

PRESENÇA, DIVERSIDADE E VALORIZAÇÃO DE LEGUMINOSAS – COM ÊNFASE NO FEIJÃO (*Phaseolus vulgaris* L.) – NO CONTEXTO DA ELITIZAÇÃO GASTRONÔMICA EM FLORIANÓPOLIS (SC)¹

Letícia Lopes Salem
Orientadora: Liz Cristina Camargo Ribas
Coorientadora: Anita de Gusmão Ronchetti
Coorientadora: Tatiana de Macedo Soares Rotolo

RESUMO

As leguminosas, incluindo o feijão-comum da espécie *Phaseolus vulgaris*, são consideradas recursos alimentares altamente nutritivos, fontes de proteína de baixo custo quando comparadas às fontes de origem animal. Destaca-se que a grande maioria das espécies – excetuando-se a soja – são produzidas regionalmente pela agricultura familiar, contribuindo para a sustentabilidade, soberania e segurança alimentar. Contudo, observa-se uma certa discriminação desse recurso alimentar em estabelecimentos gastronômicos elitizados no Brasil. Dentro desse contexto, o presente trabalho analisou a presença e diversidade de leguminosas em cardápios de estabelecimentos considerados elitizados no município de Florianópolis (SC). A análise foi realizada de forma amostral ($n=23$; $E=12\%$; $p<0,05$), dentro de um universo total de 33 estabelecimentos classificados como elitizados, conforme os critérios estabelecidos. Observou-se uma representatividade muito reduzida de leguminosas nesses cardápios, presente em apenas 6,5% ($n=35$) de todos os pratos comercializados ($n=540$), e normalmente utilizadas como insumo coadjuvante ou complementar dos pratos. Esse percentual foi menor para o feijão-comum seco: presente em apenas 1,7% ($n=9$) das produções. Dentre as leguminosas mais presentes, a ervilha teve destaque, estando presente em 52,2% dos estabelecimentos, enquanto que o feijão-comum seco ficou em segundo lugar, encontrado em 26,1% dos estabelecimentos. Observa-se que o feijão é um recurso alimentar de identidade nacional, que juntamente com as demais leguminosas deveriam ser mais valorizados, inclusive com a elitização gastronômica, contribuindo com a sustentabilidade do setor.

Palavras-chave: elitização, feijão, leguminosas, diversidade alimentar.

ABSTRACT

Legumes, including the common bean Phaseolus vulgaris, are considered highly nutritious food resources and low-cost sources of protein compared to animal sources. It should be noted that the vast majority of these species - with the exception of soybeans - are produced regionally by family farmers, contributing to sustainability, sovereignty and food security. However, there is some discrimination

¹ Indica-se para publicação desse artigo a Revista Mangút: <https://revistas.ufri.br/index.php/mangut/>
<https://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/index.php/edicao-atual/>

against this food resource in elite gastronomic establishments in Brazil. Within this context, this study analyzed the presence and diversity of legumes on the menus of elite establishments in the city of Florianópolis (SC). The analysis was carried out on a sample basis (n=23; sample standard error = 12%; p<0.05), within a total universe of 33 establishments classified as elitist, according to the established criteria. There was very little representation of legumes on these menus, present in only 6.5% (n=35) of all the dishes sold (n=540), and usually used as a supporting or complementary ingredient in the dishes. This percentage was lower for dried common beans: present in only 1.7% (n=9) of the products. Among the most common legumes, peas stood out, being present in 52.2% of establishments, while dried common beans came in second, found in 26.1% of establishments. It can be seen that beans are a food resource with a national identity, which, along with other legumes, should be more highly valued, including gastronomic elitism, contributing to the sustainability of the sector.

Keywords: *elitization, beans, legumes, food diversity.*

1 INTRODUÇÃO

A biodiversidade desempenha um papel crucial como símbolo de alimento e diversidade cultural, além de contribuir para a garantia de saúde e segurança alimentar da população. Contudo, à medida que ocorre o distanciamento entre o homem e a natureza, seus hábitos e escolhas alimentares se modificam, adotando um padrão de consumo mais voltado para produtos industrializados e processados, e assim perdendo a conexão com as raízes culinárias e a origem dos alimentos (CAMPOS, 2017). No Brasil, a redução da diversidade alimentar compromete não apenas a sustentabilidade ambiental, mas também a soberania e segurança alimentar, refletindo um desafio crescente para o equilíbrio nutricional e ambiental (FERREIRA; BARTACHEVITS, 2022; BRASIL/MMA, 2023).

As leguminosas, recursos alimentares de origem vegetal com identidade cultural no Brasil, são exemplos importantes que podem contribuir para a diversificação alimentar como fontes protéicas de baixo custo (LANA, 2021). Dentre elas, destaca-se o feijão-comum (*Phaseolus vulgaris* L.) – ver figura 1 – como sendo a leguminosa mais presente na alimentação da população nos continentes latino-americano e africano (BRASIL/MS, 2015).

Figura 1. Feijões da espécie *Phaseolus vulgaris* em bufê de restaurante econômico em Florianópolis (SC)



Fonte: Acervo da autora (2023).

No Brasil, o feijão-comum é uma base fundamental da dieta, um alimento que se tornou característico da alimentação do brasileiro, principalmente se combinado com o tradicional arroz branco (BRASIL/MS, 2015), podendo também ser considerado um ingrediente símbolo da gastronomia brasileira (BACKES; HEMP, 2014). Além do feijão-comum, de origem americana, encontra-se também o gênero *Vigna*, conhecido como feijão-caupi ou feijão-de-corda, originário da África e Ásia e bastante consumido no nordeste brasileiro (LEME, 2015).

O feijão desempenha um protagonismo no processo de desenvolvimento do Brasil (MACIEL, 2008), já integrando a cultura alimentar indígena antes da chegada dos primeiros europeus (SILVA, 2007). Os indígenas consumiam o feijão sem caldo, e seu preparo foi adaptado pelos portugueses que utilizavam o feijão nativo cozido com caldo. Inicialmente não era considerado um alimento central da dieta, entretanto, foi no século XVIII que o feijão começou a aparecer com frequência na mesa e no prato das pessoas, sendo o elemento principal das refeições (SOUSA; FERREIRA, 2021; LEME, 2015). Já a partir do século XIX, a dupla feijão com arroz tornou-se popular na alimentação nacional, sendo consumida diariamente nas principais refeições (SOUSA; FERREIRA, 2021).

Mas foi no movimento modernista, na primeira metade do século XX que o feijão ganhou o título de alimento nacional, figurando no discurso da mitologia do Brasil miscigenado a partir de três raças - negros, índios e brancos, mais especificamente os portugueses (LEME, 2020, p.323).

A crescente importância dos alimentos na sociedade contemporânea, impulsionada pelo fenômeno da gastronomização², é responsável por transformar o ato de comer em uma experiência de prazer e convívio social. Nesse sentido, o que se conhece equivocadamente por “alta gastronomia” se consolida como um campo elitizado, e a crescente gourmetização dos alimentos torna o *chef* o centro do espetáculo, conferindo maior valor estético aos pratos. Essa estetização do comer é percebida como uma característica da gastronomia contemporânea e elitizada e está associada à sofisticação, requinte e exclusividade, voltada para um nicho específico de consumidores. Esse fenômeno de elitização é ressaltado pela cobrança de preços exorbitantes em restaurantes dos circuitos gastronômicos cultos, tornando restrita a visão da gastronomia quando se desconsidera a importância das cozinhas regionais, ingredientes nativos e saberes locais (ZANETI; SCHNEIDER, 2016; GEWEHR; COELHO-DE-SOUZA, 2022).

O feijão com arroz, geralmente considerado como "comida de casa", é frequentemente deixado de lado por profissionais que buscam atuar nesse nicho gastronômico, direcionando seu foco para técnicas como cozinha molecular, clássica ou asiática (MACIEL, 2008). Entretanto, em outros países como Estados Unidos, França e Espanha, a *comfort food* está em alta, valorizando refeições que proporcionam aconchego e evocam memórias da infância, servidas em restaurantes sofisticados. Apesar da desvalorização, alguns *chefs* têm redescoberto e reinventado o feijão em suas diversas apresentações e tipos de grãos, utilizando-o na preparação de canapés, sorvetes e outros pratos criativos.

Porém, muitos deles podem não enxergar o feijão da mesma forma que as cozinheiras domésticas, que o preparam refogado com temperos para servir à família junto com o arroz e os acompanhamentos. Segundo alguns autores, a busca dos *chefs* é transcender, encantar e surpreender o comensal (MACIEL, 2008), o que não seria alcançado com o feijão do dia a dia, uma vez que ele segue uma lógica tradicional de permanência e continuidade de práticas antigas e familiares. Como apontado por Maciel (2008, p.12), “existem aspectos culturais do consumo de feijão que são absolutamente ligados à identidade da cultura brasileira.” Nesse contexto, o

² O processo de gastronomização surgiu como um resultado estético impulsionado por uma luta de classes e uma estrutura colonizadora que também moldou os padrões de gosto. A gastronomização compreende o ato de preparar, apresentar e apreciar alimentos de acordo com os padrões gastronômicos contemporâneos, adaptando-se às particularidades temporais e transitórias (QUEIROZ, 2022).

objetivo de explorar o feijão em sua carga histórica e cultural é compreender seu valor cultural, sua participação na história brasileira e as características culturais associadas ao seu preparo e consumo, estabelecendo relações entre diferentes áreas de estudo sobre alimentação.

Segundo Leme (2015), o feijão desempenha um papel crucial na discussão das mudanças nos hábitos alimentares entre diferentes classes sociais, pois exemplifica o conceito econômico de demanda com elasticidade negativa. Isso significa que, à medida que a renda aumenta, a tendência é que o consumo diminua. Uma das razões para esse padrão é que o feijão é um alimento fundamental na dieta, oferecendo proteínas a baixo custo de produção. Além disso, por ser considerado um alimento básico do dia a dia, o feijão muitas vezes substitui outras opções alimentares mais caras, o que simboliza restrições econômicas e a experiência da pobreza (LEME, 2015).

Em síntese, observa-se que a gastronomia elitizada tenta se constituir como um diferencial ou oposição às cozinhas regionais e tradicionais, muitas vezes ignorando seus insumos nativos e saberes locais (GEWEHR; COELHO-DE-SOUZA, 2022), ou seja, ao que é popular, sendo que nesse contexto de popularidade e de acessibilidade no Brasil se encontram muitas leguminosas, especialmente o feijão-comum da espécie *P. vulgaris*.

A partir disso, observa-se a necessidade de compreender e analisar a aparente ausência ou subutilização das leguminosas (com foco nos feijões característicos da cozinha brasileira) em cardápios de restaurantes considerados elitizados no Município de Florianópolis (SC), os quais muitas vezes apresentam as cozinhas europeias como referência.

Outra necessidade é a busca da valorização desse insumo de identidade nacional e de fácil acesso por todas as cozinhas e tipologias de restaurantes, bem como por gastrônomos e *chefs* de todo o país, objetivando agregação de valor e a democratização mais efetiva do uso desse recurso alimentar, o qual, além de ser nutritivo, fomenta o desenvolvimento socioeconômico por ser também proveniente da agricultura familiar (SILVA; WANDER, 2013; SOUSA; FERREIRA, 2021). Para além disso, é um recurso de fácil acesso e cultivo em nível nacional, o que fomenta tanto a soberania como a segurança alimentar no país.

