



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
CAMPUS UNIVERSITÁRIO DE CASTANHAL  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ESTUDOS ANTRÓPICOS NA  
AMAZÔNIA  
MESTRADO EM ESTUDOS ANTRÓPICOS NA AMAZÔNIA

ANDRETTA DE PAULA MARTINS

**GASTRONOMIA SOCIAL: A COZINHA REGIONAL ALIADA À GOURMETIZAÇÃO  
PARA O EXERCÍCIO DA RESPONSABILIDADE SOCIAL – UM ESTUDO DE  
CASO EM BELÉM/PA**

CASTANHAL

2024

ANDRETTA DE PAULA MARTINS

**GASTRONOMIA SOCIAL: A COZINHA REGIONAL ALIADA À GOURMETIZAÇÃO  
PARA O EXERCÍCIO DA RESPONSABILIDADE SOCIAL – UM ESTUDO DE  
CASO EM BELÉM/PA**

Projeto de Dissertação apresentado ao Programa de Pós Graduação em Estudos Antrópicos na Amazônia - PPGÉAA, da Universidade Federal do Pará - UFPA, Campus Castanhal, como requisito para a qualificação de Mestrado.

Linha de Pesquisa: Etno-saberes e tecnologias sociais.

Orientador: Prof. Dr. José Guilherme dos Santos Fernandes.

CASTANHAL  
2024

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) de acordo com ISBD  
Sistema de Bibliotecas da Universidade Federal do Pará  
Gerada automaticamente pelo módulo Ficat, mediante os dados fornecidos pelo(a)  
autor(a)

---

M379g Martins, Andretta de Paula.  
GASTRONOMIA SOCIAL: A COZINHA REGIONAL  
ALIADA À GOURMETIZAÇÃO PARA O EXERCÍCIO DA  
RESPONSABILIDADE SOCIAL – UM ESTUDO DE CASO  
EM BELÉM/PA / Andretta de Paula Martins. — 2024.  
91 f. : il. color.

Orientador(a): Prof. Dr. José Guilherme dos Santos  
Fernandes  
Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Pará,  
Campus Universitário de Castanhal, Programa de Pós-  
Graduação em Estudos Antrópicos na Amazônia, Castanhal,  
2024.

1. Gastronomia Social. 2. Cozinha Regional. 3.  
Gourmet. 4. Responsabilidade Social. I. Título.

CDD 641.0130981

---

ANDRETTA DE PAULA MARTINS

**GASTRONOMIA SOCIAL: A COZINHA REGIONAL ALIADA À GOURMETIZAÇÃO  
PARA O EXERCÍCIO DA RESPONSABILIDADE SOCIAL – UM ESTUDO DE  
CASO EM BELÉM/PA**

Projeto de Dissertação apresentado ao Programa de Pós Graduação em Estudos Antrópicos na Amazônia - PPGÉAA, da Universidade Federal do Pará - UFPA, Campus Castanhal, como requisito para a qualificação de Mestrado.

Linha de Pesquisa: Etno-saberes e tecnologias sociais.

Orientador: Prof. Dr. José Guilherme dos Santos Fernandes.

**Banca Examinadora**

**Prof. Dr. José Guilherme dos Santos Fernandes (Orientador)**

Universidade Federal do Pará

**Prof. Dr. Carlos Alberto Correa Dias Jr.**

Universidade Federal do Pará

**Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Yomara Pinheiro Pires**

Universidade Federal do Pará

**Dedico este trabalho ao meu amado Jesus, eu não chegaria a lugar algum sem você; ao meu Omar, você sempre será o amor da minha vida; e, como não poderia deixar de ser, aos meus filhos, Nando e Mari tudo sempre foi por vocês, mesmo antes da vossa chegada, meu lugar de sucesso é ser a mãe de vocês.**

## **AGRADECIMENTOS**

À Deus, dono do meu ser, minha fonte de vida, responsável por todas as minhas conquistas, em quem minha confiança é depositada todos os dias pra essa vida e para a vindoura, obrigada por me dar uma nova perspectiva, um propósito e por me fazer enxergar mesmo quando o meu olhar insiste em falhar.

Ao meu esposo e grande amor, você é minha força, obrigada por me fazer acreditar que sempre vou conseguir, por ser meu apoio incondicional, por ver em mim o que nem eu consigo ver, por ser o melhor ouvinte de reclamações e choro. Essa vida é bem melhor desde que te encontrei, obrigada por fazer meus dias leves.

Aos meus filhos Nando e Mari, tudo é por vocês, sempre foi e sempre será, vocês foram muito sonhados e durante essa caminhada do mestrado se tornaram a minha melhor realidade, eu nasci pra maternar vocês! Nós nunca mais estaremos separados, ninguém nesse mundo ama mais vocês dois do que eu.

Aos meus pais, por todo amor que tem por mim, pelo meu marido e pelos meus filhos, por renunciarem tanto por nós, por serem nossa rede de apoio com tanto amor. Mãe esse trabalho não seria escrito sem você, obrigada por todos os incontáveis dias que teve que maternar os meus filhos, abrindo mão do seu trabalho e da sua vida pra que eu pudesse finalizar essa dissertação.

Aos meus irmãos Thábita e Kallebe, obrigada por serem os melhores irmãos que alguém poderia ter, a irmandade é um presente na vida de quem tem irmãos e você dois, são os meus. Eu continuo me esforçando pra ser um exemplo pra vocês em tudo. Eu os amo profundamente e irrevogavelmente.

Ao meu cunhado Israel, compartilhamos juntos essa caminhada do mestrado, as reclamações, os desânimos e as conquistas, como foi bom poder falar com quem está passando pela mesma situação. De longe ou de perto, você é a grata surpresa que veio de brinde com seu irmão.

Ao meu Orientador Prof. José Guilherme dos Santos Fernandes, muito obrigada por escolher orientar um trabalho como o meu, por aceitar o desafio que o interdisciplinar pode trazer, como alguém da gastronomia como eu.

A minha Professora do coração Eveline de Alencar, por me apresentar a esse universo apaixonante e fermenta magnífica de impacto social que é a gastronomia social. Olhar com as suas lentes e transformador, mudou a minha vida e a forma como enxergo a gastronomia, você é o meu exemplo. Obrigada por toda acolhida em solo cearense, és uma professora fantástica e um ser humano modelo.

Aos queridos Daniel e Lorena, que gerenciam o Meu cantinho de estudos, obrigada por serem sempre solícitos, essa dissertação foi escrita neste refúgio de concentração que vocês comandam, eu volto quando o doutorado chegar.

A Nilza, obrigada por cuidar da minha casa e deixar tudo em ordem, saí de casa incontáveis vezes pra escrever essa trabalho com a paz de que tudo estaria exatamente como se eu estivesse lá, porque você sempre cuida de tudo.

Ao meu Programa de Pós Graduação em Estudos Antrópicos na Amazônia, o querido PPGEEA, nas pessoas de seus coordenadores e discentes, obrigada pelo acolhimento e por tudo que foi partilhado na jornada, esse lugar foi minha casa, lugar da realização de um sonho.

Logo, a marca da cozinha amazônica — especialmente a paraense — é a autenticidade. Sua índole, nativa. Seus elementos e condimentos, autóctones. Seus picantes e aromas, selvagens. Só por isso mereceria uma integração ou ordenação privilegiada na culinária nacional, como fonte ou desdobramento do pouco que nos resta de nossas origens tribais.

**Oswaldo Orico**

## RESUMO

O presente trabalho versa sobre uma área muito recente e ainda pouco explorada da gastronomia: a gastronomia social. Busca-se investigar como a cozinha regional paraense e o que é considerado gourmet podem ser utilizados para o exercício da responsabilidade social por meio da Gastronomia social. Esse estudo de caso aqui apresentado tem como lócus de pesquisa a cidade de Belém, capital do Estado do Pará. A produção dos dados desta pesquisa foi realizada via respectivos instrumentos: entrevistas semiestruturadas pautada nos projetos; caderno de anotações de campo, visitas aos espaços de aplicação de projetos de Gastronomia Social e registros imagéticos. O resultado da investigação realizada aponta para a necessária ampliação do engajamento de pessoas físicas e jurídicas em ações que promovam formação educacional e profissional através do ato de cozinhar; e garantam o acesso ao conhecimento; e as possibilidades de empregabilidade no ramo de alimentos e bebidas, denota ainda necessidade de políticas públicas que corroborem para diminuir os abismos sociais e fomentem a Gastronomia social utilizando seu potencial como instrumento transformador. Responsabilidade social é um dever de todos. A pesquisa encontrou acolhimento nos Estudos Antrópicos na Amazônia, na linha de pesquisa Etno-saberes e tecnologias sociais na medida em que a gastronomia é um elemento fundamental para existência do homem, e está intimamente ligada às suas práticas, cultura e modo de viver.

**Palavras-chave: Gastronomia social; Cozinha regional; Gourmet; Responsabilidade social.**

## **ABSTRACT**

The present work deals with a very recent and still little explored area of gastronomy: Social gastronomy. We seek to investigate here how regional cuisine and what is considered gourmet can be used for the exercise of social responsibility through social gastronomy. This case study presented here has as its locus of research the city of Belém, capital of the State of Pará. The production of data for this research was carried out using the respective instruments: semi-structured interviews based on the projects; field notebook, visits to the application spaces of Social Gastronomy projects and image records. The result of the investigation carried out points to the necessary expansion of the engagement of individuals and legal entities in actions that promote educational and professional training through the act of cooking; and guarantee access to knowledge; and the possibilities of employability in the food and beverage industry, also denotes the need for public policies that corroborate to reduce social abysses and foster social gastronomy using its potential as a transformative instrument. Social responsibility is everyone's duty. The research found acceptance in Anthropoc Studies in the Amazon, in the line of research Languages, Technologies and Cultural Knowledge, insofar as gastronomy is a fundamental element for man's existence, and is intimately linked to his practices, culture and way of life.

**Keywords: Social gastronomy; Regional cuisine; Gourmet; Social responsibility.**

## LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

Esalq	Escola superior de agronomia “Luiz de Queiroz”
USP	Universidade de São Paulo
Uepa	Universidade do Estado do Pará
PPG	Programa de Pós Graduação
UNESCO	Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura
UFC	Universidade Federal do Ceará
Vale	Mineradora multinacional (antiga Companhia Vale do Rio Doce)
Hydro	Multinacional Norueguesa Norsk Hydro Asa
UsiPaz	Usina da Paz
ICAA	Instituto Cultural Amazônia do Amanhã
PA	Estado do Pará
RJ	Estado do Rio de Janeiro
GPA	Companhia Brasileira de Distribuição (antigo Grupo Pão de Açúcar)
IPREDE	Instituto de Primeira Infância
EGSIDB	Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco
EGA	Escola de Gastronomia Autossustentável
CEO	Chief Executive Officer (em português, Diretor Executivo)
COP-30	30ª Conferência das Nações Unidas sobre Mudanças Climáticas
RG	Registro Geral
CPF	Cadastro de Pessoa Física
OS	Organizações Sociais
OSCIP	Organização da Sociedade Civil de Interesse Público
TEA	Transtorno do Espectro Autista

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO</b> .....	11
<b>1. PIZZA DE CAMARÃO COM JAMBÚ: GASTRONOMIA LOCAL DA CAPITAL PARAENSE E A GOURMETIZAÇÃO</b> .....	14
1.1 Saberes tradicionais e gastronomia - uma iniciação à discussão proposta.....	14
1.2 O que é a nossa cozinha regional? .....	23
1.3 O fenômeno da gourmetização.....	32
1.4 A cozinha paraense gourmetizada.....	40
<b>2. O BAIÃO QUE DEU CERTO: A COZINHA NORDESTINA NO EXERCÍCIO DA GASTRONOMIA SOCIAL</b> .....	56
2.1 A gastronomia social.....	56
2.2 Estudo de caso e vivências em solo cearense: a gastronomia social em movimento em Fortaleza.....	60
2.2.1 Instituto de Primeira Infância – IPREDE.....	60
2.2.2 Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco.....	63
2.2.3 Escola de Gastronomia Autossustentável do Bom Jardim.....	65
2.2.4 Empreendedorismo Social: Giardino Buffet.....	67
<b>3. A RECEITA DA RESPONSABILIDADE SOCIAL</b> .....	69
3.1 Uma colher de iniciativas: a medida de envolvimento da máquina estatal no Pará.....	69
3.2 Uma pitada de boa vontade: o Projeto Social em evidência.....	74
<b>CONCLUSÃO</b> .....	82

**REFERÊNCIAS.....85**

**ÍNDICE .....91**

## INTRODUÇÃO

A inquietude deste trabalho nasceu no decorrer dos créditos de disciplina optativas em que foi possibilitado a esta pesquisadora cursar a disciplina Gastronomia, Inovação e Sustentabilidade, juntamente com a primeira turma do único mestrado em gastronomia do Brasil na Universidade Federal do Ceará (UFC), onde gastronomia social foi um módulo da disciplina e o primeiro contato desta pesquisadora com assunto. Após o fim da disciplina esta pesquisadora buscou uma imersão no assunto, onde nasceu o desejo de fazer uma vivência em *lócus*, sucedeu-se então uma viagem a campo, onde foi realizada uma pesquisa das iniciativas de gastronomia social em Fortaleza/Ce, nessa ocasião foram realizadas visitas guiadas a três instituições, quais sejam, a Escola de Gastronomia Autossustentável (EGA) do Bom Jardim; o Instituto de Primeira Infância (IPREDE) e a Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco, que possuem projetos relevantes de gastronomia social possibilitando a transformação social na vida de muitas pessoas, quer seja por Organizações Sociais (OS) ou por Organização da Sociedade Civil de Interesse Público (OSCIP). Nessa viagem ainda foi possível uma oportunidade de atuar um dia inteiro em um empreendimento social, nascido na EGA, o Giardino Buffet.

Após essa visita esta pesquisadora retornou ao seu estado, qual seja, o Estado do Pará e com a concordância do seu orientador alterou o projeto de ingresso ao Programa de pós graduação em Estudos Antrópicos na Amazônia, para responder o seguinte questionamento que constitui a pergunta problema desta obra: Em que medida a gastronomia, a partir da utilização dos insumos locais aliados à gourmetização, pode ser um exercício de responsabilidade social por meio da Gastronomia Social? Esta pesquisadora debruçou-se então sobre os estudos e pesquisas voltados para a gastronomia social.

O objetivo geral a ser atingido é investigar como a gastronomia, a partir da utilização dos insumos locais aliados à gourmetização, pode ser exercício de responsabilidade social por meio da gastronomia social. E o fruto dessa pesquisa é este trabalho apresentado em três capítulos, assim divididos para corresponder aos objetivos específicos que são: Analisar a gastronomia local a partir de pratos baseados em insumos locais que são alvos de práticas de gourmetização; examinar os elementos que garantem sucesso no exercício de uma gastronomia social que

impacta a realidade e por fim, analisar as iniciativas desenvolvidas em solo paraense na esfera estatal ou por projetos sociais que fazem uso da gastronomia social utilizando a cozinha local e a gourmetização como instrumentos de exercício de responsabilidade social.

O primeiro capítulo está dividido em 4 subtópicos em que discutimos inicialmente sobre saberes tradicionais e gastronomia e como são vistos na academia e a importância de trazermos essa temática inicial, seguimos para o próximo tópico falando sobre o que é a cozinha regional, uma definição interdisciplinar onde passamos por conceitos geográficos importantes para o debate como conceito de território e de região, seguimos para o próximo tópico falando sobre o fenômeno da gourmetização, e encerramos o primeiro capítulo tratando sobre a cozinha paraense gourmetizada.

No segundo capítulo temos dois subtópicos, no primeiro vamos discorrer sobre a gastronomia social, possíveis definições, quais suas características e seguimos para o tópico dois com o estudo de caso em solo cearense narrando as experiências vividas nas iniciativas visitadas em Fortaleza. O terceiro capítulo é o fruto da pesquisa feita em solo paraense, os tópicos divididos em uma análise da iniciativa estatal de gastronomia social que são um modelo espanhol adaptado: as Usinas da Paz, bem como no outro tópico analisa uma iniciativa de um projeto social: o Gastronomia do Amanhã e finaliza falando sobre possíveis caminhos a serem seguidos.

Pesquisar sobre a gastronomia social é necessário, precisamos entender a relevância de gerar transformação social por meio dela, a gastronomia é uma ferramenta aliada no combate à desigualdade social e capacitar pessoas é tentar equiparar dando oportunidade de competitividade. Ensinar, estimular o empreendedorismo, capacitar para o mercado de trabalho e mudar a realidade das pessoas são algumas das funções da gastronomia social. Falar sobre isso, pesquisar e documentar traz a possibilidade de cobrar políticas públicas, mais investimentos do poder público e estimular o exercício de responsabilidade social.

Do ponto de vista metodológico, é relevante pontuar os caminhos que percorreu esta pesquisa científica, o que possibilita sua categorização: a dissertação pode ser classificada como uma pesquisa aplicada, qualitativa; do ponto de vista de seus

objetivos é exploratória; e do ponto de vista dos procedimentos técnicos é um estudo de caso (GIL, 1991), conforme está identificado no título desta produção.

## CAPÍTULO 1

### 1. PIZZA DE CAMARÃO COM JAMBÚ: GASTRONOMIA LOCAL DA CAPITAL PARAENSE E A GOURMETIZAÇÃO

#### 1.1 Saberes tradicionais e gastronomia - uma iniciação à discussão proposta.

Como uma iniciação à discussão proposta neste capítulo, conversaremos um pouco sobre saberes tradicionais, entendendo que a cozinha local é fruto desses saberes, que não há como existir uma cozinha de terroir ou uma cozinha regional, ou como se queira chamar, se não caminhar antes em terras de saberes da tradição. Partiremos então daqui: saberes tradicionais e gastronomia.

É possível pensar que esse binômio - saberes tradicionais e gastronomia - é pouco conectado e insatisfatoriamente associado no que tange a quantidade produções acadêmicas, mas esses assuntos estão entrelaçados e presentes na nossa realidade e nas teias de vivências diárias. Nossos antepassados produziram saberes tradicionais muito relevantes, de modo que influenciaram o que comemos e como comemos ainda hoje, séculos depois da tentativa de extinção histórica e física de nossos ancestrais. Valorizar esse conhecimento que ainda vive em comunidades distantes das grandes metrópoles e preservar a história não escrita é manter viva a memória e o significado dos que nos antecederam e promover esse conhecimento é responsabilidade de todos.

É necessário revisitar os saberes tradicionais dentro da Academia, para que se perceba que produzir ciência não está em oposição a este saber, e nesse contexto a gastronomia goza do mesmo desprestígio científico, pois tem seu nascedouro não em laboratórios sofisticados, mas na necessidade básica e nos instintos mais primitivos do homem.

Saberes tradicionais e a gastronomia estão sempre em um plano inferior para o *habitat* acadêmico, pois não apresentam resultados tidos como satisfatórios porque seus materiais e métodos parecem ainda necessitar alcançar um patamar mais elevado para compor o seletivo nicho que chamamos de técnico-científico. Gera, ao que parece, um sub universo que classifica e enaltece determinados saberes, sendo que os prejuízos vão além do objeto e chegam ao sujeito, pois quem ataca o tipo de conhecimento vitimiza o sujeito que o produz; para Almeida (2010, p.44):

Essa configuração da ciência favorece e sustenta uma sociedade que naturaliza, justifica ou autoriza a divisão em classes e a exclusão social, e isso por meio de bipolarizações sucessivas: aristocratas e povo, cultura erudita e popular, elite intelectual e cidadão comum, alfabetizados e analfabetos. **Uma arquitetura perversa é posta em ação.** (grifo nosso)

O texto acima traz a reflexão de como a sociedade pode se espelhar na ciência, o que acontece na academia sustenta a construção social binária, objetivamos então, nessa discussão inicial, trazer à luz reflexões sobre saberes tradicionais e gastronomia, sujeitos envolvidos e a relevância de se produzir cientificamente mesmo frente a todas as dificuldades que permeiam essas duas temáticas propostas. A Academia precisa volver olhares mais atenciosos aos saberes tradicionais e à gastronomia como fontes de conhecimento e científicas que são.

Iniciaremos nossa discussão trazendo uma autora que brilhantemente, faz o levantamento do comportamento científico em tempos passados e desnuda a ideia de quando o cientista ocupava o lugar de um “ventríloquo do povo”, a voz da necessidade das pessoas, e claro, como não poderia ser diferente, se perde na figura de mediador. No texto levanta-se um questionamento real e necessário: já passamos dessa fase? Nesta perspectiva, para Almeida (2010, p. 48), “A ideia de intelectual como ventríloquo, como um tradutor fidedigno da dinâmica da natureza e da concepção dos outros, talvez ainda esteja na base de nossas práticas científicas, políticas e acadêmicas”. É ressaltado no texto a necessidade de nos distanciarmos dos nossos referenciais, para que possamos enxergar o mundo com outros valores. Não se pode enxergar como conhecimento ou o ser dotado de intelectualidade apenas aquele que domina o saber técnico científico, o intelecto é algo construído para além dos portões das universidades.

No discurso intelectual seletivo, os saberes que guiaram nossos antepassados a construir uma sociedade extremamente organizada e complexa são colocados à parte e ridicularizados toda vez, por exemplo, que alguém come uma maniçoba e se pergunta quantos índios precisaram morrer para descobrir que a maniva se cozinha sete dias? Um argumento que diminui e tenta ridicularizar os povos indígenas, pois eles manejaram e, mais que isso, domesticaram a mandioca, e se entenda aqui “domesticar” no uso etnobotânico de seleção, adaptação e toxicidade. Uma pesquisa foi desenvolvida no programa de doutorado no Departamento de Genética da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq-USP) no ano de 2018 e os resultados foram publicados nos *Annals of Botany* que estima que os indígenas fizeram a

domesticação da mandioca cerca de 9 mil anos atrás<sup>1</sup>. Particularmente falando da amazônia, temos em Cunha (2023, p.40):

A agricultura amazônica é um tema de pesquisa entusiasmante e, embora ainda existam alguns debates em torno de questões regionais, há hoje um reconhecimento geral de que a Amazônia é um importante centro de domesticação de plantas. Recentemente, até mesmo o arroz do Guaporé foi acrescentado à enorme lista de plantas domesticadas na Amazônia. Pesquisas arqueológicas encontraram evidências de vários grandes sítios em que se constatou a prática de formas de agricultura intensiva de longo prazo no meio da floresta. Essas pesquisas enfatizam a admirável contribuição indígena para a agrobiodiversidade, tendo registrado um número impressionante de variedades de batata-doce, cabaça, feijão, amendoim e, claro, de mandioca.

O fragmento acima ainda nos fala de outros tubérculos e grãos, que não só a mandioca, que possuem uma variedade atribuída aos povos indígenas que habitavam na Amazônia. Embora o termo domesticação seja amplamente utilizado no sentido etnobotânico para fins de saberes tradicionais oriundos dos povos indígenas, destaca-se que domesticar não seja o termo adequado para falar da relação indígena com as plantas e animais, para Cunha (2023, p.36) “...Esse tipo de relacionamento com as plantas cultivadas dificilmente é visto em termos de uma dependência implícita na domesticação. O que para nós aparenta ser domesticação não é visto dessa maneira por eles. Não há nenhuma forma de subjugação (ideológica, pelo menos) implícita.”

Entender que saberes podem coexistir é o desafio do cientificismo, do academicismo e do tecnicismo; perceber que, de acordo com Almeida (2010, p. 51), “Saberes científicos são uma maneira de explicar o mundo, mas existem outras produções de conhecimento, outras formas de saber e conhecer que se perdem no tempo e no anonimato porque não encontram espaços e oportunidades de expressão”. Por isso temos a necessidade de tornar a Academia um espaço democrático para os saberes e conhecimentos para que não se apague no tempo e seja esquecido por falta do ambiente apropriado para florescer.

