



**INSTITUTO LATINO-AMERICANO DE
ECONOMIA, SOCIEDADE E POLÍTICA
(ILAESP)**

**DESENVOLVIMENTO RURAL E
SEGURANÇA ALIMENTAR**

**GASTRONOMIA E AGRICULTURA FAMILIAR: O MUTUALISMO ENTRE CHEFS E
PRODUTORES LOCAIS**

WILIAN BRANDÃO G. DE C. SOARES

Foz do Iguaçu
2023



**INSTITUTO LATINO-AMERICANO DE
ECONOMIA, SOCIEDADE E POLÍTICA
(ILAESP)**

**DESENVOLVIMENTO RURAL E
SEGURANÇA ALIMENTAR**

GASTRONOMIA E AGRICULTURA FAMILIAR: O MUTUALISMO ENTRE CHEFS E PRODUTORES LOCAIS

WILIAN BRANDÃO G. DE C. SOARES

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Instituto Latino-Americano de Economia, Sociedade e Política da Universidade Federal da Integração Latino-Americana, como requisito parcial à obtenção do título de Bacharel em Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar.

Orientador: Prof. Dr. Valdemar João Wesz Junior

Foz do Iguaçu
2023

GASTRONOMIA E AGRICULTURA FAMILIAR: O MUTUALISMO ENTRE CHEFS E PRODUTORES LOCAIS

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Instituto Latino-Americano de Economia, Sociedade e Política da Universidade Federal da Integração Latino-Americana, como requisito parcial à obtenção do título de Bacharel em Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar.

BANCA EXAMINADORA

Orientador: Prof. Dr. Valdemar João Wesz Junior
UNILA

Prof. Dr. Dirceu Basso
UNILA

Prof. Dr^a. Silvia Aparecida Zimmermann
UNILA

Foz do Iguaçu, 30 de outubro de 2022.

TERMO DE SUBMISSÃO DE TRABALHOS ACADÊMICOS

Nome completo do autor(a): Willian Brandão Gervásio de Carvalho Soares

Curso: Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar

Tipo de Documento	
(.....) graduação	(.....) artigo
(.....) especialização	(X) trabalho de conclusão de curso
(.....) mestrado	(.....) monografia
(.....) doutorado	(.....) dissertação
	(.....) tese
	(.....) CD/DVD – obras audiovisuais
	(.....)

Título do trabalho acadêmico: Gastronomia e Agricultura Familiar: O mutualismo entre chefs e produtores locais

Nome do orientador(a): Valdemar João Wesz Junior

Data da Defesa: 30/10/2023

Licença não-exclusiva de Distribuição

O referido autor(a):

a) Declara que o documento entregue é seu trabalho original, e que o detém o direito de conceder os direitos contidos nesta licença. Declara também que a entrega do documento não infringe, tanto quanto lhe é possível saber, os direitos de qualquer outra pessoa ou entidade.

b) Se o documento entregue contém material do qual não detém os direitos de autor, declara que obteve autorização do detentor dos direitos de autor para conceder à UNILA – Universidade Federal da Integração Latino-Americana os direitos requeridos por esta licença, e que esse material cujos direitos são de terceiros está claramente identificado e reconhecido no texto ou conteúdo do documento entregue.

Se o documento entregue é baseado em trabalho financiado ou apoiado por outra instituição que não a Universidade Federal da Integração Latino-Americana, declara que cumpriu quaisquer obrigações exigidas pelo respectivo contrato ou acordo.

Na qualidade de titular dos direitos do conteúdo supracitado, o autor autoriza a Biblioteca Latino-Americana – BIUNILA a disponibilizar a obra, gratuitamente e de acordo com a licença pública *Creative Commons Licença 3.0 Unported*.

Foz do Iguaçu, 30 de Outubro de 2023.

Assinatura do Responsável

Dedico este trabalho a Wellington José, meu querido e eterno pai. A gente se encontra em uma outra vida.

AGRADECIMENTOS

Gostaria de expressar meus sinceros agradecimentos a todas as pessoas que foram fundamentais na minha formação e na pessoa que venho me tornando.

Primeiramente, dedico este trabalho ao meu pai amado, Wellington José, cujo amor, apoio e inspiração sempre foram força motriz em minha vida. Sua memória permanece viva em tudo e em todos, e esta conquista é nossa. À minha mãe querida, Ludmila Brandão, que sempre esteve ao meu lado independente qual fosse a situação. Agradeço por sua incansável dedicação, amor e paciência. Mãe tu és forte, podes crer, tens a glória de ser mãe e gerar outro ser. Minha irmã, meus tios e tias, primos e primas e meus queridos avós, que sempre me acolheram tão bem.

Aos professores do curso de Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar, que serão para sempre meus mestres. O compromisso de todos vocês para/com o curso e o desenvolvimento de todos nós foi enriquecedor. Em especial, desejo agradecer ao Professor Júnior, que demonstrou uma paciência e atenção notáveis durante todo o processo de elaboração deste estudo. Também gostaria de agradecer imensamente aos mestres Dirceu Basso e Silvia Aparecida Zimmermann que aceitaram compor a banca examinadora.

Por fim, gostaria de expressar minha gratidão à Universidade Federal da Integração Latino Americana e a todos que contribuíram direta ou indiretamente para a realização deste trabalho. E não posso esquecer dos atores principais desta pesquisa, meu querido chef Bruno de Faro, que vem fazendo parte constante do meu crescimento profissional e pessoal, além de ter contribuído fortemente com a minha pesquisa, o chef Patrick San, que também disponibilizou de seu tempo para este trabalho e tem sido um grande mestre. Bianca e Yessica, também deixo meu muito obrigado, que o sucesso de vocês continue sendo pilar para o sucesso daqueles que trabalham com o produto de vocês. Muito obrigado a todos por fazerem parte desta jornada e por terem tornado este trabalho possível. Seu apoio e influência serão lembrados com gratidão ao longo da minha vida.

“Se tivesse que defender alguma coisa, seria o movimento. Até onde você puder, o tanto que você puder. Até o outro lado do oceano, ou simplesmente o outro lado do rio. Colocar-se na pele de outra pessoa ou pelo menos comer sua comida. É uma vantagem para todos.”

Anthony Bourdain

RESUMO

No processo evolutivo da humanidade, a nossa alimentação sofreu e sofre até hoje com diversos processos de transformação. Quando nossos primórdios saiam em busca de alimento, seja através da pesca, da coleta de frutos ou a caça, eles levavam os alimentos até o grupo e os compartilhava. Este ato de compartilhar os alimentos para que todos comessem juntos, na mesma hora e no mesmo local, é denominado comensalidade (POLLAN, 2014). Estamos perdendo o contato com o alimento, não sabemos de onde ele vem, como é produzido ou por quem é produzido. Nossos laços com o homem do campo e o espaço rural estão se rompendo aceleradamente. Estamos cada vez mais fomentando redes de *fast food*, ligando a TV para assistir tais programas e vamos nos desligando completamente das nossas tradições e com isso perdendo elementos essenciais para o nosso bem estar. Este estudo analisa a relação entre restaurantes, chefs e agricultura familiar, ressaltando a qualidade dos ingredientes e a importância das relações entre a agricultura familiar, chefs de cozinha e restaurantes para resgatarmos ingredientes singulares através de boas práticas e boas relações. O trabalho será desenvolvido com dois restaurantes: NaCanoa Sushi, com sede em Cananéia - SP, e OX Room Steak House, que tem sua matriz em Curitiba e uma filial em Balneário Camboriú. Foram entrevistados dois chefs de cozinha destes restaurantes, sendo que um deles é pescador e proprietário do seu restaurante. Também foram entrevistadas duas produtoras, uma situada no norte de Santa Catarina e se dedica a produção de ovelhas e cabras com destaque a produção de queijo e a outra está situada no Paraná e se dedica à criação de porcos da raça moura, sendo sua propriedade, a primeira no Brasil a conseguir certificação de criação no modo semi intensivo. Os resultados da pesquisa estão alinhados com a história da gastronomia, a evolução da produção de alimentos no Brasil e o papel da agricultura familiar. Eles demonstram como a gastronomia desempenha um papel crucial na promoção da sustentabilidade e na valorização de ingredientes locais, contribuindo para o bem estar das comunidades e a preservação de tradições culturais.

Palavras-chave: gastronomia; agricultura familiar; mutualismo; alimentação; produtos singulares.

