

Prezados leitores,

Tornamos pública mais uma edição da Contextos da Alimentação e trazemos como reflexão a necessidade de pensar em alimentação na perspectiva das práticas sustentáveis, tanto de produção quanto de consumo. Assim, essa edição apresenta um relato de experiência de um evento cujo tema central foi a alimentação e a sustentabilidade com ênfase em produção de hambúrgueres em redes de fast food. Nesse sentido, também, o artigo “A gastronomia como agente de desenvolvimento regional nos estados do Pará e Tocantins” teve como objetivo destacar benefícios materiais e imateriais que são produzidos a partir de práticas da gastronomia como um agente do desenvolvimento regional.

A resenha do livro “Alternative Food Networks: knowledge, practice, and politics” (GOODMAN, D; DUPUIS, M.E., GOODMAN, M.K.; 2012) favorece a reflexão sobre questões como, por exemplo, a proliferação de redes alternativas alimentares e suas relações com o fornecimento convencional de alimentos, considerando elementos como política moral, sustentabilidade ecológica, justiça social e bem-estar animal.

O artigo “Degustar a cidade: a comida no pensamento de Walter Benjamin” traz relatos surpreendentes revelando como o autor utiliza a “comida” como uma importante ferramenta epistemológica para os atuais estudos sobre comida e sociedade nos espaços urbanos. Sendo a comida o elemento central desta publicação, o artigo “A comida (des)encantada: do fetiche mercadológico à cozinha de resistência” vem para provocar os leitores a uma reflexão sobre as transformações sociais que impactam nas escolhas alimentares, alertando sobre o risco de invasão da cultura de cozinhas profissionais que visam apenas gerar lucro e encantamento em detrimento da cozinha a cozinha doméstica, como antigo recinto de partilha e alegria, de comunhão familiar, de repasse de tradições entre gerações.

No artigo “Divino Culinário no Maranhão (Nordeste do Brasil): Bolos da Paixão de Cristo” os autores realizaram uma pesquisa através de depoimentos orais e registros fotográficos sobre a importância da celebração da Semana Santa na mesorregião do Maranhão que envolve a confecção de bolos religiosos que representam a importância litúrgica na celebração da Paixão de Cristo. O uso de ingredientes e técnicas culinárias típicas desta região nordeste do Brasil também são destaques neste artigo.

Contemplando a diversidade de olhares desta publicação, na sessão introdução você poderá acessar uma pesquisa sobre comportamentos e hábitos alimentares dos pacientes pós cirurgia bariátrica e a relação com o ganho de peso, com a falta da prática de atividade física, restrições alimentares, abandono do tratamento nutricional ou por fatores comportamentais, que podem comprometer o sucesso da cirurgia e a qualidade de vida.

Por fim, o vídeo “A Matemática na Gastronomia”, na sessão ensaios, ilustra de forma prática as diversas maneiras de como a matemática se faz presente na gastronomia e preparações culinárias. Apropriando-se desta temática, finalizo este editorial convidando todos a refletirem que “alimentação está em tudo”, inclusive na matemática!

Boa leitura!

Irene Coutinho de Macedo

Ingrid Schmidt Hebbel Martens