

Hortas urbanas e restaurantes: análise do projeto Horta do Chef em Curitiba e suas conexões com a gastronomia

Urban gardens and restaurants: an analysis of the Horta do Chef project in Curitiba and its connections with gastronomy

Huertos urbanos y restaurantes: análisis del proyecto Horta do Chef en Curitiba y sus conexiones con la gastronomía

Ricardo de Amorim Cini

Pontifícia Universidade Católica do Paraná – Curitiba – Paraná – Brasil

<https://orcid.org/0000-0002-0446-7877>

Juliana Hrycyna

Pontifícia Universidade Católica do Paraná – Curitiba – Paraná – Brasil

<https://orcid.org/0009-0009-0215-4111>

Resumo: Com a crescente demanda por uma alimentação mais saudável, sustentável e acessível, as hortas urbanas surgem como solução ao integrar a produção de alimentos nas áreas urbanas. Este estudo analisou os desafios, expectativas e potencialidades da relação entre hortas urbanas e chefs de cozinha, com foco no projeto “Horta do Chef”. Este programa, desenvolvido pela Prefeitura de Curitiba, incentivou agricultores urbanos a comercializarem seus produtos diretamente com restaurantes locais. Realizou-se uma pesquisa transversal entre dezembro de 2022 e fevereiro de 2023, com revisão bibliográfica e entrevistas qualitativas semi-estruturadas aplicadas a dois chefs de cozinha e um agente público da Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (SMSAN). Os resultados apontaram que, embora o projeto “Horta do Chef” tenha sido encerrado por conta do esvaziamento devido a pandemia de COVID-19, os chefs demonstraram grande interesse em continuar adquirindo produtos de hortas urbanas devido à qualidade e ao frescor dos alimentos. Contudo, relataram desafios relacionados à distância das hortas, dificuldades de comunicação com os hortelões e a necessidade de maior escala de produção para atender à demanda de seus restaurantes. A análise das entrevistas revelou que fortalecer a infraestrutura das hortas

e as relações entre os participantes é essencial para consolidar projetos semelhantes no futuro. Esses achados evidenciam uma oportunidade promissora para iniciativas permanentes que conectem a gastronomia com a produção urbana de alimentos, promovendo sustentabilidade e inovação.

Palavras-chave: Gastronomia. Produção de alimentos. Agricultura urbana. Hortas urbanas. Políticas públicas.

Abstract: With the increasing demand for healthier, more sustainable, and accessible food, urban gardens have emerged as a solution by integrating food production into urban areas. This study analyzed the challenges, expectations, and potential of the relationship between urban gardens and chefs, focusing on the "Horta do Chef" project. This program, developed by the City of Curitiba, encouraged urban farmers to sell their products directly to local restaurants. A cross-sectional study was conducted between December 2022 and February 2023, consisting of a literature review and semi-structured qualitative interviews with two chefs and one public official from the Municipal Secretariat for Food and Nutritional Security (SMSAN). The results indicated that, although the "Horta do Chef" project was discontinued due to its decline caused by the COVID-19 pandemic, the chefs expressed strong interest in continuing to purchase products from urban gardens due to the quality and freshness of the food. However, they reported challenges related to the distance from the gardens, communication difficulties with the gardeners, and the need for larger-scale production to meet the demand of their restaurants. The analysis of the interviews revealed that strengthening the infrastructure of the gardens and the relationships among participants is essential for consolidating similar projects in the future. These findings highlight a promising opportunity for permanent initiatives that connect gastronomy with urban food production, promoting sustainability and innovation.

Keywords: Gastronomy. Food production. Urban agriculture. Urban gardens. Public policies.

Resumen: Con la creciente demanda de alimentos más saludables, sostenibles y accesibles, los huertos urbanos emergen como una solución al integrar la producción de alimentos en las áreas urbanas. Este estudio analizó los desafíos, expectativas y potencialidades de la relación entre los huertos urbanos y los chefs de cocina, con énfasis en el proyecto "Horta do Chef". Este programa, desarrollado por la Municipalidad de Curitiba, incentivó a los agricultores urbanos a comercializar sus productos directamente con los restaurantes locales. Se realizó un estudio transversal entre diciembre de 2022 y febrero de 2023, que incluyó una revisión bibliográfica y entrevistas cualitativas semiestructuradas aplicadas a dos chefs de cocina y un agente público de la Secretaría Municipal de Seguridad Alimentaria y Nutricional (SMSAN). Los resultados indicaron que, aunque el proyecto "Horta do Chef" fue suspendido debido al descenso ocasionado por la pandemia de COVID-19, los chefs expresaron un gran interés en seguir adquiriendo productos de huertos urbanos debido a la calidad y frescura de los

alimentos. Sin embargo, reportaron desafíos relacionados con la distancia de los huertos, dificultades de comunicación con los horticultores y la necesidad de una mayor escala de producción para satisfacer la demanda de sus restaurantes. El análisis de las entrevistas reveló que fortalecer la infraestructura de los huertos y las relaciones entre los participantes es esencial para consolidar proyectos similares en el futuro. Estos hallazgos evidencian una oportunidad prometedora para iniciativas permanentes que conecten la gastronomía con la producción urbana de alimentos, promoviendo la sostenibilidad y la innovación.

Palabras clave: Gastronomía. Producción alimentaria. Agricultura urbana. Huertos urbanos. Políticas públicas.

Introdução

As hortas urbanas vêm sendo utilizadas como forma de amenizar problemas existentes dentro das cidades e se relaciona com a adoção de hábitos alimentares mais saudáveis e a preocupação com alimentos nutritivos e livres de agrotóxicos. Apresentam, assim, benefícios de forma multidisciplinar, pois podem ser observadas melhorias na alimentação, saúde, meio ambiente e geração de renda (LEMOS, 2020).

Além disso, as hortas urbanas são uma atividade de capacidade permanente e multifuncional, que promover aspectos da qualidade de saúde alimentar nutricional, geração de emprego e renda. Essa prática já pode ser observada em todas as regiões do Brasil, sendo que em cada uma há uma grande diversidade de contextos e particularidades (SANTANDREU e LOVO, 2007). Hortas urbanas e periurbanas proporcionam inúmeros benefícios e têm o potencial de se tornar um instrumento crucial na redução da pobreza, na garantia da segurança alimentar e na melhoria das condições ambientais em áreas urbanas e periurbanas. Para a sociedade, elas fortalecem as relações comunitárias, melhorar a organização local, revitalizar paisagens urbanas e reduzir custos de transporte e emissões de CO₂ (BRANCO e ALCÂNTARA, 2011).

A literatura indicou que um dos principais benefícios privados das hortas urbanas é a obtenção de renda direta pela venda da produção, com valores variáveis. Essa renda depende da intensidade e frequência do cultivo, e foi obtida principalmente por formas informais de comercialização, como venda na própria horta, em feiras ou de porta em porta (BRANCO e ALCÂNTARA, 2011). Nesse aspecto, ressalta que a falta de estrutura cooperativa, informalidade e variação da produção e na renda apresentaram-se como os principais desafios para tal comercialização no mercado local (SALUSTINO e PEREIRA, 2024). A literatura demonstrou que há interesse de donos de restaurantes terem hortas próprias, mas o principal entrave é a falta de espaço (VASCONCELLOS, VOGEL e MARINHO, 2017). Ainda, que estes espaços são um potencial canal de comercialização da agricultura familiar e das hortas urbanas (CHAGAS, 2021).

