



Carolina Figueira da Costa

A boa comida no início do século XXI Entre Carlo Petrini e Michael Pollan

Dissertação de Mestrado em Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade, orientada pelo Professor Doutor Rui Cascão, apresentada ao Departamento de Línguas, Literaturas e Culturas da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra

2015



UNIVERSIDADE DE COIMBRA

Faculdade de Letras

A boa comida no início do século XXI
Entre Carlo Petrini e Michael Pollan

Tipo de trabalho	Dissertação de Mestrado
Título	A BOA COMIDA NO INÍCIO DO SÉCULO XXI – ENTRE CARLO PETRINI E MICHAEL POLLAN
Autora	Carolina Figueira da Costa
Orientador	Doutor Rui de Ascensão Ferreira Cascão
Júri	Presidente: Doutora Maria Helena da Cruz Coelho Vogais: 1. Doutor Rui de Ascensão Ferreira Cascão 2. Doutora Cristina Maria Proença Padez
Identificação do Curso	2º Ciclo em Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade
Área científica	História
Especialidade/Ramo	História da Alimentação/Época Contemporânea
Data da defesa	26-10-2015
Classificação	18 valores

• U •



UNIVERSIDADE DE COIMBRA

Aos meus pais, pela vida.
À minha vó Jacira, por me ensinar o amor à comida.

Agradecimentos

Esta dissertação é produto de um intenso ir-e-vir entre instituições, bibliotecas e países que me marcaram profundamente. Entre 2013/2014 cursei o “Master em Storia e Cultura dell’Alimentazione” na Università di Bologna, em colaboração com a Université François-Rabelais em Tours. No anos de 2014/2015 dediquei-me ao “Mestrado em Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade” na Universidade de Coimbra. Nesses percursos, muitas pessoas foram parte ativa da construção dessa investigação.

Agradeço, em especial, a acolhida, a atenção e a contribuição do meu orientador Professor Doutor Rui Cascão. Sou grata também pela solicitude da Professora Doutora Carmen Soares. Agradeço aos amigos da turma do 1º ciclo do ano deste Mestrado em “Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade”, de 2014, em especial ao Rui Rodrigues pela atenção, solidariedade e empenho até o último momento da entrega dessa dissertação, e também à Ana Maria Ramalho pelo carinhoso acolhimento. Às especiais amigas que fiz na Universidade de Coimbra, Virgínia Sanfelice, Magda Dimenstein e Monique Moura, que foram fundamentais no meu percurso em terras portuguesas.

Agradeço também aos colegas e professores do “Master Storia e Cultura dell’Alimentazione” da Università di Bologna, em especial ao Professor Doutor Massimo Montanari, que me guiou nos primeiros passos dessa investigação, e também à Professora Doutora Antonella Campanini, que sempre esteve presente e disponível. Agradeço também aos colegas e professores da Université François-Rabelais, em especial, ao Professor Doutor Jean-Pierre Williot e aos colegas Felipe Basei, Matthieu Aussudre e I-shuan Lu. Agradeço à Cristina Reni, que não tenho palavras para dimensionar sua contribuição, irmã que fiz nessa caminhada. À Márcia e ao Fred, à Maristela e ao Anselmo, pela amizade e companheirismo nos domingos bologneses.

Aos amigos, parceiros e professores que me acompanharam no meu percurso na Universidade Federal de Ouro Preto e ainda me acompanham, em especial ao Valdeci Araújo, que contribuiu diretamente para a construção desse trabalho. E também à Luana Silva, ao Alexandre Agnolon, à Aline Araújo, ao Marcelo Abreu, à Luísa Rauter, ao

Fábio Faversani, à Anny Torres, à Maria Fernanda e Marcella Alves. E também à Marília Botelho, que mesmo distante foi tão presente com sua alegria e amizade.

À Teresa Andrés por ter contribuído para o início dessa aventura. Ao Professor Crisoston Vilas Boas, por ter me introduzido nos debates da história e cultura da alimentação. Agradeço ao Marcelo Podestá por ter cooperado para o meu encontro com Carlo Petrini, diálogo que foi fundamental para o desfecho dessa investigação.

Agradeço aos meus pais. O apoio que me deram foi absolutamente fundamental para ter percorrido esse caminho. Agradeço às minhas irmãs, Fernanda e Camila, pelo estímulo, carinho e amizade, e também ao André Damasceno. Ao meu irmão Célio pela constante dedicação e parceria. Aos meus sobrinhos Caio e Lucca pelo amor. À minha vó Dolores pela presença, incentivo e alegria.

Agradeço às minhas sempre amigas das terras paulistas, que me acompanham por todas as minhas jornadas – Lívia, Vanessa, Duane e, em especial a Bruna, que me presenteou com um dos livros-fonte dessa dissertação, muito antes da ideia desta investigação. Agradeço também à Família Pereira pela sempre carinhosa acolhida.

Ao meu marido Mateus ao qual dedico o meu amor e expresso profundamente o meu agradecimento pelas constantes e intensas contribuições. Serei sempre grata pela dedicação e companheirismo. Por fim, agradeço à minha Marie pela presença e amor.

“De gustibus non est disputandum”

Sumário

Resumo.....	09
Abstract.....	10
Introdução.....	11
1. Capítulo 1. O <i>bom</i> e o <i>gosto</i> entre tempos.....	14
1.1. Etimologias e significados: bom, sabor, prazer e gosto.....	16
1.2. O bom entre o natural, o cultural e o histórico.....	21
1.3. Estruturas do gosto: entre a comida e a alimentação?.....	25
2. Capítulo 2. O <i>bom</i> para Carlo Petrini e o <i>Slow Food</i>	28
2.1. Breve história do <i>Slow Food</i> : entre a política e o prazer.....	30
2.2. O bom em <i>Buono, pulito e giusto</i>	34
2.3. O bom de Carlo Petrini e os dilemas da boa comida em tempos de globalização.....	41
3. Capítulo 3. O <i>bom</i> para Michael Pollan.....	47
3.1. A comida e o ataque ao nutricionismo	49

3.2. O bom na obra <i>Em defesa da comida</i>	54
3.3. A <i>boa comida</i> para Michael Pollan – entre tempos e espaços diversos..	64
Considerações finais.....	74

Resumo

Este trabalho apresenta uma reflexão sobre o que significa *boa comida* para Carlo Petrini, gastrônomo italiano fundador do movimento internacional *Slow Food*; e para Michael Pollan, jornalista e ativista estadunidense. Usaremos como fontes da construção dessa dissertação os livros *Buono, Pulito e Giusto – Principi de nuova gastronomia* de Carlo Petrini, publicado em Maio de 2005 e *Em defesa da comida: um manifesto* de Michael Pollan, publicado em 2008. Duas questões de fundo atravessam nossa investigação. A primeira é uma busca por saber quais são as especificidades, convergências e divergências dos discursos de Petrini e Pollan sobre a *boa comida* no início do século XXI. A segunda é para pensarmos qual o mundo que possibilita a emergência de tais discursos. Para refletirmos sobre essas questões dividimos o trabalho em três capítulos: 1. O *bom* e o *gosto* entre tempos; 2. O *bom* para Carlo Petrini e o *Slow Food*; 3. O *bom* para Michael Pollan.

Palavras-chave: Bom; Michael Pollan; Carlo Petrini; *Slow Food*.

Abstract

This dissertation presents a reflection on what it means *good food* for Carlo Petrini, who is an Italian gastronome founder of the international *Slow Food* movement; and also for Michael Pollan, who is an American journalist and activist. The sources used on the development of this thesis were the books “Buono, Pulito e Giusto - Principi de nuova gastronomia” written by Carlo Petrini, published on May 2005 and “Em defesa da comida: um manifesto” written by Michael Pollan, published on 2008. Two basic questions traverse this investigation. The first one is a search for knowing which are the specific characteristics, the convergences and the divergences between the discourses of Petrini and Pollan on good food in the early twenty-first century. The second one is to think of what kind of environment enables the emergence of these discourses. To reflect about these questions the dissertation was divided in three chapters: 1. The good and the taste between times; 2. The good according to Carlo Petrini and the *Slow Food*; 3. The good according Michael Pollan.

Key words: good; Michael Pollan; Carlo Petrini; *Slow Food*

Introdução

Realizaremos neste trabalho uma reflexão sobre o que significa dizer *boa comida* para Carlo Petrini, gastrônomo italiano fundador do movimento internacional *Slow Food*; e para Michael Pollan, jornalista e ativista estadunidense. Usaremos como fontes da construção dessa dissertação os livros *Buono, Pulito e Giusto – Principi di nuova gastronomia* de Carlo Petrini, publicado em Maio de 2005 e *Em defesa da comida: um manifesto* de Michael Pollan, publicado em 2008.

É interessante contar aqui que esse interesse de pesquisa sobre o *bom* teve seu início em uma aula de língua italiana. Para uma brasileira, nascida e criada em uma imensa extensão de muitos mil quilômetros, é, por vezes, difícil pensar o mundo muito além do seu, já grande, lugar. Quando uma professora lhe diz que não se pode dizer, na língua italiana que se está a estudar, que um *libro é buono*, mas sim *notevole, interessante* ou outros adjetivos, é de se imaginar o quanto isso pode gerar de elucubrações. Ouvir que *bom é aquilo que se come* pode ter longas decorrências futuras.

Já a escolha de um objeto relacionado à história no presente pode ser justificada pelo que Marc Bloch colocava em questão, no início do século XX – a ideia da história como “ciência do passado” enquanto expressão de uma não ruptura radical entre o passado e o presente, no sentido em que o presente é sempre uma forma de passado.¹ O tempo seria, assim, continuidade e mudança simultaneamente, sendo essa a contradição que torna possível o ofício do historiador. Apesar de esse ser um debate antigo, os historiadores têm ainda hoje relativo pudor em pensar o presente. Esse trabalho pretende contribuir para esse novo cenário historiográfico, na crença de que o novo emerge e é construído na história, por meio do jogo de continuidades e mudanças. Convém ainda dizer que a escolha pelo tempo presente não me impede, em nenhuma hipótese, evidentemente, muito antes pelo contrário, de alargar e vislumbrar outros tempos históricos.

Duas perguntas de fundo atravessam nossa investigação. A primeira é uma busca por saber quais são as especificidades, convergências e divergências dos discursos de

¹ BLOCH, Marc. *Apologia da História ou O Ofício do Historiador*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2001.

Petrini e Pollan sobre a *boa comida* no início do século XXI. A segunda é para pensarmos qual o mundo que possibilita a emergência de tais discursos. A divisão dos capítulos pretende oferecer um itinerário para pensarmos sobre essas questões.

No primeiro capítulo, desenvolveremos inicialmente uma concisa definição etimológica dos termos *bom, gosto, sabor e prazer*, na crença de que isto seja fundamental para o desenvolvimento de nossa reflexão. Em seguida, realizaremos apontamentos sobre o conceito de bom historicamente, pois a história da alimentação nos mostra que o conceito e a experiência do *bom* é muito variável com o tempo e a cultura.

No segundo capítulo, a questão do *bom* enquanto *gosto* é pensada através de ideias do movimento *Slow Food*, em especial, pelo que Carlo Petrini chama de *bom*, justificando-o pelo *direito ao prazer*. A questão do prazer e do *bom* enquanto expressões de uma “nova cultura” também são objetos de nossa reflexão sobre posicionamentos políticos do autor de *Buono, Pulito e Giusto* frente ao fenômeno da globalização.

No terceiro capítulo, apresentaremos as ideias que consideramos primordiais na construção do pensamento do que Michael Pollan defende como comida, sobretudo, o que permeia a questão da *boa comida*. Desenvolveremos o conceito de nutricionismo, que é colocado por ele como o elemento chave de alimentação no fim do século XX e início do século XXI.

Ao fim, faremos algumas reflexões e ensaios sobre o que consideramos por boa comida no século XXI através do que Carlo Petrini e Michael Pollan apontam como bom. Essa reflexão é expressão do que acreditamos estar *entre* Petrini e Pollan, isto é, no meio, no intervalo de tempo e espaço que ambos podem ser pensados. Ponderamos suas sincronias e diacronias e apontamos caminhos.

A imagem que abre essa dissertação é uma fotografia de um grafite,² atribuído ao artista britânico Banksy,³ de um homem das cavernas segurando uma bandeja com uma refeição *fast food*. Esse grafite teria aparecido nas ruas de Los Angeles, Califórnia, no início deste século.⁴ O que nos leva a escolher essa imagem é certamente o diálogo anacrônico entre o novo e o velho que, de certa forma, atravessa as nossas discussões nesta dissertação. Além disso, a imagem nos faz pensar sobre as muitas possibilidades

² In: <http://www.banksy-wallpaper.com/banksy-wallpapers/apeman-banksy-wallpaper.php>

³ Banksy é, na verdade, o pseudônimo de um grafiteiro, ativista político e diretor de cinema que produz obras bastante polêmicas, expressando através da arte uma crítica com ironia, arte subversiva combinada com humor. Suas obras são encontradas pelas ruas de Bristol, sua cidade natal, Londres e também por todo mundo.

⁴ Cf. <http://www.stencilrevolution.com/banksy-art-prints/caveman-fast-food/>

de interpretação dessa ilustração. Podemos dizer, inicialmente, que há evidências de crítica ao consumo de comida *fast food*. É possível pensar também que a imagem coloca os consumidores desse tipo de alimentação, representados pelo homem das cavernas, como seres retrógrados, sugerindo um déficit de inteligência. Essa dimensão, por sua vez, pode insinuar uma degradação da humanidade. Mas esta obra pode ser interpretada em outra direção: ela pode indicar que há um diálogo e tensão entre a experiência/ o velho/ o passado, representada pelo osso na mão esquerda, e a expectativa/ o novo/ o futuro, representados pela bandeja de comida *fast food*. Entre essas duas dimensões (experiência-expectativa, velho-novo, passado-futuro) a mediação se dá no presente pelo homem! Ao longo de nosso trabalho pretendemos intensificar esse debate.

*

O bom e o gosto entre tempos

"É pelo gosto que se distingue na comida o agradável do desagradável, de modo a fugir desse último e buscar o primeiro"⁵

Pensar sobre o que significa o *bom* na alimentação nos convida a refletir sobre vários conceitos e palavras que giram ao entorno do gosto. Especialmente considerando que vivemos tempos de *gourmetização*.⁶ Entendemos por gourmetização uma tendência em querer sofisticar ao máximo a alimentação, que acaba por assumir, principalmente, papéis simbólicos de diferenciações sociais e de classe com discurso de alta gastronomia. Além disso, é importante aclarar a escolha do termo objeto desta análise: **boa comida**. Segundo Michael Pollan, Brillat-Savarin fez uma importante distinção entre a atividade de *se alimentar* e *comer*, dizendo que os animais *se alimentam*, e os seres humanos *comem*: “uma prática, sugeriu ele [Savarin], que se deve tanto à cultura quanto à biologia”.⁷ Roberto DaMatta também se deteve a pensar sobre o conceito. “Temos então alimento e temos comida. Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido como também aquele que ingere”.⁸

Por ora, nos convém pensar que, segundo Carlo Petrini, a ideia do bom – a primeira palavra a exprimir pelo que *Slow Food* trabalha e promove (“Bom, Limpo e Justo”) – é vista não apenas como indicador de qualidade da comida e como também de

⁵ Aristóteles. *Sense and sensibilia*, 436b15; tradução de *The Complete Works of Aristotle*, org. Jonathan Barnes, 2 vols. Princeton: Princeton University Press, 1984, vol. I, p. 694 apud SHAPIN, Steven. *A mudança nos gostos: que gosto as coisas tinham no começo da era moderna e que gosto têm agora*. Novos estudos – CEBRAP. São Paulo, n. 95, mar. 2013 (<http://dx.doi.org/10.1590/S0101-33002013000100006>).

⁶ Sobre isso ver, entre outros: <http://www.cartacapital.com.br/revista/809/gourmetizou-dancou-2024.html>; <http://meexplica.com/2014/11/o-que-e-gourmet/>; <http://www.nytimes.com/2009/11/22/travel/22Grimod.html?em&r=1>.

⁷ POLLAN, Michael. *Em defesa da comida: um manifesto*. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008, p.15. Convém dizer que Brillat-Savarin no Aforismo II literalmente afirma: “II les animaux se repaissent ; l’homme mange ; seul l’homme d’esprit sait manger”.

⁸ DAMATTA, Roberto. *O que faz o brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1986, p. 33-34.

qualidade de vida, uma nova gastronomia como uma nova e melhor forma de vida.⁹ Para Petrini a qualidade é pensada em termos de *naturalidade*, considerando que nossa alimentação vive tempos de contínua passagem à *inaturalidade*.¹⁰ Inaturalidade como expressão de uma agricultura industrial que envolveu todo o sistema de produção de alimentos.¹¹ Assim a ideia de bom enquanto natural defendida por Petrini busca o respeito às qualidades organolépticas dos alimentos, à sustentabilidade ambiental e aos trabalhadores que os produzem.¹²

Já segundo Pollan, o juízo de uma *boa comida* está muito mais ligado à ciência da Nutrição; ou à crítica dela, digamos assim. Sob o discurso de alimentação com comida de verdade, ele defende que os nutrientes deixem de ser pensados isoladamente e que se coma o alimento por sua integralidade, e não por seus alegados benefícios nutricionais, médicos, estéticos, dentre outros. Em poucas palavras ele resume: “Coma comida. Não em excesso. Principalmente vegetais”¹³ na primeira frase de seu livro aqui analisado. E então, de certa forma, passa o livro buscando definir o que ele chama de comida de verdade, fazendo uma forte crítica às indústrias de alimentos. Dessa forma, o que ele próprio considera por *boa comida* vai permeando suas discussões em torno do que conceitua por nutricionismo.

Reconhecendo que a carga semântica das palavras e dos conceitos tem um papel definidor na construção de ideias, discursos e da experiência, é primordial defini-las antes de ir avante. O historiador alemão Reinhart Koselleck é hoje a principal referência para se pensar como a história dos conceitos evidencia o processo de transformação de significados associados a diferentes usos de palavras. Os sentidos atribuídos a um mesmo termo podem variar quando associados com os modos e momentos nos quais são utilizados. “Cada palavra, mesmo cada substantivo, comprova as suas possibilidades linguísticas para além do fenômeno particular que ela caracteriza ou denomina em certo momento”.¹⁴

Analisaremos brevemente a seguir os termos considerados chave para o

⁹ PETRINI, Carlo. *Buono, pulito e giusto – Principi di nuova gastronomia*. Torino: Einaudi, 2011, Introdução, VII.

¹⁰ *Ibidem*, p. 21.

¹¹ Sobre isso ver, em especial, o documentário *Food, Inc* (2008) e o dossiê *Manière de voir*, do *Le Monde diplomatique*, com o título *Ce que manger veut dire. Agriculture, hypermarchés, gastronomie, malbouffe* (n. 142, agosto-setembro de 2015).

¹² *Ibidem*, p. 29.

¹³ POLLAN, Michael. *Em defesa da comida – um manifesto*. Tradução de Adalgisa Campos da Silva. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008, p. 09.

¹⁴ KOSELLECK, R. *Futuro passado*. Rio de Janeiro: Contraponto, 2006. p. 115.

desenvolvimento dessa argumentação. É importante evidenciar que nos detemos nos significados que estão intimamente ligados à alimentação de modo geral.

1.1. Etimologias e significados: bom, sabor, prazer e gosto

Os romanos usavam o termo *bom* como adjetivo *bōnus*, *-a*, *-um*, para se referir à boa comida, assim como adjetivavam outras coisas também, como em português fazemos ainda hoje. O termo remete ao significado conforme o uso a que se destina, “benéfico”, “salutar”; “digno de crédito, garantido, seguro”; “boas qualidades de uma pessoa ou coisa”, de acordo com o *Dicionário de Português Michaelis* (1998). Encontra-se também como significado o que é “agradável”, “de agradável qualidade”, “desejável”, “saboroso”; “que convém”; “o contrário de ruim”, de acordo com o *Dizionario Etimologico dela Lingua Italiana di Ottorino Pianigiani* (1907). O sentido atribuído ao termo tem grande proximidade com o termo *bravo* (em italiano), como indica o *Dictionnaire Étymologique de la Lengua Latine* de Ernout Meillet (1932). Já de acordo com o *Vocabulário Português e Latino* (1728), de Raphael Bluteau, o termo *bom* tem ligação com o natural, “coisa que tem uma bondade natural, ou adquirida”, “favorável”, “achar bom o que se come”, “este doente não acha bom o comer que lhe dão”.

É importante ressaltar a enorme extensão e pluralidade da definição do termo em todos os dicionários consultados em diversas línguas e de diversos períodos, o que pode sugerir uma dificuldade de longa data em objetivar o que vem a significar o termo, considerando que algumas das características do conceito histórico são exatamente estas: o seus aspectos múltiplos e polêmicos. Além disso, há uma notável diferença dos usos do que se chama de *bom* em português e em outras línguas. No caso da língua portuguesa como um todo, pode-se adjetivar a quase tudo com o termo *bom*, o que não ocorre, por exemplo, na língua italiana, pois o termo tem seu uso mais restrito à comida e algumas outras expressões específicas. O termo *comida* em português é feminino, e em italiano masculino, o que já proporciona uma significativa diferença de sentido atribuído no que estamos analisando.¹⁵ O slogan “buono, pulito e giusto” coloca o termo *buono* diretamente ligado ao *buon cibo* (boa comida), e ao invés, quando em português “bom, limpo e justo” necessita de uma flexão de gênero para associá-lo à *boa comida*.

¹⁵ Cabe considerar que, na língua portuguesa, a comida pode também remeter a uma conotação sexual, como afirma Maria Eunice Maciel: “no Brasil [e também em Portugal] o ‘comer’ é uma metáfora para o ato sexual, fato que ocorre não apenas no Brasil, mas que aqui parece ser muito forte”. MACIEL, Maria Eunice. *Horiz. antropol.* [online]. 2001, vol.7, n.16, pp. 145-156.

Além disso, quando se diz em italiano que alguma coisa agrada, o termo usado normalmente é *me piace*, que tem ligação semântica com a palavra *piacere*. Enquanto em português se usa a expressão *eu gosto*, termo que não tem ligação direta ao prazer, mas sim com *gosto*. O termo *gostoso* parece-nos funcionar como essa dimensão diretamente ligada à comida, mas não comporta as relações morais e éticas que o *bom* comporta.

Há ainda uma diferença importante a ser considerada: no português de Portugal pode-se dizer que uma comida *sabe* a algum sabor, como veremos a seguir a partir do latim, assim como em língua italiana, mas o mesmo não ocorre na língua portuguesa falada no Brasil. No português brasileiro é incompreensível dizer que um vinho sabe a madeira, por exemplo.

