



Ministério da
Cultura



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
MINISTÉRIO DA CULTURA
FUNDAÇÃO JOAQUIM NABUCO
CURSO DE FORMAÇÃO DE GESTORES CULTURAIS DOS ESTADOS DO
NORDESTE**

LINA LUZ CAVALCANTE

**GASTRONOMIA COMO MANIFESTAÇÃO CULTURAL:
BREVE PANORAMA DAS POLÍTICAS PÚBLICAS DE CULTURA PARA
GASTRONOMIA**

**Olinda – PE
2014**

LINA LUZ CAVALCANTE

**GASTRONOMIA COMO MANIFESTAÇÃO CULTURAL:
BREVE PANORAMA DAS POLÍTICAS PÚBLICAS DE CULTURA PARA
GASTRONOMIA**

Artigo apresentado ao Curso de Formação de Gestores Culturais dos Estados do Nordeste, promovido pelo Instituto de Humanidades, Artes e Ciências Professor Milton Santos, da Universidade Federal da Bahia, em parceria com a Fundação Joaquim Nabuco e o Ministério da Cultura, como requisito parcial para obtenção do título de Especialista em Gestão Cultural.

Orientadora: Prof.^a Dra. Isaura Botelho

**Olinda – PE
2014**

GASTRONOMIA COMO MANIFESTAÇÃO CULTURAL: BREVE PANORAMA DAS POLÍTICAS PÚBLICAS DE CULTURA PARA GASTRONOMIA

Lina Luz Cavalcante¹

RESUMO

Este artigo apresenta o resultado da pesquisa que tem como foco a análise das ações de reconhecimento da Gastronomia como Manifestação Cultural, promovidas pelo Ministério da Cultura (MinC). Metodologicamente, foi feito um levantamento dos documentos referentes à III Conferência Nacional de Cultura, das concessões de premiações a *Chefs* de Cozinha/Pesquisadores da Cultura Alimentar e da identificação do patrimônio alimentar brasileiro feita pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). A partir desses documentos buscamos compreender como algumas ações de Política Cultural já encaram a Gastronomia como expressão da cultura brasileira. Na primeira parte do artigo nos detivemos à discussão teórico-conceitual a respeito dos conceitos de Cultura e Gastronomia. Na segunda parte exploramos os documentos acima referidos com intuito de identificar o lugar que a Gastronomia tem ocupado no esforço de ser reconhecida como segmento da Cultura. A partir desse estudo e baseados nas ações, documentos e fatos apontados, observamos que a política de reconhecimento e preservação via patrimônio imaterial é hoje a mais avançada no sentido de tratar a Gastronomia enquanto cultura, mas entendemos que só essa política não é suficiente, faz-se necessário vivenciar a Gastronomia de forma ampla e com condução objetiva e clara da sua dimensão cultural. É preciso uma ação mais efetiva das esferas públicas no sentido de democratizar a identificação/preservação/formação/fruição da Cultura Alimentar, reconhecendo-a como manifestação cultural, de modo a preservar a cultura existente, garantir a cidadania cultural e, ao mesmo tempo, motivar a expressão criativa e artística através da Gastronomia.

Palavras-chave: Políticas Públicas de Cultura. Gastronomia. Manifestação Cultural. Cultura Alimentar.

¹Graduada em História pela Universidade Federal do Ceará, técnica em Gastronomia pela Hotec São Paulo e Gestora Cultural no Instituto de Arte e Cultura do Ceará. E-mail: linaluz0610@gmail.com

INTRODUÇÃO

“A objetividade na pesquisa científica passa antes por uma escolha e um recorte subjetivo do objeto a ser pesquisado. Assim é que a cultura e o meio cotidiano e intelectual onde o próprio pesquisador caminha é que vai lhe proporcionar as oportunidades de conhecer seu objeto de pesquisa.”

Max Weber

A pesquisa que segue tem seu foco na análise das ações de reconhecimento da Gastronomia como Manifestação Cultural, promovidas pelo Ministério da Cultura. Metodologicamente percorri esse caminho através dos documentos da III Conferência Nacional de Cultura (III CNC), das concessões de premiações a *Chefs de Cozinha/Pesquisadores da Cultura Alimentar*, Editais do MinC e da identificação do patrimônio alimentar brasileiro feita pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN).

Para tal, pesquisei as proposições da III CNC, notícias veiculadas no site do MinC e projetos de lei de patrimonialização de produtos e saberes alimentares. Nesses documentos, analisei qual a compreensão de Gastronomia como Manifestação da Cultura.

A escolha desse assunto como tema do meu Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) da Especialização em Gestão Cultural promovida pela Universidade Federal da Bahia foi feita com base em inquietações pessoais e cotidianas: Formada em História, me apaixonei por cozinhar, pedi exoneração dos cargos de professora do ensino médio e do ensino fundamental no estado do Pará, cidade de Marabá, e fui estudar Gastronomia em São Paulo. Tornei-me técnica em Gastronomia, habilitada a ser primeira cozinheira. Ao tentar entrar nesse mercado percebi a desvalorização do profissional cozinheiro, demonstrada nos baixos salários oferecidos, nas enormes jornadas de trabalho propostas e no caráter de repetição que tolhia a capacidade criativa dos mesmos. Ao mesmo tempo observei uma ascensão midiática da figura do *Chef* de cozinha, demonstrado nas diversas publicações de revistas sobre o tema e nos incontáveis programas televisivos

em canais abertos e fechados, tornando isso uma contradição inquietante.

Morando em São Paulo, no decorrer da formação de cozinheira, me deparei com a imposição prática de ter que prover meu sustento, por já ter experiência em Produção Cultural e apostar que ganharia melhor com isso, acabei não fixando trabalho nas cozinhas. Permanecia minha inquietação, mas me afastei do cotidiano de cozinheira. Em 2009 após três anos em São Paulo, ainda com o sincero desejo de tornar-me cozinheira profissional, voltei à Fortaleza, minha cidade natal. Aqui chegando, observei o mesmo quadro no tocante à desvalorização do cozinheiro. Em 2010, após algumas tentativas de me inserir no mercado gastronômico de Fortaleza, voltei a trabalhar com cultura, tendo sido selecionada para trabalhar no Instituto de Arte e Cultura do Ceará (IACC), como Gestora do projeto Jardim de Gente, que funcionava no Centro Cultural Bom Jardim (CCBJ). Tratava-se de um projeto de formação em arte e cultura e com minha experiência e inquietação pessoal, diante da evidente expansão da Gastronomia como área de interesse do turismo e da cultura, colaborei para criação da área de Gastronomia. Para execução dos cursos e oficinas, firmei parceira de cooperação técnica e intelectual com o curso de Gastronomia da Universidade Federal do Ceará – UFC. Essa parceria teve início em 2010 e permanece até hoje, com o objetivo de oferecer uma formação focada na criação, não permitindo apenas a reprodução de conhecimentos técnicos e repetições de receitas, mas considerando os ingredientes, utensílios e saberes de discentes e docentes, propondo a preservação desses elementos e ao mesmo tempo motivando criações que expressem a cultura alimentar dos envolvidos.

Hoje ocupo a função de Diretora Administrativa Financeira do IACC, sendo o projeto Jardim de Gente uma das tantas ações que tenho que olhar como gestora. Nessa função, acabo por ter tarefa mais propositiva e necessariamente atenta às diversas políticas de cultura do estado e do país. Nesse olhar atento, vejo a construção da Escola de Hotelaria e Gastronomia do Ceará acontecendo, com recurso da ordem dos R\$ 25 milhões para a reforma do prédio onde será instalado. É de meu conhecimento, através dos jornais do Ceará, que essa escola foi germinada pela Secretaria do Turismo do Estado e hoje é responsabilidade da Secretaria de Educação do Estado.

Compreendendo a Gastronomia como manifestação da cultura na medida em que considera toda a cadeia do alimentar-se, me pergunto se não será importante um olhar da cultura para esse equipamento. A formação que lá será oferecida pode ter foco para além do ensino de técnicas e reproduções de fichas técnicas (receitas), enfatizando o caráter de preservação do patrimônio alimentar e a motivação da capacidade criativa. As ações da política cultural do Estado do Ceará devem considerar essa escola como espaço de formação cultural.

Com isso posto, situo este trabalho na busca da compreensão de como algumas ações de Política Cultural do país já encaram a Gastronomia como expressão da cultura.

Em se tratando de metodologia, a presente investigação utiliza uma abordagem de pesquisa documental, tendo a pretensão de identificar as argumentações contidas em documentos públicos (Proposições da III CNC, matérias do site do MinC, Projetos de lei e editais de fomento) que reforçam a ideia de Gastronomia como Manifestação Cultural.

Ações para o reconhecimento da Gastronomia como um dos segmentos da Cultura desenvolvidas e motivadas pelo MinC, foram aqui estudadas de forma exploratória, dado o ineditismo das pesquisas sobre Políticas Públicas de Cultura para Gastronomia.

Não faço um recorte temporal relevante para a pesquisa devido ao fato de ser esse um assunto novo nos documentos da área de cultura e suas políticas públicas, pois mesmo o IPHAN, que trata da preservação do patrimônio imaterial desde 2000, não o faz com a Gastronomia como foco, mas permite condições de ter o patrimônio alimentar reconhecido por fazer parte das culturas tradicionais enraizadas no cotidiano das comunidades.

Este artigo é dividido basicamente em duas partes, além de sua introdução e de suas considerações finais. Na primeira parte me detenho a uma discussão teórico-conceitual a respeito dos temas aqui abordados. Tomando por base as recentes delimitações conceituais assumidas pelo Governo Federal em relação as suas políticas culturais e a partir disso, fazendo um paralelo com os conceitos de Cultura e Gastronomia, hoje amplamente utilizados pelos teóricos da Cultura. Nesta primeira instância da atual pesquisa já pretendo situar o lugar que a Gastronomia começa a ocupar

como Manifestação Cultural, e os conceitos empregados.

A primeira parte intitula-se “A atual política pública de cultura: abertura para novos segmentos”, e nela abordo as seguintes discussões: política cultural atual, bases antropológicas e sociológicas, dimensões da cultura, democracia no fazer cultura (escuta dos fazedores de cultura).

A segunda parte tem como objetivo explorar os documentos que tratam de Políticas Públicas de Cultura para Gastronomia, extraíndo o conceito de Gastronomia ali utilizado, com intuito de embasar a defesa dela como novo segmento da Cultura. Essa parte é intitulada “Gastronomia como manifestação cultural” e os documentos aos quais me detenho à análise são: as proposições da III CNC, matérias do site do MinC, matéria do site Câmera, notícias, informações sobre Pontos de Cultura e editais do MinC.

