In: BARBER, D. **O terceiro prato**. Rio de Janeiro: Bicicleta Amarela, 2015.

²*Food miles* é um termo em inglês que significa milhas do alimento, podemos traduzir por "quilômetros de alimentos". É utilizado para se referir a distância entre o local da produção do alimento até o local onde são finalmente adquiridos ou consumidos. Para mais detalhes ver Van Passel, S. 2013. *food miles* to assess sustainability: a revision. Sustainable Development, 21, 1-17. <https://doi.org/10.1002/sd.485>

da escolha de alimentos, fornecendo também uma marca de pertencimento a grupos culturais.

Neste panorama, alguns/algumas chefes de cozinha atentos/as a essas movimentações (re)constróem suas práticas cotidianas de alimentação como uma ação política orientada para que todos tenham acesso a uma alimentação adequada e saudável, ou seja, uma alimentação que inclui a compreensão sociocultural e afetiva do comer, que seja sustentável ambientalmente, com base em modelos produtivos, assentados em princípios agroecológicos e na soberania alimentar (PAIVA et al., 2019).

Para discutir a produção de sentidos compartilhados sobre o tema na cultura contemporânea no contexto de uma sociedade marcada pelas Tecnologias da Informação e Comunicação, principalmente a internet, decidimos explorar as narrativas sobre o assunto em conteúdos digitais. Assim, este artigo tem como objetivo analisar, a partir de matérias jornalísticas, as formas de inserção dos/das chefes de cozinha como agentes que usam a comida como ferramenta para mudança social.

Nesse âmbito, assim como Siqueira; Grotz Majerowicz; Gonçalves Dantas (2021, p. 2), pensamos o jornalismo como aparato de comunicação que ajuda “a inventar a realidade ao atuar na produção, reprodução, difusão e reconstituição de sentidos”. A partir dessa percepção de jornalismo, podem-se captar sinais de visões de mundo que atravessam grupos sociais de uma sociedade e de um tempo. Assim, consideramos que as narrativas jornalísticas podem nos dar pistas sobre as ações políticas dos/das chefes uma vez que eles/elas têm ganhado espaço na mídia não só pelo prestígio que possuem no ato de cozinhar e pela espetacularização da comida (REZENDE; LAVINAS, 2017), mas pela eticização da estética (BARBOSA, 2016), colocando a gastronomia como uma ferramenta para o fortalecimento e a valorização dos alimentos da sociobiodiversidade.

Método

Este é um estudo qualitativo, descritivo e exploratório, com um recorte empírico voltado para publicações textuais em jornais brasileiros sob o controle de grandes grupos de comunicação e no jornalismo independente, ambos disponíveis em plataformas digitais. A escolha por estudar a questão em dois tipos de organização de comunicação uma que produz informação condicionada às diretrizes ideológicas e comerciais dos grupos que controlam a chamada grande imprensa, a qual designaremos de imprensa tradicional, e outra que não está vinculada a compromissos com anunciantes, grupos políticos ou instituições governamentais – foi no intuito de buscar uma maior heterogeneidade. Contudo, não afirmamos que os textos do jornalismo independente são neutros e imparciais, pois seria desconsiderar a linguagem e os meios de comunicação como

manifestação cultural, desvinculando-os de um meio social e do processo formador de sentido (MARTÍN-BARBERO, 2015).

A seleção das reportagens foi intencional e de acordo com certos critérios. No caso dos jornais tradicionais, os critérios de inclusão foram os seguintes: jornais de circulação diária, com perfis editoriais diferenciados e que alcançam a totalidade do país. Assim, foram selecionados Folha de São Paulo, que teve maior média mensal de circulação digital (236.059), e O Globo, que alcançou 213.352 na média mensal da circulação digital³.

Para análise no jornalismo independente, foram contemplados os jornais: O Joio e o Trigo, De olho nos ruralistas e Brasil de fato. O Joio e o Trigo (2021) foi criado no ano 2011 por dois jornalistas e se apresenta como um projeto sobre o comer como um ato político, considerando a complexidade em torno do fenômeno da alimentação. Tem apoio de organizações que fomentam ações de controle do tabagismo, alimentação saudável, uso abusivo de álcool e promoção da atividade física, além de entidades de defesa de liberdades e processos de democratização no Brasil e em outros países. Conta também com doações de pessoas físicas. De olho nos ruralistas (2021) é um observatório do agronegócio no Brasil, fundado em 2016 como site e em 2017 formalizado como associação. Com financiamento coletivo, é coordenado por um jornalista e se apresenta como crítico, que se faz necessário para a “construção de um novo país, com um tratamento mais humano às pessoas e ao meio ambiente”. Por fim, o Brasil de fato (2021) é um site de notícias criado em 2003 por movimentos populares, com financiamentos oriundos de anúncios de sindicatos e organizações não governamentais (ONGs).

O período analisado se situa entre os anos 2007 e 2020. Consideramos o início da pesquisa no ano de 2007, pois esse foi marcado pela fundação do Instituto Maniva e do grupo Ecochefs, organização não governamental sem fins lucrativos que se apresenta com o objetivo de promover a melhoria da qualidade alimentar das sociedades rural e urbana, agregando valor aos agricultores familiares agroecológicos por meio da gastronomia e favorecendo a biodiversidade local (INSTITUTO MANIVA, 2020). Nesse mesmo ano, um restaurante brasileiro foi o primeiro a compor a lista dos 50 melhores restaurantes do mundo (“The world’s 50 best”, 2020) e ganhou destaque por usar ingredientes nacionais. Consideramos esses marcos importantes por reverberar o trabalho dos/das chefes nas mídias.