Uma problemática séria em termos de sustentabilidade reside exatamente no que se considera de “valor” dentro da alimentação brasileira. A desvalorização de

insumos autóctones e/ou regionais e de identidade cultural – com valorização de insumos e fazeres externos, se constitui num desdobramento ou herança que vem desde o período colonial (CROSBY, 2011). Observa-se que a elitização gastronômica no país conduz à diminuição do uso de leguminosas, especialmente do feijão, em detrimento ao incremento do emprego de alimentos com influência de cozinhas europeias, especialmente a francesa. Nesse contexto, faz-se necessária uma discussão de paradigma sobre o que é “valor” ou “de valor” na sociedade brasileira, especialmente na alimentação, em prol de uma ressignificação e mudança.

Num contexto atual de simplificação alimentar, com valorização exacerbada de insumos exóticos em detrimento a insumos regionais ou mesmo autóctones, faz-se necessário também o desenvolvimento de pesquisas e políticas para fomentar os insumos integrantes da biodiversidade identitária e/ou com elevado valor simbólico cultural.

Dentre esses insumos ou ingredientes está o feijão-comum da espécie *P. vulgaris*, foco do estudo, considerado ingrediente símbolo da cozinha brasileira, fazendo parte da identidade cultural da sociedade e presente no dia a dia do prato do brasileiro (BACKES; HEMP, 2014). Segundo a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2017-2018 (IBGE, 2020), o feijão foi apontado como o terceiro alimento com maior frequência de consumo pela população brasileira – em torno de 60%.

1.1 Objetivos

1.1.1 Objetivo geral

Analisar a presença, diversidade e formas de emprego gastronômicos de espécies de leguminosas em preparações *à la carte* comercializadas por restaurantes considerados elitizados de Florianópolis (SC), com enfoque para o feijão-comum – *Phaseolus vulgaris* L.

1.1.2 Objetivos específicos

Para atingir o objetivo geral, apresentou-se, como ações procedimentais, os seguintes objetivos específicos:

- Avaliar a presença e diversidade de espécies de leguminosas (Fabaceae) empregadas nos estabelecimentos foco do estudo (restaurantes elitizados de Florianópolis - SC), com foco em feijões da espécie *P. vulgaris*.
- Avaliar a quantidade de preparações gastronômicas comercializadas pelos estabelecimentos selecionados, bem como o percentual e diversidade dos pratos com leguminosas.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 USO E IMPORTÂNCIA DAS LEGUMINOSAS COMO RECURSO ALIMENTAR NO MUNDO E NO BRASIL: O CASO DO FEIJÃO (*Phaseolus vulgaris* L.)

O Brasil, com sua vasta extensão territorial de 8,5 milhões de quilômetros quadrados, é caracterizado por diversos biomas e ecossistemas em seu território, sendo considerado um dos países com maior biodiversidade do mundo, abrigando cerca de 20% do total de espécies conhecidas no planeta (BRASIL/MMA, 2023). No entanto, apesar dessa riqueza, a agricultura no país é dominada por poucas espécies vegetais. A redução da biodiversidade no campo e na mesa compromete a sustentabilidade atrelada ao meio ambiente e a disponibilidade de recursos naturais, e isso pode ser observado no contexto geral brasileiro, com a redução das variedades alimentares consumidas, com conseqüente comprometimento da garantia da soberania e da segurança alimentar e nutricional (FERREIRA; BARTACHEVITS, 2022; BRASIL/MMA, 2023).

Segundo Campos (2017), a biodiversidade desempenha um papel crucial como símbolo de alimento, diversidade cultural, segurança alimentar e saúde para todas as pessoas, independentemente de seu gênero ou idade. Quando está relacionada à alimentação, ela se expressa por meio de sabores, aromas, texturas, cores, técnicas culinárias e tradições, constituindo uma riqueza essencial para a preservação não apenas da cultura, mas também das emoções e da coletividade, contribuindo para uma dieta equilibrada e saudável. O autor destaca que a perda do contato com a natureza desempenha um papel significativo nas escolhas e hábitos de consumo das pessoas. Quando as pessoas se afastam desse ambiente, elas tendem a adotar um padrão de consumo mais voltado para produtos processados,

perdendo a conexão com a cultura alimentar e, em muitos casos, desconhecendo a origem de seus alimentos.

Dentre os recursos alimentares de origem vegetal com identidade cultural no Brasil, importantes na diversificação alimentar como fontes protéicas de baixo custo, estão as plantas leguminosas. A família botânica das leguminosas é uma das maiores e mais variadas do Reino Vegetal, apresentando como característica básica a formação de frutos do tipo “vagem” (LANA, 2021). Do ponto de vista nutricional, são fontes de proteína, fibras, vitaminas do complexo B e minerais, como ferro, zinco e cálcio (BRASIL/MS, 2014). Além disso, as leguminosas são ricas em carboidratos complexos e em teores de fibras, podendo ser consideradas alimentos de baixo índice glicêmico. São vistas também como uma opção na substituição da proteína animal, pois possuem baixo custo para grande parte da população (LANA, 2021).

Na alimentação humana, três grupos de leguminosas podem ser encontradas – “leguminosas oleaginosas”, “leguminosas grãos” e “leguminosas verdes”:

As leguminosas oleaginosas produzem sementes ricas em óleo, como a soja e o amendoim, e podem ser consumidas como grãos ou usadas na produção de óleos. As leguminosas grãos, também chamadas legumes secos ou pulses, produzem sementes ricas em amidos, que são colhidas após a secagem das vagens e incluem feijão, grão-de-bico, lentilha e ervilha seca. O terceiro grupo inclui as leguminosas cujas vagens são colhidas ainda verdes, como o feijão-vagem e a ervilha torta, consumidas como hortaliças (LANA, 2021, p.21).

Destaca-se que as leguminosas estão entre os alimentos mais antigos consumidos pela humanidade e que, ao longo da história, diferentes povos desenvolveram diversas maneiras de prepará-las. Entre as principais leguminosas produzidas ou consumidas no mundo estão a soja (*Glycine max* Merr.) originária da Ásia, a lentilha (*Lens culinaris*) da Ásia (EMBRAPA, 2019), o grão-de-bico (*Cicer arietinum* L.) das regiões que hoje abrangem Turquia e Iraque (ARRIEL, 2014), a ervilha (*Pisum Sativum* L.) do Oriente Médio (ARRIEL, 2014), o amendoim (*Arachis hypogaea* L.) de origem sul-americana (ARRIEL, 2014) e os feijões, dentre eles *Phaseolus vulgaris* L. – o mais popular no Brasil (BRASIL/MS, 2015), de origem mesoamericana (México, América Central e Colômbia) (BARBIERI, STUMPF, 2008).

Conforme a análise do consumo alimentar pessoal no Brasil, da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) referente aos anos de 2017 e 2018, realizada pelo IBGE (2020), observou-se que a população brasileira empenha um terço do

orçamento familiar na compra de apenas dez insumos alimentares, com destaque para o feijão.

O feijão é a leguminosa mais presente na alimentação de mais de 500 milhões de pessoas, principalmente na América Latina e África. No Brasil, o feijão-comum é uma base fundamental da dieta, um alimento que se tornou característico da alimentação do brasileiro. Sua aceitabilidade é influenciada por várias características, incluindo cor, tempo de cozimento, tamanho, aparência e sabor. Amplamente cultivado em todo o país, o feijão-comum (*P. vulgaris*) destaca-se como a espécie mais cultivada do gênero *Phaseolus* (BRASIL/MS, 2015).

Considerado a leguminosa mais importante como fonte de proteína vegetal para a população brasileira, o feijão combinado com o arroz tornou-se o prato mais popular no país, pois atende as necessidades alimentares de diferentes grupos socioeconômicos, com baixo impacto nos orçamentos familiares, especialmente quando comparado às dietas baseadas em proteína animal (BARBIERI, STUMPF, 2008; FERREIRA, BARRIGOSI, 2021).

Do ponto de vista botânico, o feijão (*P. vulgaris*) é categorizado dentro da ordem Rosales, da família Fabaceae (Leguminosae), da subfamília Faboideae (Papilionoideae), da tribo Phaseolae e do gênero *Phaseolus*. Esse gênero compreende aproximadamente 55 espécies, das quais apenas cinco são cultivadas: o comum (*P. vulgaris*); o feijão-de-lima ou feijão-fava (*P. lunatus*); o feijão-tepari (*P. acutifolius*); o feijão ayocote (*P. coccineus*) e o feijão petaco (*P. polyanthus*) (BARBIERI, STUMPF, 2008; BARBARA, 2005).

As espécies de feijões mais importantes e consumidas pela população estão classificadas no gênero *Phaseolus* – entre elas está o *P. vulgaris*, que no Brasil é conhecido simplesmente como feijão, ou feijão-comum (BARBIERI, STUMPF, 2008). No mercado brasileiro, uma variedade de tipos de feijão oferece diversidade em tamanho, forma, cor e sabor dos grãos. Apesar do predomínio do consumo de feijão tipo Carioca, também são comercializados os tipos Preto, Vermelho, Manteigão, Branco, entre outros. A preferência por um tipo específico varia de região para região e depende do método de preparo (LANA, 2021). O feijão-caupi, também conhecido como feijão-de-corda ou feijão-fradinho (*Vigna unguiculata* L.) e o feijão-de-lima ou feijão-fava (*P. lunatus*) também são consumidos em menor escala no Brasil (BARBIERI, STUMPF, 2008).

Em termos nutricionais, o feijão assume um papel crucial como fonte primária de proteínas e como a segunda maior fonte de carboidratos, ficando atrás apenas do arroz. A combinação de arroz integral com feijão resulta em um excelente balanço de aminoácidos, pois as deficiências nutricionais de um são compensadas pelos nutrientes do outro (BARBIERI, STUMPF, 2008). Além disso, o feijão tem sido reconhecido recentemente como um alimento funcional, devido aos seus benefícios para a saúde humana, especialmente na prevenção e tratamento de doenças crônicas. Como resultado, o feijão tornou-se um componente importante em diversas dietas específicas, como vegetarianas, veganas, funcionais e personalizadas, refletindo uma tendência alimentar crescente no Brasil e no mundo. Esses aspectos abrem espaço para novas oportunidades de negócios, novos conceitos de produtos e serviços, bem como inovações ao longo da cadeia de produção do feijão (FERREIRA, BARRIGOSI, 2021).

Com relação a sua origem, atualmente é reconhecido que o feijoeiro teve origem na América Latina (FERREIRA; BARRIGOSI, 2021) havendo registros do consumo do feijão na América do Sul há, pelo menos, nove mil anos antes de Cristo (BARBARA, 2005). A domesticação das espécies deu-se, principalmente, em dois centros, o mesoamericano, localizado no México e América Central e o andino, localizado no sul do Peru, Bolívia e Argentina, sendo identificado posteriormente um terceiro centro no Equador e ao norte do Peru, onde são encontrados tipos intermediários de feijão. Do centro mesoamericano deu-se origem à maioria das cultivares de grãos pequenos cultivados atualmente no Brasil, enquanto os tipos andinos foram dispersados pela África, Europa e nordeste dos Estados Unidos, sendo esses seus locais de predominância (BARBIERI, STUMPF, 2008; FERREIRA, BARRIGOSI, 2021).

Para Barbieri e Stumpf (2008, p. 365) “a importância que o feijão adquiriu como alimento no mundo está diretamente relacionada à sua distribuição geográfica”. Esse amplo alcance geográfico pode ser atribuído em grande parte aos exploradores portugueses e espanhóis, que após a descoberta da América no final do séc. XV e início do séc. XVI, disseminaram o feijão ao redor do mundo, sendo que atualmente, ele é cultivado em todos os continentes, com exceção da Antártica.

