

AS GASTRONOMIAS CEARENSES: A *POLÍTICA ESTADUAL DA GASTRONOMIA E CULTURA ALIMENTAR DO ESTADO DO CEARÁ E O COLÓQUIO DA LEI DA GASTRONOMIA*

Autores/as: Nadja Ohana Soares Guilherme (Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro; nadjaohana@gmail.com) e Maria de Fátima Ferreira Portilho (Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro; faportilho@ufrj.br).

RESUMO EXPANDIDO: Resultado de Pesquisa

Introdução

Existem distintos significados e concepções atribuídos à gastronomia (BUENO, 2016; CASTRO et al, 2016; GUILHERME, 2016; GUILHERME e PORTILHO, 2018; SOARES, SILVA e SÁ, 2024; SIMON *et al*, 2025). No que tange ao que seria uma cultura gastronômica cearense na contemporaneidade, Linhares (2018) acredita que se baseia na “intercessão entre o advento de um mundo de identidades culturais europeias consolidadas e a descoberta de uma trama de gosto construída numa continuidade antropológica local” (LINHARES, 2018, p. 10).

Ao buscar uma compreensão da gastronomia local cearense é necessário considerar a mistura entre os binômios sertão-mar, vaqueiro-jangadeiro e boi-peixe com produtos e técnicas “vindos de fora” (LINHARES, 2018). Além disso, pode-se perceber três tendências, a primeira constituída como uma gastronomia vernacular, ou seja, “nascida a partir da economia do sertão (boi, carne, leite, farinha) e dos ingredientes vindos do mar (peixe, frutos do mar)” (LINHARES, 2018, p.11); a segunda seria constituída por influência de uma gastronomia vinda da Europa, a qual é acessada por uma parcela privilegiada da sociedade; e, por fim, uma gastronomia que “nasce com os chefs e a gourmetização da vida social, mesclando alta gastronomia com ingredientes locais” (LINHARES, 2018, p. 11).

A partir dessa discussão, podemos nos indagar sobre a constituição e os significados da “gastronomia cearense” a partir da implementação da Política Estadual da Gastronomia e Cultura Alimentar do Governo do Estado do Ceará e do o relatório produzido no Colóquio da Lei da Gastronomia.



Objetivos

O compromisso de analistas sociais é reconstruir as dinâmicas de composição e de recomposição de redes, além de descrever as associações entre entidades heterogêneas (Rodríguez-Giralt, Marrero-Guillamón e Milstein, 2018). O presente trabalho se alicerça nesta premissa e têm como objetivo geral compreender como os atores que fazem parte da chamada “cena gastronômica cearense” mobilizam “o mundo” e realizam suas ações.

A partir das contribuições teóricas e metodológicas da Teoria do Ator-Rede (ANT, na sigla em inglês para *Actor-Network Theory*) (GIRALT *et al*, 2018; Latour, 2012), têm-se como objetivos específicos: analisar a constituição da *Política Estadual da Gastronomia e da Cultura Alimentar* do Governo do Estado do Ceará e descrever e examinar o relatório produzido no *Colóquio da Lei da Gastronomia*, procurando, assim, mapear a participação de agentes humanos, e não humanos na rede de relações constituída em torno da construção desta política pública.

A ANT consiste em um enfoque “difuso de ferramentas, sensibilidades e métodos analíticos que tratam o mundo social e natural como o efeito de teias continuamente geradas de relações entre elementos heterogêneos: objetos, sujeitos, seres humanos, máquinas, animais, ideias, organizações” (RODRÍGUEZ-GIRALT, MARRERO-GUILLAMÓN e MILSTEIN, 2018, p. 2). A partir deste entendimento, buscaremos entender, a partir da análise do texto do Relatório do *Colóquio da Lei da Gastronomia* e da Lei nº17.608, como foram constituídas as relações entre elementos heterogêneos que se materializaram, especificamente, em tais documentos.

Métodos/Metodologia

A estratégia utilizada para a coleta e a análise de dados baseou-se na pesquisa qualitativa, alicerçada na análise documental. Foram examinados os conteúdos de dois documentos: a) a Lei nº17.608, de agosto 6 de 2021 e b) o relatório produzido no *Colóquio da Lei da Gastronomia*.

