

Editorial

Nesta edição da Revista Contextos da Alimentação as discussões refletem um momento interessante pela qual passa a discussão da gastronomia no Brasil que expande cada vez mais seus horizontes e traz à pauta assuntos dos mais diversos que vão desde sustentabilidade a influencias culturais alimentares.

No artigo "A identidade da cultura gastronômica acreana" é possível entender melhor alguns aspectos desta cozinha do Norte do país que está no centro das discussões dos principais fóruns e congressos de gastronomia no Brasil e pelo mundo. Não somente pela riqueza natural de seus ingredientes, mas pela maneira com que são tratados com métodos de cocção que valorizam a matéria-prima e os sabores peculiares desta região.

Neste artigo em particular mostra que as influencias recebidas pela cultura acreana vão além daquelas, que inicialmente associamos, indígenas, mas também de nordestinos e árabes, ajudando a criar uma cultura cada vez mais rica e complexa.

No artigo "Memória Gastronômica: A alimentação de imigrantes e seus descendentes, nas décadas de 1930 – 1950, em Londrina – Paraná", a discussão está associada a alimentação, identidade e patrimônio cultural.

Este artigo que exemplifica bem o caráter indenitário e identificador do alimento e que estabelece através do alimento a sua relação com o lugar e com o tempo. Desta forma a incorporação e apropriação de elementos exóticos de uma cultura passam a fazer parte de sua identidade e de suas referências gastronômicas.

Conhecer estas influencias e reconhecer seu valor é de vital importância para que seja possível mapear o rico e amplo referencial gastronômico no Brasil desta forma valorizar e reconhecer os alimentos como importante patrimônio cultural.

Ainda relacionado a composição de identidades e trocas culturais na gastronomia o artigo: "Alimentação e memória árabe na área central da cidade de São Paulo" discute a influência da cultura árabe em uma região central da cidade de São Paulo mas que indica que esta troca cultural se expande para além de uma região geográfica e passa a ser incorporada como parte da cultura de um local e de uma sociedade, afinal como poderíamos questionar que influencias árabes fazem parte do dia a dia de paulistanos, desde uma esfiha vendida por ambulantes em qualquer ponto da cidade até sofisticados restaurantes nas áreas nobres da cidade, passando por qualquer boteco em qualquer esquina que serve um Beirute no pão sírio ou qualquer mercado, mini mercado, supermercado ou hipermercado que se encontra este mesmo pão?

A questão da sustentabilidade pode ser entendida e aplicada de diferentes formas, seja na forma com que os arranjos produtivos estão estruturados, valorizando os pequenos produtores e criando alternativas comerciais e técnicas para que estes possam produzir e distribuir seus produtos, seja nas escolhas das preparações de um cardápio, no tipo de alimento e sua procedência, até variáveis como aproveitamento integral dos alimentos e utilização da sazonalidade para escolha de ingredientes mais frescos e que respeitem os ciclos naturais de produção.

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade
Vol. 3 no 2 – Maio de 2015, São Paulo: Centro Universitário Senac
ISSN 2238-4200

© 2015 todos os direitos reservados - reprodução total ou parcial permitida, desde que citada a fonte

Portal da revista Contextos da Alimentação: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/>

E-mail: revista.contextos@sp.senac.br

São algumas das contribuições que trazem o que os três artigos " Aproveitamento dos resíduos gerados no processamento de postas de Surubim (*Pseudoplatystoma corruscans*) para elaboração de nuggets", " Cardápios sazonais como estratégia de portfólio para variabilidade e aumento de qualidade no mercado competitivo de restaurantes de hotéis: Novas perspectivas de consumo no setor brasileiro" e "APL 'S das agriculturas familiares: alternativa de gestão sustentável para o setor gastronômico".

E por fim uma importante contribuição para a compreensão da história da gastronomia o artigo "O Livreto da arte da cozedura (Libellus de arte coquinaria, c.1300) com base no Ms. Royal Irish Academy 23 D 43 (Ms. D, c.1470): apresentação e breves comentários" que discute um dos mais antigos escritos sobre gastronomia e que deixa uma relevante marca para o estudo e compreensão deste rico, amplo e multidisciplinar tema que é a gastronomia.

Boa leitura.

Marcelo Traldi Fonseca

Editor.