2 A ATUAL POLÍTICA PÚBLICA DE CULTURA: ABERTURA PARA NOVOS SEGMENTOS

Política cultural atual

A atual agenda política e institucional da Cultura no Brasil passa por um processo de implantação do Sistema Nacional de Cultura² e de construção da garantia do exercício pleno dos direitos culturais, a serem usufruídos pela população, de modo tão essencial quanto outros direitos mais habitualmente relacionados, como prioridades, educação, saúde, segurança e moradia. Esse processo teve como um de seus marcos o reforço da concepção de federalismo cultural, durante a gestão de Gilberto Gil no Ministério da Cultura, a partir de 2003, ressaltando a responsabilidade

² No texto de apresentação da cartilha lançada pelo MinC sobre o SNC, a ex-ministra Ana de Hollanda explica que “(...) o SNC é uma articulação entre Estado e sociedade que pretende dar organicidade, racionalidade e estabilidade às políticas públicas de cultura – definidas como políticas de Estado. A finalidade principal é garantir a todos os brasileiros o efetivo exercício de seus direitos culturais” (MINISTÉRIO DA CULTURA, 2011). O Sistema Nacional de Cultura é constituído, nas respectivas esferas da Federação, por: órgãos gestores da cultura; conselhos de política cultural; conferências de cultura; comissões intergestores; planos de cultura; sistemas de financiamento à cultura; sistemas de informações e indicadores culturais; programas de formação na área da cultura; e sistemas setoriais de cultura (BRASIL, 1988).

dividida entre União, Estados e Municípios, prevendo inclusive a participação de cada uma dessas esferas no investimento público em políticas culturais e artísticas, com percentuais definidos para cada ente federado, recursos que gestores culturais nos diversos âmbitos e seguimentos de atuação ainda lutam para garantir.

Programas como o Cultura Viva ³ (Pontos de Cultura), reconhecendo e reforçando as iniciativas locais; e o Programa Mais Cultura⁴; a reforma da legislação nacional sobre incentivo à cultura e apoio a projetos culturais, para distribuição mais equânime entre as regiões do país e entre as diferentes linguagens artísticas; o Vale-cultura, atualmente em processo de legitimação/efetivação, além de ações como as Conferências de Cultura (CNC)⁵ e o desenvolvimento do Plano Nacional de Cultura (PNC)⁶ (bem como dos planos municipais e estaduais), são alguns dos passos relevantes nessa trajetória.

Ao longo desse processo, a atividade de gestão cultural, acompanhando a política cultural, também ganhou contornos mais amplos e complexos, para capacitar à ação em um contexto dinâmico e desafiador, entre a intensidade da busca de mais recursos para a cultura e a arte (na iniciativa privada, intermediados pelo Estado ou diretamente investidos pelo

³ O Programa Cultura Viva é hoje a principal política de Cultura do governo federal e tem como objetivos: reconhecer iniciativas e entidades culturais; fortalecer processos sociais e econômicos da cultura; ampliar a produção, fruição e difusão culturais; promover a autonomia da produção e circulação cultural; promover intercâmbios estéticos e interculturais; ampliar o número de espaços para atividades culturais; estimular e fortalecer redes estéticas e sociais; e qualificar Agentes de Cultura como elementos estruturantes de uma política de base comunitária do Sistema Nacional de Cultura. Desde sua implantação, em 2005, até o ano de 2011, o Cultura Viva alcançou importantes resultados ao fomentar o total de 3.670 Pontos de Cultura em todos os estados da federação.

⁴ Com a criação do Programa, o Governo Federal incorpora a cultura como vetor importante para o desenvolvimento do país, incluindo-a na agenda social – com status de política estratégica de estado para atuar na redução da pobreza e a desigualdade social. O Programa Mais Cultura se estrutura em três dimensões articuladas entre si: Cultura e Cidadania, Cultura e Cidades e Cultura e Economia. Todas as ações do Mais Cultura buscam a ampla participação da sociedade civil e dos poderes públicos.

⁵ O tema geral da 3ª Conferência Nacional de Cultura foi “Uma política de estado para a Cultura: desafios do Sistema Nacional de Cultura”, na organização da gestão e no desenvolvimento da cultura brasileira. A Conferência aconteceu em Brasília, entre os dias 26 e 29 de novembro de 2013. Antecederam a ela as Conferências nos âmbitos Municipal e/ou Intermunicipal, Regional ou Territorial, Estadual e do Distrito Federal.

⁶ O Plano Nacional de Cultura tem duração plurianual e visa ao desenvolvimento cultural do País e à integração das ações do poder público que conduzem à: defesa e valorização do patrimônio cultural brasileiro; produção, promoção e difusão de bens culturais; formação de pessoal qualificado para a gestão da cultura em suas múltiplas dimensões; democratização do acesso aos bens de cultura e valorização da diversidade étnica e regional (BRASIL, 1988).

Poder Público) e os desafios de assegurar a cada pessoa o direito à plena cidadania cultural.

A Gestão Cultural tem atualmente o desafio de contribuir para o reconhecimento e expansão dos espaços de expressão e manifestação dos povos, da identidade e da cultura, das possibilidades de evolução e crescimento pessoal e de emancipação educacional, artística, cultural, assim provocando maior fruição, geração de maior desenvolvimento, emprego e renda a partir de ações ligadas à cultura e à arte, de fortalecimento da economia criativa e dos potenciais produtivos de cada região, tornados únicos em sua expressão cultural.

Esses desafios tornam a gestão cultural uma atividade complexa, justificando, cada vez mais, a necessidade de investimento em formação nos diversos segmentos e os processos de reconhecimentos de novos segmentos, como a Gastronomia, Cultura LGBT, Hip Hop, Capoeira, Culturas dos Povos e Comunidades Tradicionais de Matriz Africana e da Cultura Quilombola.

Na base de todo esse processo de transformação está a mudança na própria concepção do que seja cultura no âmbito das políticas públicas. Gilberto Gil, em sua gestão, amplia o conceito de cultura, não mais se restringindo às artes, mas considerando o conceito amplo. O Quadro 1, abaixo, resume as dimensões definidas e trabalhadas na nova roupagem dada à política cultural a partir do Governo Lula.

Quadro 1 – Dimensões da Cultura

Dimensão simbólica	A dimensão simbólica aborda o aspecto da cultura que considera que todos os seres humanos têm a capacidade de criar símbolos que se expressam em práticas culturais diversas como idiomas, costumes, culinária, modos de vestir, crenças, criações tecnológicas e arquitetônicas, e também nas linguagens artísticas: teatro, música, artes visuais, dança, literatura, circo, etc.
Dimensão cidadã	A dimensão cidadã considera o aspecto em que a cultura é entendida como um direito básico do cidadão. Assim, é preciso garantir que os brasileiros participem mais da vida cultural, criando e tendo mais acesso a livros, espetáculos de dança, teatro e circo, exposições de artes visuais, filmes nacionais, apresentações musicais, expressões da cultura popular, acervo de museus, entre outros.

Dimensão econômica	A dimensão econômica envolve o aspecto da cultura como vetor econômico. A cultura como um lugar de inovação e expressão da criatividade brasileira faz parte do novo cenário de desenvolvimento econômico, socialmente justo e sustentável.
--------------------	---

Fonte: Site do Ministério da Cultura (MINISTÉRIO DA CULTURA, 2014)

Isaura Botelho fala sobre esse posicionamento do MinC, explicando como a cultura passa a ser entendida de forma ampliada, como “usina de símbolos” importante para a construção do país. Construção esta feita a partir de cada “ato criativo” do povo brasileiro.

O Ministério da Cultura defende hoje uma conceituação ampla da cultura, considerando-a em sua dimensão antropológica, como a dimensão simbólica da existência social brasileira, como o conjunto dinâmico de todos os atos criativos de nosso povo, aquilo que, em cada objeto que um brasileiro produz, transcende o aspecto meramente técnico. Cultura como “usina de símbolos” de cada comunidade e de toda a nação, eixo construtor de identidades, espaço de realização da cidadania. (2007, p. 17)

A partir do reconhecimento dessas dimensões, das ações de democratização do acesso à Cultura, do reconhecimento dos sujeitos e suas práticas culturais, da ampliação da participação, novas experiências surgem no campo da política cultural. Assistimos ao processo de agregação e incremento, nas políticas culturais, de novos segmentos antes esquecidos ou relegados ao segundo plano, como a Gastronomia, a Moda, as Manifestações Culturais das minorias ou segmentos sociais (Quilombolas, negros, mulheres, juventude, LGBT). Tais mudanças possibilitaram a existência das ações que aqui pretendemos analisar, como a criação das Conferências Nacionais de Cultura (CNCs), o surgimento de um novo acento no Conselho Nacional de Políticas Culturais correspondente à Cultura Alimentar, o lançamento de editais que contemplam essa manifestação, bem como a premiação como forma de reconhecimento da importância cultural daqueles que fazem a Gastronomia.

Bases antropológicas e sociológicas e dimensões da cultura

A forma como Isaura Botelho (2007) aborda em suas pesquisas o conceito de Cultura, em suas dimensões antropológica e sociológica, ajudam

a entender como a Gastronomia passa a fazer parte do universo das Políticas Culturais.

Na dimensão antropológica, a cultura se produz através da interação social dos indivíduos, que elaboram seus modos de pensar e sentir, constroem seus valores, manejam suas identidades e diferenças e estabelecem suas rotinas. Dessa forma, cada indivíduo ergue à sua volta, e em função de determinações de tipos diversos, pequenos mundos de sentido que lhe permitem uma relativa estabilidade (BOTELHO, 2001, p.74). Percebemos que essa se trata de uma dimensão profunda da cultura que estabelece relação com as estruturas sociais e o modo como os indivíduos atuam e constroem sua identidade dentro delas. Isaura Botelho (ibid) explica que “para que a cultura, tomada nessa dimensão antropológica, seja atingida por uma política, é preciso que, fundamentalmente, haja uma reorganização das estruturas sociais e uma distribuição de recursos econômicos”. É então, um processo que exige “mudanças radicais” e, por isso mesmo, seria uma tarefa difícil para os gestores públicos. Sendo assim, ela afirma que a cultura, em sua dimensão antropológica, só poderá ser trabalhada politicamente se esta existir como “uma diretriz global de governo”. Não é, portanto, a dimensão onde atuam políticas culturais específicas.

Ainda pensando cultura no sentido antropológico, como a capacidade do ser humano de interferir, interagir e criar através da sua inteligência, relacionando-se com o meio e os demais seres a sua volta, entendemos que os saberes e fazeres em torno da alimentação, considerada como parte constitutiva da identidade dos povos, são uma parte das diversas culturas humanas.

Para Isaura Botelho (2001), a dimensão sociológica da cultura, tem a ver com um entendimento mais específico da mesma, da sua forma e suas funções:

é uma produção elaborada com a intenção explícita de construir determinados sentidos e de alcançar algum tipo de público, através de meios específicos de expressão. Para que essa intenção se realize, ela depende de um conjunto de fatores que propiciem, ao indivíduo, condições de desenvolvimento e de aperfeiçoamento de seus talentos, da mesma forma que depende de canais que lhe permitam expressá-los. [...] Em outras palavras, a dimensão sociológica da cultura refere-se a um conjunto diversificado de

demandas profissionais, institucionais, políticas e econômicas, tendo, portanto, visibilidade em si própria (BOTELHO, 2001, p. 74).

