



RESUMO

EIXO TEMÁTICO: PATRIMÔNIO ALIMENTAR, COMENSALIDADE, ARTE E AFETO

GASTRONOMIA EM REDE: PRÁTICAS AFETIVAS, PEDAGÓGICAS E EMPREENDEDORAS NO MERCADO PÚBLICO DE PORTO ALEGRE COMO RESPOSTA COMUNITÁRIA À ENCHENTE DE 2024

KADER, Carolina¹

1 Armazém do Confeiteiro, Mercado de Ideias, Restaurante Maçarico. carolinakader@gmail.com

Diante da crise ampliada pela emergência climática, proponho neste relato uma reflexão sobre a gastronomia como rede afetiva e política, a partir de três iniciativas interligadas: o Armazém do Confeiteiro, o projeto Mercado de Ideias e o restaurante Maçarico, situadas no contexto do Mercado Público de Porto Alegre. Essa articulação constrói um modelo de atuação que une educação popular, memória alimentar, empreendedorismo ético e cultura gastronômica. Essa rede tem se mostrado um caminho para a reconstrução econômica, emocional e da autonomia, com base na memória, no afeto e na comida. Após a enchente de 2024, surgiram não apenas urgências ligadas à sobrevivência, mas também à reconstrução econômica e afetiva. Na Ilha da Pintada, onde cresci, grupos de mulheres da gastronomia e confeitaria buscaram força na coletividade para reconstruir suas cozinhas, seus negócios e seus cotidianos. A maioria delas sustentava suas famílias com receitas e técnicas herdadas de outras mulheres mais velhas, confeitadeiras e salgadeiras da Ilha da Pintada. Nesse contexto, a cozinha se reafirma como espaço de reconstrução emocional, econômica e comunitária. A alimentação, nesse caso, é prática de cuidado, pertencimento e afirmação. Por meio do Mercado de Ideias e do Armazém do Confeiteiro, articulamos parcerias com marcas brasileiras, viabilizamos doações de utensílios, participação em feiras e, sobretudo, criamos espaços de escuta e prática. Como aponta bell hooks (2013), a sala de aula continua a ser o espaço mais radical de possibilidade. Para nós, essa sala é também a cozinha, espaço onde cozinhar, ensinar e escutar são práticas transformadoras. Realizamos oficinas práticas com educadoras de locais também atingidos pela enchente, dentro do Mercado Público, espaço simbólico de resistência. Em seguida, as confeitadeiras organizaram um bingo comunitário na Ilha da Pintada, momento marcante de virada coletiva. A partir dele, algumas mulheres retomaram suas encomendas e outras abriram negócios em parceria. Enquanto essas mulheres reconstruíam seus caminhos, nós também nos refizemos. O Maçarico nasce nesse contexto como resposta sensível ao trauma coletivo, mas também como gesto de reencantamento com a nossa história. O nome vem de uma ave comum, ribeirinha e migratória, unindo os quatro elementos: ar, água, terra e fogo. O Maçarico é restaurante, escola e espaço cultural, porque para nós, comida é cultura. Acreditamos que comer é mais do que necessidade biológica. É memória, afeto



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

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

e possibilidade de futuro. Como ensina M.F.K. Fisher, a arte de cozinhar bem com pouco é uma forma de esperança. O Maçarico marca esse novo ciclo: uma cozinha que acolhe, forma e transforma.