
A GASTRONOMIA NO CONTEXTO DOS AGRICULTORES ORGÂNICOS E AGROECOLÓGICOS

BRANCO, Camila da Silva Vaz
Mestra em Agricultura Orgânica - Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
camila.vaz.branco@gmail.com

SILVA, Elga Batista da
Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
elga.silva@hotmail.com

BARBOSA, Maria Ivone Martins Jacintho
Doutora em Ciência de Alimentos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
mivone@gmail.com

A agricultura convencional, com emprego de fertilizantes sintéticos e agrotóxicos é responsável por diversos danos e desequilíbrios ao meio ambiente assim como à saúde humana (Brasil, s.d.). Na atualidade, os alimentos orgânicos e agroecológicos são uma alternativa a esse processo, visto que oferecem alimentos sem resíduos químicos e não danificam intencionalmente o meio ambiente. Entretanto, no consumo alimentar atual há diversas questões de interesse como a reflexão sobre a necessidade de uma produção alimentar mais sustentável (FAO, 2018) e sua relação com a gastronomia, que possui a potencialidade de difundir esses alimentos (CASTRO; MACIEL; MACIEL, 2016) seja pela elaboração de novas preparações, pelo alcance de massa de programas culinários ou pela atuação midiática de *chefs* renomados. Considerando o manejo agrícola um elemento de potência para a obtenção de alimentos orgânicos e, por conseguinte, da gastronomia, objetivou-se conhecer como os agricultores reconheciam a gastronomia no contexto de produção e consumo, buscando embasamento para incentivar a ingestão desses alimentos.

Para tanto, desenvolveu-se a presente pesquisa como parte da dissertação de mestrado da autora, seguindo metodologia adaptada de Manzato e Santos (s.d.), com planejamento amostral não-probabilístico, do tipo *survey*, através da aplicação de questionário. A pesquisa *survey* (FREITAS et al., 2000) é frequentemente aplicada em pesquisas exploratórias, visando identificar conceitos iniciais sobre os casos em tela, objetivando descrições quantitativas dentro da amostra estudada. Nesta pesquisa o público-alvo analisado foi constituído por agricultores devido à importância que esses participantes exercem na produção alimentar no campo.

O instrumento de pesquisa utilizado foi um questionário com perguntas abertas e fechadas, nas quais objetivou-se, a depender da questão, abordagens qualitativas ou

quantitativas. Dessa forma classifica-se a estrutura metodológica deste trabalho como mista (MANZATO; SANTOS, s.d.; FREITAS, et al., 2000; MOSCON, 2009 e YIN, 2016).

Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (23083.056091/2021-01), sendo realizada *online* através de questionário na plataforma *Google Forms*®, idealizado de forma a respeitar rigorosamente as resoluções do Conselho Nacional de Saúde que regulam a pesquisa científica com seres humanos (BRASIL, 2012 e BRASIL, 2016). A divulgação do questionário ocorreu através das mídias digitais, como Facebook®, WhatsApp® e Instagram®, sendo difundidos por uma bola de neve virtual, isto é, com os participantes iniciais indicando outros respondentes dentro do perfil em análise (COSTA, 2018).

A pesquisa foi realizada no período de outubro/2021 a janeiro/2022 e obteve a participação de 20 agricultores. No questionário os respondentes foram indagados sobre sua opinião acerca da valorização dos alimentos orgânicos/agroecológicos através da gastronomia. Como resultado, 80% disseram que acreditam que ocorra essa valorização e 15% afirmaram que não concordam com a existência dessa valorização. É interessante destacar que dentre os participantes que não concordam que haja esse tipo de valorização (15%), um terço deles declararam que nunca consumiram preparações com ingredientes orgânicos/agroecológicos.

Por outro lado, ressalta-se que todos os agricultores participantes declararam produzir atualmente somente alimentos orgânicos e agroecológicos. Logo, em uma primeira análise, torna-se de difícil a compreensão desses respondentes nunca terem consumido preparações culinárias com esses ingredientes, suscitando a reflexão acerca de como esses atores conceituam a gastronomia e o que seria, em sua concepção, uma preparação (termo utilizado no questionário). Possivelmente, na percepção desses respondentes, a gastronomia está restrita aos restaurantes mais elitistas que oferecem cardápios de preços elevados, inacessíveis ao público em geral. Nessa ótica, a gastronomia não é compreendida em sua totalidade, pois tal visão não engloba, por exemplo, as práticas culinárias cotidianas populares. Um outro destaque sobre esse ponto é que esse “modelo” de gastronomia elitista se contrapõe aos princípios filosóficos da agricultura orgânica e agroecológica. Contudo, há de se esclarecer que a gastronomia não se restringe a esse escopo, sendo um conhecimento fundamentado de práticas e saberes que se relaciona com a humanidade a medida em que ela se alimenta e que objetiva “zelar, pela conservação dos seres humanos, por meio da melhor alimentação possível. Ela atinge esse objetivo dirigindo, mediante princípios seguros, todos que pesquisam, fornecem ou preparam

