Disponível online em:www.journals.ufrpe.br
Página da Revista: www.journals.ufrpe.br/index.php/ABA

MARCO REFERENCIAL DA GASTRONOMIA COMO CULTURA NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO: O "MISE-EN-PLACE[1] " PARA A GASTRONOMIA CARIOCA ESTÁ POSTO? DESDOBRAMENTOS E PERSPECTIVAS NO ÂMBITO DA GASTRONOMIA E CULTURA PARA O RIO DE JANEIRO

REFERENCE FRAMEWORK OF GASTRONOMY AS A CULTURE IN THE STATE OF RIO DE JANEIRO: THE "MISE-EN-PLACE" FOR CARIOCA GASTRONOMY IS IN PLACE? DEVELOPMENTS AND PERSPECTIVES IN THE SCOPE OF GASTRONOMY AND CULTURE FOR RIO DE JANEIRO

Ítalo de Paula CASEMIRO[1]

RESUMO

A gastronomia é reconhecidamente um elemento integrante da cultura. No ano de 2015 foi lançado no Rio de Janeiro o Marco da Gastronomia como Cultura, de autoria do deputado Zaqueu Teixeira, com o objetivo de dar visibilidade e fortalecer os modos de vida e as práticas alimentares das populações tradicionais no Rio de Janeiro. O referido documento é um norteador das ações voltadas à gastronomia no âmbito do Estado do Rio de Janeiro. Destacam-se dois elementos centrais de sua proposta: a visibilidade e o resgate da gastronomia local. Apesar das inúmeras políticas públicas para a alimentação existentes no Brasil, o Marco da Gastronomia como Cultura, tem seu foco na gastronomia e no seu direcionamento ao cenário carioca. A partir da análise da referida política pública, considera-se está uma importante iniciativa pública na promoção da culinária e da gastronomia no Estado do Rio de Janeiro, com importantes impactos para as áreas da cultura, turismo, economia e da pesquisa acadêmica. Espera-se que este ensaio possa contribuir para as discussões e avanços teóricos e práticos a partir do Marco da Gastronomia como Cultura.

Palavras-chave: Alimentação. Cultura. Políticas Públicas.

[1]Universidade Federal de Rondônia – UNIR, Porto Velho, RO, Brasil.
E-mail:itcasemiro@hotmail.com
Recebido em:05/10/2017 / Aceito em: 15/01/2019

[1] "Mise en place", substantivo francês, que numa tradução literal significa "colocando no lugar" ou a preparação de pratos e ingredientes antes do início do serviço. Oxford Dictionaries. Disponível em: https://en.oxforddictionaries.com/definition/mise_en_place. Acesso em: 11 de jun de 2018.

ABSTRACT

Gastronomy is recognized as an integral element of culture. In the year 2015 it was launched in Rio de Janeiro Marco Gastronomy and Culture, authored by Mr Zacchaeus Teixeira, in order to give visibility and strengthen livelihoods and food practices of traditional communities in Rio de Janeiro. This document is a guideline of the actions directed to the gastronomy in the scope of the State of Rio de Janeiro. Two central elements of his proposal stand out: the visibility and the rescue of the local gastronomy. Despite numerous public policies for the existing power in Brazil, Marco Gastronomy and Culture focuses on the cuisine and its direction to the Rio scene. From the analysis of that public policy, it is considered an important public initiative in the promotion of food and gastronomy in the state of Rio de Janeiro, with important impacts in the areas of culture, tourism, economy and academic research. It is hoped that this essay can contribute to discussions and theoretical and practical advances from the Gastronomy as Culture Framework.

Keywords: Food. Culture. Public policy.

INTRODUÇÃO

Este ensaio tem como objetivo desenvolver uma breve reflexão sobre avanços, desdobramentos e desafios para a Gastronomia Carioca a partir do lançamento da Lei Nº 7180/15 que instituiu o Marco Referencial da Gastronomia como Cultura (RIO DE JANEIRO, 2015), ocorrido em dezembro de 2015. Destacam-se, particularmente, os desdobramentos para a alimentação, cultura, turismo e pesquisa no cenário carioca.

A culinária carioca é fruto da miscigenação dos povos indígenas (primeiros habitantes), portugueses (colonizadores) e africanos (escravos trazidos da África). Muitas técnicas de preparo e ingredientes da culinária carioca são de origem indígena, mas com a chegada dos colonizadores e, juntamente com eles, os escravos, ocorrem diversas adaptações para agradar o paladar europeu. A chegada da família real em 1808, representou um marco nos hábitos da população em vários aspectos: desde os hábitos alimentares aos modos de se vestir, pois todos desejavam copiar os hábitos da realeza e neste mesmo período foi inserido, progressivamente, a culinária portuguesa, visto a chegada junto à família real, de cozinheiros e livros de receitas (FROES, ROLDÃO, 2016).

Analisando a literatura gastronômica, vamos encontra entre os principais pratos associados à culinária carioca o bolinho de bacalhau, bacalhau à Gomes de Sá,

camarão com chuchu, filé à Oswaldo Aranha, iscas com elas, sopa Leão Veloso, picadinho carioca e a maior das estrelas: a feijoada (CALVACANTI, 2007; GRANATO, 2011; FERNANDES, MONTEIRO, 2001). Já entre os alimentos, o Guia dos Alimentos Regionais Brasileiros (BRASIL, 2014), destaca alguns alimentos típicos do Rio de Janeiro, tais como jabuticaba, sapucaia, brejaúva, jamelão, jaca, taioba, entre outros.