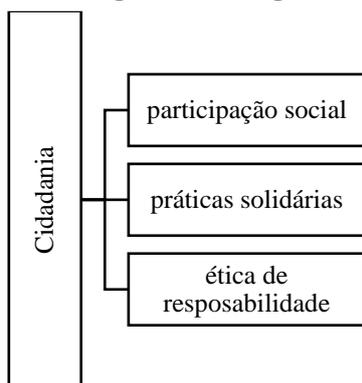
Neste artigo apresentamos um recorte com resultados gerados a partir de uma pesquisa que investigou as narrativas jornalísticas sobre o consumo de alimentos provenientes da agricultura familiar por chefes de cozinha e concentrou-se em discutir os

³Dados divulgados pelo Instituto Verificador de Comunicação no Brasil (IVC), responsável pela auditoria e circulação dos principais jornais do país. Disponível em: <https://ivcbrasil.org.br/#/home>

sentidos produzidos pela imprensa brasileira, quando o tema é produção de alimentos e consumo (PEREIRA; CAMPOS; KRAEMER, 2023). Assim, as reportagens foram coletadas a partir das ferramentas de busca disponíveis nas edições digitais das mídias selecionadas, utilizando-se das palavras gastronomia, agricultura familiar, agroecologia, agroecológico e chefe(s). Tais palavras foram combinadas entre si ou usadas de forma isolada de acordo com as ferramentas disponíveis nos sites.

Posteriormente, a primeira seleção foi feita a partir da leitura da manchete, seguida da leitura das matérias. O corpus de reportagens totalizou nove publicações entre notícias, reportagens e divulgações de eventos. O processamento e análise das informações coletadas foram realizados procedendo à redução dos dados em categorias por meio de um processo de criação e condensação dos códigos (CRESWELL, 2014) (Figura 1). Os códigos encontrados foram classificados em três categorias: interesses, sustentabilidade e cidadania. Nos deteremos na terceira categoria, a qual designamos “cidadania” a fim de alcançar os objetivos deste texto.

Figura 1. Códigos classificados na categoria cidadania



Fonte: Elaborado pelas autoras, 2021.

A cidadania, neste contexto, se insere no debate das escolhas alimentares do comensal moderno como uma forma de consumo que se escolhe, pensa e reelabora o sentido social. Apoiados em Canclini (2010, p. 42), “é preciso se analisar como esta área de apropriação de bens e signos intervém em formas mais ativas de participação do que aquelas que habitualmente recebem o rótulo de consumo. Em outros termos, devemos nos perguntar se ao consumir não estamos fazendo algo que sustenta, nutre e, até certo ponto, constitui uma nova maneira de ser cidadão”.

Resultados e Discussão

As nove matérias selecionadas para análise estão distribuídas entre os anos de 2016 e 2020 nos jornais Folha de São Paulo (três), O Globo (uma), O Joio e o Trigo (uma), De olho nos ruralistas (uma) e Brasil de Fato (três) (Tabela 1).

Tabela 1 – Matérias selecionadas

TÍTULO DO JORNAL	MANCHETE	ANO
Folha de São Paulo	Banquetaço dá comida de graça na rua e pede a volta do Consea	2019
	Agricultura familiar contribui para preservação da floresta, diz chef paraense	2020
	Chefs promovem ações solidárias para combater a crise nas cinco regiões do Brasil	2020
O Globo	Chef carioca é finalista do 'Nobel' da cozinha	2016
O Joio e o Trigo	A esperança é amazônica: Floresta no prato	2020
De olho nos ruralistas	Coletivos se unem em campanha de combate à fome durante a pandemia	2020
Brasil de Fato	A agroecologia é a resistência da comida de verdade, defende Bela Gil	2017
	Bel Coelho: agricultura familiar, agroflorestal e orgânica é o futuro	2018
	Tainá Marajoara: Cada agricultor tombado no campo é um dia a menos de comida em casa	2018

Fonte: elaborado pelas autoras (2022).

As reportagens se inserem, em sua maioria, em matérias que têm como pauta a agricultura familiar⁴ como um modelo econômico, social e produtivo para a sociedade, que

⁴Sobre a construção e legitimação da agricultura familiar, o reconhecimento da complexidade dessa categoria e a discussão das transformações nas formas de organização do trabalho familiar no meio rural, com apresentação da relação entre agricultura familiar e pluriatividade, sugere-se para leitura PEREIRA, C. M. V.; CAMPOS, F. M.; KRAEMER, F. B. Um olhar das ciências humanas e sociais para agricultura familiar, gastronomia e segurança alimentar e nutricional no Brasil: revisão integrativa de literatura In: RIBEIRO, C.S.G; PILLA, M.C.; SOARES, C. (Org) *Mesas Luso-Brasileiras: patrimônio alimentar, turismo sustentável*

se insere na discussão temática sobre sistemas alimentares de base sustentável, em que os chefes de cozinhas são apontados como uma das possibilidades para promover este sistema (PEREIRA, 2022). Esse debate ganha corpo no meio acadêmico em torno do ano 2010, quando observamos crescentes pesquisas científicas que associam o uso indiscriminado de agrotóxicos a doenças graves e até mortes, bem como movimentos que chamam atenção para a importância de preservar o meio ambiente. Somados a isso, no âmbito político nacional, a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) ganhou um novo direcionamento a partir da Lei Orgânica de Segurança Alimentar Nutricional (Losan) – Lei nº 11.346 de 15 de setembro de 2006, quando foi criado o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (BRASIL, 2006). Todo esse novo cenário colaborou para mudanças de práticas. No âmbito da gastronomia, os restaurantes que mais se destacavam nas premiações eram os que tinham fortalecido o binômio campo-cidade ou produção-comércio.

