

Universidade de Brasília (UnB)
Centro de Desenvolvimento Sustentável
Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Sustentável
Doutorado em Desenvolvimento Sustentável

ANA PAULA CAETANO JACQUES

**DO MATO AO PRATO:
POTENCIALIDADES DOS PRODUTOS DA SOCIOBIODIVERSIDADE DO
CERRADO NO CONTEXTO DA NOVA GASTRONOMIA BRASILEIRA**

Orientador: Elimar Pinheiro do Nascimento

BRASÍLIA

2020

ANA PAULA CAETANO JACQUES

**DO MATO AO PRATO:
POTENCIALIDADES DOS PRODUTOS DA SOCIOBIODIVERSIDADE DO
CERRADO NO CONTEXTO DA NOVA GASTRONOMIA BRASILEIRA**

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Sustentável do Centro de Desenvolvimento Sustentável da Universidade de Brasília para obtenção do título de Doutora em Desenvolvimento Sustentável.

Orientador: Elimar Pinheiro do Nascimento

BRASÍLIA

2020

Nome: Ana Paula Caetano Jacques

Título: Do mato ao prato: potencialidades dos produtos da sociobiodiversidade do Cerrado no contexto da nova gastronomia brasileira.

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Sustentável do Centro de Desenvolvimento Sustentável da Universidade de Brasília para obtenção do título de Doutora em Desenvolvimento Sustentável.

Aprovado em: 28 de agosto de 2020

Banca Examinadora

Professor Doutor Elimar Pinheiro, do Nascimento
Orientador
Centro de Desenvolvimento Sustentável (CDS)

Professor Doutor Frédéric Mertens
Membro interno
Centro de Desenvolvimento Sustentável (CDS)

Professor Doutor Maurício, de Carvalho Amazonas
Membro externo
Universidade de Brasília (UnB)

Professor Doutor Ricardo Elesbão Alves
Membro Externo
Embrapa Alimentos e Territórios

Professor José Luiz de Andrade Franco
Suplente
Centro de Desenvolvimento Sustentável (CDS)

Aos Povos do Cerrado, guardiões da biodiversidade nativa.

AGRADECIMENTOS

Nós, brasileiros, somos privilegiados. Nosso país concentra em seu vasto território grande parcela da biodiversidade mundial da flora e fauna e uma riqueza cultural sem comparações. Fruto das andanças da minha família pelo Brasil, desde pequena, aprendi a observar as mudanças provocadas na paisagem, os distintos sotaques e modos de viver de gaúchos, cariocas, sul mato grossenses, baianos. E, também, as cores, aromas e sabores presentes nas mesas de Norte a Sul do país. Todos esses registros, que fazem parte da minha trajetória, são um dos meus principais capitais.

Nasci cozinheira, mas foi no Cerrado, onde finquei minhas raízes há mais de duas décadas, que me tornei pesquisadora, professora, ativista, empreendedora social. Esse bioma transformou minha inquietude em atitude e me modificou como pessoa. À primeira vista, seus arbustos baixos, com galhos retorcidos e cascas grossas, podem até causar estranhamento. No entanto, basta abraçar um jatobazeiro centenário na mata, cruzar com o filhote de um lobo-guará durante uma trilha, mergulhar em rios de águas cristalinas, conviver com a comunidade Kalunga que a verdadeira dimensão do segundo maior bioma brasileiro se revela. Ao mesmo tempo, surgem as reais ameaças que pairam sobre ele.

O Cerrado está mal protegido e já perdeu cerca de 50% da cobertura vegetal nativa. Isso representa perda direta de biodiversidade. Diferentemente da mobilização em torno da preservação da Amazônia, de modo geral, sobre o Cerrado não paira a mesma comoção. Sim, precisamos salvar a maior floresta tropical do mundo, mas também a savana brasileira.

Como poderia me contentar em não sentir novamente os sabores do bacupari, mamacadela, mutamba ou uvaia-azedada? Ou de todos os sabores que nem tive a oportunidade de experimentar ainda? Pois é esse sentimento que me norteia. Entendo ainda que o discurso não caminha sem a prática e, por isso, muito me orgulho de integrar a rede de ativistas do Cerrado. Pessoas que, cada um na sua área de formação e atuação, sensibilizam outros e lutam juntos em torno da mesma causa: a manutenção do Cerrado em pé!

A minha bandeira? A gastronomia. Foi ela que me conduziu até aqui, abriu meus olhos e lançou oportunidades que agarrei uma a uma. E, como bem disse Cora Coralina, “o que vale na vida não é o ponto de partida e sim a caminhada. Caminhando e semeando, no fim terás o que colher”. Essa frase, a meu ver, resume a trajetória do meu doutoramento, pois, ao longo dos últimos quatro anos, tudo que fiz foi semear e agora colho como resultado esta tese.

Muitas pessoas, em maior ou menor grau, me ajudaram a preparar e manejar o solo para este trabalho, plantar as mudas e cultivá-las, mas todas foram essenciais para que pudesse chegar até aqui. Agradeço, assim, sem ordem de importância ou relevância, a algumas delas com a certeza absoluta de que outras ficarão de fora por um lapso da memória.

Sem dúvidas, sei que tive o olhar protetor do meu pai que, mesmo lá de cima, acompanha minha jornada terrena. Minha família, sempre imprescindível, sobretudo minha mãe, Iara, forneceu-me apoio e tranquilidade para que eu pudesse me dedicar integralmente a esse projeto e, por isso, sou muito grata. À minha irmã, Caroline, um adendo, prometo que agora terei mais tempo para compartilhar almoços e bate-papos. Ao meu amado filho, André Felipe, pelo respeito e carinho com que acompanhou essa etapa da minha vida. Por muitas vezes senti-me abrigada nos seus olhares, abraços e nas palavras de incentivo ditas em momentos importantes. Essa conquista, meu filho, é nossa!

Ao professor Elimar Pinheiro do Nascimento, que aceitou o desafio de orientar essa tese e, de fato, soube me guiar ao longo dessa trajetória com persistência, paciência, generosidade e humildade. Foi uma honra tê-lo como orientador, conselheiro, amigo, entre tantas outras atribuições.

Ao Vinícius Lages, que literalmente percorreu o caminho ao meu lado do início ao fim. Esta tese é um produto de muitas pesquisas, caminhadas, conversas, viagens, jantares e descobertas ao seu lado. Sua trajetória é inspiradora e me motiva a ir sempre além.

Ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília (IFB), onde tenho o orgulho de ser professora de gastronomia, que me proporciona liberdade acadêmica e de pesquisa. Além de um propósito institucional que se alinha aos meus anseios pessoais de contribuir para a formação de profissionais conscientes de sua responsabilidade na proteção à biodiversidade e consolidação de uma gastronomia brasileira em estreito diálogo com o território, a sustentabilidade e cultura local.

Ao Centro de Desenvolvimento Sustentável (CDS) da Universidade de Brasília (UnB) pela infraestrutura física e humana disponibilizada à esta pesquisadora ao longo dos últimos quatro anos. A abordagem institucional do CDS me proporcionou uma visão ampliada sobre as agendas contemporâneas e indicou caminhos para o desenvolvimento sustentável.

Somo agradecimentos especiais aos colegas de doutoramento e professores do excelente programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Sustentável que tenho a honra de integrar. Também agradeço aos professores Frédéric Mertens e Maurício Amazonas que engrandeceram essa tese com suas colaborações ao longo do processo de qualificação e pré-defesa. Registro

ainda um agradecimento póstumo ao professor João Nildo Vianna, do qual tive a oportunidade de ser aluna, e que deixa um considerável legado no CDS.

Ao *Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement* (CIRAD), que forneceu o suporte institucional durante meu estágio-doutoral em Montpellier, de onde voltei com melhores perguntas de pesquisa na bagagem.

Ao programa CAPES/Embrapa, que investiu nesta pesquisadora como bolsista.

Ao projeto “Sociobiocerrado - Inovações Sociotécnicas e Institucionais para o uso sustentável do bioma Cerrado”, que me oportunizou o doutorado-sanduíche.

Aos colegas pesquisadores do Laboratório de Estudos em Turismo e Sustentabilidade (LETS/UnB), sempre generosos e dispostos a contribuir com essa tese.

À Valda Queiroz pelo apoio e estímulo que contribuiu muito com minha escrita nas horas mais decisivas.

Ao Ricardo Elesbão Alves, pesquisador e Chefe Adjunto de Pesquisa da Embrapa Alimentos e Territórios, que abrilhantou minha banca de defesa.

A todos aqueles que entrevistei e que abriram meus horizontes para apreender as dinâmicas proporcionadas pela “nova gastronomia brasileira”.

A toda uma geração de *chefs* brasileiros – incluindo nesse rol o *chef* dinamarquês Simon Lau – que ousou um dia romper com o *status quo* e passou a dar ao pequi, cajuzinho e baru igual ou maior peso que às trufas, avelãs e *blubberies*. Longe de encontrar esses produtos nas prateleiras dos supermercados ou mesmo nos cardápios dos restaurantes, foi preciso vencer resistências e ir em busca desse domínio.

Aos extrativistas e cooperativas que resistem, coletam, quebram, processam e fazem chegar às nossas mãos uma parcela da biodiversidade nativa. Em especial à Central do Cerrado, que oferece um trabalho exemplar e constrói pontes para que os produtos de mais de 35 organizações comunitárias acessem mercados antes inimagináveis.

Aos amigos que o Cerrado e a gastronomia colocaram em meu caminho, eterna gratidão. Sem vocês, esta tese ficaria incompleta. *Voilà!*

*Porque é tempo que o Brasil se dispa de
suas vestes infantis, e que, abandonando os
costumes de imitar as mais nações, se apresente
aos olhos do mundo, ocupando o lugar distinto
que a natureza lhe marcou.*

O Cozinheiro Nacional (1860-1870)

*Nosotros que en el ámbito de la
alimentación somos muy pequeños, los
restaurantes de alta cocina, lo cierto es que la
manera que podemos contribuir al mundo para
mejora, es ser voz de aquellos que no tienen voz.*

Chef Andoni Anduriz (FRUTO, 2019)

*Diga-me o que cozinhas
e eu te direi que chef és.*

Adaptado de Brillat-Savarin

RESUMO

O que baru, pequi, baunilha e cajuzinho têm em comum? Além de serem espécies nativas do Cerrado de uso alimentício, nas últimas duas décadas tornaram-se produtos gastronômicos e passaram a circular pelas mãos de *chefs* em festivais gastronômicos e nos cardápios de premiados restaurantes. Longe de integrarem a matriz agrícola do país, figuram como “plantas para o futuro”. Isso quer dizer que essas espécies dispõem de elevado potencial econômico e se configuram como produtos da sociobiodiversidade. A comercialização desses produtos, oriundos do extrativismo, é entendida como uma alternativa para que as comunidades tradicionais possam gerar renda suplementar e para reduzir a pressão sobre o próprio bioma. A partir da noção de campo gastronômico e de outros conceitos da teoria de Bourdieu, a tese mostra as dinâmicas existentes no subcampo da “nova gastronomia brasileira”, erguida sob os pilares da valorização da biodiversidade nativa. É nesse espaço social que *chefs* e outros profissionais da área dialogam com o campo da sustentabilidade e assumem compromissos públicos em torno da preservação da biodiversidade e de outras pautas correlatas às dimensões do desenvolvimento sustentável que, por sua vez, são incorporadas ao *habitus* de classe. Foram feitos estudos de caso para quatro espécies nativas de uso alimentício do Cerrado: 1) Baru: do desprezo ao estrelato; 2) Pequi: até o caroço; 3) Baunilha: um milagre no Cerrado e 4) Cajuzinho: a joia do Cerrado. A partir da análise desses casos, foram identificados três elementos recorrentes em comum: potencial latente das espécies nativas; *habitus* de classe como motivador para o uso gastronômico da biodiversidade e estruturas do campo gastronômico como instrumento de legitimação para o uso da biodiversidade do Cerrado. A síntese desses três elementos recorrentes traz indicativos de como as espécies podem se tornar mais conhecidas e valorizadas a partir do momento que ingressam no subcampo da “nova gastronomia brasileira”, microcosmo do campo gastronômico. O Cerrado, segundo maior bioma brasileiro, abriga uma ampla biodiversidade cultural e biológica. Porém, a partir de meados do Século XX, suas áreas nativas foram incorporadas a um novo propósito: o de tornar o Brasil autossuficiente na produção de alimentos e gerar excedentes agrícolas de interesse para exportação. Investimentos em infraestrutura, pesquisas agrônômicas, assistência técnica e incentivos fiscais e de crédito foram empreendidos para viabilizar esse propósito. Com isso, o país se tornou expoente na produção de soja e outras *commodities* agrícolas, às custas de um forte impacto ambiental e social no Cerrado. Embora as quatro espécies estudadas mostrem percursos gastronômicos distintos, guardam entre si elementos comuns que indicam caminhos possíveis para que, minimamente, outras espécies priorizadas possam ingressar no campo gastronômico e usufruir de novas dinâmicas. A tese lança luz à “nova gastronomia brasileira” como um caminho fecundo para se pensar o desenvolvimento sustentável.

Palavras-chave: Gastronomia, Cerrado, Biodiversidade, Sociobiodiversidade, Sustentabilidade.

ABSTRACT

What do the *baru*, *pequi*, vanilla and *cajuzinho* have in common? Besides being native alimentary species from the Cerrado, in the last two decades, they became gastronomic products and started to circulate in the hands of Chefs in gastronomic festivals and in the menus of awarded restaurants. Far from integrating the agricultural matrix of the country, they stand as “plants for the future”. This means that these species possess an elevated economic potential and stand as socio-biodiversity products. The commercialization of these products, natives from extractivism, is understood as an alternative so that the traditional communities may generate extra income and may be able to reduce the pressure on the biome itself. Starting from the notion of gastronomic field and other concepts of the Bourdieu theory, the thesis shows the existing dynamics in the sub-field of the “new Brazilian gastronomy”, raised from the appreciation of the native biodiversity. It is in this social space that *chefs* and other professionals of the area dialogue with the field of sustainability as these agents assume public commitments around the preservation of the biodiversity and other public issues correlating to the dimensions of sustainable development and are incorporated to the class *habitus*. Case studies have been made for four native species of alimentary use from the Cerrado: 1) Baru: from concept to stardom; 2) Pequi: to the core; 3) Vanilla: a miracle in the Cerrado and 4) Cajuzinho: the jewel of the Cerrado. From the analysis of these cases, three recurring elements have been identified in common and the synthesis of these three recurring elements are indicative of how species can become more known and valued from the moment that they ingress in the “new Brazilian gastronomy” sub-field, microcosm of the gastronomic field. The Cerrado, second greatest Brazilian biome, shelters an ample cultural and biological biodiversity. However, starting in the half of the XX century, its native areas were incorporated for a new purpose: to make Brazil self-sufficient in food production and generate agricultural surpluses of exportation interest. Investments in infrastructure, agronomic research, technical assistance and tax and credit incentives were undertaken to make this purpose possible. With this, the country has become an exponent in the production of soy and other agricultural commodities, at the expense of a strong environmental and social impact in the Cerrado. Although the four species studied show different gastronomic paths, they have common elements that indicate possible paths so that, at least, other prioritized species can enter the gastronomic field and enjoy new dynamics. The thesis sheds light on the “new Brazilian gastronomy” as a fruitful way to think about sustainable development.

Keywords: Brazilian gastronomy, Cerrado biome, Sustainability.

LISTA DE FIGURAS

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Figura 1 – Bioma e Vegetação do Cerrado no Contexto das Macrorregiões Brasileiras | 25 |
| Figura 2 – Modelo de replicação dos estudos de casos múltiplos | 46 |
| Figura 3 – Do mato ao prato | 46 |
| Figura 4 – Evolução do restaurante D.O.M no The 50th Best entre 2006 e 2019 | 56 |
| Figura 5 – Material de divulgação do MESA Tendências 2010ks | 61 |
| Figura 6 – Dona Adelina com as sacas de baru estocadas e quebrando baru em sua casa, em Pirenópolis (GO) | 68 |
| Figura 7 – Preparo “Cerradinho” no menu do restaurante Dudu Bar (DF) | 70 |
| Figura 8 – Castanha de baru e mesocarpo e outros subprodutos comercializados pela produtora Madalena | 76 |
| Figura 9 – Da esquerda para a direita, a castanha de pequi dos Kĩsêdjê inteira e seca ao sol e a da COPERJAP partida e torrada | 84 |
| Figura 10 – O “frango com pequi” da aula-show para o restaurante | 86 |
| Figura 11 – Sobremesas com pequi do restaurante Esquina Mocotó e Balaio IMS (SP) | 87 |
| Figura 12 – Pequi comercializado na CEASA-DF | 89 |
| Figura 13 – Grupo das angiospermas e da família das Orchidacea, subfamília Vanilloideae, em todo o mundo. | 91 |
| Figura 14 – Baunilha (flores e favas) e o <i>chef</i> Simon Lau na horta do Aquavit (DF) | 96 |
| Figura 15 – Baunilha-do-cerrado no “Menu de Inverno” do TUJU (SP) | 100 |
| Figura 16 – A baunilha-do-cerrado em dois momentos no “Menu Pré-Descobrimento” do D.O.M (SP) | 101 |
| Figura 17 – O <i>chef</i> Simon Lau polinizando as flores de baunilha da horta do Aquavit (DF) | 103 |
| Figura 18 – Dirani no viveiro e favas de baunilha coletadas no SHPCK por Fiota (da esquerda para a direita) | 105 |
| Figura 19 – Dirani com as baunilhas-do-cerrado em evento em Brasília (DF) | 106 |
| Figura 20 – Cajuzinho-do-Cerrado (espécies não identificadas) | 109 |
| Figura 21 – Preparo do chef Simon Lau com confit de cajuzinho e baunilha-do-cerrado | 113 |
| Figura 22 – Preparos com cajuzinho-do-cerrado no Festival Gastronômico Cerrado Week 2014 | 114 |

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Figura 23 – Ceviche do Cerrado do chef Lui Veronese no Mesa Ao Vivo Brasília 2015 | 116 |
| Figura 24 – Cajuzinho vendido às margens da BR-060 | 119 |
| Figura 25 – Coleta do cajuzinho-do-cerrado | 120 |
| Figura 26 – Capas da revista Prazeres da Mesa com o especial Mesa ao Vivo Brasília de 2013 a 2018 (da esquerda para a direita, de cima para baixo) | 132 |

LISTA DE QUADROS

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Quadro 1 - Instrumentos de coleta de dados dos estudos de caso..... | 47 |
| Quadro 2 – Temas do Congresso MESA Tendências (2007-2019)..... | 58 |
| Quadro 3 – Características do fruto do baru (média)..... | 73 |
| Quadro 4 - Dinâmica da exportação mundial de castanha de caju de 1995 a 2015 | 110 |
| Quadro 5 - Receitas de passas de caju e confit de cajuzinho-do-cerrado..... | 111 |

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Biodiversidade de plantas nos biomas brasileiros Erro! Indicador não definido.

**Tabela 2 – Dados oficiais da produção por região e estados produtores de pequi em 2018
.....822**

LISTA DE ABREVIATURAS

ACC – Amêndoa de Castanha de Caju
ANSF - Abelhas Nativas Sem Ferrão
AQK - Associação Quilombo Kalunga
CDB - Convenção da Diversidade Biológica
CDS – Centro de Desenvolvimento Sustentável
CEASA – Centrais de Abastecimento
CNUC - Cadastro Nacional de Unidades de Conservação
CNUMAD - Conferência das Nações Unidas sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento
CONAB - Companhia Nacional de Abastecimento
CPAC - Centro de Pesquisa Agropecuária dos Cerrados
EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
EPANB - Estratégia Nacional e Plano de Ação Nacionais para a Biodiversidade (EPANB)
FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nations
FBC - Fundação Brasil Central
FUNGETUR - Fundo Geral de Turismo
IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
ISPN - Instituto Sociedade, População e Natureza
LCC – Líquido de Castanha de Caju
MATOPIBA - Maranhão, Tocantins, Piauí, Bahia
MCTIC - Ministério da Ciência, Tecnologia, Inovações e Comunicações
MMA - Ministério do Meio Ambiente
ODS - Objetivos do Desenvolvimento Sustentável
PDA-MATOPIBA - Plano de Desenvolvimento Agropecuário do Matopiba
PEC - Proposta de Emenda à Constituição
PEVS - Produção da Extração Vegetal e da Silvicultura
PGPMBio - Política de Garantia de Preços Mínimos para Produtos da Sociobiodiversidade
PIB - Produto Interno Bruto
PNMC - Política Nacional sobre Mudança do Clima
PROBIO - Projeto de Conservação e Utilização Sustentável da Diversidade Biológica Brasileira
PRODES Cerrado - Projeto de Monitoramento do Cerrado por Satélite
SEG - Sistema Embrapa de Gestão

SHPCK - Sítio Histórico e Patrimônio Cultural Kalunga

SUDECO - Superintendência do Desenvolvimento da Região Centro-Oeste

UC - Unidade de Conservação

UnB – Universidade de Brasília

UNESCO - Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura

SUMÁRIO

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| INTRODUÇÃO | 18 |
| CAPÍTULO 1 - O POTENCIAL LATENTE DA BIODIVERSIDADE DO CERRADO | 22 |
| 1.1 Biodiversidade brasileira: ônus e bônus de um país megadiverso | 22 |
| 1.2 Bioma Cerrado: caracterização do <i>hotspot</i> brasileiro | 24 |
| 1.3 A gastronomia como um <i>link</i> para valorização da biodiversidade do Cerrado | 31 |
| CAPÍTULO 2 - O CAMPO GASTRONÔMICO E SUAS ESTRUTURAS | 38 |
| 2.1 Demarcando o campo gastronômico e suas estruturas | 38 |
| 2.2 A trilha do mato ao prato | 44 |
| CAPÍTULO 3 - O SUBCAMPO DA “NOVA GASTRONOMIA BRASILEIRA” | 51 |
| 3.1 Pilares para uma “nova gastronomia brasileira” | 51 |
| 3.2 A declaração de independência da gastronomia brasileira | 53 |
| 3.3 Mesa Tendências: o palco da “nova gastronomia brasileira” | 58 |
| CAPÍTULO 4 - O CERRADO VAI DO MATO AO PRATO | 65 |
| 4.1 Baru: do desprezo ao estrelato | 65 |
| 4.2 Pequi: até o caroço | 77 |
| 4.3 Baunilha: um milagre no Cerrado | 90 |
| 4.4 Cajuzinho: a joia do Cerrado | 107 |
| CAPÍTULO 5 - UM MENU DE OPÇÕES PARA O CERRADO | 121 |
| 5.1 Análise dos elementos recorrentes nos estudos | 121 |
| 5.2 Conhecimento prévio sobre o uso alimentício dos produtos da sociobiodiversidade | 122 |
| 5.3 Novos usos gastronômicos para os produtos da sociobiodiversidade | 126 |
| 5.4 A circulação nos espaços do campo gastronômico | 128 |
| CONSIDERAÇÕES FINAIS | 135 |
| REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS | 142 |
| ANEXOS | 155 |
| ANEXO A - EMBRAPA ALIMENTOS E TERRITÓRIOS | 156 |
| ANEXO B – CARTA INSTITUTO ATÁ | 160 |
| ANEXO C - PROTOCOLO DE PRODUÇÃO DA FORTALEZA DO PEQUI DO XINGU | 163 |
| ANEXO D – MENU DO AQUAVIT RESTAURANTE..... | 171 |
| ANEXO E – CARTA ORIGINAL ENCAMINHADA PELO CHEF SIMON LAU EM ABRIL DE 2006 AOS CLIENTES DO RESTAURANTE AQUAVIT (DF) | 174 |
| ANEXO F - MANIFESTO PARA A NOVA COZINHA NÓRDICA | 176 |
| ANEXO G - CARTA ORIGINAL ENCAMINHADA PELO CHEF SIMON LAU EM JULHO DE 2007 AOS CLIENTES DO RESTAURANTE AQUAVIT (DF) | 177 |
| ANEXO H - RECEITA DE CONFIT DE CONFIT DE CAJUZINHO DO MATO COM BAUNILHA DO CERRADO DO <i>CHEF</i> SIMON LAU | 179 |
| APÊNDICES | 181 |
| APÊNDICE A – ROTEIRO DE ENTREVISTA COM GEORGES SCHNYDER | 182 |
| APÊNDICE B – ROTEIRO DE ENTREVISTA COM GESTORES DE COOPERATIVAS | 183 |
| APÊNDICE C – ROTEIRO DE ENTREVISTA COM JOÃO FLAVIO VELOSO | 184 |
| APÊNDICE D – ROTEIRO DE ENTREVISTA COM LUIZ CAMARGO | 185 |
| APÊNDICE E - ROTEIRO DE ENTREVISTAS COM CHEFS | 186 |

| | |
|-----------------------------------------------------------------|-----|
| APÊNDICE F - ROTEIRO DE ENTREVISTAS COM AGROEXTRATIVISTAS | 187 |
| APÊNDICE G - ROTEIRO DE ENTREVISTAS COM FIOTA E CALISTO | 188 |
| APÊNDICE H - ROTEIRO DE ENTREVISTA COM LIANA SABO | 189 |
| APÊNDICE I - ROTEIRO DE OBSERVAÇÃO SISTEMÁTICA | 190 |

INTRODUÇÃO

O que baru, pequi, baunilha e cajuzinho têm em comum? Além de serem espécies nativas do Cerrado de uso alimentício, nas últimas duas décadas tornaram-se produtos gastronômicos e passaram a circular pelas mãos de *chefs* de cozinha em festivais gastronômicos e nos cardápios de premiados restaurantes. Longe de integrarem a matriz agrícola do país, essas espécies dispõem de dinâmicas específicas de produção. Predominantemente, são oriundas do extrativismo.

No Cerrado, segundo maior bioma brasileiro, é importante dizer que o aproveitamento comercial dos recursos naturais do bioma é defendido por inúmeros autores como prerrogativa para reforçar modelos e práticas extrativas sustentáveis. Entende-se que isso contribui para reduzir a pressão sob o próprio bioma uma vez que oferece alternativa de renda para as comunidades tradicionais e estimula a conservação do meio ambiente. Afinal, desde a Convenção da Diversidade Biológica (CDB), tem-se que o uso sustentável da biodiversidade contribui para reduzir as pressões que incidem na perda de seus componentes.

Importante lembrar que com o propósito de tornar o país um expoente produtor e exportador de *commodities* agrícolas, mais da metade da cobertura original do Cerrado foi desmatada em pouco mais de quatro décadas. Assim, o Cerrado, segundo maior bioma brasileiro, tornou-se o “celeiro do mundo”, porém, às custas de um forte impacto ambiental e social.

Como já mencionado, nos últimos anos, espécies nativas do Cerrado foram parar nos cardápios de premiados restaurantes e no palco de festivais gastronômicos importantes. Isso reflete um movimento global que incide na valoração dos produtos locais, parte de um conjunto de dispositivos que rege a atuação de agentes do campo da gastronomia, particularmente os *chefs*. Importante ressaltar que o uso da biodiversidade na gastronomia assume uma condição que perpassa os limites do aproveitamento gastronômico em si e dialoga com as dimensões do desenvolvimento sustentável, impactando na dimensão da equidade (distribuição de renda) e da preservação ambiental, com economia no deslocamento de mercadorias, entre outros.

Nesse ponto, é preciso avançar para a noção de campo gastronômico que será utilizada nesta tese. Campo que, segundo a teoria de Bourdieu, opera como um sistema de relações objetivas, estruturantes e estruturadas, que determina ou orienta, mesmo que inconscientemente, as ações dos agentes, ou seja, dentre outros, os *chefs*. Além do conceito de campo, recorre-se a outros conceitos do mesmo autor, como *habitus* e capital. São aportes teóricos necessários para compreender, tal como se propõe nesta tese, o subcampo da “nova

gastronomia brasileira” e, assim, o discurso, predominantemente hegemônico que expressa a ideologia dos agentes dominantes deste campo.

Discurso em que os biomas brasileiros e os ingredientes nativos são valorizados e transformados em produtos gastronômicos. Na medida em que incorporam esses elementos aos *habitus*, esses *chefs* galgam posições em *rankings* gastronômicos, transitam com autonomia em revistas, eventos e fóruns especializados, conquistam reconhecimento dos seus pares e passam a dispor de maior poder simbólico. Nesse subcampo, o Cerrado se revela uma “despensa” de ingredientes que apresenta potencial para engendrar os benefícios sociais, ambientais e econômicos que decorrem de seu aproveitamento alimentício e também gastronômico.¹

Dito isso, busca-se analisar as potencialidades dos produtos da sociobiodiversidade do Cerrado que ingressam no campo gastronômico, em especial no subcampo da “nova gastronomia brasileira”, microcosmo do primeiro. Considerando a relação das espécies nativas do Cerrado de uso alimentício priorizadas pela iniciativa “Plantas para o Futuro”, a ênfase desta pesquisa recai sobre o estudo de quatro casos: baru, pequi, baunilha-do-cerrado e cajuzinho.²

Com base em fontes primárias e secundárias, observação participante realizada pela autora em eventos, festivais e fóruns gastronômicos, mercados e restaurantes de *chefs* que se alinham à “nova gastronomia brasileira”, entrevistas com atores-chave e consulta bibliográfica ampla, ao longo do texto em tela as espécies selecionadas para esta investigação são descritas por meio de estudos de casos e analisadas à luz dos conceitos supracitados de Bourdieu. Por participar do campo gastronômico, e particularmente do subcampo da “nova gastronomia brasileira”, conhecimentos e experiências pessoais da autora foram utilizados como recursos úteis, sobretudo, no processo de delimitação do campo, identificação dos agentes e análise/interpretação de seus discursos, além, de identificação de documentos.³

Deve ficar claro que não interessa aqui comprovar “se” e o “quanto” a “nova gastronomia brasileira” contribui para a conservação do Cerrado *in situ* ou *ex situ*, mas, sim, “como”, por meio dela, as espécies nativas do Cerrado de uso alimentício podem se tornar, grosso modo, mais conhecidas e valorizadas, saindo do mato para o prato. Longe de atingir as mínimas e devidas escalas de conservação do bioma, os resultados desta pesquisa podem se somar aos esforços e estratégias de preservação da outra metade do Cerrado que ainda resta.

¹ Distingue-se, neste caso, o uso alimentício do uso gastronômico pelo fato deste último partir de uma intencionalidade, isto é, uma determinada espécie estar presente na oferta gastronômica de um determinado local.

² Nesta tese, ao invés de usar o nome caju-do-cerrado, como consta no portfólio da obra “Plantas para o Futuro”, deu-se prioridade ao termo cajuzinho, mais usual na gastronomia.

³ Convém dizer que a autora dessa tese é professora efetiva de gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília (IFB) e participa, há mais de uma década, do campo gastronômico como *chef*, palestrante, pesquisadora, ativista, entre outras.

Como mencionado, esta tese tem como escopo o estudo do processo de transformação de espécies nativas de uso alimentício do Cerrado em produtos gastronômicos, no subcampo da “nova gastronomia brasileira”. Para tanto, está estruturada em cinco capítulos, além da introdução e das considerações finais, incluindo ainda suas referências, apêndices e anexos.

O primeiro capítulo apresenta um panorama sobre a área de estudo. Busca-se uma caracterização da biodiversidade do segundo maior bioma brasileiro e dos processos de transformação que, gradualmente, contribuíram para que sua diversidade biológica e cultural fosse negligenciada. Introduce a gastronomia como um *link* para valorização dessa biodiversidade.

O segundo capítulo demarca o campo gastronômico e o subcampo da “nova gastronomia brasileira” a partir da teoria de Bourdieu. Discorre sobre suas estruturas e sobre os mecanismos de distinção, institucionalizados ou não, que conferem prestígio e *status* aos *chefs* e aos seus restaurantes em diversas escalas de relevância. Contextualiza o momento em que o discurso de valorização da biodiversidade na gastronomia aflora em todo mundo, inclusive no Brasil. Apresenta a metodologia da tese e a trilha percorrida pela pesquisadora.

O terceiro capítulo apresenta o subcampo da “nova gastronomia brasileira” sob uma perspectiva sócio-histórica. Evidencia o discurso dos agentes dominantes e indica as atuais estruturas vigentes nesse subcampo, microcosmo do campo gastronômico. Delineia as interrelações entre o campo gastronômico e o campo da sustentabilidade. Trata-se, portanto, de um eixo temático fecundo para abordar as dimensões do desenvolvimento sustentável no atual contexto.

O quarto capítulo descreve os quatro estudos de caso objeto dessa tese: 1) Baru: do desprezo ao estrelato; 2) Pequi: até o caroço; 3) Baunilha: um milagre no Cerrado; 4) Cajuzinho: a joia do Cerrado. Todos seguem, aproximadamente, a mesma estrutura descritiva e analítica.

O quinto capítulo, em sequência, identifica os elementos recorrentes à luz da teoria proposta. Desenvolve uma síntese desses elementos que permitem indicar a dinâmica comum existente entre os quatro estudos, indicando os elementos recorrentes nos estudos de caso quando comparados.

As Considerações Finais apontam como os processos que levaram as quatro espécies do “mato ao prato” são aplicáveis a outras espécies nativas do Cerrado de uso alimentício, possível ainda de ser ampliada para espécies nativas de uso alimentício priorizadas em outros biomas brasileiros e que guardem as mesmas características. A razão é que dispõem de elevado potencial na medida em ingressam no subcampo da “nova gastronomia brasileira” e se tornam produtos gastronômicos. Desse modo, a “nova gastronomia brasileira” contribui para ampliar

o conhecimento sobre a biodiversidade, para a sua conservação, para o uso racional de plantas nativas, com possibilidade de inserção de extrativistas no mercado de produtos alimentícios, na redução de transporte de mercadorias e, com isso, para a agenda do desenvolvimento sustentável. Evidente que todas essas sinalizações podem ser úteis ou não, na dependência de como se faz a inserção dos produtos nativos no campo gastronômico, ou seja, na dependência de como as relações entre os seus agentes são construídas socialmente.

CAPÍTULO 1

O POTENCIAL LATENTE DA BIODIVERSIDADE DO CERRADO

1.1 Biodiversidade brasileira: ônus e bônus de um país megadiverso

Objeto de admiração desde a chegada dos colonizadores, a fauna e flora brasileira foram retratadas e documentadas por naturalistas, artistas e cientistas estrangeiros a partir de uma série de expedições científicas promovidas em solo nacional, desde a época colonial. Um primeiro panorama sobre o patrimônio biológico foi oferecido pelo compêndio *Flora Brasiliensis* (PÁDUA, 2018).⁴ A obra trazia a descrição botânica de 22.767 espécies, sendo 19.698 nativas e outras 5.689 até então desconhecidas pela ciência (SPIX; MARTIUS, 1823).⁵

Dada a magnitude da diversidade abrigada em solo nacional, a produção de um inventário completo e atualizado das espécies da fauna e flora nativas tem se revelado tarefa complexa. Avanços consideráveis têm ocorrido nessa direção desde que o Brasil assinou a Convenção sobre a Diversidade Biológica (CDB)⁶ durante a Rio 92.⁷ É importante salientar que a CDB se constitui no pilar para o tema da biodiversidade em todo o mundo (BRASIL, 1994).

Como indica o texto da Convenção, a “necessidade urgente” de suprir a carência de conhecimento sobre a biodiversidade mundial está diretamente relacionada à implementação de medidas adequadas para conservação e utilização sustentável dos recursos biológicos. Coaduna com a perspectiva de um modelo de desenvolvimento que tem a conservação e o uso sustentável da biodiversidade como pilares, conforme defendido por Sachs (2002; 2009).

Conceituado como desenvolvimento sustentável, esse modelo é fundamentado na harmonização entre objetivos econômicos, sociais e ambientais com a perspectiva de satisfazer, agora e no futuro, as necessidades e aspirações humanas (BRUNDTLAND, 1991; SACHS,

⁴ A obra *Flora Brasilienses* resultou de uma expedição científica liderada pelo botânico Carl Friedrich Philipp von Martius e pelo zoólogo Johann Baptiste von Spix, entre 1817 e 1820, que percorreram mais de 10 mil km do território brasileiro e todo o material coletado durante a viagem, cerca de 20 mil amostras, foi levado para a Europa, onde foi analisado e catalogado em mais de 10 mil páginas.

⁵ O compêndio “Flora Brasiliensis” reúne 15 volumes, divididos em 40 partes, com um total de 10.367 páginas e foi publicado entre 1840 e 1906.

⁶ A Convenção da Diversidade Biológica (CDB) e demais instrumentos e iniciativas transversais que decorrem de sua implantação constituem o arcabouço legal, político e institucional para as questões relacionadas à biodiversidade em nível mundial e nos países signatários.

⁷ A CDB foi firmada durante a Conferência das Nações Unidas sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento (CNUMAD), também conhecida como Cúpula da Terra ou Rio 92, realizada na cidade do Rio de Janeiro, no período de 5 a 14 de junho de 1992.

2002). Nessa perspectiva, o aproveitamento da biodiversidade é condição intrínseca ao desenvolvimento sustentável e, como enfatiza Sachs:

[...] necessitamos, portanto, de uma abordagem holística e interdisciplinar, na qual cientistas naturais e sociais trabalhem juntos em favor do alcance de caminhos sábios para o uso e aproveitamento dos recursos da natureza, respeitando a sua diversidade. Conservação e aproveitamento racional da natureza podem e devem andar juntos (SACHS, 2002, p. 31, 32).

Entende-se por biodiversidade, ou diversidade biológica, a variedade de espécies, genes e ecossistemas que compõem a vida na Terra, sendo, portanto, portadora de um valor intrínseco, muitas vezes, incomensurável (WILSON, 1988).⁸ Quinto país do mundo em extensão territorial, o Brasil é reconhecido como um dos 17 países megadiversos, sendo identificado como o mais rico do mundo em biodiversidade (MITTERMEIER; ROBLES-GIL; MITTERMEIER, 1997).⁹ Tem, porém, parte representativa de espécies nativas da flora e fauna na “lista vermelha” de espécies ameaçadas (FORZZA *et al.*, 2010; MARTINELLI; MORAES, 2013; BRASIL, 1998).

Destarte, dois dos seis biomas terrestres brasileiros figuram entre os 36 *hotspots* mundiais de biodiversidade: Mata Atlântica e Cerrado (MITTERMEIER *et al.*, 2004).¹⁰ Salienta-se que esse conceito foi proposto para sinalizar áreas prioritárias para conservação em razão do alto grau de endemismo de espécies associado à perda de biodiversidade por desmatamento e processos antrópicos (MYERS *et al.*, 2000).¹¹ Portanto, sob pena das futuras gerações não usufruírem dos benefícios associados a esse patrimônio biológico, desafios e responsabilidades proporcionais à megadiversidade brasileira se apresentam ao Brasil e ao *hotspot* Cerrado, em particular.

⁸ Diversidade biológica significa a variabilidade de organismos vivos de todas as origens. Compreende, entre outros, os ecossistemas terrestres, marinhos e outros ecossistemas aquáticos e os complexos ecológicos de que fazem parte; compreendendo ainda a diversidade dentro de espécies, entre espécies e de ecossistemas (BRASIL, 1994).

⁹ Os países megadiversos são: Estados Unidos, México, Colômbia, Equador, Peru, Venezuela, Brasil, República Democrática do Congo, África do Sul, Madagascar, Índia, Malásia, Indonésia, Filipinas, Papua Nova Guiné, China e Austrália. Segundo os critérios adotados, um país megadiverso deve ter pelo menos 5.000 espécies de plantas endêmicas e dispor de um ecossistema marinho em sua fronteira. Esses 17 países juntos concentram 70% da biodiversidade mundial (MITTERMEIER; ROBLES-GIL; MITTERMEIER, 1997).

¹⁰ Os biomas terrestres brasileiros são Amazônia, Cerrado, Mata Atlântica, Caatinga, Pantanal e Pampa.

¹¹ Ressalta-se que o conceito de *hotspot* foi criado em 1988 para apontar e designar áreas em todo o planeta que demandam ações prioritárias para conservação, cuja biodiversidade esteja ameaçada pela ação humana. Atualmente, existem 36 áreas prioritárias na lista dos *hotspots* mundiais. (BIODIVERSITY, [2019?]).

1.2 Bioma Cerrado: caracterização do *hotspot* brasileiro

Localizado essencialmente no coração do Brasil, o Cerrado é reconhecido como a savana com maior biodiversidade do mundo. Abriga mais de 12 mil espécies de plantas (MENDONÇA *et al.*, 2008). Em números absolutos, essa diversidade de espécies de plantas é comparável à da Amazônia, bioma com superfície territorial duas vezes maior (FORZZA *et al.*, 2010). Supera este bioma, inclusive, em número de angiospermas¹² (Tabela 1) e dispõe de 4.208 espécies endêmicas, ante 2.003 da Amazônia.

Tabela 1 - Biodiversidade de plantas nos biomas brasileiros

| | Briófitas | Samambaias e Licófitas | Gimnospermas | Angiospermas | Total |
|-----------------------|-----------|------------------------|--------------|--------------|--------|
| Mata Atlântica | 1.333 | 834 | 7 | 13.972 | 16.146 |
| Amazônia | 561 | 428 | 16 | 11.349 | 12.354 |
| Cerrado | 433 | 245 | 8 | 11.384 | 12.070 |
| Caatinga | 93 | 25 | 2 | 4.320 | 4.440 |
| Pampa | 107 | 5 | 1 | 1.345 | 1.458 |
| Pantanal | 179 | 18 | 0 | 885 | 1.082 |

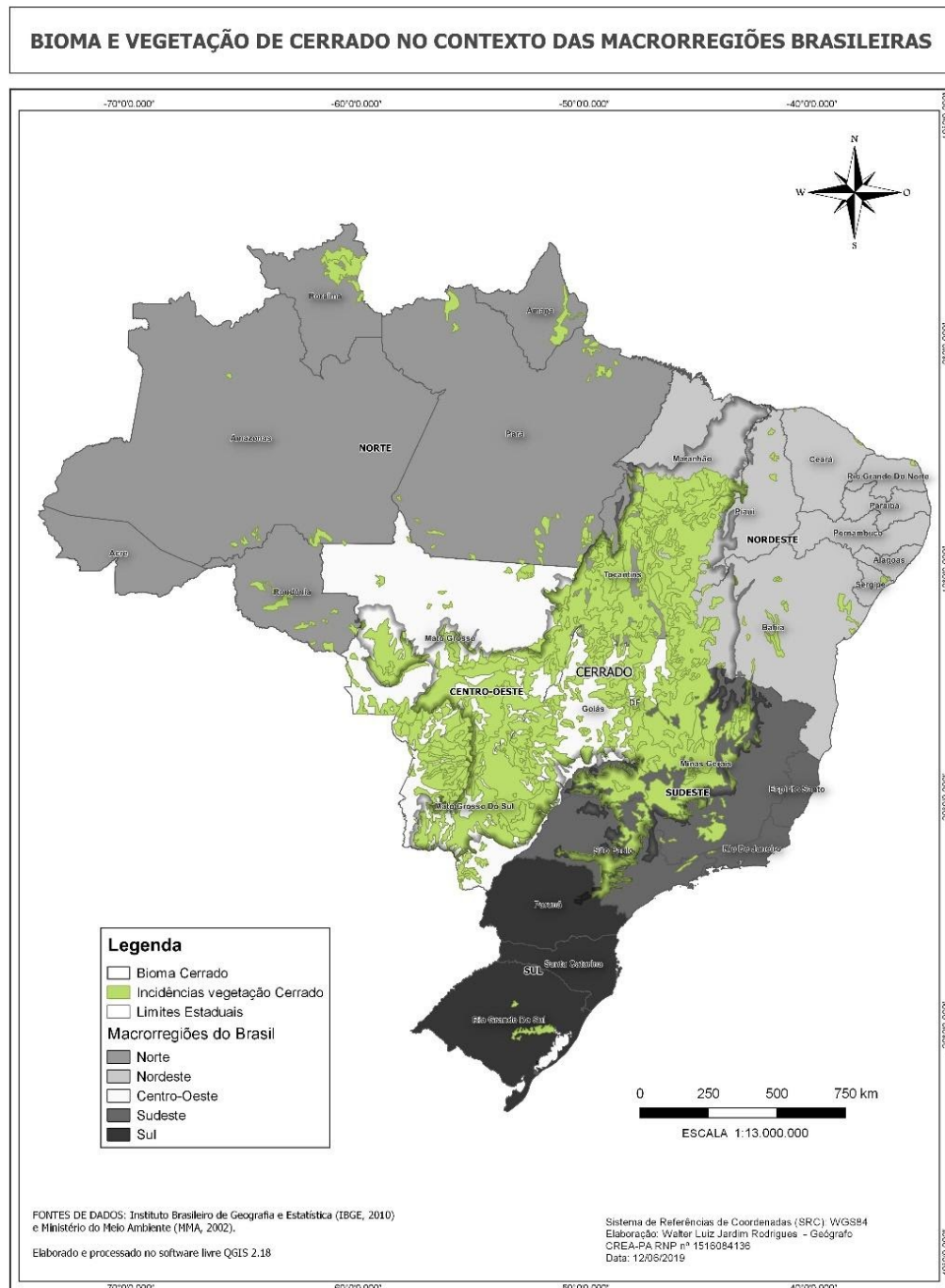
Fonte: Adaptado pela autora a partir do Catálogo de Plantas e Fungos do Brasil (FORZZA *et al.*, 2010).

Segundo a definição do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), bioma representa “[...] um conjunto de vida (vegetal e animal) constituído pelo agrupamento de tipos de vegetação contíguos e identificáveis em escala regional, com condições geoclimáticas similares e história compartilhada de mudanças, o que resulta em uma diversidade biológica própria” (IBGE, 2004, s/p).

Com base na definição adotada pelo IBGE, o Cerrado ocupa uma área de 2.036.448 km², o que corresponde a aproximadamente 1/4 do território brasileiro (IBGE, 2004). Abrange a totalidade do Distrito Federal (100%) e grande parte dos estados de Goiás (97%), Tocantins (91%), Maranhão (65%), Mato Grosso do Sul (61%), Minas Gerais (57%). Sua área nuclear incide ainda sobre a Bahia, Mato Grosso, Piauí, São Paulo e possui enclaves (fragmentos) na Região Norte (particularmente Pará, Amapá, Rondônia e Roraima) e na Região Sul (BRASIL, 2015). Fora do país, o Cerrado também se estende por áreas da Bolívia e Paraguai (RIBEIRO; WALTER, 2008). No Brasil, o bioma Cerrado é representado conforme exposto na figura 1:

¹² O grupo das angiospermas (plantas com flores) é considerado o mais importante grupo de plantas terrestres, pois inclui praticamente todas as plantas cultivadas. Estima-se que o número total de angiospermas está próximo de 250.000 espécies no mundo, sendo o grupo mais diverso de plantas em número de espécies (BRASIL, 1998).

Figura 1 - Bioma e Vegetação do Cerrado no Contexto das Macrorregiões Brasileiras



Fonte: (RODRIGUES, 2009).

O Cerrado faz limite ao norte com a Amazônia, a nordeste com a Caatinga, a sudeste com a Mata Atlântica e a sudoeste com o Pantanal. São essas áreas de transição (tensão ecológica) com os biomas vizinhos, conhecidas como ecótonos, que conferem ao bioma a elevada concentração de biodiversidade e de endemismo de espécies (ARRUDA, 2003).

Por abrigar a nascente dos principais rios brasileiros, o Cerrado também é conhecido como o “berço das águas”. As cabeceiras dos rios Xingu, São Francisco, Tocantins-Araguaia, Parnaíba, Tapajós, afluentes da margem direita do rio Paraná e grande parte dos rios que formam o Pantanal nascem no Cerrado (LIMA; SILVA, 2008). Esses rios abastecem grande parte das bacias que constituem as 12 regiões hidrográficas brasileiras e oferecem segurança hídrica e energética para todo o país, especialmente para a Região Sudeste, responsável pela maior parte do Produto Interno Bruto (PIB) do país (LAHSEN *et al.*, 2016; SAWYER, 2017). As águas do Cerrado contribuem ainda para manutenção e regulação do clima, uma vez que o bioma fornece água atmosférica por meio de fluxos aéreos de vapor de água (“rios voadores”) para grande parte do Brasil e países vizinhos (LAHSEN *et al.*, 2016).

Ademais, o Cerrado é território de 83 etnias indígenas, distribuídas em, aproximadamente, 216 terras indígenas localizadas no Maranhão, Tocantins, Goiás, Mato Grosso e Mato Grosso do Sul (IBGE, 2016a; CERRADO, 2018). Somam-se às populações indígenas, diversas comunidades tradicionais. Essas são representadas por quilombolas, geraizeiros, ribeirinhos, vazanteiros, quebradeiras de coco-babaçu, entre outros, também reconhecidos como “povos do Cerrado”.

Como indica Barbosa (1995), a ampla diversidade de espécies comestíveis de fácil acesso e consumo imediato exerceu papel relevante na fixação dessas populações humanas no bioma. Em síntese, tornaram-se detentoras de um vasto conhecimento sobre o uso das espécies nativas para fins alimentícios, medicinais, culturais, recreativos. Importante frisar que comunidades tradicionais são categorias sociais que se autodenominam com base na lógica de ocupação dos seus territórios tradicionais e ainda do trabalho que nele realizam a partir de práticas que *a priori* conciliam uso e preservação do bioma.

Embora a maioria dos 43 milhões de habitantes do Cerrado viva em áreas urbanas, cerca de 12,5 milhões de pessoas, entre agricultores familiares, comunidades tradicionais, ribeirinhos, povos indígenas, ainda dependem do uso e manejo dos recursos naturais do Cerrado para sobreviverem e prosperarem (SAWYER, 2017). Atenta-se que mesmo moradores de áreas consideradas urbanas “[...] consomem biodiversidade diretamente para sua própria subsistência ou fazem trocas locais e vendem produtos em mercados urbanos para gerar renda complementar” (SAWYER, 2017, p. 55-56).

Portanto, o aproveitamento dos recursos naturais do bioma proporciona alternativa de renda para que possam sobreviver e prosperar com base em seus modos de vida tradicionais (SAWYER, 2017; NOGUEIRA, 2005). Nogueira (2005) corrobora essa ideia, pois considera que, tanto para as comunidades tradicionais quanto para os grupos de assentados da reforma

agrária, a comercialização contribui para reduzir a pressão sob o próprio bioma pois, na medida em que essas comunidades passam a dispor de alternativas econômicas viáveis para aproveitamento da biodiversidade nativa, reforçam modelos e práticas extrativas sustentáveis.

Como mencionado, esses autores defendem que, no Cerrado, o aproveitamento da biodiversidade nativa é uma prerrogativa para sobrevivência, além do valor cultural. Não obstante, vai ao encontro da perspectiva de atingir as devidas e necessárias escalas de conservação do bioma (SAWYER, 2017). Estratégias adotadas pelo governo brasileiro buscam desenvolver ações integradas para fortalecimento, agregação de valor e consolidação de mercados sustentáveis para produtos da sociobiodiversidade brasileira considerados prioritários, a exemplo do Plano Nacional de Promoção das Cadeias de Produtos da Sociobiodiversidade (PNPSB).¹³

Para assegurar a proteção e o acesso ao conhecimento tradicional e as regras para acesso ao patrimônio genético brasileiro encontrado em condições *in situ* ou mantido em condições *ex situ*, o Brasil precisou avançar na construção do novo Marco Legal da Biodiversidade¹⁴. Este estabelece ainda normas para a repartição de benefícios derivados do uso sustentável da biodiversidade brasileira e assegura direitos às comunidades tradicionais sobre esse conhecimento que devem ser observados rigorosamente.

No entanto, em pouco mais de 40 anos, a desejada integração da Região Centro-Oeste ao restante do país se deu à margem da valorização dessa biodiversidade. Tampouco considerou os serviços ecossistêmicos prestados pelo Cerrado ao processo de desenvolvimento. Por sua vez, infringiu impactos na paisagem e na interação entre os humanos e a biodiversidade nativa. Em especial, destaca-se a implantação do projeto de integração regional que se consolidou com a construção de Brasília¹⁵ e a expansão da agricultura de larga escala na região Centro-Oeste, área core do bioma Cerrado.

Desde a “Marcha para o Oeste”, ocorrida na década de 1940, vários instrumentos foram criados para promover a integração dessas áreas no mercado nacional brasileiro e tiveram o Estado como seu agente indutor (MACIEL, 2005). Institucionalizada a partir da criação da Fundação Brasil Central (FBC), em 1943, o modelo de grandes empresas agrícolas, infringido

¹³ Instituído pela Portaria Interministerial Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA), Ministério do Desenvolvimento Social (MDS) e Ministério do Meio Ambiente (MMA) N° 239 de 21 de julho de 2009. (BRASIL, 2009a).

¹⁴ O novo Marco Legal da Biodiversidade é constituído pela Lei N° 13.123, de 20 de maio de 2015, e pelo Decreto N° 8.772, de 11 de maio de 2016.

¹⁵ Brasília foi inaugurada em 21 de abril de 1960, mas o projeto de construção da nova capital brasileira teve início quando o presidente Juscelino Kubitschek sancionou a Lei N° 2.874, em 19 de setembro de 1956 (BRASIL, 1956).

ao Cerrado, segue até os dias atuais, como na implantação do mais recente Plano de Desenvolvimento Agropecuário do Matopiba (PDA-MATOPIBA).¹⁶

A partir da criação da Superintendência do Desenvolvimento da Região Centro-Oeste (SUDECO)¹⁷, a intervenção sobre o território se consolidou com a orientação de incentivar e alcançar o desejado desenvolvimento econômico e regional, baseado em grandes plantações de grãos e criação de gado. Havia, inclusive, a diretriz para que as diversas espécies nativas e suas “nobre” essências, isto é, com potencial valor econômico, fossem “exploradas por meio da silvicultura e aumento da produtividade da economia extrativa sempre que esta não possa ser substituída por atividade mais rentável” (BRASIL, 1967, grifo nosso).

Diante dos aspectos socioculturais e relacionados à sazonalidade das espécies nativas, a sua extração foi sendo, gradualmente, substituídas por culturas perenes e atividades agrícolas mais especializadas e tecnificadas. Como já mencionado, investimentos em infraestrutura, incentivos fiscais, recursos para pesquisa agropecuária e assistência técnica no campo foram mobilizados pelo Estado brasileiro em função do “agronegócio”, grandes plantações de soja, milho, algodão e criação de gado.

Com suporte da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), os seis grandes entraves para a ocupação agrícola na região foram eliminados um a um (MACEDO, 1996).¹⁸ Segundo esse autor, as pesquisas conduzidas no âmbito do Centro de Pesquisa Agropecuária dos Cerrados (CPAC) geraram tecnologias que viabilizaram rapidamente o projeto de ocupação agrícola e de manejo do gado em áreas de Cerrado.

Em pouco tempo, o propósito de produzir alimentos para suprir a crescente demanda interna e gerar excedentes agrícolas de interesse para exportação como soja, milho, algodão foi atingido (MACEDO, 1996; MACIEL, 2005). Extensas áreas de vegetação nativa deram lugar a monocultivos de *commodities* agrícolas com produção tecnificada e alto grau de dependência de insumos químicos, irrigação. Além disso, dada a grande disponibilidade de terras a preços mais baixos e com linhas de crédito para produção agrícola, deslocou milhares de agricultores, oriundos da Região Sul do país para o Cerrado (MACEDO, 1996).

¹⁶ Instituído pelo Decreto Federal nº 8.447, de 6 de maio de 2015 (BRASIL, 2015a).

¹⁷ A SUDECO foi criada pela Lei nº 5.365, de 01/12/1967 e extinta pela Medida Provisória nº 151, de 15 de março de 1990.

¹⁸ Conhecidos como “*big six*”, os seis entraves apontados no diagnóstico inicial do CPAC estavam relacionados aos seguintes fatores: informações generalizadas e insuficientes sobre a região; chuvas mal distribuídas e veranico durante a estação chuvosa; baixa fertilidade dos solos; acelerada degradação dos solos; ocorrência de pragas e doenças nas áreas com monoculturas; e, por fim, a necessidade de se desenvolver sistemas de produção que considerassem as peculiaridades ambientais da região e as suas características sociais e econômicas (MACEDO, 1996).

A confluência dos fatores relacionados acima e a crescente demanda por soja no mercado externo, levou o Brasil a figurar como um dos *players* do agronegócio mundial e um dos principais produtores e exportadores desse grão. Isso tudo, segundo Duarte (1998), gerou concentração de renda e fundiária, acentuou o êxodo rural e provocou a ocupação desordenada das áreas rurais e urbanas. Como indica a autora, entre as externalidades legadas por esse modelo, estão condições socioeconômicas desfavoráveis para as populações nativas e forte impacto ambiental.

É necessário reconhecer que a sojicultura passou a ocupar um lugar sem precedentes na economia do país. Desde 2014, o grupo soja é o primeiro item de exportação brasileiro. Em 2018, representou 17,01% do volume total exportado pelo país.¹⁹ Não raro, a cadeia produtiva da soja costuma ser associada ao progresso e desenvolvimento (BARRETO, 2004). Inclusive, como enfatiza essa autora, os agentes que participam dela costumam enaltecer esses feitos. Isso pode ser bem observado nas palavras de Dall’Agnol (2016), pesquisador da Embrapa Soja, quando compara a soja aos demais ciclos econômicos vividos no país (pau-brasil, cana-de-açúcar, café, borracha).

Segundo Dall’Agnol (2016), a influência desse único grão na economia brasileira é tão profunda que o país estaria transitando pelo “ciclo da soja”. Não obstante, considera que o processo de desenvolvimento agroindustrial brasileiro pode ser dividido em duas fases: antes da soja e depois da soja. Sem perspectivas, inclusive, segundo esse autor, de seu cultivo ser substituído ou superado por outra atividade agrícola no curto, médio ou longo prazo (DALL’AGNOL, 2016). Não obstante, campanhas na mídia reforçam e propagam mensagens onde o agronegócio é associado a um modelo de sucesso ideal, dinâmico e “pop” (PINHO, 2004; SANTOS; SILVA; MACIEL, 2019).

Esquecem, esses personagens, que o Brasil já passou por outros ciclos econômicos, cujos produtos perderam valor no mercado e foram substituídos total ou parcialmente, como o ouro, café, açúcar e borracha. Embora estes produtos ainda figurem na pauta de exportação brasileira, não ocupam mais o lugar de destaque que um dia tiveram, inclusive porque outros concorrentes surgiram e mesmo superaram o Brasil em vários mercados internacionais. O princípio da impermanência não poderia jamais ser olvidado por um Estado capaz de ser antecipador dos acontecimentos.