As palavras *sabor* e *saber* compõem-se, de acordo com suas origens latinas. *Sabor* aparece como derivação do latim falado *sāpere* “aver sapore, esser savio”, no sentido de ter sabor, ser sábio e/ou saudável. *Sabor*, do latim *saber* que tem o significado de “haver consciência de um determinado fato ou circunstância”, “provar”, “experimentar”, “provar o gosto” e também “saber”, “conhecer”, e seu participio presente, *sapiens* significa “sábio”, mas também “aquele que experimenta”, “aquele que prova”. Pode-se dizer assim que a ideia de conhecer se origina do sentido gustativo do verbo, ou seja, “conhece” quem “experimenta”, portanto, **é “sábio” quem é “experimentado”, “experiente”, “conhecedor”**. Essa relação entre as palavras pode indicar também que a fonte do conhecimento empírico direto é associada ao sentido do gosto.¹⁶ *Sapore* (sabor) no *Dizionario Etimologico della Lingua Italiana di Ottorino Pianigiani* (1907) apresenta como significado “sensações particulares, que certos corpos acordam, agindo sobre o órgão do gosto e afins; aquela especial propriedade, em virtude da qual se produzem tais impressões, gosto”. De acordo com o *Dictionnaire Étymologique de la Lengua Latine* de Ernout Meillet (1932), o termo *saber* faz referência a “ter um gosto, um sabor”, sendo sempre da mesma origem de saber, **colocando o sábio como aquele que tem um gosto**, no sentido de capacidade e não de qualidade. Só se adquire *gosto* com provas, com experiência. E nesse sentido se dá o conceito de *phronesis* que “segundo Aristóteles [...] é a sabedoria prática. Um esforço de reflexão, uma ciência que não se limita ao *conhecimento*, dado que pretende melhorar a acção do homem. Tem como objetivo descrever claramente a dialética das

¹⁶ CARNEIRO, H. S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 42, pp. 71-80, 2005. Editora UFPR. p. 73.

opiniões dos homens sobre esses fenómenos e não apenas descobrir os princípios imutáveis da acção humana e as causas. Isto é, considera que, a partir da opinião (*doxa*) é possível atingir o conhecimento (*episteme*). Para Gadamer, a *phronesis* está entre o *logos* e o *ethos*".¹⁷

O termo *prazer*, do latim *placēre* designa, enquanto verbo, “encontrar satisfação”, “prazer”; enquanto substantivo designa “sensação agradável” (e o que a move) e “serviço” (que é o que traz prazer), “desejo”, “vontade (ou seja, o que se gosta)”, de acordo com o *Dizionario Etimologico della Lingua Italiana di Ottorino Pianigiani* (1907). É também colocado no mesmo dicionário como aquilo que é “agradável para os sentidos ou para a mente”; “gozo físico ou espiritual”.

O termo *gosto* vai a uma direcção muito próxima do termo *sapore, sapere*. Do latim *gūs-tus*, com raiz *g'ú`sè* tem sentido de “trovo buono” (acho bom), “sono contento” (estou contente), “soddisfatto” (satisfeito); *g'us'-tis* – “soddisfazione” (satisfação), “che può gustarsi” (que se pode gostar/apreciar), “esperimento” (experimento), “assagio” (provo), de acordo com o *Dizionario di Ottorino Pianigiani*. É, por definição, um termo que pretende expressar uma função sensorial específica para advertir o sabor das comidas, o gosto de uma coisa: “sensação devida aos sabores dos alimentos ou bebidas”, “prazer”, “satisfação”, de acordo com *Dizionario Etimologico Zanichelli* (1979). O gosto, em sentido estrito, define a sensação percebida pelas papilas gustativas, mas também é normalmente expressão de sabor.

O sabor dos alimentos e das substâncias ingeridas pode ser assumido como o gosto combinado com outras sensações que são percebidas na cavidade oral, como a consistência, a temperatura, o picante, o fresco e o sabor metálico, além das sensações gustativas como doce, amargo, ácido, etc. Algumas recentes pesquisas já indicam partes da língua nas quais se percebe o frito e a gordura,¹⁸ para além das já conhecidas partes que sentem o doce, o salgado, o amargo, o azedo e o umami (que identifica o gosto de glutamato monossódico). Em sentido amplo, o termo gosto pode significar preferências supostamente subjetivas de um indivíduo ou grupo social, afinal a dimensão que parece ser individual pode ser expressão de fabricação da indústria, por exemplo, ou uma

¹⁷ *Phronesis*. Universidade de Lisboa, Instituto Superior de Ciências Sociais e Políticas – Centro de Estudos do Pensamento Político. *Léxico greco-romano*. In: http://www.iscsp.ulisboa.pt/~~cepp/lexico_greco romano/phronesis.htm (Acessado em: 31/08/2015)

¹⁸ Sobre isso, ver: Fabienne Laugere, Patricia Passilly-Degrace, Bruno Patris, Isabelle Niot, Maria Febbraio, Jean-Pierre Montmayeur, Philippe Besnard, *CD36 involvement in orosensory detection of dietary lipids, spontaneous fat preference, and digestive secretions* (PDF) in *The Journal of Clinical Investigation*, vol. 115, nº 11, novembre 2005, pp. 3177–3184, DOI:10.1172/JCI25299, PMC 1265871, PMID 16276419

construção da vida em comunidade, pois a experiência em sentido profundo nunca é simplesmente subjetiva.

É conveniente considerar aqui que, em última análise, as línguas não funcionam como um código. Muito embora definir conceitos possa auxiliar a impor limites de interpretação, afinal, é importante lembrar que não estamos lidando com números ou sistemas binários.

1.2. O bom entre o natural, o cultural e o histórico

Vivemos tempos de gourmetização da comida. E o que seria isso exatamente? O *gourmet* e o *gourmand* são termos franceses usados há muito para designar pessoas que apreciam a comida, mas com uma sutil diferença, como sugere, Pascal Lardellier em *Opera bouffe – Une anthropologie des nos modes alimentaires*.¹⁹ De acordo com o Dictionnaire de la Langue Française *Le Robert Micro* os termos realmente designam significados distintos. *Gourmet* é “a pessoa que sabe apreciar o refinamento em termos de bebida e comida”,²⁰ enquanto *Gourmand*, sempre no sentido moderno, é “quem ama a boa comida, come por prazer”.²¹ Nessa direção, a gourmetização estaria representando um excesso de apreço ao refinamento da comida e da bebida, ao mesmo tempo que tem dado acesso mais democrático à comida mais sofisticada às pessoas mais desprovidas. Alguns exemplos elucidam a mudança do gosto ao longo do tempo.

O chocolate parece ser um interessante exemplo para pensarmos o *bom* ao longo dos tempos, por sua complexidade da história do gosto, bem como a importância da história para as transformações e mutações do gosto. Tentar entender a introdução de alguns novos gostos, como do café, do chá, do açúcar, do tabaco e do chocolate, por exemplo, é sempre controverso. Segundo Marcy Norton, os europeus aprenderam a gostar de chocolate a partir de um longo processo no qual experimentaram recriar uma experiência indígena do chocolate na América e na Europa.²² Para Norton, em um primeiro momento, “os espanhóis aprenderam a apreciar o chocolate devido a sua contínua dependência material dos índios”.²³ Porém, desse consumo na colônia até o desenvolvimento do gosto pela bebida na Europa foi um grande processo que deve ser pensado colocando em relações lógicas hierárquicas, sistemas de valores, costumes em ascensão, bem como com fenômenos históricos como “intercâmbios transoceânicos”.

¹⁹ LARDELLIER, Pascal. *Opera bouffe – Une anthropologie gourmande de nos modos alimentaires*. EMS, Cornelles-le-Royal, 2011.

²⁰ Tradução livre de: “personne qui sait apprécier le raffinement en matière de boire et de manger”. In: REY, Alain, ed. lit. - *Le Micro-Robert : langue française plus noms propres*, chronologie, cartes. 2ª ed. Paris : Dictionnaires Le Robert, cop. 1988. 1987.

²¹ Tradução livre de: “qui aime la bonne nourriture, mange par plaisir”. In: REY, Alain, ed. lit. - *Le Micro-Robert : langue française plus noms propres*, chronologie, cartes. 2ª ed. Paris : Dictionnaires Le Robert, cop. 1988. 1987. Sobre esses termos, ver: Priscilla Parkhurst Ferguson, *Belly talk: Gastronomie, gastrolâtrie, and gourmandise in the 19th century*.

²² NORTON, Marcy. Chocolate para el imperio: la interiorización europea de estética mesoamericana. *rev.estud.soc.*[online]. 2008, n.29, pp. 42-69.

²³ *Ibidem*, p. 53.

Ainda segundo Norton, “hábitos encarnados e disposições estéticas tem uma história que está relacionada com (mas não depende de) outros fenômenos históricos”.²⁴ No caso do chocolate, a aquisição do gosto, por parte dos europeus colonos e posteriormente retornados à Espanha, estaria relacionada a algumas particularidades como a proximidade prolongada dos espanhóis com o sistema cultural e do gosto dos índios e com as formas de integração social da colonização hispânica.

Para conectarmos os termos aqui discutidos historicamente, é importante considerarmos que Massimo Montanari, em seu livro *Il Cibo come Cultura*, sustenta que o gosto seja um produto cultural e da sociedade, ambos sujeitos a uma escolha pessoal que se aprende durante a vida. Ele argumenta que a definição de gosto faz parte do patrimônio cultural da sociedade humana, que mudam no espaço e no tempo, nos quais se pode aprender e transmitir critérios de avaliação.²⁵ O autor afirma que o gosto é expressão de um órgão que não é o evidente, a língua, e sim o cérebro, um órgão cultural e histórico que escolhe, aprende e transmite os critérios de avaliação sempre sujeitos a constantes alterações. O sabor percebido pela língua pode ser uma experiência objetiva e subjetiva, dependente de um conhecimento a partir de uma educação do gosto. Mas o gosto pensado também como saber é uma avaliação sensorial do que é bom ou ruim, o que expressa um juízo. E esta dimensão do *gosto* enquanto *saber* deve ser analisada historicamente. O gosto romano antigo, medieval e do renascimento elaboraram, segundo Montanari, por exemplo, um modelo de cozinha baseado, principalmente, na ideia do gosto artificial e na mistura de sabores, que é muito diferente do que a cozinha europeia, de modo geral, assume hoje como sendo a sua cozinha.

Sobre o gosto artificial há um interessante relato de Rui Cascão no livro *História da Vida Privada em Portugal* no qual é possível perceber que a expectativa futura da alimentação foi já o gosto pelo artificial. Em uma passagem de *Os Maias* ele relata: “Imaginava então o Vilaça (...) que daqui a séculos ainda se comeriam hortaliças? O hábito dos vegetais era um resto de animalidade do homem. Com o tempo o ser civilizado e completo vinha a alimentar-se unicamente de **produtos artificiais, em frasquinhos e pílulas, feitos em laboratórios do Estado...**”.²⁶ Essa passagem nos

²⁴ NORTON, Marcy. Chocolate para el imperio: la interiorización europea de estética mesoamericana. *rev.estud.soc.* [online]. 2008, n.29, pp. 63.

²⁵ MONTANARI, Massimo. *Il cibo come cultura*. Roma-Bari: Laterza, 2012, p.73.

²⁶ Os Maias, II, capítulo III. In: CASCÃO, Rui. "À volta da mesa: sociabilidade e gastronomia", in MATTOSO, José (Direcção de), *História da Vida Privada em Portugal, A Época Contemporânea*,

incita a pensar de que maneira as expectativas, assumidas enquanto horizonte de expectativas a partir de Koselleck,²⁷ são também agentes de construção do futuro. São expectativas que colocam o presente em diálogo não só com o passado, mas também com o futuro.

Deixando de lado a possibilidade de Vilaça estar sendo irônico, será que o artificial, vislumbrado ele no século XIX, tem relação com o artificial desejado pelos romanos? Parece-nos que o “artificial” dos romanos esteja mais ligado à uma ideia de mistura de sabores e ingredientes, enquanto o “artificial” de Vilaça esteja mais conectado à uma superação da naturalidade, isto é, melhorar e se distanciar do natural. Ou, então, seria uma utopia em encapsular comida de modo idêntico ao sabor natural? De qualquer modo, podemos dizer que existem hoje práticas disseminadas em encapsular a comida de modo a imitar e supostamente melhorar o natural. Talvez a melhor metáfora que pode ser pensada para o encapsulamento da comida no início do século XXI seja os cafés encapsulados da Nespresso. De algum modo, os cafés com “sabores originais” da Starbucks poderiam ser comparados, porém o conceito da Nespresso nos parece mais ousado. Afinal, as cápsulas representam uma busca contemporânea por interferir na ação do tempo e no espaço: “As cápsulas *Nespresso* contém os melhores grãos de café Grand Cru do mundo, mas não termina aí. Juntamente com seus contornos suaves e sua gama de cores, as cápsulas são totalmente protegidas do ar para garantir que o café torrado e moído continue fresco ao longo do tempo. Descubra os segredos desta sofisticada joia”.²⁸

O Starbucks nos parece ainda uma derivação da ideia do McDonald’s. As cápsulas da Nespresso podem ser vistas como expressão de uma vontade de eximir o alimento do mundo que o cerca, aprisionando-o. Podemos identificar tanto no McDonald’s quanto no Starbucks uma busca por atingir um gosto internacional, enquanto a Nespresso pode representar uma tentativa de respeitar o gosto individual, as características locais e as diversidades de alimentos. A grande questão é que essas dimensões não realizam, pois consumir cafés encapsulados produzidos por uma única e gigante multinacional é, em certa medida, assumir um só discurso possível para aquele

Lisboa, Círculo de Leitores - Temas e Debates, 2011, p. 56 (Grifo nosso).

²⁷ KOSELLECK, Reinhart. “Espaço de experiência e horizonte de expectativa” In: KOSELLECK, Reinhart. **Futuro Passado**. Contribuição à semântica dos tempos históricos. Rio de Janeiro: Contraponto/PUC-RJ, 2006, pp. 305-327.

²⁸ In: <https://www.nespresso.com/br/pt/pages/o-segredo-das-capsulas>. Acessado em 02/09/2015. Sobre a Nespresso ver, entre outros: <http://pme.estadao.com.br/noticias/noticias,como-a-nespresso-se-tornou-um-icone-sem-nunca-ter-vendido-cafe,5841,0.htm>.

alimento e, no limite, consumir um só tipo de produto.

A ideia de invenção das cozinhas regionais abordada por Massimo Montanari²⁹, explica, em grande medida, a padronização que a Nespresso exprime em suas cápsulas. Pensar o território como um valor em si significa acreditar que as diferenças decisivas não são aquelas entre as pessoas (e os produtores), mas sim entre os lugares, além de evidenciar relações artificiais entre realidades histórico – culturais diferentes.

É no mínimo curioso que, no Brasil, um dos maiores produtores de café do mundo, assista-se a uma imensa disseminação dos cafés encapsulados da Nespresso. A esse respeito, o jornalista Luíz Americo Camargo ao jornal Estadão, fala do incômodo com uma visão única e monolítica dos cafés servidos em restaurantes, que têm deixado o momento final da refeição igual em muitos lugares, seja no bistrô francês ou no italiano. Segundo ele, se é pra tomar um café, que seja preferível as incertezas de um expresso humanamente imperfeito³⁰.

Experimentar o gosto de um alimento pode ser considerado um ato tanto cultural quanto natural,³¹ como sugere Steve Shapin. O que é chamado de *natural* neste caso é o fator fisiológico experimentado pelas papilas gustativas, enquanto o *cultural* são elementos externos que influenciam a percepção do sabor. A forma *natural* tende a ter grande estabilidade no curso do tempo. Já a parte *cultural* tem forte relação com as expectativas e compreensões do sabor e sofrem grandes variabilidades temporais e culturais, de acordo com Shapin.

A gastronomia contemporânea tem hoje, a partir principalmente de Ferran Adrià, acentuada tendência por uma **cozinha de ingredientes**,³² expressa também pela cozinha molecular, que visa distinguir e respeitar os sabores (doce, salgado, agridoce, picante etc.) naturais de cada ingrediente. Assim, caberia hoje ao cozinheiro o papel de evidenciar o que há melhor em um ingrediente, enquanto na cozinha antiga, medieval e do renascimento, cabia ao cozinheiro o papel de “consertar” os sabores dos ingredientes, fazendo intervenções no produto. Para Shapin, no mesmo texto aqui trabalhado, no final do século XVIII e no início do XIX, a química influenciou as experiências de gosto, pois desconectou as substâncias dos alimentos, o que acabou por definhar o

²⁹ MONTANARI, Massimo. *L'identità italiana in cucina*. Roma-Bari, Ediori, Laterza, 2010, p.75.

³⁰ In: <http://blogs.estadao.com.br/paladar/na-hora-do-cafezinho-sou-pelo-politeismo/>

³¹ SHAPIN, Steven. A mudança nos gostos: que gosto as coisas tinham no começo da era moderna e que gosto têm agora. *Novos estudos – CEBRAP*. São Paulo, n. 95, mar. 2013 (<http://dx.doi.org/10.1590/S0101-33002013000100006>).

³² DÓRIA, Carlos Alberto. *A Formação da Culinária Brasileira*. São Paulo: Publifolha, série 21, 2009.

conhecimento empírico e medicinal dos alimentos. Fato que se expressa notavelmente hoje a percepção dos alimentos enquanto substâncias nutricionais, bem expressas pela crítica ao *nutricionismo* feita por Michael Pollan.

Vimos algumas relações em que percepções sobre o gosto artificial e o natural no tempo e no espaço expressam-se em elementos que diferenciam a compreensão do gosto. Experimentar o gosto que uma comida tem pode ser bastante diferente considerando tempos e espaços diversos. Comer por prazer ou por uma busca de refinamento pode já também, por si só, evidenciar juízos consideravelmente distintos.

1.3. Estruturas do gosto: entre a comida e a alimentação?

“O gosto não é tão ricamente dotado quanto a audição; este último pode sentir e comparar múltiplos sons de uma só vez; o gosto, ao invés, age de forma simples, ou seja, não pode ser impressionado ao mesmo tempo por dois sabores”.³³

Michael Pollan e Carlo Petrini são jornalistas e militantes que têm assumido uma postura pública consideravelmente símile: uma defesa da comida *natural*. Pollan evidencia que a ciência da nutrição, em aliança com a indústria alimentícia, intermediada por políticos, ao longo do século XX, “construíram uma ideologia de **nutricionismo** que, entre outras coisas, convenceu a maioria de nós de três mitos perniciosos: 1) o mais importante não é o alimento, mas sim o ‘nutriente’; 2) por ser este invisível e incompreensível para todo mundo, menos para os cientistas, precisamos da ajuda de especialistas para decidir o que comer; 3) o objetivo da alimentação é promover um conceito estrito de saúde física. Uma vez que, por essa ótica, o alimento é, em primeiro lugar, uma questão de biologia, precisamos comer ‘cientificamente’ — pelo nutriente e pelo número e sob a orientação de especialistas”³⁴ (grifo nosso).

Assim, para ele, essa ideologia oficial da dieta ocidental nos fez esquecer que comemos por diversas razões além da necessidade biológica. Ainda para o autor, em uma perspectiva muito próxima a de Carlo Petrini, “comida também tem a ver com prazer, comunidade, família e espiritualidade, com a nossa relação com o mundo natural e com a expressão da nossa identidade”.³⁵

É importante considerar que os antigos e medievais contavam com um hábito muito favorável à melhor percepção do alimento: o contato tátil, manipulando o máximo possível os alimentos com as mãos e pouquíssimo com utensílios, como talheres.³⁶ Ideia que foi pensada também por Aristóteles a partir dos sentidos do tato, do

³³ Tradução livre de: “Il gusto non è tanto ricamente dotato quanto l’udito; quest’ultimo può sentire e paragonare più suoni a un tempo; il gusto invece agisce in modo semplice, ossia non può essere impressionato nello stesso tempo da due sapori”. In: BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. *Fisiologia del Gusto o Meditazioni di gastronomia trascendente*. Bra: Slow Food Editore, 2014, p. 66.

³⁴ POLLAN, Michael. *Em defesa da comida: um manifesto*. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008, pp.15-16.

³⁵ *Ibidem*, p.16.

³⁶ 36 MONTANARI, Massimo. *Il cibo come cultura*. Roma-Bari: Laterza, 2012, p. 78.

paladar e do olfato que deveriam ser intimamente relacionados: “o que pode ser provado é sempre algo que pode ser tocado”.³⁷ Assim, o paladar, o olfato e o tato eram sensações entendidas necessariamente relacionadas e em contato corpóreo.

A ideia de que o prazer não vai ao encontro do que é saudável não foi sempre assim. Montanari avaliou que a relação saúde-prazer, isto é, o que dá prazer é também o que faz bem ao corpo, é uma ideia base da dietética antiga e medieval, na qual as regras alimentares não eram entendidas como restrições alimentares, como normalmente se designa o que chamamos de dieta alimentar³⁸. Na mesma linha argumentativa, Steven Shapin afirma: “Havia dois princípios amplos que regulavam conselhos práticos médicos e leigos sobre dieta. Primeiro, se você fosse uma pessoa com saúde normal, devia consumir comidas e bebidas cujas qualidades estivessem em harmonia geral com seu temperamento, tendo em mente que essa harmonia podia dizer respeito a itens individuais, a uma refeição ou à dieta durante um período de tempo (ajustada às estações, ao modo e à fase da vida)”.³⁹

Os comportamentos alimentares estão sujeitos também a posições sociais. Marvin Harris defende que as escolhas alimentares dos povos e indivíduos são determinadas por um cálculo que considera a conveniência das vantagens e desvantagens.⁴⁰ Para Montanari, nem sempre *bom* é o que convém comer, pensando que os hábitos alimentares não correspondem necessariamente ao gosto dos indivíduos. E sobre isso é importante refletirmos: escolha não é necessariamente o que se considera por *bom*. Bom não é o que se come em maior quantidade. No caso de grupos sociais mais abastados, o objeto de desejo não é o que mata a fome, mas sim o que é raro e de difícil acesso. Isso pode ajudar a pensar como se constroem culturas alimentares que incorporam os hábitos alimentos de camponeses, por exemplo, com um discurso muito diferente do contexto de carência.⁴¹ Como se pode perceber, os discursos sobre o gosto, ou o que é desejável, mudam no tempo e no espaço. Mas o que convém ressaltar é que o que se come não é necessariamente o que se gosta, ou que se considera bom. O bom estaria, assim, numa posição simbólica muito mais próxima dos desejos e menos das

³⁷ SHAPIN, Steven. A mudança nos gostos: que gosto as coisas tinham no começo da era moderna e que gosto têm agora. *Novos estudos* – CEBRAP. São Paulo, n. 95, mar. 2013 (<http://dx.doi.org/10.1590/S0101-33002013000100006>).

³⁸ MONTANARI, Massimo. *Il cibo come cultura*. Roma-Bari: Laterza, 2012, p. 69.

³⁹ SHAPIN, Steven. A mudança nos gostos: que gosto as coisas tinham no começo da era moderna e que gosto têm agora. *Novos estudos* – CEBRAP. São Paulo, n. 95, mar. 2013 (<http://dx.doi.org/10.1590/S0101-33002013000100006>).

