



GASTRONOMIA COMO TERRITÓRIO DE JUSTIÇA SOCIAL: NOTAS PARA UMA AGENDA ANTIRRACISTA

Autor: Nando Rodrigues de Sousa (Instituto Federal de Educação do Ceará – IFCE;
nando.sousa@outlook.com).

RESUMO EXPANDIDO: Ensaio.

Problematização do tema

Quem alimenta o Brasil? Essa pergunta, aparentemente simples, revela uma complexa rede de desigualdades históricas, relações de poder e mecanismos de invisibilidade que estruturam o setor gastronômico nacional. Dados da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD Contínua), analisados pela Fundação Getúlio Vargas (FGV) e pela Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel), mostram que pretos e pardos representam aproximadamente 63% da força de trabalho no setor de alimentação fora do lar, chegando a 65% entre trabalhadores informais (Abrasel, 2025). Esses números evidenciam que a população negra é a base que sustenta cotidianamente bares, restaurantes e cozinhas profissionais. Contudo, essa maioria se converte em minoria quando observamos os espaços de lideranças, autoria e prestígio, revelando uma assimetria que não é casual, mas estrutural.

Essa contradição não é recente. Desde o período colonial, os africanos escravizados e seus descendentes ocuparam papéis centrais no preparo de alimentos, tanto nas cozinhas domésticas quanto nos mercados e tabuleiros das ruas. A figura da “baiana do acarajé”, reconhecida como patrimônio cultural pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), é um exemplo de como as mulheres negras transformaram resistências em práticas culturais duradouras. Ainda assim, o reconhecimento simbólico e material dessas contribuições permaneceu limitado, sendo apropriado ou esvaziado em narrativas hegemônicas da culinária nacional. A desigualdade contemporânea no setor gastronômico, portanto, é herdeira direta de um passado colonial e escravocrata que naturalizou a exploração do trabalho negro e relegou a invisibilidade a seus saberes.

A contradição se intensifica diante dos altos índices de rotatividade (*turnover*) no setor. No primeiro trimestre de 2024, a taxa chegou a 74,3%, segundo a Abrasel (2024). Trata-se de postos ocupados em sua maioria por trabalhadores negros, que ingressam rapidamente nas cozinhas, mas são descartados na mesma velocidade. A ausência de políticas consistentes de



valorização e formação profissional aprofunda o ciclo de precarização, bloqueando oportunidades de ascensão e consolidando fronteiras racializadas.

Esse quadro se insere no contexto mais amplo do racismo estrutural, entendido como uma engrenagem que organiza a vida social e as instituições brasileiras, e não como um fenômeno pontual ou episódico (Almeida, 2019). No setor gastronômico, ele opera tanto na divisão racial do trabalho, que reserva aos negros as funções de menor prestígio e remuneração, quanto na construção simbólica da chamada “alta gastronomia”, que permanece hegemonicamente branca. A pergunta inicial, portanto, não é apenas sobre quem alimenta o Brasil, mas sobre quem é legitimado a ocupar os espaços de reconhecimento.

É nesse ponto que a noção de gastronomia social adquire relevância. Como movimento e como campo de reflexão, ela tensiona os limites da gastronomia elitizada e coloca a alimentação como direito, expressão cultural e espaço de justiça social. Ao valorizar saberes populares, resgatar tradições invisibilizadas e incluir populações marginalizadas, a gastronomia social aponta caminhos para a formulação de uma agenda antirracista.

Objetivo

Refletir a gastronomia como território de justiça social, articulando Castro (2003 [1946]) (a alimentação como expressão de desigualdade social), Almeida (2019) (o racismo estrutural como arranjo institucional de produção de assimetrias) e Petrini (2009) (o tripé bom, limpo e justo) para propor critérios analíticos e uma agenda antirracista: valorização de saberes afro-brasileiros, redução do *turnover* e promoção de retenção e mobilidade, reconhecimento de autoria e cadeias de abastecimento orientadas para sustentabilidade e dignidade laboral.

Processo analítico com fontes de informações

A análise aqui apresentada parte de três conjuntos ou eixos de referências. O primeiro é representado por dados estatísticos recentes, especialmente os levantamentos da FGV, com base nos dados da PNAD Contínua (2023) e relatórios da Abrasel, que revelam a centralidade da população negra na sustentação do setor e evidenciam o impacto da precarização das condições de trabalho.