Sob o argumento de que o consumidor pode ter um papel desestabilizador no sistema alimentar predominante (TRICHES; SCHNEIDER, 2015), a gastronomia se coloca como uma das formas de incentivar a aproximação entre o sistema de abastecimento e o consumidor e é, nesse sentido, que as reportagens foram conduzidas, em especial nos jornais independentes. Os/As chefes brasileiros/as, assim, parecem acompanhar a tendência contemporânea mundial em que os/as chefes de prestígio internacional passam a utilizar matérias-primas produzidas localmente, podendo colaborar, desta maneira, na estratégia de comercialização de alimentos que oportuniza a interação da dinâmica local do desenvolvimento e a agricultura familiar.

Os/As chefes nas reportagens discorrem sobre o uso dos produtos da agricultura familiar em seus restaurantes como forma de minimizar os efeitos das mudanças climáticas, fomentar padrões de consumo mais sustentáveis e construir uma agricultura menos degradante dos recursos naturais. Dessa forma, se inserem num debate político que envolve a produção de alimentos, como podemos observar na citação abaixo:

O problema é o modo de produção e de distribuição da comida, que está concentrado na mão de alguns poucos grandes grupos. O problema da fome não é técnico, mas político. A forma como a gente come pode mudar a forma de produzir no campo (BF4).

Essa prática social se insere em um conjunto de práticas que, de acordo com Binz e De Conto (2019), ocorre de maneira responsável para o desenvolvimento e o futuro da sociedade, como usar alimentos produzidos de maneira sustentável, colaborando com a comunidade local, valorizando a produção e a qualidade da comida, respeitando a cultura alimentar, proporcionando o prazer através da comida, incentivando a educação ambiental

e saúde. Curitiba: PUCPRes, 2021, p. 320-339.

e promovendo o gerenciamento de energia, água e resíduos em toda cadeia alimentar. Nessa direção, pode ser citada uma experiência de valorização e singularização de produto da agricultura familiar por chefes de cozinha, analisada por Guilherme e Portilho (2018), que discutiram-na a partir dos fenômenos da eticização da estética e da estetização da ética, como proposto por Barbosa (2016). As autoras reconhecem um processo de eticização da gastronomia na atuação dos/das chefes por meio da aproximação entre agricultores e consumidores, ao mesmo tempo que destacam a estetização, que nesse caso, relaciona-se a mudanças na apresentação e conteúdo da tapioca para atender exigências de determinados mercados.

Entretanto, o debate sobre essa tendência de consumo dos/das chefes de cozinha que procuram na cadeia produtiva de alimentos formas de estabelecer sua identidade e reconhecimento profissional, assim como minimizar a exploração econômica de pequenos produtores através do uso de ingredientes singulares (ZANETI; SCHNEIDER, 2016) para elaboração das preparações em seus restaurantes, não pode estar alheio à percepção de que as escolhas alimentares podem ser percebidas como signos de distinção social, a partir do momento que os consumidores selecionam o que se come, tendo em vista ações políticas, saudabilidade e origem do produto. A busca pela distinção pode se dar, por exemplo, por meio do consumo de produtos com algum caráter especial, produtos considerados nobres ou exclusivos (ZANETI; SCHNEIDER, 2016). Este movimento tem sido visto como uma forma de valorizar alguns produtos da agricultura familiar conferindo-lhe um diferencial, uma qualidade distintiva.

Ainda que considerada uma inovação social, não se pode desconsiderar que existe uma estrutura operante na formação das disposições dos indivíduos para perceber, apreciar e agir no mundo social (BOURDIEU, 1989). Engendrando relações de força e de sentido e exercendo o poder consentido, os/as chefes de cozinha, nesse contexto, podem ser vistos como principal produtor dos instrumentos de construção da realidade social, e os agricultores, dotados de um capital cultural desigual, podem se adequar a uma força de alguma forma dissimulada que os mantém em uma posição de dominados, evidenciados, por exemplo, na capacidade ou não de decisão sobre o que produzir.

No Brasil, uma polêmica envolvendo um famoso e premiado chefe e produtores quilombolas circulou nas redes sociais. Os quilombolas alegam terem sido lesados pelo chefe que registrou o uso do nome da Baunilha do Cerrado no Instituto Nacional de Propriedade Industrial. Já o cozinheiro diz ter adotado a medida para proteger a baunilha de uma possível exploração excessiva em estado selvagem.

Neste breve relato, podemos perceber a complexidade envolvida na temática e a importância de que se compreendam as narrativas, os discursos e os significados subjetivos da experiência e da prática cotidiana.

Em alguns casos, vimos a participação social⁵ dos/das chefes para além da preparação de refeições que se baseiam em produtos da agricultura familiar ou de produtores locais no intuito de aproximar produtor e consumidor, mas também na formação de coletivos reunindo artistas, cozinheiros⁶, agricultores, mestres e mestras da cultura, guardiãs da sociobiodiversidade, ativistas e defensoras do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e dos direitos humanos e socioambientais. Essa articulação, além de fomentar feiras orgânicas e agroecológicas com base na economia solidária, promovia debates e reuniões para articular a permanência das tradições populares, assim como de sistemas alimentares sustentáveis.

Nossa cozinha é sem mentiras para os paladares e afetos. Nossas ações e posicionamentos são públicos e expostos. Não há financiadores nem públicos nem privados. É um ponto de cultura, é autossustentável, de base comunitária sem colocar os inimigos dentro de casa (JT3).

Esse tipo de iniciativa em que há a formação de movimentos em defesa da produção de alimentos saudáveis e sustentáveis tem sido analisada como formas bem-sucedidas de reconhecimento do território como lugar de produção da vida. As feiras orgânicas/agroecológicas, por exemplo, são tidas como importantes referências de políticas públicas de abastecimento de alimentos (CARVALHO et al., 2022).