Resultados/Discussão



O relatório do *Colóquio da Lei da Gastronomia* indica “direcionamentos práticos para o desenvolvimento e valorização da gastronomia do Ceará” (COLÓQUIO DA LEI DA GASTRONOMIA, 2022, p.3). O evento foi idealizado e estruturado com o objetivo de responder a indagação: “Como é possível colocar em prática a lei da gastronomia e da cultura alimentar?” (COLÓQUIO DA LEI DA GASTRONOMIA, 2022, p.4). A Lei nº17.608, promulgada em 6 de agosto de 2021, instituiu a *Política Estadual da Gastronomia e da Cultura Alimentar*, e determinou “princípios, objetivos, eixos e competências” (CEARÁ, 2021) para a criação do *Programa Ceará Gastronomia*.

O Programa Ceará Gastronomia visa o fortalecimento da gastronomia e da cultura alimentar cearense. Seus objetivos consistem em transformar o Estado do Ceará em um destino reconhecido nacional e internacionalmente pela gastronomia, em que se destaca a cultura alimentar tipicamente cearense; promover o turismo gastronômico no Ceará; ampliar a agricultura familiar rural e urbana, o turismo local e regional e o turismo comunitário; fortalecer a produção artesanal e a divulgação da diversidade cultural cearense; conceber selos de autenticidade, como o “Selo de Certificação de Produto Cearense”, que tem por objetivo certificar produtos tipicamente cearenses; e posicionar a gastronomia como indústria criativa (CEARÁ, 2021).

Ademais, a partir do Plano Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia Cearense e do Conselho Estadual de Políticas Públicas da Gastronomia e Cultura Alimentar busca-se, através da intersetorialidade entre órgãos e entidades estaduais, concretizar os planos, os projetos e os serviços planejados, envolvendo “todos os elos da cadeia produtiva gastronômica” (CEARÁ, 2021). Cabe à Secretaria da Cultura do Estado a definição e a coordenação da Política Estadual da Gastronomia.

A Lei nº17.608 prevê o vínculo entre o poder público e a iniciativa privada para a “produção gastronômica de competitividade nos mercados interno e externo”(CEARÁ, 2021), em que devem ser levados em consideração, “a participação social, a soberania alimentar, o direito humano à alimentação adequada, a segurança alimentar e nutricional, a sazonalidade da produção, o patrimônio gastronômico do Estado do Ceará, os saberes e modos de fazer, a cultura material e imaterial, a relação entre cultura local e global de “grupos familiares, indígenas, quilombolas, comunidades de matriz africana ou de terreiro, pescadores artesanais, aquicultores, maricultores, silvicultores, extrativistas, suas cooperativas e associações e demais povos e comunidades tradicionais (CEARÁ, 2021)”.



De acordo com o texto da Lei, a cadeia produtiva da gastronomia envolve os setores da produção de insumos, de abastecimento e armazenamento, da educação formal e não-formal, através das políticas de educação e da formação nas áreas de cultura alimentar e gastronomia social, do comércio, da indústria e dos serviços.

A Lei nº17.608 foi promulgada em agosto de 2021 e o *Colóquio da Lei da Gastronomia* aconteceu em novembro de 2021. A partir de uma parceria entre o Senac- Ceará, a Universidade Federal do Ceará (UFC), o Governo do Estado do Ceará e a Câmara Setorial da Gastronomia, o Colóquio teve como principal objetivo discutir “práticas efetivas de execução” (COLÓQUIO DA LEI DA GASTRONOMIA, 2022, p.3) da lei que instituiu a *Política Estadual da Gastronomia e da Cultura Alimentar*, alicerçada nos temas da “educação, cultura alimentar, desenvolvimento econômico, turismo, economia criativa e cadeia produtiva” (COLÓQUIO DA LEI DA GASTRONOMIA, 2022, p. 5).

