5º ENCONTRO DE PESQUISAS EM GASTRONOMIAS DO BRASIL

MODALIDADE

RELATOS DE EXPERIÊNCIAS E VIVÊNCIAS DE COMUNIDADES

13 de maio de 2026 | 9h às 11h30

ONLINE VIA zoom

Fernando Santa Clara
Coordenação e Mediação

TRABALHO, COZINHAS SUSTENTÁVEIS E PROTAGONISMO PERIFÉRICO: A EXPERIÊNCIA DO RESTAURANTE ESCOLA DA QUEBRADA
Adélia Rodrigues
ouça o relato

CAPACITAÇÃO EM CONFEITARIA COMO ESTRATÉGIA DE VALORIZAÇÃO DA EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA
Ana Caroline Eloah Santos Rosádia
ouça o relato

RESERVA INDÍGENA TABA DOS ANACÉ - CE
Angela Maria Moraes Souza
ouça o relato

GASTROMOTIVA: A ORGANIZAÇÃO PIONEIRA DE GASTRONOMIA SOCIAL COMO VETOR DE TRANSFORMAÇÃO NO BRASIL
Carolina Pires
ouça o relato

IYÁ LUZIA
César Augusto Coelho
ouça o relato

SABORES DO TEMPO CAFETERIA
Marília Cícera Gomes dos Santos Figueiredo
ouça o relato

PRETONOMIA
Nathalia Nacif
ouça o relato

CONVERSA VERDE
Patrícia Lio
ouça o relato

🎙️ Este texto é a transcrição do áudio submetido ao 5º Encontro de Pesquisas em Gastronomias do Brasil (ENPEGASTRO) na modalidade Relatos de Experiências e Vivências em Comunidades.

RELATOS DE EXPERIÊNCIAS/VIVÊNCIAS EM COMUNIDADES

TRABALHO, COZINHAS SUSTENTÁVEIS E PROTAGONISMO PERIFÉRICO: A EXPERIÊNCIA DO RESTAURANTE ESCOLA DA QUEBRADA

RODRIGUES, Adélia
Escola Gastronomia Periférica / Restaurante Escola Da Quebrada
adelia@gastronomiaperiferica.com.br

ouça o relato de adélia rodrigues

Da Escola Gastronomia Periférica surge o Restaurante Da Quebrada, um espaço onde a cozinha vira ferramenta de transformação social e ambiental. Aqui, pessoas periféricas, em especial mulheres, ocupam o centro do processo, não só como aprendizes, mas também como protagonistas de um novo modo de produzir e consumir alimentos.

O Da Quebrada nasceu com uma missão muito clara, formar profissionais de gastronomia enquanto promove a segurança alimentar, valorizar agricultores locais e reduzir o desperdício de alimentos, assim como reduzir o desperdício de resíduos nessa produção. Em cinco anos, mais de 100 pessoas foram formadas, mais de 10 mil refeições foram produzidas com a filosofia do reduzir o zero, do desperdício zero, e toneladas de alimentos foram compradas diretamente de pequenos produtores da periferia de São Paulo. O caminho, porém, não foi e não é isento de obstáculos.

Manter vivos os saberes tradicionais que vêm das periferias, as técnicas de uso integral dos alimentos, os conhecimentos sobre PANCs, que são plantas alimentícias não colonizadas, saberes sobre plantio, compostagem e a cultura alimentar que cada aluno agrega ao processo formativo é trabalhoso e vai na contramão do que se espera encontrar em um restaurante localizado na maior metrópole da América do Sul, São Paulo. Para isso, entendemos que um restaurante do e de futuro precisa ter a coragem de adotar essas práticas como escola, formar profissionais capacitadas e desempenhar e promover mudanças. Assim,

valorizamos o conhecimento das mestras e produtoras locais, incorporando suas receitas e técnicas ao cardápio diário, promovendo ambientes de troca contínua, onde o aprendizado é horizontal e o saber técnico dialoga com a sabedoria popular.

Integramos a comunidade no processo, transformando alunos em multiplicadores que levam esses princípios para os seus lares e territórios, garantindo que o conhecimento não se perca, mas sim se expanda. A busca por garantir um impacto positivo e sustentável levou o projeto a procurar a certificação do SK (*Sustainable Kitchens*). Esse processo de certificação se baseia em cinco pilares: alimento responsável, meio ambiente, bem-estar da equipe, saúde coletiva e impacto cultural.