RESUMEN

En el proceso evolutivo de la humanidad, nuestra alimentación ha experimentado y sigue experimentando diversos procesos de transformación. Cuando nuestros ancestros salían en busca de alimentos, ya sea a través de la pesca, la recolección de frutos o la caza, llevaban los alimentos de vuelta al grupo y los compartían. Este acto de compartir alimentos para que todos comieran juntos, en el mismo momento y en el mismo lugar, se llama comensalidad (POLLAN, 2014). Estamos perdiendo el contacto con la comida, no sabemos de dónde proviene, cómo se produce o quién la produce. Nuestros lazos con el hombre del campo y el espacio rural se están rompiendo rápidamente. Estamos fomentando cada vez más redes de comida rápida, viendo programas de televisión y desconectándonos por completo de nuestras tradiciones, perdiendo elementos esenciales para nuestro bienestar. Este estudio analiza la relación entre restaurantes, chefs y agricultura familiar, destacando la calidad de los ingredientes y la importancia de las relaciones entre la agricultura familiar, chefs y restaurantes para recuperar ingredientes singulares a través de buenas prácticas y buenas relaciones. El trabajo se llevará a cabo con dos restaurantes: NaCanoa Sushi, con sede en Cananéia, SP, y OX Room Steak House, con su matriz en Curitiba y una sucursal en Balneário Camboriú. Se entrevistaron a dos chefs de estos restaurantes, uno de los cuales es pescador y propietario de su restaurante. También se entrevistaron a dos productoras, una de ellas ubicada en el norte de Santa Catarina y se dedica a la cría de ovejas y cabras, con énfasis en la producción de queso, y la otra está ubicada en Paraná y se dedica a la cría de cerdos de la raza moura, siendo la primera propiedad en Brasil en obtener una certificación de cría en régimen semi-intensivo. Los resultados de la investigación están alineados con la historia de la gastronomía, la evolución de la producción de alimentos en Brasil y el papel de la agricultura familiar. Demuestran cómo la gastronomía desempeña un papel crucial en la promoción de la sostenibilidad y la valorización de los ingredientes locales, contribuyendo al bienestar de las comunidades y la preservación de las tradiciones culturales.

Palabras clave: gastronomía, agricultura familiar, mutualismo, alimentación, productos únicos."

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	12
2 DESENVOLVIMENTO	16
2.1 ASPECTOS HISTÓRICOS DA GASTRONOMIA	16
2.2 ASPECTOS HISTÓRICOS DO PERFIL DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS NO BRASIL	18
2.2.1 Produção	18
2.3 AGRICULTURA FAMILIAR	19
2.3.1 Produção de alimentos orgânicos	20
2.4 SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL	23
3 METODOLOGIA	25
4 RESULTADOS E DISCUSSÃO	29
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS	35
6 REFERÊNCIAS	37
ANEXO I	38

1 INTRODUÇÃO

No processo evolutivo da humanidade, a nossa alimentação vivenciou e vive até hoje com diversos processos de transformação. Quando nossos primórdios saiam em busca de alimento, seja através da pesca, da coleta de frutos ou a caça, eles levavam os alimentos até o grupo e os compartilhava. Este ato de compartilhar os alimentos para que todos comessem juntos, na mesma hora e no mesmo local, é denominado comensalidade (POLLAN, 2014).

A comensalidade foi, sem dúvidas, um dos atos que deu início à passagem da “animalidade humana” para a humanidade. Outro elemento crucial dessa passagem e que está estritamente ligada a comensalidade é o ato de preparar o alimento. O ato de cozinhar, de transformar o cru em cozido através da domesticação do fogo, o domínio da cozinha e o comer em grupo são elementos que vão nos separar dos animais. Podemos dizer que, da mesma maneira que não se define uma sociedade que não possua nenhum vínculo com algum tipo de linguagem, não encontramos também uma sociedade em que não se cozinhe algum tipo de alimento (POLLAN, 2014).

O ato de comer apresenta-se como uma necessidade imprescindível para a reprodução biológica da vida, ou seja, trata-se de uma atividade realizada continuamente ao longo do ciclo da vida humana. Entretanto, além de ser um fator biológico, o fenômeno da alimentação envolve a relação entre a pessoa e o alimento formada a partir de um sistema complexo que integra um conjunto de elementos de natureza socioeconômica, cultural e ecológica, que se influenciam de forma mútua (BRANDEMBURG; BEZERRA; GIORDANI, 2016).

O que acontece é que, com o decorrer dos anos, aquilo que era coletado, caçado, pescado, preparado e servido em grupo, passa da subsistência a uma exploração intensiva e abusiva que vemos nos dias atuais devido à exploração econômica destes recursos, em conjunto com o crescimento demográfico da população mundial. Além do mais, temos cada vez menos tempo para cozinhar (POLLAN, 2014).

Estamos perdendo o contato com o alimento, não sabemos de onde ele vem, como é produzido ou por quem é produzido. Nossos laços com o homem do campo e o espaço rural estão se rompendo aceleradamente. Com o

“boom” dos programas culinários, menos cozinhamos e mais vemos gente cozinhando na tela da televisão, sendo uma comida que muitos dos espectadores nunca terão o prazer de experimentar. Estamos cada vez mais fomentando redes de *fast food*, ligando a TV para assistir tais programas e vamos nos desligando completamente das nossas tradições e com isso perdendo elementos essenciais para o nosso bem estar.

Há muitas coisas envolvidas nesta instituição humana que chamamos alimentação, e uma das mais surpreendentes no campo da cultura alimentar é o contato com nossas tradições e as nossas origens. Neste sentido, cabe apontar que uma boa alimentação contribui para uma melhor qualidade de vida, saúde, satisfação, alegria, e também constrói vínculos e conecta as pessoas entre si e com a natureza (FERREIRA *et al.*, 2017). Segundo Bezerra (2015), nas últimas décadas, ocorreu uma redução no consumo de produtos mais tradicionais, como por exemplo o arroz, o feijão e a farinha de mandioca, e em um aumento do consumo de carnes, ovos, laticínios, açúcar e produtos industrializados. Tal mudança na alimentação foi influenciada pelas situações de insegurança alimentar, pois afetaram o perfil nutricional dos brasileiros, e contribuiu para o aumento de casos de doenças relacionadas a quadros de carência, como a desnutrição, anemias e deficiências de vitaminas, bem como de doenças ocasionadas pelo excesso de alimentos, como a hipertensão arterial, diabetes e obesidade (BEZERRA, 2015).

Dessa maneira, dentre as diversas mudanças alimentares contemporâneas está o processo de “gastronomização”, que é definido como o resgate do prazer de cozinhar e de comer, que promove a busca por ingredientes de melhor qualidade, a valorização da origem, o uso de técnicas gastronômicas e de saberes tradicionais culinários. Nos últimos anos, vem sendo percebido um crescimento ascendente do *boom* gastronômico que tem deflagrado uma relação cada vez mais estreita entre a gastronomia e o meio rural (ZANETI; SCHNEIDER, 2017).

Como consequência desse *boom* gastronômico houve uma crescente demanda e uso de ingredientes locais produzidos com recursos que remetem à tradição, identidade e autenticidade, como no caso dos produtos orgânicos. Essa nova tendência, leva a uma maior preocupação da origem dos produtos, e por outro lado contribui para uma reaproximação e revalorização que vai

redefinir as relações entre *chefs*, comensais e agricultores familiares (ZANETI; SCHNEIDER, 2017).

Segundo Zaneti (2019), na atualidade a gastronomia apresenta-se como um importante aliado dos agricultores familiares e grupos tradicionais, como indígenas e quilombolas. E, dessa forma, cada vez mais os chefs de cozinha têm buscado parcerias com esses atores para conhecer e acessar produtos locais, tradicionais e orgânicos, que são vistos como produtos únicos e diferenciados e que aportam sabor e identidade aos pratos.

Além disso, Zaneti (2019) ressalta que a qualidade diferenciada, o frescor e o sabor dos ingredientes são alguns atributos que influenciam os chefes a recorrer às compras diretas com os produtores. Tal qualidade influencia de forma positiva nas vendas dos agricultores, criando novos espaços de (re) valorização simbólica, convivência e comercialização entre estes atores e novas utilizações e/ou criações de produtos.

Este breve contexto reflexivo sobre o alimento e a humanidade se conecta com este trabalho ao trazer ideias e fatos que ajudem a entender o fato de algumas cozinhas buscarem em seus pratos elementos que remetam à origem do alimento e suas tradições, revendo nossa relação com o mesmo e o meio que ambos estão inseridos, fortalecendo territórios através de sua biodiversidade, da agrodiversidade e da sociodiversidade com o intuito de garantir alimento bom para quem o consome, uma vida digna e saudável para quem o produz e para quem o prepara.

Diante das percepções inicialmente apresentadas, o objetivo geral deste trabalho é analisar a relação dos restaurantes e chefs de cozinha com os produtores locais de alimentos. Entre os objetivos específicos está: contextualizar a gastronomia, a agricultura familiar e a segurança alimentar e nutricional; compreender o papel que a agricultura familiar e a produção de alimentos locais e orgânicos têm desempenhado atualmente na gastronomia; apontar a relação dos restaurantes e chefs de cozinha com os produtores locais de alimentos e os efeitos oriundos desta relação em todos os ciclos e elementos envolvidos na cadeia produtiva.