Embora a existência de diversas vantagens vistas nas hortas urbanas, a atividade exige políticas públicas efetivas, como assistência técnica aos hortelões, suporte de

Ágora (St. Cruz Sul, Online), v. 26, n.2, p. 149-169, julho-dezembro, 2024. ISSN 1982-6737

pesquisa e inserção da atividade no planejamento urbano para que funcione de forma eficaz e permanente (NÓBREGA, 2016). Tendo isso em mente, a Prefeitura Municipal de Curitiba promove, desde 1986 o fomento à agricultura urbana com a criação de projetos voltados a temática, sendo hoje direcionado pela Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (SMSAN), por meio do Departamento de Estratégias de Segurança Alimentar e Nutricional (FERNANDES e FERREIRA, 2022). Dentre os projetos, está o lançado em 2017 chamado Horta do Chef, cujo objetivo foi de promover uma ligação entre as hortas urbanas e restaurantes da cidade e até o ano de 2018 esse projeto beneficiou 100 famílias de agricultores em uma das hortas do município (HORTA, 2018). Tal projeto chegou a ser reconhecido com a premiação internacional de práticas de ocupação do ambiente urbano no *World Smart City Awards* em 2019 (COM, 2022), mas com o passar dos anos o projeto se enfraqueceu e hoje se encontra extinto.

Projetos como esse são exemplos de bons resultados advindos das hortas urbanas, para Romano et al (2020), o projeto da Horta do Chef da cidade de Curitiba é um exemplo de economia criativa, gerando renda e fortalecendo a subsistência dos envolvidos na horta, criação de relações solidárias pela participação ativa dos chefs na produção e manutenção da horta, incentivo à produção mais sustentável, orgânica e mais saudável, bem como reconexão ser humano-natureza dentro dos ambientes urbanos. O fim deste projeto, com o seu enfraquecimento e posterior dificuldade com a pandemia de Covid-19, deixou perguntas sobre seu alcance, e qual seria o melhor estreitamento entre a relação de restaurantes e hortas urbanas locais. Como finalidade, essa pesquisa teve o objetivo de analisar o relacionamento entre chefs de cozinha e as hortas urbanas, colaborando com a formulação de políticas públicas que possam visar institucionalizar e ampliar esses projetos em todo território nacional.

Materiais e Método

Inicialmente, a pesquisa buscou responder à pergunta: “quais são as experiências, os pontos negativos e positivos das hortas urbanas?”, realizando uma revisão integrativa baseada em Souza, Dias e Carvalho (2010). A busca foi feita no Google e Google Acadêmico, utilizando palavras-chave como “restaurantes” e “hortas urbanas” ou “agricultura urbana”. Foram analisadas as 50 primeiras páginas de resultados na web e os 100 primeiros resultados acadêmicos, organizados em uma planilha do Excel. Os documentos foram lidos integralmente, e trechos foram agrupados por tópicos para sintetizar e destacar compreensões, ajudando a responder à pergunta. Por fim, os resultados foram discutidos e organizados de forma sucinta. A revisão bibliográfica teve como objetivo não apenas contextualizar as hortas urbanas e sua relação com restaurantes, mas também identificar

lacunas no conhecimento existente e fundamentar as questões exploradas nas entrevistas, além de fornecer um referencial teórico para as análises subsequentes.

Devido à utilização das mesmas palavras-chave, alguns resultados foram repetidos e sinalizados nas planilhas criadas no Excel para evitar duplicação. Além disso, alguns arquivos não puderam ser utilizados devido à indisponibilidade ou problemas no acesso às plataformas de origem, os quais também foram sinalizados.

Posteriormente, foi realizada uma entrevista qualitativa transversal semiestruturada com chefs de cozinha (identificados como Chef 1 e Chef 2) que se relacionaram com as hortas urbanas no período de dezembro de 2022 a fevereiro de 2023. Os chefs entrevistados tiveram envolvimento direto com o projeto 'Horta do Chef', o que os levou a estabelecer relações com hortas urbanas específicas em Curitiba, fornecendo alimentos frescos e orgânicos para seus restaurantes. A escolha de entrevistar apenas dois chefs se deve ao fato de que eles foram selecionados com base em sua participação direta no projeto 'Horta do Chef', que foi o foco central desta pesquisa. A amostra é pequena devido à natureza qualitativa da pesquisa, que prioriza a profundidade das respostas e o aprofundamento das percepções e experiências desses chefs específicos.

Em adicional, foi realizada uma entrevista com um agente governamental vinculado à Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (SMSAN), que participou da construção do projeto. Esta categoria de entrevista exige interação síncrona entre pesquisadores e participantes. A amostra de dois participantes foi escolhida de forma intencional, compreendendo que esta pesquisa é qualitativa e utiliza amostragem não probabilística feita por acessibilidade, não exigindo elevado nível de precisão (PESSÔA e RAMIRES, 2013). A escolha dos participantes garante a representatividade dos dados investigados. Após a realização da pesquisa com os participantes, os pesquisadores realizaram uma imersão nas transcrições para verificar a necessidade de modificar a amostra e incluir mais participantes, com o objetivo de identificar a saturação dos dados, ou seja, quando as respostas dos participantes se tornam repetitivas e não acrescentam novas informações significativas.

A seleção dos participantes foi feita da seguinte forma: inicialmente, foram identificados chefs-chave com base em notícias de sites sobre o projeto 'Horta do Chef' em Curitiba. A partir das informações encontradas nas notícias online, foi possível localizar os nomes dos chefs participantes. Após essa seleção, foi realizado o contato inicial por telefone com os restaurantes ou comércios de responsabilidade dos chefs, informando-os sobre a pesquisa e agendando a entrevista, caso houvesse aceitação. Para entrevistar o agente governamental, foi necessário obter autorização formal da SMSAN, devido à natureza sensível dos dados relacionados à Secretaria Municipal. Após a autorização, foi feito o contato com o agente governamental selecionado, inicialmente por e-mail, com a explicação do vínculo com a universidade PUCPR e o convite para participar da pesquisa. Após a aceitação, foi agendado um horário para a entrevista presencial.

As entrevistas semiestruturadas foram projetadas para investigar as conexões entre as hortas urbanas e os restaurantes participantes do projeto *Horta do Chef*. As perguntas foram adaptadas conforme o perfil do entrevistado – chef de cozinha ou agente público –, e buscaram abordar os desafios, expectativas e benefícios relacionados ao projeto, com foco em três aspectos principais: logística, qualidade dos alimentos e benefícios sociais. As perguntas direcionadas ao agente públicos exploraram o papel da prefeitura no desenvolvimento do projeto, os desafios enfrentados na implementação e manutenção, e os resultados esperados e obtidos. Já as perguntas para os chefs investigaram sua participação no projeto, os benefícios percebidos, as dificuldades enfrentadas e as perspectivas para a continuidade ou reformulação de iniciativas semelhantes. As perguntas que guiaram as entrevistas estão disponível ao final do trabalho como Apêndice A.

