

ANÁLISE DA ECOGASTRONOMIA COMO FERRAMENTA DE EDUCAÇÃO E TRANSFORMAÇÃO SOCIAL DO MOVIMENTO SLOW FOOD: UM ESTUDO DE CASO

Ana Paula Becker Pinheiro¹

Prof. Orientadora: Berenice Giehl Zanetti von Dentz

RESUMO

Considerando o contexto de industrialização, padronização dos hábitos alimentares e a consolidação de um sistema de produção alimentar agroindustrial evidentes a partir da segunda metade do século XX, a pesquisa aborda o surgimento do Movimento Slow Food, que promove, através do alimento bom, limpo e justo, o resgate das culturas tradicionais locais consideradas fundamentais para a preservação da sociobiodiversidade do planeta. Através do estudo de caso da Oficina de Ecogastronomia para Jovens Rurais, o trabalho analisa a ecogastronomia como ferramenta de educação do gosto e tem como objetivo identificar a aplicabilidade dos conhecimentos no desenvolvimento de projetos pessoais dos participantes. A pesquisa aborda temáticas relevantes para a realidade do campo no Brasil, tais como: questão de gênero, êxodo rural e soberania alimentar. Os resultados indicam o potencial transformador da ecogastronomia como meio para melhorar a qualidade de vida dos jovens e estimular sua permanência no campo com dignidade.

Palavras-chave: Movimento Slow Food; Ecogastronomia; Soberania Alimentar; Juventude Rural.

ABSTRACT

Considering the context of industrialization, modernization and standardization of eating habits and the prevalence of a agro-industrial food production system evident on the second half of 20th century, this research approaches the emergence of the Slow Food Movement as a promoter of the rescue of traditional local cultures considered fundamental to the preservation of the socio-biodiversity, through the good, clean and fair food. Through the case study of the Eco-gastronomy Workshop for Rural Youth, the paper analyzes eco-gastronomy as a taste education tool and aims to identify the applicability of knowledge in the development of participants' personal projects. The research addresses themes relevant to the reality of the countryside in Brazil, such as: gender issue, rural exodus and food sovereignty. The results indicate the transformative potential of eco-gastronomy as a means to improve the quality of life of rural youth and encourage them to remain in the countryside with dignity.

Key-words: Slow Food Movement; Eco-gastronomy; Food Sovereignty; Rural Youth.

¹ Trabalho de Conclusão do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, Campus Florianópolis-Continente, IFSC. Defesa: 22/10/2020 (Florianópolis/SC).

1 INTRODUÇÃO

A alimentação é um ato sociocultural, vai além das barreiras fisiológicas. Segundo Franco (2004), a história da humanidade é produto da necessidade de alimentar e está intimamente ligada não só à procura por alimentos, como também ao seu cultivo, preparação e ao prazer de comer. Entretanto, por ser um elemento essencial à sobrevivência humana, o alimento vem sendo usado como instrumento de poder (BAYAO; DAMOUS, 2018), sobremaneira a partir da segunda metade do século XX, quando fica clara a influência das grandes corporações alimentares no sistema de produção e distribuição agroalimentar em escala global. Assim, de acordo com Carlo Petrini, fundador do Movimento Slow Food (MSF), comer é também um ato político (PETRINI, 2006, 2015, 2020; POLLAN, 2007).

Durante o século XX, a modernização da agricultura deslocou o controle dos processos produtivos de unidades locais para corporações descentralizadas, desterritorializadas (GOODMAN et al., 1987; ABRAMOVAY, 1992 apud BIROCHI; ROVER; SCHULTZ, 2019). Segundo Ferreira e Landi (2017), as formas primárias de produção de alimentos que garantiam a nutrição da maioria em nível local foram substituídas por sistemas de ampla escala, que provocaram o esgotamento dos recursos naturais e o aumento do desperdício sem garantir a segurança alimentar a todos. Esse sistema hegemônico é resultante da Revolução Verde, ocorrida na década de 1950, e caracteriza-se pelo uso intensivo de agrotóxicos, fertilizantes químicos, variedades híbridas superprodutivas e da mecanização. O discurso falacioso de que a maior produtividade das técnicas industriais aplicadas à agricultura seria a solução para o problema da fome, oportunamente, desconsidera suas externalidades negativas, tais como a depredação da natureza, o empobrecimento dos solos, o uso intensivo de água e a perda de biodiversidade (NAVDANYA INTERNATIONAL, 2019). Para Petrini (2015, p. 88), “A economia do desperdício é o livre mercado e é o contrário da diversidade, o contrário da vida”.

Aproximando tempo e espaço, a revolução tecnológica e a globalização do último século condicionaram todas as esferas da vida humana e também o ambiente à sua volta. Desencadearam-se profundas mudanças nos hábitos alimentares, dentre as quais a padronização dos hábitos alimentares que vem colocando em risco a identidade alimentar como patrimônio cultural de povos do mundo todo (PETRINI, 2020). Outrossim, acirra-se a ruptura da conexão entre homem, natureza e alimento. Para Contreras (2011 apud FERREIRA, LANDI, 2017), cada

vez mais sabemos menos sobre o que comemos. Os alimentos processados e ultraprocessados rendem a cadeia alimentar mais complexa e distante do cidadão (POLLAN, 2007; 2014); o que antes era realizado na cozinha de casa, hoje acontece artificialmente em uma fábrica: “o alimento se converteu em um objeto sem história conhecida, e o consumidor moderno não sabe o que realmente está comendo.” (CONTRERAS, 2011, apud FERREIRA; LANDI, 2017, n.p).

De outro modo, a partir da década de 1970, percebe-se uma contratendência. Surgem movimentos de resgate dos hábitos alimentares tradicionais e de preservação dos recursos da sociobiodiversidade – como *Slow Food*, *Locavore*, *Farm to Table* – que, em diversas medidas, trazem à tona o caráter político da alimentação, em um processo de empoderamento dos extremos da cadeia de produção – produtor e consumidor – promovido pelo crescente debate sobre a natureza interdisciplinar do fazer e do comer comida. Temas como sustentabilidade, desenvolvimento sustentável e alimentação orgânica de base local ganham centralidade. Para Goodman (2003 apud BIROCHI; ROVER; SCHULTZ, 2019), esses são indícios de uma “virada de qualidade”, em que a lógica industrial começa a dar espaço a uma lógica doméstica pautada na qualidade, nas relações de confiança, tradição e em formas alternativas de organização de mercados, como as redes agroalimentares alternativas.

Nesse contexto, em meados da década de 1980, surge na Itália o Movimento Slow Food (MSF), em contraposição ao *fast life*, ao *fast food* e a favor do direito universal ao prazer da alimentação (SLOW FOOD, 1987). Rapidamente, o foco do movimento no consumidor – em que contam o sabor e a qualidade do alimento – passa a questões mais amplas e complexas, como o meio ambiente, através do conceito de ecogastronomia, e às demandas de produtores rurais, comunidades agrícolas e povos tradicionais. Assim, o MSF está entre as poucas associações internacionais capazes de atuar em todos os pontos da cadeia produtiva agroalimentar (SINISCALCHI, 2013). Em suma, abrange questões derivadas da centralidade do alimento nos âmbitos político, econômico e social do mundo contemporâneo (PETRINI, 2020).

O Slow Food (SF) tem como lema norteador a promoção do alimento *bom*, *limpo* e *justo* para todos, clamando por uma revisão do conceito de qualidade: ser *bom* ao palato, em suas propriedades organolépticas; *limpo* em seu modo de produção sustentável, em respeito à Terra Madre; *justo* socialmente, em respeito ao agricultor, artesão, trabalhador, à valorização do saber fazer e também acessível ao consumidor (PETRINI, 2020). Suas ações fundamentam-se na construção de redes, na educação do gosto, na defesa da agrobiodiversidade, na aproximação

entre produtores e consumidores e na conscientização dos consumidores sobre o papel político de suas escolhas, tornando-os co-produtores (SLOW FOOD, 2013).

O termo ecogastronomia define um novo olhar, mais amplo e responsável, sobre as formas de pensar e produzir o alimento. Abrange questões agrícolas, culturais, ecológicas, históricas, políticas e socioeconômicas e é a ferramenta através da qual o movimento promove a informação e a educação da sociedade para que cada indivíduo compreenda o impacto de suas escolhas alimentares (SLOW FOOD, 2013; PETRINI, 2015, 2020).

Nesse contexto, a juventude rural brasileira representa o futuro da agricultura familiar, salvaguarda a tradição do campo e a soberania alimentar de nosso povo; ainda assim, é um grupo socialmente desvalorizado, à margem dos processos de modernização tecnológica, considerados hoje essenciais para a qualidade de vida e a integração das pessoas. Os jovens rurais enfrentam concomitantemente o desafio de conquistar seu lugar no espaço rural (em meio a dinâmicas familiares patriarcais) e desafios no âmbito das juventudes, o que reflete a dualidade rural-urbano (DULCI, 2016). Como consequência, representam 50% do contingente que migra aos centros urbanos em busca de melhores oportunidades e perspectivas, colocando em risco a reprodução social dos grupos que compõem a agricultura familiar brasileira.

Por meio do aprofundamento conceitual da ecogastronomia, de seu âmbito de ação e das perspectivas da juventude rural brasileira como referencial teórico, considerando também a missão e a filosofia do MSF, o presente artigo aborda o estudo de caso: Oficina de Ecogastronomia para Jovens Rurais da Região Sul², da qual a autora participou como auxiliar dos ecogastrônomos titulares. O objetivo geral do trabalho é: analisar se a ecogastronomia representa uma ferramenta de educação e transformação social por meio de um estudo de caso. Como objetivos específicos, se propõe a: a) aplicar questionário de avaliação aos jovens rurais; b) identificar, através da análise dos questionários, a aplicabilidade dos conhecimentos em ecogastronomia no desenvolvimento de projetos profissionais e pessoais dos participantes; c) compilar as fichas técnicas das receitas utilizadas na oficina como material didático, organizando um livro digital que possa dar suporte aos jovens para implementarem a ecogastronomia em seu meio.

² A Oficina foi executada em outubro de 2017 e fez parte do Projeto interinstitucional Alimentos Bons, Limpos e Justos: Ampliando a Qualificação da Participação da Agricultura Familiar Brasileira no Movimento Slow Food (PABLJ), cuja descrição e objetivos constam na sessão metodológica da pesquisa.

A pesquisa justifica-se pela relevância social do tema, que envolve o empoderamento da juventude rural e a ecogastronomia como possível ferramenta educacional com potencial de transformação social. Entendemos que a juventude rural é ator central para novas políticas de desenvolvimento rural, visto que a agricultura familiar é a maior responsável pela soberania alimentar do brasileiro, sendo a principal fornecedora de alimentos para o mercado interno (FOGUESATTO et al., 2016 apud SAUER, 2020; DULCI, 2016); e que sua reprodução social está em risco dado o processo de esvaziamento e masculinização do campo, consequências do sistema agroindustrial hegemônico na agricultura brasileira atualmente.