Sabourin (2006) coloca a questão da mobilização de práticas sociais e valores humanos para renovar instrumentos de políticas públicas no campo do desenvolvimento da agricultura familiar. Essas práticas sociais dos/das chefes observadas nas reportagens parecem associar-se a formas de organização de relações e estruturas econômicas e sociais de reciprocidade, e não apenas da reprodução do sistema capitalista. Segundo o autor, essas relações e estruturas têm conseguido assegurar a sobrevivência material da maioria das populações rurais e, particularmente, a manter um mínimo de valores humanos nas nossas sociedades. Esses valores humanos são construídos e reproduzidos pelas relações humanas constituídas em estruturas de reciprocidade (estruturas bilatérias ou ternárias de ajuda mútua ou de compartilhamento) e produzem valores humanos de confiança, responsabilidade, justiça.

⁵ Participação social é um conceito sociológico que, em um sentido político, pode significar democratização ou participação ampla dos cidadãos nos processos decisórios em uma sociedade. Neste trabalho, nos apoiamos no sentido do termo centrado na adesão dos indivíduos na organização da sociedade, remetendo à mudança social, conforme um dos sentidos descritos em Stotz E. N. Participação Social. In PEREIRA, I. B.; LIMA, J. C. F. (Orgs.). Dicionário da educação profissional em saúde. 2. ed. Rio de Janeiro: Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio, 2008.

⁶ Não se referem a chefs, mas cozinheiros.

As narrativas neste sentido privilegiam a produção conjunta entre valores de uso ou de mercado e valores humanos comuns, compreendidos por Sabourin (2006) como aqueles que são mais suscetíveis a contribuir para o bem comum.

Saberes e práticas associados aos alimentos constituem modos de viver de grupos sociais em seus territórios, expressando, assim, a identidade cultural dos grupos. A comida se transforma em marcador identitário nesse processo de (re)construção e afirmação das identidades, e a cozinha de um grupo é tida como um conjunto de elementos referenciados na tradição e conectados no sentido de concebê-la como algo particular (MACIEL, 2005). Nesse seguimento, destacamos, em algumas matérias, narrativas que colocam em relevo a comida e a cozinha como forma de fortalecer a identidade cultural compreendida como um dos elementos de resistência aos modelos massivos de produção e abastecimentos dos alimentos e inserindo-as nas iniciativas sociais de reorganização das relações entre produção e consumo de alimentos como formas de defender os territórios.

Destacamos os /as chefes e os movimentos na região amazônica e do Cerrado. Um dos restaurantes, por exemplo, é chefiado por uma ativista, descendente de indígenas, e por um chefe. Juntos, entendem o restaurante como um espaço de fortalecimento da agroecologia e culinária amazônica local. Em um dos trechos da entrevista, evidenciamos a centralidade da cultura alimentar na concepção dos sócios do restaurante.

Considerando que a cultura alimentar é o saber fazer os ritos, a ancestralidade, a territorialidade, essa relação sensível com alimento, seja ele na produção, no preparo, na plantação, na transmissão dessa memória alimentar, na identidade (JT3).

Inclusive, contrapõem o uso de expressões, como “exótico”, usadas em processos de estetização dos produtos da sociobiodiversidade que ocorre na gastronomia (BARBOSA,2016). E, ainda, ao conceber a culinária adotada em seus restaurantes inserida na cultura, se distanciam daqueles chefes que buscam nos alimentos dos pequenos produtores de base agroecológica produtos singulares (ZANETI; SCHNEIDER, 2016).

A nosso ver não existe exótico, porque isso é do meu dia a dia. Então, isso não é exótico pra mim. Isso é o meu cotidiano (JT3).

Os entrevistados, nas reportagens analisadas, mostram-se constantemente preocupados com o avanço de grandes empresas em áreas preservadas. Suas preocupações estendem-se a como esses agentes dominantes, muitas vezes, se apropriam dos conhecimentos das populações e da origem dos alimentos. Os restaurantes procuram, por meio da valorização da cultura alimentar, uma forma de preservação das identidades culturais. Ao mesmo tempo, alguns se inserem em processos de participação social como

lideranças ou atuação em coletivos, como conferências regionais de cultura. Entre outros, um exemplo é o movimento Banquetaço⁷.

A atuação junto aos povos e comunidades tradicionais, agricultores familiares e às lideranças de patrimônio imaterial conseguiu firmar o reconhecimento da cultura alimentar pelo Governo Federal como expressão cultural brasileira, além de contribuir na construção de textos de leis, como a Lei Aldir Blanc⁸.

As práticas coletivas e de proteção do lugar em que vivem são postas para Góis (2008) como a essência das comunidades e revelam um potencial de mudança podendo apresentar condições para superar as desigualdades sociais. Também se revelam, destaca Brandão (2012), como uma forma de exercer o poder e expressar livremente a potência da ação. O autor fala sobre uma afetividade ética e política impensável sem a presença do outro, sendo necessárias a construção de espaços sociais de fortalecimento da individualidade e da sociabilidade e a construção subjetiva.

Com efeito, são desafios permanentes dos novos movimentos sociais: a conversão de uma sociedade globalitária em uma globalização societária, bem como a construção de uma democracia participativa, mediante a atuação conjunta e comunicativa entre os sujeitos (BRANDÃO, 2012, p. 16).

