

Parte I - Cultura e Consumo Alimentar Breves Considerações sobre Gastropolítica

Ewerton Reubens Coelho-Costa

SciELO Books / SciELO Livros / SciELO Libros

COELHO-COSTA, E. R. Breves Considerações sobre Gastropolítica. In: CARVALHO, M. C. V. S., KRAEMER, F. B., FERREIRA, F. R., and PRADO, S. D., eds. *Comensalidades em trânsito* [online]. Salvador: EDUFBA, 2020, pp. 86-104. Sabor metrópole series, vol. 11. ISBN: 978-65-5630-177-8. <http://doi.org/10.7476/9786556301778.0005>.



All the contents of this work, except where otherwise noted, is licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0 International license](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Todo o conteúdo deste trabalho, exceto quando houver ressalva, é publicado sob a licença [Creative Commons Atribuição 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Todo el contenido de esta obra, excepto donde se indique lo contrario, está bajo licencia de la licencia [Creative Commons Reconocimiento 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

BREVES CONSIDERAÇÕES SOBRE GASTROPOLÍTICA

EWERTON REUBENS COELHO-COSTA

INTRODUÇÃO

A alimentação, indispensável à vida, permite uma infinita troca de relações. A existência de culturas alimentares e de uma cadeia produtiva com atores, técnicas e receituário nos leva a compreender o papel da comensalidade em integrar e compartilhar momentos, experiências, para além da comida em si. Isso sustenta parte da teoria que sugere que a alimentação também implica na troca de relações, em tecnologia, em mercado e relações de desigualdade, como a falta ou a abundância de comida (APPADURAI, 1981), e possibilita a compreensão do conceito de gastropolítica, que coloca a comida num campo conflituoso de disputa de poder, revelando o papel político da alimentação, um campo com diferentes práticas, assimetrias, inclusões e exclusões e, apesar dos conflitos, encontra-se em autoconstrução.

Considerando a alimentação como um campo conflituoso, pode-se afirmar que as desigualdades alimentares fazem surgir mais especuladores e comerciantes do que alteração em fatores climáticos e físicos. A crise alimentar de 2007/2008 serve como exemplo para a premissa anterior, pois configurou-se como uma crise na produção de estoques mundiais de alimentos, que aumentou consideravelmente os preços e obrigou países a

restringirem consumo, subsídios e exportações de bens como meio para solucionar o problema.

Dentre as causas que fazem eclodir esse tipo de crise estão a carência de produtos agroalimentares e minerais essenciais para a alimentação como: cereais, grãos, carnes, laticínios, dentre outros; importantes fontes nutricionais e de energia para a população e de outros tipos de alimentos que servem como matéria-prima para a produção de mercadorias da indústria alimentícia, que são afetadas diretamente por fatores como o alto preço do petróleo, que eleva o preço de insumos agrícolas. Há, também, outras causas como: o uso de grandes áreas cultiváveis destinadas a monoculturas para produção de biocombustíveis – como o milho usado para produção de etanol; o aumento do consumo de alimentos por diversas classes econômicas em países com grandes populações como Brasil, China e Índia; os impactos naturais ocasionados pelas mudanças climáticas – trazendo desequilíbrio nos períodos chuvosos e de estiagem, causando desertificações, alagamentos; a venda de commodities agroalimentares antes mesmo de eles serem produzidos; a existência de barreiras comerciais entre blocos econômicos ou países com produtividades variadas; e a inconstância de valorização de moeda interna baseada em moedas de grandes importadores de alimentos externos. Esses elementos, agindo em conjunto, acarretam inflações altas, aumentam os conflitos sociais, a miséria, a fome, o aumento de subnutridos e intensificam as consequências da crise.

As soluções para conter a crise favoreceram apenas empresas e países que já se destacavam no cenário agrícola e que não enfrentavam estragos ecológicos, nem desigualdades alimentares. Tais soluções esqueceram que o direito à alimentação adequada é garantido pela Declaração Universal dos Direitos Humanos (no artigo 25) e pelo Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais (no artigo 11), desde dezembro de 1966, e que têm complementação com as Diretrizes Voluntárias em Apoio à Realização Progressiva do Direito à Alimentação Adequada no Contexto da Segurança Alimentar e Nutricional, que rege Estados membros do Conselho Geral da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), desde 2004.

Farid Benhammou (2009) já argumentava que as tensões alimentares e(ou) agroalimentares são seguidas por neocolonialismo agrícola e ecológico. Agrícola, porque as áreas cultivadas mudam de proprietários de terras sem

levar em conta o que vem por trás dessas transações, como também mudam o uso da agricultura de subsistência para agricultura comercial. Ecológico, porque há mais cobiça por espaços naturais frágeis.

O contexto brasileiro serve bem para exemplificar esse pensamento, pois agricultores do Norte do país são podados da floresta amazônica por mecanismos, inclusive, com apoio governamental que permitem substituir a produção de pequenos produtores por grandes fazendas de soja e(ou) de arroz e criação de gado. O aumento da fabricação e agrocombustíveis faz com que a cana-de-açúcar seja preterida entre outras culturas e essas monoculturas acabam desequilibrando não só o ambiente natural, mas o alimentar, modificando e(ou) destruindo ecossistemas como floresta tropical e cerrado que já estão em declínio acelerado no Brasil (THÉRY, 2009), deixando de produzir culturas diversas em favor de monoculturas demandadas pelo capitalismo desenfreado.

A apropriação de terras por atores estrangeiros é outro fator que merece ser ressaltado, e ocorre a partir de duas premissas: terras são adquiridas em países do terceiro mundo para garantir a segurança alimentar de países ricos, mas dependentes como os do Golfo Pérsico e a China; terras cultiváveis tornam-se ativos financeiros estratégicos por serem baratas, enquanto o preço dos alimentos podem ter altas constantes – como o exemplo de coreanos e japoneses que adquirem terras no Brasil, Extremo Oriente Russo, Sudeste Asiático e na África, desenvolvendo ações que não garantem segurança alimentar para o país onde adquirem terras. (BENHAMMOU, 2009) E quando não encontram terras disponíveis, passam para a área de pesca, criando viveiros e fazendas aquáticas com criações específicas. Este fato fez com que Philippe Cury e Yves Miserey (2008) alertassem para o oceano transformado em “deserto líquido”, e observar que pescadores locais não conseguem sobreviver sendo saqueados por uma indústria pesqueira externa. Assim, aqui pretende-se identificar estratégias que sustentam o papel político dos alimentos e como ações de gastropolítica se configuram.