Tomando essas duas dimensões, podemos fazer a análise de que os saberes e fazeres relacionados à Gastronomia têm sua origem e lugar na dimensão antropológica da cultura, como nos explica Botelho (2007):

Trata-se aqui da adoção de um conceito ampliado de cultura de forma a abarcar os fazeres e saberes populares e não apenas se restringir ao universo das belas-artes como sendo “a cultura” – singular e com C maiúsculo. Ou seja, vale nesta linha de continuidade a incorporação da dimensão antropológica da cultura, aquela que, levada às últimas consequências tem em vista a formação global do indivíduo, a valorização de seus modos de viver, pensar e fruir, de suas manifestações simbólicas e materiais, e que busca, ao mesmo tempo, ampliar seu repertório de informação cultural, enriquecendo e alargando sua capacidade de agir sobre o mundo. O essencial é a qualidade de vida e a cidadania, tendo a população como foco. (2007, p. 1)

Os fazeres e os saberes populares passam, então, a partir desta discussão que Botelho propõe, a compor uma dimensão antropológica de cultura, um conceito ampliado. Desse modo, reconhecidos esses fazeres e saberes, essas formas de “viver, pensar e fruir” de cada grupo ou de cada povo ganham espaço também na discussão das políticas de cultura. Aspectos antes relegados a áreas mais objetivas e menos simbólicas da vida cotidiana, como o trabalho, a subsistência, a nutrição, a saúde, começam a ser assumidos como componentes da vida simbólica das pessoas, assim como as religiões, as artes, as expressões de linguagens, os rituais e festejos. E um dos aspectos que ganha esse novo *status* é a Gastronomia das populações, seus modos de fazer e os saberes relacionados ao ato de alimentar-se.

Porém, em termos de política pública, podemos pensar que a Gastronomia vem ocupando lentamente um espaço na dimensão sociológica da Cultura. Ela começa a ter uma “visibilidade em si própria”, a ganhar contornos de uma “produção elaborada” que tem demandado uma profissionalização e a formação de um campo de atuação, importante para a sua manutenção.

Cabe então pensar que no momento em que nos alimentamos, diariamente ou em rituais ou cerimônias eventuais, o alimento deixa de servir somente ao corpo físico e alimenta também os aspectos sociais, na medida

em que liga psicologicamente e emocionalmente o comensal ao local e a quem o preparou (CASCUDO, 2004). Para Santos (2005) a cozinha é um microcosmo da sociedade. Dessa forma, ao estabelecer o foco na Gastronomia como manifestação cultural, atentamos para a crescente busca pela história da “mesa”, que faz com que a ela saia das cozinhas e salões dos restaurantes e passe a ser objeto de estudo, com observações que vão do imaginário ao simbólico, passando por domínio de técnicas, conhecimento de física, geografia, agronomia, economia e química e, juntos, esses conhecimentos fomentam representações da cultura.

Para fins deste artigo, nos deteremos na compreensão da Gastronomia com a ajuda de Brillat-Savarin (1995, p.57), o qual afirma que a “Gastronomia é o conhecimento fundamental de tudo o que se refere ao homem na medida em que se alimenta”. Dessa forma, o fazer gastronômico implica não só em comer e beber, mas torna-se importante sabermos o que se come, onde se come, como e com quem se come. Questões econômicas, de gênero, religiosas, de saúde e de moda, vão influenciar naquilo que comemos ou que não comemos. Então, seja a atual valorização midiática em torno da profissão de *Chef* de Cozinha, a colaboração dos indígenas, portugueses, africanos, imigrantes de modo geral, sejam as colaborações dos renascentistas, dos monges medievais, dos romanos com seus banquetes e orgias, ou da descoberta do fogo, tudo se reúne na construção da memória gustativa de cada indivíduo e da sociedade. Com a consciência da nossa memória gustativa somos capazes de nos distinguirmos dos demais animais não só alimentando o corpo, mas construindo uma cultura alimentar.

Com isso posto, e considerando o que diz o historiador Massimo Montanari (2008) sobre comida ser elemento decisivo na identidade humana e fortemente capaz de expressá-la, podemos também observar a defasagem do reconhecimento da Gastronomia como potencial linguagem e manifestação cultural dentro do histórico das discussões da Gestão Cultural e da formação na área das artes, fazendo-se necessário investigar como a Gastronomia ocupa um espaço como elemento construtor da Cultura, observando quais as ações que buscam impulsionar a criação de espaços privilegiados para o seu trato dentro dos planos de cultura em nosso país.

3 GASTRONOMIA COMO MANIFESTAÇÃO CULTURAL: AÇÕES DE RECONHECIMENTO

A Gastronomia como Patrimônio Imaterial

A Constituição Federal de 1988, nos seus artigos 215⁷ e 216⁸, estabeleceu a noção de que o patrimônio cultural brasileiro é composto de bens de natureza material e imaterial, e que neste estariam incluídos os modos de criar, fazer e viver dos grupos formadores da sociedade brasileira.

Com base no conceito antropológico de “cultura” e nas ideias de “dinâmica” e “referência cultural”, a noção de “bem cultural de natureza imaterial” foi assim introduzida na prática de preservação referindo-se àquelas criações culturais de caráter dinâmico e processual, fundadas na tradição e manifestadas por indivíduos ou grupos de indivíduos como expressão de sua identidade cultural e social. (IPHAN, 2014b)

Para o IPHAN (2014a),

Os bens culturais de natureza imaterial dizem respeito àquelas práticas e domínios da vida social que se manifestam em saberes, ofícios e modos de fazer; celebrações; formas de expressão cênicas, plásticas, musicais ou lúdicas e nos lugares, tais como mercados, feiras e santuários que abrigam práticas culturais coletivas.

A definição adotada pelo IPHAN está de acordo com a Convenção da Unesco para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, ratificada pelo Brasil em 1º de março de 2006. Nela o patrimônio imaterial é definido como

as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural (IPHAN, 2014a).

⁷ Art. 215. O Estado garantirá a todos o pleno exercício dos direitos culturais e acesso às fontes da cultura nacional, e apoiará e incentivará a valorização e a difusão das manifestações culturais.

⁸ Art. 216. Constitui patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem: I - as formas de expressão; II - os modos de criar, fazer e viver; III - as criações científicas, artísticas e tecnológicas; IV - as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais; V - os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico.

São elementos do Patrimônio Imaterial: ser algo transmitido de geração em geração, elementos importantes na constituição das identidades culturais e sociais, ser constantemente recriado e apropriado pelas pessoas e grupos e ser reconhecido por estes como seu patrimônio.

O desenho de uma legislação específica para tratar desse assunto começou a surgir nas discussões do Seminário Internacional “Patrimônio Imaterial: estratégias e formas de proteção”, realizado por ocasião do aniversário de 60 anos do IPHAN, em 1997. Desse evento surgiu a proposta de criação de um inventário dos bens que se enquadravam como patrimônio imaterial do Brasil e a montagem do primeiro grupo de trabalho para pensar a criação de um instrumento legal que dispusesse sobre a criação de um instrumento de registro.

Em atendimento a essas recomendações, em 1998 foram criados uma Comissão composta por membros do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural e o Grupo de Trabalho Patrimônio Imaterial (GTPI). Ao final de suas atividades, o GTPI apresentou a proposta técnica do Decreto nº 3551, de 04 de agosto de 2000, que criou o registro de bens culturais de natureza imaterial e o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI) (IPHAN, 2014b).

O PNPI foi implantado tendo como seu primeiro projeto de fomento as experiências de inventário o Projeto Celebrações e Saberes da Cultura Popular. Entre 2000 e 2004 apenas duas experiências de registro foram feitas: o registro do Ofício das Paneleiras de Goiabeiras e o da Arte Kusiwa dos índios Wajãpi do Amapá, que também foi declarada Patrimônio Oral e Imaterial da Humanidade em 2003.

O objetivo desse Programa Nacional de Patrimônio Imaterial é o de

[...] promover a inclusão social e a melhoria das condições de vida de produtores e detentores do patrimônio cultural imaterial, além de ampliar a participação dos grupos que produzem, transmitem e atualizam manifestações culturais de natureza imaterial nos projetos de preservação e valorização desse patrimônio. O PNPI busca promover a salvaguarda de bens culturais imateriais por meio do apoio às condições materiais que propiciam sua existência, bem como pela ampliação do acesso aos benefícios gerados por essa preservação. A implementação de mecanismos para a efetiva proteção de bens culturais imateriais em situação de risco, é outra diretriz do programa, assim como respeitar e proteger direitos difusos ou coletivos relativos à preservação e ao uso do patrimônio cultural imaterial (IPHAN, 2014c).

Com a criação do Departamento do Patrimônio Imaterial (DPI) em 2004, o IPHAN começou a implantar uma política melhor estruturada. As três diretrizes dessa política são as que seguem citadas.

A primeira diretriz propõe investir, prioritariamente, no mapeamento, no inventário, na documentação e no reconhecimento da diversidade de expressões culturais existentes no território nacional. A segunda diretriz busca melhorar as condições sociais, materiais e ambientais que promovem a continuidade desses bens culturais e a terceira diz respeito ao desenvolvimento das bases conceituais, técnicas e administrativas necessárias ao trabalho de salvaguarda, ou seja, ao investimento na capacitação de estruturas institucionais (IPHAN, 2014b).

As ações dessa nova política de patrimônio cultural imaterial objetivam promover:

i) o reconhecimento da diversidade étnica e cultural do país; ii) a descentralização das ações institucionais para regiões historicamente pouco atendidas pela ação estatal; iii) a ampliação do uso social dos bens culturais e a democratização do acesso aos benefícios gerados pelo seu reconhecimento como patrimônio cultural; iv) a sustentabilidade das ações de preservação por meio da promoção do desenvolvimento social e econômico das comunidades portadoras e mantenedoras do patrimônio; e v) a defesa de bens culturais em situação de risco e dos direitos relacionados às expressões reconhecidas como patrimônio cultural (IPHAN, 2014b).

Todas essas ações contribuem para abrir o leque de possibilidades de intervenção pública no fomento à Cultura, ajudam a dar maior visibilidade à produção cultural local e das minorias, ou até mesmo, a dar a devida importância a fatores de nossa cultura que mesmo já tendo uma visibilidade internacional e fazendo parte do imaginário do povo brasileiro e do estrangeiro que visita o nosso país, ainda não recebem o fomento à altura de sua importância, como é o caso da Gastronomia.

O primeiro lugar nas políticas públicas de cultura que a Gastronomia ocupou foi o lugar do reconhecimento e da preservação. Junto a essa política de estabelecimento de Patrimônios Imateriais do Brasil, vem o reconhecimento de alguns elementos da nossa Gastronomia como sendo um patrimônio do país.

Foi dessa forma que a Gastronomia começou a ganhar seus primeiros espaços no âmbito da política de cultura. Logo que foi instituído o Patrimônio Imaterial, dois produtos peculiares à cultura brasileira e

simbolicamente muito característicos dos seus territórios, foram tombados: o queijo do serro⁹ e o acarajé das baianas¹⁰.

