

REFLEXÕES ALÉM DA GASTRONOMIA: OGMs, BIODIVERSIDADE, PATRIMÔNIO IMATERIAL

Marcela Sobreira Sepúlveda Almendra

Paola Stefanutti

Gislaine Silveira Simões

Nelson de Castro Neto

RESUMO: O objetivo do trabalho é entender o papel social da gastronomia para um desenvolvimento sustentável. Para isso é preciso compreender como o desenvolvimento moldou a agricultura aos padrões industriais com o uso dos organismos geneticamente modificados (OGMs) e os efeitos colaterais maléficos deste modelo de cultivo como a monocultura, dependência econômica do camponês e danos ambientais. A metodologia utilizada foi análise do levantamento bibliográfico e suas correlações. Diante deste contexto, são estudados como os saberes que envolvem a alimentação congregam a memória cultural e identitária de um povo e como a gastronomia encontra no fortalecimento da agricultura familiar uma ferramenta de combate à perda da biodiversidade ambiental e cultural ameaçada pelo agronegócio.

Palavras-chave: Gastronomia; Agronegócio; Alimento; Cultura; Agricultura Familiar.

ABSTRACT: The aim of this paper is to understand the gastronomy's social paper for sustainable development. For this it is necessary to understand how the development has shaped agriculture to industrial standards with the use of genetically modified organisms (GMOs) and the harmful side effects of this farming model as monoculture, economic dependence of the peasant and environmental damage. The methodology used was analysis of the literature and their correlations. Given this context, we study how the knowledge involving food congregates cultural identity and memory of a people and as the food is the strengthening of family farming a fighting tool to the loss of environmental and cultural biodiversity threatened by agribusiness.

Keywords: Gastronomy; Agribusiness; Food; Culture; Family Farming.

1. INTRODUÇÃO

A pesquisa parte da premissa que a gastronomia como ciência interdisciplinar, necessita dialogar com outras áreas com a história, a antropologia, a sociologia, e um dos focos deste trabalho além das citadas disciplinas, contemplará a agronomia, particularmente na relação do homem com o campo. A ideia é entender o papel da gastronomia utilizando-se do fortalecimento dos pequenos agricultores como meio de enfrentamento aos efeitos colaterais maléficos do modelo atual de agricultura. Para isso é necessário entendermos a ideia do agronegócio,

baseado no cultivo de organismos geneticamente modificados (OGMs), e todas as reverberações sociais e ambientais como a perda da biodiversidade cultural e natural, e, ainda, como a gastronomia encontra na agricultura familiar a ferramenta para um desenvolvimento ético e sustentável.

A ligação entre a gastronomia e a agricultura pode ser contada a partir da história da evolução humana relacionada ao alimento, perpassando pelos métodos de cultivo, visto que um dos motivos pelos quais a raça humana sobreviveu foi pelo desenvolvimento de técnicas de cultivo. A gastronomia evoluiu lado a lado com a agricultura, afinal ao produzir alimentos foi preciso desenvolver técnicas de conservação. Essa relação é de dependência, afinal, é na zona rural que o homem encontra sua subsistência, como afirmam os professores Etges e Silva (2012) “a gastronomia apoia-se no espaço rural como fonte primária de produtos e ingredientes para o desenvolvimento de seu setor”.

Desta conexão do campo com a gastronomia, ou ainda da relação do homem com seu meio de subsistência: o alimento, nasceram inúmeros costumes, hábitos e doutrinas religiosas que moldaram e orientam a sociedade até os dias atuais. Ao evidenciar os signos que orbitam o conceito de alimento e de alimentação, o historiador brasileiro Carlos Roberto Antunes dos Santos (2005) ensina que:

Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais como espelho de uma época e que marcaram uma época (SANTOS, 2005, p. 12).