BREVE CONTEXTUALIZAÇÃO SOBRE ESTUDOS DE POLÍTICA COM FOCO NA ALIMENTAÇÃO

O entendimento político da alimentação surge com estudos etnográficos inicialmente voltados para refletir sobre os direitos e os deveres sobre a

alimentação, sobre a fome, sobre a dificuldade de acesso e a desigualdade de distribuição de comida e, em alguns casos, sobre a influência dos gêneros empregados a esses contextos.

A década de 1980 aparece como período de destaque na incidência de estudos voltados para analisar culturas alimentares, cozinhas e hábitos alimentares, a partir de práticas e relações de espectro político. Esse aumento de “interesse” por temas ligados à alimentação e áreas afins fez surgir, nas últimas quatro décadas, uma variedade de abordagens, como se pode encontrar em Goody (1982), que observa a distribuição do poder e a estratificação social de classes a partir de práticas alimentares; Mintz (1985), que trata de capitalismo usando o panorama do surgimento, produção e consumo do açúcar; Counihan e Kaplan (1998), que apresentam as relações entre comida e gênero; Yount-André (2018), que demonstra as dificuldades alimentares pelo prisma da migração e colonização. Inclui-se, também, Forson e Counihan (2012), que destacam a politização da comida na luta por um mundo mais justo; Bestor (2001), considera a comida como importante fonte de economia e cultura do mundo globalizado; Caldwell (2002), que apresenta a comida como meio estratégico pra evitar colapsos da sociedade; e Gerhard (2015), que analisa o poder de políticas alimentares e raciais como meio para causar genocídio e guerras – com destaque para a política de fome criada pelos nazistas.

Outra característica sobre os estudos que envolvem política e alimentação é a existência de duas frentes significativas. Uma, que traz os militantes da alimentação discutindo políticas alimentares e a outra, caracterizada pela democratização da comida, do engajamento social frente à existência de políticas de assistência com alimentação para necessitados.

Outro elemento que agrega importância no panorama da politização das culturas alimentares e das cozinhas é o surgimento de movimentos ativistas, que, preocupados com a homogeneização da cultura, da comida e do comer, passaram a ter destaque no cenário mundial, como é o caso do movimento *Slow Food*.

A preocupação com o consumo e a qualidade de alimentos fez surgir pesquisadores e outros interessados em desenvolver sistemas alimentares alternativos (LE VELLY, 2017), que tivessem compromisso de sustentabilidade, usando agroecologia nos lugares de produção, de onde se observa ações como o retorno ao consumo de alimentos orgânicos, a criação de

partidos “verdes” – surgidos simultaneamente como instituição política na Tasmânia (Austrália) e na Nova Zelândia, em 1972, migrando de lá para Europa e chegando no Brasil em 1982, tendo como articuladores iniciais intelectuais, artistas e ativistas brasileiros em defesa do meio ambiente, que reivindicavam medidas para proteção do meio ambiente e uma nova conscientização social e moral sobre o consumo e os valores que levassem à sustentabilidade e ao bem-estar (HISTÓRIA..., 2012) –, e a existência do vegetarianismo – com todos os seus espectros (ovolacto-vegetarianismo, lactovegetarianismo, ovovegetarianismo, vegetarianismo semiestrito, vegetarianismo estrito) em resistência ao sistema caótico do consumo de alimentos –, e dos circuitos curtos agroalimentares (CCA) – que valendo-se da proximidade geográfica e da relação produtor/consumidor, se configura como modo de se comercializar agroalimentos a partir da venda direta do produtor para o consumidor ou por um único atravessador (venda indireta), fortalecendo a produção e a identificação de produtos locais levando em conta sazonalidades e transformação de matérias primas locais. Essa politização da comida converge diretamente para o que se entende por democracia alimentar.

Essa democracia de pensar o fato alimentar seria uma resposta para analisar as transformações, consumo e valores que envolvem a alimentação frente à globalização que fez notar a vulnerabilidade do sistema alimentar e da produção de alimentos nos tempos atuais, criando tensões sociais e culturais complexas e que necessitam de intervenção política para mediar conflitos e pensar no que se pretende como futuro para as sociedades. Por isso, compreender as conjunturas sociopolíticas e econômica e contextualizar o momento histórico no qual foram construídas também é fundamental para compreender a necessidade da politização da comida.

COMIDA, SOCIEDADE, CIÊNCIA E ATIVISMO

Considerando que alimentação, identidade e política são elementos sempre presentes nas relações sociais, observa-se uma maneira complexa de interação entre elas desde tempos antigos. Foi a comida, aliás, a responsável por apresentar formas de estrutura e organização social, manter ativas as fronteiras sociais entre castas e classes sociais (APPADURAI, 1981; BOURDIEU, 1979) e raças e etnias (GOODY, 1982), e ser fundamental nas discussões

de identidades (nacional, regional) e na formação de ideias para o futuro (sustentabilidade, agroecologia, novos sistemas alimentares etc.).

Em alguns casos, a culinária se funde à ideia de Nação, como é o caso da França, México e Peru, países consolidados pelo aspecto culinário e que se destacam por suas ações abrangentes em função de suas cozinhas, de sua identidade gastronômica. Dentre os elementos de desenvolvimento dessas nações, guardados como joias em arquivos nacionais e em bibliotecas importantes, ao mesmo tempo em que podem ser encontrados em uso, presentes nos livros de receita, textos sobre cozinhas, tratados sobre alimentação de forma variada – e isso demonstra o respeito e a significância da comida para o crescimento e desenvolvimento desses países. E, para além disso, graças ao poder dos meios de comunicação e das interações entre nações, que encurtaram as fronteiras geográficas para tornar o conhecimento sobre gastronomia e culinária como algo dinâmico e capaz de gerar um mercado global econômico, político e cultural onde culturas alimentares aparecem como vetor de identidade, mas também como elementos de negociações, contestações, conflitos.