⁴⁰ MONTANARI, Massimo. *Il cibo come cultura*. Roma-Bari: Laterza, 2012, p. 69.

⁴¹ *Ibidem*, p. 86.

escolhas efetivas.

O sistema de sabores que a nós parece *naturalmente* preferível não é o mesmo sistema que era usado vários séculos atrás para ser considerado bom ou ruim. Enquanto a cultura alimentar europeia considera hoje, de modo geral, que o sabor *natural* de um alimento deve sempre ser respeitado, vimos que o gosto alterado e artificial reinou soberano por muitos séculos. Um exemplo interessante, a ser pensado, é o caso da mortadela e do presunto cru na Itália que, comparativamente em dois diferentes momentos, revelam valores agregados distintos: no momento de prevalência do gosto artificial – majoritariamente no período medieval – a mortadela era o produto mais prestigiado e com maior valor subjetivo agregado. Já o presunto cru, em tempos de apreço ao natural, como se assiste agora, é o produto mais valorizado por remeter diretamente a uma matéria prima. Nestes novos tempos, custa bem mais caro ir ao supermercado comprar cem gramas de presunto cru do que de mortadela.

Ainda de acordo com Montanari, outra característica fundamental da cozinha pré-moderna é o uso muito restrito de gorduras de todos os tipos, pois era recorrente o uso basicamente de elementos ácidos como acompanhamentos, como vinho, vinagre e cítricos. Assim, as cozinhas japonesa e do sudeste asiático podem ser comparadas à medieval por várias semelhanças. O doce-salgado, por exemplo, que caracteriza grande parte do gosto medieval e do renascimento, tem permanências em cozinhas europeias mais conservadoras, como a alemã, assim como as cozinhas chinesa e marroquina até hoje têm forte conexão com o agridoce da cozinha medieval e do renascimento.⁴² Assim, notamos que as transformações da “estrutura do gosto”⁴³, são processos de longa duração.

⁴² MONTANARI, Massimo. *Il cibo come cultura*. Roma-Bari: Laterza, 2012, p. 77.

⁴³ *Ibidem*, p. 77.

O bom para Carlo Petrini e o *Slow Food*

O *Slow Food* foi criado em 1986, com o nome de *Arcigola*, na cidade de Bra, onde nasceu Carlo Petrini. No mesmo ano em que ocorreu o acidente nuclear de Chernobyl na Ucrânia, era inaugurada em um dos principais pontos simbólicos de Roma, na Piazza di Spagna, uma grande expressão do *fast food*: uma franquia McDonald's. Oposições surgiram de várias partes para manifestar indignação contra uma possível “americanização” da Itália, contra uma má ocupação do centro histórico e outras questões que estavam pertinentes à cultura local. Carlo Petrini, naquele momento também expressava preocupação contra a cultura homogeneizadora do *fast food/junkie food* que o McDonald's anunciava tão evidentemente no “coração” da Itália.⁴⁴ As críticas de Petrini propiciaram a criação de um movimento internacional chamado *Slow Food* com o objetivo de proteger alimentos tradicionais, defender o prazer pela alimentação e a biodiversidade agrícola.

Iniciava-se assim um intenso movimento pelo direito ao prazer, à convivência em torno ao alimento, propondo outras maneiras de fazer agricultura, que respeitassem e tornassem mais digno o trabalho das pessoas que produzem alimentos. Dessa forma o movimento *Slow Food* desenvolveu-se e, em 1990, foi criada a *Slow Food Editore* com a publicação de uma espécie de guia dos lugares da tradição gastronômica da Itália, intitulado *Osterie d'Italia*. Nos anos seguintes, o *Slow Food* estabelece-se também em Berlim (1992) e em Zurique (1993). Em 1994 as primeiras versões das oficinas Laboratórios do Gosto (*Laboratori del Gusto*) experimentavam métodos de educação alimentar infantil e do gosto. A primeira edição de um grande evento, que acontece com grande importância ainda hoje – *Salone del Gusto* – aconteceu em 1996 reunindo pessoas de todo mundo para discutir temas pertinentes à alimentação e apresentando o *Arca del Gusto* – projeto com o objetivo de recolher e reunir em um catálogo alimentos e sabores que estariam por desaparecer. Além desse, outros eventos temáticos foram gradualmente sendo criados, como *Cheese – Le forme del latte* com periodicidade bienal dedicado às questões do queijo e do leite.

Presídio é mais um importante projeto desenvolvido pelo movimento, a partir de

⁴⁴ Cf. <http://time.com/3626290/mcdonalds-slow-food/>

Arca del Gusto, que tinha então inicialmente o objetivo de reunir e salvaguardar pequenas e particulares produções gastronômicas. O projeto chamado de *presídio* foi o crescimento desse primeiro projeto, com a necessidade de regulamentar, certificar e propiciar reais estímulos aos produtores. Essa foi a maneira de identificar os produtores e produtos e fortalece-los propiciando redes de comércio, com critérios próximos ao DOC (Denominação de Origem Controlada) e IGP (Indicação Geográfica Protegida), ainda que sem ser uma certificação oficial como ocorre no caso desses últimos.

2.1. Breve história do *Slow Food*: entre a política e o prazer

Nascido então, com a identidade de Arcigola, o movimento pela proteção e prazer se torna oficialmente *Slow Food* em 1989. Nome que imediatamente faz oposição à ideia de *Fast* (seja *life, food,...*) e se apresenta como um discurso de contrariedade. A inserção do slogan *buono, pulito e giusto* é, sem sombra de dúvidas, uma afirmação necessária que o movimento precisava indicar, para além de contrariar a ideia de *fast*. Iniciava-se assim uma forte liderança mundial em defesa, antes de qualquer coisa, do prazer em comer. Prazer garantido e sustentabilidade imprescindível como proposta de uma nova gastronomia mais conectada às tradições regionais. Ações educacionais e organizações internacionais foram as estratégias assumidas para atingir a grande abrangência que vemos hoje, quase trinta anos depois. Um grande evento mundial periódico e uma renomada editora são apenas algumas expressões do alcance que o movimento atingiu até hoje.

Um quarto de século depois de sua criação, o *Slow Food* apresenta dados muito relevantes: cerca de 100 mil membros em diversas partes do mundo, 10 mil “hortas assistidas” na África, 2 mil comunidades de alimentação e outros tantos feitos. A revista estadunidense *Time* descreveu Petrin em 2004 como um revolucionário que “mudou a forma como pensamos sobre comer”.⁴⁵

O *Slow Food* manifestou-se de diversas formas a fim de promover essas ideias sobre uma alimentação mais responsável. Segundo informações do próprio movimento, conceitualmente “o bom é expressão do sabor e do aroma do alimento, reconhecido por sentidos educados e bem treinados, fruto da competência do produtor e da escolha de matérias primas e métodos de produção, **que não devem de maneira nenhuma alterar sua naturalidade**”.⁴⁶

Para eles, o limpo é, assim, a representação de um ambiente respeitado com práticas de agricultura saudáveis, no qual cada processo de produção protege os ecossistemas e a biodiversidade. O justo seria o discurso de justiça social na qual as condições de trabalho devem ser coerentes e respeitadas ao homem com capacidade de

⁴⁵ Visto em: <http://time.com/3626290/mcdonalds-slow-food/>

⁴⁶ Visto em: <http://www.slowfoodbrasil.com/campanhas-e-manifestos/38-manifesto-bom-limpo-e-justo> (Grifo nosso)

remuneração adequada, respeitando diversidades culturais e tradições sem deixar de considerar a economia global e a solidariedade.

A política colocada como ponto central do *Slow Food*, e também de Carlo Petrini, sempre considerou modelos de expressão cultural de forte identidade regional⁴⁷, como sugere Geoff Andrews em seu livro sobre o “*Slow Food – Una storia tra politica e piacere*”. São propostas que promovem a alimentação fortemente conectada com discursos da tradição, como tradições que estavam morrendo e o *Slow Food* propicia meios de revitalizá-las e torná-las novamente viáveis, como é o caso dos *presídios*.

O *Slow Food* vem, assim, desempenhando um forte papel em prol do direito ao prazer e à vida *slow*, como antídoto à ideia de *fast life* – uma espécie de “vírus” da vida veloz – propondo um modo de viver alternativo e principalmente **compensatório** à americanização crescente. Afinal, poucas pessoas conseguem fugir efetivamente da aceleração e globalização desse mundo. Os anos sessenta e setenta foram importantes para pensarmos esse contexto em que se insere o *Slow Food*. As políticas desse movimento podem ser vistas como expressão de muitas linhas que defendia o movimento chamado de *contracultura* que teve seu auge na década de 60, que clamava por transformações através de uma tomada de consciência, de mudança de valores e comportamentos. Geoff Andrews e Michael Pollan compartilham dessa ideia de influência de ideário da contracultura sob o movimento criado por Petrini, que pode também ser pensado pelo movimento de retorno à terra.⁴⁸ Esse ideal representou pessoas bem diferentes em uma proposta de viver alternativa, com o prazer como elemento central da concepção, contra os excessos da industrialização e do capitalismo anglo-americano e, inclusive, como maneira de sobrevivência, como sugere Andrews.

Mas o direito ao prazer é para todos? Os comportamentos alimentares estão, sem dúvida, ligados a escolhas mediadas por quem os expressa, como ricos ou pobres, de quem tem fome ou abundância. Mas será que a todos esses o direito ao prazer é uma constante de sustento cotidiano, como aponta Petrini? Se “[...] o gosto continua a ser o fator decisivo para estabelecer a bondade de um alimento”⁴⁹ é de se pensar que o gosto, independentemente da posição social ou política, seja um fator decisivo pra designar quanto um alimento é bom. Mas não é de se crer que o direito de escolha tenha sido

⁴⁷ ANDREWS, Geoff. *Slow Food – Una storia tra politica e piacere*. Bologna: Il Mulino, 2010, p. 26

⁴⁸ *Ibidem*, p. 34.

⁴⁹ Tradução livre de: “[...] il gusto rimane pur sempre il fattore decisivo per stabilire la bontà di un alimento”. In: PETRINI, Carlo. *Buono, pulito e giusto – Principi di nuova gastronomia*. Torino: Einaudi, 2011, p.95.

dado a todos, pois a escolha está longe de ser dada a todos. No entanto, tratar de **direito ao gosto** nos parece mais adequado pois não se relaciona diretamente com um prazer que pode ser considerado hedonista, mas sim com a construção de um gosto que habilite o sujeito a exercer escolhas a partir da relação entre conhecimento e experiência. Entendemos o direito ao gosto como expressão de um acesso a alimentos melhores, mas não só, também de uma educação sensorial do gosto. Assim é possível perguntar que talvez o que se busca comer nem sempre é o bom?

O livro *Buono, pulito e giusto* de Carlo Petrini, que é aqui analisado, apresenta uma ideia de *bom* que tem por objetivo a qualidade do alimento. Mas devemos pensar: bom e qualidade são mesmo duas faces de uma mesma moeda? Um alimento que tenha sido produzido conforme ideais estabelecidos por um determinado grupo será sempre considerado bom (do ponto de vista do sabor e do prazer) pelo mesmo grupo? Certamente não. Por isso a questão da subjetividade é tão evidente quando falamos do conceito de bom.

Para extrapolarmos a subjetividade presente na dimensão do gosto é preciso pautar-se de critérios objetivos, como os científicos ou estabelecidos por uma determinada comunidade. Um exemplo claro sobre isso é a análise de vinhos: existem critérios estabelecidos que avaliam as características gosto-olfativas de um vinho que permitem descrever para além do *gosto-ou-não-gosto*. Não se trata de uma oposição entre objetividade e subjetividade, pois a subjetividade nunca será completamente suprimida, mas se podem estabelecer critérios que ultrapassem esse antagonismo. Creio se tratar de um processo bem expresso pelo filósofo francês Paul Ricoeur,⁵⁰ que aponta a subjetividade não como origem da análise, mas sim parte de uma construção que não nega a presença do sujeito e suas identidades.

Se a busca pelo bom é para se fazer provar o prazer alimentar, é de se considerar que onde tanto se condenou moralmente o prazer, através da religião católica, tenha se desenvolvido tão profundamente o gosto pelo comer. E isto, como há de se concordar com Petrini,⁵¹ tenha possivelmente influenciado que a gastronomia não construísse uma dignidade científica. Afinal, a gastronomia é um campo de conhecimento que lida com a necessidade vital do nutrir-se, mas como bem considerou Carmen Soares, “a culinária é um saber do domínio de entendidos e, como área de especialização que é (i.e., com um

⁵⁰ RICOEUR, Paul. *História e verdade*. Rio de Janeiro, Editoria Florence, 1968.

⁵¹ PETRINI, Carlo. *Buono, pulito e giusto – Principî di nuova gastronomia*. Torino: Einaudi, 2011, p. 100.

objeto e conhecimentos próprios), merece o respeito dos que a desconhecem”.⁵²

O que se chama de gastronomia, apesar de muito controverso, vai, ao longo desses processos simultâneos, paulatinamente deixando de ser exclusividade das elites e incorporando outros discursos. A culinária é considerada, pelo menos desse o século V a.C., uma área de conhecimento autônoma.⁵³ O que propicia à Petrini a possibilidade de incorporar também a ideia de uma “nova gastronomia” que considera os custos e consequências sob toda a cultura da comida no mundo globalizado. E isto constitui o que o *Slow Food* chama de filosofia da alimentação: conjugar o bom, a ecologia e a ética humana. Questões que vinham sendo discutidas em várias esferas, mas que são apresentadas pelo movimento como uma proposta de necessidades que precisam ser atendidas simultaneamente. De alguma forma, como sugere Petrini, é uma fusão dos conceitos de prazer e subsistência. Uma *ecogastronomia* do prazer.

Dessa forma o *Slow Food* se coloca muito claramente contra a agroindústria, o uso de substâncias químicas, de modificações genéticas ou de qualquer outra ação humana que possa modificar ou interferir na produção de comidas artesanais, a fim de recuperar variedades de plantas e preparações que estavam (ou quase estavam) desaparecendo.

Com um discurso notavelmente holístico e muito pautado por Jean-Anthelme Brillat-Savarin, que escreveu *Fisiologia del gusto*,⁵⁴ Carlo Petrini, conhecido como Carlin, nasceu em Bra (Província de Cuneo, no Piemonte) no ano de 1949, é um dos mais importantes gastrônomos na Itália e no mundo hoje. Sua interferência no cenário mundial não se restringe somente à alimentação: os seus diálogos e ações falam de diferentes esferas, da agronomia à política. Defende a “comida de verdade” através de uma produção livre de exploração e produtos químicos. É fundador e presidente do movimento cultural internacional *Slow Food*, que tem o propósito de promover o direito ao prazer através da comida, defender o seu justo valor e produzir de maneira a não sujar, seja a terra, ou o alimento, com produtos químicos.

⁵² SOARES, Carmen. *Arte Culinária em Xenofonte, Platão e Aristóteles*. In: SOARES, Carmen & DIAS, Paula Barata. (Orgs). *Contributos para a história da alimentação na antiguidade*. Coimbra, Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra, 2012, p. 40.

⁵³ SOARES, Carmen. *História da alimentação na Antiguidade Clássica: os primeiros livros de culinária*. Boletim de Estudos Clássicos. vol. 54. Coimbra, 2010, p. 54.

⁵⁴ BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. *Fisiologia del Gusto o Meditazioni di gastronomia trascendente*. Bra: *Slow Food Editore*, 2014 apud PETRINI, Carlo. *Buono, pulito e giusto – Principi di nuova gastronomia*. Torino: Einaudi, 2011.

2.2. O bom em *Buono, pulito e giusto*

Segundo Petrini, o livro que baseia essa discussão, *Buono, pulito e giusto*, representou um divisor de águas no cenário histórico do movimento *Slow Food*, pois estabeleceu uma linguagem comum dentro do universo *Slow Food*, sintetizando e esclarecendo a filosofia promovida. O livro é dividido em cinco capítulos com diversos itens cada, uma nova introdução, que foi escrita seis anos depois do lançamento da primeira edição (2005), conclusão e um apêndice com o manifesto sobre o futuro da comida. Os capítulos estão assim divididos: “Un affresco poco rassicurante”, “Gastronomia e nuova gastronomia”, “La qualità come obiettivo”, “Tre idee da praticare” e “Realizzare”.

Há presente um discurso de sucesso na nova introdução que assume que o livro havia percorrido um percurso importante nos objetivos a serem alcançados, mas que ainda havia por muito por fazer. Mas que o que se defende como sendo *bom* teria avançado bastante através de educação e conhecimento do que se deve conceber como prazer lendo melhor a realidade que nos circunda.

O livro inicia com uma história da vida privada de Petrini, que representa uma espécie de estopim para as ideias que movem a filosofia. Ele relata uma experiência de comer uma peperonata⁵⁵ em um restaurante que passou a não ser mais “boa” e saborosa. Naquela ocasião, então, ele fica sabendo que os pimentões deixaram de ser plantados naquela região e deram espaço a tulipas. Curiosamente, na Holanda, onde as tulipas são recorrentemente remetidas como símbolo de identidade, assistia-se então a uma inversão de papéis. Os *peperoni di Costigliole d’Asti* deram espaço aos bulbos de tulipas que iriam florescer na Holanda.

No livro aqui discutido, Petrini assume esse evento como o início da largada oficial da *ecogastronomia* pensada enquanto matéria prima que deve ser cultivada e produzida de maneira sustentável, respeitando a biodiversidade e as tradições alimentares.⁵⁶ Há uma notável ligação neste relato, e também em outros, que relaciona variedades alimentares híbridas ou que sofreram alguma modificação (ou que não são as variedades “autóctones” – assumidas como aquelas que resistiram, dialogaram e se

⁵⁵ Peperonata é um prato feito com pimentões consumido em diversas regiões da Itália.

⁵⁶ PETRINI, Carlo. *Buono, pulito e giusto – Principi di nuova gastronomia*. Torino: Einaudi, 2011, p. 6.

adaptaram em harmonia com os diversos ecossistemas – com uma drástica diminuição de sabor enquanto gosto. Outro caso em que essa relação fica evidente é quando ele relata uma variedade “autóctone” de milho produzido no México chamada *Tehuacán* que deu lugar às variedades híbridas americanas que necessitam de mais água para produção e são menos favoráveis do ponto de vista nutricional, além, de perderam em sabor e gosto. O que é pensado como *buono* nos relatos de Petrini é, muitas vezes, um alimento “autóctone”, presente nas tradições locais. A esse aspecto, vê-se também uma crítica à rapidez e a ideologia do crescimento como estilo de vida, como meio de produção, uma redução do tempo a zero que representaria uma *tiranía da urgência*⁵⁷ que é já bem expressa no nome do movimento, que claramente se opõe ao consagrado termo *fast food*.

O *buono* está articulado por Petrini também a uma ideia maior que tem como eixo central o direito ao prazer, uma defesa e interferência pública em prol de um direito à cidadania. Essa questão é muito evidente nos trechos a seguir: “Na realidade, o termo é extensível para além do simples bom comer ou do 'viver generosamente'. A escolha de alimentos, que parece ser o denominador comum de todas as definições mais importantes, implica, na verdade, em uma série de conhecimentos bastante ampla, que toca as esferas de muitos âmbitos disciplinares diferentes, tanto tecnológicos quanto humanistas. Como vimos, o homem sempre age na natureza para obter alimentos através de processos culturais diferentes e a história desses processos revela uma complexidade desarmante para aqueles que querem analisá-la a fundo”.⁵⁸ “O raciocínio foi o seguinte: o prazer é um direito humano porque é fisiológico, não se pode não sentir prazer comendo. Experimenta prazer qualquer um que se nutra com alimentos que existam a disposição, criando os melhores modos para torná-los agradáveis”.⁵⁹

Pode-se perceber uma considerável influência do pensamento de Edgar Morin

⁵⁷ JÉRÔME BINDÉ. *Apud* PETRINI, Carlo. *Buono, pulito e giusto – Principi di nuova gastronomia*. Torino: Einaudi, 2011, p. 15.

⁵⁸ Tradução livre de: “In realtà il termine è estensibile al di fuori del semplice buon mangiare o del ‘vivere lautamente’. La *scelta* dei cibi, che sembra essere il comun denominatore di tutte le definizioni piú importanti, implica in realtà una serie di conoscenze piuttosto ampia, che tocca le sfere di molti ambiti disciplinari diversi, tanto tecnologici quanto umanistici. Come abbiamo visto, da sempre l’uomo agisce sulla natura per procurarsi il cibo attraverso differenti processi culturali e la storia di questi processi rivela una complessità disarmante per chi volesse analizzarla a fondo”. PETRINI, Carlo. *Buono, pulito e giusto – Principi di nuova gastronomia*. Torino: Einaudi, 2011, pp. 35-36.

⁵⁹ Tradução livre de: “Il ragionamento fu questo: piacere è un diritto umano perchè è fisiologico, non si può non provare piacere mangiando. Prova piacere chiunque si nutra con gli alimenti che ha disposizione, escogitando i modi migliori per renderli gradevoli”. *Ibidem*, pp. 46-47.

sobre Petrini,⁶⁰ principalmente na defesa de que a gastronomia não pode se reduzir a uma lógica disciplinar individual, que separa a química, a economia, a política, a história, etc. Petrini coloca o prazer sempre ao lado da cultura, sem separá-los. E diz também que “se pode dizer que esta separação fictícia entre subsistência e prazer é perpetuada até os dias atuais”.⁶¹

E nessa questão aparece também a dimensão holística do discurso de Petrini, pois trata-se de colocar em diálogo diversas esferas e setores da alimentação que se conjugam. Em especial, para ele, a agricultura é a atividade que pode interferir diretamente na qualidade do que se come. E que assistimos na história da agricultura ocidental a um gradual, contínuo e crescente movimento de transformação à *innaturalità*.⁶² Inaturalidade essa que se apresenta na forma de agroindústrias que reinam soberanas sob o escopo da técnica, sob o escopo de melhorar o natural, mascarando a artificialidade.

A partir de uma drástica visão das cadeias de produção alimentares atuais, Petrini propõe uma *nova gastronomia* com base em uma *nova agricultura* que tenha como preocupação real métodos sustentáveis, biodiversidade, saberes e métodos antigos. Ele rapidamente alega não se tratar de um retorno ao passado, mas de reiniciar do passado, consciente dos erros do mesmo, numa espécie de repetição da tradição. Assim, constrói uma ideia de que a humanidade pode deixar de ser *resistente* à centralidade da comida em suas vidas e passar a ser *feliz*⁶³ com gastrônomos que conjuguem tradição milenar com técnicas modernas bem utilizadas. Mas é inevitável, diante de um forte discurso arraigado pelo elogio ao passado, vê-lo imerso em um contexto nostálgico que caminha em direção de retomada dos louros passados. “A nostalgia gustativa está muito presente no menu moderno tardio”.⁶⁴

E nos louros do passado, segundo Petrini, estaria então um direito fundamental e natural da humanidade – o direito ao prazer – o qual muito se tem negado recentemente. Para corroborar essa ideia, ele usa elementos, mais uma vez, do passado para justificar a retomada de valores. Mario Soldati, autor que produziu um documentário italiano de

⁶⁰ *Ibidem*, 14.