2.1.1 Produção de leguminosas no mundo e no Brasil

Em termos de produção, no continente americano os maiores produtores são

o Brasil, os Estados Unidos e o México. Na África, onde foi introduzido no século XVI por comerciantes portugueses, o feijão é a leguminosa de grão mais importante nas Regiões Leste e Sul. Na Ásia, os países que mais produzem feijão são a Índia, Myanmar e a China, que é uma grande exportadora. Já na Europa, a produção situa-se mais ao leste, tendo como maiores países produtores a Bielo-Rússia, a Turquia, a Sérvia-Montenegro, a Romênia e a Ucrânia (BARBIERI, STUMPF, 2008; FAO, 2023).

No quadro 1 é possível observar os maiores produtores de leguminosas do mundo (feijões, soja, grão-de-bico, ervilha, lentilha e favas), bem como a produção mundial nos anos de 2021 e 2022.

Quadro 1 - Maiores produtores mundiais e produção mundial (2021 e 2022) das principais espécies de leguminosas comerciais (feijões, soja, grão-de-bico, ervilha, lentilha e favas)

ANO	MAIORES PRODUTORES E PRODUÇÃO DE LEGUMINOSAS NO MUNDO (produção em toneladas)					
	Feijões* (secos)	Soja	Grão-de-bico (seco)	Ervilha (seca)	Lentilha (seca)	Favas & Horse bean (secos)
2021	1º Índia (6,12 . 10 ⁶ t)	1º Brasil (134,8 . 10 ⁶ t)	1º Índia (11,91 . 10 ⁶ t)	1º Rússia (3,17 . 10 ⁶ t)	1º Canadá (1,6 . 10 ⁶ t)	1º China (1,71 . 10 ⁶ t)
	2º Brasil (2,9 . 10 ⁶ t)	2º EUA (121,53 . 10 ⁶ t)	2º Austrália (876,47 . 10 ³ t)	2º Canadá (2,24 . 10 ⁶ t)	2º Índia (1,5 . 10 ⁶ t)	2º Etiópia (1,09 . 10 ⁶ t)
	3º Myanmar (2,69 . 10 ⁶ t)	3º Argentina (46,22.10 ⁶ t)	3º Etiópia (479,09 . 10 ³ t)	3º China (1,46 . 10 ⁶ t)	3º Austrália (853,64 . 10 ³ t)	3º Reino Unido (694,23 . 10 ³ t)
	TOTAL MUNDIAL: (28,54 . 10 ⁶ t)	TOTAL MUNDIAL: (372,85.10 ⁶ t)**	TOTAL MUNDIAL: (15,94 . 10 ⁶ t)	TOTAL MUNDIAL: (12,46 . 10 ⁶ t)	TOTAL MUNDIAL: (5,6 . 10 ⁶ t)	TOTAL MUNDIAL: (6,01 . 10 ⁶ t)
2022	1º Índia (6,61 . 10 ⁶ t)	1º Brasil (120,7 . 10 ⁶ t)	1º Índia (13,54 . 10 ⁶ t)	1º Rússia (3,61 . 10 ⁶ t)	1º Canadá (2,3 . 10 ⁶ t)	1º China (1,71 . 10 ⁶ t)
	2º Brasil (2,84 . 10 ⁶ t)	2º Estados Unidos (116,37 . 10 ⁶ t)	2º Austrália (1,06 . 10 ⁶ t)	2º Canadá (3,42 . 10 ⁶ t)	2º Índia (1,27 . 10 ⁶ t)	2º Etiópia (1,13 . 10 ⁶ t)
	3º Myanmar (2,66 . 10 ⁶ t)	3º Argentina (43,86 . 10 ⁶ t)	3º Turquia (580 . 10 ³ t)	3º China (1,48 . 10 ⁶ t)	3º Austrália (999,5 . 10 ³ t)	3º Austrália (646,23 . 10 ³ t)
	TOTAL MUNDIAL: (28,35 . 10 ⁶ t)	TOTAL MUNDIAL: (348,86 . 10 ⁶ t)	TOTAL MUNDIAL: (18,09 . 10 ⁶ t)	TOTAL MUNDIAL: (14,17 . 10 ⁶ t)	TOTAL MUNDIAL: (6,66 . 10 ⁶ t)	TOTAL MUNDIAL: (6,14 . 10 ⁶ t)

* No caso do Brasil, a produção é representada especialmente pelo feijão-comum (*P. vulgaris*).

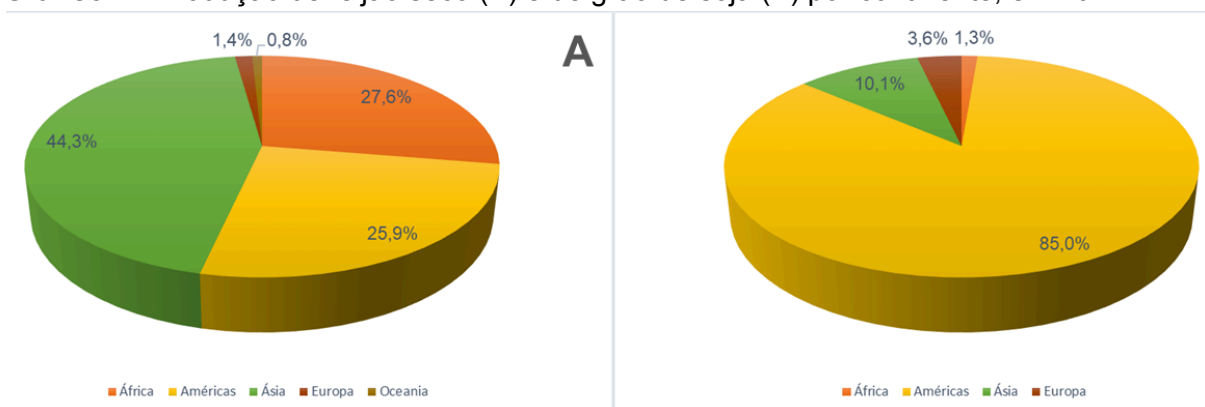
** Américas respondendo por 324,85 milhões de toneladas, e Ásia por 30,85 milhões.

Fonte: Elaborado a partir de FAO (2023)

Conforme demonstrado no quadro 1, pode-se analisar que os feijões são mais representativos nos países em desenvolvimento, sendo Índia, Brasil e Myanmar – os três maiores produtores do grão. Observa-se que, em 2022, a produção mundial de soja foi 12,5 vezes maior que a de feijões, enquanto que a produção de soja brasileira foi 43,1 vezes maior em relação à produção nacional de feijões.

No gráfico 1 é possível observar a produção de feijão seco e soja por continente, com destaque para a produção de soja nas américas, e para a produção de feijões na Ásia (44,3% – em função da Índia e Myanmar), África (27,6%) e Américas (25,9% – em função do Brasil) - respectivamente.

Gráfico 1 - Produção de feijão seco (A) e de grão de soja (B) por continente, em 2022



Fonte: elaborado a partir de FAO (2023)

O Brasil apresenta três épocas distintas de plantio de feijão, o que favorece a oferta constante do produto ao longo do ano, contribuindo para o abastecimento interno e reduzindo a oscilação dos preços. Dessa forma, tem-se o feijão de primeira safra, semeado entre agosto e dezembro, o de segunda safra, cultivado entre janeiro e abril, e o de terceira safra, semeado de maio a julho (CONAB, 2024; EMBRAPA, 2023).

Conforme o IBGE (2024), as estimativas da produção de feijão para 2024, considerando-se as três safras, devem alcançar 3,2 milhões de toneladas, com um crescimento de 8,1% em relação a 2023. Essa produção deve atender ao consumo interno brasileiro em 2024, não havendo necessidade da importação do produto.

O arroz, o milho e a soja são os três principais produtos entre cereais, leguminosas e oleaginosas produzidos no Brasil, e juntos representam 92% da estimativa de produção para o ano de 2024. Dentre eles, a estimativa de produção

brasileira para a soja é de 149,3 milhões de toneladas. Se comparado com o feijão, observa-se uma diferença brusca nos valores absolutos estimados para esses dois produtos, na qual a quantidade de toneladas de grãos de soja produzidas é 46 vezes maior que a do feijão. Isso ocorre pelo fato de que a soja é um dos grãos que mais influencia o mercado de *commodities* em nível nacional e internacional. No Brasil, representa a principal *commodity*, pois é o produto mais exportado do país. (IBGE, 2024; FAO, 2023).

Dados levantados na Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2017-2018 realizada pelo IBGE (2020) mostram que os alimentos com maiores frequências de consumo, para a população em geral, foram o café (78,1%), arroz (76,1%) e feijão (60,0%), seguidos do pão de sal (50,9%) e óleos e gorduras (46,8%). Isso demonstra que, mesmo a soja ocupando a primeira colocação no *ranking* de produção entre as leguminosas, seguida do feijão – conforme o quadro 2, ela não faz parte da alimentação diária da população brasileira em seu formato de grão seco, diferentemente do feijão. Porém, destaca-se também que, além do óleo, a soja está muito presente principalmente em produtos industrializados e nas rações utilizadas para alimentação de bovinos, suínos e aves, bem como nas dietas veganas em forma de tofu e na proteína texturizada de soja (PTS) – sendo essa última utilizada como substituição da carne.

Observa-se ainda no quadro 2 que a produção de ervilha e favas no país é comparativamente reduzida, não havendo estatísticas para a produção de lentilha e grão-de-bico conforme o IBGE para 2021 e 2022.

Quadro 2 - Produção nacional de leguminosas (feijão, soja, ervilha, fava) em 2021 e 2022

ANO	PRODUÇÃO NACIONAL (toneladas)			
	Feijões* (secos)	Soja	Ervilha (em grão)	Favas
2021	2.900.805 t	134.799.179 t	3.086 t	9.544 t
2022	2.842.395 t	120.701.031 t	3.720 t	12.061 t

* No caso do Brasil, a produção é representada especialmente pelo feijão-comum (*P. vulgaris*).

Fonte: Elaborado a partir de IBGE (2024a)

2.1.2 O feijão como identidade cultural gastronômica brasileira e seu papel no fomento da segurança e da soberania alimentar nacional

Para Silva (2007), os padrões alimentares de uma sociedade são um reflexo de sua história, renovando-se a cada repetição de costumes, como a cada momento em que determinado alimento é consumido. No entanto, essa conexão vai além do simples ato de comer. Ao longo da história da humanidade, a interação com os alimentos têm desempenhado um papel fundamental, moldando não apenas as tradições culinárias, mas também as relações sociais e geográficas de uma população. As receitas típicas de uma região são a síntese das suas experiências históricas, geográficas e interações sociais. Nesse sentido, Maciel (2008) afirma que o protagonismo do feijão no processo de desenvolvimento do Brasil é inegável e tem sido amplamente debatido em diversos campos, incluindo as ciências sociais e a nutrição.

O feijão pode ser considerado um ingrediente símbolo da gastronomia brasileira, como apontam Backes e Hemp (2014). Ao longo dos anos, juntamente com o arroz tornou-se não apenas um prato básico na culinária nacional, mas também um símbolo cultural intrínseco à sociedade. É no ritual do cozinhar, servir e comer que essa dupla adquire sua importância, a qual é refletida na cultura alimentar do cotidiano brasileiro (SOUSA; FERREIRA, 2021; TSCHERKAS, 2024).

Em se tratando especificamente do feijão, este já fazia parte da cultura alimentar indígena quando os primeiros colonizadores chegaram ao Brasil. Naquela época era visto como um alimento secundário entre os nativos, cultivado em pequena escala nas roças intermediárias feitas logo após a colheita do milho (SILVA, 2007). Conforme relata Cascudo (2004, p. 438), “comia o indígena feijões e favas mas, deduzir-se dos registros dos séculos XVI e XVII, não constituíam preferência ou aquela atração irresistível que a farinha de mandioca provocava.”