Ressalta-se que se pode observar governos como atores responsáveis em aumentar seu poder de interação com outra nação a partir de negociações políticas que envolvam a cultura alimentar – em muitos dos casos em que isso pode ser analisado, os governos desenvolvem ideologias para utilizar a diferenciação de suas cozinhas, de suas culturas alimentares e elaboram estratégias para aumentar seu poder de influência, a partir delas e gerar competitividade econômica, a partir de elementos culturais ligados à gastronomia, à cozinha, à cultura alimentar. Esse entendimento vai de encontro à ideia de governamentalidade de Foucault, que reposiciona relações de poder para além do uso convencional jurídico ou bélico (contratos, guerras, conquistas de territórios).

Deste modo, pode-se considerar as culturas alimentares, a gastronomia, as cozinhas, os bens especiais agroalimentares e os produtos com apelação de origem (indicações geográficas) como recurso local e ativo global. (ÁLVAREZ, 2008; COELHO-COSTA, 2015, 2014) De posse desta compreensão, alguns países se destacam como verdadeiros “complexos gastropolíticos”, como é o caso do Peru – que a partir de uma reconciliação racial e sustentado por um projeto político, econômico e cultural transformou o país numa Meca gastronômica, tendo a culinária peruana como vetor de

desenvolvimento nacional (MATTA; GARCÍA, 2019); do Japão – difundindo sua culinária tradicional como uma prática alimentar saudável e singular (HIROKO, 2008); da Turquia – que na tentativa de se aproximar da União Europeia, uniu forças do setor público com instituições privadas para modernizar sua cozinha e ganhar adeptos (KARAOSMANOĞLU, 2007), e de outros países, que integram ações e priorizam relações para explorar suas “cozinhas patrimoniais” (COELHO-COSTA; SANTOS, 2015), usando comida e cultura para aumentar seu poder, seu status, e criar novas possibilidades para atrativos, competitividades e desenvolvimento no disputado mercado global.

Desde o surgimento nas ciências sociais, ainda no século XIX até a década de 1960, pode-se observar pesquisadores e cientistas sociais analisando o fato alimentar no aspecto comportamental e sensorial, reconstruindo identidades sociais; é quando se observa a aplicabilidade da sociologia e antropologia da alimentação, a relação da alimentação com outros fenômenos sociais. (POULAIN, 2002) Mas, sabe-se que, até 1980, comida, alimentação, gastronomia, culinária não eram considerados temas relevantes para a antropologia (MINTZ, 2006), fato que muda com a explosão do mercado mundial de alimentos na década de 1990 e arregala os olhares de pesquisadores pelo mundo que passam também a tratar da alimentação em seus estudos.

Nas últimas quatro décadas, a comida tem motivado pesquisas científicas e ações em prol da valorização da identidade gastronômica de sociedades, da sustentabilidade e da natureza. Nesse sentido, observa-se a existência do ativismo alimentar como um movimento social e político bastante importante nas discussões sobre alimentação.

Rudy (2012) apresenta as origens do ativismo alimentar ainda na década de 1960 como manifestações contra consumismos e usos inadequados de recursos naturais e para levar noções de sociedade local para âmbitos políticos internacionais, principalmente lutando contra algo que prejudicasse essas mesmas sociedades, privilegiando a rua como espaço de manifestação e usando meios de comunicar valores diferentes, protestar e apoiar minorias. Mas recentemente a internet ajudou a potencializar a visibilidade do ativismo alimentar e facilitar o acesso de mais pessoas aos conteúdos defendidos. (MACHADO, 2007)

Desse modo, o ativismo alimentar surge como uma forma de discutir as diferentes facetas da alimentação como a agricultura e sustentabilidade,

soberania alimentar, segurança alimentar e nutricional, novos sistemas de produção alimentar, consumo consciente, novos hábitos alimentares, dentre outros.

Em cada uma dessas facetas observa-se a ligação da sociedade com a alimentação, a complexidade de relações – sociais, políticas, econômicas, culturais – e a necessidade de políticas direcionadas para a melhoria de cada uma delas, além de trazer melhoria de vida e bem-estar para a comunidade local, preservar práticas tradicionais, gerar desenvolvimento social e econômico. Afora a possibilidade de observar as transformações que a sociedade percorre também no aspecto alimentar, modificando sistemas alimentares e os gostos.

Em decorrência dessas transformações, o ativismo alimentar também constrói suas articulações como respostas críticas a modelos alimentares não salutarres (como o *fast-food*); modelos de produção e consumo de alimentos que são pensados apenas para “mercados de singularidade”, nos quais se observam políticas individualizadas para (re)valorizar atributos estéticos adjetivando comida como gourmet, artesanal, caseira, ético etc.; monoculturas que viram *commodities* (milho, soja, cana-de-açúcar). Ainda alavancam a discussão de padronização de mercado e de alimentos transgênicos; aos modelos de certificação e identificação de alimentos (indicação geográfica, comércio justo, orgânico) e o papel das comunidades tradicionais nesse âmbito; e ressaltando a importância da educação ao longo desses processos para que se tenha uso responsável e ético da comida e do uso dela.

Para além disso, o ativismo alimentar serve também para alertar sobre sistemas alimentares dominantes e para evidenciar ideologias por trás de cada um deles. Diante desse aspecto, sugere-se cautela com ele por existir a possibilidade do surgimento do fundamentalismo alimentar. Essa ressalva pode ser melhor interpretada quando se analisa o Plano da Fome Nazista (GERHARD, 2015) no qual o uso de estudos científicos sobre alimentação aliados à eugenia, à superioridade racial dos nazistas, serviu para incitar e ganhar o apoio da classe de trabalhadores rurais e alavancar uma guerra.

Valores sociais como saudabilidade, equidade, sustentabilidade, uso de recursos locais e valorização de saberes e fazeres tradicionais há também a reação dos “impérios alimentares” (VAN DER PLOEG, 2008), que acabam se valendo da luta, das pesquisas e estudos dos movimentos sociais e passam a adaptar suas ações capitalistas. As redes internacionais de *fast-food* são

exemplo para visualizar essa atitude, a partir do instante em que passam a incluir nos menus de seus empreendimentos alimentos com rótulos de tradicionais, orgânicos, veganos, para atrair clientes conscientes – e essa é uma prática que vem se proliferando no varejo alimentar.