A escolha do alimento tem tanta importância como o contexto que o cerca: como, onde, com quem e quando se come. Portanto, no trabalho será utilizada como referência a dissertação de Stefanutti (2015) que aborda memórias de pescadores de Foz do Iguaçu, analisando narrativas sobre: o Ser Pescador, o cotidiano, a organização e as fronteiras concernentes à atividade pesqueira, sejam elas físicas e humano-simbólicas; estudando as memórias alimentares destes pescadores e de seus familiares e seus desdobramentos. Assim como a pesquisadora, entende-se:

que os comportamentos alimentares de um determinado grupo não dependem unicamente do fator nutricional e biológico, e que não são limitados apenas pela questão geográfica, mas pelos traços culturais, inclusive étnicos, de influência e de formação, representando suas histórias, seus costumes, crenças e relações que se instauraram, enfatizando um olhar sensível e transdisciplinar para a questão da alimentação.

Ao estabelecer uma discussão sobre identidade e pertencimento, e sobre o reforçar das raízes, das origens, é possível compreender que¹ “fazer gastronomia, mais do que fazer comida, é pensar comida, e refletir sobre as relações sociais envolvidas, os seres envolvidos: quem faz e quem come; o que faz e porque faz; como prepara e porque prepara”.

Neste sentido, compreendendo que nenhuma escolha alimentar é neutra, este artigo se propõe a levantar elementos de discussão sobre o negócio da produção de alimentos que utiliza organismos geneticamente modificados, biodiversidade, e o modelo de agricultura familiar que entende a alimentação como cultura, e, mais, busca demonstrar como a gastronomia pode auxiliar no processo de transformação social.

Nesta primeira fase da pesquisa, a metodologia utilizada foi análise do levantamento bibliográfico sobre o tema proposto e suas correlações.

2. AGRONEGÓCIO E OS ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS (OGMS)

A sociedade contemporânea e pós-industrial tornou o alimento um negócio e um negócio precisa ter lucro. O modelo capitalista atual configura-se na dinâmica de que, ao identificar um problema, é necessário resolvê-lo criando um novo negócio, donde se originam novos problemas, novas demandas e, conseqüentemente, novos nichos de mercado que prometem novas soluções. Esse modelo de desenvolvimento descortina a realidade do mercado atual que tem como fim último criar sempre novos segmentos a serem explorados, retroalimentando-se continuamente.

¹ STEFANUTTI, Paola. Disponível em: <file:///C:/Users/User/Downloads/12704-49974-2-PB.pdf>.

Assim, da problemática da fome nasce a necessidade do aumento da produção de alimentos, justificando a utilização dos Organismos Geneticamente Modificados (OGMs), definidos pelos pesquisadores Ribeiro e Marin (2010):

São aqueles organismos, no caso as plantas, que têm seu material genético modificado pela introdução de um ou mais genes através da técnica de biologia molecular. Assim, genes oriundos de diferentes vegetais, animais ou microorganismos podem ser introduzidos em um genoma vegetal receptor, conferindo às plantas, novas características para a otimização da produção de alimentos, fármacos e outros produtos industriais.

Criou-se, portanto, um novo mercado dentro do agronegócio, dos OGMs, onde os produtores passam a ser dependentes das multinacionais detentoras não somente das sementes, mas também dos fertilizantes e dos pesticidas. Ocorre, portanto, a centralização de todo o insumo da cadeia produtiva e consequente padronização da produção e sujeição do camponês ao mercado internacional.

A preocupação em manter esta política agrícola orientada para o cultivo de OGMs no Brasil foi manifestada pelo próprio governo federal, que em 2015, através do Ministério do Desenvolvimento Agrário, editou o livro “*Lavouras Transgênicas: riscos e incertezas*” em que compilou 750 estudos independentes disponíveis na internet sobre os efeitos maléficos da utilização de transgênicos, tais como, os riscos toxicológicos, aumento nos casos de alergias, resistência aos antibióticos com o desenvolvimento das superbactérias, contaminação de lavouras convencionais através da polinização, dentre outros.

Os OGMs foram introduzidos na agricultura sob a justificativa de que, por serem mais resistentes às pragas e doenças, haveria aumento na produção capaz de erradicar a fome no planeta. O sociólogo Jean Ziegler, ex-relator especial para o Direito à Alimentação das Nações Unidas (ONU), em um debate em São Paulo, quando veio ao Brasil para o lançamento de seu livro *Destruição em Massa – Geopolítica da Fome*, em maio de 2013, foi claro ao afirmar²:

O planeta nas condições atuais poderia alimentar 12 bilhões de pessoas, de acordo com estudo da Organização das Nações Unidas para Agricultura e

² Disponível em: <<http://www.canalibase.org.br/10-empresas-controlam-85-dos-alimentos-no-mundo/>>. Acesso em: 04 mai. 2016.