O Marco da Gastronomia como Cultura no Campo das Políticas Públicas

As políticas públicas voltadas ao campo da alimentação, avançaram consideravelmente nas últimas duas décadas, com a criação de políticas públicas como a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – PNSAN (2010) e a Política Nacional de Alimentação e Nutrição – PNAN (2012) para citarmos algumas. A PNAN (2012) surgiu com o propósito de promover a melhoria das condições de alimentação, nutrição e saúde da população brasileira, recomendando uma alimentação saudável em acordo com as necessidades de cada fase do curso da vida e com as necessidades alimentares especiais; referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia; acessível do ponto de vista físico e financeiro; harmônica em quantidade e qualidade; baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis, com quantidades mínimas de contaminantes físicos, químicos e biológicos (BRASIL, 2012). Outro avanço recente, dentro do campo da alimentação foi a publicação do Guia Alimentar para a População Brasileira (2014) que trouxe uma série de inovações na sua proposta, entre elas, destacam-se as orientações sobre como combinar alimentos na forma de refeições e o reconhecimento da alimentação de forma regionalizada, isto é, levando-se em consideração as características da culinária local, destacando aspectos relativos a cultura e identidade alimentar das macrorregiões do Brasil, etc. As orientações presentes no guia, são muito relevantes para um conceito ampliado de alimentação que abrange não apenas o equilíbrio nutricional, mas que trata de outros aspectos em torno da comida, dos alimentos que os brasileiros de todas as classes sociais comem todos os dias e considerando as implicações sociais, culturais, econômicas e ambientais das escolhas alimentares, assim como as peculiaridades de cada região do Brasil.

Podemos notar que, nas políticas públicas voltadas à alimentação a cultura alimentar, tem ganhado notoriedade e espaço. Destacamos as discussões em torno da Gastronomia como elemento pertencente à alimentação e à cultura neste cenário. Com o lançamento do Marco da Gastronomia como Cultura (RIO DE JANEIRO, 2015), podemos considerar que a Gastronomia e Cultura, encontraram um espaço para se ancorarem, dentro do contexto das políticas públicas do Estado do Rio de Janeiro, visto sua finalidade de dar visibilidade e fortalecer os modos de vida e as práticas alimentares das populações tradicionais, os saberes, enraizados no cotidiano; as atividades produtivas, comerciais, culturais, educacionais e artísticas, que decorrem da relação com a comida, a sociedade e o território (RIO DE JANEIRO, 2015).

Ressaltamos aqui o longo processo de construção do Marco da Gastronomia como Cultura (RIO DE JANEIRO, 2015). A proposta de Lei Nº 1042/15, que instituiu o Marco da Gastronomia, foi proposta pelo deputado estadual Zaqueu Teixeira e, por um grande grupo de trabalho, composto por entes representativos dos mais diversos campos que compõem o cenário da gastronomia no Rio de Janeiro, desde chefs até representantes de entidades como SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas, SINDRIO - Sindicato de Bares e Restaurantes, instituições de ensino, etc. (RIO DE JANEIRO, 2015b).

O Marco da Gastronomia como Cultura, pode ser entendido como um documento que apresenta conceitos e orienta diretrizes e princípios que visam a contribuir para a construção de práticas e ações referenciadas a partir dos elementos destacados pelo Marco (RIO DE JANEIRO, 2015, p. 01-02), os quais apresentamos a seguir:

> I – A identificação e valorização das culturas tradicionais e das identidades regionais que constituem os 92 municípios que compõe o Estado;
> II – Incentivo a criação e a implementação de programas de difusão, valorização e preservação das práticas, modo de preparo e consumo, saberes e fazeres culinários.
> III – O estímulo à consolidação e ampliação da agricultura familiar rural e urbana, do turismo local e regional, da produção e fabricação artesanal e da produção e divulgação de conhecimentos relacionados à diversidade cultural fluminense.
> IV – Fomentar o estudo das práticas alimentares regionais e locais nos Projetos Políticos Pedagógicos da Educação Básica no Estado do Rio de Janeiro de forma transversal e interdisciplinar

> V – Promoção de ações que preservem, valorizem e ampliem a disciplina de Gastronomia Brasileira nas escolas de formação para profissionais da Gastronomia;
> VI – Estímulo à criação e fortalecimento de cursos técnicos profissionalizantes na área de alimentos e bebidas;
> VII – Incentivo à criação, manutenção e consolidação de mercados e feiras municipais tradicionais e populares, no âmbito da cultura.
> VIII – Promoção, divulgação e ampliação dos festejos tradicionais, rotas turísticas, rurais e urbanas, museus, espaços culturais dedicados às tradições culinárias; escolas de culinária; cozinhas comunitárias e ambientes propícios para manutenção e transmissão de saberes e técnicas ligados à identidade cultural;
> IX – Incentivo à Educação Alimentar e Nutricional, à promoção da Alimentação Adequada e Saudável e a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional em diferentes espaços coletivos, comunitários e de sociabilidade.
> X – Fomentar projetos educativos, artísticos e culturais por meio de agências de fomento de pesquisas e da economia criativa, solidária e colaborativa.
> XI – Promoção de pactos com os vários atores educacionais, culturais e sociais no processo da educação para o patrimônio cultural.
> XII – Articulação das políticas públicas em que a dimensão cultural é incluída, como forma de fortalecê-las, por meio deste presente projeto de lei.
> XIII - Fomentar o levantamento e a declaração de Indicações Geográficas dentro do universo de bens materiais e imateriais, inclusive serviços, que sejam tradicionais, regionais e peculiares, reconhecidos como tal pela prática local, responsável, leal e constante dos produtores ou prestadores de serviços organizados em entidade representativa (RIO DE JANEIRO, 2015, p. 01-02).