¹⁹ Conforme indica a Série Histórica de Exportação, desde 2009, a soja passou a competir com o grupo Material de Transporte e Componentes (que inclui automóveis, autopeças, caminhões, tratores, peças e demais componentes), sendo que a partir de 2014 passou a ocupar a liderança em volume exportado. Fonte: Série Histórica Grupo de Produtos Exportação do Ministério da Economia, Indústria, Comércio Exterior e Serviços. Disponível em: <http://comexstat.mdic.gov.br/pt/home>. Acesso em: 01.nov. 2019.

Como já citado, é importante ressaltar que a sojicultura não poupou áreas de vegetação nativa do Cerrado. Dados indicam uma perda acumulada de mais da metade da área original do Cerrado (BRASIL, 2011). No total, estima-se que a área desmatada, antropizada e convertida para outros usos (áreas urbanas, agricultura anual e perene, mineração, pastagens plantadas, silvicultura, solo exposto) seja de até 57% do território central do Cerrado (IBGE, 2016a). Acumulada, a perda de cobertura natural equivale à extensão territorial da Bolívia (1.098.581 km²), ou à soma dos territórios da Espanha (504.782 km²) e França (551.500 km²). Apenas em 2018, uma área superior à extensão do Distrito Federal foi desmatada no Cerrado brasileiro.

Convém dizer ainda que o bioma segue desprotegido em termos de reservas legais e outras unidades de áreas legalmente instituídas. Até o momento, constam apenas 8,7% das áreas do bioma delimitadas em Unidades de Conservação (UC), ante os 17% previstos para 2020, conforme orientam as Metas de Aichi e a Estratégia Nacional e Plano de Ação Nacionais para a Biodiversidade (EPANB) (BRASIL, 2017b).²⁰

Soma-se a isso o acelerado processo de urbanização evidenciado na Região Centro-Oeste, área core do bioma, cuja população urbana saltou de 21,5% para 88,8% em pouco mais de sete décadas. A região que ocupava até a década de 1940 o último lugar no *ranking* de urbanização do país, atualmente, só fica atrás da Sudeste que tem 92,9% da população vivendo em áreas urbanas (IBGE, 2016a).

Evidencia-se, portanto, um empreendimento que, no longo prazo, tem se mostrado insustentável (DUARTE, 1998; VEIGA, 2003; SAWYER, 2017). Considerando-se o conceito hegemônico de desenvolvimento sustentável, pode-se dizer ainda que sua ideia motora foi abandonada em favor do crescimento econômico e da degradação ambiental no processo de ocupação do Cerrado. Vocacionou o bioma a ser um celeiro de grãos, de monocultura, apesar de toda sua biodiversidade.

É importante ter em mente que a despeito de toda sua riqueza biológica e cultural, o Cerrado foi deixado de fora da lista dos patrimônios nacionais pela Constituição Federal de

²⁰ O Plano Estratégico para a Diversidade Biológica 2011-2020, conhecido como Metas de Aichi de Biodiversidade, foi acordado durante a 10ª Conferência das Partes na Convenção da Diversidade Biológica (COP-10). É orientado para a redução e reversão da perda da biodiversidade mundial, tendo como data limite o ano de 2020. No Brasil, essas metas foram internalizadas na Estratégia Nacional e Plano de Ação Nacionais para a Biodiversidade (EPANB) sendo que o país se comprometeu a proteger oficialmente, até 2020, em unidades de conservação previstas na Lei do Sistema Nacional de Unidades de Conservação (SNUC) e outras categorias de áreas, pelo menos 30% da Amazônia, 17% de cada um dos demais biomas terrestres e 10% de áreas marinhas e costeiras (BRASIL, 2017b).

1988 que inclui, por exemplo, Mata Atlântica, outro *hotspot* mundial, e Amazônia.²¹ A lacuna provocada pelo texto constitucional, a relativa demora em corrigir esse contrassenso, e o aprisionamento exclusivo de nossas atenções ao bioma Amazônia, lançam luz aos dilemas que pairam sobre o bioma. Isso demanda contínuas respostas da ciência e da sociedade que possam contribuir para alterar o quadro da relativa invisibilidade da sua biodiversidade. Toma-se, portanto, a gastronomia como aliada nesse processo.

1.3 A gastronomia como um *link* para valorização da biodiversidade

Embora disponha de comprovada capacidade técnica e científica, o Brasil conferiu pesos diferenciados para adaptação de espécies exóticas, ante os necessários para domesticação e integração das espécies nativas ao mercado (CORADIN; CAMILLO; OLIVEIRA, 2018). Como alertam esses autores, não raras vezes, a biodiversidade brasileira foi tratada mais como um problema e não como uma oportunidade. Para que fique claro:

[...] apesar da riqueza nativa, a maior parte de nossas atividades econômicas está baseada em espécies exóticas. A agricultura brasileira assenta-se na cana-de-açúcar originária da Nova Guiné, no café da Etiópia, no arroz das Filipinas, no trigo da Ásia Menor, na soja e laranja da China. A silvicultura depende de eucaliptos da Austrália e de pinheiros da América Central. A pecuária utiliza basicamente caprinos africanos, bovinos da Índia, equinos da Ásia Central. A piscicultura depende de carpas da China e tilápias da África Oriental. A apicultura está baseada em variedades de abelhas provenientes da Europa e da África (CORADIN; CAMILLO; OLIVEIRA, 2018, p. 34).

Na fruticultura brasileira, apenas seis frutas (laranja, banana, abacaxi, uva, maçã e mamão) concentraram 73,3% do volume anual produzido no país em 2017, estimado em 43,5 milhões de toneladas (KIST *et al.*, 2018). Destas, apenas duas são originárias do continente americano (abacaxi e mamão). Em contraponto a isso, levantamentos mostram que é abundante a disponibilidade de espécies nativas do Cerrado de uso alimentício (MACEDO, 1996; VIEIRA *et al.*, 2010, 2018). Mais de 60 espécies frutíferas crescem espontaneamente no bioma (VIEIRA *et al.*, 2010). Cagaita (*Eugenia dysenterica*), jatobá (*Hymenaea stigonocarpa*), mangaba (*Hancornia speciosa*) e outras dezenas de espécies nativas são, tradicionalmente, utilizadas para

²¹ Tramita, desde 1995, Proposta de Emenda à Constituição (PEC) que visa modificar o parágrafo 4º do artigo 225 da norma federal e, assim, oferecer ao Cerrado o mesmo arcabouço legal e reconhecimento dado a outros ecossistemas brasileiros. Posteriormente, a PEC Nº 115/1995 foi apensada à PEC Nº 504/2010 que objetiva a inclusão não apenas do Cerrado, mas, também, da Caatinga nessa lista de patrimônios nacionais. Embora aprovada, desde 2013, em Comissão Especial, a última ação legislativa sobre a matéria ocorreu em 08/08/2017.

consumo *in natura* ou na produção de doces, mingaus, compotas, geleias, sucos e licores (ALMEIDA *et al.*, 2008; VIEIRA *et al.*, 2010).

Embora grande parte ainda seja subutilizada e apresente níveis diferenciados de produção e comercialização, a partir dos anos 2000, algumas delas passaram a dispor de uma dinâmica específica: tornaram-se produtos gastronômicos com a emergência de uma “nova gastronomia brasileira”. Essa “nova gastronomia brasileira” tem na valorização da biodiversidade brasileira uma das suas ancoragens e se insere em um contexto global que incide no local (BUENO, 2016; SILVA; PINHO; DA ROCHA; PINHO, 2016). Distingue-se ainda pelo uso gastronômico inovador, criativo e estético de ingredientes nativos, ante o tradicional e regional. Não obstante, estabelece diálogo com a tradição e busca nessas fontes referências para se desenvolver.

Como destaca Bueno (2016), em consonância com o movimento global de valorização da biodiversidade na gastronomia, desponta, a partir da década de 1990, a primeira geração de *chefs* brasileiros. Segundo suas palavras, calcada em técnicas contemporâneas e ingredientes das cozinhas regionais, muitas vezes esquecidos, emerge o que se entende como “nova gastronomia brasileira”.

Por meio dela, a biodiversidade nativa se apresenta como um amplo portfólio de “novos” ingredientes para os *chefs* desbravarem e utilizarem em preparações inovadoras ou experiências criativas e autorais (BUENO, 2016). Surge como um diferencial para os *chefs*, pois, ao introduzirem as referências dos biomas brasileiros em seus cardápios, galgam posições em *rankings* gastronômicos, conquistam reconhecimento dos seus pares e legitimam o próprio trabalho. Para que fique mais claro:

Nessa nova configuração, os que residem em regiões onde predomina uma biodiversidade rica e núcleos de tradições regionais ativos, como os latino-americanos, por exemplo, encontram-se numa posição privilegiada em relação aos europeus. Desde então, agrega-se um novo pré-requisito à condição de *chef* bem-sucedido, além de artista-criador, em conformidade com a nova ideologia do campo: ele deve ser também promotor de utopias, trabalhando em conexão com os pequenos produtores e ajudando a preservar a biodiversidade do planeta (BUENO, 2016).

Não obstante, o uso da biodiversidade na gastronomia assume uma condição que perpassa os limites do aproveitamento gastronômico em si. Os agentes dominantes tomam para si a responsabilidade pela preservação da biodiversidade, enfrentamento às mudanças climáticas, entre outras pautas do desenvolvimento sustentável. Como ressalta Bueno (2016), o movimento *Slow Food* é precursor desse discurso no campo gastronômico. Fundado em 1986,

o movimento incorpora, em grande medida, as dimensões do desenvolvimento sustentável ao seu discurso e tem na proteção à biodiversidade um dos seus pilares de atuação.²²

Segundo Gentile (2016), Carlo Petrini²³, fundador e atual presidente internacional do *Slow Food*, é responsável por integrar as reflexões de diversos intelectuais (sociólogos, economistas, ambientalistas) à filosofia do movimento. Nas palavras de Petrini, cabe à “nova gastronomia” a responsabilidade de observar o caminho percorrido pelo alimento do campo à mesa. Para tanto, “o gastrônomo, assim como quem não queira se definir como tal, deve conhecer tudo aquilo que come: proveniência, processos aplicados e pessoas envolvidas” (PETRINI, 2009). Essa “nova gastronomia”, segundo indica a filosofia do movimento, deve ser provocadora de mudanças de atitude necessárias para um sistema de produção de alimentos ancorado no tripé do alimento “bom, limpo e justo”.²⁴

O movimento se fortalece internacionalmente na medida em que leva essas pautas para fóruns de referência da gastronomia e oferecem respostas para o momento de politização e ambientalização da sociedade e, por consequência, dos *chefs* (GENTILE, 2016). Petrini acumulou ao longo desses anos de atuação a frente do movimento um amplo capital social. Esse é representado por inúmeros prêmios e livre trânsito em grupos ambientalistas e entre *chefs* que integram a elite da gastronomia mundial. Como destaca Bueno (2016), a filosofia do *Slow Food* atribuiu à gastronomia uma função política e foi responsável por unir os *chefs* em torno desse novo discurso: a recuperação do planeta. É orientado por uma escala regional em que o uso gastronômico da biodiversidade local se torna a principal referência.

Não obstante, a ideia de uma “nova gastronomia” que possa responder aos desafios da humanidade passa a reverberar fora do movimento *Slow Food*. Um exemplo disso é “*The New Nordic Kitchen Manifesto*” concebido em 2004. Seu idealizador é o *chef* dinamarquês René

²² O movimento internacional *Slow Food* surge em 1986 na Itália tendo como episódio a abertura de uma lanchonete da rede McDonald’s na *Piazza de Spagna* em Brá (Itália), ocasião que um grupo de ativistas, liderado por Carlo Petrini, decide se manifestar contra. Fundado originalmente em 1986, o *Slow Food* tornou-se um movimento internacional quando representantes de 15 países assinaram, no dia 9 de novembro de 1989, em Paris, um Manifesto. Sobre o Manifesto Fundador do *Slow Food* consultar: <http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/manifesto>.

²³ Carlo Petrini é fundador e atual presidente internacional do *Slow Food*. Em 2004, foi contemplado com o título de “*Heroes of the Year*” da *Time Magazine*, em 2008, figurou na lista “*50 People Who Could Save the World*” do *The Guardian* e, mais recentemente, em 2016, foi nominado pela FAO como “*Special Ambassador Zero Hunger for Europe*”.

²⁴ Segundo os critérios adotados pelo movimento *Slow Food*, o conceito de “bom” está relacionado à fatores subjetivos como o sabor e saber. Assim, o alimento deve estar vinculado a uma cultura e ter características organolépticas superiores reconhecidas. Limpo, por sua vez, é o alimento produzido de maneira sustentável, sem prejuízos ao meio ambiente. No critério de justo figura, em primeiro lugar, o respeito a quem produz e o pagamento de remuneração adequada ao trabalho do produtor (PETRINI, 2009).

Redzepi, responsável por mobilizar outros 11 *chefs* de países nórdicos²⁵ em torno do propósito de criar uma “nova cozinha nórdica” baseada na seguinte visão:

1. *To express the purity, freshness, simplicity and ethics we wish to associate to our region.*
2. *To reflect the changes of the seasons in the meal we make.*
3. *To base our cooking on ingredients and produce whose characteristics are particularly in our climates, landscapes and waters.*
4. *To combine the demand for good taste with modern knowledge of health and well-being.*
5. *To promote Nordic products and the variety of Nordic producers – and to spread the word about their underlying cultures.*
6. *To promote animal welfare and a sound production process in our seas, on our farmland and in the wild.*
7. *To develop potentially new applications of traditional Nordic food products.*
8. *To combine the best in Nordic cookery and culinary traditions with impulses from abroad.*
9. *To combine local self-sufficiency with regional sharing of high-quality products.*
10. *To join forces with consumer representatives, other cooking craftsmen, agriculture, fishing, food, retail and wholesale industries, researchers, teachers, politicians and authorities on this project for the benefit and advantage of everyone in the Nordic countries.*²⁶

Como se observa, o manifesto indica que essa “nova cozinha nórdica” deveria expressar pureza, simplicidade e ética. Primar pelo uso de ingredientes e produtos que reflitam o clima, terras e mares nórdicos. Valorizar os produtores locais, promover o bem-estar animal, combinar tradição culinária com técnicas modernas. Desenvolver o potencial dos produtos alimentícios tradicionais. Para alcance dos objetivos propostos, os *chefs* deveriam colaborar entre si e somar esforços com consumidores, pesquisadores, professores, políticos e autoridades.

Em palestra, René Redzepi relata que ao lançar o manifesto havia percebido que, para evoluir como *chef*, deveria ampliar o limitado repertório de ingredientes da gastronomia nórdica. Assim, foi em busca de espécies de plantas, algas, fungos comestíveis selvagens que crescem nas florestas ou nos mares da Escandinávia. Por trás disso, está imbuída a filosofia do “*foreign chef*”, do *chef* que coleta, descobre, desbrava, pesquisa a biodiversidade e, com isso, se conecta com a natureza.²⁷

Essa filosofia, que acompanhou sua trajetória no restaurante *Noma*, gerou impactos para além da “nova cozinha nórdica”. Tanto que, em 2012, Redzepi figurou entre as 100 pessoas

²⁵ Entre os 11 *chefs* que assinaram o “*New Nordic Kitchen Manifesto*” estavam representantes da Dinamarca, Noruega, Islândia, Finlândia, Suécia, Groenlândia, Ilha de Aland e Ilha Feroe.

²⁶ O Manifesto para a Nova Cozinha Nórdica foi publicado em 2004. Foi traduzido para o português pelo *chef* Simon Lau (Anexo F). O texto original pode ser consultado em: <http://www.nfd.nynordiskmad.org/index.php?id=507>. Acesso em: 09 nov. 2019.

²⁷ Palestra proferida pelo *chef* René Redzepi no dia 24 de agosto de 2017 na abertura do *World Food Summit* realizado em Copenhague, Dinamarca, entre os dias 24 e 26 de agosto de 2017. Notas da autora.

mais influentes do mundo da *Time Magazine*.²⁸ Seu restaurante atingira o topo do *ranking* dos “50 melhores” do mundo durante três anos consecutivos, entre 2010 e 2012, e novamente em 2013.²⁹ Feito que colocou Copenhague e a Escandinávia no mapa da gastronomia mundial.

Conscientes do poder simbólico que detém, os *chefs* passam a expressar publicamente suas ideologias por meio de cartas, declarações, manifestos. Um desses posicionamentos ecoa do “G9”, como ficou conhecido o grupo de nove influentes *chefs* que integram o Conselho Internacional do *Basque Culinary Center* (BCC).³⁰ Por meio da “*Carta abierta a los cocineros del mañana*”, esses *chefs* declaram que almejam um futuro em que seus pares sejam conscientes e comprometidos com uma sociedade mais justa, solidária e sustentável.³¹

Essa carta, também conhecida como *Declaración de Lima*, sustenta que os *chefs* devem estar alinhados às mudanças da sociedade e, assim, responder de forma ativa a novos desafios. Nesse ponto, recorre-se ao teor do documento para enfatizar a responsabilidade dada aos cozinheiros/cozinheiras:

Tu trabajo depende de los frutos de la Naturaleza. Como resultado tienes la responsabilidad de defender la naturaleza y de utilizar tu cocina y tu voz como medio para la recuperación y promoción de determinadas variedades y especies. De esta forma, ayudas a proteger la biodiversidad, permitiendo a la vez el mantenimiento y creación de sabores y elaboraciones culinarias.

Durante miles de años, la naturaleza y el ser humano dialogaron para inventar la agricultura, eso te convierte en parte de un sistema ecológico. Vamos a trabajar juntos para asegurar que este sistema funcione correctamente, promoviendo y practicando un sistema de producción sostenible en la tierra y en la cocina. De esta forma, además tendremos productos con un sabor auténtico (grifo nosso).

Esse posicionamento destaca que, por depender do meio-ambiente, o *chef* tem a responsabilidade de protegê-lo e deve, necessariamente, usar sua “cozinha” e sua voz para promover e recuperar determinadas variedades e espécies. A declaração busca persuadir o

²⁸ O texto de apresentação de René Redzepi na “*The World’s 100 Most Influential People*” foi escrito catalão Ferran Adrià, *chef* que figurou entre as 100 pessoas mais influentes do mundo em 2004 nessa mesma lista. No texto de apresentação, Adrià referencia Redzepi como um *chef* que influencia outros ao redor do mundo com sua filosofia. Disponível em: http://content.time.com/time/specials/packages/article/0,28804,2111975_2111976_2111947,00.html. Acesso em: 09 nov. 2019.

²⁹ Lançada em 2002 pela publicação inglesa *Restaurant*, a lista “*The World’s 50th Best Restaurants*” se tornou o mais importante e reconhecido *ranking* de classificação de restaurantes em todo o mundo.

³⁰ Fundado em 2009, o *Basque Culinary Center* é uma instituição acadêmica de pesquisa, inovação e promoção da gastronomia e alimentação localizada em San Sebastián, Espanha, com chancela da *Mondragon University*, de sete *chefs* bascos, empresas líderes no setor de alimentação e bebidas. Do seu Conselho Internacional participam, atualmente, 11 dos mais influentes *chefs* do mundo. Disponível em: <https://www.bculinary.com/es/sobrebcc>. Acesso em: 09 nov. 2019.

³¹ A “*Carta a los cocineros del mañana*” foi anunciada pelos *chefs* que integravam o G9 no dia 11 de setembro de 2011 durante o festival gastronômico *Mistura*, realizado em Lima, Peru, ao término da *II Cumbre Internacional del G9*. Disponível em: http://lima2011.bculinary.com/photos/carta_abierta_a_los_cocineros_del_manana.pdf. Acesso em: 09 nov. 2019.

“cozinheiro do amanhã” na direção esperada pelos renomados *chefs* do G9.³² Moureau e Speight (2019) ressaltam a relevância desses manifestos escritos de *chefs* para *chefs* onde figuram temas como proteção à biodiversidade, melhoria do bem-estar animal, redução do desperdício, mudanças climáticas.

Segundo esses autores, ao assumirem o compromisso público diante desses manifestos, *chefs* se mobilizam para aplicar esses princípios e agregar ingredientes sazonais, locais, nativos, não-convencionais, entre outros, aos seus cardápios. Embora esses autores não mensurem os impactos diretos das iniciativas estudadas na proteção de espécies vegetais ameaçadas ou na conversão dos sistemas agroalimentares, atentam que, nas cozinhas ao redor do mundo, os *chefs* influenciam mudanças nos padrões de consumo e produção de alimentos e constroem pontes da “semente ao prato” (MOUREAU; SPEIGHT, 2019).

A mobilização dos *chefs* em torno de pautas que perpassam os limites da cozinha está inserida em um contexto social que confere novas dinâmicas à alimentação e onde o *chef* exerce um papel representativo, simbólico. Efeito da “gastronomização da alimentação” que, segundo Barbosa (2009, p. 45-46), se refere “[...] à estetização, à ritualização, à valorização do sabor e do prazer conferido ao ato de comer e cozinhar que ocorreu nas três últimas décadas”.

Em paralelo a isso, os *chefs* são continuamente referenciados como agentes que moldam a opinião pública e influenciam a população, o setor privado e mesmo os governos (FAO, 2019, p. 6). Por essa razão, têm sido mobilizados a participar e colaborar com iniciativas que resultem em dietas culturalmente adaptadas ao mundo contemporâneo, sustentáveis e sem desperdício (FAO, 2019). Não obstante, são indicados por Zaneti (2012, 2017) como os atores-chave no processo de ressignificação de produtos agroalimentares na gastronomia contemporânea. Isso, segundo as palavras dessa autora, aponta para uma “gastronomia socialmente imersa que procura atender às demandas para a produção e a utilização de alimentos que sejam bons, saudáveis, limpos, justos e relacionais. Comprometidos dessa forma com questões sociais e econômicas da sociedade atual” (ZANETI, 2017, p. 337).

No Brasil, maior aproximação com os *chefs* figura entre as recomendações da “Iniciativa Plantas para o Futuro” (CORADIN; CAMILLO; VIEIRA, 2018). Em uma de suas proposições cita a “[...] participação mais efetiva dos *chefs* de cozinha no emprego e difusão de

³² Sob a presidência, à época, do *chef* espanhol Ferran Adriá, os *chefs* que integravam o G9 eram: o brasileiro Alex Atala, o norte-americano Dan Barber, o peruano Gastón Acurio, o inglês Heston Blumental, o italiano Massimo Bottura, o francês Michel Bras, o dinamarquês René Redzepi e o japonês Yukkio Hattori. Convém ressaltar que, entre os membros do G9, sete *chefs* possuem restaurantes com passagem pela lista “*The World’s 50 Best*”³². Atualmente, o Conselho Internacional do BCC é presidido pelo *chef* espanhol Joan Roca³² e participam dele, além dos nove fundadores, outros quatro *chefs*.

espécies da biodiversidade nativa, as quais podem ser utilizadas com vantagens no fortalecimento da gastronomia regional e nacional” (CORADIN; CAMILLO; OLIVEIRA 2018, p. 41). Sobre a “Iniciativa Plantas para o Futuro”, é importante ressaltar ainda que:

A Iniciativa visa envolver os diferentes segmentos da sociedade na promoção de espécies nativas da flora brasileira com possibilidades de serem utilizadas como novas opções de cultivo pelo agricultor e, também, como novas oportunidades de investimento pela indústria. Além de favorecer as atividades de conservação, fomentar a utilização de novas espécies de interesse agrícola e disponibilizar informações sobre centenas de plantas nativas de valor real ou potencial, passíveis de exploração comercial, tanto em larga escala, quanto em mercados especiais, esta ação pode contribuir também para promover a formação de novas cadeias produtivas (CORADIN; CAMILLO; OLIVEIRA 2018, p. 39).

A exemplo da “Iniciativa Plantas para o Futuro” e do projeto “Biodiversidade para Alimentação e Nutrição” (BFN, da sigla em inglês)³³, a aproximação entre *chefs* e biodiversidade vem sendo alinhavada no âmbito de iniciativas transversais à CDB. Nesse ponto, Legrand, Hindley e Laeis (2020) reconhecem que a gastronomia tem um papel a desempenhar ao trabalhar com produtos locais e influenciar diretamente nas escolhas alimentares individuais. No entanto, segundo esses autores, para que a gastronomia possa gerar um impacto substancial precisa de apoio significativo dos formuladores de políticas.

Com base nos aspectos destacados até aqui nota-se a existência de um conjunto de disposições socialmente constituídas: o *habitus* de classe dos *chefs*. Isso pressupõe, portanto, a existência de um campo, o gastronômico, espaço social desses agentes e demais profissionais da área (BOURDIEU, 1989). Portanto, é nesse campo que o discurso de valorização da biodiversidade se legitima.

³³ O projeto “Biodiversidade para Alimentação e Nutrição” – *Biodiversity for Food and Nutrition* (BFN) decorre de decisão da 8ª Conferência das Partes da Convenção da Diversidade Biológica (COP-8) de 2006. O projeto teve início em 2012 e contou com uma série de ações e programas em quatro países: Brasil, Quênia, Sri Lanka e Turquia (BRASIL, [2012?]). No Brasil, foi coordenado pelo MMA e, dada a convergência de objetivos, realizado de maneira articulada com a “Iniciativa Plantas para o Futuro”. Assim, foram compilados dados nutricionais e geradas informações sobre a composição nutricional de 70 espécies nativas previamente priorizadas pela iniciativa as espécies nativas (CORADIN, CAMILLO, OLIVEIRA, 2018). Além disso, incidiu diretamente sobre políticas públicas já em andamento como na publicação da lista de espécies da sociobiodiversidade para fins de comercialização *in natura* ou de seus produtos derivados, no âmbito das operações de três programas do governo federal³³. As ações previstas no âmbito do BFN no Brasil foram concluídas em 2017.

CAPÍTULO 2

O CAMPO GASTRONÔMICO E SUAS ESTRUTURAS

2.1. Demarcando o campo gastronômico e suas estruturas

Gastronomia dispõe, no geral, de inúmeras definições e nenhum consenso.³⁴ Etimologicamente, a palavra deriva dos vocábulos gregos *gáster* (ventre, estômago) e *nómos* (conhecimento, leis). Seu conceito, no entanto, transborda para além do uso combinado desses dois vocábulos. Para Parkhurst-Ferguson (1998; 2012), a gastronomia é um campo para apreender os sistemas valorativos de cada sociedade em um dado período histórico. Essa mesma autora destaca ainda que a gastronomia representa a influência do coletivo sobre o indivíduo e tece as relações deste com a sociedade. Para isso, considera que a gastronomia pressupõe um julgamento em relação ao alimento. Decorre, portanto, de escolhas entre o que será um produto gastronômico ou não (PARKURST-FERGUSON, 2012).

Assim, para a construção do objeto dessa tese é necessário, como indica Bourdieu (1989), romper com o senso comum e pensar o mundo social de maneira relacional. Torna-se precípuo ampliar a noção de gastronomia para a de campo gastronômico, no qual se conforma a estrutura de relações objetivas que orienta as ações dos agentes no interior do próprio campo e de seus subcampos, entre eles, o que aqui nos interessa, o subcampo da “nova gastronomia brasileira”.

Contextualiza, assim, o arcabouço teórico desta pesquisa o conceito de campo, em geral, gastronômico, em particular, que é uma estrutura de relações objetivas, no qual a “nova gastronomia brasileira” se insere. O campo, segundo Bourdieu, é o espaço social dotado de sistemas simbólicos, estruturados e estruturantes, com regras específicas que determina, valida, legitima, isto é, confere poder simbólico aos seus agentes (BOURDIEU, 1983, 1989, 2007).

Importante ressaltar que o uso da teoria de campo de Bourdieu para além do domínio do campo intelectual ou científico desenvolvido inicialmente por esse autor não é novidade. No decurso dos anos, o próprio Bourdieu aplicou sua noção de campo a outros domínios (alta

³⁴ Para Brillat-Savarin (1995, p. 57), gastronomia é “[...] o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem na medida em que ele se alimenta. Seu objetivo é zelar pela conservação dos homens por meio da melhor alimentação possível”. Em síntese, a gastronomia, segundo esse autor, está relacionada, entre outras coisas, à química, culinária, comércio, economia política, ou, como indica, governa a vida inteira do homem. Outro autor a seguir a mesma ideia é Petrini (2009) que descreve a gastronomia como uma ciência holística e multidisciplinar que se relaciona com a botânica, genética, física, química, agricultura, ecologia, antropologia, sociologia, geopolítica, economia política, comércio, tecnologia, indústria, fisiologia, medicina e epistemologia.

costura, literatura, filosofia, política, artes) (BOURDIEU, 1989). Da mesma forma, exemplo de aplicação dessa teoria pode ser visto em Nascimento (2012). Esse autor ilustra como os elementos centrais da noção de campo de Bourdieu se aplicam na concepção de um novo campo, o campo da sustentabilidade (NASCIMENTO, 2012).

Para demarcar o campo da sustentabilidade, Nascimento (2012) apresenta os objetos em disputa, os agentes e as regras próprias desse campo. Discorre ainda sobre as crenças que unem os agentes e sobre os aspectos específicos ao campo da sustentabilidade que os distingue de outros campos. Portanto, para compreender o campo, segundo Bourdieu, é necessário conhecer as estruturas de relações objetivas que regem seu funcionamento. Nas palavras de Bourdieu (1989, p. 69),

Compreender a gênese social de um campo, e apreender aquilo que faz a necessidade específica da crença que o sustenta, do jogo de linguagem que nele se joga, das coisas materiais e simbólicas em jogo que nele se geram, é explicar, tornar necessário, subtrair ao absurdo do arbitrário e do não-motivado os actos dos produtores e as obras por eles produzidas e não, como geralmente se julga, reduzir ou destruir.

Nascimento (2012, p. 419) reforça ainda que o campo é um constructo social, “[...] são em geral, microcosmos do macrocosmo social”. Posto isso, “[...] estão em permanente mudança, em função dos embates em seu interior, do ingresso de novos membros, das mudanças de suas regras, mas também em função de seu diálogo com o contexto em que estão inseridos, ou seja, no macrocosmo social” (NASCIMENTO, 2012, p. 420). Assim, os campos se formam e se transformam.

Bueno (2016) segue orientação similar ao definir o campo gastronômico como um campo cultural. Essa autora atenta para as recentes dinâmicas que conferiram à gastronomia seu caráter global, porém enraizada no local. Desse modo, persegue-se nessa tese, a ideia de Nascimento (2012) e Bueno (2016) ao propor o entendimento da gastronomia como um campo, definido como campo gastronômico. É nesse espaço social que a “nova gastronomia brasileira” se insere como um de seus subcampos.

Importante destacar que esse é um campo novo, em construção, mas que dispõe de elementos para análise como já observado por Bueno (2016). Por integrar o campo gastronômico, a autora dessa tese identificou a existência de um discurso, praticamente hegemônico, que motiva as práticas dos agentes (*chefs*) em torno da ideia de uma gastronomia atenta às dimensões do desenvolvimento sustentável e da valorização da biodiversidade, replicado do macro (global) para o microespaço (local).

Ademais, como qualquer campo, o gastronômico é demarcado por sistemas simbólicos que operam como instrumentos de dominação, isto é, as estruturas estruturantes e estruturadas onde o poder simbólico se define entre os que o exercem e os que lhe estão sujeitos (BOURDIEU, 1989). Nas palavras de Bourdieu (1989, p. 7-8), poder simbólico é “[...] com efeito, esse poder invisível o qual só pode ser exercido com a cumplicidade daqueles que não querem saber que lhe estão sujeitos ou mesmo que o exercem”.

No campo gastronômico, esse poder simbólico reside nos mecanismos de distinção, institucionalizados ou não, que conferem prestígio e *status* aos *chefs* e aos seus restaurantes em diversas escalas de relevância. É necessário compreender que, de tempos em tempos, a entrada de novos agentes provoca mudanças no campo gastronômico e em suas estruturas. Assim posto, a hegemonia do campo gastronômico de centralidade francesa e ancorada nos pilares da *Nouvelle Cuisine*³⁵ foi profundamente abalada por um novo estilo gastronômico que tomou forma com a gastronomia molecular³⁶, movimento que surgiu, sobretudo, nas cozinhas da Espanha e que ganhou força nos primórdios dos anos 2000.³⁷

Responsável por captar a efervescência desse momento, a lista “*The World’s 50th Best Restaurants*” destituiu o monopólio dos tradicionais guias gastronômicos franceses da condição de avaliadores de restaurantes e consagradores de reputações (BUENO, 2016). Essa lista, habilitou-se, rapidamente, como um contraponto aos rígidos critérios de qualidade adotados pelo *Guide Michelin*.³⁸ Assim, como indica Bueno (2016), com a lista “*The World’s 50 Best Restaurants*” o domínio sobre as esferas de avaliação se desloca da França para o espaço global.

³⁵ Movimento gastronômico que emergiu na França no início da década de 1960. Liderado por jovens *chefs* franceses da época, esse movimento foi consagrado como um novo paradigma na gastronomia francesa, pois rompia com as tradições culinárias legadas pela “*Haute Cuisine*” do Século XIX. Sua influência é percebida em diversos países do mundo, pois *chefs* pioneiros desse movimento como Paul Bocuse, Pierre Troisgros, Joël Robuchon e Gaston Lenôtre foram consultores de redes hoteleiras internacionais, grupos agroalimentares e das principais escolas de gastronomia e hotelaria dos Estados Unidos, Europa e Ásia (POULAIN, 2012b).

³⁶ A gastronomia molecular pode ser compreendida como a passagem de um conhecimento empírico para um método de trabalho em que os *chefs* se orientam pelas pesquisas da “*Molecular Gastronomy*”, disciplina criada em 1998 pelo físico húngaro Nicholas Kurti (1908-1998) da *University of Oxford* e pelo físico-químico francês Hervé This do *Institut National de la Recherche Agronomique – INRA*. Representa o conhecimento dos *chefs* sobre a passagem ova perspectiva de trabalho para os *chefs*, a partir compreenderem os processos de transformação de as reações físico-químicas que ocorrem na cozinha e, a partir disso, o uso desse conhecimento para criação e inovação (THIS, 2006).

³⁷ É notório que o restaurante mais expoente na aplicação dos métodos e princípios da gastronomia molecular foi o *elBulli*, localizado em Cala Montjoi, Catalunha, Espanha. Liderado pelo *chef* Ferran Adrià, figurou cinco vezes como melhor restaurante do mundo pela *The World’s 50th Best Restaurants*, a primeira em 2002 e depois durante quatro anos consecutivos entre 2006 e 2009. No *elBulli*, cozinheiros profissionais oriundos de diversas partes do mundo incorporaram o espírito investigativo, a criatividade e o foco na inovação entre suas atribuições como *chefs*, receberam, com isso, a denominação de “*bullinianos*”. A relação completa de “*bullinianos*” está disponível em: https://elbullifoundation.com/wp-content/themes/elbullifoundation/pdf/sobre_elbf.pdf. Acesso em: 02 mar. 2020.

³⁸ Lançado oficialmente em 1920, os irmãos Andre e Edouard Michelin, proprietários da empresa de pneus Michelin, concebem, em 1900, um guia rodoviário com a ideia de incentivar e facilitar as viagens rodoviárias na

Essa lista reordena o campo gastronômico a partir de uma nova perspectiva de legitimação (BUENO, 2016). Vale ressaltar que não há critérios específicos para um restaurante figurar entre os “50 melhores”, mas pode-se observar características similares entre eles. Em suma, se destacam pela oferta de uma gastronomia autoral e criativa, comumente associada a um país, região ou microlocalidade. Os cardápios são temáticos, sazonais e oferecem uma narrativa associada à biodiversidade e aos produtos locais (BUENO, 2016). Abre caminho para as “novas gastronomias” que emergiam em diversos países e para novos agentes assumirem o protagonismo no campo gastronômico, embalados por ciclos que se sucedem. É essa dinâmica que possibilita que a lista se mantenha relevante no campo gastronômico.

Além disso, as estruturas do campo gastronômico são complementadas por fóruns especializados e festivais gastronômicos em que os *chefs* transitam com relativa autonomia. Esses servem como palco para o lançamento de tendências e debate sobre temáticas no campo gastronômico e, ao mesmo tempo, um acesso para novos *chefs* passarem a integrar a elite da gastronomia. O subcampo da “nova gastronomia brasileira” se conforma de maneira similar com os prêmios de *chef* do ano e eventos como o Mesa Tendências, além de festivais gastronômicos regionais, entre outros.

Com o tempo, os *chefs* passaram a usar seu capital social para promover seus próprios eventos, caso do *MAD Symposium* criado pelo *chef* René Redzepi, em 2011, para discutir o “futuro da comida” e provocar reflexões que se alinhavam às suas temáticas.³⁹ Assim como o *Madrid Fusión*⁴⁰ serviu como reforço para a gastronomia molecular e para dar protagonismo aos *chefs* que figuravam na vanguarda do movimento à época. O *MAD Symposium*, além de deslocar *chefs* de todo o mundo para a Copenhague, contribuiu para fortalecer o movimento em torno das “novas gastronomias” e trazer novos temas para o campo gastronômico.

De maneira análoga ao evento promovido pelo chef dinamarquês, Alex Atala passou a organizar em São Paulo, desde 2018, o Seminário FRUTO que tem como propósito debater

França, o *Guide Michelin*. Surge, em 1926, de modo pioneiro, a metodologia de classificação de restaurantes baseada em um critério hierárquico estabelecido pelo próprio guia. No caso do *Guide Michelin*, a classificação original de uma, duas ou três estrelas está alinhada ao conceito do guia rodoviário como se observa: restaurantes com uma estrela no guia são aqueles que valem a parada, com duas, os que merecem o desvio da rota, já os “três estrelas” são os que motivam a própria viagem. Com o tempo, o guia rodoviário, se consagrou como um guia gastronômico. Atualmente, além das “estrelas”, o guia dispõe da categoria “*Bib Gourmand*”, onde indica restaurantes com excelente relação entre custo e benefício e um selo para restaurantes sustentáveis. Informações disponíveis em: <https://guide.michelin.com/en/about-us>. Acesso em: 02.mar 2020.

³⁹ O *MAD Symposium*, criado pelo *chef* René Redzepi em 2011, é realizado bianualmente em Copenhague, Dinamarca, e está na sexta edição. Disponível em: <https://madfeed.co/mad-symposium/>. Acesso em 12.12.2019.

⁴⁰ Lançado em 2003, o “*Madrid Fusión*” foi, desde o começo, um espaço importante para os *chefs* que estavam na vanguarda da gastronomia espanhola apresentarem suas ideias e pesquisas. Gradualmente, tornou-se palco especializado para lançamento de tendências para todo o mundo e, ao mesmo tempo, para reforço sobre temas, causas e pautas novas.

temas transversais à alimentação.⁴¹ Assim, gradativamente, por meio desses eventos, os *chefs* foram se deslocando do ofício em si, ou seja, deixam de subir ao palco para cozinhar e ensinar ou reproduzir receitas. Passam a usar esse espaço para evidenciar suas atuações para fora da cozinha, apresentando as bandeiras e causas que defendem ou acreditam.

Portanto, esses mecanismos atendem não só aos interesses do campo, mas também daqueles que os produzem. Razão pela qual determinam os objetos que estão em disputa no campo gastronômico e pelos quais os agentes travam lutas e conflitos, isto é, convites para figurar no palco dos principais fóruns, os prêmios. Na prática, essas lutas também podem ser representadas pela recusa em fazer “parte” do campo (BOURDIEU, 1989). Neste caso, são representadas pela “devolução” de “estrelas”, contestação pública aos prêmios recebidos ou mesmo fechamento de restaurantes que perdem posições nos principais *rankings* mundiais.⁴²

À luz da perspectiva de Bourdieu (1989), esses sistemas simbólicos, por conseguinte, permitem o acúmulo de poder simbólico, oferecem maior autonomia aos *chefs* e sustentam o próprio campo. Forjam ainda as relações de aliança e/ou conflito entre os agentes a partir das posições hierárquicas que estes ocupam no campo. Como mencionado, a posse desse poder simbólico permite ainda que os agentes dominantes publiquem, a cada tempo, manifestos, cartas abertas, princípios que servem como dispositivos de persuasão e explicitam, para os agentes dominados, as regras de acesso ao campo e as dinâmicas para transitar dentro dele.⁴³

Como pano de fundo, recorre-se novamente aos conceitos de Bourdieu, entre eles *habitus* e capital. Ambos são inerentes à noção de campo, necessários, portanto, para a compreensão do campo gastronômico em questão. Como indica o autor, *habitus* é, ao mesmo, tempo o conhecimento adquirido e a disposição incorporada pelos agentes (BOURDIEU, 1989). Segundo suas palavras:

“O princípio unificador e gerador de todas as práticas e, em particular, destas orientações comumente descritas como “escolhas” da “vocação”, e muitas vezes consideradas efeitos da “tomada de consciência”, não é outra coisa senão o *habitus*, sistema de disposições inconscientes que constitui o produto da interiorização das estruturas objetivas e que, enquanto lugar geométrico dos determinismos objetivos e

⁴¹ Criado em 2018, o Seminário FRUTO tem a chancela do Instituto ATÁ, instituto presidido pelo *chef* brasileiro Alex Atala e que está na terceira edição. Com palestrantes nacionais e internacionais trata de temas como antropologia da alimentação, economia circular, biodiversidade, segurança hídrica, tecnologia, entre outros. Convém ressaltar que a autora participou das três edições do evento. Disponível em: <https://fru.to/en/2018/speakers-2018/>. Acesso em 12.fev 2020.

⁴² São recorrentes os casos associados à perda de posições no tradicional *Guide Michelin*. Fato notório é o caso do suicídio do *chef* Bernard Loiseau, em 2003, ameaçado pela perda de uma as três estrelas de seu restaurante às vésperas do lançamento da edição daquele ano. Há outros exemplos de perda de prestígio do *chef* e do faturamento dos restaurantes que são “rebaixados” pelo guia. Nos últimos anos, *chefs* têm contestado as vantagens e até mesmo “devolvido” premiações recebidas como o *chef* Sébastien Brás do restaurante Le Suquet, em Laguiole, França.

⁴³ Exemplo do “*The New Nordic Kitchen Manifesto*” que explicitava as condições para que os *chefs* nórdicos participassem da criação da “nova cozinha nórdica” e também da “*Carta abierta a los cocineros del mañana*”.

de uma determinação, do futuro objetivo e das esperanças subjetivas, tende a produzir práticas e, por esta via, carreiras objetivamente ajustadas às estruturas objetivas” (BOURDIEU, 2007, p.199-200)

No campo gastronômico, *habitus* é o *modus operandi* dos *chefs*. Estes, nos últimos anos, interiorizaram em suas práticas e discursos a valorização da biodiversidade e dos produtos locais, o enfrentamento às mudanças climáticas, entre outras pautas que transcendem os limites da cozinha e dialogam com as dimensões do desenvolvimento sustentável. Essas pautas expandem a concepção de campo gastronômico, revelam, assim, a existência de elementos comuns e fronteiros com o campo da sustentabilidade.

Portanto, o notório engajamento dos agentes em torno do propósito de revelar a biodiversidade brasileira para o Brasil e para o mundo evidencia a existência de um conjunto de disposições socialmente constituídas: o *habitus* de classe dos *chefs*. Como mostra Bueno (2016), nas últimas duas décadas, *chefs* passaram a incorporar aos seus discursos e práticas, entre outras pautas, a valorização de produtos próprios à biodiversidade brasileira. Com isso, produtos dos “biomas” e espécies nativas passaram a figurar em cardápios de restaurantes, palestras e festivais gastronômicos regionais. Isso posto, atenta-se que, nos últimos anos, uma grande variedade de frutas, hortaliças, castanhas, sementes, raízes, especiarias, insetos, abelhas nativas sem ferrão (ANSF) se tornaram produtos gastronômicos, vieram do “mato ao prato” pelas mãos de *chefs* reconhecidos nacional e internacionalmente.

Repousa ainda sobre a tese o conceito de capital definido por Bourdieu (1986) que, em sua forma objetiva ou incorporada, representa o acúmulo individual de diferentes recursos necessários para que os agentes possam circular no campo e, com isso, dispor de maior ou menor poder simbólico. Essa definição é extremamente útil para compreender as dinâmicas que decorrem do acúmulo de formas específicas de capital (social, cultural e porque não, gastronômico) e determinam a posição dos *chefs* no campo gastronômico, em particular no interior da “nova gastronomia brasileira”.

Ainda sob a inspiração de Bourdieu (1986, 2001), no campo gastronômico, o capital social pode ser observado a partir dos grupos e redes de prestígio e das relações duráveis que os *chefs* constroem e que se revertem em benefícios materiais ou simbólicos para os mesmos. Por sua vez, o capital cultural em suas três formas (objetivado, incorporado e institucionalizado) representa o conjunto de bens culturais e competências reconhecidas dos *chefs*. O acúmulo dessas formas de capital cultural os distingue e pode ser representado tanto pelo *background* familiar (ter um sobrenome reconhecido no campo gastronômico) ou de carreira do *chef* (ter sido discípulo ou pupilo de um *chef* renomado) ou profissional, deter e comandar um restaurante

reconhecido e premiado. O capital cultural institucionalizado é representado, grosso modo, por diplomas ou títulos que os *chefs* adquirem no processo de sua formação. Mas, sobretudo pelo reconhecimento social que estes adquirem entre os chefs e entre os agentes que formam o campo gastronômico (revistas, eventos, agências etc).

Pela especificidade do trabalho dos *chefs*, o capital cultural do campo gastronômico é formado pelo conjunto de códigos que pertencem ao domínio específico da gastronomia. Entre esses códigos constam, além do domínio de técnicas, vocabulários e ingredientes, a recorrente busca pela inovação e criatividade que passou a ser prerrogativa ao trabalho dos *chefs* e, gradualmente, vem sendo incorporado ao seu *habitus* por meio dos *food labs*.⁴⁴

Portanto, a apropriação desses diferentes tipos de capital confere poder simbólico aos *chefs*. Importante destacar ainda que esses códigos (em forma de capital) se transformam com o próprio campo. A abordagem de campo gastronômico, relativamente autônomo, e demais conceitos da teoria de Bourdieu favorecem, pois, o entendimento do subcampo da “nova gastronomia brasileira” e o contexto em espécies nativas de uso alimentício do Cerrado como baru, pequi, baunilha-do-cerrado e cajuzinho se tornam produtos gastronômicos.

2.2 A trilha do mato ao prato

Como estratégia da pesquisa, a autora recorreu ao estudo de casos múltiplos (YIN, 2001). Esse procedimento, segundo Yin (2001), é adequado para compreender e interpretar perguntas do tipo “como”. Ou seja, “como”, por meio da “nova gastronomia brasileira”, é possível que as espécies nativas do Cerrado de uso alimentício venham a se tornar, grosso modo, mais conhecidas e valorizadas, engendrando os benefícios sociais, ambientais e econômicos implícitos. Reforça Yin (2001) que

O estudo de caso é a estratégia escolhida ao se examinarem acontecimentos contemporâneos, mas quando não se podem manipular comportamentos relevantes. O estudo de caso conta com muitas das técnicas utilizadas pelas pesquisas históricas, mas acrescenta duas fontes de evidências que usualmente não são incluídas no repertório de um historiador: observação direta e série sistemática de entrevistas. Novamente, embora os estudos de casos e as pesquisas históricas possam se sobrepor, o poder diferenciador do estudo é a sua capacidade de lidar com uma ampla variedade

⁴⁴*Food labs* são como vêm sendo nomeados os laboratórios comandados por *chefs* e associados a restaurantes ou destinados a pesquisas específicas sobre ingredientes para uso na gastronomia. Alguns exemplos foram observados pela autora ao longo dessa pesquisa como o Mater Iniciativa associado ao Central, restaurante do *chef* peruano Virgílio Martinez que ocupa atualmente a 6ª posição no *ranking* dos “50 melhores” do mundo. Outro laboratório visitado pela autora foi o *Nordic Food Lab*, iniciativa que combina abordagens científicas e humanísticas com técnicas culinárias de todo o mundo para explorar o potencial das plantas alimentícias da Escandinávia com suporte do *Department of Food Science at University of Copenhagen* e do restaurante *Noma*. Recentemente, o *Nordic Food Lab* foi incorporado ao *Future Consumer Lab* do *Department of Food Science da University of Copenhagen*.

de evidências documentos, artefatos, entrevistas e observações - além do que pode estar disponível no estudo histórico convencional. Além disso, em algumas situações, como na observação participante, pode ocorrer manipulação informal (YIN, 2001, p. 27).

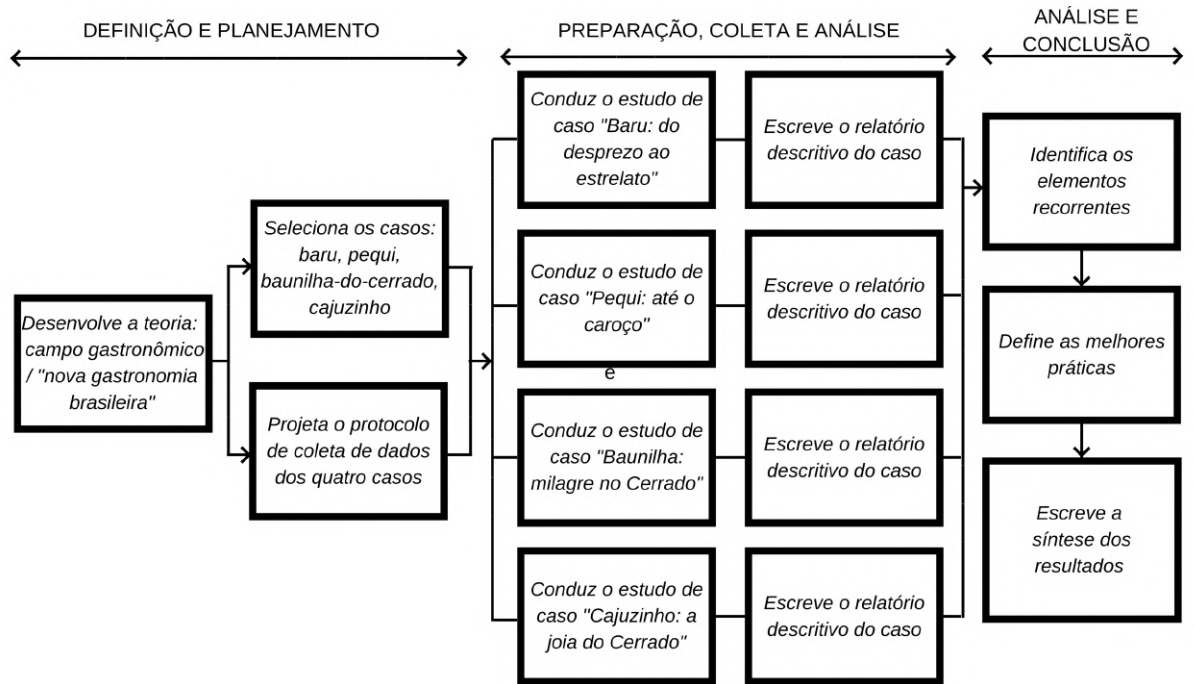
Destarte, foram conduzidos estudos de caso individuais para cada quatro espécies nativas de uso alimentício do Cerrado: 1) Baru: do desprezo ao estrelato; 2) Pequi: até o caroço; 3) Baunilha: um milagre no Cerrado e 4) Cajuzinho: a joia do Cerrado. Ressalta-se que as quatro espécies selecionadas apresentam os seguintes critérios em comum: são nativas do Cerrado; são de uso alimentício; foram priorizadas pela iniciativa “Plantas para o Futuro”; e dispõem de processos de valorização gastronômica perceptíveis.⁴⁵ Convém ressaltar ainda que, com exceção da baunilha-do-cerrado, as outras três espécies estudadas integram a Lista de Produtos da Sociobiodiversidade. Essa lista estabelece 83 espécies nativas da sociobiodiversidade brasileira de valor alimentício fins de comercialização *in natura* ou de seus produtos derivados, no âmbito das operações de três programas do governo federal.⁴⁶

Assim, com base na teoria proposta, a análise dos estudos de caso pode fornecer os elementos necessários para replicação em outros produtos alimentícios do Cerrado já disseminados na cozinha popular ou não. O modelo para replicação dos estudos de casos múltiplos proposto por Yin (2001, p. 73) foi adequado pela autora aos procedimentos desta tese e está demonstrado na figura 2 a seguir:

⁴⁵ Outro elemento em comum entre as quatro espécies reside no fato de constarem na lista da “Arca do Gosto” do Slow Food. A “Arca do Gosto” é uma espécie de catálogo virtual para produtos agroalimentares e tradições culinárias que estão ameaçados de extinção biológica e cultural pela padronização alimentar, pela industrialização e pela degradação ambiental. Serve como um alerta e para orientar projetos do *Slow Food*. No Brasil, a lista de produtos inscritos na “Arca do Gosto” contempla 183 itens e pode ser consultada em: <http://www.slowfoodbrasil.com/arca-do-gosto/produtos-do-brasil>. Acesso em: 29.mar 2020.

⁴⁶ A lista de produtos da sociobiodiversidade foi instituída pela Portaria Interministerial Nº 163, de 11 de maio de 2016, e atualizada pela Portaria Interministerial Nº 284, de 30 de maio de 2018. Embora as espécies não figurem na lista por biomas e sim por macrorregiões, 57 delas estão naturalmente distribuídas na área core do Cerrado.

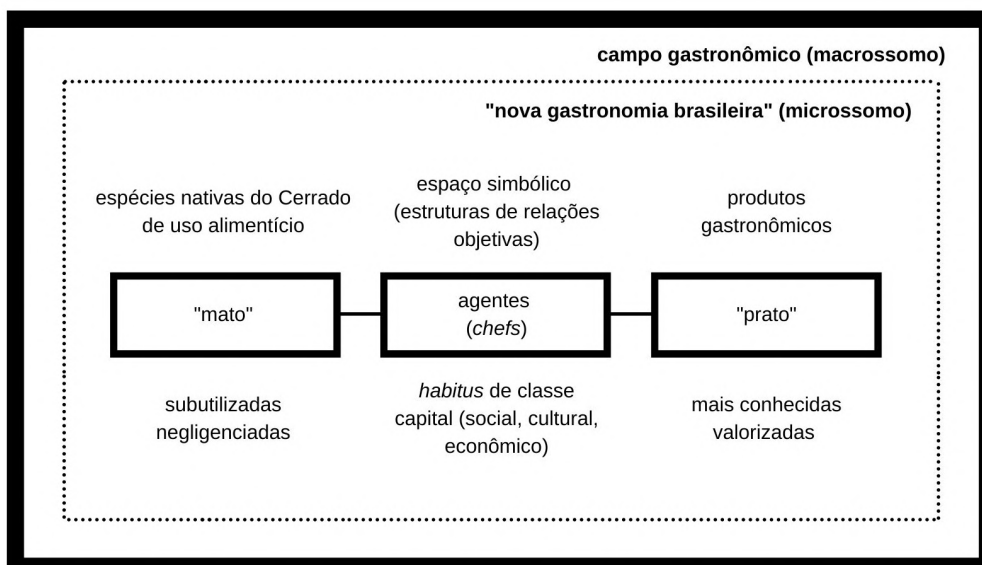
Figura 2 – Modelo de replicação dos estudos de casos múltiplos



Fonte: adaptado pela autora de Yin (2002)

Em síntese, à luz do arcabouço conceitual de Bourdieu, foram demarcados o campo gastronômico e, nele, o subcampo da “nova gastronomia brasileira”. Este é o espaço simbólico, estruturado por relações objetivas, onde, por meio dos agentes (com *habitus* e capitais específicos), as espécies nativas do Cerrado de uso alimentício ganham novo *status*, ou seja, se tornam produtos gastronômicos de qualidade e reconhecimento. Quer dizer, saem do “mato” e vão para o “prato”, conforme estrutura analítica a seguir (Figura 3).

Figura 3 - Do mato ao prato



Fonte: Esquema elaborado pela autora (2020).

A coleta de dados para os estudos de caso seguiu um protocolo individual com base em fontes secundárias, fontes primárias e observação participante sistemática e não-sistemática, conforme apresentado no “Instrumento de coleta de dados dos estudos de caso” (Quadro 1). Como observação participante não-sistemática considera-se a experiência da autora e a participação da mesma em atividades do campo gastronômico em questão que aportam elementos subjetivos e objetivos para a análise. Com o objetivo de buscar dados para cada estudo de caso, foram realizadas entrevistas com atores-chave, criteriosamente identificados pela autora em razão do protagonismo e relevância para o caso em questão.