As práticas desses chefes vão ao encontro da discussão que Brandão realiza sobre práxis oportuna, que vai de encontro à práxis utilitária e irrefletida, esta última, somada ao pensamento coisificado, redundando sempre em dominação. “Uma práxis oportuna, ao contrário, constituiria um esforço para sair da barbárie e, sendo crítica, não poderia utilizar as mesmas armas da irracionalidade, tais como a violência e a opressão.” (BRANDÃO, 2012, p. 59)

A ideia de engajamento social e político associado à participação também pode ser vista nos eventos do Banquetaço ou na manifestação no evento Chef pelo Agro, promovido pela Confederação de Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA) e pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar). Nesse evento, vários chefes e agricultores/as colaram

⁷Movimento que ocorreu em diversas cidades brasileiras, abrigando diversas discussões nas quais a comida aparece como elemento transversal. Pode ser compreendido pelo conceito de ativismo alimentar. Em seu conjunto, defende e reclama por uma “comida de verdade”. Organizado coletivamente, engloba participação de ativistas, agricultores, chefes, estudantes e demais integrantes da sociedade civil. As ações acontecem em espaços públicos e pela distribuição gratuita de refeições elaboradas sem produtos ultraprocessados. O Banquetaço promove a discussão sobre o direito humano à alimentação adequada.

⁸Lei criada durante o período da pandemia de COVID-19, destinada ao setor cultural e que dispõe sobre as ações emergenciais a serem adotadas durante o estado de calamidade pública, reconhecido pelo Decreto Legislativo nº 6, de 20 de março de 2020.

cartazes com dizeres contra o Projeto de Lei do Veneno⁹ nas suas barracas de venda. Dória e Azevedo (2019) descrevem que a importância social do Banquetaço

é atentar para uma nova cultura política que vai se formando, apesar do ambiente autoritário sob o qual vivemos. O imenso crescimento do Banquetaço não só mostra que está em sintonia com as pautas reivindicativas da sociedade, como também que encontrou, por conta própria, uma forma organizativa capaz de crescer ao menor estímulo. O Banquetaço organiza-se, desde o início, como uma rede de comunicação que conecta atores políticos já sensibilizados para as bandeiras dos atos públicos que promove. Não depende de proselitismo de convencimento, visto que as pessoas e organizações que vão aderindo paulatinamente já se identificam com essas bandeiras, encontrando no anúncio de um Banquetaço a oportunidade de se manifestarem junto com outras pessoas e entidades que abraçam as mesmas causas (DÓRIA, C.A.;AZEVEDO,E.;2019)

Finalmente, identificamos práticas solidárias dos/das chefes de cozinha durante o período da pandemia causada pelo Coronavírus SARSCOV2, a Covid-19, com grande impacto sobre a vida e saúde das famílias brasileiras, em especial, aquelas em maior situação de vulnerabilidade social. Nesse momento, vivenciamos junto à grave crise sanitária uma crise política, socioeconômico e humanitária (NASSER et al., 2021). Vimos, entre outros problemas, o agravamento da fome (VIGISSAN 2022; NEVES et al., 2021) e um aumento de redes de solidariedade (NASSER et al. 2021 JALIL; ET AL., 2021; OLIVEIRA et al., 2021) formadas principalmente por associações comunitárias e movimentos sociais, frente à carência de políticas públicas articuladas pelo Estado para atender as demandas da sociedade.

Entre os atores dessas práticas solidárias, temos os/as chefes de cozinha, cujas ações nesse momento de crise foram evidenciadas por diferentes narrativas jornalísticas. Nos jornais tradicionais, vimos um maior movimento dos chefes para arrecadar valores monetários a fim de manterem financeiramente ativos seus próprios restaurantes, além de suas participações em uma campanha nacional para a preparação de refeições destinadas às pessoas que estavam na linha de frente de combate à pandemia, bem como o preparo de marmitas para serem doadas aos mais vulneráveis. Alguns dos/das chefes entrevistados nessas matérias usavam alimentos provenientes de agricultores locais no preparo dessas refeições, mas a ênfase da matéria estava em divulgar as práticas solidárias destes atores sociais durante a pandemia. "Eu, como cozinheira, não consigo me ver em outro lugar nesse momento. Meu papel é trabalhar numa frente ativa para reduzir os danos da pandemia na sociedade"(FS2). Percebe-se que as matérias abordam o envolvimento dos/das chefes atuantes no trabalho voluntário, o que nos faz pensar em uma convocação à sociedade civil para mitigar o problema. Estamos certos da importância de todos na participação do

⁹O projeto apresentado à Câmara dos Deputados era original de Maggi (PLS 526/1999), que é também um grande empresário do agronegócio em Mato Grosso. Ele é chamado de PL do Veneno por alguns senadores contrários. A sua aprovação facilitou as regras de ingresso e comercialização de agrotóxicos.

enfrentamento dos problemas sociais, mas acreditamos que essa deve ser em conjunto com um Estado que assuma parte da responsabilidade pelo fomento a essas redes.

Nos jornais independentes, as narrativas possuem outros contornos, e as práticas solidárias dos/das chefes, seja na preparação e doação de marmitas ou na participação em cozinhas comunitárias, estão associadas à preocupação em fortalecer toda a cadeia de produção de alimentos para que aqueles que estejam envolvidos no processo e na preparação das refeições sejam inseridos em um contexto sociocultural, como pode ser visto na fala de um/uma dos/das chefes: “Não é só entregar arroz e feijão. Reforçamos que as próprias comunidades montem suas cozinhas solidárias. Há todo um valor envolvido” (OR4). A intenção é criar um campo de interação de saberes, de trocas.

Também foi evidenciado como prática o uso das redes sociais para divulgar os produtos dos pequenos produtores, com os quais esses chefes trabalham, como forma de apoio para fomentar a venda para outras pessoas.

As narrativas presentes nessas ações colocam em evidência a capacidade de organização da sociedade civil (NUNES, SILVA, KRAEMER, 2021). Presentes em diversas ações durante os períodos mais proeminentes da pandemia de Covid-19 (OLIVEIRA et al, 2021), essas ações parecem perpassar a necessidade de reduzir os impactos relacionados não somente à crise sanitária que vivemos, mas também à redução dos efeitos das mudanças climáticas, ao fomento de padrões de consumo mais sustentáveis e à construção de uma agricultura menos degradante dos recursos naturais, uma vez que, segundo NICOLE (2022), não é possível separar as questões de saúde das ambientais, pois não estão separadas da vida, das pessoas e dos lugares.