Nota-se importantes elementos destacados pelo Marco, como a valorização da gastronomia de uma forma integral, abrangendo a totalidade dos municípios do Estado do Rio de Janeiro e, não apenas tendo o Rio de Janeiro (capital) como foco. A questão da difusão, o estímulo à agricultura familiar, o fomento do comércio local e o incentivo aos cursos de formação na área de alimentos e bebidas são, de fato, de suma importância para a solidificação do cenário gastronômico no Rio de Janeiro. No seu parágrafo 2º o Marco (RIO DE JANEIRO, 2015, p. 01) define a gastronomia, levando em consideração aspectos diversos, como:

> I - A gastronomia é cultura material e imaterial, reconhecida como patrimônio de grupos familiares, imigrantes, migrantes, povos e comunidades tradicionais [...].
> II - uma das diversas formas de aprendizado social de transmissão cultura – dos saberes, dos sabores, dos cheiros, da história, da memória e do afeto; [...].
> III – uma das diversas formas de sociabilidade e de transmissão da cultura – dos saberes, dos sabores, dos cheiros, da história, da memória e do afeto; [...].
> IV – arte expressada na criação de receitas, combinação de ingredientes e apresentação dos alimentos [...]..

> V – compromisso com a saúde, a nutrição, o uso dos recursos naturais e as práticas agrícolas, com respeito aos profissionais envolvidos no trabalho do campo à mesa, tornando-se concreta e acessível com a prática culinária e o compartilhamento da refeição. (RIO DE JANEIRO, 2015, p. 01).

O Marco institui uma Comissão de Gastronomia do Estado do Rio de Janeiro, organismo consultivo composto por representações dos segmentos e dos poderes executivo e legislativo, com a finalidade de acompanhar as diretrizes e ações do Marco Referencial da Gastronomia como Cultura e conceder o selo "Gastronomia é Cultura", destinado a projetos e iniciativas de promoção das culturas locais e regionais que fazem parte da gastronomia no Estado do Rio de Janeiro (RIO DE JANEIRO, 2015). Destaca-se a diversidade de grupos representados por esta comissão, que prevê, desde membros do legislativo, membros de organizações acadêmicas, até membros de movimentos sociais e produtores rurais.

No estribo destas ações, destacamos algumas conquistas recentes e posteriores à aprovação do Marco, ligadas à gastronomia carioca. A Lei Estadual n° 7595, sancionada no ano de 2017, que dispõe sobre a inclusão de cachaças produzidas no estado do Rio de Janeiro nas cartas de bebidas de bares, restaurantes e hotéis (RIO DE JANEIRO, 2017). Outras duas ações no campo legal foram a criação da Política Estadual de Incentivo e Fomento a Feiras Gastronômicas e à Comercialização de Alimentos em Veículos Automotores, tais como trailers, vans, furgões, caminhões e veículos similares, conhecidos como food trucks, no âmbito do Estado do Rio de Janeiro, por meio da Lei Nº 7252/16 e a criação da Lei Nº 7498/16 que instituiu no calendário oficial do Rio de Janeiro o Festival Macaé Cultura e Gastronomia. Não podemos deixar de citar o reconhecimento da cidade de Paraty pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) como polo criativo de gastronomia (UNESCO, 2017).

O Marco e os Aspectos Culturais da Alimentação

Temos um padrão básico do consumo alimentar no Brasil caracterizado pelo consumo de arroz, café, feijão, pão de sal e carne bovina, associados ao consumo regional de alguns poucos itens, além disso, observa-se uma tendência de substituir refeições tradicionais baseadas em alimentos in natura ou minimamente processados

por alimentos ultraprocessados, principalmente nas áreas metropolitanas do país, como no caso do Rio de Janeiro.

Alimentos tradicionais estão sendo abandonados no Brasil. Rotenberg (2012), aponta que, entre as principais razões do abandono gradual desses alimentos estão as transformações oriundas da urbanização, da industrialização, do desenvolvimento de tecnologias, da expansão da indústria de alimentos, da difusão da mídia e do discurso científico, que afetam de forma diferenciada os grupos sociais de acordo com sua história e aprendizagem. Lima, Neto e Farias (2015, p. 519) sintetizam bem a questão da padronização da alimentação e suas consequências para o campo alimentar:

> "Os novos modos de vida tendem a propiciar uma série de modificações nos modos de comer, nas relações de comensalidade e na identidade alimentar dos indivíduos, tanto no meio urbano quanto no meio rural, podendo interferir nos hábitos alimentares, nos horários e locais das refeições, no consumo de alimentos e na própria produção de alimentos no meio rural... Em função dessas questões, alguns autores analisam criticamente a tendência contemporânea de homogeneização das práticas alimentares, sendo este talvez um caminho sem volta. Essa homogeneização igualaria os comedores dos tempos modernos sob a influência da globalização, que passariam rapidamente a ter hábitos e gostos alimentares muito semelhantes (LIMA, NETO e FARIAS, 2015, p. 519)".

Muito mais que um ato biológico, a alimentação humana é um ato social e cultural. Mais que um elemento da chamada "cultura material", a alimentação implica representações e imaginários, envolve escolhas, classificações, símbolos que organizam as diversas visões de mundo no tempo e no espaço (MACIEL, 2004).