Corremos um risco real de que tanto conhecimento tradicional se perca no tempo, homens e mulheres que dominam as mais variadas técnicas estarão sentenciados ao esquecimento de seu saber caso não haja disposição de pesquisadores em relatar e documentar a história oral. Os conceitos construídos sobre cultura e sociedade têm nascedouro em berços de conhecimentos tradicionais que ao

---

<sup>1</sup> Arqueologia e Gastronomia: Parceria descobre em Rondônia o Elo Perdido. Disponível em: <https://www.diariodolitoral.com.br/cotidiano/arqueologia-e-gastronomia-parceria-descobre-na-rondonia-o-elo-perdido/112392/>. Acessado em: 05/01/2022.

longo do tempo foram assumindo novas formas e se tornando primeiramente híbridos e posteriormente, apenas, científico.

Não se tem aqui o intuito de demonizar o conhecimento científico, pelo contrário, o intuito dessa proposição textual, e em acordo com os autores selecionados, é mostrar como os conhecimentos e saberes podem coexistir e andarem completamente coesos. Romper a ideia de separação para entender possibilidades harmoniosas; nas palavras de Almeida (2010, p. 61), temos:

A compreensão dos mecanismos de similaridade e aproximação entre saberes científicos e de saberes de tradição, não se constitui num ideário convincente, pelo menos nos dois últimos séculos. Fruto dessa grata incompreensão é certamente a obstinação em opor saberes, distanciá-los e não relacioná-los [...] os conteúdos hoje transmitidos pelas escolas e universidades correspondem a uma história domesticada das descobertas do homem. Mais que isso, se restringe a história vitoriosa, a que constitui os grandes paradigmas. Está fora de circulação a diversidade de explicações, especulações e métodos de olhar, classificar e hierarquizar os fenômenos do mundo pelos intelectuais da tradição.

O texto acima desperta o leitor para que perceba que desde a educação básica, o conhecimento vem sendo hierarquizado, os currículos conteudistas, as crianças estão desde a tenra idade na educação infantil com componentes curriculares que fomentam a segregação da ciência. O conceito de empirismo, sempre ensinado de forma inferior e nada científico desde a escola até as universidades, formam pesquisadores insensíveis ao rico conhecimento que deveria ser aproveitado no saber tradicional, visto que há muita diferença entre ambos, mas ao contrário, acaba criando uma espécie única de saber incapaz que ultraja o saber viver e o *savoir faire* do sujeito intelectual da tradição. E entenda-se aqui, em reforço, que não se está igualando os saberes da tradição ao senso comum, é preciso entender que os saberes da tradição são saberes diferentes e que, nas palavras de Almeida (2010, p. 67):

Diferentemente do senso comum, os saberes da tradição arquitetam compreensões com base em métodos sistemáticos, experiências controladas e sistematizações reorganizadas de forma contínua. Mesmo que não tenham como princípio primeiro uma crítica coletiva permanente, tais saberes se objetivam numa matriz de conhecimento que pode ser atualizada, refutada, acrescida, negada, reformada.

Esse texto discutido é um convite ao leitor para que seja feita uma análise de qual lugar acadêmico estilos intelectuais e conhecimentos diversos têm sido colocados. No pódium universitário, quem tem lugar de prestígio? Nós podemos

mudar isso. No excerto abaixo temos um alerta do perigo que pode ser se tendenciarmos para o lado do senso comum nessa discussão, no sentido de que nada pode ser absoluto quando falamos de ciência e conhecimento. Para Cunha (2017, p.78):

Para o senso comum, o conhecimento tradicional é um tesouro no sentido literal da palavra, um conjunto acabado que se deve preservar, um acervo fechado transmitido por antepassados e a que não vem ao caso acrescentar nada. Nada mais equivocado. Muito pelo contrário, o conhecimento tradicional reside tanto ou mais nos seus processos de investigação quanto nos acervos já prontos transmitidos pelas gerações anteriores. Processos. Modos de fazer. Outros protocolos.

Esta discussão pretende desnudar reflexões que apontam para a diferença que existe entre esses conhecimentos e ressalta a dissimetria vertiginosa entre eles destacada por Cunha (2017, p.79): “Nada ou quase nada ocorre no conhecimento tradicional da mesma forma como ocorre no conhecimento científico”. Nosso esforço deve estar em identificar as diferenças entre as ciências e não pretendemos, de forma nenhuma, compor um rol de uma ciência positivista, mas de uma ciência mais plural e que reconheça grandes feitos provados nos resultados, como temos em Lévi-Strauss (1989, p.34):

“Esta ciência do concreto devia ser, essencialmente, limitada a outros resultados que os prometidos às ciências exatas e naturais, mas não foi menos científica e seus resultados não foram menos reais. Afirmados dez mil anos antes dos outros, eles são sempre o substrato de nossa civilização.”

É interessante notar como a discussão de “fármacos x plantas” de uso medicinal, existe no sentido de invalidar a eficácia desta segunda, são colocados como ciência x ciência tradicional, no intuito de desmerecer a área farmacêutica fitoterápica, por exemplo, que se assemelha à questão da gastronomia que trataremos adiante. A ciência tradicional não necessita ser validada pela ciência contemporânea, superioridade não é a palavra que traduz essa relação. Vejamos um caso interessante descrito em Cunha (2017, p.81):

No início da década de 90, dois biólogos importantes, Redford e Robinson, produziram um modelo largamente aceito de “produção sustentável” que previa quantos indivíduos de cada espécie poderiam ser caçados de forma sustentável baseado nas suas taxas de reprodução. Os seringueiros do Alto Juruá tinham um modelo diferente: a quem lhes afirmava que estavam caçando acima do sustentável, eles diziam que não, que o nível da caça dependia da existência de áreas de refúgio em que ninguém caçava. Ora, esse acabou sendo o modelo batizado de “fonteralo” (source-sink) proposto dez anos após o primeiro por Novaro, Bodmer e o próprio Redford e que suplantou o modelo anterior. Em suma, os seringueiros não somente tinham

uma prática sustentável como também um modelo teórico adequado, ou pelo menos tão bom quanto o estado da arte hoje.

Esse texto nos mostra a necessidade de preservação desse conhecimento também pela garantia dos resultados, então nosso cuidado precisa ser direcionado para que não morra ou seja silenciado o conhecimento tradicional, uma vez que foi historicamente construído, e, se é perpetuado, é porque alcança resultados, atinge objetivos que são produtos de muita observação, levantamento de hipóteses que são comprovadas ou não de acordo com a experimentação, como vemos em Lévi-Strauss (1989, p.31):

É na era neolítica que se confirma o domínio do homem sobre as grandes artes da civilização: cerâmica, tecelagem, agricultura e domesticação de animais. Ninguém, hoje, pensaria mais em explicar essas imensas conquistas pela acumulação fortuita de uma série de achados feitos por acaso ou revelados pelo espetáculo, passivamente registrado, de certos fenômenos naturais. Cada uma dessas técnicas supõe séculos de observação ativa e metódica, hipóteses ousadas e controladas, para serem rejeitadas ou comprovadas por meio de experiências incansavelmente repetidas.

É necessário que façamos ainda um *link* com o sujeito que produz esse saber após todo esse tempo de experimentação que pode ser de décadas e o sujeito pesquisador que é responsável em registrar a história oral, já que é assim que na maioria das vezes o conhecimento tradicional é transcrito e registrado para a posteridade. Para Fernandes (2009, p.61):

A metodologia do pesquisador, na área da cultura popular e das populações tradicionais, deve ser a da história oral, procurando fazer um inventário em que o homem das populações tradicionais seja um ser pensante, político e histórico, e não somente homem-instrumento. A história oral atualiza fatos do passado e pode reconstruir a história coletiva por ser atinente tanto à experiência direta do narrador quanto ao passado mais longínquo, mesmo o mítico.

Registrar os relatos orais deve ser uma preocupação do pesquisador, é documentando a história que o muito conhecimento das populações tradicionais será eternizado. O pesquisador que busca promover um saber tradicional necessita estar despojado de achar superioridade no seu próprio saber, a comunicação entre emissor e receptor não será fluída se o cientista pesquisador - que pela academia é mergulhado numa ciência contemporânea - não colocar à serviço de outrem todos os seus saberes, o pesquisador precisa exercitar o diálogo entre conhecimentos, saber usar o seu conhecimento adquirido na jornada. De acordo com autor Fernandes

(2009, p.62), o pesquisador necessita neste exercício: “Eliminar um poder que se instala quando temos um saber hegemônico e outros subalternos é a primeira providência para o estabelecimento de informações mais ‘verídicas’ e uma comunicação mais aberta.”

Nesse contexto, interessa pensar a figura do pesquisador de gastronomia, que é foco desta discussão preliminar, dentro dessa área do conhecimento tão colocada em um degrau inferior pela academia. Basta que esse investigador se identifique em sua turma ou PPG para ouvir comentários do tipo: “adoro comer”, como se a Gastronomia estivesse apenas ligada de forma única ao preparo de receitas, ao comer, ao cozinhar, a comensalidade, aos alimentos e/ou as bebidas, é preciso perceber que está também, mas não somente, relacionada a tais questões. Para Ferro (2021, p.96) é possível identificar nos PPG’s:

Para além da questão de fomento, identifica-se em algumas trajetórias que o gastrólogo é visto como um estrangeiro no PPG onde ele (por esforço próprio) ingressou, sendo, muitas vezes, o único da sua turma. Há relatos, inclusive, de falas depreciativas dirigidas aos gastrólogos por parte dos docentes e colegas de curso.

Em alguns campos científicos mais “duros”, pesquisar a alimentação, os alimentos e as bebidas parece não ser um caminho digno de atenção. Por este motivo, também é comum se deparar com a dificuldade de encontrar um orientador que possua afinidade com esses objetos/temas/campos, sendo, em muitos casos, um imperativo que o pesquisador-discente adequue seu projeto de pesquisa à linha do orientador e do PPG.

Pela falta de PPG’s específicos, de gastronomia ou do ramo de alimentos e bebidas(A&B) os estudantes de graduação em gastronomia saem das universidades não tendo apenas que se inscrever em uma prova de mestrado, mas, pesquisar um programa de pós graduação que seja compatível, que por quase clemência aceite seu projeto, o que dificulta e limita o acesso desses estudantes aos Programas, tornando o acesso difícil ao mestrado e quase impossível ao doutorado. Discorrendo sobre uma das suas motivações para a produção da coletânea, Ferro (2021, p.11) nos traz:

É preciso apreender as trajetórias dos pesquisadores dedicados à Gastronomia com a finalidade de compreender melhor suas contribuições na formatação desse campo emergente, reivindicando um espaço de fala para tais agentes (pois eles parecem ainda não possuir) sobre a própria Gastronomia, independentemente de qual posição eles se encontram no campo e qual/quais sua(s) área(s) de conhecimento, ou de onde cursa ou cursou seus *stricto sensu*.

Para entender a subclassificação destinada à Gastronomia por parte da Academia, basta saber que o primeiro programa de pós Graduação *Stricto Sensu* do

Brasil em gastronomia foi criado apenas no ano de 2021 pela Universidade Federal do Ceará e que ele é o único mestrado acadêmico existente neste país nesta área do saber, estamos em 2024 e nenhum doutorado específico de Gastronomia é possível encontrar no país.

Que haja, em todos os componentes do universo intitulado Academia, ouvidos para as vozes egressas dos saberes tradicionais e da gastronomia, que são comumente, na perspectiva de Ferro (2021, p.15):

Vozes essas que costumam a ser exprimidas somente em comunicações não formais (conversas entre amigos, em eventos etc.), porém sistematicamente omitidas, ou, no pior dos contextos, suprimidas das comunicações formais (dissertações, teses e artigos) sob o argumento axiológico proveniente do discurso positivista — inculcado em maior ou menor grau em todos nós, a depender principalmente do campo do conhecimento em que se encontra — , que prima pelo distanciamento do pesquisador do fazer científico em prol do rigor.

Essa discussão não pode ser travada sem que seja citado o poder das redes sociais e dos programas de televisão, que ao mesmo tempo que divulgam, de certa forma, a gastronomia, igualmente a engessam apenas ao preparo de pratos lindos, trabalhados, quando as pessoas não sabem nem a diferença de comida e alimento<sup>2</sup>.

Pode ser que essa seja a razão de tanto desagrado acadêmico com a palavra *gourmet*<sup>3</sup>, de acordo com a percepção formada no espaço da academia que tudo que é gourmetizado gerou uma apropriação indébita de algum insumo, para que a venda seja de alta rentabilidade aos grandes chefes e seus suntuosos empreendimentos,

---

<sup>2</sup> Para trazer luz ao que iremos discutir, ficaremos aqui com uma definição de Roberto DaMatta “... Nem tudo que é alimento é comida. Alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva, comida é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade... Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se.” (DAMATTA, 1986, p.36)

<sup>3</sup> *Gourmet* é o adjetivo utilizado para um tipo de culinária mais requintada, sofisticada, elaborada e que atende às exigências do consumidor que tenha gosto mais apurado, principalmente em função da qualidade e apresentação de um prato ou bebida. O termo *gourmet* geralmente é associado à ideia de *haute cuisine*, ou alta cozinha, referindo-se à cultura e à arte culinária mais elaborada, utilizando produtos de qualidade, com apresentação considerada artística. Ultrapassando as fronteiras francesas da origem do nome, a palavra gourmet, atualmente, é um termo conhecido e difundido em inúmeros idiomas, voltando-se sempre para um conceito mais amplo, embora sempre se refira aos prazeres da mesa, com produtos de qualidade. Podemos, portanto, dizer que gourmet é um produto de limitada produção, que tenha design exclusivo ou arrojado, que possua características únicas e que possa ser classificado como produto de apreciação “premium”, geralmente com forte valor agregado, seja de uma marca ou de materiais de sua composição condição de gourmet pode ser atribuída ao paladar, ao sabor e ao aroma, embora possa qualificar também a maneira como o produto é feito, considerando sua originalidade na embalagem, seu tempo de vida, sua especialidade ou mesmo as matérias primas utilizadas para sua produção. *Gourmet* In.: Pequeno Dicionário de Gastronomia. Rio de Janeiro, 2023, p.340.

enquanto o produtor ou extrativista continua recebendo o mesmo mísero valor, não importando quanto lucro gere.

A gastronomia é muito ampla e pode ser alvo dos mais diversos estudos e pesquisas e se ela se resumisse ao “simples” ato de comer, ainda assim, só nesse momento diversas características podem ser percebidas que denotam elementos culturais, sociais e religiosos entre outros. Nesta quadra, para Cruz e Karls (2020, p.6):

A Gastronomia não pode ser reduzida à cozinha, ou à comida, pois mobiliza um repertório que diz respeito aos rituais e práticas ao redor da mesa, tais como a maneira de comer e de servir, a sequência dos pratos, a decoração, as maneiras de se relacionar, a etiqueta...

Neste trecho pode-se perceber como a gastronomia é muito convidativa a pesquisa, porque seus registros são escassos, os materiais produzidos ainda muito discretos e existe uma seara de possibilidades para pesquisa e fomento de discussões. Alguns esforços ainda são percebidos quando o tema é de Alta Gastronomia<sup>4</sup>, por todo fascínio que ela gera, porém, como afirma Ferro (2021, p.186), a gastronomia e sua expressão, bem como as pesquisas: “Não se findam somente na ‘alta cozinha/gastronomia’, mas em todas as relações que o homem possui com as comidas e bebidas, seja essas relações materiais ou metafísicas”.

Esse debate ainda teria muitos capítulos, mas faltariam páginas para escrever esta discussão e o que foi necessário para fomentar reflexões e produções vindouras foi trazido nas reflexões acima. Muitos aspectos conectam a Gastronomia e os Saberes tradicionais principalmente dentro das salas de aulas e espaços de debates acadêmicos.

A figura do pesquisador/cientista precisa levantar os olhos para o novo, que nem é tão novo assim, visto que vem antes da definição de ciência, diria então que

---

<sup>4</sup> Alta gastronomia é versão portuguesa de *Haute cuisine*. *Haute cuisine*: Expressão francesa que qualifica a culinária praticada em determinados segmentos de restaurantes, caracterizada pela seleção criteriosa de ingredientes, pelo alto nível técnico demandado em sua preparação e pela apresentação investida de preocupações artísticas. Deve sua origem à cozinha de corte francesa, desenvolvida na segunda metade do século XVII, que ganhou contornos mais nítidos nas mansões particulares de nobres e financistas no século XVIII. Opunha-se, em seu nascimento, à cozinha familiar e regionalizada dos demais estratos sociais. No século XIX, associou-se em definitivo ao ambiente profissional dos restaurantes em Paris e de modo gradual no restante do mundo. Com o tempo o conceito expandiu-se e passou a ser não somente aplicado a restaurantes de culinária francesa mas também a estabelecimentos de alto nível praticantes de vertentes culinárias diversas e instalados em qualquer lugar do mundo. Em português, a tradução literal é “alta cozinha”, no entanto é mais comum o uso da expressão “alta gastronomia”. *Haute cuisine* In.: Pequeno Dicionário de Gastronomia. Rio de Janeiro, 2023, p.356.

precisa levantar os olhos para o “velho”, que na verdade está mais para diferente ou está naqueles assuntos que varremos para baixo dos tapetes dos laboratórios.

Este tópico foi fruto de uma inquietação presente nesta pesquisadora, formada em Gastronomia que ingressou ao Programa de Pós Graduação em Estudos Antrópicos na Amazônia da Universidade Federal do Pará com um projeto essencialmente gastronômico e de valorização de saberes tradicionais para sua inteira satisfação, que no caminho passou por algumas alterações, e que teve um docente que acolheu sua ideia e aceitou desafio de um programa tão interdisciplinar em orientar uma aluna egressa do referido curso.

Segue-se na luta pelo reconhecimento dos ideais desta pesquisadora dentro da Academia, com apego ao que a fascina, a Gastronomia e os saberes tradicionais, que conseguem estar totalmente alinhados com a linha de pesquisa em Estudos Antrópicos, que se descobriu como nova paixão, sonhando-se com um futuro distante em que não existam saberes superiores, cientistas mais valorizados, que o fomento seja dado a todos os tipos de conhecimento, indistintamente, e não aos que geram lucros e visibilidade, que o que estuda a vida, a cultura e a história do homem seja tão valorizado quanto quem faz o gado ser geneticamente mais saudável para ser rentável ou o que garante o melhor a fenologia, morfologia e colheita da soja.

O intuito jamais será de vitimizar estes conhecimentos, mas de garantir seu lugar, não que o lugar seja dado a eles, ninguém pode dar aquilo já é seu por direito. Garantias. Reconhecimento. Gastronomia, Saber Tradicional e Estudos Antrópicos.

## **1.2 O que é a nossa cozinha regional?**

Em um ato conceitual, iniciaremos esse momento com algumas definições e conceitos para facilitar o entendimento, os primeiros serão princípios geográficos e posteriormente, antropológico, para então empreender o conceito, neste aspecto, do que é regional na gastronomia. Começamos pela definição de território que na perspectiva de Santos (2001, p.54), “O território não é apenas o lugar de uma ação pragmática e seu exercício comporta, também, um aporte da vida, uma parcela de emoção, que permite aos valores representar um papel. O território se metamorfoseia em algo mais do que um simples recurso”; e entendendo o território como um aporte da vida e inerente ao humano evoco o texto de Little (2002, p.3)

A renovação da teoria de territorialidade na antropologia tem como ponto de partida uma abordagem que considera a conduta territorial como parte integral de todos os grupos humanos. Defino a territorialidade como o esforço coletivo de um grupo social para ocupar, usar, controlar e se identificar com uma parcela específica de seu ambiente biofísico, convertendo-a assim em seu "território" ou *homeland*.

O conceito de territorialidade atravessa o conceito apenas geográfico de território, gerando novos conceitos como o de territórios sociais, ultrapassando lugares geograficamente demarcados, balanceando o humano e não humano, para estas definições fazendo links interdisciplinares fundamentais para essa pesquisa no conceito de cozinha regional, por exemplo, ressaltando elementos tão sensíveis quanto a questão vínculo, para Little (2002, p.9):

Outro elemento fundamental dos territórios sociais é encontrado nos vínculos sociais, simbólicos e rituais que os diversos grupos sociais diferenciados mantêm com seus respectivos ambientes biofísicos[...] O processo de criação de conceitos territoriais é, por um lado, uma atividade acadêmica centrada na descrição das territorialidades existentes e, por outro, uma atividade política utilizada para o reconhecimento legal do que existe socialmente.

Caminhamos por território, territórios sociais, territorialidade chegando aqui no conceito de lugares. Os lugares podem ser assim definidos na perspectiva de Santos (2001, p.56): "Os lugares são, pois, o mundo, que eles reproduzem de modos específicos, individuais, diversos. Eles são singulares, mas são também globais, manifestações da totalidade-mundo, da qual são formas particulares." É preciso entender que essas definições estão intrinsecamente ligadas a gastronomia, o modo de se alimentar, o que se come e como se come depende totalmente do território (e entenda-se aqui um território não apenas como espaço físico, um pedaço de terra demarcado num mapa, mas nessa perspectiva diversa descrita quando falamos de territorialidade); desde os nômades que precisavam se mudar de acordo com abundância ou escassez do território e agora com os sedentários define a disponibilidade ou não de determinado alimento moldando então desde a antiguidade o padrão alimentar.

Para abordar sobre regiões, o geógrafo atravessará conceitos valiosos para nossa discussão, como identidade, cultura, soberania sobre determinada área. Na perspectiva de Santos (2003, p. 56) sobre as regiões, temos:

[...] A identidade também aparecia como companheira da noção de territorialidade. Esta se exerce entre os animais e , ainda que pareça absurdo, surge também nas plantas, mas a territorialidade humana se superpõe a esta.

No entanto, a territorialidade é pensada, obrigatoriamente, com as noções do limite, de pertinência e de soberania (absoluta ou relativa) de um grupo sobre uma área. Daí a noção de poder, daí o próprio nome *régio*.

Somos convidados pelo autor a olhar para as “*Régios*” como espaços dinâmicos, onde identidades, transformações e relações socioespaciais se entrelaçam. A cidade, com seus múltiplos vetores da modernidade, é o palco onde região e lugar se encontram e se desdobram. Essa interação entre o local e o global, entre o particular e o universal, molda a complexidade e a vitalidade das nossas cidades e regiões.

Perceber todos esses conceitos trabalhados de forma interdisciplinar nos conduz e torna mais claro o conceito de região ou de local, apropriado pela gastronomia quando falamos em cozinha regional ou cozinha local, e corrobora com o panorama de definições utilizados neste tópico da pesquisa, bem como nos orienta a fixar também um conceito de gastronomia para fins deste trabalho.

É inegável a multiplicidade desse termo, mas, das diversas definições que existem para gastronomia, uma das mais conhecidas e populares pela relevância de sua obra é a de Savarin (1995, p. 57), que nos ensina que “gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que se alimenta” dos mais diversos pesquisadores, vamos focar, neste texto, na definição da professora portuguesa Maria Paulina da Mata (2024): “A gastronomia é o estudo de tudo que é associado ao que se come”. Como pesquisadora entendo que a fusão desses dois conceitos é uma definição da gastronomia que adoto: conhecimento fundamentado de tudo associado ao comer ou beber.