Para tanto, este trabalho foi desenvolvido com dois restaurantes (NaCanoa Sushi, com sede em Cananéia - SP, e Ox Room Steak House, que tem sua matriz em Curitiba - PR e uma filial em Balneário Camboriú - SC), dois chefs de

cozinha destes restaurantes (sendo que um deles é pescador e proprietário do seu restaurante) e com duas produtoras (uma que se dedicam a produção de porcos e outra a ovelhas e cabras, com destaque à produção de queijo), situadas na região norte de Santa Catarina, que fornecem alguns de seus produtos para diversos restaurantes, entre eles os que serão apresentados neste trabalho.

A escolha desse recorte se deve ao fato de o autor, discente do curso de graduação em Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar pela Universidade Federal da Integração Latino Americana (UNILA), turma de 2014, ter se descoberto cozinheiro quando regressava de um programa de mobilidade acadêmica executado em Medellín, Colômbia. Ao regressar para o Brasil, decidiu passar as férias acadêmicas no litoral de Santa Catarina, onde trabalhou por uma temporada de verão em um bistrô de um hotel, na cidade de Balneário Camboriú.

Dentro desse universo, até então pouco explorado, se deu conta de que, para se entregar uma refeição de qualidade, os ingredientes precisam ser excelentes e para se ter um produto de excelência, os processos devem ser respeitados. Não se deve confundir excelente com caro. Existem muitos produtos de boa procedência, que muitas vezes, são desvalorizados, mas que, se combinado com outros ingredientes e com os métodos apropriados de produção, transporte e cocção, acabam por se tornar um produto final imensurável do ponto de vista gustativo.

2 DESENVOLVIMENTO

Este Capítulo apresenta a fundamentação teórica, expõe os conceitos dos construtos teóricos estudados e as principais teorias relacionadas aos temas abordados, indispensáveis para a compreensão do estudo ora apresentado.

2.1 ASPECTOS HISTÓRICOS DA GASTRONOMIA

A gastronomia iniciou-se na pré-história por meio do homem primitivo que foi aos poucos descobrindo alimentos que poderiam ser modificados, ou seja, o que primeiramente era consumido de forma crua, com a descoberta do fogo, passou a ser cozido. A partir daí o homem descobriu que poderia fazer inúmeras combinações de alimentos, modificar seu sabor e produzir vários tipos de alimentos (BARRILARI, 2016).

A idade antiga foi o período de grandes povos, que em suas comemorações de vitórias em guerras e comemorações da família real, realizam grandes banquetes. O povo egípcio inventou a padaria artística ao produzir pães de diferentes formas (BARRILARI, 2016).

Já a idade média foi marcada pela força da igreja e a gastronomia seguiu a mesma linha, sendo baseada em vinhos e pães, inspirados na cozinha romana. Importante citar, que nesse período, os monges simplificaram a preparação dos alimentos e enriqueceram a qualidade dos produtos, como exemplo, tem-se o peixe que foi um alimento muito valorizado na época, além do abuso de especiarias, como pimentas, noz moscada, gengibre e outros (MATTOS, 2007).

A idade moderna trouxe grandes inovações, foi um período do renascimento e da descoberta de novas sensações e a gastronomia veio acompanhando a história. Neste contexto, as especiarias eram muito apreciadas pelos europeus, e foi por esse motivo que o Brasil, por ser rico em especiarias foi muito explorado. Também é importante citar que a busca por especiarias impulsionou o período das grandes navegações (MATTOS, 2007).

Na idade contemporânea a gastronomia foi aperfeiçoada. Nessa época a França passou por dois grandes períodos distintos: um durante o governo de Napoleão Bonaparte que detestava o requinte da comida francesa e preferia a comida italiana; e o outro período, denominado de pós Bonaparte, em que a França

passa por uma restauração que promove a volta do requinte da culinária francesa. Foi nessa época que os menus começaram a invadir os restaurantes da Europa, cada vez mais luxuosos e artísticos, com o objetivo de informar aos clientes o que era oferecido de comer e beber (SOARES, 2020).

Nessa época, os chefs de cozinha passaram a trabalhar em restaurantes, ou abrir seus próprios restaurantes, por terem perdido seus empregos nos palácios da nobreza, devido seu enfraquecimento após a revolução. Todos esses acontecimentos, aliados à revolução francesa, contribuíram para o nascimento da cozinha burguesa, que associava aromas do campo com a elegância da alta gastronomia, combinando a gastronomia da terra com a gastronomia de laboratório (BARRILARI, 2016).

No Brasil, a história da gastronomia começa a ser contada a partir da sua colonização, que culminou com o nascimento da cozinha brasileira, resultado da mistura de três povos: portugueses, africanos e indígenas. Assim, cada povo influenciou na cozinha brasileira, a farinha um prato típico indígena foi nacionalizado pelos portugueses. Alguns pratos já existentes no Brasil foram incorporados à cultura negra recém-chegada no Brasil, como exemplo, cabe citar o milho que foi incluído no culto a Oxoci (SOARES, 2020).

Após a independência do Brasil de Portugal, a cozinha brasileira se firmou, e a cachaça foi um grande animador dos encontros anti-portugal, e a produção de café foi crescendo cada vez mais. A cultura italiana também teve influência na culinária brasileira devido à grande entrada de italianos no país para o cultivo/colheita do café, a partir daí a culinária brasileira foi se consolidando, transformando-se em uma culinária riquíssima (BARRILARI, 2016).

Assim, a alimentação e a gastronomia assumiram um lugar central na vida em sociedade e na economia desde o início do século XXI. Neste contexto, muito se discute sobre o modelo alimentar vigente e sua sustentabilidade no longo prazo, da mesma forma que se discute a alimentação como uma prática cotidiana que pode promover o bem-estar e evitar o aparecimento de doenças, além de minimizar gastos públicos voltados para a saúde (SCOTT, 2020).

2.2 ASPECTOS HISTÓRICOS DO PERFIL DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS NO BRASIL

2.2.1 Produção

A “Revolução Verde”, que rendeu o prêmio Nobel ao agrônomo e cientista norte-americano Norman Borlaug (1914-2009) em 1970, diminuiu de forma drástica a necessidade de trabalho humano nas atividades agrícolas, alavancou o avanço da agropecuária sobre áreas antes vistas como inaptas para cultivos pela adoção de fertilizantes, corretivos, genética entre outras tecnologias; ao mesmo tempo em que incrementou exponencialmente a produtividade das áreas tradicionalmente cultivadas. O problema da capacidade de produzir alimentos em quantidade suficiente foi definitivamente resolvido, levando também à redução do seu preço relativo. A solução dos problemas da quantidade e preço relativo, no entanto, não resolveu a questão da fome e outros problemas ligados à nutrição e associou a produção agropecuária à crise ambiental climática (IMAFLOA, 2021).

Esse modelo de produção e consumo de alimentos de ampla comercialização e produzidos em larga escala possui seu custo de produção reduzido e explora os componentes atrativos como a palatabilidade, estética e sanidade (asepsia), atribuindo a estes produtos, mediante a utilização de aditivos químicos, corantes e conservantes, sabores agradáveis, formas e aparências atraentes. Ressalta-se que a sustentabilidade desse sistema alimentar tanto do Brasil como em grande parte dos países da América Latina e Caribe se encontra – seriamente – comprometida (BEZERRA & SCHNEIDER, 2012).

Segundo a Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), no mundo, mais de 900 milhões de pessoas sofrem de fome, e uma em cada sete é vítima de má alimentação. A fome é definida não somente como a falta da comida, mas também como a falta das proteínas, vitaminas e minerais necessários – isso significa que as pessoas com déficit de peso, excesso de peso e obesidade são incluídas no problema (Moratoya, E. E. et. al.,2013).

Ainda de acordo com o IMAFLORA (2021), é possível identificar três processos de transições fundamentais no sistema de produção alimentar brasileiro.

A primeira, dita como a “Modernização Conservadora”, ocorreu entre as décadas de 1960 até princípios dos anos 90. Nessa fase, temos o uso dos defensivos agrícolas, sementes transgênicas, maquinário junto do crescimento urbano e aumento de empregos na indústria e no setor de serviços, resultante do grande êxodo rural. Ela foi tratada como “conservadora” pelo fato de não termos tido mudanças significativas na desigualdade social do rural brasileiro, muito menos na natureza ultra concentrada na posse da terra.

A segunda transição já vem munida de relevantes consequências no meio ambiental, social e econômico. A onda liberal da década de 90 fez com que as empresas transnacionais ganhassem protagonismo na comercialização das *commodities* agropecuárias.