As entrevistas foram gravadas com um gravador de celular, sendo posteriormente transcritas integralmente para análise. A análise dos dados seguiu a metodologia de Bardin (1977), com a codificação dos diálogos e o agrupamento das respostas semelhantes. Os temas emergentes foram organizados em categorias principais, que permitiram uma análise aprofundada das experiências e percepções dos participantes. A frequência e a relevância dos tópicos identificados ajudaram a direcionar as conclusões da pesquisa. A análise de conteúdo seguiu os procedimentos definidos por Fontanella et al. (2011), que incluem a transcrição dos diálogos gravados, a imersão dos pesquisadores nas transcrições e a compilação dos temas em categorias que foram utilizadas para inferir as conclusões da pesquisa.

Apenas maiores de 18 anos, que concordaram com a pesquisa e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, foram entrevistados. Eles foram informados de que suas falas seriam gravadas e posteriormente transcritas. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa, e as gravações serão mantidas disponíveis por cinco anos, conforme a Resolução do Conselho Nacional de Saúde nº 466/2012 (BRASIL, 2012).

Revisão de literatura

A agricultura é uma prática presente em diversos centros urbanos do mundo e surge por diversos motivos. Há fortes indícios de que os egípcios foram pioneiros da agricultura urbana, com a criação de jardins frutíferos dentro de templos e construções. Além disso, criaram técnicas de jardinagem consideradas avançadas para a época e que são utilizadas até hoje, como as redes de canais (BAEYER, 2009).

Na Inglaterra, durante a Primeira Guerra Mundial, com o objetivo de reduzir a crise sobre a produção e abastecimento alimentar da população, foram criadas hortas comunitárias com incentivo das prefeituras (SALVINO, 2013). Nesse mesmo sentido, durante a Segunda Guerra Mundial, nos Estados Unidos as hortas urbanas (chamadas de

Victory Gardens pelo governo) também serviram de apoio ao abastecimento populacional e, além disso, trouxeram união e distração ao momento crítico enfrentado pelas famílias (BIZERRA, 2016).

No Brasil, as hortas urbanas também ocorrem há décadas, a exemplo da Horta Comunitária do Dirceu, localizada no município de Teresina-PI, a qual fora inaugurada em 1987 e ficou por 30 anos sendo a maior horta urbana da América Latina (SILVA, 2018).

Contudo, a agricultura urbana somente recebeu uma melhor sustentação a partir do ano de 2004, quando foi colocada em pauta durante a 2ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CNSAN) e inserida no programa nacional Fome Zero, do Governo Federal. Tal evento deu maior embasamento para a conferência em sequência, que traria uma proposta de elaboração de uma Política Nacional de Agricultura Urbana e Periurbana (PNAUP) (BIZERRA, 2016).

Em 2010 a agricultura urbana foi mencionada, pela primeira vez, em um dispositivo legal, o Decreto n. 7.272/2010 que regulamenta a Lei do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), tal dispositivo menciona que o fortalecimento da agricultura familiar e da produção urbana e periurbana de alimentos deverão estar contidos em políticas, programas e ações relacionadas do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (BRASIL, 2010). Em 2015 ocorreu primeiro Encontro Nacional de Agricultura Urbana (ENAU), organizado pelo Coletivo Nacional de Agricultura Urbana (CNAU), pela Articulação nacional de Agroecologia (ANA) e pelo Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (FBSSAN). Desse encontro, diversos pontos importantes sobre o princípio da função social da propriedade e do direito humano à alimentação adequada foram levantados (SANTOS, 2019). Mais recentemente, no ano de 2018, o Ministério de Desenvolvimento Social lançou, através da Portaria n. 467 de 7 de fev. de 2018, o Programa Nacional de Agricultura Urbana e Periurbana, contendo diversas iniciativas e políticas acerca da temática, tendo foco em aprimorar a segurança alimentar e nutricional (SAN) no país (BRASIL, 2018).

Desde a década de 80, Curitiba tem desenvolvido projetos de hortas urbanas. Em 1986, a Prefeitura criou o programa Nosso Quintal, para hortas em vazios urbanos, residências, escolas e instituições, promovendo educação alimentar e economia familiar para famílias vulneráveis (TEIXEIRA, 2011). Em 1989, lançou o programa Lavoura, focado na agricultura periurbana em espaços públicos e propriedades particulares (COMELLI, 2015). Em 2003, firmou parceria para utilizar terrenos sob linhas de transmissão de energia como hortas urbanas. Atualmente, os programas foram substituídos por Hortas Comunitárias Urbanas, Hortas Escolares e Hortas Institucionais, geridas pela Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (SMSAN) (FERNANDES e FERREIRA, 2022).

Desde então a cidade vem sendo tomada como modelo para a agricultura urbana e já possui prêmios relacionados a atividade. Em 2016 a Secretaria Municipal do Abastecimento recebeu o prêmio C40 *Cities Awards*, na categoria Cidades Sustentáveis

pelos projetos Nosso Quintal e Lavoura (SANTOS, 2019). Em 2018 recebeu o prêmio ODS Brasil, realizado pelo Governo Federal (FERNANDES e FERREIRA, 2022), em 2019 foi finalista do *World Smart City Awards*, maior premiação de cidades inteligentes do mundo com o Programa de Agricultura Urbana (COM, 2022). Já em 2022, Curitiba recebeu, com os programas Agricultura Urbana, Fazenda Urbana do Mercado Cajuru e Jardins de Mel, o prêmio Latam *Smart City Awards* (FERNANDES e FERREIRA, 2022).

Com a atividade cada vez mais amparada por políticas públicas e apoio da comunidade, em 2018 foi aprovada pela Câmara Municipal de Curitiba a Lei n. 15.300/2018, a qual permite que espaços públicos e privados sejam ocupados para o desenvolvimento de atividades de agricultura urbana (ROMANO et al., 2020). Fazendo um comparativo, no ano de 2019 Curitiba contava com 112 hortas urbanas, sendo 27 hortas comunitárias e 85 hortas escolares e mil agricultores (MAGRI, 2019). Já em 2022 esses dados subiram para 123 hortas ao todo, sendo 43 hortas comunitárias, 41 hortas escolares e 39 hortas institucionais que contam com 5.700 agricultores (FERNANDES e FERREIRA, 2022). Esses dados refletem a importância de políticas públicas efetivas para sustentar a atividade e demonstra o quão proveitoso pode ser a agricultura urbana quando apoiada por um bom relacionamento entre poder público e privado.

Conforme citado anteriormente, a agricultura urbana no Brasil surgiu dentro da esfera institucional a partir da necessidade de se obter uma política nacional de SAN. Contudo, para garantir essa segurança, a agricultura urbana deve estar alinhada a princípios agroecológicos de produção e na redução de químicos e agrotóxicos (TEIXEIRA, 2018).