Alimentação (FAO). Não há escassez de alimentos. O problema da fome é o acesso à alimentação.

Embora sejamos capazes de produzir alimentos em quantidade suficiente para atender o dobro da população mundial, a missão não se cumpriu: a fome ainda é um mal que assola o mundo e, mais, hoje nos deparamos com as consequências desfavoráveis do tipo de cultivo que adotamos, dentre eles a perda de qualidade nutricional na dieta humana, o empobrecimento de pequenos produtores e os danos ambientais.

De modo a enfrentar esses efeitos negativos da evolução civilizacional, Carlo Petrini, jornalista italiano, influenciado pelas ideias do sociólogo Edgard Morin, funda o Movimento *Slow Food* em que afirma que quatro motores – ciência, indústria, técnica e economia capitalista – impulsionam o desenvolvimento social, num movimento cego, porém cada vez mais célere, que, através da globalização, tem o poder de padronizar comportamentos e produzir efeitos colaterais nocivos, tais como: poluição, morte do solo, desfiguramento das paisagens, redução das fontes de energia, perda da biodiversidade.

Esse modelo de agronegócio, baseado no cultivo de transgênicos fomenta a monocultura, acarretando perigo ao futuro da biodiversidade, o que representa dano incalculável ao meio ambiente. Este quadro se agrava quando constatamos que esse prejuízo impacta diretamente no empobrecimento da dieta humana, uma vez que o acesso aos alimentos se restringe a um número limitado de espécies de vegetais, como alerta Ansiliero (2006), citando Weiner:

Alguns dados em relação à perda da biodiversidade são muito preocupantes. 85% da variedade de produtos alimentícios europeus foi perdida desde 1900. No mesmo período, as Américas perderam 93% de sua diversidade. 33% das variedades de gado se perderam ou estão em vias de desaparecer. 30.000 variedades de vegetais se tornaram extintas no último século e mais uma espécie se perde a cada seis horas. Atualmente, a alimentação de 95% da humanidade baseia-se em apenas 30 espécies vegetais (ANSILIERO, 2006, p. 34).

O quadro se torna mais aterrorizador ao nos depararmos com panorama do nosso país, pois, segundo o *International Service for the Acquisition of Agri-biotech Applications* (Serviço Internacional para a Aquisição de Aplicações Agro-Biotecnológicas), organização internacional sem fins lucrativos que compartilha os

benefícios da biotecnologia agrícola, o Brasil, em 2014, já era o segundo maior produtor destes alimentos no mundo, o que demonstra a urgência de um debate mais aprofundado sobre o tema face aos riscos para a saúde dos seres vivos, meio ambiente e o desenvolvimento econômico sustentável. O então Ministro de Estado do Desenvolvimento Agrário, Patrus Ananias declarou em 2015 que a publicação “*Lavouras Transgênicas: riscos e incertezas*” objetivava:

[...] promover a reflexão e contribuir ao debate sobre a liberação e uso de plantas transgênicas, tendo como foco a importância da manutenção da biodiversidade e da agrobiodiversidade, da segurança e da soberania alimentar e do desenvolvimento rural sustentável (ANANIAS, 2015, p. 8).

Este tipo de agronegócio patrocinado por poderosos conglomerados econômicos, além de incentivar a monocultura, rotula o conhecimento dos pequenos agricultores como saberes fantasiosos, enaltecendo o conhecimento acadêmico. No filme de Sílvio Tendler, cujo título é “*O veneno está na mesa II*”, o professor português Boaventura Sousa Santos, ensina que a ciência é uma das fontes responsáveis pelo conhecimento, entretanto não pode ser considerada como única:

Não há apenas uma forma de conhecimento válido nas sociedades. Existem outras várias formas de conhecimento válido. A ciência moderna de alguma maneira obteve o monopólio do conhecimento válido e é esse que é ensinado nas Universidades, que é um conhecimento que é importante obviamente, até porque eu também sou universitário, mas não pode ser de maneira nenhuma o único conhecimento.