Não se trata apenas de reduzir danos, mas de regenerar e restaurar do solo ao prato da cozinha comunidade. Na prática, isso significou criar cardápios com ingredientes agroecológicos, priorizando produtores locais e uso integral dos alimentos, implementar compostagem, transformando resíduos orgânicos em adubo para a comunidade, estabelecer parcerias com cooperativas de catadores, fortalecendo a economia circular, oferecer alimentação orgânica e cuidados com a saúde para as colaboradoras, promover ciclos de formação sobre a agricultura regenerativa, PANC, soberania alimentar. A educação aqui era libertadora, as alunas não apenas aprendem técnicas culinárias, mas vivem uma nova racionalidade produtiva, onde sustentabilidade, cultura e justiça social se entrelaçam.

Ao final desse processo, o Da Quebrada conquistou o nível máximo da certificação do selo SK, que são três estrelas, atendendo a todos os 30 requisitos. Mas mais do que um selo, o que ficou foi a prova de que é possível conciliar viabilidade econômica, justiça social e promoção de preservação ambiental. Essa experiência mostra que a sustentabilidade não é um luxo, mas uma necessidade e que as cozinhas, saberes, fazeres e criatividade periféricas podem liderar esse movimento, regenerando territórios, empoderando pessoas e redefinindo o futuro da alimentação.

🎙️ Este texto é a transcrição do áudio submetido ao 5º Encontro de Pesquisas em Gastronomias do Brasil (ENPEGASTRO) na modalidade Relatos de Experiências e Vivências em Comunidades.

RELATOS DE EXPERIÊNCIAS/VIVÊNCIAS EM COMUNIDADES

CAPACITAÇÃO EM CONFEITARIA COMO ESTRATÉGIA DE VALORIZAÇÃO DA EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA

ROSÁDIA, Ana Caroline Eloah Santos
Discente do Curso de Turismo da Universidade Federal de Pernambuco
eloah.anacarol@gmail.com

ouça o relato de ana caroline eloah rosádia

A gastronomia faz parte da experiência turística e tem papel importante dentro dos meios de hospedagem. Como graduanda do curso de Turismo da Universidade Federal de Pernambuco e uma das três integrantes entre discentes e docentes do projeto de extensão Capacitação em Confeitaria como estratégia de valorização da experiência gastronômica, vinculada ao Departamento de Hotelaria e Turismo, tenho percebido cada vez mais a forte conexão entre o turismo e a gastronomia, o que tem ampliado minha visão sobre as diversas possibilidades que surgem dessa relação. O projeto tem como proposta transformar os conhecimentos adquiridos pelos discentes em ações práticas de impacto social.

O objetivo do projeto é capacitar profissionais dos setores de alimentos e bebidas com técnicas básicas de confeitaria, com ênfase na apresentação estética de doces e sobremesas, reconhecendo a influência gastronômica como diferencial estratégico ao agregar valor aos empreendimentos.

A realização da capacitação ocorre em duas etapas complementares. Na primeira, os discentes terão formação teórica e prática, aprofundando-se nas técnicas de confeitaria e em aspectos relacionados à apresentação visual e experiência do hóspede.

Já na segunda parte, os alunos assumem o papel de multiplicadores do conhecimento, seguindo o projeto como condutores das oficinas para o público externo, sempre com acompanhamento docente. Essa dinâmica fortalece tanto a formação técnica quanto o desenvolvimento de competências pedagógicas e sociais. Durante o recesso da universidade,

eu senti a necessidade de continuar aprimorando as técnicas que desenvolvi em laboratório, buscando mais segurança e experiência para minha futura atuação como multiplicadora.

Nesse mesmo período de férias, recebi uma proposta de trabalho em uma pousada de pequeno porte, localizada em Fernando de Noronha, classificada como hospedaria domiciliar. O empreendimento conta com funcionários atuantes nos setores de alimentos e bebidas, porém, sem formação específica em técnicas de confeitaria. Esse contexto dialogava diretamente com os objetivos estabelecidos pelo projeto.

A atuação profissional permitiu aplicar na prática os conhecimentos adquiridos em laboratório, alinhando técnica, criatividade e identidade local. A partir desse exercício, eu desenvolvi um biscoito artesanal personalizado com a logomarca da pousada, conciliando cuidado estético, padronização e afeto na produção. O produto foi inserido na experiência oferecida aos hóspedes, reforçando a identidade visual do empreendimento, além de reforçar a relevância da confeitaria como ferramenta de encantamento nos meios de hospedagem. Os biscoitos despertaram, inclusive, o interesse de outras pousadas da região.

