

Editorial

Gastronomia e Diálogos Multidimensionais

Everton Luiz Simon

Universidade de Santa Cruz do Sul – Santa Cruz do Sul – Rio Grande do Sul - Brasil

<https://orcid.org/0000-0002-1227-4813>

José Antônio Moraes do Nascimento

Universidade de Santa Cruz do Sul – Santa Cruz do Sul – Rio Grande do Sul - Brasil

<https://orcid.org/0000-0002-0083-1918>

A edição 2024/2 da revista *Ágora* UNISC reúne uma seleção criteriosa de artigos científicos que exploram temas emergentes e multifacetados, transitando por territórios que abrangem as dimensões gastronômicas, culturais, sociais e econômicas em diferentes contextos locais e globais. Com uma abordagem crítica e inovadora, os textos desta edição promovem reflexões aprofundadas e debates instigantes sobre questões que repercutem na vida cotidiana, na preservação cultural e na busca por modelos sustentáveis de desenvolvimento. Este volume reflete a interdisciplinaridade que fundamenta as discussões acadêmicas contemporâneas, oferecendo contribuições que ultrapassam os limites disciplinares e inspiram ações transformadoras nas esferas sociais e institucionais.

Destaque especial é dado ao conjunto de artigos submetidos por meio do processo fast-track do V Enpegastro – Encontro de Pesquisa em Gastronomia do Brasil, um evento de referência consolidado desde 2020, que tem promovido o fortalecimento e a visibilidade das Ciências Gastronômicas como área interdisciplinar e estratégica para o desenvolvimento regional e nacional. O artigo inaugural, "Trajetória do Encontro de Pesquisa em Gastronomia do Brasil – ENPEGASTRO", oferece uma narrativa reflexiva sobre a história e a evolução do evento, destacando a sua contribuição pioneira para a ampliação do diálogo entre academia, mercado e sociedade. Assim, a edição se inicia reafirmando a importância de iniciativas que integram diferentes perspectivas e promovem o compartilhamento de saberes entre acadêmicos, profissionais e comunidades.

Na sequência, o artigo "Gastronomia e Gastronomias: movimentos acadêmicos-científicos", de Everton Luiz Simon; Rafael da Cunha Ferro; Cláudia Mesquita Pinto Soares; Kennedy Ramires Mangerot Ribeiro e Paulo Henrique Machado Sousa. Os pesquisadores e a pesquisadora posicionam a gastronomia como um fenômeno social total, articulando suas dimensões culturais, políticas e econômicas. Os autores destacam a urgência de descolonizar práticas gastronômicas, desafiando paradigmas eurocêntricos e enfatizando a riqueza e diversidade das tradições alimentares locais. A pesquisa propõe uma abordagem transdisciplinar e extensionista que reconheça o papel da educação como ferramenta para integrar tradição, inovação e valores socioculturais, fortalecendo a gastronomia como campo acadêmico e espaço de transformação social.

O protagonismo feminino na agricultura é explorado em "O papel das mulheres na gestão das pequenas propriedades familiares no semiárido", de Ana Cristina Oliveira de Almeida; Horasa Maria Lima de Andrade e Luciano Pires de Andrade. O artigo evidencia como as mulheres têm liderado estratégias inovadoras de manejo agropecuário, conciliando saberes tradicionais e tecnologias contemporâneas. Os resultados apontam que essas mulheres não apenas desempenham um papel central na agricultura familiar, mas também são agentes fundamentais de resiliência e inovação, adaptando-se às mudanças climáticas e às novas demandas tecnológicas com criatividade e determinação.

Em uma abordagem inclusiva, "Estudo de mercado quanto ao uso da fécula de araruta (*Maranta arundinacea*) na produção de pães de casca dura", de Cynara Carvalho; Alessandra Pinheiro de Goês Carneiro; Eveline de Alencar Costa e Uiara Maria Oliveira Martins, apresenta uma solução inovadora para a dieta de celíacos. Além de ressaltar o valor nutricional da araruta, o estudo destaca seu potencial para impulsionar cadeias produtivas regionais, fomentando a economia local e promovendo a inclusão social.