COMO SE MANIFESTA A GASTROPOLÍTICA

Recai sobre Arjun Appadurai (1981) o uso do termo gastropolítica em uma análise de qual era o papel dos alimentos na organização social indiana – com foco no sul daquele país em 1981 –, e o termo serviu para designar conflitos e competições por recursos específicos econômicos e culturais que surgiam com as sociabilizações de alimentos. Appadurai (1981) ainda identificou o que estas ações significavam, o que tinham a dizer para o mundo, em que contexto emergiam e quais as consequências disso.

Aqui, se compreende gastropolítica como um campo de relações de poder que une alimentos e bebidas, culturas alimentares e cozinhas a estados/nações, instituições públicas, mercados, relações étnicas e identitárias – cultural, social, gênero, raça. Sendo ela a causa ou o efeito de conflitos encontrados em determinados espaços e que tende a resultados distintos dependendo do contexto. Acredita-se, ainda, que a gastropolítica pode se fazer presente nos âmbitos do público e do privado, nos discursos, em ativismos de movimentos sociais e em tendências socioculturais. No entanto, atenta-se para o fato de que a gastropolítica pode também se vincular à estruturas comerciais, em função do apelo mercadológico de alimentos e bebidas, à proteção do patrimônio gastronômico, por meio de tombamentos em órgão oficiais de salvaguarda do patrimônio cultural ou por meio do uso de apelações de origem (COELHO-COSTA, 2014), e pelo modo como grupos e indivíduos se relacionam com identidades pessoais e alimentares.

A gastronomia passou um período sendo utilizada como meio de pesquisas acadêmicas, mas subutilizada no contexto do ativismo sociopolítico. No entanto, pode-se ressaltar que na atualidade já existe maior aproximação entre esses campos, principalmente quando se pode observar a comida como importante questão política, que permeia desde a produção e consumo de alimentos, que afeta economias, até a escassez de alimentos, que também afeta nações com fome e guerra (NESTLÉ, 2002) e com ideologias alimentares como veganismo.

O interesse por gastropolítica, ou a política de alimentos, geralmente está aliado às lutas por direitos à alimentação, ao bem-estar e justiça social e coloca o indivíduo (ou coletivos) como sujeito(s) alimentar(es).

As indicações geográficas (IGs), surgidas ainda na antiguidade clássica, possivelmente possam ser entendidas como as primeiras ações de gastropolítica da humanidade. As IGs eram marcas de proteção especiais para proteger produtos agroalimentares e produtores, inicialmente deu-se com o vinho, no qual selos e signos atestavam a qualidade e a procedência de origem de produtos e os diferenciava de falsificações que já eram comuns à época. (COELHO-COSTA, 2015) A ideia era simples: identificar e proteger produtores e produtos cuja produção regionalizada específica era tida como diferencial e bastante demandada no mercado internacional, como, por exemplo, o presunto da Gália, as tâmaras do Egito, as ostras de Brindisi, os vinhos de Corinto e os vinhos romanos de Falernum, de Alba e de Sorrento. (COELHO-COSTA, 2014)

As IGs resistiram ao tempo, se sofisticaram e hoje estão se tornando formas de proteções especiais de produtos ligadas à propriedade intelectual e asseguradas por diversas convenções internacionais, sendo responsáveis na proteção de lugares e regiões e do que neles são produzidos a partir do *terroir* e garantir aos consumidores exclusividade e especialidade de suas produções. (COELHO-COSTA, 2015, 2014) Muitos países pelo mundo ostentam sua lista vasta de indicações geográficas. Dentre os continentes, a Europa se destaca com mais de mil indicações geográficas que envolvem produtos do gênero alimentício e mais de mil e novecentas de vinhos. (COELHO-COSTA, 2014)

No Brasil, atualmente, estão registradas 74 indicações geográficas pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), órgão responsável pela concessão de registro de dois diferentes tipos de indicações geográficas em uso no Brasil: a Denominação de Origem (DO) e a Indicação de Procedência (IP).

O INPI (BRASIL, 2019a) apresenta a divisão das 74 IGs registradas no Brasil da seguinte maneira: dentre as 20 DO registradas no Brasil, 11 são nacionais: o camarão da Costa Negra (CE); própolis vermelha e extrato de própolis vermelha dos Manguezais de Alagoas (AL); vinhos e espumantes do Vale dos Vinhedos (RS); café verde em grão e café industrializado torrado em grão ou moído da região do Cerrado Mineiro (MG, dentre outros) e 9

estrangeiras (como a tequila mexicana, os vinhos verde e porto de Portugal, o queijo roquefort da França, entre outros). (BRASIL, 2019a) Já as 54 IP registradas são todas nacionais, como os seguintes exemplos de produções com seus respectivos estados de origem: a farinha Uarini (AM), o cacau Tomé-Açu (PA), o queijo Colônia Witmarsum (PR), o guaraná Maués (AM), a linguiça Maracaju (MS), o açafão de Mara Rosa (GO), cajuína Piauí (PI), os vinhos e espumantes Monte Belo (RS), os biscoitos São Tiago (MG), dentre outros.

Outras ações importantes de gastropolítica advêm com a existência de formas de registro e tombamento de bens culturais ligados à alimentação no Brasil e no Mundo. Nesse quesito, o ano de 2003 marca a origem da salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial no âmbito internacional. Avieli (2013) aponta a importância de um patrimônio culinário como um processo multidirecional que gera influências e desenvolvimento local. Neste último aspecto, observa a valorização e promoção do patrimônio culinário como vetor fundamental para o setor turístico. Mas, ter elementos gastronômicos figurando entre a lista de patrimônio cultural da humanidade vai para além disso, sobretudo quando se observa que não há humanidade sem comida e, configurar como patrimônio permite verificar que bens patrimonializados encontram-se em cooperação com sistemas diferentes que influenciam diretamente na educação, na política, nas relações sociais, culturais e econômicas distingue um povo do outro e valoriza memórias e raízes de uma sociedade ou grupo.