Estamos vendo as práticas alimentares, sendo desconstruídas de inúmeras formas, a industrialização da alimentação e os novos modos de vida contemporâneos, tem afastado as pessoas das suas identidades alimentares. Neste contexto, a manutenção de tradições alimentares torna-se um grande desafio. Aqui, cabe a questão: como promover a manutenção e valorização nas práticas alimentares dos sujeitos sob a ótica da gastronomia, respeitando os hábitos alimentares, as tradições e a cultura alimentar de um povo, neste caso, dos cariocas/fluminenses?

Dentre inúmeros desafios, compete pensar quais são os instrumentos para a promoção da gastronomia, da sua abordagem como elemento cultural. Ao considerar a gastronomia como cultura, configura-se no encontro entre sujeitos e que tais

dimensões se apresentam permeadas no cotidiano das práticas alimentares, podemos inferir que esse diálogo de saberes e trocas, constitui-se numa das maiores provocações que o Marco da Gastronomia como Cultura traz para o cenário carioca. Dentre outros desafios para superar este quadro, podemos destacar a baixa oferta de produtos tradicionais, visto que, alimentos ultraprocessados são encontrados em toda a parte e possuem ampla publicidade e propaganda, enquanto que, os alimentos tradicionais encontram-se em áreas limítrofes, em zonas periféricas aos olhos dos consumidores. Os custos, são também um fator limitante, visto que, pela menor oferta, produtos tradicionais acabam possuindo um custo maior e, este custo vai muito além do custo do produto, ele envolve o custo da aquisição, isto é, o quando é necessário gastar-se para obter esses alimentos, uma vez que, sua oferta encontra-se pouco difundida. O enfraquecimento da transmissão de habilidades culinárias entre as gerações, favorece o consumo de alimentos já prontos, que é fortalecido pela falta de tempo para a alimentação. Sob este aspecto, o Marco prevê duas ações: primeiramente a criação da "Semana da Gastronomia do Estado do Rio de Janeiro", com o objetivo de estimular os municípios a celebrarem suas tradições culinárias com eventos simultâneos em todo o Estado (RIO DE JANEIRO, 2015). Outro instrumento trata-se do selo "Gastronomia como Cultura" destinado a projetos e iniciativas de promoção das culturas locais e regionais que fazem parte da gastronomia no Estado do Rio de Janeiro (RIO DE JANEIRO, 2015).

Identidade e Cultura Alimentar: em busca do “El Dorado[2]” Carioca

De acordo com Netto e Ansarah (2009), a identidade gastronômica se constrói a partir do arcabouço cultural dos grupos sociais, nos quais as decisões alimentares fazem parte de um sistema simbólico muito mais amplo, que orienta também as demais decisões que organizam tais grupos, que são formados através das manifestações (ingredientes, técnicas de preparo e serviço dos pratos, rituais

[2] “El Dorado” uma mítica cidade de ouro perdida na selva sul-americana. COOPER, Jago. *Pesquisadores revelam a verdade por trás do mito do El Dorado*. 2013. Disponível em: http://www.bbc.com/portuguese/noticias/2013/01/130121_pesquisa_mito_eldorado_mv.shtml. Acesso em 12 de jun de 2018.

relacionados à degustação) que permanecem, ao longo do tempo, sendo associadas a tais grupos inclusive enquanto elementos formadores de uma identidade mais ampla. “A cultura, em sua concepção mais simples, abrange o conjunto de conhecimentos e toda habilidade humana usada no cotidiano social, instrumentalizando o comportamento aprendido ao longo do tempo” (PINTO, SIMÔES, 2016, p 8).

Poucos estudos e reflexões têm apontado o lugar da gastronomia como cultura no cenário carioca. Não podemos decretar, justamente, pela falta de estudos, mas ousamos afirmar que os próprios cariocas, têm dificuldades em destacar elementos da sua culinária. O Marco reforça a necessidade de se pensar e dialogar a gastronomia como uma dimensão da cultura, seus aspectos históricos e políticos, dentre tantos outros, no que se refere ao estudo dos alimentos, da alimentação e da interação entre os sujeitos. Não trata-se de uma tarefa fácil: entender a alimentação como identidade cultural significa compreender suas relações não apenas em função do código cultural de uma sociedade, mas também as imbricações que envolvem espaço e território, percebendo a diversidade de grupos sociais com relação a seus hábitos, modos de produção e consumo (NETTO, ANSARAH, 2009).

Para Maciel (2004) a cozinha de um povo é criada em um processo histórico que articula um conjunto de elementos referenciados na tradição, no sentido de criar algo único - particular, singular e reconhecível, compreendendo a identidade social como um processo relacionado a um projeto coletivo que inclui uma constante reconstrução, e não como algo dado e imutável, essas linhas estão sujeitas a constantes transformações, a uma contínua recriação.

Dentre os instrumentos para salvaguarda de práticas tradicionais e produtos regionais, no Brasil temos as Indicações Geográficas, que são ferramentas coletivas de valorização de produtos tradicionais vinculados a determinados territórios. Elas possuem duas funções em principal: agregar valor ao produto e proteger a região produtora deve promover os produtos e sua herança histórico-cultural, que é intransferível (GIESBRECHT, 2014). Atualmente, o único produto de origem alimentar com indicação geográfica no Estado do Rio de Janeiro trata-se da cachaça produzida em Paraty, que possui selo de indicação de procedência (GIESBRECHT, 2014).