O segundo envolve referenciais teóricos das Ciências Sociais sobre desigualdade racial. Silvio Almeida (2019) contribui ao discutir o racismo estrutural como lógica organizadora das relações sociais, que evidencia como se mantém um padrão hegemônico de reconhecimento, inclusive na gastronomia.



O terceiro eixo reúne autores e experiências do campo da alimentação e da gastronomia social. Josué de Castro (2003 [1946]) denunciou, em *Geografia da fome*, a relação entre exclusão social e alimentação no Brasil, apontando que a fome não é fruto da escassez, mas da desigualdade. Carlo Petrini (2009), com o movimento *Slow Food*, defende uma gastronomia comprometida com a justiça e a diversidade cultural.

Além desses referenciais, vale destacar exemplos de iniciativas práticas. Projetos como o “Gastromotiva¹”, fundado por David Hertz no Brasil, exemplificam como a gastronomia social pode atuar na formação profissional de jovens em situação de vulnerabilidade. Em Salvador, coletivos de mulheres negras, como o Coletivo de Mulheres Creuza Maria Oliveira², têm criado redes de fortalecimento econômico, valorizando a herança culinária afro-brasileira e gerando alternativas ao mercado formal excludente. Em escala global, experiências como o “*Food for Soul*”³, criado por Massimo Bottura, demonstram que a gastronomia pode ser um instrumento de combate ao desperdício e de inclusão social.

Essas fontes, combinadas, permitem construir um quadro analítico que conecta estatísticas, teorias críticas e práticas sociais para iluminar os desafios e potencialidades de uma agenda antirracista no setor gastronômico.

Formas de análise-las

A abordagem ensaística aqui privilegia a articulação de uma análise baseada em números, conceitos sociológicos e experiências concretas. Os dados quantitativos são interpretados como indicadores de desigualdade racial, contextualizados pelas categorias de racismo estrutural e branquitude.

Assim, constatar que 63% da força de trabalho no setor de alimentação fora do lar é composta por pretos e pardos, mas que as lideranças permanecem brancas, não pode ser lido

¹ A Gastromotiva é uma organização social brasileira, fundada em 2006 pelo chef e empreendedor social David Hertz, que atua na interface entre gastronomia, educação e inclusão social. A proposta da organização é utilizar a gastronomia social como ferramenta de transformação, oferecendo formação profissional gratuita em cozinhas-escolas para jovens e adultos em situação de vulnerabilidade social. Além de capacitar para o mercado de trabalho, o projeto busca estimular valores de cidadania, empreendedorismo e sustentabilidade.

² O Coletivo de Mulheres Creuza Maria Oliveira é uma organização formada por trabalhadoras domésticas negras da periferia de Salvador (BA), criada em 2016. Atua em defesa de direitos, promoção da cidadania e fortalecimento comunitário, por meio de atividades como cursos, oficinas, rodas de conversa e feiras solidárias. O grupo conecta lutas contra o racismo, o sexismo e a precarização do trabalho doméstico, ampliando o protagonismo político e social de mulheres negras.

³ O *Food for Soul*, criado em 2016 pelo chef italiano Massimo Bottura e por Lara Gilmore, tem como missão combater o desperdício e restaurar a dignidade de pessoas em situação de vulnerabilidade por meio dos *Refettorios*, que são refeitórios comunitários onde excedentes alimentares são transformados em refeições nutritivas e servidas em ambientes culturalmente acolhedores.



como coincidência: é resultado de um sistema de exclusão que perpetua hierarquias raciais. Da mesma forma, a rotatividade elevada é compreendida não apenas como problema de gestão, mas como engrenagem que reforça o desemprego negro e bloqueia a ascensão profissional.

Ao ampliar o debate para a gastronomia social, a alimentação deixa de ser mera mercadoria e é ressignificada como direito e cidadania. À luz de Petrini (2009), o tripé “bom, limpo e justo” oferece um critério analítico: bom implica qualidade com pertencimento cultural e autoria reconhecida; limpo supõe cadeias biodiversas, sazonais e com baixo desperdício; justo demanda trabalho digno, preço justo ao produtor e acesso para quem come. Nesse horizonte, experiências brasileiras de gastronomia social e de economia solidária mostram que é possível transformar saberes invisibilizados em valor cultural e econômico, ampliar a inclusão produtiva e tensionar a hierarquia da “alta” gastronomia, redistribuindo visibilidade, renda e reconhecimento no setor.