Encontramos esse processo também no caso francês. Como nos explica Csergo (2011, p. 15), é nos primeiros estudos franceses sobre “monumentos históricos”, no início do século XIX, que surge a ideia de “*monumentalização* da especialidade gastronômica como memória de um território, de seus homens e de como *glória* nacional”. Essa concepção marcou por muito tempo os estudos de Patrimônio Gastronômico Francês, sendo essa *monumentalização* ligada a uma representação cartográfica que relacionava os produtos alimentares a um lugar.

É na segunda metade do século XX, com o *Inventário do Patrimônio Culinário da França*, lançado pelo Conselho Nacional de Artes Culinárias (CNAC), que é dado o primeiro passo para “o reconhecimento dos produtos culinários como bem cultural e como patrimônio [...], apresentando-se como um catálogo de produtos nascidos de saberes, de *savoir-faire* e gestos inscritos na memória de gerações e originários de uma tradição” (ibid, p. 17).

Documentos oficiais das Conferências Nacionais de Cultura: Como tratam a Gastronomia

O Conselho Nacional de Política Cultural (CNPC) é um órgão colegiado (Composto por: Plenário; Comitê de Integração de Políticas Culturais; Colegiados Setoriais; Comissões Temáticas e Grupos de Trabalho; e Conferência Nacional de Cultura) integrante da estrutura básica do Ministério da Cultura. Tendo como objetivo propor a formulação de políticas públicas, promovendo a articulação e o debate entre Estado, nos seus diversos níveis, e a sociedade civil organizada, para o desenvolvimento e o fomento das atividades culturais. Instalado em 19 de dezembro de 2007, o

⁹ O pedido foi encaminhado pelo então Secretário de Cultura do Estado de Minas Gerais e conselheiro do IPHAN, Ângelo Oswaldo de Araújo Santos, ao Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, em 30 de agosto de 2001.

¹⁰ O pedido encaminhado pela Associação de Baianas de Acarajé e Mingal do Estado da Bahia (entidade civil), pelo Centro de Estudos Afro-Orientais da Universidade Federal da Bahia (entidade acadêmica) e pelo Terreiro Ilê Axé Opô Afonjá (entidade religiosa), ao então Ministro da Cultura, Francisco Weffort, em 05 de novembro de 2002.

CNPC é um marco político no processo de fortalecimento das instituições do Estado e da participação social.

As Conferências Nacionais de Cultura (CNCs) são um dos momentos mais importantes de construção coletiva das políticas públicas para a cultura em nosso país. O Capítulo I do Regimento Interno da 3ª Conferência Nacional de Cultura trata sobre os objetivos da mesma; são ao todo dez objetivos, dentre os quais interessa para esta pesquisa destacar os que seguem:

IV - Discutir a cultura brasileira nos seus aspectos de identidade, da memória, da produção simbólica, da gestão, da sua proteção e salvaguarda, da participação social e da plena cidadania;

V - Propor estratégias para o reconhecimento e o fortalecimento da cultura como um dos fatores determinantes do desenvolvimento sustentável;

VI - Promover o debate, intercâmbio e compartilhamento de conhecimentos, linguagens e práticas, valorizando o fomento, a formação, a criação, a divulgação e preservação da diversidade das expressões e o pluralismo das opiniões (CONFERÊNCIA NACIONAL DE CULTURA, 2013a);

A partir dos objetivos supracitados, podemos compreender que as Conferências partem de um conceito ampliado para discutir a cultura. Pressupõe-se a Cultura como identidade e produção simbólica de um povo, como estratégia para o desenvolvimento e como práticas que necessitam ser fomentadas e compartilhadas. Deteremos-nos ao universo da III CNC pelo fato de ser nela que tem início as discussões para criação do segmento de Cultura Alimentar e ser em seu texto de proposições que aparece pela primeira vez o termo “Gastronomia”.

Os temas da III Conferência foram alinhados com as diretrizes e metas do PNC e constituíram os seguintes eixos temáticos:

I - IMPLEMENTAÇÃO DO SISTEMA NACIONAL DE CULTURA - Foco: Impactos da Emenda Constitucional do SNC na organização da gestão cultural e na participação social nos três níveis de governo (União, Estados/Distrito Federal e Municípios).

II - PRODUÇÃO SIMBÓLICA E DIVERSIDADE CULTURAL - Foco: O fortalecimento da produção artística e de bens simbólicos e da proteção e promoção da diversidade das expressões culturais, com atenção para a diversidade étnica e racial.

III - CIDADANIA E DIREITOS CULTURAIS - Foco: Garantia do pleno exercício dos direitos culturais e consolidação da cidadania, com atenção para a diversidade étnica e racial.

IV - CULTURA E DESENVOLVIMENTO - Foco: Economia criativa como uma estratégia de desenvolvimento sustentável. (CONFERÊNCIA NACIONAL DE CULTURA, 2013a).

É no Eixo 2, “Produção Simbólica e Diversidade Cultural”, mais precisamente na proposta 2.5, que a palavra gastronomia aparece citada pela primeira vez no contexto dos documentos produzidos por ocasião das CNCs. Na íntegra, o que diz a proposta é:

Criar políticas culturais regionais, bem como os investimentos, levando em conta os custos de todas as regiões brasileiras, com ênfase na região amazônica, a acessibilidade e a fruição; viabilizar a realização de parcerias entre municípios, povos e comunidades tradicionais; incentivar trocas de experiências, informações e registros culturais tradicionais como: rituais indígenas, festas, cultura de raiz, jogos, feiras, festivais, fóruns, conferências, exposições, gastronomia etc., por meio de intercâmbios culturais e artísticos; valorizar a sustentabilidade e a preservação do meio ambiente; e garantir investimentos dos Ministérios da Cultura e da Educação em programas e projetos de criação, produção, circulação, difusão e qualificação dos gestores, produtores e fazedores culturais da região Amazônica (CONFERÊNCIA NACIONAL DE CULTURA, 2013b).

Nessa proposta é reconhecida não só a importância da preservação de aspectos das culturas tradicionais, mas também reconhece o necessário intercâmbio dessas culturas como uma forma de dar sustentação a elas e considera a Gastronomia como parte fundadora da identidade desses povos.

O cuidado com as culturas tradicionais, também pressupõe uma valorização da Gastronomia, pois os ingredientes, as técnicas, os alimentos que compõem a Cultura Alimentar do Brasil, têm suas origens nessas diversas culturas tradicionais. Sendo assim, na medida em que se reconhecem os elementos das culturas indígenas, quilombolas e outras, se fortalece também a cultura brasileira como um todo. Ainda no Eixo 2, “Produção Simbólica e Diversidade Cultural”, a proposta 2.35 da III CNC fala desses aspectos de preservação da cultura de um povo:

Garantir e executar, em caráter de urgência, políticas de identificação, demarcação, delimitação, regularização e homologação fundiária dos territórios quilombolas, povos indígenas, povos de terreiros e povos e comunidades tradicionais em geral (conforme decreto 6.040 de 07/02/2007), assegurando a efetivação de suas titulações e autonomias tendo como referência o inventário do patrimônio das culturas diversas, por meio de ações que promovam a cultura de combate ao racismo, inclusive o religioso, protegendo os ritos, rituais, danças, costumes e conhecimento imateriais dos povos indígenas, comunidades rurais, ribeirinhas, manifestações das culturas tradicionais e expressões da diversidade cultural, efetivando o financiamento de artistas, grupos culturais, povos tradicionais de matriz africana e ações relacionadas as comunidades (CONFERÊNCIA NACIONAL DE CULTURA, 2013b).

Assim, também podendo ser entendido que a relação dos povos com a terra, como a agricultura e seus saberes e fazeres, devem ser também identificados, reconhecidos, protegidos e colocados à disposição para fruição como elemento constitutivo da diversidade desses povos, e sendo a agricultura a atividade primeira da relação do homem com as atividades do alimentar-se, podemos dizer que mais uma vez a Gastronomia pode ser aqui reconhecida como manifestação constitutiva da cultura dos povos.

A proposta 3.30 do Eixo “Cidadania e Direitos Culturais” aborda de maneira mais ampla a problemática da preservação e manutenção do Patrimônio Material e Imaterial, portanto, de acordo com o que já foi posto, tratando também da Gastronomia. Essa proposta é bastante eficaz no sentido de proteger esses patrimônios e preservá-los, não só o patrimônio de culturas tradicionais, mas de todos os aspectos, lugares, objetos e símbolos relacionados à cultura.

Criar diretrizes de fomento para a preservação e manutenção do Patrimônio Material e Imaterial, (de acordo com as Leis nº 10.639/2003, 11.645/2008, o Decreto nº 6.040/2007, o Decreto-Lei nº 25/1937, a Lei nº 11.904/2009, o Decreto nº 8.124/2013, o Decreto nº 3.551/2000 e a Convenção 169 da Organização Internacional do Trabalho - OIT) que contemplem: a) garantia de preservação e recuperação de bens tombados e realização de estudos para o tombamento de outros prédios históricos junto ao IPHAN, através do FNC; b) garantia de utilização cultural e social dos bens do patrimônio material tombado (casas, casarões, prédios históricos pertencentes ao poder público, casas tradicionais de matriz africana); c) criação de um programa de incentivo à transmissão dos saberes populares e à preservação do patrimônio cultural material e imaterial (manifestações artísticas, acervos e

outros bens) de referência para as culturas tradicionais, incluindo os povos indígenas; d) Aprimoramento do registro de bens imateriais e garantia de participação e protagonismo do seu sujeito inicial (CONFERÊNCIA NACIONAL DE CULTURA, 2013b).

Assim, sendo fundamental reconhecer a Gastronomia como manifestação Cultural para que possamos lançar esse olhar para as atividades de formação dos fazedores e criadores da Cultura Alimentar brasileira, a proposta que segue, reforça esse pensamento de transmissão dos saberes populares, motivados e protegidos como bem cultural. Com base no exposto, trazemos a Proposta 3.36, a qual se propõe a:

Firmar parcerias e convênios com o Ministério da Educação, universidades públicas e privadas visando: a) o aumento do número de vagas e a melhoria da qualidade de cursos técnicos, graduação e pós-graduação e mestrado nas áreas de artes (música, teatro, dança e artes visuais), cultura e gestão cultural, divulgando a existência destes e potencializando o acesso dos estudantes a esses cursos nos estabelecimentos de ensino fundamental, médio e superior, de forma continuada, visando a inserção, nos currículos da educação básica e superior, das disciplinas “Educação Patrimonial” e “História da Diversidade Cultural do País” na perspectiva de contar com a parceria dos mestres de saberes populares e tradicionais; b) garantir aos fazedores culturais bolsas de estudo em artes e ofícios e em cursos de extensão e aperfeiçoamento nas universidades públicas do Brasil e do exterior (CONFERÊNCIA NACIONAL DE CULTURA, 2013b).