As sequelas do desaparecimento deste conhecimento colecionado ao longo do tempo exprimem a perda da herança cultural que permeia todo o cultivo tradicional do alimento. Boaventura descreve ainda como os saberes antigos dos camponeses são classificados e difundidos pelos grandes grupos econômicos como crendices e lendas, caracterizando um prejuízo cultural inestimável:

Para o camponês a produtividade da terra é uma sequência de ciclos e é por isso que a terra nesse instante tem soja ou tem milho ou tem cana, pode ter de no próximo ano estar de pousio, ela está a descansar, nós também precisamos descansar no fim de semana, portanto, a terra descansa e no próximo ano continua. Esta é uma lógica de tratamento com a natureza e de relação com a natureza que assentem conhecimentos ancestrais que devem ser cada vez mais valorizados. O que acontece é que com a hegemonia política dos grandes latifundiários e dos grandes agroindustriais

da frente agroindustrial, com os mídias que são propriedades deles ou financiados por eles, com partidos cujas campanhas são financiados por eles, eles conseguem transformar todo esse conhecimento riquíssimo sobre a terra, sobre a água, sobre a atmosfera em magia superstição e atraso.

A gama de informações agregadas à produção rural é o vínculo da contemporaneidade com o passado, compondo a identidade cultural de um povo. A memória está enraizada não somente nas atividades do campo, mas também na preparação do alimento, nos utensílios usados, no modo de comer e degustar as refeições, enfim, nas etapas que englobam a gastronomia de uma região, compreendendo, portanto, marcas identitárias de uma sociedade.

A produção de alimentos em escala industrial focada na globalização e que não tem a preocupação com a extração racional dos recursos naturais, tem na lucratividade seu valor mais precioso, o que compromete o desenvolvimento sustentável e em especial a biodiversidade, padronizando a produção e, conseqüentemente o consumo. Contrapondo essa uniformização de cultivo e, por conseqüência, a perda de biodiversidade, não só ambiental, mas também cultural, a professora paranaense Corção (2006, p. 9), reconhece o significado histórico e social ligado à alimentação:

Num contexto de crescente padronização dos sabores dos alimentos, a peculiaridade e historicidade de culinárias tradicionais se tornam significativas fontes de rememoração que conservam elementos do passado vivos em meio à sociedade contemporânea e dá conteúdo concreto à memória social.

Neste sentido, como uma das formas de enfrentamento de grandes grupos econômicos que controlam o agronegócio e desqualificam a herança cultural que permeia a gastronomia de uma localidade, é que o ato de comer passa a ser uma ação capaz de transformar o cenário mundial, aonde a valorização do consumo de produtos regionais não somente impacta no fortalecimento econômico, como também revigora o fator identitário e cultural de um povo.

3. BIODIVERSIDADE E ALIMENTAÇÃO

De forma a compreender a relação entre alimentação e biodiversidade é necessário compreender seu significado. Biodiversidade foi definida pelo historiador José Luiz de Andrade Franco como sendo “a forma contraída da diversidade biológica”. O oceanógrafo Barbieri afirma que o conceito de biodiversidade:

refere-se tanto ao número (riqueza) de diferentes categorias biológicas quanto à abundância relativa (equitabilidade) dessas categorias. Inclui também variabilidade em nível local (alfa diversidade), complementariedade biológica entre habitats (beta diversidade) e variabilidade entre paisagens (gama diversidade). Em resumo, ela inclui a totalidade dos recursos vivos, ou biológicos, e dos recursos genéticos e seus componentes.

Ainda que não aprofundemos no conceito, é possível identificar que a biodiversidade está relacionada ao perfeito funcionamento do ecossistema que vivemos em que somos co-dependentes da natureza. Significa afirmar que nosso bem estar e sobrevivência estão diretamente ligadas ao meio ambiente sadio. E mais, se entendermos alimentação como elemento de identificação regional, a preservação da biodiversidade está para além do conceito biológico acima definido, abarca a melhoria da qualidade de vida, significando salvar vidas, comunidades e culturas³.