A identidade e a autenticidade são elementos essenciais para tornar lugares reconhecidos e para apoiar a sustentabilidade territorial. Pensando sobre isso, Rinaldi (2017) aponta quais são os recursos essenciais para a construção de uma identidade e autenticidade local:

- Os produtos agroalimentares serem originários de uma determinada área, e sua origem representar uma fonte de diferenciação resultante da sua identidade;
- Os sistemas alimentares locais devem contribuir para ligar a agricultura, a sociedade, os produtores e consumidores e reduzindo as distâncias físicas e relacionais entre produtores e consumidores/turistas;
- A paisagem (terroir, - definido como "uma área ou terreno, geralmente bastante pequeno, cujo solo e o microclima transmite qualidades distintivas aos produtos alimentares (Barham, 2003 p.131), pode ser considerada uma síntese entre biodiversidade local e sociocultural, tradições;
- A gastronomia local está ligada à cultura, tradição e identidade do local e das suas pessoas;
- Os locais de consumo de alimentos, tais como restaurantes, bares, etc são locais onde os alimentos regionais podem ser obtidos, experimentados e provados;
- Eventos e festivais de gastronomia afirmam a identidade e os valores das comunidades, enquanto representam ferramentas relevantes para o desenvolvimento regional (RINALDI, 2017, p. 15).

Há várias perspectivas que consideram a relação entre alimentos e gastronomia como elementos que favorecem o desenvolvimento sustentável local. Conforme enfatizado pela FAO (2015), deve haver uma maior interdependência das áreas rurais e urbana, para uma necessária inclusão e integração de sistemas alimentares e vínculos entre o rural e o urbano.

Dentro da perspectiva cultural, vemos uma grande lacuna na gastronomia tradicional, não só a carioca, mas a gastronomia brasileira de uma forma geral não foi inventariada, isto é, o reconhecimento do valor cultural, que ocorre por meio da identificação, no intuito de estabelecer e preservar a cultura gastronômica local. O IPHAN (2010) conceitua o inventário como um instrumento estratégico para a preservação do patrimônio imaterial, uma vez que, além de produzir conhecimento, fornece subsídios para a implantação de políticas públicas.

Não podemos deixar de citar a memória social que relaciona-se com a gastronomia, porquanto os hábitos alimentares formados nos contextos de socialização, sejam no lar, na escola, no trabalho entre tantos outros ambientes, desde a infância até a fase adulta acompanharão os indivíduos ao longo de toda a

vida, num processo que incorpora as mudanças na própria alimentação ao longo do tempo fenômeno bastante constatado no caso, por exemplo, de imigrantes (PINTO, SIMÔES, 2016). A alimentação, compreendida como expressão cultural, não se restringe à mera ingestão de gêneros alimentícios, mas abrange o modo com que se preparam os alimentos, as relações interpessoais oriundas desse preparo, o assentar-se à mesa, os talheres usados, ou não, no consumo alimentar, dentre outros fatores, aquilo que denominamos como a comensalidade (PINTO, SIMÔES, 2016).

Neste novo cenário, é de suma importância o desenvolvimento de planos para a integração das políticas públicas, como ocorre na proposta do Plano Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia de Minas Gerais (PEDG-MG), previsto pela Lei 21.936/2015 e instituído pelo Decreto 47.192/2017 (MINAS GERAIS, 2017), que visa ordenar, integrar e aperfeiçoar o planejamento de iniciativas privadas, públicas e sociais em prol do setor gastronômico mineiro com o intuito de gerar resultados sustentáveis e positivos com duração prevista de quatro anos, de 2018 a 2021.

Gastronomia e Cultura para o Turismo Carioca

No Brasil ainda pouco se explora o potencial gastronômico como uma estratégia de promoção turística (AZEVEDO, NETO, 2010). Apesar de a oferta gastronômica ser especialmente festejada por sua diversidade, riqueza e sabores, até então se dispõe de poucos estudos e dados sobre o seu efeito na atratividade dos destinos turísticos no país.

Os saberes culinários são produtos de longo processo de construção e de reconstrução. A produção do alimento, a seleção dos ingredientes que podem ou devem ser consumidos, a valorização de certos pratos em detrimento de outros revelam e resumem a cultura do local, além de representar o espírito criativo de um povo (AZEVEDO, NETO, 2010). O turismo gastronômico, representa uma oportunidade de contato com o outro. Nesse processo, a tipicidade da gastronomia regional torna-se um diferencial, que representa a identidade local, ligando o turismo gastronômico ao prazer e à sensação de saciedade adquirida por meio da viagem e da comida (NETTO, ANSARAH, 2009).

Nos últimos anos, a gastronomia estabeleceu-se como um dos elementos-chave para a aprimoramento, sustentabilidade e consolidação de destinos turísticos (JIMÉNEZ-BELTRÁN, LÓPEZ-GUZMÁN, GONZÁLEZ, 2016). Numa pesquisa na cidade de Córdoba - Espanha, com viajantes estrangeiros que estavam almoçando ou comendo em vários restaurantes da área histórica, Jiménez-Beltrán, López-Guzmán e González (2016) identificaram que há uma importância dada à gastronomia por turistas como parte da identidade cultural de um lugar e da satisfação alcançada através da gastronomia local.

Observamos que há uma necessidade de existir um marketing turístico voltado para a gastronomia local e para a imagem gastronômica de um território, como forma de destacar os atributos locais e diferenciar a localidade de outros destinos. Salientamos a necessária construção da culinária carioca como destino gastronômico pelos veículos de comunicação[3], no intuito de persuadir turistas potenciais a visitarem o Rio de Janeiro, não apenas por suas praias, natureza, Reveillón ou carnaval, que são os atrativos mas buscados pelos turistas que veem ao Rio de Janeiro. Neste cenário, outro aspecto importante e necessário trata-se de desenvolver um plano de marketing para o turismo regional, que comtemple a gastronomia. Gimenes-Minasse (2017) analisando o quadro de políticas públicas federais voltadas para a valorização da gastronomia no contexto brasileiro, observou que nas publicações e ações tanto do MTUR quanto da Embratur, o turismo gastronômico parece um segmento de pouca visibilidade, escondido na definição de turismo cultural.