Ainda, as hortas urbanas trazem diversos benefícios com relação a situações emergenciais, como por exemplo na pandemia mundial enfrentada a partir de 2019, que trouxe consigo efeitos avassaladores ao acesso de alimentos pela população. Em um contexto de crise, cujo desemprego e diminuição de renda são características marcantes, a agricultura urbana é potencializada como uma prática importante que pode oferecer complementação de renda e acesso a alimentos saudáveis e sustentáveis (BAZZOLI e SOUZA, 2022).

A busca pelos alimentos das hortas urbanas se intensificou ainda mais no período da pandemia. Esse benefício fica ainda mais evidenciado quando se percebe que os custos para a implementação de uma horta urbana são baixos, pois normalmente são baseados em mão de obra voluntária e podem ser instaladas em terrenos ou locais urbanos já existentes (FERNANDES e FERREIRA, 2022). Para Silva (2018), utilizar os espaços urbanos para a ocupação de uma horta urbana, além de trazer maior segurança aos moradores do entorno, aumenta o senso de justiça social da população, pois antes o local era um local sem finalidade, agora está preenchido por pessoas desempenhando uma atividade social saudável.

No trabalho realizado por Bógus, Ribeiro e Watanabe (2015) verificou-se que a atividade desempenhada por pessoas nas hortas urbanas foi capaz de melhorar quadros de depressão e redução da procura por médicos, além de ter sido considerada por alguns como atividade terapêutica. Nesse sentido, a conexão de hortas urbanas com restaurantes pode ir além de ganhos econômicos, há uma troca enriquecedora de conhecimentos, mudas e sementes, o que fortalece os laços comunitários. A autoestima dos hortelões também é elevada ao saberem que sua produção está presente em restaurantes de alta gastronomia, demonstrando que os ganhos vão além do monetário (YONEGURA e SILVA, 2022).

Os benefícios da implementação das hortas urbanas também podem ser vistos quando aplicados em instituições, a exemplo das hortas escolares, que não necessitam de um grande espaço e trazem aos alunos conhecimento prático da produção de alimentos, habilidades de organização comunitária e plantio, interesse para maior variação da dieta e incrementação da merenda. Esses aspectos trazem como reflexo a melhora na condição nutricional dos alunos e de suas famílias, que podem se beneficiar com os alimentos provenientes da horta escolar (DAMASIO, 2015).

Muitas vantagens ao meio ambiente em áreas urbanas e periurbanas decorrem da existência de hortas espalhadas pelas cidades. Dubbeling (2014) destacou que a Rede de Cidades Asiáticas para Maior Resiliência frente à Mudança Climática (ACCCRN) incluiu a agricultura urbana como estratégia para aumentar a resiliência dos centros urbanos às mudanças climáticas e apontou que a agricultura urbana reduz o efeito de ilhas de calor, poluição, e enxurradas, além de aumentar o sequestro de carbono, melhorar a reposição de água subterrânea e conservar espécies de plantas e animais.

Por fim, a redução no desperdício de alimentos também se apresenta como um benefício da agricultura urbana, que é um problema frequente decorrente do processo de transporte da agricultura convencional em todo o mundo. Tendo a produção instalada aos arredores e dentro das zonas urbanas, o transporte desses alimentos é facilitado, reduzindo estragos ou deformação dos produtos frescos. Diminui-se, ainda, os gastos com a logística e infraestrutura e o uso de combustível (DAMASIO, 2015), reduzindo seus efeitos ambientais.

Chefes de cozinha têm sido cada vez mais atraídos pelos produtos das hortas urbanas, não apenas pela qualidade e frescor, mas também pela sua contribuição para um sistema alimentar mais sustentável. É o caso do projeto Horta do Chef, objeto de estudo desse artigo. Este foi realizado em 25 áreas das hortas urbanas da cidade de Curitiba, com a produção e distribuição de alimentos orgânicos sem certificação. Nesse exemplo fica evidente a possibilidade de chefs e restaurantes participarem mais fortemente da cadeia produtiva do alimento, com função de promoção à agricultura urbana (ROMANO *et al.*, 2020). Nesse programa, a colheita realizada pelos próprios restaurantes participantes

reduz os custos de tempo e combustível para os produtores, apresentando um modelo eficiente de logística que beneficia tanto hortelões quanto chefs.

Apesar dos benefícios, as hortas urbanas enfrentam desafios principalmente devido à falta de políticas públicas eficazes. Miguel (2016) entrevistou um engenheiro agrônomo que destacou a falta de estrutura e orçamento para implementação das hortas. A ausência de políticas também dificulta o acesso a sementes, mudas e assistência técnica qualificada (HESPANHOL e HESPANHOL, 2022).

A falta de apoio governamental resulta em problemas a médio e longo prazo, como a falta de pesquisa e a exclusão da agricultura urbana do planejamento urbano (NÓBREGA, 2016). Sem apoio, agricultores ocupam ilegalmente áreas inseguras, aumentando o risco de desastres naturais (CALAÇA e SOUSA, 2019). Paim (2017) observou que hortas em áreas sem saneamento básico e coleta de lixo representam riscos à saúde e reduzem a qualidade nutricional dos alimentos.

Esses riscos ressaltam a necessidade de maior atenção à degradação ambiental e poluição, que afetam a produção de alimentos nesses espaços. Nesse mesmo sentido, Comelli (2015) apontou que a irrigação das hortas com água proveniente de fontes poluídas ou com tratamento insuficiente são causas da contaminação da produção com organismos patogênicos, com a possibilidade, inclusive, de doenças transmitidas por alimentos em decorrência da presença de animais domésticos ou por condições insalubres durante o período de pós-colheita e comercialização dos alimentos.

Embora a agricultura urbana tenha potencial significativo para garantir a segurança alimentar e gerar benefícios tanto sociais quanto ambientais, ainda enfrenta desafios estruturais, especialmente no que diz respeito à falta de políticas públicas consistentes. A ausência de apoio institucional não apenas dificulta a continuidade das hortas, mas também limita a conexão entre os produtores urbanos e chefs de cozinha que poderiam contribuir para a valorização e escoamento dos produtos locais. A falta de um planejamento estratégico para o escoamento e a distribuição desses produtos compromete as potencialidades da agricultura urbana, principalmente no fortalecimento da cadeia produtiva e no incentivo a um mercado local sustentável. A agricultura urbana, quando integrada com práticas sustentáveis e apoio de restaurantes, pode criar sistemas alimentares mais justos e resilientes. O Horta do Chef exemplifica essa integração ao promover não apenas o escoamento eficiente da produção, mas também a valorização do produtor e o fortalecimento da gastronomia local, com impacto positivo tanto na autoestima quanto na sustentabilidade da cadeia produtiva.

Resultados das entrevistas

Ambos os Chefs de cozinha entrevistados deram início a sua participação no projeto enquanto esse já estava sendo implementado e outros Chefs estavam participando. Ambos os chefs trabalham em restaurantes de alta gastronomia, onde o frescor e a qualidade dos ingredientes são fundamentais para a elaboração dos pratos. O uso de hortaliças orgânicas e cultivadas localmente permitiu a utilização desses ingredientes como ponto fundamental, sendo o perfil dos restaurantes abertos a clientes que demonstram interesse em opções de pratos que destaquem a origem sustentável dos ingredientes, ligando-os ao conceito de *farm-to-table*.

