

MONIMENTOS GASTRONÔMICOS: *FARM TO TABLE*

COSTA, Ivolnei da ¹
BORTOLI, Aldori ²

Com o desenvolvimento rápido da humanidade e o acesso a novas tecnologias, muitos conceitos aparecem para direcionar o consumo e o comportamento, porém, mesmo com tanta tecnologia, não se assuste se o conceito voltar lá atrás, linkar com alguma coisa lá de trás, para proporcionar algo novo. Isso mesmo, o conceito que estamos falando, que é uma tendência no mundo da gastronomia, basicamente, significa cortar os intermediários, negociar diretamente com os pequenos produtores. Economicamente é um movimento benéfico para os dois lados. Retirando etapas do processo, o produto fica mais barato para o estabelecimento que compra e o produtor consegue cobrar um pouco mais, todos se beneficiam. Mas não se engane em pensar que só o pequeno produtor pode participar, os grandes produtores também estão de olho nesse conceito e se adaptando, como é o caso de um dos maiores frigoríficos do mundo que trouxe o cliente para perto de si, criando um sistema de rastreamento, onde o cliente pode checar a origem do produto e assim saber a qualidade do mesmo. O meio ambiente também sai ganhando, polui-se menos sem a utilização de agrotóxicos e com o transporte, além da garantia de produtos frescos, também existe menos desperdício e mais cuidado com a terra. Os primeiros passos deste movimento, foram dados nos Estados Unidos, em 1971, Alice Waters, uma conhecida chef de cozinha da cidade de Berkeley, Califórnia, abriu o primeiro restaurante farm-to-table do mundo. De lá pra cá o conceito só vem ganhando força e se espalhou pelo mundo. Sabemos que a crise econômica tomou diversos países da Europa e da América, muitos jovens ficaram sem emprego, quando esses jovens voltaram para a casa dos pais, iniciaram um novo ciclo nos negócios. Voltado para o desenvolvimento sustentável o movimento ajuda a aumentar a segurança alimentar, focando nas necessidades da comunidade em geral, não apenas no indivíduo. Com foco em famílias de baixa renda, os componentes deste sistema alimentar devem estar o mais próximo possível um do outro, o objetivo é fazer com que as varias partes que compõe o sistema se aproximem e interajam com o intuito de fortalecer a cadeia. Também busca garantir que futuras gerações possam atender as suas próprias necessidades alimentares, novamente eliminando a necessidade de recursos externos ou transporte de alimentos a longa distância. A distância é um obstáculo em um país de extensão continental como o Brasil, além das políticas comerciais que cedem ao lobby dos grandes agricultores. No sul do Brasil, são comuns eventos realizados nas plantações, onde se pode aprender tudo sobre determinada cultura, experimentar o que ali se produz, isso vem ganhando bastante espaço e englobando as pequenas propriedades da serra gaúcha e catarinense, criando roteiros turísticos e gastronômicos.

Palavras-chave: Farm; table; gastronomia.

¹ Professor do curso de Tecnologia em Gastronomia – Centro Universitário UDC. E-mail: ivolnei@udc.edu.br

² Acadêmico do curso de Tecnologia em Gastronomia – Centro Universitário UDC. E-mail: aldoribortoli@gmail.com