O turismo gastronômico incorpora os valores tradicionais incorporados no desenvolvimento do turismo moderno, o que inclui o respeito pela cultura, tradição, autenticidade e sustentabilidade (WTO, 2017). Este tipo de turismo representa uma oportunidade de revitalizar e diversificar constantemente o turismo, promover a promoção local desenvolvimento econômico, consequentemente, contribuindo para a promoção e identidade de destinos, mantendo e preservando tradições locais e diversidades e aproveitamento e gratificação da autenticidade (WTO, 2017).

O Marco e os Desdobramentos para o Mundo Acadêmico

[3] O site Visit Brasil, site oficial de divulgação do turismo no Brasil, não destaca entre as atividades turísticas no Rio de Janeiro a gastronomia (ver: http://visitbrasil.com/en/destinos/rio-de-janeiro.html).

A promulgação do Marco traz diversos desdobramentos e perspectivas para o mundo acadêmico. A gastronomia trata-se de uma área de conhecimento multidisciplinar que vem absorvendo como arcabouço teórico conceitos relativos a áreas afins como, por exemplo: Antropologia, História, Geografia, Química, Tecnologia de Alimentos e Ciências Agrárias entre tantas outras, ou seja, podemos comer a comida, podemos falar sobre a comida, podemos pensar comida, podemos lembrar da comida, podemos sentir a comida, podemos experimentar outras culturas através da comida, podemos fazer muito a partir da comida, alguém duvida?

Klotz et al (2010) ao realizarem um mapeamento acerca da constituição da Alimentação e Cultura como um campo científico específico que tem incorporado no *habitus* de seu agente principal, o pesquisador das Ciências da Saúde, observam que a rede de significados tecida nesse lugar de encontro entre distintos saberes encontra-se marcada pela visão hegemônica biomédica, que ressente e demanda um domínio mais sólido de conceitos e métodos capazes de enfrentar a complexidade da realidade e dos problemas além das bancadas dos laboratórios, na vida em sociedade, uma pesquisa mais social. Essa concepção da alimentação reduz a comida a seus componentes bioquímicos dialoga com a ideia de racionalização da dieta, desprovida de valores culturais e funções sociais, endossa o fenômeno da medicalização da alimentação, impulsionado pela ideia de saudabilidade, vinculando um corpo magro à saúde.

Desta forma, é preciso superar a visão limitada que há sobre os alimentos, superando suas características biológicas e buscando compreender o universo de significados e representações dos alimentos no contexto social. Como destaca Pollan (2008) ainda predomina a perspectiva ideológica do Nutricionismo, que de acordo com o autor fundamenta-se em três ideias básicas:

> 1) o mais importante não é o alimento, mas sim o “nutriente”; 2) por ser este invisível e incompreensível para todo mundo, menos para os cientistas, precisamos da ajuda de especialistas para decidir o que comer; 3) o objetivo da alimentação é promover um conceito estrito de saúde física (POLLAN, 2008, p. 15-16).

Azevedo (2017) aponta cinco eixos temático da pesquisa sobre alimentação, cultura e sociedade que ainda possuem muitas lacunas de pesquisa, a saber:

> (1) a discussão que envolve riscos, controvérsias e a ampla abordagem da (in)segurança alimentar e nutricional;
> (2) o alimento como tema frutífero para explorar os múltiplos significados da globalização e da urbanização uma vez que expõe a complexidade desses fenômenos e como os mesmos afetam a seleção dos alimentos;
> (3) o eixo chamado aqui "Comer de outras formas" que abriga discussões sobre alimentação e ética, gênero, sexualidade, literatura, cinema e artes;
> (4) as abordagens sobre a gastronomia, o papel do chef e suas implicações culturais e políticas;
> (5) o ativismo alimentar que coloca em evidência diversos movimentos transformados em repertórios de ações coletivas: Agroecologia, Freeganismo, Locavorismo, Agricultura Orgânica, Vegetarianismo, entre outros (AZEVEDO, 2017, p. 283).

Azevedo (2017) afirma ainda que, analisando os estudos mais recentes, percebe-se que o cientista social interessado em alimentação deve cultivar um ânimo acadêmico para transitar em diferentes disciplinas e áreas de estudo. A mesma autora (2017), destaca que, os estudos interdisciplinares sobre alimentação tendem a dificultar a elaboração de molduras conceituais ou eixos temáticos, ao mesmo tempo em que, as relações interdisciplinares podem ser vantajosas para fortalecer a área da sociologia da alimentação, mas podem também diluir o tema da comida enquanto subcampo de outras disciplinas e interferir na coesão intelectual da área. O campo científico caracteriza-se por seu dinamismo e pela possibilidade de transformação e interação entre seus agentes sociais, que materializa-se por meio de grupos de pesquisa, pesquisadores, programas de pós-graduação, sociedades científicas entre outros. Aqui, chamamos a atenção para a necessidade de pesquisas nas mais diversas áreas, que possam colaborar para os estudos sobre a gastronomia e cultura.