No costume indígena, os feijões, assim como outras leguminosas, eram cozidos apenas em água, sendo depois escorridos com o auxílio de peneiras ou mesmo das mãos. Assim, sua consistência era entre seca e úmida, para que pudessem ser misturados com farinha de mandioca e, então, juntados pequenos montes entre os dedos para levá-los à boca. Em contrapartida, o recente paladar europeu exigia uma comida um pouco mais umedecida, mais “visguenta”, e dessa forma o feijão com caldo foi a solução encontrada para umedecer a comida acentuadamente seca e atender o paladar europeu, conforme relata SILVA (2007).

Deu-se então, a partir do convívio com o povo português, o aumento do consumo e produção de feijões pelos indígenas (SOUSA; FERREIRA, 2021).

No passado, dependendo da região do país, o feijão era a única refeição que se dispunha, junto com a carne-seca e o toucinho, especialmente no Nordeste – onde praticamente toda a terra disponível era reservada para a plantação da cana-de-açúcar, sendo que a alimentação dos senhores e dos escravos não diferia muito (MACIEL, 2008).

Segundo Sousa e Ferreira (2021), foi no Brasil do século XVIII que o feijão começou a aparecer com frequência na mesa e no prato das pessoas. Sendo o elemento principal das refeições, tanto na área rural quanto na área urbana, era visto como um alimento fortalecedor para o trabalhador braçal, conferindo-lhes saciedade e energia. Além disso, era considerado como alimento principal, ao lado da farinha de mandioca e da carne-seca. Já, a partir do século XIX, o feijão tornou-se um produto nacional de consumo diário e indispensável, à medida que se espalhava por mais regiões do país. A diversidade de grãos, por sua vez, resultou em preferências regionais. O simples feijão cozido, uma prática comum nas tribos, foi enriquecido com novos hábitos trazidos pelos portugueses, como a adição de uma variedade de carnes, agregando um sabor distinto que foi amplamente apreciado.

Pode-se dizer então, que foi a partir da miscigenação negra-indígena-portuguesa que o feijão se tornou um símbolo cultural brasileiro (MACIEL, 2008; SOUSA; FERREIRA, 2021). O consumo do feijão ocorre em todas as regiões do Brasil, e seu preparo se dá de diversas maneiras, dependendo do tipo de feijão consumido ou da forma de preparo a depender da cultura da região em que está inserido. A dupla feijão com arroz tornou-se popular na alimentação nacional no final do século XIX, e até os dias atuais são consumidos diariamente nas refeições principais, e grande parte da importância dada ao prato “feijão com arroz” pela população brasileira ocorre pelo fato de o governo brasileiro classificá-los como produtos de segurança alimentar (SOUSA; FERREIRA, 2021).

Ainda nesse contexto, vale ressaltar a importância do papel exercido pelas leguminosas na promoção da segurança alimentar em todo o mundo, uma vez que elas foram declaradas símbolos do ano de 2016 pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO). A Declaração de 2016 como Ano Internacional das Leguminosas propiciou o destaque desses alimentos para que

instituições pudessem associar o seu consumo ao combate à desnutrição, considerada a mais grave ameaça mundial da saúde pública (EMBRAPA, 2016).

Nesse mesmo cenário, observa-se que a produção de feijão é realizada por diversos tipos de produtores, em diversas regiões do país, utilizando diferentes níveis tecnológicos e, dentre esses produtores, encontra-se a agricultura familiar, responsável por 22% da produção nacional de feijão (IBRAFE, 2023; SILVA; WANDER, 2013). Desse modo, como apontado por Sousa e Ferreira (2021), a implementação de políticas públicas e a intervenção do Estado na atividade econômica para apoiar e garantir a produção e o sistema de preço tornou-se essencial para viabilizar o acesso e a aquisição desses produtos pelo consumidor, revelando seu alto valor social para o país.

Embora tenha ocorrido um aumento do consumo e reconhecimento do valor cultural, social e nutricional da dupla feijão com arroz ao longo dos anos, é fato que essa valoração vem perdendo lugar para outros alimentos, muitos deles industrializados. Isso reflete os tempos de transformações globais, em uma sociedade que promove e valoriza a diversidade em vários aspectos de sua cultura. Embora essa abordagem apresente vantagens, também acarreta em desafios, como a desnutrição infantil e obesidade devido à redução do consumo de alimentos considerados saudáveis, como o próprio feijão com arroz. A substituição desse prato por opções mais calóricas e gordurosas, em geral, resulta em uma alimentação precária de nutrientes (MACIEL, 2008).

Conforme apresentado por Leme (2015) em sua análise sobre o consumo efetivo de feijão no Brasil entre os anos de 1973 e 2009, pode-se observar que o consumo do feijão se modificou ao longo do período, com a diminuição da quantidade consumida e de suas variedades, bem como diferenças de consumo entre as regiões do país, nível de urbanização e faixa de renda. Como exemplo, o consumo de feijão na Região Sul é menor que nas demais, e a diferença de quantidade consumida entre as faixas de renda é notória (LEME, 2015).

Isso fica evidente na análise feita pelo IBGE (2020), onde os dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF 2017-2018) constataam que houve uma redução do consumo de arroz e feijão no período entre 2008 e 2018. O consumo de feijão reduziu de 72,8% para 60,0% e o de arroz de 84,0% para 76,1%. Essas variações são influenciadas pela realidade urbana ou rural do domicílio, bem como

da renda, sendo que a redução mais intensa se deu nas classes com renda mais elevada.

2.2 VALOR E VALORAÇÃO DE INSUMOS GASTRONÔMICOS

Conforme Agüero (1996), gramaticalmente a palavra “valor” está associada à apreço ou estimação por algo. Segundo o mesmo autor, dentro da Economia o significado é similar, mas para se definir a origem e o que embasa o conceito de “valor” nesse contexto, são apresentadas diferentes teorias e escolas e pensamento econômico – como a Teoria Objetiva de Valor (Clássicos da Economia) e a Teoria Subjetiva de Valor (Neoclássicos). Dentro da vertente clássica, o termo valor se refere ao “valor de uso e ao valor de troca”:

Por valor de uso entende-se a utilidade particular que tem para um indivíduo qualquer o uso de um bem. Por valor de troca entende-se o reconhecimento, por parte da coletividade, deste valor. O valor de troca, assim definido, sustenta-se, por sua vez, na quantidade de trabalho nele incorporado (AGÜERO, 1996, p. 23).

Para os autores clássicos (Smith, Say, Ricardo e Marx), com base em revisão de Agüero (1996), o valor do bem ou mesmo de troca se baseia normalmente na quantidade de trabalho direto ou indireto necessário para sua produção, ou então ao valor que o bem pode comprar ou comandar, sendo que para a maioria desses autores a utilidade do bem também apresenta peso nesse cálculo. Por outro lado, alguns desses autores adicionam mais um aspecto para análise do valor, que é a escassez do bem e a dificuldade para consegui-lo – como limitações físicas da oferta. Já entre os neoclássicos da Economia (Jevons, Menger, Böhm-Bawerk, Marshall e Wicksell), ainda com base na revisão de Agüero (1996):

o valor é um conceito subjetivo e abstrato a respeito da importância que os bens têm para os indivíduos, e neste sentido o valor de troca de um bem depende da utilidade marginal do bem, que, por sua vez, sustenta-se na sua utilidade e escassez, sendo que o trabalho necessário para elaborar um bem não é decisivo na determinação de seu valor, embora cada autor tenha também suas particularidades adicionais (p. 24).

No contexto alimentar e gastronômico brasileiro, ao se analisar o insumo feijão – característico da gastronomia nacional (BACKES; HEMP, 2014; MACIEL, 2008), observa-se que se configura num recurso alimentar altamente útil e de valor simbólico sociocultural, que apresenta um amplo consumo (IBGE, 2020) e uma ampla produção e oferta em nível nacional, uma vez que é um dos grãos mais produzidos no país, sendo o Brasil um dos maiores produtores mundiais desse

recurso alimentar (SALVADOR; PEREIRA, 2021) cuja maior demanda é doméstica. Analisando o pensamento econômico clássico, observa-se que a ampla produção e presença do feijão são, por outro lado, atribuidores de seu “desvalor” dentro do mercado nacional, uma vez que tornam o insumo de fácil acesso.

Neste contexto, surge uma questão primordial: “por que o que se tem fácil acesso é critério de desvalor, apesar de ser algo que apresenta grande valor sociocultural e simbólico para uma população?”

Norman (2008), que trabalha com a ciência cognitiva atrelada à experiência do usuário e à usabilidade, trata “valor” dentro de uma perspectiva diferente da econômica ou de mercado. Para ele, existem três tipos de valor: (1) visceral – que representa a resposta biológica automática ao que se experimenta; (2) comportamental – que se refere à funcionalidade do objeto ou do que avalia; (3) reflexivo – que, no campo simbólico, seria aquilo que o objeto ou coisa representa para além do que realmente é. Ainda conforme o autor, o valor do ponto de vista econômico (como abordado pelos autores anteriores) é ainda abstrato, apesar de matematicamente calculável, pois é muito dependente dos valores pontuados por ele. Dentro desse referencial, por exemplo, o valor do feijão como recurso alimentar poderia ser categorizado como visceral e comportamental quando sacia e apresenta a função nutricional na dieta, enquanto apresenta um valor reflexivo simbólico quando atrelado a uma memória afetiva e de identidade cultural.

Observa-se, dessa forma, que muitas perspectivas diferentes de valor, e que alguns valores podem ressignificar os outros, dependendo do contexto e ações. Como resposta à primeira pergunta, percebe-se que a desvalorização em questão se configura mais em nível econômico, quando se analisa a quantidade de oferta. Por outro lado, quando se trata da presença ou ausência de um insumo como o feijão no contexto elitizado da gastronomia, entra-se não apenas nos meandros do seu valor econômico, mas também na discriminação do seu valor simbólico como marco de oposição: um insumo que “não serve” para este nicho gastronômico por ser um insumo popular. Para Villalba e Santos (2016), a gastronomia é utilizada para a demarcação de classes sociais, reforçando a exclusão de classes. Conforme Maciel (2008):

o feijão com arroz continua sendo considerado pela maioria como “comida de casa” e grande parte dos profissionais que almejam trabalhar com a alta gastronomia deixa de lado essa comida para adentrar nas técnicas de “cozinha molecular”, “cozinha clássica”, “cozinha asiática”, entre outras (p. 8).

Ainda segundo a autora, no ambiente profissional da gastronomia, o *chef* de cozinha não trabalha o feijão como a cozinheira de casa que o prepara segundo suas tradições familiares, que de maneira geral é refogado com temperos variados e servido em combinação com o arroz para a sua família. Para a autora:

A busca dos *chefs* é transcender, encantar e, principalmente, surpreender o comensal, e ele não o será com o feijão do dia-a-dia, já que esse obedece à outra lógica, lógica tradicional de permanência, de “fazer igual”, de continuação de práticas antigas e familiares (MACIEL, 2008, p.12).

Para além disso, o feijão é um insumo americano (BARBIERI; STUMPF, 2008), e nunca foi representativo da gastronomia europeia, a qual ditou as regras do que se conhece por “alta cozinha” no mundo (VILLALBA; SANTOS, 2016), especialmente em países que sofreram processos colonizatórios clássicos, com base na elevada exploração de recursos e mão de obra. Conforme Crosby (2011), o imperialismo ecológico europeu ditou nesses territórios o que tinha valor para ser cultivado – com vistas puramente econômicas nesse período, desprezando os recursos alimentares autóctones (nativos).

