

 **Naturaleza  
y Sociedad**  
Desafíos Medioambientales

# Cozinhas regionais e patrimônio natural: questionamentos, iniciativas e desafios

EDITORAS CONVIDADAS

**Elizabeth Ramos Roca**

Universidad de los Andes (Colômbia)

**Sarah Bak-Geller Corona**

Instituto de Investigaciones Antropológicas,  
Universidad Nacional Autónoma de México (México)

# Objetivo

Este número temático tem o objetivo de apresentar, sob diversas perspectivas, uma análise de pesquisas, iniciativas e ferramentas inovadoras sobre a alimentação e as cozinhas regionais como motores para conservar a biodiversidade na América Latina e no Caribe. Convidamos a todos os autores interessados, incluídos representantes de povos indígenas e comunidades, a submeter suas contribuições.

**Palavras-chave:** academia, biodiversidade alimentar, cozinhas regionais, patrimônio alimentar e culinário, soberania e sustentabilidade alimentares, sociedade

# Referencial teórico

Na América Latina, o recente interesse pela valorização das cozinhas regionais (comunitárias, étnicas, estaduais, nacionais) a partir da visão patrimonial vem levado à proliferação de iniciativas que são promovidas mediante múltiplas estratégias e sob diversas perspectivas. Isso significa que, em diferentes países e na voz de diversos atores, as cozinhas regionais são consideradas como algo precioso que deve ser preservado por representar um

grupo em particular e fazer parte de sua identidade coletiva (Bak-Geller *et al.*, 2019). O patrimônio gastronômico é, nesse sentido, uma construção social e política da memória coletiva, das figuras de um "nós" e do "outro", que se veem refletidas numa seleção razoável de ingredientes, técnicas de preparação e elementos estéticos, bem como numa narrativa histórica sobre as origens e autenticidade de cada cozinha.

Entre as iniciativas patrimonializantes relacionadas com as cozinhas regionais, estão realização de eventos acadêmicos, feiras gastronômicas, receituários, oficinas, concursos, encontros ao redor do fogão, inúmeras publicações de diferente natureza sobre as culturas alimentares, entre outros, que dia a dia nos motivam e convidam a refletir acerca do valor identitário do fenômeno da alimentação e da cozinha em diferentes lugares da América Latina e do mundo em geral (Asfora e Saldarriaga, 2012; Carolan, 2011).

Contudo, consideramos que é urgente fazer uma pausa e estudar as relações que vêm sendo estabelecidas entre essas iniciativas e a conservação da biodiversidade que sustenta as cozinhas regionais. Até que ponto essa euforia patrimonializante contribui para melhorar as condições de vulnerabilidade

de das espécies locais de plantas e animais (Bak-Geller e Pasquier, 2020)? É possível imaginar que os atores do campo gastronômico contribuam para o conhecimento e para a conservação da biodiversidade? Qual é o papel dos chefs na promoção das cozinhas regionais e dos produtos endêmicos? As práticas e os discursos patrimonializantes com um horizonte de "justiça alimentar" estão relacionados? (Cadieux e Slocum, 2015)? Como direcionar os projetos patrimoniais institucionais a uma valorização que vá mais além do mercantil e turístico das culturas alimentares? Como, a partir dos contextos acadêmicos, poderia ser estabelecido um diálogo mais efetivo com a sociedade a fim de que enfrentar os desafios meio ambientais seja realmente uma agenda comum e não paralela?

Consideramos de grande relevância refletir neste dossiê sobre o papel do patrimônio na valorização de ingredientes endêmicos ao longo de toda a cadeia de valor (produção, fornecimento, preparação, distribuição, gestão de resíduos) e, em particular, na maneira como essas iniciativas são vinculadas com modos de vida mais sustentáveis (Kuhnlein *et al.*, 2009; Van Esterick, 2006). Isso implica nos perguntar sobre o papel ativo de diversos atores sociais na seleção e conservação

do material genético (Linares *et al.*, 2022; Organização Indígena da Bacia do Içana, 2018), na promoção de boas práticas de cultivo e fornecimento de alimentos, no fomento do consumo de variedades crioulas ou locais, ou na conscientização da perda da biodiversidade em longo prazo (Ramos Roca, 2014, 2019, 2020; Ramos Roca e Castañeda, 2019), por citar apenas alguns aspectos.

Assim, este número pretende reunir propostas multidisciplinares que, no contexto latino-americano, nos ilustrem sobre a viabilidade de projetos que poderíamos considerar bem-sucedidos na conservação da biodiversidade e na promoção de novas interações entre humanidade e natureza, ou aqueles que nos gerem incertezas e problemas para analisar.

## Eixos temáticos

- Revisões temáticas atualizadas ou reflexões derivadas de iniciativas para promover e executar projetos a fim de conservar a biodiversidade e que envolvam diretamente a alimentação e as cozinhas regionais.
- Resultados preliminares ou finais de pesquisa que analisem e discutam criticamente alternativas para diminuir as tensões existen-

tes entre o patrimônio alimentar e culinário e o patrimônio natural.

- Discussões acadêmicas sobre a relação entre o patrimônio alimentar e culinário, e o patrimônio natural e o impacto do turismo nessa relação.
- Discussões sobre o impacto que, no tema da alimentação e das cozinhas regionais como motor para conservar a biodiversidade, podem ser geradas a partir dos contextos acadêmicos e em parceria com as comunidades.
- Conteúdos de divulgação acadêmica que contribuam para as discussões contemporâneas que envolvam a biodiversidade alimentar, o meio ambiente e a sociedade.
- Resultados de pesquisas ou projetos concretos que tratem da relação entre biodiversidade alimentar, meio ambiente e sociedade.
- Resultados de pesquisas ou projetos que diretamente contribuam para as problemáticas atuais sobre segurança alimentar, soberania alimentar, biodiversidade alimentar e meio ambiente.