⁶¹ Tradução livre de: “se può dire che questa separazione fittizia tra sussistenza e piacere si è perpetuata fino ai giorni nostri”. *Ibidem*, p. 36.

⁶² *Ibidem*, p. 21.

⁶³ *Ibidem*, p. 24.

⁶⁴ SHAPIN, Steven. A mudança nos gostos: que gosto as coisas tinham no começo da era moderna e que gosto têm agora. *Novos estudos – CEBRAP*. São Paulo, n. 95, mar. 2013 (<http://dx.doi.org/10.1590/S0101-33002013000100006>).

grande repercussão intitulado “*Viaggio lungo la Valle del Po. Alla ricerca dei cibi genuini della Pianura Padana*” é visto como documento essencial para pensar o momento de passagem de uma economia rural a grandes produções industriais, pois remete à uma busca de algo que estava se perdendo, mas ainda se via exemplares de camponeses produtores de *boa comida*. Outro exemplo, ao longo do livro, que remete diretamente à ligação ao passado sempre como referência bem sucedida é o de Bartolo Mascarello. Um produtor de vinho que representa uma forte relação entre o território e a tradição – um exemplo de produção que respeita aqueles que produzem a qualidade organolética e a sustentabilidade ambiental. Esses e outros exemplos são colocados de tal maneira que tratam o prazer como elemento intrínseco da consciência do que se come, da produção, das matérias primas, das técnicas e da capacidade de degustar, ao mesmo tempo que vemos que são tomados pela lógica gourmetizante de uma busca incessável pelo refinamento.

Petrini entende, assim, o gosto por diversas esferas: antes de qualquer coisa, como expressão de um grande apelo midiático que usa vastamente o termo: “o gosto, termo hoje altamente inflacionado, usado para titular livros, eventos, transmissões, festivais, porque é de grande apelo midiático, é, antes de tudo, um fator fisiológico”.⁶⁵ Apesar dessa crítica, o *Slow Food* não poupa o uso do termo gosto quando intitula o projeto de educação alimentar desenvolvido pelo *Slow Food Educa*, focado principalmente em crianças, em *Educazione del Gusto*. Muito recentemente, o *Slow Food* alterou o nome deste projeto para *Educazione Alimentare e del Gusto*.⁶⁶

Para além do uso inflacionado do termo e da questão fisiológica, Petrini considera, no livro aqui analisado, que o gosto pode ser avaliado de forma quase objetiva ou, pelo menos, comparativamente. “Tal definição passa através da prática de degustação: é um exemplo o que acontece com o vinho, onde são criadas categorias descritivas para o que é percebido considerando a vista, o olfato e o gosto. Mas a mesma coisa pode ser feita com todos os alimentos possíveis e constitui uma base científica não faz pouco tempo, hoje definida de maneira completa e comprovada cientificamente”.⁶⁷

⁶⁵ Tradução livre de: “Il gusto, termine oggi altamente inflazionato, utilizzato per titolare libri, eventi, trasmissioni, sagre paesane perché di grande *appeal* mediatico, è prima di tutto un fattore fisiologico”. PETRINI, Carlo. *Buono, pulito e giusto – Principi di nuova gastronomia*. Torino: Einaudi, 2011, p. 76.

⁶⁶ Visto em: <http://www.slowfood.it/educazione/>

⁶⁷ Tradução livre de: “Tale definizione passa attraverso la pratica della degustazione: ne è un esempio quanto avviene per il vino, dove si sono create categorie descrittive per quello che si percepisce con vista olfatto e gusto. Ma la stessa cosa può essere fatta con ogni alimento possibile e costituisce una base scientifica non da poco, oggi definita in maniera compiuta e comprovata scientificamente”. PETRINI, Carlo. *Buono, pulito e giusto – Principi di nuova gastronomia*. Torino: Einaudi, 2011, p. 77.

Além disso, ele considera também a experiência pessoal enquanto fator de influência no gosto, expressão de uma memória gusto-olfativa que remete diretamente a eventos vividos. Mas, talvez o ponto mais relevante que o movimento evoca, e que Petrini toca apenas como uma questão importante a ser trabalhada, é restituir centralidade à alimentação. Ele aborda a questão do distanciamento da gastronomia em relação à história da alimentação e outras disciplinas, ocupando um posto sem qualquer crédito científico. Para Petrini a gastronomia estaria assim há séculos associada somente à esfera de entretenimento, sem dignidade científica e fadada ao preconceito de que prazer é pecado: “Essa separação fictícia relegou por séculos a gastronomia a um âmbito folclorístico, negando qualquer dignidade científica e acabando por associá-la exclusivamente à esfera do passatempo, de festas populares, do alvoroço da mídia sobre produtos típicos e tradicionais, das disputas sobre as pontuações atribuídas aos restaurantes. [...] Ocupar-se de gastronomia, e, portanto de prazer, sempre teve que superar o preconceito que prazer é pecado [...]”.⁶⁸

Essa associação que Petrini faz entre prazer e pecado nos parece muito superficial. Afinal, o cristianismo antigo e medieval era bastante carnal e não apresentava necessariamente uma recusa do prazer. Essa dimensão pode até estar relacionada como o legado da contracultura que atinge o discurso de Petrini, no sentido de um preconceito laicizante. Se confrontamos essa abordagem com uma ideia construída por Montanari⁶⁹ de que a relação entre saúde e prazer é uma construção da dietética antiga e medieval que considerava o prazer fundamentalmente positivo à saúde, veremos que a alimentação não se colocava tão marginalmente à ciência. Mas sim, algo que cerca de dois ou três séculos atrás sofreu uma paulatina mudança acerca do prazer, considerando-o inversamente proporcional à saúde.

Ainda assim, Petrini, em sua defesa do direito ao prazer, constrói uma ideia de que a boa comida pode ser um excelente auxílio terapêutico, tanto do ponto de vista da saúde do corpo, quanto da mente.

A luta de Petrini contra a industrialização sinaliza características importantes a serem pensadas: a globalização faz os alimentos construídos historicamente, as culturas

⁶⁸ Tradução livre de: “Questa separazione fittizia há relegato per secoli la gastronomia in un âmbito folcloristico, negandole ogni dignità scientifica e finendo per associarla unicamente alla sfera del passatempo, della sagra di paese, del bailamme mediático sui prodotti tipici e tradizionali, delle dispute sui punteggi assegnati ai ristoranti. [...] Occuparsi di gastronomia, e quindi di piacere, ha sempre dovuto scontare il pregiudizio che il piacere è peccato [...]”. PETRINI, Carlo. *Buono, pulito e giusto – Principi di nuova gastronomia*. Torino: Einaudi, 2011, p. 38.

⁶⁹ MONTANARI, Massimo. *Il cibo come cultura*. Roma-Bari: Laterza, 2012, pp. 63-70.

e as tradições viajarem pelo mundo no sentido que permite um grande acesso a diferentes hábitos alimentares, mas ao mesmo tempo cria *alimentos inventados* como *nuggets* e *chips* que são praticamente irreconhecíveis do ponto de vista da matéria prima existente na natureza. Apesar da *artificialidade* da produção desses “alimentos inventados” pela indústria alimentícia, é inegável a presença constante de uma busca por imitar sabores *naturais*. A artificialidade ganhou ainda mais força quando atingiu o campo, pois “depois de 1960, graças ao avanço tecnológico, deu-se o declínio das velhas práticas alimentares, com a chegada às áreas rurais dos alimentos industrializados (sopas desidratadas, peixe congelado, frango de aviário), isto é, com a ‘frangalização’ do país [Portugal]”.⁷⁰

O termo qualidade é pensado por Petrini como um objetivo para se alcançar o bom, mas que nos últimos tempos sofreu um forte abuso midiático para promover qualquer tipo de produto. “Nenhuma operação midiática em favor da qualidade teria sido tão eficaz, mas há pouco o termo se transformou em chapéu que se pode colocar sob qualquer cabeça, um termo de infinitas conotações utilizado nos âmbitos mais díspares”.⁷¹ Tantas conotações que são dribladas por Petrini definindo a qualidade com os preceitos do *Slow Food*: “[...] A qualidade é um empenho do produtor e do comprador, uma busca constante, um ato político [...] e de civilização. E para sair do impasse de sua relatividade, a qualidade precisa de uma educação alimentar e do gosto permanente, o respeito pela terra, pelo ambiente e pela humanidade que a produz”.⁷²

Além disso, ele pensa que a qualidade sofre uma considerável influência do “ponto de partida” de cada um, como ele delinea a memória gusto-olfativa que exerce então um papel de arquivo pessoal que conserva sabores e saberes que acompanham o sujeito pela vida. E, como ele próprio assume, é difícil encontrar objetividade em tudo isso. Mas há predominantemente um discurso em definir a qualidade do que se considera *bom* como o que é produzido *naturalmente*, ideia bastante problemática considerando a vulnerabilidade do termo natural: “o que é bom na gastronomia o é se o

⁷⁰ CASCÃO, Rui. “À volta da mesa: sociabilidade e gastronomia”, in MATTOSO, José (Direcção de), *História da Vida Privada em Portugal, A Época Contemporânea*, Lisboa, Círculo de Leitores - Temas e Debates, 2011, p. 68.

⁷¹ Tradução livre de: “Nessun’operazione mediatica in favore della qualità sarebbe stata altrettanto efficace, ma presto il termine è diventato un cappello da porre su qualsiasi testa, un termine dalle infinite connotazioni utilizzato negli ambiti più disparati”. In: PETRINI, Carlo. *Buono, pulito e giusto – Principi di nuova gastronomia*. Torino: Einaudi, 2011, p. 87.

⁷² Tradução livre de: “[...] la qualità è un impegno del produttore e dell’acquirente, una ricerca costante, un atto politico [...] e di civiltà. E che, per uscire dall’impasse della sua relatività, la qualità ha bisogno di una permanente educazione alimentare e al gusto, del rispetto della terra, dell’ambiente e dell’umanità che produce”. *Ibidem*, p. 89.

produto é restituível a uma certa naturalidade que respeite o máximo possível as suas características originais [...]”.⁷³ Essa ideia de originalidade também é problemática no sentido em que pode acabar opondo-se à ideia de construção do gosto. Afinal quais seriam essas características originais se não consideramos tempo e espaço? O que corrobora ainda mais a tendência de Petrini em definir o bom como aquilo que prevê *Slow Food*, sem que haja um distanciamento que possa sustentar o discurso. Um sintoma, talvez, de um pensamento construído por um entusiasmo apaixonado pelo *natural*.

⁷³ Tradução livre de: “ciò che è buono in gastronomia lo è se il prodotto è riconducibile a una certa *naturalità* che ne rispetti il piú possibile le caratteristiche originarie [...]”. In: PETRINI, Carlo. *Buono, pulito e giusto – Principi di nuova gastronomia*. Torino: Einaudi, 2011, p. 92.

2.3. O bom de Carlo Petrini e os dilemas da boa comida em tempos de globalização

Considerando que a relação entre cozinha de território (local) e cozinha internacional (global) é uma das grandes questões da cultura alimentar contemporânea, como destaca Montanari,⁷⁴ de algum modo, a *cozinha de território* em seu estatuto cultural forte é também um produto da globalização ou, pelo menos, é uma invenção moderna. Daí sua coexistência. Em um mundo fracionado como o antigo e o medieval, a aspiração girava ao entorno de construir um modelo de consumo universal, assim a cozinha internacional parece ter “raízes” antigas. Ao passo que, paradoxalmente, hoje se assiste uma tendência em afirmar os valores especificamente locais.

Assim, a cozinha internacional do passado conhecia grandes diferenças “locais”, “regionais” e “nacionais”. Ainda segundo Montanari, no último século a tendência à uniformidade do consumo é um fato, em especial, pela multiplicação das trocas, pela força da indústria e multinacionais da alimentação. Alguns exemplos. O pão branco, que já foi um consumo de elite, tornou-se hábito de todos. Países de consumo de cerveja consomem cada vez mais vinho e vice-versa. Em todos os lugares a coca-cola está presente. O consumo de carne aumenta em países de tradição de consumo vegetal. “É como se a indústria de alimentos tivesse criado um novo universalismo, desta vez não elitista, mas sim de massa”.⁷⁵ Por outro lado, tudo isso ocorre, ao mesmo tempo que se procura algum tipo de diversificação. A própria rede McDonald’s, por exemplo, como outras empresas alimentares, oferece uma série de alimentos a partir de saberes e gostos nacionais e regionais: “as diferenças não parecem então destinadas a desaparecer”.⁷⁶ Essa diversidade também se relaciona ao processo de produção de identidades múltiplas no sentido que podemos ser ao mesmo tempo cidadãos mundial, europeu, italiano, de uma cidade. E cada uma dessas identidades tem uma particularidade em sua forma de expressão alimentar.

Tendo em vista essa análise, neste momento pretendemos sair do nosso objeto,

⁷⁴ MONTANARI, Massimo. *Il cibo come cultura*. Roma-Bari: Laterza, 2012, pp. 117-118.

⁷⁵ MONTANARI, Massimo. *Il cibo come cultura*. Roma-Bari: Laterza, 2012, p. 119.

⁷⁶ Tradução livre de: “le diversità non sembrano dunque destinate a scomparire”. *Ibidem*, p. 124.

do nosso caso, do nosso micro horizonte, a fim realizar algumas variações de escalas.⁷⁷ Basicamente pretendemos pensar de forma contextual e teórica sobre a seguinte questão: qual o mundo que possibilita a emergência de um discurso como o de Carlo Petrini? Para pensar sobre essa questão procuraremos mostrar como seu discurso se articula a uma interpretação do fenômeno da globalização.

A questão da globalização é importante de ser pensada, pois, para Geoff Andrews, o *Slow Food*, em sua articulação entre política e prazer, deve ser entendido como uma crítica “lenta” à velocidade imposta pela “globalização”: “*fast life* é sinônimo de uma visão particular da globalização, uma visão que impôs um *modo de viver particular*”.⁷⁸ O autor defende que o *Slow Food* compartilha uma atitude crítica em relação à globalização, sendo um exemplo de alternativa possível à padronização, à ameaça da biodiversidade, à industrialização da agricultura e à situação humilhante imposta aos pequenos produtores. Mas é importante também ver o *Slow Food* inserido dentro da própria globalização. Afinal, é expressão de um modo globalizado, de uma reação complementar.

O discurso de Carlo Petrini certamente é, ao mesmo tempo, uma marca, uma reação, um sintoma e um tratamento de um fenômeno descrito e conceituado no final do século XX como globalização. Em especial, uma reação à suposta homogeneização dessa globalização. Homogeneização das culturas expressa pela ideia e temor, no que se refere à alimentação, de uma suposta “mcdonaldização”⁷⁹, uma padronização dos gostos e dos produtos, de uma mercantilização total da vida e da comida.

De algum modo, o discurso de Petrini é uma reação, ao mesmo tempo, anacrônica e atual a uma característica contemporânea bem expressa por Jean Chesneaux,⁸⁰ historiador francês: partilhamos um conjunto de situações e expectativas que transcendem os nossos territórios, o que ele conceitua como “modernidade-mundo”. O anacronismo presente em Petrini pode ser pensado a partir de certa idealização do passado presente em seus discursos, no qual esse passado aparece de uma forma pouco complexa. O que é uma contradição do discurso de Petrini que faz um elogio da complexidade, num tom quase holístico. Por outro lado, o discurso não é reacionário ou conservador, no sentido de defender um retorno

⁷⁷ REVEL, Jacques (coordenação). *Giochi di scala. La microstoria alla prova dell'esperienza*. Formato Kindle, Viella, 2006.

⁷⁸ Tradução livre de: “*fast life* è sinonimo di una particolare visione della globalizzazione, una visione che ha imposto un [un] *modo di vivere particolare*”. ANDREWS, Geoff. *Slow Food – Una storia tra politica e piacere*. Bologna: Il Mulino, 2010, p. 57.

⁷⁹ Conceito introduzido por George Ritzer. In: Ritzer, George. *The McDonaldization of Society*. Thousand Oaks: Pine Forge Press, 1996.

⁸⁰ CHESNEAUX, Jean. *Modernidade-Mundo*. Petrópolis: Vozes, 1995, p. 31.

ingênuo ao passado.

É preciso levar em conta as contribuições de Antony Giddens, para pensarmos uma das características básicas da modernidade: a separação entre tempo e espaço.⁸¹ Nas sociedades pré-modernas, espaço e tempo coincidiam, pois as dimensões espaciais da vida social eram dominadas pelas relações face a face e atividades localizadas. A modernidade fomenta relações com “ausentes”, através de livros, jornais, almanaques, telefones, TVs, e outros. O lugar, assim, segundo Giddens, torna-se cada vez mais um misto de realidade e fantasia; afinal, ele é influenciado por diversos outros lugares. Os acontecimentos locais são modelados por eventos ocorrendo a milhares de quilômetros de distância e vice-versa. A modernidade é, dessa forma, inerentemente globalizante. Sendo assim, a globalização diz respeito à interseção entre presença e ausência, ao entrelaçamento de eventos e relações sociais à distância com contextos locais: “por globalização entendemos o fato de vivermos cada vez mais num ‘único mundo’, pois os indivíduos, os grupos e as nações tornaram-se mais interdependentes”.⁸²

Frente a essa realidade, o *Slow Food*, segundo Geoff Andrews, propõe outra globalização, uma globalização *virtuosa* (no sentido de virtude) que a princípio Petrini a chamou de globalização *positiva*, na qual o projeto Terra Madre⁸³ seria a melhor expressão da proposta. Essa dimensão fica muito evidente, por exemplo, em uma reflexão de Petrini sobre o ativista José Bové: “porém, quando [Bové] passa à ação, percorre estradas e adota estratégias de aberto conflito com as multinacionais que nós não pretendermos praticar: a sua escolha é a de um guerrilheiro que não pertence à vida *slow*. Por outro lado, temos preferido dedicar nossos esforços à recuperação do que se estava perdendo, ao invés de insistir no novo que não agrada”,⁸⁴ assim, o estilo *slow* é, antes de tudo, desde o fim do século passado, um ator internacional que busca promover globalmente a realidade local.⁸⁵

A crítica a uma suposta homogeneização do gosto da globalização é uma crítica a um processo real, ao capitalismo contemporâneo, mas ela pode ser também uma visão redutora

⁸¹ GIDDENS, Anthony. *As consequências da modernidade*. Tradução de Raul Fiker. São Paulo: Editora UNESP, 1991.

⁸² GIDDENS, Anthony. *Sociologia*. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2004, p. 52.

⁸³⁸³ Terra Madre é o nome do projeto criado pelo *Slow Food* no ano de 2014 como uma rede que conjuga “comunidades da comida” empenhadas a trabalhar pela qualidade dos alimentos em produções agroalimentares nos próprios contextos geográficos e culturais.

⁸⁴ Tradução livre de: “quando [Bové] passa all’azione, però, percorre strade e adotta strategie di aperto conflitto con le multinazionali che noi non intendiamo praticare: la sua è una scelta da guerrigliero che non appartiene allo stile *slow*. Per contro, noi abbiamo preferito destinare i nostri sforzi al recupero di ciò che si stava perdendo, piuttosto che incalzare il nuovo che no ci piace”. ANDREWS, Geoff. *Slow Food – Una storia tra politica e piacere*. Bologna: Il Mulino, 2010, p. 180.

⁸⁵ *Ibidem*, p.181.

da própria globalização, pois: “uma cultura mundializada corresponde a uma civilização cuja territorialidade se globalizou. Isto não significa, porém, que o traço comum seja de homogeneidade”.⁸⁶ Petrini defende que haja redes de comida que conectem o local com o global: “Descrivendo a comida como uma *rete* de pessoas, lugares, produtos e sabores, não podemos deixar de nos sentirmos imediatamente parte dela, enquanto gastrônomos. Que vai do global ao particular, que se explicita tanto a nível universal quanto a nível local, seja para os produtores, seja para quem co-produz. Agora, muitos dos nós que compõem esta rede não sabem e nem se quer sabem que estão unidos, e são mantidos virtualmente separados, não se comunicando diretamente (pense-se na separação entre produtores e consumidores). O objetivo é reativar as ligações, começando com os que corresponderem aos critérios de qualidade para o bom gastrônomo, e, em seguida, aumentar o máximo possível a rede”.⁸⁷

É no interior de leituras sobre o processo da globalização que se deve entender que o prazer estético é um elemento fundamental dos valores defendidos por Petrini, mas “é a conexão entre prazer e responsabilidade que define a política”.⁸⁸ A luta contra os sistemas alimentares coletivos industrializados é a busca por construir uma nova forma de vida, um modo de vida *slow*: “permite novas introspecções sobre temas como identidade e diferença cultural, ainda que não uma reavaliação das interconexões entre local e global. A questão que toca o tema de identidade faz referência não apenas à importância do local de pertencimento e ao compromisso com o território, mas também ao modo no qual o artesanato e os saberes tradicionais no campo da produção alimentar tem determinado a posição das pessoas no mundo. [...] A diversidade cultural afirma a diferença do 'local' no âmbito global, inclusive o percurso rumo à relocalização”.⁸⁹

Ainda segundo Andrews, o *Slow Food* não é contra novas formas de saberes, mas

⁸⁶ ORTIZ, Renato. *Mundialização da Cultura*. São Paulo: Brasiliense, 1994, p. 31.

⁸⁷ Tradução livre de: “Descrivendo il cibo come *rete* di persone, luoghi, prodotti e sapori, non possiamo fare a meno di sentirci immediatamente parte di essa, in quanto *gastronomi*. Che va dal globale al particolare, che si esplicita tanto a livello universale quanto a livello locale, sia per chi produce sia per chi coproduce. Ora molti dei nodi che compongono questa rete non fanno nemmeno di essere collegati, sono tenuti virtualmente separati, non comunicano affatto (si pensi alla separazione tra produttori e consumatori). L’obiettivo è quello di riattivare i collegamenti, partendo da quelli che rispondono ai criteri di qualità per il buon gastronomo, e di estendere poi la rete il più possibile”. PETRINI, Carlo. *Buono, pulito e giusto – Principi di nuova gastronomia*. Torino: Einaudi, 2011, p. 193.

⁸⁸ Tradução livre de: “è il collegamento tra piacere e responsabilità che ne definisce la politica”. ANDREWS, Geoff. *Slow Food – Una storia tra politica e piacere*. Bologna: Il Mulino, 2010, p. 206.

