

EDITORIAL

É com enorme satisfação que apresentamos às pessoas amantes do saber este número especial de nossa revista com a temática: Alimentar, Alimentos e Alimentação.

Agradeço a todas as pessoas que submeteram artigos à avaliação da revista, à todas as pessoas que contribuíram lendo os artigos e emitindo pareceres avaliativos e em especial ao editor-chefe da revista, professor doutor Cláudio Luiz Zanotelli, pelo apoio e paciência manifestada nestes meses de construção deste número.

Caminhamos na construção do Grupo de Estudos sobre a Questão dos Alimentos (GeQa-UFES) e sentimos a vontade (e a necessidade) de dar mais visibilidade aos estudos nesta temática. Esta vontade carrega um devir para além da geografia.

A tríade que inicialmente percorríamos Alimentar-Alimentos-Alimentação nos instigava às leituras dos clássicos textos de nossa área do conhecimento, assim como em avançarmos para além das fronteiras geográficas buscando o diálogo fraterno com áreas fundamentais a esta temática.

O Alimentar nos levou ao aprofundamento dos estudos sobre os “princípios” e os “fundamentos” biológicos do nosso ser, desviando-nos propositalmente para os liames fisiológicos de nosso estar corporal no mundo. Neste retorno (re)encontramos com Max Sorre e por isso presentamos as pessoas interessadas com uma tradução (inérita) de um clássico, fundamental, aos estudos de diversas áreas do conhecimento, principalmente no entroncamento entre geografia, nutrição e sociologia.

A reflexão sobre os ALIMENTOS nos fez pensar sobre nossa relação com os outros seres que satisfazem nossa ânsia pelo Alimentar. Estes outros seres domesticados-domesticantes nos acompanham e em grande medida nos constroem. Estas relações, produtos das técnicas e das culturas, atravessam diversos modos de (produção-reprodução) vidas, pois “fundamentos”, e falam demais sobre nós. Dizem muito sobre nossos metabolismos e suas rupturas. Falam muito sobre a (in)sustentabilidade do atual sistema produtor-consumidor de mercadorias alimentares. Comer nunca foi tão complexo. Pensar sobre os alimentos tornou-se um ato político, além de econômico, social, ecológico e cultural.

A ALIMENTAÇÃO é (e sempre foi) o resultado dos encontros e desencontros da enorme diversidade físico-biológica-cultural deste nosso MUNDO. Neste atual momento de nossa trajetória naturalizante-humanizante a ALIMENTAÇÃO carrega inúmeras contradições, ambigüidades e paradoxos. As trajetórias da ultra-industrialização dos alimentos, dos agronegócios e da



Revista do Programa de
Pós-Graduação em Geografia e
do Departamento de Geografia
da UFES
Janeiro-Junho, 2018
ISSN 2175-3709

McDonização e Gourmetização das formas de se alimentar simultâneas às alternativas existentes a este modelo dito hegemônico advindos de rupturas e de retornos, até certo ponto gestante de críticas profundas, outras vezes apenas dúbios exotismos, lançaram severas dúvidas sobre a homogeneização de nossa alimentação.

Os artigos apresentados neste número nos convidam a pensar estas diversidades, estes paradoxos e este desejante ultrapassar de fronteiras epistemológicas. Saboreiem como um instigante banquete e que as leituras, se não nos saciam, pelo menos aumentem nossa fome por novos estudos, leituras críticas e novas angústias.

Logo na abertura somos presenteados pela belíssima tradução do clássico *Géographie des Régimes Alimentaires*, um dos principais capítulos da grande obra de Max Sorre, publicada em 1943, *Les Fondements de la Géographie humaine*, no primeiro tomo *Les Fondements Biologiques*. Ficamos eternamente gratos a Ana Letícia Espolador Leitão e a José Carlos Braz Machado Ramos por terem enfrentado esta tarefa e nos terem oferecido este refrescante sabor dos clássicos.

Ficamos felizes de contribuir com o diálogo latino-americano a partir da publicação do artigo *Agricultura y Alimentación en el México Prehispánico y siglo XVI*, de Carlos Arturo Giordano Sánchez Verín, que nos convida a pensar comparativamente a origem das práticas culinárias.

O que é bom? O que é saudável? Os artigos *Em busca da ordem do caos: a lógica do capital na determinação de que é bom para comer*, de Andrea Santos Baca e Gloria Idalia Baca Lobera e *Saudável para que/m?* de Elaine de Azevedo aguçam nossos sentidos para a mirada complexa necessária para pensar a questão dos alimentos.

Se a produção está intrinsecamente atrelada aos campos, o consumo guarda vínculos primordiais com as cidades. Vários artigos contribuem para o aprofundamento sobre esta problemática. Em *A expansão do alimento alternativo ao convencional no Espírito Santo*, Kédma de Andrade Nogueira de Gouveia, busca a partir das feiras percorrer a malha de expansão da produção dos alimentos. Por sua vez o artigo escrito coletivamente por Lucas Daniel Sanches, Renata Fagundes Lopes, Matheus Ribeiro Theodósio Fernandes Melzer, Maria Aparecida de Oliveira e Paula Andrea Martins, intitulado *Desenvolvimento e validação de instrumento para avaliar o impacto de um programa de intervenção em comércios de alimentos em área de deserto alimentar* contribui enormemente para refletir sobre as estratégias para promoção da alimentação saudável.

Esta relação com a saúde é fortalecida no artigo *A modernização conservadora da agricultura e a transformação patogênica do espaço: Intoxicações e mortes por uso de agrotóxicos no*

Espírito Santo, escrito por Paulo Cesar Aguiar Junior e Christovam Barcellos, provocando enormes preocupações sobre as consequências sociais e ambientais do fato da utilização de agrotóxicos.

Se o desenvolvimento capitalista produz suas práticas alimentares Camila Caires Craveiro em *(R)EXISTÊNCIAS ALIMENTARES: Investigando modos de produção de subjetividade através das práticas alimentares na cidade contemporânea*, demonstra, ao mesmo tempo, que pode ser possível a reinvenção dos modos de vida. Ana Lucy Oliveira Freire, em *Mercados públicos: de equipamentos de abastecimento de alimentos a espaços gastronômicos para o turismo*, também dialoga sobre as transformações a partir do estudo sobre as mudanças dos antigos mercados em cidades brasileiras em seletivos espaços de alimentação.

Comer é um ato identitário. Diversos artigos dialogam entre si demonstrando fortemente este vínculo. Em *Gastronomia e turismo: panificação tradicional em São Gotardo, Caxias do Sul*, Brasil, Etiene Meyer Johannsen, Susana Gastal e Ana Maria Costa Beber, contribuem para o entendimento da forma como a oferta gastronômica baseada em tradições locais pode vir a ser um diferencial turístico. Ariza Maria Rocha parte da pergunta *Há um sistema culinário do milho no Cariri Cearense?* demonstra a relação entre sistema culinário e identidade cultural da região.

Resgatar a memória é um caminho de reconstrução de identidades para Cristiane Tonezer, Marta Nichelle do Amaral, Simone Fátima Mascarello Cervini e Maria Regina Martinazzo no artigo *Identidade gastronômica: patrimônio imaterial do Oeste Catarinense*, dialogando fraternalmente com Antonio Hélio Junqueira que no texto *Territórios alimentares e reinvenção das tradições na cozinha colonial da Serra Catarinense (SC): a experiência da Associação de Agroturismo Acolhida na Colônia*, fortalece a relação entre memória popular e reconstrução imaginária do território alimentar.

Comer é um ato político. Raul Ristow Krauser em *Produção e Abastecimento Alimentar no Espírito Santo e o Plano Plurianual 2012-2015*, demonstra como a queda substancial na produção de alimentos básicos tem impacto no preço dos alimentos. Ana Letícia Espolador Leitão e Renata Venturim Bernardino em *Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE): experiência de aquisição de produtos de agricultores familiares para alimentação escolar em Vila Velha-ES*, ressaltam a importância de políticas públicas que fomentam a compra direta de produtos agrícolas de agricultores familiares.

Comer é um ato soberano. Diversos artigos chamam a nossa atenção sobre esta questão. Em *Soberania Alimentar em famílias camponesas no município do Divino, MG: Uma Geografia*



Revista do Programa de Pós-Graduação em Geografia e do Departamento de Geografia da UFES
Janeiro-Junho, 2018
ISSN 2175-3709

dos Alimentos?, Leonardo de Oliveira Carneiro demonstra a possibilidade de soberania alimentar nesse grupo a partir dos plantios agroecológicos. Desta forma a desterritorialização representa insegurança alimentar. Isso é demonstrado por Isabela Leão Ponce Pasini em *Soberania alimentar, práticas alimentares e conflito territorial na comunidade Quilombola Angelim I – Sapê do Norte (ES)*, apontando as implicações a partir da chegada das empresas transnacionais da celulose e sucroalcooleiras. Tarcisio José Föeger no artigo *Da pesca do alimento às zonas de exclusão: o conflito territorial entre a pesca tradicional, os empreendimentos portuários e a preservação ambiental no litoral brasileiro*, afirma que as consequências desses processos vão além das questões alimentares e produtivas.

A diversidade das áreas do conhecimento presentes a partir das pessoas que enviaram seus artigos aqui ganha a apresentação de um grande banquete. Bom apetite.

Atenciosamente

Paulo Cesar Scarim

Editor deste número