Ademais, a oficina Ecogastronomia para Jovens Rurais foi um rico momento de troca de conhecimentos e culturas, empoderador tanto para os jovens participantes quanto para os oficinairos, de modo que se sentiu a necessidade de materializar seus conteúdos objetivos e subjetivos, que podem ser úteis para pesquisas posteriores sobre o tema.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 O Movimento Slow Food

As nossas escolhas diárias e o alimento que colocamos no prato determinam o futuro do meio ambiente, da economia e da sociedade, e é mais importante do que nunca fazer ouvir a nossa voz coletiva, tornando-nos parte ativa da resolução dos problemas que afetam a terra e a comunidade global. Petrini (2013, p. 29).

Fundada na Itália, em 1986, pelo jornalista Carlo Petrini, a Associação Arcigola³ nasce a partir de manifestações em praça pública contra a abertura de redes *fast food*, percebidas como ameaça à cultura gastronômica local, pois “a *fast life*, em nome da produtividade, modifica a vida, ameaça ambiente e paisagem” (SLOW FOOD, 1987). Centrava-se no ato de comer, no prazer da convivialidade, na defesa da história e cultura do alimento local. Em 1989, transformava-se em Slow Food Internacional, cujo foco rapidamente amplia-se a uma nova-eco-gastronomia, de cunho político, que pressupunha também uma nova agricultura, com sustentabilidade ambiental e social. A Associação Slow Food para a Biodiversidade, por sua vez, é a organização

³ As Associações Recreativas Culturais Italianas (ARCI) têm origem nas Sociedades de Mútuo Socorro (SOMS) que, inspiradas nos ideais mazzinianos, anárquicos e socialistas, davam suporte aos trabalhadores desde o início da Revolução Industrial. Após as Grandes Guerras Mundiais, os círculos recreativos, culturais e esportivos se reestruturaram como ARCI e estão até hoje presentes em todo o território italiano (ARCI, 2020). A Associação Arcigola une o formato de círculo recreativo e cultural com foco nos temas enogastronômicos.

sem fins lucrativos que coordena e promove os projetos do Slow Food Internacional em todo o mundo (FONDAZIONE SLOW FOOD PER LA BIODIVERSITÀ ONLUS, 2020).

A premissa de que o alimento deve ser *bom, limpo e justo* para todos respalda as ações do movimento, que objetivam impulsionar mudanças no sistema alimentar (FIDA, 2018). Assim, o alimento *bom* remete ao sabor, ao aroma e a qualidades organolépticas reconhecíveis pelos sentidos; o alimento é *limpo* quando seu modo de produção respeita o meio ambiente e a saúde humana, ou seja, quando utiliza práticas sustentáveis de cultivo, criação, processamento e consumo, de modo que cada etapa da cadeia de produção agroindustrial preserve os ecossistemas e a sociobiodiversidade (SLOW FOOD, 2013); *justo* é o alimento imbuído de justiça social, produzido a partir de condições de trabalho que respeitem o ser humano, que remunere adequadamente o produtor e também seja acessível ao consumidor consciente, considerando como valor intrínseco do produto também sua origem, história e significado (BIROCHI, ROVER, SCHULTZ, 2019). Em suma, tais conceitos envolvem a ideia de um sistema político, econômico e social global equilibrado, que pratica a compaixão e a solidariedade, em respeito à diversidade e às tradições (SLOW FOOD, 2013).

O Slow Food é uma rede mundial de pessoas e organizações militantes e voluntárias com a missão de salvaguardar a sociobiodiversidade, aproximar os agricultores dos coprodutores e difundir a educação alimentar e do gosto. Inspira-se nos valores de austeridade, inteligência afetiva, soberania alimentar, democracia participativa e integração do homem à natureza (SLOW FOOD BRASIL, 2007).

Atualmente, o MSF está presente em 160 países, suas ações partem de campanhas, intercâmbios e chegam aos eventos de grande porte que celebram a Rede Slow Food – Terra Madre e Salão do Gosto –, os quais reúnem os nós da rede, as Comunidades do Alimento Slow Food, cerca de 5000 grupos locais do meio urbano e rural e diversos atores da sociedade civil: agricultores, pastores, extrativistas, produtores, ativistas, cozinheiros, jornalistas, acadêmicos, cidadãos (FIDA, 2018). Esses atores participam dos Convívios, célula básica da associação SF, com autonomia e identidade únicas ligadas ao território em que estão inseridos. Os Convívios promovem reuniões periódicas e organizam as ações que dão vida à filosofia do movimento: valorização da comida local e construção de relações com os produtores, por meio de seminários e degustações e da educação do gosto nas escolas (SLOW FOOD, 2013).

Segundo Birochi, Rover e Schultz (2019) e Slow Food Brasil (2007), o MSF desenvolve sua missão estimulando: a agroecologia, o encurtamento das cadeias de produção e as relações entre produção e consumo. Ao promover estratégias de auto-organização e autogestão dos grupos locais e de coletivos de produtores, o MSF favorece a confiança entre as partes envolvidas no processo e ultrapassa aspectos comerciais, uma vez que contempla a cadeia produtiva do alimento de ponta a ponta (SINISCALCHI, 2013; BIROCHI, ROVER, SCHULTZ, 2019). Essa abordagem adentra o campo da sociologia econômica e da construção social dos mercados, para a qual o âmbito social e econômico define o comportamento dos agentes que formam o sistema. Dela resultam iniciativas inovadoras, como as redes agroalimentares alternativas, exemplificadas pelas Comunidades que Sustentam a Agricultura (CSAs), ou grupos de consumo responsável, dentre outras (DAROLT et al., 2016). Portanto, o MSF promove mercados agroalimentares alternativos que:

acrescentam novas dimensões e significados ao conceito de mercadoria, constituídas por camadas representacionais, simbólicas e imateriais [...] e, principalmente, por valores e crenças indissociáveis às decisões de produção e consumo. Neste sentido, as escolhas econômicas são influenciadas pelo contexto social em que os indivíduos estão inseridos e pelos grupos e organizações aos quais estão vinculados. Birochi; Rover; Schultz (2019, p. 18).

Destarte, a atuação do MSF é emblemática como ator social internacional que impulsiona a “virada de qualidade” a partir da década de 1980, promovendo o alimento bom, limpo e justo e vinculando a sustentabilidade ao ato de produzir, comprar e cozinhar (BIROCHI; ROVER; SCHULTZ, 2019).

A filosofia do movimento é posta em prática pelos seguintes programas⁴: Arca do Gosto, um catálogo mundial de identificação de produtos alimentares ameaçados de extinção; Fortalezas Slow Food, que conecta produtores isolados a mercados agroalimentares alternativos; Comunidades dos Alimentos; Mercados da Terra, uma rede internacional de feiras de produtores locais; Hortas Slow Food, um projeto para as escolas e comunidades; Aliança dos Cozinheiros, um pacto entre cozinheiros e pequenos produtores para inserção de produtos locais com identificação de origem nos menus de restaurantes; a Rede Jovem SF, conectada internacionalmente com o lema “coma o futuro que você quiser”; Terra Madre e Salão do Gosto,

⁴ Mais informações sobre os programas e as campanhas do Slow Food podem ser obtidas nos seguintes endereços: <www.slowfoodbrasil.com>, <www.fondazione Slow Food.com>, <www.slowfood.com/pt-pt>.

eventos simultâneos que debatem o futuro do alimento e reúnem uma rede internacional de atores ligados por um destino comum – salvar o Planeta Terra por meio de um sistema alimentar que garanta o alimento bom, limpo e justo a todos (SLOW FOOD, 2013, 2017; PETRINI, 2016).

Por fim, a educação do gosto é a maneira como o SF conscientiza os consumidores quanto à qualidade do alimento em suas dimensões materiais e imateriais, promove o resgate culinário local e de espécies da sociobiodiversidade em risco de extinção. O alimento é “ferramenta ideal para experimentar e promover uma educação articulada, complexa e criativa, dando valor à interdependência, ao meio ambiente e aos bens comuns.” (PETRINI, 2013, p. 37). Ainda, para Petriani, “é importante resgatar o papel da comunidade, como responsável pela transmissão de todos os saberes ligados às culturas materiais e sociais. Entre elas, a cultura da alimentação” (Ibidem, p. 37). As oficinas de educação do gosto utilizam duas metodologias: a análise sensorial de alimentos (para que, comparativamente, se percebam as diferenças organolépticas e qualitativas entre alimentos industrializados e alimentos bons, limpos e justos); e os percursos sensoriais (que visam a instigar a conexão do indivíduo com o alimento, suas características sensoriais, além da expressão subjetiva do gosto, ou seja, o que um dado alimento representa para aquela pessoa em termos de memória afetiva).

Considerando a afirmação de que “comer é votar três vezes ao dia” (RTP, 2013, *on-line*), os impactos da escolha do alimento são relevantes. Pollan (2007), ao discorrer sobre cadeia de produção alimentar, assevera a importância de conhecermos cada etapa do ciclo de produção, do campo à mesa, para tornar consciente o ato alimentar – que o autor considera ser um ato político e ecológico, dado que representa nossa maior conexão e compromisso com a natureza. Para finalizar com Petriani (2006 *on-line*), “a escolha do que comemos orienta o mundo.” De maneira convergente, Rubim (2013) sustenta que a educação e a informação são as ferramentas mais eficientes no processo de conscientização das escolhas alimentares. A ecogastronomia, apresentada a seguir, é a ferramenta de educação que permeia muitas das ações do movimento, dentre as quais a Oficina de Ecogastronomia para Jovens Rurais, que é o objeto de estudo deste artigo.

2.2 A Ecogastronomia como conceito e abordagem

A ecogastronomia é uma perspectiva ética para a alimentação que considera filosofia, ecologia, política, economia e cultura para abordar o sistema de produção alimentar (SLOW FOOD BRASIL, 2007). Não diz respeito apenas ao fazer comida, mas sim ao pensar-fazer o alimento. Petrini (2020), parafraseando Wendell Berry⁵, afirma que comer é um ato agrícola. Agricultores são intelectuais da terra, salvaguardam o saber fazer que tange o alimento e a sobrevivência humana com técnicas – muitas vezes empíricas – em perfeito equilíbrio com o ecossistema em que se inserem.

Os saberes gastronômicos tradicionais são intimamente conectados à biodiversidade local, respeitam e integram o ambiente de que fazem parte (SLOW FOOD BRASIL, 2007). A prova disso é sua própria existência – se há gerações esses saberes vêm sendo praticados e preservados, se estão em sinergia com o ambiente, são sustentáveis (RTP, 2013; NAVDANYA, 2019). Ecogastronomia é também uma atitude que combina o ato de cozinhar com o respeito e a defesa da cultura alimentar e da biodiversidade agrícola no mundo (SLOW FOOD, 2013).

Nas palavras da coordenadora internacional do Slow Food para o Brasil, Valentina Bianco:

Praticar a ecogastronomia significa promover a identidade cultural, favorecer a educação do gosto e incentivar a luta pela conservação e uso sustentável dos produtos da sociobiodiversidade. Através da cozinha, promovemos processos de valorização de espécies vegetais nativas, raças animais tradicionais e produtos artesanais locais, fruto de técnicas e conhecimentos que se passaram de uma geração para a outra, contribuindo dessa forma com reprodução da cultura alimentar. Não podemos falar de ecogastronomia sem falar de agricultura familiar. Pretendemos promover um modelo de agricultura menos intensivo e mais sustentável, com base no conhecimento das comunidades locais, envolvendo homens, mulheres, jovens, povos indígenas e comunidades tradicionais e, ao mesmo tempo, procuramos incentivar modelos de consumo conscientes, conectando o campo com a mesa. FIDA (2018, p. 20).