Indaga-se sobre o significado do termo “gastronomia cearense”: quais são as particularidades e características atribuídas a essa expressão na lei? Em relação ao Plano Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia Cearense, que tipo de desenvolvimento está sendo mobilizado na construção dessa ação e quais os atores envolvidos? Tais questionamentos iniciais estiveram presentes e influenciaram a idealização do *Colóquio da Lei da Gastronomia*.

Os atores-humanos presentes no evento debateram o significado da gastronomia de acordo com os lugares que ocupam na cadeia produtiva da gastronomia no estado do Ceará. Além disso, perceberam a necessidade da criação de um consenso em relação a como entendem a gastronomia, visto que “esse é o primeiro desafio, deixar claro de qual gastronomia estamos falando” (COLÓQUIO DA LEI DA GASTRONOMIA, 2022, p. 5). A Lei nº17.608 foi construída com base na multidisciplinaridade, em que os atores ligados à sua construção buscavam “deixar claro para todos sobre qual gastronomia a lei se referia, [e] refletir o caráter de inclusão e de colaboração” (COLÓQUIO DA LEI DA GASTRONOMIA, 2022, p.5).

Ao nos depararmos com o trecho “dentre tantas potencialidades, ainda nos vemos em uma situação desconexa e limitada quando falamos sobre a comida do Ceará”, presente no relatório citado (COLÓQUIO DA LEI DA GASTRONOMIA, 2022, p.2), percebemos, além de questionamentos conceituais em torno da gastronomia e da cultura alimentar, indagações em torno da esfera da execução, visto que “a cadeia gastronômica é imensa e existe uma necessidade iminente de organização, valorização e fomento da mesma” (COLÓQUIO DA LEI DA GASTRONOMIA, 2022, p.2).



No decorrer do Colóquio, foram realizados oito encontros com entidades, organizações e representantes(Os encontros contaram com a participação de mais de 40 entidades, acima de 70 representantes e mais de 100 participantes) ligados à cadeia gastronômica do Ceará, com o objetivo de estabelecer ações, especificar responsabilidades e engajar os distintos atores em torno de “problemáticas e soluções dentro das searas da Cultura Alimentar, Educação, Cadeia Produtiva, Turismo, Desenvolvimento Econômico e Economia Criativa (COLÓQUIO DA LEI DA GASTRONOMIA, 2022, p.3). Aconteceram seis encontros imersivos, constituídos por *workshops* de ideação e cocriação, e também sessões temáticas de Economia Criativa, de Cultura Alimentar, de Educação, de Cadeia Produtiva, do Turismo e do Desenvolvimento Econômico.

Na seção metodológica do relatório tem-se a separação das etapas de construção do colóquio, nomeadas como: pré-preparo, preparo (pesquisa pública, as seções temáticas e o colóquio) e rendimento (ações, programação, documentação, articulação e integração), as quais fazem alusão às dinâmicas que foram consideradas para se atingir os objetivos do colóquio.

De acordo com o relatório do *Colóquio da Lei da Gastronomia*, os participantes entendiam a gastronomia do Ceará, naquele momento, como individual, em que há “um caráter individualista, egocêntrico e de monopólio” (COLÓQUIO DA LEI DA GASTRONOMIA, 2022, p. 9); informal, ao se mencionar a formalização da profissão e o “comércio, produção e distribuição de alimentos” (COLÓQUIO DA LEI DA GASTRONOMIA, 2022, p.9); e pequena, referindo-se à pouca expansão, organização e capilaridade”, sem beneficiar o Estado como todo (COLÓQUIO DA LEI DA GASTRONOMIA, 2022, p.9). Além disso, uma das estratégias utilizadas pelos idealizadores do Colóquio consistiu em interrogar os participantes do evento sobre como eles gostariam que fosse a gastronomia no Ceará. Essa indagação recebeu como resposta dos presentes, os seguintes atributos: *ampla*, *coletiva*, de *referência* e ligada à *cultura nordestina*.