2.3 ELITIZAÇÃO GASTRONÔMICA E A “ALTA GASTRONOMIA”: DEFINIÇÕES E TIPOLOGIAS

Para muitos autores, o conceito de gastronomia abrange tanto o ato de se alimentar como uma necessidade fisiológica quanto a experiência estética e de prazer proporcionada por tal. Porém a ideia de gastronomia muitas vezes se encontra inserida em uma dualidade complexa. Enquanto representa uma expressão cultural que reflete tradições, identidades e valores de determinada sociedade, também está sujeita a transformações influenciadas por fatores como globalização, comercialização e elitização.

Nessa mesma linha, Braune (2007) argumenta que o conceito clássico de que a gastronomia se origina da necessidade de os seres humanos se alimentarem, imposto por outros autores, não é suficiente para explicar suas origens. Para a autora, a gastronomia “é uma arte ou ciência que exige conhecimento e técnica de quem a executa e formação do paladar de quem a aprecia” (Braune, 2007, p.15). Ainda segundo a autora, sua existência se dá para além da necessidade fisiológica do homem de se alimentar, sendo esse um animal estético e acima de tudo um ser social que vive em comunidade.

Já o que se conhece equivocadamente por “alta gastronomia” parece ter sua origem como uma possível analogia ou talvez uma tradução errônea do termo francês *haute cuisine* – que poderia ser traduzido por “alta cozinha”, inicialmente associada aos banquetes luxuosos realizados nos palácios e cortes (FERREIRA; VALDUGA; BAHL, 2016). Percebe-se que a utilização da gastronomia como forma de demarcação de classes sociais teve início na França do séculos XVII e XVIII, como apontado por Villalba e Santos (2016), quando a coroa e aristocracia francesas beneficiam-se de tal como forma de reafirmação de poder e de exclusão social à época.

Esse cenário, que remonta ao processo de civilização no território francês, precedente às transformações da Revolução Francesa, envolveu a catalogação de receitas e conhecimentos culinários, reconhecidos até então nas cozinhas populares de tradição oral, estabelecendo as bases teóricas do campo gastronômico. Isso levou a uma distinção entre as cozinhas regionais populares e a “alta cozinha”, esta última sendo vista como uma forma de expressão artística, refletindo a sofisticação de técnica e de apresentação. Assim, o alimento passa por um processo de gourmetização, adquirindo valor adicional a partir da intervenção do *chef* (BUENO, 2016; ZANETI, 2017; POULAIN, 2004), evidenciando a busca pela estetização e ritualização do ato de comer. Tal fato torna evidente como a alimentação foi e é um objeto de demonstração e reafirmação de poder das elites, mesmo nas classes sociais contemporâneas (VILLALBA; SANTOS, 2016).

Com a ampliação do campo da gastronomia nos dias de hoje, surge a oportunidade de classificar diferentes níveis de sofisticação gastronômica. Segundo Krause (2011), no ápice estaria a “alta gastronomia”,

que pode ser definida como a harmonização de matérias-primas de qualidade excepcional através de técnicas culinárias requintadas, executadas por profissionais altamente qualificados e com aptidões de artista, com acompanhamento da bebida ideal para o alimento e um serviço de alta qualidade, em um ambiente adequado e de muito conforto. Essa conjunção de fatores leva a custos estratosféricos e, na maior parte das vezes, de acesso restrito a uma pequena parcela da população (p. 46).

Observa-se que o conceito de “alta gastronomia” é altamente discutível e foi trans literalizado do francês para o português de uma forma equivocada, gerando muitos conflitos de entendimento na área da gastronomia.

Segundo Campelo (2022), é possível dizer que a gastronomia é uma forma de distinção entre a elite e a classe popular, impondo-lhes um *status* social através de

processos culinários sofisticados e complexos, relações sociais e emocionais e processos culturais. Um exemplo é o valor simbólico atribuído a um produto, o qual aumenta quando o grupo social predominante faz a escolha, no caso da elite, como apresentado aqui. Posto isso, as elites reconfiguram o gosto e determinam, mais uma vez, o que é a sofisticação gastronômica.

Nesse contexto de elitização gastronômica é possível encontrar algumas tipologias representativas de estabelecimentos. Davies (2010) destaca dois tipos de estabelecimentos elitizados: restaurantes caros e sofisticados – considerados especializados em *haute cuisine* (alta cozinha) além dos restaurantes *gourmet*, com enfoque voltado para a comida, bebidas e serviço, onde os clientes buscam comida de qualidade, com preparações criativas e sofisticadas baseadas nos melhores ingredientes, sempre frescos e selecionados.

Krause (2011) menciona os restaurantes contemporâneos, os quais “fazem uma mescla de cozinhas das mais diversas etnias, conhecida como *fusion food*, dentro de uma proposta de um cardápio diferenciado” (p. 98). Ainda de acordo com o autor, os restaurantes clássicos, também chamados de internacional ou gastronômico, apresentam ambientes e serviços mais requintados, com opções de ampla aceitação. Porém, para Pacheco (1995), restaurante internacional e restaurante gastronômico não são enquadrados na mesma tipologia, sendo o gastronômico “um restaurante sofisticado, que oferece pratos requintados da cozinha franco-italiana, geralmente apresentados sob a forma de *menu degustação*” (p. 22), enquanto o internacional é um restaurante clássico, com serviços, instalações, equipamentos e utensílios de alta qualidade e requintados.

Já o *fine dining* é uma categoria mais atual, utilizada internacionalmente para classificar os restaurantes de acordo com seu nível de requinte, sendo esse o mais sofisticado, devendo apresentar uma estrutura física, nível dos serviços e de produção de alto padrão (KRAUSE, 2011).

3 METODOLOGIA

O estudo, de abrangência local, foi executado entre julho e dezembro de 2024, tratando-se de uma pesquisa qualitativa e quantitativa, com análise observacional e exploratória descritiva do contexto avaliado.

3.1 LOCAL DO ESTUDO E AMOSTRAGEM

A área delimitada para a realização do estudo é o Município de Florianópolis, capital do Estado de Santa Catarina, situado na porção central do litoral do estado. A cidade foi selecionada não apenas por sua importância regional, mas por ser considerada como Cidade Criativa da Gastronomia pela UNESCO, desde 2014, integrando a Rede Mundial de Cidades Criativas – que reconhece e apoia a criatividade como estratégia impulsionadora do desenvolvimento sustentável por meio de parcerias mundiais. Este título gera visibilidade internacional e tem potencial para incrementar o setor turístico-gastronômico local, contribuindo para o desenvolvimento socioeconômico e cultural da região (FLORIPAMANHÃ, 2024).

Como o trabalho teve como objetivo avaliar a presença, utilização e comercialização das leguminosas em restaurantes considerados “elitizados” em Florianópolis (SC), adotou-se os seguintes critérios (de forma somativa) para se definir o “recorte” e levantamento dos estabelecimentos estudados:

- em termos de tipologia, focou-se em restaurantes do tipo: “caro e sofisticado”, *gourmet* (DAVIES, 2010), contemporâneo (KRAUSE, 2011), internacional e/ou clássico (KRAUSE, 2011; PACHECO, 1995), gastronômico (PACHECO, 1995) e *fine dining* (KRAUSE, 2011);
- restaurantes que apresentavam a categorização mais elevada em relação a “faixa de preço” para o Município de Florianópolis, através de análise da plataforma digital de avaliação e de opiniões públicas de serviços, conhecida por *Tripadvisor* (TRIPADVISOR, 2023), associada à análise de preço real;
- restaurantes que apresentavam serviço *à la carte*, sendo desconsiderados os restaurantes que trabalhavam com sistema de *buffet*, uma vez que normalmente se configuram em restaurantes populares no contexto avaliado (DAVIES, 2010; PACHECO, 1995);
- foram desconsiderados restaurantes típicos ou especializados (como restaurantes das cozinhas italiana, alemã, mexicana, indiana, chinesa, japonesa ou oriental, além de similares; restaurantes com foco em cozinha regional; churrascarias ou *steakhouses*; restaurantes especializados em preparações específicas: pizzarias; hamburguerias, polenterias, coxinharias, especializados em massas, em frutos do mar, etc), por apresentarem preparações fixas características e insumos específicos

das cozinhas em questão, cuja influência da elitização não foi refletida na presença ou ausência do insumo foco de análise (leguminosas).

Com base nesses critérios, foram levantados, em junho de 2024, um total aproximado de 33 restaurantes considerados “elitizados” ou “sofisticados” no contexto florianopolitano, de um total de 2328 apontados especificamente para o município, com base na plataforma digital de avaliação e de opiniões públicas de serviços conhecida como *Tripadvisor* (TRIPADVISOR, 2024), conjuntamente com a análise real realizada por profissionais da área. Destaca-se que como o próprio IBGE classifica a elite brasileira com base na faixa de renda, considerou-se como cardápios elitizados em Florianópolis aqueles com maior custo associado.

Como a avaliação foi realizada de forma amostral, a partir da metodologia proposta por Barbetta (2019), foram analisados os cardápios de 23 desses estabelecimentos ($n=23$), com um erro amostral (E) de 12%, dentro de um nível de confiança de 95% ($p<0,05$). Essa metodologia para cálculo do tamanho mínimo da amostra sugere duas equações, sendo a primeira para cálculo do valor de aproximação, e a segunda para cálculo do tamanho mínimo da amostra (n). Ressalta-se que esse cálculo de tamanho mínimo da amostra considera o erro tolerável e a representatividade em relação a população de forma não linear.

(Equação 1)

$$N_o=1/(E)^2$$

(Equação 2)

$$n=N * n_o/(N + n_o)$$

3.2 ANÁLISE DOS CARDÁPIOS

A análise da presença de leguminosas na amostra de restaurantes ($n=23$) baseou-se na análise de seus cardápios com pratos à *la carte* (em sua maioria oferecidos apenas no jantar) – uma vez que esse tipo de serviço é um dos mais elitizados, sendo possível discriminar valores por tipo de preparação. Para além desse cardápio, analisou-se de forma conjunta os possíveis cardápios executivos oferecidos paralelamente por alguns desses restaurantes ($n=7$) – ofertado por 30% dos estabelecimentos amostrados. Observa-se que foram desconsiderados para análise os possíveis cardápios momentâneos paralelos, como menus diários ou “menu do dia”, priorizando os menus principais fixos – em função da dificuldade de

análise e do fato deles não refletirem o que é praticado com periodicidade pelo estabelecimento.

A análise foi realizada a partir dos cardápios socializados pelos estabelecimentos em canais digitais de comunicação, priorizando os sites dos estabelecimentos, com análise complementar em redes sociais.

3.3 ANÁLISE DA PRESENÇA, DIVERSIDADE E COMERCIALIZAÇÃO DE ESPÉCIES DE LEGUMINOSAS NOS ESTABELECEMENTOS

A presença e variedade de leguminosas, com foco no feijão da espécie *P. vulgaris*, foram analisadas nos cardápios dos estabelecimentos considerados elitizados, selecionados através de uma observação estruturada, com base no seguinte roteiro de observação e análise:

- avaliação do número total de diferentes preparações ou pratos comercializados pelo estabelecimento, os quais foram também categorizadas como (a) entrada/aperitivo ou (b) prato principal;
- avaliação do número de pratos que utilizavam leguminosas em cada estabelecimento, bem como sua frequência relativa (número de pratos com leguminosas em relação ao número geral), além de analisar sua frequência relativa por categoria (entrada/aperitivo ou prato principal);
- avaliação do número de pratos que utilizavam especificamente o feijão-comum seco (*P. vulgaris*) em sua composição, bem como sua frequência relativa (total e por categoria);
- avaliação da presença e representatividade de outras espécies de leguminosas (soja, ervilha, lentilha, favas, grão de bico, etc.), com base na frequência absoluta e relativa de cada uma delas nos cardápios, bem como por categoria (entrada/aperitivo ou prato principal);
- registro, em linhas gerais, das principais preparações gastronômicas com leguminosas, quando presentes no cardápio, para análise da diversidade de formas de preparo com esses insumos;
- avaliação do custo médio dos pratos no restaurante.

