



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

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

RESUMO EXPANDIDO

EIXO TEMÁTICO: 4. Patrimônio alimentar, comensalidade, arte e afeto

PENSANDO (E COZINHANDO) O BRASIL E A AMÉRICA LATINA: RELATO DE EXPERIÊNCIA DA ATIVIDADE ACADÊMICA “COMIDA, CULTURA, CIDADANIA E PATRIMÔNIO”

AGOSTINI, Erica Braidó; GASS, Lucca Fernando; SCHELL, Deise Cristina; SILVA, Jayana da¹

¹ Universidade do Vale do Rio dos Sinos, ericabraidogostini@hotmail.com, lucfernando.gass@gmail.com, deiseschell@unisinos.br, jayanadasilva@gmail.com

Resumo

O relato apresenta uma experiência na atividade acadêmica “Comida, Cultura, Cidadania e Patrimônio”, que incentivou estudantes a pensarem criticamente as cozinhas brasileiras e latino-americanas e seus patrimônios. O resultado foram ensaios teóricos e pratos autorais que discutem sustentabilidade, decolonialidade, biodiversidade e consumo de ultraprocessados, tensionando práticas alimentares e imaginando outras gastronomias possíveis.

Palavras-chave: 1. Gastronomia 2. Brasil 3. América Latina 4. Patrimônio 5. Cidadania

1. Introdução

No artigo “A invenção das gastronomias: por uma gastronomia outra”, as autoras ressaltam que o campo da gastronomia é fluido e multifacetado, em constante atualização. Elas defendem que sua análise deve revelar não apenas mecanismos de normatização da alimentação, “mas também as possibilidades de resistência e de reconfiguração das práticas alimentares, que podem, ao mesmo tempo, reafirmar ou subverter as normas estabelecida” (Soares et. al, 2024, p. 718). A proposta de um ensaio teórico-prático na atividade acadêmica “Comida, Cultura, Cidadania e Patrimônio”, do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Unisinos, objetivou justamente isso: estimular formas de resistência e repensar práticas alimentares contemporâneas. A intenção foi estudar a formação das cozinhas do Brasil e da América Latina e as questões que atravessam as sociedades latino-americanas, imaginando outras gastronomias possíveis.

2. Desenvolvimento

A atividade acadêmica em questão estudou as culturas alimentares do Brasil e da América Latina, articulando temas como cidadania, decolonialidade, relações étnico-raciais e racismo, sustentabilidade, patriarcado e machismo, tecnologias e formas de produzir comida, etc. Ao final, uma tarefa foi proposta: a elaboração de um ensaio teórico-prático. A partir de pesquisa exploratória e bibliográfica sobre temas trabalhados nas aulas, estudantes desenvolveram um texto crítico e uma criação culinária. Ambos



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

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

discutiram aspectos da comida brasileira e/ou latino-americana, analisando-os na perspectiva das questões que afetam nossa sociedade e comensalidade. A experiência resultou, entre outros, na produção de dois ensaios e respectivos seus menus/pratos autorais, conforme descrição a seguir.

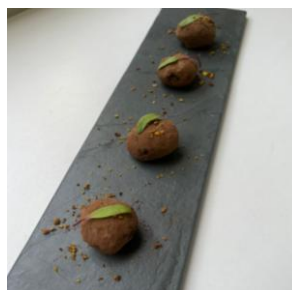
2.1 Um Brasil Sustentável

Ao pensar uma gastronomia brasileira sustentável, é essencial reconsiderar práticas alimentares marcadas por processos de invisibilização, desigualdade e exclusão. A gastronomia, nesse contexto, desenvolve fortes narrativas alimentares que preservam e constroem identidades culturais. A perspectiva de decolonialidade aparece como eixo estruturante do primeiro passo do menu criado, ao valorizar ingredientes fundamentais para a identidade cultural indígena-brasileira, como a mandioca, e incorporar técnicas tradicionais, como o uso de folhas como invólucros para cocção de alimentos. O primeiro prato traz a releitura do prato indígena *Hî-Hî* (cozido de mandioca ralada na folha de bananeira) com cogumelos, envolto na folha de taioba, acompanhado de molho bechamel de castanha de caju com polpa de butiá, a fim de explorar a biodiversidade local e recursos disponíveis na região.

No segundo passo, explora-se a dimensão da cidadania através do prato nacional brasileiro: a feijoada. O prato é ressignificado no formato de um nhoque de feijoada com tofu defumado, servido com uma emulsão de vinagrete de laranja, couve *crispy* e geleia de pimenta acompanhado de um *shot* de caldinho de feijão. O feijão é entendido nesse contexto como a “expressão mais clara do patrimônio culinário brasileiro” (Dória, 2014, p. 134), por sua presença nas práticas alimentares do país.