## Tipos de conteúdo

Este dossiê receberá os tipos de conteúdo a seguir descritos.

- **Artigo de pesquisa.** Artigos originais que apresentam resultados de pesquisa preliminares ou finais. Podem propor modelos replicáveis, desenvolver análise de ordem teórica, experimental, histórica, empírico-quantitativa etc. ou expor estudos de caso qualitativos.
- **Revisão.** Artigos que desenvolvem revisões temáticas atualizadas ou reflexões num campo específico de pesquisa.
- **Documento, debate.** Textos analíticos que promovem discussões acadêmicas sob diferentes perspectivas. Podem oferecer interpretações ou análises de artigos publicados pela revista ou outras revistas que publicam temas afins.
- **Diálogos.** Conteúdos de divulgação acadêmica que contribuem para as discussões contemporâneas que envolvam natureza, meio ambiente e sociedade. Estão direcionados a públicos diversos, pois seu sentido é fomentar o diálogo sobre temas de amplo interesse tanto para acadêmicos quanto para outros públicos. **Exemplo:** entrevista, palestra, artigo breve de reflexão, documento de trabalho, resultados preliminares de pesquisa, ensaio fotográfico, exposições comentadas etc. **Formatos:** texto ou multimídia.

## Submissão

Os textos serão recebidos por meio da plataforma de gestão OJS da revista: <https://revistas.uniandes.edu.co/index.php/nys/login>

Todas as informações sobre o processo editorial e as normas para preparar e elaborar manuscritos se encontram disponíveis em: <https://revistas.uniandes.edu.co/index.php/nys/article-prep>

## Referências

Asfora, W. e Saldarriaga Escobar, G. (2012). A decade of research in Ibero-America. *Food & History*, 10(2), 201-214. <https://doi.org/10.1484/J.FOOD.1.103314>

Bak-Geller, S. e Pasquier, A. (2020). ¿Qué tan sustentable es la tradición? El patrimonio cultural frente a la crisis alimentaria. Em D. Prunier, J. Le Gall, A. G. Pasquier Merino e D. M. Espinosa de la Mora (coords.), *Justicia y soberanía alimentaria en las Américas. Desigualdades, alimentación y agricultura* (pp. 41-46). Universidad Nacional Autónoma de México; Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos; École Urbaine de Lyon; Université de Lyon; Fundación Heinrich Böll.

Bak-Geller, S., De Suremain, C. H. e Matta, R. (coords.). (2019). *Patrimonios alimentarios. Entre consensos y tensiones*. Colegio de San

Luis; Institut de la Recherche pour le Développement.

Cadieux, K. V. e Slocum, R. (2015). What does it mean to do food justice? *Journal of Political Ecology*, 22(1), 1-26. <https://doi.org/10.2458/v22i1.21076>

Carolan, M. (2011). *Embodied food politics*. Ashgate.

Kuhnlein, H. V., Erasmus, B. e Spiegelski, D. (coords.). (2009). *Indigenous Peoples' food systems: The many dimensions of culture, diversity and environment for nutrition and health*. Organización das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura.

Linares, E., Bye, R. e Monachon, D. (2022). Los recetarios: una forma de conservación de los ingredientes y adecuación de las tradiciones. Em A. G. Pasquier e D. S. Monachon (coords.), *Rumbo a una alimentación más sustentable en la Ciudad de México: realidades, retos y propuestas*. Departamento de Información y Documentación del Centro de Investigaciones Interdisciplinarias en Ciencias y Humanidades, Universidad Nacional Autónoma de México.

Organização Indígena da Bacia do Içana. (2018). *Baniwa jiquitaia pepper: Pimenta baniwa jiquitaia*. Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro; Organização Indígena da Bacia do Içana; ISA.

Ramos Roca, E. (2014). Etnozoología y zooarqueología aplicadas a la conservación de especies de fauna en el Caribe colombiano: primeros pasos en un largo camino. *Cuadernos del Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano - Series Especiales*, 2(1), 44-60.

Ramos Roca, E. (2019). "No solo de plantas vive el hombre". Patrimonio alimentario y culinario y biodiversidad animal. *Boletín de Antropología*, 34(58), 158-184. <https://revistas.udea.edu.co/index.php/boletin/article/view/339261>

Ramos Roca, E. (2020). Cocinando el pasado, vislumbrando el futuro. *Boletín Cultural y Bibliográfico*, 54(98), 18-31. [https://publicaciones.banrepcultural.org/index.php/boletin\\_cultural/article/view/20975](https://publicaciones.banrepcultural.org/index.php/boletin_cultural/article/view/20975)

Ramos Roca, E. e Rodríguez Castañeda, N. (2019) ¿Comer iguana verde? Antropología, arqueología, biología de la conservación y etnobiología: distintas miradas a un mismo problema. *Revista Etnobiología*, 17(2), 55-75. <https://revistaetnobiologia.mx/index.php/etno/article/view/109>

Van Esterick, P. (2006). From hunger foods to heritage foods. Challenges to food localization in Lao PDR. Em R. Wilk (ed.), *Fast food/slow food. The cultural economy of the global food system* (pp. 81-96). Altamira Press.