No Brasil, o Livro de Registro dos Saberes, do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) (BRASIL, 2019b), registra oito bens de caráter imaterial ligados à cultura alimentar e à gastronomia, são eles: o ofício das panelas de Goiabeiras – oriundo do bairro de Goiabeiras Velha, em Vitória, no Espírito Santo, inscrito em 2002, foi o primeiro bem cultural registrado pelo Iphan como Patrimônio Imaterial Brasileiro; o ofício das baianas de acarajé de Salvador, inscrito em 2005, traz aspectos da ritualização religiosa e compreende, além do modo de fazer o acarajé, os elementos associados à indumentária da baiana, a preparação do tabuleiro e dos locais onde se instalam; o modo artesanal de fazer queijo de Minas nas Regiões do Serro e das Serras da Canastra e do Salitre, inscrito em 2008; o modo de fazer cuias do Baixo Amazonas, no Pará, inscrito em 2015. Outros registros ocorrem tais como: a produção tradicional e práticas socioculturais associadas à cajuína no Piauí, inscrito em 2014; o sistema agrícola tradicional de comunidades quilombolas do Vale do Ribeira, inscrito em

2018; o sistema agrícola tradicional do Rio Negro, inscrito desde 2010; e, por último, inscrito em 2018, as tradições docerias da região de Pelotas e Antiga Pelotas (Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo, Turuçu).

No cenário mundial, atualmente, existe a inscrição de 20 elementos ligados à cultura alimentar e à gastronomia. Eles estão inscritos na lista representativa do patrimônio cultural imaterial da humanidade (UNESCO, 2019), são eles: o antigo método tradicional de vinificação *Qvevri* da Geórgia, ingressa na lista representativa do patrimônio cultural imaterial da humanidade em 2013; *Nsima*, a tradição culinária do Malawi, em 2017; a arte do *Pizzaiuolo* napolitano, na Itália, em 2017; a tradição de fazer e compartilhar Dolma no Azerbaijão, em 2017; a cozinha tradicional Mexicana, em 2010; a tradição da fabricação de *kimchi* na República Popular Democrática da Coreia (Coreia do Norte), em 2015; *Kimjang*, produzir e compartilhar *kimchi* na Coreia do Sul, em 2013; o pão de gengibre artesanal do Norte da Croácia, em 2010; *Washoku*, culturas. Essa lista pode ser complementada com os seguintes registros: alimentares tradicionais japonesas, principalmente para a celebração do ano novo, em 2013; a cultura e tradição do café Turco, em 2013; *Lavash*, a preparação, significado e aparência do pão tradicional como expressão da cultura na Armênia, em 2014; a dieta mediterrânea (presente em Chipre, Croácia, Espanha, Grécia, Itália, Marrocos e Portugal), em 2013; o conhecimento do cultivo da *Mastiha* ou *mástique*, uma resina proveniente de árvores da espécie *Pistacia Lentiscus* que é usada como especiaria, antisséptico bucal e utilizada em cosméticos desde 189 a. C., na ilha grega de Chios, inscrita na lista representativa do patrimônio cultural imaterial da humanidade em 2014; a refeição gastronômica dos franceses, em 2010; a cultura da cerveja belga, em 2016; *Flatbread*, a cultura do fazer e compartilhar pão *Lavash*, *Katyrma*, *Jupka*, *Yufka* no Azerbaijão, Irã (República Islâmica), Cazaquistão, Quirguistão e Turquia, em 2016; *Oshi Palav* (Pilaf), uma refeição tradicional e seus contextos sociais e culturais no Tajiquistão, em 2016; o café árabe, um símbolo de generosidade (Emirados Árabes Unidos, Arábia Saudita, Omã e Catar), em 2015; o *Oshituthi shomagongo*, festival de frutas de marula da Namíbia, em 2015; e a Festa de Khidr Elias e seus votos, no Iraque, inscrita na lista representativa do patrimônio cultural imaterial da humanidade em 2016.

A existência de um patrimônio gastronômico torna-se relevante na medida em que se valoriza a alimentação como elemento cultural importante e destaca o patrimônio alimentar como ativo cultural capaz de evocar a identidade

cultural gastronômica de uma sociedade, usando aspectos tangíveis (comida, utensílios, ingredientes) e intangíveis (saberes e fazeres, simbologias) para gerar economia, força política, de transformação e desenvolvimento.

A relação entre alimentação e política também pode ser analisada a partir da diplomacia com destaque para banquetes e reuniões oficiais onde a comida surge como elemento agregador para relações sociais diversas, mas também como forma de conseguir status e poder e reafirmar identidade. (GOODY, 1982)

O prestígio político nas relações entre nações pode servir para analisar a influência e os poderes obtidos com diplomacia no âmbito das relações internacionais (ROOSEN, 1980), sendo um “espelho” da esfera política para refletir ações de como a diplomacia trata uma nação e como as relações de poder podem interferir nessa interação. (MORGENTHAU, 1985)

Nesse contexto, a ideia do *soft power* (poder brando) apresentado por Vuving (2009) e Nye (2004) como mudanças de comportamento por meio de cultura, simbolismo e percepção ajuda na caracterização da realidade e na análise dos resultados operacionais diplomáticos. O *soft power* e o prestígio dos alimentos, quando combinados, comunicam ações e exibem poder, que, aliados à diplomacia, podem facilitar ou complicar as relações diplomáticas e o acesso às sociedades e seus canais políticos.

Considerando que eventos que incluem alimentos e bebidas – almoços, jantares e banquetes – (GOLDSTEIN, 2008) são características fundamentais de encontros diplomáticos, Morgan (2008) cria o termo “gastronomia diplomática” para descrever as interações de poder baseadas no prestígio, usando alimentos e bebidas como meio de interação. Mas, gastrodiplomacia difere da diplomacia alimentar ou diplomática – grosso modo, essa última implica diretamente na ajuda alimentar em período de crise ou catástrofe que atingem alguns estados ou nações. É o caso, por exemplo, da assistência diplomática que busca unir nações para o envio de alimentos na tentativa de ajudar nas crises cíclicas de alimentos no Níger. (ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS, 2010)

Em termos teóricos, gastrodiplomacia é diplomacia pública que gera comunicação entre governos e atores não estatais para os públicos estrangeiros. Sendo assim, a gastrodiplomacia se utiliza de experiências gastronômicas para fortalecer relações, difundir cultura, influenciar e engajar pessoas e sociedades.