Já a terceira transição, é tratada como a “quarta revolução” ou “economia do conhecimento”, representando uma transformação abrangente na economia e sociedade, onde a transição do analógico para o digital se torna o ponto chave dessa fase. Essa mudança acaba indo além das tecnologias digitais, abrangendo os domínios físicos e biológicos, tais como sistemas avançados de controle agrícola e monitoramento biométrico. Além disso, temos a ascensão da China e as mudanças climáticas nesse mesmo período, acabando por promover mudanças estruturais significativas na produção de alimentos, reduzindo a demanda de mão de obra menos especializada e, por consequência, houve um acréscimo significativo na desigualdade social.

2.3 AGRICULTURA FAMILIAR

Na agricultura, o modelo de produção realizado por meio da utilização intensa de recursos externos vem apresentando sinais de esgotamento, devido a exclusão social e o aumento da degradação ambiental, que contribuem para a elevação dos custos sociais de produção. Neste contexto, os sistemas alternativos de produção que se encontram embasados em princípios agroecológicos, vêm sendo cada vez mais aceitos e difundidos, por proporcionarem no mercado a opção e garantia de alimentos seguros, que contribuem com o combate da pobreza, conservação do meio ambiente e manutenção do pequeno produtor rural. Portanto, a agricultura familiar se apresenta como um espaço ideal para a prática desses princípios, além do fornecimento de produtos de qualidade no

mercado (LAGO, *et al.*, 2006).

Em função da sua escala econômica, a agricultura familiar tem uma inerente vinculação com o espaço local, que favorece o surgimento de mercados regionais através de sua atividade, o que possibilita a integração de interesses entre agricultores, comerciantes e consumidores, que se apresenta como componente de grande importância para o desenvolvimento sustentável a partir da ação local (LAGO, *et al.*, 2006).

Portanto, os agricultores devem buscar uma maior participação no seu processo de desenvolvimento, deixando de ser coadjuvantes para assumir o lugar de protagonista e senhores de seus atos, além de procurar uma mudança de pensamento e a quebra de arquétipos relacionados a agricultura convencional (LAGO, *et al.*, 2006).

Neste sentido, de acordo com a Secretaria de Agricultura Familiar e Cooperativismo (2016), a agricultura familiar apresenta uma dinâmica e características distintas quando comparada a agricultura convencional, pois na agricultura familiar a gestão de propriedade é compartilhada pela família e a atividade produtiva agropecuária se apresenta como a principal fonte de renda.

Dessa maneira, o agricultor familiar apresenta uma relação particular com a terra, seu local de trabalho e moradia, sendo a diversidade produtiva uma característica marcante desse setor. Dessa maneira, cabe abordar a Lei 11.326/2006, que define as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e os critérios para que esse público possa ser identificado. Assim, é considerado agricultor familiar e empreendedor familiar rural todo aquele que pratica atividades no meio rural, possuindo área de até quatro módulos fiscais, mão de obra da própria família, renda familiar vinculada ao próprio estabelecimento e gerenciamento do estabelecimento e empreendimento realizado pela própria família. Os silvicultores, aquicultores, extrativistas, pescadores, indígenas, quilombolas e assentados da reforma agrária também são considerados agricultores familiares.

2.3.1 Produção de alimentos orgânicos

Desde o início do século XX, surgiram diversos questionamentos relacionados ao manejo da agricultura convencional e sua contribuição para a

degradação do meio ambiente. Assim, surgiram movimentos alternativos que preconizavam formas não industriais de agricultura e em meados da década de 1970 houve uma maior difusão dos princípios da agricultura orgânica no Brasil, juntamente com os questionamentos das consequências negativas originadas da Revolução Verde (SANTOS, 2014).

Ainda de acordo com Santos (2014), a contaminação dos solos e alimentos causados pela utilização de agrotóxicos, o desmatamento e a distribuição do ecossistema presente no local das plantações não constituem apenas preocupações que norteiam pesquisadores e estudiosos da área, mas também aos cidadãos consumidores, que passam cada vez mais a se preocupar com a qualidade de vida e a preservação do meio ambiente.

Ao considerar a crescente contaminação ambiental que inclui todo o ecossistema e o aumento de estudos sobre os perigos para a saúde humana advindos do consumo de alimentos contaminados por produtos químicos, a alternativa de uma alimentação com maior qualidade, representada pela disponibilidade de produtos orgânicos no mercado vem conquistando cada vez mais os consumidores (LAGO, *et al.*, 2006).

A denominação do termo orgânico aponta para um produto diferenciado, pois seu processo de produção se encontra de acordo com as normas de produção orgânica, e são certificados por uma estrutura ou autoridade de certificação devidamente constituída, que objetivam em sua produção, a utilização mínima de produtos químicos como agrotóxicos e fertilizantes minerais solúveis (LAGO, *et al.*, 2006).

A agricultura orgânica vai muito mais além do que a produção sem o uso de agrotóxicos, pois se caracteriza como um sistema de produção onde as interações ecológicas são primordiais, voltadas para a preservação do meio ambiente. Cabe citar que a Instrução Normativa 007/99, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), em seu item 1.1, considera “sistema orgânico de produção agropecuária e industrial todo aquele que adota tecnologias que otimizem o uso dos recursos naturais e socioeconômicos, respeitando a integridade cultural (MAPA, 1999).

A Instrução Normativa 007/99, objetiva a auto sustentação no tempo e no espaço, a maximização dos benefícios sociais, a minimização da dependência de energias não-renováveis e a eliminação do emprego de agrotóxicos e outros

insumos artificiais tóxicos, organismos geneticamente modificados (OGM) / transgênicos ou radiações ionizantes em qualquer fase do processo de produção, armazenamento e de consumo, e entre os mesmos, privilegiando a preservação da saúde ambiental e humana” (MAPA, 1999).

Dessa maneira, todo produto obtido através de um sistema de produção agropecuária ou industrial, seja *in natura* ou processado, é considerado orgânico. Esse conceito abrange os processos atualmente conhecidos como: ecológico, biodinâmico, natural, sustentável, regenerativo, biológico, agroecológico e permacultura. Já o produtor orgânico, pode ser tanto o produtor de matérias-primas, quanto o de processados. Dentro deste contexto, Lago *et al.* (2006) ressaltam que a pequena escala de produção orgânica acaba determinando a ausência do atacadista, sendo essa função substituída pelo processamento primário, que na tentativa de criar uma escala de comercialização para um produto que possui um volume pequeno, foi levado a incentivar os agricultores e conseqüentemente acabou assumindo um papel semelhante ao das indústrias integradoras de outras cadeias. Esse fato é marcante na área de hortifrutigranjeiros destinados ao mercado interno, e nas empresas de processamento primário, mesmo existindo contratos formais entre os agricultores, ainda são mantidos os contratos informais que incluem o fornecimento de insumos e assistência técnica.

Assim, observa-se que os produtos orgânicos têm representado um novo nicho de consumo, abrangendo inúmeras possibilidades de atuação no mercado. De acordo com dados disponibilizados pelo Conselho Brasileiro da Produção Orgânica e Sustentável (ORGANIS), que atualmente reúne cerca de 60 empresas do setor, depois de alcançar um significativo salto de 30% no ano de 2020, o mercado brasileiro de produtos orgânicos fechou o balanço de 2021 com um aumento de até 12% em relação ao ano anterior (ORGANIS, 2022).

A comercialização de produtos orgânicos representa uma excelente oportunidade de negócio, devido a sua crescente demanda de mercado e rentabilidade. Portanto, cabe aos empreendedores que desejam investir nesse nicho de mercado, aprofundar seus conhecimentos tanto no produto, quanto no mercado, mantendo o foco no produto e no cliente, através de estratégias de vendas e marketing.

2.4 SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

De acordo com o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA), a alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos da pessoa humana que se encontram na Carta Magna de 1988, e é dever do poder públicos adotar políticas e ações que se façam necessárias para garantir a Segurança Alimentar e Nutricional da população, levando em conta as dimensões ambientais, culturais, econômicas, regionais e sociais (CONSEA, 2010).

A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, que não comprometa o acesso a outras necessidades essenciais, com base em práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam sociais, econômica e ambientalmente sustentáveis (NUNES, 2022).

O grande número de intoxicações causadas por microrganismos patogênicos presentes em alimentos contaminados é responsável por significativos problemas de saúde pública que atingem diversos países causando morbimortalidade. A segurança dos alimentos está relacionada a inúmeros aspectos, como a contaminação por substâncias biológicas, físicas ou químicas e todos esses fatores podem representar riscos significativos à saúde dos consumidores (VERDU; GALIPEAU; JABRI, 2015).

Além disso, há fatores de risco que se relacionam com o meio em que o alimento é preparado, como as condições do ambiente, a umidade relativa e a temperatura, as condições de higiene do local, dos equipamentos e dos manipuladores; e contaminação química. Estes fatores também estão relacionados com a segurança dos alimentos e podem apresentar riscos aos consumidores (BAI *et al.*, 2019).