Entendemos os limites das práticas de doação de alimentos/refeições para a transformação social, uma vez que as populações atendidas por essas ações têm o direito à alimentação adequada e saudável e, portanto, deveria ser compromisso do Estado promover medidas que sanem as situações de vulnerabilidade e assegurem o Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável, seja em uma situação como a da pandemia ou posteriormente a ela, para que sejam reduzidas as desigualdades sociais no país. A doação de alimentos/refeições não pode ser considerada uma solução para a fome, pois minimiza o problema, mas não atua em questões estruturais das causas da Insegurança Alimentar e Nutricional do Brasil (OLIVEIRA et al., 2021).

No entanto, Nicole (2022, p.3), em diálogo com Merhy et al. (2022), expressa que seria “grave não olhar para as redes sociais de solidariedade que trabalham com inteligência e paixão no meio das várias dificuldades destes tempos”. Torna-se importante encontrar uma forma de consolidar as aprendizagens dessas práticas e partilhá-las. Nesse sentido, não podemos deixar de observar nas narrativas sobre as práticas sociais a ideia compartilhada de que é preciso agir em harmonia com a natureza, apontando para a

possibilidade de pensar a gastronomia numa perspectiva relacional do homem com a natureza.

O uso e a divulgação dos gêneros alimentícios elaborados e comercializados por produtores locais, de base agroecológica, podem ser considerados estratégias ao estímulo à produção e consumo locais, apoiados em circuitos curtos de comercialização. Niemeyer e Silveira (2022) mostram como os movimentos sociais de viés agroecológico no Brasil vêm transformando a crise em oportunidade para o fortalecimento do que eles chamaram de “solidariedade ativa” entre a cidade e o campo.

Cabe, ainda, aqui, observar a participação dos/das chefes em cozinhas comunitárias. Essas instituições podem ser concebidas a partir de programas governamentais de garantia à segurança alimentar e nutricional (SARTI et al. 2013) ou a partir da organização da sociedade civil, como, por exemplo, a Cozinha da Ocupação 9 de julho em São Paulo, ligada ao Movimento Sem Teto do Centro, que conta com o apoio do Movimento Sem Teto, em que participam os/as chefes de cozinha. Nesses casos, a participação destes atores está associada a uma “comida digna”, cujo sentido lhe é atribuído como um capital simbólico oriundo da participação de chefes renomados no preparo das refeições. Nesse mote, aquela comida pode ser entendida como uma ferramenta de transformação social que atribui às pessoas em situação de vulnerabilidade social o status de sujeitos de direitos.

Considerações Finais

Neste artigo, procuramos identificar e analisar práticas sociais de chefes de cozinha como agentes de mudanças e de transformações sociais em direção à efetivação da alimentação como um direito humano. Destacamos que as práticas dos sujeitos envolvidos estão vinculadas a movimentos que propõem alternativas ao modelo dominante de produção de alimentos. Tais movimentos, ao escolherem usar, divulgar e fomentar alimentos provenientes de circuitos curtos de distribuição, se inserem em formas mais ativas de participação, colocando o consumo como uma prática de exercício da cidadania, um ato politizado, contrapondo-se à esfera do desejo e das pulsões.

Ressaltamos a relação entre alimentação e identidade cultural e a percepção dos/das chefes com relação ao respeito à cultura alimentar nas suas práticas culinárias. A dimensão cultural da comida foi evidenciada para além da razão prática do consumo de alimentos de produtores locais nas preparações dos cardápios dos restaurantes dos/das chefes. Os processos de valorização dos produtos locais estavam vinculados a demandas que buscam fortalecer identidades e tradições culinárias ou ainda a engajamentos políticos para a garantia do direito humano à alimentação adequada.

Por fim, observamos práticas sociais dos/das chefes com ações de solidariedade ao enfrentamento da pandemia de Covid-19, por meio da participação em redes de preparação e doação de refeições; redes estas, na grande maioria, vinculadas a movimentos de perfis agroecológicos que buscam fortalecer as relações entre campo e cidade. No que pese às limitações das ações de doação de alimentos para o enfrentamento da insegurança alimentar e nutricional, essas ações buscam arranjos de distribuição que pretendem aproximar consumidores e produtores. Os/as chefes, assim, podem virar sujeitos potenciais para a construção de uma solidariedade ativa entre trabalhadores rurais e urbanos.

As ações de participação social de chefes apresentadas nos jornais atuam na construção de uma imagem dos chefes como mediadores na aproximação campo/cidade, ao expor o envolvimento dos chefes no debate acerca das formas de produção e consumo de alimentos. De modo geral, a relação entre chefes e agricultores é apresentada como igualmente vantajosa para ambos. Por um lado, valoriza e dá visibilidade a produtos provenientes da agricultura familiar, agroecológica e local; por outro, posiciona os chefes nas contestações ao sistema alimentar vigente, em especial na questão socioambiental, contribuindo também para sua identidade e reconhecimento profissional. Contudo, chefes e agricultores ocupam posições muito diferentes no espaço social e a aproximação entre eles não se dá sem conflitos.

A participação dos chefes em ações voltadas para o consumo responsável (especialmente do ponto de vista ambiental), o uso de alimentos provenientes da agricultura familiar em seus restaurantes, o preparo e doação de refeições durante a pandemia parece relacionar-se a um engajamento mais circunscrito. Ao passo que a participação em ações ativas de mobilização mostraram-se articuladas a maior envolvimento político, a formação de movimentos sociais, ampliando a pauta para a questão da identidade cultural e de proteção de povos tradicionais.