Dando continuidade, agora no Eixo “Cultura e Desenvolvimento”, na Proposta 4.21, podemos observar o seguinte:

Fortalecer e fomentar as cadeias dos setores criativos, promovendo o intercâmbio regional, nacional e internacional, valorizando os setores da Economia Criativa local, garantindo o investimento e a infraestrutura de apoio para criação, produção, publicação, difusão/distribuição de Bens e Serviços Culturais (adaptadas às especificidades das diferentes Cadeias Produtivas), capacitando os agentes culturais, gerando condições de trabalho e renda, tendo como base as dimensões da sustentabilidade (econômica, social, ambiental e cultural), reforçadas por programas de conscientização e mudança de hábito e consumo/fruição, como também criar programas de incentivo ao empreendedorismo e à sustentabilidade das cadeias produtivas do setor cultural, garantindo a acessibilidade, a inclusão e a sustentabilidade etnobiológica (CONFERÊNCIA NACIONAL DE CULTURA, 2013b).

Essa proposta nos leva a pensar na Gastronomia como geradora de produtos, sendo possível, estimular pelo viés cultural, agregação de valor, ao cuidar da forma de relacionar-se com a terra, passando pela comercialização e indo até a fruição por parte do consumidor final, sendo no turismo cultural, um espaço privilegiado para isso. A Proposta 4.1 trata sobre esses aspectos:

Instituir rotas e roteiros de turismo cultural, que incluam bases comunitárias, comunidades tradicionais, povos indígenas, pontos de cultura e pontos de memória, e fomentar a criação de territórios criativos e corredores culturais, com subsídios para aquisição de imóveis, bens permanentes e de consumo, isenção de impostos federais, estaduais e municipais, qualificando a cadeia produtiva da cultura e do turismo, e viabilizando a construção de mercados e espaços de cultura criativa, para comercialização dos produtos, exposições, capacitações e oficinas, incentivando o microempresário de produtos culturais, valorizando a produção artística local e regional (CONFERÊNCIA NACIONAL DE CULTURA, 2013b)..

Desdobramentos da III Conferência Nacional de Cultura

Em decorrência dessas proposições, podemos encontrar no site do MinC notícias que agregam valor à discussão proposta para os fins deste panorama. Através delas podemos pensar os caminhos possíveis que a Gastronomia tem perseguido no campo da Política Pública de Cultura.

Em 18 de dezembro de 2013, menos de um mês depois da III CNC, começa a ser veiculado nas notícias do Ministério, que a Cultura Alimentar passará a “integrar Colegiados Setoriais do Conselho de Política Cultural”. Ainda nessa matéria é dito que isso foi uma decisão do CNPC, acatando as monções apresentadas na III CNC, ocasião na qual foram reivindicadas a inclusão de novos segmentos e a ampliação do conceito, modificando o termo “Gastronomia” para “Cultura Alimentar”, num esforço de, assim, explicitar a cadeia do alimentar-se.

Com base na compreensão, que aqui já foi posta, de como é composto o CNPC e quais os seus atributos e funções, podemos compreender como relevante para políticas promovidas pelo Ministério destinadas à Gastronomia, o fato de agora, Cultura Alimentar figurar dentre

os Colegiados, pois assim será permitido a essa manifestação o acesso ao Fundo Nacional de Cultura (FNC) e se desenrolará uma discussão sobre o segmento e sua consideração dentro das proposições do MinC.

Em 02 de junho de 2014, é veiculada uma matéria tratando da inclusão de mais segmentos da cultura, dentre eles o de Cultura Alimentar. Podemos aqui perceber o resultado do que foi apontado na matéria anterior, visto que a criação desse segmento acontecerá em atendimento ao pedido do Colegiado Setorial de Cultura Alimentar, sendo sua primeira ação afirmativa de reconhecimento à solicitação desse assento.

Percebemos então o fluxo de criação de um sistema democrático para participação da sociedade civil junto às atividades propositivas, financiadoras e reguladoras do Estado e que culminarão na confecção das Políticas Públicas para Cultura, em especial para o segmento de Cultura Alimentar. Acerca desse processo, Isaura Botelho nos diz:

Hoje, parece claro que a democratização cultural não é induzir os 100% da população a fazerem determinadas coisas, mas sim oferecer a todos – colocando os meios à disposição – a possibilidade de escolher entre gostar ou não de algumas delas, o que é chamado de democracia cultural (BOTELHO, 2001, p. 82).

Com efeito, a desejada cidadania cultural e o respeito à diversidade incluem os fazeres alimentares como parte da Cultura. No entanto, ainda vale ressaltar que nessa matéria, a mesa coordenadora do CNPC, acatou o pedido do Colegiado Setorial de Culturas Afro-Brasileiras e encaminhou ao Ministério o pedido de alteração do decreto nº 5520/2005 que instituiu o CNPC e reza sobre os segmentos. Os passos burocráticos e trâmites legais ainda estão em andamento, o que significa que não temos o segmento de Cultura Alimentar, mas caminhamos para isso. Demonstrando, conforme afirma Isaura Botelho (2001), as políticas culturais, isoladamente, não conseguem atingir o plano do cotidiano:

[...] é de responsabilidade dos próprios interessados e poderia ser chamado de estratégia do ponto de vista da demanda. Isto significa organização e atuação efetivas da sociedade, em que o exercício real da cidadania exija e impulse a presença dos poderes públicos como resposta a questões concretas e que não são de ordem exclusiva da área cultural. Somente através dessa militância poder-se-á “dar nome” – no sentido mesmo de dar existência organizada – a necessidades e desejos advindos do próprio

cotidiano dos indivíduos, balizando a presença dos poderes públicos (BOTELHO, 2001, p.75).

A importância da Cultura Alimentar ser reconhecida como segmento cultural brasileiro para fins de políticas públicas, será, antes de tudo, a de promover integração nas discussões entre poder público, sociedade civil e agentes culturais, para assim, construir políticas e estratégias respeitadas do amplo significado da mesma e conectar toda a rede que a compõem de forma que não só preservemos nossos saberes e sabores, mas que possamos fruí-los.

Outra ação de reconhecimento da Gastronomia ou Cultura Alimentar como Manifestação da Cultura, seria a concessão da Ordem do Mérito Cultural (OMC)¹¹ ser oferecida a *Chefs* de Cozinha. Essa Ordem, segundo o estabelecido no artigo 34 da Lei 8.313/91, “tem por finalidade premiar personalidades, órgãos e entidades públicas e privadas, nacionais e estrangeiras, que se distinguiram por suas relevantes contribuições prestadas à cultura” e aqui vale enfatizar que o conceito de cultura em voga para a legislação brasileira é determinado pela Constituição Federal de 1988, a qual estabelece em seu artigo 215 que cabe ao Estado garantir a todos “o pleno exercício dos direitos culturais e acesso às fontes da cultura nacional, e apoiará e incentivará a valorização e a difusão das manifestações culturais”. Sendo ainda determinado em seu inciso 1º que o Estado deve proteger as manifestações das culturas populares, indígenas e afro-brasileiras, e as de outros grupos participantes do processo civilizatório nacional.

Sendo assim, entendemos que ao conceder a honraria aos *chefs* de cozinha, a Presidência da República e o Ministério da Cultura, observam o que diz a constituição reconhecendo e motivando a Cultura Alimentar a ser reconhecida como segmento cultural. Para além disso, com essa ação de

¹¹ De acordo com o decreto nº 1.711, de 22 de novembro de 1995, Capítulo V, no seu Art. 11, a admissão e a promoção na Ordem são feitas por decreto do Presidente da República, mediante proposta do Chanceler, após parecer favorável do Conselho da Ordem. No Art. 13 diz que as propostas de admissão ou promoção poderão ser apresentadas ao chanceler por qualquer dos Membros do Conselho, pela Academia Brasileira de Letras ou por personalidade ligadas à área da Cultura. Os § 1º e § 2º deste mesmo artigo informam ainda que as propostas deverão ser plenamente justificadas e, quando solicitado, acompanhadas dos currículos dos candidatos e apresentadas dentro dos prazos estipulados pelo Conselho. Após essa indicação, a Comissão Técnica preparar relatório conclusivo sobre cada indicação a ser apreciada pelo Conselho, que proporá ao Chanceler os nomes a serem admitidos ou promovidos na Ordem.

conceder Ordem do Mérito Cultural a *chefs*, também estabelecem uma forma de legitimar o que seria um trabalho de padrões gastronômicos culturais.

Mesmo que essa Ordem exista desde 1991, só em 2012 Felipe Schaedler¹² foi homenageado, tendo sido o primeiro *chef* de cozinha a receber o título de cavaleiro por reconhecimento a suas contribuições à cultura brasileira. No ano corrente, 2014, voltamos a ter *Chefs* homenageados, quais sejam Paulo Martins¹³ e Alex Atala¹⁴, sendo a coincidência entre os 3 agraciados a de que trabalham na valorização do *terroir*¹⁵ brasileiro e de modo especial o da Amazônia.

A leitura possível sobre Cultura Alimentar com essa observação seria que o Estado reconhece a Gastronomia como manifestação cultural na medida em que valoriza ingredientes locais, modos e saberes tradicionais. Isso envolve uma cadeia produtiva complexa, que inicia na agricultura, passando pelo sistema de transporte de insumos, relacionando-se às demandas do turismo, da educação enquanto formação de novos trabalhadores da área, com a economia enquanto fator de geração de renda

¹² Schaedler foi eleito pela edição “Comer & Beber” Manaus, da Revista Veja, em 2011, 2012 e 2013, como o chefe do ano. O seu Restaurante Banzeiro foi eleito, também em 2011 e 2012, como o melhor restaurante de comida regional. Natural de Santa Catarina, o jovem chef radicou-se em Manaus já na adolescência, onde se localiza o seu restaurante.

¹³ Conhecido como o embaixador da cozinha paraense, o arquiteto por formação e cozinheiro por opção, Paulo de Araújo Leal Martins (09/05/1946 - 09/09/2010) é tido como um dos responsáveis, junto com os chefs franceses Claude Troisgros e Laurent Saudeau, e a brasileira Alex Atala, pelo movimento de valorização da cozinha brasileira, através do uso dos ingredientes nacionais aliado às técnicas já difundidas no mundo. Paulo esteve ao longo de 37 anos à frente do Restaurante Lá em Casa e nunca fez nenhum curso específico de culinária.

¹⁴ Na infância que Alex Atala teve seu primeiro contato com a região amazônica. Aos 19 anos, na escola de Hotelaria de Namur, na Bélgica, Atala iniciou sua carreira como chef. Na França trabalhou no restaurante Jean Pierre Bruneau e estagiou no renomado Hotel de la Cote D’Or. Em seguida partiu para novos desafios em cozinhas de Montpellier e Milão. De volta a São Paulo em 1994, esteve à frente dos restaurantes Filomena e 72. Em 1999, inicia sua carreira de chef-proprietário no aclamado Namesa. No mesmo ano, inaugurou o D.O.M. Restaurante e também uma nova era para a gastronomia brasileira, na qual os ingredientes e a cultura alimentar de seu país são protagonistas em uma cozinha vanguardista, sofisticada e sempre surpreendente.