Em termos éticos, não aplicou-se o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) aos estabelecimentos, uma vez que as informações consultadas eram públicas, disponíveis de forma online pela internet, sendo que os estabelecimentos não foram identificados.

Os resultados obtidos foram analisados com base nas suas frequências absolutas e relativas.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Após a análise dos dados, do total de 23 restaurantes elitizados analisados de forma amostral, foram encontrados 540 pratos oferecidos por eles, com uma média de 23 ± 10^3 pratos comercializados por cada estabelecimento.

Desse total, 43,4% (235) eram pratos de entradas e 56,5% (305) pratos principais, com uma média comercializada por estabelecimento de $10,2 \pm 4,3$ entradas e $13,2 \pm 6,2$ pratos principais. Observa-se nesse contexto que o número de pratos principais é superior ao número de pratos de entrada, e que o número médio total de pratos comercializados por estabelecimento não é elevado (23), o que demonstra, em linhas gerais, a prática de um *menu* reduzido, porém elitizado.

Como já abordado, os estabelecimentos analisados de forma amostral eram compostos por restaurantes elitizados, apresentando preparações a preços mais elevados que os praticados no setor de alimentos e bebidas de Florianópolis. Nesse sentido, considerando a amostragem do estudo ($n=23$), os pratos de entrada apresentavam um valor mínimo médio de R\$42,10 \pm 14,60 e valor máximo médio de R\$94,90 \pm 43,90. Já os pratos principais variavam de um mínimo médio de R\$81,10 \pm 25,70 e um máximo médio de R\$151,8 \pm 54,06. Destaca-se que esses valores são valores médios, considerando a média do valor mínimo e máximo praticados pelos 23 estabelecimentos, sendo que valores menores e maiores do que as médias são verificados, variando muito entre os estabelecimentos, o que pode ser identificado pelos desvios padrões encontrados.

Quanto à análise da presença de leguminosas nos cardápios analisados, apenas 35 pratos (6,5%) do total de 540 comercializados por todos os estabelecimentos apresentavam alguma leguminosa. Especificamente em relação ao feijão-comum seco da espécie *P. vulgaris*, foram encontrados apenas 9 pratos (1,7% do total). Em média, cada estabelecimento comercializava $1,5 \pm 1$ prato com alguma leguminosa, sendo que considerando a comercialização específica do feijão-comum seco, a média é ainda menor: $0,4 \pm 0,8$ prato.

³ Desvio padrão da amostra.

Apesar do feijão ser considerado um dos pilares da alimentação brasileira – presente em cerca de 60% dos lares, com média de consumo diário *per capita* de 142,2 g, segundo a POF⁴ 2017-2018 do IBGE (IBGE, 2020), há uma evidente contradição cultural quando observa-se sua presença nos cardápios de restaurantes elitizados em Florianópolis. Mesmo sendo um alimento que carrega forte valor simbólico e identidade nacional, produzido amplamente em território brasileiro e consumido majoritariamente dentro do próprio país, o feijão é frequentemente desvalorizado nesses espaços gastronômicos. Segundo Leme (2025), essa baixa comercialização e consumo em ambientes considerados sofisticados revela não apenas a elitização de certas escolhas alimentares, mas também um distanciamento das raízes culturais em nome de *status*, reforçando a associação do feijão com restrição econômica e pobreza.

Observa-se ainda, conforme a POF 2017/2018 (IBGE, 2020), que o consumo de feijão fora do domicílio pelo brasileiro representa apenas 9,2% daqueles que consomem esse alimento, indicando ser um recurso alimentar empregado majoritariamente no ambiente doméstico. Esse percentual não reflete exatamente a escolha do feijão em restaurantes pela população brasileira, uma vez que há um menor consumo do brasileiro fora do lar: 36,5% para o país como um todo e 38,5% para a Região Sul (IBGE, 2020).

Segundo IBGE (2020), observa-se que a Região Sul – território onde está inserido o município do estudo (Florianópolis), não apresenta o maior consumo nacional do feijão-comum, estando em penúltimo lugar dentre as regiões brasileiras, com uma frequência de consumo diário de 52,7% de sua população. Comparativamente, o Centro-Oeste – região que lidera o consumo nacional de feijão, apresenta uma frequência de 72,8%. Entretanto, a Região Sul apresenta maior consumo fora do domicílio em relação ao total consumido. Além disso, a relação entre renda e a frequência de consumo do brasileiro revela outro fato importante: o grupo de maior renda apresenta o menor consumo de feijão – em média 52%. Curiosamente, esse grupo de maior renda é o que mais consome o feijão fora de casa, o que pode estar atrelado à maior prevalência de consumo fora do lar (45,1%) se comparado com o grupo de menor renda (29,2%), bem como à menor frequência no preparo desse alimento em nível doméstico por esse perfil.

⁴ Pesquisa de Orçamentos Familiares

Analisando a presença de leguminosas em função do tipo e prato – entrada ou prato principal, outros dados foram encontrados. Do total de 35 pratos com leguminosas encontrados ao todo nos estabelecimentos (n=23), 6 (17,1%) eram pratos de entrada, e os outros 29 (82,8%) eram pratos principais. Cada estabelecimento comercializava em média $0,3 \pm 0,5$ prato de entrada com alguma leguminosa, e em média de $1,3 \pm 0,9$ pratos principais.

Já a presença do feijão-comum (*P. vulgaris*) é ainda mais rara nesse contexto gastronômico. Do total de 9 pratos elaborados com o feijão-comum seco (desconsiderando aqui a sua presença no formato de vagem fresca, a qual é discriminada na tabela 1) – a partir de um total de 540 preparações, apenas 1 prato de entrada (0,2%) e 8 pratos principais (1,5%) apresentavam a espécie. Cada estabelecimento comercializava em média $0,04 \pm 0,2$ prato de entrada e $0,3 \pm 0,8$ pratos principais elaborados com o feijão-comum seco. Destaca-se que desses 9 pratos, 4 (44%) eram compostos por feijoada, sendo comercializados com menor periodicidade somente aos finais de semana no horário do almoço, enquanto que 3 dos pratos encontrados eram compostos por feijão-branco – uma variação menos consumida e produzida no Brasil; 1 dos pratos era composto pelo feijão-carioca e 1 por feijão-preto comum. Dessa forma, observa-se que os restaurantes mais elitizados, quando utilizam o feijão-comum seco em seus cardápios, utilizam variedades e/ou cultivares diferenciadas, não comumente produzidas nacionalmente como o feijão-preto – exceto na forma de feijoada.

Embora o feijão seja um alimento essencial na mesa do brasileiro, sua presença fora do lar é reduzida, pois, de modo geral, as pessoas tendem a buscar experiências gastronômicas distintas da rotina – com exceção daquelas que fazem das refeições fora do lar uma prática frequente. Nesse contexto, na tentativa de se apresentar um cardápio diferenciado, o feijão – como insumo tradicional presente no dia a dia do brasileiro, não precisaria ser excluído. Ao contrário, é possível, além de desejável, valorizá-lo por meio de preparações inovadoras e contemporâneas, que atualizem seu uso e ampliem suas possibilidades – o chamado "novo velho". Sua presença pode ser ressignificada em formatos criativos, como encontrado nesta pesquisa para algumas leguminosas (ex.: feijão-branco sendo utilizado na forma de *homus*). Isso não apenas diversifica o cardápio, mas também valoriza um alimento altamente nutritivo, essencial para a segurança alimentar, cultivado ainda pela

agricultura familiar e produzido em todas as regiões do país, reforçando sua relevância cultural, social e econômica.

Na tabela 1 e no quadro 3 é possível observar as diferentes leguminosas (espécies) empregadas nos cardápios dos restaurantes analisados, bem como a descrição das preparações com essas espécies.

Tabela 1. Discriminação e presença de espécies de leguminosas em restaurantes elitizados de Florianópolis (SC) – 2025

Leguminosa	Número e %* de restaurantes com a leguminosa	Número e %** de pratos com a leguminosa	Número e %** de pratos de entrada com a leguminosa	Número e %** de pratos principais com a leguminosa
Soja (<i>Glycine max</i>)	3 (13%)	4 (11,4%)	1 (2,8%)	3 (8,6%)
Ervilha (<i>Pisum sativum</i>)	12 (52,2%)	16 (45,7%)	2 (5,7%)	14 (40%)
Lentilha (<i>Lens culinaris</i>)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
Favas (<i>P. lunatus ou Vicia faba</i>)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
Grão-de-bico (<i>Cicer arietinum</i>)	3 (13%)	3 (8,6%)	2 (5,7%)	1 (2,8%)
Vagem*** (<i>P. vulgaris</i>)	2 (8,7%)	4 (11,4%)	0 (0%)	4 (11,4%)
Feijão-comum (seco)*** (<i>P. vulgaris</i>)	6 (26,1%)	9 (25,7%)	1 (2,8%)	8 (22,3%)
Feijão-fradinho (<i>Vigna unguiculata</i>)	1 (4,3%)	1 (2,8%)	0 (0%)	1 (2,8%)

* Considerando o total de 23 estabelecimentos analisados e 540 pratos comercializados – sendo 235 entradas e 305 pratos principais.

** Considerando 35 pratos encontrados com leguminosas em todos os estabelecimentos.

*** Optou-se em discriminar e analisar separadamente a vagem (*P. vulgaris*) fresca do feijão-comum seco, apesar de serem da mesma espécie, pela sua diferença de composição nutricional, formas de emprego gastronômico e frequência de consumo pelo brasileiro.

Fonte: Elaborado pela autora

Dentre as espécies empregadas pelos estabelecimentos, a ervilha (*Pisum sativum*) destaca-se com presença em 52,2% dos estabelecimentos, em 45,7% dos pratos com leguminosas. Observa-se que essa leguminosa supera inclusive o feijão-comum seco, apesar deste último ser mais representativo da cultura alimentar brasileira. A presença mais expressiva da ervilha revela uma tentativa de aproximação com tradições gastronômicas clássicas europeias e, ao mesmo tempo, um afastamento das cozinhas populares e tradicionais do Brasil.

Já o feijão-comum seco (*P. vulgaris*) aparece em segundo lugar, presente em 26,1% dos restaurantes analisados. Considerando o total de 35 pratos comercializados com leguminosas, observa-se que o feijão-comum seco está bem representado, correspondendo a 25,7% (n=9) dos pratos. Porém essa colocação não configura uma valorização desse ingrediente como insumo contemporâneo nos restaurantes elitizados, pois mesmo quando presente, sua utilização ainda está associada a preparos tradicionais, sendo que dos 8 pratos principais, 4 eram feijoada, indicando uma tendência de manter o ingrediente em um papel limitado dentro do cardápio.