Neste sentido, como forma de preservar toda a sua riqueza natural e cultural do México, setenta e nove chefs preocupados com a utilização dos OGMs naquele país e todos os reflexos que nascem do agronegócio, assinaram um manifesto em que repudiam este modelo de cultivo e pontuaram os motivos: o risco ao milho nativo, colocando sua existência em perigo; a necessidade de conservar a biodiversidade baseada no livre intercâmbio das variedades e a violação do direito do pequeno produtor de conservar suas sementes para um próximo cultivo; a incerteza de riscos e efeitos colaterais desconhecidos destes organismos, uma vez que os OGMs são oriundos de processos artificiais desenvolvidos em laboratório; o perigo tóxico do uso de herbicidas nas lavouras de OGMs com uso inclusive do glifosato, substância classificada pela Organização Mundial da Saúde como

³ Página 22. Disponível em: <file:///C:/Users/User/Desktop/Téc%20Cozinha/Artigo%20Alimentação/manual_slow_food.pdf>.

cancerígena; a ameaça da soberania alimentar dos povos com a promoção de concentração de terras e aumento da dependência econômica dos camponeses a grandes conglomerados da agroindústria; os relatos relacionando doenças aos OGMs e seus herbicidas e pesticidas e, por fim, os potenciais danos que os OGMs podem causar à saúde e ao meio ambiente. Estes desdobramentos fizeram com que países como França, Bulgária, Grécia, Alemanha, dentre outros, proibissem o cultivo de OGMs em seu território.

Os riscos do modelo de produção atual refletem de forma negativa não somente na saúde pública, mas também tem desdobramentos perversos na agricultura, na segurança alimentar, no desenvolvimento sustentável e, como um efeito dominó, alcançam a gastronomia. Com o empobrecimento dos biomas, não há variedade de matéria prima, portanto, não se pode esperar inovação e criatividade na cozinha. E, mais, todo o saber culinário acumulado ao longo da história, ou seja, a memória culinária se perde junto com o ecossistema. Como defendem Atala e Dória (p. 239, 2008) sem diversidade não existe floresta, não existe gastronomia, o desenvolvimento da gastronomia brasileira depende de biodiversidade e, portanto, das florestas nativas. Nesse sentido, é necessário que se compreenda que a perspectiva gastronômica é também uma força conservacionista.

A Unesco, Organização das Nações Unidas para Educação, Ciência e Cultura, com o intuito de preservar a biodiversidade, promover o desenvolvimento sustentável e resguardar todos os saberes construídos ao longo da história humana, em 2003, contemplou a gastronomia elevando-a ao patamar de patrimônio imaterial da humanidade (grifo nosso):

Entende-se por “patrimônio cultural imaterial” **as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas** - junto com **os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais** que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Este patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua **interação com a natureza e de sua história**, gerando um **sentimento de identidade** e continuidade e contribuindo assim para promover o respeito à **diversidade cultural** e à criatividade humana. Para os fins da presente Convenção, será levado em conta apenas o patrimônio cultural imaterial que seja compatível com os instrumentos internacionais de direitos humanos existentes e com os imperativos de respeito mútuo entre comunidades, grupos e indivíduos, e do **desenvolvimento sustentável**.

Do momento em que a gastronomia, ainda que não de forma expressa, passa a ser considerada bem imaterial, reconhece-se que as práticas, expressões e todos os significados que pairam sobre o alimento, desde sua produção até seu consumo, são saberes que devem ser respeitados e salvaguardados como elementos de identificação de um povo, sendo, portanto, classificados como cultura. Pontuando estes elementos, Pinto e Simões (2016) ensinam que:

A alimentação, compreendida como expressão cultural, não se restringe à mera ingestão de gêneros agrícolas, mas abrange o modo com que se preparam os alimentos, as relações interpessoais oriundas desse preparo, o assentar-se à mesa, os talheres usados, ou não, no consumo alimentar, dentre outros fatores.

