

CONTRIBUIÇÕES DA GASTRONOMIA PARA OS OBJETIVOS DO DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL - ODS

JUCIARA SILVA CORREA FONSECA¹; CARLA ALDRIGHI GOMES²

¹Universidade Federal de Pelotas – juciarafonseca38@gmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – carlagastro13@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

A proposta deste trabalho apoia-se, nos estudos e reflexões compartilhadas através do Projeto de Pesquisa “*Germinar: A Horta da Gastronomia*”. Grupo de estudos de caráter interdisciplinar, o projeto nasce no intuito de possibilitar a qualificação acadêmica a partir do diálogo entre os alunos de distintos cursos que compõem a equipe, bem como, das discussões de temas transversais, os quais versam com o escopo do projeto.

As considerações aqui apresentadas, tratam da importância de pensar a gastronomia através da perspectiva da sustentabilidade. Esta abordagem adquiriu maior destaque, sobretudo, a partir de 2016, quando a Organização das Nações Unidas (ONU), estabelece em seu calendário o dia 18 de junho como o *Dia da Gastronomia Sustentável*. Esta data além de simbólica, nos instiga a refletir sobre nossas escolhas alimentares e os processos de produção dos alimentos. Esta preocupação faz parte dos compromissos adotados pelos países membros da ONU, em que estabelecem metas para se alcançar os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) presentes na Agenda 2030.

Sendo assim, é pertinente aos estudos, analisar os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS), a partir do nosso campo de estudo: *A Gastronomia*. Esta ação tem como objetivo principal, pensar como podemos modificar atitudes no nosso cotidiano, nos restaurantes, nas instituições de ensino, a fim de adotar uma forma mais sustentável e saudável de se alimentar, evitando o desperdício de alimentos. Dados da FAO (braço da ONU para alimentação), apontam que no Brasil, cerca de 17% de tudo que é produzido é desperdiçado (FAO Brasil, 2021)¹. Em tempos que a população brasileira está cada vez mais empobrecida devido ao aumento do desemprego², ao mesmo tempo em que os preços dos alimentos básicos sobem em níveis alarmantes³, tem-se como consequência, o problema da insegurança alimentar na mesa dos brasileiros.

Em vista do que foi apresentado, dentre os 17 ODS proposto pela ONU, dedicamos a análise de alguns em particular, os quais estão mais relacionados à nossa área de estudo, quais são:

¹ Acesso 14/07/2021, disponível em: <<http://www.fao.org/brasil/noticias/detail-events/pt/c/1379033/>>

² A taxa de desocupação (14,7%) de fevereiro a abril de 2021 se manteve no recorde da série histórica, iniciada em 2012, a população desocupada (14,8 milhões de pessoas) cresceu 3,4% (mais 489 mil pessoas desocupadas) ante o trimestre de novembro de 2020 a janeiro de 2021. Acesso 15/07/2021, disponível em: <<https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-sala-de-imprensa/2013-agencia-de-noticias/releases/31049-pnad-continua-taxa-de-desocupacao-e-de-14-7-e-taxa-de-subutilizacao-e-de-29-7-no-trimestre-encerrado-em-abril>>

³ Na lista incluem-se: carne bovina, leite, manteiga, óleo de soja, pão francês, café, batata, arroz, tomate, açúcar, farinha de trigo, entre outros. Dados Dieese, apontam que alguns dos produtos subiram mais de 100%, dependendo da região. Acesso em 15/07/2021, disponível: <<https://www.dieese.org.br/analisecestabasica/2020/202012cestabasica.pdf>>

- **ODS 2:** Fome Zero e Agricultura Sustentável
- **ODS 11:** Cidades e Comunidades Sustentáveis
- **ODS 12:** Consumo e Produção Responsáveis

De modo geral, as metas que compõem cada ODS foram elaboradas objetivando estabelecer estratégias de redução de pobreza extrema, segurança alimentar e agricultura sustentável, redução das desigualdades, saneamento, padrões sustentáveis de produção e de consumo, cidades sustentáveis, proteção e uso sustentável dos oceanos e dos ecossistemas terrestres, crescimento econômico inclusivo; em suma: “promover vida digna para todos, dentro dos limites do planeta” (Plataforma Agenda 2030).