O último passo, a sobremesa, introduz a invisibilidade feminina na cadeia do cacau, destacando seu protagonismo na agricultura familiar, uma vez que as mulheres ocupam um papel importante na organização familiar e sustento financeiro (Silva, 2022). O doce é uma trufa de chocolate vegana, feita com batata doce roxa e cacau, acompanhada de pó de casca de laranja, a fim de trazer textura, sabor, alinhando a problemática da sustentabilidade ao aproveitar o alimento de forma integral.

Figuras 1 a 4 - Menu Um Brasil Sustentável



Fonte: Elaborados pelos autores (da esquerda para a direita: *Hî-Hî*, feijoada, trufa de chocolate e menu completo).

2.2 Monocultura e Ultraprocessados: os impactos na alimentação da América Latina



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

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

A historiadora Adriana Salay Leme (Podcast Prato Cheio, 2020) defende que a escolha dos alimentos é ato que ultrapassa o aspecto fisiológico, devendo ser influenciada por fatores culturais e regionais, mantendo a diversidade dos insumos e garantindo sua produção local. A partir da análise do processo histórico da América Latina por meio da alimentação, a monocultura e os ultraprocessados surgem como agentes centrais no processo de apagamento de ingredientes nativos e padronização do gosto, causando a perda da soberania alimentar e graves crises de insegurança alimentar.

No Brasil e na América Latina, a monocultura está historicamente vinculada à formação social e econômica, sendo sustentado pelo tripé latifúndio, monocultura e exploração do trabalho (Prado Jr., 2008 *apud* Silva, 2025). Este modelo agrícola, junto com a intensa ação da indústria de alimentos ultraprocessados, fez com que se reduzisse a diversidade de cultivos, comprometendo sistemas produtivos locais.

Ao criar um prato que contemplasse a importância da preservação da cultura e identidade locais, principalmente da agricultura e alimentação, utilizou-se de alimentos originários da América Latina, como símbolos de resistência à indústria dos ultraprocessados e suas ramificações. A preparação tem como base uma *tortilla*, alimento simbólico e estrutural para mexicanos, reinterpretada com mandioca, ingrediente emblemático da alimentação brasileira. O recheio é composto por feijão jalo, queijo coalho e linguiça suína, com inspiração no feijão tropeiro, preparo tradicional do sertão. A maionese de abóbora cabotiá é combinada com tucupi e gengibre, trazendo frescor e complexidade ao prato. Ele contempla também um vinagrete de tomate com milho e coentro, e, por fim, *chips* de batata finalizam a montagem, destacando um ingrediente amplamente difundido no mundo com origem nas Américas.

Figura 5 - Prato a base de *tortilla*



Fonte: Elaborado pelos autores.

3. Considerações finais

Com o ensaio teórico-prático da disciplina “Comida, Cultura, Cidadania e Patrimônio”, percebemos o quanto a gastronomia representa aspectos culturais e políticos da sociedade, indo além do ato de alimentar, mas fortalecendo costumes, crenças, origens e identidades. A atividade permitiu uma combinação de



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

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

ingredientes regionais e técnicas gastronômicas, com um mesmo objetivo: mostrar, na teoria e na prática, tudo aquilo que um prato - e um menu por inteiro - pode comunicar, incluindo a defesa das culturas, da diversidade e das soberanias alimentares do Brasil e da América Latina.

Referências

DÓRIA, Carlos A. *Formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira*. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

LOPEZ-TORRES, Leyna; LOPEZ-ALCARAZ, Fátima. Los productos ultraprocesados: implicancias sobre su consumo, avances y retos en América Latina para la salud pública en adultos. *Revista Chilena de Nutrición*, 49(5), 637-643, 2022.

PODCAST PRATO CHEIO. Entrevistada: Adriana Salay Leme. Entrevistadores: Guilherme Zocchio e Marina Yamaoka. [S. l.]: O Joio e o Trigo, 14 jul. 2020. Podcast. Disponível em: <https://ojoioeotrigo.com.br/2020/07/a-industria-na-mesa-do-cafe-da-manha/>. Acesso em: 15 jun. 2025.

SILVA, Alessandra. Agroecologia no Brasil: uma alternativa contra o modelo hegemônico na agricultura. *Serviço Social & Sociedade*, 148 (2), 2025.

SILVA, Rafaela. *Participação de Mulheres na Gestão de Propriedades Familiares Produtoras de Cacau de Tucumã/PA*. TCC (Graduação) - Bacharelado em Administração, UFFS, Cerro Largo, RS, 2022.

SOARES, Cláudia; SILVA, Andréa; SÁ, Marcia. A invenção das gastronomias: por uma gastronomia outra. *Revista Hospitalidade*, 21, 712-732, 2024.