Por outro lado, os alimentos possuem uma matriz quimicamente complexa por conter nutrientes suficientes para apoiar o crescimento microbiano e determinar a sobrevivência e o desenvolvimento dos microrganismos, além das condições como a umidade, acidez, e atividade de água (PRESIDENT; CONSULTING, 2017).

Segundo dados da Organização Mundial da Saúde (OMS) de estudos realizados no Brasil, nos últimos 17 anos os principais agentes envolvidos em surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) foram *Salmonella spp*, *Escherichia coli* e *Staphylococcus aureus* (BRASIL, 2018). As estatísticas ainda certificaram que as doenças de origem alimentar são consideradas como o maior problema de saúde pública em todo o mundo, sendo os manipuladores os principais veículos de contaminação (MEDEIROS; CARVALHO; FRANCO, 2015).

Assim, os manipuladores de alimentos são as principais fontes de contaminação dos alimentos quando há surtos, sendo que os equipamentos e as superfícies também podem ser fonte de contaminação. Os surtos de doenças transmitidas por alimentos resultam da negligência durante a manipulação dos alimentos. Há também questões relacionadas à violação e descuido com as boas práticas (GARCIA; CENTENARO, 2016).

Ao considerar que toda pessoa possui o direito de consumir um alimento seguro, cabe destacar a responsabilidade de empresas produtoras, elaboradoras e prestadoras de serviços com a qualidade e segurança dos alimentos ofertados aos consumidores (CODEX ALIMENTARIUS, 2006).

Segundo Bardone e Spalvena (2019) o termo qualidade se encontra diretamente voltado para a satisfação total dos clientes. Verifica-se que a qualidade nos estabelecimentos comercializadores de alimentos não é mais um diferencial competitivo, mas garante condições para que o mesmo consiga se manter no mercado.

Esta qualidade, para ser efetiva, necessita ser dinâmica e capaz de abranger todos os setores do estabelecimento, de forma direta ou indireta, com objetivo de contribuir para a melhoria e garantia da qualidade e segurança dos produtos alimentícios (AL-KANDARI; AL-ABDEEN; SIDHU, 2019).

3 METODOLOGIA

Neste capítulo, é descrito de forma detalhada as características e os procedimentos metodológicos utilizados para a realização da pesquisa, bem como os aspectos essenciais relacionados aos procedimentos de coleta e análise dos dados, além de abordar o instrumento adotado, a delimitação da amostra e os procedimentos de análise dos dados utilizados para alcançar os objetivos deste trabalho.

Dessa forma, este trabalho apresenta uma pesquisa descritiva, que tem como ordem coletar dados que descrevem e classificam o estudo, de natureza aplicada, onde casos reais serão colocados à prova, com uma abordagem qualitativa, explorando as experiências e percepções dos envolvidos, desenvolvida por meio de um estudo de caso.

O trabalho foi desenvolvido em dois restaurantes: NaCanoa Sushi, com sede em Cananéia - SP, e Ox Room Steak House, que tem sua matriz em Curitiba - PR e uma filial em Balneário Camboriú - SC. Foram entrevistados os dois chefs de cozinha destes restaurantes, sendo que um deles é pescador e proprietário do seu restaurante. Também foram entrevistadas duas produtoras, situadas na região norte de Santa Catarina, uma que se dedicam a produção de porcos e outra a ovelhas e cabras, com destaque à produção de queijo.

A escolha desses atores para a pesquisa se deve à oportunidade que o autor teve de conhecer os atores da mesma em sua recente trajetória como profissional de gastronomia.

Para a coleta de dados foi aplicado um *survey* (questionário) eletrônico composto de 40 itens, contendo questões do tipo abertas e de resposta obrigatória. O questionário foi dividido em blocos distintos, com a finalidade de verificar a relação dos restaurantes e chefs de cozinha com os produtores locais de alimentos.

O instrumento de coleta de dados foi hospedado na plataforma eletrônica *Google Forms*, cujo acesso foi possibilitado por meio de link enviado aos participantes da pesquisa. Importante citar que os atores desta pesquisa permitiram a divulgação dos seus respectivos nomes e respostas dos questionários aplicados. O questionário teve seis partes e abordou quatro participantes (Anexo I). Ele foi

aplicado entre os dias 23 de setembro e 09 de outubro do presente ano.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Nesta seção, apresentaremos os principais resultados da pesquisa que investigou o mutualismo entre chefs de cozinha, donos de restaurantes e produtores locais. Para tanto, este estudo tem como foco dois chefs de cozinha, Patrick San, que é um pescador e proprietário do restaurante NaCanoa Sushi (Cananéia - SP), e Bruno Andreoli de Faro, professor, palestrante e chef executivo das operações do restaurante Ox Room Steak House (Curitiba - PR / Balneário Camboriú - SC). Além disso, foram entrevistadas duas produtoras: Bianca Fleischmann e Yessica Kliewer.

Após o estudo e a aplicação dos questionários foi constatado que, para os casos analisados, a gastronomia é um catalisador fundamental para a economia e cultura de uma região. Uma das peças-chave para o sucesso de um restaurante ou estabelecimento de alimentação é a qualidade dos ingredientes utilizados. Nesse contexto, a parceria entre restaurantes, chefs de cozinha e agricultores familiares surge como um elo crucial para o desenvolvimento sustentável e a valorização e difusão de produtos singulares que esses produtores fornecem com tanto zelo.

Patrick San demonstrou uma parceria sólida com a pesca local, apesar de que, muitas vezes, ele próprio é o responsável por capturar sua matéria prima. Para ele, a ligação entre a gastronomia e os produtos locais é essencial. “Crescer em uma comunidade de pescadores me ensinou a valorizar os ingredientes frescos e de boa procedência. No kanoa Sushi, buscamos honrar essa tradição, não apenas por respeito à cultura local, mas também porque acreditamos que é a base para uma culinária autêntica e saborosa”. Além do mais, com toda sua experiência internacional trabalhando em restaurantes na Nova Zelândia (Hyatt Hotel e Squid Row, restaurantes os quais lhe proporcionaram bastante conhecimento sobre técnicas até então desconhecidas no Brasil), se sentiu na obrigação de disseminar todo seu conhecimento em diversas frentes. Viu que a maneira como abatiam os pescados no Brasil, de maneira geral, não contribui muito para a qualidade final do produto. Por conseguinte, está sempre envolvido em ações de apoio e desenvolvimento das práticas de pesca sustentável da sua região.

A ideia surgiu com a necessidade de educar tanto os pescadores da região

como os clientes em potencial. Com os pescadores venho fazendo um trabalho em que oriento na maneira adequada de abate do pescado, para que assim eu possa conseguir entregar um produto excelente para os meus clientes. E para os clientes, consigo levar produtos extremamente frescos, aguçando o paladar dos mesmos, explicando todo o processo dos pratos até chegar na mesa.

Essa cooperação ativa, resultou em uma relação de confiança e reciprocidade, além de um aumento no valor agregado daquelas matérias primas. Um benefício mútuo.

Bruno de Faro, “chef, professor e eterno aluno” como ele mesmo se identifica, além de palestrante, está à frente das operações do restaurante OX Room Steak House, com matriz em Curitiba/PR e uma filial recém inaugurada em Balneário Camboriú/SC. Ele também demonstrou uma relação de mutualismo bem sucedida com os agricultores familiares com quem trabalha, especialmente com Bianca Fleischmann e Yessica Kliever, que logo serão apresentadas nessa seção. “Essa conexão entre gastronomia, produtos locais e a agricultura familiar é uma base fundamental para uma abordagem autêntica e sustentável na culinária. Ela não apenas enriquece os pratos, mas também contribui para o fortalecimento da comunidade e para a preservação da riqueza cultural de uma região”. Ele não apenas adquire produtos destes fornecedores, mas se baseia nisso para promover suas histórias e métodos de produção/criação, concebendo uma experiência não só gastronômica, mas também cultural enriquecedora para seus clientes.

A produção agrícola está cada vez mais pressionada, padronizada, geneticamente modificada, intensa em agrotóxicos e monoculturas, comprometendo a capacidade produtiva do solo, poluindo as águas e produzindo alimentos com resíduos de químicos apontados como nocivos à saúde humana (BALSAN, 2006). Portanto, essa interação entre instituições e atores sociais, a partir de seu poder de agência, são capazes de realizar os “espaços de manobra” para se estabelecer as cadeias gastronômicas curtas enraizadas e, assim, ocasionar mudanças sociais e desenvolver inovações sociotécnicas e institucionais como estratégia de agregação de valor para os produtos da agricultura familiar e a (re)socialização dos agricultores e a (re)localização dos alimentos (SCHNEIDER; ESCHER, 2011).