O grão-de-bico, por sua vez, aparece em 13% dos estabelecimentos e está presente em 8,6% dos pratos com leguminosas. Seu uso está mais associado às formulações contemporâneas, como pastas (*homus*) ou pratos vegetarianos e veganos, refletindo tendências alimentares modernas e de influência mediterrânea – assim como a soja, utilizada na forma de tofu e *edamame*, presente em 11,4% dos pratos com leguminosas. Isso mostra que algumas leguminosas têm encontrado espaço em cardápios mais elaborados, enquanto o feijão tradicional ainda luta por reconhecimento em formatos que não sejam os triviais.

Assim, observa-se tanto o potencial quanto a marginalização do feijão-comum seco em ambientes gastronômicos elitizados, em contraste com a valorização de algumas leguminosas exóticas ou com apelo internacional. Valorizar o feijão-comum em preparos contemporâneos é uma estratégia essencial para integrar o patrimônio alimentar brasileiro à gastronomia de alto padrão, reconhecendo sua identidade cultural e relevância social.

No contexto da valorização do feijão, Castanho (2025) realizou estudo em Portugal com variedades portuguesas de feijão da espécie *P. vulgaris*, objetivando incrementar o consumo português, o qual era registrado em 2008-2012 em apenas 0,6%, sendo que o recomendado era de 4% naquele país. A autora menciona que, para além da conveniência, aspectos organolépticos e nutricionais são fatores que influenciam a escolha do consumidor, sendo que diferentes tecnologias culinárias podem ter papel fundamental para conferir novas características sensoriais ao produto, tornando-o mais apetecível ao consumidor.

A análise da tabela 1 também revela a ausência total da lentilha e das favas, comumente utilizadas na Europa Mediterrânea e na Ásia. Dessa forma, tanto a lentilha quanto às favas representam oportunidades ainda pouco exploradas para

diversificar e enriquecer os cardápios nos restaurantes elitizados de Florianópolis. Sua exclusão dos cardápios pode indicar uma limitação na diversidade de leguminosas oferecidas ou uma preferência por ingredientes mais reconhecidos pelo público local, bem como a baixa produção nacional desses insumos como apontado por estatísticas apresentadas pelo IBGE (2024a).

O Quadro 3 descreve, de forma qualitativa, as preparações com leguminosas encontradas, que em sua maioria seguem uma proposta contemporânea, buscando oferecer um diferencial em relação aos pratos tradicionais consumidos no cotidiano. Entretanto, quando presente, a leguminosa normalmente é coadjuvante do prato, dificilmente apresentada como insumo principal. Uma das exceções é a feijoada, que mantém seu espaço como preparo clássico.

Quadro 3. Preparações gastronômicas com leguminosas em restaurantes elitizados de Florianópolis (SC) – em 2025

Descrição da preparação gastronômica	Leguminosa presente
Bacalhau ao forno, legumes confit, batata rústica e azeite de ervas	Vagem
Paella vegana: arroz arbóreo, abobrinha, brócolis, cenoura, couve-flor, vagem, pimentão amarelo, pimentão vermelho, alho poró, açafraão, limão siciliano e molho ao sugo	Vagem
Peixe grelhado, purê de banana caramelizada, legumes grelhados e beurre blanc de tucupi	Ervilha torta
Canelone de abobrinha recheado com tofu e espinafre e molho pomodoro, servido com mini salada verde e sementes de girassol	Soja (tofu)
Risoto verde, aveludado com brócolis, cogumelos, zuquini, ervilha fresca e brotos. Finalizado com azeite especial “Vegano”	Ervilha fresca
Atum, ervilha, stracciatella, chili oil	Ervilha
Língua, creme de grão de bico com alho negro, folhas frescas	Grão de bico
Berinjela laqueada em molho agridoce, <i>homus</i> de feijão fradinho, vinagrete e quinoa crocante	Feijão fradinho
Risoto de gorgonzola e ervilhas: arroz arbóreo, queijo gorgonzola e ervilhas frescas	Ervilha fresca
Parmegiana de mignon, risoto de gorgonzola e ervilhas	Ervilha fresca
<i>Homus</i> de feijão branco, coração de frango na brasa, vinagrete de milho, salada verde, acompanhado com pão para chuchar.	Feijão branco
Feijoada*	Feijão preto

Purê de couve flor, legumes grelhados, feijão carioca, arroz integral, salada de folhas com sementes de girassol e abóbora, proteína à escolher.	Feijão carioca
Alcatra grelhada: acebolada, arroz branco soltinho, feijão preto, ovo frito e batata frita.	Feijão preto
Peixe da costa brasileira em crosta de dendê guarnecido por purê de cenoura caramelizada e aspargos com ervilhas tortas salteadas em manteiga de sálvia	Ervilha torta
Tentáculos de polvo e camarões frescos grelhados na brasa, servidos sobre arroz negro meloso aromatizado com soffrito espanhol e caldo de crustáceos, edamame crocante e finalizados com aioli de yuzu e azeite de páprica defumada	Soja (edamame)
Panceta prensada, creme de ervilha, molho da cocção, couve crispy e gel de cebola	Ervilha
Polvo grelhado ao molho romesco com batatas baby e legumes com molho romesco defumado, batatas baby assadas, legumes e salsa verde	Ervilha torta
Peito de frango marinado com molho de vinho branco e passas e legumes glaceados	Ervilha torta
Carne ancho grelhada ao clássico molho poivre acompanhado com vegetais verdes salteados e fritas da casa com tempero especial	Ervilha torta, vagem
Carré de cordeiro com aligot de mandioquinha em baixa temperatura regado ao molho de hortelã e gengibre, aligot de mandioquinha com queijos Goa do sul de minas e Gruyere, vegetais verdes, e crocante de pistache	Ervilha torta, vagem
Kafta com <i>homus</i> , páprica picante e fatias de limão tahiti	Grão de bico
Peixe grelhado com beurre blanc de lula e emulsão da própria tinta, quinoa crocante e legumes verdes grelhados	Ervilha torta
Arroz de paella feito no caldo de cogumelos com açafrão, servido com legumes tostados, azeite de picada	Ervilha torta
Salmão com couscous: lombo de salmão grelhado, gremolata de laranja, ervilhas salteadas, couscous marroquino com legumes e amêndoas tostadas	Ervilha torta
Espetinho de polvo e panceta, purê de ervilha e wasabi, chili oil de coco	Ervilha
Couve flor glaceada e assada, purê de feijão branco com pasta de gergelim, molho de tomates e pimentões picantes, azeite de oliva, sementes de gergelim e girassol, micro verdes e chips das folhas da couve flor	Feijão branco
Polvo grelhado, purê de feijão branco, emulsão de berinjela defumada e molho de ervas	Feijão branco
Lula, polvo, pimenta gochujang, ervilha torta	Ervilha torta
Edamame, jambu	Soja (edamame)
Gnocchi, pesto de manjeriço, edamame, espinafre, pecorino	Soja (edamame)

<i>Homus</i> de beterraba: pasta de grão de bico e beterraba, queijo de caju defumado, gremolata com castanha do Brasil tostada, picles de beterraba	Grão de bico
--	--------------

* Considerando a presença em 4 cardápios do total de 23 estabelecimentos analisados e 540 pratos comercializados.

Fonte: Elaborado pela autora

Nos pratos descritos com leguminosas, o principal ingrediente das preparações é a carne, não o legume em si. Observa-se que as carnes figuram como ingrediente principal em mais de 50% dos pratos descritos com leguminosas no quadro 3, enquanto que as leguminosas estão como ingrediente principal em apenas 9% a 10% das preparações descritas. Nesse contexto, conforme estudo levantado por Cramer (2023), observa-se que a predominância da carne como ingrediente principal nas preparações com leguminosas reforça o pensamento que o consumo de proteínas de origem animal se configurou como uma estratégia de classificação social ao longo da história, sendo consolidada como um marcador de status, prestígio e poder, acessível principalmente às elites. O refinamento desse insumo e seu uso em contextos gastronômicos sofisticados contribuem para a construção de um imaginário cultural que associa o consumo de proteínas animais ao sucesso e à respeitabilidade social.

Analisando ainda o feijão-comum seco nas preparações com leguminosas, evidencia-se novamente seu emprego secundário ou convencional, perdendo-se a oportunidade de valorizar sua relevância social e histórica. Uma das formas da valorização do feijão-comum e de leguminosas nos cardápios de restaurantes, reside em não limitar sua utilização em pratos tradicionais, incluindo abordagens inovadoras que resgatem seu valor simbólico e fortaleçam sua identidade cultural no contexto gastronômico brasileiro.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este estudo permitiu identificar que as leguminosas, alimentos reconhecidamente nutritivos, são pouco utilizadas nos cardápios de restaurantes associados à elitização gastronômica em Florianópolis. Quando presentes, geralmente aparecem como ingredientes coadjuvantes nas preparações. A ervilha destacou-se como a leguminosa mais empregada nesses estabelecimentos,

indicando uma tendência de aproximação às cozinhas clássicas europeias, em detrimento das tradições alimentares nacionais.

Em contrapartida, observou-se a ausência total da lentilha e das favas, as quais poderiam ser mais exploradas nos cardápios, diversificando e enriquecendo os mesmos.

Apesar de o feijão-comum seco ser um símbolo da identidade alimentar brasileira e ter sido a segunda leguminosa mais presente nos estabelecimentos, sua presença nos cardápios foi extremamente reduzida: apenas 1,7% de todos os pratos analisados o incluíam, sendo que 44% dessas ocorrências estavam associadas a feijoadas servidas pontualmente aos finais de semana. Tal ausência reforça a necessidade de repensar a inserção do feijão nos cardápios dos restaurantes considerados elitizados.

Se a proposta desses restaurantes é oferecer um diferencial em relação às preparações tradicionais encontradas na alimentação do dia a dia, então o feijão-comum, bem como outras leguminosas, não deveriam ser excluídos, mas sim reinventados, sendo que desenvolvimento de novas preparações e formulações é fundamental para estimular e ampliar o consumo e valorização desse recurso alimentar. Com isso, esses restaurantes estariam também indo ao encontro das novas tendências de sustentabilidade, com a redução do consumo de carne como fonte proteica - e dos impactos negativos da sua produção sobre o meio ambiente -, bem como estimulando cadeias curtas de comercialização, já que o feijão é um recurso alimentar produzido nas mais diversas regiões brasileiras, ainda com percentuais de produção apontados para a agricultura familiar.

Destaca-se que três grandes desafios foram encontrados durante o desenvolvimento do estudo: (a) dificuldade de categorizar e levantar os restaurantes considerados “elitizados” com base na literatura - o que se contornou definindo-se critérios de seleção, os quais foram apresentados na metodologia do trabalho; (b) dificuldade de levantamento e categorização das preparações a partir de cardápios disponibilizados publicamente de forma *on line*, o que se contornou a partir de estabelecimento de critérios de sistematização; (c) dificuldade de levantamento de informações devido ao limitado referencial teórico acerca do estudo do feijão no âmbito proposto (elitizado) como objetivo deste estudo, o que limitou as comparações com a literatura, bem como com possíveis variações dos resultados.

Conclui-se que novos estudos são necessários para o desenvolvimento de produtos e preparações gastronômicas inovadoras com leguminosas, especialmente com o feijão-comum, a fim de valorizar esse ingrediente que carrega a identidade alimentar do Brasil.