¹⁵ *Terroir* é um termo de origem francesa. Tecnicamente, é o conjunto de fatores ambientais (tipo de solo, altitude, inclinação do terreno, exposição à luz, proximidade da água, etc), climáticos (quantidade de sol recebida, quantidade de chuva por ano, etc) e humanos que incide em uma determinada região. No universo da Gastronomia, segundo o antropólogo e museólogo Raul Lody (2013), *terroir* significa que algo foi feito em determinado local sob tais condições e é baseado nessa singularidade de fatores e características que se patrimonializa determinadas comidas e técnicas. Lody também ressalta que além de um lugar real, o *terroir* é um lugar principalmente simbólico, pois a “designação de origem” de um ingrediente, produto, receitas ou produtor é algo bastante valorizado e cada vez mais “na gastronomia crescem os conceitos acerca do reconhecimento de cozinhas nacionais e regionais”.

e chegando às atividades de gestores culturais, responsáveis pela proposição e gerenciamento de políticas públicas ou privadas de cultura.

É importante também destacar na matéria referente à entrega da OMC nesse ano de 2014 as seguintes falas:

Antes, o nosso desafio era a fome. Hoje, o brado é por outro tipo de alimento, o da alma. E a cultura é esse alimento. Ao reconhecer aqueles que se destacam por seu talento extraordinário, a Ordem do Mérito Cultural colabora com o engrandecimento da nossa cultura e presta merecida homenagem aos que a constroem no dia a dia (SUPLICY, 2014).

Os homenageados expressam essa diversidade que muito nos orgulha, esta mistura de sotaques, de propostas, de saberes e de manifestações culturais que compõem o mosaico que somos", afirmou. "É importante celebrar essa força imensa que a música, a pintura, a gastronomia, todas as artes representam para a nossa cultura. Que a beleza seja algo do nosso povo para o nosso povo", destacou (ROUSSEFF, 2014).

Mesmo sendo essa cerimônia composta por membros e agraciados de diversas expressões culturais e artísticas, nas duas falas mencionadas, ambas as autoridades fazem menção à alimentação. De modos diferentes referenciam a importância simbólica dos fazeres em torno do alimentar-se como parte constitutiva da identidade dos povos, colocando, assim, a Gastronomia ou Cultura Alimentar como uma das artes que expressam e retroalimentam a cultura brasileira.

Nessa premiação o conceito de Gastronomia como alimentação é posto de forma ampla, trazendo a complexidade do assunto. Sob a nossa ótica, não se fará política pública de qualidade para Gastronomia sem conceituá-la e respeitá-la em sua complexidade. Daí a importância da mudança do conceito para "Cultura Alimentar" como forma de ampliar a visão do assunto e marcar simbolicamente o momento de conquista desse espaço das políticas culturais.

Assistimos na última década a uma queda nos índices de pobreza extrema no país, cada vez mais o consumo é motivado – e isso pode ter efeitos drásticos por um lado (inclusive para a cultura, como a transformação dos símbolos culturais em simples mercadorias ou a desvalorização das manifestações de cultural local em troca da valorização da cultura de massa) – e mais exigente em relação a sua qualidade de vida – o que pode ser bom para o desenvolvimento da cultura (com a maior procura por serviços e

produtos culturais, de melhor qualidade técnica, e o relacionamento das vivências culturais com melhor educação e qualidade de vida). A saúde não só física, mas também mental; a educação de qualidade e o acesso à informação e aos serviços são demandas que passam a ocupar a cabeça das classes em ascensão. Com algumas demandas básicas resolvidas, os indivíduos e famílias brasileiras passam a dar um salto na qualidade de vida e procurar melhorias significativas e sustentáveis, como a profissionalização e a formação.

Junto a esse leque de mudanças, vem a demanda por mais experiências culturais e artísticas, a tomada de consciência sobre a importância do desenvolvimento de habilidades artísticas e/ou da experiência cultural. Geralmente atrelados à noção de entretenimento, os saberes e fazeres artístico-culturais passam a compor o quadro de interesses. Sabemos que grande parte desse movimento vem sendo motivado pela grande indústria cultural, principalmente do cinema e da música, e que essa indústria se volta muito mais para a cultura como consumo do que a cultura entendida como identidade, por exemplo, que tem foco maior aquilo que é global e que pode ser distribuído no mundo todo. Porém, essa lógica se reverte no tocante ao campo da Gastronomia que, como já citado, tem por base a manutenção de uma identidade local, da sua valorização enquanto patrimônio, ou seja, quanto mais se respeita o *terroir*, mais interessante será a experiência de fruir a Cultura Alimentar daquele território. No entanto, seguindo esse caminho da valorização crescente dos bens e produtos simbólicos que se assiste em todas as áreas e linguagens artísticas, é possível que através de políticas públicas de cultura e do movimento cultural criado pela sociedade organizada, outros segmentos, produtos, manifestações entrem no circuito cultural e comercial mais sólido.

E não só os órgãos e políticas de cultura ou movimento de cultura, é evidente que a citada indústria cultural começa cada vez mais a trazer para dentro de seus mercados as manifestações populares e tradicionais também. O setor do turismo também se apropria dessas manifestações, tornando-as produtos a serem consumidos por turistas. Isso tem o seu lado perverso, de

uso da “cultura como recurso”¹⁶, nas palavras do teórico George Yudice, de um modo que possa desvirtuar o lugar da cultura como fator de sobrevivência de uma comunidade ou grupo social, como expressão cultural. Mas pode também ter seu lado importante no sentido a ajudar na preservação e fomento dos bens e produtos culturais, bem como sua divulgação e sustentabilidade, através do financiamento das ações e/ou da sustentabilidade dos grupos culturais e das famílias que podem tirar daquela manifestação cultural também o seu sustento para a vida.

A Cultura Alimentar permeia todos esses lugares, os usos que se faz hoje dela são variados e complexos. Não só o Turismo, mas a Economia, a Educação, a Religião e muitos outros segmentos da sociedade, têm a cultura, principalmente, como sua ferramenta, como um instrumento para se obter êxito num propósito maior, como, por exemplo, atrair turistas através das atrações culturais, gerar renda com atividades artesanais em comunidades de baixa renda, usar das linguagens artísticas como forma de facilitar o ensino formal, dentre outros. E muito poucas vezes a têm como seu objeto ou objetivo, pouco se vê o investimento na cultura por ela mesma, para mantê-la viva e disseminá-la entre lugares, grupos ou até gerações. As ações de tombamento e reconhecimento do patrimônio imaterial são exemplos de ações que possuem unicamente o objetivo de preservação da cultura de um lugar ou grupo. São esses usos que colocamos e questionamos aqui.

Ainda procurando evidências desse caminhar da Gastronomia rumo ao reconhecimento simbólico e efetivo de sua complexidade como Cultura Alimentar dentro das políticas de cultura, encontramos no site da câmara federal a apresentação do Projeto de Lei n. 6562/2013, proposto pelo deputado federal Gabriel Guimarães (PT-MG), que "Altera a Lei nº 8.313, de 23 de dezembro de 1991 - Lei Rouanet - para incluir a gastronomia brasileira como segmento beneficiário da política de incentivo fiscal".

Nesse Projeto de Lei o deputado Gabriel Guimarães se baseia e defende a Gastronomia como:

¹⁶ George Yúdice traz as seguintes questões: há hoje uma instrumentalização da arte e da cultura para melhorar as condições sociais e também para estimular o crescimento econômico através de projetos de desenvolvimento cultural urbano (YÚDICE, 2004, p. 27).

[...] vasto e fascinante universo que abarca ingredientes, utensílios, equipamentos e saberes humanos – é parte integrante da história e da cultura de um povo. Assim, o nosso modo de comer e preparar o alimento é característica essencial que nos distingue e nos define como brasileiros. A nossa cozinha, forjada com ingredientes comuns que tornam reconhecíveis em qualquer parte do mundo e, ao mesmo tempo, com combinações tão originais em cada diferente região do País que tornam múltipla, complexa e rica, é um dos alicerces da identidade nacional, devendo, portanto, ser apoiada, estudada, preservada e difundida como qualquer outra manifestação da nossa cultura (MINAS GERAIS, 2013, p. 01).

O referido projeto encontra-se aguardando parecer do relator da comissão de cultura na câmara dos deputados, significando que ainda existe um longo caminho a percorrer para esse reconhecimento ser estabelecido e legitimado em forma de igualdade entre a Gastronomia e as demais manifestações culturais.

Os exemplos ainda são poucos, e as formas como utilizam o conceito de Gastronomia ou Cultura Alimentar são muito diversas. Em algumas situações podemos perceber essas terminologias sendo utilizadas como parte da economia criativa e na prática resumindo-se ao fazer Culinário (arte ou ato de cozinhar) repetitivo que faz do que poderia ser uma manifestação cultural, uma experiência sensorial, apenas o alimentar do corpo e geração de renda.

Nesse sentido, encontramos 11 Pontos de Cultura¹⁷ que se propõem a lidar com Gastronomia. Numa leitura inicial de seus objetivos e públicos-alvo, podemos pensar neles como exemplo dessa forma de olhar para Gastronomia, pois se propõem à geração de ocupação e de renda.

À procura de editais que privilegiem a Gastronomia como manifestação cultural, encontramos três exemplos pertinentes a esta pesquisa: No MinC encontramos o Concurso Cultura 2014 (BRASIL, 2014a) com o intuito de promover a cultura brasileira no período da Copa do Mundo da FIFA Brasil 2014. Nele o termo Gastronomia aparece e é conceituado de forma interessante para o que se reivindica, pois propõe que as propostas para serem selecionadas devem “apontar dados históricos, matrizes étnicas, curiosidades, influências culturais, processos criativos e aspectos peculiares de utilização de materiais nativos e da mão de obra local [...]”. Além disso,

¹⁷ Programa promove o estímulo às iniciativas culturais da sociedade civil já existentes, por meio da consecução de convênios celebrados após a realização de chamada pública.

cada proposta “deve incluir, ainda circuito de bares e restaurantes voltados à gastronomia regional [...]”

Essas determinações em edital, significam o interesse expresso de ir além de demonstrações em forma de feiras culinárias para o alimentar do corpo. Podem, se bem conduzidas em suas práticas, preservar e promover a fruição do alimentar-se como cultura.

Já nos outros dois editais que aqui lançamos olhar, encontramos não o termo Gastronomia, mas Culinária¹⁸ que se trata de um conceito mais restrito que faz referência à arte ou ato de cozinhar apenas: o Edital Prêmio de Culturas Afro-brasileiras (FUNDAÇÃO CULTURAL PALMARES, 2014, p. 01) que objetiva premiar

[...] iniciativas culturais existentes em comunidades quilombolas, dos povos e comunidades tradicionais de matriz africana e dos coletivos culturais negros, dando visibilidade às expressões culturais destes grupos, contribuindo para garantia dos direitos de acesso e promoção às fontes de cultura [...]

E no já referido edital podem-se entender iniciativas culturais como:

[...] ações, projetos e atividades realizadas coletivamente com o objetivo de valorizar, preservar e difundir conhecimento e tecnologia, as celebrações e expressões artísticas quilombolas, dos povos e comunidades tradicionais de matriz africana e de coletivos culturais negros, que contribuam para o fortalecimento dos processos de transmissão de conhecimentos, práticas e tradições orais, artesanato, culinária, dança, música, dentre outras manifestações e saberes dos referidos segmentos (FUNDAÇÃO CULTURAL PALMARES, 2014, p. 01).

Por sua vez, o Edital Prêmio Culturas Giganas (BRASIL, 2014c) objetiva premiar para fortalecer expressões culturais e, portanto as identidades dos povos ciganos, preservando as tradições através da identificação e valorização das atividades culturais desses povos, garantindo também o protagonismo dos ciganos na construção das ações afirmativas de sua cultura. Com isso posto, vale então compreender a inserção da culinária dentro desse edital, como parte dessa identidade e assim, a depender da forma como será conduzida, ela se tonará mais ampla, podendo ser compreendida como uma possível Cultura Alimentar dos Povos Ciganos.

¹⁸ Arte e a ciência do preparo de alimentos para a mesa, em geral pelo aquecimento, até modificar seu sabor, consistência, aparência e composição química.

Vale salientar que essa limitação na utilização dos termos e conceitos estão expressas em outros documentos apresentados pelo MinC, inclusive nos Pontos de Cultura, mas não sendo objeto deste artigo, trataremos em outra ocasião.

Observamos que o fazer gastronômico como cultura, em sua amplitude tornando-se Cultura Alimentar, deve ser olhado com cuidado para não se tornar o representante do “não lugar”, o que não remete à identidade local, que não considera os ingredientes regionais (matéria prima) e desconsidera os saberes e sabores do lugar, se tornando apenas o insumo do corpo, destituído do prazer e dos saberes que envolvem o alimentar-se. Gastronomia deveria ser uma experiência para refletir sobre o que comemos, como e com quem comemos, do contrário, nos igualaríamos aos demais animais com a natureza de quem tem apenas fome.

Nas evidências postas acima, encontro elementos para afirmar que a Gastronomia já está inserida nas políticas de cultura do MinC, no entanto, podemos perceber que existem diversas formas de encarar o fazer gastronômico como manifestação cultural. Nessa perspectiva, esse breve panorama colabora com a construção de um olhar enriquecedor, na medida em que evidencia as possibilidades de encarar essa manifestação contemplando toda a sua riqueza.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com base no conceito de “democracia cultural” da qual trata Isaura Botelho (2001) assumindo que a mesma deve possibilitar a disposição de meios para os indivíduos escolherem o que vão gostar ou não, usufruir ou não, manifestar-se ou não culturalmente, é que observamos o quão importantes são as ações de política cultural que se voltem para área de Cultura Alimentar como parte essencial dessa “democracia cultural”. Uma democracia onde as pessoas possam conhecer para optar por desenvolver seu gosto, suas próprias artes e disseminar seus patrimônios. E isso não só copiando e consumindo, mas também criando e preservando; manifestando-

se através da composição de elementos culinários, pensando, fazendo, ensinando, aprendendo e comendo cultura, por assim dizer.

Assim, o presente trabalho entende a Gastronomia para além do fazer restrito às cozinhas, ingredientes, receitas e à manutenção do corpo físico (isso seria o fazer culinário e nutricional). Encara-a como manifestação cultural em sua amplitude, portanto, devendo ser conceituada como Cultura Alimentar, sendo responsabilidade do poder público, não só como possível financiador ou intermediário de financiamentos, mas principalmente como responsável por fomentar as discussões sobre o assunto, com o objetivo de melhor traçar caminhos de reconhecimento, identificação, preservação, formação e fruição da mesma. Dando acesso e desenvolvendo o conceito, valorizando o alimentar-se como expressão cultural na medida em que se vincula ao *terroir*, motivando, desse modo, a participação das esferas públicas, estaduais e municipais, priorizando uma agenda de estudos e discussões norteadas pela cultura no sentido antropológico e sociológico que definiriam uma atuação ampla junto aos demais órgãos públicos que necessariamente estariam envolvidos (do plantio ao consumo, pensando como e o porquê de cada ação), propiciando, por conseguinte, um encaminhamento ordenado de políticas que fariam da Cultura Alimentar brasileira representação cada vez mais legítima de nosso povo. Com efeito, o poder público cumpriria seu papel indutor de expressões de valor simbólico, social e também econômico.

No entanto, o que pudemos compreender com esta pesquisa é que esse caminho já foi iniciado, apesar de termos consciência de que possuímos uma política cultural para Cultura Alimentar ainda tímida. As ações são dispersas e frágeis na medida em que não encontramos um conceito único do que trataria o fazer gastronômico, muito menos uma identificação dos diversos agentes culturais envolvidos nos fazeres e saberes da Cultura Alimentar. Ainda encontramos a confusão do uso da Culinária como sinônimo de Gastronomia e a valorização dos fazeres restritos à preservação das memórias gustativas como se fossem o todo da Cultura Alimentar, esquecendo-se do seu viés de criatividade e diversidade inerentes às manifestações culturais nunca estanques. Ser patrimônio imaterial ainda não garante a fruição da cultura alimentar e a falta de formação orientada

pelo olhar cultural permite a fruição da Cultura Alimentar muito mais como degustação de sabores para indústria do turismo. Sem dúvida a geração de emprego e renda é fundamental para nossa sociedade em desenvolvimento e o Turismo é um alavancador disso, mas qualificar a discussão e a formação dentro da Cultura Alimentar fará de seus agentes e de seus fruidores melhores cidadãos, no seu sentido amplo da cidadania cultural. Consolidar as ações dos órgãos públicos envolvidos na Cultura Alimentar, tendo como vanguarda o pensar e fazer cultural, faria desse segmento uma forte cadeia produtiva com realizadores cientes de seus papéis na definição das políticas.

Pensar coletivamente torna-se fundamental para promover diálogos entre os fazedores de Cultura Alimentar e o poder público, na busca de efetivar pautas de identificação, reconhecimento, formação e fruição.

Na construção de uma política pública para Cultura Alimentar, faz-se importante a assimilação da mesma com a parte constitutiva da identidade de uma nação, assim como exige de nós, gestores culturais, uma competência atenta para articular os agentes envolvidos. Isso provocaria e/ou efetivaria a mudança de concepção da Cultura Alimentar de forma simbólica e marcante.

A criação de um novo segmento da cultura não se dará de forma linear, observamos primeiro a existência dele no cotidiano e em seguida esses afazeres e saberes vão sendo absorvidos em diversas instâncias e podem se fortalecer nas políticas públicas. No caso da Gastronomia como patrimônio imaterial, podemos dizer que foi um passo, dentre tantos necessários para seu reconhecimento como manifestação cultural, seguindo-se dos reconhecimentos através da mídia, da busca pelo tema dentro da academia, da criação de cursos universitários e pesquisas acadêmicas, na luta dos representantes nas manifestações dentro da III CNC que levaram a movimentação do Ministério para criar acento e dar voz e vez a essa pauta, assim como as premiações e os editais que contemplam, mesmo que em sua forma menos complexa, que seria a Culinária, elementos da Cultura Alimentar.

Acredito ser papel do MinC tornar-se vanguarda das proposições para Cultura Alimentar do país, sendo possível interferir de modo produtivo nas ações do Ministério da Agricultura, por exemplo, ao criar uma política de

motivação e reconhecimento do *Terroir* brasileiro com ações de implementação de selos de origem controlada, assim como ações do Ministério do Trabalho, visando identificar os diversos envolvidos nessa cadeia produtiva, passando também pelo Ministério da Educação em suas políticas de formação, integrando ações dos diversos segmentos de formação, propiciando maior vivência gastronômica a todos, promovendo o enriquecimento da memória gustativa brasileira, formando profissionais da área a fim de que sejam expostos à diversificada composição da Cultura Alimentar, bem como sejam motivados a criar no sentido de preservar e inovar nos saberes Gastronômicos.

Com a presente pesquisa, desejamos sensibilizar os leitores/estudiosos, gestores culturais, agentes da cultura alimentar e demais interessados para as mudanças necessárias na ação de reconhecimento desse campo de estudo vasto que é a Gastronomia como manifestação da cultura a ser cuidada, fomentada, reconhecida e preservada em suas diversas instâncias, principalmente pelos órgãos públicos de cultura.

GASTRONOMY AS CULTURAL MANIFESTATION: A BRIEF OVERVIEW OF PUBLIC POLITICS OF CULTURE TO GASTRONOMY

ABSTRACT

This article presents the results of research that focuses on the analysis of the actions of recognition of Gastronomy as Cultural Manifestation, promoted by the Ministry of Culture (MinC). Methodologically, a survey was made of the documents relating to the Conferência Nacional da Cultura (Third National Conference on Culture), awards grants of the Chefs de Cuisine / researchers Food Culture and identification of Brazilian food heritage made by the Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) (Institute of National Historical and Artistic Patrimony). From these documents we sought to understand how some actions already face the Cultural Politics Gastronomy as an expression of Brazilian culture. In the first part of the article we stopped the theoretical and conceptual discussion of the concepts of Culture and Gastronomy. In the second part we explore the above documents with the aim of identifying the place that has occupied Gastronomy in an effort to be recognized as a segment of Culture. From this study and based on actions, documents and pointed facts, we see that the politics of recognition and preservation of intangible heritage route is now the most advanced in the direction of treating Gastronomy as a culture, but we understand that this policy alone is not enough, is need to experience the gastronomy broadly and with clear and objective conduct of its cultural dimension. It takes a more effective action of public spheres to democratize the identification / preservation / education / enjoyment Food Culture, recognizing it as a cultural manifestation, to maintain its culture, ensuring cultural citizenship and at the same time, motivate the creative and artistic expression through gastronomy.

Keywords: Public Politics for Culture. Gastronomy. Cultural Manifestation. Food Culture.

REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO DE BAIANAS DE ACARAJÉ E MINGAU DO ESTADO DA BAHIA, CENTRO DE ESTUDOS AFRO-ORIENTAIS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, TERREIRO ILÊ AXÊ OPÔ AFONJÁ. Pedido de registro do acarajé como referência cultural e solicitação de sua inclusão no livro de do Patrimônio Imaterial. Documento encaminhado para o Ministro da Cultura Francisco Welfort. Salvador, 2002.

ATALA, Alex; DÓRIA, Carlos Alberto. **Com Unhas, Dentes & Cuca**: prática culinária e papo-cabeça ao alcance de todos. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

BOTELHO, Isaura. A política cultural e o plano das ideias. In: ENCONTRO DE ESTUDOS MULTIDISCIPLINARES EM CULTURA, 3., Salvador. **Anais...**, Salvador: UFPa, 2007. Disponível em: <<http://www.cult.ufba.br/enecult2007/IsauraBotelho.pdf>>. Acesso em: 08 de nov. 2014.