Quadro 1 - Instrumento de coleta de dados dos estudos de caso

| Estudo de caso 1: Barú: do desprezo ao estrelato | | |
|--------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fontes Primárias | Márcia Pinchemel | <i>Chef</i> e idealizadora do Festival Gastronômico e Cultural de Pirenópolis. |
| | Luiz Carrazza | Secretário-executivo da Central do Cerrado. |
| | Dona Adelina | Catadora e quebradora de barú. |
| | Manoel Aponte | Gastrólogo pela Universidade Estadual de Goiás (UEG), <i>chef</i> e proprietário da Trem do Cerrado em Pirenópolis (GO). |
| | Dionete Barbosa | Administradora e gestora da COPABASE em Arinos (MG). |
| | Lui Veronese | <i>Chef</i> de cozinha. Finalista do <i>reality show</i> Mestre do Sabor na TV Globo. |
| | Matheus Zanella | <i>Chef</i> e proprietário do restaurante Mesa pra Doze localizado em Brasília (DF). |

| | | |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Observação participante | 2ª Festa Nacional do Baru | Promovida pela Prefeitura de Arinos (MG) em parceria com a COPABASE (MG). |
| | Restaurante Albertina (SP) | Restaurante localizado em São Paulo (SP) e comandado pelo <i>chef</i> Bruno Alves. Conceito da casa: cozinha italiana refinada e autoral com notas brasileiras. |
| | Mercado da Agricultura Familiar | Pavilhão de comercialização da agricultura familiar localizado na CEASA em Brasília (DF) com funcionamento aos sábados entre 5h e 12h. |
| | Restaurante Dudu Bar | Restaurante de conceito variado localizado em Brasília (DF) e comandado pelo <i>chef</i> Dudu Camargo. |
| | Oficina Comércio Justo e Solidário da Cadeia do Baru | Oficina promovida pela COPABASE durante o IX Encontro dos Povos do Cerrado no dia 12 de setembro de 2019 em Brasília (DF). |
| Estudo de caso 2: Pequi: até o caroço | | |
| Fontes Primárias | Chef Simon Lau | Chef dinamarquês radicado em Brasília (DF) e proprietário do restaurante Aquavit localizado em Brasília (DF). |
| | Chef Patrícia Moryta | Chef confeitadeira do Grupo Mocotó localizado em São Paulo (SP). |
| | Carlos Alberto Dória | Sociólogo da alimentação, autor e fundador do C5 - Centro de Cultura Culinária Câmara Cascudo. |
| | Pedra na CEASA-DF | Pavilhão de venda ao varejo na CEASA-DF com funcionamento aos sábados entre 5h e 12h. |
| Observação participante | Restaurante Balaio IMS (SP) | Restaurante do Grupo Mocotó em São Paulo (SP) e comandado pelo chef Rodrigo Oliveira. Conceito da casa: mistura das diferentes culturas culinárias do país. |
| | Restaurante Esquina Mocotó (SP) | Restaurante do Grupo Mocotó em São Paulo (SP) e comandado pelo chef Rodrigo Oliveira. Conceito da casa: restaurante de comida sertaneja para diferentes paladares. |
| | Boxe da Central do Cerrado no Mercado Municipal de Pinheiros (SP) | Boxe da Central do Cerrado localizado no Mercado Municipal de Pinheiros em São Paulo (SP) sob curadoria do Instituto ATÁ. |
| | Restaurante Maní | Restaurante localizado em São Paulo (SP) e comandado pela chef Helena Rizzo. Conceito da casa: comida brasileira autoral e contemporânea. |
| | Instituto Chão | Espaço de comercialização de produtos orgânicos e da agricultura familiar com |

| | | |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | base na economia solidária. Localizado em São Paulo (SP). |
| Estudo de caso 3: Baunilha: o milagre no Cerrado | | |
| Fontes Primárias | Chef Simon Lau | Chef dinamarquês radicado em Brasília (DF) e proprietário do restaurante Aquavit localizado em Brasília (DF). |
| | Deuzami Conceição e Calisto de Souza Santos | Casal kalunga e morador do Vão das Almas no Sítio Histórico Patrimônio Cultural Kalunga (SHPCK). |
| | Luiz Camargo | Responsável pelo projeto Baunilha do Cerrado do Instituto ATÁ. |
| | Chef Tiago Barbosa | Chef brasileiro radicado em Lyon (França) e proprietário da sorveteria Unico Glacier. |
| Observação participante | Boxe da Dona Helena no Mercado Municipal de Goiás Velho (GO) | Boxe da Dona Helena Barbosa localizado no Mercado Municipal de Goiás Velho (GO). Fornecedora de baunilha-do-cerrado para <i>chefs</i> . |
| | Restaurante D.O.M | Restaurante localizado em São Paulo (SP) e comandado pelo chef Alex Atala. Conceito da casa: gastronomia brasileira. |
| | Restaurante Tuju | Restaurante localizado em São Paulo (SP) e comandado pelo Ivan Ralson. Conceito da casa: cozinha sazonal paulista. |
| | Comunidade Kalunga em Vão das Almas (GO) | Visita à comunidade Kalunga em Vão das Almas (GO) entre 26 e 28 de abril de 2019. |
| Estudo de caso 4: Cajuzinho: a joia do Cerrado | | |
| Fontes Primárias | Liana Sabo | Jornalista especializada em gastronomia Editora da coluna Favas Contadas no jornal Correio Braziliense. |
| | Lui Veronese | <i>Chef</i> de cozinha. Finalista do <i>reality show</i> Mestre do Sabor na TV Globo. |
| | Simon Lau | Chef dinamarquês radicado em Brasília (DF) e proprietário do restaurante Aquavit localizado em Brasília (DF). |
| | Henrique Pontes | Chef de cozinha e proprietário do restaurante Meze localizado em Goiânia (GO). |
| | Ana Maria Romeiro e João Evangelista Macedo | Agricultores familiares e extrativistas do Cerrado. Representantes da “Comunidade do Alimento Coletores e Processadores de Frutas Nativas do Cerrado” do <i>Slow Food</i> . |
| Observação participante | Restaurante Meze | Restaurante do <i>chef</i> Henrique Pontes, localizado em Goiânia (GO). Conceito da casa: cozinha contemporânea e criativa com um toque regional. |

| | | |
|--|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Margens da rodovia BR 060 | Boxes de venda de cajuzinho nas margens da rodovia BRB 060 entre Alexânia (GO) e Brasília (DF) |
| | Mercado da Agricultura Familiar | Pavilhão de comercialização da agricultura familiar localizado na CEASA em Brasília (DF) com funcionamento aos sábados entre 5h e 12h. |

Fonte: Quadro elaborado pela autora (2020)

As entrevistas foram interpretadas com base na análise de discurso, proposta por Pêcheux (1988) e Orlandi (1999). Segundo esses autores, a análise de discurso busca explicitar os mecanismos da determinação histórica presentes a partir do sujeito que fala. Isso quer dizer que é preciso ir além da noção de informação, pois o discurso pode ser interpretado de várias formas, de acordo com os sujeitos e suas experiências.

Orlandi (1999) entende que para analisar o discurso é preciso identificar a posição do sujeito, o contexto e sua possível intenção. “De acordo com a análise do discurso, o sentido não existe em si, mas é determinado pelas posições ideológicas colocadas em jogo no processo sócio-histórico em que as palavras são produzidas” (ORLANDI, 1999, p. 42-43). Fruto da sociedade que a produz, os discursos são determinados historicamente pela conjuntura social na qual estão inseridos. Como tal, no caso em estudo, reforçam a posição dos agentes no campo gastronômico.

Desse modo, identificam-se os elementos recorrentes nos quatro estudos de caso que possam ser replicados para outros casos, como indica Yin (2001). Busca-se, ainda, inspirado pelo modelo de *benchmarking*, evidenciar as melhores práticas presentes nos quatro estudos de caso (LEIBFRIED; MCNAIR, 1994). Entende-se que a síntese desses elementos contribui para que resultados desta tese possam servir de base comparativa para que outras espécies nativas de uso alimentício do Cerrado possam usufruir das mesmas dinâmicas.

Como já mencionado, deve ficar claro que não interessa a autora comprovar “se” e o “quanto” a “nova gastronomia brasileira” contribui para a conservação do Cerrado *in situ* ou *ex situ*, mas, sim, “como”, por meio dela, é possível que as espécies nativas do Cerrado de uso alimentício venham a se tornar, grosso modo, mais conhecidas e valorizadas, engendrando benefícios sociais, ambientais e econômicos que podem (ou não) advir desse processo.

CAPÍTULO 3

O SUBCAMPO DA “NOVA GASTRONOMIA BRASILEIRA”

3.1 Pilares para uma “nova gastronomia brasileira”

Como a “nova gastronomia brasileira” é um subcampo do campo gastronômico, dispõe de estruturas similares às descritas a respeito desse último. No Brasil, é relativamente conhecido e aceito que os limites desse subcampo começam a ser demarcados no final dos anos 1970. Ocasão em que os “pais” da *Nouvelle Cuisine*, entre eles Paul Bocuse, Gaston Lenôtre e Roger Vergé, foram convidados para chancelar os restaurantes de redes hoteleiras francesas e internacionais que se instalaram em capitais brasileiras como São Paulo e Rio de Janeiro.⁴⁷

Coincide, portanto, com o momento da chegada ao Brasil de Laurent Suaudeau, Claude Troisgros⁴⁸, Hubert Keller, entre outros. *Chefs* que se formaram sob a insígnia da *Nouvelle Cuisine* e que foram convocados para assumir o comando das cozinhas do *Le Saint-Honoré*, *Le Pré Catelan*, ambos no Rio de Janeiro, e *La Cuisine du Soleil* em São Paulo (FREIXA; CHAVES, 2008; TROISGROS, 2018). A expectativa era a de reproduzirem, tal e qual, os cardápios desenvolvidos por seus mestres franceses nesses restaurantes.

Os comandos da *Nouvelle Cuisine* explicitavam o ideário da sociedade francesa da época, conforme ressalta Corbeau (2012). Tem entre seus pilares a exaltação à sazonalidade, ao frescor e qualidade dos ingredientes. Caracteriza-se ainda por ser centrada na figura do *chef*. Nesse contexto, esse deixa de ser o “alquimista” que trabalhava secretamente dentro da cozinha para ganhar nome e sobrenome. Assume ainda novas competências. Dentre elas, a de ser inventivo e atento às possibilidades trazidas por novas técnicas culinárias. Não obstante, passam a se responsabilizar pelas compras, essencial para o resultado de suas criações (CORBEAU, 2012).

⁴⁷ Atraídas por incentivos fiscais para fomento ao turismo e expansão do parque hoteleiro nacional, conforme previsto pelo Fundo Geral de Turismo (FUNGETUR), criado pelo Decreto Nº 1.191 de 27 de outubro de 1971 (BRASIL, 1971).

⁴⁸ O *chef* Claude Troisgros é filho de Pierre Troisgros e representa a terceira geração de cozinheiros da notória família Troisgros, um dos sobrenomes pioneiros da “*Nouvelle Cuisine*”. Recentemente, o *chef* Claude Troisgros foi reconhecido pelo conjunto de sua obra pela “*The World 50th Best*” com o prêmio “*Lifetime Achievement*” em 2016.

Assim, dada a limitação de ingredientes frescos e de qualidade, provocada, entre outras razões, pela escassez de produtos importados no Brasil⁴⁹, os *chefs* franceses que aportaram em solo brasileiro foram compelidos a adaptar muitas receitas e lançar mão de produtos locais, também para agradar o paladar dos brasileiros:

In the beginning at La Cuisine du Soleil in Brazil, we tried to reproduce the menu of Moulin de Mogins as closely as possible. We had two problems. One was the ingredients themselves. When I ordered lobsters, I would get huge thirty-year-old guys along-side little babies that should not even have been harvested. Lamb racks were often as tough as a shoe. A case of "small" zucchini contained big, seedy vegetables as well as tiny ones.

The second issue was our guests response to the food. Some of the dishes we did were highlights of the Moulin de Mougins. I knew my Brazilian versions were as close as I could get to M. Vergé's dishes. And then the guests would reject them. I had a choice: I could get frustrated and think: These Brazilians don't know what good food is! Or I could open up, expand, and begin to understand what was going on (KELLER; WISNER 2012).

Em seu livro, o *chef* Keller ressalta que a dificuldade de encontrar alguns ingredientes, o levou a incorporar alguns produtos locais ao seu cardápio. Por sua vez, destaca que considerava as couves, os pescados brasileiros e o açaí, apresentado como “*tiny berry that grew only in the Amazon*”, ingredientes tão especiais como os franceses (KELLER; WISNER 2012). Com a mesma narrativa, o *chef* Claude Troisgros declara que também recebeu “carta branca” de Gaston Lenôtre para adaptar as receitas clássicas francesas para o restaurante. Assim, relata que trocou a laranja por maracujá no molho do pato e o purê de castanhas portuguesas por purê de feijão branco (TROISGROS, 2018). Passo similar segue o *chef* Laurent Suaudeau ao incluir o tucupí no tradicional “*magret de canard*” e unir a mandioquinha ao caviar em receitas que se tornaram marcas registradas suas.

O entusiasmo dessa geração de *chefs* franceses com os ingredientes brasileiros e a dinâmica desencadeada a partir disso são explicados por Poulain (2012b). Ele afirma que o encontro com a cultura dos países onde os *chefs* franceses trabalharam e viveram os inspirou. Processo que, segundo as palavras desse autor, possibilitou o surgimento das “*nouvelles cuisines*” locais em todo o mundo (POULAIN, 2012b).

Não obstante, o *habitus* de classe incorporado por esses *chefs* franceses no contexto da *Nouvelle Cuisine* fez com que se tornaram pioneiros no uso de espécies nativas brasileiras e de produtos locais em conceituados restaurantes. Para que fique claro, é importante dizer que

⁴⁹ Até o processo de abertura da economia na década de 1990, início do governo Collor, as tarifas nominais de importação eram muito elevadas no Brasil. A partir disso, a queda gradual das tarifas provocou uma profunda reestruturação na indústria brasileira e maior disponibilidade de bens e serviços importados (KELLER, 2012).

estruturas similares a do campo gastronômico francês foram replicadas no Brasil, a exemplo do “Guia Quatro Rodas”. Lançado em 1966, esse guia rodoviário foi precursor no modelo de classificação de restaurantes no país e se orientava por critérios próximos ao do *Guide Michelin*.⁵⁰ Surgem ainda guias gastronômicos especializados e premiações para reconhecer os melhores restaurantes e *chefs* em diversas categorias de relevância em níveis regional e nacional.⁵¹

Assim, os restaurantes comandados pelos *chefs* franceses em questão acumularam prêmios como o de “melhor restaurante” e influenciaram, grosso modo, a cena gastronômica das duas metrópoles (Rio de Janeiro e São Paulo) até o começo dos anos 2000. Da mesma forma, esses *chefs* galgaram notória trajetória profissional no Brasil, acumularam títulos, prestígio e amplo reconhecimento em nível nacional por esse pioneirismo.⁵² Não obstante, são continuamente reconhecidos pelos seus pares como precursores desse movimento designado como “nova gastronomia brasileira” (BUENO, 2016).⁵³

3.2 A declaração de independência da gastronomia brasileira

Na França, a indicação da existência de uma *Nouvelle Cuisine* foi alardeada pelo guia gastronômico *Gault&Millau*.⁵⁴ No Brasil, porém, não há um marco “fundador” para o movimento da “nova gastronomia brasileira”. Por isso, é necessário olhar para o conjunto de sinais e elementos que conformaram essa nova dinâmica. Em parte, como mencionado anteriormente, o caminho foi aberto pelos *chefs* franceses.

Porém, é a partir do final da década de 1990 que o movimento ganha novos contornos (BUENO, 2016). Como indicam Freixa e Chaves (2008), jovens *chefs* brasileiros que haviam

⁵⁰ Assim como o *Guide Michelin*, o “Guia Quatro Rodas” surge como um guia rodoviário. Adotava modelo similar ao do guia francês de conceder uma, duas ou três estrelas aos restaurantes. Porém, estas indicavam: boa cozinha, muito boa cozinha e excelente cozinha, respectivamente. O Guia Quatro Rodas deixou de ser publicado em 2015, juntamente com a edição comemorativa de 50 anos.

⁵¹ Entre esses guias, figura o “Veja Comer & Beber” lançada em 1997 pela revista *Veja São Paulo*. Gradativamente, o guia expandiu sua área de cobertura para outras capitais brasileiras. Atualmente, perdeu sua relevância no campo gastronômico.

⁵² À exceção do *chef* Hubert Keller que, dois anos depois de sua chegada ao Brasil, mudou-se para os Estados Unidos, Claude Troisgros e Laurent Suaudeau se estabeleceram profissionalmente no país.

⁵³ Em palestra proferida no Congresso Internacional MESA Tendências no dia 27 de outubro de 2016 em São Paulo (SP), o *chef* Alex Atala resalta o papel de pioneiros como Paulo Martins, Claude Troisgros e Laurent Suaudeau na consolidação da gastronomia brasileira. Anotações da autora.

⁵⁴ Fundado em 1965, por Henri Gault e Christian Millau, o guia gastronômico *Gault&Millau* consagrou a existência de um novo movimento na gastronomia francesa, que se orientava por alguns princípios comuns. Esses princípios, foram reunidos e publicados, em 1973, pelos dois críticos gastronômicos como “*10 commandements de la nouvelle cuisine*” para orientar os *chefs* que desejassem transitar da velha para a nova cozinha e fazer parte desse movimento (GAUT&MILLAU, 2019).

estudado em conceituadas escolas de gastronomia, como *Le Cordon Bleu*⁵⁵, ou trabalhado em restaurantes “estrelados” na Europa, retornam e começam a atuar profissionalmente no Brasil. À luz da teoria proposta, cabe pontuar que esses jovens *chefs* brasileiros dispunham de um capital cultural institucionalizado e um *habitus*.

Não por acaso, entre eles, estava o *chef* Alex Atala, que logo se destacaria nacional e internacionalmente pela valorização de ingredientes nativos da Amazônia (SILVA, PINHO, DA ROCHA, PINHO, 2016). Esse momento coincide com a expansão do fluxo de viagens⁵⁶ no país e com a convergência de outros fatores como redução das tarifas de importação, estabilização da economia e o acesso às novas tecnologias. Instala-se assim um movimento de “descoberta” da cultura alimentar brasileira com o surgimento dos primeiros festivais gastronômicos em diversas regiões do país (FREIXA; CHAVES, 2008).

Um desses festivais gastronômicos toma forma em Belém (PA). Protagonizado pelo *chef* Paulo Martins (*in memoriam*), é o primeiro evento de destaque nacional que promove o intercâmbio entre *chefs* brasileiros, sobretudo do eixo Rio de Janeiro-São Paulo com a biodiversidade nativa da Amazônia. Ao atenderem ao convite do *chef* Paulo Martins para participarem do Festival Ver-o-Peso da Cozinha Paraense, *chefs* que atuavam no centro-sul do país e convidados internacionais entram em contato com uma ampla diversidade de frutas nativas, peixes, farinhas, castanhas, raízes. Antes desconhecida, essa biodiversidade passou a representar um capital gastronômico para esses *chefs*. Ao mesmo tempo, ao circularem por esse evento, os *chefs* convidados ampliam seu capital social e cultural.⁵⁷

Inicialmente, é com essas referências que a gastronomia brasileira é apresentada e circula para fora do Brasil. Nesse ponto, como ressaltam Silva, Pinho, Da Rocha e Pinho (2016), o *chef* Alex Atala ganhou notoriedade. Em 2005, “estreou” no *Madrid Fusión*, fórum gastronômico no qual circulavam conceituados *chefs* que protagonizavam o campo

⁵⁵ Fundada em Paris (França), em 1895, a tradicional escola é uma referência no ensino das técnicas e artes culinárias. Inaugurou, em 2018, duas unidades no Brasil, uma em São Paulo e outra no Rio de Janeiro.

⁵⁶ Em 1970, o Brasil recebeu 249.900 turistas internacionais. Encerrou a década, em 1979, com um volume de 1.081.799. No ano 2000, o país registrou a chegada de 5.107.169 turistas e, em 2015, esse número foi de 6.305.838 (BRASIL, 2016b).

⁵⁷ Importante ressaltar que a autora dessa tese observou o Festival Ver-o-Peso da Cozinha Paraense entre 2012 e 2014 como parte de seu campo de pesquisa no mestrado em turismo no Centro de Excelência em Turismo da UnB. Assim, se destaca que a programação do referido evento proporcionava um intenso roteiro em Belém (PA) e proximidades para oferecer aos *chefs* uma imersão na cultura alimentar e interagirem com os produtores locais, incluindo visitas-técnicas à Ilha do Combú para conhecer o chocolate produzido por Dona Nena – Filha do Combú e as comunidades extrativas de açaí. No Mercado Ver-o-Peso, os *chefs* convidados eram levados para comer açaí com peixe e farinha, visitar o boxe da Dona Carmelita para conhecer frutas nativas e depois degusta-las em sorvetes da Cairu. Além disso, almoçavam em restaurantes locais, como o Lá em Casa do próprio *chef* Paulo Martins, e tomavam o tacacá nas mais prestigiadas tacacazeiras da cidade, entre outras programações (JACQUES, 2015).

gastronômico da época. Nessa ocasião, mandioca, pupunha, tucupi, jambu, entre outros ingredientes nativos da Amazônia brilharam no palco do evento, como indica o texto:

Foi uma noite de triunfo para a gastronomia do Brasil. Na platéia, astros internacionais assistiam à última demonstração magistral do primeiro dia do Madrid Fusi3n 2005. De olhos e ouvidos atentos, Ferran Adrià, Juan Mari Arzak, Tetsuya Wakuda, Fatema Hal entre outros prestavam atenç3o à fus3o à brasileira. No palco, o chef Alex Atala, acompanhado do ajudante Felipe Rameh, o Sans3o, apresentou uma culin3ria singular, uma mescla de tecnica europeia com ingredientes amaz3nicos. Uma cozinha que p3e em evid3ncia o que Pa3s tem de mais aut3ntico. Para que a plat3ia pudesse entender o aroma t3o singular do caldo de tucupi, os efeitos anest3sicos do jambu e sabores extraordin3rios de frutas como o jambu, o cozinheiro preparou uma brochura ilustrada com suas receitas, que foi distribu3da a todos os participantes do evento (LORENÇATO, 2005, p.6).⁵⁸

Para ilustrar como o subcampo da “nova gastronomia brasileira” é um microcosmo do campo gastronômico recorre-se a um trecho do “Pref3cio” do livro “Por uma Gastronomia Brasileira”, de Alex Atala, escrito pelo consagrado *chef* Ferran Adrià:

Quando me perguntam que pa3ses marcar3o o futuro da cozinha, sempre respondo China e Brasil. Acredito que a maneira de entender a vida, criativa e alegre, aliada a produtos 3nicos, far3o do Brasil um pa3s importante para o futuro da gastronomia. E sem d3vida Alex Atala é e ser3 parte importante deste momento. Estou convencido de que este livro contribuir3 para a evoluç3o da cozinha contempor3nea brasileira. (ADRIÀ, 2003, p. 9, grifo nosso).

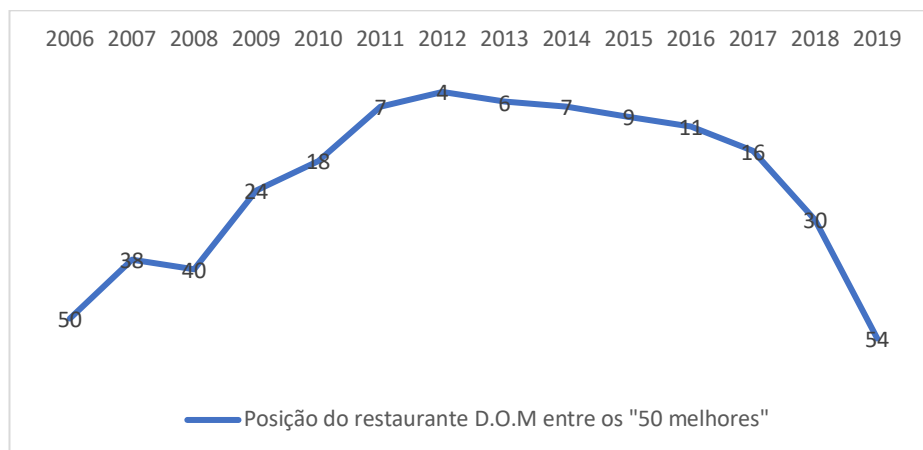
Como se observa, Atala disfruta do reconhecimento dos seus pares como um dos protagonistas no “desenvolvimento” de uma “nova gastronomia brasileira”. Em 2006, ano seguinte à sua apresentaç3o no *Madrid Fusi3n*, seu restaurante D.O.M (SP), ingressa na 50ª posiç3o da “*The World’s 50 Best Restaurants*”. De sua entrada até 2018, foi o 3nico restaurante brasileiro a figurar na referida lista de maneira ininterrupta.⁵⁹ Entre 2011 e 2015, manteve-se no *ranking* dos “top 10” e, em 2012, atingiu a 4ª posiç3o entre os “50 melhores” do mundo (Figura 4).⁶⁰

⁵⁸ Convém ressaltar que, na ocasi3o, o *chef* Alex Atala esteve ao *Madrid Fusi3n* acompanhado do *chef* Paulo Martins (1946-2010), o idealizador do Festival Gastronômico Ver-o-Peso da Cozinha Paraense. Disponível em: https://www.terra.com.br/istoegente/317/diversao_arte/gastronomia.htm. Acesso em: 01.abr.2019.

⁵⁹ Em 2019, o D.O.M. passou a ocupar a 54ª posiç3o na lista expandida da “*The World’s 50 Best*” que, atualmente, inclui restaurantes entre a 51ª e 120ª posiç3o. Atualmente, o 3nico restaurante brasileiro entre os “50 melhores” é *A Casa do Porco* (SP), na 39ª posiç3o. Na lista expandida, constam ainda, além do D.O.M, o Maní (SP), Lasai (RJ), Oteque (RJ), nas 73ª, 74ª e 100ª posiç3es, respectivamente. (THE WORLD’S 50 BEST RESTAURANTS, [2019?]).

⁶⁰ Convém ressaltar que a intenç3o de evidenciar a trajet3ria do restaurante D.O.M na “*The World’s 50 Best*” é possibilitar a compreens3o da din3mica existente no *ranking*. A partir desse entendimento, é poss3vel identificar novos ciclos que, por sua vez, indicam a entrada de novos agentes no campo gastronômico.

Figura 4 – Evolução do restaurante D.O.M no The 50th Best entre 2006 e 2019



Fonte: Elaborado pela autora com base em The World 50th Best Restaurants

Portanto, atenta-se que o *chef* Alex Atala adquiriu ao longo desses anos um amplo capital social. Recebeu o mesmo reconhecimento dado ao espanhol Ferran Adrià e ao dinamarquês René Redzepi quando foi indicado, em 2013, como uma das 100 personalidades capazes de exercer influência no mundo pela *Time Magazine*. A apresentação de Atala foi escrita pelo *chef* René Redzepi, que, como mencionado anteriormente, recebera essa mesma indicação no ano anterior:

I first met Alex Atala in London at the World's 50 Best Restaurants awards in 2006. We were but insects among giants and stood sheepishly in a corner, trying to catch a glimpse of the "real" chefs we had long admired. The announcer began the countdown with No. 50, which was Alex's São Paulo restaurant, D.O.M. He stood up and began striding toward the stage. He'd gotten about halfway there — the room silent, all eyes on him — when the announcer cried out, "No, no, you're not meant to come up here!" And just like that, everyone knew who Alex was.

Alex is a striking figure, with his skull tattoos and piercings, his flaming hair and beard. He is also one of the most dedicated people I have encountered in our industry. Selflessly, he has surrendered to the enormous task of shaping a better food culture for Latin America. His philosophy of using native Brazilian ingredients in haute cuisine has mesmerized the continent.

In hindsight, Alex's taking center stage that day in 2006 was an omen. An insect no more, he is a giant among chefs (REDZEPI, 2013).

Como se observa, Redzepi referencia a trajetória de sucesso do *chef* brasileiro associada à sua filosofia de usar os ingredientes nativos na gastronomia, ao ponto de isso ter “hipnotizado” a América Latina. Assim, com o caminho aberto pelo *chef* Alex Atala, os códigos de acesso ao campo gastronômico tornam-se acessíveis para outros *chefs*. Em sequência, restaurantes de outros países ricos em biodiversidade como Peru e México também ingressam no circuito

global dos “50 melhores”, seguindo o mesmo rito.⁶¹ Gradualmente, a presença de representantes da América Latina se amplia, ao ponto de, em 2013, ser lançada uma lista exclusiva para a região, o “*Latin American 50th Best Restaurants*”.⁶²

Ainda nesse processo de tessitura do que é convencionado como “nova gastronomia brasileira”, outros elementos devem ser levados em conta. A exemplo do “*New Nordic Kitchen Manifesto*”, há, no Brasil, em 2006, o esboço de um conjunto de princípios publicado por Mara Salles⁶³, Edinho Engel⁶⁴ e Alex Atala⁶⁵, *chefs* brasileiros que se destacavam no cenário nacional e, no caso desse último, internacional. Juntos, concebem a “Declaração de Independência da Cozinha Brasileira”⁶⁶ expressa nos seguintes termos:

1. Reconhecer que existe uma cozinha brasileira, muito boa por sinal. Nossa culinária tradicional tem história, receituário e estilo bem delineados, tudo dentro de uma tremenda diversidade regional. Ela deve ser conhecida, entendida, apreciada, sistematizada. A cozinha caseira, gerada nas panelas e tachos, pode e deve coexistir com uma cozinha inventiva.
2. É preciso construir uma gastronomia brasileira. Aprofundar o que se sabe sobre nossas cozinhas típicas não conflita com o desafio de criar uma gastronomia brasileira, um processo ainda iniciante.
3. Aprender a olhar o mapa do Brasil além das unidades da federação. Esqueça por um momento a divisão por estados do chamado mapa político do País: estamos falando de comida, das diversas cozinhas regionais, das diferenças do território nacional. Para entender melhor essa complexa relação do meio com ingredientes locais e tradições, é preciso traçar um mapa do país que contemple os biomas (a flora e a fauna) e os aspectos socioculturais.
4. Difundir e ter orgulho dos ingredientes do Brasil. Ninguém deve deixar de ser fã de vitelas, aspargos, azeites e outras delícias mais. Mas é fundamental tomar contato

⁶¹ Nas duas primeiras edições da “*The World’s 50th Best*”, em 2002 e 2003, somente um restaurante da América Latina figurou na lista. Em 2006 a lacuna foi preenchida com a entrada do restaurante brasileiro D.O.M na lista e permaneceu como único representante da AL até 2010, quando restaurantes do México e do Peru passam a compor o *ranking*. Em 2013, a AL foi representada por seis restaurantes, sendo dois restaurantes brasileiros, dois mexicanos e dois peruanos. Em 2019, seis países estavam representados na lista: Argentina, Bolívia, Brasil, Colômbia, México e Peru.

⁶² Para saber mais sobre os restaurantes que integram a lista dos melhores da América Latina, consultar: <https://www.theworlds50best.com/latinamerica/en/list/1-50>.

⁶³ A *chef* Mara Salles é tida como uma das pioneiras na busca pela sistematização das técnicas tradicionais da cozinha brasileira para a gastronomia. Foi titular da disciplina de “Cozinha Brasileira” na Universidade Anhembi Morumbi (SP), um dos primeiros cursos de nível superior em gastronomia no país entre 2000 e 2007. Seu restaurante, Tordesilhas (SP) foi reconhecido em 2001 como o melhor restaurante de Cozinha Brasileira pela publicação “Veja Comer & Beber São Paulo”, entre outros prêmios.

⁶⁴ Mesmo longe da capital paulistana, o *chef* Edinho Engel, proprietário do restaurante Manacá, na praia de Camburi, litoral norte de São Paulo (SP) é considerado um dos responsáveis por transformar a praia num *point* gastronômico (FRANÇA, 2008).

⁶⁵ Sobre Alex Atala, cabe ressaltar, no momento, que o *chef* já era reconhecido no cenário nacional, mas, poucos meses antes da publicação dessa declaração de independência, passara a integrar o grupo dos “50 melhores” restaurantes do mundo.

⁶⁶ A “Declaração de Independência da Cozinha Brasileira” foi publicada originalmente na edição comemorativa de um ano do Caderno Paladar em 21 de junho de 2006. (CAMARGO, 2010).

com nossos produtos, descobrir suas possibilidades. Identificar, e depois sistematizar sabores e usos.

5. Aproximar chefs, gourmets, pensadores, cozinheiros, quituteiros, autodidatas. Os chefs dos chamados restaurantes gastronômicos podem e devem interagir com os quituteiros dos grotões. É indispensável unir quem trabalha com receitas e produtos brasileiros, para trocar segredos, experiências, receitas, e produzir o conhecimento que vai na base teórica e prática dos pratos nacionais. Laboratórios, congressos, festivais, almoços especiais, oficinas, são iniciativas cada vez mais bem-vindas.

6. Sistematizar receitas e procedimentos, catalogar informações difundidas muitas vezes somente pela cultura oral. Criar fontes seguras para reproduzir receitas de matriz popular – dando-lhes, porém, o polimento adequado, o que significa pré-preparar adequadamente os ingredientes, aprimorar pontos de cozimento etc. Isso passa pelas escolas de gastronomia, pela produção de literatura especializada, mas cabe aos profissionais de cozinha de forma geral.

7. Na restauração, investir no polimento técnico e no serviço. Sem sacrifício da identidade das receitas, aprimorar a apresentação dos pratos regionais; ter cuidado em levá-los à mesa, de forma a preservar seu frescor mas também seus invólucros tradicionais, que têm significado e sabedoria específicos; incentivar a adoção de um serviço adequado, sem a necessidade de formalismos, mas que contribua para a fruição da comida.

8. Faça fé. Pode apostar que há um longo e virtuoso caminho pela frente. A criação de uma gastronomia brasileira depende, claro, de aspectos técnicos objetivos. Mas é preciso acreditar. (CAMARGO, 2010).

Como se observa, há nessa declaração uma série de elementos relevantes que indicam o ideário desses agentes sobre as bases e pilares nos quais a gastronomia brasileira deveria ser erguida. Para isso, esses três *chefs* propunham um recorte que contemplasse os biomas (a flora e a fauna) e os aspectos socioculturais do país. Ademais, era necessário orgulhar-se dos ingredientes brasileiros. Além disso, permitir a troca de conhecimentos, estabelecer conexões, isto é, formar uma rede, bem como sistematizar o conhecimento sobre técnicas e estetizar a experiência. Narrativas que aportam novos elementos ao subcampo da “nova gastronomia brasileira” e, gradativamente, foi reforçada pelas estruturas e pelo poder simbólico desses e de outros agentes que incorporaram esses aspectos em suas práticas.

Sob a teoria de Bourdieu, os códigos contidos na declaração de independência, mesmo que sem nenhum alarde, inconscientemente, passam a nortear as ações dos agentes do campo da gastronomia brasileira e reconfiguram os instrumentos de legitimação vigentes.

3.3 Mesa Tendências: o palco da “nova gastronomia brasileira”

Como se observa, o ideário de “construir” uma gastronomia brasileira foi sendo sedimentado ano a ano. Começa a ganhar corpo nos festivais gastronômicos regionais que a

exemplo do Festival Ver-o-Peso da Cozinha Paraense ocorrem em diversas partes do país. Porém, se consolida com o “Mesa Tendências”, fórum similar ao *Madrid Fusión*.⁶⁷ Lançado em São Paulo em 2007. Esse evento que se tornou palco para os agentes dominantes da gastronomia brasileira transitarem com autonomia e apresentarem seus trabalhos e ideias e estabeleceram conexões com expoentes da gastronomia mundial.⁶⁸ Como destaca o site oficial do evento, “a cada novo ano um tema rege o evento, com palestrantes diferentes para apontar o futuro e discutir o passado do setor”, conforme o quadro 2 (PRAZERES DA MESA, 2018).

Quadro 2 – Temas do Congresso MESA Tendências (2007-2019)

| Ano | Tema |
|------|-------------------------------------------------------------------|
| 2007 | 1º MESA Tendências |
| 2008 | Brasil-Espanha: A última fronteira da gastronomia |
| 2009 | Cozinha Evolutiva: Das raízes à tecnologia |
| 2010 | Sustentabilidade: O que a gastronomia pode fazer pelo planeta? |
| 2011 | Itália-Brasil: A caminho de uma cozinha consciente |
| 2012 | Descobrimo as Américas: Seus ingredientes e sua cultura |
| 2013 | Raízes: De onde viemos e para onde vamos |
| 2014 | Conexão Essencial: O produtor familiar e a cozinha |
| 2015 | Conexão Essencial: Compartilhando inovação, conhecimento e paixão |
| 2016 | Saúde, prazer e os novos rumos da gastronomia |
| 2017 | Cozinha Tropicalista |
| 2018 | Cozinha que Emociona |
| 2019 | Cozinha de Transição |

Fonte: Elaborado pela autora.

Nessa perspectiva, em 2008, a tendência apontada pelo “Mesa Tendências” era a gastronomia molecular, representada pelo tema “Brasil-Espanha: a última fronteira da gastronomia”. Para isso, o evento contou com uma comitiva de 16 *chefs* espanhóis⁶⁹, tendo entre eles, o *chef* Ferran Adrià, no momento em que o seu restaurante, *elBulli*, figurava há três

⁶⁷ O “Congresso Internacional Mesa Tendências” foi lançado oficialmente em 2007, pela revista especializada em gastronomia *Prazeres da Mesa*, que, desde 2004, já realizava em São Paulo (SP) o “Mesa Ao Vivo SP”, modelo de evento que, atualmente, inclui um circuito realizado anualmente em diversas cidades do país.

⁶⁸ Importante destacar que a autora desta tese participa do evento regularmente, desde 2010. De 2010 a 2013, atuou como voluntária no *stand* do Slow Food. Em 2014, apresentou trabalho científico intitulado “Festival Gastronômico Cerrado Week: valorização e uso do bioma Cerrado na gastronomia”. Em 2015 foi palestrante do Mesa Tendências com o tema “Sertão e Cerrado: compartilhando o amor que nasce da seca” e, em 2018, apresentou, também, no âmbito da programação do “Mesa Tendências”, o “Manifesto do Cerrado”.

⁶⁹ Na comitiva de *chefs* espanhóis estavam os *chefs* Andoni Luiz Aduriz, Ángel León, Christian Escribà, Dani García, Ferran Adrià, Francis Paniego, Joan Roca, Josean Martínez Aluja, Juan Mari Arzak, Julio César Blanco, Marcos Morán, Martín Berasategui, Nandu Jubany, Paco Roncero, Pedro Subijana, Quique Dacosta. Juntos, na ocasião, os restaurantes desses *chefs* somavam 24 estrelas no Guide Michelin e muitos deles constavam na lista dos “50 melhores” do mundo.

anos consecutivos como o melhor restaurante do mundo. Além das palestras, esses *chefs* participaram um menu degustação executado a 34 mãos, isto é, realizado em conjunto entre os 16 *chefs* da delegação espanhola e Alex Atala, o único *chef* brasileiro a participar da atividade (LAZARETTI, 2009).⁷⁰ Convém ressaltar que esse modelo de jantar foi batizado de “Jantar Magno” e passou a fazer parte das atividades paralelas do “Mesa Tendências” e demais eventos promovidos pela *Prazeres da Mesa*, como os do circuito *Mesa Ao Vivo*.

Dois anos depois, foi a vez da sustentabilidade ser trazida para o palco do “Mesa Tendências”. Nessa ocasião, foram destaques internacionais do evento inúmeros *chefs* cujos restaurantes integravam o *ranking* dos “50 melhores” do mundo. Eles puderam apresentar suas noções sobre sustentabilidade orientados pela pergunta: “o que a gastronomia pode fazer pelo planeta” (Figura 5)

Nesse sentido, Alex Atala propõe como reflexão em sua palestra, maior valorização das espécies nativas brasileiras. Oportunamente, evidencia as frutas nativas, sementes e castanhas do Cerrado, pois considera que esse bioma “é mais monótono visualmente do que a Amazônia, mas é de uma grande riqueza de sabores”.⁷¹

⁷⁰ O “Jantar do Século”, como foi apresentado, ocorreu em paralelo ao “Mesa Tendências”, realizado no dia 3 de novembro de 2008, no Hotel Grand Hyatt, em São Paulo (SP).

⁷¹ Encarte especial sobre o Congresso Internacional de Gastronomia Mesa Tendências de 2010, página 20, veiculado na revista *Prazeres da Mesa* de dezembro de 2010.

Figura 5 – Material de divulgação do MESA Tendências 2010

SEMANA MESA SP
A EXPERIÊNCIA TOTAL EM GASTRONOMIA

O QUE A GASTRONOMIA PODE FAZER PELO PLANETA ?

UM EVENTO PARA AGUÇAR OS SENTIDOS E A SUA CONSCIÊNCIA.
De 25 a 29 de outubro de 2010

Durante uma semana, renomados chefs dos quatro cantos do mundo vão participar de mais uma edição do Semana Mesa SP.
Venha compartilhar experiências participando de palestras, workshops, degustações, networking e muitas outras atividades.
Compareça e veja os maiores chefs do mundo discutindo e cozinhando a favor do planeta. Confira a programação e faça sua reserva

FESTIVAL MESA NA CIDADE
VIVER A ENOGASTRONOMIA EM TODA A CIDADE
MESA NA CIDADE
15 a 24 de outubro
Menu exclusivo e personalizado nos principais restaurantes da cidade com harmonização de vinhos argentinos.

SEMANA MESA JANTAR DA TERRA
COZINHADO PELO BEM DO PLANETA
JANTAR DA TERRA
25 de outubro
Alex Atala recepciona um time de chefs internacionais e brasileiros para cozinhar a favor do planeta.

CONGRESSO INTERNACIONAL DE GASTRONOMIA MESA TENDÊNCIAS
O FUTURO ACONTECE AQUI
CONGRESSO MESA TENDÊNCIAS
26 a 28 de outubro
Mais de 20 chefs renomados da gastronomia mundial discutem sobre as tendências da cozinha sustentável.

PRAZERES DA MESA AO VIVO
O REALITY SHOW DA PAZ GASTRONOMIA
PRAZERES DA MESA AO VIVO
27 a 29 de outubro
Mais de 50 atividades diárias durante três dias com os maiores chefs do mundo.

GARANTA SEU LUGAR NO MAIOR EVENTO GASTRONÔMICO DAS AMÉRICAS.

Seja expositor: Prazeres da Mesa: (11) 3023-5509 ou pelo e-mail: publicidade@prazeresdamesa.com.br
Senac São Paulo: (11) 3236-2204 ou pelo e-mail: cooperacaoinstitucional@sp.senac.br
Venda de ingressos: (11) 2678-7080.
Confira a programação completa, acesse: www.semanamesasp.com.br

Realização: **MESA** **Senac**
Patrocínio Ouro: **Portale**
Patrocínio Prata: **CEMAR PARK**
Patrocínio Institucional: **viniportugal**
Apoio de Mídia: **TV**
Apoio Institucional: **S&B**
Consultoria Gastronômica: **sibans**

Fonte: Acervo da autora (reprodução).

Sobe ao palco do “*Mesa Tendências*”, nesse mesmo ano, Carlo Petrini, o presidente do movimento *Slow Food*. Ele, por sua vez, conclama o público presente a se reconciliar com a terra e com as formas tradicionais de produção de alimentos.⁷² Nesse ponto, cabe dizer que

⁷² Encarte especial sobre o Congresso Internacional de Gastronomia Mesa Tendências de 2010, página 74, veiculado na revista Prazeres da Mesa de dezembro de 2010.

Georges Schnyder, o diretor-executivo da entidade realizadora do “Mesa Tendências”, é membro do movimento desde 2006. Além disso, integra o Comitê Executivo do *Slow Food* Internacional e é o atual presidente da Associação Slow Food Brasil.⁷³ Ele indica que as pautas defendidas pelo *Slow Food*, por convergirem com outras iniciativas que acompanharam sua trajetória profissional, foram, gradativamente, incorporadas à revista *Prazeres da Mesa* e aos eventos promovidos ao longo dos anos (SCHNYDER, 2019).⁷⁴

Dito isso, o balanço dos três dias de festival indicava que a gastronomia poderia contribuir para inverter a lógica da escolha do produto, valorizar quem o cultiva e educar o comensal sobre seu papel mais efetivo na cobrança por um modelo sustentável.⁷⁵ Importante ressaltar ainda que essa edição do “*Mesa Tendências*” culminou com a proposição da “*Carta São Paulo – Gastronomia e Sustentabilidade*”⁷⁶ na qual *chefs* e outros profissionais da área assumiram o compromisso individual e coletivo em torno de sete princípios:

- 1) Conhecer o alimento que adquirimos, processamos e comemos.
- 2) Conservar os meios e as condições que dão origem ao alimento.
- 3) Preservar, valorizar e promover as qualidades naturais do alimento, assim como seu uso saudável.
- 4) Utilizar todo o alimento que adquirimos.
- 5) Remunerar adequadamente os produtores do alimento, inclusive pelos serviços ambientais providenciados para a sociedade.
- 6) Aplicar conhecimento e tecnologia inovadora para valorizar a diversidade e qualidade do ingrediente, assim como de seus usos.
- 7) Honrar e respeitar diariamente o ato de comer e de preparar a comida. (CARTA SÃO PAULO, 2010).

Segundo esses agentes, a assinatura da “*Carta São Paulo*” foi motivada pela incapacidade de as forças econômicas e políticas atenderem às demandas da sociedade como:

- Diminuição dos gases que provocam a mudança climática global;
- Diminuição e tratamento dos resíduos;
- Manutenção e manejo dos recursos hídricos;
- Recuperação e manejo sustentável de recursos florestais;
- Preservação e valorização da diversidade, incluindo a cultura gastronômica, das comunidades locais;
- Proteção e uso da biodiversidade em todos os biomas;

⁷³ Georges Schnyder atuou profissionalmente em projetos de colheita do açaí e pupunha com comunidades ribeirinhas na Amazônia onde desenvolveu para a Muaná Alimentos uma matriz de sustentabilidade denominada ARCO (Acesso, Regularização, Capacitação e Organização Social) que rendeu à empresa o selo *Forest Stewardship Council – FSC* para produtos florestais não madeireiros. Informações obtidas em entrevista no dia 6 de março de 2019 em São Paulo (SP). É diretor-executivo da *Prazeres da Mesa* que reúne além da revista, o Prêmio Melhores do Ano, os eventos *Mesa Tendências* e *Mesa ao Vivo*, entre outros produtos.

⁷⁴ Entrevista concedida por Georges Schnyder em 6 de março de 2019 em São Paulo (SP) (Apêndice A).

⁷⁵ Encarte especial sobre o Congresso Internacional de Gastronomia *Mesa Tendências* de 2010, páginas 10-11, veiculado na revista *Prazeres da Mesa* de dezembro de 2010.

⁷⁶ A *Carta São Paulo* foi assinada pelos participantes durante o encerramento do Congresso *Mesa Tendências* no dia 28 de outubro de 2010. Disponível em: <https://peticaopublica.com.br/pview.aspx?pi=P2012N30928>. Acesso em: 21 out. 2019.

- Capacitação e financiamento da produção familiar, assim como sua inserção em cadeias adequadas. (CARTA SÃO PAULO, 2010).

Como se observa, cabe aos *chefs* aplicar “conhecimento e tecnologia inovadora para valorizar a diversidade e qualidade do ingrediente, assim como de seus usos”. Por outro lado, indica que na lacuna das forças econômicas e políticas responderem às demandas emergentes da sociedade, deviam agir. Assim, a ideia de pactuar um compromisso em torno desses temas eleva a responsabilidade dos *chefs*, conferindo-lhes, ao mesmo tempo, maior poder simbólico para além do campo gastronômico.

Ressalta-se que, essa iniciativa era inédita até então. A “Carta São Paulo” precede, inclusive, a “*Declaración de Lima*” em que os *chefs* do “G9” explicitam as regras de conduta para os “cozinheiros do amanhã”, com as nuances mencionadas anteriormente. O documento foi referendado por *chefs* reconhecidos internacionalmente, como se observa:

Semana Mesa Sao Paulo, the largest and most exciting gastronomy congress in South America, took place at the end of October. The theme was very special indeed – to open a worldwide discussion about sustainability issues, and to persuade chefs around the globe to sign a document of social, ecological and ethical responsibility. Many of the 50 Best chefs already support this project, including René Redzepi, David Chang, Massimo Bottura, and many others. (BIANCHI, 2011, p. 1).

Percebe-se ainda que a partir de 2012, as temáticas do “Mesa Tendências” passam por uma inflexão: era necessário “descobrir” os ingredientes e a cultura das Américas e buscar as raízes da gastronomia. Isso se alinha ao movimento das “novas gastronomias” que ganhava corpo em todo o mundo e que passara a ser evidenciada pela “*The World’s 50th Best*” a partir da consagração do restaurante *Noma*. Assim, da mesma forma que o *chef* Alex Atala levou a biodiversidade da Amazônia para o “*Madrid Fusión*”, os *chefs* que passaram pelo palco do “Mesa Tendências” seguiram esse mesmo rito. Para isso, empreenderam esforços em identificar e selecionar produtos da biodiversidade brasileira que pudessem ser elementos para se distinguirem dos demais. Com o passar do tempo, o palco passou ainda a ser compartilhado com agricultores familiares, representantes de comunidades tradicionais, indicando novos valores no campo gastronômico, como lembra Bueno (2016).

Nessa dinâmica, o domínio sobre a biodiversidade se tornou um ativo, um capital para os *chefs*. A aquisição desse capital tem nos festivais gastronômicos regionais um importante vínculo. É nesses eventos que os *chefs* são, grosso modo, apresentados à biodiversidade e à cultura local ou ainda onde os *chefs* locais conquistam o protagonismo para circularem em nível

nacional e internacional. São reforçados pelo “Prêmio Melhores do Ano”⁷⁷ responsável por consagrar e revelar novos profissionais a cada ano e do circuito *Mesa Ao Vivo* que chega em diversas capitais gastronômicas do país.⁷⁸ O evento é o “cenário” ambientado para a performance de *chefs* renomados e estreia de novos *chefs* onde ocorrem aulas-show, palestras e degustações que resultam na produção de uma edição especial da revista *Prazeres da Mesa*⁷⁹.

Não obstante, a necessidade de adquirirem capital gastronômico leva *chefs* a realizarem “expedições gastronômicas” para pesquisarem *in loco* a biodiversidade. O método utilizado, de maneira geral, consiste em viagens para regiões específicas do país e, sobretudo, o contato com comunidades locais, tradicionais o que resulta na identificação de “novos” ingredientes.

Nas palavras de Bueno (2016), as pesquisas decorrentes dessas imersões são responsáveis pela manutenção da originalidade e do próprio prestígio desses *chefs*. Dito isso, é nesse constructo social descrito até aqui que baru, pequi, baunilha-do-cerrado e cajuzinho serão estudados no próximo capítulo.

⁷⁷ Premiação anual instituída pela *Prazeres da Mesa* que referencia em nível nacional os melhores restaurantes de cada região, o melhor restaurante do país, o melhor *chef*, sendo ao todo 33 categorias, além de “personalidades da gastronomia brasileira”. Segue o modelo de “Academia” onde os convidados são *chefs* e outros profissionais da área que indicam segundo sua opinião os melhores de cada ano nas categorias específicas. Convém ressaltar que a autora participa como membro desse “júri” desde 2016.

⁷⁸ A primeira edição do *Mesa ao Vivo* acontece em São Paulo (SP) em 2004. A partir de 2009, começam as edições itinerantes, sendo a primeira em Recife em 2009, Fortaleza em 2010, Brasília em 2012 e Rio de Janeiro em 2013, Paraná e Bahia em 2014, Porto Alegre e Serra Gaúcha em 2015, entre outros. O evento é uma espécie de “reality show” da gastronomia.

⁷⁹ Lançada em 2003, a revista *Prazeres da Mesa* é uma das poucas revistas especializadas em gastronomia a circular em nível nacional em dias atuais. Sob a produção da revista estão a *Semana Mesa São Paulo*, onde ocorre o *Mesa Tendências*, o circuito itinerante *Mesa Ao Vivo*, o *Prêmio Melhores do Ano*, entre outros.

CAPÍTULO 4

O CERRADO VAI DO MATO AO PRATO

4.1 Baru: do desprezo ao estrelato

Conhecido popularmente como baru, cumbaru, cumaru, castanha de burro, coco barata ou coco feijão, o baru (*Dipteryx alata* Vog.) é uma espécie nativa do Cerrado com distribuição ampla nos estados de Goiás, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Minas Gerais e no Distrito Federal (VIEIRA *et al.*, 2010). Ocorre ainda, porém com menor frequência, nos estados do Tocantins, Rondônia, São Paulo e Maranhão e, também, em países vizinhos onde há incidência do bioma.

O baru pertence à família das Fabaceae e tanto a polpa (mesocarpo) quanto a castanha (semente) são comestíveis. A obra *Flora Brasiliensis* de Martius e Spix trazia registros de que a castanha, do tamanho de dois polegares, era comestível. A espécie também foi documentada como “cumarurana” no Dicionário das Plantas Úteis do Brasil e das Exóticas Cultivadas, de Manuel Pio-Corrêa (1931). Segundo ele, a polpa dos frutos era aromática e procurada pelo gado. Referenciou que a amêndoa possuía propriedades medicinais (analépticas, diaforéticas e emenagogas) e, por ser uma oleaginosa, era muito nutritiva para o consumo humano e especialmente apreciada pelos “aborígenes”. Indica ainda que se extraía dela o “óleo de baru” ou o “de cumarurana”, tido como fino e medicinal” (PIO-CORRÊA, 1931).

É notório, no entanto, que até meados da década de 1990, o uso alimentício do baru foi bastante restrito e condicionado a alimento para o gado. Isso decorre, em grande medida, do fato de a castanha crua possuir alta concentração de inibidor da tripsina, uma enzima que interfere no metabolismo sistêmico e digestivo (CARRAZA; ÁVILA, 2010).⁸⁰ Porém, pesquisas observaram que a atividade do fator antitripsina era reduzida significativamente ao submeter a castanha crua a tratamento térmico de 15 minutos a 200° (TOGASHI, 1993).

Seguindo esse protocolo, ao ser torrada, a castanha baru se torna mais atrativa para o consumo humano e suas propriedades nutricionais se destacam. Conquista assim uma nova condição na alimentação humana. Essas observações são reforçadas no texto da Secretaria de Turismo do município de Pirenópolis (GO):

O baru, *Dipteryx alata* da família das Leguminosae, é **um fruto cuja castanha é consumida torrada**. O baruzeiro é uma árvore frondosa de madeira de lei que é

⁸⁰ O inibidor de tripsina interfere, sobretudo, no metabolismo do pâncreas e pode ocasionar hipertrofia e hiperplasia (TOGASHI, 1993).

encontrada nas matas e cerradões. **Sua utilização para alimentação humana foi desenvolvida há poucas décadas por pesquisadores da Embrapa. Acreditava-se, anteriormente, que alimentar-se da castanha de baru causava doenças na pele (pereba), pois sua castanha, oleaginosa, era consumida crua, o que ocasiona uma difícil digestão.** Porém, a castanha torrada, de fácil digestão, é um alimento rico em potássio, fibras, carboidratos, proteínas, gorduras etc. O baruzeiro foi preservado dos desmatamentos para produção de pastos, pois seu fruto, além da castanha, possui uma polpa externa muito apreciada pelo gado. Daí o motivo de se encontrar muitos baruzeiros pelos pastos (CRUZ, s/d, grifo nosso).

Em Pirenópolis (GO), a castanha de baru torrada prosperou. Em entrevista, Luiz Carrazza, secretário-executivo da Central do Cerrado⁸¹ informa que Edmilson Vasconcelos, artesão local e morador do povoado de Bom Jesus, foi pioneiro no processo de torração do baru com fins comerciais e um dos responsáveis por engajar outros moradores locais na atividade (CARRAZZA, 2019).⁸² Essa informação é reforçada no seguinte trecho:⁸³

O fruto — e sua castanha — começou a deixar de ser vilão entre 1996 e 1997, quando, no povoado de Bom Jesus, em Pirenópolis, Goiás, o artesão Edmilson Vasconcelos resolveu torrar a amêndoa e oferecer, como tira-gosto, primeiro aos amigos e depois em encontros e reuniões, a pedidos. Outros moradores aproveitaram o sucesso da nova iguaria e passaram a coletar o fruto para aproveitamento da semente, uma alternativa à derrubada da árvore para uso da madeira. O principal problema era o mesmo das crianças: a dificuldade para quebrar a casca sem esmagar a semente (SIBINELLI, 2011, p. 28-31).

Para quebra do baru, foi desenvolvida a técnica da foice/alavanca, ou ainda, de modo mais rudimentar, adaptado um machado para corte transversal do fruto e retirada da castanha (CARRAZZA; ÁVILA, 2010). Portanto, ao ser quebrada com mais facilidade e torrada, a castanha de baru se tornou uma alternativa de renda para moradores da cidade e povoados próximos, sendo comercializada em feiras, mercados e nos principais atrativos turísticos da cidade (cachoeiras) de Pirenópolis.

A Associação de Desenvolvimento Comunitário de Caxambu (ADCC) com apoio do “Projeto Vagafogo de Educação Continuada: formação de mão de obra para atividades cooperativadas e de preservação do meio ambiente” é pioneira na estruturação produtiva de

⁸¹ A Central do Cerrado é uma cooperativa de segundo grau estabelecida em 2005 por 35 organizações comunitárias de sete estados brasileiros (MA, TO, PA, MG, MS, MT e GO) que desenvolvem atividades produtivas a partir do uso sustentável da biodiversidade do Cerrado.

⁸² Entrevista concedida por Luís Carrazza, secretário-executivo da Central do Cerrado e atual Vice-Presidente da Associação Slow Food Brasil no dia 15 de março de 2019 em Brasília (DF) (Apêndice B).

⁸³ Trecho extraído do artigo “Baru, do desprezo ao estrelato” de autoria de Valdemar Sabinelli publicado originalmente na revista Terra da Gente (sem data). O título desse artigo, inclusive, inspira o título do capítulo desta tese dedicado ao baru.

comunidades em torno do aproveitamento comercial do baru (MOTTA, 1999; NEPOMUCENO, 2006).⁸⁴

Na região de Pirenópolis, catar, quebrar e torrar baru tornou-se um ofício. Dona Adelina de Oliveira dos Santos é exemplo dessa dinâmica há mais de 20 anos. Em entrevista, ela indica que construiu toda a casa com o dinheiro do baru: “antes era tudo de barro”. Reforça que foi incentivada por Edmilson Vasconcelos a trabalhar com o fruto: “Antes a gente comia gabioba, murici, mangaba não comia baru. Foi o Demilson que trouxe o baru pra quebrar e incentivou. O povo achava que não prestava” (DOS SANTOS, 2019)⁸⁵.

Dona Adelina relata que “cata” o baru na Fazenda José Leite, distante cerca de 2 km de sua casa. Ela indica que tem acesso liberado à propriedade e que, inclusive, “quando tem baru no pé, eles vêm aqui e pede pra nós ir catar” (DOS SANTOS, 2019). Após a coleta, armazena o fruto ainda com polpa por até três anos em um depósito construído nos fundos de sua casa onde, também, quebra o fruto na medida em que tem demanda (Figura 6). Dona Adelina relata que não participou de nenhum curso ou capacitação ao longo dos mais de 20 anos em que é “catadora de baru” e o único produto que aproveita do fruto é a castanha que vende, já quebrada, por R\$50,00/kg.

⁸⁴ O “Projeto Vagafogo de Educação Continuada: formação de mão de obra para atividades cooperativadas e de preservação do meio ambiente” teve início em 1998 e foi financiado pelo PPP/GEF (Programa de Pequenos Projetos/Fundo para o Meio Ambiente Mundial), administrado pelo ISPN (Instituto Sociedade, População e Natureza), através da FUNATURA (Fundação Pró za). Contou com a participação de Edmilson Vasconcelos na coordenação do projeto em algumas comunidades, além de outros envolvidos. Contou com a participação de Edmilson Vasconcelos na coordenação do projeto em algumas comunidades, além de outros envolvidos (MOTTA, 1999).

⁸⁵ Entrevista realizada com Adelina de Oliveira dos Santos, a Dona Adelina, agroextrativista, catadora de baru e raizeira, em sua casa localizada em Pirenópolis (GO) no dia 22 de junho de 2019. (Apêndice F).

Figura 6 – Dona Adelina com as sacas de baru estocadas e quebrando baru em sua casa, em Pirenópolis (GO)



Fonte: Acervo da autora.