A doçaria afro-brasileira ganha destaque em "A doçaria tradicional das baianas de acarajé e os redesenhos dos doces de tabuleiros", de Matheus Magalhães Costa; Fernando Santa Clara Viana Junior e Victor Sampaio Daltro Costa. O estudo lança luz sobre a resistência cultural das baianas de acarajé, que preservam suas práticas culinárias frente às pressões da globalização, ao mesmo tempo em que renovam suas tradições de forma criativa, reafirmando identidades e memórias coletivas.

O patrimônio alimentar é o foco de "Proposta de Patrimônio Alimentar no Mercado São Sebastião, em Fortaleza (CE): registrar para não desaparecer", de Ana Paola Vasconcelos Campelo e Adriana Siqueira. A pesquisa propõe estratégias de patrimonialização para preservar e valorizar as práticas alimentares tradicionais do Mercado São Sebastião, ressaltando sua relevância como um espaço de memória, identidade e desenvolvimento econômico regional.

A sustentabilidade na gastronomia é abordada em "Hortas urbanas e restaurantes: conexões, desafios e potencialidades", de Ricardo de Amorim Cini e Juliana Hrycyna. O estudo destaca como as hortas urbanas podem desempenhar um papel crucial na promoção de sistemas alimentares sustentáveis, atendendo à crescente demanda por ingredientes frescos e saudáveis em restaurantes urbanos. A pesquisa reforça a necessidade de políticas públicas que incentivem a agricultura urbana como solução viável para desafios de segurança alimentar.

A carne de rã-touro desponta como uma alternativa promissora na culinária asiática, substituindo proteínas tradicionais que, dependendo da região, podem apresentar riscos à saúde, como carnes suína, bovina e de caça. No artigo de José Teixeira de Seixas Filho, a carne de rã é destacada não apenas pelo seu sabor e versatilidade gourmet, mas também por seu valor nutricional. Rica em cálcio biodisponível, comparável ao do leite e seus derivados, a carne de rã pode ser uma aliada na prevenção de doenças como osteoporose, hipertensão e certos tipos de câncer, além de fortalecer o sistema imunológico. O autor propõe a introdução da carne de rã-touro em cardápios asiáticos com foco na inclusão alimentar, beneficiando pessoas com alergias a proteínas animais comuns e oferecendo uma dieta saudável com baixo teor de colesterol. Além disso, ressalta o potencial de aproveitamento integral da carcaça em receitas tanto gastronômicas quanto terapêuticas. Essa releitura da culinária asiática não apenas amplia os horizontes gastronômicos, mas também reforça a importância de práticas alimentares saudáveis e sustentáveis, unindo tradição e inovação para atender a demandas nutricionais contemporâneas.

Os espaços públicos nas periferias são analisados em "Direito à Cidade e a Função das Praças Públicas na Periferia Urbana: um estudo de caso na cidade de Santa Cruz do Sul-RS-Brasil", de Tawnni Boiani Hirsch e Rogério Leandro Lima da Silveira. O artigo evidencia o papel transformador das praças públicas como espaços de convivência, cultura e cidadania, defendendo investimentos estratégicos em infraestrutura e ações culturais que promovam a inclusão e a justiça social em territórios periféricos.

Por fim, "As percepções dos atores sociais da economia solidária na formação do circuito econômico", de Silvio Cezar Arend; Alonso Nunes Coelho e Cidonea Machado Deponti, explora como a agricultura familiar, o artesanato e a economia solidária se articulam para promover dinâmicas econômicas mais justas, solidárias e colaborativas. O estudo oferece insights valiosos sobre o papel da economia solidária no fortalecimento das relações sociais e na geração de oportunidades que impulsionam o desenvolvimento regional.

Os artigos apresentados reafirmam o compromisso da Ágora UNISC em fomentar discussões acadêmicas que promovam a interdisciplinaridade e contribuam para a construção de uma sociedade mais inclusiva, equitativa e sustentável. Este diálogo se torna ainda mais essencial em um contexto de desafios globais crescentes, instigando-nos a

repensar práticas e valores para buscar soluções transformadoras que integrem ciência, cultura e cidadania. Desejamos a todos uma leitura enriquecedora, provocadora e inspiradora.