BOTELHO, Isaura. Dimensões da cultura e políticas públicas. **São Paulo em Perspec.**, São Paulo, v. 15, n.2, abr.-jun., pp. 73-83, 2001. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/spp/v15n2/8580.pdf>>. Acesso em: 08 de nov. 2014.

BRASIL. MINISTÉRIO DA CULTURA. **Edital Concurso Cultura 2014**, 2014a. Disponível em: <<http://www.cultura.gov.br/documents/10883/1028576/Edital+Concurso+Cultura+2014+-+Republicado.pdf/748efca1-8be8-49fc-8217-edd9541d6153>>. Acesso em: 14 nov. 2014.

BRASIL. MINISTÉRIO DA CULTURA. **Estruturação, Institucionalização e Implementação do Sistema Nacional de Cultura**. Brasília: MinC, 2011. Disponível em: <<http://www.cultura.gov.br/documents/10907/963783/livro11-602-para-aprovacao.pdf/d17c52f9-3a60-4196-af5c-a6655f028f3b>>. Acesso em: 14 nov. 2014.

BRASIL. MINISTÉRIO DA CULTURA. **III Conferência Nacional de Cultura**: uma política de estado para a cultura desafios do sistema nacional de cultura. 2013. Disponível em: <<http://www.guiacultural.unicamp.br/sites/default/files/textobaseiiiconfnaccultura.pdf>>. Acesso em: 14 nov. 2014.

BRASIL. MINISTÉRIO DA CULTURA. SECRETARIA DA CIDADANIA E DA DIVERSIDADE CULTURAL. **Novos Colegiados no CNPC**, 2014b. Disponível em: <http://www.cultura.gov.br/cidadaniaediversidade/noticias/-/asset_publisher/QRV5ftQkjXuV/content/novos-colegiados-no-cnpc/10901>. Acesso em: 14 nov. 2014.

BRASIL. MINISTÉRIO DA CULTURA. SECRETARIA DA CIDADANIA E DA DIVERSIDADE CULTURAL. **Prêmio culturas ciganas**. 3ª edição, 2014c. Disponível em: <<http://www.cultura.gov.br/documents/10883/1171222/Edital+de+Divulga%C3%A7%C3%A3o+n.%C2%BA%201+de+28.08.2014+-+Pr%C3%AAmio+Culturas+Ciganas+-+3%C2%AA%20Edi%C3%A7%C3%A3o.pdf/209cad5f-2358-4e63-a03c-779ece698911>>. Acesso em: 14 nov. 2014.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Cia das Letras, 1995.

CALABRE, Lia. **A cultura no âmbito federal**: leis, programas e municipalização. Disponível em: <http://www.casaruibarbosa.gov.br/dados/DOC/artigos/a-j/FCRB_LiaCalabre_A_cultura_no_ambito_federal.pdf>. Acesso em: 14 nov. 2014.

CANEDO, Daniele. "Cultura, é o quê?: reflexões sobre o conceito de cultura e a atuação dos poderes públicos". In: ENCONTRO DE ESTUDOS MULTIDISCIPLINARES EM CULTURA, 5., 2009, Salvador. **Anais...** Salvador: UFBA, 2009. Disponível em: <<http://www.cult.ufba.br/enecult2009/19353.pdf>>. Acesso em: 08 nov. 2014.

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CASCUDO, L. da C. **História da Alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.

CONFERÊNCIA NACIONAL DE CULTURA, 1., 2005, Brasília. [Texto base]. Disponível em: <http://www.ipea.gov.br/participacao/images/pdfs/conferencias/Cultura/texto_base_1_conferencia_cultura.pdf>. Acesso em: 15 nov. 2014.

CONFERÊNCIA NACIONAL DE CULTURA, 2., 2010, Brasília. [Propostas prioritárias]. Disponível em: <<http://blogs.cultura.gov.br/cnc/files/2010/03/Propostas-32-finais.pdf>> Acesso em: 15 nov. 2014.

CONFERÊNCIA NACIONAL DE CULTURA, 2., 2010, Brasília. [Texto base da conferência nacional de cultura]. Disponível em: <<http://blogs.cultura.gov.br/cnc/files/2009/08/Texto-Base.pdf>>. Acesso em: 15 nov. 2014.

CONFERÊNCIA NACIONAL DE CULTURA, 3., 2013a, Brasília. [Regimento Interno da 3a Conferência Nacional de Cultura]. Disponível em: <

<http://www.cultura.gov.br/documents/10907/0/Portaria-Regimento-Interno-da-3%C2%AA-CNC-pdf2+%282%29.pdf/fd57dd18-11cd-4b1a-8eed-526ef7316183>>. Acesso em: 10 nov. 2014.

CONFERÊNCIA NACIONAL DE CULTURA, 3., 2013b, Brasília. [Resultado da plenária final da III CNC]. Disponível em: <<http://www.cultura.gov.br/documents/10907/945028/Propostas+aprovadas+na+III+CNC/d4021391-7293-4005-bb6c-043bfd79ead6>>. Acesso em: 15 nov. 2014.

CONFERÊNCIA NACIONAL DE CULTURA, 3., 2013c, Brasília. Uma política de estado para a cultura: desafios do sistema nacional de cultura. [Texto base]. Disponível em: <http://www.cultura.gov.br/documents/10907/815072/texto+base_IIICNC.pdf/c94b21bd-16d1-4c26-8e0a-99ccb02f4a05> Acesso em: 15 nov. 2014.

CONSELHO NACIONAL DE POLÍTICA E CULTURAL. CNPC quer incluir mais segmentos culturais. **Notícias em destaque**, 2014. Disponível em: <http://www.cultura.gov.br/noticias-destaques/-/asset_publisher/OiKX3xIR9iTn/content/id/1171628>. Acesso em: 14 nov. 2014

COSTA, Liana. Reforma em prédio na Leste-Oeste inicia este mês. **O Povo online**. Fortaleza, 01 nov. 2014. pp. 1-3. Disponível em: <<http://www.opovo.com.br/app/opovo/cotidiano/2014/02/07/noticiasjornalcotidiano,3203054/reforma-em-predio-na-leste-oeste-inicia-este-mes.shtml>>. Acesso em: 08 nov. 2014.

CSERGO, Julia. Patrimônio gastronômico na França: como pensar um monumento, do artefato ao mentefato? **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 54, p. 13-17, jan./jun. 2011. Disponível em: <<http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs/index.php/historia/article/view/25744/17198>>. Acesso em: 14 nov. 2014.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Estrelas no céu da boca**: Escritos sobre culinária e gastronomia. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2006.

FIGUEIREDO, Ananda. Cultura 2014 segue em fase de habilitação de propostas. **Publicador de conteúdo**. 2014. Disponível em: <http://www.cultura.gov.br/noticias-destaques/-/asset_publisher/OiKX3xIR9iTn/content/cultura-2014-segue-em-fase-de-habilitacao-de-propostas/10883>. Acesso em: 14 nov. 2014.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FUNDAÇÃO CULTURAL PALMARES. **Edital de Concurso nº 01, de 19 de setembro de 2014. Prêmio de Culturas Afro-brasileiras.** Disponível em: <<http://www.palmares.gov.br/wp-content/uploads/2014/09/EDITAL-PR%C3%8AMIO-DE-CULTURAS-AFRO-BRASILEIRAS1.pdf>>. Acesso em: 14 nov. 2014.

HONÓRIO, Raquel Santos. **A cultura como estratégia de combate à pobreza:** a experiência do projeto jardim de gente no centro cultural bom jardim. 2014. 137 p. Dissertação (Mestrado em Planejamento e Política Pública) – Universidade Estadual do Ceará, 2014.

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico Nacional. **O que é patrimônio imaterial?** Disponível em: <<http://www.iphan.gov.br/bcrE/pages/conPatrimonioE.jsf>>. Acesso em: 13 nov. 2014a.

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico Nacional. **Política.** Disponível em: <<http://www.iphan.gov.br/bcrE/pages/conInformacaoPatrimonialPoliticaE.jsf>>. Acesso em: 13 nov. 2014b.

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico Nacional. **Programa Nacional de Patrimônio Imaterial.** Disponível em: <<http://www.iphan.gov.br/bcrE/pages/foIPnpiE.jsf>>. Acesso em: 13 nov. 2014c.

MINAS GERAIS. CÂMARA DOS DEPUTADOS. **Projeto de Lei nº 6562/13.** Altera a Lei nº 8.313, de 23 de dezembro de 1991 - Lei Rouanet - para incluir a gastronomia brasileira como segmento beneficiário da política de incentivo fiscal. Disponível em: <<http://www.camara.gov.br/proposicoesWeb/fichadetramitacao?idProposicao=596141>> Acesso em: 14 nov. 2014.

MINAS GERAIS. SECRETARIA DE ESTADO DA CULTURA. GABINETE DO SECRETÁRIO. **Ofício nº 10 de agosto de 2001.** Sobre abertura de processo de registro do “Queijo Serro” na sua forma original e consagrada, como Patrimônio Imaterial Brasileiro. Minas Gerais, 2001.

MINISTÉRIO DA CULTURA. **O Ministério.** Disponível em: <<http://www.cultura.gov.br/o-ministerio>>. Acesso em: 13 nov. 2014.

MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Rev. bras. Ci. Soc.**, v.16, n.47, São Paulo, Oct. 2001. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rbcsoc/v16n47/7718.pdf>>. Acesso em: 14 nov. 2014.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura.** São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

PEREIRA, Julio Cesar. O conceito de cultura na Constituição Federal de 1988. In: ENCONTRO DE ESTUDOS MULTIDISCIPLINARES EM CULTURA, 4., Salvador. **Anais...**, Salvador: UFPa, 2008. Disponível em: <<http://www.cult.ufba.br/enecult2008/14112.pdf>>. Acesso em: 08 de nov. 2014.

RIO DE JANEIRO. Assembleia Legislativa. **Projeto de Lei nº 1862/2012**. Considera como patrimônio cultural imaterial do Estado do Rio de Janeiro a feijoada carioca. 2012. Disponível em: <<http://alerjln1.alerj.rj.gov.br/scpro1115.nsf/18c1dd68f96be3e7832566ec0018d833/2c7d431500e3dacad83257acb006fc50e?OpenDocument>>. Acesso em: 14 nov. 2014.

RIO DE JANEIRO. Assembleia Legislativa. **Projeto de Lei nº 3007/2014**. Considera como patrimônio cultural imaterial do Estado do Rio de Janeiro as baianas que preparam e vendem iguarias típicas. 2014. Disponível em: <<http://alerjln1.alerj.rj.gov.br/scpro1115.nsf/012cfef1f272c0ec832566ec0018d831/61e6c53f91f7f5b983257cec00599855?OpenDocument>>. Acesso em: 14 nov. 2014.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **Revista da Academia Paranaense de Letras**, n.51, 2005, pp.165-188.

YUDICE, George. **A conveniência da cultura**: usos da cultura na era global. Tradução de Marie-Anne Kremer. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2004.