O ecogastrônomo tem, portanto, a consciência de que, quando pensamos e produzimos o alimento, geramos impacto em diferentes esferas e em escala temporal, pois o alimento tange o material e o imaterial – sabor, nutrição, linguagem, simbolismo, tradição, cultura, ecossistemas –

⁵ Wendell Berry é escritor, ativista e agricultor norte-americano.

em interação contínua. Por essa razão, toda interação com o alimento tem potencial para produzir mudanças políticas, econômicas, ambientais, sociais e culturais (UNISG, 2015). A ecogastronomia promove tais mudanças através dos alimentos bons, limpos e justos em prol de um sistema agroalimentar mais ético e democrático.

A agroindústria à base do sistema alimentar hegemônico, atualmente, representa a antítese da ecogastronomia e do desenvolvimento sustentável⁶. A globalização alimentar, associada à especialização regional, resultam no distanciamento entre o local de produção o alimento e seu consumidor final. Tal modo de produção associado ao livre comércio, a partir dos anos 1990, permitiu a transferência do controle dos meios de produção alimentar ao capital estrangeiro, que fomentou as importações a baixo preço – um cenário cujas principais consequências são: a fragilização dos sistemas locais de produção agroalimentar, a intensificação da migração campo-cidade, o aumento da pobreza, da fome e da desnutrição (LANDA, 2018).

O relatório Navdanya Internacional (2019), O Futuro do Alimento, denuncia a agricultura industrial como sistema ineficaz e destruidor, que consome mais recursos do que produz, causando danos significativos à ecologia terrestre. Enquanto os pequenos agricultores produzem 70% do alimento mundial consumindo 30% dos recursos destinados à agricultura, a proporção é inversa para o setor industrial, que consome 70% de recursos para produzir 30% de alimentos. O balanço geral do sistema alimentar também é deficitário, ou seja, insustentável: uma produção global de alimentos a 2,8 trilhões de dólares equivale ao custo ambiental de 3 trilhões de dólares. Somam-se ainda os custos sociais de um modelo de produção agroalimentar que assola agricultores com dívidas insuperáveis, causa altas taxas de suicídio em países como Índia e Indonésia, gera fome e miséria ligadas à má distribuição dos alimentos, mata por doenças crônicas ligadas à toxicidade do ar, da água e à má qualidade dos alimentos ultraprocessados (NAVDANYA, 2019).

A partir da análise dos sistemas alimentares na história da humanidade, Navdanya (2019) afirma que cada comunidade tradicional coevoluiu em harmonia com o meio ambiente, adaptando-se ao clima, ao solo e à biodiversidade local e contribuindo para enriquecer os sistemas agroalimentares. Tais comunidades agrícolas compartilham de três princípios perenes

⁶ As Nações Unidas definem como sustentável o que satisfaz as necessidades da geração presente sem comprometer a capacidade das gerações futuras de satisfazer suas próprias necessidades (NAÇÕES UNIDAS BRASIL, 2020). Vinculada ao alimento, a sustentabilidade promove a segurança e a soberania alimentar, combate o desperdício, promove a alimentação local que tutela a biodiversidade.

do ciclo da vida: respeito à diversidade, pois na natureza não há monocultura e uniformidade; lei do retorno, da economia circular da natureza, ou seja, devolver à terra nutrientes e água dela extraídos necessários para a manutenção dos ciclos ecológicos; por fim, a codivisão dos frutos da terra, dos alimentos como bens comuns, e não como mercadorias de consumo.

Atualmente, apenas os sistemas agroecológicos⁷ respeitam tais princípios, sendo considerados o futuro do alimento. A agrobiodiversidade garante a segurança e a soberania alimentar, aumenta a renda agrícola e gera postos de trabalho. Seu declínio, como vem acontecendo com o sistema agroindustrial pautado em uniformização e manipulação genética das espécies, aumenta a vulnerabilidade das culturas e diminui sua resiliência a adversidades climáticas (NAVDANYA, 2019). Outrossim, a avaliação financeira de restauração florestal com agroflorestas na Amazônia (WWF-BRASIL, 2020) indica a viabilidade econômica dos métodos agroecológicos como sistemas produtivos, com retornos anuais equiparados e, por vezes, maiores em até 50% ao cultivo da soja, com benefícios sociais amplos, como geração de emprego e inclusão social e produtiva de mulheres e residentes na zona rural.

Convergente é o posicionamento de Miguel Altieri (2008, apud MARQUES, 2014), referência em agroecologia, para quem o modelo industrial de agricultura baseado na monocultura degrada os “serviços ecológicos” de que depende a população humana, quais sejam, ciclos da água, polinização, fertilidade dos solos, estabilidade climática, além de causar externalidades socioambientais negativas convenientemente negligenciada. Altieri (2008, apud MARQUES, 2014) propõe, para tanto, um novo paradigma de desenvolvimento agrícola pautado em sistemas alimentares equitativos, com circuitos locais de produção-consumo em que haja uma aliança entre agricultores e consumidores e a consciência recíproca de que a qualidade de vida de todos está diretamente relacionada com os modelos agrícolas e suas consequências ambientais.

A proposta de Altieri (Ibidem) é paralela ao conceito slowfoodiano de coprodutor – um consumidor consciente de seu papel ético na alimentação, que se relaciona com o produtor de maneira direta trocando informações de proveniência, características qualitativas sobre o produto para um consumo responsável ecológica, política e socialmente (SLOW FOOD BRASIL, 2007). Esta ideia é essencial para a ecogastronomia: “o homem colhe, cultiva, domestica, desfruta,

⁷ O relatório O Futuro do Alimento elenca como escolas de agricultura ecológica a agricultura natural, orgânica, biodinâmica e permacultura, todas reunidas no sistema da Agroecologia.

transforma, reinterpreta a natureza toda vez que se alimenta” (FIDA, 2018, p. 20). Através dela, o SF quer educar e conscientizar o consumidor sobre as consequências de suas escolhas alimentares, envolvê-lo com a história e a identidade do alimento; aproximá-lo de sua origem, tornando-o coprodutor, pois compartilha de uma “comunidade de destino”⁸ com outros indivíduos vinculados ao contexto daquele mesmo alimento (PETRINI, 2020).

Um tema que permeia toda a discussão sobre ecogastronomia é o da soberania alimentar. Promovida pelas ações do MSF, a soberania alimentar dos povos está à base do empoderamento e da libertação dos pequenos produtores da tríade tecnologia-sementes geneticamente modificadas-agrotóxicos. A soberania alimentar alcança ainda questões chave para o MSF, como a recuperação das tradições e a tutela da biodiversidade, ao resgatar variedades genéticas autóctones que conferem ao alimento produzido identidade, história e resistência (PETRINI, 2013).

A chegada do século XXI é acompanhada de crises alimentares mundiais⁹ que colocam em evidência as incongruências de um sistema agroindustrial poluente, produtivista e, ainda assim, incapaz de ofertar alimentos em quantidade e qualidade a todos. Fica claro que as “prescrições produtivistas em nome da segurança alimentar foram colocadas em xeque” (MARQUES, 2014, p. 2), confirmando as teses supracitadas de que a garantia da alimentação do futuro está na agricultura familiar de base agroecológica. Nesse contexto, seguindo com a argumentação de Marques (2014), introduz-se a diferenciação dos conceitos soberania e segurança alimentar, que jaz sobre percepções diferentes de justiça no que toca à produção e distribuição de alimentos.

O termo segurança alimentar surge com a Política Agrícola Comum (PAC) das Comunidades Europeias, na década de 1960, como esforço conjunto para o combate da fome ainda presente após a II Guerra Mundial, atrelado ao modelo agroindustrial. Seu objetivo de produzir alimentos baratos e abundantes de maneira estável teve êxito no combate à fome

⁸ Ao falar de comunidade de destino, Petrini (2020, p. 263) almeja que a formação e a comunhão de uma rede mundial de ecogastrônomos promova o sentido de pertencimento a uma cidadania terrestre pautada em princípios virtuosos como o respeito à diferença, justiça social, respeito à Madre Terra. A distinção entre homem e natureza é uma abordagem ocidental; entretanto, se consideramos o homem na natureza, percebemos que planeta e humanidade são indissociáveis (RTP, 2013), de maneira que o ato alimentar e suas consequências multissetoriais dizem respeito a cada um de nós, ligados por uma rede, uma comunidade de destino.

⁹ Em um contexto econômico e financeiro de instabilidade, a crise econômica estadunidense de 2006 se difunde no restante do mundo, tendo consequências humanitárias graves em países em desenvolvimento, como, por exemplo, na crise alimentar haitiana, em 2008.

européia, entretanto com efeitos ambientais e sociais negativos, como a redução das unidades familiares de produção agrícola.

Em contraposição, na década de 1990, a Via Campesina¹⁰ usa o termo soberania alimentar para abordar a questão da distribuição de alimentos a partir de uma ótica de justiça agroalimentar como grandeza cívica. Caberia aos Estados defender os pequenos produtores rurais das importações, reconhecendo seus direitos e seu papel fundamental na solução de problemas agroalimentares. A soberania alimentar, dessa forma, abarca princípios alternativos como defesa das tradições produtivas e de hábitos alimentares locais, liberdade de escolha dos alimentos, confiança entre produtores e consumidores e soberania compartilhada nas decisões políticas atinentes ao alimento.

Para finalizar, a ligação entre o MSF, a ecogastronomia e a soberania alimentar fica clara nas palavras de Marques (2014, p. 9):

Sob a bandeira da ecogastronomia, o movimento dissemina sementes de concepções de justiça susceptíveis de legitimar alternativas produtivas nas disputas e negociações no campo de debate agroalimentar. [...] Nesta ótica, a ética gastronômica se funda em escolhas visando à preservação do meio-ambiente e a valorização das práticas agroalimentares e produtos locais, implicando em agricultura diversificada e sustentável. O sentido de justiça atribuído ao ato alimentar e agrícola se assenta na recriação dos laços do homem com seu território, associada a uma realocação da produção alimentar fundada na soberania dos atores em escala local.

2.3 Juventude Rural, dilemas e perspectivas

O Censo agropecuário 2017 retrata um cenário de preocupantes disparidades. A agricultura familiar representa 77% dos estabelecimentos rurais, ocupa 23% da área total, 67% da mão de obra dedicada à agricultura e é responsável por 23% do valor da produção (IBGE, 2017). Com relação ao censo de 2006, o setor reduziu em 9,5% o número de estabelecimentos, com uma perda de 2,2 milhões de trabalhadores, ao passo que a agricultura convencional ocupa 23% dos estabelecimentos agropecuários, 77% das terras e representa 77% do valor da produção (IBGE, 2017).