Tendo definido pode-se dizer que o potencial da Gastronomia excede o que se come, ou como se come; está além do alimento em si ou da matéria prima utilizada na panela em que foi feito; ultrapassa os muros da cozinha refinada de um chefe renomado com Estrelas *Michelin*<sup>5</sup>, ou as madeiras de palafitas das mais longínquas

---

<sup>5</sup> Estrelas *Michelin*, são condecorações atribuídas a restaurantes que oferecem uma experiência gastronômica excepcional. Levam em consideração cinco critérios universais: a qualidade dos ingredientes, a harmonia dos sabores, o domínio das técnicas, a personalidade do chefe expressa através da confeitura e, não menos importante, a regularidade em todo o menu e ao longo do tempo. As decisões são tomadas pelos famosos inspetores anônimos da Michelin, todos eles funcionários a tempo inteiro e com experiência na área de Restaurantes e Hotelaria. Depois de vários inspetores comerem num restaurante, discutem as suas experiências em equipe para tomar uma decisão final. Uma Estrela MICHELIN é atribuída a restaurantes que utilizam ingredientes de alta qualidade, onde os pratos com sabores distintos são preparados com um padrão elevado e constante.

ilhas, onde ‘esse rio é minha rua’, em que se acende um fogaréu com carvão aqui na Amazônia; ela é mais que isso.

A Gastronomia é a cultura e a história de um povo, é linguagem que comunica sensações, emoções, sabores e saberes; e como a linguagem para Lévi-Strauss (1997, p. 25) “ ela constitui uma forma de atividade humana verdadeiramente universal: assim como não existe sociedade sem linguagem, não existe nenhuma que, de um modo ou de outro, não cozinhe pelo menos alguns de seus alimentos”. Gastronomia é arte, é poesia, é política pura, é ciência que não está descrita apenas em receitas; são raízes, hereditariedade, aquilo que não se põe no papel porque é a interação de saberes de cada colher, é a intenção de quem faz em comunicar legados, reafirmar cultura local e demonstrar potencial. Para Montanari (2008, p.16):

Comida é cultura quando preparada, porque, uma vez adquiridos os produtos-base da sua alimentação, o homem o transforma mediante o uso do fogo e de uma elaborada tecnologia que se exprime nas práticas da cozinha. Comida é cultura quando é consumida, porque o homem, embora podendo comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade não come qualquer coisa, mas escolhe a própria comida, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais do gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reverte. Por meio de tais percursos, a comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la.

Discorrendo ainda sobre o conceito de comida, não caminemos nesta leitura sem o adendo da definição de comida para Jacques (2021, p.19):

Comida é pelo menos três coisas: expressão de uma coletividade, veículo de transmissão de valores abstratos e formadora da nossa identidade individual. Comida é também um vetor de organização social a partir da qual se desenham modelos de cidades e sociedades em que vivemos. Nesse sentido ela intervém em duas frentes: por um lado, é uma lente pela qual conseguimos compreender um ângulo da história de determinado grupo, por outro é o motor da modificação constante das sociedades.

Esse excerto fala da importância e do lugar da comida na coletividade, na transmissão de valores e da identidade individual e coletiva quando traz a questão formadora das sociedades, mostrando o marco que a comida tem na vida do ser humano e como ela pode moldar até a sociedade em que vivemos. Desde a

---

Duas Estrelas MICHELIN são atribuídas quando a personalidade e o talento do chefe são evidentes nos seus pratos habilmente elaborados; a sua comida é requintada e inspiradora.

Três Estrelas MICHELIN são a nossa mais alta distinção, reservada a uma cozinha fora do comum. Os chefes que obtêm este reconhecimento estão no auge das suas carreiras e elevam a gastronomia ao nível da arte com pratos que, por vezes, estão destinados a tornar-se clássicos.

Disponível em: [https://guide.michelin.com/pt/pt\\_PT/article/features/o-que-e-uma-estrela-michelin](https://guide.michelin.com/pt/pt_PT/article/features/o-que-e-uma-estrela-michelin)

descoberta do fogo temos então novos padrões alimentares se formando pela preferência humana já que agora ele pode dar sabor à comida. Entender a gastronomia é percebê-la como linguagem<sup>6</sup>, é saber que ela comunica a história e os desdobramentos de uma cultura; para Santos (2005, p. 12) “As cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais são produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais”. Capturar o processo que acontece do insumo ao prato, do cheiro ao gosto, despertando os sentidos e memórias afetivas, gustativas e culturais, faz parte da construção da identidade do que é local.

Na cozinha paraense utilizamos muito esse conceito de cozinha regional ou cozinha local e conseqüentemente a expressão comida típica para as comidas que pertencem a essa cozinha, mas atribuir esse conceito a elas é algo recente de acordo com Macedo (2013, p. 176) “É preciso dizer, então, que as comidas elevadas à categoria de típicas e regionais não eram vistas como tradição culinária no século XIX, antes elas eram hábitos alimentares”. Para a autora é importante enfatizar ainda, que, inúmeras comidas regionais são assim chamadas não por preferência alimentar mais por disponibilidade de insumos, para Macedo (2013, p.177):

É importante enfatizar outro aspecto dessa comida, no Pará, com forte origem indígena, porém, mestiçada, a partir da relação estabelecida entre o espaço e a alimentação. Assim, trata-se de pensar como o território com suas riquezas e dificuldades para o acesso aos alimentos se vincula à construção de um cardápio alimentar... Os “pratos regionais” em grande medida são na sua origem frutos dos recursos que o território disponibilizava aos grupos indígenas, como a mandioca e seus derivados, as pimentas, a tartaruga, a paca, a maniva, os peixes, os patos e tantos outros.

A cozinha paraense é um produto de longa trajetória de mestiçagem, expressão aplicada por Macedo(2013, p.178) “A cozinha paraense é uma cozinha mestiçada. Mestiçada no que tange sua composição e técnicas de elaboração, tendo novos ingredientes e novas técnicas de preparo”. Desde o ‘descobrimento’ a comida que antes era só chamada de indígena porque não tinha qualquer tipo de interferência

---

<sup>6</sup> A Gastronomia pode ser entendida como linguagem quando percebemos ela como um elemento de comunicação não verbal onde o ser humano pode através dela comunicar sua história, a geografia do lugar onde está inserido, clima, valores sociais. A gastronomia faz parte de um sistema de comunicação que o ser humano dispõe para explicar ou entender elementos de determinada cultura, sendo uma ferramenta de intercâmbio cultural. Nessa perspectiva de Gastronomia como linguagem para Lévi-Strauss (1997, p.35) “Assim pode-se esperar descobrir, para cada caso particular, em que a cozinha de uma sociedade é uma linguagem na qual ela traduz inconscientemente sua estrutura, a menos que ela se resigne, sempre inconscientemente, a nela desvendar suas contradições”.

humana externa passa a ser uma comida mestiça. Nessa perspectiva, Macedo (2013, p. 180):

Os alimentos indígenas sofrem mestiçagens desde o período colonial. Desse modo, conforme foram se dando em território brasileiro essas trocas alimentares, altera-se também de maneira a forma de se comer com a introdução de novos alimentos e técnicas de preparo. Formando novas dinâmicas alimentares, novos sabores e mestiçagens... As cozinhas chamadas de típicas, como é o caso do Pará, são produtos de processos intensos e lentos de trocas culturais.

Essas trocas forjaram a cozinha paraense e o que conhecemos hoje como nossa cozinha regional e nossos pratos típicos, é importante perceber esse processo intitulado de Mestiçagem pela autora, vem definir os traços mais significativos da Gastronomia paraense pensados a partir de uma mistura. O conceito do termo mestiçagem para fins de definição da cozinha paraense é descrito por Macedo(2013, p.18):

A mestiçagem na alimentação, portanto, é como um processo de trocas que permite o surgimento de uma comida mestiça que, por sua vez, faz parte da construção identitária de uma região ou sociedade. A mestiçagem da cozinha pensada pra Belém, portanto, como uma comida que é fruto do encontro de trocas, da pluralidade de culturas que dialogaram ao longo do tempo para a formação da cultura gastronômica que vê-se na atualidade[...] Precisamos entender a mestiçagem da alimentação como um processo de trocas, influências e permutas. Por essa perspectiva, a cozinha tipicamente paraense, identificada como tal, é assim antes de tudo uma cozinha mestiça

Na perspectiva desta cozinha, vamos estabelecer nossos estudos e nos debruçar sobre a capital do Pará<sup>7</sup>, *lócus* desta pesquisa, que tem uma gastronomia que ganha os mais complexos e refinados paladares, do insumo ao prato se percebem os tons mais elogiados, sabores que perpetuam tradições culturais fortíssimas de povos tradicionais, bem como a influência de todos os “descobridores” que passaram por aqui; séculos de história, sincretismo de culturas. Estão entrelaçadas a gastronomia local e povos tradicionais, e isso nos lembra elementos milenares, que exploram técnicas e dominação ancestral brasileira e que ainda alimenta o belenense com forte presença no cotidiano das famílias como, por exemplo, a mandioca e seus subprodutos.

---

<sup>7</sup> Belém, a capital do Pará, de acordo com Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), possui área territorial de 1.059,466km<sup>2</sup>, população residente de :1.303.403 pessoas, densidade demográfica de 1.230,25hab/km<sup>2</sup>. Dados disponíveis em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/pa/belem.html>

O Estado do Pará<sup>8</sup>, com fronteiras territoriais e grandeza de uma nação, tem como riqueza imaterial seu espectro multicultural manifestado em diferentes áreas do conhecimento, sendo que a gastronomia compõe esse leque na medida em que é um produto da história do cidadão paraense, constituindo sua identidade. Para Csergo (1998, p. 617):

No jardim patriótico a aprendizagem da nação faz-se através de uma pedagogia da produção local, dos recursos de uma terrinha com dimensões curiosamente departamentais e que representam o território à semelhança de um acontecimento memorável ou de um monumento que tivesse sido erigido por um grupo a fim de lembrar indivíduos, eventos, crenças essenciais à constituição de sua identidade.

A alimentação como um fator de composição da identidade paraense é um importante componente desta dissertação; acreditamos que a gastronomia tem infinitas possibilidades e, dentre elas, a construção de uma identidade local que carregue orgulho, consciência de classe, incentive a luta e perpetue a tradição. O que nutre o corpo, alimenta a história de cada indivíduo através de suas memórias, cria raízes; busca-se evidenciar aqui os insumos locais, a cozinha regional e o nosso *terroir*<sup>9</sup> como forma de expressão da nossa cultura, e a gastronomia é uma guardiã das nossas origens ao longo do tempo. Para Csergo (1998, p. 620):

Pelo viés do comentário histórico e dos argumentos naturalistas e providencialistas — diversidade e bondade naturais do solo e do clima, suculência e variedade dos produtos, qualidade dos homens e dos savoir-faire —, as cozinhas regionais enraízam-se em localidades e paisagens habitadas pelo tempo, constroem-se culturalmente no passado, na eternidade do solo e de sua memória.

Estamos localizados no coração da Amazônia Legal e em um breve levantamento de dados pode-se perceber que não há, em nenhum dos Estados que compõem esta Amazônia, o curso de bacharelado em Gastronomia em Universidades

<sup>8</sup> Pará, estado da região Norte, de acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), possui área territorial de 1.245.870,704 km<sup>2</sup>, população residente de : 8.120.131 pessoas, densidade demográfica de 6,52 hab/km<sup>2</sup>. Dados disponíveis em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/pa/.html>

<sup>9</sup> Neste ensejo a palavra "*terroir*" traduz seu segundo significado: "A palavra *terroir* passa a exprimir a interação entre o meio natural e os fatores humanos. E esse é um dos aspectos essenciais do *terroir*, de não abranger somente aspectos do meio natural (clima, solo, relevo), mas também, de forma simultânea, os fatores humanos da produção - incluindo a escolha das variedades, aspectos agronômicos e aspectos de elaboração dos produtos... *Terroir* tem que ser uma área delimitada? *Terroir* tem que representar um saber-fazer coletivo? *Terroir* deve expressar no produto uma tipicidade? A verdade é que *terroir* é um termo que estará em constante movimento." (TONIETTO, 2007, p. 8,9). No texto, a expressão está sendo usada para definir o saber-fazer humano aliado à nossa tipicidade paraense, uma relação humano- meio.

Públicas Federais, e nas esferas estaduais apenas na Universidade do Estado do Pará, poucos cursos tecnológicos timidamente se levantam em algumas dessas instituições. Lamentavelmente, essa informação é capaz de desnudar o desinteresse, quando o assunto é gastronomia, no tripé científico norteador das Instituições de Educação Superior: ensino, pesquisa e extensão.

Entende-se que a gastronomia local de Belém é um elemento tão importante da cultura paraense, amazônica e nacional, devendo ser alvo de nossos estudos aprofundados, posto que não é relevante apenas para nós: a metrópole Belém foi reconhecida pela UNESCO, desde 2015, como cidade criativa da gastronomia, título internacional renovado em 2020, sendo que o Brasil possui 4 cidades com esse título, entre elas está essa metrópole<sup>10</sup>. Vozes da pesquisa social já identificam a importância da valorização e emergência da cultura regional. Nesse aspecto, utilizaremos como base para aprofundamento a visão da autora Csergo (1998, p.623), a exemplo dessa discussão, destaca-se neste fragmento que traz a Belle Époque como marco nesse movimento:

Esse movimento de emergência das cozinhas regionais, associado à mutação de seu estatuto e representações, ainda tira partido do incremento das ações culturais regionais durante a Belle Époque: nesse período, assiste-se à multiplicação dos romances regionalistas e à utilização dos cartões postais cujo tema principal é o espaço local. Nesse contexto, a extensão da prática do turismo, perceptível no final do século passado, leva também à valorização dos recursos locais.

Tendo em vista a importância desta valorização e emergência da cultura regional, foi que em 2004 a Unesco lançou esse projeto Rede de Cidades Criativas (*Creative Cities Network*), que tem como objetivo promover a cooperação entre cidades do mundo todo que possuem como característica comum o uso da criatividade para promoção de desenvolvimento urbano sustentável. A rede abrange sete áreas criativas: artesanato e artes folclóricas, *design*, cinema, gastronomia, literatura, mídia e música. As cidades criativas tem como compromisso desenvolver e compartilhar experiências para torná-las mais inclusivas e sustentáveis, realizar parcerias entre setor público e privado e sociedade civil para fomentar programas e redes de intercâmbio profissional e artístico, dentre outras ações.

---

<sup>10</sup> Extraído de: “Belém tem título de Cidade Criativa da Gastronomia renovado pela Unesco” por G1 PA. Disponível: <https://g1.globo.com/pa/para/noticia/2020/08/20/belem-tem-titulo-de-cidade-criativa-da-gastronomia-renovado-pela-unesco.ghtml>. Acesso em : 09/01/2022.

Não é tão simples compor o supra citado rol de cidades, para ser designada como Cidade Criativa da Gastronomia, a cidade precisa participar de uma seleção anual promovida pela UNESCO, encaminhando proposta respondendo alguns critérios (ex: relação da gastronomia com a cidade, se existe utilização de conhecimentos tradicionais e ingredientes locais na culinária típica, quais as práticas sustentáveis de produção), além de um plano de ação. Atualmente, 350 cidades<sup>11</sup> em mais de 100 países compõe a lista e levam a nomenclatura, na gastronomia, apenas 49 cidades no mundo.

O título de Cidade Criativa da Gastronomia outorgado pela UNESCO é muito importante, mas precisamos ir além, a comunidade científica, especialmente a que ocupa o lugar de fala amazônico, deve, exaustivamente, falar, escrever, documentar e perceber a gastronomia como um forte elo na dimensão da relação humano-humano quando falamos de cultura, de identidade e de saber local. Necessário saber que a cozinha regional paraense é uma forte aliada quando falamos de identidade, de saber local, pois carrega nossa história e todas as suas impostas ou inevitáveis mudanças ao longo da nossa linha do tempo, e que estão impressas no nosso comer de cada dia, na comida que chega às nossas mãos.

Nesse fluxo de valorização do que é local como um movimento emergente de retomada ao que foi sendo esquecido no tempo, a percepção de Dória (2021, p. 25), que corrobora com a iniciativa da Unesco, é que essa onda acompanha um cenário gastronômico nacional:

Interessante é que estamos vivendo nos principais centros urbanos—onde é forte a pressão das culinárias do mundo todo—, uma nova fase, talvez defensiva, de celebração da culinária brasileira. Chefs inovadores, cada um por meio do esforço próprio de estilização, buscam situar novamente essa tradição no imaginário e nos desejos do público consumidor, ávido por novidades num momento em que a novidade somos nós mesmos. Multiplicam-se, nas metrópoles, os restaurantes de cozinha brasileira ou de um segmento dela, que procuram confrontar os clientes com suas próprias memórias familiares, desde o simples arroz com feijão até coisa elaboradas e inusuais, como as que oferece a culinária paraense

É indispensável entender que esse movimento de valorização, citado acima, pode acontecer por meio da simplicidade do preparo originário das nossas comidas regionais, mas que é mais propício quando um elemento é adicionado para despertar

---

<sup>11</sup> Extraído de: “55 novas cidades passam a fazer parte da Rede de Cidades Criativas da UNESCO no Dia Mundial das Cidades” por Unesco. Disponível em: <https://www.unesco.org/pt/articles/55-novas-cidades-passam-fazer-parte-da-rede-de-cidades-criativas-da-unesco-no-dia-mundial-da>. Acesso em: 25/03/2024

a curiosidade, gerar o desejo dos olhos, tornar os alimentos “instagramáveis”, “dignos de redes sociais”, atender os ocultos desejos de aceitação através de like ou engajamento de outros ou de si próprio. Quando o que é extraordinário parece ocupar o lugar do ordinário, o fenômeno da gourmetização vem alterar reações e emoções frente aos pratos de comida.

### 1.3 O fenômeno da gourmetização

A trajetória da humanidade é alterada de acordo com as necessidades coletivas dos indivíduos; a cultura se recria, amolda-se, tomando a forma e gerando novos padrões, diferentes identidades e outros hábitos. Com a modernidade alimentar, “comer” deixou de ser sinônimo de apenas nutrir-se e ganhou outras necessidades e roupagens para satisfazer o desejo que habita no indivíduo ávido por novidades, novos sabores e sensações, experiências à mesa. Para Ferreira (2019, p. 322)

Proliferam por toda parte e, principalmente nas grandes cidades, estabelecimentos de alimentação desde restaurantes sofisticados, a cozinhas de mercado, passando pelos especializados em “cozinhas típicas” étnicas, rápidas, vegetarianas, etc. Os pratos e os modos de comer entram também no mercado do lazer e da diversão. Estes aspectos caracterizariam a chamada “modernidade alimentar”, em que convivem valores, representações diversas e diferentes visões de mundo associadas à comida.

A gourmetização é um fenômeno recente, embora esteja na cozinha há muito mais tempo do que a utilização dessa palavra possa determinar, e antes de existir já era um elemento obrigatório para a composição da alta gastronomia. O *boom* aconteceu através de programas de disputas gastronômicas em tv aberta ou fechada; multiplicaram-se os tipos e modalidades bem como a área da gastronomia a ser explorada em determinada execução, majoritariamente as disputas possuem como foco a cozinha quente ou confeitaria, a exemplo do programa MasterChef<sup>12</sup> transmitido pela rede de televisão Bandeirantes (Band) desde 2014. Desde então novos formatos e inúmeros programas em formatos de *realitys* ou não, caíram no gosto popular.

---

<sup>12</sup> MasterChef é um programa televisivo em formato de *reality* culinário brasileiro, do gênero competição, exibido pela Band, baseado na franquia original de mesmo nome exibido pela BBC no Reino Unido. O programa é apresentado por Ana Paula Padrão, a banca de jurados é composta pelos *chefs* Erick Jacquin, Helena Rizzo, que substituiu Paola Carosella a partir da edição de 2021, e Rodrigo Oliveira, que substituiu Henrique Fogaça a partir da edição de 2023 (temporariamente). A primeira temporada estreou em 2 de setembro de 2014. O programa é transmitido em Portugal pelo canal SIC Mulher e mais de 49 países, incluindo todos os países da América Latina.

Seja por meio de programas de tv ou na palma da mão com o smartphone, com a democratização do uso da internet, as redes sociais estão recheadas da palavra *gourmet*, seja uma comida enfeitada ou alguém que se lança à arte da cozinha, as descrições de cardápio que não poupam a palavra para agregar valor ao produto que deseja ser vendido. Nos contextos acadêmicos e em rodas universitárias, a palavra que não quer ser ouvida fora dos cursos de gastronomia, pois se tornou sinônimo pejorativo de apropriação cultural para atribuir valor venal e desvalorização do pequeno produtor.

Mas o que é o *gourmet*? Palavra de origem francesa - como todo quase nascedouro de termos atribuídos a Gastronomia que segundo o dicionário Francês Larousse temos: “*Personne qui sait distinguer et apprécier la bonne cuisine et les bons vins : C'est un fin gourmet*<sup>13</sup>.” Na arte da cozinha ela é luz, no preparo e elaboração de pratos, inovação e criação de novas técnicas embora o termo não tenha sido empregado nela inicialmente, mas a um *bon vivant* que a ela aprecia, a apropriação do conceito está intrinsecamente ligada aos pratos e comidas. Sobre esse tema, temos em Neto e De Paula (2018, p. 4814)

“... O termo ocasiona uma série de dúvidas, devido aos seus empregos linguísticos terem sido divergentes com o decorrer dos séculos. Para poder entender sobre essa nomenclatura é preciso tomar como base o livro “chefs, gourmets e gourmands”, por conta de ser um livro que almeja introduzir a origem dele, no qual ele fala que o seu nascimento deriva de, uma certa profissão que eram os entendedores da boa comida e bons apreciadores de vinhos. Porém por volta do século XIX e XX, a utilização deste foi modificada para determinar uma forma de condição social, muito por conta da globalização e do capitalismo, engrandecimento ou exaltação de um produto, é ainda um objeto linguístico de precificação e destacamento de mercado.”

Parece tão fácil gourmetizar que toda pessoa parece ter um potencial para fazê-lo, mas o chefe de cozinha é um embaixador da gastronomia, sozinho ou no comando de sua brigada<sup>14</sup>, ele é o profissional da arte de cozinhar, de gourmetizar e que escolheu como profissão transformar o insumo<sup>15</sup> em comida. Nesta pesquisa ele é um

<sup>13</sup>Gourmet. In.: Larousse, Dicionário Francês Larousse. Paris, 2020. Disponível em: [www.larousse.fr/dictionnaires/français/gourmet/37659](http://www.larousse.fr/dictionnaires/français/gourmet/37659). Acesso em: 07/nov. 2023. Tradução: Pessoa que sabe distinguir e apreciar boa comida e vinho: Ele é um bom gourmet.

<sup>14</sup> “Com o intuito de melhorar o desempenho dos profissionais da cozinha, Auguste Escoffier buscou organizar e sistematizar a cozinha moderna em hierarquia, a fim de que houvesse mais organização nesse ambiente de trabalho. Este criou um sistema de brigada em que se separava os funcionários por setores com o intuito de aprimorar os serviços da cozinha, colocando o chef como o principal responsável” (NASCIMENTO E ANDRADE, 2014, p.15)

<sup>15</sup> “Os insumos alimentícios são nada mais do que matérias-primas utilizadas na produção de alimentos, seja ele qual for. Esse tipo de insumo pode ter origem animal, como carnes, ovos, leite e peixe, ou

protagonista, um importante ator social responsável por despertar a curiosidade, o desejo, a necessidade através dos sentidos. O que é apresentado como gourmet está intimamente ligado a um chef que idealizou, planejou, testou a execução e a apresentação, experimentou, alterou, e submeteu aos críticos mais severos do paladar: o cliente.