A capacitação tem sido muito importante para mim. Uma iniciativa que nasceu do desejo de aperfeiçoar a técnica, revelou-se também como oportunidade de inovação e valorização do serviço, demonstrando a criatividade, conhecimento e sensibilidade. Que eles podem gerar impactos concretos no setor hoteleiro.

Esse projeto tem sido fundamental para o meu crescimento profissional, porque mostrou que a confeitaria é muito mais que só beleza no prato, sendo também traduzida como expressão de hospitalidade, representando o cuidado e carinho de quem fez para quem vai receber. Uma ideia que surgiu da vontade de aperfeiçoar o traço, e que foi além do esperado, demonstrando que a criatividade é um recurso fundamental para transformar possibilidades em resultados concretos.

🎙️ Este texto é a transcrição do áudio submetido ao 5º Encontro de Pesquisas em Gastronomias do Brasil (ENPEGASTRO) na modalidade Relatos de Experiências e Vivências em Comunidades.

RELATOS DE EXPERIÊNCIAS/VIVÊNCIAS EM COMUNIDADES

RESERVA INDÍGENA TABA DOS ANACÉ - CE

SOUZA, Angela Maria Moraes
Reserva Indígena Taba dos Anacé - CE
angelaanace@gmail.com

ouça o relato de angela moraes

Boa tarde, meu nome é Angela Maria Moraes Souza, tenho 58 anos, sou indígena, moradora aqui da Reserva Indígena Taba dos Anacé. E aí, quando eu vi esse edital, me interessou demais, porque é um trabalho que eu já venho fazendo, dentro da minha comunidade, para fazer com que essas futuras gerações tenham esse olhar, e também que não deixe enfraquecer e nem acabar. E aí, eu trago essa alimentação como uma forma de fortalecer, de unir, de estar junto, de comer nas reuniões, nas retomadas.

E aí, trazer também essa espiritualidade do meu povo com a questão da partilha, que a gente já traz essa forma desde o nosso antepassado, essa é uma forma da gente estar sempre unido, reunido, nos quintais, na mata, nas lagoas, em todo canto que a gente vai, a gente sempre tem um prato a oferecer para o nosso povo, nossos curumins, que sempre estão juntos. Trago também esse fortalecimento dentro dos quintais, para que a reserva, quase todo mundo, os moradores, tenham os quintais. E que esses quintais, eles são uns quintais produtivos, mas também uns quintais que, dentro dessa ciência, traz o fortalecimento para cada um morador da reserva. Porque só o modo de fazer, de plantar, de colher é diferente.

Tem uma ciência, uma batata doce, um jerimum, uma banana, uma macaxeira, um maracujá, e aí a gente junta e divide tudo que a gente compartilha, que a gente colhe dentro dos nossos quintais. Isso é muito bom, porque esse fortalecimento a gente não pode deixar acabar, não pode deixar que as futuras gerações não possam partilhar isso, e é muito prazeroso. Tem também a questão das farinhadas, as farinhadas em família, que divide tudo o que é feito.

Então, eu sinto que o meu povo, ele se fortalece junto, todo mundo junto, de mão dada, tem um grupo de mulheres também, que traz essa alimentação como um ranking, como em primeiro lugar em tudo, porque em tudo que a gente vai, tudo que a gente faz, a gente bota a alimentação em primeiro lugar. Principalmente, essa nossa alimentação ancestral, que ela é muito rica, muito rica em saber, em ciência. Então, é isso.

🎙️ Este texto é a transcrição do áudio submetido ao 5º Encontro de Pesquisas em Gastronomias do Brasil (ENPEGASTRO) na modalidade Relatos de Experiências e Vivências em Comunidades.

RELATOS DE EXPERIÊNCIAS/VIVÊNCIAS EM COMUNIDADES

GASTROMOTIVA: A ORGANIZAÇÃO PIONEIRA DE GASTRONOMIA SOCIAL COMO VETOR DE TRANSFORMAÇÃO NO BRASIL

PIRES, Carolina
Gastromotiva
carolinapires@gastromotiva.org

ouça o relato de carolina pires

A Gastromotiva é um projeto de gastronomia social que atua em diferentes territórios com o objetivo de transformar a realidade por meio do alimento. Sua atuação combina formação profissional, segurança alimentar, inovação social e valorização das culturas alimentares locais.