Com foco no potencial do baru, negócios locais, como o Trem do Cerrado, surgem em Pirenópolis, em 2004. Em entrevista, o proprietário e fundador, Luiz Manoel Aponte, o Maneco, lembra que o primeiro produto lançado pela empresa, em 2003, foi barrinha de cereal de castanha de baru e, na sequência, foram introduzidas novas receitas para aproveitamento do fruto em pães, biscoitos e outros (APONTE, 2019)⁸⁶.

Nota-se que, na prática, surge no município de Pirenópolis (GO) um novo ofício e novas oportunidades a partir do aproveitamento da castanha. Esse foi um dos *insights* da *chef* Márcia Pinchemel ao idealizar, em 2004, o Festival Gastronômico e Cultural de Pirenópolis, então proprietária do restaurante *Lê Bistrô*. Em entrevista, a *chef* relatou que antes do festival não se usava o baru na “alta” gastronomia e que estava surpreendida pelo sabor e benefícios do fruto, assim decidiu transformá-lo no protagonista do evento (PINCHEMEL, 2019)⁸⁷.

⁸⁶ Entrevista realizada com Luiz Manoel Aponte, conhecido como Maneco, *chef*, proprietário e fundador da empresa Trem do Cerrado, no dia 27 de junho de 2019, em Brasília (DF). (Apêndice E)

⁸⁷ Entrevista realizada com a *chef* Marcia Pinchemel, idealizadora do Festival Gastronômico e Cultural de Pirenópolis, em Goiânia (GO), no dia 22 de janeiro de 2019. (Apêndice E)

Importante destacar que *chefs* renomados foram convidados para participar da primeira edição do festival, entre eles o francês Roland Villard, do *Le Pré Catelan* (RJ)⁸⁸ e outros dois *chefs* de Brasília⁸⁹. Receberam da idealizadora do evento a tarefa de incorporar a castanha de baru em suas preparações. O resultado pode ser identificado na matéria publicada no caderno Cidades, do jornal Correio Braziliense, em 16 de maio de 2004, que trazia esta informação: “Turistas lotam Pirenópolis para experimentar pratos feitos por chefs de Brasília e Goiás. Castanha do cerrado goiano é a estrela do primeiro festival gastronômico da cidade”⁹⁰.

No evento, os *chefs* convidados apresentam a castanha de baru em diversos preparos, entre eles: a) salada de folhas com molho pesto de rúcula e baru, dos *chefs* André Barros e Humberto Marra (Goiânia, GO); b) codorna recheada com cogumelos e baru, do *chef* Daniel Artigas (uruguaio radicado em Goiânia, GO); c) picanha de cordeiro em crosta de baru, molho de gengibre e vinagre de framboesa, do *chef* Dudu Camargo (Brasília, DF); e d) tortinha de queijo grana padano e paçoca de baru, da *chef* Mara Alcamim (Brasília, DF).

Estrela da 1ª edição do festival, o *chef* Roland Villard, por sua vez, usou o baru no preparo do “cappuccino de ervilhas”. Por trás de sua ideia, revela que “o baru, por exemplo, tem um sabor entre a castanha de caju e o amendoim. Crocante, ele dará à receita um toque próximo ao sabor de avelã”⁹¹. Em 2010, foi a vez do *chef* Alex Atala ser recebido na 6ª edição do Festival em Pirenópolis.⁹² O *chef*, como mencionado anteriormente, já dispunha de prestígio nacional e internacional. Em sua aula-*show*, Atala preparou quatro receitas, entre elas o “risoto de baru com manteiga queimada e broto de cambuquira”. Na ocasião, justificou essa combinação pela proximidade entre as notas tostadas do baru e a da manteiga queimada.⁹³

A idealizadora do evento pontua que durante as atividades do Festival, os convidados compartilhavam seus conhecimentos por meio de jantares a “quatro mãos” com os *chefs* de Pirenópolis e visitas aos produtores locais (PINCHEMEL, 2019). Como se observa, ao terem

⁸⁸ O *chef* Roland Villard substituiu o também *chef* francês Claude Troisgros no comando do restaurante *Le Pré Catelan* (RJ) e lá permaneceu por mais de 20 anos até o fechamento do mesmo em 2017. Foi eleito em 2003 como o melhor *chef* de cozinha francesa do Brasil pela Revista Gula. Sob sua liderança, o restaurante conquistou em 2015, uma estrela na primeira edição do “Guia Michelin Brasil” em 2015.

⁸⁹ Na ocasião, o *chef* Dudu Camargo, do *Unanimitá* (DF), dispunha de protagonismo na cena gastronômica de Brasília (DF) e Mara Alcamim, do *Universal Diner* (DF), havia sido eleita “Chef do Ano” na primeira edição da revista Veja Brasília Comer & Beber 2004.

⁹⁰ Matéria escrita pelo jornalista Luiz Alberto Osório, enviado especial do Correio Braziliense para cobrir o Festival em Pirenópolis (GO). Fonte: acervo da chef Marcia Pinchemel disponibilizado para a autora. Arquivo não anexado pela baixa resolução.

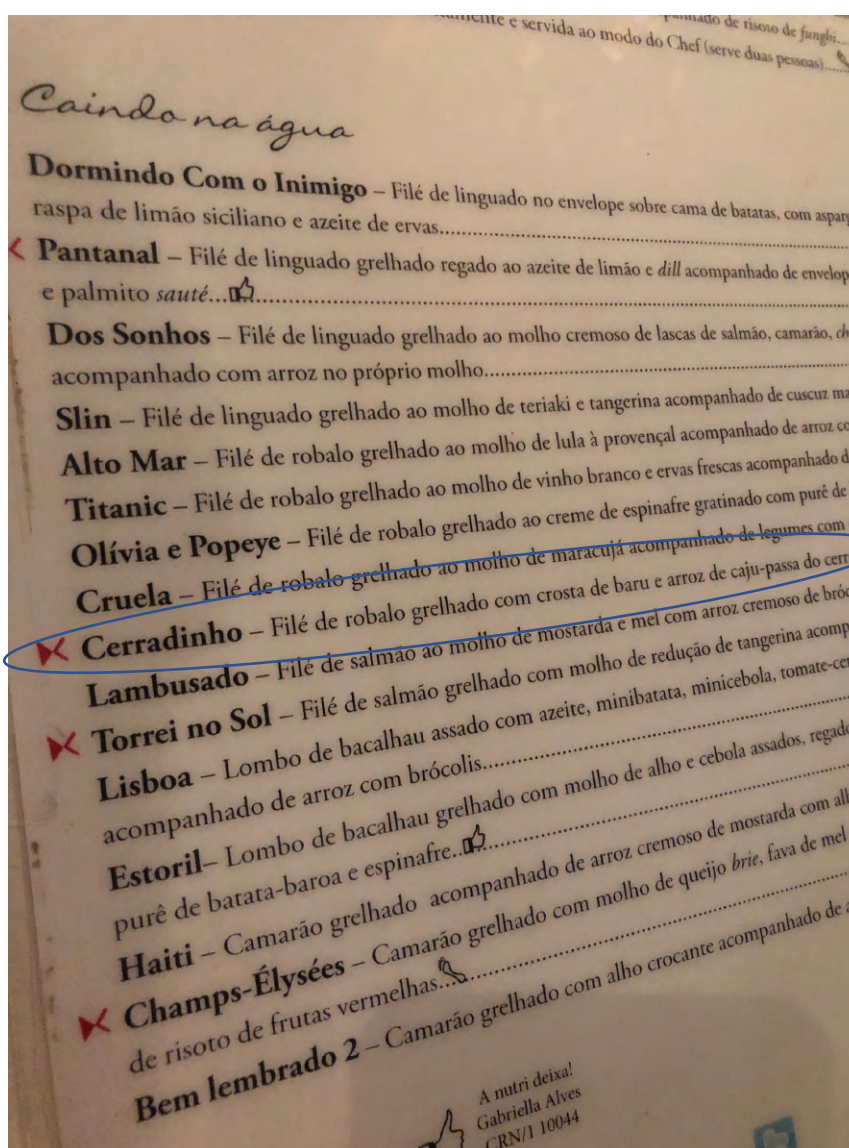
⁹¹ Depoimento extraído da matéria publicada no jornal Diário da Manhã de Goiânia publicado em 20 de abril de 2004 pela jornalista Ana Paula Bravo. Fonte: acervo da chef Marcia Pinchemel disponibilizado para a autora. Arquivo não anexado pela baixa resolução.

⁹² O VI Festival Gastronômico e Cultural de Pirenópolis foi realizado entre 24 e 27 de junho de 2010.

⁹³ Convém ressaltar que a autora dessa tese participou da 6ª edição do Festival Gastronômico e Cultural de Pirenópolis e assistiu à aula-*show* do *chef* Alex Atala realizada no dia 26 de junho de 2010.

contato com o baru, os *chefs* passam a dispor de um novo ingrediente para trabalharem. Na prática, quando o fruto se desloca de Pirenópolis para restaurantes de Brasília e São Paulo, é ancorado no bioma Cerrado. Isso pode ser constatado na presença do preparo “Cerradinho” no cardápio do restaurante do *chef* Dudu Camargo, convidado da primeira edição do Festival de Pirenópolis, em 2004 (Figura 7).⁹⁴

Figura 7 – Preparo “Cerradinho” no menu do restaurante Dudu Bar, em Brasília (DF)



Fonte: Acervo da autora

⁹⁴ O garçom Raimundo Lima Leite, que atua no grupo Dudu Camargo há 28 anos, observou que esse preparo com baru acompanha o *chef* desde seu antigo restaurante há cerca de 15 anos, conforme constatado na visita realizada no restaurante Dudu Bar (DF) do *chef* Dudu Camargo no dia 12 de março de 2019. (Apêndice I).

Dinâmica similar se observa em restaurantes de São Paulo (SP), conforme noticiado na matéria jornalística “A nova estrela do Cerrado - castanha típica do Centro-oeste, o baru chega a alguns dos melhores restaurantes do País” em 2007.⁹⁵ Entre os restaurantes da matéria, estava o *Brasil a Gosto* (SP) da *chef* Ana Luiza Trajano⁹⁶. Essa *chef* relata em seu livro, *Cardápios do Brasil*, o momento da “descoberta” desse novo ingrediente. Feito que resulta de uma expedição gastronômica à Pirenópolis (GO), onde, segundo a própria *chef*, foi apresentada ao fruto por Edmilson Vasconcelos, o mesmo anteriormente indicado por Dona Adelina e Luís Carrazza como incentivador pela quebra do baru. Para ficar mais claro:

Foi sob o sol dourado de Goiás, no Cerrado, que Ana Luiza seguiu as dicas de seu amigo Edmilson Vasconcelos e descobriu um versátil ingrediente: a castanha de baru, introduzida no Brasil a Gosto dois anos depois da inauguração da casa. Encantada com o sabor do produto, que lembra um amendoim mais suave, a *chef* criou a manteiga de baru e o badejo grelhado com uma crosta da castanha. Esse e outros alimentos típicos, ao lado de alguns métodos de preparo e costumes característicos da região, como o de fazer pamonha salgada, e não doce, apareceram no cardápio do restaurante em homenagem ao Cerrado, em 2009 (TRAJANO, 2013, p. 74).

Observa-se que a *chef* dedicou um capítulo do livro ao Cerrado, sendo o baru protagonista em três receitas: a) badejo com crosta de baru, purê de banana da terra e vinagrete de laranja-lima; b) arroz com suã no melado e castanha de baru, e c) bolinho cremoso de baru com calda de cagaita (TRAJANO, 2013).

Nessa mesma perspectiva, foi possível localizar o baru entre os ingredientes presentes num dos preparos do restaurante *Albertina* (SP).⁹⁷ Este oferece no cardápio, uma preparação italiana, conceito da casa, que leva baru entre seus ingredientes principais. A ideia é descrita em postagem no perfil das redes sociais do restaurante, como se vê: “[...] tudo que você precisa para um carbonara perfeito são 5 ingredientes: pasta, guanciale, ovo, queijo pecorino, pimenta do reino. Aqui no restaurante adicionamos um sexto, a castanha de baru, para dar um toque do cerrado a esse ícone italiano”.⁹⁸

⁹⁵ Matéria “A nova estrela do Cerrado - castanha típica do Centro-Oeste, o baru chega a alguns dos melhores restaurantes do País” de autoria do jornalista Nicholas Vital em 1º de novembro de 2007 para o portal Dinheiro Rural. Informações disponíveis no <https://www.dinheirorural.com.br/secao/agronegocios/a-nova-estrela-do-cerrado>. Acesso em: 23.10.2019.

⁹⁶ A *chef* Ana Luiza Trajano inaugurou o restaurante Brasil a Gosto em janeiro de 2006 em São Paulo (SP). Ambos se tornaram reconhecidos a partir das pesquisas sobre ingredientes e técnicas brasileiras. Após o fechamento do restaurante, ela fundou o Instituto Brasil a Gosto com a missão de “fomentar projetos que valorizem os ingredientes nacionais e garantam sua acessibilidade ao público”. Informações disponíveis em: <http://brasilagosto.org/sobre/>. Acesso em: 24.10.2019.

⁹⁷ O restaurante Albertina (SP), do *chef* Bruno Alves e foi inaugurado em janeiro de 2019 e recebeu o prêmio de “Melhor Italiano” na Veja Comer & Beber SP 2019. Conforme observação da autora em 7 de junho de 2019.

⁹⁸ Informações disponíveis no perfil oficial do Instagram (@albertinasp) do restaurante Albertina em São Paulo (SP), publicado em 21 de maio de 2019.

Além de levar a castanha de baru para fora de Pirenópolis, a dinâmica proporcionada pelo Festival Gastronômico e Cultural de Pirenópolis deixou outros legados para a própria cidade. Coincidindo com o ano da participação do *chef* Alex Atala nesse evento, o público estimado ao longo de quatro dias foi de 15 mil pessoas.⁹⁹ Inclusive, é reconhecido que o evento habilitou Pirenópolis como destino turístico-gastronômico.¹⁰⁰ Isso motivou a Universidade Estadual de Goiás (UEG) a oferecer, de maneira pioneira, entre as instituições públicas da região, o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.¹⁰¹

Os *chefs* convidados deixam em Pirenópolis novas receitas e o incentivo ao uso dos produtos do Cerrado na gastronomia local. Em entrevista, Dona Adelina lembra que depois do Festival começou “a vender mais baru para os restaurantes da cidade e pro pessoal que vinha de Brasília e Goiânia” (DOS SANTOS, 2019). O documentário “Baru, a castanha do Cerrado” que registra a colheita e quebra do baru em Pirenópolis, protagonizado por Dona Adelina, também reforça essa narrativa e sua inserção no campo gastronômico.¹⁰²

Com o crescimento da demanda pela castanha de baru, cooperativas de produtores de outros municípios goianos e de Minas Gerais passaram a investir no seu aproveitamento comercial.¹⁰³ Uma dessas iniciativas, surgida em 2008, é encabeçada pela Cooperativa de Agricultura Familiar Sustentável com Base na Economia Solidária (COPABASE) na cidade de Arinos (MG).¹⁰⁴ Em entrevista, a gestora da COPABASE relata que, em razão da demanda, a cooperativa investiu na instalação de uma fábrica com capacidade para processamento de até 1.000 kg de castanha de baru por mês (BARBOSA, 2019).¹⁰⁵ No entanto, até o momento, apenas a torrefação está funcionando pois, segundo a entrevistada, o *design* do maquinário não atende às expectativas e a COPABASE não tem mais recursos para investir:

⁹⁹ Segundo informações do secretário de Turismo de Pirenópolis, à época, Sérgio Rady, em entrevista ao Correio Braziliense. Disponível em: https://www.correiobraziliense.com.br/app/noticia/diversao-e-arte/2010/06/24/interna_diversao_arte,199238/sabores-de-pirenopolis.shtml. Acesso em: 28 nov. 2019.

¹⁰⁰ Disponível em: <https://pirenopolis.tur.br/turismo/gastronomia/regional>. Acesso em: 28 nov. 2019.

¹⁰¹ Com o objetivo de atender às demandas socioeconômicas do município, fortemente relacionadas à atividade turística, em 2006, a Universidade Estadual de Goiás (UEG), passou a ofertar os cursos superiores de Tecnologia em Gestão de Turismo e Tecnologia em Gastronomia. Disponível em: http://www.pirenopolis.ueg.br/conteudo/3809_historico Acesso em: 24.10.2019.

¹⁰² O documentário *Baru – a castanha do cerrado* (2013) registra colheita e quebra do baru foi dirigido por Diego Mendonça e Farid Abdeinour e exibido pela primeira vez no 5º Slow Filme – Festival Internacional de Cinema e Alimentação realizado em Pirenópolis em 2014.

¹⁰³ Na PGPMBio estão amparados produtores dos estados da Região Centro-Oeste, Tocantins, Minas Gerais e São Paulo.

¹⁰⁴ A COPABASE conta com 118 sócios ativos em seu quadro, entre eles agricultores familiares e artesãos, assentados da reforma agrária e duas pessoas jurídicas (COPABASE, 2019).

¹⁰⁵ Entrevista realizada com Dionete Figueiredo Barbosa, gestora da COPABASE, em 30 de julho de 2019, por telefone. (Apêndice B).

[...] a máquina de quebrar baru foi desenvolvida em um primeiro momento por uma empresa de Alto Paraíso e não funcionou, aí o Luís Carrazza nos indicou o empresário de São Paulo que fez melhoramentos e nos apresentou uma nova versão, mas também não foi eficiente. É muito lenta, gasta muito energia (BARBOSA, 2019).

Na safra de 2018, a COPABASE adquiriu de famílias agroextrativistas de municípios do Vale do Rio Urucuia (MG) mais de 10 toneladas de baru. Conforme os dados do Relatório de Gestão 2018, as vendas da castanha de baru totalizaram R\$228.752,50, 26,08% do volume total¹⁰⁶ (COPABASE, 2019).

A gestora sinaliza que a Cooperativa tem mais demanda que oferta, mas a dinâmica em torno do preço da castanha é um dos principais entraves da Cooperativa. Afirma que “[...] nessa safra, estamos sofrendo com grandes alterações de preço impostas pelos atravessadores e se a gente não acompanhar e pagar, os extrativistas não vendem para a cooperativa” (BARBOSA, 2019). Diante disso, uma das soluções encontradas para enfrentar esse entrave foi negociar com seu principal comprador, a empresa Mãe Terra (do grupo Unilever), responsável pela compra de cerca de 50% do volume total de castanha de baru comercializada pela COPABASE (cerca de 5 toneladas). A partir dessa negociação, a empresa passou a antecipar parte dos valores estimados para a safra do ano, como descreve a gestora na entrevista:

A Mãe Terra, inclusive, está sendo pioneira nessa parceria de adiantamento de recurso principalmente da parte que cabe à matéria-prima, ou seja, a parte que é do extrativista. Ela já, pelo segundo contrato consecutivo, vem adiantando uma soma que representa a parte do produtor no total estimado que a gente fecha contrato com ela. Então, por exemplo, nessa safra estimamos que vamos entregar para a Mãe Terra em torno de 5 mil quilos de castanha, certo? Torrada e tal. Nosso preço de venda inclui todos os custos de processamento, embalagem, frete, etc. Então ela adianta a parte que é do extrativista. E isso é o que tem nos ajudado a trabalhar de forma melhor um pouco, mas a gente ainda não conseguiu o acesso a crédito de banco, essas outras estratégias, e a parte do capital de giro é um grande problema (BARBOSA, 2019).

Nessa perspectiva, a gestora da COPABASE destaca que o valor pago ao extrativista foi R\$30,00/kg da castanha e a cooperativa consegue manter a expectativa da safra. Atenta-se que esse valor é quase duas vezes superior ao estabelecido, em 2018, na Política de Garantia de Preços Mínimos para Produtos da Sociobiodiversidade (PGPMBio) de R\$15,64, o quilo.¹⁰⁷

Enfatiza, porém, que dificuldades como essa e algumas outras ainda são comuns a todos os envolvidos na cadeia produtiva do baru. Assim indica que:

¹⁰⁶ Em 2018, o faturamento da COPABASE foi de R\$876.878,63, sendo 56,08% polpa de frutas; 26,08% castanha de baru (26,08%) e 14,7% artesanato (COPABASE, 2019).

¹⁰⁷ Conforme valores decretados pela Portaria Nº 141, de 8 de janeiro de 2019 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) (BRASIL, 2019). O baru foi incluído na PGPMBio em 2015, no entanto, não há registro de pedido de subvenção nos relatórios da Conab.

Estamos organizando um debate no Encontro dos Povos do Cerrado em Brasília na forma de oficina onde a gente quer muito ter pessoas que estão pesquisando e trabalhando com a cadeia do baru em todas as dimensões para estabelecer justamente esses parâmetros, conversar um pouco sobre os entraves e desafios que nós temos enfrentado com a cadeia do baru que vem sendo amplamente trabalhada em vários estados com áreas de Cerrado mas que na maioria deles enfrenta os mesmos problemas (BARBOSA, 2019).

Além do uso gastronômico, o aproveitamento da castanha de baru em novos produtos alimentícios teve início ainda no município de Pirenópolis, com as barrinhas de cereais da Trem do Cerrado. Observa-se que ao ser incorporada em outros produtos fora do município, seu uso é justificado, em primeiro lugar, por ser um produto do Cerrado. Assim, ocorre na Mãe Terra. No rol de produtos da empresa que levam o baru adquirido da COPABASE estão o mix de castanhas brasileiras (castanha do Pará, castanha de caju e castanha de baru) e um *cookie* produzido exclusivamente para a companhia aérea GOL, incluído no serviço de bordo dos voos domésticos desde 2016.¹⁰⁸ Em sua página na internet, a Mãe Terra, referencia o uso do baru da seguinte forma:

Nativo das matas e cerrados brasileiros, o Baru é um daqueles presentes da natureza que temos a sorte de poder colocar no prato. Mais que sorte, sua valorização como alimento ajuda na preservação dessa árvore para que ela seja mantida em pé, já que sua madeira é muito explorada para outros fins. Também conhecido como cumaru ou cumbaru, o baru é uma leguminosa, assim como o feijão, e possui teor elevado de proteínas, gorduras boas do tipo monoinsaturadas, fibras e fornece boas doses de ferro, zinco, manganês e potássio. Perfeito para um lanchinho no meio da manhã ou da tarde, pois garante sensação de saciedade e é 100% natural! (MÃE TERRA, [2019?]).

A representatividade econômica e social que o baru passou a dispor na região do Vale do Urucuiua (MG), levou a Prefeitura Municipal de Arinos (MG), onde está a sede da COPABASE, a promover a Festa Nacional do Baru (Fenabaru) a partir de 2017.¹⁰⁹ Na 3ª edição do evento (2019), a Prefeitura, em conjunto com o *Slow Food*, lançou o “Concurso Gastronômico de Identidade”. Intitulado “Sabor e sertão”, o concurso foi voltado para cozinheiros amadores e profissionais, com os seguintes objetivos:

- a) Qualificar, valorizar e diversificar a oferta gastronômica de identidade dos Municípios do Circuito Turístico Urucuiua Grande Sertão no Noroeste de Minas;
- b) Preservar a tradição gastronômica e estimular a sua inovação;

¹⁰⁸ Na embalagem do *cookie* exclusivo dessa parceria entre a Mãe Terra e a GOL, os ingredientes são valorizados por seus vínculos a três biomas brasileiros, a castanha-do-pará da Amazônia, o cacau, da Amazônia e Mata Atlântica e o baru do Cerrado.

¹⁰⁹ Convém destacar que a autora participou como convidada de mesa de debates na segunda edição da Fenabaru em 2018, ocasião em que foram abordados os desafios e as oportunidades para os agroextrativistas e para o próprio município e toda a região a partir do baru. (Apêndice I).

c) Contribuir para a promoção e desenvolvimento da economia local e dos seus produtos (castanha de baru).¹¹⁰

Como mencionado anteriormente, além da castanha, o mesocarpo (polpa) de baru também é comestível. Rico em lipídios (40,27%), proteínas (29,59%) e carboidratos (27,31%), é composto, na sua maioria, por carboidratos: açúcar (20,45%), amido (38,01%) e fibras (29,5%) (TOGASHI; SGARBIERI, 1995). O mesocarpo, inclusive, representa 30% do peso do fruto (Quadro 3). Atenta-se que o endocarpo, lenhoso, não é comestível, mas pode ser utilizado para produção de carvão vegetal e artesanato (CARRAZZA; ÁVILA, 2010).

Quadro 3 – Características do fruto do baru (média)

| | |
|-----------------------------|--------|
| Peso por fruto | 25g |
| Peso da polpa por fruto | 7,5g |
| Peso da semente por fruto | 1,25g |
| Peso do endocarpo por fruto | 16,25g |
| Rendimento da polpa | 30% |
| Rendimento da semente | 5% |
| Rendimento do endocarpo | 65% |

Fonte: Adaptado pela autora a partir de Carraza e Ávila (2010).

Por outro lado, Carrazza e Ávila (2010) indicam que apesar de conter baixo teor de umidade, a polpa armazenada pode sofrer ataque de fungos, insetos e roedores. Almeida, Silva e Ribeiro (1987; 1998) também observaram o ataque de larvas de coleópteros e lepidópteros quando o baru é armazenado em sacas sem tratamento prévio. Portanto, para se obter a polpa *in natura*, implica a adoção de alguns processos logo após a coleta como: seleção, lavagem, sanitização, secagem, despolpa e armazenamento adequado.

Foi possível encontrar o mesocarpo de baru sendo comercializado no boxe da agricultora familiar Maria Madalena Soares da Silva no Mercado da Agricultura Familiar, na CEASA-DF (Figura 8). Madalena aproveita os conhecimentos adquiridos no curso técnico de agroindústria para aprimorar o beneficiamento dos subprodutos do baru. Em entrevista, ela destaca a importância da higienização e armazenagem correta do fruto:

Eu cato o baru e depois lavo com solução clorada, seco bem e armazeno em baldes plásticos como aprendi no curso. Mesmo assim, ele atrai formiga e besourinhos. Antes de quebrar o baru eu tiro a polpa e no soro para dar aos meus animais comerem. Essa semana eu matei o primeiro porco alimentado com polpa de baru. Agora vamos ver

¹¹⁰ As regras e objetivos do “Concurso Gastronômico de Identidade Sabor e Sertão 2019” podem ser consultadas em: [http://www.arinos.mg.gov.br/web/conteudo/anexos/09-08-2019-11-35-30_regulamento_concurso_gastronomico_fenabaru_2019_\(1\).pdf](http://www.arinos.mg.gov.br/web/conteudo/anexos/09-08-2019-11-35-30_regulamento_concurso_gastronomico_fenabaru_2019_(1).pdf). Acesso em: 28 nov. 2019.

como ficou a carne. É como descascar batata, ó. Ele fica parecendo rapadura. Quer ver? Pega ele aí, experimenta, docinho. (SILVA, 2019).¹¹¹

Madalena comercializa a castanha de baru já torrada e descascada por R\$70,00/kg; a farinha da polpa pilada no pilão por R\$50,00/kg; e a polpa *in natura* por R\$30,00/kg. Em entrevista, ressalta que já tem *chefs* de Brasília (DF) adquirindo a polpa.

Figura 8 – Castanha de baru e mesocarpo e outros subprodutos comercializados pela produtora Madalena



Fonte: Acervo da autora.

Castanha de baru e mesocarpo foram os produtos escolhidos pelo *chef* Lui Veronese para ser destaque no preparo que apresentou, ao lado de outros quatro *chefs*, no “Jantar Magno” do *Mesa Ao Vivo Brasília 2019*.¹¹² Em entrevista, o *chef* enfatiza o uso do mesocarpo de baru em suas criações recentes: “eu uso o mesocarpo de baru, já usei algumas vezes, inclusive no

¹¹¹ Entrevista realizada com Maria Madalena Soares da Silva, agricultora familiar, extrativista e técnica em agroindústria pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília (IFB), Campus Planaltina, no seu box no Mercado da Agricultura Familiar na CEASA-DF no dia 25 de maio de 2019. (Apêndice F).

¹¹² Importante destacar que o *chef* Lui Veronese é considerado um “*bulliniano*”. Na Espanha, além de ter trabalhado no restaurante *elBulli*, tem passagem por outros dois restaurantes reconhecidos, entre eles, o *El Celler de Can Roca* e o *Arzak*. No Brasil, o *chef* também atuou profissionalmente no restaurante D.O.M (SP). Foi indicado como um dos “*Chefs Revelação*” do “*Prêmio Melhores do Ano*” em 2016. O “*Jantar Magno*” foi realizado no dia 14 de agosto de 2019 em Brasília (DF) por cinco *chefs* convidados no âmbito da programação do *Mesa Ao Vivo Brasília*.

Jantar Magno da Prazeres da Mesa. Também usei o mesocarpo de baru no evento que fiz em Portugal” (VERONESE, 2019).¹¹³ Para o “Jantar Magno” relata que serviu uma preparação conceitual com “cascalho de baru” e que gostou do resultado: “peguei a castanha de baru, o mesocarpo de baru, bati, peneirei e deixei só umas pedrinhas maiores. Ficou bem parecido com cascalho, ficou bem legal (VERONESE, 2019).

Por sua vez, o *chef* Matheus Zanella, do *Mesa pra Doze* (DF), destaca que o mesocarpo de baru estava presente no “Seca Doce”, o menu em curso de seu restaurante.¹¹⁴ Em entrevista, o *chef* indica que teve acesso ao mesocarpo numa expedição gastronômica e desconhecia seu uso alimentício antes disso.¹¹⁵ Assim, com o menu inspirado nos produtos disponíveis na estação “seca”, justifica: “[...] no meu menu atual uso a polpa, ela é parte da sobremesa, vai em cima de um sorvete de graviola, como se fosse a parte crocante da sobremesa. Eu uso in natura, seca, então ela não tem aquela textura molinha que a polpa de baru fresca tem. Ela é seca em lascas, como se fosse um biscoitinho natural de baru. (ZANELLA, 2019).¹¹⁶

4.2 Pequi: até o caroço

O pequizeiro é uma espécie nativa do Cerrado e está presente nos estados do Pará, Tocantins, Distrito Federal, Goiás, Mato Grosso, Minas Gerais, São Paulo e Paraná (LOPES *et al.*, 2018). Popularmente conhecido como piqui, pequiá, piquiá-bravo, amêndoa de espinho, entre outros, é da família da *Caryocaraceae* (VIEIRA *et al.*, 2010). Segundo esses mesmos autores, no Cerrado, são encontradas três espécies, sendo a *Caryocar brasiliense* Camb. a mais importante do ponto de vista socioeconômico e cultural.¹¹⁷

¹¹³ Entrevista com o *chef* de cozinha Lui Veronese (Brasília, DF), realizada no dia 20 de agosto de 2019. (Apêndice E).

¹¹⁴ Embora o *chef* Matheus Zanella tenha retornado para Brasília (DF) apenas no final de 2018, foi um dos *chefs* convidados da programação do *Mesa Ao Vivo Brasília*, realizado nos dias 14 e 15 de agosto de 2019. O *chef* completou sua formação acadêmica com o Mestrado em Cozinha Avançada no *Basque Culinary Center* (BCC). O *Mesa pra Doze*, seu projeto gastronômico, atua com menus sazonais e ênfase na biodiversidade do Cerrado, como no caso, o “Seca Doce”.

¹¹⁵ Importante ressaltar que a expedição gastronômica mencionada pelo *chef* foi acompanhada pela autora em Vão das Almas no Sítio Histórico e Patrimônio Cultural Kalunga (SHPCK) em abril de 2019.

¹¹⁶ Entrevista realizada com o *chef* Matheus Zanella do projeto *Mesa pra Doze* em Brasília, DF, no dia 19 de agosto de 2019, por telefone. (Apêndice E).

¹¹⁷ As três espécies são: *Caryocar cuneatum* Wittm, *Caryocar coriaceum* Wittm e *Caryocar brasiliense* Cambess. A espécie *Caryocar coriaceum* é conhecida como pequi branco e pode ser encontrada na região Norte (Amazonas) e Nordeste (Bahia, Ceará), em áreas de transição entre a Caatinga e o Cerrado e em nichos de Mata Atlântica (CORADIN; CAMILLO; PAREYN, 2018.).

Estima-se que a safra do pequi mobilize cerca de 50% da população rural do norte de Minas Gerais (POZO, 1997) e, em alguns municípios, como Japonvar (MG), cerca de 65% da população está envolvida com as atividades de coleta, transformação e comercialização do pequi (AZEVEDO; MARTINS; DRUMMOND, 2009). Assim, o extrativismo do fruto assume destacada importância social e econômica para municípios e regiões como a do norte mineiro.

Como indica Ortêncio (2009), “piquei é uma palavra de origem tupi que quer dizer casca áspera, casca espinhenta, nome este bastante adequado, pois o fruto possui, no caroço um envoltório bastante espinhento”. Além do fruto *in natura*, os principais produtos de uso alimentar derivados do pequi são a polpa em conserva, o óleo e a castanha.

Fruto que remete à cultura alimentar de Goiás (ORTÊNCIO, 2009; SIGNORELI, 2010; CASCUDO, 2014) e do norte de Minas Gerais, o pequi é componente importante da dieta alimentar dos municípios dessas regiões e sempre foi um ingrediente disponível para a gastronomia. No entanto, “o pequi *in natura* costuma enfrentar rejeição por uma parcela da população urbana por causa, em grande parte, do forte odor dos frutos” (VIEIRA *et al*, 2010). Os minúsculos espinhos que envolvem o caroço e ficam sob a polpa do pequi também exigem destreza de quem consome, pois podem causar ferimentos à língua e lábios. Portanto, para consumir o pequi inteiro, “sabe-se” que não se deve morder e sim roê-lo.¹¹⁸

Passagem da obra *Grande Sertão Veredas* ilustra bem esses aspectos: “o Garanço se regalava com os pequis, relando devagar nos dentes aquela polpa amarela enjoada. Aceitei não, daquilo não provo: por demais distraído que sou sempre receei dar nos espinhos, craváveis em língua. Eh, eh, nós. – o Garanço reproduzia, tão satisfeito” (ROSA, 1994, p. 253).

Seja pelas características do odor e sabor marcantes ou pela dificuldade em manejar o fruto em razão dos espinhos, é notório que o pequi divide opiniões. Nessa perspectiva, quando teve a ideia de introduzir o pequi no cardápio do *Aquavit* (DF), o *chef* Simon Lau enfrentou resistências, inclusive dos mais próximos. Ele lembra que até aquele momento ninguém usava o fruto na chamada “alta cozinha”.¹¹⁹ Dedicou-se, porém, a encontrar uma alternativa para seguir adiante com sua ideia:

¹¹⁸ Sob a perspectiva da teoria de Bourdieu (1989), a noção de gosto e o domínio de certos códigos culturais são elementos arbitrários de estilos de vida que moldam as preferências dos sujeitos. Assim, gostar ou não de pequi e saber que se dever roer e não morder o caroço são elementos de distinção e pressupõe a aquisição de certos tipos de capital. Importante ressaltar que, nesta tese, não será abordada a perspectiva do comensal, isto é, se os preparos elaborados pelos *chefs* são “mais” ou “menos” aceitos. Interessa à autora que a teoria de Bourdieu seja aplicada para delimitar o campo gastronômico que, por sua vez, opera como estrutura objetiva para os *chefs*, como detalhado anteriormente.

¹¹⁹ Termo traduzido do francês “*haute cuisine*”, relacionado ao conjunto de técnicas e ingredientes utilizados nas preparações e que integram o conceito do restaurante e do cardápio. Em inglês, está associado à expressão “*fine dining*”.

Eu queria servir pequi no Aquavit, mas todos me desestimularam. O combinado foi que eu ia servir um prato que não estava no cardápio. Seria uma surpresa. Servi lagostim gratinado com pequi. Depois muitos vieram me perguntar o que era. Quando eu dizia que era pequi as pessoas se surpreendiam, não acreditavam. Falavam ainda: Simon, não acredito que você me fez comer e gostar de pequi (LAU, 2019)¹²⁰

Como se nota, pela motivação individual do *chef*, o pequi foi introduzido no menu degustação do restaurante em 2009 (Anexo C), ano que recebeu a primeira estrela no Guia Quatro Rodas. Motivado ainda pelo desafio pessoal de firmar o pequi no seu restaurante, o *chef* procurou conferir novas nuances para o fruto nas suas criações. Para Lau, “o pequi tem sabor marcante como a trufa. Se usarmos pouco, suavizamos o sabor sem eliminar sua essência principal” (LAU, 2019). Inspirado pelo tradicional “arroz com pequi”, o *chef* valeu-se de uma das técnicas da gastronomia molecular (o processo de esferificação) para criar as “esferas de pequi com arroz negro e farofa”.

Esse e outros preparos com pequi, como o “lagostim gratinado com pequi”, acompanharam o *chef* em duas diferentes ocasiões no Festival Gastronômico e Cultural de Pirenópolis.¹²¹ Como dito, evento que até então, era o palco para os *chefs* apresentarem suas criações gastronômicas na Região Centro-Oeste. O pequi também acompanhou outros *chefs* em dinâmica similar, como observou Zaneti (2012).

Com outra apresentação, textura e novas nuances, o pequi também foi incluído no menu degustação do restaurante D.O.M do *chef* Alex Atala com o preparo “cupim com purê de pequi” (ATALA, 2007). A presença do pequi se torna mais consistente em outro restaurante do *chef*, o *Dalva e Dito* (SP) a partir de 2011.¹²² Ocasão em que foi incorporado à receita da galinhada servida na “Galinhada do Dalva e Dito”¹²³ (ALEIXO, 2011). Segue, porém, no cardápio do “Mercadinho Dalva e Dito”, espécie de empório anexo ao restaurante, até os dias atuais no empadão goiano que, na receita do *chef*, leva óleo de pequi na massa.¹²⁴

Nesse ponto, é importante ressaltar que Alex Atala e Mara Salles (a mesma que assinara a Declaração de Independência da Cozinha Brasileira) foram alguns dos *chefs* de São Paulo selecionados pela Associação Indígena Kĩsêdjê (AIK) para posicionamento do “Óleo de Pequi

¹²⁰ Entrevista realizada com o *chef* dinamarquês Simon Lau, no restaurante Aquavit, em Brasília (DF), no dia 29 de janeiro de 2019. (Apêndice E).

¹²¹ Tanto as “esferas de pequi com arroz negro e farofa” quanto o “lagostim gratinado com pequi” foram apresentados pelo *chef* em aulas-show em 2010 e 2013, respectivamente.

¹²² Dalva e Dito, inaugurado em 2009, é o segundo restaurante do *chef* Alex Atala e tem como conceito a gastronomia afetiva associada à cozinha brasileira. Disponível em: <https://www.alexatala.com.br/restaurantes/#dalva-e-dito>. Acesso em: 28 nov. 2019.

¹²³ Esse evento ocorreu de forma regular por cerca de dois anos (MENU, 2013). A “galinhada” do *chef* Alex Atala foi foco de disputa de centenas de participantes da Virada Cultural de São Paulo, em 2012 (MORA, 2012).

¹²⁴ Observação realizada pela autora no dia 7 de março de 2019 no Mercadinho Dalva & Dito, em São Paulo (SP). (Apêndice I).

do Povo Kĩsêdjê do Xingu”.¹²⁵ Como relatam Villas-Bôas e Campos Filhos (2017), o “segmento culinário *gourmet*” foi apontado como alternativa atraente na busca de compradores em maior escala para o óleo. Com isso, amostras foram encaminhadas para *chefs* de São Paulo.

Em 2012, o projeto distribuiu amostras para chefs de cozinha de São Paulo para serem testadas na alta gastronomia. Alex Atala, Mara Salles e Roberto Smeraldi foram os profissionais que fizeram experiências com o produto dos Kĩsêdjê. Em comparação ao óleo que já conheciam do pequi do cerrado, os chefs avaliaram que o do Xingu tem um sabor mais frutado, com uma persistência de paladar mais prolongada, maior nível de saturação, cor viva e transparente sendo indicado para saladas, massas, frituras e na feitura do arroz Villas-Bôas e Campos Filhos. (VILLAS-BÔAS; CAMPOS FILHOS, 2017, p. 140).

Segundo os autores, “[...] desde então, Alex Atala tem adquirido a produção do projeto”. Reforçam que até o momento “o mercado *gourmet* parece absorver bem o produto do Hwĩn Mbê, remunerando adequadamente os índios” (VILLAS-BÔAS; CAMPOS FILHOS, 2017). Segundo esses mesmos autores, a partir de 2017, a produção passou a ser vendida a empresas de cosméticos, do setor de alimentação e, logo no ano seguinte, passou, também, a ser exportada.

O projeto Hwĩn Mbê, óleo de pequi na língua indígena, já resultou no plantio de mais de três mil pequizeiros para recuperação de áreas degradadas antes da demarcação da terra indígena, também inclui em seu escopo a produção de alimentos e geração de renda para a comunidade com a venda do óleo de pequi. A iniciativa foi vencedora do Prêmio Equatorial 2019, concedido pela Organização das Nações Unidas (ONU) para soluções locais e indígenas de desenvolvimento sustentável (EQUATER, 2019).

Na loja virtual do Instituto Socioambiental (ISA), a embalagem de 360g de óleo de pequi dos Kĩsêdjê é vendida a R\$33,50.¹²⁶ O óleo também pôde ser encontrado à venda no boxe Amazônia/Mata Atlântica no Mercado Municipal de Pinheiros¹²⁷ e no Instituto Chão¹²⁸, ambos em São Paulo (SP). Apontado como um dos pontos sensíveis para geração de renda complementar e sustentabilidade do projeto Hwĩn Mbê no longo prazo, Villas-Bôas e Campos Filhos (2017) consideram a necessidade de ampliar o aproveitamento dos subprodutos do óleo de pequi, entre eles a castanha.

¹²⁵ O projeto Hwĩn Mbê conta com o assessoramento técnico do Instituto Sócio Ambiental - ISA e financeiro e organizacional do Instituto Bacuri e do Grupo Rezek.

¹²⁶ Pesquisa realizada na loja virtual do ISA. Disponível em: <https://loja.socioambiental.org>. Acesso em: 28 nov. 2019.

¹²⁷ Observação realizada pela autora no dia 6 de março de 2019 no Mercado Municipal de Pinheiros, em São Paulo (SP). (Apêndice I).

¹²⁸ Observação realizada pela autora no dia 7 de novembro de 2019 no Instituto Chão, em São Paulo (SP). (Apêndice I).

Diante disso, evidencia-se que a castanha de pequi dos Kĩsêdjê começou a ser introduzida, de maneira experimental e gradual, no mercado.¹²⁹ Reportagem no portal do ISA revela que, em 2018, “20 quilos da castanha de pequi foram comercializados experimentalmente pelos Kĩsêdjê para a Chokolah” (ISA, 2019).¹³⁰ Pelo depoimento da proprietária da empresa, nota-se o diferencial dado à castanha dos Kĩsêdjê quando diz: “[...] essa é a castanha de pequi mais bonita que eu já vi e, dentre outras castanhas, foi a que deu o resultado mais incrível no chocolate.”¹³¹

Esse diferencial foi, inclusive, ressaltado no âmbito do projeto Fortaleza do Pequi do Xingu¹³², iniciativa realizada pelo *Slow Food*. O Protocolo de Produção da Fortaleza do Pequi do Xingu (Anexo D), documento que reúne informações sobre o projeto, indica o diferencial na técnica desenvolvida por uma das famílias que permite a retirada da castanha inteira.¹³³ Além disso, destaca que os Kĩsêdjê têm um cuidado especial com a secagem da castanha. Isso resulta, segundo o próprio documento, num produto de qualidade superior a outras castanhas de pequi já comercializadas, como se observa:

Sempre sobra caroços sem tirar a semente. A família do Yaiku, uma das principais lideranças da comunidade, já fez vários testes para retirar a semente inteira e tiveram sucesso cortando inclinadamente, do lado onde nascem os brotos. Depois que é feito o corte para retirada da semente, a castanha é deixada de 30 min a 1 hora de molho na água fria para facilitar a retirada da casca. Após esse tempo as sementes são deixadas no sol para secar durante cerca de 2 semanas, virando várias vezes por dia. Só então elas estão prontas para serem consumidas e/ou embaladas.¹³⁴

Convém destacar que a castanha é apontada como um subproduto do pequi com amplo potencial há bastante tempo (POZO, 1997). Foi, inclusive, descrita como a “amêndoa do Brasil”, por Martius e Spix e, também, por Lévi-Strauss (1968). No entanto, sua presença na alimentação humana sempre foi restrita. A dificuldade de extração da castanha, em razão dos

¹²⁹ A autora teve acesso à castanha de pequi dos Kĩsêdjê em Brasília (DF) comercializado por intermédio pela Organização Coletiva do Cerrado Agroecológico (OCCA) por R\$300,00 o quilo.

¹³⁰ Marca brasileira de chocolate com certificação de produção orgânica. Disponível em: <http://www.chokolah.com/chokolah/#menu>. Acesso em: 28 nov. 2019.

¹³¹ Depoimento de Claudia Schutz, *chocolatière* e proprietária da empresa Chokolah, retirado de matéria veiculada no portal do Instituto Socioambiental – ISA publicado no dia 1º de fevereiro de 2019 (ISA, 2019).

¹³² “Fortalezas” são projetos concretos do *Slow Food* coordenados pela Fundação Slow Food para a Biodiversidade. São relacionadas a produtos inseridos na Arca do Gosto e diretamente articulados pelos atores locais (produtores artesanais ou comunidades tradicionais). Os projetos desenvolvidos nas referidas “Fortalezas” buscam reduzir os riscos de “extinção” existentes para aquele produto/espécie que motivou sua inserção na Arca do Gosto.

¹³³ Como indicado no documento da Fortaleza do Pequi do Xingu do Slow Food, a técnica desenvolvida pela família do Yiaku foi testada e aperfeiçoada para ser inserida no projeto Hwĩn Mbê (Anexo D).

¹³⁴ Protocolo de Produção da Fortaleza do Pequi do Xingu do Slow Food. Documento digital repassado à autora por Denise Barbosa da Silva, uma das interlocutoras da Fortaleza e responsável pela Organização Coletiva do Cerrado Agroecológico – OCCA que atualmente comercializa a castanha de pequi dos Kĩsêdjê a R\$300,00 o quilo.

espinhos que revestem o caroço é apontado como um dos limitadores para consumo e para que o produto chegue ao mercado (CERRATINGA, 2019?).

Em consequência disso, a castanha de pequi é pouco aproveitada comercialmente. Fato que pode ser observado quando os estados líderes em produção do pequi (fruto) não figuram em destaque na produção da castanha (amêndoa). A análise dos dados da Produção da Extração Vegetal e da Silvicultura (PEVS)¹³⁵ de 2018 demonstram essa dinâmica (Tabela 2).

Tabela 2 – Dados oficiais da produção por região e estados produtores de pequi em 2018

| Quantidade produzida na extração vegetal (Toneladas) | | |
|------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------|
| Brasil e Unidade da Federação | Ano x Tipo de produto extrativo | |
| | 2018 | |
| | Pequi (fruto) | Pequi (amêndoa) |
| Brasil | 21.495 | 765 |
| Pará | 5 | 441 |
| Tocantins | 2.922 | |
| Maranhão | 74 | |
| Piauí | 136 | |
| Ceará | 1.583 | 243 |
| Pernambuco | 8 | 13 |
| Bahia | 474 | |
| Minas Gerais | 13.600 | |
| Mato Grosso do Sul | 8 | |
| Mato Grosso | 660 | 48 |
| Goiás | 2.017 | 20 |
| Distrito Federal | 8 | |

Fonte: Adaptado pela autora a partir da PEVS 2018 (IBGE, 2019).

Diferentemente da técnica desenvolvida pelos Kĩsêdjê, o mais usual é a abertura transversal do caroço com guilhotina ou facão que, por serem adaptadas, partem a amêndoa ao meio. Com isso, Carrazza e Ávila (2010a, p. 32) alertam para o cuidado necessário que se deve ter durante a operação de extração da castanha “dado o grande número de espinhos que podem

¹³⁵ Importante destacar que a PEVS é a principal fonte de informações disponível sobre a exploração de florestas plantadas para cultivo comercial (silvicultura) e dos recursos vegetais naturais (extrativismo vegetal) no país. No âmbito do extrativismo vegetal, são consideradas informações sobre a coleta de alimentícios, borrachas, ceras, fibras, madeiras, oleaginosos, entre outros produtos, bem como sobre a produção de nó-de-pinho, árvores abatidas e madeira em tora do pinheiro-brasileiro nativo. Das quatro espécies estudadas nessa tese, apenas a produção do pequi é monitorada.

se desprender do caroço”. Esses autores reforçam ainda que “alguns espinhos ficam aderidos à castanha, e devem ser eliminados antes de se iniciar as próximas etapas” (CARRAZZA; ÁVILA, 2010a, p. 32).

Mesmo que timidamente, a castanha de pequi pode ser encontrada no mercado há cerca de uma década, como lembra o secretário-executivo da Central do Cerrado. Esse lembra que uma das primeiras cooperativas a comercializarem a castanha de pequi foi a COPERJAP (MG)¹³⁶ e que “a demanda é crescente desde quando foram disponibilizadas as primeiras amostras” (CARRAZZA, 2019).¹³⁷ No boxe da Central do Cerrado no Mercado Municipal de Pinheiros (SP), a castanha de pequi é um dos produtos com maior demanda atual. Tal demanda tem causado uma situação adversa no próprio Mercado, pois, outro comerciante tem adquirido todo estoque da Central do Cerrado para revenda do mesmo produto em local distante a poucos metros, porém com um preço superior.¹³⁸

Pela dinâmica observada, nota-se o interesse crescente na castanha de pequi, sobretudo no campo gastronômico, contexto onde os boxes da sociobiodiversidade do Mercado Municipal de Pinheiros (SP) estão inseridos. Essa também é a percepção de Carlos Alberto Dória, um dos notórios responsáveis por distribuir a castanha de pequi entre os *chefs* de São Paulo.¹³⁹ Por motivação pessoal, indica que distribuiu amostras entre alguns *chefs* e ressalta: “[...] os que entraram em contato com a castanha de pequi através de mim foram unânimes em reagir surpresos dada a excelência desse produto, ele é muito incrível e todo mundo se deu conta disso” (DÓRIA, 2019).¹⁴⁰

Acredita ainda que seu potencial será maior quando houver uma maneira de retirar a castanha sem quebrá-la e for descoberta mundialmente. Esse parece ser um diferencial

¹³⁶ Cooperativa dos Produtores Rurais e Catadores de Pequi de Japonvar (COPERJAP) em Japonvar, Minas Gerais (MG). Como mencionado anteriormente, Japonvar é o município líder na produção de pequi, segundo os dados da PEVS (IBGE, 2018; 2019).

¹³⁷ Entrevista concedida por Luís Carrazza, secretário-executivo da Central do Cerrado e atual Vice-Presidente da Associação Slow Food Brasil no dia 15 de março de 2019 em Brasília (DF). (Apêndice B).

¹³⁸ Fato relatado à autora pela pessoa responsável pelo boxe da Central do Cerrado e confirmado durante observação realizada no dia 6 de março de 2019 no Mercado Municipal de Pinheiros, em São Paulo (SP). Na ocasião, a Central do Cerrado não dispunha de estoque de castanha de pequi para venda, porém, o Empório Guarein estava comercializando o mesmo produto com o rótulo da Central do Cerrado por R\$500,00, o quilo. Diferença significativa em relação ao original de R\$150,00, preço final que o quilo da castanha de pequi é comercializado no boxe da Central do Cerrado em São Paulo. (Apêndice I).

¹³⁹ Importante ressaltar que o sociólogo Carlos Alberto Dória fundou, em 2012, o Centro de Cultura Culinária Câmara Cascudo (C5), um “centro” dedicado a pesquisar e difundir a culinária brasileira. Foi integrado por uma equipe multidisciplinar composta por 32 pessoas, entre cozinheiros, acadêmicos, jornalistas e estudiosos da culinária brasileira. Figuravam entre esses *chefs*, Rodrigo Oliveira, do restaurante Mocotó (SP), Helena Rizzo, do Maní (SP) e, também, Claudia Schultz, proprietária da ChoKolaH. Disponível em: <https://culinariac5.wordpress.com/about/>. Acesso em: 03 set. 2019.

¹⁴⁰ Entrevista realizada com o sociólogo, escritor e *restauranter* Carlos Alberto Dória no dia 23 de maio de 2019 em Brasília (DF) e complementada por telefone no dia 22 de agosto de 2019.

importante que coloca a técnica desenvolvida pelos Kísêdjê em evidência, assim como o processo utilizado para secagem (Figura 9).

Figura 9 – Da esquerda para a direita, a castanha de pequi dos Kísêdjê inteira e seca ao sol e a da COPERJAP partida e torrada



Fonte: Acervo da autora

Convidada para a primeira edição do *Mesa Ao Vivo Brasília* em 2013, a *chef* Helena Rizzo chamou à atenção para o pequi e para sua castanha. No ano seguinte, em 2014, a castanha de pequi foi assunto na aula-show compartilhada por Rizzo¹⁴¹ com Rodrigo Oliveira¹⁴² e Agenor Maia¹⁴³, outros dois *chefs* que também se destacavam no campo gastronômico. Com o

¹⁴¹ Na ocasião, a *chef* acabara de ser reconhecida com o título “*The World Best Female Chef*”, categoria do prêmio “*The World’s 50th Best*”, criada para evidenciar o trabalho de mulheres, *chefs*. haja vista a ausência destas em premiações como a própria lista e o *Guide Michelin* e que ganhava contornos distintos com os debates em torno de gênero. Importante ressaltar que atualmente esta categoria tem gerado uma série de controversas. Mais detalhes sobre essa questão em que *chefs* premiadas discorrem sobre a temática podem ser consultados em: <https://edition.cnn.com/travel/article/dominique-crenn-chef/index.html>. Acesso em: 03 set. 2019.

¹⁴² Rodrigo Oliveira é *chef* do grupo Mocotó (SP). Na ocasião, um de seus restaurantes, o Esquina Mocotó, figurava na 45ª posição do ranking “*Latin America’s 50 Best Restaurants*”.

¹⁴³ Além de experiências profissionais fora do país, o *chef* Agenor Maia tem passagem pelo restaurante D.O.M (SP). Inaugurou o restaurante Olivae em agosto de 2013 em Brasília (DF) que, logo em 2014, foi eleito o “Restaurante Revelação” pela *Veja Comer & Beber Brasília*. Em 2015, foi finalista do “Prêmio Melhores do Ano” na categoria melhor restaurante do Centro-Oeste. Foi um dos idealizadores do Festival Gastronômico Cerrado Week, ao lado da autora, como mencionado anteriormente.

tema “Até o Caroço”, esses *chefs* apresentaram ao público os caroços, ou seja, sementes de diversos frutos nativos, entre eles o do pequi.

Como mencionado anteriormente, nesses eventos os *chefs* buscam apresentar novidades ao público, ou seja, sinalizar tendências para se mostrarem na vanguarda. Isso pode ser confirmado em trecho do editorial sobre o “Paladar”: “[...] como é tradição no evento, muitos chefs apresentam ingredientes brasileiros que ainda não estão disponíveis no mercado”.¹⁴⁴

Importante dizer que antes de participar do “Paladar”, o *chef* Agenor Maia havia apresentado o preparo “frango com pequi” na aula-show do *Mesa Ao Vivo Brasília 2014*.¹⁴⁵ Na ocasião, o preparo se tornou capa da edição especial revista *Prazeres da Mesa* com a chamada “Os sabores do Cerrado conquistam o país”.¹⁴⁶ Ao falar sobre o uso do pequi no preparo, em matéria que circulou na revista, o *chef* Agenor Maia diz que “[...] o sabor é muito forte, fica tudo carregado demais. Seria o mesmo que usar 50 gramas de pistilos de açafrão em um único prato”.¹⁴⁷ Afirma ainda que pela resistência que muitos têm com o pequi, opta em “[...] servir esse prato sem contar o que ele leva. Todos acabam se surpreendendo”. Convém ressaltar ainda que o “frango com pequi” do *chef* não utilizava a polpa, mas o óleo de pequi e a castanha e que o preparo apresentado na aula-show foi integrado ao cardápio do restaurante Olivae (DF) em 2014 e 2015 (Figura 10).

¹⁴⁴ Editorial do 8º Paladar Cozinha do Brasil. Disponível em: <https://infograficos.estadao.com.br/paladar/cozinha-do-brasil/2014/index.html>. Acesso em 03 set. 2019.

¹⁴⁵ Realizado nos dias 13 e 14 de agosto de 2014, no Centro Universitário IESB em Brasília (DF). A segunda edição do evento teve como tema norteador: “Do ingrediente à mesa: preparando novos caminhos”.

¹⁴⁶ Tradicionalmente a capa das edições especiais da revista *Prazeres da Mesa* são escolhidas por voto aberto pela internet. A edição Nº 5 com o especial do *Mesa Ao Vivo Brasília 2014* foi lançada em paralelo ao “*Mesa Tendências*” 2014 em São Paulo (SP).

¹⁴⁷ Edição impressa da revista *Prazeres da Mesa* com o especial do *Mesa Ao Vivo Brasília 2014*. Página 13.

Figura 10 – O “frango com pequi” da aula-show para o restaurante

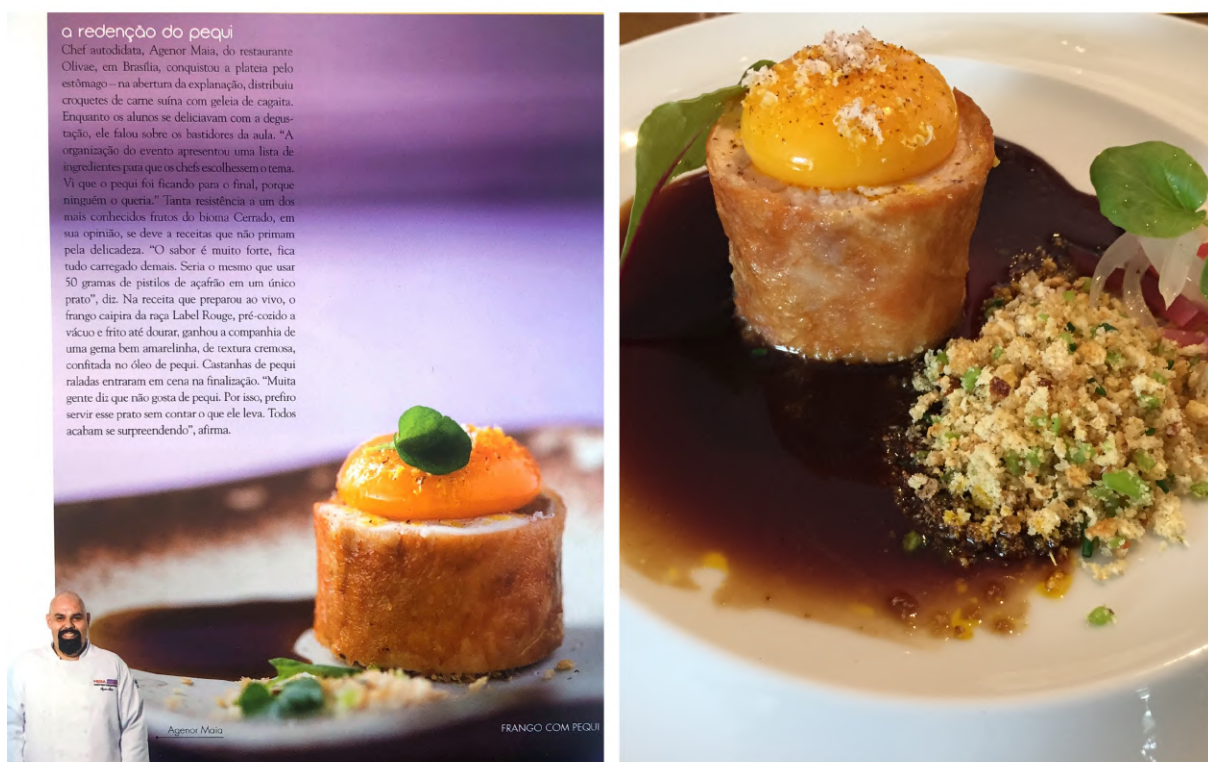


Foto: Acervo da autora.