A agricultura familiar é a grande responsável pela soberania alimentar do brasileiro,

¹⁰ A organização La Via Campesina é o movimento internacional de camponeses criada em 1993, na Bélgica, para a defesa do direito dos camponeses, da soberania alimentar, das sementes locais, da agroecologia e pela luta para a reforma agrária e o direito à terra.

sendo a principal fornecedora de alimentos para o mercado interno (FOGUESATTO et al., 2016 apud SAUER, 2020; DULCI, 2016; IBGE, 2017); além disso, ocupa a maioria dos postos de trabalho no campo, mas tem acesso à menor porção de terra cultivável e menor valorização de sua produção se comparada às *commodities* agrícolas de base exportadora. Esse é o retrato do sistema agroalimentar hegemônico pautado na monocultura, no uso de pesticidas, de variedades OGM, no livre comércio e na manipulação de mercados internacionais de *commodities*¹¹. Segundo Troian e Breitenbach (2018), tal modelo empobrece o agricultor, estimula o abandono da área rural; percebe-se a falta de um modelo agrícola assentado na reforma agrária e centrado nas necessidades da agricultura familiar. Os dados refletem claramente as dificuldades e contradições vividas pela população rural, contexto no qual se insere nossa juventude.

Existem diversos critérios para a definição da juventude¹². O Brasil segue as orientações da Organização Ibero-Americana da Juventude (OIJ), cujo critério cronológico considera jovens as pessoas que se encontram na faixa etária de 15 a 29 anos, mas na aplicação de políticas públicas, são consideradas jovens as pessoas entre 16 e 29 anos de idade (PUNTEL; PAIVA; RAMOS, 2012). Deve-se, todavia, ressaltar que a juventude é plural e heterogênea; fatores sociais, como o contexto familiar patriarcal, fazem com que jovens rurais amadureçam mais cedo, embora não assumam autonomia social (TROIAN, BREITENBACH, 2018).

Não obstante seu papel socio-político-econômico importante (representar o futuro da agricultura familiar e da soberania alimentar), a juventude rural é um grupo desvalorizado socialmente (SAUER, 2020). Segundo Puntel, Paiva e Ramos (2011), grande parte do mundo rural permanece à margem da modernização tecnológica que confere qualidade de vida e integração às pessoas, cenário em que o jovem, ao ingressar na idade ativa, “enfrenta dificuldades para construir seu projeto de vida no campo e, cada vez mais, busca melhores condições de vida nos centros urbanos” (PUNTEL, PAIVA, RAMOS, 2012, p. 2).

O abandono do campo e a migração aos centros urbanos têm como consequência o envelhecimento e a masculinização da população rural (DORIGON, 2014 apud SAUER, 2020; ABRAMOVAY, 1998 apud TROIAN; BREITENBACH, 2018; PUNTEL, PAIVA, RAMOS,

¹¹ Ziegler ilustra o processo de financeirização do sistema alimentar contemporâneo: o alimento vira *commodity* passando por inúmeros mercados intermediários, e seu preço se torna manipulável antes mesmo de sua produção (ZIEGLER, 2012).

¹² As cinco principais abordagens para definir a juventude são: faixa etária; ciclo de vida; geração; cultura ou modo de vida; e representação social. Pode-se enfatizar uma dessas abordagens ou aplicar diferentes combinações. (WEISHEIMER, 2005; OLIVEIRA, 2006 apud TROIAN; BREITENBACH, 2018).

2012). Desta forma, a agricultura familiar vê ameaçada a garantia de sua reprodução social e de seus conhecimentos geracionais (SAUER, 2020). O esvaziamento do campo representa, enfim, uma ameaça ao patrimônio natural e imaterial brasileiro:

São nossas línguas, danças e tradições indígenas e quilombolas, conhecimentos medicinais tradicionais, formas de cultivo do solo, e de animais, de pesca artesanal, de extração de frutas, castanhas e matérias-primas para a confecção de moradias, barcos, artesanatos e tantas outras práticas que podem se perder no intervalo de uma ou duas gerações. Dulci (2016, *on-line*).

Dentre os principais problemas, tem-se a invisibilidade do trabalho feminino (BRUMER, 2004; 2006 apud TROIAN, BREITENBACH, 2018), que faz com que mulheres e jovens migrem em maior proporção do que homens e adultos. Ademais, o meio rural é um ambiente desigual e violento, marcado pela contraposição pejorativa entre o rural atrasado, sem educação, e o urbano moderno e culto (CASTRO, 2009; BONOMO, SOUZA, 2013 apud SAUER, 2020) – estereótipos que marcam profundamente a formação identitária do jovem.

Citam-se ainda, como motivações para o êxodo: baixa remuneração, propriedade da terra, dificuldade de acesso a linhas de crédito, acesso ao ensino, ausência de infraestrutura de saúde, lazer e cultura (PUNTEL, PAIVA, RAMOS, 2012). Outros estudos apontam para a baixa mobilidade e acesso aos meios digitais (SAUER, 2020), bem como para a cultura rural de desvalorização dos conhecimentos e ideais da juventude e a falta de políticas públicas específicas para jovens rurais (TROIAN, BREITENBACH, 2018).

Para Tavares e Lemos (1995 apud TROIAN, BREITENBACH, 2018), os jovens deveriam ser alvo de ações estratégicas que promovessem suas escolhas pessoais, pois possuem conhecimento e capacidade para alavancar o desenvolvimento rural. Tais estratégias devem considerar fatores que favoreçam a permanência no campo: institutos de educação técnica voltados para extensão rural e geração de oportunidades de trabalho¹³; cooperativas e crédito agrícola; assistência técnica e fomento social; fortalecimento de grupos e organizações locais

¹³ Programas como o Bolsa Família de distribuição de renda, a interiorização dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia (os IFETs) e das universidades públicas, o aumento de crédito e microcrédito agrícola com o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf) e programas de compras públicas acopladas como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (o Pnae) são exemplos de políticas públicas que vêm sendo implementadas com bons resultados para o desenvolvimento do meio rural (DULCI, 2016).

vinculados à agricultura; oportunidades de lazer, interação e trocas de experiências; acesso à tecnologia; modernização do campo; redução da penosidade do trabalho; valorização do campo e reconhecimento da agricultura familiar; projetos educativos e empreendedores, iniciativas que façam do meio rural uma opção de vida digna.

Em sua análise, Puntel, Paiva e Ramos (2012) percebem que o “meio rural transforma-se em um espaço cada vez mais heterogêneo e desigual, onde a juventude é afetada de maneira mais dramática por essa dinâmica de diluição de fronteiras entre o espaço urbano e rural” (p. 17) sentindo-se ligada a relações sociais e culturais mais amplas e, como consequência, repensam suas identidades, relações pessoais e condicionam seus projetos de vida. Por sua vez, para Dulci (2016, *on-line*), a juventude rural enfrenta dois desafios:

conquistar o seu lugar no espaço rural e disputar seu lugar no âmbito das juventudes. Ao mesmo tempo em que os jovens precisam lidar com a invisibilidade da juventude nos espaços decisórios do rural (família, associações, cooperativas, colegiados territoriais etc.), devem também disputar espaço e pautas com jovens das cidades e lutar pela superação da visão preconceituosa que identifica o rural como residual, atrasado e sem papel no desenvolvimento nacional.

Essa dicotomia também é identificada por outros autores quando afirmam que o jovem vê sua autoimagem refletida no espelho da cultura urbana, mas sente-se preso à cultura de origem (PUNTEL, PAIVA, RAMOS, 2012; CARNEIRO, 1998 apud SAUER, 2020). Quer se pensar, pois, que tais laços afetivos com o campo sejam uma brecha para estimular a permanência no meio rural a partir de políticas e projetos que promovam e reforcem o vínculo com suas origens.

Para Guerin (2017 apud SAUER 2020), o acesso à informação e ao conhecimento muda a dinâmica da divisão do trabalho ao interno da estrutura familiar conferindo ao jovem participação mais ativa nos negócios – o que pode ser visto como aumento do seu protagonismo social e familiar. Em vista disso, tais políticas e projetos devem considerar a educação como ferramenta, já que possui potencial para desencadear mudanças estruturais que assegurem o desenvolvimento rural.

É neste sentido que atuam os projetos do MSF: trabalhando com a educação do gosto através da ecogastronomia, promovendo e valorizando as tradições locais sem desconsiderar os aspectos positivos que a modernização e a “globalização virtuosa”¹⁴ possuem. A juventude rural

pode ser considerada o futuro da alimentação, guardiões da sabedoria agrícola. Isso posto, o seu empoderamento e a recuperação da dignidade do campo são indispensáveis para a construção de um sistema agroalimentar que garanta o alimento bom, limpo e justo para todos.

3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A presente pesquisa tem natureza aplicada e abordagem qualitativa. Quanto aos objetivos, tem caráter exploratório para a avaliação do impacto da Oficina de Ecogastronomia para Jovens Rurais e caráter descritivo para a elaboração do livro de receitas da oficina. Foi realizada a partir de análise conceitual bibliográfica e análise *ex-post-facto*. O método utilizado é hipotético-dedutivo, pautado na construção de premissas a partir de uma hipótese a ser testada para verificação da veracidade do sistema conceitual (PRODANOV, FREITAS, 2013).

Como base de dados secundários, valeu-se da rede mundial de computadores Internet, bem como livros impressos, periódicos nacionais e internacionais, monografias e teses, todas analisadas a partir de fichamento bibliográfico, para o qual utilizaram-se as palavras-chave: Slow Food, ecogastronomia, gastronomia sustentável, soberania alimentar, juventude rural, redes alimentares alternativas.

O objeto do estudo de caso foi a oficina Ecogastronomia para Jovens Rurais da Região Su, que ocorreu em Florianópolis, Santa Catarina, na Escola de Turismo e Hotelaria Canto da Ilha, vinculada à Central Única dos Trabalhadores (CUT), de 04 a 08 de outubro de 2017 como etapa do Projeto Alimentos Bons, Limpos e Justos: Ampliação e Qualificação da Participação da Agricultura Familiar Brasileira no Movimento Slow Food (PABLJ)¹⁵. Jovens de 16 a 29 anos foram selecionados a partir do critério: envolvimento com a agricultura familiar e com as Fortalezas e Comunidades do Alimento SF nos Estados de Santa Catarina e Paraná. A divulgação do evento ocorreu por meio digital e telefônico em universidades com graduação

¹⁴ Petrini (2020) utiliza o termo *altermundista* “globalização virtuosa” em diversas ocasiões para ressaltar a importância da comunicação, da tecnologia e das mídias digitais como instrumento de conexão, troca de experiências e promoção de valores humanos, como acontece na Rede Slow Food.

¹⁵ O PABLJ foi uma parceria entre Secretaria de Especial de Desenvolvimento Rural e Agricultura Familiar (SEAD), Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) e MSF. Executado entre 2016 e 2018, envolveu todas as regiões brasileiras, além de 5000 agricultores familiares, comunidades camponesas, povos tradicionais, 500 jovens rurais, 400 técnicos e 200 empreendimentos sociais como público beneficiário (DA SILVA, 2019; BIROCHI, ROVER, SCHULTZ, 2019). Como objetivo, visava incluir produtos da agricultura familiar na Arca do Gosto, criar novas Fortalezas SF e desenvolver estratégias de comercialização para produtos da agricultura familiar e capacitar jovens rurais em ecogastronomia (DA SILVA, 2019).

voltada para o meio rural, cooperativas e outras instituições vinculadas aos mercados alternativos agroalimentares com pedido de indicação dos jovens que satisfizessem o critério de seleção. Ao total, 30 jovens rurais participaram da capacitação.