O elo entre os restaurantes e os produtores locais serve como uma possibilidade de oferecer um produto com um diferencial de qualidade para seus

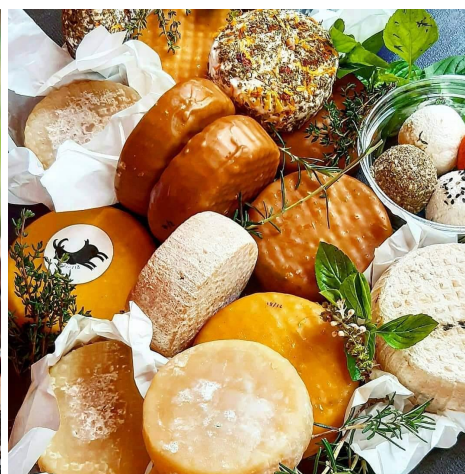
clientes, viabilizando uma relação direta com seus fornecedores. Tal proximidade é capaz de garantir preços mais satisfatórios para ambos os lados, pois normalmente se trabalha com a venda direta. “A partir do primeiro contato, identificamos qual a necessidade do cliente, se é um cliente final, qual quantidade vai demandar, periodicidade, para que depois possamos começar a discutir sobre valores”, afirma Patrick. “A relação de compra geralmente começa com a identificação de um interesse mútuo em colaborar. Essa interação pode ocorrer por meio de networking, recomendações de outros profissionais da área ou até mesmo por iniciativa do próprio fornecedor ao entrar em contato com o chef”, complementa Bianca.

Bianca Fleischmann é uma figura central na produção de ingredientes singulares. Como proprietária do Sítio Terra Santa em Nova Trento, Santa Catarina, ela se dedica à criação de cabras/cabritos e ovelhas para produção de leite e seus derivados (Figuras 1 e 2).

Figura 1 - Leite e seus derivados



Figura 2 - Leite e seus derivados



Fonte: Página do sítio Terra Santa no Facebook¹

A decisão de adquirir nossa propriedade em Nova Trento foi mais impulsionada por um desejo pessoal de construir um estilo de vida sustentável e próximo à natureza. Embora o mercado tenha sido uma consideração importante, a principal motivação foi criar um espaço onde pudéssemos aplicar os princípios de agricultura orgânica que aprendemos em nossas experiências na América Latina e na fazenda de criação de

¹ disponível em <<http://www.facebook.com.br/sitioterrasanta>>

cabras/ovelhas em Israel.

Seu compromisso com a qualidade e a sustentabilidade na produção de laticínios é essencial para qualidade final em algumas partes do menu do chef Bruno de Faro. De acordo com Faro, “ao utilizar ingredientes provenientes da agricultura familiar e de grupos tradicionais, estamos não apenas promovendo a sustentabilidade e o apoio à economia local, mas também preservando tradições e sabores únicos que são passados de geração em geração”. Além disso, para ele, “ao trabalhar com produtos locais, temos a oportunidade de explorar a sazonalidade e diversidade regional, o que enriquece o cardápio e proporciona uma experiência única aos nossos clientes. Cada ingrediente conta uma história e carrega consigo o *terroir*² e a cultura da região de onde provém”.

Antes de comprar o terreno em Nova Trento, Fleischmann e seu marido foram proprietários de um restaurante em um shopping de Balneário Camboriú e essa experiência foi crucial para o entendimento que eles têm hoje com sua produção.

“A experiência nos proporcionou um entendimento mais profundo sobre aspectos práticos da culinária e da gestão alimentar. Hoje buscamos aplicar esses conhecimentos na produção de alimentos orgânicos, em pequena escala, onde conseguimos entregar um produto final excelente para os nossos clientes”.

Por fim, Fleishman ressalta a importância em manter vivas as tradições:

“isso representa uma forma de honrar e preservar tradições culturais e conhecimentos transmitidos de geração em geração. Além disso, valorizo profundamente a ideia de apoiar a economia local, promovendo sustentabilidade e fortalecendo as comunidades ao redor”.

O sítio Terra Santa iniciou sua atividade com apenas 5 cabras e 1 cabrito (Figura 3). Com um rebanho atual contendo vinte e quatro cabras, um bode, cinco ovelhas e um carneiro, fornece seus produtos em feiras livres, mercados regionais e diversos restaurantes de todo o estado. Toda a mão de obra empregada é proveniente de Fleischmann e seu marido, Israel (Figura 4). Além disso, oferecem

² Se refere à geografia, geologia e ao clima de um lugar, fatores que fazem com que alguns produtos tenham características específicas e singulares.

visitas mensais em sua propriedade, onde, no final da visita, os visitantes são contemplados com um farto banquete com todos os produtos que são produzidos em sua propriedade.

Figura 3 - Cabras e cabrito

Figura 4 - Fleischmann e Israel



Fonte: Página do sítio Terra Santa no Facebook³

Yessica Kliever é proprietária da primeira granja do país a receber o certificado de criação semi-intensiva de porcos da raça Moura, em Palmeira, na colônia Witmarsun, no Paraná. “Por se tratar de uma raça nativa bem antiga, o porco moura esteve ameaçado de extinção alguns anos atrás, e nós vimos uma oportunidade de trabalhar nessa parte genética, de melhorar a raça, valorizando a mesma proporcionando um produto final excelente”. A granja de Kliever opera com foco em uma criação mais sustentável e benéfica para seu rebanho e para seus clientes.

Antes a criação era confinada e se alimentavam de ração. Agora nós deixamos eles soltos no pasto durante o dia, comendo verde, legumes e frutas, tem uma alimentação mais alternativa e orgânica, caminham e correm soltos pelo pasto e à noite voltam para o nosso galpão. Todo esse cuidado nos levou a um resultado magnífico em nossa produção, atraindo os olhares de grandes chefs de cozinha e restaurantes.

Antes da transição para o modelo de criação semi intensiva, nos

³ disponível em <<http://www.facebook.com.br/sitioterrasanta>>

moldes de confinamento, chegaram a ter um plantel com até 700 matrizes, onde se entregava os leitões para grandes companhias. Atualmente, o número de matrizes diminuiu consideravelmente, trabalhando com até 300 matrizes. Porém a qualidade do produto aumentou (Figura 5) diminuíram o número de intermediários, fazem comércio direto com diversos restaurantes, feiras livres e com isso conseguem entregar o produto a um preço mais justo para seus clientes e mesmo assim o valor agregado aumentou devido à anulação de intermediários e também à qualidade proveniente de todo o sistema de criação que adotaram (Figura 6). Ou seja, trocaram quantidade por qualidade. Toda essa qualidade também permeia entre os pratos do menu do Chef de Faro, que, como ele mesmo menciona na pesquisa, para se ter um alimento de qualidade, ele deve atender a alguns critérios, tais como frescor, origem e procedência, sazonalidade, ausência de aditivos nocivos, entre outros. Sendo assim, quando se trabalha com produtos que atendam a esses critérios, conseguimos oferecer aos clientes “pratos que não apenas se deliciam, mas também respeitam a natureza, a tradição e o bem estar e a saúde de quem o produz”.

Figura 5 - cortes suínos**Figura 6 - sistema de criação**

Fonte: Página PorcoWit no Instagram⁴

⁴ disponível em <<http://www.instagram.com.br/porcowit>>

Para além das cozinhas de restaurantes, sítios, granjas e pescarias, Patrick e Bruno são figuras ativas em congressos e eventos com propósito de fomentar esse mutualismo entre as partes. “Atualmente sou co-organizador do Raízes. Do solo à mesa. Um congresso que nasceu com o propósito de conectar pequenos produtores da serra catarinense a cozinheiros, chefes de cozinha, empresários do setor e turistas. Estamos no nosso terceiro com resultados significativos”, explica Bruno. Já Patrick participa de algumas iniciativas que envolvem a gastronomia. “Uma delas é o projeto da Secretaria do Estado de São Paulo, Rotas Gastronômicas, onde atuo como chef anfitrião. Este projeto busca promover e valorizar a rica diversidade gastronômica do estado, através de ações como eventos temáticos, workshops e promoção de roteiros gastronômicos.” Patrick também foi um dos convidados para o evento “MESA SP 23”, evento idealizado pela revista Prazeres da Mesa, que este ano completa 20 anos do projeto. Tais iniciativas destacam o compromisso deles com a promoção e valorização dos produtos locais e com a sustentabilidade na culinária. A colaboração ativa nestes eventos reforça o papel de ambos como um elo importante entre a comunidade de produtores locais e a cena gastronômica regional.

