

## Sustentabilidade na gastronomia contemporânea

### Sustainability in contemporary gastronomy

### Sostenibilidad en la gastronomía contemporánea

Recebido: 23/06/2021 | Revisado: 30/06/2021 | Aceito: 21/07/2021 | Publicado: 28/07/2021

#### **Clovis Aires Correia Junior**

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2460-2981>  
Centro Universitário Maurício de Nassau, Brasil  
E-mail: [clovis.aires88@gmail.com](mailto:clovis.aires88@gmail.com)

#### **Igor Macêdo de Oliveira**

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3717-7291>  
Universidade Federal de Campina Grande, Brasil  
E-mail: [igormacedo1955@gmail.com](mailto:igormacedo1955@gmail.com)

#### **José Levi Chaves de Sousa**

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2174-1863>  
Faculdade Luciano Feijão, Brasil  
E-mail: [levichaves1@hotmail.com](mailto:levichaves1@hotmail.com)

#### **Navilta Veras do Nascimento**

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2181-4551>  
Faculdade Luciano Feijão, Brasil  
E-mail: [naviltaveras@gmail.com](mailto:naviltaveras@gmail.com)

#### **Fernanda dos Santos Nunes de Melo**

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1452-3032>  
Universidade Federal de Campina Grande, Brasil  
E-mail: [fe\\_santosnunesmelo@hotmail.com](mailto:fe_santosnunesmelo@hotmail.com)

#### **Resumo**

A preocupação com uma alimentação de qualidade aliada ao cuidado do meio ambiente tem crescido no decorrer dos anos. Objetivou-se realizar uma revisão bibliográfica, visando discutir os dados obtidos em vários artigos, sobre sustentabilidade na gastronomia contemporânea. A metodologia utilizada foi uma pesquisa bibliográfica, reunindo artigos científicos, livros, trabalhos de conclusão de curso e teses acadêmicas relacionadas à gastronomia contemporânea sustentável, publicados entre os anos de 2001 e 2021 nos idiomas inglês e português. Em muitos casos observou-se uma aliança entre os *chefs*, comensais e produtores, por exemplo para inserção de produtos da agricultura familiar na alimentação. Concluiu-se que a consciência de sustentabilidade na gastronomia contemporânea ocasiona melhoras não apenas no desenvolvimento e sustentabilidade local, mas também na qualidade sensorial dos alimentos, muito superiores aos dos produtos industrializados.

**Palavras-chave:** Agricultura familiar; Alimentos orgânicos; Gastronomia sustentável.

#### **Abstract**

The concern with quality food combined with the care of the environment has grown over the years. The objective was to carry out a bibliographic review, aiming to discuss the data obtained in several articles, on sustainability in contemporary gastronomy. The methodology used was a bibliographic search, gathering scientific articles, books, course conclusion papers and academic theses related to sustainable contemporary gastronomy, published between 2001 and 2021 in English and Portuguese. In many cases, an alliance was observed between chefs, diners and producers, for example for the insertion of family farming products in the diet. It was concluded that the awareness of sustainability in contemporary gastronomy causes improvements not only in the development and local sustainability, but also in the sensorial quality of food, much higher than that of industrialized products.

**Keywords:** Family farming; Organic food; Sustainable gastronomy.

#### **Resumen**

La preocupación por una alimentación de calidad combinada con el cuidado del medio ambiente ha ido creciendo con los años. El objetivo fue realizar una revisión bibliográfica, con el objetivo de discutir los datos obtenidos en varios artículos, sobre la sostenibilidad en la gastronomía contemporánea. La metodología utilizada fue una búsqueda bibliográfica, reuniendo artículos científicos, libros, trabajos de conclusión de cursos y tesis académicas relacionadas con la gastronomía contemporánea sostenible, publicados entre 2001 y 2021 en inglés y portugués. En muchos casos se observó una alianza entre cocineros, comensales y productores, por ejemplo para la inserción de productos de la agricultura familiar en la dieta. Se concluyó que la conciencia de sostenibilidad en la gastronomía contemporánea provoca mejoras no solo en el desarrollo y la sostenibilidad local, sino también en la calidad sensorial de los alimentos, muy superior a la de los productos industrializados.