A oficina foi estruturada a partir de temas ligados à produção alimentar local e aos dilemas enfrentados pela juventude rural brasileira, tais como: o que os jovens entendem pelo alimento bom, limpo e justo?; produtos da Arca do Gosto de sua região; a ecogastronomia como ferramenta de permanência dos jovens no campo e como possibilidade de fortalecimento da soberania e segurança alimentar; possibilidades de continuar a formação em ecogastronomia por meio de cursos técnicos (Pronatec) e/ou graduação; soluções de comercialização direta da produção; diálogo com os restaurantes, Aliança de Cozinheiros, chefs de cozinha como coprodutores (SLOW FOOD, UFSC, SEAD, 2017).

A aproximação dos jovens rurais com a ecogastronomia visava:

conscientizá-los sobre o ciclo do alimento, mas também provocar um contato e possível engajamento com a rede Slow Food [...], superando as limitações logísticas e tecnológicas que ainda dificultam a mobilização e participação ativa no meio rural. [...] Além disso, despertar o interesse de muitos jovens rurais em busca de oportunidades e profissões que dialoguem com a necessidade de empoderamento, geração de renda, conservação dos ecossistemas e convivência com as mudanças climáticas. FIDA (2018, p. 22).

As oficinas culinárias foram definidas com base nos alimentos chave da biodiversidade local: plantas alimentícias não convencionais (PANCs)¹⁶, mandioca, carne suína e pinhão da serra catarinense¹⁷, peixes e maricultura (ostra nativa)¹⁸, fermentação natural¹⁹ e queijo de leite cru²⁰.

¹⁶ PANCs são espécies vegetais espontâneas que podem ser agregadas à alimentação humana com potencial de ampliação da soberania alimentar. Para Kinupp (2014, p. 18), o combate à fome mundial deve considerar, além do desperdício de grandes quantidades de alimentos convencionais, a subutilização das “espécies nativas ou adventícias com potencial para complementação alimentar e diversificação de cardápios e nutrientes ingeridos”, afora seu potencial para aumentar e diversificar as fontes de renda das famílias com venda direta de PANCs em feiras ou restaurantes, dentre outras iniciativas possíveis.

¹⁷ Segundo o catálogo da Arca do Gosto, o pinhão faz parte da cultura alimentar de muitos povos e também é fonte de renda básica de comunidades que viviam e ainda vivem de sua extração. A importância de seu consumo e cultivo, além de tutelar a cultura alimentar local, está em incentivar, junto à população local, a preservação das florestas de araucária, hoje em avançado estado de degradação, com apenas 1% da cobertura vegetal original da mata remanescente, consequência direta da indústria madeireira e da pecuária (SLOW FOOD, 2017).

¹⁸ A ostra nativa (*Crassostrea gasar*) possui características únicas: é adaptada a águas temperadas, possui concha robusta e arredondada, menor tamanho comparativamente à ostra do pacífico (*Crassostrea gigas*), sabor e suculência mais intensos, razões pelas quais é indicada para consumo *in natura*. Seu uso na oficina valoriza o potencial comercial de produtos únicos ao palato e embutidos de tradição e história local, demonstrando que nem sempre a produtividade é fator determinante na gastronomia.

Divididos em grupos de acordo com sua preferência temática, os jovens participavam da parte teórica da oficina – introdução de produtos e técnicas ecogastronômicas e debate sobre uso dos ingredientes na cultura local do jovem – e, posteriormente, auxiliavam na preparação da refeição coletiva, aplicando os conhecimentos obtidos. Durante a presente pesquisa, as receitas executadas nas oficinas foram organizadas em formato de *e-book* (Anexo 2), com objetivo de proporcionar, ainda que tardiamente, material didático para que os jovens possam dar continuidade à aplicação da ecogastronomia em sua vida diária.

Para a pesquisa *ex-post-facto*, os dados primários provêm de questionário de avaliação aplicado aos jovens participantes, instrumento elaborado pela autora considerando os objetivos da pesquisa (Anexo 1). O questionário estruturado, que consiste em instrumento de coleta de dados preenchido pelos informantes (MAIA, 2020), foi elaborado por meio da ferramenta Googleforms e aplicado indiretamente com apoio de meios de comunicação digital, como Whatsapp e *e-mail*. O critério de definição da amostragem baseada em agrupamento foi a participação na Oficina Ecogastronomia para Jovens Rurais, em 2017, e a voluntariedade em responder. O questionário foi enviado a todos os 30 participantes da oficina e obteve 24 respostas, portanto a amostragem corresponde a um percentual de 80% da população da pesquisa. O roteiro é composto de 17 perguntas mistas – abertas, fechadas, semi-abertas e por escala (*Ibidem*) – relacionadas à experiência individual do jovem na capacitação e à aplicação dos conhecimentos obtidos no seu dia a dia após a oficina.

No processo de análise, utilizou-se o método de L. Bardin para análise de dados qualitativos. Inicialmente, adotou-se uma abordagem descritiva com transcrição dos resultados para posterior codificação dos termos e conceitos chave dos discursos vinculados à temática da pesquisa para, por fim, categorizar as respostas relacionando suas partes a partir do conteúdo (cf.

¹⁹ A oficina de fermentação natural introduziu o conceito de fermentação espontânea e da rica microbiologia que nos circunda e fornece recursos alternativos aos fermentos industrializados, resgatando ainda recordações de tradições locais – como fermento de garrafa e pão de fermento de batata “da vó”, como relatado pelos jovens.

²⁰ O queijo colonial, feito de leite cru, é típico das comunidades de imigrantes europeus dos Estados da Região Sul, que adaptaram receitas trazidas de fora ao ambiente local. O termo colonial representa a cultura relacionada ao saber-fazer do imigrante, que diz respeito não apenas ao alimento, mas também à agricultura e à forma de ocupar o território (DORIGON et al., 2015 apud ZANETTI VON DENTZ, 2018) Para a ecogastronomia, é essencial defender a produção do queijo de leite cru no intuito de preservar a microbiota típica do queijo – considerado um alimento vivo, em contínua maturação e transformação, que, com seu sabor e aroma únicos, reflete as especificidades territoriais de sua produção, desde a qualidade dos campos às características da raça animal que fornece o leite (SLOW FOOD, 2007).

MAIA, 2020). A interpretação e problematização dos resultados foi feita cruzando-se os dados primários com as discussões conceituais. (LAVILLE, DIONNE, 1999 apud MAIA, 2020).

4 APRESENTAÇÃO E DISCUSSÃO DE RESULTADOS

4.1 Avaliação de questionários

A avaliação feita com os participantes dois anos após a formação teve como objetivo verificar o impacto dos conhecimentos de ecogastronomia na vida dos jovens, bem como sondar a viabilidade de realização de uma segunda edição da oficina de acordo com seu interesse. A análise dos dados relevados está dividida em três seções correspondentes à pertinência do conteúdo das respostas: perfil da amostragem (perguntas 1 a 5), avaliação prática da oficina (perguntas 6 a 10) e relação dos participantes com a ecogastronomia após a oficina (perguntas de 11 a 17).

4.1.1 Perfil dos entrevistados

A leitura inicial dos resultados dá o panorama da composição da amostragem: prevalência do gênero feminino (83,3%), residentes em Santa Catarina, com predominância do nível de escolaridade superior incompleto (37,5%), completo (16,7%) e pós-graduação (4,2%), seguido do nível médio completo (25%), como representado nos gráficos 1, 2 e 3. Os dados indicam uma amostragem que corresponde ao perfil de jovens rurais que migram à cidade, ainda que temporariamente, como a pesquisa demonstra (mulheres em busca de educação). O nível de escolaridade da amostragem, portanto, é pouco representativo da realidade dos jovens rurais brasileiros, cuja média é de 6 anos de estudo, com uma taxa de analfabetismo de 2% (IBGE, 2017).

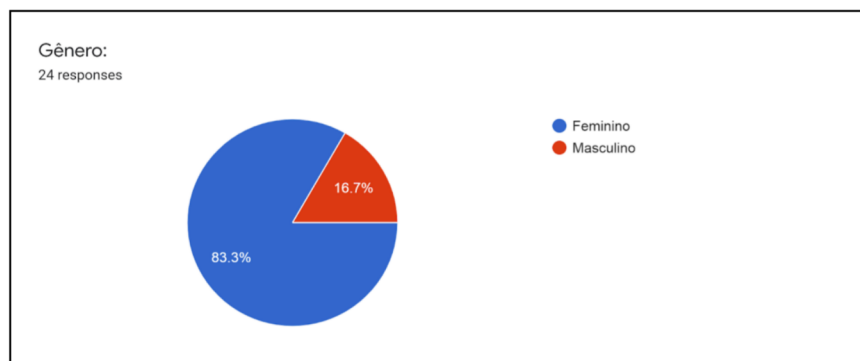


Gráfico 1: Composição de gênero dos jovens participantes da oficina

Fonte: Elaboração própria



Gráfico 2: Estado de origem do jovem participante da oficina

Fonte: Elaboração própria

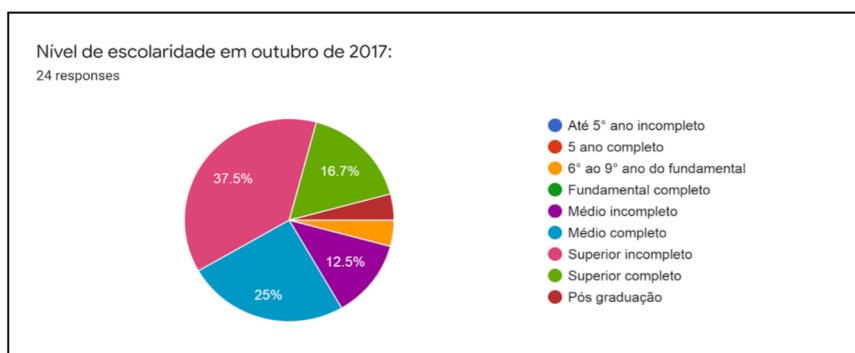


Gráfico 3: Nível de escolaridade do jovem em 2017

Fonte: Elaboração própria

4.1.2 Avaliação prática da oficina

Quanto à avaliação prática da oficina, observa-se que: a totalidade dos jovens relatou como positiva a experiência, tendo sido úteis os conhecimentos em ecogastronomia para o desenvolvimento pessoal e profissional de cada um (gráfico 4), o que proporcionou direcionamento profissional e melhora em saúde e qualidade de vida, como afirmado pelos jovens na seção sobre o uso da ecogastronomia em seu dia a dia.