Falando então do perfil consumidor deste alimento temos pós globalização uma nova silhueta alimentar moldada por diversos fatores que incidem sobre cada indivíduo para Palmieri Junior (2016,p. 34)

Não apenas devido à globalização, que ocasionou maior diversidade alimentar, mas sobretudo às mudanças de ordem social, com um modo de vida cada vez mais mercantilizado, num contexto de maior integração social e cultural, urbanização, elevação da renda, maior segurança social, maior mobilidade e ascensão social. Tudo isso permitiu que a alimentação, que é ao mesmo tempo socialmente construída e biologicamente determinada, fosse concebida como uma escolha individual e se reforçasse como objeto de diferenciação social. A proliferação de diversos discursos (nacionalistas, dietéticos, médicos, ambientalistas e focados na alta qualidade, que aqui chamamos de “gourmetização”), que ocorreu por intermédio de várias instituições da sociedade, contribuiu para a atividade publicitária agregar e atribuir valor aos produtos alimentares, criando várias camadas de diferenciação nos diversos tipos de alimentos.

O ato de comer ou beber se tornou um alvo ainda melhor dimensionado do microempreendedor à grandes multinacionais, com o atrativo do requisito gourmet, se projeta em torno do consumo toda uma indústria interessada nesse novo perfil consumidor. Os pratos feitos<sup>16</sup>, famosos Pf's de refeições cotidianas, em lugares simplórios deram lugar aos pratos executivos que agora mudaram a apresentação e nomenclatura para agregar esse novo valor, o recipiente de acondicionamento alimentar, as famosas marmitas tiveram seu formato reinventado para atender a atual demanda. Nas imagens demonstraremos a trajetória imagética do Pf ao executivo.

---

origem vegetal, como frutas, verduras, cereais, leguminosas, entre outros. Eles podem ser utilizados em diferentes etapas da produção de alimentos, como dito anteriormente, desde a preparação de ingredientes até a conservação do produto final”.

(POCHTECA, 2023, p.2)

<sup>16</sup> As refeições servidas nas hospedarias do século XVI, rápidas e acessíveis, serviam essencialmente para recarregar as energias dos cansados viajantes. A partir desse conceito, começou a surgir a idéia do PF. Para Dória (2021, p.166) “O arroz com feijão e a mistura formam o ‘prato completo’ doméstico, que, consumido fora de casa, nas lanchonetes das grandes cidades, assume a forma de prato feito, o famoso PF, que corresponde à forma atual mais tradicional de se comer. Vários tipos de PF's são ofertados no mercado, com variedade de misturas”.



Figura 1 – Versão 1 do Pf  
Autor: Jael XP



Figura 2 – Versão 2 do Pf  
Autor: Tet

Na figura 1 temos o primeiro modelo de prato feito, o Pf, servindo carne vermelha, arroz com feijão por cima, salada de maionese e batata cozida com a própria carne, bem tradicional e sem a preocupação de uma apresentação no serviço. Na figura 2 é possível perceber uma preocupação com a apresentação, embora a presença de arroz e feijão sejam notadas em mesmo ambiente, já não estão sobrepostos, mas lado a lado, os alimentos já estão mais seriados, cada um ocupando o seu espaço, salada crua a parte, com o adicional de batatas à francesa, mais conhecidas como fritas ou palito, elemento já não tão presente na alimentação feita em casa diariamente, o que eleva o conceito de venda e procura do prato.



Figura 3 – Versão 3 do Pf  
Autor: Drong



Figura 4 – Versão 4 do Pf  
Autor: Ribeiro Rocha

Na figura 3, o elemento molhado, no caso o feijão que possui caldo já é servido de forma apartada para não prejudicar a estética do prato, o arroz servido no prato já

passou por um amoldamento pra ficar no prato em formato de mini pirâmide e prato executivo é o nome atribuído a ele no cardápio. Na figura 4 a proteína, mesma carne vermelha, que ainda não tinha mudado de padrão, já é servida de forma diferente passando por um preparo mais elaborado, não só os acompanhamentos mudam esteticamente, para atender a demanda desse cliente que está disposto a pagar um pouco mais para ter uma experiência diferente, vemos uma diminuição de itens para que esse preço não se eleve e acabe perdendo a característica de comida comercializada para refeições diárias, mas o padrão estético elevado o bife se torna à parmegiana com presença de molho de tomate e queijo na finalização.

O padrão de consumo é capaz de transformar as demandas e logo rege a lei das ofertas, com esse novo perfil de cliente as famosas marmitas que acondicionam os Pf's e agora os executivos, também mudaram, nas imagens *in line* abaixo nota-se a alteração de padrão no formato e no material utilizado para produção desses recipientes.



Figura 5 – Versão 1 do marmitex  
Autor: Drong



Figura 6 – Versão 2 do marmitex  
Autor: Félix Photographer

Na figura 5 temos o modelo mais tradicional de comercialização de marmita, conhecido como “quentinhas” pois a temperatura da comida quente colocada no recipiente poderia ser sentido por quem estivesse segurando ela, um modelo de alumínio fechada com um disco de papel, pouca preservação do temperatura do alimento que logo com a troca de temperatura com o ambiente fazia que a comida armazenada nela fosse geralmente ingerida fria, seu material impossibilitava ser colocado no microondas por exemplo, toda a comida estava junta e dependendo de

como era feito o deslocamento poderia até se misturar dentro da marmita. Na figura 6 temos o modelo de isopor ainda sem divisórias mas que é capaz de preservar melhor a temperatura do alimento, tampa e recipiente do mesmo material garantindo uma vedação melhor, mas a comida dentro ainda com risco de misturar, principalmente elementos secos e com caldos ou molhos.



Figura 7 – Versão 3 do marmiteix  
Autor: Julio Ricco



Figura 8 – Versão 4 do marmiteix  
Autor: Piyachok

Na figura 7 temos um modelo de isopor com divisórias que não permite que o alimento se misture, bem como proporciona uma melhor apresentação dos elementos que compõem a refeição, que podem ser identificados e consumidos separadamente caso assim haja interesse, embora essas melhorias sejam notadas o material ainda impedia que fosse levada ao microondas e não recomendado, pelo risco de contaminação, ser por exemplo, congelada. Na figura 8 o modelo mais moderno, com mais divisórias, separando por completo os itens da refeição, com possibilidade de fechamento a vácuo, livres de bpa, podem ir ao microondas e até ser congeladas.

A refeição mudou e sua composição ganhou tons gourmets, os cafezinhos, agora não mais coados em saco de pano e distribuídos gratuitamente após uma refeição, tem um custo por cápsula, ou de uma máquina de café expresso. Vai uma sobremesa? picolés deram lugar a novas opções e agora recheados se chamam paletas mexicanas. Cervejas, chocolates, cafés, brigadeiros, pipocas e tantos outros produtos passaram por esse portal que torna o simples em excepcional.

Nesta toada, o que é gourmet vai ocupando os espaços de fazer, de comer, e nessa pesquisa trazemos ele também para os espaços de escrita e debates, usando o que é gourmet como um aliado poderoso para gastronomia local e para o uso da

gastronomia social que é o nosso maior foco de discussão, e como os ganhos oriundos dessa hibridização são de um potencial ainda nem calculado, vislumbra-se aqui a necessidade de aprofundar as discussões que reflitam, crítica e cientificamente, sobre o conceito de valorização do que é local, que emanam de nossos complexos processos gastronômicos, especificamente, aqui, o binômio desafiador que habita entre valorização e a gourmetização dos nossos insumos.

Aos olhos da Academia a gourmetização é um fenômeno que pode ser prejudicial para o pequeno e real produtor de determinado insumo (e aqui gostaria de fazer um adendo, de que existem iniciativas que fazem parcerias com o pequeno produtor local, e valorizam toda a cadeia de produção, com olhares sensíveis a manejos sustentáveis, ainda são discretas mas com um enorme potencial de multiplicação); e para facilitar o entendimento, usaremos aqui a farinha de mandioca como exemplo, os questionamentos começam quando temos a seguinte pergunta: quem lucra com o fator gourmetização? Quem lucra no valor agregado a determinado produto por conta de suas diversas interfaces? Quem são os interessados em que a nossa comida ganhe nova roupagem? como a farinha, no exemplo que usamos aqui, que sai da mão do produtor no valor de 1,00 o kg e pode chegar a 80,00 o kg em um mercado do estado de São Paulo?

Por outro lado, esta pesquisa busca entre argumentos e no meio de suas discussões levantar pontos de questionamento nos fazendo pensar se isso é de todo ruim? Existe uma forma de que haja uma equiparação de lucros entre quem produz e quem é o vendedor final deste produto? Se as pessoas estão dispostas a pagar um preço alto é porque algo de muito valor está agregado a este produto, e o que será isso? Nessa perspectiva de insumos locais existe valorizar sem gourmetizar? As questões levantadas aqui, epifania desta pesquisadora, são um convite a questionar os dois lados para que encontremos, caso haja, a linha tênue que equilibra gourmetização e a valorização de produtos locais.

A gourmetização é ainda um elemento que fala mais sobre classes sociais do que imagina-se, sobre a necessidade de consumo e de autopromoção por meio desse consumo na modalidade gourmet o novo perfil da classe média se esforça para se distanciar do padrão dos seus e parecer mais com a próxima classe da escala, Veblen (1987, p.36) estudando o comportamento da sociedade inglesa nota que “Pela própria

natureza das coisas, os luxos pertencem à classe superior. Em virtude do tabu, certos alimentos e mais particularmente certas bebidas são estritamente reservados a essa classe". Isso vai gerar uma imprescindibilidade do ter, do possuir, do utilizar, do usufruir, já que esse indivíduo na sua atual classe média está sempre insatisfeito e tendo uma vontade insaciável do consumo para Veblen (1987, p.19)

O indivíduo normal, enquanto tal comparação lhe é distintamente desfavorável, vive cronicamente descontente com a própria situação; logo que ele atinge o que pode chamar o padrão pecuniário médio da comunidade ou de sua classe na comunidade, aquele descontentamento crônico se transforma num esforço impaciente para se distanciar cada vez mais de tal padrão

Nesta toada em que o indivíduo luta para abandonar sua classe e estar distante do padrão anterior ao qual pertencia, é muito claro que o padrão em exposição privilegia o consumo da comida gourmet, e talvez nem pelo gosto, pois as preferências podem não mudar tão rapidamente, mas porque ninguém quer se vangloriar em comer um arroz de puta pobre<sup>17</sup>, a propósito esse prato é um excelente elemento para que conversemos aqui sobre o conceito de gostos de luxo x gostos de necessidade descritos por Bourdieu (2007, p.168):

O verdadeiro princípio das diferenças que se observam no campo do consumo, e muito além dessa área, é a oposição entre os gostos de luxo (ou de liberdade) e os gostos de necessidade. Os primeiros caracterizam os indivíduos que são o produto de condições materiais de existência definidas pela distância da necessidade, pelas liberdades ou, como se diz, às vezes, pelas facilidades garantidas pela posse de um capital; por sua vez, os segundos exprimem, em seu próprio ajuste, às necessidades de que são o produto.

É possível perceber como os gostos são moldados pelas condições sociais, e apreender o contexto como fator determinante é demasiadamente importante para essa discussão, ao olhar para a classe burguesa entende-se a liberdade de escolha que possui por estar em uma posição diferenciada do trabalhador, o gostar seria uma liberdade própria da classe para Bourdieu(2007, p.169):

"A ideia de gosto, tipicamente burguesa, já que supõe a liberdade absoluta da escolha, é tão estreitamente associada à ideia de liberdade que é difícil conceber paradoxos do gosto da necessidade: ou por abolição pura e

---

<sup>17</sup> Arroz de puta pobre, sucintamente um preparo de arroz com carne e feijão. Descrito no livro Cozinha Amazônica: uma autobiografia do paladar, de Osvaldo Orico: "Pegar carne boa de gado e cortar em dois centímetros por quatro. Fritar temperado. Adicionar água e deixar cozinhar. Quando acabar a água, deixar fritar novamente na gordura que ficou. Refogar, juntamente com a carne, o arroz, de preferência arroz pilado (pilão ou monjolo). Pôr água e deixar o arroz cozinhar. Antes de secar, juntar feijão pagão (apenas cozido e sem amassar) e mexer".(1972, p.45)

simples, transformando a prática em um produto direto da necessidade econômica - os operários comem feijão por não disporem de recursos para comprar outro alimento - e ignorando que, na maior parte do tempo, a necessidade só é satisfeita porque os agentes tem propensão a satisfazê-la por terem o gosto daquilo a que, de qualquer modo, estão condenados[...]O gosto é amor fati<sup>18</sup>, escolha do destino, embora forçada, produzida por condições de existência que, ao excluir qualquer outra possibilidade como se tratasse de puro devaneio, deixam como única escolha o gosto pelo necessário".

O gourmet seria então um gosto de luxo, disponível a uma pequena parcela da sociedade que teria o direito de saboreá-lo? Se essa resposta é sim, a gastronomia social tem a possibilidade de ser um fator de equiparação, além de um exercício de responsabilidade social, para fazer chegar o gourmet a maior parcela da sociedade ainda que para conhecimento, aprendizado e comercialização. No próximo tópico veremos o gourmet aplicado em uma cozinha típica, nesse caso a paraense.

#### **1.4 A cozinha paraense gourmetizada**

A cozinha paraense é uma cozinha extremamente saborosa, marcante e diversa, carrega traços de nossas raízes indígenas, o que nos torna deveras diferenciados de todas as cozinhas desse país. nossas canções falam sobre nossas comidas, nosso ícone o cantor Pinuca diz a respeito da nossa terra: "Quem vai ao Pará, parou; tomou açaí, ficou" na tentativa de explicar como os nossos sabores são únicos, cativantes do paladar; a cantora Joelma teve sua música ultrapassando as fronteiras brasileiras, onde narra uma chegada de férias em nossa capital para "apurar seu paladar" e fala sobre seu bem-estar aqui "Eu vou tomar um tacacá, dançar, curtir, 'ficar de boa' ". Nossa cozinha, para alguns autores é capaz de sobrepujar a cozinha francesa, para Orico (1972, p.42) " A gostosura existente nos casquinhos de muçã, sob qualquer das duas maneiras em que se apresente, não tem rival na culinária de nenhum país, mesmo na França, que é o mais famoso laboratório de gourmets".

Mesmo trazendo essa rica percepção da nossa cozinha, sabemos que os sentidos são atraídos na construção do que é cultural e enredados pelo que é novo, para Contreras(2005, p.129) " O tato, o paladar, o olfato, a audição e a visão são os

---

<sup>18</sup> Amor fati. Conceito do filósofo alemão Friedrich Nietzsche que descreveu sua fórmula para a grandeza humana como amor fati – um amor ao destino. A expressão pode ser encontrada em sua obra *Ecce homo*. Ali, Nietzsche definirá seu entendimento sobre o termo(1995,p.43): "Minha fórmula para a grandeza no homem é amor fati: nada querer diferente, seja para trás, seja para frente, seja em toda a eternidade. Não apenas suportar o necessário, menos ainda ocultá-lo (...) mas amá-lo..."

sentidos que constituem as entradas para a cultura. A comida, é claro, tem uma presença principalmente física e os seres humanos interagem com ela através de seus sentidos”. Nesta interação de sentidos e na busca pelo novo temos as cozinhas de tradição ou cozinhas locais sendo enxertadas com cozinhas internacionais, com técnicas inovadoras na busca de ser uma cozinha vendável, atrativa mas que não abre mão das raízes.

Querer novas experiências frente ao prato muda a forma como comemos e o que comemos, um exemplo claro dessa assertiva é o desejo de transformar a nossa maniçoba tradicional da barraca de rua do comércio, do prato feito e a farinha à vontade na vasilha coletiva, por exemplo, em entradinhas sofisticadas de bolinhos de maniçoba ou em um risotto de maniçoba, o entendimento de Ferreira (2019, p. 324) neste aspecto é que: “Faz parte da alimentação contemporânea a transformação de pratos de origem popular em comida de excelência”. Nessa perspectiva e na tentativa de demonstrar a riqueza e as possibilidades de uma comida paraense gourmetizada evocamos nessa pesquisa o restaurante paraense Amazônia na Cuia, no mercado gastronômico de Belém há 5 anos, é o espaço mais reconhecido quando o assunto é comida paraense e suas nuances gourmetizadas.

De acordo com Gerente Geral Victor Botelho, entrevistado nesta pesquisa, o restaurante Amazônia na Cuia, hoje localizado Rua Domingos Marreiros, 851, teve sua primeira cozinha atrás de uma arena de futebol da família do proprietário que contava com 5m<sup>2</sup>, hoje após meia década o restaurante conta com um espaço de 420m<sup>2</sup>, com o foco na experiência do cliente, o Amazônia foi pioneiro em trazer os Menus Degustação, por acreditar que a experiência com a culinária paraense não precisa ser a escolha de um único prato, dispõe então para a experiência do cliente 5 menus degustação<sup>19</sup> (clássico, tradicional, premium, pai d’égua, e salgados) contam com uma variedade de comida regional servida em mini porções nas



<sup>19</sup> Menus: Clássico (1 mini Bobó de camarão e caranguejo , 1 mini moqueca , 1 mini arroz paraense, 1 mini arroz de Pato , 1 mini pirarucu , 1 mini caranguejo); Tradicional (1 Tacacá, 1 mini Vatapá, 1 mini Caruru, 1 mini Maniçoba, 1 mini Farofa Pai D’égua); Premium (1 mini caranguejo, 1 mini moqueca, 1 mini filé de de queijo do marajó, 1 mini arroz paraense, 1 mini pirarucu, 1 sobremesa de sua preferência); Pai D’égua (2 mini açaí, 1 porção de camarão [10 unidades], 1 porção de pirarucu frito [10 porções], 1 porção de camarão rosa, 1 porção de massa de caranguejo); e de Salgados(1 unha de caranguejo, 1 rabo de camarão com catupiry, 1 charuto de pato , 1 Charque com queijo do Marajó, 1 porção de tucupi)

tradicionais cuias<sup>20</sup>, marca do restaurante. No QR Code acima disponível na íntegra a entrevista realizada com o Gerente Geral do Restaurante Amazônia na Cuia Victor Botelho.



Figura 9– Menus Degustação Amazônia na Cuia  
Autor: Victor Botelho

Para atender o desejo do consumidor a comida é mudada, transmutada, ressignificada e então temos mais do que uma cozinha de fusão. A cozinha de fusão ou fusion food é o termo que utilizamos dentro da gastronomia para identificar elementos de culturas diferentes compondo um único preparo, um único prato, um exemplo prático seria a pizza de camarão com jambú, temos um elemento tipicamente italiano como a massa e outros elementos tipicamente amazônicos como o camarão (que pode ser salgado, fresco ou rosa), tucupi e jambu. para Spencer (2018, P. 101):

A cozinha de fusão está em alta nos dias de hoje, mas como, exatamente, ela deve ser definida? Pode-se facilmente pensar nisso como um fenômeno exclusivamente contemporâneo, dada a popularidade atual da cozinha de fusão na mídia gastronômica. No entanto, tenha uma visão adequada a longo prazo, e logo fica claro que a maioria dos alimentos que comemos hoje realmente representam uma fusão de ingredientes, sabores, componentes, receitas, estilos e/ou filosofias alimentares. Dito isto, parece haver um interesse contemporâneo generalizado em alimentos de fusão, especialmente entre os comerciantes de alimentos e o público consumidor em geral. A "fome" deste último pelos muitos alimentos de fusão supostamente novos introduzidos no mercado de alimentos nos últimos anos

<sup>20</sup> Cuia é um artefato produzido originalmente por povos indígenas da região do Baixo Amazonas, feita a partir de uma planta chamada *Crescentia Cujete*, popularmente conhecida como Cabaça, Coité ou Árvore-de-Cuia. De acordo com a tradição, a confecção é 100% artesanal e feita desde o século XVII, pelas mãos das populações nativas, após ser raspada pelo lado de fora, o fruto é pintado com o cumatê

talvez possa ser enquadrada dentro de um interesse mais amplo em todas as coisas novas, e experimentais, no mundo da culinária nos dias de hoje

Para elucidar esse processo de gourmetização da cozinha paraense selecionamos a maniçoba, prato típico da nossa gastronomia que tem sido alvo de constantes investidas gourmet's, no intuito de facilitar a compreensão faremos um percurso que inicia com a utilização da folha da maniva, muito bem domesticada pelos povos indígenas, passaremos pela receita de preparo tradicional pós inserção de elementos portugueses, para pôr fim colocarmos em evidência todas as possibilidades no processo de gourmetização deste produto e suas multipossibilidades.

### **Maniçoba**

Para falar da maniçoba precisamos falar do seu produto *mater*, aquele que possibilita a sua produção, então não há como falar da maniçoba sem em primeiríssimo lugar falar da mandioca, já que essa iguaria é produzida a partir das folhas cujas as raízes são a mandioca, ela que alimenta milhões e que já foi chamada de Rainha do Brasil<sup>21</sup>, sobre ela nos traz Cunha (2023, p.42):

A mandioca, também conhecida como aipim e por tantos outros nomes, tem inúmeras virtudes: ela cresce em solos pobres, como os latossolos amazônicos; pode ser bastante precoce (sua maturação ocorre em seis meses) e muito longeva (dura até dois anos, a depender da variedade); e não requer arranjos de armazenamento, pois permanece acondicionada no próprio campo. Hoje a mandioca, que é nativa da Amazônia, tornou-se alimento de subsistência para cerca de 800 milhões de pessoas, principalmente na África.

A maniçoba é um produto feito a partir da maniva<sup>22</sup>, as folhas da mandioca<sup>23</sup> são colhidas, moídas e cozidas, se trata de um cuidadoso e longo processo, que precisa durar pelo menos 50 horas<sup>24</sup> pois as folhas são tóxicas, por isso nunca devem

<sup>21</sup> Intitulada Rainha do Brasil por Luís da Câmara Cascudo em sua obra História da Alimentação no Brasil de 1967, que é considerada um tratado sobre alimentação.

<sup>22</sup> Maniva é nome dado a folha moída da mandioca (*Manihot esculenta Crantz*) que na culinária paraense é ingrediente principal de um dos pratos mais apreciados na região – a maniçoba. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2006. Disponível em: <https://www.embrapa.br/embrapa-nocirio/maniva>

<sup>23</sup> Para Cunha (2023, p. 42) A mandioca, também conhecida como aipim e por tantos outros nomes, tem inúmeras virtudes: ela cresce em solos pobres, como os latossolos amazônicos; pode ser bastante precoce (sua maturação ocorre em seis meses) e muito longeva (dura até dois anos, a depender da variedade); e não requer arranjos de armazenamento, pois permanece acondicionada no próprio campo. Hoje a mandioca, que é nativa da Amazônia, tornou-se alimento de subsistência para cerca de 800 milhões de pessoas, principalmente na África.

<sup>24</sup> Tempo mínimo de cozimento a 100°C para que possa ser considerada cozida e livre dos elementos de toxicidade de acordo com a Instrução Normativa nº 1 de 06 de maio de 2016 da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará (ADEPARÁ).

ser consumida *in natura*, em sua composição está presente o ácido cianídrico (HCN), um dos venenos mais poderosos já descobertos e utilizado na Segunda Guerra Mundial, sobre seus perigos Bichara, Andrade e Martins (2021, p. 1) “O princípio tóxico da planta é o ácido cianídrico (HCN), sua ingestão ou mesmo inalação, representa sério perigo à saúde, podendo ocorrer casos extremos de envenenamento. Considera-se que a dose letal é de aproximadamente 10 mg de HCN por kg de peso vivo”. No QR Code ao lado confira um vídeo<sup>25</sup> sobre colheita, higiene, trituração e cozimento da folha da maniva, com fins, neste vídeo de comercialização.