Foi possível observar a presença da castanha de pequi no cardápio do restaurante Maní (SP) nos dias atuais, com o “talharim de pupunha com creme de queijo Tulha e castanha-de-pequi”. O pequi também é recorrente no cardápio do grupo Mocotó (SP) do *chef* Rodrigo Oliveira, porém na sobremesa. O uso do fruto foi identificado nos dois restaurantes do *chef* em momentos distintos, tanto no Esquina Mocotó quanto no Balaio IMS (Figura 11).¹⁴⁸

A responsável pela criação das duas sobremesas é Patrícia Moryta, a *chef* confeitadeira do Grupo Mocotó. Ela indica que conheceu o pequi quando começou a trabalhar no restaurante: “[...] jatobá, pequi, babaçu, butiá, uma infinidade de brasilidade que o Rodrigo recebe e nos entrega para explorar com nossos talentos na cozinha” (MORYTA, 2019).¹⁴⁹ A entrevistada ressalta ainda que “[...] antes não gostava de pequi, até colocar açúcar e descobrir o quanto ele é maravilhoso”. Por fim, indica que o pequi (polpa, óleo e castanha) utilizado pelo Grupo Mocotó é fornecido pela Central do Cerrado” (MORYTA, 2019).

¹⁴⁸ Observação realizada no restaurante Esquina Mocotó em setembro de 2018 e no Balaio IMS em 7 de novembro de 2019. (Apêndice I).

¹⁴⁹ Entrevista realizada com a *chef* confeitadeira Patrícia Moryta do grupo Mocotó (SP) no dia 8 de junho de 2019 em São Paulo (SP).

Figura 11 – Sobremesas com pequi do restaurante Esquina Mocotó e Balaio IMS, em São Paulo (SP)



Foto: Acervo da autora.

Outro exemplo de uso do pequi foi identificado no menu de coquetéis do SubAstor (SP)¹⁵⁰, bar que ocupa uma posição no ranking estendido da “World’s 50 Best Bars” desde 2017. Lançada em 2018, a carta foi inspirada nos seis biomas brasileiros e destaca um

¹⁵⁰ O bar SubAstor (SP) ocupa a 51ª posição na lista “World’s 50 Best Bars” 2019. Importante destacar que essa lista é editada pelo mesmo grupo responsável pela *The World 50th Best Restaurants*, *Latin America’s 50th Best Restaurants* e *Asia’s 50th Best Restaurants*, entre outras premiações. Disponível em: <https://www.worlds50bestbars.com>. Acesso em 27.09.2019.

ingrediente nativo em cada um dos doze coquetéis. Assim, um dos coquetéis que representam o Cerrado leva óleo de pequi em sua composição.¹⁵¹

Tido como o ouro do norte de Minas Gerais, o pequi tem particular protagonismo na culinária da região. Sua safra, que ocorre entre os meses de dezembro a fevereiro, é celebrada há mais de 30 anos com a Festa Nacional do Pequi, realizada no município do Cerrado mineiro de Montes Claros (MG). Paralelamente a esse evento, é promovido o “Concurso de Arroz com Pequi” (ALBERNAZ, 2019).

De maneira inédita, o pequi também foi a estrela do 1º Circuito Gastronômico Sabores do Cerrado, promovido em paralelo às atrações da Festa Nacional do Pequi de 2019. Essa nova atração foi noticiada no portal da Prefeitura de Montes Claros, com o seguinte destaque: “Pratos com ingredientes típicos do cerrado irão trazer mais tempero para a Festa do Pequi” e foi considerada um marco importante na programação do evento.¹⁵²

Ainda em Montes Claros, observa-se uma tentativa anterior de lançar um festival gastronômico dedicado exclusivamente ao pequi. Em 2012, empresários da gastronomia do município se uniram para promover o 1º Festival de Gastronomia de Montes Claros com o tema “Pequi no Prato” (PRAZERES DA MESA, 2012). Na apresentação do evento, os organizadores destacaram: “a iniciativa visa o desenvolvimento de ações no setor gastronômico nos principais restaurantes da cidade, motivando a valorização e afirmação do nosso Pequi, tanto para nossa população, quanto para as centenas de turistas que rotineiramente conhecem nossa cidade”.¹⁵³ No entanto, embora, o balanço do festival tenha sido considerado positivo por parte dos organizadores, não teve continuidade nos anos seguintes.¹⁵⁴

Importante considerar que os dados oficiais registrados pela Produção da Extração Vegetal e da Silvicultura - PEVS parecem aquém do volume real de produção do município que é considerado “capital nacional do pequi”. Além de atravessadores que compram o fruto diretamente dos extrativistas, o pequi é amplamente comercializado no mercado informal (beira de estrada, semáforos, feiras populares) (POZO, 1997). Apesar de considerar o volume de frutos comercializados anualmente, a economia e geração de renda que decorrem da cadeia produtiva do pequi permanece invisível nas informações disponibilizadas pela Prefeitura do município e nas estatísticas oficiais (TEIXEIRA, 2017).

¹⁵¹ Observação realizada no bar SubAstor localizado em São Paulo (SP) em novembro de 2019. (Apêndice I).

¹⁵² Notícia do portal da Prefeitura de Montes Claros. Disponível em: <https://portal.montesclaros.mg.gov.br/noticia/cultura/1-circuito-gastronomico-de-montes-claros-pratos-com-ingredientes-tipicos-do-cerrado-irao-trazer-mais-tempero-para-a-festa-do-pequi>. Acesso em: 27 set. 2019.

¹⁵³ O 1º Festival Gastronômico de Montes Claros ocorreu entre os dias 7 e 20 de dezembro de 2012 e reuniu 13 restaurantes da cidade com o tema “Pequi no prato”. (PRAZERES DA MESA, 2012).

¹⁵⁴ Informações disponíveis na rede social oficial do evento no Facebook (@PequinoPrato).

O extrativismo do pequi é o segundo maior acesso em volume financeiro na Política de Garantia de Preços Mínimos para Produtos da Sociobiodiversidade (PGPMBio)¹⁵⁵ e primeiro em quantidade. Em 2019, o preço mínimo garantido pela PGPMBio para o quilo do fruto era de R\$0,62, valor, inclusive, que representava uma queda em relação ao ano anterior (2018), quando o preço mínimo foi de R\$0,67. Na safra de 2018, a PGPMBio executou R\$ 9.424.974,00, sendo que o pequi teve uma participação de 17% (R\$1.640.227,98) no total subvencionado, atrás apenas do babaçu, que representou 40% (R\$ 3.705.985,37). Em Minas Gerais, foram subvencionados R\$1.574.256,33 para 648 extrativistas de pequi.¹⁵⁶ No estado de Minas Gerais, o preço médio de venda do pequi foi de R\$0,19 e a subvenção representou cerca de 71% do valor total do pequi que acessou a PGPMBio (CONAB, 2018).

Na CEASA-DF foi possível observar a flutuação do preço do pequi ao longo da safra 2019. No auge da safra, o litro de pequi com 15 a 17 caroços, foi comercializado no Mercado Livre do Produtor (Pedra) pelo valor médio de R\$15,00. Cerca de dois meses depois, o valor encontrado foi de R\$10,00 por cerca de 25 caroços de pequi.¹⁵⁷ Já após ao término da safra, foi possível observar que o pequi exposto no local era retirado de embalagens à vácuo e comercializado por R\$15,00, cerca de 12 a 15 caroços (Figura 12).

Figura 12 –Pequi comercializado na CEASA-DF

¹⁵⁵ A cargo da Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), a PGPMBio busca para assegurar, entre outros, o preço mínimo, estabelecido em Portaria específica, para 17 produtos extrativistas: açaí, andiroba, babaçu, baru, borracha extrativa, buriti, cacau extrativo, castanha do Brasil, carnaúba, juçara, macaúba, mangaba, murumuru, pequi, piaçava, pinhão e umbu. A política teve início em 2009 e opera por subvenção direta ao público beneficiário em caso de comercialização com valor abaixo do fixado.

¹⁵⁶ O outro estado a acessar a PGPMBio com o pequi foi o Ceará, com R\$ 65.971,65, equivalentes à produção de 184.012 pagos a 48 extrativistas. No entanto, grosso modo, embora não haja distinção na PGPMBio que paga pelo fruto, esse é decorrente da espécie *Caryocar coriaceum*.

¹⁵⁷ Observação realizada pela autora na CEASA-DF, nos dias 11 de janeiro, 9 de março de 2019. A grande parte dos revendedores do fruto é abastecida por um único fornecedor conhecido como Galera do Piqui (DF). Última observação realizada em 25 de maio de 2019, sendo encontrado apenas um boxe revendendo pequi na ocasião. (Apêndice I).



Fonte: Acervo da autora

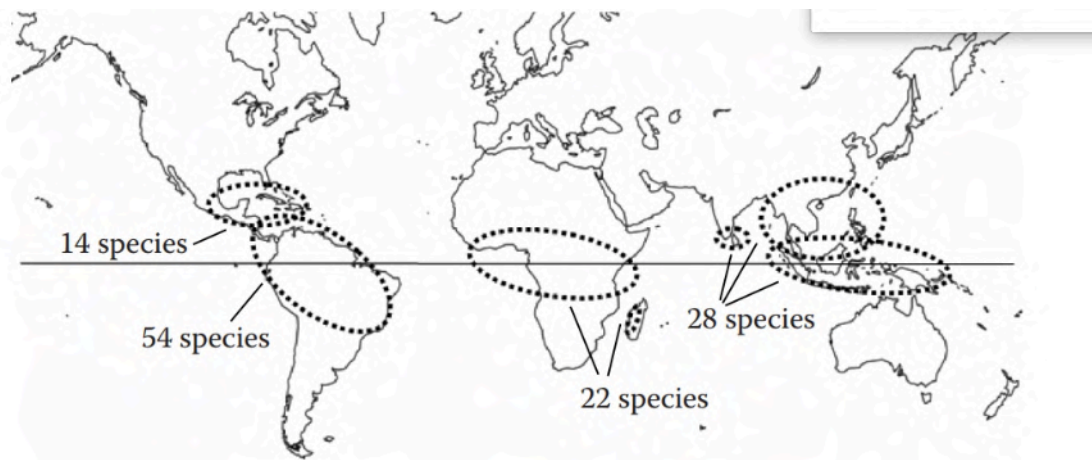
4.3 Baunilha: um milagre no Cerrado

No Brasil, o gênero *Vanilla* Mill foi confirmado em todas as 27 Unidades da Federação (BARROS *et al*, 2015). Existem, atualmente, 40 espécies identificadas no país, sendo 37 delas com nomes científicos já validados. Dessas, 20 são endêmicas. Do grupo das angiospermas e da família das *Orchidaceae*, subfamília *Vanilloideae*, em todo o mundo são registradas mais de 100 espécies do gênero *Vanilla* (Figura 13).¹⁵⁸

Como descreve Ecott (2004), a primeira referência sobre a espécie data de 1552, onde foi registrada por Martín de la Cruz em “*Libellus de Medicinalibus Indorum Herbis*” pelo nome “*tlilxochitl*”, como era conhecida entre os Astecas.

¹⁵⁸ Segundo “*The Plant List*”, existem atualmente 103 espécies do gênero *Vanilla* com nomes aceitos e outras 21 figuram na lista com o status “*unassessed*”. “*The Plant List*” é um banco de dados aberto e acessível na internet com a lista de espécies de plantas conhecidas no mundo que resulta da Estratégia Mundial para Conservação de Plantas 2011-2020 adotada em 2002 pelos países que integram a CDB. Informações disponíveis em: <http://www.theplantlist.org/tpl1.1/search?q=Vanilla%20Mill>. Acesso em: 08 out. 2019.

Figura 13 – Grupo das angiospermas e da família das Orchidaceae, subfamília Vanilloideae, em todo o mundo.



Fonte: (ODOUX; GRISONI, 2010).

Entre 1570 e 1577, o rei da Espanha, Philip II, enviou o médico Francisco Hernández de Toledo em uma missão científica à Nueva España, como o México era chamado à época. Este se ocupou de reportar os usos medicinais e alimentícios da “flor negra” ou “*tlilxochitl*”. Seus estudos foram traduzidos do latim e publicados somente em 1615, por Francisco Ximénez (TEOH, 2019). Sobre a “*tlilxochitl*” indicava: “[...] *es una yerba voluble que tiene las ojas como las del llanten pero, mas gruessas y mas largas de color verde oscuro, las quales nacen por ambas partes del tallo atrechos tiene vnas vainillas largas angostas y casi redondas huelen à almizque ò albansamo de la Nueva España*”. (XIMÉNEZ, 1615, p. 9). Destaca ainda que o uso dessa erva era estava associado à “bebida do cacau”.

Dito isso, a baunilha ingressou no “velho mundo” logo após as primeiras incursões dos espanhóis na América do Norte e Central e, em pouco tempo, se tornou um produto da corte europeia ao lado de outras *commodities* como índigo, cacau, tabaco (ECOTT, 2004). No começo do Século XVII, seu uso como aromatizante do chocolate já estava difundido e as favas eram levadas da região de Totonaca (México) para a Europa.

Como indicam Odoux e Grissoni (2010), até esse período, a baunilha era encontrada apenas em estado selvagem nas florestas. Ainda no México, foi domesticada e plantada em áreas mais próximas para facilitar a colheita, o que incrementou sensivelmente a produção de favas. Ainda assim, durante todo o século XVIII a produção não passava de uma ou duas toneladas. Nesse período, países como França, Inglaterra e Holanda disputavam o controle das rotas comerciais e das especiarias. Na França, o comércio e distribuição da baunilha, assim como café, chá, chocolate, chegou a ser regulado por meio de decreto real (ECOTT, 2004).

Com vistas a atender o crescimento da demanda pelas favas, em 1819, as primeiras plantas de baunilha oriundas de colônias francesas como *Cayenne* são introduzidas na *Île de Bourbon*, nome da *Île de La Réunion* à época colônia francesa (ECOTT, 2004). Embora tenham se adaptado às características da Ilha, durante 20 anos, as plantas não frutificaram, pois, não existiam no local os insetos polinizadores nativos. No entanto, em 1841, foi introduzido o método de polinização artificial, reproduzido até os dias atuais.¹⁵⁹ A descoberta revolucionou o cultivo da baunilha em todo o mundo e deslocou a produção do México, que até o final do século XVIII dominava o comércio mundial, para o Oceano Índico.

A Ilha de Reunião passou de uma produção de 50kg, em 1848, para três toneladas, em 1858, e 200 toneladas, em 1888. Na sequência, o cultivo e método de polinização foram levados para Madagascar, também colônia francesa, país que, atualmente, é o principal produtor de baunilha, responsável por mais de 60% da produção mundial (MAEP, 2004). Diante da concentração do mercado, a cotação do preço da baunilha tornou-se extremamente volátil. Entre outros fatores que afetam o mercado, destaca-se a ocorrência de fenômenos meteorológicos extremos em SAVA, região ao norte de Madagascar.¹⁶⁰ Isso gerou um *boom* em torno do preço da baunilha e, desde então, desencadeou uma série de consequências sociais e econômicas na região.¹⁶¹

Algumas espécies de *Vanilla* produzem favas aromáticas com alto valor comercial. Entre essas espécies, apenas a *Vanilla planifolia* Jacks, ex Andrews, possui produção agrícola representativa (ECOTT, 2004). A quase totalidade da produção mundial (95%) deriva dessa espécie, sendo a *V. tahitienses* e *V. pompona* cultivadas em menor escala (ECOTT, 2004; SOTO-ARENAS, 2009; ODOUX; GRISSONI, 2010).

Com isso, as demais espécies são negligenciadas pelos pesquisadores e pela indústria de baunilha. Isso aumenta o nível de ameaças sobre elas em razão da perda de habitat (SOTO-ARENAS, 2009). Importante dizer que a *V. planifolia* foi incluída na Lista Vermelha das

¹⁵⁹ Técnica atribuída a Edmond Albius, jovem escravo de um produtor de baunilhas, que fertilizou manualmente algumas flores de baunilha em 1841 e que possibilitou a expansão do comércio mundial de baunilha. Disponível em: <https://www.reunion.fr/decouvrir/culture/immersion-culturelle/gastronomie/les-epices-et-les-senteurs/la-vanille-bourbon>. Acesso em: 05 out. 2019.

¹⁶⁰ SAVA é o acrônimo de Sambava, Antalaha, Vohemar e Andapa. Informações disponíveis em: <https://madagascar-tourisme.com/en/discover/the-north/sava/>. Acesso em: 05 out. 2019.

¹⁶¹ Além da especulação em torno do preço, é noticiada uma onda de violência, roubos e furtos em propriedades produtoras de baunilha da região de SAVA. Informações disponíveis em: <https://www.ft.com/content/e0e2fc16-28db-11e7-bc4b-5528796fe35c>. Acesso em: 04 out. 2019.

Espécies ameaçadas da União Internacional para Conservação da Natureza – IUCN em razão do declínio de espécies adultas selvagens.¹⁶²

Vale ressaltar que baunilha é o “*flavor*” mais popular do mundo.¹⁶³ Sua grande demanda parte da indústria de alimentos, de cosméticos e farmacêutica. Segundo dados do *Observatory of Economic Complexity* – OEC, o volume mundial de exportação de baunilha foi de U\$1,34 bilhões em 2017. Como dito, Madagascar é o principal país exportador com participação de 66% (U\$894 milhões) no volume total. É seguido pela Indonésia (\$132 milhões), Alemanha (U\$47 milhões), França (U\$46,3 milhões) e Canadá (U\$36,2 milhões). Por outro lado, o principal país importador é os Estados Unidos, o que representa um volume de 43% (U\$574 milhões). França (20%), Alemanha (10%), Ilhas Maurício (3,9%) e Holanda (3,1%), juntos com os Estados Unidos estão entre os cinco principais importadores e totalizam 80% do mercado.¹⁶⁴

Importante considerar que o “*flavor*” da baunilha é complexo. Essa complexidade resulta da vanilina, um composto orgânico encontrado naturalmente nas favas de algumas espécies, como na *V. planifolia*. Notadamente, ao longo dos séculos, em razão de ser a única com escala comercial mundial, associou-se o “*flavor*” de baunilha a essa espécie. No entanto, não é apenas a espécie que determina o perfil de aromas e sabores existentes nas favas de baunilha. Grande parte da complexidade do “*flavor*” de baunilha é desenvolvida em razão dos métodos e locais de cultivo, da colheita e, sobretudo, do processo de cura que provoca uma reação enzimática. Essa etapa resulta de um processo longo que pode durar vários meses após a colheita, comparável à maturação de queijos e vinhos (ODOUX; GRISSONI, 2010). O perfil sensorial da baunilha, inclusive, está associado à mais de cem aspectos, similares à terminologia utilizada no mundo do vinho (ECOTT, 2004).

Isolada, em 1858, pelo francês Nicolas-Theodore Gobley, a vanilina foi sintetizada em 1874, pelos alemães Ferdinand Tiemann e Wilhelm Haarmann (ACS, 2016). Desde então, a maior parte da demanda mundial da indústria de alimentos e cosméticos tem sido suprida pela produção de extrato e essência de baunilha sintética. Porém, tendências sobre o comportamento do consumidor, vem influenciando mudanças na indústria de alimentos. Inclusive, o desenvolvimento de aromatizantes alimentícios naturais, entre eles baunilha, com certificação

¹⁶² *The IUCN Red List of Threatened Species (2017)*. Informações disponíveis em: <https://www.iucnredlist.org/species/103090930/103090933#text-fields>. Acesso em: 04 out. 2019.

¹⁶³ O conceito de *flavor* abarca o conjunto de impressões sensoriais desencadeadas por um alimento ou bebida. Estas, por sua vez, resultam de processos químicos ocasionados pela fusão entre os sentidos do paladar e olfato. Optou-se por não traduzir a palavra *flavor* uma vez que no português seriam necessárias, no mínimo, o uso de outras duas (aroma e sabor) para conceituá-la.

¹⁶⁴ Portal do *Observatory of Economic Complexity* (OEC). Disponível em: <https://oec.world/en/profile/hs92/090500/>. Acesso em: 01 out. 2019.

orgânica e de comércio justo, *fair trade*, figura como tendência de mercado (VIALTA; REGO, 2014).

Com isso, a produção e comércio de baunilha configura-se como um mercado crescente e potencial. Relatórios de tendência indicam ainda uma taxa de crescimento anual da demanda de 4,7% até 2026 (ZION MARKET RESEARCH, 2019b). Em razão da baunilha possuir um alto valor no mercado e uma cadeia de produção e comercialização global está incluída entre as *commodities* agrícolas. Mesmo a *Vanilla planifolia* sendo nativa do Brasil, na cadeia global de produção de baunilha, o país é invisível. Os mesmos dados do *UN Comtrade Database*, apontam que, em 2018, o Brasil exportou 18 kg de baunilha, o que representou U\$4.036. Por sua vez, o país importou 1.037 kg, totalizando U\$407.303 em 2018.

Como se viu, várias são as espécies de baunilhas brasileiras. Entre nativas e endêmicas, totalizam 37 espécies presentes em cinco biomas brasileiros: Mata Atlântica (19), Cerrado (13), Amazônia (17) e Caatinga (3). Há pouco negligenciadas por divergirem do “*flavor*” padrão, o despertar para as espécies de baunilha nativas ocorre após sua incorporação nos cardápios do restaurante *Aquavit* (DF). Presente de maneira regular nos menus do restaurante desde 2005¹⁶⁵, a baunilha “selvagem” do Cerrado brasileiro conferiu prestígio ao *chef* Simon Lau.

O *chef* estima que foi apresentado à essa espécie de baunilha em 2004 no município de Goiás Velho (GO), onde sua família tem casa e relação histórica. Brumano (2019) atenta para a existência de pelo menos duas espécies de baunilha nesse município, uma delas, pequena, amplamente cultivada nos quintais e com indicativos de uso na doçaria local, e outra espécie, a grande, que o *chef* trabalha desde então e que enseja as dinâmicas atuais em torno do produto.

Todos os anos, o *chef* adquire as favas de baunilha do mesmo extrativista. Ele indica que, sempre no feriado da Semana Santa, o ritual é o mesmo: o extrativista leva as favas para que possa escolher, mas ele sempre compra toda a produção: “[...] eu não discuto preço, pago quanto ele pedir. No começo, as favas chegavam até mim por dois reais. Acho que inflacionei o mercado” (LAU, 2019).¹⁶⁶

Assim, o prenúncio da existência de uma espécie de baunilha nativa com potencial aromático veio a partir das criações do *chef* Simon Lau para os menus do restaurante *Aquavit* (DF). Desconhecida da gastronomia, o *chef* a apresentava como “baunilha selvagem de Goiás”

¹⁶⁵ Ano em que há os primeiros registros da baunilha nos menus do restaurante *Aquavit*.

¹⁶⁶ Entrevista realizada com o *chef* dinamarquês Simon Lau, no restaurante *Aquavit*, em Brasília (DF), no dia 29 de janeiro de 2019. (Apêndice E).

ou “baunilha silvestre das matas ciliares de Goiás”.¹⁶⁷ Ademais, em uma das cartas divulgadas aos clientes do restaurante, ressalta que a sobremesa seria acompanhada de “bastante baunilha”:

Como é Páscoa neste mês, achei que uma torta de chocolate combinaria muito bem. Ela é feita do melhor chocolate belga com percentagem de 70% de cacau. Será servida acompanhada de um sorbet de goiabas frescas e chantilly com bastante baunilha selvagem de Goiás. Aliás, este mês o Aquavit não abrirá na Sexta-feira Santa e no Sábado de Páscoa, porque vamos para Goiás buscar baunilha para Aquavit nas matas ciliares de lá.¹⁶⁸

Simon Lau indica que o nome “baunilha-do-cerrado” surgiu depois de sua participação no Paladar. Neste caso, o *chef* se refere à sua participação no 2º Laboratório Paladar de Cozinha Brasileira em 2008.¹⁶⁹ Evento que contou com a participação de 20 expoentes *chefs* brasileiros e ocasião em que apresentou a baunilha pela primeira vez em São Paulo (SP) e que, como indica Brumano (2019), a baunilha mudou sua trajetória. Matéria veiculada no Caderno Paladar, suplemento gastronômico do jornal O Estado de São Paulo, anunciava que a capital paulista seria “invadida por cozinheiros de várias procedências, com estrelas *Michelin* ou do interior do Brasil”.¹⁷⁰

Assim, o “Laboratório” tinha como objetivo promover o intercâmbio entre os *chefs* que já se destacavam nas diversas regiões do país. A proposta era que os convidados levassem ingredientes brasileiros e técnicas tradicionais de modo que o evento se tornasse um “laboratório” de testes e de intercâmbio de experiências. Como se observa, essa intencionalidade apresentou resultados.¹⁷¹ Questionados sobre o que levaram “para” e “do” evento, a matéria ressalta as impressões de *chefs* como Helena Rizzo e Alex Atala:

Alex Atala – Mais famoso chef do Brasil, o proprietário do D.O.M. aplica conhecimentos de vanguarda aos produtos nacionais. O que trouxe: ‘Levei a receita do quiabo, valorizei um ingrediente maldito’. O que levou: ‘A harmonia entre os chefs, a baunilha do cerrado, o trabalho da ONG Amigos da Terra e a certeza de que temos que começar a identificar a origem dos produtos’.

Helena Rizzo – Chef do Maní, une a técnica europeia, notadamente a espanhola, aplicada a ingredientes brasileiros. O que trouxe: ‘A vontade de experimentar nas aulas com ingredientes comuns, como leite e vegetais’. O que levou: ‘A baunilha do

¹⁶⁷ Cópia da carta original encaminhada pelo *chef* Simon Lau em julho de 2007 aos clientes do restaurante Aquavit (DF). (Anexo G).

¹⁶⁸ Cópia da carta original encaminhada pelo *chef* Simon Lau em abril de 2006 aos clientes do restaurante Aquavit (DF). (Anexo E).

¹⁶⁹ A 2ª edição do Laboratório Paladar Cozinha Brasil foi realizada em São Paulo entre 11 e 15 de junho de 2008.

¹⁷⁰ Matéria veiculada no jornal O Estado de São Paulo em 15 de maio de 2008. Disponível em: <https://www.estadao.com.br/noticias/geral,um-laboratorio-de-sabores,173060>. Acesso em: 01 out. 2019.

¹⁷¹ Poucos dias após o evento, suplemento especial do Caderno Paladar publicado em 19 de junho de 2008 traz os principais destaques e ressalta que o intercâmbio proposto havia funcionado. Disponível em: <https://www.estadao.com.br/noticias/geral,os-cozinheiros-participantes,192216>. Acesso em: 01 out. 2019.

cerrado, que o Simon Lau apresentou, e aquelas frutas do Beto Pimentel. Só não me peça para lembrar os nomes’.

Outra matéria sobre o evento ressalta, uma a uma, as 16 “matérias-primas” utilizadas pelos *chefs* no “laboratório” e sobre a baunilha consta: “Simon Lau em suas andanças pelo cerrado descobriu a baunilha-banana. Ela tem o tamanho da fruta da qual empresta o apelido e sabor suave e perfumado”.¹⁷² Na ocasião, a baunilha apresentada por Simon Lau foi consagrada como uma das estrelas do evento e o *chef* recebeu os créditos dos pares e da mídia especializada por revelar esse novo ingrediente nativo.

Como dito, a baunilha era desconhecida de modo geral. Foi inicialmente associada à espécie *V. edwalli*. No entanto, Soto-Arenas (2009) considera que *Vanilla* é um gênero de plantas taxonomicamente difícil, sobretudo pela escassez de material com flores, da raridade de alguns táxons e da grande diversidade de espécies. Com o tempo, porém, essa classificação taxonômica se demonstrou equivocada para a espécie. Atualmente, trabalha-se com a hipótese mais provável da espécie do *chef* Simon Lau, a mesma plantada desde 2014 na horta do Aquavit (DF), ser a *V. pompona*.¹⁷³ (Figura 14).

Figura 14 – Baunilha (flores e favas) e o *chef* Simon Lau na horta do Aquavit (DF)

¹⁷² Disponível em: <https://www.estadao.com.br/noticias/geral,a-materia-prima-do-laboratorio,2087>. Acesso em: 01 out. 2019.

¹⁷³ Segundo o próprio *chef*, atualmente, trabalha-se com a hipótese que a espécie levada por ele para o Paladar, a mesma que foi plantada na horta do restaurante Aquavit (DF), seja referente à espécie *V. pompona*. Ele reforça que essa informação foi dada por alguns pesquisadores com quem teve contato recentemente. Destaca-se ainda que essa é uma das espécies no livro *Plantas para o Futuro Região Centro-Oeste* (CAMILLO *et al*, 2018).



Fonte: acervo da autora.

Independentemente da espécie em questão, as favas de baunilha levadas do Cerrado para o evento, surpreendeu os *chefs* pelo tamanho, comparável a uma banana. Estes ganham a possibilidade de trabalhar com um ingrediente nativo que, como mencionado, é o “*flavor*” mais conhecido do mundo. No entanto, o perfil aromático, mais suave, perfumado, distinguia-se do tradicional e conhecido “*Bourbon*”. Assim, ao ser deslocada para São Paulo, a “baunilha-banana” ou “baunilha selvagem das matas ciliares de Goiás”, como se referia Simon Lau, passa a ser conhecida como baunilha-do-cerrado.

Observa-se que até o momento não existe produção comercial de baunilha-do-cerrado. Em geral, as favas que circulam entre os *chefs* são coletadas na mata por extrativistas e distribuídas/comercializadas por meio de circuitos de proximidade ou em canais de venda diretos e bastante restritos. Assim, os *chefs* que conseguem ter acesso às favas de baunilha-do-Cerrado procuram manter o produto para si ou as distribuem em pequenos grupos de influência, a exemplo do próprio *chef* Simon Lau.

Embora fosse desconhecida da gastronomia, o potencial das espécies de baunilhas nativas do Brasil já fora revelado por inúmeros pesquisadores, médicos, botânicos e naturalistas desde o Século XVII, com evidências, inclusive, de algum cultivo comercial ao longo da história. Cabe destaque à passagem do francês Charles-Henri de La Condamine pelo Pará em

1743¹⁷⁴ quando registrou a existência do comércio de baunilha em conjunto com o cacau e outras especiarias, como se vê no trecho:

O comércio direto do Pará com Lisboa, donde chega todos os anos um grande comboio, dá às gentes de recursos a facilidade de se proverem de todas as comodidades. Recebem as mercadorias da Europa em troca de gêneros do país, que são, além de algum ouro em pó que transportam do interior das terras ao lado do Brasil, todos os diferentes produtos úteis, quer dos rios que vêm perder-se no Amazonas, como das margens deste último: a casca do pau de cravo, a salsaparrilha, a baunilha, o açúcar, o café, e sobretudo o cacau, que é a moeda corrente do país, e que constitui a riqueza dos habitantes (DE LA CONDAMINE, 2000).

Em sua obra, com data estimada de 1772, o italiano Antonio Landi apresentou relatos sobre a ocorrência espontânea de baunilha “nas selvas”, bem como a extração e as técnicas de cura utilizadas e o método de conservação das favas em açúcar.¹⁷⁵ Ressalta ainda que o “fruto tão estimado” não era cultivado e que, por essa razão, estava sendo esquecido (PAPAVERO *et al.*, 2002, grifo nosso). Em trecho da obra Caramuru, de Santa Rita Durão, que romanceia o “descobrimento” da Bahia, há destaque para as frutas brasileiras, entre elas a baunilha:

A baunilha nos cipós desponta,
Que tem no chocolate a parte sua,
Nasce em bainhas, como paus de lacre,
De um suco oleoso, grato o cheiro e acre (DURÃO, 1781, Canto I, Verso XLVII, s/p).

Há registros, datados de 1769, de incentivo dado à plantação comercial de baunilha em manuscrito dos oficiais da Câmara da Vila de Conceição de Itanhaém, capitania de São Paulo à época.¹⁷⁶ Além de evidências sobre espécies nativas ao norte de *São João d’El-Rei*, então província de Minas Gerais, na obra do britânico Richard Burton que veio ao Brasil como cônsul da Grã-Bretanha entre 1865 e 1868. Em linhas gerais, chama à atenção do cônsul a indiferença para o cultivo e comércio das baunilhas que cresciam naturalmente na região, isto é, sem polinização manual.

But whilst the Spaniards exploited Vaynilla (Epidendron Vanilla), even in their age of gold and silver, the Portuguese, especially the Paulistas and Mineiros, systematically neglected it, and our popular books ignore it. Yet the plant grows wild in the greater part of the intertropical Brazil, and in places perfumes the air. It seems, therefore, to be reproduced without art. The pods given to us at Sao Joao were large,

¹⁷⁴ As referências na obra indicam que La Condamine se refere ao porto de Belém (PA).

¹⁷⁵ Antonio Giuseppe Landi, viveu em Belém (PA) entre 1753 e 1791, data de sua morte. Veio ao Brasil como membro da “Comissão de Demarcação de Fronteiras entre Portugal e a Espanha na América do Sul instituída, em 1750, pelo Tratado de Madri (PAPAVERO, 2002). Além de cartógrafo, era arquiteto e foi responsável por importantes obras que são referência no Centro Histórico de Belém.

¹⁷⁶ Documento intitulado “Carta dos oficiais da Câmara da Vila de Conceição de Itanhaém ao governador Luís Antônio de Sousa Botelho Mourão comunicando realização de eleição para juizes e vereadores daquele distrito, e o incentivo dado à plantação de baunilha”. Manuscrito original. Disponível em: <https://bdlb.bn.gov.br/acervo/handle/20.500.12156.3/273089>. Acesso em: 27.09.2019.

fleshy, and very dark; they preserve dtlieu characteristic fragrance for months (BURTON, 1869, p. 127, grifo nosso).

Descreve ainda a técnica de secagem onde as favas eram penduradas em uma linha e secas ao sol e ao ar todos os dias, sem, porém, ficarem muito secas. Por fim, destaca que a baunilha que recebera “ao norte de *São João d’El-Rei*” era grande e fresca e conservou a fragrância por meses (BURTON, 1869). As características das principais espécies de baunilhas nativas brasileiras também foram registradas por Manoel Pio-Corrêa em seu “Dicionário de Plantas Úteis do Brasil e das exóticas cultivadas”. Esse autor, apresenta informações sobre a *V. pompona*, a espécie cujas favas circulam atualmente no campo gastronômico e a qual se associa à plantada pelo *chef* Simon Lau. Segundo Pio-Corrêa (1931), as favas medem até 18 cm de comprimento e 2 cm de largura e contém uma infinidade de sementes, isto é, elevada quantidade de vanilina.¹⁷⁷ Além disso, indica que contém “piperonal”, um substrato com relevante importância na indústria de cosméticos.

Cabe registrar algumas experiências de cultivo comercial de *V. planifolia* no Brasil, entre elas em Tome-Açú (PA) e na região do Sul da Bahia (BA) (HOMMA; MENEZES; MATOS, 2006). No entanto, embora apresentem boa produtividade e indiquem a viabilidade econômica desses cultivos nas referidas regiões, os relatos sobre essas experiências não fazem referência à essa espécie também ser nativa do Brasil. Ao contrário, quando sinalizam para a existência de espécies nativas associam às suas favas um perfil aromático de qualidade inferior.

Sobre os cultivares de baunilha no município de Tome-Açú (PA), Homma *et al.* (2006) indicam que os produtores “utilizam a variedade *Planifolia mexicana*” e que esta foi introduzida na região. Como dito, esses autores ressaltam que “existem algumas espécies nativas do Brasil, mas que estas não possuem mercado, pois seu aroma é muito diferente” (HOMMA; MENEZES; MATOS, 2006). Nessa mesma perspectiva, a Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (CEPLAC) indica que a cultivar mais plantada comercialmente na região do Sul da Bahia é a *Vanilla planifolia* (FILHO; LEITE; RAMOS; 2006). Segundo indicam esses autores, outras duas espécies, a *V. pompona* e *V. tahitiensis* fornecem favas de qualidade inferior e são pouco cultivadas.

Ao contrário disso, para os *chefs* isso não é um defeito. No campo gastronômico, mais que um novo ingrediente, a baunilha-do-cerrado é elemento de destaque para os *chefs* e seus restaurantes. Dinâmica que pôde ser evidenciada com o restaurante TUJU (SP), do *chef* Ivan

¹⁷⁷ Características que também é reforçada na obra “Plantas para o Futuro” (CAMILLO *et al.*, 2018).

Ralston.¹⁷⁸ Em 2018, a baunilha-do-cerrado esteve presente no “Menu de Inverno” do restaurante (Figura 15).¹⁷⁹

Esse foi considerado o “*standout dish*” do menu, segundo a lista “*Latin America 50 Best Restaurants*” no momento de apresentar o restaurante na premiação de 2018. Ademais, a publicação o referencia como “*one of the new generation of Brazilian chefs reshaping the country’s cuisine with respect for tradition but with a modern perspective and technical knowledge*”.¹⁸⁰

Figura 15 –Baunilha-do-cerrado no “Menu de Inverno” do TUJU (SP)

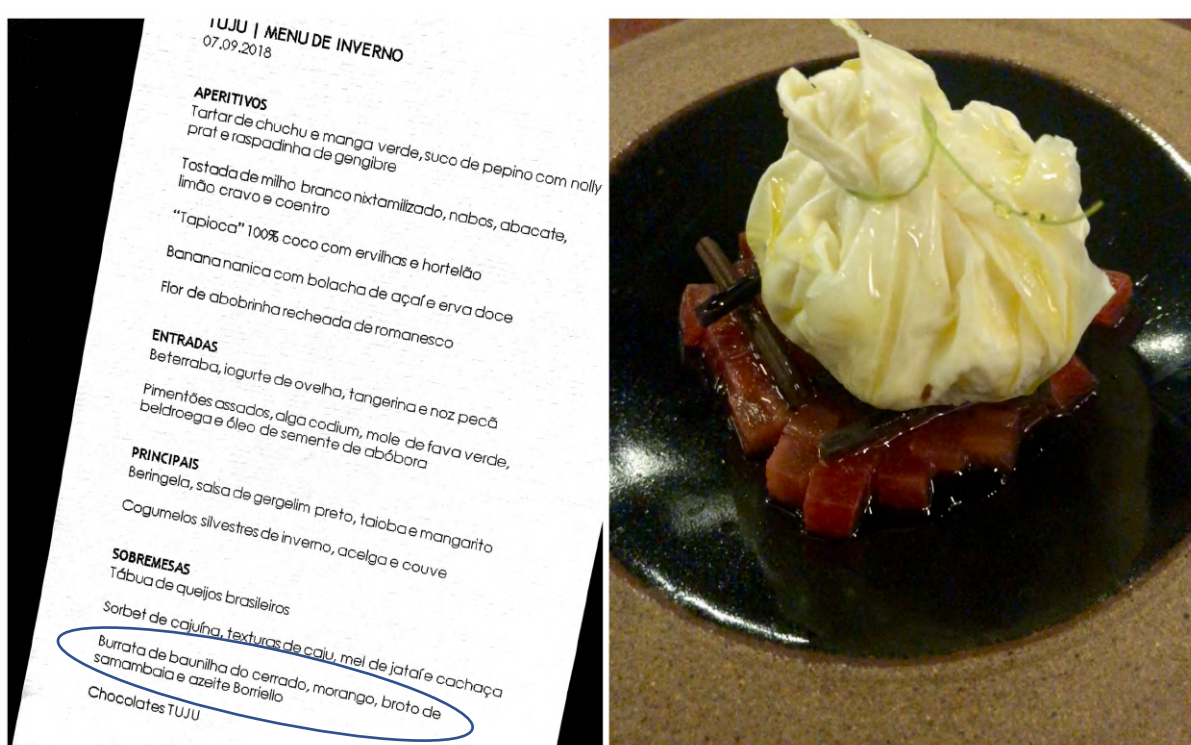


Foto: Acervo da autora.

Cabe registrar ainda a baunilha-do-Cerrado figurou no menu comemorativo aos 20 anos do restaurante D.O.M intitulado “Menu Pré-Descobrimento”, onde o *chef* propunha “uma viagem pelos sabores do Brasil”, sobretudo a partir dos ingredientes nativos. No menu em

¹⁷⁸ O restaurante, que dispõe de duas estrelas no Guia Michelin Brasil, figurou na lista “*Latin America 50 Best Restaurants*” entre 2016 e 2018, O *chef* Ivan Ralston foi considerado o “Chef do Ano” no *Prêmio Melhores do Ano* em 2018.

¹⁷⁹ Observação realizada pela autora no restaurante TUJU (SP) em 7 de setembro de 2018. (Apêndice I).

¹⁸⁰ Disponível em: <https://www.theworlds50best.com/latinamerica/en/the-list-2018/Tuju.html>. Acesso em: 27.09.2019.

questão, a fava de baunilha-do-cerrado foi levada ao centro da mesa momentos antes do preparo “cupim, mandioquinha e toffe de baunilha do cerrado” ser servido (Figura 16).¹⁸¹

Figura 16 – A baunilha-do-cerrado em dois momentos no “Menu Pré-Descobrimento” do D.O.M (SP)

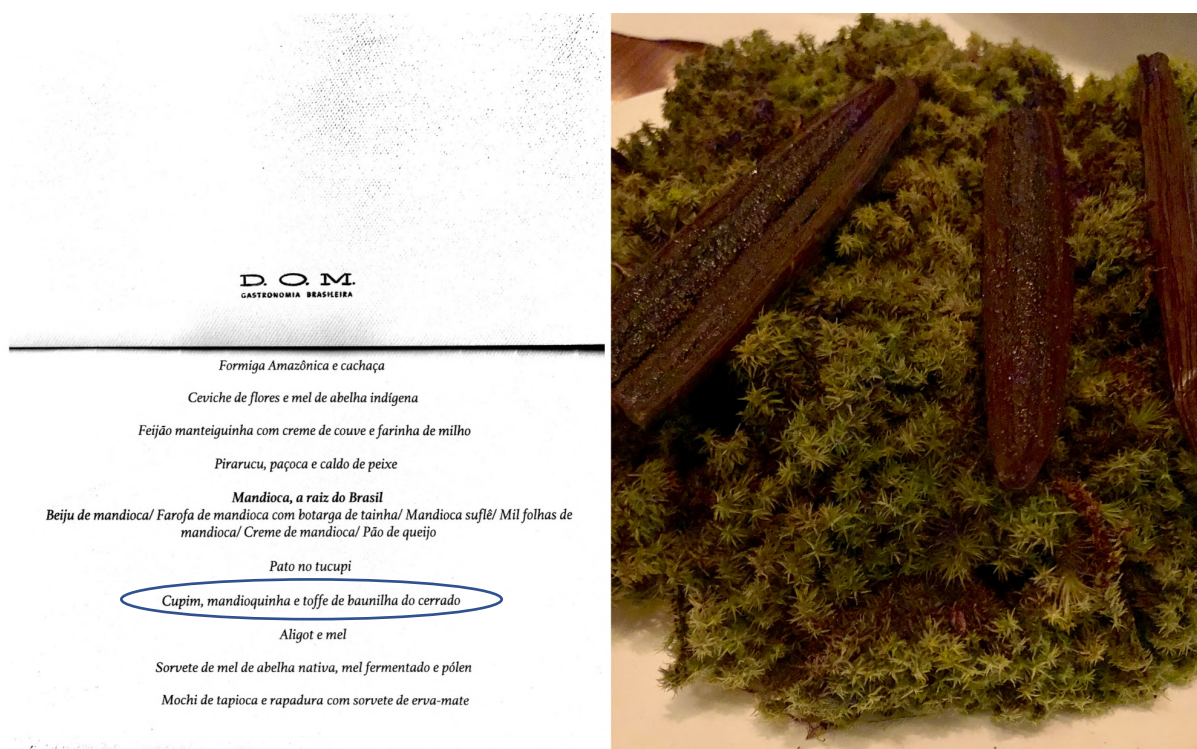


Foto: Acervo da autora.

A busca pela baunilha-do-cerrado mobilizou o *chef* brasileiro Tiago Barbosa que mora em Lyon (França) até Goiás Velho.¹⁸² O *chef*, proprietário da *Único Glacier*, uma sorveteria artesanal na “capital gastronômica” francesa, relatou que há tempos tentava adquirir a baunilha, mas apenas recentemente tinha tido acesso às favas. Assim, fora até a cidade para renovar seu estoque e, sobretudo, estreitar o contato com sua fornecedora (BARBOSA, 2019).¹⁸³ Na ocasião, o encontro com a fornecedora foi noticiado na rede social da sorveteria com estas observações: “*aujourd’hui c’était un grand jour pour nous on a été rencontré notre fournisseur de Vanille Brésilienne. C’était vraiment un périple inoubliable et on a beaucoup appris sur*

¹⁸¹ Observação realizada pela autora no restaurante D.O.M (SP) em 2 de março de 2019. (Apêndice I).

¹⁸² O *chef* Tiago Barbosa é goiano e mora em Lyon (França) onde é co-proprietário da sorveteria *Único Glacier* ao lado da *chef* francesa Julia Corse. Ambos estudaram no *Institut Paul Bocuse* e têm em seu currículo passagem por restaurantes três estrelas no *Guide Michelin* em Paris e Lyon.

¹⁸³ Entrevista realizada com o *chef* Tiago Barbosa em Brasília (DF) no dia 8 de fevereiro de 2019. (Apêndice E).

cetter orchidée capricieuse. Si fragile et surtout sauvage (...).¹⁸⁴ O sorvete de baunilha-do-cerrado constou no cardápio da sorveteria em destaque no dia 16 de março de 2019, conforme anunciado na mesma rede social.¹⁸⁵

A fornecedora em questão é Dona Helena Leão Barbosa, proprietária da Casa São Jorge Cachaçaria no Mercado Municipal de Goiás Velho.¹⁸⁶ Atualmente, uma das referências na comercialização da baunilha-do-cerrado no município, como indica Brumano (2019), foi possível observar que ela comercializa as favas na forma de “xarope”, isto é, em conserva no açúcar. A embalagem com duas favas de baunilha-do-cerrado da “safra” de 2019 é comercializada por R\$38,00.

Como mencionado, todo o consumo de baunilha-do-cerrado decorre do extrativismo das favas em áreas de mata nativa. As experiências de cultivo ainda são incipientes. Uma delas tem sido realizada de maneira intuitiva pelo *chef* Simon Lau desde 2014 na horta do seu restaurante Aquavit (DF). Segundo o *chef*, mesmo com muitas flores ocorridas nos últimos dois anos, o resultado nunca passou de uma ou duas favas até meados de 2019, quando descobriu como fazer o método de polinização manual. Para que fique mais claro:

Em agosto desse ano, postei uma foto das flores de baunilhas no meu Instagram. Uma amiga dinamarquesa comentou que tinha comprado uma pequena produção de baunilha em Uganda. Assim, fui pesquisar na internet e descobri um vídeo de como polinizar a baunilha.¹⁸⁷

É importante observar que as plantas florescem normalmente apenas uma vez ao ano.¹⁸⁸ Dito isso, entre agosto e setembro, o *chef* indica que polinizou manualmente as flores e que o resultado já podia ser visto em mais 100 favas amadurecendo na horta do Aquavit (DF) (Figura 17). Esse feito, inclusive, foi destaque na tradicional carta encaminhada aos seus clientes com o menu especial de outubro de 2019. Além do cardápio, o *chef* acrescentou uma foto com a legenda: “baunilhas amadurecendo da Horta do Aquavit (DF) ”.

¹⁸⁴ Postagem realizada no dia 6 de fevereiro de 2019 no perfil oficial @unicoglacier no Instagram.

¹⁸⁵ Ibidem.

¹⁸⁶ Observação realizada pela autora no Mercado Municipal de Goiás Velho (GO), no dia 28 de setembro de 2019. A Casa São Jorge Cachaçaria comercializa licores artesanais e “pingas” curtidas em raízes, ervas e frutas nativas. Além disso, comercializa as favas de baunilha-do-cerrado *in natura* na época da safra ou em embalagens de plástico com duas ou três unidades cada, onde Dona Helena coloca açúcar. (Apêndice I).

¹⁸⁷ Observação realizada na horta do Aquavit (DF) com o *chef* Simon Lau no dia 24 de setembro de 2019. (Apêndice I).

¹⁸⁸ A depender da idade e das condições ambientais, cada planta produz entre 8 e 15 racemos (tipo de inflorescência em formato de cacho), que, por sua vez, produzem cerca de 10 a 20 botões florais cada um. Dada a baixa frequência de visitação às flores, a polinização natural resulta em menos de 1% das favas. (HERNÁNDEZ; LUBINSKY, 2010).

Figura 17 – O *chef* Simon Lau polinizando as flores de baunilha da horta do Aquavit (DF)



Fonte: Acervo da autora.

Por outro lado, o *chef* Alex Atala esteve envolvido em um projeto recente com vistas a estruturar a cadeia produtiva da baunilha-do-cerrado. Iniciativa liderada pelo Instituto ATA em convênio com a Fundação Banco do Brasil.¹⁸⁹ Vale dizer que essa motivação fora revelada ainda em 2013, no lançamento do Instituto ATA, como se observa em trecho da carta entregue aos convidados:

Baunilha do Cerrado - Como profissional de cozinha, aprendi que a baunilha faz parte dos sabores universais, sendo apreciada por todas as culturas em todos os cantos do planeta. Surpreendi-me ao conhecer uma baunilha no cerrado ainda em estado selvagem, não domesticada. Um dos sonhos deste instituto é a domesticação e a estruturação de um consórcio de famílias nas áreas do cerrado, gerando complemento de receita à população carente e um produto de alta qualidade, com um DNA brasileiro, para as mesas do mundo (ATALA, 2013. (Anexo B).

O projeto previa a construção de viveiros para produção de mudas, realização de cursos sobre manejo e beneficiamento da baunilha na comunidade Kalunga, no Sítio Histórico e Patrimônio Cultural Kalunga (SHPCCK). Executado entre 2016 e 2018, após o término do

¹⁸⁹ Projeto Baunilha do Cerrado Nº 15.387 da Fundação Banco do Brasil, celebrado em 20 de dezembro de 2016. O acordo foi assinado em 20 de dezembro de 2016 em cerimônia realizada em Brasília (DF) com a presença de representantes das entidades envolvidas (OLIVEIRA; CREPALDI, 2016).

período de execução do projeto, matérias veiculadas na mídia sinalizavam a insatisfação da comunidade com os resultados atingidos. A matéria denunciou ainda o registro da marca “Baunilha-do-Cerrado” no Instituto Nacional de Propriedade Industrial – INPI por parte do Instituto ATA¹⁹⁰. Isso obrigou as entidades e personagens envolvidos a se posicionarem publicamente sobre a destinação dos recursos do projeto, bem como com relação às expectativas não atendidas. Notas explicativas do Instituto ATA, da Associação da Comunidade Kalunga (ACK) e da Central do Cerrado foram veiculadas e podem ser consultadas facilmente na *internet*.¹⁹¹

Consta, entre os legados do Projeto Baunilha do Cerrado do Instituto ATA, a construção de um viveiro na comunidade Kalunga de Vão das Almas (GO). Segundo indicam os responsáveis pelo projeto, no viveiro, inaugurado em novembro de 2018, foram plantadas mudas de três espécies de baunilha-do-cerrado com ocorrência no SHPCK.¹⁹² Foi possível observar que, embora o viveiro tenha sido instalado na propriedade do casal Deuzami Conceição e Calisto de Souza Santos, mais conhecidos como Dona Fiota e Seu Calisto, este relatou que havia “pulado fora” do projeto em razão de questionamentos gerados na comunidade (CONCEIÇÃO; SANTOS, 2019).¹⁹³

Diante disso, quem se dedica aos cuidados com o viveiro é a vizinha e “comadre”, Dirani Francisco Maia, Dona Dirani. Importante ressaltar que na propriedade onde foi instalado o viveiro não há energia elétrica. Assim, é a propriedade de Dona Dirani, localizada na outra margem do rio Capivara, que fornece energia elétrica para o sistema de irrigação do viveiro.¹⁹⁴

Foi possível observar a existência de mudas de duas espécies no viveiro, a que se referem como “da pequena” e “da grande”.¹⁹⁵ Nesse ponto, destaca-se que as mudas foram feitas a partir de plantas coletadas no SHPCK e doadas por outros Kalungas de suas propriedades. A maioria das mudas está em estágio inicial de crescimento ou mesmo adaptação

¹⁹⁰ A notícia intitulada “Alex Atala registra marcas da baunilha do Cerrado, alimento tradicional dos quilombolas”, de autoria de Caio de Freitas Paes, foi veiculada no site “De Olho nos Ruralistas”, em 17 de julho de 2019. Foram publicadas outras duas denúncias sobre o tema no mesmo site. (PAES, 2019).

¹⁹¹ Importante destacar que os entraves e desdobramentos relacionados ao Projeto Baunilha do Cerrado do Instituto ATA não foram objeto desta tese e, pela natureza da questão, demandam um aprofundamento que, por si, pode ensejar novos estudos.

¹⁹² Disponível em: <https://www.baunilhasdocerrado.com.br/single-post/2018/11/02/Viveiro-de-Baunilhas>. Acesso em: 22 set. 2019.

¹⁹³ Entrevista realizada com Deuzami Conceição e Calisto de Souza Santos em Vão das Almas (GO) localizada no Sítio Histórico e Patrimônio Cultural Kalunga (SHPCK) em 27 de abril de 2019. (Apêndice G).

¹⁹⁴ O viveiro instalado pelo Instituto ATA dispõe de um sistema de irrigação por nebulização. O bombeamento da água do rio Capivara é realizado com a energia que foi puxada da propriedade da Dona Dirani, localizada na outra margem do rio Capivara que corta as duas propriedades. Na ocasião, o sistema de irrigação estava inoperante.

¹⁹⁵ Observação realizada em Vão das Almas (GO) localizada no Sítio Histórico e Patrimônio Cultural Kalunga (SHPCK), onde a autora ficou hospedada na propriedade do casal Calisto e Fiota entre 26 e 28 de abril de 2019. (Apêndice I).

ao novo local e nenhuma floresceu no viveiro até o momento desse estudo. Portanto, o método de polinização manual ainda não foi aplicado pelos Kalungas e, tampouco, foram colhidas favas desse cultivo. Observou-se, ainda, que ambas as famílias diretamente envolvidas com o Projeto Baunilha do Cerrado do Instituto ATÁ passaram a cultivar mudas de baunilha no próprio quintal. Ao mesmo tempo em que seguem coletando as favas na mata para comercialização (Figura 18).

Figura 18 –Dirani no viveiro e favas de baunilha coletadas no SHPCK por Fiota (da esquerda para a direita)



Fonte: Acervo da autora.

Segundo Hernández e Lubinsky (2010), em geral, a primeira floração da baunilha ocorre em três anos depois de plantada. Ademais, esses autores indicam ainda uma série de condições necessárias para o sucesso do sistema de cultivo que passam pela irrigação, nutrição e fertilização, entre outros. É importante ressaltar que o convênio celebrado entre a Fundação Banco do Brasil e o Instituto ATA foi encerrado em dezembro de 2018 e as mudas estão em fase inicial de cultivo.

Nesse ponto, convém ressaltar que a baunilha não circulava entre os produtos da economia dos Kalunga, baseada até pouco tempo no sistema de trocas, tendo a farinha como

principal item (BAIOCCHI, 2013).¹⁹⁶ De todo modo, pelos relatos e alguns registros pode-se inferir que os usos medicinal e aromático da baunilha eram conhecidos pela comunidade Kalunga antes do projeto do Instituto ATA.¹⁹⁷ No entanto, é difícil saber se estava presente em todas as comunidades que integram o SHPCK e em quais ritos. Dona Fiota relata que sabia que a baunilha era boa como remédio, mas nunca tivera interesse em apanhá-la no mato para além desse uso específico (CONCEIÇÃO; SANTOS, 2019). Ademais, complementa:

E nós via ela lá, no mato, as penquinha, mas nós num dava bola por isso, de maneira nenhuma. Eu mesma quantas vezes num vi no mato atrás de coco. Eu via a bolinha, os cachinhos dela, as pequeninas eu nem sabia não. Agora depois não, agora que soube desse excesso, ô, se tiver verdinha, eu já tô procurando a bichinha (CONCEIÇÃO; SANTOS, 2019).

Após a coleta, Dirani e Fiota secam as favas de baunilha à sombra e depois armazenam em baldes plásticos (Figura 19). Nesse ponto, é importante observar que ambas participam de outros projetos como o “Mãe de Óleos”, que teve início há mais de 10 anos (DIAS; LAUREANO, 2009), e, mais recentemente, Seu Calisto se envolveu no projeto “Fortaleza do Gergelim Kalunga” do *Slow Food*.¹⁹⁸ Isso favorece a circulação deles em municípios vizinhos na Chapada dos Veadeiros e, também, em Brasília e São Paulo. Dito isso, entre janeiro e outubro de 2019, participaram de sete eventos onde comercializaram as suas favas de baunilha ao lado de outros produtos tradicionais como os óleos vegetais (indaiá, mamona, gergelim, pequi), o gergelim Kalunga, artesanato, entre outros.¹⁹⁹

Evidenciou-se ainda um incremento no valor das favas de baunilha, de R\$20,00, a unidade, em 2017, para R\$35,00, nos dias atuais. Também foi possível encontrar as favas de “baunilha Kalunga” sendo comercializadas ao valor de R\$12,00, o grama, na OCCA, e por R\$60,00, a fava (de 4g), na Central do Cerrado.