O termo *ampla* foi acionado para se referir à compreensão de que a gastronomia em debate não poderia ficar circunscrita à cidade de Fortaleza, principalmente no que se refere aos investimentos públicos e privados, mas ao estado do Ceará como um todo. Além disso, foi mencionada a necessidade de investimento na agricultura familiar do estado. O termo *Coletivo* foi manifestado para relatar a necessidade de iniciativas coletivas, em que a gastronomia estivesse vinculada à educação e ao turismo, e para que fosse possível “potencializar a união de organizações, entidades, chefs, empreendimentos, sindicatos e demais representações” (COLÓQUIO DA LEI DA GASTRONOMIA, 2022, p.10). *Referência* foi usada no sentido de



“transformar a gastronomia cearense em referência nacional e internacional, focar em identidade e pertencimento, utilizar o poder do turismo e do desenvolvimento econômico como catalisadores” (COLÓQUIO DA LEI DA GASTRONOMIA, 2022, p.10). *Cultura Nordestina* é destacada com o objetivo de ligá-la à educação e à formação de identidade em que há necessidade de “se apropriar e empoderar a ancestralidade, a cultura alimentar cearense de maneira fortificada” (COLÓQUIO DA LEI DA GASTRONOMIA, 2022, p. 10.)

A partir dos encontros temáticos descritos anteriormente, e de uma pesquisa *online* que teve como principal objetivo compreender como a gastronomia é percebida pela população do Ceará, foi possível entender, de acordo com o relatório, “as principais necessidades e demandas dos grupos”, além de descobrir informações relacionadas à percepção da população geral sobre a gastronomia (COLÓQUIO DA LEI DA GASTRONOMIA, 2022, p.20).

A partir das informações produzidas por esta pesquisa *online*, e em uma análise de mercado, foi realizado, durante o Colóquio, um mapeamento em relação a “alguns caminhos norteadores para que a Lei da Gastronomia seja aplicada de maneira efetiva, gerando o impacto positivo que ela tem o potencial de alcançar” (COLÓQUIO DA LEI DA GASTRONOMIA, 2022, p.20). Foram elencadas, no relatório do colóquio, seis formas de ação para alcançar essa finalidade: 1. *Resgatar o ritual do ato de comer*; 2. *Transformar pelo ensino*; 3. *Fortalecer a importância cultural e social da gastronomia*; 4. *Pensar a gastronomia no futuro*; 5. *Unir os elos da cadeia produtiva da gastronomia* e 6. *Descobrir, registrar, fomentar e promover*.

Ao evidenciar a necessidade de *Resgatar o ritual do ato de comer* há a intenção de resgate dos ritos ligados à cultura do Ceará em interação com os fenômenos contemporâneos, em que é preciso “estudar, conhecer e reintegrar os rituais de alimentação do povo cearense” como “parte importante de nossa reconexão com a comida e com a história do nosso povo” (COLÓQUIO DA LEI DA GASTRONOMIA, 2022, p. 21).

No que se refere a *Transformar pelo ensino*, a proposta é destacar o eixo educacional. No ensino básico, a merenda escolar é acionada como uma “ferramenta de ensino” (COLÓQUIO DA LEI DA GASTRONOMIA, 2022, p.22). No ensino técnico e de nível superior, acredita-se que a educação terá implicações sociais e econômicas, além da compreensão de que “o ensino da gastronomia prepara cidadãos e profissionais ao mesmo tempo. Gera renda e emprego, qualifica os serviços e impacta positivamente no turismo do Estado” (COLÓQUIO DA LEI DA GASTRONOMIA, 2022, p. 22).

Quando se trata de *Fortalecer a importância cultural e social da gastronomia* procura-se mobilizar uma “valorização e desenvolvimento do pequeno produtor local, insumos e

preparos regionais” (COLÓQUIO DA LEI DA GASTRONOMIA, 2022, p. 23), levando em consideração que a cultura alimentar cearense foi construída a partir das práticas de povos indígenas e quilombolas.

No que concerne a *Pensar a gastronomia no futuro*, pretende-se compreender de que maneira as novas tecnologias contribuem com a gastronomia cearense, da produção à comercialização. Além disso, “o digital” pode ser mobilizado como uma forma de comunicação e de democratização da informação no setor gastronômico, além de “aproximar os elos da cadeia produtiva” (COLÓQUIO DA LEI DA GASTRONOMIA, 2022, p. 24).