Não podemos deixar de citar os limites do estudo. A escassez de reportagens jornalísticas que abordem a importância e os desafios para uma gastronomia social nos remete a observar os valores construídos de uma cultura e os seus desvios. A gastronomia nas mídias jornalísticas parece ainda estar vinculada fortemente à estetização da comida e à espetacularização do comer. Além disso, fazem-se necessários estudos que busquem compreender e aprofundar as lógicas constitutivas das práticas sociais dos/das chefes de cozinha.

Referências

- ALVARES MATTIA, A. et al. A gastronomia como ferramenta de transformação social: estudo de caso do Projeto Co[m]feito. **Extensão Tecnológica: Revista de Extensão do Instituto Federal Catarinense**, v. 7, n. 14, p. 170–187, 21 dez. 2020.
- AMON, D.; MENASCHE, R. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, v. 11, n. 1, 3 ago. 2008.
- BARBOSA, L. A Ética e a Estética na Alimentação Contemporânea. In: **Produção, Consumo e Abastecimento Alimentar: desafios e novas estratégias**. Porto Alegre: UFRGS, 2016.
- BARBOSA, L.; CAMPBELL, C. (EDS.). **Cultura, consumo e identidade**. 1. ed. Rio de Janeiro, RJ, Brasil: FGV Editora, 2006.
- BINZ, P.; De CONTO, S. Gestión de la gastronomía sustentable: Prácticas del sector de alimentos y bebidas en hospedajes. **Estudios y Perspectivas en Turismo**, v.28; p. 507-519; 2019.
- BOURDIEU, P. **O poder simbólico**. Lisboa: Bertrand Brasil, 1989.
- BRANDÃO, I. R. **Afetividade e Transformação Social**. Sobral: Edições Universitárias, 2012.
- BRASIL. 11.346. **Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional – LOSAN**. 2006. Disponível em: < <http://www4.planalto.gov.br/consea/conferencia/documentos/lei-de-seguranca-alimentar-enutricional>>. Acesso em: 13 jan. 2023.
- CANCLINI, N. G. **Consumidores e cidadãos – conflitos multiculturais da globalização**. Rio de Janeiro: UFRJ, 2010.
- CARVALHO, S. M. DE et al. Feiras Orgânicas enquanto política de abastecimento alimentar e promoção da saúde: um estudo de caso. **Saúde em Debate**, v. 46, spe2, p. 542–554, 2022.
- CASTRO, H. C., MACIEL, M. E., & MACIEL, R. A. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. **Ágora**, v.18, n.7, p. 18-27, 2016.
- CRESWELL, J. **Investigação qualitativa e projeto de pesquisa: escolhendo entre cinco abordagens**. 3. ed. Porto Alegre: Penso, 2014.
- COLLAÇO, J. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Habitus**, v. 11, n. 2, p. 203-222, jul./dez. 2013.
- CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentação, Sociedade e Cultura**. Rio de Janeiro, RJ, Brasil: Fiocruz, 2011.
- CRESWELL, J. **Investigação qualitativa e projeto de pesquisa: escolhendo entre cinco abordagens**. 3. ed. Porto Alegre: Penso, 2014.
- DÓRIA, C. A.; AZEVEDO, E. “Banqueteço: ativismo alimentar e a construção de novas formas de expressão política”. **Le Monde Diplomatique**, 19 mar. 2019.
- GÓIS, C.W.L. **Saúde Comunitária. Pensar e fazer**. São Paulo: Aderaldo & Rothschild, 2008.
- GUILHERME, N. O. S.; PORTILHO, F. Ecochefs, tapiocas e a gastronomização da agricultura familiar. In: GARSON, M.; TORQUATO, S. (org.). **Alimentação e ciências sociais: Perspectivas contemporâneas**. Rio de Janeiro: Autografia, 2018, p. 93–119.

INSTITUTO MANIVA. Disponível em: <<https://www.institutomaniva.org/>>. Acesso em: 7 jan. 2023.

JALIL, L. M.; et al. O impacto da Covid-19 na vida das mulheres rurais do Nordeste do Brasil. **Cadernos de Agroecologia: Convergências e divergências: mulheres, feminismos e agroecologia**, [online]. 2021 v. 16, n. 1. Disponível em: <<http://cadernos.aba-agroecologia.org.br/cadernos/article/view/6621/4890>>. Acesso em: 10 jan. 2023.

LEE, K.-H.; PACKER, J.; SCOTT, N. Travel lifestyle preferences and destination activity choices of Slow Food members and non-members. **Tourism Management**, v. 46, p. 1–10, fev. 2015.

MARTÍN-BARBERO, J. ¿Desde dónde pensamos la comunicación hoy? **Chasqui. Revista Latinoamericana de Comunicación**, n. 28, p. 13–29, 2015.

MOTTA, L. G. **Análise crítica da narrativa**. Brasília: UNB, 2013.

NASSER, M. A. et al. Vulnerabilidade e resposta social à pandemia de Covid-19 em territórios metropolitanos de São Paulo e da Baixada Santista, SP, Brasil. **Interface - Comunicação, Saúde, Educação**, v. 25, n. supl. 1, p. e210125, 2021.

NEVES, J. A. et al. Unemployment, poverty, and hunger in Brazil in Covid-19 pandemic times. **Revista de Nutrição**, v. 34, p. e200170, 2021.

NETTO, L. P. A redenção moral pelo consumo: ética, comunicação e o consumo consciente. Em: **Corpo e consumo nas cidades**. Rio de Janeiro, RJ, Brasil: UERJ, 2014. v. 1p. 25–45.