Com relação ao funcionamento do projeto, foi relatado pelos dois entrevistados de que havia um combinado, entre os hortelões e restaurantes participantes, do pagamento de uma taxa mensal para a colheita dos alimentos produzidos nas hortas, não havia uma frequência fixa e o transporte dos alimentos colhidos eram de responsabilidade do Chef e do seu restaurante. Com relação a colheita, o Chef 1 afirma que havia uma quantidade mínima e máxima a ser levada pelo Chef, contudo os alimentos não eram estabelecidos, ou seja, não havia um tipo de alimento padrão para a horta e esses alimentos poderiam variar conforme a época do ano (sazonalidade). Os Chefs entrevistados também destacaram que a quantidade de clientes atendidos e a disponibilidade de ingredientes em cada restaurante influenciaram na procura pelos alimentos das hortas.

Com relação aos benefícios do projeto, a qualidade dos produtos colhidos pode ser destacada como principal, em que se inclui também a experiência em si proveniente das hortas, tal benefício também foi citado também pelo agente governamental entrevistado:

a qualidade dos produtos eram muito superiores, o fato de você ir lá, colher e saber a história da pessoa, dá um valor ao prato e a tudo (AG 1).

O estreitamento da relação entre os Chefs de cozinha e os hortelões foi apontado como uma das expectativas do projeto pelos entrevistados, seja pela troca de conhecimento ou pela ajuda a comunidade com ações externas realizadas. Além disso, um dos Chefs entrevistados também afirma que ao ser apresentado ao projeto, se interessou pelo fato de poder selecionar e colher o alimento diretamente da horta onde é produzido. Acerca da concretização das expectativas, ambos os Chefs relataram ter conseguido alcançar resultados positivos com relação ao projeto.

Os desafios que foram percebidos pelos entrevistados dizem respeito a forma com que se dava entre a colheita dos alimentos até o transporte dos mesmos para os restaurantes (logística), a iniciar pela disponibilidade, o Chef 1 cita que não havia como saber qual alimento estava disponível para colheita até que se chegasse na horta efetivamente, da mesma forma, foi mencionado por ambos os Chefs que o trajeto até as hortas demandava tempo demais, por conta da distância entre hortas e restaurantes. Ao

ser questionado sobre os desafios do projeto, o agente governamental reforçou os pontos anteriores e complementou trazendo a dificuldade com a disponibilidade de pessoas nas hortas para fazer a colheita, por falta de interesse da comunidade em participar do projeto, fato que causou uma sobrecarga nos coordenadores das hortas, como segue:

A distância, porque nossas maiores hortas estão na região sul da cidade e os restaurantes estão no centro, então sempre existia essa questão da distância para buscar e a disponibilidade das pessoas das hortas também. [...] era difícil você achar todas as pessoas que queriam participar do programa, [...] então sempre sobrecarregava o coordenador da horta, que daí ele tinha que colher, tinha que separar da horta das outras pessoas (Chef 1).

Ambos os Chefs entrevistados demonstraram interesse em dar continuidade no projeto, caso um projeto semelhante fosse desenvolvido, algumas sugestões foram feitas para a hipótese da implementação de um novo projeto, dentre elas o Chef 1 sugere:

um maior estreitamento, maior quantidade de produtos em si, [...] ter um pouco mais de variedade e a comunicação também (Chef 1).

O Chef 1 também aponta que o envolvimento dos próprios hortelões com o projeto seria melhor e a comunicação destes com os Chefs poderia ser otimizado com a realização de reuniões, da mesma forma destaca que a distância das hortas poderia ser encurtada para facilitar o acesso aos alimentos. O Chef 2 aponta ideias semelhantes:

acho que se a gente tivesse uma quantidade determinada de produtos, são produtos tipo folhosos são muito perecíveis então tem que ter uma organização, uma estrutura, pra viabilizar um produto super fresco chegando no ambiente (Chef 2).

Nesse mesmo sentido, o agente governamental sugere uma melhora na comunicação entre Chefs e hortelões, por meio de reuniões para que ambos os lados transmitissem suas dificuldades e necessidades para potencializar a ideia do projeto.

Discussão

Verificando os resultados obtidos com as entrevistas, apresentou-se um bom aproveitamento do projeto Horta do Chef, no sentido de trazer benefícios aos restaurantes participantes e que, por consequência disso, leva mais benefícios tanto aos Chefs, quanto aos clientes atendidos por seus restaurantes. No momento atual, em que as pessoas estão se distanciando cada vez mais do meio rural, não é incomum encontrar muitos residentes do meio urbano completamente afastados do processo de produção de alimentos, perdendo assim as habilidades do cultivo e até do preparo de seus próprios alimentos (JACKSON, 2015).

Nesse sentido, perceber uma visão vantajosa dos Chefs de cozinha com relação a qualidade dos produtos obtidos e a própria experiência se aproximar com o cultivo dos alimentos traz de volta esses hábitos que estão se perdendo com a modernidade. Estreitar o relacionamento entre hortas e restaurantes, realizar ações comunitárias e a própria intenção dos Chefs em levar conhecimento aos hortelões acerca dos alimentos produzidos também pode ser entendido como consequências benéficas do projeto, mesmo que esses não tenham sido seu objetivo principal.

Esse tipo de iniciativa pode se considerar parte de um movimento que vem crescendo atualmente, principalmente na Europa e Estados Unidos, chamado *farm-to-table*, que traz como objetivo justamente o encurtamento da cadeia alimentar, conectando o consumidor com o produtor, se antes o cardápio de um restaurante era montado a partir da disponibilidade da matéria-prima, com a aproximação das hortas, os Chefs conseguem planejar com antecedência os preparos e garantir maior frescor e qualidade aos alimentos (ROCHADEL, 2019). Como colocado por Pilla, Ribeiro e Camargo (2023), o excedente de produção é uma ótima forma de promover recurso financeiro para os hortelões, em especial mulheres, “horteloas” (p. 78), que ao encontrar alternativa financeira, impulsiona sua autonomia e emancipação.

Com relação aos desafios colocados pelos entrevistados, a distância pode ser considerada uma dificuldade intrínseca das hortas pois, apesar de estarem inseridas no ambiente urbano e periurbano, é de praxe notar na literatura que as hortas em sua maioria se localizam em áreas periféricas, isso porque nos centros das cidades não é comum ver espaços vazios remanescentes, sobrando somente para terrenos abandonados ou de regiões mais periféricas (muitas vezes causados pelo próprio crescimento urbano desordenado). Apesar de a distância contar como um ponto negativo, a implementação de hortas em locais ociosos com as hortas mostrou-se benéfica tanto para a preocupação ambiental, ao aumentar áreas verdes, quanto ao reduzir descarte irregular de resíduos (BAZZOLI e SOUZA, 2022). Voltando-se ao projeto Horta do Chef, percebe-se que houve a dificuldade de acesso as hortas por parte dos Chefs de cozinha, mas que houve uma atenuação do problema justamente pela dificuldade de encontrar pessoas com interesse ou disponibilidade para participar do projeto nas hortas. Somando a falta de hortelões, com o fato da localização naturalmente mais afastada das hortas, a dificuldade apontada pelos Chefs entrevistados evidencia um resultado possivelmente esperado do projeto.