Riscos à saúde são reais caso as orientações de preparação não sejam atendidas. Pela volatilidade do cianeto, orienta-se primeiro a trituração das folhas, para Bichara, Andrade e Martins (2021, p. 1) “A melhor forma de manuseio é a técnica de tritar as folhas antes de cozinhar. O mal cozimento pode acarretar em fraqueza geral, dificuldade de respiração, dor de cabeça, náuseas e vômitos que podem ser seguidos, de acordo com a intensidade do envenenamento, por inconsciência e morte”. No tocante à toxicidade da maniva, mencione-se novamente sobre a domesticação dessa planta que já foi exposto anteriormente nesta pesquisa, pelos povos indígenas há mais de 9.000 anos, alguns registros nos mostram que esses povos ainda mantêm o consumo tradicional moída e cozida sem adição de qualquer elemento, como no relato de Oliveira (2009, p. 68):

O kumí é a folha da mandioca brava. Na colheita são escolhidas as folhas mais novas, pois teriam menos veneno. Para o preparo é preciso socá-lo num pilão antes de cozinhar. Durante o cozimento é importante deixar a colher de pau dentro da panela para “puxar” o veneno. Após cozinhar bastante o kumí, a água do cozimento é escorrida, as folhas lavadas e bem espremidas, para que escorra todo o caldo e saia o veneno. Isso é feito com bastante cuidado para que o veneno saia todo. Contaram-me algumas histórias de pessoas que comeram sem tirar o veneno e chegaram a ser hospitalizadas. É importante pontuar que se come apenas as folhas do kumí, sendo que não escutei nenhum relato de consumo de suas raízes.

Uma outra forma de consumo é utilizar a maniva ralada e cozida dentro do preparo de peixes como podemos perceber no relato da indígena Catarina Pedrosa, 80 anos, moradora da comunidade de Cunuri, no trecho médio do Rio Tiquié, assim como outras mulheres Tukano, dedicou grande parte da sua vida à produção de toda

<sup>25</sup> Produção de Maniva pré-cozida no município de Santo Antônio do Tauá. Expedição Fatur.a. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=An-O-ESLdOU&t=7s>

alimentação de consumo familiar e comunitário, “Assim, feito e preparado, ela servia para nos alimentar. Naquela época, se alimentavam de maniçoba. Ela ralava as folhas de mandioca, cozinhava, depois colocava nos peixes para ser servido. Tirava do forno e nos servia.” Fany (2013, p. 623)

Modificando o uso original de seus descobridores, a maniva, tradicionalmente consumida por povos originários foi transformada em maniçoba e teve a inserção de elementos portugueses que são as carnes que passaram por um processo de salga<sup>26</sup>, carnes de origem suína ou bovina deram a maniçoba essa nova roupagem que conhecemos hoje. Orico nos fala sobre ela(1972, p.45):

A maniçoba, prato de resistência, sobrevivências da cozinha indígena na alimentação de nossos dias. A maniçoba é usual em almoços caseiros; encontra-se, porém, em paneladas muito procuradas em bancas de mercados ou festas de arraial. Para ser apreciado e bem recebido pelo estômago, esse prato necessita de um tratamento especial, porque os ingredientes que convoca para sua manipulação representam por si mesmo uma receita violenta e muitas vezes indigesta pelas fervuras por que passa. Herdamos do índio e do português uma cartilha alimentar extravagante e a utilizamos à nossa maneira, sem cogitar de que comer muito não é comer bem.

Em matéria de maniçoba tradicional, as receitas seguem em geral um eixo imutável básico, alterando o tempero ou itens, a ordem de cocção<sup>27</sup> dos elementos de acordo com quem comanda o fogão e as panelas, por gosto ou preferência alguma carne é tirada, outro tipo é adicionado, e assim temos os mais diferentes tons de sabores ao provar uma maniçoba. Duas receitas serão compartilhadas nesta pesquisa a primeira é a receita<sup>28</sup> da Chef Daniela Martins, filha do Chef Paulo Martins que foi referência na culinária paraense enquanto viveu, proprietária do antigo restaurante regional Lá em Casa compartilhada no Festival Fatura<sup>29</sup>, na edição que aconteceu

---

<sup>26</sup> Processo de salga: É a aplicação do sal para conservação dos alimentos. Consiste em remover a água dos tecidos, inicialmente pela alteração da pressão osmótica, e posteriormente pela secagem do produto. Disponível em: [https://arquivos.ufrrj.br/.../Tecnologia\\_de\\_Salga\\_e\\_Cura.pdf](https://arquivos.ufrrj.br/.../Tecnologia_de_Salga_e_Cura.pdf). Acesso em: 21/04/2024.

<sup>27</sup> Cocção Ato ou efeito de cozinhar; cozedura, cozimento. In.: Michaelis, Dicionário Português Michaelis. São Paulo. 2023. Disponível em: <https://michaelis.uol.com.br/busca?id=OWQE>. Acesso em: 20/04/2024.

<sup>28</sup> Disponível em : <https://www.faturabrasil.com.br/receita/manicoba/>. Acesso em: 21/04/2024.

<sup>29</sup> Plataforma de conteúdo Gastronômico do Brasil que produz expedições, conteúdos audiovisuais, festivais e experiências gastronômicas. Com o propósito de pesquisar, fomentar e divulgar a gastronomia brasileira. Mapeiam o caminho do ingrediente – de sua origem até o prato e conectam as pessoas aos sabores brasileiros.

em Belém e a segunda receita é o modo de preparo realizado por esta pesquisadora, após testes de aperfeiçoamento.

### Receita de Maniçoba

Por Daniela Martins

Grau de Dificuldade: Difícil

Tempo de Preparo: 7 dias

Rendimento: 10 a 15 porções

#### Ingredientes:

500g de toucinho branco  
500g de toucinho defumado  
500g de pé de porco salgado  
500g de orelha de porco salgada  
500g de língua de porco salgada  
500g de rabo de porco salgado  
500g de lombo de porco salgado  
500g de costela de porco salgada  
500g de paio  
500g de chouriço  
500g de linguiça de porco  
500g charque  
500g de bucho de boi  
1 1/2 kg de maniva



Figura 10– Prato de maniçoba  
Autor: Daniela Martins

#### Modo de preparo:

1º Passo: Em uma panela grande com bastante água, leve a maniva ao fogo baixo e deixe cozinhar por 72 horas. Durante esse período, mexa a panela por pelo menos três vezes durante a manhã, três vezes à tarde e três à noite. À medida em

que a água for diminuindo, coloque mais água e cuide para que o fogo fique o mais baixo possível durante a noite pois cozinhará a noite toda.

2º Passo: Passadas as 72 horas, coloque na panela da maniva os dois toucinhos inteiros, o branco e o defumado e deixe cozinhar por 24 horas. Cuidando sempre em verificar se a água está secando e diminuindo o fogo durante a noite.

3º Passo: Enquanto isso, na tarde do quarto dia, coloque o charque e as carnes salgadas de molho para dessalgar. Troque a água quantas vezes julgar necessário até que estejam ideais para o consumo. Paio, linguiça, chouriço e bucho não devem passar por esse processo.

4º Passo: No quinto dia corte o bucho em cubos e lave bem para retirar o cheiro forte característico dessa carne. Escorra a água das carnes já dessalgadas e corte todas em cubos.

5º Passo: Coloque todas as carnes e o bucho em uma panela com água e deixe ferver por 30 minutos.

6º Passo: Em seguida, escorra a água dessas carnes e coloque todas elas na panela da maniva e cozinhe em fogo baixo por 48 horas. Mas nessa etapa o fogo deve ser desligado durante a noite e ligado novamente bem cedo no dia seguinte.

7º Passo: No sexto dia corte em rodela o paio, o chouriço e a linguiça e ferva por 15 minutos. Em seguida escorra e acrescente a maniva. Deixe que continue cozinhando em fogo bem baixo durante toda a noite.

8º Passo: E então no sétimo dia a maniçoba estará pronta.



Receita de Maniçoba

Por Andretta de Paula

Grau de Dificuldade: Difícil

Tempo de Preparo: 7 dias

Rendimento: 10 a 15 porções

Ingredientes:

500g de toucinho branco

500g de toucinho defumado

500g de pé de porco salgado

500g de costela de porco *in natura*

500g de lombo de porco salgado

500g de paulista ou lagarto

500g de panceta *in natura*

500g de calabresa defumada

1 kg de costela de porco salgada

1 kg de bacon

1 kg de charque

1 1/2 kg de maniva

Modo de preparo:

1º Passo: Em uma panela grande com o triplo da medida de água, leve a maniva ao fogo baixo e deixe cozinhar por 72 horas. Durante esse período, mexa a panela por pelo de duas em duas horas, o fundo não pode grudar, observe sempre a quantidade de água. À medida que a água for diminuindo, coloque mais água, respeitando nesse momento a proporção 3x1 e cuide para que o fogo fique o mais baixo possível durante a noite pois ficará cozinhando a noite toda.

2º Passo: Passadas as 72 horas, coloque na panela da maniva os dois toucinhos cortados em cubos bem pequenos, o branco e o defumado e deixe cozinhar por 24 horas, eles estão na panela pra dissolver e deixar apenas o sabor. Observe sempre se a água está secando e diminuindo o fogo durante a noite.

3º Passo: Enquanto isso, na tarde do quinto dia, coloque o charque e as carnes salgadas, já cortadas em cubos de molho para dessalgar, sempre na geladeira para

preservar os alimentos. Troque a água pelo menos 6 vezes ao dia. Calabresa, Paulista, Panceta e Costela *in natura* não devem passar por esse processo.

4º Passo: No sexto dia corte Calabresa em rodela; Paulista, Panceta e Costela *in natura* em cubos. Panceta e Costela *in natura* serão refogadas, passarão a noite no tempero no próximo dia pela manhã, levadas ao forno separadamente. Escorra a água das carnes já dessalgadas e corte todas em cubos. Refogue e reserve na geladeira cada item separadamente. Para refogar utilize a banha de porco e temperos a gosto.

5º Passo: O último dia é o mais trabalhoso, pela manhã leve a panceta e a costela ao forno de 200° por 40 minutos, cada item terá um tempo diferenciado de cocção por isso serão colocados na panela individualmente, pela manhã coloque o pé de porco, perto do horário do almoço coloque o charque, a paulista, às 15h coloque o lombo, o bacon a costela suína às 18h coloque os itens que foram ao forno e a calabresa defumada refogada, às 19h desligue o fogo.

6º Passo: A maniçoba está pronta para servir.



Servida com arroz branco e farinha de mandioca a gosto, essa é a forma usual do consumo desta iguaria que pode ser facilmente encontrada nas ruas de Belém em carrinhos de comida típica servidas em porções ou nos restaurantes que disponibilizam em seu cardápio a comida regional paraense. Tendo disponibilizado essas duas receitas para comparação no modo de preparo que cada chefe utiliza, bem como os insumos que cada chefe escolhe para preparar sua maniçoba, caminhamos para a próxima etapa onde a maniçoba é servida nos pratos que contemplam mais de uma preparação regional, os dois famosos vataçoba e caruçoba. Vataçoba consiste no prato montado com arroz branco fazendo uma linha de separação na metade no prato, de um lado é servido o vatapá<sup>30</sup> e do outro lado a

---

<sup>30</sup> Vatapá é preparado com camarões secos e frescos descascados e refogados em cebola, tomate, temperos verdes e azeite de dendê, e cozidos no leite de coco. O refogado é engrossado com farinha de trigo ou miolo de pão amolecido e além do arroz, para acompanhamento, é guarnecido com folhas de jambu cozidas. Vatapá In.: Pequeno Dicionário de Gastronomia. Rio de Janeiro, 2023, p.706.

maniçoba, e assim também a caruçoba trata-se de um prato que une o Caruru<sup>31</sup> e a Maniçoba na mesma refeição.

Avançamos para o próximo passo, neste momento, em que a maniçoba não perde seu protagonismo, mas entra em nova modalidade de consumo, a maniçoba é utilizada para subsidiar a preparação de subprodutos que passam por um processo de gourmetização no preparo, na apresentação ou no serviço. Nove subprodutos serão elencados nesta pesquisa e sua disponibilidade no mercado gastronômico de Belém será informada de acordo com o local de produção.

### 1-Maniçoba Vegetariana

Comercializada pelo Restaurante Govinda, a maniçoba vegetariana é uma opção para quem não quer deixar de comer a maniçoba mas que possui restrições por preferência ou saúde. Além da maniçoba a composição do prato conta com chips de banana da terra com gersal, farofa crocante de soja e arroz com jambu, uma sobremesa finaliza o menu: manjar de coco com calda de ameixa.



Figura 11– Maniçoba Vegetariana  
Autor: Jonas Silva



Figura 12– Maniçoba Vegetariana  
Autor: Jonas Silva

---

<sup>31</sup> Caruru é preparado com quiabos lavados bem lavados e enxutos para não produzirem muita baba. Em seguida são cortados em rodela minúsculas e cozidos com o azeite de dendê, camarões secos, até se transformarem em uma pasta. Caruru In.: Pequeno Dicionário de Gastronomia. Rio de Janeiro, 2023, p.160.

## 2- Bolinho Pai d'égua

Comercializado pelo Las Vegas Burguer, estamos falando de um bolinho frito que mistura dois ingredientes paraensíssimos: a maniçoba e o filhote<sup>32</sup>. Crocante por fora e macio por dentro, o bolinho tem muita procura.



Figura 13– Bolinho Pai d'égua  
Autor: André França

## 3- Risoto de Outubro

Comercializado pelo Las Vegas Burguer o risoto de outubro é produzido com arroz arbóreo e maniçoba, o prato acompanha ainda massa de caranguejo puxada no azeite e uma farofa feita de farinha de mandioca com crispy de cebola.



Figura 14– Risoto de Outubro  
Autor: André França

---

<sup>32</sup> Filhote (*Brachyplatystoma filamentosum*) é um peixe de rio, de carne branca e firme, muito saboroso. Encontrado na Amazônia, é bastante usado na cozinha paraense. Pode alcançar 3 metros de comprimento e pesar acima de 150 kg. Filhote In.: Pequeno Dicionário de Gastronomia. Rio de Janeiro, 2023, p.294.

#### 4- Hamburguer Gaby Amarantos

Comercializado pelo Las Vegas Burguer, um dos hambúrgueres mais pedidos por quem frequenta o local. O burger é feito com carne bovina crocante por fora e suculenta por dentro, leva uma redução de maniçoba por cima da carne que dá o toque diferente e para finalizar uma calabresa toscana.



Figura 15– Risoto de Outubro  
Autor: André França

#### 5- Coxinha de maniçoba

Comercializado pela Kasa coentro, é o salgado mais pedido da lanchonete Nhac, que fica dentro da Kasa Coentro, leva jambu, couve e queijo. A massa é feita da maniçoba pronta, que leva de 30 a 40 minutos para chegar no ponto certo. Para rechear usa-se queijo, jambu, calabresa defumada, bacon e couve, todos refogados. O empanado é uma mistura de farinhas para manter a crocância por mais tempo.



Figura 16– Coxinha de Maniçoba  
Autor: Casa Koentro/Divulgação

## 6- Bolinho de maniçoba

Comercializado pela Casa Combu Belém, os apreciadores de maniçoba podem experimentar um bolinho frito de maniçoba com arroz, após a mistura dos elementos e composição, quais sejam, arroz e maniçoba, os bolinhos são empanados e fritos. A receita é simples, mas deliciosa, super vendável e a casa aceita.



Figura 17– Bolinho de Maniçoba  
Autor: Casa Combu/Divulgação

## 7- Pastel de maniçoba

Comercializado pela Pastelaria Pai d'égua, os sabores tradicionais não eram mais suficientes, o idealizador dos recheios da casa, fez a maniva virar recheio do pastel mais pedido. Para garantir o recheio, a maniçoba é usada num ponto mais seca, com bacon e paio cortados bem miudinhos.



Figura 18– Pastel de Maniçoba  
Autor: Gabriela Azevedo

## 8- Risoto de maniçoba

Comercializado pelo Capone Ristorante, na Estação das Docas, uma das opções de risoto mais famosas da cidade. Este risoto da casa faz uma mistura sensacional de maniçoba, arroz, creme de leite, parmesão que dão um toque todo especial à receita.



Figura 19– Risoto de Maniçoba  
Autor: Capone/Divulgação

## 8- Linguiça de maniçoba

Comercializada pelo Seu Pai Artesanal, a linguiça de maniçoba é totalmente produzida no boteco que é conhecido pelas linguiças e defumados. Ela é feita de forma artesanal usando a maniva do Ver-o-Peso defumada misturada com bacon especial da casa. Para garantir o sabor da linguiça, essa mistura ainda leva carne de pernil.



Figura 20– Linguiça de Maniçoba  
Autor: Seu Pai Artesanal/Divulgação

É possível perceber o quanto o consumo tradicional da maniçoba no prato foi mudado, o potencial de criação, inovação e mutação dos chefes de cozinha são enormes, transformando o ordinário em uma experiência singular, que é o que as pessoas buscam frente ao prato. Quando definida a maniçoba para investigar suas mais diferentes nuances nesse universo *gourmet*, nem se esperava a variedade das versões dos subprodutos. Partiremos para a próxima etapa desta pesquisa buscando examinar os elementos que garantem sucesso no exercício de uma gastronomia social que impacta a realidade. A execução deste objetivo será realizada a partir de uma análise do uso da gastronomia para transformação social e o diário de uma pesquisa de campo realizada em Fortaleza/CE nas iniciativas de gastronomia social executadas na referida cidade.

## CAPÍTULO 2

### 2. O BAIÃO QUE DEU CERTO: A COZINHA NORDESTINA NO EXERCÍCIO DA GASTRONOMIA SOCIAL.

#### 2.1 A gastronomia social

A gastronomia é muito mais antiga do que consigamos precisar, para Dória (2021, p.2), a culinária (como ele prefere chamar) “É a transformação da natureza em alimento”, aqui definiremos um nascedouro incontestável: quando o primeiro fogo é aceso para alterar o status do alimento e atribuir a ele uma nova cor, uma outra textura e um novo sabor, transformando esse alimento em comida. Temos então cerca de 790 mil anos desde os primeiros registros do fogo, logo, um tempo estimado da gastronomia em exercício, sobre a origem do fogo e as formas de comer temos Lévi-Strauss (1997, p. 26) relatando sobre os índios de Omaha em seu mito de origem: “Os homens inventaram inicialmente o fogo, e comeram carne assada. Logo cansaram disso e disseram: como poderíamos preparar carne de outro modo? Inventaram então a cerâmica, puseram água na panela, a carne na água e a panela no fogo”.

Séculos se passaram e junto com eles várias “idades da gastronomia”, chefs que escreveram seus nomes na história como Marie Antonie Carême(1784-1833), Auguste Escoffier(1846-1935), Paul Bocuse (1926-2018), cozinhas de glória, a tão falada “Alta Gastronomia”, a cozinha se moldando ao padrão consumerista social, em Dória e Pellerano ( 2019, p. 121).

“A produção da própria vida humana é o primeiro ato cultural ligado à alimentação. O simbolismo do domínio do fogo nos diz exatamente isso. Comer é produzir a si próprio, a família e os meios de vida fundamentais para a sociedade, coisas que só podem ser concebidas nos marcos da cultura do grupo. Só muito mais tarde, sob a vigência do capitalismo, produz-se alimentos como mercadorias para terceiros sendo a alienação, primariamente, a separação entre o produtor e seu produto. As mercadorias desenvolvidas como atendimento às necessidades humanas das mais variadas, logo assumem formas inéditas, descolando-se daquelas ideias primitivas de alimento ou comida.”

Para atender o desejo capitalista e do perfil desse consumidor o Chef de cozinha se especializou no desenvolvimento de pratos sofisticados, reestilização de comidas tradicionais ou na gourmetização da cozinha regional, esse Chef com potencial criativo enorme, dono dos sentidos mais aguçados, tem uma percepção tardia sobre o potencial da gastronomia como fator de impacto social. São recentes

as ações decorrentes dessa percepção, no caso, voltadas para o fator transformação social, mais ações são organizadas por outros entes e entidades do que por chefes de cozinha

Na verdade se fizermos um passeio histórico com enfoque para o Brasil veremos que a gastronomia, academicamente falando, por aqui é muito recente e desejar que a Gastronomia Social seja uma realidade presente talvez ainda seja um sonho distante, visto que o Poder público está pouco interessado com educação, cultura e saúde que é o tripé da formação cidadã.

Países tidos como “desenvolvidos” já atingiram essa percepção que nos falta, de que a gastronomia e a história estão entrelaçadas siamesamente, resultando num poder público local que estimula a população a esta valorização consciente para produção de conteúdo acadêmico gastronômico, sabendo que isso é fazer história, Santos (2005, p. 13) nos mostra que:

A abrangência do tema da alimentação é tão ampla que, na França, o Ministério da Educação criou, recentemente, o Instituto do Gosto, da Gastronomia e da Arte à Mesa, enquanto que, na Itália, o movimento “SlowFood” inaugurou a Universidade de Ciências Gastronômicas, destacando aí a História da Cozinha e da Gastronomia. Portanto, surgiram, na França e na Itália, em 2004, universidades da Comida e da História da Alimentação.

A gastronomia ensinada é uma arma infalível no fortalecimento da história de um povo, das tradições, das raízes, da cultura e principalmente na mudança de realidade. Precisamos colocar em prática esse ensino e a gastronomia social é uma ferramenta ideal para esse fim, com um potencial de alcance enorme dentro das comunidades periféricas onde a *haute cuisine* talvez não assista, falando de gastronomia social iremos trazer um conceito de Jacques (2021, p.40)

[...] Iniciativas que surgem num momento em que crises ambientais e sociais se multiplicam, consequências também das nossas cadeias de produção e consumo de alimentos. Ofertadas por chefs, com frequência sem fins lucrativos, as ações pretendem disponibilizar conhecimento ou recursos em retribuição para a sociedade. Caracterizam-se como uma forma de intervenção que pode se tornar fundamental num cenário de combate à desigualdade.

Nessa esteira, a definição exata de gastronomia social ainda foge do papel, é um termo muito recente dentro desta área, que ainda está sendo desenhado dentro

dos debates nos grupos de pesquisa, nas rodas de discussão, nesta pesquisa vamos levantar alguns conceitos que começam delinear uma possível definição, ao estabelecer link com alguns estudiosos do assunto. Costa, Souza e Sousa (2024, p.1) trazem uma excelente definição:

A gastronomia social consiste em toda e qualquer ação conjunta de natureza institucional ou não, de assistência humana, empregabilidade formação educacional, profissional e/ou terapêutica através do alimento e do ato de cozinhar, que vise a promoção do Direito Humano à alimentação adequada, a segurança alimentar e nutricional do sujeito humano, o combate à fome e a busca por um impacto social positivo, ampliando o acesso ao alimento de qualidade, ao conhecimento e aos mercados gastronômicos, em consonância com a sustentabilidade econômica e ambiental.