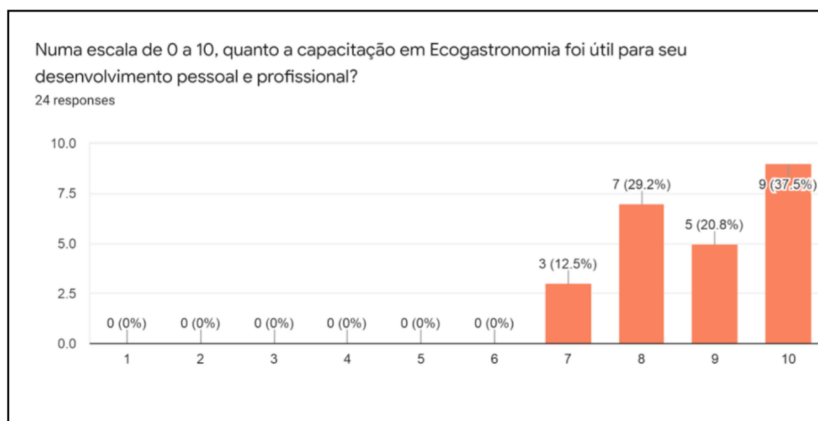


Gráfico 4: Percepção de utilidade dos conhecimentos em ecogastronomia
Fonte: Elaboração própria

O gráfico 5 mostra a preferência dos jovens pelas atividades práticas com utilidade diária, tal como fermentação natural e utilização das PANCs, produção de queijo, aula show de pinhão e carne suína, enquanto as oficinas mais voltadas à reflexão da juventude no campo e ao empreendedorismo tiveram menos votações, como Rede Jovem SF e agroturismo.

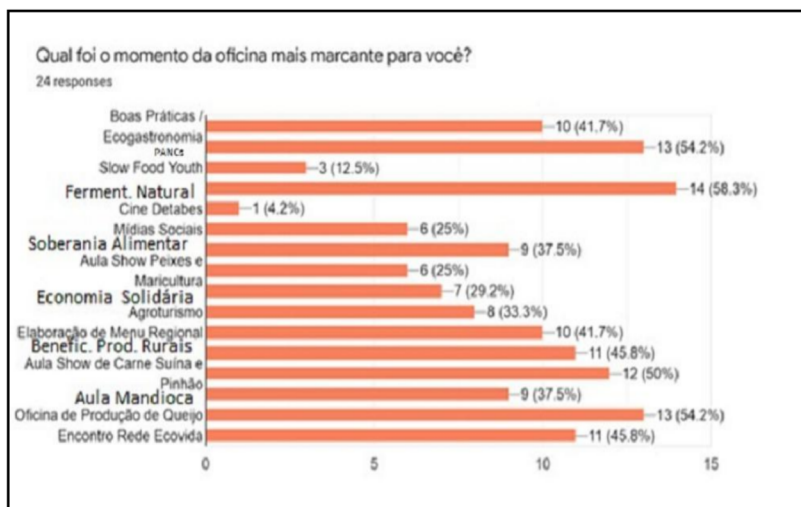


Gráfico 5: Avaliação de preferência dentre oficinas internas
Fonte: Elaboração própria

As questões pertinentes à utilização das receitas e técnicas no dia a dia do jovem revelam que 83,3% aplicam as receitas com alguma frequência e 16,7% não aplicam. As receitas mais citadas pertenciam às oficinas de fermentação natural e PANCs, seguidas das receitas de queijo de leite cru, confeitaria e utilização de frutas nativas. As respostas revelam que 91,7% têm utilizado técnicas aprendidas no curso em seu dia a dia e apenas 8,3% não utilizam. As mais citadas foram: cortes de alimentos, técnicas de fotografia e mídias sociais e fermentação natural.

Com menos citações, têm-se as técnicas de produção de queijo, confeitaria e uso das PANCs, aproveitamento integral, manipulação dos alimentos e economia solidária. Essa questão revela a importância da tecnologia para os jovens do meio rural, o que corrobora com os estudos teóricos que respaldam este artigo. Todavia, cabe ressaltar a incongruência de que, na questão das preferências quanto às oficinas realizadas (gráfico 5), as mídias sociais tenham recebido apenas 25% das preferências, estando abaixo de temas como PANCs e fermentação natural.

Com relação ao interesse em dar continuidade à capacitação em ecogastronomia, os resultados são condizentes com as questões anteriores, em que se registra o bom aproveitamento do conhecimento obtido: 75% dos jovens declaram que sim, 20,8% estão incertos e apenas 4,2% não participariam. De maneira geral, deduz-se que a ecogastronomia repercutiu positivamente na vida da maioria desses jovens, seja por motivos práticos ou profissionais, ou ainda no âmbito das relações pessoais tecidas durante o curso. Concluindo a segunda sessão de questões, pode-se aferir que a avaliação prática das oficinas por parte dos jovens foi positiva, sendo pouco expressivos os casos de crítica ou demonstração de inutilidade dos conhecimentos aprendidos no evento (6 respostas negativas para um total de 48 respostas).

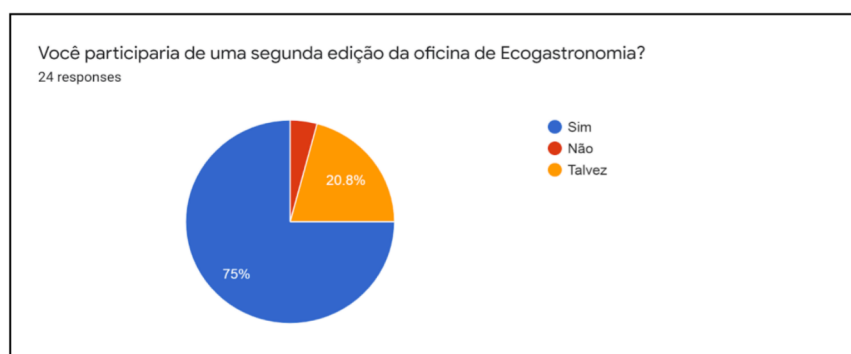


Gráfico 6: Interesse em segunda edição da Oficina de Ecogastronomia
Fonte: Elaboração própria

4.1.3 Relação dos jovens com a ecogastronomia após a oficina

Para a questão sobre a contribuição da ecogastronomia para o desenvolvimento dos projetos pessoais dos jovens, as respostas direcionam-se em quatro categorias: (a) ecogastronomia como ferramenta de valorização do meio rural e de promoção de empreendedorismo (33,33% dos jovens consideram as temáticas e práticas da ecogastronomia relevantes para iniciar novos projetos ou inovar projetos já existentes); (b) qualidade da

alimentação, vida saudável e sustentabilidade, que abarca respostas sobre a melhora de qualidade de vida (20,83% dos jovens reconhecem que a ecogastronomia promove melhora de qualidade de vida em seu ambiente familiar); (c) ampliação de conhecimentos sem fins específicos (20,83% jovens consideram a obtenção de maiores conhecimentos em ecogastronomia uma forma de aprimoramento pessoal); (d) a influência da ecogastronomia para decisão da escolha profissional (16,7% dos jovens afirmam que a experiência da oficina concorreu para a decisão de cursar gastronomia no ensino superior).

A conexão de tais projetos pessoais com a permanência no campo, por sua vez, é retratada no gráfico 7, que ilustra que a maioria dos participantes, 70,8%, projetam sua vida no meio rural; 25% manifestam incerteza e 4,2% não vinculam planos futuros ao meio rural. Pode-se afirmar que os jovens da amostragem veem a ecogastronomia como meio através do qual viabilizar sua permanência no campo.

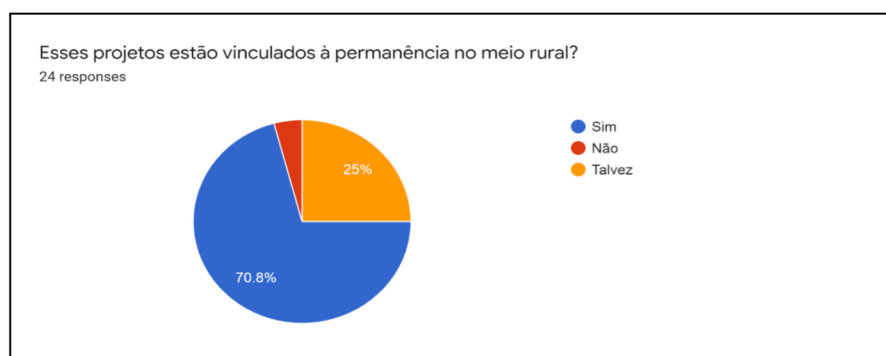


Gráfico 7: Vínculo de projetos pessoais com permanência no meio rural
Fonte: Elaboração própria

Quanto ao interesse dos jovens nas áreas temáticas para estudos futuros, fica clara, mais uma vez, a preferência por oficinas de cunho prático: fermentação natural, beneficiamento de produtos rurais, de leite e derivados, produções de confeitaria e boas práticas em manipulação de alimentos, categorias com representatividade acima de 50%. Por sua vez, temáticas associadas a empreendedorismo e empoderamento dos jovens, tais como economia solidária e mídias sociais, não se sobressaem nas preferências, conforme ilustra o gráfico 8.

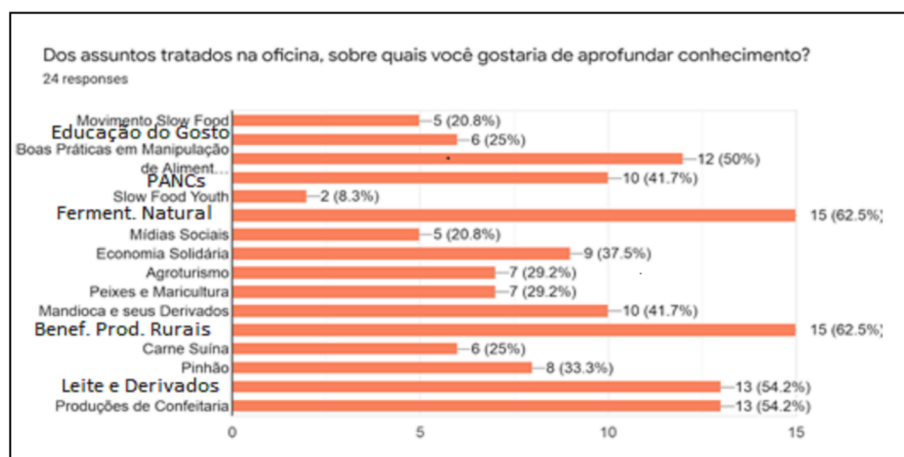


Gráfico 8: Áreas de interesse temático na ecogastronomia
Fonte: Elaboração própria

Quando indagados sobre o aprendizado da oficina no dia a dia em casa, a totalidade dos jovens respondeu positivamente, alguns fazendo referência novamente às temáticas: fermentação natural, utilização das PANCs, desperdício alimentar e melhoria da saúde familiar por meio da alimentação.

As questões referentes à manutenção do vínculo com o MSF fornecem dados interessantes: 54,2% dos jovens mantiveram contato com o movimento e 45,8% não mantiveram contato, ao passo que 62,5% das justificativas fazem referência às redes de sociabilidade e ao vínculo com os colegas do curso como meio através do qual o jovem se relaciona ou deixa de se relacionar com os projetos do SF (gráfico 9).