A respeito das propostas colocadas pelos entrevistados com relação a falta de comunicação e organização das hortas e do projeto em si, cabe salientar que normalmente a gestão dessas hortas é feita pela comunidade envolvida (Associação de Moradores), em conjunto com a Prefeitura Municipal de Curitiba para os casos de ocupação em terrenos públicos (FERNANDES e FERREIRA, 2022), como as do projeto em questão. O apontamento feito pelos entrevistados deve ser notado com atenção pois, apesar da prefeitura estimular a atividade há mais de trinta anos com os programas Lavoura e Nosso Quintal e se destacar

entre as demais capitais brasileiras por conta disso (TEIXEIRA, 2011), tal mérito não descarta a necessidade de buscar aprimoramento na organização e manutenção de políticas públicas envolvendo as hortas urbanas.

Identificar tais problemas pode auxiliar a prefeitura e aos envolvidos para que se possa prever e reduzir esses empasses e, eventualmente, estender a duração de projetos semelhantes.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A existência de políticas que aproximem os produtores de alimentos com os restaurantes é algo que pode ser benéfico para os dois grupos. Mas encontram, em seus caminhos, grandes desafios. Durante a pesquisa, foram encontrados relatos da existência de hortas urbanas no Brasil desde a década de 1990, mas sabe-se que somente em 2004 a agricultura começou a ser publicamente apoiada, mas em 2010 que ela foi inserida dentro dos dispositivos legais do país.

Conforme apontado na revisão de literatura, a agricultura urbana no Brasil tem avançado significativamente desde 2010, com o apoio de dispositivos legais e políticas públicas. Nesse contexto, projetos como o *Horta do Chef* destacam-se como exemplos de inovação ao integrar os princípios da agricultura urbana com as demandas dos restaurantes comerciais.

Considerando a experiência curitibana de aproximar chefs de cozinha de restaurantes da cidade e as hortas urbanas, destacam-se como os maiores desafios a distância dos restaurantes até as hortas e a impossibilidade de saber qual era a disponibilidade de alimentos antes de chegar nos locais. Esse problema poderia ser resolvido com uma maior conexão entre os hortelãos e os chefs, uma vez que a falta de comunicação também é um dos maiores problemas apontados. De forma complementar, uma participação mais ativa da prefeitura, seja mediando ambos os lados ou verificando pontualmente o andamento do projeto, poderia também mitigar os desafios anteriores apontados.

Quanto as expectativas dos chefs, conclui-se que estas foram relacionadas a possibilidade de utilizar em seus restaurantes produtos mais frescos e se aproximar com a cadeia produtiva do alimento que se utiliza, além de estabelecer maior proximidade com as comunidades envolvidas nas hortas.

A potencialidade da implementação de uma política como essa passa pelo estreitamento do relacionamento, mas com o interesse dos chefs em acessar uma maior quantidade de alimentos, é possível afirmar que há bastante espaço para que se estabeleça um projeto permanente. Para esse estreitamento, deve-se passar inicialmente pela maior estruturação das hortas urbanas, a fim de proporcionar a produção necessária para tal. Sugere-se, ainda, a criação e estruturação de plataformas de comunicação entre hortelões

e chefs, ao estabelecer sistemas de coleta e entrega mais eficientes para facilitar o escoamento dos produtos das hortas urbanas até os restaurantes. Isso pode incluir o uso de plataformas digitais que conectem diretamente hortelões e chefs, otimizando a comunicação e logística.

Ainda, incentivos para participação de mais hortas e restaurantes, criando políticas públicas que incentivem financeiramente os participantes do programa, como subsídios para os hortelões ou benefícios fiscais para os restaurantes que utilizem produtos locais. Por fim, sugere-se que haja implementação de sistemas de monitoramento que acompanhem o impacto social, econômico e ambiental do projeto, garantindo a identificação de pontos de melhoria e possibilitando a replicação bem-sucedida em outras localidades. Transformar os desafios enfrentados pelo *Horta do Chef* em aprendizado para futuras políticas públicas pode abrir caminho para uma agricultura urbana mais estruturada e integrada às cadeias alimentares urbanas, fortalecendo a segurança alimentar e nutricional.

REFERÊNCIAS

ALCÂNTRA, Flávia. BRANCO, Marina Castelo. Manejo do solo em um projeto de agricultura urbana na Região Centro-oeste: viabilizando alternativas. **Sociedade Brasileira de Ciência do Solo**, v. 42, n. 3, p. 36-39, ed. set/dez de 2016. Disponível em: <http://www.sbcs.org.br/wp-content/uploads/2017/02/Boletim-dezembro-web.pdf>. Acesso em: 28 fev. 2023.

BAEYER, Edwinna von. The development and history of horticulture. **Encyclopedia of Life Support Systems**, 2009. Disponível em: <http://www.eolss.net/sample-chapters/c09/e6-156-07-00.pdf>. Acesso em: 27 fev. 2023.

BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 1977.

BAZZOLI, João Aparecido. SOUZA, Tatiana de Oliveira. Caracterização de hortas urbanas nos distritos de Buritirana e Taquaruçu, município de Palmas - TO. **Desafios - Revista Interdisciplinar da Universidade Federal do Tocantins**, v.9, n.2, p. 97-106, 2022. DOI: 10.20873/uftv9-11065. Disponível em: <https://sistemas.uft.edu.br/periodicos/index.php/desafios/article/view/11065>. Acesso em: 27 fev. 2023.

BIZERRA, Lincoln Vicente Araújo dos Santos. **Agricultura urbana e periurbana: revisão bibliográfica sobre a situação atual brasileira**. 2016. 65 f., Universidade de Brasília, Brasília, 2016.

BÓGUS, Cláudia Maria. RIBEIRO, Silvana Maria. WATANABE, Helena Akemi Wada. Agricultura Urbana Agroecológica na perspectiva da promoção da saúde. **Saúde e Sociedade**. v.24, n.2, p.730-743, 2015. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/sausoc/a/H8sp5CgPgsJ6gf6nqtMwv9G/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 28 fev. 2023.

BRANCO, Marina Castelo. ALCÂNTARA, Flávia A de. Hortas urbanas e periurbanas: o que nos diz a literatura brasileira? **Hortic. Bras.**, v. 29, n.3, set 2011. <https://doi.org/10.1590/S0102-05362011000300028>

BRASIL. **Decreto n. 7.272, de ago. de 2010**. Regulamenta a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. Brasília-DF, Diário Oficial da União, 2010. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7272.htm. Acesso em: 27 fev. 2023.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social. Gabinete do Ministro. **Portaria n. 467 de 7 de fev. de 2018**. Institui o Programa Nacional de Agricultura Urbana e Periurbana. Brasília-DF, Diário Oficial da União, seção 1. 2018. Disponível em: https://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/Portaria%20n.%20467%20-%20Institui%20o%20Programa%20Nacional%20de%20AUP%20e%20suas%20retifica%C3%A7%C3%B5es.pdf. Acesso em: 27 fev. 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Resolução nº 466, de 12 de dezembro de 2012**. Disponível em https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/cns/2013/res0466_12_12_2012.html Acesso em 07 fev. 2023.

CALAÇA, Manoel. SOUSA, Raphael Pereira de Oliveira. Agricultura urbana: uma nova alternativa para a produção de alimentos e melhor qualidade ambiental para a cidade. **Revista Campo-Território**, Uberlândia-MG, v. 14, n. 32 abr. 2019. DOI: 10.14393/RCT143210. Disponível em: <https://seer.ufu.br/index.php/campoterritorio/article/view/48311>. Acesso em: 28 fev. 2023.

CHAGAS, Ianna Louise Araújo. **Os restaurantes como oportunidades de compras da agricultura familiar de Corumbá/MS**. 2021. 80f. Dissertação (Mestrado em Estudos Fronteiriços), Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Corumbá/MS. Disponível em <https://repositorio.ufms.br/bitstream/123456789/4197/1/Dissertação%20Ianna%20Louise%20Araujo%20Chagas.pdf> Acesso em: 02 dez. 2024.

COMELLI, Juliana Pasquetti. **Agricultura urbana: contribuição para a qualidade ambiental urbana e desenvolvimento sustentável Estudo de Caso – hortas escolares no município**

de Feliz/RS. 2015. Dissertação (Mestrado em Engenharia) Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2015. Disponível em: <https://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/139382>. Acesso em: 27 fev. 2023.

COM Fazenda e hortas urbanas, Curitiba é finalista do World Smart City Awards. **Prefeitura Municipal de Curitiba**. Publicado em 01 nov. 2022b. Disponível em: <https://www.curitiba.pr.gov.br/noticias/com-fazenda-e-hortas-urbanas-curitiba-e-finalista-do-world-smart-city-awards/65996>. Acesso em 17 fev. 2023.

DAMASIO, Mariana Assis. **Panorama da agricultura urbana e periurbana: os potenciais de abrangência socioambiental das práticas de AUP**. 2015. 37 f. Trabalho de conclusão de curso (Ecologia) - Universidade Estadual Paulista, Instituto de Biociências de Rio Claro, 2015. Disponível em: <http://hdl.handle.net/11449/139026>. Acesso em: 28 fev. 2023.

DUBBELING, Marielle. A agricultura urbana como estratégia de redução de riscos e desastres diante da mudança climática. In: _____. Revista de Agricultura Urbana n. 27, p. 2-12, mar. de 2014. Disponível em: https://ruaf.org/assets/2019/11/rau27_completo.pdf. Acesso em: 28 fev. 2023.

FERNANDES, Camila Nastari. FERREIRA, Marcela Alonso. **Instituto Escolhas**. Políticas Públicas de Agricultura Urbana, ed. out. 2022, p. 1-67. São Paulo, 2022. Disponível em: <https://escolhas.org/wp-content/uploads/2022/12/Relatorio-Tecnico-Plataforma-PPAU.pdf>. Acesso em: 27 fev. 2023.

FONTANELLA, Bruno Jose Barcellos et al. Amostragem em pesquisas qualitativas: proposta de procedimentos para constatar saturação teórica. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 27, n. 2, p. 389-394, fev., 2011.

HESPAÑHOL, Antonio Nivaldo. HESPAÑHOL, Rosangela. A agricultura urbana e os circuitos curtos de comercialização de alimentos: estudo da Cidade de Álvares Machado - SP. **Revista de Tecnologia & Gestão Sustentável**, v. 1, n. 2, 2022. DOI: 10.17271/rtgs.v1i2.3166. Disponível em: <https://publicacoes.amigosdanatureza.org.br/index.php/rtgs/article/view/3166>. Acesso em: 28 fev. 2023.

HORTA do Chef beneficia 88 famílias de agricultores. **Prefeitura Municipal de Curitiba**. 2018. Disponível em: <https://www.curitiba.pr.gov.br/noticias/horta-do-chef-beneficia-88-familias-de-agricultores/45791#:~:text=As%20hortas%20est%C3%A3o%20nos%20bairros,pois%20muitas%20pessoas%20vivem%20sozinhas>. Acesso em: 07 fev. 2023.

JACKSON, Emily. Connecting People to the Source of Their Food. **North Carolina Medical Journal**, [S.L.], v. 76, n. 1, p. 54-56, jan. 2015. North Carolina Institute of Medicine. <http://dx.doi.org/10.18043/ncm.76.1.54>. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/25621484/>. Acesso em: 31 jul. 2023.

LEMOS, Maria Lopes Pereira. **Intervenção social em saúde educativa por meio de horta comunitária urbana em Paragominas – Pará.** P2P E INOVAÇÃO, [S. l.], v. 6, n. 2, p. 18–36, 2020. Disponível em: <https://revista.ibict.br/p2p/article/view/5029>. Acesso em: 6 fev. 2023.

MAGRI, Keli. A revolução das hortas!. **Revista Servioeste**, 9 de set. 2019. Disponível em: <http://www.revistaservioeste.com.br/noticias/a-revolucao-das-hortas>. Acesso em: 28 fev. 2023.

MIGUEL, Sylvia. **Agricultura urbana, articulação social e poder público em pauta.** Instituto de Estudos Avançados da Universidade de São Paulo. Publicado em 02 dez. 2016 e modificado em 13 dez. 2016. Disponível em XXX Acesso em 17 fev. 2023.

NÓBREGA, Júlio César. A ciência do solo e a agricultura urbana. **Sociedade Brasileira de Ciência do Solo**, v. 42, n. 3, p. 21, ed. set/dez de 2016. Disponível em: <http://www.sbc.org.br/wp-content/uploads/2017/02/Boletim-dezembro-web.pdf>. Acesso em: 28 fev. 2023.

PAIM, Alessandra Bonotto Hoffmann. **A agricultura urbana e as suas contribuições para a segurança alimentar e o desenvolvimento mais sustentável das pequenas municipalidades Estudo de caso: hortas domésticas no Município de Feliz, RS.** 2017. Dissertação (Mestrado em Engenharia) Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2017. Disponível em: <https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/181262/001066669.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 28 fev. 2023.

PESSÔA, Vera Lúcia Salazar. RAMIRES, Julio Cesar de Lima. Amostragem em pesquisa qualitativa: subsídios para a pesquisa geográfica. In: MARAFON, Glaucio José et al (orgs.). **Pesquisa qualitativa em geografia: reflexões teórico-conceituais e aplicadas.** Rio de Janeiro: EdUERJ, 2013. p. 117-138. Disponível em <https://www.jstor.org/stable/10.7476/9788575114438> Acesso em 30 abr. 2022.