**Palabras clave:** Agricultura familiar; Alimentos orgánicos; Gastronomía sostenible.

## 1. Introdução

Segundo Krause; Bahls (2013) a sustentabilidade tomou grandes proporções no âmbito científico, governamental e acadêmico. Está-se mais ciente e preocupado com o meio ambiente, percebeu-se que este é importante e indispensável, além de, em muitos aspectos, esgotável. Usar de recursos naturais sem prudência é colocar em risco o bem-estar de futuras gerações. Além disso, os consumidores estão se tornando mais conscientes sobre as questões ambientais e o bem-estar dos animais utilizados no processo de produção de alimentos (Thøgersen, 2011; Klöckner, 2013).

O impacto da agricultura extensiva sobre o meio ambiente é altíssimo. Precisa-se, assim, reavaliar a maneira como se come. A gastronomia, sendo a forma mais evoluída do ser humano relacionar-se com o seu alimento, tem o papel de aproximar a sociedade global; promover sustentabilidade por meio da produção de alimentos locais, da biodiversidade, transmitindo conhecimentos, promovendo, conseqüentemente, o bem-estar social, principalmente dentro da atividade turística (Scarpato, 2003).

De acordo com Silva; Pozo (2014) o grande desafio das nações atualmente é diminuir os danos à natureza, por isso, a sustentabilidade vem sendo discutida e estudada no âmbito empresarial, governamental e acadêmico. Paralelamente a isso, na gastronomia contemporânea, é crescente o movimento de valorização de ingredientes brasileiros e regionais como uma forma de contribuir com a preservação de hábitos, culturas e costumes alimentares tradicionais, da biodiversidade e de estimular a responsabilidade socioambiental, ao valorizar os pequenos produtores, os alimentos orgânicos e a agricultura familiar, além de favorecer a hospitalidade.

O *chef* cumpre um canal educativo para conscientização dos comensais sobre a importância da valorização da agricultura familiar e dos grupos tradicionais. Porém, é preciso que a atuação do *chef* esteja associada a políticas e a iniciativas que garantam o fortalecimento da agricultura familiar, a valorização da biodiversidade nacional e o desenvolvimento de canais curtos de comercialização (ZANETI, 2017). Trabalhos anteriores mostram que a indústria de restaurantes tem efeitos econômicos e ambientais diretos sobre o desperdício de alimentos (Teng; Wu; Huang, 2014; Betz et al., 2015; Cavagnari, 2015; Namkung; Jang, 2017).

A gastronomia sustentável é extremamente importante para o turismo e tem grande impacto na sustentabilidade global (Krause; Bahls, 2013).

Dentro desse contexto, objetivou-se realizar uma revisão bibliográfica, visando discutir os dados obtidos em vários artigos, sobre sustentabilidade na gastronomia contemporânea.

## 2. Metodologia

A sistemática de procedimento escolhida no presente trabalho foi a pesquisa bibliográfica, que se trata da busca de uma problematização de um tema de pesquisa a partir de referências publicadas, analisando e discutindo as contribuições culturais e científicas. Ela constitui uma excelente técnica para fornecer ao pesquisador a bagagem teórica, de conhecimento, e o treinamento científico que habilitam a produção de trabalhos originais e pertinentes (Carvalho et al., 2004).

Para o desenvolvimento desta revisão bibliográfica foram utilizados os sites Google Acadêmico e Science Direct com as seguintes palavras: gastronomia, sustentabilidade, gastronomia sustentável, gastronomy, sustainability, sustainable gastronomy.

Esta revisão foi realizada no primeiro semestre de 2021 e abrange artigos, livros trabalhos de conclusão de curso e teses publicados entre 2001 e 2021, nos idiomas inglês e português. Os dados foram comentados de acordo com o que os autores afirmaram em seus estudos.

### **3. Resultados e discussão**

#### **3.1 Sustentabilidade**

Os conceitos de sustentabilidade nunca estiveram tão presentes, pois se nota que nosso modo de vida possui consequências profundas na propagação de nossa espécie (KRAUSE; BAHLS, 2013). De acordo com Werdini (2012) a sustentabilidade visa “obter o crescimento econômico contínuo através de um uso mais racional de recursos naturais e de tecnologias mais eficientes e menos poluentes”.