Posto isto, o trabalho propõe-se a discutir, como a gastronomia pode contribuir para que estas metas sejam alcançadas, mas sobretudo, como a gastronomia pode se inserir na discussão das questões alimentares e sua conexão com o desenvolvimento sustentável.

2. METODOLOGIA

O projeto de pesquisa *Germinar: A Horta da Gastronomia*, iniciou suas atividades em março de 2021. A partir de então, realiza seus encontros síncronos quinzenais com duração aproximadamente de 1 hora e 30 minutos, via sistema Webconf da UFPel. Conta com a participação dos acadêmicos de distintos cursos, sob orientação e coordenação da professora do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

Estes encontros proporcionam discussões e revisão bibliográfica de temas que dialogam com a proposta do projeto. Tendo em vista a diversidade do grupo, busca-se trabalhar com tópicos que abarquem as áreas de estudos dos discentes, envolvidos. Diante das limitações que o contexto pandêmico nos impõe, as atividades inicialmente pensadas para o projeto, tiveram-se que se adaptar a fim de darmos sequência aos estudos. Assim, a partir dos encontros síncronos e as ferramentas disponíveis na plataforma E-projeto disponibilizado pela UFPel, busca-se promover debates e revisão em base de dados de artigos científicos, tendo como assunto principal a Gastronomia e seus conceitos, permeando aos princípios da transversalidade, como por exemplo, as redes alimentares alternativas e as relações de produção e consumo dos alimentos.

A partir desta sistematização de informações e experiências, fomentar a produção acadêmica com um olhar interdisciplinar que a Gastronomia proporciona. Assim, o tema deste trabalho, foi pensado e desenvolvido a partir de artigos, sites de notícias, vídeos institucionais e discussões, fomentada através dos encontros. Esta inquietação surge, da necessidade de se refletir sobre as mudanças globais que afetam os hábitos alimentares, como por exemplo:

- Transformações climáticas, afetando o meio ambiente e por consequência a produção de alimentos;
- Mudança nos hábitos alimentares das pessoas (aumento do consumo de produtos alimentícios ultraprocessados e em restaurantes e/ou entrega à domicílio).

Desta forma, considera-se que a gastronomia pode desempenhar um papel muito importante na compreensão de como a sociedade se relaciona com os alimentos, e, a partir deste entendimento, contribuir nas ações de se promover o desenvolvimento sustentável através das suas dimensões essenciais, a saber: ambiental, social, cultural, político e econômico.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A gastronomia pode desempenhar um papel muito importante para a concretização de ações direcionadas à sustentabilidade, devido a possibilidade de se inserir às dimensões essenciais do desenvolvimento sustentável: econômica, social e ambiental. Optar por produtos agroecológicos, cultivados por agricultores familiares e locais, escolha por alimentos de acordo com a sazonalidade, são alguns exemplos que podem estar incluídos nos cardápios.

Segundo a ONU, o fato de se estabelecer o Dia da Gastronomia Sustentável, estimula para que todas as culturas e civilizações promovam a sustentabilidade através da promoção da agricultura e pesca local, valorização dos hábitos alimentares regionais, receitas tradicionais, entre outras atitudes; pois, “quando os produtos alimentares são ligados ao seu local de origem isso traz benefícios econômicos e sociais para as áreas rurais e promovem o desenvolvimento sustentável” (ONU News, 2021). Estudos da ONU, indicam que o sistema global está usando seus recursos hídricos, energéticos, florestas e solos de forma completamente insustentável e afirma que produtores precisam ser comprometidos na forma como utilizam os recursos naturais, assim como nós, consumidores, devemos ser mais conscientes das nossas escolhas alimentares.

Algumas destas iniciativas são observadas, por exemplo, nas ações promovidas pelo grupo *Gastromotiva*, tendo como fundador o *chef* brasileiro David Hertz, que integra o Movimento da Gastronomia Social no Mundo, junto a outros *chef* de distintos países.

Nós acreditamos que *Chefs* podem ser grandes ativistas para um melhor futuro da alimentação. São capazes de inspirar pessoas a transformar maus hábitos nas cozinhas e comunidades, empoderando-os a pressionar governos e empresas a fazerem suas partes [...] Essa iniciativa visa promover inovação, soluções e empoderamento de chefs em todo o mundo para ajudar a alcançar um sistema alimentar mais sustentável. (GASTROMOTIVA, CHEF’S MANIFESTO, 2021)

Este documento, é uma declaração de intenções e práticas que *chefs*, cozinheiros profissionais e domésticos podem agir e contribuir para um sistema alimentar mais justo.