Fundada no Brasil, a iniciativa tem hoje atuação em diversos estados do país, entre eles: Amapá, Amazonas, Bahia, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Minas Gerais, Pará, Paraíba, Paraná, Rio de Janeiro e São Paulo. Ao longo de sua trajetória, a Gastromotiva também expandiu suas experiências internacionalmente, como uma sede no México e ações pontuais em países como: El Salvador e África do Sul.

Desde 2006, a Gastromotiva vem construindo um modelo que conecta educação, alimentação e desenvolvimento social. Durante todo esse período, mais de 11 mil alunos foram formados em cursos de gastronomia, voltados principalmente para pessoas em situação de vulnerabilidade social, criando oportunidades reais de inserção no mercado de trabalho e geração de renda.

O projeto se estrutura em diferentes frentes complementares. Uma delas é a formação profissional, que capacita pessoas para atuar no setor da gastronomia, um campo que tem grandes capacidades de geração de emprego e empreendedorismo.

Outra frente importante de atuação são as cozinhas solidárias, espaços comunitários que produzem refeições e fortalecem redes locais de cuidado e solidariedade. Entre 2020 e 2025, 143 cozinhas solidárias foram implementadas, mobilizando comunidades inteiras para enfrentar a fome de forma organizada e colaborativa. Nesse mesmo período, essas cozinhas produziram mais de 3,5 milhões de refeições distribuídas gratuitamente para pessoas em situação de insegurança alimentar.

Um elemento fundamental desse trabalho é o engajamento comunitário. As cozinhas funcionam como forte participação local e contam com a mobilização de milhares de voluntários. Estima-se que ao longo das operações das cozinhas solidárias, mais de 66 mil voluntários tenham contribuído diretamente para a produção e distribuição de alimentos. Mas o impacto da Gastromotiva não está apenas nos números. Ele está principalmente na forma como o trabalho é desenvolvido nos territórios.

Na prática, a Gastromotiva parte sempre dos saberes que já existem nas comunidades. Os pratos tradicionais, ingredientes locais, técnicas de preparo, histórias culinárias, esses são reconhecidos como um conhecimento legítimo e incorporados aos processos de formação e aos projetos de organização. Isso significa que aqui a gastronomia não é tratada apenas como técnica, mas também como cultura, identidade e memória. Ao mesmo tempo, os projetos buscam fortalecer os sistemas alimentares locais. A produção de alimentos oriunda da agricultura familiar, da pesca artesanal, do extrativismo, das feiras e das redes solidárias é integrada às iniciativas, criando conexões entre quem produz, quem cozinha e quem consome. Esse modelo ajuda a fortalecer economias locais, gerar renda nos territórios e promover sistemas alimentares mais justos e sustentáveis.

O desafio central enfrentado pela Gastromotiva é lidar com desigualdades estruturais e com a insegurança alimentar, que ainda afetam milhões de pessoas no Brasil e em outros países. A estratégia para enfrentar esse desafio, para nós, passa por três pilares: educação, protagonismo comunitário e construção de redes. Educação, porque acreditamos que a formação abre caminhos de autonomia e dignidade. Protagonismo comunitário, porque as soluções mais duradouras nascem de dentro do próprio território. E redes, porque enfrentar a fome e as desigualdades exige colaboração entre a sociedade civil, os governos, as empresas e as comunidades.

Assim, ao longo de duas décadas de atuação, a Gastromotiva vem afirmando algo muito poderoso, que a gastronomia pode ser uma ferramenta concreta de transformação

social. Mais do que alimentar as pessoas, ela pode gerar oportunidades, fortalecer identidades culturais, ativar economias locais e construir futuros mais justos. No Brasil, a gastronomia social mostra que cozinhar também pode ser um ato de cidadania, de cuidado coletivo e de transformação. E é isso que a Gastromotiva vem fazendo em todo o território.

🎙️ Este texto é a transcrição do áudio submetido ao 5º Encontro de Pesquisas em Gastronomias do Brasil (ENPEGASTRO) na modalidade Relatos de Experiências e Vivências em Comunidades.