Bianca e Yessica são exemplos de produtoras que não apenas fornecem ingredientes de alta qualidade, mas também desempenham um papel vital na promoção da culinária local e na valorização de produtos regionais. Suas atividades ilustram como as parcerias entre chefs e produtores podem instaurar e fomentar uma cadeia de suprimentos eficaz e benéfica para todos os envolvidos, ao mesmo tempo em que fortalecem a sustentabilidade e a economia local. Bianca relata que

A motivação para vender para mercados da gastronomia está ligada à disseminação da minha visão culinária e ao impacto positivo que posso ter na comunidade gastronômica mais ampla. Ao disponibilizar meus produtos para outros chefs e estabelecimentos, estou contribuindo para a diversidade e riqueza da cena gastronômica local.

Os resultados desta pesquisa refletem um cenário positivo de mutualismo entre chefs de cozinha, donos de restaurantes, pescadores, produtores locais e a comunidade gastronômica em geral. As consequências acrescentadas sobre chefs/produtores e seus compromissos adicionais realçam alguns pontos

fundamentais. São elas: A valorização de ingredientes locais e sustentabilidade, tendo em vista que ambos envolvidos na pesquisa demonstram um compromisso com a utilização/fornecimento de produtos de alta qualidade e práticas sustentáveis; relações de confiança e reciprocidade uma vez que os relacionamentos estabelecidos entre os chefs, pescadores e produtores são baseados na confiança mútua, que garante permitir parcerias duradouras e uma troca contínua de benefícios; Cadeia de suprimentos eficaz, já que o contato direto entre as partes se torna peça chave em suas cadeias de suprimentos, permitindo que sempre tenham oferta e demanda para tais produtos.

A produção de alimentos no Brasil passou por diversas transições, como abordado nos capítulos teóricos desta pesquisa. Os resultados mostram como chefs e a agricultura familiar buscam alternativas à produção padronizada e intensiva em agrotóxicos, com o intuito de trabalharem com ingredientes singulares obtidos a partir de práticas sustentáveis. Isso reflete a preocupação com a qualidade e a origem dos alimentos.

A agricultura familiar desempenha um papel importante, uma vez que os chefs estabelecem parcerias com os mesmos. A relação entre chefs e produtores fortalece a comunidade local e contribui para a valorização de produtos regionais, promovendo a sustentabilidade e o desenvolvimento local.

Em resumo, os resultados da pesquisa estão alinhados com a história da gastronomia, a evolução da produção de alimentos no Brasil e o papel da agricultura familiar. Eles demonstram como a gastronomia desempenha um papel crucial na promoção da sustentabilidade e na valorização de ingredientes locais, contribuindo para o bem estar das comunidades e a preservação de tradições culturais. Além de destacar o papel deles na construção de pontes entre a comunidade gastronômica e os produtores de alimentos singulares como os abordados dentro desta pesquisa.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A interseção entre a gastronomia e a agricultura familiar revela um cenário promissor de mutualismo entre chefs e produtores locais. Este trabalho de conclusão de curso buscou explorar e compreender essa simbiótica relação, destacando sua relevância não apenas para a cena gastronômica, mas também para o fortalecimento das comunidades locais e a promoção de práticas mais sustentáveis.

Ao longo desta pesquisa foi possível constatar que a aproximação entre os protagonistas dessas duas esferas não apenas enriquece os cardápios dos estabelecimentos gastronômicos, mas também valoriza os produtos da agricultura familiar, muitas vezes caracterizados pelo cuidado artesanal e pela autenticidade de suas produções. Nesse sentido, o mutualismo estabelecido não se restringe à esfera econômica, mas se estende a um valor cultural e social de grande importância.

A percepção predominante dos benefícios associados aos produtos locais, demonstra uma conscientização crescente sobre a importância disso para nossa alimentação. Isso, por sua vez, impulsiona a demanda por ingredientes provenientes deste tipo de produção, estimulando a economia local e fortalecendo os laços comunitários. Diante do atual contexto global, marcado por transformações significativas nos hábitos de consumo e na valorização da produção local, a pesquisa também destaca a relevância do tema abordado.

Em última análise, a simbiose entre a gastronomia e os produtores locais não apenas enriquece o paladar dos consumidores, mas também contribui para a construção de uma sociedade mais consciente, colaborativa e conectada com suas raízes. Espera-se que este estudo possa servir como um ponto de partida para a ampliação e aprofundamento dessa relação tão essencial e promissora, promovendo não apenas pratos excepcionais, mas também saúde financeira e bem estar para este tipo de produção.

6 REFERÊNCIAS

AL-KANDARI, D., AL-ABDEEN, J.; SIDHU, J. Food safety knowledge, attitudes and practices of food handlers in restaurants in Kuwait. **Food Control**, v.103, p.103-110, 2019.

BAI, L.; WANG, M.; YANG, Y.; GONG, S. Food safety in restaurants: The consumer perspective. **International Journal of Hospitality Management**, v.77, p.139-146, 2019.

BALSAN, R. Impactos decorrentes da modernização da agricultura brasileira. *CampoTerritório: Revista de Geografia Agrária* v.1, n.2, p. 123-151, ago. 2006.

BARDONE, E.; SPALVENA, A. European Union food quality schemes and the transformation of traditional foods into European products in Latvia and Estonia. **Appetite**, v.135, p. 43-53, 2019.

BARRILARI, Fernando. **A história da gastronomia no Brasil e no mundo**. O Imparcial, 2016. Disponível em: <https://www.oimparcialmontealto.com.br/artigos/historia-da-gastronomia-no-brasil-e-no-mundo/#:~:text=A%20gastronomia%20teve%20seu%20in%C3%ADcio,e%20descobrir%20que%20se%20pode>. Acesso em: 20 ago. 2022.

BEZERRA, Bárbara Belchior. **Hábitos alimentares e produção de alimentos no sítio Pai Domingos, Lagoa Seca-PB**: um estudo sobre soberania alimentar. 21 f. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Agroecologia) – Universidade Estadual da Paraíba, Lagoa Seca, 2015. Disponível em: https://dspace.bc.uepb.edu.br/jspui/bitstream/123456789/19122/1/TCC%20B%C3%A1rbara%20Belchior%20Bezerra_protected.pdf. Acesso em: 08 abr. 2022.

BEZERRA, I., & SCHNEIDER, S. (2012). Produção e Consumo de Alimentos: O papel das políticas públicas na relação entre o plantar e o comer. Vol. 15 (20), pp. 35-61.

BRANDEMBURG, Alfio; BEZERRA, Islandia; GIORDANI, Rubia Carla Formighieri. Soberania alimentar, desenvolvimento territorial e sustentabilidade: olhares e contextos. **Guaju**, v. 2, n. 1, p. 2-13, 2016. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/guaju/article/view/49008>. Acesso em: 06 abr. 2022.

BRASIL. **Lei nº 11.346**, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, 15 set. 2006. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/111346.htm. Acesso em: 20 maio 2022.

BRASIL. **Lei nº 11.326**, de 24 de julho de 2006. Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais. Brasília: Casa Civil, 2006. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2006/Lei/L11326.htm. Acesso

em: 04 abr. 2022.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Surto de doenças transmitidas por alimentos no Brasil**. Brasília, 2018. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-de-a-a-z/d/doencas-transmitidas-por-alimentos>. Acesso em: 12 maio 2022.

CODEX ALIMENTARIUS. **Higiene dos alimentos**: textos básicos. 3ª ed. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2006. Disponível em: https://acisat.pt/wp-content/uploads/2016/10/codex_alimentarius.pdf. Acesso em: 20 abr. 2022.

CONSEA, Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **A segurança alimentar e nutricional e o direito humano à alimentação adequada no Brasil**: indicadores e monitoramento da Constituição de 1988 aos dias atuais. Brasília, 2010.

FERREIRA, M. C. G. *et al.* Representações sociais de idosos sobre qualidade de vida. **Revista Brasileira de Enfermagem**, v. 70, p. 806-813, 2017. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/reben/a/jmJKPQyvdp9dHWk6MBHLT9G/?lang=pt&format=html>. Acesso em: 05 abr. 2022.

GARCIA, V. M.; CENTENARO, S. G. Capacitação de manipuladores de alimentos e avaliação das condições higiênicas em serviço de alimentação. **Brazilian Journal of Food Research**, v. 7, n. 2, p. 96-111, 2016.

GRACILIANO, N. G.; SILVEIRA, J. A. C.; OLIVEIRA, A. C. M. Consumo de alimentos ultraprocessados reduz a qualidade global da dieta de gestantes. **Cadernos de Saúde Pública**, São Paulo, v. 37, p. 1-17, 2021. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csp/a/5rLSjsXRWn9cvDYJNmgwrTv/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 15 maio 2022.

IMAFLOA. Produção de alimentos no Brasil: geografia, cronologia e evolução. Brasil, 2021. 137 páginas.