Ao se expor a necessidade de *Unir os elos da cadeia produtiva da gastronomia* é mobilizada a aproximação entre a gastronomia e o turismo, na qual “é impensável uma estratégia onde turismo e gastronomia não caminhem juntos” (COLÓQUIO DA LEI DA GASTRONOMIA, 2022, p. 25). Dessa associação, espera-se geração de emprego, de renda e a construção de um atributo diferenciador ao se tratar da gastronomia cearense.

Ao se buscar *Descobrir, registrar, fomentar e promover*, demonstra-se a necessidade de “pesquisas e editais focados na gastronomia” (COLÓQUIO DA LEI DA GASTRONOMIA, 2022, p. 26) para a captação de investimentos da iniciativa privada ou do poder público. Além disso, os investimentos em políticas públicas não poderiam ficar restritos ao desenvolvimento econômico e ao turismo, revelando a temática do pertencimento.

De acordo com Rodríguez-Giralt, Marrero-Guillamón e Milstein (2018,p.4), a ação não é transparente, mas “ao contrário, ela é traduzida, enredada, mediada e interceptada por atuantes variados e mais ou menos inesperados”. No caso descrito anteriormente, podemos perceber que as ações dos diversos atores são mediadas pelo entendimento e pelo debate em torno dos significados em relação ao comer e aos sentidos culturais e sociais da gastronomia, além do esforço em busca da promoção da gastronomia e da valorização da educação na área gastronômica.

A ANT é uma ferramenta importante no entendimento de relações que envolvem humanos e não-humanos, os quais, de distintas maneiras, se “mobilizam para efetuar mudanças em reinos sociais, ecológicos, econômicos e tecnológicos sobrepostos” (RODRÍGUEZ-GIRALT, MARRERO-GUILLAMÓN e MILSTEIN, 2018, p. 1). Dessa maneira, considera-se que o Relatório do *Colóquio da Lei da Gastronomia* e a Lei nº 17.608 são actantes não-humanos importantes para as discussões e implementação de ações ligadas à “cena gastronômica cearense” que está sendo construída e reconstruída na atualidade.



Além disso, há uma aproximação com os distintos atores “não apenas como *destinatários* do olhar acadêmico, mas também como *agentes* de conhecimento por direito próprio” (Rodríguez-Giralt, Marrero-Guillamón e Milstein, 2018, p.6).

Considerações Finais/Conclusão

A ANT possibilita sensibilidade analítica situada e humilde em suas aspirações explicativas, além de estar sustentada por uma atenção empírica à própria produção conceitual (Rodríguez-Giralt, Marrero-Guillamón e Milstein, 2018, p.6). Inspirando-se nessa caracterização e nas descrições realizadas anteriormente, podemos entender o Relatório do *Colóquio da Lei da Gastronomia* como fruto da produção conceitual e das inquietações dos distintos atores que estão vivenciando e construindo as noções de gastronomia e de cultura alimentar cearense, os quais buscam maneiras práticas de efetivação da Lei nº17.608.

Dialogando com a premissa de que o alimento provoca interações e engajamentos (FERREIRA e SOARES, 2017), podemos entender o *Relatório* como resultado e materialização de interações, engajamentos, dinâmicas de composição e recomposição das redes as quais os atores humanos e não-humanos fazem parte (Rodríguez-Giralt, Marrero-Guillamón e Milstein, 2018). Levando em consideração a análise documental realizada no presente trabalho, entende-se a necessidade de pesquisa aprofundada com alguns dos atores humanos citados no Relatório do *Colóquio da Lei da Gastronomia*.

Palavras-chave: Ceará; Gastronomia; Política Pública

Fonte(s) de financiamento/apoio: Atualmente, trabalho sem financiamento/apoio. O presente trabalho faz parte da pesquisa de doutorado da autora Nadja Guilherme, que contou com bolsa CAPES nos anos iniciais do curso.

Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar.