



---

# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

---

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

## RESUMO EXPANDIDO

EIXO TEMÁTICO: 1. GASTRONOMIA LOCAL, ETNOECOLOGIA ALIMENTAR E DESENVOLVIMENTO COMUNITÁRIO

### RODRIGO BELLORA E A COZINHA DE NATUREZA: UMA GASTRONOMIA ALINHADA À SOCIOBIODIVERSIDADE

BERTAMONI, Israel<sup>1</sup>; GASTAL, Susana de Araujo<sup>2</sup>; DOMINGOS, Henrique G<sup>3</sup>.

1 Universidade de Caxias do Sul, professor do curso de Gastronomia - [ibertamoni@ucs.br](mailto:ibertamoni@ucs.br)

2 Universidade do Vale do Itajaí, professora do PPGTH – [susanagastal@gmail.com](mailto:susanagastal@gmail.com)

3 Universidade de Caxias do Sul, aluno do curso de Gastronomia – [hgdomingos@ucs.br](mailto:hgdomingos@ucs.br)

#### Resumo

A investigação analisa a atuação do chef Rodrigo Bellora, referência nacional, para refletir sobre seu projeto “Cozinha de Natureza”, desenvolvido no restaurante Valle Rústico, na região turística da Serra Gaúcha. Parte-se de dados colhidos por Bertamoni (2022), que utilizou como metodologia a história de vida, priorizando como técnicas a pesquisa documental e a entrevista. A abordagem evidencia como Bellora se conecta com o território, prioriza insumos locais e estabelece uma relação ética, sensorial e sustentável com a alimentação preparada em seu restaurante. Ao alinhar gastronomia, biodiversidade e saberes tradicionais, o estudo contribui para o debate sobre práticas culinárias comprometidas com a sustentabilidade, a comensalidade e a identidade cultural.

**Palavras-chave:** Gastronomia. Sociobiodiversidade. Cozinha de Natureza. Restaurante Vale Rústico. Vale dos Vinhedos, Bento Gonçalves-RS.

#### 1. Introdução

Este trabalho analisa a prática gastronômica do chef Rodrigo Bellora à luz do conceito de sociodiversidade, destacando sua atuação na valorização do território, dos ingredientes locais e das práticas



---

# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

---

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

sustentáveis. Proprietário do restaurante Valle Rústico (VR), em Garibaldi-RS, é referência nacional em movimentos como Slow Food, cozinha artesanal e respeito à sazonalidade. Sua proposta, intitulada “Cozinha de Natureza”, estabelece uma profunda conexão com os ciclos naturais, com os produtores locais e com as memórias afetivas alimentares, configurando-se como alternativa ao modelo industrial de produção de alimentos. Ao priorizar insumos naturais, locais e regionais, muitos cultivados em sua propriedade, promove uma gastronomia alinhada à preservação ambiental e à valorização cultural, propondo uma cozinha que respeita a natureza e os saberes tradicionais. Essa abordagem, que integra quem planta, quem cozinha e quem consome, fortalece redes produtivas locais e oferece uma alimentação mais autêntica e saudável. Com base em entrevistas concedida por Bellora, e registrada por Bertomoni (2022) este articula referências teóricas e pesquisa empírica, que evidenciam como as práticas do VR contribuem para a construção de uma gastronomia sensível à biodiversidade, à identidade alimentar e à sustentabilidade.

## 2. Desenvolvimento

Bellora construiu sua trajetória gastronômica em forte diálogo com o meio rural em que vive. A propriedade onde está situado o VR pertence à sua família, e sua infância foi marcada pelo contato direto com os ciclos produtivos locais (BERTAMONI, 2022). Essa relação com o território é o ponto de partida de sua concepção de cozinha.

A pesquisa realizada demonstra-se relevante no cenário atual, uma vez que o consumo e a fabricação de produtos ultraprocessados aumentam, com diferentes danos a saúde e qualidade de vida das pessoas. Em termos de comensalidade, a busca por refeições rápidas convive com a opção por estilos que integrem produções artesanais como consagrado pelo movimento *Slow Food*. A produção massiva e plantações de monocultura em larga escala são controversas à preservação ambiental. Segundo Bellora, “*A gente acaba entrando no mundo do super e ultraprocessados e industrializados, se distanciando completamente do frescor do alimento, da simplicidade de sabor*”. Para Bellora, estabelecer uma relação orgânica com os alimentos é essencial, pois mesmo um insumo preparado de maneira simples, quando natural, pode expressar complexidade e autenticidade sensorial.



---

# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

---

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

Para preservar a sociobiodiversidade, é necessário entender a relação com o meio em que estamos. No VR desenvolve uma relação com o ambiente que vai além da utilização do insumo gerado pelo meio do seu entorno: *“Eu sempre falei que o que me inspirava era a natureza.”* Desenvolver um vínculo com a terra é parte fundamental da identidade que adota, tal relação possibilita a preservação do patrimônio alimentar local: *“Quando a gente fala de se relacionar com a natureza e desse reencontro todo, tá muito ligado com essa vontade de saber de onde vem o alimento, o que a gente tá comendo, por que a gente tá comendo e isso é tão bom.”*

A relação com a natureza proporciona uma visão e entendimento do ingrediente utilizado, permitindo um aprofundamento em suas origens, processos e sabores. Bellora não limita sua relação com o ecossistema a uma relação de produtor e consumidor, mas beneficia o meio visando a preservação, e o utiliza como fonte de inspiração. O chef compreende que o ingrediente disponibilizado, dentro da sazonalidade, é fundamental. E o processo de utilização é instituído dentro dos pilares de Carlo Petrini. Bom, refere-se às qualidades sensoriais do alimento; Limpo, envolve a produção sustentável do alimento, sem prejudicar o meio ambiente, a saúde dos produtores e dos consumidores; e Justo, implica numa remuneração justa para os produtores, respeito aos seus direitos e acesso equitativo ao alimento (PETRINI, 2019).

Na busca de tal movimento, Bellora se relaciona diretamente com produtores locais, enfatizando suas produções e priorizando insumos, como resultado a valorização dos trabalhadores e os locais inseridos. Também, produz muitos dos ingredientes que utiliza, onde cria seu menu de acordo com a disponibilidade. Desenvolve o cardápio e os valores de seu restaurante lado a lado da natureza que o cerca, sem moldar o ecossistema, mas deixa que ela molde sua gastronomia. Um exemplo de relação entre indivíduo e natureza é a caça aos cogumelos: *“Tu vai para uma caçada e tu acha um monte de cogumelos, é a natureza que está te oferecendo voluntariamente, sem pedir nada em troca...além de outros ingredientes coletados naquele local.”* Esse modo de pensar promove um meio mais limpo, insumos de frescor e qualidade, e contribui para a preservação ambiental e cultural.

*“Eu nasci em Bento e desde pequeno, a propriedade onde é o VR, era da família. E eu cresci, de alguma maneira ou outra, me conectando com esse lugar.”* Crescer e vivenciar o local onde produz,



---

# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

---

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

possibilitou o desenvolvimento de uma relação com tal espaço, gerando maior entendimento das possibilidades do restaurante. *“Me conectando com o lugar que eu descobri as relações com a alimentação, comecei a produzir o que eu ia comer, comecei a me preocupar mais de onde as coisas vinham.”* Produzir os próprios alimentos gera, além do vínculo com o insumo, uma compreensão de sua origem, processos e resultados. Ao compreender tais questões, viabiliza-se um aprofundamento em pesquisas e estudos, constituindo mais possibilidades e formas diferentes de prepará-los.

Bellora prioriza o processo artesanal, pois traz uma carga de identidade e de afeto por quem faz. *“Então, muitas das nossas preparações são artesanais, esse artesanato, ele é a parte viva das equipes, é parte decisiva do que a gente acredita e cozinha”*. A relação com a biodiversidade aproxima o cliente não somente da equipe de cozinha, mas também ao local em que ele está. Usufruir de ingredientes que a natureza gera espontaneamente e/ou que foi produzido ali, agregam experiência, trazendo carinho, afeto e personalidade, incluindo o consumidor no processo. *“Nossa cozinha representa isso, afeto e carinho. Compartilhar essa união e a capacidade de unir através de um prato.”*

### 3. Considerações finais

A análise evidencia como a prática gastronômica de Rodrigo Bellora, contribui para fortalecer princípios de uma alimentação mais sustentável, afetiva e territorializada. O chef articula saberes tradicionais, produção local e responsabilidade ecológica, alinhados fortemente com os princípios da sociobiodiversidade. Essa proposta se mostra relevante na crescente padronização alimentar e aponta caminhos para novas formas de pensar e praticar gastronomia. O estudo contribui para ampliar a compreensão do papel da gastronomia enquanto expressão cultural, ferramenta de transformação social e práticas sustentáveis.

### Referências

BERTAMONI, Israel. *O cozinheiro e o cozinhar como ofício artífice: a comensalidade no restaurante Valle Rústico*. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hospitalidade). Universidade de Caxias do Sul, 2022.

PETRINI, Carlo. *Slow Food: Princípios da Nova Gastronomia*. Tradução de Renata Lúcia Botina. São Paulo: Editora Senac, 2009.