PILLA, Maria Cecília. RIBEIRO, Cilene da Silva Gomes. CAMARGO, Taciana Eloisa de. Desenvolvimento sustentável e gênero: mulheres protagonistas na produção de alimentos. **Ágora** (St. Cruz Sul, Online), v.25, n.2, p. 67-85, julho-dezembro, 2023. ISSN 1982-6737.

ROCHADEL, André. **Farm to table 2.0 é a mais moderna tendência da gastronomia: o resto do mundo já está dando um passo adiante, falta o brasil acompanhar esse processo.** 2019. Disponível em: <https://www.metropoles.com/gastronomia/comer/artigo-farm-to-table-2-0-e-a-mais-moderna-tendencia-da-gastronomia>. Acesso em: 31 jul. 2023.

ROMANO, Roberta Giraldi et al. **Ecogastronomia e as hortas comunitárias urbanas em Curitiba – conexões.** In: SCAPIN, Elisandra. ALBIERI, Lucimara. NAVAL, Liliana Pena (orgs.). **Agropecuária e meio ambiente.** Palmas, TO: EDUFT, 2020. p. 27-43. Disponível em:

<https://repositorio.uft.edu.br/bitstream/11612/2433/1/Agropecu%C3%A1ria%20e%20meio%20ambiente.pdf#page=27>. Acesso em: 28 fev. 2023.

SALUSTIANO, Sílvia Ferreira Marques. PEREIRA, Pedro Garcia. Hortas urbanas: importância social, econômica e ambiental para famílias de baixa renda. **International Journal of Scientific Management and Tourism**, v. 10, n.2, e777, 2024.
<https://doi.org/10.55905/ijsmtv10n2-020>

SALVINO, Priscila. Hortas urbanas – a revolução alimentar será compartilhada em Londres. **Doce limão**, 2013. Disponível em: <https://www.docelimao.com.br/site/de-bem-com-o-planeta/agricultor-e-consumidor-conscientes/2168-hortas-urbanas-a-revolucao-alimentar-sera-compartilhada-em-londres.html>. Acesso em: 27 fev. 2023.

SANTANDREU, Alain. LOVO, Ivana Cristina. **Panorama da agricultura urbana e periurbana no Brasil e diretrizes para sua promoção**. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social, 2007.

SILVA, Alex Dias da. **Produção de alimentos na cidade: uma estratégia para o desenvolvimento local sustentável a partir de experiências em João Pessoa-PB**. 2018. Universidade Federal da Paraíba. João Pessoa, 2018.

SANTOS, Paula Carolina Favaretto. **Agricultura Urbana no bairro do Campeche, Florianópolis/SC**. 2019. Dissertação (Mestrado em Geografia) Universidade Federal de Santa Catarina, 2019. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/204429/PGCN0710-D.pdf?sequence=-1&isAllowed=y>. Acesso em: 27 fev. 2023.

SILVA, Andressa Henning. FOSSÁ, Maria Ivete Trevisan. Análise de Conteúdo: Exemplo de Aplicação da Técnica para Análise de Dados Qualitativos. IV Encontro de Ensino e Pesquisa em Administração e Contabilidade. Brasília/DF, 3 a 5 de nov. 2013. Disponível em <http://www.anpad.org.br/admin/pdf/EnEPQ129.pdf> Acesso em 25 abr. 2022.

SOUZA, Marcela Tavares de. SILVA, Michelly Dias da. CARVALHO, Rachel de. Revisão integrativa: o que é e como fazer. **Einsten**, v. 8, n.1 Pt 1, p. 102-106, 2010.

TEIXEIRA, Marcos Antônio de Castro Marques. **Agricultura Urbana na Cidade de Teresina: Hortas Comunitárias – Políticas Públicas ou Segurança Alimentar?**. 2011. Tese (Doutorado em Geografia) Universidade Estadual Paulista. Rio Claro-SP, 2011. Disponível em: <https://repositorio.unesp.br/handle/11449/132860>. Acesso em: 27 fev. 2023.

TEIXEIRA, Mariomar. AGRICULTURA urbana: o verde no cinza. **Folha de Pernambuco**, 2018. Disponível em: <https://www.folhape.com.br/cultura/agricultura-urbana-o-verde-no-cinza/76605/>. Acesso em: 28 fev. 2023.

VASCONCELLOS, Beatriz Ingrid. VOGEL, Douglas Ricardo. MARINHO, Katarzyna Bortnowska. Gastronomia sustentável: análise da logística reversa em restaurantes de

Florianópolis, Brasil. **Revista Turismo em Análise**, v. 28, n. 3, p. 403-423, set/dez., 2017. DOI: <http://dx.doi.org/10.11606/issn.1984-4867.v28i3p403-423>

YONEGURA, Valéria Borges. SILVA, Henrique Manoel da. Agricultura urbana: segurança alimentar e a construção de uma paisagem urbana incluída na região sul de Curitiba, PR. **Cadernos de Ciência & Tecnologia**, Brasília, v. 39, n. 2, e27016, 2022 DOI: 10.35977/0104-1096.cct2022.v39.27016

Sobre o/a (s) autor/a (s):

Ricardo de Amorim Cini

Tecnólogo em Gastronomia pela Pontifícia Universidade Católica do Paraná (PUCPR). Mestre em Bioética pela PUCPR. Doutor em Políticas Públicas pela Universidade Federal do Paraná. Professor de Gastronomia na PUCPR. E-mail: riicardo.cini@hotmail.com. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0446-7877>

Juliana Hrycyna

Tecnóloga em Gastronomia pela Pontifícia Universidade Tecnológica do Paraná. E-mail: julianahrycyna12@gmail.com. ORCID: <https://orcid.org/0009-0009-0215-4111>.

APÊNDICE A - QUESTIONÁRIO

Se agente público:

- 1) Qual o seu papel no projeto Horta do Chef?
- 2) Qual o envolvimento da prefeitura no projeto?
- 3) Quais foram os maiores desafios para iniciar o projeto?
- 4) Quais foram os maiores desafios enquanto o projeto já estava em funcionamento? 5) Quais os benefícios que eram esperados para os restaurantes? Eles foram atingidos?
- 6) Quais os benefícios que eram esperados para as hortas? Eles foram atingidos?
- 7) Por que o projeto parou?
- 8) Existe a intenção da criação de novo projeto semelhante?

Se chef de cozinha:

- 1) Como foi sua participação no projeto Horta do Chef?
- 2) Como foi seu envolvimento no projeto?
- 3) Quais foram as maiores expectativas quanto ao projeto? Elas se concretizaram?
- 4) Quais os maiores desafios para efetivar a parceria com as hortas?

- 5) Quais os benefícios de estreitar relacionamento com as hortas urbanas?
- 6) Para você e seu restaurante, houve benefícios de participar do projeto?
- 7) Você tem interesse em continuar participando de um projeto semelhante?
- 8) Se sim para a última pergunta, como pensa essa participação?
- 9) Na sua opinião, o que faltou para o projeto Horta do Chef continuar e se tornar permanente?
- 10) Quais as maiores dificuldades de participar permanentemente em um projeto assim?
- 11) Se você pudesse desenhar um projeto de relacionamento entre hortas urbanas e restaurantes, como seria?