⁸⁹ Tradução livre de: “consente nuove introspezioni su temi come l’identità e la differenza culturale, nonché una rivalutazione delle interconnessioni tra locale e globale. Le questioni che tocca in tema di identità fanno riferimento all’importanza del luogo di appartenenza e all’impegno verso il territorio, ma anche al modo in cui l’artigianato e le abilità tradizionali nel campo della produzione alimentare hanno determinato la posizione delle persone nel mondo. [...] La diversità culturale afferma la differenza del ‘locale’ in ambito globale, compreso il percorso verso la rilocalizzazione.” ANDREWS, Geoff. *Slow Food – Una storia tra politica e piacere*. Bologna: Il Mulino, 2010, p. 208.

contesta a erosão dos saberes tradicionais, defendendo que se deve salvaguardar o patrimônio cultural dos agricultores e culturas alimentares locais. Desse modo, o direito ao prazer parece não ser um elogio ao hedonismo, mas sim uma proposta de reeducação dos sentidos, no interior de um contexto político, econômico e cultural. É uma forma de “resistir à ameaça de um prazer que deriva da estandardização da comida”.⁹⁰ Nessa direção, Petrini sublinha que “o que é bom para mim pode não ser para uma pessoa proveniente de uma outra parte do mundo, dotada de uma outra cultura”.⁹¹ “O conceito de prazer, do que é bom, deve ser o mais democrático possível e acessível a todos, aplicado ao cotidiano”.⁹² O prazer e o bom estão, desse modo, relacionados a uma resistência, a uma responsabilidade e, assim, a uma “justiça social”. O prazer, dentro dessa perspectiva, se mostra incompatível com a agroindústria, com a monocultura, com os produtos geneticamente modificados, uma vez que a padronização alimentar tende a tornar cada vez mais os alimentos homogêneos e antissépticos, sem qualquer gosto, sabor ou característica.

*

Apesar das contradições teóricas, o direito ao prazer e ao estilo *slow*, defendido por Petrini, não é apenas uma prática política progressista, é também uma concepção mais aberta da cidadania, capaz de abranger múltiplos pertencimentos, como expõe Néstor García Canclini, antropólogo argentino: “não pode haver porvir para o nosso passado enquanto oscilamos entre fundamentalismos que reagem frente à modernidade e os modernismos abstratos que resistem à problemática, nossa ‘deficiente’ capacidade de sermos modernos”.⁹³ E é preciso considerar que a tradição não se opõe à modernidade, pelo contrário, a tradição é uma expressão inerente da modernidade. Uma das dificuldades, no entanto, é a problemática associação entre cultura e território.

A falta de problematização da relação entre cultura e território talvez seja um dos

⁹⁰ Tradução livre de: “resistere alla minaccia di un piacere derivante dalla standardizzazione del cibo” *Ibidem*, p. 141.

⁹¹ Tradução livre de: “ciò che è buono per me può non esserlo per una persona proveniente da un'altra parte del mondo, dotata di un'altra cultura” *Ibidem*, p. 141.

⁹² Tradução livre de: “Il concetto di piacere, di ciò, che è ‘buono’, deve essere quanto più democratico [democratico] possibile accessibile a tutti, applicato al quotidiano”. PETRINI, Carlo. *Buono, pulito e giusto – Principi di nuova gastronomia*. Torino: Einaudi, 2011, p. 141.

⁹³ GARCÍA CANCLINI, Néstor. *Culturas Híbridas: estratégias pra entrar e sair da modernidade*. São Paulo: EDUSP, 2006, p. 204.

pontos frágeis do argumento de Petrini. E é justamente essa problematização que abre caminhos possíveis para uma perspectiva que não seja essencialista e territorialista, afinal para Canclini: “hoje todas as culturas são de fronteira. (...) Assim as culturas perderam a relação exclusiva com o território, mas ganham em comunicação e conhecimento”.⁹⁴ O discurso de Petrini nessa direção carrega os riscos do discurso tradicionalista, afinal tanto “[...] os tradicionalistas quanto os modernizadores quiseram construir objetos puros. Os primeiros imaginaram culturas nacionais e populares ‘autênticas’; procuraram preservá-las da industrialização, da massificação urbana e das influências estrangeiras”.⁹⁵

Os tradicionalistas contribuem para preservar patrimônios e assumem que “esse conjunto de bens e práticas tradicionais que nos identificam como nação ou como povo é apreciado como um dom, algo que recebemos do passado com tal prestígio simbólico que não cabe discuti-lo. As únicas operações possíveis – preservá-lo, restaurá-lo, difundi-lo”.⁹⁶ É preciso identificar e assinalar esse “dom que recebemos do passado” como objeto em constante discussão com o presente, pois se não, corremos o risco de entendê-lo como uma dádiva divina. A defesa de Petrini pelo direito ao prazer pode evidenciar esse problema. É na determinação do prazer enquanto bem supremo que reside o problema, afinal, como propõe Carmen Soares: “Como aclara Sócrates, é nesta dimensão hedonista que reside a razão para afirmar que a culinária, tal como a retórica, não é uma *techne*, mas um conhecimento empírico e um acto rotineiro”.⁹⁷

A busca por garantir o direito ao prazer pode ser expressão de um mundo que não quer sofrer, não quer conquistar, que evita a dor e busca o prazer como gratificação imediata do presente, como se pode pensar a partir da obra *Além do princípio de prazer* de Sigmund Freud.⁹⁸ O argumento de Petrini é, de qualquer modo, uma defesa que corre o risco de ser considerada hedonista.

⁹⁴ GARCÍA CANCLINI, Néstor. *Culturas Híbridas: estratégias pra entrar e sair da modernidade*. São Paulo: EDUSP, 2006, p. 348.

⁹⁵ *Ibidem*, p. 210.

⁹⁶ *Ibidem*, p. 160.

⁹⁷ SOARES, Carmen. *Arte Culinária em Xenofonte, Platão e Aristóteles*. In: SOARES, Carmen & DIAS, Paula Barata. (Orgs). *Contributos para a história da alimentação na antiguidade*. Coimbra, Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra, 2012, p. 41.

⁹⁸ FREUD, Sigmund. *Além do princípio de prazer*. Rio de Janeiro: Imago, 2003.

O bom para Michael Pollan

“We do not want to become a planet of antiseptic food products that have no substance, taste or character”⁹⁹

“Para compreender os processos que estão em ação atualmente, devemos compreender as relações estreitas entre esses dois polos aparentemente opostos da alimentação moderna: a funcionalidade e o prazer”¹⁰⁰

Michael Pollan é, assim como Carlo Petrini, graduado em jornalismo. Nascido nos Estados Unidos da América, em Long Island, em 6 de Fevereiro de 1955, há cerca de dez anos tem seus interesses profissionais e políticos voltados à alimentação, exercendo papéis de militância e educação alimentar. Tem sido bastante reconhecido por ter escrito o livro *O dilema do onívoro*, publicado em 2006, no qual ele, com uma linguagem de escrita bastante convincente, aborda os processos de produção de alimentos de diversas esferas, do industrial ao agrícola. Nesse livro suas questões já aparecem muito claras: denunciar a tortuosa cadeia alimentar industrial, especialmente dos Estados Unidos.

Embora essa defesa dos alimentos não-industrializados comece a ser construída no livro *O dilema do onívoro*, ela será mais desenvolvida no livro aqui analisado *Em defesa da comida – um manifesto*, publicado dois anos depois, em 2008, nos Estados Unidos pela Penguin Press e no Brasil, com tradução de Adalgisa Campos da Silva, pela editora Intrínseca. O melhor desenvolvimento teórico em defesa dos alimentos não industrializados é um dos motivos que legitimam a nossa escolha do livro *Em defesa da comida* como fonte e objeto de análise. Esse título é já, por si só, bastante sugestivo porque conceitua a priori um juízo diferenciado de comida, pois comida no sentido de

⁹⁹ WALKER, Harlan. *Milk: Beyond the Dairy*. Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery, 1998. Oxford, Prospect Books, 2000. p. 273.

¹⁰⁰ FISCHLER, Claude. “A ‘McDonaldização’ dos costumes”. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). *História da Alimentação*. Tradução de: Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 845.

alimentar-se normalmente não é uma ideia que precisaria ser defendida.

3.1. A comida e o ataque ao nutricionismo

Se o título propõe um manifesto em defesa de algo, é porque há uma outra parte em ataque. Seria uma disputa da ciência da nutrição? Pollan é um jornalista crítico de alimentação, que detém uma forma de escrita na qual apresenta ideias fortes e claras, que são altamente capazes de envolver o leitor e de convencê-lo. Ele inicia o livro dizendo, em poucas palavras, que alimentação de verdade é comer comida, não em excesso e principalmente vegetais. Esta frase é repetida em diversas passagens da obra de Pollan, mas ela é, por si só, contraditória. No decorrer de toda a sua argumentação ele faz basicamente uma forte e séria crítica aos maus usos da ciência da nutrição que ele chama de *nutricionismo* – nome dado à ideologia que coloca o nutriente como elemento chave para se entender o alimento, ideia pautada, segundo ele, pelo historiador canadense Harvey Levenstein, pelo nutricionista britânico Geoffrey Cannon e pelas nutricionistas “americanas” Joan Gussow e Marion Nestle.¹⁰¹

Esse termo nutricionismo é apropriado por Pollan durante toda sua argumentação. Ele legitima esse conceito a partir de um sociólogo australiano chamado Gyorgy Scrinis¹⁰² que o teria definido em 2002 com essa terminologia, mas evidencia que a crítica já havia sido feita pelo historiador canadense Harvey Levestein e outros cientistas, como o nutricionista britânico Geoffrey Cannon e as nutricionistas americanas Joan Gussow e Marion Nestle.¹⁰³ Dessa maneira, ele tenta distanciar o que se considera nutricionismo de nutrição, ainda que em nossa opinião, os termos são usados durante todo o livro de forma muito correlata e de difícil dissociação.

A ideia de que a ideologia da nutrição ou o nutricionismo precisem isolar o nutriente para explicar alguma coisa sobre o alimento é colocada por ele como uma lógica que se criou para legitimar uma fragilidade da ciência da nutrição. O grande

¹⁰¹ Ver: CANNON, Geoffrey. *The Fate of Nations: Food and Nutrition Policy in the New World*. In: The Caroline Walker Lecture 2003. Londres: Caroline Walker Trust, 2003. Palestra proferida na Royal Society. Disponível em www.cwt.org.uk; _____. Nutrition: The New World Map. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, 2002; LEVENSTEIN, Harvey. *Paradox of Plenty*. Berkeley: University of California Press, 2003; LEVESTEIN, Harvey. *Revolution at table. The transformation of the American Diet*. Berkeley: University of California Press, 2003; NESTLE, Marion. *Food politics*. Berkeley: University of California Press, 2002.

¹⁰² SCRINIS, Gyorgy. Engineering the Food Chain. *Arena Magazine*, 2005. In: POLLAN, Michael. *Em defesa da comida – um manifesto*. Tradução de Adalgisa Campos da Silva. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008, pp. 65-67.

¹⁰³ POLLAN, Michael. *Em defesa da comida – um manifesto*. Tradução de Adalgisa Campos da Silva. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008, p. 36.

problema da ciência da nutrição, dentro dessa ideia de se restringir aos nutrientes para entender os alimentos, é que ela serve muito à indústria alimentar devido às suas fragilidades de compreensão de todo o alimento. Assim, se o alimento passa a ser composto de elementos invisíveis, como os nutrientes, precisaremos então de especialistas que consigam ver esses elementos invisíveis pra nós – os nutrientes – e nos digam o que devemos comer. Essa é a medida ideal, segundo Pollan, para a indústria alimentícia começar a se apropriar desses discursos nutricionistas para “melhorar” seus produtos e vende-los cada vez mais, de acordo com os novos estudos.

Algumas questões, para Pollan, são determinantes para a era do nutricionismo ter se colocado como uma ameaça mais séria à saúde das pessoas: “1) o mais importante não é o alimento, mas sim o ‘nutriente’; 2) por ser este invisível e incompreensível para todo mundo, menos para os cientistas, precisamos da ajuda de especialistas para decidir o que comer; 3) o objetivo da alimentação é promover um conceito estrito de saúde física. Uma vez que, por essa ótica, o alimento é, em primeiro lugar, uma questão de biologia, **precisamos comer ‘cientificamente’** – pelo nutriente e pelo número e sob a orientação de especialistas”.¹⁰⁴

Pollan expõe, assim, a ideia de comer “cientificamente” em benefício da saúde. A partir dessa busca pela cientificidade do alimento, indaga a constante e atual necessidade que temos de consultar especialistas sobre determinados assuntos, como uma perda da capacidade humana de saber o que é bom para si próprio. Em uma pergunta, ele coloca: “quer dizer, que outro animal precisa de ajuda profissional para decidir o que deve comer?”¹⁰⁵ Estaríamos mesmo perdendo capacidade crítica de escolha? A cultura parece que estava a guiar essas escolhas há bastante tempo.

Quando falamos em cultura aqui, estamos nos referindo ao complexo de conhecimentos aprendidos ao longo do tempo que conduzem a hábitos, neste caso alimentares, que não tinham necessidade de especialistas para dizer o que era bom. Isto é, entendemos como cultura os aspectos das sociedades humanas que são aprendidos e não herdados geneticamente, como códigos compartilhados, modos de vida de determinada sociedade ou grupos sociais. Inclui-se aí arte, literatura, pintura, modo de vestir, costumes (inclusive alimentares, padrões de trabalho e cerimônias religiosas). A cultura é uma conjunção de fatores históricos com componentes arbitrários. É a

¹⁰⁴ POLLAN, Michael. *Em defesa da comida – um manifesto*. Tradução de Adalgisa Campos da Silva. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008, p. 16. (Grifo nosso)

¹⁰⁵ *Ibidem*, p. 10.

organização da situação atual em termos do passado.¹⁰⁶

O lugar da alimentação na cultura é atravessado por diferentes expressões e manifestações que podem ser entendidas dentro de um só prisma, pois “constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. [...] o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com que se come”.¹⁰⁷

Essas ideias nos permitem entender como cultura alimentar a expressão da seleção das possibilidades alimentares disponíveis, como propõe Igor de Garine, antropólogo francês, a partir de Margaret Mead, na qual a continuação de determinados grupos está atrelada à satisfação nutricional do seu regime alimentar. E o nível dessa satisfação é altamente variável em termos de qualidade e quantidade, de acordo com cada grupo.¹⁰⁸ Nesse texto de Igor de Garine há também a sugestão de que as potencialidades dos alimentos estejam muito mais conectadas às exigências próprias de cada grupo do que propriamente às exigências nutricionais.

E esta é uma questão muito importante para nós, pois Pollan, em todo o livro, incita a uma dúvida sobre a real eficácia dos aspectos nutricionais, já que o conhecimento deles aplicado às escolhas alimentares parece estar causando desastres mortais. Mas se é verdade que o potencial dos alimentos esteja mais intimamente ligado às exigências de cada grupo, o problema que é apontado como nutricionismo por Pollan pode estar mais ligado à questão do gosto do que havíamos imaginado. De acordo com Vanni Codeluppi, no livro *Il gusto*, existe uma tendência global, muito bem representada pelo McDonald's, que é unificar o gosto a nível mundial.¹⁰⁹ O sabor “soft” - que mistura doce e salgado ao mesmo tempo – é pensado por Codeluppi como a representação da união de vários gostos e sabores extremamente diferentes, e converge na busca por saciar os consumidores de diversas culturas. Convergência de diversas culturas é expressão do fenômeno do final do século XX que já apontamos aqui, a globalização. O sabor homogeneizado é ferramenta para conectar o mundo e mercantilizar a vida, como é

¹⁰⁶ Sobre o conceito de cultura ver, entre outros: GIDDENS, Anthony. *Sociologia*. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2004; GEERTZ, Clifford. *A Interpretação das Culturas*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1989; LARAIA, Roque de Barros. *Cultura: um conceito antropológico*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003; SAHLINS, Marshall. *Ilhas de História*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003.

¹⁰⁷ SANTOS, C. R. A. dos. *A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa [entre aspas]*. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005. Editora UFPR.

¹⁰⁸ DE GARINE, Igor. *Modes alimentares*. In: HISTOIRE des mœurs, v. 1. Paris: La Pleiade: Galimard, 1990. Alimentação, culturas e sociedades. *Correio da Unesco*, v. 15, n. 7, jul. 1987.

¹⁰⁹ CODELUPPI, Vanni. *Il gusto – Vecchie e nuove forme di consumo*. Milano, Vita e Pensiero, 2015, p. 30.

possível pensar a partir das questões que Pollan expõe. Mas pensar sobre o gosto é o que nos parece mesmo ser o tratamento para escarpamos às consequências perversas da globalização. É possível perceber que a pasteurização do gosto esteja caminhando mais para a “falta de gosto”, considerando que a produção industrial tende a reduzir a capacidade que as pessoas têm de formar seus próprios juízos de gosto a partir de suas experiências. O sabor homogêneo só é rentável porque há, definitivamente, uma dificuldade em “formar gosto”.

Se, no fim do século XX, o McDonald’s era a expressão da globalização, podemos considerar que **no início do século XXI sejam as cápsulas da Nespresso a melhor expressão dos diálogos e tensões entre o global e o local**. Enquanto metáforas das contradições aqui analisadas, essas cápsulas apresentam uma espécie de “solução” à crítica que se fazia ao McDonald’s (que também procurou se reposicionar frente a essas críticas): a homogeneização. As cápsulas supostamente incorporam o “lugar”, o “local”. Assim, em qualquer lugar do mundo você poderá tomar um café, por exemplo, do Brasil, ou da Etiópia, no **padrão** de qualidade Nestlé. Tendo em vista estas questões, Renato Ortiz propõe que o termo “globalização” é preferível para as esferas da economia e tecnologia e o conceito de “mundialização” para o domínio específico da cultura. A mundialização é a expressão do processo de globalização das sociedades. A materialização da mundialidade, por diversas razões, é desigual. Como já afirmamos, o conceito de homogeneidade tende a se simplificar processos mais complexos, ainda que não se possa negar uma tendência para a padronização. Assim, “A desterritorialização prolonga o presente nos espaços mundializados. Ao nos movimentarmos percebemos que nos encontramos no ‘mesmo lugar’. Neste sentido, a ideia de viagem (saída de um mundo determinado) encontra-se comprometida desde que o viajante, nos deslocamentos, privilegie os espaços da modernidade-mundo, no ‘exterior’, ele carrega consigo seu cotidiano. Ao se deparar com um universo conhecido, sua vida ‘se repete’, confirmando a ordem das coisas que o envolvem.”¹¹⁰ Nessa perspectiva, as cápsulas Nespresso criam uma falsa ideia de viagem no tempo (na medida em que vende a conservação dos sabores ao longo do tempo) e no espaço (na medida em que oferece a possibilidade de experimentar o “local” no “global”). Elas expressam uma tendência para a padronização, o que não significa, necessariamente, homogeneização.

“O que comer” era uma questão de conhecimentos adquiridos ao longo do

¹¹⁰ ORTIZ, Renato. *Mundialização da Cultura*. São Paulo, Editora Brasiliense, 1994, p. 134.

tempo, não de (hiper) especialistas, como parece ser o nosso caso agora. Estaríamos, então, vivendo tempos de superação da cultura? Ou seria a nova cultura de hiperespecialistas? Questões que emergem. Pollan, para corroborar essa ideia da perda de cultura, cita como as mães (ou as avós, ou as bisavós, dependendo da cultura) perderam o status do conhecimento culinário.¹¹¹ De consagradas conhecedoras da melhor comida de todos os tempos, passaram seus postos a outros detentores do *savoir-faire*: de Julia Child¹¹² a infinitos foodbloggers¹¹³ pelo Youtube afora.

¹¹¹ POLLAN, Michael. *Em defesa da comida – um manifesto*. Tradução de Adalgisa Campos da Silva. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008, p. 11.

¹¹² Julia Child foi uma consagrada autora de livros de culinária e apresentadora de televisão norte-americana que difundiu técnicas culinárias francesas pela América do norte a partir dos anos 60. Cf. Simone Beck, Louisette Bertholle, and Julia Child (1996) *Mastering the Art of French Cooking*. Volume 1.

¹¹³ Foodbloggers é usualmente o nome dado a pessoas dedicadas à divulgação de conteúdos sobre alimentação na internet. Sobre foodbloggers ver, dentre outros: Dulce Delight (EUA) em <https://www.youtube.com/channel/UC0LbtKhVZQ7oOyFu7K4m-Xw>; La Dolce Rita (Portugal) em <https://www.youtube.com/channel/UCNGhBUWraP0j6qUPGWT2n5Q>; Felicitas Pizzaro (Argentina) em <https://www.youtube.com/channel/UC-4aNIPUVxIz-x0IO4Yaagq>; Danielle Noce (Brasil) em <https://www.youtube.com/channel/UCpCJ1AS4afAWOJ5pNMFh4Dw>.

3.2. O bom na obra *Em defesa da comida*

Se o nutricionismo tem mesmo contribuído tanto para uma considerável piora da saúde, o que seria então o *bom* para Michael Pollan? Segundo ele, as pessoas comem por outras razões, além de necessidades biológicas: “Comida tem a ver com prazer, comunidade, família e espiritualidade, com a nossa relação com o mundo natural e com a expressão de nossa identidade. Já que os seres humanos fazem refeições juntos, a alimentação tem relação tanto com a cultura quanto com a biologia”.¹¹⁴

Estaria então o nutricionismo destruindo o prazer de comer e também a nossa saúde? A premissa do nutricionismo, de acordo com os apontamentos de Pollan, parece estar muito atrelada ao sacrifício do prazer que seria então posteriormente compensado por uma saúde melhor. Ainda segundo Pollan, os (norte-)americanos são o povo mais preocupado com a saúde e os que mais são acometidos por doenças ligadas à alimentação.¹¹⁵ Dado bastante sugestivo para pensarmos como a ciência tem repercutido realmente na vida das pessoas. E essa ideia que a ciência está comprometendo nossa relação com o gosto e o prazer não é de hoje. Rui Cascão no texto *À volta da mesa: sociabilidade e gastronomia* faz um relato sobre Fialho de Almeida, que acreditava, no século XIX, que a química estava danificando a culinária moderna. Afinal, estava “ [...] a cozinha científica abolindo na alimentação os antigos regalos, a pretexto de indigestos, dispensando o paladar nas refeições, para nos reduzir a paparoca a um encargo insofrito”¹¹⁶.

De acordo com Steven Shapin, historiador e sociólogo estadunidense, há duas facetas do ato de provar o gosto das coisas. Uma primeira, que é considerada natural, no sentido da composição do alimento e fisiológico na maneira como o nosso corpo recebe aquele alimento; e outra que é cultural, no sentido de associar as expectativas e percepções sobre o gosto, além também do vocabulário que pode transmitir as percepções sobre o gosto.¹¹⁷ Essa leitura sobre como dimensionamos o gosto, de

¹¹⁴ POLLAN, Michael. *Em defesa da comida – um manifesto*. Tradução de Adalgisa Campos da Silva. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008, p. 16.

¹¹⁵ *Ibidem*, p. 16.

¹¹⁶ Os Gatos, IV, “Predica científico-histórica sobre as paparocas e a necessidade de bem-comer”. In: CASCÃO, Rui. “À volta da mesa: sociabilidade e gastronomia”, in MATTOSO, José (Direção de), *História da Vida Privada em Portugal, A Época Contemporânea*, Lisboa, Círculo de Leitores - Temas e Debates, 2011, p. 56.