O meio acadêmico pode contribuir para a sistematização dos saberes e fazeres expressos nos patrimônios culturais gastronômicos, com vistas à sua preservação e desenvolvimento. Para preservar e disseminar a gastronomia tradicional, por exemplo, faz-se necessário discutir as possibilidades de identificação e sistematização dos saberes e fazeres, dentro das instituições de ensino que atuam nas áreas de pesquisa e extensão em gastronomia, afirmam Müller e Amaral (2012). Os conceitos, princípios e diretrizes presentes no Marco desafiam o campo da formação, pesquisa e extensão. Primeiramente, lembremos que não há uma vasta literatura específica do campo da

Gastronomia, exceto as publicações com infinitas receitas, já prontas e que muitas vezes, não dão tão certo como nas ilustrações. Conforme o próprio Marco destaca, o ensino da Gastronomia Brasileira deve ser valorizado e ampliado nas escolas de formação para profissionais da Gastronomia (RIO DE JANEIRO, 2015).

Com todos os desafios e oportunidades que o Marco traz para o cenário da gastronomia carioca, espera-se que as instituições de ensino se debrucem sobre esse tema e que possam contribuir para desencadear mudanças e, muito mais que isso, um resgate da gastronomia do Rio de Janeiro. A reflexão a respeito do papel do Marco implica repensar a construção do conhecimento em gastronomia, uma vez que se trata de saberes inter e multidisciplinares que circunscrevem este núcleo de saber. Sinteticamente, a gastronomia como cultura contempla objetos de estudos que se situam dentro de diversos paradigmas de ciência, nos quais podem emergir inúmeras possibilidades metodológicas como as pesquisas participantes, pesquisa-ação, etnografia, planos de intervenção, dentre tantas outras possibilidades que contribuam para adotar postura teóricas e metodológicas diante do tema.

A própria gastronomia, vista como uma ciência em si só é um grande desafio. Assim, esta breve reflexão, não é um sinal de que "tudo é possível", mas trata-se de aprofundar uma discussão epistemológica de maneira a promover um rigor de ciência na qual os critérios de cientificidade e de verdades vigentes, de fundamento tanto empírico como positivista, possam ser aprofundados.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As considerações aqui feitas são um chamado e têm como perspectiva que o Marco Referencial da Gastronomia como Cultura para políticas públicas possa tornar-se um documento vivo para o campo da gastronomia carioca e que seja apenas um começo. Espera-se que ainda possa ser tratado como também um "marco" para o cenário da gastronomia carioca, na qual profissionais, organizações e agentes públicos, possam desenvolver propostas e projetos com maior segurança. Que este documento funcione como um guia para a conquista de novos títulos para a culinária carioca. A qualificação de cozinheiros, gastrônomos, nutricionistas, engenheiros de

alimentos entre tantos outros profissionais no ramo da alimentação e nutrição, se faz necessário para intervir nos aspectos vinculados às políticas públicas.

O comprometimento com uma visão ampliada do campo de ação e o domínio de habilidades e técnicas específicas, somadas à expertise, permitirão a esses profissionais a adoção de "abordagens e recursos que favoreçam o diálogo junto a indivíduos e grupos populacionais, considerando todos os agentes e partes interessadas envolvidas nas mais diversas etapas do sistema alimentar e as interações e significados que compõem o comportamento alimentar.

Assim, encerramos essas reflexões apropriando-se da emblemática frase dita por Brillat-Savarin (1995) que entoou "Diga-me o que comes e te direi quem és", agora, chegou o momento de entoarmos a frase "Diga-me o que comes e te direi de onde vens: do Rio".

REFERÊNCIAS

AZEVEDO, E. Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. *Sociologias*, v.19, n.44, p.276-307, 2017.
AZEVEDO, M.; NETO, E. C. Turismo, Imagem Territorial e Gastronomia: o valor simbólico da culinária na atratividade de destinos turísticos brasileiros. *Revista Acadêmica Observatório de Inovação do Turismo*, v. *5,* n. 2, p, 03-05, 2010.

BARHAM, E. Translating terroir: the global challenge of French AOC labeling. *Journal of rural studies*, v. *19*, n. 1, 127-138, 2003.
BELO HORIZONTE. *Plano Diretor de Desenvolvimento Integrado da Região Metropolitana de Belo Horizonte*. Relatório Final. Belo Horizonte: UFMG, 2011.
BRASIL. *Alimentos regionais brasileiros*. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
_____. *Guia alimentar para a população brasileira*. 2. ed. – Brasília: ministério da saúde, 2014.
_____. Ministério da Saúde. *Política nacional de alimentação e nutrição*. Brasília, 2012.
BRILLAT-SAVARIN. Jean-Antheime. *A Fisiologia do Gosto*. São Paulo, Companhia das Letras, 1995.
CAVALCANTI, P. A pátria nas panelas. *História e receitas da cozinha brasileira*. São Paulo: Senac, 2007.
FERNANDES, C.; MONTEIRO, S. *Viagem gastronômica através do Brasil*. Senac, 2001.
FROES, Luciana; ROLDÃO, Ana. *Rio, Paisagem Gastronômica*. Rio de Janeiro: Nau das Letras, 2016.
GIESBRECHT, Hulda Oliveira et al. *Indicações geográficas.* Brasília: SEBRAE, INPI, 2014.
GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Notas sobre políticas públicas a respeito da gastronomia no contexto turístico brasileiro. *Turismo e Sociedade*, v. 9, n. 3, 2017.
GRANATO, A. *Sabor do Brasil*. Sextante Artes, 2011.
JIMÉNEZ-BELTRÁN, F. J.; LÓPEZ-GUZMÁN, T.; GONZÁLEZ, F. S. F. Analysis of the relationship between tourism and food culture. *Sustainability*, v. 8, n. 5, p. 01-11, 2016.
LIMA, R. S; NETO, J. A. F.; FARIAS, R. D. C. P. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. *DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde*, v. *10, n.* 3, p. 507-522, 2015.
MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. *Revista Estudos Históricos*, v.1, n. 33, p. 25-39, 2004.
MINAS GERAIS. Decreto n. 47192, de 25 de maio. de 2017. *Dispõe sobre a Política Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia Mineira e dá outras providências*, Belo Horizonte, MG, 2017.