Em sua forma mais simples, a sustentabilidade é um comportamento do consumidor em relação ao que se refere a valores, atitudes e comportamento em relação a preservação do ambiente natural e social (Olsen; Tuu, 2021).

O conceito de sustentabilidade foi cunhado por Hans Carl von Carlowitz no século XVIII. Carlowitz era gerente da atividade de mineração na cidade alemã de Freiberg. A escassez de madeira causada pela super exploração das florestas teve um grande impacto na indústria de mineração para extração de prata e na indústria de metal da época. Carlowitz propôs usar a floresta de forma sustentável, derrubando apenas árvores que poderiam se regenerar em tempo hábil por meio de reflorestamento planejado (Von CarlowitzA, 1713).

Nas etapas produtivas do alimento, no campo, as inter-relações com a sustentabilidade parecem claras. De fato, o próprio termo sustentabilidade foi cunhado com forte influência da atividade agrária. No entanto, as etapas posteriores, até que o alimento chegue a nossas mesas e, posteriormente, seu descarte envolvem questões complexas, que não são abarcadas por uma única área de conhecimento, e que possuem uma dinâmica cotidiana crescentemente artificializada e acelerada. Em todo esse amplo, diverso e complexo trajeto do solo ao prato há inúmeras interfaces com a in/sustentabilidade que precisam ser continuamente apreendidas e entendidas. Assim, o tema da alimentação e sua relação com a sustentabilidade planetária é muito antigo e, ao mesmo tempo, muito atual, portanto de fronteira, no sentido temporal, de vanguarda. Ao exigir olhares, investigações e soluções multidisciplinares é, também, um tema de fronteira de conhecimentos, por conta de suas múltiplas interfaces (Ribeiro; Jaime; Ventura, 2017).

O Programa Nacional de Alimentação Escolar é uma das políticas públicas brasileiras que têm estabelecido estreito diálogo com os princípios da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e da Agroecologia. Diretrizes de execução, alinhadas com a temática da sustentabilidade, foram estabelecidas pela Lei nº 11.947, promulgada em julho de 2009, que estipula recursos para a compra de alimentos produzidos pela agricultura familiar, preferencialmente orgânicos, revelando preocupações ambientais e sociais, voltadas ao desenvolvimento da economia local (Sousa et al., 2015).

Com a disseminação da importância da conscientização em prol a sustentabilidade uma parcela da população está começando a se mobilizar para mudança de seus hábitos alimentares fazendo também com que as empresas passem a notar um novo nicho de mercado (Abreu et al., 2001).

#### **3.2 Gastronomia Contemporânea**

Entre as tendências da gastronomia contemporânea vem crescendo a utilização de produtos e matérias-primas denominados “tradicionais”, produzidos localmente e a partir de métodos orgânicos (Zaneti; Schneider, 2016). De acordo com Inwood et al. (2009), o uso de produtos locais se tornou popular em vários segmentos da comunidade culinária e, com isso, os chefs passaram a ser reconhecidos como potenciais parceiros importantes nos esforços para promover os sistemas alimentares locais.

Nas últimas décadas, há um expressivo interesse acerca dos assuntos relacionados aos alimentos e alimentação, revelando uma crescente procura por produtos locais. Entre as tendências da gastronomia contemporânea, vem crescendo a utilização de produtos denominados tradicionais, locais e orgânicos (Zaneti; Schneider, 2016).

O atual processo social de gastronomização tem deflagrado uma relação cada vez mais estreita entre a gastronomia e o

meio rural. Entre as tendências da gastronomia contemporânea é crescente a demanda e o uso de ingredientes locais, tradicionais, produzidos com métodos ecológicos, que remetam ao sentido de trajetória, identidade e autenticidade, que conferem traços de singularidade aos mesmos. Essa demanda tem evidenciado, por um lado, uma maior preocupação dos comensais e chefs pela origem dos produtos e, por outro, uma (re) aproximação e (re) valorização das relações entre chefs, comensais e agricultores familiares, o que pode representar novas oportunidades de mercado para a Agricultura Familiar (Zaneti, 2017).

### 3.3 Sustentabilidade Na Gastronomia Contemporânea

O que muitas vezes não é visto e mostrado no âmbito da gastronomia são os dados alarmantes da falta de alimentação, do desperdício de alimentos, dos efeitos sobre os recursos naturais do planeta e quais causam graves impactos negativos para a vida humana atual e futura (Roque; Saraiva; Froemming, 2016). A sustentabilidade dos sistemas alimentares é comumente medida em nível global ou nacional usando índices multidimensionais. No entanto, não é possível usar tais índices em níveis subnacionais, porque os dados para muitos indicadores não estão disponíveis e grandes países como o Brasil têm sistemas alimentares completamente diferentes dependendo do estado ou região considerada (Carvalho et al., 2021).

Com os avanços tecnológicos, a preocupação com o desenvolvimento sustentável tem sido foco de preocupação em todos os setores, sem esquecer a gastronomia. A consciência da gastronomia sustentável é de extrema importância para a sobrevivência do ecossistema e dos habitantes do planeta Terra (Cândido; Brito, 2020).

A gastronomia possui um peso grandioso dentro da atividade turística, tanto cultural quanto econômico (Yurtseven, 2011). Além disso, toma outras proporções, possuindo aspectos sociais, lúdicos, artísticos e de saúde. (Scarpato, 2003), podendo influenciar beneficentemente na condição climática, no bem-estar social e de ecossistemas, mantendo sua viabilidade econômica (Krause; Bahls, 2013).

Stefanelli; Ramalho; Araújo (2013) perceberam em seu estudo uma forte mudança na sociedade envolvendo práticas ambientais, porém observou-se que este ainda não é um fator determinante na escolha de um cliente por um estabelecimento gastronômico. A maioria das pessoas não apresentavam uma consciência do que é a sustentabilidade na gastronomia, nem dos benefícios que traz para o meio ambiente. A partir dos resultados demonstrou-se ainda que o selo verde ou título de “Restaurante Sustentável” não era um fator relevante na escolha do cliente, porém esse fator resultava em ações muito positivas nos funcionários e gestores.

Silva; Pozo (2014) analisaram em sua pesquisa como os restaurantes típicos caiçaras contribuem para a sustentabilidade local pelo uso de ingredientes regionais. A análise baseou-se em estudo qualitativo dos cardápios dos restaurantes típicos caiçaras do litoral norte de São Paulo e sul do Rio de Janeiro e concluiu-se que os restaurantes contribuem para a sustentabilidade à medida que privilegiam o uso de alimentos regionais, sazonais e o pouco uso de carne bovina.

Marques; Lopes; Claro (2012) trataram em seu artigo sobre a sustentabilidade na hospitalidade a partir da análise de um restaurante no bairro de Camburi, situado na cidade de São Sebastião, litoral norte do Estado de São Paulo, o Manacá; cujo proprietário adotou práticas de gestão ambiental, aliadas à hospitalidade de alta qualidade. Foi realizada uma pesquisa qualitativa, baseada em estudo de caso único, a fim de mostrar quais práticas de gestão ambiental contribuem para a sustentabilidade na hospitalidade gastronômica. Destacou-se que suas atividades, embora não sejam as mais indicadas como instrumento de gestão ambiental contemporânea, demonstraram a sustentabilidade ecológica do negócio. Dentre estas destacaram-se a construção do espaço físico do restaurante com palafitas, para não impedir o curso do Rio Camburi, adoção de práticas de separação do lixo para reciclagem e a realização de tratamento de esgoto. Tais práticas ambientais favoreceram a hospitalidade do Manacá e o tornaram referência para outros estabelecimentos gastronômicos locais, enfatizando que a hospitalidade pode estar alinhada com a sustentabilidade e contribuir para a qualidade na gastronomia.

Em estudo de Zaneti (2017) analisou-se as relações entre chefs, produtores e comensais no processo de inserção e uso

de produtos agroalimentares singulares na gastronomia contemporânea, buscando perceber em que medida este consumo estimulava novos mercados para a Agricultura Familiar e grupos tradicionais. Concluiu-se que a Cozinha de Raiz contribuiu para o desenvolvimento rural, por ressocializar os produtores e relocalizar os produtos na constituição das estratégias de valorização do produtor e do produto nas cadeias gastronômicas.

Em estudo de Dias (2014), as entrevistas realizadas permitiram ter uma noção de qual a importância desse assunto para duas empresas do ramo da gastronomia e, apesar destas empresas praticarem medidas ambientais similares, o interesse em implantar uma gestão ambiental fica explícito apenas em uma. A mentalidade de sustentabilidade ainda precisa ser desenvolvida dentro das empresas de alimentação, desde a gestão até aos colaboradores.

Arce; Castilho (2013) demonstraram em seu estudo a importância da gestão ambiental à administração dos estabelecimentos gastronômicos, assinalando ferramentas de gestão ambiental aplicáveis a esses empreendimentos. Para a construção das propostas utilizou-se como metodologia, a pesquisa bibliográfica e a pesquisa de campo por meio de entrevistas realizadas com os gestores de seis estabelecimentos de alimentos e bebidas de Dourados, Mato Grosso do Sul. As informações obtidas com as entrevistas propiciaram a análise do quadro vigente em relação às condutas praticadas frente à problemática da grande quantidade de resíduos gerados pelo processo de manipulação, produção e consumo de alimentos e bebidas. Assim, constatou-se que são necessárias algumas ações de sensibilização sobre a importância da gestão ambiental, que quando incorporada por toda a equipe, pode contribuir com a rentabilidade e principalmente, com o meio ambiente.

Cândido; Brito (2020) concluíram em seu estudo que a conscientização e sustentabilidade do setor gastronômico são de extrema importância para o futuro do planeta e de seus habitantes, devendo ser adotadas práticas que os estimulem.

#### 4. Conclusão

A cozinha contemporânea inspira-se nas cozinhas portuguesa, brasileira, oriental, etc. trazendo o alimento de uma forma repaginada para os comensais. O processo de produção de alimentos vem sendo transformado pela consciência de um mundo mais saudável e sustentável, tanto pelos donos de estabelecimentos quanto pelos clientes. A utilização de alimentos naturais na gastronomia sustentável, assim como a redução no desperdício de alimentos promove benefícios ao meio ambiente e na qualidade de vida das pessoas.

Diante do exposto, conclui-se que a consciência de sustentabilidade na gastronomia contemporânea ocasiona melhoras não apenas no desenvolvimento e sustentabilidade local, mas também na qualidade sensorial dos alimentos, muito superiores aos dos produtos industrializados, entretanto, ainda há um campo vasto para pesquisa acerca da sustentabilidade na gastronomia contemporânea. Além das redes alternativas de alimentos o estudo da cozinha de raiz e o desenvolvimento rural devem ser explorados.

#### Referências

- Abreu, E. S. D., Viana, I. C., Moreno, R. B., & Torres, E. A. F. D. S. (2001). Alimentação mundial: uma reflexão sobre a história. *Saúde e sociedade*, 10, 3-14.
- Arce, D. M., & Castilho, F. R. (2013). Gestão Ambiental Aplicada ao Setor Gastronômico: Propostas para Dourados-MS. *ROSA DOS VENTOS-Turismo e Hospitalidade*, 5(2).
- Betz, A., Buchli, J., Göbel, C., & Müller, C. (2015). Food waste in the Swiss food service industry—Magnitude and potential for reduction. *Waste management*, 35, 218-226.
- Venázio Cândido, E., & Santos Brito, A. (2020). Conscientização E Sustentabilidade Aplicada Na Gastronomia. *TURyDES*, 12(28).
- de Carvalho, A. M., Verly Jr, E., Marchioni, D. M., & Jones, A. D. (2021). Measuring sustainable food systems in Brazil: A framework and multidimensional index to evaluate socioeconomic, nutritional, and environmental aspects. *World Development*, 143, 105470.
- Carvalho, A. M. (2004). Metodologia de pesquisa em ensino de física: uma proposta para estudar os processos de ensino e aprendizagem. *Encontro de Pesquisa em Ensino de Física*, 9.

- Cavagnaro, E. (2015). Sustainable restaurant concepts, focus on F&B. In *The Routledge handbook of sustainable food and gastronomy* (pp. 277-284). Routledge.
- Dias, S. (2016). Sustentabilidade nos restaurantes de hotéis de Niterói.
- Inwood, S. M., Sharp, J. S., Moore, R. H., & Stinner, D. H. (2009). Restaurants, chefs and local foods: insights drawn from application of a diffusion of innovation framework. *Agriculture and Human Values*, 26(3), 177-191.
- Klößner, C. A. (2013). A comprehensive model of the psychology of environmental behaviour—A meta-analysis. *Global environmental change*, 23(5), 1028-1038.
- Krause, R. W., & Bahls, Á. A. (2013). Orientações Gerais Para Uma Gastronomia Sustentável. *Turismo-Visão e Ação*, 15(3), 434-450.
- Marques, V., Lopes, C. P., & dos Santos Claro, J. A. C. (2012). A influência do restaurante manacá na gastronomia e sustentabilidade do bairro Camburi—São Sebastião—SP. *Turismo-Visão e Ação*, 14(1), 118-130.
- Namkung, Y., & Jang, S. (2017). Are consumers willing to pay more for green practices at restaurants?. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 41(3), 329-356.
- Olsen, S. O., & Tuu, H. H. (2021). The relationships between core values, food-specific future time perspective and sustainable food consumption. *Sustainable Production and Consumption*, 26, 469-479.
- Ribeiro, H., Jaime, P. C., & Ventura, D. (2017). Alimentação e sustentabilidade. *Estudos avançados*, 31(89), 185-198.
- Roque, A. P., Saraiva, C. N. D. O., Flores, L., Marlene, L., & Froemming, S. Desenvolvimento, Gastronomia E Sustentabilidade1.
- Scarpato, R. (2003). *New global cuisine: the perspective of postmodern gastronomy studies* (Doctoral dissertation, Royal Melbourne Institute of Technology).
- Pozo, H., & Silva, L. M. (2014). Restaurantes típicos caçara dos litorais norte de São Paulo e sul do Rio de Janeiro a favor da sustentabilidade e hospitalidade. *Anais do XVI Encontro Internacional sobre Gestão Empresarial e Meio Ambiente*.
- Sousa, A. A. D., Silva, A. P. F. D., Azevedo, E. D., & Ramos, M. O. (2015). Cardápios e sustentabilidade: ensaio sobre as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar. *Revista de Nutrição*, 28(2), 217-229.
- Teng, Y. M., Wu, K. S., & Huang, D. M. (2014). The influence of green restaurant decision formation using the VAB model: The effect of environmental concerns upon intent to visit. *Sustainability*, 6(12), 8736-8755.
- Thøgersen, J. (2011). Green shopping: for selfish reasons or the common good?. *American Behavioral Scientist*, 55(8), 1052-1076.
- Von Carlowitz, H. C. (1713). *Sylvicultura Oeconomica, oder hauswirthliche Nachricht und naturmässige Anweisung zur wilden Baumzucht... zugleich eine gründliche Nachricht von den in Sächss. Landen gefundenen Turff, dessen Beschaffenheit, nutzen, etc.* Johann Friedrich Braun.
- Werdini, M. M. (2012). A Sustentabilidade E O Empreendedorismo No Mercado Gastronômico. *Interciência & Sociedade*, 1(1).
- Yurtseven, H. R. (2011). Sustainable gastronomic tourism in Gökçeada (Imbros): Local and authentic perspectives. *International Journal of Humanities and Social Science*, 1(18), 17-26.
- Zaneti, T. B. (2017). Cozinha de raiz: as relações entre chefs, produtores e consumidores a partir do uso de produtos agroalimentares singulares na gastronomia contemporânea.
- Zaneti, T. B., & Schneider, S. (2016). A conversa chegou à cozinha: Um olhar sobre o uso de produtos agroalimentares singulares na gastronomia contemporânea. *Revista Mundi Meio Ambiente e Agrárias*, 1, 1.1-1.27.