¹¹⁷ SHAPIN, Steven. A mudança nos gostos: que gosto as coisas tinham no começo da era moderna e que

Shapin, parece-nos muito importante, pois ela considera que o gosto está diretamente relacionado ao vocabulário existente, capaz de descrever o alimento, o que é inversamente verdade com os vocabulários usados para descrever qualidade, que tendem a nunca se esgotar. Há tempos buscamos esgotar o sabor. E talvez seja exatamente isto que explique a nossa dificuldade em entender o que é o gosto, afinal, pelo menos desde a Antiguidade, poucas palavras são usadas para descrever o gosto.¹¹⁸ Acreditamos que haja, ainda hoje, uma relativa tendência em pensar o gosto como um elemento demasiadamente subjetivo, quando, na verdade, há sim uma objetividade evidente, como já falamos anteriormente, uma objetividade que não nega a presença do sujeito, enquanto ser subjetivo. O objetivo sempre pressupõe o subjetivo, pois é o sujeito que constrói o "objeto".

Identificar e reconhecer o gosto das coisas tem estreitas relações com experiência. E quando falamos em alimentos altamente processados e industrializados estamos falando em abdicar da experiência. O nutricionismo, nesse sentido, pode ser lido como uma configuração do empobrecimento das experiências, da descontinuidade do mundo como uma constante. Essa questão nos sugere uma outra quase dualista do dilema humano entre o novo e o velho, a conquista e a preservação. A esse respeito, o livro *O homem e o mundo natural* de Keith Thomas nos apresenta ao menos um bom panorama:

“[...] o começo do período moderno gerou sentimentos que tornariam cada vez mais difícil os homens manterem os métodos implacáveis que garantiram a dominação de sua espécie. Por um lado, eles viram um aumento incalculável do conforto, bem-estar e felicidade materiais dos seres humanos; por outro lado, davam-se conta de uma impiedosa exploração de outras formas de vida animada. Havia, dessa maneira, um conflito crescente entre as novas sensibilidades e os fundamentos materiais da sociedade humana. [...] É possível afirmar ser essa uma das contradições sobre as quais se assenta a civilização moderna”.¹¹⁹

Essa dualidade entre as novas sensibilidades e os fundamentos materiais parecem iluminar a questão colocada por Pollan também em perspectiva dualista entre a

gosto têm agora. *Novos estudos – CEBRAP*. São Paulo, n. 95, mar. 2013 (<http://dx.doi.org/10.1590/S0101-33002013000100006>).

¹¹⁸ SHAPIN, Steven. A mudança nos gostos: que gosto as coisas tinham no começo da era moderna e que gosto têm agora. *Novos estudos – CEBRAP*. São Paulo, n. 95, mar. 2013 (<http://dx.doi.org/10.1590/S0101-33002013000100006>).

¹¹⁹ THOMAS, Keith. *Man and the Natural World – Changing attitudes in England*. Trad: FILHO, João Roberto Martins. São Paulo, Editora Companhia das Letras, 1988, p. 358.

ciência e a cultura, que não são novas. A crítica que Pollan faz aos usos da ciência da nutrição parecem realmente justas, mas existe um problema bastante evidente nisso tudo: as bases empíricas que fundamentam a crítica de Pollan são as mesmas que o objeto criticado usa, ou seja, a ciência. “Os cientistas ainda não testaram a hipótese, mas estou disposto a apostar que quando o fizerem encontrarão uma correlação inversa entre a quantidade de tempo que as pessoas gastam se preocupando com nutrição e sua saúde e felicidade geral”.¹²⁰

O nutricionismo se configurou como a ideologia oficial da dieta ocidental para Pollan, isto é, o *modus operandi* das questões que tocam a alimentação ocidental, o que tornaria quase impossível que o próprio ocidente fizesse uma crítica efetiva às suas próprias escolhas.¹²¹ Mas se a ciência da nutrição tem mesmo se preocupado com a composição quantitativa de nutriente e não com suas qualidades produtivas, é mesmo de nos preocuparmos. Pensar os alimentos como unidades fixas de nutrientes parece um erro crasso: cada tomate tem os nutrientes e qualidades a partir da forma como foi produzido. E porque então que a nutrição fala tão pouco nisso?

No artigo *O nutricionista no Brasil: uma análise histórica* de Francisco de Vasconcelos, essa questão é percebida quando o autor fala em resgate e preservação da “cultura dietética” nacional como possibilidade à uniformização dos hábitos alimentares desencadeados pela globalização, que poderia ser possibilitada pela intersecção com outros campos disciplinares. Essa seria então a “síntese de uma nova Nutrição no século XXI”.¹²² É possível se pensar, a partir desta análise, que a nutrição estaria então refém de suas próprias armadilhas por ter pouco diálogo com outros campos disciplinares, em especial com as ciências humanas.

Mas essa resposta parece-nos ter também muita relação com o processo de industrialização como sugere Claude Fischler, e também com a história dos supermercados e de todo o complexo universo da alimentação que se configurava desde 1880 ou 1890, quando já se encontravam no mercado estadunidense grandes marcas como Heinz, Kellog, Campbell e Coca-Cola. Esse complexo universo dos alimentos que se configurou como um grande consumo de massa, introduziu modificações nos gêneros

¹²⁰ POLLAN, Michael. *Em defesa da comida – um manifesto*. Tradução de Adalgisa Campos da Silva. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008, p. 17.

¹²¹ *Ibidem*, p. 19.

¹²² VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. (2002). O nutricionista no Brasil: uma análise histórica. *Revista de Nutrição*, 15(2), 127-138. Retrieved September 04, 2015, from http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732002000200001&lng=en&tlng=pt. 10.1590/S1415-52732002000200001.

alimentícios, que não estavam exatamente de acordo com a demanda dos consumidores. Era a distribuição dos alimentos uma das questões mais determinantes para tais modificações, ao lado de interesses econômicos e tecnológicos. E ele ainda considera que essa revolução da distribuição em larga escala tenha ocasionado consequências tão graves à alimentação quanto a industrialização da produção agroalimentar.¹²³ Dessa forma, paulatinamente, a qualidade de cada alimento foi deixando de ser importante, o que refletiu-se também na ciência da nutrição, que caminhava de acordo com os interesses vigentes.

Para corroborar essa construção de pensamento tão crítico a esta ciência, Pollan vai ao longo do livro citando exemplos de alimentos “construídos” a partir da ideologia da nutrição que são reconhecidamente perigosos à saúde, como é o caso da margarina e do leite em pó infantil. Esses dois alimentos construídos são apenas duas facetas das grandes indústrias de alimentos que se apropriaram dos discursos “nutritivos” do saber científico. E a indústria esteve assim, segundo Pollan, usando a ciência da Nutrição para justificar os alimentos industrializados, num discurso que o alimento-imitação seria a versão melhorada do alimento de verdade, supostamente mais nutritivo. E é exatamente esse “alimento de verdade” de antes que Pollan defende neste livro.

Com alimentos industrializados imitando alimentos de verdade, as novidades, segundo Pollan, não permitiam mais que pudéssemos confiar em nossos paladares e olfatos para sabermos o que é bom para nós. Não sabemos mais reconhecer, por exemplo, um leite estragado. Precisamos olhar na etiqueta a validade daquele produto. E essa é uma questão que nos incita pelo gosto. O nosso olfato e paladar não são mais capazes de reconhecer bem o gosto estragado? Perdemos o gosto pelo “desgosto”?¹²⁴ Pensamos como desgosto aqui uma sensação que não caminha, em nenhuma hipótese, ao prazer, o que poderia indicar que não deve ser ingerida, ou que nos faz mal. E seria essa percepção da qual estamos falando aqui quando temos dificuldade em reconhecer estágios de putrefação de um alimento. Esse processo de perda do reconhecimento do estágio de conservação dos alimentos pode ter também relação com a história da engenharia dos alimentos. Vejamos.

O processo de pasteurização, criado em 1864 e sabidamente difundido por Louis

¹²³ FISCHLER, Claude. “A ‘McDonalldização’ dos costumes. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). *História da Alimentação*. Tradução de: Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. pp. 845-846.

¹²⁴ MAZZOXUT-MIS, Maddalena. (Cura). *Dal gusto al disgusto – L'estetica del pasto*. Gravello Toce, Raffaello Cortina Editore, prima edizione 2015.

Pasteur, consiste no aquecimento de um alimento a determinado tempo e temperatura, que promove a remoção de colônias de micro-organismos. A explosão da escala de produção a partir da Revolução Industrial trouxe à tona questões da conservação, como a do consumo do leite – antes resolvida pela produção de queijos. Porém, esse processo tem consequências quantitativas e qualitativas ao alimento, pois retira a diversidade variável, particular e complexa da sua composição. Processos como este são aplicados diante de um discurso higienista nascente então a partir da Revolução Industrial, que possibilitou o transporte e ampliação do consumo de leite, por exemplo, mas deparou-se com problemas sanitários graves, pois de onde se tira todas as bactérias, perde-se também as boas bactérias, que poderiam evitar uma devastadora instalação de más bactérias. “São feitos esforços para responder aos problemas da distribuição do leite fresco, um alimento bastante perecível e perigoso do ponto de vista higiênico e sanitário por causa dos riscos de infecção bacteriana”.¹²⁵

A pasteurização consolidou-se, assim, de maneira homogeneizante para dar suporte à segurança alimentar. Mas isto apenas de certa forma, pois como já evidenciamos, há menores riscos de infecções em quantidade, porém se torna vulnerável a infecções bacterianas mais graves.¹²⁶ No fim do século XX os produtores de leite dos EUA foram obrigados a pasteurizar o leite e, evidentemente, só as (grandes) empresas que se adequaram à essa realidade conseguiram sobreviver.¹²⁷ Em contrapartida, a pasteurização contribuiu também à homogeneização do sabor. Pasteurização do sabor. Quando é que um leite está estragado? Quando é que um leite está coalhando? Sabedorias quase anacrônicas dos nossos dias. A nossa percepção sobre os alimentos parece ter sido foçada junto com a pasteurização. A solução que veio com a degradação. Houve uma perda real de confiança no olfato e no paladar?

No livro *Il Gusto* de Vanni Codeluppi há uma interessante passagem que nos

125 PEDROCCO, Giorgio. A indústria alimentar e as novas técnicas de conservação. In: FLAUDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme João de Freitas Teixeira. Estação Liberdade, 7ª edição, 1998. p. 773.

126 Ver estudos em: 1- Wang, Guodong; Zhao, Tong; Doyle, Michael P., *Survival Growth of Escherichia Coli O157.117 in unpasteurized milk and pasteurized milk* [archive], Journal of Food Protection®, vol. 60, no 6, juin 1997, p. 610-613; 2 - Northolt MDetal. 1988, *Listeria monocytogenes heat resistance, and behavior during storage of milk and whey and making of Dutch type of cheese*, Neth. Milk Dairy 142: 207-219 ; 3 - Doyle, MP, Roman, DJ. 1982, *Prevalence and survival of Campylobacter jejuni in unpasteurized milk* [archive], Appl. Envir. Microbiol. 44: 1154-1159

127 LEVENSTEIN, Harvey, *Revolution at the table. The Transformation of the American Diet*, Nova York, Oxford University Press, 1988; id. *Paradox of Plenty. A Social History of Eating in Modern America*, Nova York, Oxford University Press, 1993 apud FISCHLER, Claude. “A ‘McDonaldização’ dos costumes. In: FLAUDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). *História da Alimentação*. Tradução de: Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

ilumina sobre essa questão. “A criança, utilizando a boca, aprende, antes de tudo, a distinção entre o que se pode colocar para dentro de si e o que se deve recusar, isto é, entre coisas ‘boas’ e ‘ruins’. A partir disto, então, aprende que o mundo pode ser dividido entre o que é comestível e o que não o é. Essa distinção evidentemente depende das razões biológicas, mas também das razões culturais. As culturas definem, realmente, regras precisas para delimitar o que acreditam que possa ser comida e apelam aos tabus para indicar às pessoas o que não pode absolutamente ser ingerido.”¹²⁸

Os processos de construção dos conhecimentos aprendidos ao longo do tempo que conduziam a hábitos, que entendemos por cultura, estiveram então, por muito tempo, a regular as formas e usos do que se deve comer, dos conhecimentos sobre alimentos bons a serem consumidos, sobre comidas estragadas. A cultura se manifestando por e pela experiência. Mas o empobrecimento da experiência é um caminho que pode nos tornar circulares, desnecessários ao mundo. É como se estivéssemos deixando para trás a civilização. Uma visão sensacionalista, mas com uma boa dose de verdade. Mas Pollan, com um olhar bastante otimista para as novas alternativas aos produtos industrializados, diz: “A maioria das minhas sugestões se resume a estratégias para fugir da dieta ocidental, mas antes do ressurgimento dos mercados do produtor, do surgimento do movimento orgânico e do renascimento da agricultura local que agora está acontecendo nos Estados Unidos, sair do sistema da alimentação convencional simplesmente não era uma opção realista para a maioria das pessoas. Agora é. Estamos entrando numa era de alimentação pós-industrial; pela primeira vez em uma geração é possível deixar para trás a dieta ocidental sem ter também que deixar para trás a civilização”.¹²⁹

Esta passagem é também bastante definidora para o que queremos saber aqui: o que é bom para Michael Pollan. E nos parece estar bastante claro. **Bom é não ser industrializado.** Bom é não seguir a dieta ocidental pautada pela ideologia do nutricionismo. Bom é ter qualidade. Já o gosto parece ser uma questão menos evidente no trabalho de Pollan, mas escavaremos ainda mais profundamente em busca do que se

¹²⁸ Tradução livre de: “Il bambino, utilizzando la bocca, apprende innanzitutto la distinzione tra ciò che può mettere dentro di sé e ciò che deve rifiutare, cioè tra oggetti ‘buoni’ e oggetti ‘cattivi’. A partire da ciò, dunque, impara che il mondo può essere diviso tra quello che è commestibile e quello che non lo è. Questa distinzione evidentemente dipende da ragioni biologiche ma anche da ragioni culturali. Le culture definiscono infatti delle regole precise per delimitare quello che ritengono possa essere mangiato e fanno ricorso ai tabù per indicare alle persone quello che non può assolutamente essere ingerito”. In: CODELUPPI, Vanni. *Il Gusto – Vecchie e nuove forme di consumo*. Milano, Vita e Pensiero, 2015.

¹²⁹ POLLAN, Michael. *Em defesa da comida – um manifesto*. Tradução de Adalgisa Campos da Silva. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008, p. 21.

pode compreender a esse respeito.

A consagração do conceito e da compreensão do alimento enquanto nutriente, para Pollan, se deu no início do século XIX com Wiliam Prout, um químico e médico da Inglaterra que conseguiu identificar as proteínas, as gorduras e os carboidratos nos alimentos, que mais tarde foi corroborado pelo cientista alemão Justus von Leibig. Mas, para Pollan foram as vitaminas que deram prestígio à nutrição no início do século XX, pois elas eram capazes de curar doenças.¹³⁰ Mas teria sido, para Pollan, “só de fato no fim do século XX [que] os nutrientes passaram a substituir a comida na visão popular do significa comer”.¹³¹ Aí estaria então o start da gravidade da relação com o alimento que estamos tratando no século XXI.

Essa passagem da noção do que significa comer foi, para Pollan, consagrada pelas *Metas alimentares para os Estados Unidos (Dietary Goals)*, recomendações anunciadas pelo governo estadunidense para conter as doenças fatais ligadas à alimentação. Tais recomendações já anunciavam um combate à gordura, que ficou conhecido como “hipótese lipídica”, que consistiam em recomendar dietas pobres em gorduras saturadas e colesterol.¹³²

Essas recomendações, que começaram a tomar forma em 1977, de acordo com Pollan, foram o estopim dos Estados Unidos para se falar em nutrientes, e não em alimentos, pois isso era o que não ofendia os interesses poderosos e assim, evitava aos governos, desgaste político.¹³³ O nutriente assume, assim, um status de politicamente correto, uma vez que não ofende nenhum grande produtor, seja de leite ou de pepinos. Estabelecia-se, no início da década de 80, uma linguagem oficial para falar de alimentos nos Estados Unidos, como propõe Pollan. “Foi o início da Era do Nutricionismo”.¹³⁴

A industrialização dos anos 50 e 60, a urbanização, a elevação da “qualidade” de vida e educação, a profissionalização das mulheres, o aumento generalizado do uso do carro e o maior acesso ao lazer são alguns fatores que podem explicar, para Claude Fischler, como a alimentação foi ganhando a posição de consumo em massa e deixando a casa das pessoas, destinando-se cada vez mais aos restaurantes.¹³⁵ E quando deixamos

¹³⁰ POLLAN, Michael. *Em defesa da comida – um manifesto*. Tradução de Adalgisa Campos da Silva. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008, p. 27.

¹³¹ *Ibidem*, p. 28.

¹³² *Ibidem*, p. 29.

¹³³ *Ibidem*, p. 30.

¹³⁴ *Ibidem*, p. 32.

¹³⁵ FISCHLER, Claude. “A ‘McDonaldização’ dos costumes”. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). *História da Alimentação*. Tradução de: Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 850.

de ter esse contato direto com a nossa própria comida, delegando aos outros a tarefa de produzi-la, é já a abertura a influências não desejadas por nós mesmos sobre a nossa alimentação. Os sintomas elencados por Fischler são, aos nossos olhos, sintomas da passividade que adquirimos ao nos alimentarmos. Tornamo-nos passivos em relação à nossa própria comida. Não produzimos mais o alimento, não escolhemos, não cozinhamos, apenas pagamos.

Para Pollan essa questão da atividade e da passividade em relação ao ato de alimentar-se não é tão evidente, ainda que ele use esse termo a partir de Wendell Berry para defender a ideia de que comer é também um ato agrícola.¹³⁶ Mas, como já dissemos aqui, é apenas uma questão que tangencia o argumento de Pollan.

O que Pollan defende com muita clareza é que o nutricionismo assumiu uma posição de bons e maus nutrientes para dar voz ativa aos (grandes) produtores. E isso teria sido decisivo no marketing alimentício, pois não mais a qualidade produtiva estava em questão, e sim o seus componentes nutritivos que poderiam influenciar drasticamente a nossa saúde. E para Pollan, tem mesmo influenciado, mas não como o esperado: “É óbvio que tal **visão maniqueísta da nutrição** está fadada a promover modas e fobias alimentares e grandes oscilações abruptas no pêndulo nutricional. Outra fraqueza potencialmente séria da ideologia nutricionista é que, focada de forma tão implacável como está nos nutrientes que pode medir, tem problemas para discernir as distinções qualitativas entre os alimentos. [...] Toda a história do leite em pó infantil é a história de um nutriente ignorado atrás do outro: Liebig deixou de ver vitaminas e aminoácidos, e seus sucessores não viram o ômega-3, e **até hoje os bebês alimentados com o leite em pó mais ‘completo nutricionalmente’ não se desenvolvem tão bem quanto os alimentados com leite materno**”.¹³⁷

A partir dessas questões que apresentamos, duas coisas ficam muito evidentes: primeiro, a extrema aproximação da ciência da nutrição e da ideologia do nutricionismo. Em qual momento a ciência se distancia da ideologia do nutricionismo? Isto não é claro na argumentação de Pollan e acreditamos ser difícil de responder, pois são conceitos com baixa dissociação. Segundo, que os efeitos dessa ideologia são sérios e graves, pois recomendam dietas que, ainda que em busca de uma melhoria da saúde, estão muitas vezes pautadas por interesses escusos que acabam levando ao contrário do que espera-

¹³⁶ POLLAN, Michael. *Em defesa da comida – um manifesto*. Tradução de Adalgisa Campos da Silva. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008, p. 176.

¹³⁷ *Ibidem*, pp. 38-39 (grifo nosso).

se: o adoecimento ligado à alimentação.

Segundo Pollan, desde Liebig, a ideologia da nutrição ocupa-se de guerras contra determinados nutrientes, como é o caso dos carboidratos no século XXI, mas que, no século XX teria sido a gordura e no XIX a proteína. O nutricionismo vive de um dualismo que precisa opor nutrientes – um bom e um mau nutriente – para se justificar, o que acaba por propiciar uma grande instabilidade ao seu discurso, não há como negar. Vivemos tempos em que em um dia o ovo é o vilão, e no outro, é o mocinho. A manteiga, a margarina. O leite, o café. O pão, o glúten, ah o glúten. Poderíamos passar horas falando de alimentos e nutrientes isolados que entram em voga das discussões nutricionistas.

A imitação dos alimentos teria sido permitida nos Estados Unidos em 1973, de acordo com colocações de Pollan, que derrubava uma lei de 1938 que obrigava a identificação dos alimentos que haviam sido imitados, inclusive por força da Associação Americana do Coração.¹³⁸

“A lei da imitação revista dizia que, desde que um produto de imitação não fosse ‘nutricionalmente inferior’ ao alimento natural que procurava personificar – desde que tivesse as mesmas quantidades de nutrientes reconhecidos – a imitação podia ser comercializada sem usar o temido palavrão iniciado com ‘i’. [...] Desde que fossem modificados para ser nutricionalmente equivalentes ao artigo verdadeiro, os novos alimentos de imitação já não poderiam ser considerados imitação”.¹³⁹

Assim a imitação deixou de ser oficialmente ruim e passou a ser considerada “boa” nutricionalmente, como uma melhoria de produtos naturais. Dessa forma, teria acontecido então, para Pollan, a definição da postura que a FDA - Food and Drug Administration - assumiria a diante – o nutricionismo.

Além da imitação, a hipótese lipídica (teoria que assume que a gordura alimentar seja responsável por doenças crônicas) parece ser o grande calcanhar de Aquiles da nutrição, aos olhos de Pollan, pois ela evidencia a incoerência e a falta de capacidade crítica sobre a própria construção do saber científico. Pollan tem uma visão do paradigma da gordura como um desastre histórico de que os nutricionistas não falam, apenas saem silenciosamente da questão. Ele usa um artigo de um grupo de cientistas da Escola de Saúde Pública de Harvard para evidenciar a mudança de ideia da nutrição em

¹³⁸ POLLAN, Michael. *Em defesa da comida – um manifesto*. Tradução de Adalgisa Campos da Silva. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008, p. 44.

¹³⁹ *Ibidem*, pp. 44-45.

relação a gordura enquanto causa de problemas de coração. ¹⁴⁰

“Trinta anos depois, temos boas razões para crer que encarregar os nutricionistas do cardápio e da cozinha não só estragou um incalculável número de refeições, mas também pouco fez por nossa saúde, a não ser, muito possivelmente, piorá-la. São palavras fortes, eu sei”. ¹⁴¹

¹⁴⁰ POLLAN, Michael. *Em defesa da comida – um manifesto*. Tradução de Adalgisa Campos da Silva. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008, p. 52.

¹⁴¹ *Ibidem*, pp. 51-52.