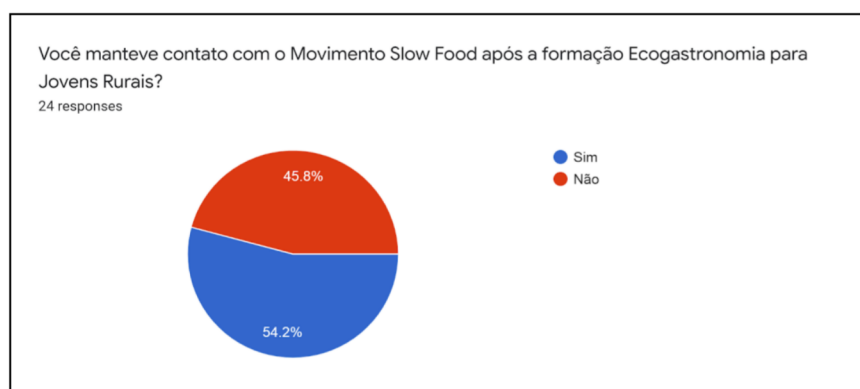


Gráfico 9: Aproximação com o Movimento Slow Food.
Fonte: Elaboração própria

Por fim, a questão aberta e optativa “Se quiser, deixe seu comentário” corrobora com a percepção da importância da conectividade entre os jovens. A maioria das mensagens ressalta

que ter respondido ao questionário os fez lembrar dos conhecimentos da oficina e representou um incentivo à reconexão com as práticas do curso e com os colegas.

Os resultados, em suma, indicam a aprovação do grupo com relação ao aproveitamento da capacitação em sua vida pessoal e ressaltam com nitidez um grupo de jovens com preferências pelas habilidades práticas da ecogastronomia, com aplicabilidade no dia a dia para benefícios em termos de saúde e sustentabilidade, dado que a primazia de fermentação natural, técnicas de corte e uso das PANCs perpassou a totalidade das respostas para questões de escolha de conteúdo. Supõe-se que o perfil de forte engajamento em formação escolar represente uma fase na qual esses jovens ainda não se dedicam a iniciativas profissionais, dado que a maioria deles relatou como sendo importantes os conhecimentos de ecogastronomia para o desenvolvimento de seus projetos pessoais e profissionais vinculados ao campo.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Minha tese é simples: a gastronomia pertence ao domínio das ciências, da política e da cultura. Contrariamente ao que se acredita, ela pode constituir uma ferramenta política de afirmação das identidades culturais e um projeto virtuoso de confronto com a globalização em curso. Petrini (2006, *on-line*).

No atual cenário brasileiro de hábitos alimentares crescentemente padronizados, perda de conhecimentos e tradições gastronômicas e culturais locais e do predomínio de um sistema de produção de alimentos agroindustrial, o futuro da agricultura familiar está ameaçado, pois sua continuidade jaz sobre uma juventude carente de perspectivas e oportunidades. Reconsiderando o dilema vivido pela juventude rural – de ter a autoimagem e projetos de vida espelhados na cultura urbana, moderna e conectada, ao passo que se sente vinculada afetivamente à cultura de origem –, a ecogastronomia é considerada um caminho para a recuperação de um sistema de valores e tradições alimentares em vias de esquecimento; isso ocorre por meio da resignificação do campo e da recuperação da dignidade das atividades rurais de pequena escala.

A educação do gosto, através da ecogastronomia, é um percurso individual que compreende a dimensão cognitiva, afetiva e emocional. O caso de estudo evidencia que a ecogastronomia atua como ferramenta educacional e política na transformação da relação indivíduo-alimento e, através dela, alcança a relação indivíduo-sociedade. Os jovens participantes levaram consigo experiências marcantes em termos de sociabilidade rural, redes de

troca de conhecimentos e, como indicam os dados, conhecimentos práticos que corroboram com a melhora da qualidade de vida de si próprios e de seu entorno familiar, em muitos casos estando vinculados também a planos de atividades profissionais.

Dar continuidade à formação em ecogastronomia seria, portanto, de suma importância no trajeto formativo desses jovens e para a sociedade de modo geral. Sugere-se, no entanto, enfatizar as temáticas consideradas menos práticas, mais reflexivas, empoderadoras, que, talvez, por sua densidade cognitiva, precisem de mais tempo para serem trabalhadas; nessa edição da oficina, estas foram apenas introduzidas. Atrelar as práticas ecogastronômicas aos debates sobre a questão de gênero, a soberania alimentar e as tecnologias sociais é uma forma de potencializar o poder transformador da ecogastronomia enquanto ferramenta de educação para a juventude rural.

Cabe, ainda, problematizar questões relevantes identificadas nos resultados da pesquisa. A aceitação do curso foi alta, bem como seu aproveitamento na vida diária por parte dos jovens; entretanto, a amostragem retrata uma realidade diferente da média brasileira rural, sobretudo no que tange ao acesso à informação. O desenvolvimento das oficinas demonstrou que os participantes possuíam informações prévias sobre temas como alimentação, cadeia alimentar, sustentabilidade, alguns até mesmo sobre o MSF, como possível consequência do alto nível de escolaridade. Questiona-se, assim, como democratizar a capacitação em ecogastronomia de maneira que alcance, de fato, um público jovem rural mais próximo da média brasileira, para o qual os conhecimentos abordados possivelmente teriam maior potencial transformador, dado o baixo acesso à informação associado à intenção de busca por escolaridade e oportunidades, como retratam os estudos sobre juventude rural supracitados.

Não menos importante, a pesquisa relata ainda a centralidade das redes de sociabilidade na vida dos jovens como fator decisivo para a manutenção do vínculo com os projetos do SF. A formação de novos hábitos e a implementação de novas técnicas a médio e longo prazo são fortalecidas pelas redes de socialização. Quanto maior for o número de interações (grau de conectividade) entre os nós de uma rede, nesse caso representados pelas pessoas, maior será a velocidade de propagação de eventos e de transformação da própria rede, do sistema como um todo (FERREIRA, VITORINO, 2010). Portanto, as relações sociais são um fator importante para a consolidação de novos hábitos entre os jovens e reforçam a sensação de pertencimento ao sistema de valores e práticas absorvidos na experiência educativa por meio da ecogastronomia.

Nesse sentido, como estimular as redes de sociabilidade que demonstram ser importantes para o engajamento e a permanência dos jovens em iniciativas que promovam a valorização do campo, o empoderamento das famílias de agricultores e o empreendedorismo na juventude rural? Pela criação de redes sociais, grupos específicos de debate? Esses questionamentos pertinentes são aqui deixados em aberto como sugestão de continuidade nos estudos sobre a ecogastronomia como ferramenta de educação e empoderamento dos jovens rurais, bem como dos povos e comunidades tradicionais de todo o mundo, com forte potencial para consolidar mudanças de hábito, mas também políticas econômicas e socioculturais que impactam em nosso sistema alimentar.

REFERÊNCIAS

- ARCI. ASSOCIAZIONE RICREATIVA CULTURALE ITALIANA. **Storia**. Disponível em: <<https://www.arci.it/chi-siamo/storia/>>. Acesso em: 03 out. 2020.
- BARTABURU, Xavier. **Faxinalenses do Paraná**. Repórter Brasil. 27/01/2018. Disponível em: <<https://reporterbrasil.org.br/comunidadestradicionais/faxinalenses-do-parana/>>. Acesso em: 27 set. 2020.
- BAYAO, Bianca; DAMOUS, Issa. Slow Food e as práticas atuais de cuidado com a alimentação. **Trivium: Estudos Interdisciplinares**, Rio de Janeiro, v. 10, n. 2, p. 155-166, jul./dez. 2018. Disponível em: <<http://pepsic.bvsalud.org/pdf/trivium/v10n2/v10n2a04.pdf>>. Acesso em: 20 ago. 2020.
- BIROCHI, René; ROVER, Oscar José; SCHULTZ, Glauco (orgs). **Alimentos Bons, Limpos e Justos da Agricultura Familiar Brasileira**. Florianópolis: Letras Contemporâneas, 2019. Disponível em: <<https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/199660/001085786.pdf?sequence=1&isAllowed=y>>. Acesso em: 10 set. 2020.
- DAROLT, Moacir Roberto; LAMINE Claire; BRANDENBURG, Alfio; ALENCAR, Maria de Cléofas Faggion; ABREU, Lucimar Santiago. Redes Alimentares Alternativas e novas relação produção-consumo na França e no Brasil. **Ambiente e Sociedade**. São Paulo, v. XIX, n.2, p. 1-22, abr-jun. 2016. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/asoc/v19n2/pt_1809-4422-asoc-19-02-00001.pdf>. Acesso em: 19 set. 2020.
- DA SILVA, Pedro Xavier. **Fortalezas Slow Food: uma análise institucionalista**. 2019. 173f. Tese (Doutorado em Administração) - Programa de Pós-Graduação em Administração, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2019.
- DULCI, Luiza. **A juventude rural e o futuro da agricultura familiar no Brasil**. (2016). Disponível em: <<https://teoriaedebate.org.br/2016/02/15/%EF%BB%BFa-juventude-rural-e-o-futuro-da-agricultura-familiar-no-brasil/>>. Acesso em: 14 ago. 2020.

FERREIRA, Daniela C. S.; LANDI, Camila de M. Da ecossustentabilidade à ecogastronomia: uma nova tendência no cenário gastronômico. In: XIII JORNADA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E VII MOSTRA DE INICIAÇÃO TECNOLÓGICA, 2017, São Paulo. **Anais...** São Paulo: Universidade Presbiteriana Mackenzie, 2017. Disponível em: <<http://eventoscopq.mackenzie.br/index.php/jornada/xiii/jornada/paper/download/658/424>>. Acesso em: 08 set. 2020.

FERREIRA, Toniel; VITORINO, Valdir Antonio Filho. Teoria das Redes: uma revisão sobre o tema. In: VIII SIMPÓSIO DE ENSINO DE GRADUAÇÃO, 2010, Piracicaba. **Resumos...** Piracicaba: UNIMEP, 2010. Disponível em: <<http://www.unimep.br/phpg/mostraacademica/anais/8mostra/4/515.pdf>>. Acesso em: 18 set. 2020.

FIDA. FUNDO INTERNACIONAL DO DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA. **Ecogastronomia para jovens rurais do Semiárido**: Compartilhando saberes e sabores locais adotando a filosofia Slow Food nos projetos FIDA. Sergipe: Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (FIDA); Instituto Interamericano de Cooperação para a Agricultura (IICA), 2018. Disponível em: <https://www.slowfoodbrasil.com/documentos/ecogastronomia_jovens_rurais_semiarido.pdf>. Acesso em: 02 ago. 2020.

FONDAZIONE SLOW FOOD PER LA BIODIVERSITÀ ONLUS. **Alleanza Slow Food dei Cuochi**. Disponível em: <<https://www.fondazioneSlowFood.com/it/cosa-facciamo/alleanza-slow-food-dei-cuochi/>>. Acesso em: 24 set. 2020.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2004.

IBGE. **Censo Agropecuário 2017**. Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/estatisticas/economicas/agricultura-e-pecuaria/21814-2017-censo-agropecuario.html?=&t=resultados>>. Acesso em: 23 set. 2020.

KINUPP, Valdely Ferreira. **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil**: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos de Flora, 2014.

LANDA, Cristina Ascorbe. Alimentos y gastronomía de cercanía: ¿un valor en alza? **Nutrición Hospitalaria**, Madrid, n. 4, v. 35, 2018. Disponível em: <<http://scielo.isciii.es/pdf/nh/v35nspe4/1699-5198-nh-35-nspe4-00044.pdf>>. Acesso em: 08 set. 2020.