Essa análise permite, ainda, dialogar com as políticas públicas. O reconhecimento de ofícios tradicionais, como o das baianas de acarajé, aponta para a importância de políticas de patrimônio imaterial, que conferem visibilidade e legitimidade cultural. Da mesma forma, programas de alimentação escolar e políticas de combate à fome podem ser espaços estratégicos para integrar princípios de gastronomia social e promover fornecedores e cozinheiros e cozinheiras locais, muitos deles oriundos da população negra.

Por se tratar de um ensaio e considerando a complexidade do tema, esta análise não tem a pretensão de esgotar o tema, mas sim tensionar diferentes elementos, abrindo caminhos para um debate mais amplo e propositivo.

Considerações Finais

A gastronomia, quando reduzida a produto mercadológico ou prática elitizada, corre o risco de reproduzir desigualdades históricas. Contudo, quando concebida como território de justiça social, torna-se espaço de redistribuição simbólica e material, capaz de promover reconhecimento cultural, inclusão socioeconômica e transformação social.

Este ensaio destacou que a população negra constitui a base histórica e contemporânea da gastronomia brasileira, mas permanece invisibilizada nos espaços de prestígio. Essa contradição revela o funcionamento do racismo estrutural e demanda ações concretas. Propõe-se, assim, uma agenda antirracista estruturada em três seguimentos:

- 1) Formação e acesso: ampliação de políticas públicas, bolsas e currículos que valorizem saberes afro-brasileiros.



- 2) Mercado e liderança: promoção de políticas de inclusão, incentivo ao empreendedorismo negro e criação de mecanismos que favoreçam a ascensão profissional.
- 3) Comunicação e memória: democratização dos espaços midiáticos, valorização de chefs e cozinheiras negras e resgate histórico das contribuições afro-brasileiras na culinária nacional.

Ao conjugar esses segmentos, a gastronomia pode romper a lógica da invisibilidade e construir um setor plural, justo e representativo. Mais do que reparação histórica, trata-se de uma revolução do sabor e da justiça social, que reconhece quem alimenta o Brasil e garante que esses sujeitos possam permanecer, ascender e liderar.

Nesse sentido, a gastronomia social deve ser vista não apenas como uma prática pontual de inclusão, mas como política pública transversal, conectada a áreas como educação, saúde, cultura e desenvolvimento local. Reconhecer e valorizar a presença negra no setor é também valorizar a diversidade que constitui o Brasil, sua história e sua identidade. Assim, uma agenda antirracista para a gastronomia é também uma agenda de país ao combinar reparação histórica e inovação social, cultural e econômica, reorganizando cadeias, ampliando direitos e redistribuindo reconhecimento.

Referências:

ABRASEL. **Levantamento traça perfil de trabalhadores do setor de alimentação fora do lar**. 2025. Disponível em: https://abrasel.com.br/noticias/noticias/levantamento-traca-perfil-trabalhadores-alimentacao-fora-do-lar/?utm_source=chatgpt.com. Acesso em: 15 ago. 2025.

_____. **Rotatividade nos restaurantes: queda em 2024 exige novas ações do setor**. 2024. Disponível em: <https://pe.abrasel.com.br/noticias/noticias/rotatividade-nos-restaurantes-queda-em-2024-exige-novas-acoes-do-setor/#:~:text=A%20ind%C3%BAstria%20de%20restaurantes%20no,exige%20aten%C3%A7%C3%A3o%20redobrada%20dos%20empres%C3%A1rios>. Acesso em: 12 ago. 2025.

ALMEIDA, Silvio. **Racismo Estrutural**. São Paulo: Pólen, 2019.

CASTRO, Josué de. **Geografia da fome**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003 [1946].

PETRINI, Carlo. **Slow Food: princípios da nova gastronomia**. São Paulo: Senac, 2009.

Palavras-chave: Gastronomia social; Racismo estrutural; Justiça social.



Fonte(s) de financiamento/apoio: Esta pesquisa não contou com nenhum tipo de financiamento ou apoio.

Conflito de interesses: O trabalho e seu autor não apresentam nenhum tipo de conflito de interesse factual ou potencial, financeiro, pessoal, acadêmico, relacionado à afiliação institucional, político e religioso.