3.3. A boa comida para Michael Pollan – entre tempos e espaços diversos

Pollan constrói ao longo de todo o livro aqui analisado um argumento implícito de que a cultura transferiu para a ciência boa parte de suas interferências na alimentação das pessoas. É como se houvésssemos parado de ouvir nossas mães e o passado para ouvir pessoas de jaleco branco. Uma drástica mudança na filosofia da alimentação, ou como prefere dizer Jane Brody, do *The New York Times*, citado por Pollan, foi uma mudança de filosofia nutricional.¹⁴² É no mínimo sintomático considerar uma mudança de filosofia **nutricional** quando deveríamos, na verdade, falar em mudança de filosofia **alimentar**.

Também no jornal estadunidense *The New York Times*, a reportagem “F.D.A. Wants Food Labels to Quantify Added Sugars” do dia 24 de Julho de 2015, discursa sobre a proposta da F.D.A. de que os rótulos nutricionais devam descrever a quantidade de açúcares adicionados ao produto como porcentagem da ingestão diária de calorias recomendada pela ciência da nutrição.¹⁴³ Nessa reportagem é possível perceber que a busca pela “melhoria” da alimentação, ou pela boa comida, nos nossos tempos, está muito arraigada pelo discurso da nutrição. A F.D.A. entende que a quantidade de açúcar comparada às recomendações diárias de caloria é solução, quando, na verdade, nos parece apenas mais um desdobramento dos problemas que Pollan apontou. O problema se dá na medida em que a nutrição se arraiga nos interesses de grandes indústrias da alimentação, como é o caso da Coca-Cola. Na reportagem do mesmo jornal no dia 20 de Agosto de 2015, desta vez em língua espanhola, anuncia que a Coca-Cola está financiando estudos científicos que busquem soluções alternativas ao problema da obesidade,¹⁴⁴ quase sempre relacionada à alimentação.

Pollan tem mesmo razão quando associa a ciência da nutrição às indústrias alimentícias. Porém, alguns pontos de sua argumentação nos parecem especialmente frágeis. Há uma evidente confusão entre os conceitos de nutrição e nutricionismo, apresentados por ele, embora tente com parcimônia, distingui-los, mas quase sem

¹⁴² POLLAN, Michael. *Em defesa da comida – um manifesto*. Tradução de Adalgisa Campos da Silva. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008, p. 60.

¹⁴³ Ver em: <http://www.nytimes.com/2015/07/25/health/fda-proposes-labels-that-list-added-sugars-and-do-the-math-too.html>. Acessado em 25/08/2015.

¹⁴⁴ Ver em: <http://www.nytimes.com/2015/08/20/universal/es/coca-cola-financia-a-cientificos-que-buscan-explicaciones-alternativas-para-la-obesidad.html>. Acessado em 26/08/2015

sucesso, pois não é possível ver em seu discurso uma evidente diferença, nem mesmo na maneira como ele usa os termos. Além disso, Pollan, por vezes, desliza no desenvolvimento de algumas ideias, como acontece quando fala no crescimento de mortes ligadas a ataques cardíacos em números absolutos, o que pode ser altamente deturpado, uma vez que números absolutos não correspondem a percentuais.

Também recentemente, neste ano de 2015, por volta do mês de Junho, Carlo Petrini assinou o prefácio da encíclica do Papa Francisco¹⁴⁵ a respeito de questões de ecologia, natureza, terra e comida. Numa entrevista cedida por Carlo Petrini ao jornal *O Globo*, há um relato bastante interessante a ser considerado: “Concordamos [ele e o Papa Francisco] que um agricultor conhece melhor as propriedades químicas da terra que um químico. O Papa defende que falta diálogo, mas que **será difícil enquanto a ciência oficial se sobrepuser à tradicional**”.¹⁴⁶

E nesse sentido, a similitude no discurso de Petrini e Pollan fica evidente: uma luta contra a industrialização alimentar, dando valor ao conhecimento cultural. Em nossa interpretação, a dimensão phronética, isto é, da sabedoria prática, é algo que está *entre* o discurso de Petrini e Pollan. Ensinar uma criança a reconhecer pelo cheiro se o pão foi feito com fermento natural ou de cerveja é, antes de tudo, uma educação alimentar e do gosto. Michael Pollan afirma que o mau uso da ciência tem sido uma espécie de barreira aos conhecimentos culturais e práticos. Ele considera que a ideologia da ciência da nutrição tem se prestado a oferecer um discurso que legitima a criação e a venda de produtos alimentícios com a premissa de uma saúde melhor. A ideologia da ciência da nutrição oferece uma lógica respeitável para criar e vender produtos alimentícios com a premissa de uma saúde melhor. Cabe dizer que usamos aqui o termo *produtos alimentícios* para designar as criações que a indústria faz, misturando matérias primas naturais a infinitos componentes isolados, que gerem produtos imitações, como propõe Pollan.

Michael Pollan, para pensar na questão do direito ao prazer, diferentemente de Carlo Petrini, fala diretamente de Freud, em seu capítulo intitulado “Além do princípio do prazer”,¹⁴⁷ no qual ele pensa o nutricionismo como expressão de algo que pouco estaria fazendo pela felicidade das pessoas ao comer. Se os americanos incorporaram

¹⁴⁵ Cf. http://www.slowfood.com/network/wp-content/uploads/Introduzione-Petrini_POR-1.pdf

¹⁴⁶ In: http://oglobo.globo.com/sociedade/conte-algo-que-nao-sei/carlo-petrini-jornalista-sociologo-gastronomia-uma-ferramenta-politica-17087419?utm_source=Facebook&utm_medium=Social&utm_campaign=compartilhar (grifo nosso).

¹⁴⁷ POLLAN, Michael. *Em defesa da comida – um manifesto*. Tradução de Adalgisa Campos da Silva. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008, p. 65.

realmente a “filosofia nutricional” como aponta Pollan a partir de Jane Brody, esse prazer alimentar talvez possa estar comprometido mesmo e, provavelmente, há tempos. E se Pollan tem também razão quando diz que conceber uma refeição como experiência estética é decadência para os americanos,¹⁴⁸ é mesmo possível que o caminho da felicidade em se alimentar possa estar comprometido nos EUA.¹⁴⁹

Se pensarmos que alguma abundância de comida possa ter propiciado esse cenário, como sugere Pollan a partir de Harvey Levenstein, é de se considerar que o próprio Levenstein não levava em conta o paladar como fator confiável nas escolhas alimentares e, de certo modo, Pollan concorda. Nesse momento, se confrontamos Pollan e Petrini, encontraremos algumas diferenças. Para Petrini, o paladar é algo a ser considerado nas escolhas dos alimentos, já para Pollan talvez nem tanto. O gosto para Pollan não parece estar pautado pelo palato, mas sim pelo que a ciência pode dizer de “confiável” e, em alguma medida, até de “verdadeiro” sobre alimentos, que esteja distante dos interesses mercadológicos e políticos da alimentação. A crença na nutrição enquanto expressão de vida sadia e boa higiene parecem ter levado os Estados Unidos a caminhos indesejáveis.

Em uma nota de rodapé que não pode passar despercebida, Pollan considera que a obsessão estadunidense pelo higienismo pode estar associada ao fato que “os americanos ficavam particularmente incomodados com a maneira como muitos grupos de imigrantes misturavam seus alimentos em guisados e pratos desse tipo, contrastando com o hábito anglo-americano de não misturar os alimentos no prato, formato culinário que a antropóloga Mary Douglas chama de 1A mais 2B – um naco de proteína animal mais duas hortaliças e dois amiláceos. Talvez o desdém por misturas de alimentos refletisse preocupação com outros tipos de mistura”.¹⁵⁰

Talvez Pollan tenha mais razão quando considera que foram as raízes puritanas que não propiciaram uma apreciação sensual e estética da comida por parte dos estadunidenses, que delimitou-se apenas ao “pedantismo estrangeiro”,¹⁵¹ uma vez que o protestantismo esteve a coibir os apetites. É no mínimo curioso pensar que uma sociedade com um intenso uso de outras culturas culinárias negue misturá-las com sua própria cultura, ao mesmo tempo em que as incorpora à sua própria cotidianidade

¹⁴⁸ *Ibidem*, p. 66.

¹⁴⁹ *Ibidem*, p. 66.

¹⁵⁰ POLLAN, Michael. *Em defesa da comida – um manifesto*. Tradução de Adalgisa Campos da Silva. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008, p. 69.

¹⁵¹ *Ibidem*, p. 66.

alimentar. Que nos Estados Unidos se pode comer comida de várias regiões do planeta ninguém tem dúvida, mas porque elas não se misturam diretamente à uma própria cultura alimentar estadunidense? Para além de outras questões relacionadas ao preconceito, essa ausência de diálogo com a cultura alimentar é de fato um fator de segregação bastante evidente.

Se alimentar como um americano, para Pollan, “é também uma forma de refletir sobre as escolhas de outros povos sem parecer fazê-lo. Nisso, o nutricionismo é um pouco como a instituição do gramado da frente das casas americanas, uma forma perfeita, ainda que sem graça, de cobrir diferenças e americanizar a paisagem. Naturalmente [...] a unidade chega à custa da diversidade estética e do prazer sensorial. O que pode ser exatamente o xis da questão”.¹⁵²

Algo que acreditamos que convenha pensar é que o que se aprende a gostar parece ser o elemento chave das escolhas na vida alimentar. Mas como isso teria acontecido na história da América? Paolo Sorcinelli no artigo “Alimentação e saúde” nos faz perceber que, até a descoberta da penicilina (em 1928), os fatores nutricionais desempenharam um papel importante sobre algumas doenças. Em especial nos séculos XVIII e XIX, durante os quais a taxa de mortalidade caiu nos EUA graças ao aumento das reservas alimentares, da abundância.¹⁵³ Mas, a abundância a longo tempo não parece ser assim tão vantajosa. Massimo Montanari, em *La fame e l'abbondanza*, assinala que a abundância cotidiana começou a nos tomar com doenças pelo excesso de alimento, que substituíram por sua vez as doenças da fome, nos países ricos. Um excesso foi combatido com outro excesso. “Uma relação cordial e consciente com o alimento ainda está para ser inventada”.¹⁵⁴

Se Pollan tem mesmo razão quando defende que há mais provas que demonstram que a nutrição não contribui para uma real melhora de saúde do que o contrário,¹⁵⁵ a ideia de que ciência se legitima pela premissa do sacrifício ao prazer que é recompensado por uma saúde melhor, cai por terra. No capítulo intitulado “Ciência

¹⁵² POLLAN, Michael. *Em defesa da comida – um manifesto*. Tradução de Adalgisa Campos da Silva. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008, p. 70.

¹⁵³ SORCINELLI, Paolo. “Alimentação e saúde”. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). *História da Alimentação*. Tradução de: Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 792.

¹⁵⁴ Tradução livre de “un rapporto cordiale e consapevole col cibo è ancora da inventare”. In: MONTANARI, Massimo. *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*. Roma-Bari, Editori Laterza, 1993, p. 212.

¹⁵⁵ POLLAN, Michael. *Em defesa da comida – um manifesto*. Tradução de Adalgisa Campos da Silva. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008, p. 71.

ruim” ele argumenta que o problema têm se dado por uma obsessão em isolar nutrientes, pensando os alimentos apenas como soma de nutrientes, e não como um sistema complexo que considera diferentes contextos. O problema estaria então começando com o nutriente. E ele se questiona porque estaria acontecendo dessa maneira. O problema seria da forma como a ciência se construiu, que precisa isolar coisas para conseguir dar alguma explicação. É dizer que, se “Os cientistas estudam variáveis que eles podem isolar, se não puderem isolar uma variável, não conseguirão dizer se sua presença ou sua ausência tem algum significado”.¹⁵⁶ Ele chama esse embate com a ciência de reducionismo científico que tende a induzir ao erro corriqueiramente.¹⁵⁷ Além disso, considera que a ciência se baseia, muitas vezes, por “fatores confundidores”, isto é, são usados instrumentos passíveis de erro quando executados. Um exemplo é o quanto é difícil sabermos exatamente o que e quanto estão comendo determinados grupos.¹⁵⁸ Afinal, depende-se do discurso e da fidedignidade de cada indivíduo. A crítica à ciência da nutrição feita por ele pode ser entendida de maneira mais ampla à ciência moderna e seu projeto, uma vez que esses problemas não são exclusivos ou isolados na “ciência da nutrição”. Ele sugere que um bom uso da ciência da nutrição esteja numa interpretação menos equivocada e exagerada.¹⁵⁹ E ainda estamos em busca desse bom uso da nutrição, como bem disse Montanari, ainda está para ser inventado. Pollan acredita que estejamos vivendo o momento mais confuso a respeito do que comer, ainda que ele admita que é uma posição não científica.¹⁶⁰

O mais interessante do que Pollan está a dizer parece estar logo adiante: “Portanto, não há nada muito mecânico em relação ao ser que come, e pensar no alimento como puro e simples combustível é interpretá-lo mal. [...] Ainda não sabemos exatamente o que fazem [os neurônios presentes no trato digestivo], mas sugerem que a digestão é muito mais do que o simples desdobramento do alimento em substâncias químicas mais simples. [...] e os alimentos podem se comportar de forma muito diferente da dos nutrientes que contenham”.¹⁶¹

Há uma complexidade inegável que a ciência da nutrição construiu, e isso não podemos não querer ver. Mas o que talvez tenhamos que nos deter é que há ainda muito

¹⁵⁶ *Ibidem*, p. 76.

¹⁵⁷ POLLAN, Michael. *Em defesa da comida – um manifesto*. Tradução de Adalgisa Campos da Silva. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008, pp.75-76.

¹⁵⁸ *Ibidem*, p. 87.

¹⁵⁹ *Ibidem*, p. 91.

¹⁶⁰ *Ibidem*, p. 93.

¹⁶¹ *Ibidem*, p. 77.

a ser feito em busca de compreender melhor os alimentos. Mas há algo ainda importante a ser dito: “não é preciso sondar a complexidade de uma cenoura para colher seus benefícios”. Mas será que todas as cenouras nos fazem bem?

Pollan incita a acreditarmos que seja mais importante pensar na quantidade de alimentos que comemos do que propriamente na qualidade, pelo fato de que se comermos muito de uma coisa, não comeremos de outra, o que ele chama de relação da soma zero.¹⁶² O mesmo Pollan que critica as escolhas alimentares pautadas pelo nutricionismo também faz recomendações de *boa comida* pautadas pela preocupação com a saúde: “Mas quem se preocupa com a saúde não precisa esperar a ciência resolver essa questão [se faz bem ou mal uma dieta à base de carne] para concluir que talvez seja mais sábio comer mais vegetais e menos carne”. E é exatamente isso que nos parece problemático – uma preocupação com uma boa saúde que tenta se distanciar de uma ciência, mas que não encontra nada melhor a se aproximar. Estaríamos mesmo vivendo uma confusão alimentar? Não sabemos mais o que comer? O que nos faz bem virou sinônimo de saúde. Já Petrini, nesse sentido, busca distanciar-se da ideia de saúde para definir uma *boa comida*, preferindo pensá-la atrelada a dimensões de prazer, de cultura, de ética social e de sustentabilidade do planeta.

Pollan é muito claro ao dizer que estudos científicos têm tido dificuldade em reconhecer o problema da alimentação em excesso e de comidas altamente processadas.¹⁶³ Mas, uma questão que nós colocamos é: será mesmo que só porque a nutrição tem feito vista grossa a esses problemas que são eles realmente os vilões? Esta não seria uma questão muito dualista, de bem e mal? Não nos parece tão óbvio que o problema esteja exatamente no que a ciência não fala, ou evita falar. O problema maior parece estar no fato que os interesses do mercado viraram “lentes de leitura” da ciência, que vê o que quer que seja visto.

Pollan entende que precisamos assumir os alimentos de maneira menos nutricional, e mais ecológica e cultural.¹⁶⁴ Ele diz que um dos mais perniciosos aspectos do nutricionismo é nos incitar a atribuir os problemas de saúde a estilos de vida no qual o indivíduo seria o único responsável, e não a contextos sociais,¹⁶⁵ que podem definir, muitas vezes, nossa alimentação. Nesse momento, parece que encontramos um ponto de

¹⁶² *Ibidem*, p. 80.

¹⁶³ POLLAN, Michael. *Em defesa da comida – um manifesto*. Tradução de Adalgisa Campos da Silva. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008, p. 106.

¹⁶⁴ *Ibidem*, p. 117.

¹⁶⁵ *Ibidem*, p. 84.

cruzamento do discurso de Pollan com Petrini – a cultura. Se a dieta ocidental está mesmo minando as culturas alimentares,¹⁶⁶ como sugere Pollan, é como se disséssemos que as mães estão perdendo o status de conhecedoras do saber alimentar e dando espaços a especialistas, como nutricionistas, que estão ocupando boa parte desse espaço. As tais pessoas de jalecos brancos, como já dissemos aqui. A cultura esteve mesmo a mediar a relação do homem com a natureza, mas a ciência tem cada vez mais ocupado esse espaço.

A nutrição poderia ser para Pollan uma saída para os problemas de dieta ocidental, mas que foi pautado pela indústria e esse seria exatamente o problema para ele.¹⁶⁷ Acreditamos que Pollan tem razão ao dizer precisamos melhorar o conceito de comida. Comida tem sido representação de qualquer coisa que o homem tem ingerido, sob o escopo de nutrir-se. Mas suas crenças sobre o que é exatamente comida parecem também estar confusas e frágeis. A abertura do livro é já a evidência desse embaraço: “Coma comida. Não em excesso. Principalmente vegetais”.¹⁶⁸

Comida de verdade é, para Pollan, a comida que não é o produto que o supermercado vende, apenas com aspecto de comida. É a oposição a um produto travestido de comida, substâncias com aspectos de comida. O não industrializado.¹⁶⁹ Para Pollan dizer o que é bom, ele precisa primeiro negar algo. Quando ele diz que não devemos comer nada que nossa avó ou bisavó não possa reconhecer como comida¹⁷⁰ é já uma afirmação bastante frágil, porque a dieta ocidental já atingiu, grosso modo, a maioria das pessoas e não há ninguém tão ileso assim, a não ser pessoas que distanciam-se severamente do mundo urbano contemporâneo.

Uma boa contribuição de Pollan é a ideia de buscarmos encurtar a cadeia, isto é, comprar alimentos direto dos produtores ou mercados de produtores é diminuir a distância com a comida, aumentando consideravelmente a relação com a produção do alimento.¹⁷¹ Isto é, em grande parte, o que chamamos de tornar os sujeitos mais ativos em relação à alimentação. E isto também tem a ver com o que Pollan fala a respeito do reconhecimento de sinais biológicos, além de uma “lente” ecológica sobre os alimentos: “*Isso está com cara de maduro; isso tem cheiro de podre; aquela vaca tem um ótimo*

¹⁶⁶ *Ibidem*, p. 147.

¹⁶⁷ POLLAN, Michael. *Em defesa da comida – um manifesto*. Tradução de Adalgisa Campos da Silva. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008, p. 148.

¹⁶⁸ *Ibidem*, p. 09.

¹⁶⁹ *Ibidem*, p. 163.

¹⁷⁰ *Ibidem*, p. 164.

¹⁷¹ *Ibidem*, p. 174.

aspecto. É muito mais fácil perceber esses sinais quando se tem uma longa experiência de um alimento, e muito mais difícil quando o alimento foi expressamente concebido para enganar nossos sentidos com, digamos, sabores artificiais ou adoçantes sintéticos”.¹⁷²

Pollan constrói, assim, a ideia que perdemos uma relação evolutiva do corpo com os alimentos em dietas já consagradas. Além disso, afirma ainda que perdemos em diversidade de alimentos e em qualidade dos alimentos.¹⁷³ Mas há uma dimensão em que ele não toca e que é realmente pouco dimensionável para nós, americanos¹⁷⁴ (somos todos da América, não dos Estados Unidos da América), que é a dimensão coletiva do comer. A comensalidade. Ela é “uma das melhores expressões da ‘arte de viver em comum’, por ser um momento de comunicação e de partilha, que dá alegria e prazer à existência humana”.¹⁷⁵ É a sociabilidade do ato de se alimentar junto com outras pessoas. A comunhão. Há um relato no artigo “A comida como objeto de pesquisa – uma entrevista com Claude Fischler” de Mirian Goldenberg em que essa ideia fica evidente.

“Certa vez, eu estava almoçando com diversas pessoas. Perto de mim havia uma jornalista famosa. Ela escreve sobre estilos para uma revista voltada para o público feminino. Conversávamos sobre comida. Ela disse que era vegetariana. [...] Ela falou que, por exemplo, havia sido convidada para um jantar de pessoas que ela não conhecia muito bem. [...] Ela falou que, assim que se sentaram à mesa, a dona da casa anunciou que seu marido havia voltado da caça e havia trazido um filhote de javali e que iriam comê-lo no jantar. Pálida, ela começou a se preocupar. [...] Eu perguntei o que ela fez, afinal? Ela respondeu: "Eu comi". Conteí esta história para amigos americanos e ingleses e eles ficaram chocados: "Por que ela não disse que era vegetariana? Será que ela não tem o direito de ser vegetariana?". Eles não têm o mesmo ponto de vista de ver uma refeição como uma comunhão. Eles pensam que a refeição é como um contrato, uma visão individualista do mundo. Se você é de uma cultura na qual a refeição é uma comunhão, você não pode simplesmente fingir que é isolado e individual, podendo fazer

¹⁷² *Ibidem*, p. 119.

¹⁷³ *Ibidem*,. 132.

¹⁷⁴ Convém evidenciar que Michael Pollan, tanto em seu livro no original quanto na tradução, faz uso do já conhecido mau hábito de usar o termo “americano” para referir-se à nacionalidade dos estadunidenses de modo geral, como se a América de verdade fosse só os Estados Unidos. Problemas conceituais que precisam ser identificados.

¹⁷⁵ CASCÃO, Rui. "À volta da mesa: sociabilidade e gastronomia", in MATTOSO, José (Direcção de), *História da Vida Privada em Portugal, A Época Contemporânea*, Lisboa, Círculo de Leitores - Temas e Debates, 2011, p. 56.

o que quer e ter uma relação privada com a comida, já que o momento de refeição é público. Se você diz que é vegetariano, o que na verdade está fazendo é se excluir de um círculo de comensais”.¹⁷⁶

É disso que estamos falando: questões que extrapolam a escolha alimentar individual. É também o que pensa Claude Fischler em seu artigo sobre “A ‘McDonaldização’ dos costumes” no qual ele alonga-se sobre como a França, a Espanha e a Itália passaram a temer pelo processo de americanização que colocava em cheque a identidade cultural de suas tradições culinárias. Identidades essas que se relacionam com a alimentação como fonte de prazer, ato de sociabilidade e comunicação¹⁷⁷, exatamente o que estamos tratando aqui.

E sobre isso, faz jus que falemos aqui sobre o *Guia alimentar para a população brasileira*,¹⁷⁸ produzido e publicado em 2014 pelo Ministério da Saúde e encabeçado por Carlos Monteiro, além de Patrícia Constante Jaime e Eduardo Alves Melo. É um material produzido pelo órgão responsável pela saúde no Brasil, como parte integrante de programas e políticas de nutrição, alimentação, educação alimentar e nutricional, além de preparação de alimentos. Este guia, que teve sua primeira edição em 2006, tem o intuito de recomendar claramente à população brasileira o que deve ser consumido, apresentando um conjunto de informações elaboradas pela Coordenação geral de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde, para serem usadas nas residências, nas escolas, nos centros de saúde e outros espaços, com o objetivo de **promover a saúde**.