Esta definição trazida pela autora Costa *et al.* é o mais recente, completo englobando todas as áreas que a gastronomia social deve tocar, uma outra tentativa de delinear esse conceito e encerrando uma tríade de conceitos já delineados de Gastronomia social é o de Blasco, Edelstein e Güerra (2023, p.3):

Embora a gastronomia social ainda não tenha sido amplamente conceituada, entendemos que é aquela que cuida dos recursos essenciais, responsabilizando-se por todas as implicações geradas pela produção de alimentos. De um ponto de vista abrangente, ela se concentra no fato de que a cozinha tem o poder de melhorar a sociedade em que se desenvolve, contribuindo diretamente para aspectos relacionados à educação, saúde, cultura e ecologia e ao mesmo tempo gerando um espaço para o exercício de responsabilidade social de uma empresa

Enquanto constrói-se o que ela é conceitualmente, sabemos o que ela não é, e pode-se elencar alguns pontos sobre isso, por exemplo, um ponto importante a destacar é que a gastronomia social não pode ser confundida com assistencialismo, não se trata de dar comida as pessoas, precisa ser entendida como uma ferramenta de empoderamento individual e coletivo, como potencial de mudança de realidade. Caminhamos a passos lentos, até o nome utilizado apresenta variações, durante essa pesquisa já vimos algumas pequenas variações como, cozinha social ou culinária social, a denominação SOCIAL não sai da combinação, Jacques (2021, p.40) traz um questionamento sobre a nomenclatura e aponta:

Existe alguma gastronomia que não seja social, se as sociedades são construídas em torno da comida e a culinária faz parte da identidade cultural de um povo? Não seria correto assumir que toda gastronomia é social, já que produz intervenções na sociedade, sejam elas planejadas ou não? Essa constatação nos faz atentar para o tamanho da responsabilidade dos profissionais da área de alimentação. Afinal desde o produtor agrícola ao

sommelier, produzimos algum impacto coletivos partir de nossas ações individuais, ainda que esse não seja o resultado esperado e mais evidente do nosso trabalho

Existiria então uma gastronomia que não fosse social? É o que nessa passagem o autor nos leva a questionar, e isso é capaz de atemorizar pelo tamanho da responsabilidade coletiva que nossas ações são capazes de gerar. Uma preocupação que esta pesquisadora carrega e que desejo expor com clareza: não se deve ter a impressão de que todo trabalho executado no campo da Gastronomia Social precisa ser ou é apenas filantrópico, visto que todos os projetos que percorri tem algum tipo de financiamento ou benefício, e me parece justo que haja remuneração para quem quer de alguma forma investir tempo e conhecimento para ajudar o próximo. Corroborando com essa ideia temos em Jacques (2021, p.41):

Não somos super-heróis ao fazer gastronomia social - nem precisamos ser. Também está claro que essas ações não são — e nem precisam ser — puramente altruístas. Além dos impactos sociais, elas também trazem fortalecimento para a marca pessoal ou institucional e podem ser resultados da busca de uma vida (ou uma “bio”) de maior impacto — o que não reduz a relevância do trabalho. O desafio que encaramos é diminuir a distância entre o que é dito social e o não social para que tudo que fizermos seja com consciência do impacto

Não se trata de heroísmo como diz o autor, e nem precisa financiar pra sempre as ações de gastronomia social, o negócio social precisa se manter, ser autossuficiente e se lançar nesse novo modelo de negócios denominado de empreendedorismo social<sup>33</sup> é a solução. Em Navarro-Dols e González-Pérnia (2020, p.2) temos:

No empreendedorismo social, como em qualquer atividade econômica, também é necessário obter lucro, mas não com o objetivo de distribuir dividendos, mas para permitir o reinvestimento que permite a continuidade e melhoria da atividade e, ao mesmo tempo, uma autossuficiência financeira que evite sua dependência [...] Esse movimento em torno do ‘social’ promoveu o conceito de ‘valor compartilhado’ em empreendimentos de mercado, com foco nas conexões entre o progresso social e econômico. Portanto, os empreendimentos sociais são efetivamente um modelo de negócio complementar aos empreendimentos de mercado e podem contribuir para a transformação do sistema econômico global em um sistema mais justo e eficiente.

---

<sup>33</sup> O conceito de Empreendedorismo social em é: Um tipo específico de empreendedorismo que busca soluções para problemas sociais através da construção, avaliação e busca de oportunidades que permitam a geração de valor social sustentável, alcançando novos e estáveis equilíbrios em relação às condições sociais, por meio da ação direta realizada por organizações sem fins lucrativos, empresas ou órgãos governamentais. Navarro-Dols e González-Pérnia (2020, p.2)

De acordo com os autores, é preciso pensar em um modelo de negócio capaz de mudar o nosso atual sistema econômico global tornando o sistema mais justo e isso só é possível se os empreendimentos sociais forem uma realidade. No próximo ponto discutiremos algumas iniciativas de Gastronomia Social, bem como, uma iniciativa de empreendedorismo social que é um case de sucesso, todos frutos de uma pesquisa de campo realizada em Fortaleza no estado do Ceará, que caminha a passos largos em iniciativas de gastronomia social.

## **2.2 Estudo de caso e vivências em solo cearense: a gastronomia social em movimento em Fortaleza**

Vivenciar a gastronomia social em movimento é algo fascinante para quem é da gastronomia, poder perceber uma área que tantas vezes se mostra vaidosa se mover pelo outro, em favor de alguém, servir quem em regra não poderia pagar pelos seus serviços é uma realidade que encanta. Poder presenciar essa gastronomia viva e espalhada por vários cantos da cidade pelas mais diversas iniciativas motivou essa pesquisa. A viagem de imersão foi realizada de 21 a 31/03/2022 onde foi possível vivenciar 3 realidades de aplicação de gastronomia social, quais sejam, o Instituto de Primeira Infância – IPREDE, a Escola de gastronomia social Ivens Dias Branco, e a Escola de Gastronomia Autossustentável – EGA e 1 de empreendedorismo social, nascido na EGA o Buffet Giardino.

### **2.2.1 Instituto de Primeira Infância – IPREDE**

O IPREDE – Instituto da Primeira Infância fica localizado na Rua Professor Carlos Lobo, n.15 – Cidade dos funcionários/ Fortaleza- Ceará e foi fundado em 1986 em Fortaleza (CE) por um grupo de profissionais sensibilizados pela condição das crianças em desnutrição grave e vivendo em situação de vulnerabilidade social e pobreza. Na época, as taxas de desnutrição crônica obtidas a partir de estudos populacionais na Pesquisa Nacional de Saúde e Nutrição (PNSN) estavam em torno de 30%. Hoje, a desnutrição caiu para 7% e a taxa de mortalidade para menos de 20 crianças a cada 1000 nascidas, o que possibilita uma importante evolução na missão do Instituto. O IPREDE tornou-se um Centro de Referência sobre a primeira infância, além de um espaço de produção, ensino e divulgação da temática para a comunidade através da articulação de ações com diversos setores da sociedade na disseminação

conhecimentos técnico-científicos, produção e promoção da cultura e da arte como instrumento de conscientização e valorização do cidadão sempre com foco no fortalecimento da mulher e a inclusão social das famílias assistidas<sup>34</sup>.

Desde 2006 comandado por Francisco Sullivan Bastos Mota, conhecido por todos como Dr. Sullivan, com quem esta pesquisadora teve o prazer de conversar pessoalmente, Professor de Medicina na Universidade Federal do Ceará e um apaixonado pelo que faz, diz orgulhosamente que: “O Iprede possui parceria com Harvard e Quebec recebendo grupos de 30 alunos por um período de aproximadamente 1 mês para desenvolver pesquisas” Começaram com combate a mortalidade infantil por desnutrição, atendendo apenas as crianças da primeira infância (0 a 6 anos, momento em que a janela da neuroplasticidade está aberta para todo o tipo de desenvolvimento) e onde a fome pode causar danos severos ao desenvolvimento psicológico, motor, emocional.

Com o tempo perceberam que de 6 a 9 meses essas crianças retornavam ao instituto com o mesmo problema ou com obesidade resultante da ingestão de ultraprocessados. Então perceberam que precisava ser feito um trabalho com as mães, para que se percebesse mulher com dignidade, e por fim mãe com responsabilidade. Era preciso capacitar para que pudessem ter um emprego, uma função, uma forma de garantir o sustento dos filhos, então iniciaram os projetos:

**Vai maria:** Visando a profissionalização em Corte e Costura das mães de crianças em vulnerabilidade social extrema assistidas pelo Iprede. A cada ciclo, promove-se oportunidades educativas voltadas para o desenvolvimento do potencial e a confecção de produtos com a finalidade de geração de renda. Cada ciclo de curso são 9 meses de treinamento;

**Maria Bonita:** Capacitação profissional no âmbito da estética, a fim de promover a geração de renda e o fortalecimento do “eu feminino”, proporcionando maior bem-estar e autoestima pra essa mulher, mãe de criança em atendimento no Iprede.

---

<sup>34</sup> Texto extraído da seção quem somos do site do Iprede. Disponível em: <https://iprede.org.br/quem-somos/>

**Florescer:** Destinado às mães/cuidadoras em extrema vulnerabilidade social, com objetivo de promover a transformação através das práticas artístico-pedagógicas.

**Transformaria:** Capacitação de mulheres para atuarem na gastronomia de rua, trazendo a culinária de chefs renomados de Fortaleza para dentro de suas vivências. As ações pedagógicas são focadas no crescimento pessoal e profissional, familiar e social. Possuem a duração de 1 ano de treinamento.

**Conversa de mesa:** Capacitação às mães de crianças em atendimento , é um treinamento de aproveitamento integral dos alimentos.

**Realimenta:** Capacitação às mães de crianças em atendimento voltados à reutilização de alimentos doados pelos supermercados parceiros impróprios para prateleiras, mas próprio para o consumo, que geram geleias, compotas, conservas entre outros.

Ainda há disponível para as mulheres atendimento psicossocial, por entenderem a influência que os pais, em especial as mães, têm sobre o desenvolvimento dos filhos, aliado à constatação de que as mulheres exercem um papel de grande liderança na família e conseqüentemente na comunidade; e atendimento ginecológico em consultas preventivas, colposcopia e biópsia, e inserção de DIU, para controle de natalidade.

Em 2016 contrataram uma bacharel em gastronomia pela UFC, Eveline Vasconcelos para assumir a cozinha do Iprede, ela é responsável por todos os projetos executados em gastronomia social, quais sejam, o Transformaria; o Conversa de mesa; o Realimenta e ainda pela refeição dos funcionários; refeições doada às comunidades diariamente<sup>35</sup> e servida às crianças e seus responsáveis em atendimento, que totalizam mais de 2.000 litros de sopa e mais de 450 latas de leite por dia.

---

<sup>35</sup> Diariamente um representante de cada comunidade considerada de alta vulnerabilidade social, inscrita do Iprede, vai no horário do almoço buscar uma quantidade de sopa que atenda a sua comunidade. Sopa preparada no Iprede nutricionalmente balanceada para atender as necessidades nutricionais diárias do indivíduo. Como pesquisadora presenciei esse momento realizado no horário do almoço, provei a sopa e pude almoçar junto aos funcionários a comida fornecida pela cozinha do Instituto.

Em 2019, com o CONECTA, começaram a atender um público mais específico de crianças com TEA, começaram com a capacidade de 200 crianças e aumentaram pra 600 por conta da demanda mas que não chega a 10% do universo da fila de espera que ultrapassa a quantidade de 7.000 crianças apenas no município de Fortaleza. Com o universo de 16 profissionais de multiespecialidades pra atender o público Tea, foi montada uma mega estrutura que conta com mais de 30 salas só pra este público. Com as pesquisas realizadas neste espaço novas descobertas foram realizadas de proteínas ainda nem catalogadas e outras já, presentes na saliva de crianças autistas. Esses estudos estão avançando muito e tem a finalidade de diagnóstico precoce visando intervenção correta e com maior brevidade possível, já que o diagnóstico atual pode ser tardio e feito a partir de 3 anos.

O complexo é dividido em 3 grandes alas, que visitei: A primeira que trata crianças autistas; a segunda que trabalha a capacitação das mulheres mães e a terceira que trata as crianças neurotípicas para combate à desnutrição. O Dr. Sullivan explicou que o Instituto possui convênio com o Sistema Único de Saúde (SUS) no que diz respeito ao atendimento ao autismo, que como o SUS paga 17,00 (dezesete reais) a consulta do neurologista (o mais caro dos profissionais), o Iprede complementa as horas dos profissionais para tentar de alguma forma equilibrar e manter esse profissional valorizado e no quadro. O Iprede é uma Organização da Sociedade Civil(OSC), antigas ONGs e compõe o terceiro setor, concorre a editais e conta com doações para as despesas da casa.

### **2.2.2 Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco**

Inaugurada no dia 29 de junho de 2018, localizada Rua Manuel Dias Branco, n. 20, Cais do Porto – Fortaleza/CE pelo então governador do estado do Ceará Camilo Santana, a Escola de Gastronomia Social é fruto de uma parceria entre o setor público e o setor privado. O Governo do Estado do Ceará é o responsável pela manutenção e custeio de atividades finalísticas, como custeio de insumos, a folha de pagamento de funcionários. Após concessão do terreno por parte da prefeitura, o Grupo M. Dias Branco<sup>36</sup> realizou a construção do prédio e a compra de todos os equipamentos e

---

<sup>36</sup> M. Dias Branco é uma empresa de alimentos brasileira que fabrica biscoitos de trigo e arroz; massas de trigo e milho; farinhas e farelos de trigo; misturas para bolos; margarinas e cremes vegetais; bolos; snacks de milho e trigo; torradas; biscoitos cobertos de chocolate; pasta de amendoim; temperos e chocolates; granolas; cookies; e panificação sem glúten e beneficiamento de grãos. Fundada em 1953,

foram cedidos ao Governo do Ceará, a instituição, hoje, é gerida pelo Instituto Dragão do Mar, organização social responsável pela gestão da Escola, iniciativa inspirada na experiência da Porto Iracema das Artes, Escola de criação e formação do Ceará. A Escola de Gastronomia Social integra o projeto de requalificação do Morro Santa Terezinha, no bairro Cais do Porto.

Na visitação a Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco(EGSIDB), esta pesquisadora foi recebida pela coordenadora pedagógica Damaris Barros que me apresentou o primeiro andar da escola e explicou o funcionamento dos cursos, bem como, suas ementas. A escola desenvolve ações de pesquisa e formação, fortalecendo os conceitos de Cultura alimentar e Gastronomia social, possui uma estrutura impressionante, equipamentos de ponta, salas e materiais correspondentes ao curso ministrado, as salas são divididas em salas de confeitaria, salas de panificação e cozinha que compõe a tríade de cursos profissionalizantes, estes divididos em 6 turmas com oferta de 140 vagas ofertadas pela instituição, as cargas horárias destes, são respectivamente 180h, 180h(estes vão de maio a julho) e 300h(este vai de maio a setembro). Ementa dos cursos nos quadros abaixo:

#### Formação profissional em panificação | 180h/a

Formar para desenvolver uma panificação criativa e sustentável utilizando de produtos e técnicas com foco na valorização da cultura alimentar cearense. O curso é dividido em módulos que abordam:

- Planejamento e a organização do ambiente de cozinha
- Habilidades básicas em panificação
- Técnicas de preparação de massas doces e salgadas, folhadas e semi folhadas;
- Técnicas de fermentação, sova e modelagem na preparação de diversos tipos de pães;
- Técnicas de preparação de pizzas
- Boas práticas na manipulação de alimentos.

Quadro 1 – Ementa panificação

#### Formação profissional em confeitaria | 180h/a

Formar para desenvolver uma confeitaria criativa e sustentável utilizando de produtos e técnicas com foco na valorização da cultura alimentar cearense. O curso é dividido em módulos que abordam:

- Planejamento e a organização do ambiente de cozinha
- Técnicas de trabalho em geleias, compotas e doces
- Técnicas de preparação de massas para bolos, cremes, mousses e sobremesas;
- Técnicas de trabalho em bolos e tortas decoradas
- Técnicas de trabalho em confeitaria comercial
- Técnicas de trabalho em chocolateria;
- Boas práticas na manipulação de alimentos

Quadro 2 – Ementa confeitaria

#### Formação profissional em cozinha | 300h/a

Formar para desenvolver uma cozinha criativa e sustentável utilizando de produtos e técnicas, com foco na valorização da cultura alimentar cearense. O curso é dividido em módulos que abordam:

- Planejamento e organização do ambiente da cozinha;
- Técnicas de corte em legumes e verduras, manipulação de carnes e métodos de Cocção;
- Técnicas básicas na preparação de fundos e molhos;
- Técnicas aplicadas da cozinha brasileira;
- Técnicas de preparação da gastronomia regional - Ceará
- Cultura alimentar cearense;
- Técnicas de trabalho da cozinha clássica e internacional
- Boas práticas na manipulação de alimentos

Quadro 3 – Ementa cozinha

é atualmente a maior empresa de massas e biscoitos do Brasil. Tem sede em Eusébio/Ceará, e fábricas em todo o Brasil e no exterior. Disponível em : <https://mdiasbranco.com.br/quem-somos>

Outra modalidade de cursos ofertada pela instituição são os intitulados cursos básicos com 20h de duração na modalidade presencial ou online, com inscrições mensais e módulos autônomos. E por fim o Laboratório de criação em cultura alimentar e gastronomia social tem duração aproximada de 8 meses e tem como objetivo ser um espaço de pesquisa, desenvolvimento e inovação com o objetivo de criar e qualificar produtos alimentícios e seus processos de produção, nesse momento a Coordenadora de Cultura Alimentar da EGSIDB, Vanessa Moreira, explicou que essa terceira modalidade funciona assim com os selecionados: “O número é limitadíssimo de alunos no curso, cada aluno submeteu na avaliação um produto em desenvolvimento, e de acordo com o produto é convidado um tutor que é um Chef do cenário nacional alinhado com o produto que se pretende aperfeiçoar e ele orienta o aluno no curso”.

Nesta visita pude conhecer também a superintendente da EGSIDB, Selene Penaforte, que relatou como a presença da Escola muda toda a vida da comunidade no entorno, diminuindo a violência, os furtos e roubos, essa é a principal função da Escola, de acordo com Selene: mudar a vida das pessoas.

### **2.2.3 Escola de Gastronomia Autossustentável do Bom Jardim**

Localizada num bairro periférico chamado Grande Bom Jardim a Escola de Gastronomia Autossustentável(EGA) é uma iniciativa do programa de extensão intitulado Programa de Gastronomia Social no Jardim da Gente<sup>37</sup>, da Universidade Federal do Ceará (UFC) coordenado pela Prof. Dr. Eveline Costa em parceria com o Movimento Saúde Mental<sup>38</sup>. A Escola de Gastronomia Autossustentável foi inaugurada no ano 2016 e faz parte do Programa de Extensão da UFC em parceria com o Movimento de Saúde Mental, o espaço físico de formação onde a EGA funciona foi edificado e implementado pelo Movimento.

---

<sup>37</sup> Projeto criado para atender a demanda do Grande Bom Jardim, criado bem antes da Escola de Gastronomia Autossustentável, no projeto de extensão as aulas e cursos são ministradas por alunos graduandos do bacharelado em Gastronomia da UFC direcionadas pela coordenadora do programa a Prof. Dr. Eveline Costa, o projeto é uma forma dos alunos exercerem e creditarem suas atividades complementares de estágio na graduação.

<sup>38</sup> O Movimento de Saúde Mental Comunitária (MSMC) foi criado no ano de 1996 pelo padre Rino Bonvini que reuniu um grupo de lideranças locais e iniciou o Movimento Saúde Mental Comunitária do Bom Jardim (MSMC), hoje, Movimento Saúde Mental. Inicialmente com grupos de autoestima, de terapia comunitária e, em casos excepcionais, oferecia acompanhamento psiquiátrico. Disponível em: <https://movimentosaudemental.org/nossa-historia/>

O Prédio da EGA abriga as salas de cursos, uma horta comunitária, a sede do Buffet Giardino que o nosso case de empreendedorismo social, que trataremos no próximo ponto, uma cozinha profissional, uma sala de aula e um espaço aberto, denominado Palhoça, por ter uma tenda com telhado de palha onde acontecem alguns cursos como o Gastronomia e Terapia.

Sobre a Escola de Gastronomia Autossustentável nos canais de comunicação oficiais<sup>39</sup> podemos encontrar:

Desde sua inauguração, em dezembro de 2016, a Escola já formou 160 pessoas nos cursos de gastronomia da biodiversidade, chocolateria, gastronomia de rua, saladas e molhos, organização de eventos gastronômico, oficinas de boleiras, planejamento de cardápio, entre outros. A Escola de Gastronomia Autossustentável é uma ação de inclusão socioeconômica potencializadora da cultura gastronômica regional. A escola forma profissionais para o mercado da gastronomia e contribui para a sustentabilidade das ações socioterapêuticas do MSM. A profissionalização em gastronomia também fortalece a empregabilidade, um dos determinantes sociais da saúde, atendendo a dimensão inclusiva da Abordagem Sistêmica Comunitária, que contribui para a superação da pobreza no território do Bom Jardim.

A EGA também é responsável por fornecer 200 refeições completas em quinzenas diariamente para alimentar a comunidade do Bom Jardim. A Escola recebe inúmeras doações diariamente mas para complementar o que precisa vende em vidros presenteáveis geleia de maçã e molho pesto feito com manjeriço tirado da horta, no dia que passei na escola participei da confecção dos potinhos e do preparo do molho pesto e da geleia de maçã feitos na cozinha e comercializados com o rótulo do empreendimento social que nasceu na Escola : o Giardino Buffet.



Figura 21 – potes presenteáveis  
 Autora: Andretta de Paula

<sup>39</sup> Disponível em: <https://movimentosaudemental.org/espacosprogramas/gastronomia/>

### 2.2.4 Empreendedorismo Social: Giardino Buffet

O Giardino Buffet foi a experiência mais marcante que essa pesquisadora já viveu, presenciar a transformação social que a Gastronomia pode gerar e os impactos e alcances que possuem um empreendimento social é notável. O Giardino é uma iniciativa que emprega mulheres que já passaram pelos cursos na Escola de Gastronomia Autossustentável e se destacaram, são chamadas então para compor a equipe de eventos. Nascido como uma iniciativa de continuidade da EGA, de empregabilidade e oportunidades para as mulheres do Bom Jardim, o Giardino é um case de sucesso. O Giardino Buffet já participou como convidado da Expo-favelas, foi finalista do prêmio mulher Arcelor Mittal

Esta iniciativa do Terceiro Setor oferece os serviços de: Consultoria para eventos corporativos em parceria com a UFC; Serviços de Buffet para eventos corporativos; Serviços de Buffet para eventos familiares; Indicação de Serviços para festas infantis (Brinquedos, animadores) com talentos do bairro e aluguel de peças de acervo. O Giardino é uma janela de oportunidades para os egressos da Ega e moradores do Bom Jardim. Sob o comando da Chef Geórgia Goiana o Buffet é uma resposta da Abordagem Sistêmica Comunitária ao problema do desemprego, contribuindo para a superação da pobreza.

Esta pesquisadora teve a oportunidade de ser participante em lócus de trabalho por um dia, compondo a equipe de eventos do Giardino Buffet por um dia, nessa ocasião o buffet atenderia um jantar para 15 pessoas oferecido por Ticiane Rolim Queiroz, CEO da Somos Um/Ce e seu esposo Edson Queiroz Neto, herdeiro do Grupo Edson Queiroz<sup>40</sup> na ocasião, iriam receber a herdeira do grupo Itaú, Neca Setubal. O Giardino Buffet começou a se preparar no dia anterior fazendo o que na gastronomia chamamos de *mise en place*<sup>41</sup> adiantamos os cortes, separamos as louças, cada panela, nada poderia ser deixado para trás, cada taça foi cuidadosamente lavada, no dia do evento chegamos pela manhã a EGA e continuamos as preparações, após o

---

<sup>40</sup> Holding que detém as marcas de água mineral e indaiá, a marca de eletrodomésticos esmaltec e fornecimento de gás nacional gás detentora da parágás, e Sistema de comunicação Verdes Mares, que juntos faturam 7 bilhões de reais por ano.