NICOLI, M. A. Em tempos de pandemias faz-se necessário afirmar convergências e produzir redes de solidariedade que produzam mais vidas, nas vidas. **Interface - Comunicação, Saúde, Educação** [online]. 2022, v. 26. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/interface.210670>>. Acesso em: 15 jan. 2023.

NIEMEYER, C. B.; SILVEIRA, V. C. A. - Da pandemia à agroecologia: redes de solidariedade na construção de um novo paradigma socioecológico - **Saúde debate**, v. 46, spe2, p. 377–390, 2022.

NUNES, N. C.; E SILVA, K. B. A.; KRAEMER, F. B. Reflexões sobre a comensalidade nas ações de assistência alimentar em tempos de Covid-19: uma vivência no Movimento Fazendinho. **Revista de Alimentação e Cultura das Américas**, [S. l.], v. 2, n. 2, p. 274–286, 2020. DOI: 10.35953/raca.v2i2.82.

OLIVEIRA, J.T.C.; Et al. “Hunger and rage (and the virus) are human things”: reflections on solidarity in times of Covid-19. **Rev. Nutr.** 2021;34:e200183. <https://doi.org/10.1590/1678-9865202134e200183>.

PAIVA, J. B. DE et al. A confluência entre o “adequado” e o “saudável”: análise da instituição da noção de alimentação adequada e saudável nas políticas públicas do Brasil. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 35, n. 8, p. e00250318, 2019.

PEREIRA, C. **Sentidos e práticas do consumo dos alimentos da agricultura familiar por atores gastronômicos na cidade do Rio de Janeiro**. Rio de Janeiro, RJ, Brasil: UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, 2022.

PEREIRA, C.; CAMPOS, F.M.; KRAEMER, F.B. Chefes usam produtos da agricultura familiar: narrativas jornalísticas sobre o consumo de alimentos. In: **Comensalidades e Subjetividades**. Sabor Metrópole. [s.l.] CRV, 2023.

PEREIRA GARCIA, J. et al. Dinâmicas alimentares alternativas e gastronomia: consumo de produtos locais em restaurantes de Brasília. **Revista Grifos**, v. 31, n. 57, p. 01–18, 28 mar. 2022.

PORTILHO, F. **Sustentabilidade ambiental, consumo e cidadania**. São Paulo: Cortez Editora, 2005.

PORTILHO, F.; CASTAÑEDA, M.; CASTRO, I. R. R. DE. A alimentação no contexto contemporâneo: consumo, ação política e sustentabilidade. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 16, n. 1, p. 99–106, jan. 2011.

REDE PENSSAN. **VIGISAN**, Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil. 2020.

REZENDE, R.; LAVINAS, E. L. C. Gastronomia midiática: reality shows e a estetização da comida na TV. **Lumina**, v. 11, n. 3, p. 75–94, 30 dez. 2017.

SABOURIN, E. Práticas sociais, políticas públicas e valores humanos. In: SCHNEIDER, S.(Org.). **A diversidade da agricultura familiar**. Porto Alegre: Editora da UFRGS. 2006, p.108-132.

ŞAHİN, E. A bibliometric overview of the International Journal of Gastronomy and Food Science: To where is gastronomy research evolving? **International Journal of Gastronomy and Food Science**, v. 28, p. 100543, jun. 2022.

SARTI, F. M., MARCHIONI, D. M. L., BANDONI, D. H. et al. Análise Custo-Efetividade Aplicada à Políticas Públicas de Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil: Uma Avaliação Do Programa Cozinhas Comunitárias." **Revista Gestão & Políticas Públicas**, p. 368-86, 2013.

SIQUEIRA, D. DA C. O.; GROTZ MAJEROWICZ, F.; GONÇALVES DANTAS, R. Lágrimas de papel: Mestre Pastinha e os regimes de afeto no jornalismo impresso. **Intertexto**, n. 52, p. 103478, 24 maio 2021.

The world's 50 best. Disponível em: <theworlds50best.com>. />. Acesso em: (07 jan. 2023).

TRICHES, R. M.; SCHNEIDER, S. Alimentação, sistema agroalimentar e os consumidores: novas conexões para o desenvolvimento rural. **Cuadernos de Desarrollo Rural**, v. 12, n. 75, p. 21, 16 mar. 2015.

WARD, P.; COVENEY, J.; HENDERSON, J. Editorial: A sociology of food and eating: Why now? **Journal of Sociology**, v. 46, n. 4, p. 347–351, dez. 2010.

ZANETI, T.; SCHNEIDER, S. Ingredientes singulares à la carte : implicações do uso de produtos diferenciados na gastronomia contemporânea. **Anthropology of Food**, n. 01, 2016.

Sobre as autoras:

Clarissa Magalhães do Vale Pereira

Mestre e Doutora em Ciências com ênfase em estudos sobre alimentação pela Universidade do Estado do Rio de Janeiro – UERJ e docente na Universidade do Estado do Rio de Janeiro – UERJ. E-mail: clarissamvp@gmail.com

Flávia Milagres Campos

Mestre e Doutora em Ciência da Nutrição pela Universidade Federal de Viçosa – UFV; Doutora em Alimentação, Nutrição e Saúde no Instituto de Nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro – UERJ; docente do Departamento de Nutrição em Saúde Pública da Escola de Nutrição e do PPG em Segurança Alimentar e Nutricional da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro – UNIRIO. E-mail: flaviamilagresc@gmail.com

Fabiana Bom Kraemer

Doutora em Ciências pela Universidade do Estado do Rio de Janeiro – UERJ; docente no Departamento de Nutrição Aplicada e do PPG em Alimentação, Nutrição e Saúde do Instituto de Nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro – UERJ e bolsista de Produtividade em Pesquisa do Programa de Prociência na Universidade do Estado do Rio de Janeiro – UERJ. E-mail: fkraemer@uerj.br