A grande especificidade da edição de 2014, que foi altamente reconhecida, é ter se deslocado dos entendimentos exagerados da ciência da nutrição, como propõe Pollan, e ter considerado questões muito pertinentes ao planeta, como a sustentabilidade, como vimos com Petrini. A edição de 2014 levou cerca de três anos para ser produzida, além de longos debates com o segmento científico da Alimentação e Nutrição e cerca de milhares de colaborações no processo de Consulta Pública, do governo, como pudemos observar na entrevista cedida por Carlos Monteiro à Abrasco – Associação Brasileira de

¹⁷⁶ GOLDENBERG, Mirian. "A comida como objeto de pesquisa": uma entrevista com Claude Fischler. *Psicologia clínica*, Rio de Janeiro, v. 23, n. 1, p. 223-242, 2011. Available from http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-56652011000100014&lng=en&nrm=iso. access on 20 Aug. 2015. <http://dx.doi.org/10.1590/S0103-56652011000100014>.

¹⁷⁷ FISCHLER, Claude. “A ‘McDonaldização’ dos costumes. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). *História da Alimentação*. Tradução de: Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 844.

¹⁷⁸ BRASIL. Ministério da Saúde. *Guia alimentar para a população brasileira*. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

O material aborda questões maiores, como o consumo excessivo de alimentos industrializados, altamente processados e ultra-processados, acreditando que alimentação não se restringe à questão dos nutrientes. Assim, faz uma defesa dos alimentos in natura, inclusive como possibilidade a sustentabilidade do sistema alimentar, além de defender também a importância da dimensão coletiva das refeições em companhia, a comensalidade.

Esse guia pode até, em alguma medida, ser considerado uma síntese prática das nossas discussões, no sentido em que ele relaciona os discursos de Petrini e Pollan, em seus diversos contextos, Europa e América do Norte, e os transporta ao Brasil, nossa realidade de fundo. O *Guia alimentar para a população brasileira* é um alento aos nossos pensamentos pessimistas sobre o futuro da alimentação no mundo, mas é preciso torná-lo realidade, transformá-lo em ação. A relação com a alimentação precisa mesmo se tornar mais ativa, não necessariamente como antes, mas ativa. Não mais passiva. Não pretendemos, com esse discurso de nos tornamos ativos, uma volta ao passado. Antes disso, “se vocês observarem bem, verão que de tempos em tempos, não mudam somente os modos de falar dos homens e os vocábulos, as vestimentas, as formas de construir, da cultura e coisas símiles, mas o que é mais, é ainda o gosto, em modo que uma comida que é apreciada em um tempo, normalmente não é estimada em outro”.¹⁸⁰

¹⁷⁹ Ver em: <http://www.abrasco.org.br/site/2015/03/carlos-monteiro-temos-de-ter-uma-mensagem-clara-sobre-alimentacao-com-a-populacao/>. Acessado em 27/08/2015.

¹⁸⁰ Tradução livre de: F. GUICCIARDINI [1530], *Ricordi*, La Nuova Italia, Firenze, 1951. In: PLATANIA, Chiara. *Labirinti di gusto – dalla cucina degli dèi all'hamburger di McDonald*. Bari, Edizioni Dedalo, 2008, p.92.

Considerações finais

Outro caso, dessa vez ocorrido em Tours, na França. Um evento organizado pelo IEHCA¹⁸¹ previa um almoço com uma proposta bastante singular: diversos tipos de preparações de pratos e para cada uma delas havia dois exemplares – um feito em casa (*fait à la maison*) e um outro industrializado, sem que fosse dito qual era qual. A ideia é que se pudesse analisar, julgando e reconhecendo qual havia passado por uma preparação artesanal, com ingredientes *naturais* e qual havia sido preparado com ingredientes processados industrialmente. O que nos convém ressaltar aqui é que, grande parte dos julgamentos evidenciava que nem sempre o preferível, do ponto de vista do *gosto*, era o *natural*, o *fait à la maison*. Apenas uma evidência de que o *gosto* nem sempre corresponde diretamente ao padrão esperado. E nesse caso, Shapin em uma brilhante passagem afirma: “Você não conhece pelo gosto os constituintes listados nos rótulos impostos pelo governo que descrevem os componentes nutritivos, ou, nos casos em que você pensa que conhece, sua capacidade de senti-los é irrelevante para a identidade e os efeitos desses componentes: colesterol, gorduras saturadas e gorduras *trans*, fibras, proteína, vitaminas, ferro e, é claro, a categoria energética da caloria. Você *pensa* que sabe que coisas”.¹⁸²

Na mesma linha, Ulpiano de Meneses afirma que “a alimentação ocupa, como um ator invisível, o cenário dos grandes processos constitutivos da modernidade, assim como forja, no âmbito menos visível dos hábitos e costumes, essa revolução silenciosa que constitui o que Nobert Elias (1990) chamou de ‘processo civilizatório’, no qual as maneiras à mesa ocupam tão destacado papel”.¹⁸³

Tendo em vista essas posições destacamos que para Pollan, “tornar as opções alimentares mais científicas é esvaziá-las de seu conteúdo étnico e de sua história”¹⁸⁴. Assim, escolhemos pensar o bom, tanto para Petrini, quanto para Pollan, por acreditar

¹⁸¹ L'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation.

¹⁸² SHAPIN, Steven. A mudança nos gostos: que gosto as coisas tinham no começo da era moderna e que gosto têm agora. *Novos estudos – CEBRAP*. São Paulo, n. 95, mar. 2013 (<http://dx.doi.org/10.1590/S0101-33002013000100006>).

¹⁸³ MENESES, Ulpiano Toledo Bezerra de; CARNEIRO, Henrique. A História da Alimentação: balizas historiográficas. *Anais do Museu Paulista*, [S.l.], v. 5, n. 1, p. 9-91, jan. 1997. ISSN 1982-0267. Disponível em: <<http://www.revistas.usp.br/anaismp/article/view/5349>>. Acesso em: 19 Ago. 2015. doi:<http://dx.doi.org/10.1590/S0101-47141997000100002>.

¹⁸⁴ POLLAN, Michael. *Em defesa da comida – um manifesto*. Tradução de Adalgisa Campos da Silva. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008, p. 69.

que esse é um conceito que permeia, e tem permeado há muito, a história da alimentação. **O bom parece ser bem mais o que desejamos, e talvez menos o que escolhemos de fato.** Sobre o que é bom sempre temos uma opinião, um palpite, uma avaliação.

As nossas fontes são dois jornalistas ativistas da alimentação, no Ocidente, mas suficientemente distantes e separados por um oceano para falarem de coisas que convergem, mas com visões consideravelmente diferentes. Pollan acaba por cunhar, no livro aqui analisado, um problema conceitual que é dado por uma extrema aproximação do que ele chama de ciência da nutrição e da ideologia do nutricionismo. Não conseguimos identificar claramente como se dá a diferenciação da ciência e da ideologia, a ponto de comprometer o entendimento sobre o que ele considera como *bom*. Isto não é claro na argumentação de Pollan e acreditamos ser difícil dissociá-los. Além disso, os efeitos dessa ideologia são sérios e graves, pois recomendam dietas que, ainda que em busca de uma melhoria da saúde, estão muitas vezes pautadas por interesses desonestos que acabam levando ao contrário do que espera-se: o adoecimento ligado à alimentação.

O que o *Slow Food* considera como *bom* pode ser analisado também por suas publicações, como por exemplo, na coleção “Manuali Slow”. O guia *Il piacere del vino – Come bere meglio* expressa uma importante síntese empírica dessa relação que chamamos moderna e anacrônica que o *Slow Food* parece defender. Ao fim do manual, há um capítulo que se propõe a pensar sobre uma questão: “Tipicità o gusto Internazionale?” (O típico ou o gosto internacional?). Nesse tópico há uma ponderação sobre se o vinho deve ser produzido de acordo com os aspectos tradicionais ou de acordo com o que *gusto* internacional espera como *bom*. Uma difícil equação quando se tem como elemento os lucros. Mas o *Slow Food* assume nesse manual uma postura mais intermediária, que não é tão evidentemente intermediária em *Buono, pulito e giusto* de Carlo Petrini, mas que nessa ocasião aparece como solução à questão imposta: “Existem, como sempre, **meios-termos** que permitem proteger, como é justo, a preciosa bagagem da tradição propondo, ao mesmo tempo, produtos modernos, capazes de acomodar a evolução do gosto e dos costumes alimentares”.¹⁸⁵

¹⁸⁵ Tradução livre de: “Esistono, come sempre, **vie di mezzo** che consentono di salvaguardare, come è giusto, il bagaglio prezioso della tradizione proponendo allo stesso tempo prodotti moderni, capaci di assecondare l’evoluzione del gusto e dei costumi alimentari”. (Grifo nosso). GHO, Paola & RUFFA, Giovanni. *Il piacere del vino- Come imparare a bere meglio*. Manuali Slow. Bra: *Slow Food* Editore, 2014, p. 287.

O tradicionalismo pode acabar, assim, se tornando um recurso para suportar ou negar as contradições contemporâneas (fundamentalismo, conservadorismo e reacionarismo: retorno a um passado idealizado). Pode ser uma tentativa de negar a complexidade do passado, interpretando-o como um repertório fixo. Essas são questões que ficam em aberto no argumento de Petrini, principalmente porque, apesar deste ser parte do título do livro aqui analisado, o conceito de *bom* não é tratado com profundidade. Na verdade, acreditamos ser necessário questionar e problematizar ainda algumas outras ideias como a de autêntico e de tradicional.

O que nos salta os olhos é uma considerável diferença do que se considera por *bom* para Petrini e Pollan: para o primeiro, o bom estaria muito associado e comprometido com o passado, com a memória, e por assim dizer, com o que a tradição remonta do passado. Já o segundo flutua entre o comprometimento com uma justa ciência, e não o desserviço da ciência que ele chama de nutricionismo, e uma construção de tradições que ainda não estão arraigadas na história da América.

E porque essa nova dieta que estaríamos vivendo, de acordo com Pollan e Petrini, não poderia ser encarada como a nova cultura? Porque nos tornamos radicalmente passivos em relação aos alimentos e reféns de interesses do dinheiro. Perdemos a capacidade de transformar os nossos hábitos alimentares, nossa agricultura, nossos padrões e escolhas. Estamos pautados pelos interesses puramente mercantis.

De todo modo, é importante dizer que não se trata, de nenhuma maneira, de querer a volta do passado. O que nos convém pensar é que mais liberdade e um diálogo com o passado poderiam estabelecer relações com a alimentação com juízos menos pré-concebidos. “Toda cultura é resultado de uma seleção e de uma combinação sempre renovada, de suas fontes [...]. Só a fé cega fetichiza os objetos e imagens acreditando que neles está depositada a verdade”.¹⁸⁶

Seria interessante uma busca por “reconstruir a *verossimilhança histórica* e estabelecer bases comuns para uma reelaboração de acordo com as necessidades do presente”.¹⁸⁷ Assumir os conflitos nas suas constituições parece um bom primeiro passo. A questão do *gosto* parece estar embebida com os discursos do que se deve comer. Dizer que *gosto não se discute*,¹⁸⁸ pelo menos desde os romanos, parece significar alguma coisa. Mas, como se dizia também em língua latina, sábio é aquele que

¹⁸⁶ GARCÍA CANCLINI, Néstor. *Culturas Híbridas: estratégias pra entrar e sair da modernidade*. São Paulo: EDUSP, 2006, p. 201.

¹⁸⁷ *Ibidem*, p. 202.

¹⁸⁸ Do latim “De gustibus non est disputandum”.

experimenta, que prova.¹⁸⁹ Nessa perspectiva, ser *gourmet* é diferente de ser *gourmand*. De algum modo, o café em cápsulas da Nespresso pode ser tomado como uma metáfora síntese do que é o ser *gourmet* no início do século XXI. Ao que parece, o desafio boa comida no início do século XXI passa por sermos mais *gourmands*. “Para podermos comer melhor, devemos saber mais sobre as causas concretas e consequências dos nossos diversos e mutáveis hábitos alimentares”.¹⁹⁰

¹⁸⁹ Em língua italiana o jogo de linguagem fica bem mais evidente: “**Saggio è chi assagia**”.

¹⁹⁰ Tradução livre de: “Per poter mangiare meglio dobbiamo saperne di più circa le cause concrete e le conseguenze delle nostre diverse e mutevoli abitudini alimentari”. In: HARRIS, Marvin. *Buono da mangiare. Enigmi del gusto e consuetudini alimentari*. Traduzione di Piero Arlorio. Torino, Einaudi, 1990 e 1992, p. 251.

Referências bibliográficas

ANDREWS, Geoff. *Slow Food – Una storia tra politica e piacere*. Bologna: Il Mulino, 2010.

BLOCH, Marc. *Apologia da História ou O Ofício do Historiador*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2001.

BLUTEAU, Raphael. *Vocabulário português, e latino, áulico, anatomico, architectonico, bellico, botanico*. Autorizado com exemplos dos melhores escritores portugueses e latinos e oferecido a El-Rei de Portugal D. João V. Hildesheim: Georg Olms Verlag, 2002 New York (edição fac-similar).

BRASIL. Ministério da Saúde. *Guia alimentar para a população brasileira*. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. *Fisiologia del Gusto o Meditazioni di gastronomia transcendente*. Bra: Slow Food Editore, 2014.

CANNON, Geoffrey. Nutrition: The New World Map. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, 2002.

CANNON, Geoffrey. *The Fate of Nations: Food and Nutrition Policy in the New World*. In: The Caroline Walker Lecture 2003. Londres: Caroline Walker Trust, 2003. Palestra proferida na Royal Society. Disponível em www.cwt.org.uk.

CAPATTI, Alberto & MONTANARI, Massimo. *La cucina italiana – storia di una cultura*. Bari: Laterza, 2005.

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

CASCÃO, Rui. "À volta da mesa: sociabilidade e gastronomia", in MATTOSO, José (Direcção de), *História da Vida Privada em Portugal, A Época Contemporânea*, Lisboa, Círculo de Leitores - Temas e Debates, 2011, pp. 56-91.

CHESNEAUX, Jean. *Modernidade-Mundo*. Petrópolis: Vozes, 1995.

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

DE GARINE, Igor. Modos alimentares. In: *Histoire des mœurs*, v. 1. Paris: La Pleiade: Galimard, 1990. Alimentação, culturas e sociedades. *Correio da Unesco*, v. 15, n. 7, jul. 1987.

DELI: *Dizionario Etimologico della Lingua Italiana*, di CORTELAZZO, M., ZOLLI, P., II ed., Zanichelli, Bologna, 1999.

DÓRIA, Carlos Alberto. *A Formação da Culinária Brasileira*. São Paulo: Publifolha, 2009.

ERNOUT, A. e A. MEILLET, A., *Dictionnaire étymologique de la langue latine*. Paris: Klincksieck, 1967.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). *História da Alimentação*. Tradução de: Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREUD, Sigmund. *Além do princípio de prazer*. Rio de Janeiro: Imago, 2003.

GARCÍA CANCLINI, Néstor. *Culturas Híbridas: estratégias pra entrar e sair da modernidade*. São Paulo: EDUSP, 2006.

GEERTZ, Clifford. *A Interpretação das Culturas*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1989.

GHO, Paola & RUFFA, Giovanni. *Il piacere del vino- Come imparare a bere meglio*. Manuali Slow. Bra: *Slow Food* Editore, 2014.

GIDDENS, Anthony. *As consequências da modernidade*. Tradução de Raul Fiker. São Paulo: Editora UNESP, 1991.

GIDDENS, Anthony. *Sociologia*. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2004.

GIDDENS, Anthony. *Sociologia*. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2004.

GOLDENBERG, Mirian. "A comida como objeto de pesquisa": uma entrevista com Claude Fischler. *Psicologia Clínica*, Rio de Janeiro, v. 23, n. 1, p. 223-242, 2011. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-56652011000100014&lng=en&nrm=iso>. access on 20 Aug. 2015. <http://dx.doi.org/10.1590/S0103-56652011000100014>.

HARRIS, Marvin. *Buono da mangiare. Enigmi del gusto e consuetudini alimentari*. Traduzione di Piero Arlorio. Torino, Einaudi, 1990 e 1992.

KOSELLECK, R. *Futuro passato*. Rio de Janeiro: Contraponto, 2006.

LARAIA, Roque de Barros. *Cultura: um conceito antropológico*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003.

LARDELLIER, Pascal. *Opera bouffe – Opera bouffe – Une anthropologie gourmande de nos modes alimentaires*. EMS, Cornelles-le-Royal, 2011.

LAUGERETTE, Fabienne; PASSILY-DEGRACE, Patricia; PATRIS, Bruno; NIOT, Isabelle; FEBBRAIO, Maria; MONTMAYER, Jean-Pierre; BPhilippe Besnard. “[Involvement in orosensory detection of dietary lipids, spontaneous fat preference, and digestive secretions](#)” (PDF). *The Journal of Clinical Investigation*, vol. 115, n° 11, novembre 2005.

LEVENSTEIN, Harvey. *Paradox of Plenty*. Berkeley: University of California Press, 2003.

LEVENSTEIN, Harvey. *Revolution at table. The transformation of the American Diet*. Berkeley: University of California Press, 2003; NESTLE, Marion. *Food politics*. Berkeley: University of California Press, 2002.

MACIEL, Maria Eunice. *Horizontes antropológicos*. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? [Online]. 2001 vol.7, n.16.

MAZZOXUT-MIS, Maddalena. (Cura). *Dal gusto al disgusto – L'estetica del pasto*. Gravellona Toce, Raffaello Cortina Editore, prima edizione 2015.

MENESES, Ulpiano Toledo Bezerra de; CARNEIRO, Henrique. A História da Alimentação: balizas historiográficas. *Anais do Museu Paulista*, [S.l.], v. 5, n. 1, p. 9-91, jan. 1997. ISSN 1982-0267. Disponível em: <<http://www.revistas.usp.br/anaismp/article/view/5349>>. Acesso em: 19 Ago. 2015. doi:<http://dx.doi.org/10.1590/S0101-47141997000100002>.

MONTANARI, Massimo. *Il cibo come cultura*. Roma-Bari: Laterza, 2012.

MONTANARI, Massimo. *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*. Roma-Bari, Editori Laterza, 1993.

MONTANARI, Massimo. *L'identità italiana in cucina*. Roma-Bari, Editori Laterza, 2010.

NORTON, Marcy. Chocolate per el imperio: la interiorización europea di estética mesoamericana. *Revista de Estudios Sociales*. [online]. 2008, n.29

ORTIZ, Renato. *Mundialização da Cultura*. São Paulo: Brasiliense, 1994.

PETRINI, Carlo. *Buono, pulito e giusto – Principi di nuova gastronomia*. Torino, Einaudi, 2011.

PIANIGIANI, Ottorino. *Vocabolario etimologico della lingua italiana*. Vol. 1. Società editrice Dante Alighieri di Albrighi, Segati, 1907.

PLATANIA, Chiara. *Labirinti di gusto – dalla cucina degli dèi all'hamburger di McDonald*. Bari, Edizioni Dedalo, 2008, p.92.

POLLAN, Michael. *Em defesa da comida: um manifesto*. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008.

POLLAN, Michael. *In Defense of Food: An Eater's Manifesto*. USA, The Penguin Press, 2008.

POLLAN, Michael. *O dilema do onívoro: uma História Natural de Quatro Refeições*. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2007.

REVEL, Jacques (coordenação). *Giochi di scala. La microstoria alla prova dell'esperienza*. Formato Kindle, Viella, 2006.

REY, Alain, ed. lit. - *Le Micro-Robert : langue française plus noms propres, chronologie, cartes*. 2ª ed. Paris : Dictionnaires Le Robert, cop. 1988.

RICOEUR, Paul. *História e verdade*. Rio de Janeiro, Editoria Florence, 1968.

SAHLINS, Marshall. *Ilhas de História*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003.

SANTOS, C. R. A. dos. A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005. Editora UFPR.

SHAPIN, Steven. A mudança nos gostos: que gosto as coisas tinham no começo da era moderna e que gosto têm agora. *Novos estudos – CEBRAP*. São Paulo, n. 95, mar. 2013 (<http://dx.doi.org/10.1590/S0101-33002013000100006>).

BECK, Simone & BERTHOLLE, Louissette & CHILD, Julia. *Mastering the Art of French Cooking*, 1996, Volume 1.

SOARES, Carmen. *Arte Culinária em Xenofonte, Platão e Aristóteles*. In: SOARES, Carmen & DIAS, Paula Barata. (Orgs). *Contributos para a história da alimentação na antiguidade*. Coimbra, Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra, 2012.

SOARES, Carmen. *História da alimentação na Antiguidade Clássica: os primeiros livros de culinária*. Boletim de Estudos Clássicos, Volume 54, Coimbra, 2010.

THOMAS, Keith. *Man and the Natural World – Changing attitudes in England*. Trad: FILHO, João Roberto Martins. São Paulo, Editora Companhia das Letras, 1988.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. (2002). O nutricionista no Brasil: uma análise histórica. *Revista de Nutrição*, 15(2), 127-138. Retrieved September 04, 2015, from http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732002000200001&lng=en&tlng=pt. 10.1590/S1415-52732002000200001.

Sites:

Dulce delight (EUA) em:

<https://www.youtube.com/channel/UC0LbtKhVZQ7oOyFu7K4m-Xw>;

La Dolce Rita (Portugal) em

<https://www.youtube.com/channel/UCNGhBUWraP0j6qUPGWT2n5Q>;

Felicitas Pizzaro (Argentina) em

<https://www.youtube.com/channel/UC-4aNIPUVxIz-x0IQ4Yaaqg>;

Danielle Noce (Brasil) em

<https://www.youtube.com/channel/UCpCJ1AS4afAWOJ5pNMFh4Dw>.

<http://www.abrasco.org.br/site/2015/03/carlos-monteiro-temos-de-ter-uma-mensagem-clara-sobre-alimentacao-com-a-populacao/>.

<http://www.cartacapital.com.br/revista/809/gourmetizou-dancou-2024.html>;

<http://meexplica.com/2014/11/o-que-e-gourmet/>;

http://www.nytimes.com/2009/11/22/travel/22Grimod.html?em&_r=1.

<https://www.nespresso.com/br/pt/pages/o-segredo-das-capsulas>

<http://www.stencilrevolution.com/banksy-art-prints/caveman-fast-food/>

<http://pme.estadao.com.br/noticias/noticias,como-a-nespresso-se-tornou-um-icone-sem-nunca-ter-vendido-cafe,5841,0.htm>

<http://blogs.estadao.com.br/paladar/na-hora-do-cafezinho-sou-pelo-politeismo/>