

Editorial

Neste número da Revista Contextos da Alimentação ampliou-se ainda mais os diferentes olhares sobre o ato de se alimentar e as relações que se estabelecem com e pelo alimento.

Em um dos artigos os autores trazem um olhar sobre o macarrão instantâneo e as relações de convivência e sociabilidade que se estabelecem no momento das refeições. Atribuir a culpa das mudanças sociais a determinados alimentos é uma via fácil e comumente encontrada para justificar as diversas mudanças na alimentação verificadas nos últimos anos em especial nas últimas 2 décadas. Como se toda a obesidade e o aumento de doenças relacionadas a alimentação fossem decorrentes do consumo de Macarrão instantâneo ou lanches em redes de *fast-foods*.

Estes alimentos, nada mais são, do que uma resposta da indústria a anseios de uma vida cada vez mais cheia de compromissos inadiáveis, entretanto, adiando momentos de prazer e convívio que uma refeição pode proporcionar.

Não que este convívio seja impossível comendo um macarrão instantâneo ou um lanche rápido, afinal, o centro da questão não está somente em o que se come, mas como, quando, onde, com quem e principalmente para que? Para matar a fome ou para criar um vínculo? Para abastecer o organismo de nutrientes (mesmo que de baixa qualidade) ou para alimentar o espírito? Estas são diferenças importantes ao se tratar de alimentação e é o que o artigo Macarrão Instantâneo: Refeição de Conveniência traz a discussão.

Ainda tratando de convivência outro artigo: Café no Brasil: Gastronomia e Sociedade discute o café, um elemento importante em diversas culturas como objeto de fortalecimento de vínculos e convivência, antagonicamente oposto ao Macarrão Instantâneo, que em muitos casos remete a lembrança de uma refeição solitária, rápida de alto valor calórico e baixo valor nutritivo.

Assim com artigos como estes é possível ampliar a discussão sobre o real impacto da produção cafeeira no Brasil, inserindo a variável capital social como um dos beneficiados por

este produto que transcende suas características organolépticas, econômicas ou agrícolas para inserir a importante relação humana como consequência de seu ciclo produtivo.

Outro assunto relevante ao discutir a gastronomia são os impactos causados com as interações com outras culturas, seus impactos positivos, negativos, apropriação, degradação, entre tantas formas de avaliar estes impactos. O fato é que ao interagir com outra cultura, sob muitas perspectivas, é estabelecida uma via de mão dupla, onde ganhar ou perder é muito relativo, o fato é existe aprendizagem, existe crescimento ao conhecer e explorar novos ingredientes, novas técnicas e novos hábitos, fazendo com que a máxima: ao dividir soma, seja verdadeira.

Em dois artigos este raciocínio pode ser encontrado: “Gastronomia e turismo local: reflexões sobre a cultura no processo do desenvolvimento local” e “A alimentação nas relações entre ocidente e oriente: Identidade e reflexos da relação entre Portugal e China em Macau”.

Além destes artigos nesta edição foram acrescentados dois vídeos com pesquisadores em que trazem suas experiências e experiências sobre a gastronomia, são eles João Maximo e Tanea Romão.

Estes vídeos demonstram seus olhares sobre a gastronomia e de que forma as relações de identidade, comida local, raízes e principalmente em como transformar em ações estas reflexões.

Assim, com mais esta edição da Revista Contextos da Alimentação o SENAC-SP tem a certeza de trazer mais uma contribuição para o aprofundamento das discussões sobre a alimentação e a gastronomia.

Boa leitura.

Marcelo Traldi Fonseca

Editor