REFERÊNCIAS

- AGÜERO, P. H. V. **Avaliação econômica dos recursos naturais**. 215 f. 1996. Tese (Doutorado em Economia) – Faculdade de Administração e Contabilidade da Universidade de São Paulo (UFSC), São Paulo. Disponível em: <https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/12/12138/tde-09032004-221702/pt-br.ph>. Acesso em: 11 mar. 2024.
- ARRIEL, N. H. C. Oleaginosas, fibrosas e leguminosas. *In*: AZEVEDO, V. C. R.; BUSTAMANTE, P. G. **Recursos genéticos de plantas conservados na Embrapa**: histórico e inventário atualizado. Brasília, DF: Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, 2014.
- BACKES, R. L.; HEMP, S. A soberania do feijão. **Revista Agropecuária Catarinense**, Florianópolis, v. 27, n. 1, p. 18-20, 2014.
- BARBARA, D. **Feijão**. Rio de Janeiro: Senac Rio, 2005.
- BARBETTA, P. A. **Estatística aplicada às ciências sociais**. 9 ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 2019.
- BARBIERI, R. L.; STUMPF, E. R. T. **Origem e evolução das espécies cultivadas**. Brasília, DF: Embrapa, 2008.
- BRASIL. MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE. **Biodiversidade brasileira**. 2023. Disponível em: <https://antigo.mma.gov.br/biodiversidade/biodiversidade-brasileira.html#:~:text=O%20Brasil%20%C3%A9%20um%20pa%C3%ADs,e%20%C3%A1reas%20temperadas%20no%20Sul>. Acesso em: 28 ago. 2023.
- BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE (org.). **Alimentos regionais brasileiros**. 2 ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2015.
- BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE (org.). **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
- BRAUNE, R. **O que é gastronomia**. São Paulo: Brasiliense, 2007.
- BUENO, M. C. D. Da gastronomia francesa à gastronomia global: hibridismos e identidades inventadas. **Caderno C R H**, Salvador, v. 29, n. 78, p. 443-462, 2016.
- CAMPELO, A. Elites à Mesa. Uma Etnografia do Gosto. **Ponte de Lima**, v. 8, p. 150-167, 2022.
- CAMPOS, B. M. F. **A biodiversidade alimentar**: relações e aplicações na gastronomia. 123 f. 2017. Dissertação (Mestrado) - Curso de Ciências Gastronômicas, Faculdade de Ciências

e Tecnologia, Universidade Nova de Lisboa, Lisboa, 2017. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10362/27973>. Acesso em: 28 ago. 2023.

CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. 3 ed. São Paulo: Global, 2004.

CASTANHO, A. L. V. **Implicações do processamento na qualidade nutricional e organoléptica de 3 variedades tradicionais de feijão comum**. 2015. 92 f. Dissertação (Mestrado) - Inovação em artes culinárias, Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, 2015.

COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO (CONAB). **Acompanhamento da safra brasileira de grãos: safra 2023/24 (7º levantamento)**. Brasília, DF: CONAB, v. 11, n. 7, p.1-117, 2024.

CRAMER, G. S. **Discursos, rede de poderes e vontades de verdade sobre o consumo da carne**. 2023. 78 f. Dissertação (Mestrado) - Programa de pós graduação interdisciplinar em desenvolvimento comunitário, Universidade Estadual do Centro-oeste, Guarapuava, 2023.

CROSBY, A. W. **Imperialismo ecológico: a expansão biológica da Europa 900 – 1900**. São Paulo: Companhia das Letras, 2011.

DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e bebidas**. 4. ed. Caxias do Sul: Educ, 2010.

DINIZ, J.D.A.S.; CERDAN, C. Produtos da sociobiodiversidade e cadeias curtas: aproximação socioespacial para uma valorização cultural e econômica. *In*: GAZOLLA, M.; SCHNEIDER, S. **Cadeias curtas e redes agroalimentares alternativas: negócios e mercados da agricultura familiar**. Porto Alegre: Editora UFRGS, 2017, p. 259-280.

EMBRAPA. **Cultivo do feijão: socioeconomia**. 2023. Disponível em: <https://www.embrapa.br/agencia-de-informacao-tecnologica/cultivos/feijao/pre-producao/socioeconomia>. Acesso em: 22 abr. 2024.

EMBRAPA. **Leguminosas: potencial de produção e mercado promissor**. 2016. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/18756984/leguminosas-potencial-de-producao-e-mercado-promissor>. Acesso em: 19 abr. 2024.

EMBRAPA. **Lentilhas: muito além do réveillon**. 2019. Disponível em: [https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/49159157/artigo---lentilhas-muito-alem-do-reveillon#:~:text=A%20lentilha%20\(Lens%20culinaris\)%20%C3%A9,alimentos%20mais%20antigos%20da%20humanidade](https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/49159157/artigo---lentilhas-muito-alem-do-reveillon#:~:text=A%20lentilha%20(Lens%20culinaris)%20%C3%A9,alimentos%20mais%20antigos%20da%20humanidade). Acesso em: 02 abr. 2024.

FERREIRA, S. M. R. ; BARTACHEVITS, E. L. F. . Sociobiodiversity and sovereignty and food and nutritional security as an inseparable right to adequate and healthy food . **Research, Society and Development**, v. 11, n. 1, p. e45811125161, 2022. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/2516>. Acesso em: 28 ago. 2023.

FERREIRA, C. M.; BARRIGOSI, J. A. F. **Arroz e feijão: tradição e segurança alimentar**. Brasília, DF : Embrapa, 2021.

FERREIRA, M. R.; VALDUGA, V.; BAHL, M. Baixa Gastronomia: caracterização e aproximações teórico-conceituais. **Revista Turismo em Análise**, v. 27, n. 1, p. 207-228, 2016. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/rta/article/view/87890>. Acesso em: 04 mar. 2024.

FLORIPAMANHÃ. **Florianópolis**: Cidade Unesco da Gastronomia / Unesco City of Gastronomy. 2024. Disponível em: <https://floripamanha.org/prioridades-floripamanha/florianopolis-cidade-unesco-da-gastronomia-unesco-city-of-gastronomy/>. Acesso em: 03 maio 2024.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO). **FAOSTAT**: crops and livestock products. [S.l.]: FAO, 2023. Disponível em: <https://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL>. Acesso em: 24 abr. 2024.

GEWEHR, B.; COELHO-DE-SOUZA, G. P. Gastronomia e alimentos da sociobiodiversidade: uma análise a partir da eticização da estética. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**, v. 2, n. 1, p. 113-130, 2022.

INSTITUTO BRASILEIRO DE FEIJÃO E PULSES (IBRAFE). **Quem produz nosso feijão todo dia?**. 2023. Disponível em: <https://www.ibrafe.org/noticias/quem-produz-nosso-feijao-de-todo-dia#:~:text=Na%20safra%202021/22%20foram.de%20venda%20aumenta%20para%2089%25>. Acesso em: 12 jul. 2025.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Em fevereiro, IBGE prevê safra de 300,7 milhões de toneladas para 2024**. 2024. Disponível em: [https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-sala-de-imprensa/2013-agencia-de-noticias/releases/39369-em-fevereiro-ibge-preve-safra-de-300-7-milhoes-de-toneladas-para-2024#:~:text=FEIJ%C3%83O%20\(em%20gr%C3%A3o\)%20%2D%20A,1%25%20em%20rela%C3%A7%C3%A3o%20a%202023](https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-sala-de-imprensa/2013-agencia-de-noticias/releases/39369-em-fevereiro-ibge-preve-safra-de-300-7-milhoes-de-toneladas-para-2024#:~:text=FEIJ%C3%83O%20(em%20gr%C3%A3o)%20%2D%20A,1%25%20em%20rela%C3%A7%C3%A3o%20a%202023). Acesso em: 23 abr. 2024.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018**: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2020. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101742.pdf>. Acesso em: 27 mar. 2024.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Produção agrícola mundial**: quantidade produzida de lavouras temporárias (2021-2022) - ervilha, feijão, fava, soja. [s.l.]: SIDRA/IBGE. 2024a Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/tabela/1612#resultado>. Acesso em: 24 abr. 2024.

KRAUSE, R. W. **A gastronomia como fator de influência na escolha de destinações turísticas e a caracterização do perfil de seus consumidores**: base de estudo Balneário Camboriú nos verões dos anos de 2006 e 2011. 2011. 264 f. Tese (Doutorado) - Curso de Administração e Turismo, Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, 2011.

LANA, M.M. **Hortaliça combina com leguminosas**: grão-de-bico, lentilha, ervilha seca e feijão. Brasília: Embrapa Hortaliças, 2021.

LEME, A. S. Feijão, o alimento da nação: discurso identitário e consumo efetivo no Brasil (1973-2009). In: ALGRANTI, L. M.; MACÊDO, S. da C. F. de. **História e alimentação**: Brasil séculos XVI-XIX. Belém, PA: Paka-Tatu, 2020, p. 318-340.

LEME, A. S. **Feijão, dono das tradições**: representação identitária e consumo efetivo no Brasil (1973-2009). 2015. 198f. Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-Graduação em História Social, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2008.

MACIEL, M. L. M. **Feijão**: da etimologia à mesa. 2008. 54 f. Monografia (Especialização) - Curso de Especialização Gastronomia e Saúde, Universidade de Brasília, Brasília, 2008.

NORMAN, D. **Design emocional**: por que adoramos (ou detestamos) os objetos do dia-a-dia. Rio de Janeiro: Rocco, 2008.

PACHECO, A. de O. **Manual do maître d'hotel**. São Paulo: Editora Senac, 1995.
POULAIN, J. P. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.

SALVADOR, C. A.; PEREIRA, J. R. Prognóstico agropecuário: feijão – 2021/2022. **Prognóstico Agropecuário**, v. 13, n. 36, p. 01-10, 2021. Disponível em: https://www.agricultura.pr.gov.br/sites/default/arquivos_restritos/files/documento/2022-01/feijao.pdf. Acesso em: 11 mar. 2024.

SILVA, P. P. **Farinha, feijão e carne-seca**: um tripé culinário no Brasil colonial. São Paulo: Senac São Paulo, 2007.

SILVA, O. F. da; WANDER, A. E. **O feijão-comum no Brasil**: passado, presente e futuro. Santo Antônio de Goiás, GO: Embrapa, 2013.

SOUSA, I. S. F. de; FERREIRA, C. M. Aspectos histórico-culturais do arroz e do feijão na sociedade brasileira. *In*: FERREIRA, C. M.; BARRIGOSI, J. A. F. **Arroz e feijão**: tradição e segurança alimentar. Brasília, DF : Embrapa, 2021, p. 47-70.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS (UNICAMP). **Tabela brasileira de composição de alimentos (TACO)**. Versão 4. São Paulo: Unicamp, 2011.

TRIPADVISOR. **Restaurantes sofisticados**: Florianópolis (SC). 2023. Disponível em: <https://www.tripadvisor.com.br/FindRestaurants?geo=303576&establishmentTypes=10591&roadened=true> Acesso em: 11 jun. 2024.

TSCHERKAS, M. O feijão com arroz no léxico e na cultura brasileira. **Enletawa Journal**, v. 17, n. 1, p.1-38, 2024.

VILLALBA, V. L.; SANTOS D. P. D. A gastronomia real francesa: ferramenta de demonstração de poder e distinção social. *In*: ENCONTRO DE GASTRONOMIA, CULTURA E HISTÓRIA, 1., 2016, Rio de Janeiro. **Anais [...]**. Rio de Janeiro: Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2017. p. 15-16.

ZANETI, T. B. **Cozinha de raiz**: as relações entre chefs, produtores e consumidores a partir do uso de produtos agroalimentares singulares na gastronomia contemporânea. 2017. 373 f. Tese (Doutorado) - Curso Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2017.

ZANETI, T. B.; SCHNEIDER, S. Ingredientes singulares à la carte: implicações do uso de produtos diferenciados na gastronomia contemporânea. **Anthropology of Food**, v. online, Varia articles: 2008 - 2024, 2016. Disponível em: <https://journals.openedition.org/aof/8111>. Acesso em: 15 maio 2024.