



## RESUMO

EIXO TEMÁTICO: GASTRONOMIA LOCAL, ETNOECOLOGIA ALIMENTAR E  
DESENVOLVIMENTO COMUNITÁRIO

ECONOMIA SOLIDÁRIA E CIRCUITOS CURTOS DE COMERCIALIZAÇÃO: VIVÊNCIAS  
ENTRE FEIRAS, COOPERATIVAS E GASTRONOMIA LOCAL

OLIVEIRA, Henrique Martins de <sup>1</sup>

<sup>1</sup> UFRGS, henrique27@gmail.com

**Introdução:** Este relato apresenta uma experiência prática vivenciada ao longo do trabalho como cozinheiro e gestor de compras em diferentes estabelecimentos de alimentação, na qual se observou a transição das compras realizadas em centrais de abastecimento (CEASA) para aquisições feitas diretamente de produtores, por meio de feiras agroecológicas e cooperativas locais. A vivência proporcionou não apenas mudanças na rotina de abastecimento, mas também um novo entendimento sobre os impactos sociais, econômicos e afetivos da aproximação entre gastronomia e agricultura familiar. O objetivo deste relato é refletir sobre como os circuitos curtos de comercialização contribuem para a valorização dos produtos locais e fortalecem a autonomia dos produtores, especialmente no contexto urbano. **Desenvolvimento:** A experiência foi construída ao longo do trabalho direto com a aquisição de insumos e gestão de cardápios, tanto como chef quanto como proprietário de restaurante. O contato com feiras e cooperativas se deu na prática cotidiana, por meio de visitas, negociações e trocas com produtores, com observações contínuas e reflexão crítica sobre os impactos dessas escolhas no dia a dia da operação gastronômica. A principal constatação foi que, embora as compras em feiras exijam mais tempo e planejamento logístico, elas proporcionam acesso a produtos de melhor custo-benefício, fortalecem a economia local e ampliam a consciência sobre os ciclos naturais e o trabalho dos agricultores. A relação direta permite entender os desafios do cultivo, a sazonalidade e até mesmo descobrir ingredientes novos, enriquecendo o repertório culinário do estabelecimento. No entanto, também surgiram desafios, como a presença de atravessadores que se passam por produtores e a ausência de políticas públicas mais robustas de apoio à comercialização direta. Ainda assim, a vivência nas feiras se revelou mais gratificante e formativa do que a compra em sistemas intermediados e impessoais. **Considerações finais:** A experiência demonstrou que práticas baseadas na economia solidária e nos circuitos curtos de comercialização não apenas melhoram a qualidade dos produtos utilizados, como também promovem vínculos, fortalecem territórios e geram impactos positivos para quem produz e para quem transforma o alimento. Ao inserir o cozinheiro no circuito de produção e comercialização, ressignificam-se os atos de compra, preparo e oferta de alimentos. Essa vivência contribui diretamente para o debate proposto pelo Eixo 1 do congresso, ao evidenciar como a gastronomia pode fortalecer os conhecimentos, os ingredientes locais e as práticas socioculturais ligadas à sociobiodiversidade, promovendo o desenvolvimento comunitário e o consumo consciente. Para que essas práticas se ampliem, é fundamental a



---

# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

---

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

existência de incentivos públicos, a fiscalização ética das feiras e a valorização da agricultura familiar no imaginário gastronômico e nos hábitos de consumo urbano.