MÜLLER, S. G.; AMARAL, F. M. A preservação dos saberes e fazeres gastronômicos por meio da articulação entre o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina e espaços culturais. *Revista Thema*, v. 9, n. 1, p. 01-14, 2012.
NETTO, A. P.; ANSARAH, M. G. dos R. (Eds.). *Segmentação do mercado turístico: estudos, produtos e perspectivas*. Manole, 2009.
PINTO, H. S.; SIMÕES, R. A. *Cultura Alimentar como Patrimônio Imaterial da Humanidade*: desafios e oportunidades para a gastronomia brasileira. Brasília: Núcleo de Estudos e Pesquisas/CONLEG/Senado, Abril/2016 (Texto para Discussão nº 195). Disponível em: <www.senado.leg.br/estudos>. Acesso em 8 de jan de 2018.
RIO DE JANEIRO. Projeto de Lei Nº 1042/2015 de 10 de Outubro 2015. *Estabelece, no Âmbito do Estado do Rio de Janeiro, O Marco Referencial da Gastronomia como Cultura e dá Outras Providências*. Rio de Janeiro, RJ, dez 2015. Disponível em: <http://alerjln1.alerj.rj.gov.br/scpro1519.nsf/18c1dd68f96be3e7832566ec0018d833/f332cf60e79e46aa83257ee60050aaa3?OpenDocument>. Acesso em: 11 jan. 2018.
_____. Lei Nº 7180 de 28 de Dezembro 2015. *Estabelece, no Âmbito do Estado do Rio de Janeiro, O Marco Referencial da Gastronomia como Cultura e dá Outras Providências*. Rio de Janeiro, RJ, dez 2015. Disponível em: < http://alerjln1.alerj.rj.gov.br/contlei.nsf/f25edae7e64db53b032564fe005262ef/06033f24c3697dab83257f31005b1d36?OpenDocument&Highlight=0,gastronomia>. Acesso em: 12 jan. 2018.
_____. Lei Nº 7408 de 10 de Agosto de 2016. *Instituir no Calendário Oficial do Estado do Rio De Janeiro, O Festival Macaé Cultura e Gastronomia*. Rio de Janeiro, RJ, ago 2016. Disponível em: <http://alerjln1.alerj.rj.gov.br/contlei.nsf/f25edae7e64db53b032564fe005262ef/c92c1986f6ac721683258020005fcfaa?OpenDocument&Highlight=0,gastronomia>. Acesso em: 12 jan. 2018.
_____. Lei Nº 7252 DE 05 DE ABRIL 2016. *Institui, no Âmbito do Estado do Rio de Janeiro, a Política Estadual de Incentivo e Fomento a Feiras Gastronômicas e à Comercialização de Alimentos em Trailers, Vans, Caminhões e Veículos Similares Conhecidos como "Food Trucks" e dá Outras Providências*. Rio de Janeiro, RJ, abr. 2016. Disponível em: < http://alerjln1.alerj.rj.gov.br/contlei.nsf/f25edae7e64db53b032564fe005262ef/4b2e72607947f91f83257f93005a799b?OpenDocument&Highlight=0,gastronomia>. Acesso em: 12 jan. 2018.
_____. Lei Ordinária Nº 7595, de 23 de Maio de 2017. *Dispõe Sobre a Inclusão de Cachaças Produzidas no Estado do Rio de Janeiro nas Cartas de Bebidas de Bares, Restaurantes e Hotéis.* Rio de Janeiro, RJ, maio 2017. Disponível em: < http://leisestaduais.com.br/rj/lei-ordinaria-n-7595-2017-rio-de-janeiro-dispoe-sobre-a-inclusao-de-cachacas-produzidas-no-estado-do-rio-de-janeiro-nas-cartas-de-bebidas-de-bares-restaurantes-e-hoteis?q=restaurantes>. Acesso em: 12 jan. 2018.
RINALDI, C. Food and Gastronomy for Sustainable Place Development: A Multidisciplinary Analysis of Different Theoretical Approaches. *Sustainability*, v. *9*, n. 10, 01-25, 2017.
ROTENBERG, S. et al. *Oficinas culinárias na promoção da saúde*. In: Diez-Garcia, R. W.; Cervatomancuso, A. M. (Coord.). Mudanças alimentares e educação nutricional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, p. 327-334, 2012.
SILVA, J. K., et al. Alimentação e cultura como campo científico no Brasil. *Physis-Revista de Saúde Coletiva*, v. 20, n. 2, p.413-442, 2010.
UNESCO. *Browse the Lists of Intangible Cultural Heritage and the Register of good safeguarding practices*. 2018. Disponível em: <https://ich.unesco.org/en/lists>. Acesso em: 14 de jan. de 2018.
_____. *Creative Cities Network*. 2018. Disponível em: <https://en.unesco.org/creative-cities/creative-cities-map>. Acesso em: 14 de jan. de 2018.
WTO - World Tourism Organization. Affiliate Members Report, Volume sixteen – *Second Global Report on Gastronomy Tourism*, UNWTO, Madrid, 2017.