RELATOS DE EXPERIÊNCIAS/VIVÊNCIAS EM COMUNIDADES

IYÁ LUZIA

COELHO, César Augusto
Projeto Iyá Luzia
cesarwise77@gmail.com

ouça o relato de césar coelho

Olá, meu povo. Meu nome é César Augusto Coelho, tenho 49 anos, sou graduado em Artes Plásticas, especialista em História Cultural e das Artes. Atuei como professor de Artes e História Cultural no Ensino Fundamental e Médio por mais de 20 anos.

Sempre estive atento ao estudo, pesquisa e ensino das culturas afrodiaspóricas, indígenas e quilombolas, além da valorização da diversidade e pluralidade das manifestações culturais vivas, seus modos, saberes, heranças e legados, previstos nas diretrizes normativas da BNCC, Base Nacional Comum Curricular da Educação.

O projeto Iyá Luzia: Comida, Cultura e Cuidado, nasce da minha trajetória pessoal, familiar e territorial, conectada às memórias do meu tronco materno, especialmente da minha mãe, Luzia, e da minha imersão em Gastronomia Social e Agroecologia no CRESAN, Centro de Referência em Segurança Alimentar e Nutricional em Belo Horizonte, Minas Gerais.

Minha mãe, Luzia, é filha de Antônia Galdina da Silva. Galdina, mulher preta, foi tomada como mucama, por uma família de origem turca, um homem casado que ocupou e colonizou o território onde minha avó nasceu e viveu. Dessa relação de abuso e poder, foram geradas e nasceram duas meninas, minha mãe Luzia e minha tia Nedina, conhecida como Tia Nega. Esse território, marcado por desigualdades de raça, gênero e poder, também é espaço físico e subjetivo da resistência, cuidado, saberes e práticas alimentares transmitidas por mulheres negras em quitais, cozinhas e comunidades.

Iyá Luzia é um projeto de comida efetiva, orgânica e agroecológica, baseada em práticas tradicionais de preparo, no fazer coletivo, no cozinhar laborioso dos dias, no uso de ingredientes locais e no compartilhamento do alimento como forma de cuidado. A comida é preparada na circularidade do tacho arado, no tempo do fogo, enquanto histórias são contadas e memórias ativadas, fortalecendo os vínculos comunitários. A memória alimentar do projeto vem das mulheres da minha família, minha mãe Luzia, minha tia Nega e minha avó Galdina, e das vivências em quintais, mutirões, festas comunitárias, abates coletivos e partilhas.

Esses saberes afro-indígenas e quilombolas dialogam com a filosofia africana dos símbolos Adinkra, especialmente o símbolo Ayá, a Samambaia, símbolo de resistência e força, elemento iconográfico que ilustra a logomarca do projeto, e a Sankofa, símbolo que nos ensina a aprender com o passado para construir o futuro, para ancestralizar. Minha formação em agroecologia e gastronomia social no CRESAN, Centro de Referência em Segurança Alimentar e Nutricional, no território do Mercado da Lagoinha, em Belo Horizonte, Minas Gerais, fortaleceu a compreensão da alimentação como política pública, saúde física, mental e espiritual, e como prática de resistência cultural, alimentar contrapôs na indústria alimentícia e aos ultraprocessados. A agroecologia, articulada à gastronomia social, se posiciona em defesa da diversidade de corpos, saberes, territórios e modos de vida.

O Cuscuz à Mineira é o prato síntese do projeto. Ele ancestraliza a memória do milho e da carne de porco, comuns nos quintais onde cresci, reafirmando a identidade cultural gastronômica afro-indígena, quilombola, mineira e belo-horizontina. O prato é preparado com milho flocado, hidratado e cozido, legumes locais e proteínas do porco, utilizados no tropeiro mineiro, servido com ovo frito e torresmo, reunindo nutrição, memória, afeto e identidade.

Este não é um trabalho sobre alta gastronomia no sentido técnico e sintético. Aqui, a comida é um dispositivo orgânico, estético e sensorial. O projeto dialoga com a estética relacional de Nicolas Bourriaud, que compreende a arte como promoção das relações humanas e não de simples contemplação passiva. São propostas de experiências estéticas na projeção do encontro, da troca, da convivência e do confluir. A comida cria encontro, troca, convivência e comunhão. Ela ativa a memória ancestral da minha mãe no presente e a projeta no futuro, como diz Krenak, o futuro ancestral.