Outra iniciativa que merece destaque, são as ações promovidas pelo *Instituto Comida do Amanhã*, que promovem a abordagem a partir de uma visão sistêmica da alimentação, com foco em três áreas estratégicas – Comida e Cidades, Comida e Clima, Comida e Cultura:

O sistema alimentar contemporâneo é ao mesmo tempo, causa e consequência dos principais desafios atuais. Colocar comida no centro da mesa e das ações permite um olhar atual e de alto impacto de transformação sistêmica – o que comemos muda o mundo, e isso é nosso desafio e ao mesmo tempo, nossa maior oportunidade (INSTITUTO COMIDA DO AMANHÃ, 2021).

Estas premissas, se apoiam nas ideias propagadas pelo *Movimento Slow Food*, criado na Itália no final dos anos 80 e atualmente difundido em diversos países, a exemplo do Brasil. Considera que a comida tem uma forte conexão com os territórios e a natureza:

A comida é uma necessidade básica para a sobrevivência e para o bem estar. O que ingerimos pode beneficiar ou prejudicar a saúde do nosso corpo, da mesma forma que influenciar a saúde do meio ambiente e das pessoas ao nosso redor (SLOW FOOD BRASIL, 2021).

Assim, espera-se que a partir desta primeira etapa de discussões e conhecimentos teóricos, passando este período pandêmico, o projeto possa seguir adiante, colocando em prática estas ideias, seja no espaço da horta da gastronomia, como também, em ações efetivas de extensão à comunidade.

4. CONCLUSÕES

Diante das considerações aqui apresentadas, se percebe que a gastronomia tem um papel muito importante a promover um futuro melhor para o planeta e seus habitantes, sem comprometer as gerações futuras. Pensar em formas de desenvolvimento sustentável através da gastronomia, adquire um olhar mais amplo, pois perpassa por vários elos da cadeia de produção. Do produtor/agricultor, do manipulador dos alimentos ao consumidor final, isto é, do campo à mesa.

Por muito tempo, a gastronomia se ocupou quase que exclusivamente do resultado final, ou seja, da estética das preparações: sabor, aroma, técnicas - aspectos sensoriais. Assim, acreditamos que fomentar estas discussões, é também ampliar nossa visão como futuros gastrônomos e gastrônomas. Impulsionar uma cadeia produtiva mais curta, justa e ética, são iniciativas que podemos e devemos valorizar e incentivar. Como resultado teremos uma alimentação mais saudável, apoio aos produtores locais, valorização das nossas preparações e o meio ambiente mais sustentável.

Desta forma, almejamos que nossos estudos e futuras ações, contribua com as metas e Objetivos do Desenvolvimento Sustentável, mas também, nossa preocupação é compartilhar com a sociedade o conhecimento científico produzido na universidade, principalmente, por se tratar de um assunto que envolve a saúde das pessoas, do planeta e um direito universal.

Por fim, reafirmamos que, promover práticas por uma gastronomia sustentável, é também, “reconhecer a gastronomia como uma expressão cultural, valorizar a biodiversidade dos sistemas alimentares, respeitando aspectos culturais das sociedades” (ONU, 2021).

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

FAO BRASIL. **Notícias**. Impactos da pandemia no aumento da fome. Roma, 12/07/2021. Acessado em: 15/07/2021. Online. Disponível em: <http://www.fao.org/brasil/noticias/detail-events/pt/c/1415747/>

Comida do Amanhã. **O que comemos muda o mundo**. Acessado em: 24/07/2021. Online. Disponível em: <https://www.comidadoamanha.org/>.

ODS Brasil. **Indicadores Brasileiros para os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável**. Online. Disponível em: <https://odsbrasil.gov.br/>.

ONU News. **Dia da Gastronomia Sustentável**. Online. Disponível em: <https://news.un.org/pt/tags/dia-da-gastronomia-sustentavel>.

Gastromotiva. **Chefs Manifesto**. Online. Acessado em: 26/07/2021. Disponível em: <https://gastromotiva.org/chefs-manifesto-e-finalista-em-premiacao-da-onu/>

Slow Food Brasil. **Movimento Slow Food**. Online. Acessado em: 26/07/2021. Disponível em: <https://slowfoodbrasil.org/movimento/>