Diplomatas utilizando a gastronomia como meio de exposição cultural e entretenimento é tão antigo quanto a própria diplomacia. Mas a gastrodiplomacia

é produto da modernidade. Baseando-se nos estudos de Chapple-Sokol (2013, 2012), compreende-se diplomacia culinária como o uso de alimentos e bebidas, ou de cozinhas, como instrumento para criar compreensão intercultural, gerando a melhoria das relações e cooperações internacionais.

Chapple-Sokol (2013) divide a diplomacia culinária em dois tipos: diplomacia culinária pública – recai sob a missão diplomática que trabalha a diplomacia cultural, quando governos executam programas de valorização e de divulgação de suas cozinhas em outras nações, com ações de participações públicas em eventos e afins e a diplomacia culinária privada – recai sob o diplomata ou personagens de alto poder político em encontros a portas fechadas, segue cerimônia e protocolo, onde a comensalidade e a cozinha do país apresentam-se como meio para a discussão diplomática, à mesa, para tomada de decisões.

No entanto, acrescenta-se aqui que a diplomacia culinária ou gastrodiplomacia de pessoa para pessoa – que pode recair sob o cidadão comum, que de maneira involuntária (ou até voluntária e proposital), faz uso da diplomacia cultural quando apresenta a cultura de um lugar a um visitante oriundo de outra cultura, incluindo-se a cultura gastronômica. Neste caso, apresenta-se menos formal do que os casos anteriores, e o turismo se apresenta como a atividade perfeita para a prática deste tipo de diplomacia culinária. (COELHO-COSTA, 2017)

Na atualidade, a gastrodiplomacia transcende as relações entre Estados e pode ser muito bem aplicada no engajamento de pessoas-para-pessoas e melhorar a compreensão cultural a partir dessa interação. Esse entendimento vai de encontro ao pensamento de Gotlieb (1991) quando este menciona sobre “uma nova diplomacia pública” que exige habilidades, técnicas e atitudes diferentes das encontradas na diplomacia tradicional. Observa-se, ainda, que nações com grande poder de influência e países com influência “mediana” têm investido na gastrodiplomacia para ganhar visibilidade no cenário mundial, é o caso do EUA, França, Peru, Coreia, Holanda, Tailândia, Japão, dentre outros. (COELHO-COSTA, 2017)

O uso de novas tecnologias nos meios de comunicação também é uma forma de atingir pessoas com a gastropolítica a partir da comunicação. Nesse sentido, as mídias digitais servem como meio para debates onde os agentes podem identificar-se e discutir suas ações e ideias. De forma coletiva ou individualizada as informações em rede permitem que o agente afete e seja

afetado por informações. O uso da internet e das mídias sociais também se torna ação que propicia manifestações de gastropolítica.

A acessibilidade da rede mundial computadores ou World Wide Web (WWW) e o “exército de *smartphones*” tornam o indivíduo em um ser potencialmente criativo para a geração de conteúdo diversificado que atenda suas necessidades gastropolíticas. Esteja onde estiver, uma vez logado na rede, poderá expandir conhecimentos, críticas, apoios, participar de eventos *on-line*, discutir em fóruns, criar memes e até ser inconveniente em comentários (PHILLIPS; MILNER, 2017), maneiras de afetar e de ser afetado pela comunicação a partir da identificação com causas, da aproximação ou distanciamento com temas – isso fortalece identidades, afetividades e consolida a participação nas redes sociais.

A *selfie* também entra como arsenal gastropolítico. Ela serve como meio para retratar performances, provar militância e participação em ações ou para simples registro histórico. Memes¹ e GIFs (Graphics Interchange Format ou formato de intercâmbio de gráficos) também podem servir como elementos de gastropolítica, quando se tornam reações de resposta para conteúdos vinculados na Internet. Geralmente associados ao humor, memes e GIFs² utilizam personagens com alta visibilidade entre novelas, filmes e seriados para reagir de maneira rápida a conteúdos levando em consideração sua compreensão crítica e política e, muitas vezes, são maneiras mais sutis para evitar censura na rede. (PHILLIPS; MILNER, 2017)

O uso de *hashtags* é outro meio importante utilizado nas mídias sociais para chamar a atenção de campanhas na internet. Elas servem tanto para comunicar uma posição política quanto para chamar outras pessoas identificadas com o tema em questão a participar de movimentos e comunidades para discussões. No entanto, Phillips e Milner (2017) e Highfield (2016) ressaltam que elas também podem ser perigosas quando usadas por pessoas ou coletivos que utilizam esse recurso de forma pejorativa para humilhar,

1 Meme é termo grego que significa imitação. Entretanto, o conceito de meme usado na internet foi elaborado em 1976, pelo escritor e zoólogo Richard Dawkins, aparecendo em ‘The Selfish Gene’ (O Gene Egoísta) como unidade de informação com capacidade de se multiplicar, por ideias e informações veiculadas de indivíduo para indivíduo, sendo a Memética o campo de estudo dos memes.

2 GIFs - Graphics Interchange Format, que traduzido literalmente para o português significaria formato para intercâmbio de gráficos - ,

insultar, culpar, atacar a imagem de outrem, de grupos ou organizações com posições diferentes.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao longo da história do desenvolvimento humano pôde-se observar a alimentação como ativo importante para o processo evolutivo. Contudo, as últimas décadas se destacam com maior atenção para o poder político da alimentação, apresentando ativismos e maior engajamento nas sociedades.

A politização da comida, observada desde o período em que há preocupação com a produção, estocagem, fornecimento e consumo de comida até as preocupações contra a fome e a justiça alimentar, confirma que as visões de desenvolvimento acabaram mudando e legitimando o interesse político pela alimentação.