O processo criativo desse projeto em gastronomia social e agroecologia ultrapassa o individual, ao permitir refletir sobre gênero, raça, território, patriarcado e colonialidade, revelando como essas estruturas atravessam vidas e memórias de forma transgeracional. Iyá Luzia é uma ação estética, poética, política e cultural em gastronomia social, que fortalece identidades, preserva saberes, sabores e promove relações humanas por meio da comida, da cultura e do cuidado.

🎙️ Este texto é a transcrição do áudio submetido ao 5º Encontro de Pesquisas em Gastronomias do Brasil (ENPEGASTRO) na modalidade Relatos de Experiências e Vivências em Comunidades.

RELATOS DE EXPERIÊNCIAS/VIVÊNCIAS EM COMUNIDADES

SABORES DO TEMPO CAFETERIA

FIGUEIREDO, Marília Cícera Gomes dos Santos
Instituto Federal da Paraíba - Campus Avançado Areia
marilia.figueiredo@ifpb.edu.br

ouça o relato de marília cícera figueiredo

Meu nome é Marília Cícera Gomes dos Santos Figueiredo. Sou professora do Instituto Federal da Paraíba no Campus Avançado Areia e falo aqui a partir do brejo paraibano, um território onde a comida guarda histórias.

No brejo, cozinhar sempre foi muito mais que preparar alimentos. É um gesto de cuidado, de encontro e de memória. Nas cozinhas das casas, muitas vezes simples, receitas continuam sendo feitas da mesma maneira que foram ensinadas por mães, avós e vizinhas. Cada prato carrega lembrança de infância, de almoços em família e de momentos compartilhados ao redor da mesa.

Foi a partir dessa relação entre comida e memória que nasceu o projeto Sabores do Tempo Cafeteria, desenvolvido com estudantes do curso de Gastronomia do Instituto Federal da Paraíba. Nós começamos com uma pergunta muito simples: Quais sabores vivem na memória das pessoas do brejo paraibano? Para descobrir, conversamos com moradores mais antigos da região, pessoas que carregam uma vida inteira de histórias e de experiências ligadas à terra, à agricultura e à cozinha.

Durante essas conversas, surgiram muitas lembranças. Lembranças de comidas feitas em fogão a lenha, de ingredientes cultivados no quintal e de pratos que marcam gerações. Entre eles, apareceram preparações como cuscuz, baião de dois, pamonha, canjica, carne de sol, galinha de capoeira e doces feitos com frutas da região e com rapadura.

Tivemos também preparações feitas com produtos diferenciados e que não existem mais, como carne de baleia. Mas, do que receitas, essas memórias revelam afeto, revelam

histórias de trabalho, de convivência entre vizinhos e de comunidades que se encontram em torno da comida. A partir dessas histórias, os estudantes criaram releituras culinárias inspiradas nos sabores do passado. O resultado foi a realização de um evento gastronômico.

Nesse evento, cada prato servido era também uma forma de contar uma história, histórias do brejo das pessoas e das memórias que continuam vivas nas cozinhas da região. Para os estudantes, essa experiência foi transformadora. Eles perceberam que a gastronomia não é apenas técnica, ela é também cultura, identidade e pertencimento.

E foi nesse processo que compreendemos algo muito bonito. A comida guarda memórias, memórias que conectam gerações, fortalecem identidades e ajudam a manter vivos os saberes de um território. No brejo paraibano, cada prato carrega um pedaço de história e, quando essas histórias são compartilhadas, elas continuam inspirando novas gerações a cozinhar, a lembrar e a valorizar a cultura alimentar do lugar onde vivem.

🎙️ Este texto é a transcrição do áudio submetido ao 5º Encontro de Pesquisas em Gastronomias do Brasil (ENPEGASTRO) na modalidade Relatos de Experiências e Vivências em Comunidades.

RELATOS DE EXPERIÊNCIAS/VIVÊNCIAS EM COMUNIDADES

PRETONOMIA

NACIF, Nathalia
Projeto Pretonomia
nathalianacif@gmail.com

ouça o relato de nathalia nacif

O projeto Pretonomia surge como um projeto de Instagram para divulgar insumos de África. Surgiu a oportunidade de uma parceria, tanto com o Ministério Público do Trabalho do Rio de Janeiro, quanto uma rede de hotéis e a partir daí tivemos uma experiência formativa que compreende a gastronomia para além da técnica e do mercado. Entende como um território de memória, identidade, trabalho e construção coletiva de futuros. Futuros de pessoas pretas e pardas em situação de vulnerabilidade social.