Como forma de proteger a riqueza natural e cultural que envolve a alimentação e promover a sustentabilidade nos processos produtivos, em 2006, o Brasil, com Lei 11.346 estabeleceu o conceito de segurança alimentar e nutricional, abarcando, dentre outros elementos, o acesso a alimentos produzidos de forma tradicional, de modo sustentável conservando a biodiversidade e privilegiando o respeito às diversidades étnica, racial e cultural da população e as especificidades de cada região do país.

Como é possível verificar a visão não só do Brasil, mas da comunidade internacional se amplificou e o significado de alimento passou a ter valor mais elevado do que tão somente a necessidade de sobrevivência. É um valor supra nutricional e incorpora aspectos culturais, econômicos, ambientais, médicos e sociais. Falar em comida é falar na promoção de saúde pública, desenvolvimento sustentável, agroecologia, fortalecimento de pequenos grupos econômicos, biodiversidade e cultura.

Essa visão é reforçada pelo Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, composto pela reunião de 17 organizações que articulam pessoas, organizações, redes, movimentos sociais e instituições de pesquisa na luta pelo Direito Humano à Alimentação, e que realiza ações voltadas para a transformação de realidades que negam o acesso à alimentação saudável e suficiente às populações, com o objetivo de contribuir para a mobilização da

sociedade civil na luta por soberania e a segurança Alimentar e Nutricional (SAN)⁴. O Fórum lançou em 2015, a campanha “Comida é patrimônio!” em que formula o questionamento sobre “Que alimentos (não) estamos comendo?”, como uma forma de mobilização social quanto aos desdobramentos da política de agronegócio implantada no Brasil. A campanha possui quatro eixos temáticos abordados pela campanha: comida é bem material e imaterial; comida é identidade; memória e afeto; comida é dialogo de saberes, modos de viver, produzir e comer. Segundo o Fórum, ainda que se tenha um marco legal avançado, existem “ameaças que comprometem práticas alimentares saudáveis e respeitadas da diversidade cultural, bem como dão pleno curso a modelos de produção produtores de danos sociais e ambientais e que comprometem a sociobiodiversidade”.

É nítido perceber que os conceitos de gastronomia, agricultura e segurança alimentar se mesclam e se fundem formando o legado cultural de um povo. E é por isso que Petrini, em artigo publicado no *Le Monde Diplomatique* Brasil, defende a tese de que:

A gastronomia pertence ao domínio das ciências, da política e da cultura. Contrariamente ao que se acredita, ela pode construir uma ferramenta política de afirmação das identidades culturais e um projeto virtuoso de confronto com a globalização em curso⁵.

Embora sejam questões atuais, é necessário ressaltar que esse olhar integralizador da gastronomia já era defendido pelo movimento SlowFood desde sua formação na década de 80. Os profissionais envolvidos na cadeia produtiva da gastronomia passam a ter um papel político importante na medida em que suas escolhas interferem diretamente na cadeia produtiva, na valorização dos pequenos produtores locais em detrimento dos grandes conglomerados econômicos e, ainda, com o contínuo trabalho de pesquisa e valorização dos saberes regionais, portanto chefs, cozinheiros, agricultores, fornecedores, jornalistas, críticos passam a ser personagens fundamentais na preservação dos valores culturais de um território.

Como afirma DaMatta (1986, p.57) diz que: “A comida vale tanto para indicar uma operação universal – o ato de alimentar-se – quanto para definir e marcar

⁴ Disponível em: <http://www.fbssan.org.br/index.php?option=com_content&view=article&id=356&Itemid=560&lang=pt-br>. Acesso: 05 mai. 2016.

⁵ Disponível em: <<http://www.diplomatique.org.br/acervo.php?id=1906>>. Acesso em: 03 abr. 2016.

identidades pessoais e grupais, estilos regionais e nacionais de ser, fazer, estar e viver". Para o autor e outros teóricos e estudiosos sobre alimentação, a comida define as pessoas: "Dize-me o que comes e dir-te-ei quem és!" — frase do gastrônomo francês Jean Anthelme Brillat-Savarin (DAMATTA, 1986, p. 58). Tem-se uma leitura sobre o código da comida como fator identitário, como fator de pertencimento àquela etnia, àquele povo, àquele território, o outro em relação a este em que a gente se encontra (STEFANUTTI, 2015, p. 122).