Figura 19 – Dirani com as baunilhas-do-cerrado em evento em Brasília (DF)

¹⁹⁶ Apenas em 1982, a partir das pesquisas da antropóloga Mari de Nazaré Baiocchi, pioneira no estudo da comunidade, que se tem os primeiros registros sobre os Kalungas (BAIOCCHI, 2013).

¹⁹⁷ Matéria veiculada no jornal *Correio Braziliense*, em agosto de 1996, sobre os festejos de Nossa Senhora da Abadia em Vão de Almas (GO), relatava: “no dia seguinte, a coroação do Imperador inaugura uma série de cerimônias, de batizados e casamentos. Tudo regado à cachaça da terra curtida em baunilha.” (ROSSI, 1996).

¹⁹⁸ A Fortaleza do Gergelim Kalunga no âmbito do projeto “*Alimentos Bons, Limpos e Justos: Ampliação e Qualificação da Participação da Agricultura Familiar Brasileira no Movimento Slow Food*” tem o Seu Calisto como a pessoa referente da comunidade (SLOW FOOD BRASIL, 2018).

¹⁹⁹ Entre eles: lançamento da marca de produtos ecossociais Kalunga em São Paulo, em abril, do curso Culinária Raiz Kalunga, em maio, da Feira da Sociobiodiversidade do Cerrado no I Congresso de Nutrição Funcional do Centro-Oeste, em junho, do 10º Slow Filme - Festival Internacional de Cinema e Alimentação, em agosto, do Encontro dos Povos do Cerrado, em setembro, e da VEGFEST 2019, em outubro.



Fonte: acervo da autora

3.4 Cajuzinho: a joia do Cerrado

Ilustre moradora do município de Goiás Velho (GO), Cora Coralina, traz em um de seus livros, receita de “passas de caju” onde o ingrediente principal é “caju nativo, pequeno (mais ou menos 5 cm de altura), azedo e maduro” (CORALINA, 2009, p. 87). É notório que, neste caso, a doceira e poeta se referia aos cajus encontrados no Cerrado. Estes, por sua vez, foram descritos pela primeira vez por Auguste de Saint-Hillaire em 1831. Ocasão em que apresentou

três novas espécies do gênero *Anacardium*, identificadas por ele em viagens pelo “sertão” ou “deserto” de Minas Gerais e pela “província” de Goiás (SAINT-HILAIRE, 1831). Embora o tamanho fosse menor, o naturalista observou que, nessas regiões, havia consumo similar ao da espécie *A. occidentale*, a única descrita pelos botânicos até então.

Importante ressaltar que Agostini-Costa *et al.* (2018) indicam a ocorrência de quatro espécies do gênero *Anacardium* no Cerrado, a saber: *Anacardium corymbosum* Barbosa Rodrigues; *Anacardium humile* St. Hilaire; *Anacardium nanum* St. Hilaire e *Anacardium occidentale* L. (= *A. othonianum* Rizzini). De modo a diferenciar essa última espécie cultivada na região Nordeste do país, esses autores propõem o uso do ecótipo *A. othonianum* (AGOSTINI-COSTA *et al.* 2010; 2018).

Assim, as espécies de caju nativos e endêmicos do Cerrado, se distinguem do caju comum (*A. occidentale*), pelo tamanho diminuto do fruto e do pseudofruto e, ainda, do porte arbóreo, arbustivo ou subarbustivo. No Cerrado, a safra ocorre entre os meses de agosto e setembro. Vale ressaltar que o caju é um pseudofruto constituído de duas partes, sendo que o fruto propriamente dito é a castanha. A outra parte é o pedúnculo floral, comestível, de coloração amarela, rosada ou vermelha (Figura 20).²⁰⁰ A palavra caju deriva do tupi *akaïu* e significa “noz que produz”. No Cerrado, os nomes populares ressaltam o tamanho reduzido do pseudofruto, sendo os mais usuais cajuí, cajuzinho, cajuzinho-do-mato, cajuzinho-do-cerrado.²⁰¹

²⁰⁰ Ao longo da tese, será utilizada a forma mais usual para se referir às espécies de *Anacardium* que serão abordadas. Entenda-se, portanto, que a referência ao pedúnculo floral, isto é, ao pseudofruto será designada **fruto**. E qualquer referência ao fruto propriamente dito, será mencionada como **castanha** (ou ACC)

²⁰¹ Como dito anteriormente, a autora optou pela designação cajuzinho-do-cerrado.

Figura 20 – Cajuzinho-do-Cerrado (espécies não identificadas)



Foto: Acervo da autroa.

Estudos sugerem que o Brasil seja o centro de origem mais provável do gênero *Anacardium* (CAVALCANTI; BARROS, 2009). Estão descritas nove espécies nativas, sendo três endêmicas, duas delas do Cerrado (LUZ *et al*, 2020). Abundante ao longo da costa litorânea brasileira, a espécie *A. occidentale* foi levada para Goa, principal colônia de Portugal na Índia, ainda no Século XVI (LIMA, 1988). Posteriormente, foi introduzida no sudeste asiático e em diversos países da África. Segundo, Cavalcanti e Barros (2009), a espécie adapta-se facilmente aos diversos ecossistemas tropicais. Isso permitiu que a cajucultura fosse disseminada na Índia e em outras partes do mundo onde não era nativa. Por sua vez, impulsionou o desenvolvimento de uma indústria de beneficiamento da castanha de caju nesses países (LIMA, 1988).

Importante ressaltar que a castanha de caju (ACC) é o produto com maior valor econômico no mercado. A castanha de caju ou “*cashew nut*”, figura entre as “*nuts*” mais consumidas no mundo, disputando a liderança com amêndoas e nozes. Ademais, a cajucultura mundial é baseada integralmente na espécie *A. occidentale*.²⁰² No Brasil, a quase totalidade (99,5%) da área plantada com cajueiros dessa espécie está concentrada na região Nordeste, sendo que três estados (Ceará, Rio Grande do Norte e Piauí) somam mais de 92% da área total ocupada com a cajucultura no país. (BRAINER; VIDAL, 2018).

²⁰² Segundo indicam Serrano e Pessoa (2016), Ceará, Rio Grande do Norte e Piauí, gradativamente, vêm substituindo seus cultivos por clones de cajueiro anão-precoce, melhorados geneticamente pela Embrapa. Entre os principais clones para plantio, Cavalcanti e Barros (2009) sinalizam o BRS226, resistente à resinose e à PPH (podridão preta da haste) e outros como o híbrido anão x comum BRS 275 por apresentar alta produtividade e e boa qualidade do pedúnculo (caju) e da amêndoa.

Como subproduto do processamento da ACC, extrai-se o líquido da castanha-de-caju (LCC), amplamente utilizado na indústria química para produção de polímeros plásticos, vernizes e isolantes (AGOSTINI-COSTA *et al.*, 2018). Como destacam esses autores, o LCC é constituído por compostos fenólicos como ácido anacárdico e outros, e representa cerca de 25% do peso da castanha de caju. Esses autores indicam que a composição do *Anacardium occidentale* (= *A. ohonianum*) nativo do Cerrado apresenta níveis comparáveis ao da espécie de cultivo comercial. Ressaltam ainda que o fruto (pedúnculo) nativo do Cerrado apresenta teor de fibras três vezes maior.

Como indicam Serrano e Pessoa (2016), “do cajueiro aproveita-se praticamente tudo”. Porém, Brainer e Vidal (2018) ressaltam que cerca de 90% do caju produzido no Nordeste é desperdiçado, sobretudo pela alta perecibilidade do fruto. O que resulta no subaproveitamento do potencial econômico do pedúnculo comestível *in natura* ou processado em diversos preparos tradicionais como doces e bebidas.

Ademais, de segundo maior exportador de ACC em 1995, o Brasil passou a importador. Uma análise dos dados disponíveis no *Observatory of Economic Complexity* – OEC permite observar o declínio da participação do Brasil na produção mundial de castanha de caju, ante a rápida ascensão do Vietnã como maior produtor mundial (Quadro 4).²⁰³

Quadro 4 - Dinâmica da exportação mundial de castanha de caju de 1995 a 2015

| | | 1995 | | 2005 | | 2015 | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------------------|------|-------------------|------|------------------|------|
| | | País | % | País | % | País | % |
| 5 principais países exportadores | 1º | Índia | 50 | Índia | 33 | Vietnã | 35 |
| | 2º | Brasil | 16 | Vietnã | 22 | Índia | 16 |
| | 3º | Tanzânia | 8,5 | Brasil | 9,7 | Costa do Marfim | 13 |
| | 4º | Guiné-Bissau | 3,6 | Costa do Marfim | 5,8 | Tanzânia | 5,1 |
| | 5º | Vietnã | 3,2 | Indonésia | 5,3 | Guiné-Bissau | 3,8 |
| Volume total exportado pelos 5 países | | | 81,3 | | 75,8 | | 72,9 |
| Valor total de castanha de caju <i>in natura</i> e desidratada exportada no ano (em US\$) | | US\$ 0,934 bilhões | | US\$ 1,95 bilhões | | US\$ 6,1 bilhões | |

Fonte: Adaptado de *Observatory of Economic Complexity* (OEC).

²⁰³ Dados extraídos do *Observatory of Economic Complexity* – OEC referentes ao produto “Cashew nuts, fresh or dried”. Disponível em: <https://oec.world/en/profile/hs92/080130/>. Acesso em: 12.out.2019.

Como se observa, o Brasil perdeu representatividade em um mercado crescente. Ademais, nos últimos anos, o Brasil tem figurado no *ranking* dos países importadores de castanha de caju (com casca), em volume equivalente a U\$42,4 milhões em 2017.²⁰⁴

Embora abundantes, as espécies de caju nativos do Cerrado não contribuem sequer para suprir a demanda do mercado interno. Como indicam Agostini-Costa *et al.* (2018), até o momento, foram insuficientemente estudadas e as informações sobre práticas de cultivo dessas espécies são escassas. Ademais, embora sejam apreciadas pela população da região Centro-Oeste, ainda “são pouco conhecidas e pouco consumidas” (AGOSTINI-COSTA *et al.*, 2018, p. 138).

No entanto, foi possível identificar o crescente interesse dos *chefs* no cajuzinho-do-cerrado. Apresentado ao *chef* Simon Lau pela sogra, Dona Neusa Caldeira Paiva, o cajuzinho foi um dos primeiros produtos do Cerrado a ser incorporado ao menu do restaurante *Aquavit* (DF). Como lembra o *chef* “[...] logo no começo do *Aquavit* eu comecei a servir “*foie gras* grelhado com *confit* de cajuzinho-do-mato”. Segundo Lau, das referências recebidas da relação aluno-mentora com Dona Neusa, o uso do cajuzinho é uma das principais.

Dito isso, volta-se para duas receitas. A primeira, as passas de “passas de caju” da doceira e poeta Cora Coralina, a ilustre moradora de Goiás Velho (GO), cidade da sogra do *chef*. A outra, a que decorre do capital gastronômico do *chef*: o “*confit* de cajuzinho do mato com baunilha do cerrado”, receita que acompanha preparações doces de salgadas no menu do *Aquavit* (Quadro 5).

Quadro 5 - Receitas de passas de caju e *confit* de cajuzinho-do-cerrado

| Passas de Caju | Confit de cajuzinho do mato com baunilha do cerrado |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cora Coralina, doceira e poeta | <i>Chef</i> Simon Lau |
| Caju nativo, pequeno (mais ou menos 5cm de altura), azedo e madurto. Retire a castanha, lave bem e, depois, fure os cajus com um garfo e esprema retirando um pouco do suco. Coloque os cajus em tacho de cobre com | Como o cajuzinho do mato, também chamado cajuzinho do cerrado, muitas vezes cresce lado a lado de pés de baunilha, nada mais natural de que fazer algo usando as duas iguarias juntas e experimentar como o nosso |

²⁰⁴ Dados extraídos do *Observatory of Economic Complexity* (OEC) referentes ao produto “*Cashew nuts, fresh or dried*”.

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>água e açúcar suficientes para dar o ponto de fio. Leve ao fogo lento sem mexer. Quando os cajus ficarem de tom vermelho bem escuro, coloque um a um em peneira de taquara até que fiquem completamente escorridos. A passa de caju fica semelhante à uva passa ou ameixa preta seca. Deve ser guardada em lata ou vidro apenas úmida, sem a calda. Dura um ano. Nota: pode ser feito com caju doce e guardado com a calda ou não.</p> | <p>cerrado com essa geleia expressa seu lado mais refinado e delicado.</p> |
| | <p>Ingredientes:</p> <p>500g de cajuzinho-do-mato</p> <p>375g de açúcar orgânico</p> <p>1 colher de sopa de água</p> <p>1 fava de baunilha-do-cerrado</p> |
| | <p>Tire as castanhas dos cajuzinhos. Não jogue as fora. Plante-as. Coloque os cajuzinhos e o açúcar em camadas intercaladas na panela e salpique com a água. Deixe descansar por 2 a 3 horas. Põe tudo no fogo baixo para chegar a ponto de fervura, mais ou menos 1 a 2 minutos. Limpe bem tirando a espuma. Retire os cajuzinhos que ainda devem ser inteiros e bonitos e deixe o caldo na panela reduzir ate que fica com uma consistência de xarope. No final peneire o xarope e coloque os cajuzinhos de volta e dê uma rápida fervura. Põe as cajuzinhos em vidros muito limpos e feche a tampa e guarde até usar.</p> |

Fonte: a receita de Cora Coralina foi retirada de seu livro (CORALINA, 2009) e a do *chef* Simon Lau fornecida à autora (Anexo H)

O *chef* ressalta que o cajuzinho deve estar “inteiro e bonito” ao término do preparo. Em razão da propriedade higroscópica do açúcar, o cajuzinho será cozido no próprio suco, intensificando o sabor. Ademais, necessita de menos tempo para cocção. Tudo isso, ascrescido de baunilha-do-cerrado como pode ser observado no preparo elaborado pelo *chef* para o livro “Aqui tem Cerrado no Prato” (Figura 21).²⁰⁵

²⁰⁵ O preparo “Queijo Tomme empanado e confit de cajuzinho e baunilha do cerrado” foi criado pelo *chef* Simon Lau para o livro “Aqui tem Cerrado no Prato: receitas para uso e valorização da biodiversidade do Cerrado pela gastronomia”, organizado pela autora e lançado em 2018. (JACQUES, 2018).

Figura 21 – Preparo do *chef* Simon Lau com *confit* de cajuzinho e baunilha-do-cerrado



Fonte: Rafael Facundo.

Motivado pelo “Manifesto Nórdico”, o *chef* relembra que precisou investir seu tempo para encontrar os canais de acesso ao cajuzinho e a outros produtos que buscava para suas criações. Isso se destaca no trecho:

Foi difícil. Especialmente no início porque eu não tinha contatos por onde encontrar os produtos. De vez em quando dava vontade: – quer saber? Eu não vou usar cajuzinho coisa nenhuma, vou comprar *blueberries* importadas do Alasca que é muito mais fácil, encontra no La Palma. Porque eu inventava de usar cajuzinho-do-mato aí tinha uma mulher na beira da estrada, mas na semana seguinte a mulher não tava mais, acabou. E não conhecia muita gente pra ligar, pra perguntar. E na internet não tinha nada sobre isso aqui em Brasília. Então, realmente eu gastei muito tempo achando canais pra poder comprar as coisas, pra achar os produtos. E como eu era influenciado pelo Manifesto Nórdico, não era só os produtos silvestres do Cerrado que me interessavam, mas a cultura também. Como esses produtos eram usados (LAU, 2019).

Sobre a dinâmica trazida pelo *chef* Simon Lau para o cajuzinho, a jornalista Liana Sabo ressalta:

O cajuzinho do cerrado a história é a seguinte: o cajuzinho amadurece em agosto, a primeira chuva tanto que até hoje a gente chama chuva do caju, né? Aquele cajuzinho

há 50 anos, tô aqui há 50 anos, a gente quando viajava era uma estrada só antes da duplicação Brasília-Goiânia, na beira do caminho, depois da chuva do caju, aqueles menininhos embalavam e vendiam aquele cajuzinho. A gente fazia doce. Foi preciso vir um estrangeiro, dinamarquês, se encantar e fazer tanta coisa. (SABO, 2019).²⁰⁶

Dito isso, o *chef* indica que desde que passou a suprir sua demanda com o casal “Ana e Zilas” ficou mais fácil e salienta sua expectativa: “Se o Cerrado vira moda, mais pessoas como Zilas e Ana vão querer coletar ou cultivar” (LAU, 2019). Embora já coletassem o cajuzinho, o casal Ana Maria Romeiro e João Evangelista de Macedo indica que notou o crescimento da demanda pelo fruto por parte dos *chefs* e restaurantes depois que se integraram à rede do *Slow Food Cerrado*:

Na nossa região tem muito cajuzinho. A gente já vendia na feira, vendia os pacotinhos na feira, sabe? Até junto com o artesanato mesmo, a gente levava cajuzinho pra algumas feiras quando a gente começou a fazer os licores e aí tem o licor de cajuzinho, de pequi, das frutas que a gente tem. Agora, o interesse dos restaurantes surgiu mesmo com esse envolvimento com o Slow Food que os cozinheiros começaram a querer comprar pra usar nos restaurantes. Antes a gente vendia só os pacotinhos na feira, pacotinhos pequenos de meio quilo ou de um quilo. Agora, grande quantidade pra vender, pra fazer alguma coisa, alguma comida com caju foi com o Slow Food que começou, com o festival (ROMEIRO; EVANGELISTA, 2019).²⁰⁷

Mencionado pelo casal, o “Festival Gastronômico Cerrado Week” promovido pelo convívio *Slow Food Cerrado* ocorreu em setembro, momento em que o cajuzinho-do-cerrado está no auge da sua curta safra, como mencionado anteriormente.²⁰⁸ Com o fruto *in natura* disponível e um fornecedor capaz de atender a demanda dos *chefs*, logo na primeira edição, o cajuzinho esteve em destaque em três preparações: i) galinhada com cajuzinho-do-cerrado ii) ceviche do Cerrado, preparado com peixe branco, cajuzinho-do-cerrado e molho leite de tigre iii) pizza cajuína, coberta com pomodori pelati, pesto de castanha de caju, muçarela e finalizada com cajuzinho-do-cerrado (Figura 22).²⁰⁹

Figura 22 – Preparos com cajuzinho-do-cerrado no Festival Gastronômico Cerrado Week 2014

²⁰⁶ Entrevista realizada em Brasília (DF) no dia 18 de novembro de 2019 com a jornalista gastronômica Liana Sabo que escreve a coluna “Favas Contadas” no jornal Correio Braziliense desde 15 de maio de 1998. (APÊNDICE H)

²⁰⁷ Entrevista concedida pelo casal Ana Maria Romeiro e João Evangelista de Macedo no dia 5 de outubro de 2019 no espaço fixo no “Café com Feira”, espaço cedido ao casal onde comercializam produtos aos sábados na Ceasa-DF (Apêndice F).

²⁰⁸ A primeira edição do Festival Gastronômico Cerrado Week foi realizada entre 15 e 21 de setembro de 2014 e a segunda entre 11 e 20 de setembro de 2015.

²⁰⁹ Acervo da autora com os preparos oferecidos pelos estabelecimentos participantes do Festival Gastronômico Cerrado Week em 2014. A presença desse fruto sazonal também se repetiu na segunda edição do Festival Gastronômico Cerrado Week realizada em 2015, que contou com oito distintas preparações com cajuzinho-do-cerrado.



Fonte: Acervo da autora (reprodução)

Atenta-se que a criatividade no uso do cajuzinho-do-cerrado foi ressaltada pelo casal de extrativistas: “eu vejo quanta criatividade dos cozinheiros numa coisa que a gente usava só pra comer lá no mato mesmo, às vezes, ou fazer um suco. Os cozinheiros fazem aqueles pratos totalmente diferentes. Acho incrível.” (ROMEIRO; EVANGELISTA, 2019).

O *chef* Lui Veronese (DF), responsável pela criação do “Ceviche do Cerrado” indica que foi o próprio fruto a inspiração para o desenvolvimento da receita pois “queria trazer à tona o sabor do cajuzinho”. Destaca que o fruto é a estrela desse preparo uma vez que os ingredientes do “leite de tigre” proporcionam uma combinação ideal entre si que ressaltam o sabor natural e conferem protagonismo ao cajuzinho. Para o *chef*, “essa combinação dá tão certo que, em São Paulo, o Maní tem um ceviche de caju com leite de tigre” (VERONESE, 2019). O *chef* relata ainda que, embora já conhecesse o cajuzinho de fama e tivesse interesse em se aprofundar no processo de valorização dos frutos do Cerrado, foi, após uma vivência promovida pelo casal Dona Ana e Seu Zilas, que “descobriu” essa joia:

[...] os frutos do Cerrado sempre despertaram meu interesse, mas eu descobri no cajuzinho uma joia que o Cerrado promove que acho que é difícil comparar. Eu tenho o cajuzinho como meu preferido hoje. Antes a gente tinha difundido o pequi, a gente tem a ascensão do baru, mas despertar o interesse igual o cajuzinho me despertou, acho que nenhum outro não. (VERONESE, 2019).

No ano seguinte, o “Ceviche do Cerrado” foi o preparo escolhido pelo *chef* Lui Veronese para ser apresentado na sua aula-show do *Mesa Ao Vivo Brasília 2015*. Na revista, o *chef* foi apresentado como “uma das apostas da gastronomia brasileira”. Ademais, para essa ocasião, o preparo teve uma nova apresentação e a incorporação de um *sorbet* de cajuzinho para acompanhar. Na ocasião, o *chef* ressalta novamente que a estrela do preparo era o cajuzinho-do-cerrado e comenta: “[...] “o cajuzinho não é comercializado no mercado, por isso trabalho

com um produtor específico, acompanhando de perto seu trabalho. Assim, posso atestar a qualidade e o cuidado com o qual ele é produzido” (Figura 23).²¹⁰

Figura 23 - Ceviche do Cerrado do chef Lui Veronese no Mesa Ao Vivo Brasília 2015



Fonte: Revista Prazeres da Mesa (reprodução)

De maneira pontual, foi possível observar a safra do cajuzinho celebrada em alguns menus. Entre eles, o “Menu Primavera” do restaurante *Meze* (GO) com o preparo “goiaba, ricota e cajuzinho”.²¹¹ Segundo o chef Henrique Pontes, o menu do restaurante muda a cada

²¹⁰ Edição impressa da revista *Prazeres da Mesa*, Edição 6, Ano 4, página 46, 2015.

²¹¹ Observação realizada no dia 10 de outubro de 2019 no restaurante *Meze* (GO). (Apêndice I).

três meses e é inspirado nos ingredientes locais disponíveis na estação.²¹² Isso, segundo ele, decorre de algumas influências que recebeu, entre elas a da *chef* Márcia Pinchemel que abriu seus olhos para a ideia de trabalhar com os produtos do Cerrado depois de jantar no seu restaurante tempos atrás. Segundo ele, isso dialogava com suas raízes e, oportunamente, se tornou um dos aspectos centrais do seu trabalho nos dias atuais. Porém, o acesso aos produtos ainda decorre de um garimpo pessoal. Pelas dificuldades para acessar esses produtos no volume mínimo necessário para o restaurante, recorre, muitas vezes, às redes sociais para anunciar seu interesse, caso do cajuzinho-do-cerrado quando figurou no cardápio pela primeira vez na safra anterior (PONTES, 2019).²¹³

O casal Dona Ana e Seu Zilas ressalta que o maior interesse dos *chefs*, “mesmo aqueles que não têm restaurantes”, proporcionou demanda regular pelo fruto nos últimos anos: “vendemos aproximadamente 250 quilos de cajuzinho nas últimas safras. Colhemos aproximadamente de 350 a 400 quilos, mas sempre guardamos uma parte”. Na dinâmica do casal, Dona Ana se ocupa da transformação do fruto em outros preparos como licores, kombucha, doces, sucos e o antepasto de caju para comercializarem em eventos que participam e no ponto fixo que dispõe na CEASA-DF. Por sua vez, Zilas é o responsável pela coleta do fruto na propriedade do casal. Relata que para isso é preciso ser rápido em razão do sol e tomar cuidado, pois além dos galhos e espinhos, pode ter alguma cobra embaixo das folhas secas próximas aos pés de cajuzinho (ROMEIRO; EVANGELISTA, 2019).

Convém destacar que no momento da coleta ou mesmo na comercialização do fruto, não há distinção das espécies de *Anacardium* disponíveis na propriedade. Tampouco há aproveitamento da castanha que são armazenadas apenas para distribuição em eventos. Na safra de 2019, o valor médio do quilo praticado pelo casal foi de R\$25,00 (vinte e cinco reais) para o cajuzinho coletado na área rural de Taboquinha (GO) e distribuído aos restaurantes e *chefs* de Brasília (DF). No entanto, Dona Ana indica que não há uma base para estabelecer o preço do fruto:

[...] não existe uma planilha. A gente faz uma comparação dele com uma fruta que a gente pode cultivar. Por exemplo, a gente pode ter laranja o ano todo. Você pode ter uma área que você pode cultivar, você pode irrigar, você pode adubar. Aí a gente coloca como sendo uma fruta rara e segue o que os colegas estão fazendo, não temos profissionalismo nesse ponto de colocar preço (ROMEIRO; EVANGELISTA, 2019).

²¹² O *Meze* (GO) foi inaugurado em 2016. Em 2019, o *chef* Henrique Pontes foi finalista da categoria “*Chef Revelação*” no “Prêmio Melhores do Ano” de 2019 e o restaurante, na categoria “Melhor Restaurante do Centro-Oeste” na mesma ocasião.

²¹³ Entrevista realizada com o *chef* Henrique Pontes em Goiânia no dia 10 de outubro de 2019. (Apêndice E).

Na safra de 2019, foi possível identificar cinco boxes com oferta do fruto *in natura*. Em todos, o preço praticado em todos foi de R\$20,00 (vinte reais), o quilo.²¹⁴ Diferentemente do casal Dona Ana e Seu Zilas, que distribuem o fruto diretamente para *chefs* e restaurantes, o levantamento realizado na Ceasa-DF indicou que a principal forma de comercialização dos feirantes é a venda direta ao consumidor. Assim, o fruto inteiro com castanha e pedúnculo, altamente perecível, permanece exposto em temperatura ambiente durante todo o período da feira ou, alternativamente, armazenado em isopor com gelo.

O mesmo procedimento foi evidenciado às margens da rodovia BR-060 na altura de Alexânia (GO) (Figura 24).²¹⁵ Atenta-se que, esse canal de escoamento do fruto no período da safra, é apontado por Agostini-Costa *et al.* (2018) e, também, foi indicado pelo *chef* Simon Lau na entrevista como uma das maneiras de adquirir o fruto antes de conhecer o casal Dona Ana e Seu Zilas, do qual passou a comprar diretamente.

²¹⁴ Observação realizada no Mercado da Agricultura Familiar na CEASA-DF no dia 5 de outubro de 2019. (Apêndice I).

²¹⁵ Observação realizada no dia 27 de setembro de 2019 às margens da rodovia BR-060 entre Brasília (DF) e Alexânia (GO). (Apêndice I).

Figura 24 - Cajuzinho vendido às margens da BR-060



Fonte: Acervo da autora.

Como se observa, na medida em que passaram a entregar o fruto diretamente aos *chefs* e restaurantes, o casal Dona Ana e Seu Zilas estabeleceu um novo fluxo em torno do cajuzinho-do-cerrado. O casal se tornou um ponto de referência seguro para suprir a demanda pelo fruto. Além disso, transformaram, com apoio do *Slow Food Cerrado*, o início da safra do cajuzinho em uma vivência que congrega diversos públicos em torno da coleta do fruto (Figura 25).²¹⁶ Atividade referenciada pelo *chef* Lui Veronese na matéria da revista *Prazeres da Mesa* e em entrevista e que participa com regularidade.

²¹⁶ Em 2014, foi realizada a primeira atividade de coleta do cajuzinho-do-cerrado na propriedade do casal Dona Ana e Seu Zilas localizada em Taboquinha, área rural do município de Padre Bernardo GO) em parceria com o convívio *Slow Food Cerrado*. Em 2016, a atividade “Colheita do Cajuzinho e Sabores do Cerrado” foi incorporada à programação da Virada do Cerrado, evento com ações socioambientais, educativas, esportivas e culturais coordenado pela Secretaria de Meio Ambiente do Distrito Federal entre 2015 e 2018. Desde então, o casal promove a atividade no período da safra do cajuzinho.

Figura 25 - Coleta do cajuzinho-do-cerrado



Fonte: Acervo da autora.

Importante salientar, que o trabalho desempenhado pelo casal de produtores foi reconhecido internacionalmente pelo *Slow Food* com o certificado de “Comunidade do Alimento Coletores e Processadores de Frutas Nativas do Cerrado” em 2016.²¹⁷ Ocasão em que Dona Ana integrou a delegação do Centro-Oeste no evento *Terra Madre Salone del Gusto* 2016²¹⁸, encontro mundial do *Slow Food* que ocorre a cada dois anos em Turim, Itália.²¹⁹

²¹⁷ Nas palavras do presidente do Slow Food, “Comunidade do Alimento” é uma entidade fisicamente identificável engajada na proteção das sementes, colheita, produção, cultivo, pesca, processamento de alimentos, distribuição de alimentos, marketing, educação e outras atividades relacionadas aos princípios do movimento, levando produtos artesanais produzidos em pequena escala até os consumidores. Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/comunidades-do-alimento>. Acesso em: 18 set. 2019.

²¹⁸ O certificado de “Comunidade do Alimento Coletores e Processadores de Frutas Nativas do Cerrado” foi entregue pessoalmente à produtora Ana Maria Romeiro em cerimônia durante a programação oficial do Terra Madre Salone del Gusto 2016 em Turim, Itália, no dia 23 de setembro de 2016.

²¹⁹ Importante ressaltar que a autora também integrou a delegação do Centro-Oeste nesse evento.

CAPÍTULO 5

UM MENU DE OPÇÕES PARA O CERRADO

5.1 Análise dos elementos recorrentes nos estudos de caso

Os quatro estudos de caso permitem à autora a compreensão dos contextos específicos de como as espécies nativas do Cerrado de uso alimentício ingressam no subcampo da “nova gastronomia brasileira”, previamente delimitado, bem como as dinâmicas engendradas a partir disso. Os elementos recorrentes foram identificados ao longo da análise, conforme Quadro 6.

Quadro 6 – Elementos recorrentes nos estudos de caso

| | Estudos de caso | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------|---------------------------------------|---------------------------------|
| | Baru: do desprezo ao estrelato | Pequi: até o caroço | Baunilha: um milagre no Cerrado | Cajuzinho: a joia do Cerrado |
| Conhecimento prévio sobre o uso alimentício | x | x | x | x |
| Inclusão na Política de Garantia de Preços Mínimos para os Produtos da Sociobiodiversidade (PGPMBio) | x | x | | |
| Organização socioproductiva da coleta/boas práticas do extrativismo | x | x | | |
| Novos usos gastronômicos para os produtos da sociobiodiversidade | x | x | x | x |

| | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|
| Circulação dos produtos da sociobiodiversidade nos espaços do campo gastronômico | x | x | x | x |
| Inclusão na Lista de produtos da sociobiodiversidade brasileira (Portaria Interministerial N° 284, de 30 de maio de 2018) | x | x | | x |

Fonte: elaborado pela autora.

Com base na análise dos elementos recorrentes nos quatro estudos, destacam-se três elementos comuns: o conhecimento prévio sobre o uso alimentício dos produtos da sociobiodiversidade; novos usos gastronômicos para os produtos da sociobiodiversidade e a circulação dos produtos da sociobiodiversidade nos espaços do campo gastronômico. Um quarto elemento também relevante refere-se a inclusão do produto na lista de produtos da sociobiodiversidade, com exceção da Baunilha, dos produtos estudados o menos disseminado na cultura brasileira e regional.

Outros dois elementos que contribuíram para a introdução dos produtos estudados no campo gastronômico foram o fato de estarem contemplados pela política de garantia de preços mínimos (casos do baru e pequi, justamente os dois produtos mais disseminados na cultura brasileira e no campo gastronômico) e a existência de organizações na sociedade de coleta e tratamento dos produtos, caso dos mesmos produtos supracitados, baru e pequi. A síntese desses elementos será apresentada a seguir.

5.2 Conhecimento prévio sobre o uso alimentício dos produtos da sociobiodiversidade

Os quatro estudos de caso lançam luz a questões relevantes. Embora os usos alimentícios, aspectos nutricionais e potencial econômico das quatro espécies fossem

conhecidos da ciência, até pouco tempo atrás, essas informações figuravam dispersas em documentos históricos, manuais ou compêndios botânicos.

É importante ressaltar primeiramente que o comércio internacional de favas de baunilha ocorre desde o século XVI. Teve início com os colonizadores espanhóis que levaram essas favas aromáticas para a Europa, juntamente com outras *commodities* tais como cacau, tabaco e índigo. Deslocada de seu centro de origem, foi aclimatada com sucesso em países do Oceano Índico e hoje a produção de baunilha movimenta um mercado global significativo, porém, extremamente regulado, concentrado e volátil. O Brasil, porém, ficou fora deste mercado internacional. A *vanilla* mais comercializada no mercado internacional existe também no Brasil para era pouco conhecida e sobretudo não era cultivada, mas também fato das *vanillas* brasileiras serem muito diversas e pouco conhecidas, estas variedades, por sua vez, eram menos apreciadas.

Sabe-se que o “*flavor*” de baunilha decorre da presença da vanilina, um composto orgânico encontrado naturalmente em favas de algumas espécies de *Vanilla*, que determina seu valor comercial. No entanto, grande parte do perfil aromático da baunilha resulta não apenas da espécie, mas dos métodos e locais de cultivo, da colheita e sobretudo do processo de cura que provoca uma reação enzimática nos frutos maduros.

Estudos indicam mais de 130 diferentes tipos de componentes químicos encontrados nos frutos curados de baunilha. Em razão disso, mais de cem diferentes características podem ser associadas ao seu perfil sensorial, similares às identificadas na análise de vinhos, tais como: floral, amadeirado, picante, balsâmico, defumado, entre outras.

Muito embora essa espécie que responde pela quase totalidade da produção mundial de favas de baunilha também seja nativa do Brasil, seu cultivo e produção no país foi negligenciado ao longo da história brasileira. Embora se possa destacar, de forma muito pontual, a existência de algum incentivo para cultivo comercial de baunilha em solo brasileiro no Século XVIII, o Brasil nunca integrou essa espécie à sua matriz agrícola. Estudos recentes indicam que algumas espécies de *Vanilla* nativas do Cerrado apresentam tamanho muito superior à *Vanilla planifolia* e ainda maior teor de vanilina. No entanto, ainda são espécies selvagens, não foram domesticadas.

Apesar de terem sido identificadas ao longo dessa tese experiências de cultivo de espécies de baunilha nativas do Cerrado, isso não caracteriza sua domesticação ou ainda não resultou na produção de favas para comercialização. Ressalta-se, assim, que Brasil não dispõe

de cultivo sequer para abastecer o mercado interno daquele que é o “*flavor*” mais conhecido do mundo.

Já o caso do baru reforça a ideia de um projeto de desenvolvimento que avançou um pouco, mas ainda encontra-se em processo incipiente, à margem de todo seu potencial. Como se observa, as propriedades nutricionais e até medicinais do baru foram reconhecidas por historiadores e cientistas, mas seu consumo foi limitado pelo desconhecimento sobre a presença do fator antinutricional (tripsina) e pela ausência de tecnologia para extração da castanha. Somente em meados da década de 1990, com a torração e o desenvolvimento do sistema de foice/alavanca para corte transversal do fruto, a castanha de baru passou a ser mais consumida e aproveitada comercialmente pelas comunidades tradicionais. Desde então, inúmeros extrativistas e cooperativas passaram a coletar e quebrar o fruto para comercialização. Infere-se que mesmo tendo se tornado um produto aproveitável há pouco mais de duas décadas, a dinâmica em torno do baru fez emergir novos grupos sociais, cuja identidade está associada à coleta e quebra do fruto e à disponibilidade do uso do território e dos recursos naturais do Cerrado.

O estudo evidenciou a existência de estágios de conhecimento técnico-científico muito distintos ao longo da cadeia produtiva do baru que podem ser identificados nas experiências de Dona Adelina, Madalena e COPABASE. Ainda que Dona Adelina tenha transformado a coleta e quebra de baru em ofício há cerca de três décadas, está à margem do trabalho formal e nunca passou por nenhuma qualificação, mesmo no município onde o baru ganhou o mundo. Madalena, por sua vez, se beneficiou dos ensinamentos obtidos no curso técnico em agroindústria para aproveitar o mesocarpo de baru como um subproduto que representa 30% do peso do fruto, usualmente descartado.

Assim, o aproveitamento do mesocarpo sinaliza o potencial para inserção de um novo produto alimentício e gastronômico, o que pode ampliar o ganho para os extrativistas e para as cooperativas. Por outro lado, a COPABASE vem demonstrando que é possível superar o preço mínimo do baru estabelecido pela PGPMBio. No entanto, a cooperativa carece de incentivos como transferência tecnológica para o aprimoramento do maquinário de extração da castanha de baru e acesso a crédito.

O caso do pequi é bastante emblemático, pois essa espécie, amplamente disponível no Cerrado, foi integrada à alimentação humana ainda pelos povos indígenas que ocuparam as áreas do Planalto Central. Na culinária, o pequi se tornou um produto identitário, sobretudo no norte de Minas Gerais, Goiás e estados da região Centro-Oeste. A coleta e comercialização do

fruto e seu processamento para produção de polpa em conserva ou óleo fornecem renda a uma parcela considerável da população que reside nas áreas rurais do bioma Cerrado, muitas delas à margem do trabalho formal. O extrativismo do pequi representa atualmente o segundo maior acesso em volume financeiro na PGPMBio, atrás apenas do babaçu. Na média, em 2018, o extrativista em Minas Gerais vendeu o pequi (fruto) no valor de R\$0,19, o quilo. Isso não condiz com a importância social e ambiental do pequizeiro, considerada árvore símbolo do Cerrado.

Por outro lado, a castanha e o óleo de pequi apresentam potencial para gerar maior valor de mercado e novas oportunidades para extrativistas e cooperativas. Vale lembrar que a castanha do pequi é comestível e foi considerada como “amêndoa do Brasil”. Porém, em razão da forma de consumo tradicional (o caroço de pequi inteiro é cozido com arroz e/ou frango) e do envoltório de espinhos que recobre o caroço, sua extração é limitada mesmo em dias atuais. Assim, seu comércio também é pouco representativo.

O estudo de caso do cajuzinho também mostra o potencial latente desse produto. Distinto do cajueiro comum, responsável pela totalidade da produção comercial para beneficiamento da castanha (ACC) e do líquido da castanha (LCC), as espécies *Anacardium* nativas do Cerrado não dispõem de cultivo comercial. Seu pedúnculo, fibroso e ácido, é bastante apreciado *in natura* e está integrado à doçaria tradicional de Goiás. Embora sua castanha apresente composição em níveis comparáveis ao da espécie de cultivo comercial (*Anacardium occidentale*), é descartada ao longo do processo.

Comparado à uma “joia” e apontado como uma das “preciosidades” do Cerrado, o cajuzinho é disputado entre os *chefs* e restaurantes durante sua curta safra (entre agosto e setembro). A dinâmica em torno do fruto no campo gastronômico indica oportunidades de geração de renda para agroextrativistas. Ao mesmo tempo, observa-se que o movimento gerado durante a coleta do cajuzinho pode se tornar um diferencial competitivo para destinos turísticos e comunidades tradicionais no Cerrado.

Como um produto altamente sazonal, é imprescindível investir em pesquisas e tecnologias para que o cajuzinho possa chegar às mãos dos *chefs* (e dos mercados) com o máximo frescor. Isso pode garantir preços mais justos ao extrativista que atualmente não têm nenhuma referência para cálculo, fato que contribui para manter o cajuzinho invisível nas estatísticas oficiais.

Percebe-se nos quatro estudos, a existência de entraves para o extrativismo que mostram que o Brasil não investiu o suficiente em pesquisas agronômicas e não mobilizou esforços necessários para que esses produtos da biodiversidade ingressassem na matriz produtiva agrícola do país. Isso configura uma lacuna na pesquisa da biodiversidade.

5.3 Novos usos gastronômicos para os produtos da sociobiodiversidade

Os quatro estudos apontaram que o *habitus* de classe, consciente ou inconscientemente incorporado pelos *chefs*, foi motivador para que as quatro espécies passassem a figurar no subcampo da “nova gastronomia brasileira”. Com diferentes nuances, desde a *Nouvelle Cuisine*, os *chefs* são orientados a serem criativos, inovadores e receptivos a novos produtos e novas técnicas culinárias. Testar e pesquisar para criarem; inovar para se manterem competitivos.

É possível observar similaridades nos relatos dos *chefs* ao associarem o sabor das espécies nativas estudadas aos de outros produtos com usos gastronômicos reconhecidos. Nota-se que, quando apresentados às quatro espécies, todos os *chefs* consideram que tem em mãos ingredientes versáteis para trabalharem. Desse modo, se incumbem de criar, testar e incorporar esses produtos nas aulas-show dos eventos ou em seus cardápios. Evidencia-se que a dinâmica dos festivais gastronômicos possibilitou que as espécies acessassem novos circuitos gastronômicos. Foi possível identificar que essas espécies acompanharam os *chefs* até seus restaurantes em Brasília e São Paulo. Quando se deslocaram para fora do seu local de origem, tornaram-se produtos gastronômicos de referência vinculados ao bioma Cerrado.

O uso da castanha do baru foi consolidado em “pestos”, “crostas” e outros preparos. No uso do mesocarpo de baru é possível perceber a busca constante dos *chefs* por novos ingredientes para suas criações, o que reforça a ideia do *habitus* incorporado. Esse também é um elemento identificado no estudo de caso do pequi, pois quando passam a ter acesso à castanha de pequi, os *chefs* identificam um produto singular. Dinâmica similar à do óleo de pequi dos Kĩsêdjê. Esses buscaram nos *chefs* uma estratégia de diferenciação para entrada do seu produto que, por sua vez, se reverteu em novos mercados para o mesmo.

Por disporem de autonomia no campo, os *chefs* rompem com a barreira da resistência de espécies nativas como o pequi e introduzem o fruto em seus cardápios. Utilizam seu capital gastronômico para conferir novas nuances, texturas e apresentações a preparos tradicionais como o “arroz com pequi” e o “frango com pequi”. Deslocam ainda o pequi para o universo de ingredientes como trufas e açafrão que requerem do *chef* um capital para saber usá-lo. Isso alinhava o discurso e a prática dos *chefs*.

É notório ainda que o capital gastronômico do *chef* Simon Lau alçou as favas de baunilhas selvagens, nativas e, anteriormente tidas como de baixa qualidade por pesquisadores, ao *status* de produto gastronômico desejado por todos os *chefs*. Perspectiva que pode ser ampliada para

as outras três espécies estudadas. Assim, se, ao ingressar no campo gastronômico, a baunilha-do-cerrado ganha uma nova dinâmica, como foi observado preliminarmente por Brumano (2019), o mesmo ocorre com o baru (castanha e mesocarpo), com o pequi (fruto, castanha e óleo) e com o cajuzinho.

A noção de capital cultural gastronômico também pode ser evidenciada nas palavras do *chef* Alex Atala quando relata que, como cozinheiro, aprendeu que a baunilha era um sabor universal, o que enseja, inclusive, sua declarada busca para desenvolver a cadeia produtiva da baunilha nativa do Cerrado. Embora desenvolver a cadeia produtiva da baunilha fuja do objeto da gastronomia em si, como mencionado, responsabilidades como essa foram arroladas para o campo gastronômico por meio dos contínuos manifestos, cartas abertas, etc. Assim, o *habitus* de classe compele os agentes dominantes a mobilizarem esforços para suprirem lacunas deixadas pelas forças econômicas e políticas. Se por um lado surgem oportunidades para projetos como o do Instituto ATA, esses podem não ter os resultados esperados.²²⁰

Nota-se perspectiva similar quando os *chefs* constituem grupos e promovem eventos para pensar o futuro da alimentação. Associam o uso gastronômico das quatro espécies ao fato de serem produtos da sociobiodiversidade do Cerrado e, por essa razão, ensejarem novas dinâmicas ambientais, sociais e econômicas. Discurso que se fortalece na medida em que adquirem seus produtos da Central do Cerrado, cooperativas ou de produtores que participam do movimento *Slow Food*. Assim ampliam seu capital social, cultural, gastronômico.

É ainda em razão do *habitus* de classe e do capital cultural gastronômico dos *chefs* que o mesocarpo de baru vem ganhando espaço como um “novo” ingrediente. Associado com o sabor doce de uma rapadura já passa a ser de interesse como produto gastronômico. Aspecto esse que pode ser potencializado. O mesocarpo de baru foi o produto escolhido pelo *chef* Lui Veronese no “Jantar Magno” do *Mesa Ao Vivo Brasília 2019* e também para integrar o conceito do “Menu Seca Doce” do *chef* Matheus Zanella. Perspectiva que também pode ser observada a partir do estudo de caso do cajuzinho.

É importante ressaltar que os *chefs* promovem o diálogo com a tradição, como se observa nas criações “arroz com pequi” ou “frango com pequi” do *chef* Simon Lau e do *chef* Agenor Maia, respectivamente. Aberto pouco depois do fechamento do restaurante Aquavit (DF), o Olivae (DF) e o *chef* Agenor Maia rapidamente canalizaram para si a efervescência do campo gastronômico onde a biodiversidade do Cerrado se consolidava. Percebe-se o *habitus* de

²²⁰ Novamente ressalta-se que o projeto Baunilha do Cerrado do Instituto ATÁ não foi objeto dessa tese. Dada a complexidade dos elementos envolvidos e diversidade de atores envolvidos esse, por si, enseja um estudo específico.

classe quando a fala do *chef* Agenor Maia se aproxima da do *chef* Simon Lau ao falar da pujância do pequi nas preparações. Um, no entato, se referêcia à trufa e outro ao açafão (espanhol).

Embora já ocorresse de maneira pontual, com a entrada de novos agentes no campo gastronômico, o pequi passou das preparações salgadas para as sobremesas e *drinks*. Efeito do movimento de valorização da biodiversidade que ganha configuração com as novas premiações, como “*World's Best Pastry Chef*” e “*World's 50 Best Bars*” editadas pelo mesmo grupo responsável pela “*The World's 50 Best Restaurants*”. Esses novos objetos em disputa, reordenam o *habitus* de confeitores e *bartenders*, tal como o evidenciado para os *chefs*.

5.4 A circulação nos espaços do campo gastronômico

Conduzidas pelos *chefs*, as espécies nativas do Cerrado passam a transitar no palco de festivais gastronômicos. É num desses eventos que a castanha de baru assume o protagonismo. Como já mencionado, surge para os *chefs* como um novo ingrediente tão ou mais versátil quanto qualquer outra castanha. Porém, além de versátil e facilmente incorporável à diversas preparações a partir da criatividade dos *chefs*, a castanha de baru atendia ao propósito declarado de uma gastronomia orientada para os biomas e que exaltava os ingredientes brasileiros. Trunfo utilizado pela idealizadora do Festival Gastronômico e Cultural de Pirenópolis, ao deslocar *chefs* de Brasília, São Paulo e Rio de Janeiro para esta cidade, esses passam a dispor de novas referências que, grosso modo, desconheciam ou não ainda consideravam como produtos gastronômicos. Percebe-se que a intenção de “provar que os sabores do cerrado podem se transformar em pratos finos e sofisticados, internacionalizando nossos nobres ingredientes” se materializa.²²¹ O mesmo efeito é provocado pelo Festival Ver-o-Peso da Cozinha Paraense,

Isso demonstra que as estruturas existentes no subcampo da “nova gastronomia brasileira”, foram orientadas, entre outras, para a construção de uma gastronomia brasileira que contemplasse os biomas e demonstrasse orgulho pelos ingredientes nativos. A biodiversidade da Amazônia tem no *chef* Alex Atala uma referêcia e no Festival Ver-o-Peso da Cozinha Paraense um importante conector, dinâmica similar ocorreu no Cerrado com o Festival Gastronômico e Cultural de Pirenópolis. Primeiro festival gastronômico da região Centro-

²²¹ Cópia do projeto original do Festival Gastronômico e Cultural de Pirenópolis apresentado pela *chef* Marcia Pinchemel para o governo municipal e potenciais patrocinadores. Documento fornecido à autora dessa tese e não anexado pela baixa resolução.

Oeste, deslocou para o Cerrado, ao longo de mais de uma década, *chefs* de cozinha brasileiros e estrangeiros renomados, além de jornalistas e turistas.

Em paralelo a isso, um novo agente se habilita no subcampo da “nova gastronomia brasileira” a partir da valorização de produtos do Cerrado. Personifica em grande parte esse domínio, o *chef* Simon Lau²²², ao ponto de seu restaurante Aquavit (DF) ser o único localizado fora do eixo Rio de Janeiro-São Paulo a figurar entre os seis restaurantes brasileiros com três estrelas, no já extinto, Guia Quatro Rodas.²²³

Atenta-se que ambos os *chefs*, Atala e Lau, se destacavam no campo gastronômico pelo uso e valorização de ingredientes nativos brasileiros em suas criações e cardápios. Se, no princípio, o trabalho do *chef* Alex Atala se revelou a partir do foco na Amazônia, o do *chef* Simon Lau se deu pelo Cerrado. Não obstante, esse *chef* passou a dispor de prestígio entre outros *chefs*, sobretudo quando apresenta a baunilha-do-cerrado em importantes fóruns e eventos do campo gastronômico.

Atenta-se que no momento da inauguração do restaurante Aquavit, em 2004, a gastronomia molecular era a principal tendência no campo gastronômico. Simon Lau, de origem dinamarquesa, porém radicado no Brasil, confirma que isso o influenciou no começo de seu trabalho, pois ele acabara de retornar de um período de imersão de seis meses na Europa, onde fez estágios e trabalhou em restaurantes orientados pela gastronomia molecular.

O *chef* reconhece que, no início, a proposta do restaurante era oferecer aos brasilienses uma experiência gastronômica dinamarquesa de excelência. No entanto, embora já identificasse o potencial gastronômico dos produtos nativos, foram os princípios destacados no “*New Nordic Kitchen Manifesto*” que contribuíram diretamente para a formatação do conceito que passou a nortear seu trabalho.

Esse assunto foi tema de uma carta encaminhada pelo *chef* Simon Lau aos seus clientes em julho de 2007.²²⁴ No documento, destaca que o *chef* René Redzepi “tem provocado um verdadeiro Tsunami no mundo gastronômico com sua nova cozinha”. Argumenta que “[...] o interessante desse manifesto é que seus princípios são os que sempre procurei seguir no

²²² Simon Lau foi reconhecido pela premiação da Veja Comer & Beber Brasília como “*Chef* Revelação” em 2008. Pela mesma publicação, foi eleito o “*Chef* do Ano” quatro vezes consecutivas, entre 2010 e 2013, quando fechou o restaurante Aquavit (DF).

²²³ Importante salientar que o Aquavit (DF) foi o único restaurante localizado fora do eixo Rio de Janeiro-São Paulo a figurar entre os seis restaurantes brasileiros com três estrelas no Guia Quatro Rodas. O guia concedeu a primeira estrela ao Aquavit em 2009. Em 2011, recebeu a segunda estrela e, em 2013, a terceira. O Aquavit foi o único restaurante do Centro-Oeste a obter a classificação máxima do Guia. Em 2011, a mesma publicação elegeu Simon Lau como Chef do Ano no Brasil.

²²⁴ Cópia da carta original encaminhada pelo *chef* Simon Lau em julho de 2007 aos clientes do restaurante Aquavit (DF). (Anexo G).

Aquavit, consciente ou inconscientemente, e que penso serem facilmente traduzíveis para a nossa realidade, o nosso terroir”. Assim, indica essas referências no cardápio daquele mês, onde duas preparações representariam a nova cozinha nórdica e as outras quatro seriam a interpretação desses princípios, ou seja, constariam em preparos “[...] feitos quase exclusivamente com produtos locais e que estão na estação”.

Ressalta ainda que o *chef* com quem trabalhara, “[...] o legendário Erwin Lauterbach, no seu restaurante Saison em Copenhague, já fazia parte dessa corrente, anos antes do movimento ser oficializado com o recente Manifesto para a Nova Cozinha Nórdica, assinado por nossos principais cozinheiros”. Por entender que o “manifesto” se alinhava ao momento vivenciado pela gastronomia no Brasil, encaminha o “*New Nordic Kitchen Manifesto*” traduzido para os clientes juntamente com o menu do mês.²²⁵

O *chef* assume que tomou emprestado para o Aquavit (DF) os mesmos princípios destacados pelos *chefs* conterrâneos e, com isso, a diversidade de espécies do Cerrado, que era apresentada a ele por sua sogra, Dona Neuza, tornou-se seu principal diferencial:

Ferran Adrià e o restaurante *elBulli* estavam no auge. Isso entre 2003 e 2004, quando começou a culinária de vanguarda, molecular. E, nos países nórdicos, tinha a cozinha moderna dinamarquesa, mas o Noma não tinha aberto ainda, era outro conceito. Ao mesmo tempo, eu era muito inspirado pelas coisas que tinham aqui. Minha sogra, Dona Neuza, que é uma cozinheira fantástica, que faz comida goiana, ela me apresentava guariroba, pequi, cajuzinho. Com tudo isso eu ficava pensando... meu Deus o que é que eu vou fazer? Como é que eu vou misturar isso com salmão? Aí eu lembro que eu li o manifesto nórdico em 2005 e pensei: - nossa Simon é isso. Parece que alguém traduziu o que eu estava tentando pensar. Eu acredito que isso é o espírito do tempo. Aí eu comecei a servir *foie gras* grelhado com *confit* de cajuzinho do mato e criei a regra: sempre que tenho opção, uso em primeiro lugar um produto local, do Cerrado. (LAU, 2019).²²⁶

Em 2013, cerca de uma década depois da primeira edição do Festival Gastronômico e Cultural de Pirenópolis e no mesmo ano em que o *chef* Simon Lau decide fechar o Aquavit (DF) recém consagrado com as três estrelas no Guia Quatro Rodas, a estrutura do campo gastronômico ganha uma nova configuração. Nessa ocasião, Brasília passa a receber o circuito gastronômico do *Mesa Ao Vivo*.²²⁷ O evento é uma espécie de braço regional do “Mesa

²²⁵ Cópia do manifesto da Nova Cozinha Nórdica traduzido pelo *chef* Simon Lau e encaminhado aos clientes do restaurante Aquavit (DF) juntamente com o menu de julho de 2007. (Anexo F).

²²⁶ (Anexo E)

²²⁷ Um ano antes, Brasília (DF) recebeu o evento “Mesa Show” em paralelo ao 24º Congresso Nacional da ABRASEL onde foram realizadas aulas de gastronomia e jantar especial com a participação de seis *chefs* convidados, sendo três de Brasília (Mara Alcamim, Marco Espinoza e Willian Chen Yen), dois de São Paulo (Eudes Assis e André Castro) e uma atração internacional, a *chef* Montsé Estruch, da Espanha (ARAÚJO, 2012).

Tendências”, cuja programação é constituída por aulas-show²²⁸ comandadas por *chefs* de Brasília, Goiânia, Pirenópolis, além de *chefs* conceituados de São Paulo, Rio de Janeiro e outros estados brasileiros. Dito isso, os *chefs* ganham um palco importante para transitarem, pois o mesmo abre caminhos para o “Prêmio Melhores do Ano” e também para o “Mesa Tendências”.

No *Mesa ao Vivo Brasília*, o Cerrado se torna “o bioma da vez”. Corresponde ao mesmo momento em que a “nova gastronomia brasileira” buscava “suas” raízes, como indicava o tema do “Mesa Tendências” em 2013. Assim, os *chefs* são convidados a apresentar receitas com ingredientes do Cerrado, como se observa no texto de apresentação da primeira edição:

Nas aulas, os chefs convidados ensinaram ao público pratos que refletiam suas pesquisas sobre diversos ingredientes, muitos do Cerrado, como o mangarito, a castanha de baru, o urucum, sem esquecer as carnes, as aves e os pescados. Uma das apresentações mais disputadas foi a de Helena Rizzo, do paulistano Maní. A chef, que ganhou no primeiro semestre o troféu de Restaurante do Ano no prêmio Melhores do Ano, de Prazeres da Mesa, explorou as possibilidades do pequi em sua aula no auditório. ‘Fui convidada a falar desse ingrediente, com muito orgulho. É uma fruta de personalidade, ou você a ama, ou a odeia’, diz Helena. Anteolhos e ouvidos atentos, a chef preparou três receitas como o pequi, sagadas e doces.²²⁹

Na mesma ocasião, uma das estrelas do evento foi a *chef* Helena Rizzo, cujo restaurante Maní (SP) figurava na 41ª posição da “*The World’s 50th Best*” e tinha sido reconhecido como “Restaurante do Ano” no “Prêmio Melhores do Ano” de 2013. Em matéria veiculada na publicação especial do evento, a *chef* indica que recebera a incumbência de “apresentar” para o público, em sua maioria brasiliense, o pequi, um dos ingredientes mais tradicionais do Cerrado. Assim, o fruto foi tema central de sua aula-show em preparações doces e salgadas. Ademais, a *chef* pede a todos que se atentem para o potencial gastronômico da castanha. Para que fique claro:

A chef Helena Rizzo, do restaurante paulistano Maní encantou a plateia do auditório do Iesb com sua aula sobre pequi. Começou comentando sobre o perfume intenso da fruta, que é capaz de fazer brilhar os olhos dos apreciadores – ou afastar os incautos. ‘Descobri o pequi por uma amiga e cliente. É uma fruta maravilhosa. Por favor, não jogue a castanha fora, pois é incrível’, diz a chef.²³⁰

²²⁸ Aulas-show equivalem às demonstrações realizadas pelos *chefs* nos festivais gastronômicos e outros locais onde apresentam técnicas e receitas. Ressalta-se que, cada vez mais, os *chefs* passaram a utilizar essas demonstrações para discursar sobre seus pontos de vista a respeito dos temas afetos à gastronomia. Temas que já foram indicados anteriormente e estão explícitos nas cartas, manifestos, declarações.

²²⁹ Edição impressa da revista *Prazeres da Mesa Especial Brasília*, Edição 4, Ano 2, página 10/11, 2013.

²³⁰ *Ibidem*, página 14/15.