Trata-se de um projeto de base afro-centrada, que reconhece saberes negros como fundamentos da cultura alimentar brasileira e afirma a cozinha como espaço legítimo de produção de conhecimento, autonomia e pertencimento. No centro dessa experiência estão as alunas, em sua maioria mulheres pretas, que carregam histórias marcadas por atravessamentos sociais, econômicos e raciais, mas que também trazem consigo saberes ancestrais, uma criatividade enorme e muita potência.

O Pretonomia se constrói a partir da escuta dessas trajetórias, criando um ambiente onde elas não apenas aprendem técnicas culinárias, mas se reconhecem como sujeitas do saber e do fazer gastronômico. As práticas desenvolvidas no projeto envolvem aulas, oficinas, experiências coletivas de preparo e discussões nos quais a alimentação cotidiana festiva e simbólica se entrelaçam e se cruzam. Cozinhar juntas se torna um exercício de troca, cuidado e fortalecimento.

Cada prato preparado carrega memória, ensinamento, que são transmitidos pela oralidade e modos de fazer que historicamente foram desvalorizados e ainda são até hoje, mas que aqui são reafirmados como conhecimento legítimo. Para muitas alunas o projeto Pretonomia representa a primeira oportunidade de se enxergar profissionalmente dentro da gastronomia. O projeto atua diretamente na construção de autonomia econômica ao possibilitar o desenvolvimento de habilidades técnicas, compreensão do alimento como trabalho e abertura de caminhos para geração de renda, seja por meio de eventos, produções culinárias, serviços ou iniciativas próprias como empreendedorismo.

Esse processo gera impactos que vão além da cozinha. As alunas relatam mudança de autoestima no senso de pertencimento e na forma como passam a se posicionar socialmente. A possibilidade de transformar saberes ancestrais em pontos de trabalho e sustento fortalece não apenas a dimensão econômica, mas também o empoderamento pessoal ao romper com a lógica que historicamente marginaliza corpos negros e seus conhecimentos.

No entanto, essa experiência também se constrói em meio a desafios estruturais, o racismo presente no campo da gastronomia, o apagamento dos saberes negros e as barreiras de acesso aos espaços acadêmicos e institucionais atravessam diretamente as trajetórias dessas alunas. O Pretonomia surge então como estratégia coletiva de enfrentamento, criando um espaço seguro, horizontal e afirmativo. Nesse sentido, o projeto pode ser compreendido como um quilômetro pedagógico, onde cozinhar é também um ato político, educativo e afetivo.

Um espaço onde o alimento conecta ancestralidade, identidade e futuro e onde a educação se dá pela prática, pela coletividade, pelo reconhecimento mútuo. Compartilhar a experiência do Pretonomia é afirmar que a gastronomia negra é base da cultura alimentar brasileira. E que, investir nas alunas, em seus saberes e em suas trajetórias é investir em transformação social concreta.

Quando essas mulheres cozinham, aprendem e trabalham juntas, não estão apenas preparando comida, estão produzindo autonomia, dignidade e possibilidades reais de futuro através da alimentação. Não é à toa que nosso lema é “Somos, porque somos’.

🎙️ Este texto é a transcrição do áudio submetido ao 5º Encontro de Pesquisas em Gastronomias do Brasil (ENPEGASTRO) na modalidade Relatos de Experiências e Vivências em Comunidades.

RELATOS DE EXPERIÊNCIAS/VIVÊNCIAS EM COMUNIDADES

CONVERSA VERDE

LIO, Patrícia
Conversa Verde
patricialios@gmail.com

ouça o relato de patrícia lio

Olá, eu sou Patrícia Lio, formada em Comunicação, especialista em História e Cultura da Gastronomia e atualmente mestranda em Ciências do Patrimônio Cultural pela Universidade Federal do Pará. Eu falo como amazônida, especificamente de uma Amazônia urbana. Eu cresci em Belém do Pará, e minha relação com a comida na infância era completamente banal, cotidiana, sem reflexão.

Eu tomava açaí com açúcar e farinha de tapioca, às vezes como sobremesa, às vezes no café da manhã. Minha mãe fazia mingau de maizena para a gente no café da manhã e eu adorava. Eu também gostava muito de mingau de tapioca e biscoitinho de castanha do Pará.