Nesse sentido, reconhecer políticas alimentares das mais variadas – que abrangem desde o conhecimento científico sobre a comida, sobre identidade e sobre as expectativas para o futuro, por exemplo –, permitem compreender melhor os modelos alimentares – globais, nacionais, locais –, entender os conflitos oriundos deles e encontrar soluções para que essas situações sejam superadas, de maneira responsável, sustentável e democrática. Logo, isso explica o fato de a alimentação ganhar, cada vez mais, importância entre os estudos e pesquisas com abordagens múltiplas que evidenciam a importância da comida para as sociedades. O escopo teórico comprova a existência de ações políticas que envolvem o campo da alimentação e o entrelaçam a aspectos culturais, identitários, econômicos, de crescimento e de desenvolvimento nas sociedades.

A politização da alimentação pode ser observada a partir de relações variadas – sociais, culturais, políticas, econômicas –, legitimando o fato de alimentar e o que decorre dele. Assim, o aparecimento de indicações geográficas, da patrimonialização de bens gastronômicos, o surgimento de ativismos sociais, da gastrodiploacia, do uso da internet e das mídias digitais como veículos para disseminar a politização da comida podem ser considerados ações de gastropolítica, que comunicam interesses e ideias variados, e que precisam ser analisados em seus respectivos contextos.

Ressalta-se a importância da existência do patrimônio gastronômico mundial e brasileiro, principalmente como elementos que marcam a

identidade de sociedades e como ativos culturais capazes de movimentar trocas de relações nos mais variados campos. Também se fortalece o reconhecimento e a importância do *soft-power* que a comida desempenha para o contexto diplomático e incentiva-se estudos e pesquisas que enfoquem essa relação, em especial no contexto das relações internacionais do Brasil com o mundo e, quem sabe, se comprometendo a desenvolver trabalhos no âmbito da gastrodiploacia.

As muitas possibilidades de analisar o papel das mídias sociais em uso na gastropolítica podem alimentar ideais e tornar o indivíduo como agente de macro ou micropolíticas sustentadas a partir das relações ocorridas na rede e fora dela. Entre as mídias digitais se pode observar efeitos conflitantes e intensidades distintas de interação para a gastropolítica, desde celebrar conquistas à lutar contra a fome; levantar discussões por uma alimentação saudável ou humilhar pessoas pelo peso; postar *selfies* com a comida preferida ou simplesmente comentar que está desejando comer queijo vegano, todas são possibilidades fáceis de se encontrar.

Por outro lado, ao mesmo tempo em que as mídias digitais oferecem recursos variados para externar identidades sociais, pensamentos políticos e representatividades tem-se que estar ciente de que ela também permite que haja reações e posições contrárias que, em alguns casos, vão do ridículo à agressividade. Entretanto, são recursos dos mais rápidos em termos de efeito para fazer expandir ideias e posicionamentos. A internet, as mídias digitais e as novidades que surgem com elas são excelentes meios de transmitir ideias ligadas à gastropolítica, considerando o efeito “cascata de informação” que elas possuem gerando interação e debates.

REFERÊNCIAS

- ÁLVAREZ, M. El patrimonio ya no es lo que era: los recursos alimentarios entre la diferencia cultural y la desigualdad social. In: ALVAREZ, M.; MEDINA, F. X. *Identidades en el plato*. Barcelona: Icaria, 2008. p. 25-44.
- APPADURAI, A. gastro politics in Hindu South Asia. *American ethnologist*, New York, v. 8, n. 3, p. 494-511, 1981.
- AVIELI, N. What is ‘local food?’ Dynamic culinary heritage in the World Heritage Site of Hoi An, Vietnam. *Journal of Heritage Tourism*, London, v. 8, n. 2-3, p. 120-132, 2013.
- BENHAMMOU, F. Nourrir l’humanité: une géopolitique de l’alimentation et de l’environnement. *Ecologie politique*, Lormont, n. 1, p. 17-32, 2009.

BESTOR, T. C. Supply-side sushi: commodity, market, and the global city. *American Anthropologist*, Washington, D. C, v. 103, n. 1, p. 76-95. 2001.

BOURDIEU, P. *O desencantamento do mundo: estruturas econômicas e estruturas temporais*. São Paulo: Perspectiva, 1979.

BRASIL. INPI. *Pedidos de indicação geográfica concedidos e em andamento*. Brasília, DF, 2019a. Disponível em: <http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/pedidos-de-indicacao-geografica-no-brasil>. Acesso em: 25 maio 2019.

BRASIL. IPHAN. *Livro de Registro dos Saberes: bens culturais imateriais*. IPHAN, Brasília, DF, 2019b. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/496?fbclid=IwAR2j6Ry3AbiPcHmFoZ3Yk__FJHJgUiVUp-w0lbaOXL_90fAZ9S57rdIxA. Acesso em: 15 ago. 2019.

CALDWELL, M. L. The Taste of Nationalism: food politics in postsocialist Moscow. *Ethnos*, London, v. 67, n. 3, p. 295-319, 2002.

CHAPPLE-SOKOL, S. Culinary Diplomacy Isn't Just American (Part 2): global Thai. *Culinary Diplomacy*, [s. l.], 22 out. 2012. Disponível em: <http://culinarydiplomacy.com/2012/10/22/culinary-diplomacy-isnt-just-american-part-2-global-thai/>. Acesso em: 20 maio 2018.

CHAPPLE-SOKOL, S. Culinary Diplomacy: breaking bread to win hearts and minds. *The Hague Journal of Diplomacy*, Leiden, v. 8, p. 161-183, 2013. Disponível em: <https://culinarydiplomacy.files.wordpress.com/2013/06/hjd-off-print.pdf>. Acesso em: 20 maio 2018.

COELHO-COSTA, E. R. C. As Indicações Geográficas (IGs) como elementos fortalecedores para a atividade turística. *Revista Turismo: estudos e práticas*, Mossoró, v. 3, n. 1, p. 25-50. 2014. Disponível em: <http://periodicos.uern.br/index.php/turismo/article/view/1073/588>. Acesso em: 15 ago. 2019.