[...] alimentos” (Savarin, 2017, p.61). Ainda, segundo Savarin (2017) a gastronomia engloba diversos atores, dentre eles os agricultores, pescadores e cozinheiros, estando relacionada à diversas áreas como história natural, física, química e culinária, possuindo uma área de atuação muito mais ampla do que a clássica “alta” gastronomia. Dessa maneira, é provável que os respondentes já tenham consumido preparações com alimentos orgânicos/agroecológicos, porém não consideram a culinária cotidiana como integrante daquilo que concebem, de forma equivocada, como gastronomia.

Assim, observa-se que os agricultores, atores fundamentais na produção de alimentos, não atrelam o consumo dos alimentos orgânicos e agroecológicos presentes em sua alimentação cotidiana como ingredientes relacionados ao conceito de gastronomia. Ainda que parte desses indivíduos acredite que haja valorização desses ingredientes pela gastronomia observa-se que a concepção do universo gastronômico é bastante limitado na percepção dos participantes de forma que ações de aproximação entre os agricultores e cozinheiros pode facilitar a difusão desse conhecimento, fortalecendo toda a cadeia de produção e consumo atual, e ainda, potencialmente fomentando hábitos alimentares mais saudáveis pela inserção desses ingredientes.

Palavras-chave: gastronomia; agroecologia; ecogastronomia; agricultura orgânica.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde. **Resolução nº 466 de 12 de dezembro de 2012b.** Disponível em: <http://conselho.saude.gov.br/resolucoes/2012/Reso466.pdf>

BRASIL. Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde. **Resolução nº 510 de 07 de abril de 2016b.** Disponível em: <http://conselho.saude.gov.br/resolucoes/2016/Reso510.pdf>

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. **Produtos Agrotóxicos.** [s.d.]. Disponível em: <https://antigo.mma.gov.br/seguranca-quimica/gestao-das-substancias-quimicas/produtos-agrot%C3%B3xicos.html>

CASTRO, H. C.; MACIEL, M. E.; MACIEL, R. A. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. **Revista Ágora**, v.18, n.1, 2016.

COSTA, B. R. L. Bola de neve virtual: o uso das redes sociais virtuais no processo de coleta de dados de uma pesquisa científica. **Revista Interdisciplinar de Gestão Social**, v. 7, n. 1, p. 15-37, 2018. Disponível em: <https://periodicos.ufba.br/index.php/rigs/article/view/24649>

FAO – Food and Agriculture Organization of United Nations. **Los 10 elementos de la agroecología – Guia para transición hacia sistemas alimentarios y agrícolas sostenibles.**

2018. Disponível em: <https://agroecologicam.org/wp-content/uploads/2019/06/DECALOGO-FAO.pdf>

FREITAS, H. et al. O método de pesquisa survey. **Revista de Administração da USP – RAUSP**, v. 35, n. 3, p. 105-112, 2000. Disponível em: http://www.ufrgs.br/gianti/files/artigos/2000/2000_092_RAUSP.PDF

MANZATO, A. J.; SANTOS, A. B. **A elaboração de questionários na pesquisa quantitativa**. [Material didático]. UNESP – Universidade Estadual Paulista. s.d. Disponível em: http://www.inf.ufsc.br/~vera.carmo/Ensino_2012_1/ELABORACAO_QUESTIONARIOS_PESQUISA_QUANTITATIVA.pdf

MOSCON, D. C. B. **Teorias implícitas de trabalhador comprometido e estratégias cotidianas de gestão: uma análise qualitativa**. 2009. 136 p. Dissertação (Mestrado em Administração) – Núcleo de Pós-Graduação em Administração, Universidade Federal da Bahia. Bahia, 2009.

SAVARIN, B. **A fisiologia do gosto**. São Paulo, Companhia da Letras, 2017, 349p.

YIN, R.K. **Pesquisa qualitativa do início ao fim**. Porto Alegre: Penso, 2016.