LAGO, Adriano; LENGLER, Letícia; CORONEL, Daniel Arruda; SILVA, Tânia Nunes. Agricultura familiar de produtos orgânicos: um olhar sob a ótica do marketing. **Extensão Rural**, n. 13, p. 93-116, 2006. Disponível em: <http://cascavel.ufsm.br/revistas/ojs-2.2.2/index.php/extensaorural/article/view/5606>. Acesso em: 05 abr. 2022.

MAPA. **Instrução Normativa nº 007**, de 17 de maio de 1999. Dispõe sobre as normas para a produção de produtos orgânicos vegetais e animais. Brasília: Ministério de Estado da Agricultura e do Abastecimento, 1999. Disponível em: http://ibd.com.br/Media/arquivo_digital/c40fe6c4-51f3-414a-9936-49ea814fd64c.pdf. Acesso em: 03 abr. 2022.

MATTOS, Ana Carolina Paulino. **Ensaio sobre a gastronomia**. 2007. 53f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Comunicação Social) – Universidade de Brasília, Brasília, 2007. Disponível em: <https://core.ac.uk/download/pdf/185253212.pdf>. Acesso em: 22 ago. 2022.

MEDEIROS, M. G. G. A.; CARVALHO, L. R.; FRANCO, R. M. Percepção sobre a higiene dos manipuladores de alimentos e perfil microbiológico em restaurante universitário. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 22, p. 383-392, 2015.

NUNES, J. L. Direito à alimentação: insegurança alimentar no Brasil. **Revista Jurídica Direito, Sociedade e Justiça**, Dourados v. 9, n. 13, p. 149-154, 2022. Disponível em: <https://periodicosonline.uems.br/index.php/RJDSJ/article/view/6822>. Acesso em: 15 maio 2022.

ORGANIS. **Pesquisa consumidor orgânico**: desvendando o mercado de orgânicos no Brasil. 2019. Disponível em: <http://organis.org.br/pesquisa-consumo-de-produtos-organicos-no-brasil-2017/>. Acesso em: 09 abr. 2022.

POLLAN, Michael. *Cozinhar: Uma história natural de transformação*. 2014.

PRESIDENT. E.C.D.T.; CONSULTING. E.T. Foodborne disease and food control in the Gulf States. **Food Control**, v.73, p.341-366, 2017.

RIGON, Silvia *et al.* **Soberania e segurança alimentar na construção da agroecologia**: sistematização de experiências. Grupo de Trabalho em Soberania e Segurança Alimentar da Articulação Nacional de Agroecologia-GT SSA/ANA, v. 1, 2010.

SANTOS, Tamara Helena de Oliveira. **A agricultura orgânica no contexto da exportação**. 37 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharel em Gestão de Comércio Internacional) – Faculdade de Ciências Aplicadas da Universidade Estadual de Campinas, Limeira, 2014. Disponível em: <http://www.bibliotecadigital.unicamp.br/document/?down=000936722>. Acesso em: 04 abr. 2022.

SCHNEIDER, S; ESCHER, F. A contribuição de Karl Polanyi para a sociologia do desenvolvimento rural. *Sociologias*, Porto Alegre, v.13, n.27, p.180-219, maio/ago. 2011.

SCOTT, Eduardo. **Uma nova cadeia de suprimentos na gastronomia**. Eduardo Scott, 2020. Disponível em: <https://eduardoscott.com.br/uma-nova-cadeia-de-suprimentos-na-gastronomia/>. Acesso em: 15 ago. 2022.

SECRETARIA DE AGRICULTURA FAMILIAR E COOPERATIVISMO. **O que é agricultura familiar**. 2016. Disponível em: <http://www.mda.gov.br/sitemda/noticias/o-que-%C3%A9-agricultura-familiar/>. Acesso em: 02 abr. 2022.

SOARES, Cláudia Mesquita Pinto *et al.* Conceitos de Gastronomia: um debate sobre dissonâncias e convergências na literatura científica. **Revista Confluências Culturais**, v. 9, n. 2, p. 147-161, 2020.

VERDU, E. F.; GALIPEAU, H.J.; JABRI, B. Novel players in coeliac disease pathogenesis: role of the gut microbiota. **Nature Reviews Gastroenterology & Hepatology**, v. 12, n. 9, p. 497-506, 2015.

ZANETI, Tainá Bacellar. **A contribuição da gastronomia e dos Chefs para os mercados agroecológicos: o caso do restaurante O Navegador**. UFRGS, 2019. Disponível em: <https://www.ufrgs.br/obema/a-contribuicao-da-gastronomia-e-dos-chefs-para-os-mercados-agroecologicos-o-caso-do-restaurante-o-navegador/>. Acesso em: 02 ago. 2022.

ZANETI, Tainá; SCHNEIDER, Sergio. O boom gastronômico como ferramenta para o desenvolvimento rural: uma análise do caso da Sociedade Peruana de Gastronomia – APEGA - PERU. In: COLLAÇO, Janine Helfst; BARBOSA, Filipe; ROIM, Talita. (orgs). **Cidades e consumo alimentar: tradição e modernidade do comer contemporâneo**. Goiás: UFV, 2017.

ANEXO I

Parte 1 – Identificação do Participante e de sua trajetória profissional

- Nome do Participante
- Perfil socioeconômico educacional
- Organização a que pertence e cargo que ocupa
- Trajetória Profissional (formação, experiências, etc.)
- Caracterização Geral da propriedade- nome e origem
- Identificar se a proposta da propriedade se deu, a partir de uma orientação para o mercado ou por alguma outra motivação, e se há ligação com algum movimento da gastronomia
- Identificar o tipo de produção adotada; os principais produtos e atividades.
- Identificar o diferencial da propriedade e suas inovações
- Identificar se é beneficiário de política e se tem assistência técnica

Parte 2 - Questionário

1 – Relações que estabelecem (ou não) entre a gastronomia, produtos locais e agricultura familiar e/ou grupos tradicionais.

1. Você percebe ou experimenta relações entre a gastronomia, produtos locais e agricultura familiar e/ou grupos tradicionais? Qual é o significado disso para você?
2. Como/quando iniciou este processo?
3. O Quem foi decisivo ou qual a principal influência? Houve algum diagnóstico para implantação desse tipo de relação e de produtos?

2 - Relações entre chefs, produtores e consumidores no processo de inserção de produtos locais.

4. Como você se relaciona com os chefs/produtores/restaurantes que utilizam/fornecem/vendem seus produtos? Qual é o perfil deles?
5. Você confia nos chefs/produtores/restaurantes?
6. Em relação a seus consumidores, qual é o seu público? Como você se relaciona com eles?

7. Qual o seu envolvimento nesse processo?
8. Há momentos de interação entre chefs, produtores e consumidores?
9. Você participa de algum grupo ou iniciativa relacionado à gastronomia? Que ações são realizadas?

3 – Uso e trajetória de produtos agroalimentares singulares

9. O que considera como um alimento de qualidade?
10. O que é um produto singular para você? Por que ele é um diferencial na sua forma de trabalhar?
11. Como você informa que seus produtos tem qualidade? Seus clientes percebem esses alimentos como gêneros diferenciados dos convencionais? Por quê?
12. Você poderia citar 2 ou 3 razões ou motivos principais, pelos quais os chefs estão buscando incluir produtos/ingredientes da AF ou de grupos tradicionais em suas receitas/pratos/menus? E para os consumidores?
13. A comercialização de produtos/ingredientes na gastronomia produziu efeito ou repercussão na sua produção?
14. Quais são as exigências dos chefes sobre os produtos? Quais são os produtos mais procurados por eles?
15. Tem algum ingrediente que antes não era comercializado ou ofertado que você demandou? Como foi esse processo?
16. Você sabe o que é feito com seu produto no restaurante?

4 – Motivação de consumo

17. O que te motiva a produzir/comprar esse tipo de produto? Qual é o significado disso para você?
18. O que te motiva a vender para mercados da gastronomia? Qual é a importância disso?

5 – Resultados do desenvolvimento

19. Como é estabelecida essa relação de compra? Como são definidos os preços? É firmado algum tipo de contrato formal?

20. Qual é o papel de cada um nessa relação?
21. Quais são resultados e/ou efeitos dessa relação de comercialização de produtos singulares? Qual impacto na renda? Na propriedade? E na qualidade de vida?
22. Quais são as principais vantagens de trabalhar com restaurantes/produtores locais? E desvantagens?
23. Já houve algum problema? Qual? Como foi resolvido?
24. Desde que você começou a trabalhar com os chefs/produtores/restaurantes, houve alguma mudança de mercado para você ou na forma de produzir, na quantidade produzida, na diversificação dos produtos em função desse mercado? Quais? Como isso ocorreu?
24. Houve agregação de valor nos seus produtos?
25. Quais atividades/mercados realiza/participa?

6 - Indicação

- Há alguma coisa que você gostaria de complementar sobre o que foi abordado neste questionário?
- Você gostaria de indicar alguém para participar da pesquisa?