

MOVIMENTOS GASTRONOMICO: DA FAZENDA PARA A MESA

MOTA, Rodolfo Silva ¹

COSTA, Ivolvei da ²

O conceito *farm to table* não é novidade no ramo gastronômico, essa denominação em tradução livre quer dizer “do campo ou da fazenda para a mesa”, onde a ideia é levar o alimento fresco direto ao consumidor final, tal movimento surgiu na América com o objetivo de diminuir o processo de transportes e de intermediadores de produtos, além de cortar altos custos e tempo de entrega das mercadorias, ganhando tanta notoriedade que rompeu barreiras pelo mundo. Visto como uma preocupação e como dever, chefes de cozinha se comprometem cada vez mais levar alimentos saudáveis e naturais para seus estabelecimentos, entre eles, os chefes brasileiros Alex Atala, Roberta Sudbrack, Rafael Costa e Silva e Tiago Castanho. O movimento tornou-se tão relevante nos últimos anos que transcendeu os grandes restaurantes, que foram precursores do movimento. A partir deste conceito, pequenos e médios produtores observaram uma oportunidade de levar seus produtos a grande população, com base em um modelo de cultivo não tradicional, sem ação de produtos químicos para uma colheita rápida e, desta forma, aumentar o valor de venda desse produto, que seria bem menor se fosse vendido para uma grande empresa ou para redes de supermercados. Produzir e vender alimentos saudáveis e naturais deu tão certo que já possível observar o aumento da expectativa de vida da população. O último censo divulgado pelo IBGE em 2017 mostra que a taxa de idosos aumentou e, esse aumento se vale de vários fatores, um deles, sem dúvida, está relacionado a alimentação saudável. Levar esse tipo de produto menos processados e com mais qualidade para a mesa da alta gastronomia apresenta alguns desafios, por exemplo: existem poucos produtores, há dificuldade no transporte e até mesmo da falta de certificado dos órgãos competentes para a comercialização e consumo além da concorrência desleal das grandes empresas alimentícias. Disseminar o hábito de consumir produtos naturais fará com que as pessoas se beneficiem do conceito *farm to table*, todos se beneficiam em relação de saúde, renda e ao desenvolvimento local. A gastronomia contemporânea trouxe à tona uma questão importante que trata do consumo saudável e consciente, e isso, se reflete também no modo como as relações sociais se desenham, de modo geral, a gastronomia é um campo do saber que influencia gerações, assim como a moda, a música e outras artes.

Palavras-chave: Farm to table; Produtos Naturais; Alimentos.

¹ Acadêmico do curso de Gastronomia – Centro Universitário UDC.

² Professor e Coordenador do curso de Gastronomia – Centro Universitário UDC.