O modelo produtivo do agronegócio gera a escassez de produtos, comprometen a biodiversidade, restringindo variedade nutricional e limitando as escolhas dos indivíduos, o que representa prerrogação à sociobiodiversidade. De modo simples, o Manual do *Slow Food* descreve essa concatenação de efeitos⁶:

Uma horta limpa respeita o meio ambiente, administra de forma sustentável o solo e a água, preserva a biodiversidade. Uma horta justa é uma experiência comunitária, que reúne gerações diversas e ambientes sociais diversos; promovendo os conhecimentos e as competências dos agricultores; favorecendo a soberania alimentar, dando às comunidades a possibilidade de escolher o que cultivar e comer.

A globalização favorece a padronização, ameaçando a biodiversidade, o alimento se transforma em mercadoria. Como forma de enfrentamento deste modelo de produção é fundamental que os produtos regionais sejam valorizados, uma vez que incorporam não os valores identitários de uma comunidade e tem a capacidade de fortalecer a economia dos pequenos produtores, imprimindo o desenvolvimento sustentável de uma localidade, como defendem Etges e Silva:

Já a agricultura de base familiar comercializa a produção no mercado regional, utiliza menores áreas de produção; busca uma maior autossuficiência; estimula a cooperação comunitária; faz do trabalho na terra um modo de vida, usando-a e ao mesmo tempo respeitando-a como recurso natural; diversifica as culturas integrando-as com a pecuária e dá ênfase a resultados de médio e longo prazos.

Ações práticas são capazes de transformar a realidade atual. A sustentabilidade deve servir de alicerce de uma nova era, onde os recursos naturais devem ser explorados de forma responsável e em consonância com o

⁶ Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/documentos/manual-do-slowfood-2013.pdf>>. Acesso em: 08 mai. 2016.

desenvolvimento local, agregando práticas que respeitem as especificidades regionais, territoriais, culturais. Assim, diante do reconhecimento do alimento e do universo que compõe o ato de comer, incluindo expressões, práticas e conhecimento, englobando, ainda, desde o processo produtivo até o consumo, como valores culturais, é possível assentir que a gastronomia tem função social capitaneando a engrandecimento da agricultura familiar, através do estímulo ao consumo de pequenos produtores familiares.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este trabalho buscou trazer uma contribuição para a gastronomia no sentido de incentivar a prática do pensamento reflexivo frente as escolhas dos alimentos. Ao compreendermos a ideia do agronegócio, baseado no cultivo de organismos geneticamente modificados (OGMs) é possível perceber as reverberações sociais e ambientais como a perda da biodiversidade cultural e natural, e, ainda, o papel social da gastronomia que encontra na agricultura familiar a ferramenta para um desenvolvimento ético e sustentável.

O projeto de um desenvolvimento sustentável pode confrontar o modelo atual de agronegócio através do estreitamento das relações entre os profissionais da gastronomia e produtores locais, tendo como viés ético o respeito ao meio ambiente, aonde estímulo às mercadorias regionais sirva de mote para a valorização de saberes culinários vindos de gerações ancestrais. Portanto, a sustentabilidade passa a ser compromisso de todos que compõem a área da gastronomia como forma de apoio à produção do camponês, geração de renda e trabalho com o desenvolvimento regional e reconhecimento e promoção dos valores simbólicos que compõem o ato de comer.

5. REFERÊNCIAS

ANSILIERO, Giuliana. **O Movimento Slow Food: A Relação entre o Homem, Alimento e Meio Ambiente**. Disponível em: <file:///C:/Users/User/Desktop/Téc%20Cozinha/Artigo%20Alimentação/Homem,%20alimento%20e%20meio%20ambiente.pdf>. Acesso em: 07 mai. 2016.

ATALA, Alex; DÓRIA, Carlos Alberto. **Com Unhas, Dentes e Cuca: Prática Culinária e Papo-cabeça ao alcance de Todos**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

BARBIERI, Edison. **Biodiversidade: a Variedade de Vida no Planeta Terra**. Disponível em: <<ftp://ftp.sp.gov.br/ftppesca/biodiversidade.pdf>>. Acesso em: 10 mai. 2016.