MAIA, Ana Claudia Bortoluzzi. **Questionário e entrevista na pesquisa qualitativa**: elaboração, aplicação e análise de conteúdo. São Paulo: Pedro e João Ed., 2020. Disponível em: <https://www.researchgate.net/publication/341259892_Questionario_e_entrevista_na_pesquisa_qualitativa_Elaboracao_aplicacao_e_analise_de_conteudo>. Acesso em: 24 set. 2020.

MARQUES, Paulo Eduardo Moruzzi. Críticas e justificações em torno da soberania alimentar: fundamentações com vistas a um sistema agroalimentar justo. **Reforma Agrária**, Campinas, v.1, p. 15, 2014. Disponível em: <https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/4050094/mod_resource/content/1/Soberania%20alimentar%2026032014.pdf>. Acesso em: 31 ago. 2020.

NAÇÕES UNIDAS BRASIL. **Objetivos do desenvolvimento sustentável Brasil**. Disponível em: <<https://brasil.un.org/pt-br/sdgs>>. Acesso em: 15 set. 2020.

NASCIMENTO, Shirley Grazieli da Silva; ALMANSA, Karina de Souza; HANKE, Daniel; ÁVILA, Mariana Rockenbach de; MAIA, Joélio Farias; DA SILVA, Fernando Novo. Plantas Alimentícias Não Convencionais: um estudo sobre a possibilidade de inserção na merenda escolar. **Revista de Ciências Agrárias**, n. 4, v. 42, p. 1086-1095, 2019. Disponível em: <<http://www.scielo.mec.pt/pdf/rca/v42n4/v42n4a25.pdf>>. Acesso em: 27 set. 2020.

NAVDANYA INTERNATIONAL. **The future of food: farming with nature, cultivating the future**. Florença: Navdania International, 2019. Disponível em: <<https://navdanyainternational.org/wp-content/uploads/2019/11/The-Future-of-Food-March-2020.pdf>>. Acesso em: 08 set. 2020

PETRINI, Carlo. **Gastronomia, direito humano**. Le Monde Diplomatique (01 ago. 2006). Disponível em: <<https://diplomatique.org.br/gastronomia-direito-humano/>>. Acesso em: 1º set. 2020.

_____. **Terra Madre: come non farci mangiare dal cibo**. Bra: Slow Food Editore, 2013.

_____. **Comida e liberdade: Slow Food - histórias de gastronomia para a libertação**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2015.

_____. **É preciso rever a produção de alimentos, diz criador do Slow Food**. (Entrevista concedida a Luiza Fecarotta). Folha de São Paulo, 08 jun. 2016. Disponível em: <<https://www1.folha.uol.com.br/saopaulo/2016/06/1779266-e-preciso-rever-a-producao-de-alimentos-diz-criador-do-slow-food.shtml>>. Acesso em: 10 set. 2020.

_____. **Buono, Pulito e Giusto: il libro che ha reinventato la gastronomia del XXI secolo**. Firenze: Slow Food Editore, 2020.

POLLAN, Michael. **O Dilema do Onívoro: uma história natural de quatro refeições**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2007.

_____. **Cozinhar: uma história natural da transformação**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2014.

PRODANOV, Cleber Cristiano; FREITAS, Ernani Cesar de. **Metodologia do trabalho científico: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico**. Novo Hamburgo: Feevale, 2013. Disponível em: <https://drive.google.com/file/d/1lp5R-RyTrt6X8UPoq2jJ8gO3UEfM_JJd/view>. Acesso em: 25 set. 2020.

PUNTEL, Jovani Augusto; PAIVA, Carlos Águedo Nagel, RAMOS, Marília Patta. Situação e perspectivas dos jovens rurais no campo. In: CIRCUITO DE DEBATES ACADÊMICOS, I, 2011, Brasília. **Anais...** Brasília: IPEA, 2012. Disponível em: <<https://www.ipea.gov.br/code2011/chamada2011/pdf/area3/area3-artigo20.pdf>>. Acesso em 25 ago. 2020.

RTP. RADIO E TELEVISÃO PORTUGUESA. **Ecogastronomia**. 2013. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=lZhf0R2mrEs>>. Acesso em: 22 set. 2020.

RUBIM, Rebeca Elster. A Ecogastronomia nos Cursos Superiores de Gastronomia do Estado de São Paulo: Conceitos, Aplicações e o Cenário Observado. **Revista Rosa dos Ventos**, v. 5, n. 2, p. 280-292, abril-jun, 2013. Disponível em:

<http://www.ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/1665/pdf_125>. Acesso em: 07 set. 2020.

SAUER, Aline Daniela. **Perspectivas da Juventude Rural sobre o conhecimento geracional na agricultura familiar**. 2020. 48f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Educação do Campo) - Centro de Ciências da Educação, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2020. Disponível em:

<<https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/204214/PERSPECTIVAS%20DA%20JUVENTUDE%20RURAL%20EM%20RELA%20COM%20O%20CONHECIMENTO%20GERACIONAL%20.pdf?sequence=1&isAllowed=y>>. Acesso em: 10 ago. 2020.

SINISCALCHI, Valeria. Environment, regulation and the moral economy of food in the Slow Food movement. **Journal of Political Ecology**, v. 20, n. 1, 2013. Disponível em:

<<https://journals.uair.arizona.edu/index.php/JPE/article/view/21768/21314>>. Acesso em: 08 set. 2020.

SLOW FOOD. **II Manifesto** (3 nov. 1987). Disponível em: <<https://www.slowfood.it/chiamo/manifesto-dello-slow-food/>>. Acesso em: 26 ago. 2020.

_____. **A centralidade do alimento**: documento do Congresso 2012-2016. (2006). Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/documentos/a-centralidade-do-alimento-carlo-petrini.pdf>>. Acesso em: 07 ago. 2020.

_____. **Terra Madre Brasil**. (2009). Disponível em:

<<http://terramadre.slowfoodbrasil.com/slow-food-em-poucas-palavras-co-produtor/>>. Acesso em: 25 set. 2020.

_____. **Bem vindos ao nosso mundo**: o manual. (2013). Disponível em:

<http://www.slowfoodbrasil.com/documentos/manual-do-slowfood-2013.pdf> Acesso em 01/09/2020.

_____. **A Arca do Gosto no Brasil**: alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico. São Paulo: Slow Food Editores, 2017.

_____. **Chi Siamo**. Disponível em: <<https://www.slowfood.it/chi-siamo/storia/>>. Acesso em: 09 ago. 2020.

SLOW FOOD BRASIL. **Ecogastronomia**. (2007). Disponível em:

<<http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/ecogastronomia>>. Acesso em: 06 ago. 2020.

SLOW FOOD; UFSC; SEAD. **Diretrizes Gerais para o Planejamento e Execução da Meta 5** – Capacitação em Ecogastronomia. Projeto Alimentos Bons, Limpos e Justos: ampliação e qualificação da participação da agricultura familiar brasileira no Movimento Slow Food. (Documento interinstitucional). 2017. Não publicado.

TROIAN, Alessandra; BREITENBACH, Raquel. Jovens e juventude em estudos rurais no Brasil. **Interações**, Campo Grande, v. 19, n. 4, p. 789-802, out./dez. 2018. Disponível em:

<<https://www.scielo.br/pdf/inter/v19n4/1518-7012-inter-19-04-0789.pdf>>. Acesso em: 07 set. 2020.

UNISG. UNIVERSITÀ DI SCIENZE GASTRONOMICHE DI POLLENZO. **The Eco-Gastronomy Project**. 2015. Disponível em:

<<https://www.unisg.it/ecogastronomy/#:~:text=Eco%2Dgastronomy%20is%20a%20concept,many%20different%20effects%20are%20produced.>>. Acesso em: 10 ago. 2020.

WWF-BRASIL. **Avaliação Financeira da Restauração Florestal com Agroflorestas na Amazônia**: caracterização e indicadores de viabilidade de sistemas agroflorestais sucessionais na RESEX Chico Mendes, Xapuri/AC Brasil 2020. Disponível em: <https://wwfbr.awsassets.panda.org/downloads/avaliacao_financeira_restauracao_saf_jun2020_v2.pdf>. Acesso em: 16 set. 2020.

ZANETTI VON DENTZ, Berenice Giehl. **Permanência e atualizações na produção de alimentos artesanais tradicionais**: o sistema alimentar em movimento. 2018, 349f. Tese (Doutorado em Geografia) - Programa de Pós-Graduação em Geografia, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2018.

ZIEGLER, Jean. **Quando a comida vira um produto financeiro**. (06 fev. 2012). Disponível em: <<https://diplomatie.org.br/quando-a-comida-vira-um-produto-financeiro/>>. Acesso em: 02 set. 2020.

Anexo 1

Questionário de Avaliação da Oficina Ecogastronomia para Jovens Rurais

Este formulário faz parte de minha pesquisa de conclusão de curso de Graduação Tecnológica em Gastronomia (IFSC Continente) e destina-se à avaliação da capacitação em Ecogastronomia através da Oficina Ecogastronomia para Jovens Rurais, ministrada em outubro de 2018, como meta do Projeto Alimentos Bons, Limpos e Justos: Ampliação e Qualificação da Participação da Agricultura Familiar Brasileira no Movimento Slow Food. Considerando o impacto que a formação teve em seu desenvolvimento pessoal e profissional, responda às questões a seguir com base em sua experiência. Os dados serão tratados com anonimato. Obrigada! Ana Paula Becker Pinheiro.

1. Qual seu nome completo? (Opcional)
2. Gênero:
M
F
3. Em que Estado residia no período de realização da oficina? (outubro 2017)
4. Em que Município residia no período de realização da oficina? (outubro 2017)
5. Nível de escolaridade em out. 2018?
Até 5º ano incompleto
5º ano completo
6º ao 9º ano do Fundamental
Fundamental Completo
Médio incompleto
Médio completo
Superior incompleto
Superior completo
Pós Graduação
6. Numa escala de 0 a 10, quanto a capacitação em Ecogastronomia foi útil para seu desenvolvimento pessoal e profissional?
7. Qual foi o momento da oficina mais marcante para você?
8. Você utilizou ou tem utilizado alguma receita aprendida na oficina em seu dia a dia?
Quais?
9. Você utilizou ou tem utilizado alguma técnica aprendida na oficina em seu dia a dia?
Quais?
10. Você participaria de uma segunda edição da oficina de Ecogastronomia?
11. Com relação à resposta anterior, qual é a importância de uma nova capacitação em Ecogastronomia para o desenvolvimento dos seus projetos pessoais?
12. Esses projetos estão vinculados à permanência no meio rural?
13. Você levou algum aprendizado para o dia a dia em sua casa?
14. Dos assuntos tratados na oficina, em quais você gostaria de aprofundar conhecimento?
15. Você manteve contato com o Movimento Slow Food após a formação Ecogastronomia para Jovens Rurais?
16. Com relação à resposta anterior, por quê?
17. Obrigada por sua participação! Se quiser, deixe seu comentário.

Anexo 2

Livro de Receitas Ecogastronomia para Jovens Rurais Região Sul.



Link de acesso:

<https://drive.google.com/file/d/1OapWlghvJIFsA1h884VOfIq-WJxsrKN9/view?usp=sharing>