O mesmo evento foi o palco escolhido pelo *chef* Simon Lau para anunciar o fechamento do Aquavit (DF). Em tom de “despedida temporária”, ressalta que ele e sua equipe usariam o tempo disponível para fazerem cursos e pesquisas até formatarem um novo restaurante.²³¹

Pequi, macaúba, mangarito, buriti, guariroba, cajuzinho e baunilha-do-cerrado foram algumas das espécies utilizadas nas aulas-show dos *chefs* convidados já na primeira edição do evento. No ano seguinte, segundo o editorial da revista, foi a vez da “redenção do pequi”.²³² Momento ainda em que jatobá, mangaba, mangarito, baru, cagaita acompanharam os *chefs* em suas aulas-show. Assim como ocorrido com a Amazônia anos antes, o “cerrado” passa a ser o código utilizado pelos *chefs* consagrados e pelos novos *chefs* para transitar pelo *Mesa Ao Vivo Brasília*, como pode ser evidenciado nas capas das edições especiais entre 2013 e 2018 da revista *Prazeres da Mesa* (Figura 26).

Figura 26 – Capas da revista Prazeres da Mesa com o especial Mesa ao Vivo Brasília de 2013 a 2018 (da esquerda para a direita, de cima para baixo)

²³¹ *Ibidem*, página 48/49.

²³² Edição impressa da revista *Prazeres da Mesa Especial Brasília*, Edição 5, Ano 3, página 12/13, 2014.



Fonte: Acervo da autora (reprodução).

Embora não haja destaque para o Cerrado nas capas da revista *Prazeres da Mesa* com o especial *Mesa Ao Vivo Brasília* de 2015 e 2017, em ambos os casos, o editorial ressalta que os *chefs* locais haviam escolhido “ingredientes” do Cerrado para apresentar em suas aulas. Com isso, se refere a uma revolução gastronômica em Brasília (DF).²³³ A edição sobre o *Mesa ao Vivo Brasília* de 2017, traz ainda a matéria “Cerrado, mostra a sua cara” onde referencia o evento como um momento para celebrar os ingredientes nativos do bioma.²³⁴

Em razão do alinhamento do diretor-executivo da *Prazeres da Mesa* com o movimento *Slow Food*, este dispõe de espaço privilegiado nos eventos e no *Mesa Ao Vivo Brasília* isso também ocorreu. Assim, a atuação do movimento também reforça essa dinâmica, sobretudo a partir da realização do “Festival Gastronômico Cerrado Week” e do espaço dado aos produtores associados ao movimento nesses eventos. Nessa ocasião o movimento *Slow Food Cerrado*

²³³ Edição impressa da revista *Prazeres da Mesa* Especial Brasília, Edição 6, Ano 4, página 13, 2015.

²³⁴ Edição impressa da revista *Prazeres da Mesa*, Nº 171, Ano 15, páginas 110/111.

articula novas relações com o campo gastronômico e imprime suas pautas entre alguns *chefs*, como sinalizaram Duarte *et al.* (2016).²³⁵

Portanto, em paralelo ao momento em que valorizar a biodiversidade brasileira se configura como discurso hegemônico no subcampo da “nova gastronomia brasileira”, os *chefs* que levam os “sabores” do Cerrado para suas aulas-show e cardápios passam a dispor de maior poder simbólico.

²³⁵ Nota-se ainda que a partir disso outros eventos, em sequência, também passaram a incluir o “cerrado” como tema orientador, como o “Festival Gastronômico Brasil Sabor”, tradicional evento promovido pela Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL) que ocorre simultaneamente em todo o Brasil. Na 10ª edição do “Festival Gastronômico Brasil Sabor”, realizada entre 14 e 31 de maio de 2015, 26 dos 86 estabelecimentos inscritos no evento, incorporaram produtos do Cerrado em seus pratos. Nessa ocasião, vale dizer, o *Slow Food Cerrado* estabeleceu parceria com a Abrasel-DF. Convém ressaltar ainda que a autora era líder do convívio nessa data. Por outro lado, o *Festival Gastronômico Cerrado Week* inspirou a criação, por parte do Slow Food Brasil, do *Festival Arca do Gosto* em 2015 e que teve duas edições em São Paulo (SP).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Quando se trata de desenvolvimento sustentável, o compromisso com as gerações futuras e a conservação dos componentes da biodiversidade são pressupostos fundamentais. Nessa perspectiva, o desafio é de todos. E como país megadiverso, o Brasil tem uma responsabilidade maior. Berço de 5% da biodiversidade do planeta, o Cerrado, segundo maior bioma brasileiro, é, atualmente, o mais ameaçado. Além de dispor de apenas 8,71% de sua área protegida em UCs, figura na lista dos *hotspots* mundiais de biodiversidade, dado o alto nível de espécies endêmicas e acelerado processo de antropização. Estima-se que mais de 50% de sua cobertura original tenha sido perdida nas últimas décadas.

Provedor de serviços essenciais, sobretudo alimentos, água doce e regulação do clima, o Cerrado dispõe de mais de 12 mil espécies de plantas nativas. Mais de uma centena delas apresenta valor econômico atual ou potencial, seja como forrageira, medicinal, aromática, ornamental ou alimentícia. A despeito disso, seguem como “plantas para o futuro”, sobretudo pelo não aproveitamento de todo potencial que apresentam.

À margem ainda dessa biodiversidade e dos serviços ecossistêmicos, o Cerrado se tornou o “celeiro do mundo”, ou seja, lócus da produção de soja e do agronegócio brasileiro. No entanto, embora a soja seja o principal cultivo estabelecido em suas áreas, nos últimos anos, baru, pequi, baunilha e cajuzinho, objeto de estudo dessa tese, passaram a despertar o interesse de *chefs* e a brilhar nos cardápios de premiados restaurantes. Essas espécies lançam luz a um bioma, grosso modo, desconhecido e pouco valorizado, uma vez que não é considerado patrimônio nacional.

Dito isso, é importante salientar que as quatro espécies não dispõem de cultivo comercial e são, praticamente invisíveis nas estatísticas oficiais. Nestas, há registros apenas sobre volume coletado e valores de comercialização referente ao pequi. Por conseguinte, se a contribuição dessas espécies nativas é invisível aos olhos da economia nacional, os produtos gerados ou manejados por povos tradicionais também o são. Além disso, também estão inseridas num contexto de invisibilidade ambiental uma vez que o desmatamento, como se viu, segue como ameaça real ao bioma.

O que se observa, a partir dos quatro casos estudados, é que são produtos com amplo potencial. No entanto, mesmo diante das oportunidades desses ativos, foram conferidos pesos distintos em pesquisas para que os recursos da biodiversidade se tornassem fonte de riquezas e um diferencial para o país. O caso do baru mostrou a ausência de investimentos que facilitem a quebra e beneficiamento do fruto, condicionando extrativistas a maquinários e instrumentos

rudimentares como o da foice e facão. O caso do pequi indica que, mesmo a espécie com maior uso e comercialização, está ameaçada e pode, inclusive, comprometer a segurança alimentar e econômica de uma parcela importante de famílias que dependem de seu aproveitamento comercial na região do norte mineiro.

A experiência da baunilha, que hoje é uma commodity mundial produzida em regiões onde não é nativa, ainda carece do trabalho empírico de um chef ou da tentativa de outro de desenvolver um projeto numa região altamente sensível. O cajuzinho, tido como uma joia, apresenta uma microssafra altamente condicionada às condições climáticas, mas ainda é comercializado em beira de estrada ou sequer dispõe de indicativos para precificação justa.

É necessário, portanto, um olhar das políticas públicas no sentido de garantir o acesso dos extrativistas às áreas de coleta, desenvolvimento tecnológico, acesso a crédito e investimento em pesquisas agronômicas para a biodiversidade. Num país que “tropicalizou” uma oleaginosa exótica como a soja e a transformou no principal cultivo em áreas “não agricultáveis”, isso não faz sentido. Por outro lado, sinais indicam que, para manter a competitividade da agricultura brasileira, será necessário resolver as equações de insustentabilidade presentes no atual modelo de produção de alimentos biológica e culturalmente simplificador, sobretudo no Cerrado brasileiro.

Embora seja um dilema frente ao processo que predominou até o momento, percebe-se que a Embrapa está empenhada em liderar essas mudanças uma vez que conta, desde 2018, com uma nova unidade, Embrapa Alimentos e Territórios, que busca somar esforços à estratégia de valorização da biodiversidade brasileira e tem na gastronomia uma de suas diretrizes (EMBRAPA, 2019). Nesse ponto, o Cerrado parece ganhar um importante aliado. Momento ainda em que a bioeconomia passa a ser sinalizada como uma tendência para o setor agroalimentar e a biodiversidade brasileira é apontada como um diferencial para a produção de alimentos, entre outros.

Como se observou, ao ingressarem no campo gastronômico delimitado pela autora, baru, pequi, baunilha-do-cerrado e cajuzinho passaram a apresentar novas dinâmicas. Em suma, pela existência de um discurso, predominantemente hegemônico, no qual a biodiversidade brasileira foi estrategicamente posicionada no subcampo da “nova gastronomia brasileira”, ao longo dos últimos anos. Corroboram para isso, as estruturas de relações objetivas que replicadas do macro para o microcosmo, regem o funcionamento desse subcampo.

Ao terem acesso aos produtos da biodiversidade, os *chefs* se ocupam de testar e criar novas receitas e se beneficiam disso. Resultado de um fenômeno global que incide no local, replicado, em maior ou menor escala, em diversas partes do mundo. Se num primeiro momento,

a exigência para a consagração do trabalho dos *chefs* estava relacionada, entre outras, ao frescor e à qualidade dos ingredientes que utilizavam, hoje, perpassam os limites da cozinha. Devem se ocupar de questões que envolvem a proteção à biodiversidade, mudanças climáticas e assegurar a presença desses valores em suas criações e menus.

Diante disso, evidencia-se que o *habitus* de classe, conjunto de dispositivos incorporado pelos *chefs*, gradativamente, abre espaço para que esses aspectos se tornem o discurso do campo gastronômico. Com base nesse entendimento, o projeto de revelar gastronomicamente para o Brasil e para o mundo a biodiversidade brasileira foi sendo pavimentado ano após ano.

Ao “declararem” a independência da cozinha brasileira, os *chefs* deixavam claro: era preciso construir uma gastronomia baseada em produtos locais, nacionais. Assim, deveria estar calcada nos biomas brasileiros. É nessa perspectiva que se defende que a gastronomia deve ser entendida como um campo, sob a teoria de Bourdieu. Conhecer as regras e as lógicas que regem esse campo permite tecer uma análise objetiva e identificar os agentes, suas estruturas e, por que não, jogar o jogo.

A partir do movimento ambientalista, a sensibilização sobre a degradação do meio ambiente e sobre o caráter predatório do modelo de desenvolvimento intensivo em recursos naturais torna-se recorrente e passa a repercutir na sociedade de modo geral. Assim, embora não seja possível delimitar com precisão o momento em que as fronteiras entre o campo gastronômico e o campo da sustentabilidade se tocam, nos últimos anos, a gastronomia, também, se tornou um objeto deste último.

Paralelo a isso, *chefs* são reiteradamente requisitados a participar de agendas relacionadas aos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS) e da própria Convenção da Diversidade Biológica (CDB). Nesse ponto, coube ao movimento *Slow Food* um papel importante. Ao incorporar as pautas do desenvolvimento sustentável no campo gastronômico, contribuiu para disseminar esse discurso entre os *chefs*. Com isso, novos dispositivos são incorporados ao *habitus* de classe.

Além disso, *chefs* escrevem e publicam manifestos, declarações e cartas abertas onde explicitam os princípios que devem nortear o trabalho dos futuros profissionais da gastronomia ou melhor, dos “*chefs* do amanhã”. A despensa deixa de ser a feira para se tornar o bioma. Desse modo, esse conceito, até então, abstrato no campo gastronômico, se materializa pelas mãos dos *chefs*, em preparações inéditas, criativas e autorais e leva a biodiversidade nativa do mato para o prato.

Com isso, os produtos do mato emergem em um novo *status*, o de produtos gastronômicos. Na medida em que as estruturas do campo gastronômico se ajustam aos anseios dos agentes dominantes, esses produtos são tão ou mais disputados que trufas, açafrão ou *foie gras*, haja vista que ter o domínio sobre a biodiversidade nativa se converte em maior poder simbólico. É transformando, discorrendo ou revelando esses “novos” ingredientes que os *chefs* se destacam local, nacional ou internacionalmente.

O que motivaria, por exemplo, um *chef* brasileiro atuante na França, a terra da baunilha Bourbon, a utilizar a baunilha-do-cerrado se não o *habitus* incorporado e a existência de um discurso que circula no campo gastronômico? Não obstante, esse discurso também pode confundir. Embora indique proximidade com “sua” produtora de baunilha, em fala espontânea durante a observação, foi possível identificar que a produtora indicada pelo *chef* não participa da coleta e pouca informação tem sobre o manejo de uma espécie não domesticada e pouco estudada cientificamente no Brasil.

Por outro lado, mesmo que comercializadas pela Central do Cerrado e outros estabelecimentos como a Organização do Cerrado Cooperativo e Agroecológico (OCCA), as favas de baunilha que circulam atualmente no campo gastronômico são oriundas do extrativismo. Não há evidências no SHPCK de estudos sobre a capacidade de recuperação natural dessas espécies, sobretudo, seguindo-se o método de polinização natural. Por ser um território coletivo, uma ideia seria que a “baunilha Kalunga” fosse trabalhada como uma Indicação Geográfica, como sinalizou Santilli (2005).

Seria necessário que as autoridades públicas fossem sensibilizadas para a dinâmica que ocorre e se estabeleçam com urgência um período de “defeso” da baunilha-do-cerrado. Por sua vez, os *chefs*, como influenciadores de comportamentos, poderiam usar sua voz para repercutir no campo gastronômico os problemas que decorrem da busca pela baunilha nativa. Em paralelo a isso, a baunilha-do-cerrado passaria a dispor de novos preços no mercado, inclusive, pela especiaria “rara” a qual deve estar associada. Nesse tempo, pesquisadores devem ser mobilizados para domesticação, cultivo e organização da cadeia produtiva da baunilha.

Por outro lado, o conhecimento sobre as estruturas, regras e agentes do campo gastronômico pode nortear o posicionamento de produtos com cadeias produtivas já estruturadas, a exemplo do “Óleo de Pequi do Povo Kĩsêdjê do Xingu” feito pela Associação Indígena Kĩsêdjê (AIK) com alguns *chefs* de São Paulo. Zaneti, corretamente, reforça que os *chefs* são os atores-chave na ressignificação desses produtos na gastronomia contemporânea, e que as comunidades extrativistas e cooperativas podem se beneficiar dessa relação. Ao mesmo

tempo, as inovações promovidas pelos *chefs* a partir desses produtos podem ser incorporadas à valorização dos produtos, num ciclo reverso.

Destaca-se que a pauta da biodiversidade e demais questões relacionadas ao desenvolvimento sustentável foram consolidadas como pilares no campo gastronômico. Como se viu, esses estão presentes nos sistemas de classificação que distribuem as fichas do capital simbólico, sem qualquer perspectiva de mudança nos próximos anos.²³⁶

Na perspectiva do campo gastronômico, os *chefs* adquirem e acumulam capital cultural gastronômico. Este, diz respeito ao conhecimento sobre códigos específicos que pertencem ao domínio da gastronomia, como técnicas, vocabulários e ingredientes. Para isso, os *chefs* mobilizam tempo e recursos em expedições gastronômicas, no relacionamento com fornecedores, cada vez mais permeado por agricultores familiares, extrativistas, comunidades tradicionais, e no engajamento em projetos sociais e ambientais.

Com base na teoria de Bourdieu, isso conforma os estilos de vida dos *chefs*, isto é, o *habitus* de classe. Vale destacar um ponto essencial no trabalho dos *chefs*: a indispensabilidade da formação prática com vistas ao domínio de instrumentos e técnicas de preparo de alimentos. Assim, para dar um salto no processo de incorporação da biodiversidade à gastronomia, sugere-se que essas abordagens passem a integrar o percurso formativo do gastrônomo. A orientar não apenas os currículos, mas também as pesquisas produzidas nesses cursos. É investir na formação de docentes de gastronomia com prática e conhecimento no uso alimentício das espécies nativas.

A trajetória profissional e a experiência da autora, como docente de gastronomia em uma Instituição de Ensino e Pesquisa, permite ponderar ainda que, em sua grande maioria, essas instituições deixaram a biodiversidade em segundo plano no processo de ensino-aprendizagem. Sugere-se, portanto, a formatação de componentes sobre a biodiversidade brasileira, com maior ou menor ênfase aos biomas onde os cursos se inserem. Imprimir um maior diálogo entre os estudantes de gastronomia e o território, nos currículos, parece ser um caminho promissor para o Brasil.

Percebe-se, também, por outros exemplos, que a transferência de conhecimento do campo científico para o campo gastronômico trouxe maior domínio sobre as reações físico-químicas que decorrem dos processos de cocção de alimentos. A disciplina científica

²³⁶ Importante ressaltar que essa tese não abordou ou considerou dinâmicas ensejadas pela pandemia em curso do novo coronavírus (COVID-19). Decretada pela Organização Mundial da Saúde em 11 de março de 2020, a pandemia vem alterando as relações vigentes no campo gastronômico e provocando mudanças em suas estruturas. Esse tema, no entanto, pode e deve ser aprofundado em novas pesquisas.

“*Molecular Gastronomy*”, criada em 1998, ofereceu esse suporte técnico-científico para *chefs* compreenderem os processos de transformação de alimentos por meio das reações físico-químicas que ocorrem na cozinha. Ao responder perguntas como “*the soufflé is expanding... why?*” ou “*the meat turns brown when heated in the frying pan... why?*”, influenciou *chefs* a adotarem um novo método de trabalho baseado na inovação tecnológica e na criatividade.

Para escapar das receitas e enfatizar a motivação pessoal de pesquisa dos *chefs*, perguntas sobre os produtos da biodiversidade brasileira precisam ser respondidas, como: quais as diferenças de aromas entre o jatobá-do-cerrado e o jatobá-do-mato? Qual o ponto de fumaça do óleo de pequi? A que temperatura a cagaita gelatiniza? Com efeito, a busca pelo conhecimento aprofundado dos produtos da biodiversidade brasileira passaria a figurar como componente transversal à matriz curricular dos cursos superiores, parte das habilidades e competências necessárias aos futuros egressos e, assim, contribuiria para a valorização da cultura e a preservação da biodiversidade por meio das práticas tradicionais e contemporâneas associadas à gastronomia.

Dito isso, fica ainda o questionamento: como o Cerrado pode se beneficiar desse processo? Como, minimamente, essas quatro espécies de uso alimentício, tidas ainda como “plantas do futuro”, podem deixar a condição de culturas marginais, serem elevadas ao patamar da produção comercial e, com isso, ensejar os benefícios sociais, ambientais e econômicos que podem decorrer desse processo? Afinal, essa pode ser a diferença entre a invisibilidade da biodiversidade do Cerrado, ausente aos olhos das estatísticas oficiais, e visibilidade que permite ter o seu potencial aproveitado de modo a se contrapor ao atual *status quo* do exclusivismo do agronegócio, tido como “pop” e promotor do desenvolvimento do país.

Quando estudados sob a perspectiva da “nova gastronomia brasileira”, baru, pequi, baunilha-do-cerrado e cajuzinho revelam a existência de dinâmicas específicas que, gradativamente, fomentam o uso e a valorização das mesmas. Há, nesse enfoque, porém, um ponto de partida ou de chegada; um horizonte promissor que renova e fortalece os vínculos entre os humanos e o Cerrado. Portanto, para as espécies de uso alimentício, espera-se com os resultados desta tese possa indicar alguns caminhos e, ao mesmo tempo, contribuir para corrigir outros.

Permeia o imaginário que as espécies do Cerrado são de difícil cultivo, reprodução e frutificação. No entanto, a ampla busca em acervos históricos, compêndios botânicos e publicações agronômicas da Embrapa permitiu que a autora registrasse um discurso distinto. Assim, é possível que o Cerrado deixe a condição exclusiva de celeiro do mundo, para juntar-se a imagem de uma despensa biodiversa, onde os produtos que estão disponíveis na prateleira

dos *chefs* sejam bons, limpos e justos, e se disseminem nas redes de restaurantes e nas cozinhas brasileiras. Mensurar os processos de agregação de valor ao longo das cadeias produtivas dessas quatro espécies pode lançar luz sobre a real contribuição das mesmas desde o momento em que são coletadas, até, por exemplo, integrarem o menu degustação de um restaurante em São Paulo (SP).

É importante ter em consideração que desmatar o Cerrado significa perder não apenas baunilha, cajuzinho, baru, pequi, mas outras centenas de espécies de uso alimentício, forrageiro, aromático, medicinal, ornamental que seguem com seu potencial latente. Significa ainda condenar as comunidades que dependem do aproveitamento dessas espécies à invisibilidade eterna, e mais, à sua extinção.

Nesse aspecto, a “nova gastronomia brasileira” parece tecer uma boa narrativa. Atenta-se que, embora tenha atraído para si, em parte, essa responsabilidade, a “nova gastronomia brasileira” não consegue, sozinha, reverter os efeitos provocados pelo modelo infringido ao Cerrado. Pode, no entanto, e tem se mostrado relevante nessa dinâmica, engendrar processos para que as espécies nativas do Cerrado saiam da condição de culturas marginais, além de viabilizar a formação de novas cadeias produtivas para esses (não) produtos.

Se em pouco mais de quarenta anos o Cerrado se transformou, é possível que num horizonte até 2050, como sinalizado pela CDB, ele se transforme novamente. Para isso, seria necessário começar hoje. Pôr mais Cerrado no prato, esse é o objetivo da sustentabilidade.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABRAMOVAY, R. Prefácio. In: VILLAS-BÔAS, A.; GUERRERO, N. R. JUNQUEIRA, R. G. P.; POSTIGO, A. (Org.). *Xingu: história dos produtos da floresta*. São Paulo: Instituto Socioambiental, 2017.

ADRIÀ, F. Prefácio. In: ATALA, A. *Por uma gastronomia brasileira: para ler*. São Paulo: BEI Comunicações, 2003.

AGOSTINI-COSTA, T. da S. *et al.* Anacardium spp. Caju-do-cerrado In: FONTES, Vieira, R.; CAMILLO, J.; CORADIN, L. (Ed.). *Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: plantas para o futuro: região centro-oeste*. Brasília: MMA, 2018. (Série Biodiversidade; 44).

AGOSTINI-COSTA, T. da S. *et al.* Cajus do Cerrado. In: VIEIRA, R. *et al.* *Frutas Nativas da Região Centro-Oeste do Brasil*. Brasília: Embrapa, 2010.

ALBERNAZ, B. Festa Nacional do Pequi - Abertura oficial será nesta sexta-feira, 1. *Portal Montes Claros*. Disponível em: https://portal.montesclaros.mg.gov.br/noticia/cultura/festa-nacional-do-pequi-abertura-oficial-sera-nesta-sexta-feira1?fbclid=IwAR2yjWHIwV6jaGnIGafbGHu3bUXbhQcYh-jGrAwCCRuOivn1NcJv_Z7nMho. Acesso em: 07 nov. 2019.

ALEIXO, A. Galinhada do Atala: A comida é apenas uma parte da festa. *Gastrolândia*. 2011. Disponível em: <https://gastrolandia.com.br/aonde-ir/restaurantes/galinhada-do-atala-a-comida-e- apenas-uma-parte-da-festa/>. Acesso em: 04 out. 2019.

ALMEIDA, S. P; SILVA, J.A.; RIBEIRO, J.F. *Aproveitamento alimentar de espécies nativas dos cerrados: araticum, baru, cagaita e jatobá*. Planaltina: Embrapa-CPAC, 1987.

ALMEIDA, S. P; SILVA, J.A.; RIBEIRO, J.F. *Cerrado: espécies vegetais úteis*. Planaltina: Embrapa-CPAC, 1998.

ARRUDA, M. B. *Representatividade ecológica com base na biogeografia de biomas e ecorregiões continentais do Brasil: o caso do bioma Cerrado*. Tese. (Doutorado em Ciências Biológicas) - Universidade de Brasília. Instituto de Ciências Biológicas. Programa de Pós-Graduação em Ecologia. Brasília: 2003.

MILLENNIUM ECOSYSTEM ASSESSMENT. *Ecosystems and human well-being*. Washington: Island Press, 2005.

ATALA, A. *Escoffianas brasileiras*. São Paulo: Larousse do Brasil, 2007.

AZEVEDO, A. I. de; MARTINS, H. T.; DRUMMOND, J. A. L. A dinâmica institucional de uso comunitário dos produtos nativos do cerrado no município de Japonvar (Minas Gerais). *Sociedade e estado*, Brasília: v. 24, n. 1, p. 193-228, Apr. 2009.

BAIOCCHI, M. N. *Kalunga: povo da terra*. Goiânia: Editora UFG, 2013.

BARBOSA, A. S. Peregrinos do cerrado. *Revista do Museu de Arqueologia e Etnologia*, n. 5, p.159-193, 18 dez. 1995.

BARBOSA, L. Tendências da Alimentação Contemporânea. In: PINTO, M. L.; PACHECO, J.K. (org). *Juventude, consumo e educação*. 2.ed. Porto Alegre: ESPM, 2009, p. 15-64.

BARRETO, C. A. Os Impactos Socioambientais do Cultivo de Soja no Brasil. In: *II Encontro da Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Ambiente e Sociedade*. Janeiro, 2004.

BARROS, F. de *et al.* Orchidaceae. In: *Lista de Espécies da Flora do Brasil*. Jardim Botânico do Rio de Janeiro. Disponível em: <http://floradobrasil.jbrj.gov.br/jabot/floradobrasil/FB12347>.

BIANCHI, L. Alex Atala at D.O.M. Introducing the New Brazilian Cuisine to International Chefs. *The World's 50th Best Restaurants*. Disponível em: <https://www.theworlds50best.com/stories/Events/alex-atala-at-dom-introducing-the-new-brazilian-cuisine-to-international-chefs.html>. Acesso em: 21.10.2019.

BIODIVERSITY Hotspots. *Conservation International*. [Blog]. USA, [2019?]. Disponível em: <https://www.conservation.org/priorities/biodiversity-hotspots>. Acesso em: 29/07/2019

BOURDIEU, P. O campo científico. In: ORTIZ, R. (Org). *Pierre Bourdieu: sociologia*. São Paulo: Ática, 1983. p.122-155. (Grandes Cientistas Sociais, n. 39)

_____. Campo do poder, campo intelectual e habitus de classe. In: BOURDIEU, P. *A economia das trocas simbólicas*. São Paulo: Perspectiva, 2007, p. 183-222.

_____. *O poder simbólico*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil S.A., 1989.

_____. The forms of capital. In: RICHARDSON, J. *Handbook of Theory and Research for the Sociology of Education*, Westport: Greenwood Press, 1986, pp. 241–58. Disponível em: http://home.iitk.ac.in/~amman/soc748/bourdieu_forms_of_capital.pdf.

_____. Os três estados do capital cultural. In: NOGUEIRA, M. A.; CATANI, A. (Org.). *Escritos de educação*. Petrópolis: Vozes, 1979. p. 73-79 (3. ed., 2001).

BRAINER, M. S. de C. P.; VIDAL, M. de F. *Cajucultura nordestina em recuperação*. Ano 3, n. 54, novembro, 2018.

BRASIL. *Decreto nº 8.447, de 6 de maio de 2015*. Brasília, 2015a. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/CCIVIL_03/_Ato2015-2018/2015/Decreto/D8447.htm. Acesso em: 29.07.2019.

BRASIL. *Constituição Federal de 1988*. Promulgada em 5 de outubro de 1988. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm. Acesso em: 29.07.2019.

BRASIL. *Decreto Legislativo nº 2, de 1994*. Aprova o texto do Convenção sobre Diversidade Biológica, assinada durante a Conferência das Nações Unidas sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento, realizada na Cidade do Rio de Janeiro, no período de 5 a 14 de junho de 1992. Brasília, 1994. Disponível em:

<https://www2.camara.leg.br/legin/fed/decleg/1994/decretolegislativo-2-3-fevereiro-1994-358280-publicacaooriginal-1-pl.html>. Acesso em: 29.07.2019.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. *Portaria N° 141, de 8 de janeiro de 2019*. Brasília, 2019. Disponível: http://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/58547627. Acesso em: 09 ago. 2019.

BRASIL. *Decreto n° 1.191, de 27 de outubro de 1971*. Brasília, 1971. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Decreto-Lei/1965-1988/Del1191.htm. Acesso em: 09 nov. 2019.

BRASIL. *Lei n° 2.874, em 19 de setembro de 1956*. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/1950-1959/lei-2874-19-setembro-1956-373749-publicacaooriginal-1-pl.html>. Acesso em: 24.07.2019.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA). Ministério do Meio Ambiente (MMA). Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS). *Plano Nacional de Promoção das Cadeias de Produtos da Sociobiodiversidade*. Brasília: Grupo de Coordenação, 2009b.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente (MMA). *Mapeamento do Uso e Cobertura do Solo: Projeto TerraClass Cerrado*. Brasília: MMA, 2015.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente (MMA). *Monitoramento do Desmatamento nos Biomas Brasileiros por Satélite*. Acordo de Cooperação Técnica MMA/IBAMA Monitoramento Bioma Cerrado 2019-2010. Brasília: MMA, 2011.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente (MMA). Secretaria de Biodiversidade, Departamento de Conservação de Ecossistemas. *Estratégia e Plano de Ação Nacionais para a Biodiversidade – EPANB: 2016-2020*. Brasília, DF: MMA, 2017b

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente, dos Recursos Hídricos e da Amazônia Legal. *Primeiro relatório nacional para a Convenção sobre Diversidade Biológica*: Brasil. Brasília, 1998. 283 p. Disponível em: https://www.mma.gov.br/estruturas/chm/_arquivos/cap2g.pdf. Acesso em: 29.07.2019.

BRASIL. Ministério do Turismo (MTUR). *Estatísticas básicas de turismo Brasil - Ano base 2015*. Brasília, 2016b.

BRASIL. *Portaria Interministerial MDA, MDS e MMA N° 239, de 21 de julho de 2009*. Brasília, 2009a. Disponível em: http://www.mds.gov.br/webarquivos/legislacao/seguranca_alimentar/_doc/portarias/2009/PC-T%20Portaria%20Interministerial%20MDA-%20MDS%20e%20MMA%20no%20239-%20de%2021%20de%20julho%20de%202009.pdf. Acesso em: 29 jul. 2019.

BRILLAT-SAVARIN, J.-A. *A fisiologia do gosto*. Tradução de Paulo Neves, São Paulo, Cia das Letras, 1995.

BRUMANO, C. N. A trajetória social da baunilha do Cerrado na cidade de Goiás/GO. 2019. 186 f., il. Dissertação (Mestrado Profissional em Turismo) - Universidade de Brasília, Brasília, 2019.

BRUNDTLAND, G. *Nosso futuro comum*. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1991.

BUENO, M. L. Da gastronomia francesa à gastronomia global: hibridismos e identidades inventadas. *Cad. CRH*, Salvador, v. 29, n. 78, p. 443-462, Dec. 2016.

BURTON, R. F. Sir. *Explorations of the highlands of the Brazil*. v.1. 1821-1890. Disponível em: <http://burtoniana.org/books/1869-Explorations%20of%20the%20Highlands%20of%20Brazil/explorationsofhi01burt.pdf>
Acesso em: 10 dez.2019.

CAMARGO, L. A. Independência. *Estadão*. (Caderno paladar). São Paulo, 2010. Disponível em: <https://paladar.estadao.com.br/blogs/luiz-americo-camargo/independencia/>. Acesso em: 02 dez. 2019.

CAMILLO, J. *et al.* Baunilhas do Cerrado. In: FONTES, Vieira, Roberto; CAMILLO, Julcéia; CORADIN, Lidio (Ed.). *Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: plantas para o futuro: região centro-oeste*. Brasília: MMA, 2018. (Série Biodiversidade; 44).

CARRAZZA, L. R.; ÁVILA, J. C. C. *Manual tecnológico de aproveitamento integral do fruto do baru (dipteryx alata)*. Brasília: Instituto Sociedade, População e Natureza (ISPN), 2010.

CARRAZZA, L. R.; ÁVILA, J. C. C. *Manual tecnológico de aproveitamento integral do fruto pequi*. Brasília: Instituto Sociedade, População e Natureza (ISPN), 2010a.

CARTA SÃO PAULO. *A Carta de Gastronomia e Sustentabilidade*, São Paulo 28/10/2010. Petição pública. Disponível em: <https://peticaopublica.com.br/pview.aspx?pi=P2012N30928>. Acesso em: 21 out. 2019.

CASCUDO, L. C. *Antologia da Alimentação no Brasil*. 1ª edição digital. Global: São Paulo, 2014. versão kindle.

CAVALCANTI, J. J. V.; BARROS, L. de M. Avanços, desafios e novas estratégias do melhoramento genético do cajueiro no Brasil. In: *Simpósio Nordeste de Genética e Melhoramento de Plantas*. Fortaleza, 2009.

CERRADO. *Povos e comunidades tradicionais do Cerrado*. Instituto Sociedade População Natureza (ISPN). 2018. Disponível em: <https://ispn.org.br/biomas/cerrado/povos-e-comunidades-tradicionais-do-cerrado/>. Acesso em: 15 set. 2019.

CERRATINGA. *Castanha de pequi*. Instituto Sociedade, População e Natureza (ISPN). [2019?]. Disponível em: <http://www.cerratinga.org.br/castanha-de-pequi/>. Acesso em: 28 ago. 2019.

COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO (CONAB). *Boletim da Sociobiodiversidade (2018)*, v. 2, n. 3. Brasília: Conab, 2018.

COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO (CONAB). *Boletim da Sociobiodiversidade*, v. 3, n.2. Brasília: Conab, 2019b.

COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO (CONAB). *Política de Garantia de Preços Mínimos para Produtos da Sociobiodiversidade*. 2. ed. atual. Brasília: Conab, 2019c.

CONGRESSO INTERNACIONAL DE GASTRONOMIA. Anais do Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências 2010. Centro Universitário Senac. São Paulo, 27 e 28 de outubro de 2010.

COPABASE. *Relatório de Gestão 2018*. Arinos: COPABASE, 2019.

CORADIN, L.; CAMILLO, J. Introdução. In: FONTES, V. R.; CAMILLO, J.; CORADIN, L. (Ed.). *Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: plantas para o futuro: região centro-oeste*. Brasília, DF: MMA, 2018. (Série Biodiversidade; 44).

CORADIN, L.; CAMILLO, J.; OLIVEIRA, C. N. S. A iniciativa Plantas para o Futuro. In: CORADIN, L.; CAMILLO, J.; PAREYN, F. G. C. (Ed.). *Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: plantas para o futuro: região Nordeste*. Brasília, DF: MMA, 2018. (Série Biodiversidade; 51).

CORADIN, L.; CAMILLO, J.; PAREYN, F. G. C. (Ed.). *Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: plantas para o futuro: região Nordeste*. Brasília, DF: MMA, 2018. (Série Biodiversidade; 51).

CORADIN, L.; CAMILLO, J.; VIEIRA R. F. Perspectivas e Recomendações. In: FONTES, V. R.; CAMILLO, J.; CORADIN, L. (Ed.). *Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: plantas para o futuro: região centro-oeste*. Brasília, DF: MMA, 2018. (Série Biodiversidade; 44).

CORALINA, C. *Coralina Doceira e Poeta*. São Paulo: Global, 2009.

CORBEAU. Nouvelle Cuisine. In: POULAIN, J. P. *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris: Puff, 2012. p. 616-620.

CRUZ, M. Baru. *Portal do turismo de Pirenópolis*. Disponível em: <https://pirenopolis.tur.br/turismo/gastronomia/regional/baru>. Acesso em: 03 nov. 2019.

DALL'AGNOL, A. *A Embrapa Soja no contexto do desenvolvimento da soja no Brasil: histórico e contribuições*. Brasília: Embrapa, 2016.

DE LA CONDAMINE, Ch. M. *Viagem na América Meridional descendo o rio das Amazonas*. Brasília: Senado Federal, 2000. 204 p. (Coleção O Brasil visto por estrangeiros).

DIAS, J. E.; LAUREANO, L. C. *Farmacopéia Popular do Cerrado*. Goiás: Articulação Pacari (Associação Pacari), 2009.

DRAFT agreement and draft decision on workstreams 1 and 2 of the Ad Hoc Working Group on the Durban Platform for Enhanced Action Work of the ADP contact group Edited version

of 6 November 2015 Re-issued 10 November 2015. Disponível em: <https://unfccc.int/resource/docs/2015/adp2/eng/11infnot.pdf>. Acesso em: 11 jan. 2019.

DUARTE, L. M. G. *et al.* Construção social de mercados e valorização de produtos agroextrativistas do Cerrado pelos atores gastronômicos. In: DE SOUZA, C. R. *et al.* *Dossiê: olhares conflitantes sobre o mundo rural: territorialidades, conhecimentos e ações de desenvolvimento*. Natal, 2016. Rede de Estudos Rurais, 13 pág. Edinburgh University Press, Edinburgh 2016.

DUARTE, L. M. G. Globalização, agricultura e meio ambiente: O paradoxo do desenvolvimento dos cerrados. In: DUARTE, L. M. G.; SANTANA, M. L. (Org.). *Tristes cerrados: sociedade e biodiversidade*. Brasília: Paralelo 15, pp. 11-22, 1998.

DURÃO, Frei Santa Rita. *Caramuru*. 1781.

ECOTT, T. *Vanilla: Travels in Search of the Ice Cream Orchid*. New York: Groove Press, 2004.

EQUATER. Uma busca global de soluções baseadas na natureza para o clima e o desenvolvimento sustentável. *Prêmio Equatorial 2019*. 2019. Disponível em: <https://www.equatorinitiative.org/wp-content/uploads/2019/01/Equator-Prize-2019-Call-for-Nominations-Portuguese.pdf>. Acesso em: 04 out. 2019.

EMBRAPA. *Visão 2030: o futuro da agricultura brasileira*. Brasília: Embrapa, 2018.

FAO. *Chefs as agents of change*. Rome: FAO, 2019.

FILHO, G. de A. F., LEITE, J.B.V, RAMOS, J.V. *Baunilha*. Brasília: CEPLAC, 2006. Disponível em: <http://www.ceplac.gov.br/radar/baunilha.htm>. Acesso em: 29/07/2019

MAEP. *Filière Vanille Filières de l'Agriculture, de l'Élevage et de la Pêche, et Actions du Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et de la Pêche*. Fiche n° 116. Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et de la Pêche, Madagascar, 2004. Link: <http://www.maep.gov.mg/documentation/wp-content/uploads/sites/2/2019/12/116-Filière-Vanille.pdf>

ACS. American Chemical Society. *Molecule of the week. Archive V. Vanillin*. 2016. Disponível em: <https://www.acs.org/content/acs/en/molecule-of-the-week/archive/v/vanillin.html>. Acesso em: 02 out. 2019.

FRANÇA, V. Camburi vira polo gastronômico do litoral norte de sp. *Estadão*. São Paulo, 29 dez. 2008. Disponível em: <https://www.estadao.com.br/noticias/geral,camburi-vira-polo-gastronomico-do-litoral-norte-de-sp,300188>. Acesso em: 10.11.2019.

FONTES, V. R.; CAMILLO, J.; CORADIN, L. (Ed.). *Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: plantas para o futuro: Região Centro-Oeste*. Brasília, DF: MMA, 2018. (Série Biodiversidade; 44).

FORZZA, R. C. *et al* (Org). *Catálogo de plantas e fungos do Brasil*, volume 1. Rio de Janeiro: Instituto de Pesquisas Jardim Botânico do Rio de Janeiro, 2010.

FREIXA, D.; CHAVES, G. *Gastronomia no Brasil e no mundo*. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.

GAUT&MILLAU. *Notre histoire*. [Blog]. Disponível em: <https://fr.gaultmillau.com/news/notre-histoire-gault-millau>. Acesso em: 12 ago. 2019.

GENTILE, C. *Slow food na Itália e no Brasil: história, projetos e processos de valorização dos recursos locais*. 2016. 412 f., il. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Sustentável) - Universidade de Brasília, Brasília, 2016.

GÓMEZ, L. D. G. *Vanilla planifolia*, the first mesoamerican orchid illustrated, and notes on the de la Cruz-badiano códex. *Lankesteriana International Journal on Orchidology*, vol. 8, núm. 3, diciembre, 2008, pp. 81-88. Universidad de Costa Rica. Cartago, Costa Rica, 2008. Disponível em: <https://www.google.com/search?client=safari&rls=en&q=10.15517/lank.v8i3.18321&ie=UTF-8&oe=UTF-8>. Acesso em: 29.07.2019.

HERNÁNDEZ, H. J.; LUBINSKY, P. Cultivation systems. In ODOUX, E; GRISSONI, M. *Vanilla*. Boca Raton: CRC Press Taylor & Francis Group, 2010, p. 75-95.

HOMMA, A. K. O.; MENEZES, A. J. E. A. de; MATOS, G. B. de. *Cultivo de baunilha: uma alternativa para a agricultura familiar na Amazônia*. Embrapa Amazônia Oriental, 2006. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/S0100-29452003000300046>. Acesso em: 08 out. 2019.

IBGE. *Brasil – Uma visão geográfica e ambiental no início do século XXI*. Rio de Janeiro: IBGE, 2016a. Disponível em: <http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv97884.pdf>. Acesso em: jan. 2016.

IBGE. Coordenação de Recursos Naturais e Estudos Ambientais. *Mapa de Biomas do Brasil: primeira aproximação (escala 1:5 000 000)*. Rio de Janeiro: IBGE, 2004. Disponível em: ftp://ftp.ibge.gov.br/Cartas_e_Mapas/Mapas_Murais/biomas_pdf.zip. Acesso em: 08. jan. 2019.

IBGE. *Produção da Extração Vegetal e Silvicultura 2017*. IBGE, Rio de Janeiro: 2018.

IBGE. *Produção da Extração Vegetal e Silvicultura 2018*. Rio de Janeiro: IBGE, 2019.

ISA. *Povo Kĩsédjê entrega produção recorde de óleo de pequi do Xingu*. Portal do Instituto Socioambiental (ISA). MT, PA, 2019. Informações disponíveis em: <https://www.socioambiental.org/pt-br/noticias-socioambientais/povo-kisedje-entrega-producao-recorde-de-oleo-de-pequi-do-xingu>. Acesso em: 04 set. 2019.

JACQUES, A. P. C. *Aqui tem Cerrado no Prato: receitas para uso e valorização da sociobiodiversidade do Cerrado na gastronomia*. Brasília: Edição do autor, 2018.

JACQUES, A.P.C. *Patrimônio Cultural e Atrativo Turístico Gastronômico em Belém do Pará, Brasil*. Dissertação de Mestrado. Centro de Excelência em Turismo. Universidade de Brasília. Ano de Obtenção: 2015.

KELLER, H.; WISNER, P. *Hubert Keller's Souvenirs: stories and recipes from my life*. Kansas City: Andrews McMeel Publishing, 2012.

KIST, B. B. *et al.* *Anuário brasileiro da fruticultura* 2018. Santa Cruz do Sul: Editora Gazeta, 2018.

LAHSEN, M. *et al.* Undervaluing and overexploiting the brazilian cerrado at our peril. *Environment: Science and Policy for Sustainable Development*. v. 58, n. 6, 2016.

LAZARETTI, M. *O jantar do século*. São Paulo: Senac, 2009.

LEGRAND, W.; HINDLEY, C.; LAEIS, G.C.M. Food biodiversity, local sourcing and consumers: gastronomy as a critical interface. In: HUNTER, D.; BORELLI, T. GEE, E. *Biodiversity, food and nutrition: a new agenda for sustainable food systems*. New York: Routledge, 2020.

LEIBFRIED, K.H. J.; MCNAIR, C. *Benchmarking: uma ferramenta para a melhoria contínua*. Rio de Janeiro: Campus, 1994.

LÉVI-STRAUSS, C. *Mitológicas I. Lo crudo y lo cocido* [1964]. México: Fondo de Cultura Económica (FCE), 1968.

LIMA, J. E. F. W.; SILVA, E. M. da. Recursos Hídricos do Bioma Cerrado: Importância e situação. Capítulo 4. In: SANO, S.M; ALMEIDA, S.P; RIBEIRO, J.F. (Eds.) *Cerrado: Ecologia e Flora*. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2008.

LIMA, V.P.M.S. (Org.). *A cultura do cajueiro no nordeste do Brasil*. Fortaleza. Banco do Nordeste do Brasil. Escritório Técnico de Estudos Econômicos do Nordeste, 1988. 486 p. (Estudos Econômicos e Sociais, 35). Disponível em: https://www.ipea.gov.br/portal/images/stories/PDFs/TDs/td_1500.pdf. Acesso em: 17 out. 2019.

LOPES, P. S. N. *et al.* Caryocar brasiliense. Pequi. In: FONTES, V. R.; CAMILLO, J.; CORADIN, L. (Ed.). *Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: plantas para o futuro: região centro-oeste*. Brasília, DF: MMA, 2018. (Série Biodiversidade; 44).

LORENÇATO, A. Bela estréia brasileira Alex Atala brilha no primeiro dia do Madrid Fusión. *Gazeta Mercantil*. Fim de semana. 4 fev. 2005. Disponível em: https://kyoto-kitcho.com/event/madrid_fusion_05/english/other/brazil.pdf. Acesso em: 27ago. 2019.

LUZ, C.L.S. *et al.* *Anacardiaceae*. In: *Flora do Brasil 2020 em construção*. Jardim Botânico do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2020. Disponível em: <http://floradobrasil.jbrj.gov.br/reflora/floradobrasil/FB4380>. Acesso em: 28 out. 2019.

MACEDO, J. *Produção de alimentos: o potencial dos Cerrados*. Planaltina: Embrapa-CPAC, 1996. 33p.

MACIEL, D. P. Fundação Brasil Central: sua conturbada trajetória e o desenvolvimento do Centro-Oeste brasileiro. *Revista Plurais*, 2005, p. 145-161.

MÃE TERRA. *Com ingredientes da biodiversidade brasileira. Baru*. Mãe Terra. [2019?]. Disponível em: <https://www.maetera.com.br/sobre-mae-terra/7-principios/com-ingredientes-da-biodiversidade-brasileira.html>. Acesso em: 28 out. 2019.

MARTINELLI, G.; MORAES, M. A. *Livro vermelho da flora do Brasil*. Tradução: Flávia Anderson, Chris Hieatt. 1. ed. Rio de Janeiro: Andrea Jakobsson: Instituto de Pesquisas Jardim Botânico do Rio de Janeiro, 2013.

MENDONÇA, R. C. *et al.* Flora vascular do cerrado: checklist com 12.356 espécies. In: SANO, S.M; ALMEIDA, S.P; RIBEIRO, J.F. (Eds.). *Cerrado: ecologia e flora*. Planaltina: Embrapa-CPAC, 2008, p.417-1279.

MENU. Dois anos de galinhada. *Menu*. Revista Gastronômica. 2013. Disponível em: <https://www.revistamenu.com.br/2013/02/15/dois-anos-de-galinhada/>. Acesso em: 11 jul. 2019.

MITTERMEIER, R. A. *et al.* Hotspots revisited: Earth's Biologically Richest and Most Endangered Terrestrial Ecoregions. *Cemex*. Mexico City, 2004.

MITTERMEIER, R. A.; ROBLES-GIL, P.; MITTERMEIER, C. G. (Ed.). *Megadiversity. Earth's Biologically Wealthiest Nations*. *Cemex*. Mexico City, 1997.

MORA, M. Desorganização marca a distribuição de galinhada de chef famoso em SP. *Globo.com*. São Paulo, 2012. Disponível em: <http://g1.globo.com/sao-paulo/virada-cultural/2012/noticia/2012/05/desorganizacao-marca-distribuicao-de-galinhada-de-chef-famoso-em-sp.html>. Acesso em 04 out. 2019.

MOTTA, C. (Org.) *Vagafogo alumiano caminhos*: resultado do projeto Vagafogo de educação continuada: formação de mão de obra para atividades cooperativadas e de preservação do meio ambiente, em 1998. Pirenópolis, Goiás–Brasília: FUNATURA, 1999.

MOUREAU, T.; SPEIGHT, D. Cooking Up Diverse Diets: Advancing Biodiversity. Celebrating Crop Diversity: Connecting Agriculture, Public Garden and Science Food And Agriculture Through Collaborations With Chefs. *USDA National Institute of Food and Agriculture*. Volume 59, Issue 6, november, 2019.

MYERS, N., *et al.* Biodiversity hotspots for conservation priorities. *Nature*, 403 (6772), 853-8. [S.l], 2000.

NASCIMENTO, E. P. do. Sustentabilidade: o campo de disputa de nosso futuro civilizacional. In: LÉNA, Philippe (dir.). *Enfrentando os limites do crescimento: sustentabilidade, decrescimento e prosperidade*. Marseille: IRD Éditions, 2012. p. 415-433.

NEPOMUCENO, D. L. M. G. *O extrativismo de baru (dipteryx alata vog) em Pirenópolis (GO) e sua sustentabilidade*. 2006. 117 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Exatas e da Terra) - Pontifícia Universidade Católica de Goiás, GOIÂNIA, 2006.

NOGUEIRA, M. *Quando o pequeno é grande: uma análise de projetos comunitários no Cerrado*. São Paulo: Anna Blume, 2005.

ODOUX, E.; GRISSONI, M. *Vanilla. Medicinal and Aromatic Plants*. Boca Raton: CRC Press, 2010.

OLIVEIRA, D. de; CREPALDI, P. *Comunidade Kalunga receberá investimentos para beneficiar da Baunilha do Cerrado*. Fundação Banco do Brasil. 20 dez. 2016. Disponível em: <https://fbb.org.br/pt-br/editais-de-selecoes-publicas/conteudo/comunidade-kalunga-recebera-investimentos-para-beneficiamento-da-baunilha-do-cerrado>. Acesso em: 22.09.2019

ORLANDI, E. P. *Discurso e Leitura*. 4. ed. Campinas: Editora da Universidade Estadual de Campinas, 1999.

ORTÊNCIO, W. B. *Dicionário do Brasil Central*. Goiânia: ICVC, 2009.

PÁDUA, J. A. *Martius e a construção do território brasileiro*. *Martius-Staden-Jahrbuch*, n. 62, 2018, p. 56-68. Disponível em: https://www.academia.edu/38048707/Martius_e_a_construção_do_território_brasileiro_2018. Acesso em: 29.07.2019.

PAES, C. de F. Alex Atala registra marcas da baunilha do Cerrado, alimento tradicional dos quilombolas. *De Olho nos Ruralistas*. 17 jul. 2019. Disponível em: <https://deolhonosruralistas.com.br/2019/07/17/instituto-de-alex-atala-registra-marcas-da-baunilha-do-cerrado-alimento-tradicional-dos-quilombolas/>. Acesso em: 22 set. 2019.

PAPAVERO, N. *et al. Landi: Fauna e Flora da Amazônia brasileira*. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 2002.

PARKHURST-FERGUSON, P. A Cultural Field in the Making: Gastronomy in 19th-Century France. *American Journal of Sociology - AMER J SOCIOL*. 104. 597-641. (1998).

PARKHURST-FERGUSON, P. Gastronomie. In: POULAIN, Jean-Pierre. *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris: Puff, 2012, p. 616-620.

PÊCHEUX, M. *Semântica e discurso*. Campinas: Pontes, 1988.

PETRINI, C. *Slow Food: princípios de uma nova gastronomia*. São Paulo: Editora Senac, 2009.

PINHO, C. A soja é pop. *Isto é*, n. 1796: 80-81, São Paulo: 2004.

PIO-CORRÊA, M. *Diccionario das plantas uteis do Brasil e das exóticas cultivadas*. Volume II. [CAR-E]. Imprensa Nacional, 1931.

POULAIN, J.P. The sociology of gastronomic decolonization. In: *The Gaze of the West: Framings of the East*. New York: Palgrave Macmillan, 2012b.

POZO, O. V. C. *O pequi (Caryocar brasiliense) uma alternativa para o desenvolvimento sustentável do cerrado no norte de Minas Gerais*. Dissertação de Mestrado. Universidade Federal de Lavras. Lavras, Minas Gerais, Brasil, 1997.

PRAZERES DA MESA, 2012. *1º Festival Gastronômico de Montes Claros reúne 13 casas e valoriza o fruto típico do cerrado*.

PRAZERES DA MESA, 2018. Disponível em: <https://prazeresdamesa.uol.com.br/mundo-mesa/eventos/>. Acesso em: 17 out. 2019.

REDZEPI, R. Alex Atala. Brazilian chef, 44. *Time*. USA, 2013. disponível em: <http://time100.time.com/2013/04/18/time-100/slide/alex-atala/>. acesso em: 20.08.2019.

RIBEIRO, J. F; Walter, B. M. T. As Principais Fitofisionomias do Bioma Cerrado. In: SANO, S. M.; ALMEIDA, S. P. de; RIBEIRO, J. F. (Ed.). *Cerrado: ecologia e flora* v. 2. Brasília: Embrapa Cerrados, 2008. 876 p.

ROSA, J. G. *Grande Sertão: Veredas*. Editora Nova Aguilar 1994.

ROSSI, A. Escravos da História. *Correio Braziliense*. 18 ago. 1996. Disponível em: https://documentacao.socioambiental.org/noticias/anexo_noticia/46122_20180619_160841.PDF. Acesso em: 24 set. 2019.

SACHS, I. *Caminhos para o desenvolvimento sustentável*. Rio de Janeiro: Garamond, 2002.

_____. *A terceira margem: em busca do ecodesenvolvimento*. São Paulo: Cia. da Letras, 2009.

SAINT-HILAIRE, A. de. *Annales des sciences naturelles: comprenant La physiologie animale et végétale, l'anatomie comparée des deux règnes, la zoologie, la botanique, la minéralogie et la géologie* (Annls.Sci.nat.). Crochard: Paris, 1831.

SANTILLI, J. As Indicações Geográficas e as Territorialidades Específicas das Populações Tradicionais, Povos Indígenas e Quilombolas. In: LAGES, V.; LAGARES, L. BRAGA, C. *Valorização de Produtos com Diferencial de Qualidade e Identidade: Indicações Geográficas e Certificações para Competitividade nos Negócios*. Brasília: Sebrae, 2005.

SANTOS, A. D. G. dos., SILVA, D. V. da, MACIEL, K. N. A campanha publicitária “Agro é tech, agro é pop, agro é tudo”, da Rede Globo de Televisão, como difusora da propaganda sobre o agronegócio no Brasil. *Revista Eptic*. vol. 21, n. 1, jan-abr. 2019.

SAWYER, D. (Coord.). Perfil do Ecossistema Hotspot de Biodiversidade do Cerrado - Revisado, agosto 2017. *Critical Ecosystem Partnership Fund*. 2017.

SERRANO, L. A. L; PESSOA, P.F.A.P. de. *Aspectos econômicos da cultura do cajueiro*. Embrapa Agroindústria Tropical. Sistema de Produção. Embrapa, 2016. ISSN 1678-8702.

SIBINELLI, V. Baru, do desprezo ao estrelato. *Terra da Gente*. 2011, p. 28-31.

SIGNORELI, I. C. A. *Cozinha goiana: identidade e tradição culinária em Bariani Ortêncio*. 2010. Tese. (Doutorado em História) - Pontifícia Universidade Católica de Goiás. Pró-reitoria de Pós-Graduação e Pesquisa, Goiás, 2010.

SILVA, G.; PINHO, M. L.; DA ROCHA, A; PINHO, C. Alex Atala e a Promoção da Gastronomia Brasileira. In: *XI Congresso Internacional de Administração da ISPM e XI Simpósio Internacional de Administração e Marketing*, 2016.

- SLOW FOOD BRASIL. *Fortaleza do Gergelim Kalunga*. 2018. Disponível em: <http://slowfoodbrasil.com/fortalezas/fortalezas-no-brasil/1436-fortaleza-do-gergelim-kalunga>. Acesso em: 29 set. 2019.
- SOTO-ARENAS, M.A. *Recopilación y análisis de la información existente sobre las especies mexicanas del género Vanilla (reporte intermedio)*. Herbario AMO, Instituto Chinoín, A.C., Ciudad de México, 2009.
- SPIX, J. B. v.; MARTIUS, C. F. P. v. *Reise in Brasilien*. München: Gedruckt bei M. Lindauer, 1823. (Volume 1).
- TEIXEIRA *et al.* Economia invisível, sociobiodiversidade e conservação do Cerrado: o panorama do pequi mineiro. Sessão temática: biodiversidade, serviços ecossistêmicos e valoração. In: XII Encontro Nacional da Sociedade Brasileira de Economia Ecológica – ECOECO 2017. *Anais [...]*. Uberlândia-MG, 19 a 22 de setembro de 2017.
- TEOH, E. S. *Orchids as aphrodisiac, medicine or food*. Springer, 2019.
- THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS. [2019?]. Disponível em: <https://www.theworlds50best.com/list/51-120>. Acesso em: 18 dez. 2019.
- THIS, H. *Molecular Gastronomy: exploring the science of flavor*. New York: Columbia University Press, 2006.
- TOGASHI, M.; SGARBIERI, V.C. Avaliação nutricional da proteína e do óleo de sementes de baru (*Dypterix alata* Vog.). *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, v.15, n. 1, p. 66-69. [S.l.], 1995.
- TOGASHI, M. *Composição e caracterização química e nutricional do fruto do baru (Dipteryx alata, Vog.)*. 125 f. Dissertação (mestrado) - Universidade Estadual de Campinas, Faculdade de Engenharia de Alimentos, Campinas, SP. Disponível em: <http://www.repositorio.unicamp.br/handle/REPOSIP/255665>. Acesso em: 18 jul. 2018.
- TRAJANO, A. L. *Cardápios do Brasil: receitas, ingredientes, processos*. São Paulo: Editora Senac, 2013.
- TROISGROS, C. *Claude Troisgros: histórias, dicas e receitas*. Rio de Janeiro: Sextante, 2018.
- VEIGA, J. E. Agricultura. In: TRIGUEIRO, A. (Coord.). *Meio ambiente no século 21: 21 especialistas falam da questão ambiental nas suas áreas de conhecimento*. Rio de Janeiro: Sextante, 2003. p.199-215.
- VIALTA, A.; REGO, R. A. *Brasil ingredients trends 2020* [recurso eletrônico] 1. ed. Campinas: ITAL, 2014. 389 p.: il.; 27 cm.
- VIEIRA, R. *et al.* *Frutas nativas da região centro-oeste do Brasil*. Brasília: Embrapa, 2010.
- VIEIRA, R. *et al.* Espécies alimentícias nativas da região centro-oeste. In: FONTES, V. R.; CAMILLO, J.; CORADIN, L. (Ed.). *Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: plantas para o futuro: Região Centro-Oeste*. Brasília, DF: MMA, 2018. (Série Biodiversidade; 44).

VILLAS-BÔAS; CAMPOS FILHOS. Capítulo 4. Óleo de Pequi com os Kisedje do Xingu. In: VILLAS-BÔAS, A.; GUERRERO, N. R. JUNQUEIRA, R. G. P.; POSTIGO, A. (Org.). *Xingu: história dos produtos da floresta*. São Paulo: Instituto Socioambiental, 2017.

WILSON, E. O. *Biodiversity*. Washington: National Academy of Press, 1988.

XIMÉNEZ, F. *Cuatro libros de la Naturaleza y virtudes de las plantas y animales de uso medicinal en la Nueva España*. Mexico: en casa de la viuda de Diego Lopez Daualos. Mexico, 1615.

YIN, R. K. *Estudo de caso: planejamento e método*. Porto Alegre: Bookman, 2001.

ZANETI, T. B. *Cozinha de raiz: As relações entre chefs, produtores e consumidores a partir do uso de produtos agroalimentares singulares na gastronomia contemporânea*. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) - Faculdade de Ciências Econômicas da UFRGS. Porto Alegre – RS, 2017.

ZANETI, T. B. *Das panelas das nossas avós à alta gastronomia: os processos sociais de valorização de produtos agroalimentares tradicionais*. Dissertação (Mestrado em Agronomia) - Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, UNB, Brasília – DF, 2012.

ZION MARKET RESEARCH. *Vanilla Market by Type (Madagascar, Mexican, Indian, Indonesian, and Others) and By Application (Food and Beverages, Cosmetics, and Pharmaceutical): Global Industry Perspective, Comprehensive Analysis, and Forecast, 2018–2026*. Globe Newswire. New York, NY, July 10, 2019b. Disponível em: <https://www.zionmarketresearch.com/report/vanilla-market> Acesso em: 02 nov. 2019.

ANEXOS

ANEXO A - EMBRAPA ALIMENTOS E TERRITÓRIOS



Atuação

A Unidade tem como objetivo estratégico prospectar a biodiversidade brasileira para apoiar o desenvolvimento de produtos alimentares diferenciados, com alto valor agregado, para exploração de novos segmentos de mercado e inclusão produtiva. Atuará com inovação, gerando resultados úteis ao setor produtivo. Para isso, atuará com as demais Unidades da Empresa e por meio de parcerias público-privadas.

Ciência e biodiversidade: motores do desenvolvimento regional

Impulsionar projetos inovadores, agregar competências e ser um polo para a formação de redes de especialistas estão entre as atribuições deste novo centro de pesquisa na região Nordeste do País. Entre os pontos de destaque em sua atuação estão a identificação de produtos típicos, de nichos de mercado, de vocações gastronômicas territoriais com potencial para promover o desenvolvimento local e regional. A Unidade vai integrar inovação agropecuária à saúde, à gastronomia e à indústria do turismo, que possuem amplo potencial de crescimento no País.

As atividades da nova Unidade envolvem: antropologia e sociologia da alimentação; biodiversidade, patrimônio alimentar e turismo; ciência de alimentos e gastronomia, circuitos alimentares e alimentação relacionada a territórios; selos distintivos de qualidade e origem; alimentos, nutrição e saúde; políticas públicas e cidades.

Proposição de Atuação



Um centro de excelência alinhado à visão de futuro da pesquisa agroalimentar

Saúde, nutrição e produtos agroalimentares associados ao território tornaram-se, nas últimas décadas, fatores relevantes para o avanço da ciência no campo da agropecuária. É um novo ciclo, em que os contextos socioculturais e de consumo integram uma complexa equação, impondo novos desafios para a pesquisa agroalimentar.

A alimentação tornou-se fator crucial para a melhoria da qualidade de vida da população. Ela é multidisciplinar e possui várias dimensões além da biológica e da

econômica, abrangendo também aspectos culturais e sociais, onde o protagonismo é do consumidor. Assim, a geração de conhecimentos e tecnologias agropecuárias não tem como foco apenas a produção, a produtividade e o combate à fome, mas também o desenvolvimento de soluções que garantam a sustentabilidade econômica, social e ambiental.

A relevância do tema, o tamanho do Brasil e sua diversidade justificam a parceria com

Alguns parceiros

MAPA, MDR, MTur, Governo do Estado de Alagoas, Sebrae, CIRAD, outros centros de pesquisa da Embrapa, instituições nacionais internacionais públicas, privadas e do terceiro setor com atuação em ensino, pesquisa, desenvolvimento e inovação, além de associações de produtores e cooperativas.



diversas instituições para alavancar o desenvolvimento territorial. A atuação da Embrapa Alimentos e Territórios reforça as prioridades da Empresa, em especial nas áreas de segurança alimentar, nutrição e saúde e de agregação de valor aos produtos da biodiversidade e em seus desdobramentos tecnológicos futuros. Além disso, está diretamente vinculada às megatendências relacionadas a protagonismo dos consumidores e agregação de valor às cadeias produtivas agrícolas.

de instalação junto a parceiros locais como Sebrae e Seagri-AL (Secretaria de Estado da Agricultura, Pecuária, Pesca e Aquicultura). A infraestrutura contará com uma sede administrativa, salas de trabalho, e estruturas de suporte a pesquisa, desenvolvimento e inovação. O modelo operacional está baseado em parcerias com órgãos do setor público e privado para a instalação de experimentos externos e em áreas multiatores, priorizando a busca de eficiência e otimização dos investimentos.

Infraestrutura

Localizada em Maceió, AL, a nova Unidade está funcionando no período

Mais sobre a Embrapa



Contato

Rua Buarque de Macedo,
nº 433, Centro
CEP 57020-520
Maceió - AL
Horário de Atendimento:
8h às 12h e 13h às 17h
cna@chgeral@embrapa.br

Projeto gráfico: Roberta Barbosa e Bruno Imbómbia | Diagramação: Roberta Barbosa
Bair e das informações: maio de 2019



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO





Atuação

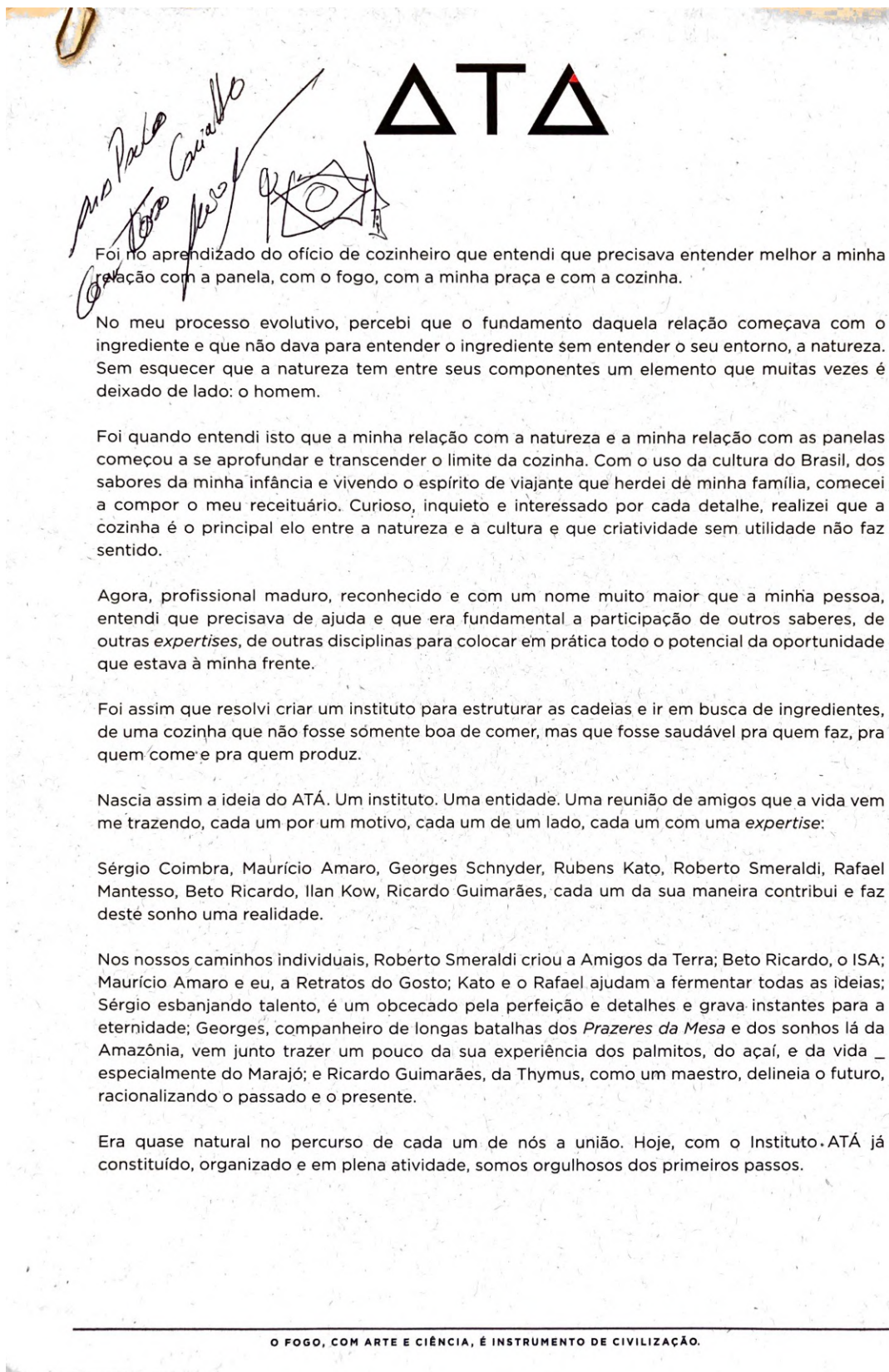
A Unidade tem como objetivo estratégico prospectar a biodiversidade brasileira para apoiar o desenvolvimento de produtos alimentares diferenciados, com alto valor agregado, para exploração de novos segmentos de mercado e inclusão produtiva. Atuará com inovação, gerando resultados úteis ao setor produtivo. Para isso, atuará com as demais Unidades da Empresa e por meio de parcerias público-privadas.

Ciência e biodiversidade: motores do desenvolvimento regional

Impulsionar projetos inovadores, agregar competências e ser um polo para a formação de redes de especialistas estão entre as atribuições deste novo centro de pesquisa na região Nordeste do País. Entre os pontos de destaque em sua atuação estão a identificação de produtos típicos, de nichos de mercado, de vocações gastronômicas territoriais com potencial para promover o desenvolvimento local e regional. A Unidade vai integrar inovação agropecuária à saúde, à gastronomia e à indústria do turismo, que possuem amplo potencial de crescimento no País.

As atividades da nova Unidade envolvem: antropologia e sociologia da alimentação; biodiversidade, patrimônio alimentar e turismo; ciência de alimentos e gastronomia, circuitos alimentares e alimentação relacionada a territórios; selos distintivos de qualidade e origem; alimentos, nutrição e saúde; políticas públicas e cidades.

ANEXO B – CARTA INSTITUTO ATÁ





Nossos sonhos são grandes e ambiciosos mas serão realizados por ações muito específicas e práticas.

Retratos do Gosto- Uma operação que pretende dar luz ao ingrediente com potencial gastronômico. O pequeno produtor rural vira o protagonista. E uma parte dos lucros da venda do alimento é revertido para a pesquisa ou a estruturação do ingrediente e/ou de sua região de produção.

Servir insetos- Na Amazônia conheci uma variedade de formiga saúva com expressivo sabor de capim santo. Nas minhas andanças pelo mundo levei essas formigas e influenciei outros chefs, ou melhor, o produto influenciou outros chefs. Importantes restaurantes do mundo passaram a reentender ou rever a possibilidade de servir insetos. Fico feliz com esta pequena vitória, a grande vitória ainda está por vir. Entender que por traz daquele sabor existe uma cultura e fortalecer aquela cultura talvez seja a principal missão deste trabalho.

Pimenta Baniwa Jiquitaia- Em uma ação conjunta da OIBI (Organização Indígena da Bacia do Içana) e do Instituto Socioambiental, estamos hoje introduzindo no mercado a pimenta baniwa jiquitaia, ou melhor, pimenta com sal produzida pelas mulheres baniwa. Além de um fascinante ingrediente para o mundo gastronômico, ela faz parte da defesa da cultura feminina do roçado, um sistema agrícola indígena do rio Negro, já tombado como patrimônio cultural do Brasil.

Carne Sustentável- O companheiro Roberto Smeraldi vem desafiando um mercado potente e voraz: o da carne. É possível produzir hoje uma carne mais amiga do meio ambiente. É possível diminuir em mais de 50% as áreas de pastagem produzindo a mesma quantidade de bois no Brasil. O sonho maior é a recuperação destas áreas degradadas, quem sabe produzindo de forma integrada todos os ingredientes autóctones, gerando mais uma vez benefício real para uma região e os homens que ali vivem.

Baunilha do Cerrado- Como profissional de cozinha, aprendi que a baunilha faz parte dos sabores universais, sendo apreciada por todas as culturas em todos os cantos do planeta. Surpreendi-me ao conhecer uma baunilha no cerrado ainda em estado selvagem, não domesticada. Um dos sonhos deste Instituto é a domesticação e a estruturação de um consórcio de famílias nas áreas do cerrado, gerando complemento de receita à população carente e um produto de alta qualidade, com um DNA brasileiro, para as mesas do mundo.

Mel das Abelhas Nativas- A busca da regulamentação do comércio do mel das abelhas mansas é um dos projetos de maior representatividade do Instituto. Um ingrediente profundamente brasileiro ainda sem legislação, logo não comercializado, este mel além de expressivas características organolépticas _ e grande potencial gastronômico _, ainda goza de propriedades medicinais. O uso deste produto pode beneficiar o universo dos gourmet e dos profissionais de cozinha, gerar renda para uma população carente e ampliar seus benefícios ao meio ambiente. Explico melhor: abelhas são indicadores de biomas saudáveis. A produção deste mel, consorciado à área de preservação, pode gerar renda para a proteção de regiões hoje desprotegidas. Ou seja, a produção bem estruturada pode gerar benefícios financeiros para a autopreservação de áreas que, com raras exceções, estão hoje desprotegidas.



Outras questões que estão no horizonte do ATÁ são:

O mar- As utilizações do mar podem ser, sim um recurso esgotável. A produção de alga é uma das possibilidades apontadas para o mercado gourmet e para o complemento de renda de um importante nicho da sociedade.

A piscicultura- Das nossas espécies endêmicas marinhas ou fluviais pode e deve abrir mercado para ingredientes de maior qualidade.

Novos ingredientes- O entendimento dos biomas pode propor manejo sustentável de uma série de produtos quase desconhecidos das mesas brasileiras como a maçã do coco, esponja formada no centro da amêndoa no momento da bróta do coco; o cogumelo brasileiro; as variedades de arroz e feijões especiais utilizados por todo o Brasil.

Mandioca- É a raiz fundamental da cozinha brasileira, precisa ser valorizada e explorada em toda sua potencialidade.

Oleodiversidade- O Brasil goza de uma oleodiversidade gigantesca. Temos de melhor explorar desde caroços já conhecidos como o do pequi, do abacate, da jaca e também outros menos populares como o pataú e a infinidade de cocos e sementes abundantes na floresta amazônica e no cerrado brasileiro.

Carnes silvestres- O comércio de carnes silvestres e o manejo da fauna dentro das regulamentações vigentes pode e deve! ser uma das missões do ATÁ.

A estruturação da cadeia, o uso racional e científico de nossos recursos naturais apontam para um melhor comer, um melhor viver, uma natureza melhor. E o ATÁ está a serviço disso: quer rever a relação do homem com o alimento.

Hoje viemos tornar públicas nossas intenções e ações. Reunimos aqui pessoas próximas de nós que têm sensibilidade, conhecimento, prestígio e poder para aderir e ajudar a mobilizar a sociedade na direção das causas do ATÁ.

O Manifesto ATÁ sintetiza a inspiração e o compromisso para você refletir e decidir por sua adesão.

Me coloco como instrumento destas causas, mas preciso do apoio dos amigos para que juntos possamos mudar a realidade de maneira mais efetiva e rápida.

Se você se dispõe a vir junto, entre em contato comigo ou com Ednéia para colhermos sua adesão.

Com certeza teremos muito o que celebrar juntos.

Alex

ANEXO C - PROTOCOLO DE PRODUÇÃO DA FORTALEZA DO PEQUI DO XINGU



Slow Food Foundation
for Biodiversity

Slow Food Foundation for Biodiversity

Official Headquarters: Georgofili Academy, Logge Uffizi Corti 50122 Florence, Italy

Main Office: Via della MendicITÀ Istruita 14 - 12042 Bra (CN), Italy

Tel. +39 0172 419701 Fax +39 0172 419725

www.slowfoodfoundation.com - foundation@slowfood.it



Protocolo de Produção da Fortaleza do Pequi do Xingu

Art. 1: Denominação e tipologia de produto

O pequizeiro (*Caryocar brasiliense* Cambess.) é uma planta típica do Cerrado brasileiro e pertencente à família Caryocaraceae. O fruto é chamado de pequi que, em língua indígena da região, significa "casca espinhenta". Na região do Xingu, a planta pode atingir mais de 15 m de altura, é semidecídua, com ramos grossos e ligeiramente tortuosos, com casca áspera e rugosa de 30 – 40 cm de diâmetro, folhas compostas, trifolioladas e opostas, folíolos podendo chegar a mais de 20 cm de comprimento, recobertos ou não por pêlos. A espécie *C. coriaceum* é também conhecida na linguagem regional como "pequi", assim como *C. brasiliense*, diferente das espécies do gênero que ocorrem na floresta amazônica, comumente denominadas "piquiá" (*C. villosum*) e piquiarana (*C. pallidum*). Por isso, no contexto desse protocolo de produção o pequi está sendo considerado como *Caryocar* sp., embora haja fortes indícios, no entanto com poucos estudos botânicos, de que se trata de uma subespécie de *C. brasiliense*.

O fruto do tipo drupa é arredondado com casca esverdeada, endocarpo espinhoso, mesocarpo (polpa) carmoso, amarelo e muito utilizado na alimentação humana. É rico em vitaminas A, C e E, proteínas e sais minerais (fósforo, potássio e magnésio), em tiamina e em carotenóides, que previnem tumores e o desenvolvimento de doenças cardiovasculares. O óleo da polpa tem efeito tonificante, é utilizado na medicina popular como afrodisíaco, para tratamento de problemas respiratórios, oftalmológicos relacionados à deficiência de vitamina A e no controle de tumores. A castanha existente dentro do caroço é rica em zinco e iodo, também contém cálcio, ferro e manganês e costuma ser utilizada na indústria de cosméticos para a produção de sabonetes e cremes feitos para fortalecer a pele. A casca do pequizeiro, além de ser utilizada em curtume, fornece tinta amarelo-castanho e sua madeira é de ótima qualidade, boa durabilidade e alta resistência. As folhas são adstringentes, estimulam o funcionamento do fígado e as raízes quando maceradas são tóxicas e usadas para matar peixes.

Os pequizeiros cultivados na região apresentam frutos com características diferenciadas, tais como tamanho do fruto, espessura da polpa, coloração da polpa, ausência de espinhos no caroço, gosto adocicado, entre outras. O pequi do xingu foi domesticado ao longo de gerações e apresenta frutos maiores e mais carmosos em relação a outras populações de pequi comum de cerrado. Não existem estudos botânicos aprofundados sobre o pequi do xingu, mas diversos estudos apontam que ele pode ser resultante da hibridização entre diferentes espécies do gênero. Na região de abrangência do povo Kisêdjê, existem duas variedades de cor da casca, verde clara ou verde escura. Os caroços tem três variedades principais, de polpa amarelo/laranja, vermelha e branca. Na região do Xingu, por se tratar de uma área de transição entre o Cerrado e a Floresta Amazônica, é possível que haja mais de uma espécie do gênero.

A maioria dos frutos na região tem dois caroços, mas tem fruto com um e até com quatro caroços. Cada caroço geralmente é maior do que a palma da mão, de modo geral, o dobro do tamanho dos caroços de pequi de outras regiões do bioma Cerrado. Os caroços pequenos que não desenvolvem, são destinados apenas à alimentação, não são separados para fabricação do óleo.

Art. 2: Zona Geográfica de produção

O Território Indígena do Xingu (TIX) compõe uma das maiores e mais antigas áreas protegidas criadas no Brasil e reúne 16 povos. Apresenta experiências importantes e bem sucedidas de conservação da diversidade cultural e ambiental brasileiras e está localizada praticamente no centro geográfico brasileiro, no nordeste do estado do Mato Grosso. Tornou-se uma ilha de sociobiodiversidade no coração do Brasil, no contexto de uma região marcada por grandes desmatamentos. São conhecidas e comumente usadas para separação dos povos do xingu quatro sub-regiões: o "Baixo", o "Médio", o "Leste" e o "Alto Xingu".

Para a criação da Fortaleza foram desenvolvidas atividades com o Povo Kisêdjê, da Terra Indígena Wawi, que faz parte do TIX, no meio-leste Xingu. A escolha da comunidade foi baseada em estudo prévio de quais comunidades do Xingu já vêm trabalhando com a comercialização do pequi e, posteriormente, poderá se expandir com o restante das etnias e povos do Xingu.

A região é uma área de transição ecológica entre o Cerrado e a Floresta Amazônica, descrita como zona de tensão ecológica na literatura por abranger um mosaico com vegetação de cerrado, campos, florestas de várzea, florestas de terra firme e florestas de terra preta. O clima da região é caracterizado segundo o sistema de Köppen como Tropical Chuvoso de Savana (Aw), definido por médias temperaturas superiores a 18° C e duas estações bem definidas, uma chuvosa, que vai de novembro a abril, e uma estação seca, geralmente entre maio e outubro.

As aldeias Kisêdjê tem o modelo mais comum de assentamento das comunidades indígenas do Xingu, com formato circular divididas em zonas onde são realizadas diferentes atividades. Do interior para o exterior há uma grande praça central (com a casa dos homens e das mulheres separadas no meio), que funciona como espaço público para atividades políticas e rituais. Depois tem um anel de casas ao redor da praça, onde vivem famílias extensas. Logo em seguida tem o outro anel ao redor das casas formando os quintais, onde grande parte das atividades domésticas são realizadas. Ainda são construídas um tipo de cozinha atrás de cada casa e, nas áreas periféricas saem as trilhas radiais que levam às roças, pequizais, ao campo, às estradas, aos portos nos rios próximos, a todas as áreas de uso ao redor da aldeia e às outras aldeias.

Art. 3: Referências históricas

O pequi possui manejo e uso histórico de alto valor simbólico e alimentar. Seu cultivo é uma prática compartilhada entre os povos indígenas que compõem uma sociedade pluriétnica e multilinguística na região que abrange todo o Território Indígena do Xingu, no qual os Kisêdjê fazem parte. Apesar de não ser base da alimentação como os produtos derivados da mandioca e tenha um período restrito de colheita entre os meses de

setembro e novembro, o fruto de pequi é um importante complemento alimentar no Alto Xingu, assim como para o povo Kisêdjê.

Não se sabe ao certo quando, como e com quem o hábito de plantar pequi foi introduzido na sociedade xinguana. No entanto, a fabricação do óleo de pequi foi aprendida com os Kuikuro do Alto Xingu e foi agregada na cultura do povo Kisêdjê. Os pequizaís dos Kisêdjê são pomares de pequi plantados em antigas roças de mandioca em áreas de floresta e, geralmente, consorciados com mangaba. Os pequizeiros servem para recuperação de terrenos e também na identificação de antigas aldeias.

Os frutos já são separados no campo para os diferentes tipos de uso. No geral, o pequi é usado principalmente para fins medicinais, a polpa é usada como hidratante, a casca do fruto como cicatrizante e o óleo como repelente. O uso culinário é feito principalmente na época da colheita e apenas com o caroço *in natura* ou da semente. Geralmente o caroço é cozido para acompanhar peixe assado e beiju (tapioca). O óleo é usado como repelente e nas pinturas corporais para festas e rituais, mas não tem uso culinário local. No entanto, é fabricado e vendido em mercados especializados na cidade de São Paulo. A castanha de pequi também é consumida e muito apreciada pela comunidade e já está sendo comercializada pela Associação Indígena Kisêdjê (AIK). No entanto, a técnica da retirada da castanha inteira foi testada e desenvolvida por uma família apenas e será repassada para demais interessados da comunidade nessa próxima safra. A madeira é muito usada na fabricação de pilão e alguns caroços são destinados para a fabricação de chocalhos.

Art. 4: Características de solo e clima da área de produção

Existem três tipos de solo predominantes na região, o solo branco/cinza é ideal para o plantio da mandioca; a terra preta é melhor para o plantio de inhame, cará e onde são mais encontrados pequi com gosto adocicado; e por último, a terra vermelha é a mais indicada para o plantio do pequi e da mangaba.

Art. 6: Técnica de cultivo

Os caroços também são separados de acordo com a destinação do que a família quer. Para a seleção das sementes é separado as destinadas à alimentação, as que são para fazer chocalho para os rituais e aquelas destinadas para o plantio. Dois tipos de caroços são plantados, os roídos pelos humanos e os secos, que foram roídos por cutias. Geralmente, para o plantio, dão preferência às plantas que a cutia come o fruto, pois são frutos mais adocicados, carnudos, melhores para comer assim como tirar óleo. Quando o caroço é coletado, ele é chacoalhado para saber se a semente está solta, caso não esteja, o caroço é descartado. Os caroços bons são deixados no sol para secar e são armazenados até o plantio.

O plantio de novas sementes de pequi é feito nas roças de mandioca, quando ela já está grande e sempre consorciados com a mangaba, ou depois que a mandioca foi colhida. Para a preparação de um novo local, primeiro a área é roçada com o auxílio de foice, enxada e/ou facão, é colocado fogo e então são feitas as aberturas dos berços. Essa etapa geralmente é feita em novembro, no início das chuvas. O plantio é realizado entre novembro e dezembro. Na ocasião do plantio sempre é realizado o canto para o início do

crescimento. De modo geral, os pequis são plantados a cerca de 10 a 20 m de distância um do outro, a mesma distância empregada para o consorciamento com a mangaba.

Art. 7: Adubação

O canto é a única técnica de adubação utilizada pelo povo Kisêdjê. O canto feito durante o plantio é necessário para dar força à planta, para que a semente se anime, fique feliz, não seque, nasça bem, com vontade e produza muito, tenha um bom desenvolvimento e produção. Geralmente o segundo ano de produção de uma nova planta que começa uma boa produção. Tem um outro canto usado durante a colheita do pequi para celebrar a produção, mas só os especialistas (anciãos) que conhecem a letra, os demais acompanham só na dança.

Art. 8: Defesa

Nenhum tipo de controle químico é realizado. O trato cultural mais usado nos pomares de pequi é a arranhadura com dente de jacaré na casca da árvore, prática realizada todos os anos para que frutifique muito, para que fique sadio e não seque. Essa arranhadura geralmente é feita quando a planta atinge cerca de 1,8m de altura. Antes da época da colheita é feito o coroamento nas árvores selecionadas para a coleta de frutos: com ajuda de uma enxada, é retirada toda a vegetação embaixo do pé de pequi. Isso evita que as formigas ataquem as folhas de pequi e ajuda a não sapecar os fungos bons para a terra, quando é colocado fogo embaixo dos pés. O caldo da mandioca brava é jogado nos formigueiros, pois acaba matando todas as formigas.

Quando o pé não está produtivo, são coletados alguns galhos cheios de frutos (que se assemelham a um cacho de uva) de uma planta nativa (*hwin ntektisy*) encontrada na beira dos rios. Esses galhos são usados para bater e depois são amarrados em alguns ramos do pequizeiro, permanecendo amarrados por cerca de sete anos na planta. Isso faz com que a cada ano o pequizeiro venha a produzir mais.

Caso a muda cresça apenas com uma ramificação, com menos de um metro de altura, geralmente, o ramo é cortado em bisel na ponta do ápice, para que venha se ramificar nos anos seguintes e assim, venha a produzir, pois árvores que crescem sem ramificações não dão frutos.

Art. 9: Colheita

O planejamento da colheita, principalmente o da fazenda, envolve todas as aldeias do povo Kisêdjê e ocorre entre final de setembro e início de outubro, começando a planejar o macro para o próximo ano. Os mentores da associação planejam se vão querer fazer óleo, quem irão chamar para ser o chefe do mutirão de plantio, de colheita. Aí a pessoa aceita ou não ajudar. Primeiro se planeja os locais que irão colher, na aldeia nova, na aldeia velha e na fazenda. As primeiras atividades são a roçada e limpeza dos pés de pequi para facilitar o acesso aos pés, o que dura geralmente um mês.

Já se combina previamente quem vai fazer comida na fazenda para o mutirão e na aldeia para quem estará na fábrica fazendo o óleo. Apenas as mulheres que ficam na fábrica recebem diária de R\$ 80,00 pelo trabalho. Toda a parte da colheita é feita através de

mutirões com voluntários de todas as aldeias e famílias. Em muitas famílias o homem junta lenha, a mulher e os filhos juntam os frutos, cortam e despulpam o pequi.

No final de outubro que geralmente começa a safra na região, sendo o pico em novembro. Os frutos tendem a amadurecer juntos em menos de duas semanas. Em dezembro, apenas no começo do mês que ainda tem frutos caindo e, geralmente já estão com a casca cheia de feridas, a polpa muda de gosto e o cheiro não fica tão forte. A duração da colheita vai depender da safra e da quantidade de pessoas disponíveis para colher.

Durante a colheita seja do modo tradicional ou o mutirão na fazenda, os frutos são armazenados em sacos de rafe, cesta, carinho de mão, trator com carreta e/ou caminhão. É importante nesta etapa colocar com cuidado para não jogar e machucar o fruto, pois se estragar, machucar ou amassar o fruto, a polpa fica azeda. O pequi aberto no campo geralmente é separado para coletar a semente, outros são usados no mesmo dia para se aproveitar a polpa na fabricação do óleo.

Art. 10: Conservação, estocagem e manipulação

Na seleção dos frutos do modo tradicional, a maior parte é destinada para consumo da carne (polpa) e, geralmente são selecionados os maiores caroços. A técnica mais usada de conservação do caroço é o armazenado inteiro dentro do rio. Os caroços são colocados em um cesto de palha e são amarrados na beira do rio. Esse cesto é deixado dentro da água para conservar a polpa até o final da chuva, período onde é mais difícil caçar. Uma menor quantidade de caroços, geralmente os mais vermelhos e menores, são destinados para o óleo. O teste de qualidade do fruto, do caroço, da polpa e da semente é feito em todas as etapas da cadeia produtiva geralmente pelas mulheres mais velhas.

O principal subproduto para as famílias é a fabricação do óleo usado como pintura corporal junto com semente de urucum nas festas, rituais e também como repelente. Os caroços despolpados são separados e as sementes são selecionadas para fazer chocalhos, para o plantio e para autoconsumo da castanha.

Óleo

O corte da casca é feito no campo ou no paiol do lado da casa/fábrica de óleo. Quando os frutos já são trazidos sem casca, prática feita principalmente para diminuir o peso, os caroços são cozidos no mesmo dia, pois se não estraga rápido. Trazer do campo já sem a casca também facilita para estimar uma quantidade mais aproximada de óleo necessário. Uma ou mais pessoas ficam responsáveis por receber, lavar os caroços e pesar. Na fogueira feita ao lado do paiol onde as cascas são retiradas, o caroço é cozido em panela de alumínio e depois é coberto com folha de bananeira ou tampa de panela. Do caldo que sobra nesse cozimento é feito um tipo de doce cremoso. Após a fervura, geralmente na parte da tarde, são retirados os caroços e colocados na despulpadeira. Os caroços são despolpados e a massa é deixada descansando. Aí então em uma máquina adaptada, a massa é colocada dentro de uma espécie de bacia, que é imersa em água fria em banho maria. Esse equipamento foi adaptado de um tacho de fazer farinha, ele gira e fica mexendo a massa, mas não tem fogo embaixo. A massa é deixada descansando e geralmente de madrugada o gerador é ligado novamente e a polpa volta a bater até dar o

ponto do óleo, que é quando começa a boiar o óleo.

Não souberam informar quantas horas se leva para ferver os caroços, para despolpar, mexer ou mesmo no resfriamento em banho maria, tão pouco souberam informar qual a temperatura que fica durante esses processos.

Depois do banho-maria, o óleo é decantado e separado da massa que sobra. A decantadora esquenta bastante, separando o óleo, que então é envasado em potes de vidro ou então são colocados em braúnas de plástico de 50 litros. Os potes geralmente são rotulados na lojinha da associação, que fica na aldeia velha, próximo ao pólo.

Essa massa que sobra era destinada à complementação alimentar de animais, no entanto, a pedido da equipe na ocasião da visita da FOFA, eles deixaram secar essa massa e guardaram o pó para testes para uso culinário. O pó de pequi foi usado em algumas receitas desenvolvidas durante as oficinas de ecogastronomia.

Castanha

Após a despolpa da massa para a fabricação de óleo, o caroço é colocado em um grande girau para assar e secar os espinhos, para que não machuquem e também para facilitar a retirada da semente. No girau, vai mexendo os caroços para que possam secar por completo. Depois que ficam mais amarelos, os caroços são deixados esfriando e depois são ensacados ou separados já para o corte e retirada da castanha.

Sempre sobra caroços sem tirar a semente. A família do Yaiku, uma das principais lideranças da comunidade, já fez vários testes para retirar a semente inteira e tiveram sucesso cortando inclinadamente, do lado onde nascem os brotos. Depois que é feito o corte para retirada da semente, a castanha é deixada de 30 min a 1 hora de molho na água fria para facilitar a retirada da casca. Após esse tempo as sementes são deixadas no sol para secar durante cerca de 2 semanas, virando elas várias vezes por dia. Só então elas estão prontas para serem consumidas e/ou embaladas. Cerca de 80kg de caroço é seco por dia para retirada da castanha. Por enquanto a embalagem usada é um pote de plástico com tampa, com volume de 500ml. Apenas uma família que está trabalhando com a castanha até o momento. Mas como já foram feitos vários testes e conseguiram aperfeiçoar a técnica da retirada a castanha inteira, na próxima safra a castanha também será inserida dentro do projeto coletivo da fazenda. A técnica de retirada da castanha inteira, assim como a retirada da casca da semente, são exemplos de inovações culinárias da comunidade desenvolvidas durante essa última safra, após troca de informações com os colaboradores deste projeto. A retirada das casca da sementes dificulta mais ainda que se tenha algum espinho sobressalente.

Art. 11: Características organolépticas indenitárias do produto.

O óleo do pequi do Xingu, assim como a castanha e sua polpa, possuem sabor, cor, odor, consistência e espessura bastante diferentes dos encontrados em outras comunidades extrativistas do Cerrado. A polpa geralmente é mais saborosa, podendo ser encontrados caroços com ou sem espinho, de cores variadas (vermelho, amarelo e branco). O gosto varia entre quatro tipos principais, doce, amargo, azedo e mais intenso. O óleo fica numa tonalidade quase avermelhada, bem mais escura do que o óleo de pequi de outras comunidades. A castanha, além de ser vendida inteira, é mais macia e ainda assim apresenta uma crocância bem peculiar.

Art. 12: Embalagem

O óleo de pequi é vendido em potes de vidro de 150ml, são vendidos a R\$ 20,00 o pote e, a castanha de pequi está em processo de adequação da embalagem, mas no momento está sendo vendida em potes de plástico descartáveis com cerca de 500g a R\$ 15,00. A comercialização do óleo é feita localmente e principalmente destinada à mercado na cidade de São Paulo (Mercado Municipal de Pinheiro e lojas do grupo Pão de Açúcar).

Assinaturas dos membros da Fortaleza Slow Food do Pequi do Xingu

Data e local: 24 de julho 2018, Aldeia Rokhatxi (Quênia - MT)

Assinaturas dos membros da Fortaleza Slow Food

Janine Suwa
 Pam Suwa
 Anallisa Karajá
 Wylson
 Akarachi Takayama
 Prof. Schirley
 Yacshongrats Suwa
 Ananias Suwa
 Ni Suwa
 Kikakabratai Suwa
 Rep. Iráki Ira
 Teokarara Suwa
 Alitáti Bonga
 Wakakunice Suwa
 Ngaindikrakai Suwa
 Karatualu Kamaiura
 Gailéti
 Ropkott Suwa
 Wleskoro Suwa
 MARY TAPAYUNA

ANEXO D – MENU DO AQUAVIT RESTAURANTE

A Q U A V I T
r e s t a u r a n t e

ESFERAS DE PEQUI

- 250g de polpa de pequi
- 300 ml de caldo de frango
- 50 ml de água
- Sal, pimenta branca a gosto
- Alginato de sódio (uso culinário) reserve
- Cloreto de cálcio (uso culinário) reserve
- Balança de precisão

MODO DE FAZER:

Misture os ingredientes, exceto o alginato de sódio e o cloreto de cálcio, e leve ao fogo baixo até que entre em fervura; com o auxílio de mixer ou liquidificador bata a mistura. Em seguida, corrija o sal e a pimenta e passe a mistura por uma peneira muito fina (a mais fina possível). Deixe esfriar.

Use as seguintes medidas:

- Para cada 100 ml de líquido (pequi) - 0,5 gramas de alginato de sódio.
- Para cada 100 ml de água - 0,5 gramas de cloreto de cálcio.

Assim que esfriar o caldo de pequi, adicione a medida de alginato de sódio; use novamente o mixer ou liquidificador. Deixe descansar mais uma vez, por no mínimo 2 horas; preferencialmente de um dia para o outro.

Em outro recipiente, misture água e o cloreto de cálcio usando a medida acima; não é necessário descansar.

Goteje a solução de pequi na água com cloreto de cálcio usando uma seringa ou colher de chá; deixe por dois minutos; com o auxílio de uma colher furada ou uma peneira pequena retire as esferas passe por outro banho, agora somente com água para retirar o excesso de cálcio; esferas prontas.

Obs.: esse processo é recomendado para esferas pequenas tipo caviar ou um pouco maiores; para esferas grandes é usado o processo de esferificação inversa.

Esferificação:

A esferificação tem como base o alginato (ou ácido algínico) que pode reagir com cloreto de cálcio (para o método clássico) ou com uma mistura de gluconato de cálcio e lactato de cálcio (para a inversa); todos são tipos de sal. O importante nesse momento é saber do cálcio: o alginato é uma substância extraída de algas marrons, possui caráter geleificante, utilizado na indústria alimentícia como aditivo alimentar para alterar a viscosidades de produtos (sorvetes e bebidas). Devido a suas propriedades químicas, o alginato reage com o cálcio (ou com outros elementos parecidos com o cálcio) o que resulta na formação da película que reveste as esferas resultantes da esferificação.

Basicamente existem duas maneiras de se realizar a esferificação:

- No método clássico: alginato é dissolvido no líquido em que se pretende fazer as esferas, enquanto, o cloreto de cálcio é dissolvido em água. Assim, deve-se gotejar a mistura de alginato na água com cloreto de cálcio. Segundo algumas pessoas, desta maneira pode agregar sabor ao preparado. Proporção: 0,8% de alginato e 0,5% de cloreto de cálcio.
- Na inversa: dissolve-se gluconato de cálcio e lactato de cálcio no líquido que irá virar as esferas, logo, o alginato deve ser dissolvido em água. Então, goteja-se a mistura do líquido na água com alginato. Com esta forma não existe a adição de outros sabores com resultado final, além de ser possível esferificar líquidos com alto teor alcoólico. Ainda pode ser necessário o uso de outros ingredientes como goma xantana (um tipo de espessante) e ácido cítrico (normalmente usado como estabilizante). Proporção: 0,5% de alginato e 2,4% da mistura de gluconato de cálcio e lactato de cálcio.

ARROZ NEGRO

- 2 xícaras de chá de arroz negro
- 2 xícaras de chá de caldo de frango
- 2 xícaras de chá de água
- 1 dente de alho ralado
- 2 colheres de sopa de azeite

MODO DE FAZER:

Refogue o arroz com azeite e alho; acrescente a água em temperatura ambiente e deixe ferver em fogo muito baixo. Aqueça a caldo de frango e misture no arroz. Mantenha a panela tapada e deixe o arroz cozinhar até que os líquidos sequem ou até que o arroz esteja ao dente. Caso necessário, adicione um pouco mais de caldo de frango quente.

FAROFA DE MANDIOCA

- 50 g de bacon
- 200 g de farinha de mandioca
- Manteiga
- 1 dente de alho
- Meia cebola ralada
- Pimenta de cheiro, cebolinha e salsa.

MODO DE FAZER:

Refogue a cebola o alho e o bacon e deixe dourar. Em seguida acrescente a farinha à manteiga, misture bem e deixe no fogo até que a farinha esteja crocante acrescente o cheiro verde, reserve.

**ANEXO E – CARTA ORIGINAL ENCAMINHADA PELO *CHEF* SIMON LAU EM
ABRIL DE 2006 AOS CLIENTES DO RESTAURANTE AQUAVIT (DF)**

A Q U A V I T

Caros amigos de Aquavit,

Os antigos portugueses fizeram um bom trabalho na globalização dos alimentos. Quando na Dinamarca eu abria um livro de receitas orientais era aquele inferno, não havia os produtos certos no comércio ou eram velhos, tristes e caríssimos, importados da Tailândia ou Vietnam. Hoje, morando no Brasil, não tenho problema algum. Os portugueses resolveram quase tudo há 500 anos, levando e trazendo produtos de lá pra cá. Simplesmente, saio no meu quintal e encontro tudo para uma receita oriental: mangas, bananas, coco, capim santo, folha de limoeiro, gengibre e vários tipos de pimentas. E o que os navegantes portugueses não comercializaram os japoneses trouxeram depois. Assim, qualquer coisa diferente que eu preciso, acho com a Mariko e o Rogério lá do La Palma. O menu de abril não vai ser um menu oriental mas o prato principal, com certeza, tem olhos puxados.

Há alguns anos, falava-se muito da cozinha fusion, que era uma linha culinária que criara uma síntese entre os princípios da nouvelle cuisine francesa e a culinária oriental. Neste menu estou fazendo uma síntese entre a culinária de Copenhagen 2006 com o que tenho na minha horta brasileira e com o que me oferece o mercado multicultural de Brasília, porém começando o menu com algo bem dinamarquês: uma trilogia de salmão: salmão marinado, salmão defumado e tartar de salmão. E depois teremos vieiras com um acompanhamento bem brasileiro: palmito fresco.

Vou trabalhar, também, com outros produtos que eu adoro. Teremos coxas de rãs, que têm um certo glamour e são deliciosas. Elas serão servidas com uma inspiração bem mediterrânea, redução de tomates, abobrinha e mousse de alho. No prato principal serviremos carne de porco, que ao meu ver é a carne mais saborosa do mundo. Quando cheguei no Brasil e experimentei a carne de porco local pela primeira vez, pensei: coitados dos nossos produtores, para não dizer da balança comercial da Dinamarca. Em termos de qualidade, não chega nem perto da carne de porco brasileira, que é vermelha e suculenta e que merece muito mais destaque do que recebe atualmente.

Como é Páscoa neste mês, achei que uma torta de chocolate combinaria muito bem. Ela é feita do melhor chocolate belga com percentagem de 70 % de cacau. Será servida acompanhada de um sorbet de goiabas frescas e chantilly com bastante baunilha selvagem de Goiás. Aliás, este mês o Aquavit não abrirá na Sexta-feira Santa e no Sábado de Páscoa, porque vamos para Goiás buscar baunilha para Aquavit nas matas ciliares de lá.

Feliz Páscoa para todos.

Abraços,

Simon e Luiz Otavio

RESTAURANTE AQUAVIT

Setor de Mansões do Lago Norte, ML 12, conjunto 01, casa 05. Ao lado do Patu Anu
Abrimos quintas, sextas e sábados à noite, mediante reservas.
Em outros dias e horários, para grupos com mais de 8 pessoas, com reserva antecipada de no
mínimo 3 dias.

Reservas: telefone 9989 9054

Obs: Não aceitamos Cartões de Crédito

A Q U A V I T

Menu de abril

Salmão, salmão, salmão

**Vieiras em casca crocante e endívias recheadas com cuscuz de
palmito e carambola**

Coxas de rã com mousse de alho e redução de tomate

(opção: tulipas de frango)

**Filet mignon de porco com escabeche de shitake e creme de
gingibre**

(opção: filet mignon de novilho)

**Torta de chocolate, sorbet de goiaba e cornetto de chantilly com
baunilha selvagem de Goiás.**

Preço R\$ 120,00

(Não inclui serviço de 10 %, couvert, bebidas e café)

ANEXO F - MANIFESTO PARA A NOVA COZINHA NÓRDICA

Nós cozinheiros nórdicos achamos que o tempo está maduro para criar uma nova cozinha nórdica que, por causa de seu bom paladar e peculiaridade, pode se comparar com as maiores cozinhas do mundo.

A Nova Cozinha Nórdica deve:

- 1. Expressar a pureza, o frescor, a simplicidade e a ética que queremos associar à nossa região;*
- 2. Espelhar as mudanças das estações do ano em suas refeições;*
- 3. Basear-se em matérias-primas que se desenvolvem especialmente bem em nosso clima, espaços territoriais e águas;*
- 4. Unir a demanda por um bom paladar com o conhecimento moderno sobre saúde e bem-estar;*
- 5. Promover a diversidade dos produtos e produtores nórdicos e divulgar a cultura por trás deles;*
- 6. Promover o bem-estar dos animais e uma produção sustentável nas áreas cultivadas, no mar e nos ambientes selvagens;*
- 7. Desenvolver novos usos de alimentos tradicionais nórdicos;*
- 8. Unir as melhores técnicas de preparo e tradições culinárias nórdicas a impulsos que venham de fora;*
- 9. Combinar auto-suficiência local a intercâmbio regional, com produtos de alta qualidade;*
- 10. Convidar consumidores, outros artesões de comida, agricultura, pesca, pequenas e grandes indústrias de alimento, atacado e varejo, pesquisadores, educadores, políticos e autoridades para colaborarem com um projeto comum que será vantajoso para todos nos Países Nórdicos.*

**ANEXO G - CARTA ORIGINAL ENCAMINHADA PELO CHEF SIMON LAU EM
JULHO DE 2007 AOS CLIENTES DO RESTAURANTE AQUAVIT (DF)**

Caros amigos,

Quando eu estava pensando na carta do mês, lembrei de que o novo, mas já famoso, restaurante NOMA em Copenhague ganhou duas estrelas na última edição da Guia Michelin. O chefe e dono do restaurante, René Redzepi, que já trabalhou em templos gastronômicos como El Bulli na Espanha e no The French Laundry na Califórnia, faz parte do movimento da Nova Cozinha Nórdica. Ele tem provocado um verdadeiro Tsunami no mundo gastronômico com a sua cozinha, onde o azeite de oliva, foie gras e tomates secos dão lugar aos produtos da *terroir* nórdico, como peixes salgados, pão preto e maçãs.

Meu antigo patrão, o legendário Erwin Lauterbach, no seu restaurante Saison em Copenhague, já fazia parte dessa corrente anos antes do movimento ser oficializado com o recente Manifesto para a Nova Cozinha Nórdica, assinado por nossos principais cozinheiros, que traduzi e publico ao final desta carta.

O interessante desse manifesto é que seus princípios são os que sempre procurei seguir no Aquavit, consciente ou inconscientemente, e que penso serem facilmente traduzíveis para a nossa realidade, o nosso *terroir*. Ele se encaixa bem no espírito dos acontecimentos no palco gastronômico aqui no Brasil.

Por outro lado, como sou estrangeiro em outras terras, fujo um pouco dos rigores do manifesto quando procuro atender outro desejo, que é misturar e divulgar nossas culturas.

Esta reflexão, que espero não esteja aborrecendo nossos clientes, veio muito a propósito do menu proposto para julho. Os dois primeiros pratos são representantes dessa nova corrente nórdica.

Uma levíssima combinação de linguado salgado com farofa de pão preto e caviar de maçã e um salmão defumado em casa com sorvete de espinafre e mostarda, ambos com uma certa inspiração nas criações do restaurante Noma, para mostrar o tipo de cozinha que o Chefe René anda fazendo.

Os quatro últimos pratos é a tradução para a nossa realidade dos conceitos do manifesto. São feitos quase exclusivamente com produtos locais e que estão na estação.

A leitoa é criada por um pequeno produtor aqui do DF, servida com ervilhas frescas da Vargem Bonita e um molho à base de cerveja preta da cervejaria Devassa, que a meu ver faz as melhores cervejas do Brasil.

Vamos ter um trio dos melhores queijos brasileiros, do Rio Grande do Sul e de Corumbá de Goiás, acompanhados por figos que estão na estação, super doces e saborosos.

A sobremesa leva morangos orgânicos de Brazlândia, servidos com iogurte feito de creme de leite do bom laticínio Palma, localizado em Luziânia. Acompanha uma torta morna de marzipan, produzido por nós, e com um xarope daquela baunilha selvagem das matas de ciliares de Goiás.

Como não somos xiitas, não vou abrir mão de um bom prato de foie gras. Por isto no meio da refeição serviremos uma salada morna de foie grelhado com confit de coxas de codorna e peito de codorna preparado em molho trufado.

Tenho certeza de que nossos clientes terão uma experiência gastronômica inesquecível, ainda mais porque este mês nossos amigos Fernando e Daisy Rodrigues, bons conhecedores de vinhos, colaboraram conosco na harmonização, após um teste onde experimentamos 18 garrafas diferentes. A eles nossos agradecimentos pelo “sacrifício”.

MENU DO MÊS DE JULHO

Pães do Aquavit, rillettes de siri com vagem, manteiga trufada, patê de fígado de pato

Linguado salgado com creme de manteiga queimada, farofa de pão preto, caviar de maçã, salsinha e flores
(*Tapiz Chardonnay – 2005 – Argentina*)

Salmão defumado servido com sorvete de espinafre e mostarda
(*Doña Paula Los Cardos Rosé Malbec -2006 – Argentina*)

Salada morna de codorna
com foie gras grelhado, ovos de codorna, salada frisée servida com molho trufado e croutons
(*Tortoise Hill Glen Carlou – 2005 - África do Sul*)

Enrolado crocante de leitão com ervilhas frescas, cebolinhas e pancetta servido com molho de Devassa Negra e kummel
(*Altos de la Hoya – Monastrell -2004 – Espanha*)

Trio de queijos brasileiros, figos assados com baunilha e pain d’espice
(*Warre’s Warrior Port – Portugal*)

Morangos frescos servidos com crocante de amêndoas, crème anglaise, torta morna de marzipan, mousse de iogurte caseiro, jus de fraises e xarope de baunilha selvagem
(*Espumante- Asti – Araldica – Itália*)

Café/Chá e petit-four

Preço: R\$ 135,00 por pessoa, sem bebidas e serviço.

Preço com vinhos: R\$ 198,00, tudo incluído à exceção de outras bebidas e serviço.

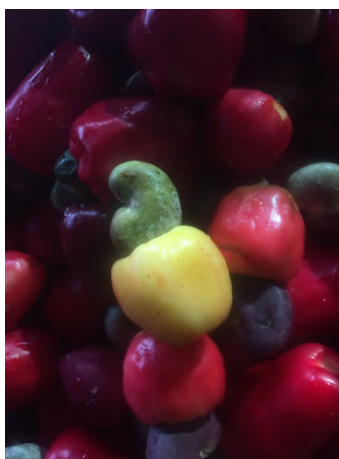
Setor de Mansões do Lago Norte – ML 12, conjunto 1 casa 5 – Brasília/DF

Tel: 55 61 3369 2301, 61 91670000

Não aceitamos cartão de crédito

ANEXO H - RECEITA DE CONFIT DE CONFIT DE CAJUZINHO DO MATO COM
BAUNILHA DO CERRADO DO *CHEF* SIMON LAU

Confit de cajuzinho do mato com baunilha do cerrado.



Como o cajuzinho do mato, também chamado cajuzinho do cerrado, muitas vezes cresce lado a lado de pés de baunilha, nada mais natural de que fazer algo usando as duas iguarias juntas e experimente como o nosso cerrado com esse geleia expressa seu lado mais refinado e delicado.

Ingredientes

- 500 g de cajuzinhos do mato
 - 375 de açúcar orgânica
 - 1 colher de sopa água
- 1 fava de baunilha do cerrado ou importado

Como fazer

Tire as castanhas dos cajuzinhos. Não jogue as fora. Plante-as! Coloque os cajuzinhos e o açúcar em camadas intercaladas na panela e salpique com a água.

Deixe descansar por 2 a 3 horas.

Põe tudo no fogo baixo para chegar a ponto de fervura , mais ou menos 1 a 2 minutos. Limpe bem tirando a espuma..

Retire os cajuzinhos que ainda devem ser inteiros e bonitos e deixe o caldo na panela reduzir até que fica com uma consistência de xarope.

No final peneire o xarope e coloque os cajuzinhos de volta e dê uma rápida fervura.

Põe as cajuzinhos em vidros muito limpos e feche a tampa e guarde até usar.

APÊNDICES

APÊNDICE A – ROTEIRO DE ENTREVISTA COM GEORGES SCHNYDER

Função:

Data:

Local:

- 1) O senhor poderia falar um pouco sobre sua trajetória profissional e como ela se relaciona com o bioma Cerrado?
- 2) Quais são as principais pautas defendidas pela Prazeres da Mesa?
- 3) Como surgem os temas norteadores dos eventos?
- 4) Como surge o Prêmio Melhores do Ano?
- 5) Qual a metodologia do Prêmio?
- 6) Quais os principais *chefs* revelados ao longo desses anos?
- 7) Existem características comuns entre eles?
- 8) O senhor tem mais alguma coisa a acrescentar?

APÊNDICE B – ROTEIRO DE ENTREVISTA COM GESTORES DE COOPERATIVAS

Função:

Data:

Local:

- 1) Quando e por que surgiu a necessidade de se criar a Central do Cerrado / COPABASE?
- 2) Quais os principais resultados alcançados desde sua implantação? Quais as principais dificuldades identificadas ao longo do tempo?
- 3) Quais os principais produtos e serviços da Central do Cerrado / COPABASE?
- 4) Quais são os principais compradores da Central do Cerrado / COPABASE?
- 5) É possível identificar um aumento de demanda dos produtos da sociobiodiversidade do Cerrado por restaurantes ou outros?
- 6) Como a Cooperativa se organiza para atender essas demandas?
- 7) Quais são os produtos mais procurados pelos *chefs*?
- 8) Existe alguma parceria ou estratégia de atuação conjunta entre *chefs* e a Central do Cerrado/COPABASE?
- 9) Qual a importância da Central do Cerrado no Mercado Municipal de Pinheiros em São Paulo?
- 10) O(a) senhor(a) tem mais alguma coisa a acrescentar?

APÊNDICE C – ROTEIRO DE ENTREVISTA COM JOÃO FLAVIO VELOSO

Função: Diretor-chefe da Unidade Embrapa Alimentos e Territórios

Data:

Local:

- 1) Quando e por que surgiu a necessidade de se criar a Embrapa Alimentos e Territórios?
- 2) Quais os principais temas e linhas de pesquisa que serão foco de trabalho da Embrapa Alimentos e Territórios?
- 3) Como a biodiversidade brasileira está inserida nesses protocolos de pesquisa?
- 4) Como a gastronomia está inserida nesses protocolos de pesquisa?
- 5) Quais são os impactos esperados com a nova Unidade?
- 6) O senhor tem mais alguma coisa a acrescentar?

APÊNDICE D – ROTEIRO DE ENTREVISTA COM LUIZ CAMARGO

Função:

Data:

Local:

- 1) O senhor poderia falar um pouco sobre sua trajetória profissional e como ela se relaciona com o bioma Cerrado?
- 2) Desde quando o senhor atua no projeto Baunilha do Cerrado?
- 3) Quais são os objetivos do projeto?
- 4) Quais são os principais beneficiários do projeto?
- 5) Em que fase o projeto está? Quais são os próximos passos?
- 6) O senhor tem mais alguma coisa a acrescentar?

APÊNDICE E - ROTEIRO DE ENTREVISTAS COM *CHEFS*

Nome:

Restaurante:

Data:

Local:

1. O senhor poderia indicar quem e quais influências no seu percurso profissional?
2. O senhor faz parte de algum movimento da gastronomia? Qual? Desde quando? Por que razão participa deste movimento?
3. Como o senhor definiria o conceito de seu restaurante?
4. Em que momento o senhor teve contato com os produtos do Cerrado? Onde?
5. Há produtos do Cerrado no seu cardápio? Quais?
6. Atua em conjunto com alguma comunidade tradicional para ter acesso direto a esses produtos?
7. Quais são os seus principais fornecedores?
8. Quais as dificuldades em relação ao acesso a esses produtos?
9. Como supera essas dificuldades?
10. O senhor tem mais alguma coisa a acrescentar?

APÊNDICE F- ROTEIRO DE ENTREVISTA COM AGROEXTRATIVISTAS

Nome:

Data:

Local:

- 1) Os senhores identificaram um aumento da procura de produtos do Cerrado por parte dos restaurantes e outros consumidores intermediários?
- 2) Em que momento isso ocorreu? Por quê?
- 3) Quais são os principais produtos vendidos atualmente?
- 4) Onde e como os senhores os obtêm? Têm dificuldades? Quais?
- 5) Antes disso, o que faziam com esses produtos?
- 6) Os senhores têm mais alguma coisa a acrescentar?

APÊNDICE G - ROTEIRO DE ENTREVISTA COM FIOTA E CALISTO

Nome:

Data:

Local:

- 1) Em que momento ocorreu a procura por baunilha? Por quem e por quais razões?
- 2) Antes disso, o que faziam com a baunilha?
- 3) E os outros produtos (mandioca, óleos, gergelim) da comunidade? Eles também são vendidos?
- 4) Quais os benefícios para a comunidade depois da procura pela baunilha?
- 5) Os senhores têm mais alguma coisa a acrescentar?

APÊNDICE H - ROTEIRO DE ENTREVISTA COM LIANA SABO

Nome:

Data:

Local:

- 1) A senhora poderia contextualizar sua trajetória como colunista em gastronomia?
- 2) Em que momento a senhora identificou a ascensão dos produtos do Cerrado na gastronomia?
- 3) Quais *chefs* foram importantes nesse processo?
- 4) A senhora identifica outros atores importantes nesse processo?
- 5) A senhora tem mais alguma coisa a acrescentar?

APÊNDICE I - ROTEIRO DE OBSERVAÇÃO SISTEMÁTICA

Identificação da Atividade:

Data:

Local:

Roteiro:

Caracterização do local / da atividade:

Nome das pessoas envolvidas na observação:

Principais pontos observados:

Registros: