



Universidade de Brasília - UnB
Graduação em Ciências Ambientais

MAYARA JACOB MENDES

“Comer bioma”: o uso alimentar de produtos da sociobiodiversidade do Cerrado por restaurantes de Brasília

Brasília – DF

Junho/2019

MAYARA JACOB MENDES

“Comer Bioma”: o uso alimentar de produtos da sociobiodiversidade do Cerrado por restaurantes de Brasília.

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao curso de Ciências Ambientais, Universidade de Brasília, como requisito parcial para a obtenção de grau Bacharel em Ciências Ambientais.

Orientador: Stéphane Gueneau

Junho/2019

MAYARA JACOB MENDES

“COMER BIOMA”: O USO ALIMENTAR DOS PRODUTOS DA
SOCIOBIODIVERSIDADE DO CERRADO POR RESTAURANTES DE BRASÍLIA.

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao curso de
Ciências Ambientais, Universidade de Brasília, como requisito
parcial para a obtenção do grau de Bacharel em Ciências
Ambientais

Orientador: Prof. Stéphane Guéneau

Aprovada em: __/__/__

BANCA EXAMINADORA:

Prof. Stéphane Guéneau

Prof. Dr. Andrei Cechin

Brasília, 2019

AGRADECIMENTOS

Nunca disseram que seria fácil concluir a graduação. E claro, não foi.

Agradeço a minha família por acreditar em mim, por mais difícil que fosse. A minha mãe, Mirna Jacob que sempre se dedicou para me dar as melhores oportunidades me proporcionando estar aqui hoje. As minhas irmãs Natalia Jacob e Thais Jacob que me inspiram e me dão força para nunca desistir dos meus sonhos.

Agradeço aos meus amigos, que por muito tempo compartilham da vida universitária ao meu lado, tornando essa experiência mais leve e divertida. Esses que hoje se tornaram minha família e que conseguem extrair o melhor de mim.

Agradeço a Layane Carvalho e Thiago Trindade, irmãos que a graduação me fez reencontrar, por sempre estarem ao meu lado mesmo nos momentos mais difíceis. Por me aceitarem da forma que sou e me fazerem crescer diariamente.

Agradeço a Bruna Maria, sagitariana, amiga, conselheira e confidente, que ao longo desses anos se tornou uma das mulheres que mais me inspiram. Por nunca duvidar do meu potencial, pelas oportunidades e por todas as sessões terapêuticas que me levaram a ser quem eu sou hoje.

Agradeço ao Centro Acadêmico de Ciências Ambientais (CAAMB), onde passei os meus melhores momentos universitários e que me ensinou que a vida é agora. Esse espaço foi fundamental para minha formação como Cientista Ambiental, me abrindo portas para novos conhecimentos e formas de enxergar o mundo.

Agradeço ao meu orientador Stéphane Guéneau por me estimular e acreditar no meu trabalho e por suas contribuições para que essa pesquisa fosse realizada e concluída com sucesso.

RESUMO

É notável o crescente interesse em relacionar alimentação e sustentabilidade como estratégia e instrumento de ação para solução de problemas ambientais, uma vez que a alimentação sustentável urbana é um dos problemas mais importantes dos nossos tempos. Os problemas ambientais e sociais do atual modelo de produção agrícola, baseado principalmente em produtos padronizados, ultraprocessados e longe de sua origem cultural já são conhecidos, principalmente pelos impactos de degradação ambiental e insegurança alimentar. Em resposta a esse modelo, atualmente emerge movimentos alternativos que buscam amenizar tais impactos, refletindo sobre novas formas de se relacionar com os alimentos do consumo a produção. Diante do cenário urbano, onde a aquisição por alimentação fora do lar é crescente, os estabelecimentos gastronômicos tornam-se cada vez mais, fontes de lazer e entretenimento para os residentes e turistas. Brasília, considerada hoje o 3º polo gastronômico do país está localizada no bioma Cerrado, um dos mais ameaçados por práticas do agronegócio atualmente. Diante desse contexto, encontrou-se nos restaurantes gastronômicos da capital um espaço oportuno para o fortalecimento de práticas alimentares sustentáveis voltadas principalmente a conservação do bioma Cerrado. Assim sendo, o objetivo geral desse trabalho, é analisar as contribuições dos restaurantes para a transição de uma alimentação sustentável na cidade de Brasília. Foram estudados treze (13) restaurantes que inicialmente apresentavam maior expressão na comercialização de alimentos da sociobiodiversidade do Cerrado, alimentação saudável, orgânica e/ou regional. Para obtenção dos dados, foram realizadas entrevistas semiestruturadas com os *chefs*/proprietários dos restaurantes, afim de identificar as motivações, práticas, valores e interesses dos gestores no fortalecimento de uma alimentação sustentável e no uso de produtos locais e regionais. A análise das entrevistas nos possibilitou identificar aspectos importantes que motivam os chefs a criarem restaurantes inovadores, como por exemplo, sua trajetória e a busca por novas experiências gastronômicas, além de permitirem identificar os principais traços que formam seus perfis demonstrando as diversas formas de agir em prol do meio ambiente e do Cerrado através da alimentação e dos espaços gastronômicos.

Palavras-chave: Sociobiodiversidade do Cerrado, Restaurantes, Alimentação, Produtos locais, Inovação.

ABSTRACT

Once providing sustainable food to the cities has become one of the biggest problems of our time, the correlation between food and sustainability as a strategy for the mitigation of environmental problems has become a major issue. The social and environmental problems related to the current agrobusiness model are already known due to the environmental impacts as well as food insecurity. In response to this model, we have alternative tendencies that look for the mitigation of these impacts through a new way of relationship with both food and how they are produced. Upon the urban scenario, where we buy food every time, restaurants and bars become more and more an entertainment activity for both residents and tourists. Brasilia, today considered to be the third best place to eat and drink in the country is located in the Cerrado Bioma, considered to be a hotspot due to high agricultural practices. In these places it is possible to develop practices that contribute to the conservation of this ecosystem. The main goal of this paper is to analyze the contribution of these restaurants towards sustainable feeding in Brasilia. Thirteen restaurants were analyzed that were selected due to high commercialization of Cerrado products, healthy organic and regional food. Interviews were conducted in order to collect data related to motivation, practices, values and interests of the chefs and owners concerning the use of local and regional products. The analysis of the interviews identified different aspects that motivate the chefs, as personal trajectory as well as the constant search for new experiences, besides providing the identification of the main pieces of the different profiles that contribute to the conservation of nature through our eating habits.

LISTA DE QUADROS E TABELAS

Quadro 1. Informações sobre os restaurantes em relação ao entendimento dos entrevistados sobre o conceito do estabelecimento, tipologia e tempo de funcionamento.22

Tabela 1. Proporção dos produtos do cerrado mais citados nas entrevistas.26

Sumário

AGRADECIMENTOS.....	7
RESUMO	8
LISTA DE QUADROS E TABELAS	10
1. Introdução.....	12
1.1 Alimentação e sustentabilidade	12
1.2. Os restaurantes de Brasília como espaços de fortalecimento de práticas alimentares sustentáveis e conservação do Cerrado.	14
1.3 Objetivos da pesquisa.....	16
1.4 Metodologia de coleta de dados.....	17
2. Cap. I: A História da Gastronomia no cerrado	18
3. Cap. II: Histórico dos restaurantes entrevistados e suas motivações em direção a uma alimentação sustentável.....	21
4. Cap. III: Práticas inovadoras dos restaurantes entrevistados e suas influências para uma alimentação sustentável na cidade.	25
CONCLUSÃO.....	30
BIBLIOGRAFIA	32
ANEXO 1. Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (URBAL).....	35
ANEXO 2. Roteiro para aplicação das entrevistas.	37

1. Introdução

No contexto de uma crescente urbanização, as cidades enfrentam sérios desafios de sustentabilidade com um dos problemas mais importantes dos nossos tempos, a alimentação sustentável da população urbana (Azevedo, 2017).

A história da alimentação transpassa por vários aspectos do perfil humano, traça relações, cria identidades e dita regras sociais, religiosas e políticas (Carneiro, 2005). O ato de comer é uma experiência humana fundamental. As escolhas alimentares podem ser cada vez mais percebidas como símbolos sociais e políticos e demonstram aspectos da globalização (Zaneti, 2017).

1.1 Alimentação e sustentabilidade

Estudos apontam a alimentação como eixo estruturante para o surgimento de relações socialmente justas e ambientalmente sustentáveis (Cruz, Matte, Schneider, 2015). Também se encontra nesse debate trabalhos que apresentam a importância das práticas e escolhas alimentares realizadas pelas pessoas como agentes impulsionadores de sistemas agroalimentares mais sustentáveis, refletindo sobre o papel do consumo nas cadeias de produção de alimentos (Cassol e Schneider, 2015). Portilho (2011) nos traz a reflexão sobre a alimentação e nutrição como campo político e como ação ativista de preservação do meio ambiente.

Atualmente, há no Brasil uma tendência cada vez maior de relacionar a alimentação com o conceito de sustentabilidade, não somente do ponto de vista acadêmico, mas também abordado por movimentos sociais, políticos e outras organizações civis que articulam alimentação e sustentabilidade. Dessa forma, o consumo pode se tornar cada vez mais, um instrumento e uma estratégia de ação, que incorpora valores como responsabilidade socioambiental e carrega consigo novas ideologias, discursos e movimentos que propõem práticas de consumo responsável, consciente, ético ou sustentável como solução para problemas ambientais (Portilho, Castaneda, Castro, 2011).

Esses conceitos são reconhecidos como pilares para o exercício de suas práticas cotidianas, especialmente as alimentares (Azevedo, 2017; Portilho, Castaneda, Castro, 2011), uma vez que se opõem as lógicas do sistema agroalimentar dominante e buscam restaurar as normas através

do comer. É importante destacar as complexas reivindicações políticas, sociais e ambientais que estão por trás desses movimentos, que vão além de uma alimentação saudável e adequada.

Afim de contextualizar, no final do século XX motivado pela globalização, o sistema agroalimentar logrou sua internacionalização e atualmente influencia a produção, a distribuição e o consumo de alimentos, chegando a ditar regras e dietas alimentares para a população urbana. Historicamente temos o primeiro regime alimentar, quando os alimentos começam a ser comprados em mercados no final do século 19. Seguido pelo período “fordista”, que foi marcado pelo desenvolvimento de tecnologias que garantiam o crescimento da produção de alimentos baratos no período pós-guerra. Esse processo deu suporte ao modelo superintensivo de produção agrícola e abastecimento alimentar, desenvolvido globalmente. O terceiro regime alimentar é o atual momento, que a partir do final da década de 80 incorpora o modelo “liberal produtivista”, inserindo os alimentos ao mercado autorregulado juntamente com a força que a Rev. Industrial causava paralelamente no campo. Cada vez mais passou-se a produzir alimentos com maior durabilidade, dependentes de aditivos químicos para sua conservação (Friedmann e McMichael, 1989 *apud* Triches e Schneider, 2015).

Os alimentos então, tornam-se mercadorias, com uma produção que desconsidera sua sazonalidade, sua trajetória, seu significado e sua função social. Baseada principalmente em produtos padronizados, ultra processados e desligados de sua origem cultural. A complexidade da cadeia alimentar cria um forte distanciamento dos processos de produção e consumo, onde nem os produtores nem os consumidores tem conhecimento sobre as práticas e as trajetórias dos alimentos (Zaneti, 2017).

Tal modelo levanta questionamentos ligados aos limites existentes na agricultura moderna, como por exemplo insegurança alimentar, problemas ambientais, ingredientes altamente padronizados e sem valor nutritivo que geram crises ambientais, sociais e econômicas (Cassol,2015).

A aproximação entre produtores e consumidores, além dos critérios de qualidade e confiança tem sido objeto de estudo de muitas pesquisas acerca das estratégias de obter o desenvolvimento urbano sustentável. Dessa forma a valoração de produtos agroalimentares oriundos de produções não convencionais vem crescendo nos últimos tempos, baseada principalmente na necessidade de construir uma relação de confiança e proximidade com o consumidor. Percebe-se uma tendência mundial na mudança do comportamento do consumidor em relação as suas escolhas alimentares, principalmente a busca pela qualidade que vai muito além de suprir necessidades, mas que permitem viver experiências (Zaneti, 2012).

1.2. Os restaurantes de Brasília como espaços de fortalecimento de práticas alimentares sustentáveis e conservação do Cerrado.

Os estabelecimentos gastronômicos se tornam cada vez mais importantes fontes de lazer e entretenimento para os residentes e turistas dos centros urbanos (Bezerra, 2015). No Brasil, a aquisição por alimentação fora do lar tem crescido e atualmente representa 32% da população urbana brasileira (POF, 2009).

Segundo Bezerra, os restaurantes representam espaços que possibilitam escolhas alimentares mais saudáveis, com opções variadas e que proporcionam uma sensação de novidade para os clientes. De acordo com o Brasil Food Trends (2010), o almoço é considerado a principal refeição feita fora do lar, representando 53% dos moradores de grandes cidades, que alegam a prática pelo menos uma vez por semana. A pesquisa realizada pelo IBOPE/FIESP, também qualifica as tendências e motivações que influenciam as escolhas dos consumidores brasileiros. Os resultados permitem analisar aspectos que transpassam por conveniência, praticidade, sustentabilidade, ética, bem-estar entre outros. A demanda por refeições fora do domicílio correlacionado com aspectos de valorização da arte culinária e das experiências gastronômicas favoreceu o aumento de estabelecimentos desse setor, diversificando cada vez mais seus serviços e atendimentos.

Dessa forma, cada vez mais os *chefs* e a gastronomia são recolocados como atores importantes e seus estabelecimentos como espaços políticos (Barbosa, 2009). Estratégias voltadas ao uso de produtos tradicionais para o desenvolvimento sustentável de populações rurais em conjunto com a preservação do meio ambiente já podem ser vistas no Brasil.

Considerando este cenário, identificou-se nos estabelecimentos de alimentação e refeição de Brasília um espaço oportuno para o fortalecimento de práticas alimentares sustentáveis voltadas a conservação do bioma Cerrado. Independente da sua natureza ou tipologia, os empreendimentos de alimentação e nutrição tais como restaurantes, cafés, padarias, confeitarias e etc., são consumidores e fornecedores simultaneamente, podendo se colocar como agentes catalisadores de transformação de outros elos da cadeia de produção e consumo de alimentos.

Atualmente Brasília é considerada o 3º maior polo gastronômico do país, tornando-se assim um momento rico de ser pesquisado para compreensão do seu papel no campo alimentar. Além disso a capital abriga um público composto por intelectuais, políticos, funcionários públicos e diplomatas. O acesso ao capital econômico, social e cultural fazem com que reflitam suas escolhas de consumo com valores diferenciados motivando os estudos nessa área (Zaneti, 2012).

Nos últimos anos é crescente as ações dos *chefs* de Brasília para criar uma identidade gastronômica da cidade vinculada ao Cerrado, a partir do uso da sociobiodiversidade desse bioma. Temos como exemplo, uma rede de pesquisadores, cozinheiros e professores de gastronomia que se unem em torno de manifestos e livros de receitas com produtos do Cerrado para valorização da sociobiodiversidade. Assim, a atuação dos *chefs* de Brasília em direção a uma alimentação sustentável pode estar vinculada as preocupações socioambientais do bioma Cerrado.

O Distrito Federal é a única unidade federativa composta integralmente pelo bioma Cerrado. Com quase metade da sua área já consumida pelas práticas do agronegócio, a solução para não perdermos totalmente a paisagem vem da conservação de áreas protegidas, das funções ecológicas e sociais de manter o Cerrado em pé (Duarte e Theodoro, 2002).

O bioma Cerrado ocupa 24% do território brasileiro com aproximadamente 200 milhões de hectares que se estendem por dez estados: Goiás, Tocantins, Minas Gerais, Bahia, Mato Grosso do Sul, Mato Grosso, Piauí, Rondônia, Amapá e São Paulo. Apresenta duas estações bem definidas de inverno seco (de abril a setembro) e verão quente e úmido (outubro a março). O bioma apresenta a maior biodiversidade do mundo, com a presença de mais ou menos 10 mil espécies de vegetais (Medeiros, 2011).

Atualmente o Cerrado tornou-se o bioma mais degradado do território brasileiro. A partir da década de 70, motivado principalmente pelo Plano Nacional de Desenvolvimento, as regiões do Brasil começam a ser ocupadas de acordo com sua “vocação natural”. O plano identificou para o centro-oeste a vocação para o desenvolvimento agropecuário, visando atender demandas internas e externas, convertendo as áreas de Cerrado em produção de *commodities* agropecuárias. As mudanç as ocorridas na vegetação natural do Cerrado muito se devem pela ocupação humana pouco ordenada na região, principalmente pela expansão das áreas de plantio de gr os e cana-de-açúcar (MMA,2015).

Segundo Duarte et al. (2002), a ocupação dos Cerrados, nas últimas três décadas, modificou drasticamente o perfil da região diminuindo a biodiversidade e a relação da população tradicional com o meio ambiente. O modelo adotado pelo agronegócio para ocupação do Cerrado privilegia a produção em larga escala, tecnológica e intensiva. Assim como cresce a produção na mesma proporção cresce a degradação do ambiente e das condições de vida (Duarte e Theodoro, 2002). Sendo o Cerrado um dos biomas mais ameaç ados por práticas vinculadas ao agronegócio, de acordo com dados do MMA, o bioma já sofreu desmatamento de aproximadamente 50% de seu território original.

Visando amenizar os impactos socioambientais do avanço do agronegócio, soluções voltadas ao manejo sustentável do Cerrado e a preservação da sociobiodiversidade ganham destaque nas discussões acadêmicas, políticas e de movimentos socioambientais. A agroecologia, por exemplo, se define como um movimento sociopolítico de resgate da identidade cultural, fortalecimento da agricultura familiar e de sua autonomia no processo produtivo, favorecendo o local através de práticas de agricultura sustentável (Azevedo, 2017). Também podemos destacar o importante papel do agroextrativismo, que vem sendo disseminado como potencial atividade para restauração de áreas degradadas, além do seu enorme potencial socioeconômico e cultural, agregando o conhecimento científico com os saberes tradicionais. Além disso, garantem a produção de bens dispondo da biodiversidade sem degradar o meio ambiente assumindo um caráter relevante para a preservação do bioma Cerrado (Dutra e Souza, 2017).

Essa prática que já está bastante difundida no bioma Cerrado em conjunção com as práticas dos *chefs* na gastronomia são importantes para a construção social dos mercados dos produtos do Cerrado, baseado principalmente na abordagem sociológica dos mercados que considera a demanda como uma construção de processos históricos influenciando assim as escolhas e preferências dos indivíduos (Guéneau et. al. 2017).

1.3 Objetivos da pesquisa

O objetivo geral desse trabalho é analisar as contribuições dos restaurantes para a transição de uma alimentação sustentável na cidade de Brasília. O presente trabalho é subproduto do Projeto Urbal¹ (*Urban-driven Innovations for Sustainable Food Systems*) – estudo de caso Brasília, desenvolvido em parceria com o Centro de Desenvolvimento Sustentável (CDS), o Programa de Pós Graduação em Meio Ambiente e Desenvolvimento Rural (PPG-Mader) da Universidade de Brasília e do Observatório Brasileiro de Hábitos Alimentares do Programa de Alimentação, Nutrição e Cultura - PALIN da Gerência Regional de Brasília da Fundação Oswaldo Cruz - Fiocruz Brasília.

Levando em consideração esse recorte, temos como objetivos específicos:

¹ O Projeto Urbal possui como principal objetivo a construção de uma metodologia participativa de identificação e mapeamento de gatilhos de inovação para criação e fortalecimento de sistemas alimentares sustentáveis.

- 1) Fazer o levantamento das inovações elaboradas por chefs e proprietários de restaurantes de Brasília que usam produtos da sociobiodiversidade do Cerrado em busca de uma alimentação sustentável;
- 2) Analisar as motivações desses atores para propor novas práticas alimentares ao consumidor assim como as dificuldades para manter o conceito inovador.

1.4 Metodologia de coleta de dados

Para atingir o objetivo, primeiramente iniciamos com a revisão bibliográfica da literatura científica sobre os temas da alimentação sustentável, sociologia da alimentação, sociobiodiversidade do Cerrado e as relações entre gastronomia e sustentabilidade. Além disso identificamos a literatura produzida pelas organizações dedicada a alimentação sustentável como por exemplo Slow Food Cerrado, Panela Candanga e Cerrado no prato, por meio dos sites e buscas no banco de dados das organizações.

Em seguida, por meio de pesquisa on-line, lista dos clientes da Central do Cerrado e dados Centro de Excelência em Turismo (CET) listamos restaurantes localizados em Brasília com maior expressão na comercialização de alimentos da sociobiodiversidade² do Cerrado, alimentação saudável, orgânica e/ou regional.

Partimos então para a coleta de dados quantitativos e qualitativos através de entrevista semiestruturada gravadas em áudio e transcrita em texto aplicada aos donos/as e/ou responsáveis dos estabelecimentos listados. A participação foi voluntária e firmada por meio de assinatura de Termo de Consentimento Livre Esclarecido (TCLE), que pode ser vista em anexo. Para as entrevistas foi elaborado um roteiro contendo as principais questões identificadas pela equipe afim de abordar as motivações, práticas, valores e interesses dos gestores no fortalecimento de uma alimentação sustentável e no uso de produtos locais e regionais.

Considerando que Brasília é a 4ª maior cidade do país, com mais de 2,5 milhões de habitantes e, segundo o SINDHOBAR, possui cerca de 10.000 estabelecimentos de alimentos e bebidas, para essa pesquisa considera-se os restaurantes de duas principais regiões administrativas (Ra's): RA I (Plano Piloto), localizado na região central do Distrito Federal (formada pela Asa Norte, Asa Sul, Setor Militar Urbano, Setor de Clubes, Setor de Garagens e

²Pode-se entender por sociobiodiversidade a ligação que existe entre bens e serviços que são provenientes de recursos naturais, que estão relacionados à construção de cadeias produtivas que atendam os interesses dos povos e comunidades tradicionais e da agricultura familiar (MDA, 2014).

Oficinas, Setor de Indústrias Gráficas, Área de Camping, Eixo Monumental, Esplanada dos Ministérios, Setor de Embaixadas Sul e Norte, Vila Planalto, Granja do Torto, Vila Telebrasília, Setor de áreas Isoladas Norte e sedia os três poderes da República: Executivo, Legislativo e Judiciário) e do Lago Sul (RA XVI).

Após a revisão bibliográfica realizada na Introdução, apresentamos no capítulo I uma breve história da gastronomia no Cerrado. A partir da observação detalhada das entrevistas, no capítulo II traçamos a trajetória dos estabelecimentos entrevistados e as principais motivações dos *chefs* em construir conceitos que caminham em direção a uma transição alimentar urbana. Partimos então para o capítulo III, onde descrevemos as práticas inovadoras além das dificuldades e limitações encontradas para manter o caráter inovador. Concluímos o trabalho expondo os aspectos mais relevantes para a discussão.

2. Cap. I: A História da Gastronomia no cerrado

A cozinha do cerrado é marcada pela diversidade dos povos e segundo Zaneti (2012 p.64) em sua tese sobre os processos sociais de valorização de produtos agroalimentares tradicionais, “nasceu da interseção entre os saberes dos índios goyases que habitavam a região, com os hábitos alimentares dos bandeirantes que se instalaram na região a partir da rota do ouro, no ano de 1723, dos criadores de gado de São Paulo e Minas gerais que vieram desbravar o coração do Cerrado para a pastagem e grãos. ” As comidas típicas do Cerrado, dependem da biodiversidade local e das espécies nativas ali presentes.

Porém, fatores como por exemplo a expansão da fronteira agrícola na década de 70, a ocupação do Cerrado motivada por políticas de interiorização nos anos 50 e a construção de Brasília devastaram rapidamente a biodiversidade do Cerrado, colocando em risco a cultura gastronômica local (Zaneti, 2012). O modelo de agronegócio atualmente vê o Cerrado como “vazio demográfico”, contribuindo para a concentração de terras, expansão de monoculturas e a exclusão de pequenos agricultores evidenciando as consequências do modelo agroalimentar atual (Carvalho 2007; Triches e Schneider, 2015). Os problemas ambientais e sociais gerados por tal modelo denunciam uma crise de valores e interesses na região (Duarte et. al., 2002).

O desmatamento do bioma acontece principalmente para dar espaço a criação de gado, plantação de grãos e reflorestamento com algumas espécies exóticas, como por exemplo,

eucalipto e plantas ornamentais (Sousa, 2012). Este padrão de produção acaba por excluir os pequenos agricultores, que não conseguem atingir o modelo produtivo do agronegócio.

O Cerrado demonstra dois lados de grandes potenciais sendo uma das maiores fronteiras agrícolas do Brasil e que por outro lado carrega uma enorme biodiversidade, ainda pouco explorada e conhecida (Coelho, 2009). Estima-se que o bioma possui aproximadamente 41% da sua área destinada a pastagem e agricultura tendo grande peso para a economia e produção agropecuária brasileira (MMA, 2015). Diante disso percebemos que o pensamento hegemônico criado no campo impede que o saber tradicional sobre a biodiversidade seja aproveitado, causando a marginalização dessas populações e as distanciando de suas identidades (Garcia, 2017).

A mudança dos trabalhos manuais por maquinários e a implementação dos pacotes tecnológicos no campo muito se deve a Revolução Verde nos anos 60 (Zaneti, 2017). Esse processo causou um grande êxodo rural, uma vez que os trabalhadores do campo não eram mais necessários. A agricultura fica cada vez mais dependente dos insumos químicos e das grandes indústrias de sementes, que progressivamente minimiza a variedade de espécies cultiváveis. Este processo, ainda segundo a autora, desassocia produção e consumo de alimentos no qual com o tempo perde suas características originais e vínculos culturais.

Em contrapartida, atualmente emerge um movimento em Brasília que busca reconhecer o papel da gastronomia como propulsora da valorização da sociobiodiversidade do Cerrado. O uso gastronômico das espécies nativas vem contribuindo para ressignificar seus sabores e valores (Jacques, 2018). Segundo Gesisky, a gastronomia está se tornando a mais nova fronteira de conservação do Cerrado brasileiro e ao comprarem esses alimentos, os consumidores colaboram para preservação das memórias culturais e culinárias das comunidades tradicionais.

Percebe-se uma tendência em pensar novas formas de utilizar aquele alimento que constantemente passa despercebido, atribuindo novos significados e valor a cultura e sabor local. A cultura gastronômica do Cerrado teve suas raízes compostas por influências socioculturais diferentes, principalmente os nordestinos e sertanejos que se instalaram na região. Dessa forma podemos notar que Brasília possui uma gastronomia construída por múltiplas identidades culturais que aqui se instalaram, vindos de todas as partes do Brasil e do mundo (Zaneti, 2012).

Com intuito de chamar atenção para a gastronomia do bioma Cerrado, algumas iniciativas gastronômicas surgem na cidade de Brasília, que buscam demonstrar o potencial da culinária regional, como por exemplo, o Festival Cerrado Week, Panela Candanga e o coletivo Cerrado no Prato.

Vale ressaltar que o cenário gastronômico voltado a utilização dos produtos do Cerrado é recente, portanto ainda está em uma fase de construção de identidade. Reconhecemos que existe uma lacuna nos processos produtivos das espécies nativas, a ser pesquisada com intuito de entender melhor a dinâmica desse mercado. Nesse sentido, atualmente podemos destacar a importância da Central do Cerrado como ponte entre os produtores e consumidores promovendo a inserção dos produtos nos mercados locais e regionais através da inclusão social dos produtores comunitários que conciliam conservação do cerrado com geração de renda e protagonismo social. O nicho de mercado para os produtores do Cerrado acontece também através do trabalho de ONGs e movimentos sociais, como por exemplo o Instituto Sociedade População e Natureza (ISPN), o Centro de Desenvolvimento Agroecológico do Cerrado (CEDAC), a Rede Cerrado e o movimento Slow Food (Guéneau et al, 2017).

No contexto brasiliense, o Festival Cerrado Week promovido pelo Slow Food Cerrado, estimula o uso das espécies nativas na gastronomia fomentando a defesa do bioma e ao mesmo tempo buscando criar uma demanda para esses produtos. O festival teve duas edições (2014/2015) e contou com a participação de mais de 30 restaurantes. Os estabelecimentos se comprometeram em utilizar ingredientes adquiridos de produtores que seguem a premissa do alimento bom, limpo e justo de acordo com os conceitos desenvolvidos por Carlo Petrini³.

Ainda no cenário gastronômico do cerrado, o festival Panela Candanga idealizado em 2016 busca redescobrir o papel de Brasília na gastronomia nacional. Além de idealizar pratos com ingredientes da região, os *chefs* vão além e chamam a atenção para o que está por trás desse processo criativo, onde estão esses produtos e como eles chegam à mesa do brasiliense. A ideia é mostrar que embora Brasília seja uma cidade nova, a identidade culinária está sendo explorada. Espécies como pequi, cajuzinho do Cerrado, cagaita e castanha-de-baru foram utilizadas nas preparações apresentadas no festival, que até o momento presente teve duas edições (2017/2018).

Já o coletivo Cerrado no Prato conta com a coordenação de Ana Paula Jacques, pesquisadora e professora de gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília (IFB) e colaboração de diversos *chefs* e pesquisadores de Brasília, que

³ Carlos Petrini é o fundador do movimento Slow Food e conceitua a produção alimentar baseado em três princípios básicos; 1. alimento bom, capaz de satisfazer os sentidos e que seja parte da nossa cultura local além de respeitar a sazonalidade de cada região; 2. alimento justo, preços acessíveis aos consumidores e condições de pagamento justo para os pequenos produtores; 3. alimento limpo, baseada na produção e consumo de alimentos que respeitem o meio ambiente, o bem-estar animal e a saúde humana.

utilizam a gastronomia e o turismo para contribuir com a valorização do bioma Cerrado e promover o uso sustentável de sua sociobiodiversidade. Em 2018, lançaram o livro “Aqui tem Cerrado no Prato” com o intuito de levar ao público um pouco da riqueza alimentar desse bioma e reforçar a importância de hábitos alimentares mais saudáveis através de novas formas de cozinhar, consumir e se relacionar com a biodiversidade. O livro reforça esses ideais através de receitas produzidas com alimentos do cerrado, como por exemplo baru, cagaita, pequi e cajuzinho. Além disso o movimento organizou duas edições da “Experiência cerrado no prato” (2018/2019), onde proporcionaram um jantar especial com harmonização de vinhos e cervejas e reverteram a renda à produção do segundo livro e pesquisas de novos sabores.

Nota-se então que a capital caminha para o reencontro com seus sabores, construindo sua identidade gastronômica baseada na diversidade de culturas e produtos. Tal que, atualmente encontramos *chefs* e proprietários que buscam utilizar em seus estabelecimentos os produtos do Cerrado, incorporando sua multiplicidade. Diante disso, a seguir tentamos entender o papel desses restaurantes e as motivações dos *chefs* no auxílio para uma transição alimentar sustentável na cidade de Brasília.

3. Cap. II: Histórico dos restaurantes entrevistados e suas motivações em direção a uma alimentação sustentável.

Para essa pesquisa foram entrevistados um total de 13 restaurantes localizados principalmente na região do Plano Piloto – DF. Eles possuem em média 9 anos de funcionamento. Podem ser classificados entre restaurantes, cafeterias e pizzarias com cardápios a la carte e self-service, além de um restaurante com cardápio dinâmico, baseado na disponibilidade fornecida pelo produtor e menus executivos, que se modificam ao longo dos meses.

O roteiro de entrevista foi elaborado com intuito de averiguar, de forma subjetiva, as motivações e conceitos envolvidos na criação dos estabelecimentos além das suas dificuldades para manter o negócio. As entrevistas gravadas em áudio e transcritas foram essenciais para a melhor compreensão dos objetivos, permitindo que as informações dos diversos atores, mesmo que de natureza particular, fossem agrupadas.

Cada estabelecimento possui propósitos e motivações ligados aquilo que seu proprietário acredita, entretanto, a linha de pensamento ecológica, saudável e consciente em sua trajetória

faz com que no fim fiquem interligados. As ações, em suas particularidades, assumem caráter inovador ao se preocuparem com sua responsabilidade social e ambiental.

Dentre os estabelecimentos participantes dois (2) se classificam como cafeteria, um (1) como pizzaria e dez (10) restaurantes se classificam como gastronômico ou self-service⁴. A partir do entendimento sobre o conceito de seus estabelecimentos, os entrevistados apontaram como base conceitual para criação aspectos relacionados à experiência de novos sabores, além do resgate a sabores tradicionais e novas experiências gastronômicas. Salientando cada particularidade, como pode ser visto no Quadro 1, alguns estabelecimentos se definiram como “Escola de Sabores”, “Galeria de arte” e “Casa de Sentidos”, englobando aspectos que vão além da alimentação.

Quadro 1. Informações sobre os restaurantes em relação ao entendimento dos entrevistados sobre o conceito do estabelecimento, tipologia e tempo de funcionamento.

Nome do restaurante	Tipo de estabelecimento	Entendimento sobre o conceito do estabelecimento	Tempo de consolidação
Aquavit	Restaurante Gastronômico	Experiência gastronômica	Criação em 2004
Atelier café	Restaurante Gastronômico	Galeria de arte	Início em 2018
Authoral	Restaurante Gastronômico	Cozinha autoral	Setembro de 2016
Baco Pizzaria	Pizzaria	Vera Pizza Napolitana	Consolidada há 20 anos
Buriti Zen	Restaurante Gastronômico	Escola de Sabores e Saberes	Início em 2014
Daniel Briand	Cafeteria	Café	Consolidada há 22 anos
Ernesto Cafés Especiais	Cafeteria	Cafeteria de cafés especiais	Criação em 2011
Faz Bem	Restaurante Self-service	Restaurante alimentação saudável / casa vegana	Criação em 2014
Finatec	Restaurante Self-service	Restaurante escola (principalmente em apoio à UnB)	Criação há mais de 20 anos. Nos últimos 15 vem mudando seu conceito
Girassol	Restaurante Self-service	Restaurante de alimentação natural	Criação em 2000
Mysth	Restaurante Self-service	Restaurante de alimentação saudável	Consolidada em 2015

⁴ Pode-se entender restaurante gastronômico aquele que carrega a assinatura de um grande chef ou proprietário e restaurante self-service aquele onde a própria pessoa se serve em buffet quente e frio (Sebrae,2014).

Piauíndia	Restaurante Gastronômico	<ul style="list-style-type: none"> • Restaurante de alimentação saudável • Casa de sentidos 	Consolidada em 2015
Sallva	Restaurante Gastronômico	Culinária Italiana contemporânea	Criação em 2016

Fonte: elaborado pela autora através da análise das entrevistas.

Fatores de motivação para criar um restaurante com conceitos inovadores podem ser notados na história e trajetória dos *chefs* e proprietários que se baseiam principalmente nas experiências pessoais, influencia familiar e memórias afetivas, que acabam despertando a vontade de oportunizar experiências positivas para outras pessoas. A trajetória pessoal de cada entrevistado demonstra como as relações criadas com o Cerrado, com conceitos de alimentação ecológica e nutritiva, valorização do local, influenciam na dinâmica de funcionamento do restaurante, seja essa influência no uso de produtos alimentares e/ou em suas práticas diárias.

Dentre o total de entrevistas oito (8) restaurantes alegam o uso de produtos do Cerrado, sendo cinco (5) com uso pontual (festivais gastronômicos, menu executivo e/ou oficinas de educação alimentar) e três (3) com uso constante no cardápio do estabelecimento (Buriti Zen, Piauíndia e Atelier café), respeitando a sazonalidade de cada espécie.

Podemos perceber, como já afirmado por Zaneti (2012, p. 67) que os sabores do Cerrado estão sendo disseminados principalmente na alta gastronomia, por *chefs* que buscam inserir os ingredientes num contexto mais moderno, como notamos na afirmação de Simon Lau, *chef* de origem norte europeia e idealizador do restaurante Aquavit. Influenciado pelo movimento nórdico de valorização de produtos locais, busca no Cerrado sabores para enriquecer a experiência gastronômica em seu restaurante:

“É claro, essa comida, é comida rústica. Comida para muita gente, servida na fazenda [...]. Minha sogra é de Goiás Velho e ela foi muito importante nisso, eu troquei muita receita com ela, com essas coisas de Cajuzinho. Aí eu comecei a me interessar e pensei em colocar num contexto mais moderno, tentar fazer uma comida gastronômica. Aí, assim, surgiu coisas do tipo “Terrine de Foie gras com Confit de Cajuzinho do Mato” e “Lagostim com Pequi”.

As novas tendências da gastronomia buscam trazer para a cozinha alimentos frescos, regionais e tradicionais que respeitem a sustentabilidade socioambiental oferecendo não apenas uma refeição, mas uma experiência gastronômica, nutritiva e saudável (Zaneti, 2012). Contribuindo com a impressão da autora, dentre os oito (8) restaurantes que utilizam produtos do Cerrado, cinco (5) evidenciam em suas falas a vontade de proporcionar novas experiências gastronômicas em seus restaurantes: Aquavit, Atelier café, Authoral, Baco e Buriti Zen. Como podemos ver nesse trecho da entrevista do *chef* André, proprietário do restaurante Authoral:

“A gente entende que não somos só um restaurante e eu vinha falando que queria um lugar de liberdade de criação, tanto de cozinha quanto de conceitos. Um local que precisava ter um apelo, um olhar com muita atenção para o produtor, para a sustentabilidade, a forma mais justa de relacionamento com os colaboradores e que ao mesmo tempo fosse justa para o cliente”.

Dessa forma podemos olhar os restaurantes como agentes impulsionadores para a contribuição de novos olhares para a alimentação. A valorização da cozinha típica e dos produtos regionais pode ser vista como resposta as mudanças da globalização contrapondo aos seus efeitos ambientais e sociais (Goodman, 2002 *apud* Triches e Schneider, 2015).

Outro fator relevante identificado nas entrevistas é a relação da formação acadêmica de cada proprietário como motivação para trabalharem de forma inovadora. A formação voltada a nutrição, agroecologia, alimentação viva e orgânica foram identificadas como pontos em comum nas entrevistas. Estes aspectos trazem a conscientização sobre a necessidade de oferecer uma alimentação saudável em um local acolhedor, educativo e criativo.

O enfoque para educação e reeducação alimentar pode ser identificado em quatro (4) das entrevistas, do total de oito (8) que utilizam os produtos do Cerrado: Baco Pizzaria, Buriti Zen, Girassol e Piauindia. Este aspecto está relacionado aos princípios de manutenção e recuperação da saúde do corpo humano e do planeta, através da alimentação ecológica contribuindo para mudanças de hábitos e de estilo de vida. Dois dos restaurantes (Baco e Sallva) utilizam a educação pontualmente em festivais gastronômicos voltados a divulgação de produtos do Cerrado, já o restaurante Buriti Zen e Girassol utilizam essa visão como base conceitual para criar seus estabelecimentos.

Como podemos perceber na fala da *chef* Ana Paula Boquati, idealizadora do restaurante Buriti Zen, a gastronomia também tem o papel de informar e difundir a importância dos alimentos regionais, harmonizando sabores e construindo pontes com a nutrição e a medicina.

“ Porque se eu pegar a palavra restaurante, vem de restaurar. Que eu possa fazer isso mesmo pelas pessoas. Não ser um lugar que você só encha a barriga e vá embora! Então quando eu tenho a oportunidade eu converso com os clientes, mostro um livro, mostro nem que seja uma poesia. A gastronomia tem esse papel fundamental para difundir isso e não só porque é gostoso né?! Harmonizar um Pequi, ter o poder de transformar isso em uma coisa muito palatável, muito gostosa é um prazer. Poder fazer essa ponte da medicina e da nutrição com a gastronomia. Tem que andar tudo junto”.

A gastronomia pode ser vista como uma alternativa para o desenvolvimento sustentável local, uma vez que busca a conservação da biodiversidade e das comunidades tradicionais.

Desse modo, os restaurantes servem como ponte para a transição de uma alimentação sustentável na cidade (Lima, 2012). Dentre as entrevistas realizadas para essa pesquisa percebemos essa preocupação na fala de alguns *chefs*/proprietários, relacionada principalmente a trajetória que os motivou a inovar em seus estabelecimentos. O resgate cultural através da aproximação com os produtores, impulsiona o desenvolvimento econômico dessas comunidades fortalecendo suas identidades e promovendo a cultura de preservação do bioma.

Nota-se então uma interessante relação entre as entrevistas, ao percebermos que mesmo com trajetórias bem particulares a base conceitual dos estabelecimentos é criada a partir de motivações similares, resultante principalmente da experiência pessoal com o Cerrado, em suas variadas formas, desde a base educacional dos entrevistados até a busca por novas experiências gastronômicas. Esses aspectos despertaram nos entrevistados a necessidade de inserir em seus estabelecimentos uma gestão inovadora, através de suas ações e formas alternativas de lidar com a alimentação. Desse modo, a seguir apresentamos quais praticas os restaurantes utilizam para influenciar uma alimentação ecológica e quais os desafios e limitações para essa transição.

4. Cap. III: Práticas inovadoras dos restaurantes entrevistados e suas influências para uma alimentação sustentável na cidade.

Devido ao crescimento da demanda dos novos consumidores por experiências gastronômicas e não apenas para alimentação em si, como ressalta Ghobril et al. (2014) o setor de alimentação, principalmente os restaurantes, passam por um momento oportuno para inovações. Á vista disso, após analisar a trajetória e motivação para criação dos estabelecimentos entrevistados, pretendemos nesse capítulo fazer o levantamento das práticas inovadoras em relação ao fortalecimento para a transição de uma alimentação urbana sustentável e seus principais desafios e limitações.

Percebemos que a gastronomia está utilizando os sabores locais de forma inovadora, para comercializa-los em seus estabelecimentos (Zaneti, 2012). Mesmo que os *chefs* busquem, de forma geral um resultado parecido com suas ações, cada estabelecimento age de maneira singular em direção a uma alimentação sustentável. Dentre os entrevistados oito (8) restaurantes alegam utilizar produtos da sociobiodiversidade do Cerrado em seus estabelecimentos: Aquavit (I), Atelier café (II), Authoral (III), Baco Pizzaria (IV), Buriti Zen (V), Girassol (VI), Piauindia (VII) e Sallva (VIII).

A partir das entrevistas realizadas identificamos que cinco (5) restaurantes utilizam os produtos da sociobiodiversidade do Cerrado de forma pontual (I, III, IV, VI, VIII) e três (3) de forma constante (II, V, VII). Percebemos que a maioria dos estabelecimentos que utilizam os produtos de forma pontual participam de iniciativas gastronômicas voltadas a valorização dos produtos do Cerrado, como por exemplo Panela Candanga e o Cerrado no Prato. Já os restaurantes que usam de forma constante incorporam os produtos do Cerrado desde a ideia primária de seus cardápios, adaptando-se a sazonalidade de cada espécie e à disponibilidade dos produtos. Os *chefs* fazem o uso dos produtos do Cerrado em pratos principais, sobremesas e para a decoração das receitas. Os itens mais citados durante as entrevistas foram cajuzinho do Cerrado, baru, baunilha do Cerrado, pequi, buriti, jatobá e cagaita, como pode ser visto a seguir na Tabela 1.

Tabela 1. Proporção dos produtos do cerrado mais citados nas entrevistas.

Produtos do Cerrado	Porcentagem
Baru	30,77
Baunilha do Cerrado	15,38
Cajuzinho	15,38
Pequi	15,38
Jatobá	11,54
Cagaita	7,69
Buriti	3,85

Fonte: adaptada pela autora (Carvalho,2018)

Vale ressaltar que os frutos nativos do cerrado são coletados de forma extrativista ou predatória (Coelho, 2009). Dessa forma destacamos a importância de uma relação próxima com os produtores locais e/ou extrativistas, uma vez que para adquirir os produtos os *chefs* necessitam criar uma rede de contatos que prezem pelo Cerrado em pé. Podemos notar a importância dessa prática na fala da *chef* Ana Paula Boquadi:

“Eu prefiro ser do pequeno, quem mantém o Cerrado em pé mesmo. Inclusive traz as frutas do Cerrado na época, né? Eu acho que isso é um diferencial [...]. Então, eu acabei conhecendo muita gente, inclusive pessoas que foram amigos na UnB, cursando agronomia, e hoje viraram agricultores. Acaba que ficou uma rede muito próxima, porque sempre está envolvida com projetos parecidos e dentro de assentamentos. Como os produtores vivem do Cerrado, a gente tem a responsabilidade social de fortalecer isso economicamente”.

Compreendemos a relação de proximidade com os produtores um aspecto inovador, uma vez que, a inovação é entendida como um processo de rearranjar as práticas antigas de forma moderna e original, implementando ideias que causam impacto tanto em relação ao uso

dos produtos quanto a melhoria das relações já existentes, fortalecendo a colaboração entre os atores (produção, distribuição e consumo) (Rocha, 2009).

A partir da observação das práticas dos restaurantes entrevistados, percebemos a existência de duas formas distintas que os chefs realizam suas ações buscando relacionar gastronomia e sustentabilidade. Essa descoberta nos faz considerar as diferentes formas que se pode agir em prol da conservação do meio ambiente. Diante das entrevistas, notamos variáveis que distingue os restaurantes em relação ao discurso e uso dos produtos da sociobiodiversidade do cerrado e ações que transpassam o ato de comer nos restaurantes, que buscam uma gastronomia sustentável. Nesse contexto, destaca-se a fala do *chef* André Castro, idealizador do restaurante Authoral:

“Às vezes você não usa o produto, mas pode agir para ter um impacto, falando do Cerrado e fortalecendo os produtos locais, por exemplo”.

Para distinguir as ações dos *chefs*, para esse trabalho vamos definir Prática de Gastronomização (P.G) e Prática de Redução de Danos (P.R.D) como perspectivas diferentes em prol da sustentabilidade urbana. O conceito de gastronomização, como define Zaneti (2017, p. 145), trata das relações entre *chefs*, produtores e consumidores, que buscam o sabor, o prazer e a socialização por meio da alimentação, orientada principalmente pelas informações e valorização da origem dos alimentos. A Prática de Gastronomização então refere-se ao uso de produtos do cerrado pelos *chefs* nos restaurantes diretamente nas preparações das receitas e no cardápio, incorporados no conceito inicial dos estabelecimentos. Essa prática está diretamente vinculada ao aspecto de uso dos produtos e sabores do bioma.

Já as Práticas de Redução de Danos, diz respeito a ações relacionadas aos impactos gerados pelos restaurantes, orientado por práticas que gerenciem os resíduos sólidos e orgânicos dos estabelecimentos. Segundo Venzke (2006, pag. 6) um dos principais impactos ambientais que os restaurantes causam está relacionado a grande quantidade de resíduos gerado nos estabelecimentos, principalmente os orgânicos.

As entrevistas evidenciam dois traços marcantes do perfil dos restaurantes, e assim como emerge o movimento dos *chefs* em relação ao uso dos produtos do cerrado e de pequenos produtores, também cresce as ações paralelas que caminham em direção ao fortalecimento da sustentabilidade urbana. A partir da observação detalhada das entrevistas dentre os oito (8) restaurantes analisados para esse capítulo, seis (6) se encaixam no perfil P. G (I, III, VI, V, VI e VII) e dois (2) no perfil P.R.D (II e VIII).

Nesse contexto, identificamos a partir das entrevistas realizadas, a existência do Instituto Ecozinha, idealizado em Brasília com a “finalidade de implementar ações que resultem no desenvolvimento econômico, social e cultural da sociedade e suas instituições, com ênfase na educação ambiental e na preservação do meio ambiente, promovendo a nova economia circular de baixo carbono a partir da alimentação” (Ecozinha, 2018). O projeto criou um modelo próprio de gestão dos resíduos, desenvolvendo containers para a separação do material que ficam localizados próximo ao restaurante. A coleta é feita por uma empresa terceirizada que destina o material para reciclagem. Os resíduos orgânicos são destinados para compostagem, onde são transformados em adubo, compostos e fertilizantes orgânicos. O instituto tem como missão fomentar a economia circular através do alimento educando todos os atores desse processo para diminuir a geração de resíduos.

Atualmente, conta com a participação de mais ou menos 15 restaurantes, que pagam uma mensalidade para manutenção dos pontos de coleta. Dos oito (8) restaurantes entrevistados que utilizam produtos do Cerrado, dois (2) são filiados ao Instituto Ecozinha – Bacco Pizzaria e Authoral. Além dos restaurantes Daniel Briand, também filiado ao Instituto Ecozinha e o restaurante da Finatec, que não utilizam produtos do Cerrado, mas também demonstram preocupação com a destinação de seus resíduos. A Finatec tem como diferencial a prática de compostagem no próprio estabelecimento apesar de declarar não conhecer o Projeto Ecozinha.

Vale ressaltar que essa prática, de certa forma, é motivada pela nova Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei 12.305/2010) que prevê em sua proposta a prática de hábitos de consumo sustentável e um conjunto de instrumentos que permitem o aumento da reciclagem e da reutilização dos resíduos sólidos, assim como a destinação ambientalmente adequada dos rejeitos, ou seja, aquilo que não pode ser reciclado ou reutilizado (MMA,2010). Torna-se um aspecto inovador, posto que, os proprietários buscam formas alternativas para a resolução dos problemas ambientais, sociais e econômicos decorrentes do manejo inadequado dos resíduos sólidos.

Esses dois perfis nos fazem refletir sobre a heterogeneidade em relação as ações dos restaurantes. Mesmo que de natureza similar, uma vez que buscam o caminho da sustentabilidade em suas ações, cada *chef* age de forma expressiva em elementos focais, seja através das Práticas de Gastronomização ou pelas Práticas de Redução de Danos.

Para além disso, os entrevistados também foram questionados a respeito das dificuldades e limitações para transição em direção a uma alimentação sustentável. Dessa

forma, os *chefs* descreveram quais os desafios para manter o diferencial dos estabelecimentos. Mediante a interpretação das oito (8) entrevistas, limitando essa análise aos restaurantes que alegam utilizar produtos do Cerrado de forma constante ou pontual, encontramos aspectos desafiadores em relação a adaptação dos clientes com novos sabores, fornecimento, disponibilidade dos produtos e limitações culturais do restaurante.

Três (3) dos entrevistados destacaram dificuldades com o fornecimento e disponibilidade dos frutos e produtos do Cerrado, principalmente por demandarem uma grande quantidade de insumos. O fator preço também é evidenciado como elemento limitante para o uso constante dos produtos.

Outro aspecto relevante destacado por dois (2) restaurantes, é a relutância dos clientes em experimentar novos sabores. No entanto, como destaca o *chef* Márcio do Atelier Café “quando os clientes veem um tipo de preparação *gourmet*, que não é uma coisa comum, eles quebram um pouco a resistência e resolvem experimentar o prato”. Podemos associar a quebra de resistência com a ideia de Zaneti (2017, p.284) que o *chefs* atualmente podem ser entendidos como formadores de opinião, repassando informações sobre gastronomia e ingredientes singulares. Ainda segundo o *chef*, vale ressaltar que essa quebra de resistência acontece para alguns produtos específicos, normalmente os mais conhecidos pelos clientes, como por exemplo baru e pequi. Por outro lado, produtos como o buriti não teve boa aceitação no cardápio do Atelier Café, sendo retirado pouco tempo depois.

A *chef* Ana Boquati do Buriti Zen, destaca dificuldades em encontrar cozinheiros que se identifiquem com os conceitos de sustentabilidade e aproximação com o meio ambiente. Essa limitação, como destaca a entrevistada, restringe seu crescimento como empresária, dado que além de idealizadora do restaurante, é *chef* e cozinheira, além de transitar pelo Brasil dando palestras e oficinas voltadas a alimentação ecológica e conservação do bioma Cerrado.

Destacamos o restaurante Girassol que alega não encontrar dificuldades em manter o conceito de alimentação viva e ecológica, visto que se encontra estabelecido no mercado a 20 anos. Roselis, afirma que os clientes já estão bem esclarecidos em relação ao alimento servido no restaurante.

Entre os entrevistados, encontramos apenas um (1) restaurante com limitações culturais para o uso dos produtos do Cerrado. O restaurante Sallva, baseado no conceito italiano contemporâneo, encontra barreiras para o uso dos produtos do Cerrado uma vez que, o próprio

conceito do restaurante não oferece liberdade de criação com novos sabores. Por outro lado, o *chef* Lui Veronese, reconhece seu papel no fortalecimento da conservação do Cerrado fazendo o uso pontual em festivais gastronômicos.

Por último destacamos a importância e a necessidade de se criar uma rede de contatos buscando fortalecer os produtos e produtores do Cerrado, evidenciado por todos os entrevistados. Ao analisar de forma conjunta as entrevistas, percebemos que os atores que caminham em uma direção singular, encontram dificuldades em se unir. Essa limitação está relacionada, principalmente, a falta de articulação de grupos na cidade de Brasília que unam os atores principais do processo alimentar urbano (produção – distribuição – consumo).

CONCLUSÃO

É possível notar o crescente interesse pelos novos conceitos de alimentação sustentável e, o importante papel que os estabelecimentos gastronômicos assumem atualmente em difundir e dialogar com a sustentabilidade e os locais que estão inseridos. Esse novo momento da gastronomia possibilita transformar o olhar para o papel da alimentação em posições políticas e sociais, ressignificando seus valores (Zaneti, 2017).

Brasília é considerada atualmente o 3º maior polo gastronômico do país, tornando relevante a pesquisa sobre o seu papel no campo alimentar. Além disso a capital está inserida no bioma Cerrado, que ocupa 24% do território brasileiro e hoje em dia é o bioma mais ameaçado pela degradação, principalmente por práticas vinculadas ao agronegócio. Através da busca documentar da pesquisa pudemos identificar que os festivais gastronômicos na cidade de Brasília buscam demonstrar o potencial gastronômico do Cerrado. Essas iniciativas demonstram o crescente interesse pelo tema de alimentação e sustentabilidade.

Assim, identificamos que atualmente emerge um movimento dos *chefs* de Brasília que visa resgatar e recriar a identidade gastronômica do Cerrado, buscando principalmente promover o uso sustentável da sociobiodiversidade e contribuir para a valorização do bioma. Esses resultados confortam estudos anteriores, como por exemplo o trabalho de Jacques (2018) que afirma que o uso gastronômico das espécies nativas contribui para ressignificar seus valores e sabores. Da mesma forma, nossos resultados se alinham com Gesisk (2007), que afirma que a gastronomia cada vez mais assume um papel relevante para a conservação do bioma Cerrado.

Contudo, foi possível notar a heterogeneidade em relação a atuação dos restaurantes em busca de uma transição alimentar na cidade de Brasília. Essa observação feita inicialmente

através da trajetória e a partir da análise das motivações, e nos mostram que a história pessoal de cada entrevistado é um aspecto importante que influencia os *chefs* a criarem estabelecimentos inovadores.

Ao observar as práticas dos restaurantes, achamos importante destacar as diferenças entre eles, separando as práticas em duas tipologias: Prática de Gastronomização e Prática de Redução de Danos. As tipologias permitem distinguir os entrevistados e os principais traços que formam seus perfis, demonstrando as diversas formas de agir em prol do meio ambiente e do Cerrado através da alimentação e dos espaços gastronômicos. Vale ressaltar a diversidade dos perfis dos estabelecimentos, uma vez que podemos perceber restaurantes que buscam transformar suas relações com consumidores e produtores se disposto a enfrentar os desafios de mercado, como por exemplo adaptação a disponibilidade do produto e aos valores embutidos e, por outro lado, restaurantes que buscam ações sustentáveis sem a interferência direta no seu cardápio e sabores oferecidos.

Em praticamente todas as entrevistas os chefs destacaram dificuldades em relação ao fornecimento dos produtos do Cerrado, limitando dessa forma seu uso constante nos estabelecimentos. Esse achado nos permite identificar lacunas ainda existentes na dinâmica de fornecimento dos produtos oriundos da sociobiodiversidade. Por outro lado, foi extremamente satisfatório para a pesquisa obter achados como por exemplo a existência de restaurante com cardápio dinâmico, mesmo que esse achado tenha sido unitário, representa uma mudança significativa no perfil dos novos *chefs*, que se reconhecem como atores importantes no sistema alimentar urbano e se dispõem a mudanças conceituais em busca de se adaptar aos novos modelos.

Entretanto essa pesquisa, por possuir uma amostra de apenas treze (13) restaurantes, não possui abrangência suficiente para evidenciar a real situação dos restaurantes da cidade de Brasília. Porém, demonstra um levantamento relevante que comprova, como já afirmado por Zaneti (2017), que esse momento na gastronomia tem possibilitado a ressignificação dos sabores e dos produtos locais.

Vale ressaltar que o cenário gastronômico do Cerrado é recente, sendo perceptível a lacuna ainda existente sobre a real dinâmica desse mercado. É recomendado que sejam feitas pesquisas futuras afim de entender os diversos atores envolvidos nesse processo.

BIBLIOGRAFIA

AZEVEDO, E. **Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos**. Sociologias, Porto Alegre, ano 19, no 44, p. 276-307. Jan/abril, 2017.

BARBOSA, L. 2009. **Tendências da alimentação contemporânea**. In: PINTO, Michele de Lavra; PACHECO, Jane K. (Org.). *Juventude, consumo e educação*. Porto Alegre: ESPM : 15-64.

BEZERRA, Ilana Nogueira., MOREIRA, Tyciane Maria Vieira CAVALCANTE, Jessica Brito., SOUZA, Amanda de Moura., SICHIERI, Rosely. **Consumo de alimentos fora do lar no Brasil segundo locais de aquisição**. Revista de Saúde Pública, 2017.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Agrário. **A sociobiodiversidade Brasileira**. 2014. Secretaria de Agricultura Familiar e Cooperativismo. Disponível em: < <http://www.mda.gov.br/sitemda/secretaria/saf-biodiv/sociobiodiversidade-brasileira>>. Acesso em: 20 de maio de 2019.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. **Mapeamento do uso e cobertura da terra do Cerrado: Projeto TerraClass Cerrado 2013**. Brasília: MMA, 2015.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. **Política Nacional de Resíduos Sólidos**. 2010. Disponível em: < <http://www.mma.gov.br/pol%C3%ADtica-de-res%C3%ADduos-s%C3%B3lidos> > Acesso em: 01 de maio de 2019.

CARNEIRO, H.S. **Comida e Sociedade: Significados sociais na história da alimentação**. História: Questões & Debates, Curitiba, n. 42, p. 71-80. Editora UFPR, 2005.

CARVALHO, Igor S. H. **Potenciais e limitações do uso sustentável da biodiversidade do Cerrado: um estudo de caso sobre a Cooperativa Grande Sertão no Norte de Minas**. Resumos do V CBA - Uso e Conservação de Recursos Naturais. Rev. Bras. de Agroecologia, vol.2 No.2. Out/2007.

CARVALHO, L. C. **Estreitando laços: o papel dos restaurantes na aproximação entre cadeias produtivas sustentáveis e de consumo**. Universidade de Brasília. Tese de conclusão de curso. Brasília, 2018.

CASSOL, A. P. **Redes agroalimentares alternativas: mercados, interação social e a construção da confiança**. Dissertação de (Mestrado). UFRGS, 2013.

CASSOL, A., SCHNEIDER S. **Produção e consumo de alimentos: novas redes e atores**. Lua Nova, São Paulo, 95: 143-177, 2015.

CENTRAL DO CERRADO. **Sobre a Central do Cerrado**. Disponível em: <<http://www.centraldocerrado.org.br/institucional/>>. Acesso em: 28 de março de 2019.

COELHO, Danilo Simões. **O turismo gastronômico e a biodiversidade do Cerrado**. Dissertação (mestrado) – Centro Universitário UNA, Programa de Mestrado em Turismo e Meio Ambiente. Belo Horizonte, 2009.

CRIBB, A. Y. **Sistema Agroalimentar Brasileiro e Biotecnologia Moderna: Oportunidades e Perspectivas**. Cadernos de Ciência & Tecnologia, Brasília, v. 21, n. 1, p. 169-195, jan./abr. 2004.

CRUZ, F. T, MATTE A. SCHNEIDER S. **As cinco dimensões da sustentabilidade: a visão dos Grupos de Compra Solidária em Roma, Itália**. Produção, consumo y

abastecimento. Desafios y novas estratégias, Edition: 1, Chapter: 6, Publisher: UFRGS, pp.125-152. 2015.

DAMATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?**. Rio de Janeiro. Rocco, 1986.

DUARTE, L. M. G, THEODORO S.H. **Dilemas do Cerrado: entre o ecologicamente (in)correto e o socialmente (in)justo**. Rio de Janeiro: Garamond, 2002.

DUTRA, R. M. S. e SOUZA, M. M. O. **Agroextrativismo e geopolítica da natureza: alternativa para o Cerrado na perspectiva analítica da cienciométrica**. Ateliê Geográfico - Goiânia-GO, v. 11, n. 3, p. 110-133, dez/2017.

FIESP - Federação das Indústrias do Estado de São Paulo. **Brasil Food Trends 2020**. São Paulo, 2010. Disponível em: <<http://www.alimentosprocessados.com.br/arquivos/Consumo-tendencias-e-inovacoes/Brasil-Food-Trends-2020.pdf>>. Acesso em: 22 de maio de 2019.

GARCIA, J. P. **Valorização de produtos agroextrativistas do Cerrado: comercialização e construção de mercados da sociobiodiversidade**. Dissertação (Mestrado). Programa de Pós-Graduação em Meio Ambiente e Desenvolvimento Rural. Universidade de Brasília, 2017.

GEISISK, J. **A Ecogastronomia e o Cerrado do Brasil. Categoria: Notícias Slow food**. Rio de Janeiro, 2007. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/textos/noticias-slow-food/139-a-ecogastronomia-e-o-cerrado-do-brasil>>. Acesso em 01 de maio de 2019.

GHOBRIL, Alexandre Nabil; BENEDETTI Mauricio Henrique e FRAGOSO Nelson Destro. **Práticas Inovadoras no Setor de Bares, Restaurante e Lanchonetes**. VII Encontro de Estudos em Empreendedorismo e Gestão de Pequenas Empresas. Goiânia, 2014.

GUÉNEAU, S G. E, DINIZ, J. D. A. S., MENDONÇA S. D., GARCIA J. P. **Construção social dos mercados dos frutos do Cerrado entre sociobiodiversidade e alta gastronomia**. Século XXI, Revista de Ciências Sociais, v.7, no 1, p.130-156, jan./jun. 2017.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Pesquisa de Orçamento Familiar – POF 2008 e 2009. 2009**. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaoodevida/pof/2008_2009/POFpublicacao.pdf>. Acesso em: 22 de maio de 2019.

INSTITUTO ECOZINHA. Disponível em: <<https://www.institutoecozinha.org.br/>>. Acesso em: 30 de abril de 2019.

JACQUES, Ana P. **Aqui tem cerrado no prato: receitas para uso e valorização da sociobiodiversidade do cerrado na gastronomia**. 1ª edição. Brasília, 2018. Disponível em: <<https://cerradonoprato.com/>>. Acesso em: 09 de abril de 2019.

LIMA, Thiago das Chagas. **A sustentabilidade em unidades de alimentação: estudo sobre um restaurante de cozinha brasileira**. 2012. Tese de Doutorado. Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril.

MEDEIROS, Rita. **Gastronomia do cerrado**. Brasília: Fundação Banco do Brasil, 2011. 200 p.

MELO, S. W. C. **Extrativismo vegetal como estratégia de desenvolvimento rural no Cerrado**. Dissertação (Mestrado em Agronegócios), Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária. Universidade de Brasília, Brasília, 197 p. 2013.

PANELA CANDANGA. Disponível em: <<https://panelacandanga.com.br/sobre/>>. Acesso em: 28 de março de 2019.

PORTILHO, Fátima; CASTANEDA, Marcelo e CASTRO, Inês Rugani Ribeiro de. **A alimentação no contexto contemporâneo: consumo, ação política e sustentabilidade.** *Ciênc. Saúde coletiva* [online], vol.16, n.1, pp.99-106. 2011.

ROCHA, Lygia Carvalho. **Gestão Estratégica: criatividade e inovação.** Rio de Janeiro: LTC, 2009.

SEBRAE. **Gostar de cozinhar não é o bastante para empreender em gastronomia.** Perfil de negócios de gastronomia. Recife, 2014.

SINDHOBAR – Sindicato dos hotéis, bares e restaurantes. Disponível em: <<http://sindhobar.com.br/>>. Acesso em: 01 de maio de 2019.

SOUSA, J. A. **A Devastação do Cerrado como Consequência da Exploração do Agronegócio.** Consórcio setentrional de educação à distância de Brasília e universidade estadual de Goiás. Curso de Licenciatura em Biologia à Distância. Brasília, 2012.

TRICHES, R.; SCHNEIDER, S. **Alimentação, sistema agroalimentar e os consumidores: novas conexões para o desenvolvimento rural.** *Cuadernos De Desarrollo Rural*, 12(75), 55-75. 2015.

VENZKE, Claudio Senna. **A geração de resíduos em restaurantes, analisada sob a ótica da produção mais limpa.** Porto Alegre, 2006. Disponível em: <http://www.abepro.org.br/biblioteca/enegep2001_tr104_0127.pdf> Acesso em: 22 de maio de 2019.

ZANETI, Taina B. **Cozinha de raiz: as relações entre chefs, produtores e consumidores a partir do uso de produtos agroalimentares singulares na gastronomia contemporânea.** Tese de Doutorado. UFRGS. Faculdade de ciências econômicas programa de pós-graduação em desenvolvimento rural, 2017.

ZANETI, Taina B. **Das panelas das nossas avós aos restaurantes de alta gastronomia: Os processos sociais de valorização de produtos agroalimentares tradicionais.** Dissertação de Mestrado. Universidade de Brasília. FAV. Programa de pós-graduação em agronegócios, 2012.

ANEXO 1. Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (URBAL)

Termo de Consentimento Livre e Esclarecido - TCLE

O (a) Senhor (a) está sendo convidado (a) a participar da pesquisa: URBAL. Inovações urbanas para promover sistemas alimentares sustentáveis.

O objetivo desta pesquisa é:

- Testar uma metodologia participativa para identificar e mapear os impactos, sobre várias dimensões da sustentabilidade dos sistemas alimentares, do uso de produtos da sociobiodiversidade do Cerrado e de PANCS nos restaurantes e outros estabelecimentos que oferecem alimentos preparados na cidade de Brasília;
- Fornecer aos tomadores de decisão informações sobre como as inovações (no uso de produtos da sociobiodiversidade do Cerrado e PANCS) impulsionadas na cidade de Brasília, podem contribuir para construir sistemas alimentares mais sustentáveis.

O (a) senhor (a) receberá todos os esclarecimentos necessários antes e no decorrer da pesquisa e lhe asseguramos que seu nome não aparecerá sendo mantido o mais rigoroso sigilo através da omissão total de quaisquer informações que permitam identificá-lo (a)

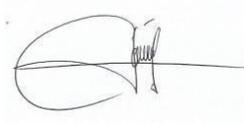
A sua participação será através de uma entrevista registrada, aplicando um questionário, que o (a) senhor (a) deverá responder na data combinada com um tempo estimado de 30 minutos até 1 hora, e fotografias dos pratos e formas de uso de produtos da sociobiodiversidade e PANCS. Informamos que o (a) Senhor (a) pode se recusar a responder (ou participar de qualquer procedimento) qualquer questão que lhe traga constrangimento, podendo desistir de participar da pesquisa em qualquer momento sem nenhum prejuízo para o (a) senhor (a). Sua participação é voluntária, isto é, não há pagamento por sua colaboração.

Os resultados da pesquisa serão divulgados na UnB e no CIRAD, podendo ser publicados posteriormente. Os dados e materiais utilizados na pesquisa ficarão sobre a guarda do pesquisador.

Se o (a) Senhor(a) tiver qualquer dúvida em relação à pesquisa, por favor telefone para: Prof. Stéphane Guéneau telefone 61 991191050, ou Profa Janaina Diniz telefone 61 996926196 no horário: 8h às 18h.

Este documento foi elaborado em duas vias, uma ficará com o pesquisador responsável e a outra com o sujeito da pesquisa.

Nome e assinatura

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Stéphane Guéneau', written on a light-colored background.

Pesquisadores Responsáveis
Stéphane Guéneau

Brasília, ___ de _____ de _____ 2018

ANEXO 2. Roteiro para aplicação das entrevistas.

I. DADOS GERAIS DO ESTABELECIMENTO

1. Tipo de estabelecimento:

- lanchonete “alternativa”
- restaurante tradicional
- restaurante gastronômico
- estabelecimento especializado (padaria, sorveteria): especificar
- outro: especificar

2. Bairro / Endereço (georeferenciar):

3. Capacidade/ Número de mesas:

4. Nome e função da pessoa entrevistada:

II. HISTÓRICO/CONTEXTO/CONCEITO DO ESTABELECIMENTO

- Quando começou?
- Qual foi a motivação para abrir seu estabelecimento?
- Como você entende qual é o conceito do estabelecimento?
- No que seu estabelecimento se diferencia dos outros?
- Este diferencial existe desde a fundação do estabelecimento? Se não, o que o levou a realizar esta mudança?
- Este diferencial é utilizado para a promoção (divulgação) do estabelecimento? Ou existem outras formas de divulgação?
- Quais os desafios para manter este conceito/diferencial do seu estabelecimento?

III. LEMBRETES

- Caso o entrevistado não mencione produtos específicos, perguntar se utiliza orgânicos, produtos da sociobiodiversidade do Cerrado ou PANC (ou outros diferenciados)
- Como esses produtos são utilizados no cardápio?

- Como construiu sua rede de fornecedores? Qual a frequência de entrega desses produtos?
- Além de seus fornecedores, existem outras iniciativas parceiras ou realização eventos além da prestação do serviço de alimentação (CSA, hortas comunitárias, grupos de compras, feiras).