BURNS, Edward McNalls (Orgs.). Robert E. Lerner, Standish Meachem. **História da Civilização Ocidental: Do Homem das Cavernas às Naves Espaciais**. Vol. I, 29.ed. São Paulo: Editora Globo, 1986.

CASTRO, Josué de. **O Livro Negro da Fome**. São Paulo: Editora Brasiliense, 1966.

CANAL IBASE. **"10 Empresas Controlam 85% dos Alimentos"**. Disponível em: <<http://www.canalibase.org.br/10-empresas-controlam-85-dos-alimentos-no-mundo/>>. Acesso em: 07 mai. 2016.

CORÇÃO, Mariana. **Memória Gustativa e Identidades: De Proust à Cozinha Contemporânea**. Disponível em: <http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/memoria_gustativa.PDF>. Acesso em: 12 mai. 2016.

COLECTIVO MEXICANO DE COCINA. **Comunidade sobre Maís Transgênico**. México. Disponível em: <<http://www.colectivomexicanodecocina.org/sitio/Comunicado-Colectivo-Mexicano-de-Cocina-transgenicos.pdf>>. Acesso em: 09 abr. 2016.

SILVA, Roberto do Nascimento; ETGES, Virginia Elisabeta. **Do Campo à Mesa: Reflexões sobre Agricultura Familiar e Gastronomia**. Santa Cruz do Sul: Revista do Desenvolvimento Regional, 2012.

FERMENT, Gilles; MELGAREJO, Leonardo; BIANCONI, Gabriel; FERRAZ, Fernandes José Maria (Orgs). **Lavouras Transgênicas: Riscos e Incertezas - Mais de 750 Estudos Desprezados pelos Órgãos Reguladores de OGMs**. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Agrário, 2015. Disponível em: <http://www.mda.gov.br/sitemda/sites/sitemda/files/ceazinepdf/LAVOURAS_TRANSGENICAS_RISCOS_E_INCERTEZAS_MAIS_DE_750_ESTUDOS_DESPREZADOS_PELOS_ORGAOS_REGULADORES_DE_OGMS.pdf>. Acesso em: 07 abr. 2016.

International Service for the Acquisition of Agri-biotech Applications. **Brief 49: Global Status of Commercialized Biotech/GM Crops: 2014**. Disponível em: <<http://www.isaaa.org/resources/publications/briefs/49/pptslides/default.asp>>. Acesso em: 07 mai. 2016.

_____. **Larousse Gastronomique**. New York: Clarkson Potter, 2001.

México Gastronomia. Disponível em: <<http://mexico.gastronomia.com/noticia/4280/los-chefs-mexicanos-contralos-transgenicos>>. Acesso em: 03 mai. 2016.

PETRINI, CARLO. **Slow Food: Princípios da Nova Gastronomia**. São Paulo: SENAC São Paulo, 2009.

_____. **Gastronomia, Direito Humano**. Disponível em: <<http://www.diplomatique.org.br/acervo.php?id=1906>>. Acesso em: 29 abr. 2016.

PINTO, Henrique Salles; SIMÕES, Rafael Augusto. **Cultura Alimentar como Patrimônio Imaterial da Humanidade: Desafios e Oportunidades para a Gastronomia Brasileira**. Disponível em: <<https://www12.senado.leg.br/publicacoes/estudos-legislativos/tipos-de-estudos/textos-para-discussao/TD195>>. Acesso em: 08 mai. 2016.

RIBEIRO, Isabelle Geoffroy; MARIN, Victor Augustus. **A Falta de Informação sobre os Organismos Geneticamente Modificados no Brasil**. Revista Ciência e Saúde Coletiva. Rio de Janeiro, Fev. de 2012. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232012000200010>. Acesso em: 07 mai. 2016.

STEFANUTTI, Paola. **Os Migrantes Pescadores e os Rastros de Comida**. Revista Alamedas. Disponível em: <<file:///C:/Users/User/Downloads/12704-49974-2-PB.pdf>>. Acesso em: 10 mai. 2016.