Hoje, quando eu olho para trás, eu reconheço ali traços de práticas alimentares indígenas, mesmo que atravessadas já por produtos industrializados. Eu lembro de que eu tomava, também criança, o mingau de carimã, que é uma farinha de mandioca muito fininha, quando uma marca local passou, colocou esses alimentos nas prateleiras dos supermercados, ali entre a década de 80 e 90. Hoje não tem mais.

E eu lembro também de uma coisa muito marcante na época, que não tinha restaurante com comidas típicas. A gente não comia comida típica nos restaurantes. Era em algum evento, em algum aniversário, e algumas barracas de comida de rua. Então, a gente não tinha. Esse fenômeno já é um fenômeno mais recente aqui em Belém. Então, naquele momento da infância, nada daquilo me parecia especial. Tudo era muito comum, muito cotidiano. Eu comia tudo com farinha. Amava, amo maniçoba, suco de cupuaçu, bombom de cupuaçu, bombom de castanha, pato no tucupi, mas eu gostava mais do tucupi, do caldo, do jambu,

gostava de peixe frito. E eu lembro também dessa fase, é uma fase também que a gente começa a consumir muitos produtos industrializados, a entrada dos biscoitos, dos salgadinhos, dos refrigerantes, o início da presença forte desses alimentos ultraprocessados na alimentação cotidiana. Então, a comida fazia parte da minha vida, mas ainda só como prática, não como reflexão.

Eu só fui começar a entender a comida do meu território quando eu fui morar em São Paulo. E quando eu cheguei lá, me deparei com a curiosidade das pessoas, dizendo o que a gente comia, o que eu comia na minha cidade. E para mim era uma pergunta muito fácil de responder, porque a comida era muito marcante, a comida regional era muito presente na minha alimentação.

Então, mas aí também isso me trouxe a curiosidade de entender qual era a comida típica de São Paulo. E as respostas eram: pizza, macarrão, comida japonesa, feijoada. E aquilo ali começou a me provocar profundamente, já que eu venho de um território onde as referências alimentares para mim eram muito claras e muito presentes.

Então, foi durante a especialização de História e Cultura da Gastronomia que eu entrei em contato com autores, com sociólogos, como Carlos Doria, que escreveu o livro A Paulistânia, que traz reflexões sobre a alimentação e sobre esses apagamentos da cultura alimentar da região de São Paulo com a modernização da cidade. E aí eu comecei a entender também que a gente não come só por nutrição, a gente come por memória, por pertencimento, pelos saberes transmitidos em geração, que a cultura alimentar envolve várias coisas, meio ambiente, economia, saúde, relações sociais e também esses apagamentos históricos. Então, hoje, no mestrado, eu retorno a essas experiências não como nostalgia, mas agora como um campo de investigação. Então, eu busco pensar alimentação amazônica como prática viva de patrimônio cultural, inclusive nos contextos urbanos, que é justamente desse lugar que eu falo.

5º ENCONTRO DE PESQUISAS EM GASTRONOMIAS DO BRASIL

Apoio

FAPERJ Fundação Carlos Chagas Filho de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro

CNPq

50 anos PRPPG UFBA

extensão UFRJ

Ozinha de Chef

CASA6 PRODUÇÕES

Hotel Oficial do Evento

Sol Victoria Marina

Parceria

ABAM

Mercado do Rio Vermelho

Barroquinha

FGM Fundação Gregório de Mattos

Secretaria de Cultura e Turismo

Salvador Prefeitura

Apoio Institucional

Instituto de Ciências Sociais Aplicadas

UFRRJ Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro

PPGG UFC Programa de Pós-Graduação em Gastronomia

PPGANS

PPG Hospitalidade Universidade Anhembi Morumbi

Realização

Escola de Nutrição da UFBA 70 anos

80 anos UFBA

Observatório Acadêmico das Gastronomias

Gastronomia UFRJ

80 anos Instituto de Nutrição Josué de Castro | UFRJ 1946 - 2026

UFRJ Universidade Federal do Rio de Janeiro

5º ENCONTRO DE PESQUISAS EM GASTRONOMIAS DO BRASIL

modalidade

RELATOS DE EXPERIÊNCIAS E VIVÊNCIAS DE COMUNIDADES

oralidades ◆ culturas alimentares



Fernando Santa Clara
Coordenação e Mediação