COELHO-COSTA, E. R. C. El sabor de la influencia: la gastrodiplo-macia y las indicaciones geográficas como instrumentos para promover la diplomacia cultural y el turismo. In: NORRILD, J. A. (coord.). *Gastronomía y turismo: destinos con sal y pimienta*. Buenos Aires: CIET, 2017. p. 20-51. Disponível em: https://www.academia.edu/31393334/Gastronom%C3%ADa_y_turismo_Destinos_con_sal_y_pimienta_Cap%C3%ADtulo_3_El_sabor_de_la_influencia_La_gastrodiplo-macia_y_las_indicaciones_geogr%C3%A1ficas_como_instrumentos_para_promover_la_diplo-macia_cultural_y_el_turismo. Acesso em: 9 ago. 2018.

COELHO-COSTA, E. R. C. *Indicações Geográficas no Turismo Enogastronômico Brasileiro: turismo no país das iguarias*. 2015. Dissertação (Mestrado em Gestão de Negócios Turísticos) - Centro de Estudos Sociais Aplicados, Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, 2015.

- COELHO-COSTA, E. R. C.; SANTOS, M. S. F. Considerações sobre cozinha patrimonial e turismo. *Resgate: revista interdisciplinar de cultura*, Campinas, v. 23, n. 2, p. 5-16, 2015. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/resgate/article/view/8645802/13100>. Acesso em: 15 ago. 2019.
- COUNIHAN, C. M.; KAPLAN, S. L. *Food and Gender: identity and power*. Amsterdam: Harwood Academic Publisher, 1998.
- CURY, P.; MISEREY, Y. *Une mer sans Poisson*. Paris: Calmann-Lévy, 2008.
- FORSON, P. W.; COUNIHAN, C. *Taking food public: redefining foodways in a changing world*. London: Routledge, 2012.
- GERHARD, G. *Nazi Hunger Politics: a history of food in the third reich*. Lanham: Rowman & Littlefield, 2015.
- GOLDSTEIN, E. The Politics of the State Visit. *The Hague Journal of Diplomacy*, Leiden, v. 3, n. 3, p. 153-178, 2008.
- GOODY J. *Cooking, Cuisine and Class: a study in comparative sociology*. Cambridge: Cambridge University Press, 1982.
- GOTLIEB, A. *I'll be with you in a minute, Mr. Ambassador: the education of a Canadian diplomat in Washington*. Toronto: University of Toronto Press, 1991.
- HIGHFIELD, T. *Social Media and Everyday Politics*. Cambridge: Polity, 2016.
- HIROKO, T. Delicious food in a beautiful country: nationhood and nationalism in discourses on food in contemporary Japan. *Studies in Ethnicity and Nationalism*, London, v. 8, n. 1, p. 5-30, 2008.
- HISTÓRIA do Partido Verde no Brasil. *Partido Verde*, São Paulo, 2012. Disponível em: <https://web.archive.org/web/20150924083342/http://www.pvsp.org.br/index.php/2012-05-18-14-06-42/20-partido-verde/historia-do-partido-verde-no-brasil/158-historia-do-partido-verde-no-brasil.html>. Acesso em: 15 ago. 2019.
- KARAOSMANOĞLU, D. Surviving the Global Market: turkish cuisine under construction. *Food, Culture & Society*, [Tucson], v. 10, n. 3, p. 425-448, 2007.
- LE VELLY, R. *Sociologie des systèmes alimentaires alternatifs: une promesse de différence*. Paris: Presses de l'École des Mines, 2017.
- MACHADO, J. A. S. Ativismo em rede e conexões identitárias: novas perspectivas para os movimentos sociais. *Sociologias*, Porto Alegre, v. 9, n. 18, p. 248-285, 2007.
- MATTA, R.; GARCÍA, M. E. The "Gastro-Political Turn" in Peru. *Anthropology of food*, [s. l.], n. 14, 2019. Disponível em: <https://journals.openedition.org/aof/10061>. Acesso em: 15 ago. 2019.
- MINTZ, S.W. Food at moderate speeds. In: WILK, R. (org.). *Fast food/slow food: the cultural economy of the global food system*. Lanham: Altamira, 2006. p. 3-12.

MINTZ, S.W. *Sweetness and Power: the place of sugar in modern history*. New York: Penguin, 1985.

MORGAN, L. *Diplomatic Gastronomy: style and power at the table*. 2008. Degree (Degree in Gastronomy) - School of History and Politics, University of Adelaide and Le Cordon Bleu, Adelaide, 2008.

MORGENTHAU, H. J. *Politics among nations: the struggle for power and peace*. New York: Knopf, 1985.

NESTLÉ, M. *Food politics: how the food industry influences nutrition and health*. Berkeley: University of California Press, 2002.

NYE, J. Soft power and American foreign policy. *Political Science Quarterly*, New York, v. 110, n. 2, p. 255-270, 2004.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS. ONU pede medidas para combater crises alimentares recorrentes na região de Sahel, na África. *ONUBR*, Brasília, DF, 2010. Disponível em: <https://bit.ly/2nDIZOu>. Acesso em: 9 ago. 2018.

PHILLIPS, W.; MILNER, M. R. *The Ambivalent Internet: mischief, oddity, and antagonism online*. Cambridge: Polity Press, 2017.

POULAIN, J. P. *Sociologies de l'alimentation: les mangeurs et l'espace social alimentaire*. Paris: PUF, 2002.

ROOSEN, W. Early Modern Diplomatic Ceremonial: a systems approach. *The Journal of Modern History*, Chicago, v. 52, n. 3, p. 452-476, 1980.

RUDY, K. Locavores, Feminism, and the Question of Meat. *The Journal of American Culture*, Malden, v. 35, n. 1, p. 26-36, 2012.

THÉRY, H. Le Brésil peut-il devenir la "ferme du monde"?, *Politis*, [França], n. 1047, p. 9-15, 2009.

UNESCO. *Browse the Lists of Intangible Cultural Heritage and the Register of good safeguarding practices*. UNESCO, Paris, 2019. Disponível em: <https://ich.unesco.org/en/lists>. Acesso em: 15 ago. 2019.

VAN DER PLOEG, J. D. *Camponeses e Impérios Alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização*. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2008.

VUVING, A. L. *How Soft Power Works*. Toronto: American Political Science Association annual meeting, 2009.

YOUNT-ANDRÉ, C. Empire's leftovers: eating to integrate in secular. *Food and Foodways*, Paris, v. 26, n. 2, p. 124-145, 2018.