Disponível em: <https://exame.com/revista-exame/o-desafio-da-nova-geracao/>

<sup>41</sup> *Mise en Place*: Expressão francesa que define o conjunto de operações feitas antes das preparações propriamente dita dos pratos *Mise en place* In.: Pequeno Dicionário de Gastronomia. Rio de Janeiro, 2023, p.457

almoço saímos na van do Giardino em direção a referida casa, uma viagem, da periferia a parte alta de Fortaleza, chegamos por volta de 15h.

A anfitriã nos recebeu, marcou o horário do jantar para ser servido pontualmente as 21h, desejou bom trabalho e se retirou, começamos a preparar o Buffet cuidadosamente selecionado para aquele dia, lagosta ao molho branco, camarões empanados, salmão com guacamole, salada com hómus e grão de bico, cocada de forno com sorvete de pistache, romeu e julieta com tuile de queijo grana padano. Tudo empratado, cada detalhe contava, nada poderia falhar, o clima estava um pouco tenso, muita responsabilidade pesa sobre a Chef que nos comandava e representava toda a história do Giardino em um serviço prestado.

Minuciosamente, tudo foi servido no seu lugar, elogios saíram da mesa do jantar, ver aquelas mulheres trabalhando ao meu lado, umas na cozinha, outras no serviço, entre uma história e outra, admirávamos a estrutura da casa, foi uma das mais gratificantes experiências vividas por essa pesquisadora, finalizado o jantar, começamos a recolher todo material utilizado, de volta para a van. Meia noite estávamos a caminho de nossas casas pelo perigo a van deixa cada uma perto do seu destino, pés latejando, cansaço extremo, felicidade estampada no rosto, vencemos aquele dia.

## CAPÍTULO 3

### 3. A RECEITA DA RESPONSABILIDADE SOCIAL

#### 3.1 Uma colher de iniciativas: a medida de envolvimento da máquina estatal no Pará

O Estado do Pará lança seus primeiros esforços nas iniciativas de Gastronomia Social, é uma medida recente que tem o início marcado com a criação das Usinas da Paz, que nasceram para o combate à violência nos locais onde estão inseridas, são adaptação de um modelo espanhol, idealizadas e inicializadas no mandato do Governador Helder Barbalho a partir do ano de 2021 com a inauguração da primeira Usina, localizada no bairro do Icuí-Guajará, na cidade de Ananindeua no dia 20 de outubro deste citado ano. As Usinas são produtos de uma ação de sociedade de economia mista entre o Governo do Pará e as empresas Multinacional Norueguesa Norsk Hydro Asa (Hydro) e a Mineradora multinacional (Vale). De acordo com os veículos oficiais de comunicação do Estado temos :

“A Usina da Paz é um projeto integrado ao programa estadual Territórios Pela Paz, elaborado pelo Governo do Pará e coordenado pela Secretaria Estratégica de Articulação da Cidadania (Seac), em parceria com a iniciativa privada. O propósito é a construção de 10 Usinas na Região Metropolitana de Belém, e no sudeste do Estado. São mais de 80 serviços gratuitos, disponibilizados pelos órgãos e entidades parceiras do Estado, como espaços para atividades esportivas; salas de audiovisual e inclusão digital; atendimento médico e odontológico; consultoria jurídica; emissão de documentos; ações de segurança; **capacitação técnica e profissionalizante**; espaço multiuso para feiras, eventos e encontros da comunidade. Também há espaços para cursos livres e de dança, teatro, robótica, artes marciais, musicalização e biblioteca.”(grifo nosso).

Como algumas iniciativas já citadas anteriormente no Estado do Ceará, as Usinas não são apenas uma iniciativa governamental, as empresas Vale e Hydro caminharam juntas ao Governo do Pará para a realização deste projeto. “As obras dos nove complexos, em funcionamento, foram executadas em parceria com as empresas Vale e Hydro, que arcaram integralmente com os custos. O governo não recebeu nenhum recurso econômico, mas recebeu as Usinas da Paz prontas e equipadas. A empresa Vale foi a responsável pelos projetos executivos das unidades da Cabanagem, Benguí, Icuí-Guajará, Nova União, Parauapebas e Canaã dos Carajás. Já por parte da Hydro, o investimento foi destinado à construção dos espaços nos bairros do Guamá, Terra Firme e Jurunas, em Belém.”

O Ex-Secretário Estratégico de Articulação da Cidadania, Ricardo Balestreri, na época ainda Secretário de Governo, definiu em seu discurso no evento inaugural das Usinas da Paz como verdadeiros complexos físicos destinados a congregar serviços do Estado oferecidos à comunidade, nas mais diversas áreas como saúde, educação, direitos do consumidor, cultura, comunicação, profissionalização, empreendedorismo dentre outros. Ao mesmo tempo, em suas palavras afirma que para a comunidade esses espaços “São esportivos, com piscina, quadras, oferecendo atividades que visam à educação de valores, à formação da cidadania plena. Com presença ainda mais forte e permanente de serviços de acolhimento do Governo do Estado a esses, que vêm sendo atendidos pela política pública TerPaz”<sup>42</sup>

Hoje as Usinas da Paz estão assim distribuídas no Estado do Pará:

## Onde estão localizadas as Usinas da Paz?

<p><b>UsiPaz Prof. Amintas Pinheiro (Icuí-Guajará)</b> Estrada do Icuí-guajará Esquina com a Avenida Independência, S/N.</p>	<p><b>Usipaz Terra Firme</b> Passagem Belo Horizonte, 56 - entre Av. Perimetral e Pass do Arame.</p>
<p><b>UsiPaz Cabanagem</b> Rua Damasco, Nº 37, Próximo a Estrada do Benjamin (ao lado da Escola José Valente Ribeiro)</p>	<p><b>UsiPaz Guamá</b> Avenida Bernardo Sayão, nº 4783, entre as passagens São Lázaro e Rui Barbosa, próximo ao primeiro portão da Universidade Federal do Pará (UFPA).</p>
<p><b>UsiPaz Antônia Corrêa (Nova União)</b> Passagem Bom Sossego, com a Avenida Dez de Janeiro, S/N.</p>	<p><b>Usipaz Parauapebas</b> Avenida D, quadra 101, bairro jardim Ipiranga.</p>
<p><b>UsiPaz Padre Bruno Sechi (Benguí)</b> Estrada do Benguí, S/N (ao lado do Pátio de Retenção do Detran)</p>	<p><b>Usipaz Canaã dos Carajás</b> Avenida D, S/N, próximo a Nova Câmara de Vereadores</p>
<p><b>Usipaz Jurunas/Condor</b> Travessa Quintino Bocaiúva, entre a Av. Bernardo Sayão e Trav. Honório José dos Santos. S/N. Em Frente à UPA do Jurunas.</p>	

Quadro 1: Usinas da Paz em funcionamento. Ascom/Seac Pa

Além dessas usinas em funcionamento, até o momento<sup>43</sup>, outras 28 UsiPaz estão em construção, nos municípios de Altamira, Marabá, Bragança, Cametá,

<sup>42</sup> Disponível em : <http://www.seac.pa.gov.br/content/usinas-da-paz>

<sup>43</sup> Dados oficiais postado em Canais Oficiais do Governo do estado do Pará no dia 20/03/2024.

Abaetetuba, Castanhal, Paragominas, Tucuruí, Santa Izabel, Capanema, Redenção, Itaituba, Santarém, Viseu, Igarapé-Miri, Barcarena, Breves, Dom Eliseu, São Miguel do Guamá,. Portel, Moju, Parauapebas, Óbidos, Salinas, Benevides, Tomé-Açú, Icoaraci e São Félix do Xingu. A chegada da COP-30<sup>44</sup> tem acelerado, convenientemente, muitos processos no estado do Pará e com as usinas não tem sido diferente, elas usufruem desta ação célere proveitosa e temporária.

Para a Vice governadora Hana Ghassan as UsiPaz são o maior complexo de cidadania do país, e a chegada das usinas nos municípios ampliam o acesso da população às oportunidades sociais “Por meio de serviços de educação, cidadania, saúde e um ambiente seguro para a família, da criança ao idoso. É importante reforçar que, mesmo neste processo de construção, as Usinas da Paz já estão transformando vidas, pois garantem vagas diretas/indiretas no mercado de trabalho”<sup>45</sup>. Estima-se que, quando concluídas, as 28 novas usinas beneficiem diretamente mais de 3.2 milhões de pessoas.

Dentre os serviços ofertados nas Usinas, destacaremos para fins deste ensaio, os que cumprem a finalidade da nossa temática de gastronomia social, nesse caso, as salas de Culinária. As chamadas salas de Culinária oferecem cursos livres de gastronomia para capacitação, aperfeiçoamento e profissionalização, os cursos são gratuitos, mediante inscrição prévia de igual gratuidade, e para a realização da matrícula é necessário apresentação de Registro Geral (RG), Cadastro de Pessoa Física (CPF) e comprovante de residência, como os cursos são oferecidos para adolescentes a partir de 16 anos, quando se tratar de um menor, a mesma documentação é exigida dos responsáveis. As matrículas são realizadas presencialmente na recepção de cada unidade.

Os cursos realizados nas salas de culinárias das Usinas da paz são ofertados com 15 vagas por curso e são padronizados nas nove usinas em funcionamento, para

---

Disponível em: <https://agenciapara.com.br/noticia/52486/governo-do-estado-avanca-na-construcao-de-novas-usinas-da-paz-no-pa>. Acesso em: 25/03/2024

<sup>44</sup> COP-30 é a sigla utilizada para a 30ª Conferência das Nações Unidas sobre Mudanças Climáticas. Belém, capital do Pará, foi formalmente confirmada como sede da COP-30 durante a COP-28, em Dubai, no final de 2023. A 30ª Conferência das Partes da Convenção-Quadro das Nações Unidas sobre Mudança do Clima será realizada entre 10 e 21 de novembro de 2025. A COP acontece desde 1995, em vários países do mundo, e essa será a primeira vez que a Conferência irá acontecer na Amazônia. Disponível em: <https://cop30.belem.pa.gov.br> Acesso em: 25/03/2024

<sup>45</sup> Dados oficiais postado em Canais Oficiais do Governo do estado do Pará no dia 20/03/2024.

Disponível em: <https://agenciapara.com.br/noticia/52486/governo-do-estado-avanca-na-construcao-de-novas-usinas-da-paz-no-pa>. Acesso em: 25/03/2024.

atender a demanda do público, a usina tem duas modalidades de cursos o primeiro chamado curso modular acontece de terça a sexta por 15 dias, são os módulos de 120 horas , dessa modalidade acontecem 3 cursos simultâneos, um pelo turno manhã, um pelo turno tarde e outro no turno da noite e os chamados cursos livres que acontecem aos sábados com duração de 4 horas, pra quem não pode dispor de um turno fixo por 15 dias. No Qr Code ao lado, aponte a câmera do celular e acesse na íntegra o audio entrevista com Prof. Dr. Bruno Morais, coordenador das salas de culinária de todas as Usinas da Paz.



As salas de culinária tem sido uma ferramenta para inclusão social e transformação de pessoas, majoritariamente mulheres (público que representa em média 73% de todo o contingente atendido pela UsiPaz), vários depoimentos são escutados por lá como o da empreendedora e cozinheira Eugislane Guimarães, participante dos cursos de gastronomia oferecidos na sala de culinária na Usina da Paz Terra Firme, localizada na Passagem Belo Horizonte, entre Avenida Perimetral e a Passagem do Arame, ao lado do Terreno da Eletronorte, bairro terra firme, Belém: *“Antes dos cursos da Usina da Paz eu estava muito triste e decepcionada com o trabalho. Com o curso, me reinventei. Melhorei muito e, hoje, tudo que eu aprendo aqui, aplico. Todo tempo disponível, aproveito e estou na usina, fazendo cursos buscando mais conhecimento”* (informação verbal).

Com o intuito de motivar e incentivar o crescimento e inovação, a coordenação das Salas de Culinária promove constantes estímulos aos seus alunos, no dia 25/03/2024 realizaram uma batalha de chefs, uma competição gastronômica entre equipes de alunos das salas de culinária das usinas Cabanagem x Icuí Guajará, com a presença de jurados convidados do atual cenário gastronômico paraense. A equipe ganhadora levou o prêmio de acesso exclusivo e open food no evento Amazon Exotic Food que acontecerá no dia 19 de outubro de 2024 no Parque de exposições da cidade. No dia 12/07/2024 os alunos da Usipaz Terra Firme realizaram uma batalha de Chefs no encerramento do módulo massas e molhos. Os alunos foram divididos em dois times - “Tomates Guerreiros”, que serviu fettuccine ao molho de tomate, e “Bechamel Voraz”, que preparou spaghetti ao molho bechamel. O evento batalha de chefs durou cerca de 4 horas, entre preparo, apresentação, degustação e votação. Os pratos entregues pelos concluintes foram avaliados pela banca de jurados, formada pelos professores do curso e convidados. Eventos dessa natureza são realizados para

motivar os egressos a usarem seu aprendizado adquirido e toda potencialidade que eles possuem no exercício das novas técnicas e saberes adquiridos.

Várias iniciativas da sala de culinária são realizadas para estimular os participantes a desenvolverem as habilidades aprendidas durante o curso e não se limitar somente ao que foi ensinado, mas explorar possibilidades, se lançar em novos desafios que possibilitem uma mudança de vida. Empreender no ramo de A&B<sup>46</sup> e/ou viabilizar a conquista de um emprego pós capacitação no setor de A&B tem sido o principal foco dessas capacitações, já que este é um segmento em constante crescimento e expansão. A chegada da Cop30 que será sediada pela cidade de Belém do Pará abre um leque de possibilidades aos alunos dos cursos ministrados nas UsiPaz.

A coordenação das Salas de culinária tem voltado os seus olhos e lançado seus primeiros esforços para a empregabilidade desses alunos, estabelecendo alianças e parcerias que possibilitem a contratação dos alunos que se destacarem, um dos exemplos é a tratativa feita junto a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel) seção PA, tendo em vista a Cop30, que acontecerá no próximo ano, qual seja, 2025, e com o crescimento do setor e para atender a demanda que o evento trará, muitas vagas serão demandadas para atender quantitativo gerado, criando muitas oportunidades que poderão ser preenchidas pelos egressos das UsiPaz.

Desde 2018 o ramo de Alimento e Bebida (A&B) está entre os 10 ramos mais crescentes no Brasil, com múltiplas possibilidades e raios de ação, qualquer negócio nesta área é muito promissor caso seja bem executado. Em uma entrevista realizada com o Consultor de pequenos negócios do Sebrae Brasil, Bede<sup>47</sup> sobre o setor A&B, afirma:

Esse setor é um dos mais promissores do país. Dentro dele, os empreendedores podem trabalhar com lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares, comércio de alimentos, fornecimento de alimentos preparados,

---

<sup>46</sup> A&B é abreviatura utilizada para descrever a cadeia de negócios do segmento de Alimento e Bebidas. É a área responsável por planejamento, organização, controle e execução dos serviços relacionados a tudo que envolve alimentação e bebida.

<sup>47</sup> BEDE, Marco Aurélio. Os 10 setores (e negócios) que mais bombam no Brasil. In: Revista Pequenas Empresas Grandes Negócios. [Entrevista concedida a] Amanda Oliveira. 14/06/2018. Disponível em: <https://revistapegn.globo.com/MEI/noticia/2018/06/os-10-setores-e-negocios-que-mais-bombam-no-brasil.htm>.

bares e similares, serviços ambulantes de alimentação, comércio de bebidas, restaurantes e similares, fabricação de produtos de padaria e confeitaria e comércio de hortifrutigranjeiros.

As possibilidades dentro do segmento de Alimento e Bebidas são incontáveis, a criatividade faz nascer novos produtos, novos nichos de consumo, novas modalidades de comercialização e capacitar pessoas para ingressarem nesse mercado é dar a elas a possibilidade de sucesso por meio do trabalho, quer seja em um empreendimento como empregado quer seja gerindo seu próprio negócio.

O Estado não tem sido o único responsável em gerar novas oportunidades no Pará e como pesquisadora desejo destacar um projeto social que utiliza a gastronomia social para exercício de responsabilidade social. Um grupo de pessoas empenhados em mudar a realidade de outras muitas pessoas, empenhados com a amanhã, buscando um futuro diferente, se intitulam cozinheiros sociais. Vamos conhecer.

### **3.2 Uma pitada de boa vontade: O projeto social em evidência.**

Nesta pesquisa realizamos uma busca para encontrar iniciativas de Gastronomia Social na Amazônia, especificamente no Estado do Pará, visto que alguns *cases* de sucesso no Brasil foram discutidos no capítulo anterior, encontrados no Estado do Ceará, em pesquisa de campo realizada em Fortaleza entre os dias 21 e 31 de março do ano de 2022.

O Gastronomia do Amanhã é um projeto de gastronomia social do Instituto Cultural Amazônia do Amanhã (ICAA), presidido pela Jornalista Liane Gaby<sup>48</sup>. O ICAA tem sua trajetória delineada em seu web site da seguinte forma:

“O Instituto Cultural Amazônia do Amanhã (ICAA), criado há 8 anos, pela jornalista e empreendedora social Liane Gaby, é uma organização sem fins lucrativos comprometida com o fomento e a preservação do patrimônio cultural e da sustentabilidade da Amazônia.

Os projetos do ICAA buscam a geração de oportunidades que empoderem os povos da região, construindo um legado à sociedade. Além de conceber, captar e executar projetos culturais, o instituto oferece serviços de consultoria em gestão cultural, produção e organização de eventos, treinamento e desenvolvimento profissional e gerencial, atividades de museus e exploração de lugares e prédios históricos.

---

<sup>48</sup> A jornalista Liane Gaby é formada pela UFPA e pós-graduada em Comunicação e Política no Serviço Público pela Escola de Governo do Estado do Pará. Atua no mercado empresarial e na área de produção cultural há mais de 22 anos. Liane é a presidente do ICAA

Em quase uma década de existência, o ICAA é construído a partir do pensamento colaborativo de uma equipe proativa e multidisciplinar. Profissionais de diferentes qualificações e expertises, que caminham juntos às principais tendências globais, com o propósito de contribuir para o futuro da região. Além disso, para a realização e manutenção dos projetos o instituto conta com um grupo de empresas e organizações parceiras, que acredita no fortalecimento e promoção da cultura e do desenvolvimento sustentável na Região Norte”.<sup>49</sup>

O Instituto Cultural Amazônia do Amanhã é o patrono de dois grandes projetos sociais: O projeto pipas (Projeto com escopo de informar e ensinar a maneira segura de soltar pipa, a partir de manifestações culturais e tecnológicas como aplicativo com jogos digitais, história em quadrinho, teatro de bonecos e contação de histórias, já percorreu mais de 25 municípios do Pará) e projeto Gastronomia do Amanhã, este segundo foi alvo de nossas pesquisas mais aprofundadas por se tratar do alvo desta dissertação.

O Gastronomia do Amanhã é um projeto de gastronomia social executado no Estado do Pará que já visitou mais de 30 cidades, levando cursos de gastronomia de uma semana de duração, com execução no turno da tarde de 14h às 18h, com inscrições e participações gratuitas, abertos à comunidade local. Independentemente do município de aplicação do projeto, as inscrições são feitas na página do Instagram do projeto o @gastronomiadoamanha ou pelo whatsapp disponibilizado na página para tal fim. Os inscritos recebem de presente no primeiro dia de curso um kit que contém uma camisa e uma ecobag personalizada, o curso acontece durante uma semana, o ritmo é intenso com muitas preparações durante as aulas e no último dia de curso após as preparações gastronômicas realizam uma cerimônia para a entrega de certificados.

Durante os dias de curso, os alunos contam com itens de higiene descartáveis para utilizarem nas horas das aulas, como, toucas descartáveis e têm a disposição água, café e biscoito com livre acesso durante o tempo de aula e toda preparação realizada no dia de aula é servida para que os alunos possam degustar e fazer o registro fotográfico e gustativo.

---

<sup>49</sup> Disponível em: [Sobre | Amazônia do Amanhã amazoniadoamanha.com.br](https://www.amazoniadoamanha.com.br)

A Chef Verena Aquino<sup>50</sup> é a produtora técnica do projeto, que comanda os cursos, o conteúdo programático e gerencia os chefs que aplicam os cursos em diversos municípios em caso de execução simultânea, para a Chef: “O Curso tem um público alvo prioritário de mulheres, que como eu, precisaram em algum momento da vida, abrir mão da carreira para cuidar dos filhos ou da família, abrir possibilidades a elas para o empreendedorismo e complementação de renda”.



Figura 21– Chef Verena ministrando o curso  
Autor: Andretta de Paula



Figura 22– Chef Verena e a turma de Ananideua  
Autor: Andretta de Paula



Figura 23– Chef Verena com auxiliar de cozinha da turma  
Autor: Andretta de Paula

Verena foi a primeira e única chef do projeto por muitos anos, lembra com carinho sua trajetória dentro do Gastronomia do Amanhã, como o Pará possui fronteiras continentais a Chef já esteve nos municípios mais distantes e atravessando a transamazônica ao longo desses oitos anos:

“Comecei sendo a única chefe, ia pra cada lugar... só eu e Deus [risos], já ministrei o curso inteiro com um fogão de uma boca de indução, já fui pra um lugar que não tinha pia, como cozinha sem água? eu dei o meu jeito, já passei mais de três meses sem voltar em casa, na aplicação do curso, hoje nossa estrutura já é bem maior[..] Chegou a hora que precisei escolher entre meu restaurante e o projeto, ainda tenho meu empreendimento, mas atendo assim para buffet, catering, evento[..] Somos ao todo 4 chefs com aparelhamento igual para executar os eventos simultâneos”

O projeto tem 4 Chefs sob o Comando de Verena, a Chef Edilene Morbach Paredes que possui formação em confeitaria e em cozinha industrial com 24 anos de

<sup>50</sup> A Chef Verena Aquino é empreendedora, administradora, cozinheira social formada pelo SENAC/RJ e proprietária da empresa Vê Gourmet. Atua na área de Gastronomia desde 2010. No atual cenário atua como Produtora Técnica do Instituto Amazônia do Amanhã e Chefe de Cozinha nas execuções do Projeto Gastronomia do Amanhã.

experiência e atuação na área, o Chef Walney Setúbal Júnior, formado em gastronomia é consultor de eventos e atua como assador em festivais de churrasco e a Chef Adria Caroline Soares, formada em Gastronomia e sua atuação é na cozinha social. Essa equipe atua na execução do Projeto nos mais diversos bairros da capital e nos municípios paraenses.

A Chef Verena tem larga experiência com a gastronomia social, voluntária atuante do *Gastromotiva*<sup>51</sup> uma iniciativa com sede no Rio de Janeiro. Verena vai regularmente ao estado do RJ, onde pode atuar nesse projeto que é um dos mais antigos de gastronomia social e que alcançou maior visibilidade, divulgação e parcerias por ter sido uma iniciativa veiculada na rede aberta de televisão. O *Gastromotiva* conta com um restaurante escola que atua como refeitório comunitário, o *Refettorio* inaugurado em 2016 que funciona com refeições sustentáveis pensadas a partir dos ingredientes disponíveis em cada dia, que são cedidos pelos parceiros da organização social. No horário do almoço o restaurante comercializa seu *menu* com preço fixo composto por entrada, prato principal, sobremesa e bebidas, no horário do jantar o mesmo *menu* é servido solidariamente, não mais a clientes, mas agora a beneficiários.

Na semana 22 a 27/01/2024 tivemos uma edição do *Gastronomia do Amanhã* que esta pesquisadora acompanhou de perto, na cidade de Ananindeua, no espaço adjunto da Capela Santo Antônio de Pádua, o Centro de Formação São Guido, a edição contou com 40 inscritos com o nível de evasão mínimo, chegando a sexta feira com o público de 39 alunos. Neste módulo, essa pesquisadora foi contemplada em vivenciar a primeira execução do novo formato do Curso, que após 8 anos de execução, acrescentou-se o sábado a semana letiva para a execução de um festival Gastronômico local, com a presença de bandas, artesãos que comercializaram seus produtos e venda de comidas produzidas pelos alunos do curso.

---

<sup>51</sup> Organização não governamental que usa a gastronomia como um motor de transformação social. Desde 2006 trabalham com iniciativas de combate à fome e à insegurança alimentar, e de geração de renda a partir da educação. Os cursos gratuitos de capacitação profissional, focados no setor de alimentos e bebidas, já trouxeram novas oportunidades de trabalho para milhares de jovens de baixa renda. Os projetos humanitários, têm como objetivo levar refeições saudáveis e completas para população em situação de vulnerabilidade social, já impactaram milhões de pessoas em todo o território nacional e no México, onde há também um núcleo *Gastromotiva*. No Brasil, atuam no Rio de Janeiro, São Paulo, Paraná, Amazonas, Bahia, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul e Minas Gerais.

O Projeto acontece por meio da captação de recursos, e depende dos editais de financiamento para acontecer, por este motivo ele acontece por temporadas, o número de bairros ou cidades atendidas depende das características e quesitos do edital de financiamento. A nova roupagem da execução do Curso, qual seja, a inclusão de mais um dia no cronograma de aplicação dos Cursos com a realização do Festival Gastronômico Local ao final, foi patrocinado pelas seguintes empresas: Equatorial Energia, Grupo GPA e Itaú. através do incentivo fiscal oferecido pela Lei 8.313/91 - Lei Federal de Incentivo a Cultura - A Lei Rouanet que funciona a partir de renúncia fiscal de empresas que destinam parte de seus impostos para o fomento da cultura. Dessa forma, elas abatem até 4% do Imposto de Renda da próxima declaração.

Os participantes aprendem técnicas e preparos diferenciados, a gourmetização é fator presente, elemento obrigatório para transformar vários itens da cultura alimentar local a fim de favorecer a comercialização e por conseguinte as vendas, já que o eixo central do curso é transformar socialmente, preparando os alunos para gerar emprego e renda. Na sexta feira os participantes foram ensinados a fazer uma torta salgada de pirarucu com batata palha artesanal e churros com massa customizada de tapioca e recheio tradicional de doce de leite. Passo a passo a transformação acontece diante dos olhos, os insumos já conhecidos da turma se transformam em saborosos pratos, cheios de possibilidade, pois são ensinados as variações possíveis e instigados a testar outras.



Figura 24– Torta de pirarucu e dadinhos de tapioca finalizados  
Autor: Andretta de Paula



Figura 25– Alunos repartindo as preparações e montando pratos  
Autor: Andretta de Paula



Figura 26– Modelo de pratinho recebido por cada aluno  
Autor: Andretta de Paula

Em conversa com a aluna do curso Regina Célia, ela falava animada do aprendizado da semana e como poderia colocar em prática as técnicas aprendidas no curso, moradora do bairro do Benguí, atende por encomendas as demandas de doces, salgadinhos e bolos para festas de aniversário “*É muita coisa nova aqui, e por mais o que a gente já saiba a gente nunca para de aprender, eu nunca que sabia que dava pra fazer uma maionese sem ovo, como ela ensinou ontem aqui e é muito melhor que ovo pode dar aquela doença [se referindo a salmonela]*” (informação verbal).



Figura 26– Aluna Regina C. recebendo o certificado



Figura 27– Turma com o certificado em mãos

As entregas do certificado foram permeadas de emoção, lágrimas e depoimentos sobre o curso, entre fotos e lágrimas o recebimento dos certificados simboliza muito para alunos que, em sua grande maioria, estão recebendo um certificado pela primeira vez. Uma das alunas pede pra fazer uma oração de gratidão pelo momento e pela Chef Verena que é a figura mais próxima ao público e a personificação do Gastronomia do amanhã para as alunas que tiveram uma intensa semana de aulas diretamente com a Chef. A oração do Pai Nosso sai uníssona. As palmas encerram esse momento.

O dia do Festival, sábado, é um momento muito bem planejado pela equipe de execução e produção do Gastronomia do Amanhã e um dia que foi aguardado e preparado para e pelos alunos, eles recebem a comunidade do entorno, suas famílias que vão ao local do evento prestigiar sua conquista, convidados externos do ICAA que comparecem ao festival para ver a produção dos alunos que se dividiram em duas equipes: Tucupi e Tipiti. A equipe tucupi ficou encarregada de preparar um vatapá

para as vendas do festival, desde o término da aula da sexta ficaram fazendo o *mise en place*, para no próprio sábado realizar o preparo. Já a equipe tipiti ficou responsável pela preparação de um arroz com galinha que seria igualmente vendido no sábado, e preparado desde sexta. Todos os insumos utilizados na preparação dos alimentos foram disponibilizados pela coordenação do evento, como falado anteriormente, e todo valor arrecadado seria repartido igualmente entre os alunos. Para a Chef Verena: “Se ficar 40,00 (meta mínima de vendas) para cada aluno, já custeou o transporte de ida e volta da semana de aulas”.



Figura 28– Noite do Festival  
Autor: Andretta de Paula



Figura 29– Grupos Tucupi e Tipiti  
vendendo

A voz que conduziu o festival foi a da Jornalista Célia Pinho, jornalista com personagem caricata com linguagem regionalizada acessível, próxima ao público e contratada pelo projeto para fazer não apenas o festival, mas as chamadas do curso desta edição, o evento festivo contou ainda com a apresentação do grupo de carimbó Sancari, o cantor de pagode Pedro Paixão e banda e por fim com a atração cantora Sandrinha e banda. No final do evento divulgaram os próximos municípios de execução do Curso: Salinópolis, Paragominas, Breves, Altamira, Uruará, Marituba e anunciaram ainda o projeto em expansão, ultrapassarão as fronteiras do nosso estado e estarão na cidade de Imperatriz no estado do Maranhão.

Para ter o feedback do projeto, a coordenação do projeto utiliza a distribuição de formulários de avaliação que são entregues aos alunos após o fim do curso, bem como o direct do instagram se tornou um espaço pra essas devolutivas dos egressos. A Chef Verena informou ainda que tem a grata satisfação de quando volta a um município ou bairro em que o projeto já foi aplicado sempre é convidada pra conhecer o empreendimento dos alunos que passaram pelo curso, os egressos recebem a Chef com todo respeito e zelo: “Vou em muitas lanchonetes e restaurantes de alunos, experimento todas as preparações e faço consultoria para eles, tudo de graça [risos], é muito bom vivenciar isso” .

Após essa vivência com o projeto social Gastronomia do Amanhã que encerra meu estudo de caso na capital paraense e meus levantamentos de dados em campo, encerro essa pesquisa visualizando muitas possibilidades de pesquisa e ação, como desdobramentos dessa produção. Após estas experiências vivenciadas com a gastronomia social em dois Estados brasileiros, quais sejam, Ceará e Pará, tendo feito esse estudo em suas capitais, acredito nesta ferramenta de responsabilidade social e transformação socioeconômica da vida de pessoas, famílias e comunidades.

Em linhas finais, a partir dos estudos de caso realizados e dos aportes teóricos revisados e discutidos neste trabalho, é possível lançar as reflexões conclusivas acerca da pesquisa, voltando-se a responder a problemática científica que ensejou o desenvolvimento desta dissertação.

## CONCLUSÃO

A presente dissertação buscou responder à problemática de pesquisa lançada na introdução deste texto – Em que medida a gastronomia, a partir da utilização dos insumos locais aliados à gourmetização, pode ser um exercício de responsabilidade social por meio da Gastronomia Social?

Para responder adequadamente ao problema de pesquisa, o trabalho lançou mão das discussões em torno da gastronomia local e a gourmetização, passando pelas ideias de saberes tradicionais, regionalização e gourmetização, seguindo para o debate de um *case* de sucesso em torno da cozinha nordestina no exercício da gastronomia social, com estudo de caso em solo cearense. Finalizou-se a obra com a abordagem acerca da receita da responsabilidade social, trazendo a análise sobre projetos sociais e iniciativas no estado do Pará.

A partir do aporte teórico manejado e dos estudos de caso realizados, a pesquisa conclui que a gastronomia, a partir da utilização dos insumos locais aliados à gourmetização, é um instrumento de potencialidade exponencial, eficácia e aderência comunitária para o exercício de responsabilidade social por meio da Gastronomia Social, no que se tem o estímulo para a continuidade das pesquisas nesta área tão fértil à produção científica e à transformação social.

Aduz-se, ainda, a partir desta pesquisa, que a cozinha regional aliada ao *gourmet* no exercício de uma gastronomia social possui um potencial para o exercício da responsabilidade, e isto quando você une as duas frentes para ensinar as pessoas e mudar realidades. Prepara-se as pessoas para que elas possam cozinhar o que os consumidores buscam, uma comida regional que passou por um processo *gourmet*, que se apresenta de forma diferente, que demonstra alguma inovação ou requinte, quer seja para venda como microempreendedor individual, quer seja para alcançar um emprego no ramo que denominamos de A&B, qual seja, Alimentos e Bebidas.

A Responsabilidade Social é coletiva, é o que cada um pode fazer pelo todo, é a contribuição com um futuro mais justo e menos desigual, é a devolutiva que qualquer ser humano pode dar à sociedade por tudo que já alcançou e recebeu; e a gastronomia social é um dos instrumentos possíveis para esse exercício, dentre tantas formas que pode-se exercer a responsabilidade social na busca de uma sociedade

potencialmente mais justa e equânime. É importante salientar nesta pesquisa todo esse poder da Gastronomia Social para o exercício da responsabilidade social, como essas ações voluntárias impactam a realidade das comunidades em que são utilizadas como essa ferramenta de devolutiva à própria sociedade. Essas ações podem ser de origem individual, coletiva – como é o caso das Organizações da Sociedade Civil, OSC's (conhecidas como ONG's) –, empresarial ou estatal, e são formas para tentar, ao menos, diminuir a desigualdade social estabelecida e enraizada na história do nosso país, uma vez que erradicá-la é algo ainda bem distante.

Adotar práticas responsáveis é o dever de cada cidadão, é um compromisso com o futuro; na verdade esse comprometimento deveria nortear todas as nossas ações. Precisamos nos comprometer com o agora e com as gerações vindouras exercitando responsabilidade social e sustentabilidade. Com todo potencial da gastronomia social para mudança de realidade na vida das pessoas, seria ela digna de mais investimentos do setor público e ainda do setor privado; vimos no Estado do Ceará como pode ser possível o Estado, enquanto máquina pública sob administração dos governantes, se engajarem nessa pauta, e como os benefícios pra sociedade são incontáveis quando, de fato, acontece esse envolvimento. O buffet Giardino é uma prova viva que a gastronomia e o empreendedorismo social podem mudar vidas. Esta pesquisadora ainda fica impactada com tudo o que foi vivenciado naqueles dias em Fortaleza, na pesquisa de campo que motivou essa dissertação; ainda sinto-me constrangida com tanto envolvimento da Academia com a gastronomia social e todo esse plano posto em ação em benefício da comunidade, transformando realidades locais e individuais.

No Estado do Pará ainda estamos lançando nossos primeiros esforços nesse sentido, a gastronomia social recebe investimentos ainda tímidos, maiores investimentos governamentais canalizados para outras direções menos eficazes e mais visíveis; e muito distantes de alcançar todo o poder de mudança social que a gastronomia é capaz. As primeiras iniciativas de gastronomia vinculadas a empregabilidade serão lançadas aqui em função da COP-30.

Meu desejo como pesquisadora é que esse trabalho encontre solos férteis e suas muitas possibilidades sejam exploradas, que não seja apenas a minha pesquisa, mas que haja um despertar dos pesquisadores e estudiosos da gastronomia do

nosso Pará e sejamos impactados pelas probabilidades de sucesso no exercício da gastronomia social. Que nossos insumos não sejam apenas explorados e exportados, mas que possamos aproveitar as nossas riquezas gastronômicas e promover a cozinha amazônica paraense.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 3ª edição. São Paulo: Atlas. 1991.

NASCIMENTO, Jarbas Vargas; ANDRADE, Gislaine Rozani Bigido. **A cozinha e sua estrutura organizacional humana como espaço de identidade linguística e cultural**, p. 15, 2014.

DAMATTA, Roberto. **O que faz do brasil, Brasil?** Editora Rocco — Rio de Janeiro, 1986.

CSERGO, Julia pesquisadora associada à EHESS (École des Hautes Études en Sciences Sociales - Paris) cap. 45 -in **História da alimentação** / sob a direção de Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari ; [tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira]. — São Paulo : Estação Liberdade, 1998.

CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesus; GRACIA-ARNÁIZ, Mabel. **Alimentación y cultura: Perspectivas antropológicas**. Barcelona: Ariel, 2005.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba, Editora UFPR, n. 42, 2005

ROCHA, C. J. T.; BATISTA, J. B. S. Estudos antrópicos na Amazônia: entre textos e contextos interdisciplinares. In: ROCHA, C. J. T.; BATISTA, J. B. S. (Org.). **Estudos antrópicos na Amazônia: entre textos e contextos interdisciplinares**. Curitiba, Paraná. Editora Appris

TONIETTO, JORGE .CNPUV. **Afinal, o que é terroir?** 2007. DISPONÍVEL EM: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/handle/doc/542312>

FERREIRA, H. C. H. Patrimonialização da comida: memórias e construções de narrativas sobre a “comida típica”. In: OLIVEIRA, M. A. S. A.; VANZELLA, E.; BRAMBILLA, A. (Orgs.). **Alimentação e cultura: Processos Sociais: sistemas**

**culinários em contexto de deslocamentos, construções de identidades, memórias e patrimônios.** João Pessoa, PB: Editora do CCTA, 2019. p. 299-340.

GODIM NETO, L. e DE PAULA, L. G. F. O que é gourmet. In: **Revista Encontros Universitários da UFC**, Fortaleza, v. 3, 2018. p. 4814.

JACQUES, Max. **Comida no cotidiano.** Instituto Brasil a Gosto. —São Paulo: Contexto, 2021.

DÓRIA, Carlos Alberto e PELLERANO, Joana. Comida vs. Alimento: Cultura e nutrição a partir do programa paulistano “Alimento para Todos”. **Revista do centro de pesquisa e formação.** Nº 8. São Paulo. p. 121, julho de 2019

DÓRIA, Carlos Alberto. **Na culinária nacional estamos envoltos em tradições inventadas.**[Entrevista concedida a] Betina Neves.Gama Revista, São Paulo. p. 2, agosto de 2021.

\_\_\_\_\_. **A formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira.**São Paulo: Fósforo, 2021.

FERRO, Rafael Cunha. **Pensando e pesquisando a gastronomia: trajetórias acadêmicas em um campo científico em construção /** Rafael Cunha Ferro (organizador) – Curitiba : CRV, 2021.

MONTANARI, Massimo. 1949 - **A comida como cultura;** tradução de Letícia Martins de Andrade.— São Paulo. Editora Senac São Paulo. 2008.

SANTOS, Milton. **Por uma outra globalização:do pensamento único à consciência universal/** Milton Santos – 6ª edição - Rio de Janeiro/RJ – Editora Record, 2001.

\_\_\_\_\_. **Região: globalização e identidade. Conhecimento & reconhecimento.** Tradução . Fortaleza: EDUECE, 2003, P. 56

VEBLEN, Thorstein. **A Teoria da Classe Ociosa – Um Estudo Econômico das Instituições**. São Paulo: Nova Cultural, 1987. p.19

BRASÍLIA, DF: **Embrapa Informação Tecnológica**, 2006. Disponível em: <https://www.embrapa.br/embrapa-no-cirio/maniva>

BICHARA, Cássia ; ANDRADE, Priscila; MARTINS, Luiza Helena. 2021. **Maniçoba: Tu sabes por que é preciso cozinhá-la por tanto tempo?** [Entrevista concedida a] Vanessa Monteiro. Ascom Ufra, Belém. p.1, outubro de 2021. Disponível em: [https://novo.ufra.edu.br/index.php?option=com\\_content&view=article&id=2999:maniçoba-tu-sabes-por-que-e-preciso-cozinha-la-por-tanto-tempo&catid=17&Itemid=121](https://novo.ufra.edu.br/index.php?option=com_content&view=article&id=2999:maniçoba-tu-sabes-por-que-e-preciso-cozinha-la-por-tanto-tempo&catid=17&Itemid=121). Acesso em 20/04/2024

OLIVEIRA, P. H. **Comida forte e comida fraca - Alimentação e Fabricação dos corpos entre os Kaingáng da Terra Indígena**. 2009. 142 f. Dissertação de Mestrado (Antropologia Social - Universidade Federal de Santa Catarina). Florianópolis, SC, 2009. Disponível em : <https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/92660/275820.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acessado em 20/04/2024

FANY, Ricardo. **Povos Indígenas no Brasil**, 2011-2016. São Paulo: Instituto Socioambiental. 12ª Edição. 2017. Disponível em: <https://acervo.socioambiental.org/acervo/publicacoes-isa/povos-indigenas-no-brasil-2011-2016>. Acessado em 20/04/2024

ALMEIDA, Maria da Conceição. 2010. **Complexidade, saberes, saberes científicos, saberes da tradição**. São Paulo: Editora Livraria da Física, 2010, p.44

CUNHA, Manuela Carneiro. 2017. **Relações e dissensões entre saberes tradicionais e saber científico**. Conferência SBPC, Belém. 2017.

FERNANDES, José Guilherme dos Santos. 2009. **Saberes das populações tradicionais e periféricas**. Uepa. 2009.

CRUZ, Breno de Paula Andrade. KARLS, Thaina Schwan. 2020. *Gastronomia: Pesquisa e Extensão. Coleção Gastronomia: Ensino, Pesquisa e Extensão, Volume 1/Breno de Paula Andrade Cruz - Thaina Schwan Karls (orgs.) - Curitiba : CRV, 2020.*

DA MATA, Maria Paulina Estorninho Neves. Banca de dissertação de mestrado **“Vozes de ‘Marias’: Transformação social proporcionada pela gastronomia à mulheres/mães e suas famílias em situação de vulnerabilidade atendidas pelo IPREDE”** da discente Eveline Vasconcelos Sales de Castro Braga. (lecture). Defesa realizada na modalidade on line. Universidade Federal do Ceará—UFC, Fortaleza/Ce. 23 de fevereiro de 2024.

PALMIERI JÚNIOR, Valter. “Gourmetização” da alimentação em uma sociedade desigual. **Carta Social e do Trabalho**, Campinas/SP, exemplar volume n. 34, p. 33-38, jul./dez. 2016.

SPENCER, Charles. Contemporary fusion foods: How are they to be defined, and when do they succeed/fail?, **International Journal of Gastronomy and Food Science**, v.13, p.105, 2018

GOMENSORO, Maria Lúcia e GOMENSORO, Patrícia de. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Editora Senac Rio. Rio de Janeiro. 2023

BLASCO, Daniela; EDELSTEIN, Mariela; GÜERRA, Claudia. **Gastronomia social, como estratégia educativa integral**, 2023. Disponível em: [http://biblio.unvm.edu.ar/opac\\_css/doc\\_num\\_data.php?explnum\\_id=3699](http://biblio.unvm.edu.ar/opac_css/doc_num_data.php?explnum_id=3699)

COSTA, Paola Romanova do Nascimento; SOUZA, Jacqueline Ramos Macedo Antunes De; SOUSA, Paulo Henrique Machado de. **GASTRONOMIA SOCIAL: ENSAIO SOBRE UMA DEFINIÇÃO POSSÍVEL..** In: Anais do 4º Encontro de Pesquisa em Gastronomia do Brasil. Anais...Fortaleza(CE) UFC, 2024. Disponível em: <https://www.even3.com.br/anais/enpegastro2024/814345-gastronomia-social--ensaio-sobre-uma-definicao-possivel>. Acesso em: 09/07/2024

NAVARRO-DOLS, Jorge; GONZÁLEZ-PERNÍA, José Luiz. Gastronomy as a reagent of social change. **International Journal of Gastronomy and Food Science**, v. 21, p.100240, 2020.

SAVARIN, Brillat Jean Anthelme. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras. 1995.

CUNHA, Manuela Carneiro da. Anti-domesticação. **PISEAGRAMA**, Belo Horizonte, edição especial Vegetalidades, p. 34-45, set. 2023.

LÉVI-STRAUSS, Claude. A ciência do concreto. In: **O Pensamento Selvagem**. Campinas: Papyrus Editora, 1989, P. 15 a 51

\_\_\_\_\_. O Triângulo Culinário. In Carole Counihan e Penny Van Esterik (org.). **Comida e Cultura: Um Leitor**. Peter Brooks (trad.) (2ª ed.). Nova Iorque: Routledge. 1997, p. 24-35.

BOURDIE, Pierre. **A Distinção: crítica social do julgamento**. Porto Alegre, RS: Zouk, 2007.

NIETZSCHE, F. **Ecce Homo**. Tr. Paulo César de Souza. São Paulo: Ed. Companhia das Letras, 1995.

LITTLE, Paul E. "Territórios Sociais E Povos Tradicionais No Brasil: Por Uma Antropologia Da Territorialidade". **Anuário Antropológico 28** (1):251-90. 2018. Disponível em: <https://periodicos.unb.br/index.php/anuarioantropologico/article/view/6871>.

MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. **A cozinha mestiça: uma história da alimentação em Belém. (Fins do século XIX a meados do século XX)**. Tese (Doutorado em História)– Departamento de História da Universidade do Pará, Belém, 2016.

ORICO, Osvaldo. **Cozinha Amazônica: uma autobiografia do paladar.** Coleção Amazônica. Universidade Federal do Pará. 1972.

## ÍNDICE

<b>SUMÁRIO</b>	9
<b>INTRODUÇÃO</b>	11
1. PIZZA DE CAMARÃO COM JAMBÚ: GASTRONOMIA LOCAL DA CAPITAL PARAENSE E A GOURMETIZAÇÃO	14
1.1 Saberes tradicionais e gastronomia - uma iniciação à discussão proposta	14
1.2 O que é a nossa cozinha regional?	23
1.3 O fenômeno da gourmetização	32
1.4 A cozinha paraense gourmetizada	40
2. O BAIÃO QUE DEU CERTO: A COZINHA NORDESTINA NO EXERCÍCIO DA GASTRONOMIA SOCIAL	56
2.1 A gastronomia social	56
2.2 Estudo de caso e vivências em solo cearense: a gastronomia social em movimento em Fortaleza	60
2.2.1 Instituto de Primeira Infância – IPREDE	60
2.2.2 Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco	63
2.2.3 Escola de Gastronomia Autossustentável do Bom Jardim	65
2.2.4 Empreendedorismo Social: Giardino Buffet	67
3. A RECEITA DA RESPONSABILIDADE SOCIAL	69
3.1 Uma colher de iniciativas: a medida de envolvimento da máquina estatal	69
3.2 Uma pitada de boa vontade: o Projeto Social em evidência	74
<b>CONCLUSÃO</b>	82
<b>REFERÊNCIAS</b>	85