



v. 11, n. 2 – 2022 – ISSN 2316-395X

# **Patrimônio gastronômico: o reconhecimento da alimentação como um patrimônio cultural imaterial**

## **Gastronomic heritage: the recognition of food as an intangible cultural heritage**

## **Patrimonio gastronómico: el reconocimiento de los alimentos como patrimonio cultural inmaterial**

---

**Anita Mattes<sup>1</sup>**

**Mariana Falcão Leal Brotero Duprat<sup>2</sup>**

**Luana Gusso<sup>3</sup>**

---

Recebido em: 8 jul. 2022

Aceito para publicação em: 5 set. 2022

---

<sup>1</sup> Doutora em Direito pela Université Paris-Saclay, mestra em Direito pela Université Panthéon-Sorbonne. Participou do Fellow Visitor Program em Direito Internacional na Università Bicocca/Milano. Pesquisadora da Universidade da Região de Joinville (Univille) e conselheira do Instituto Brasileiro de Direitos Culturais.

<sup>2</sup> Doutora em Ciências pelo Instituto de Medicina Tropical, da Universidade de São Paulo (USP), mestra em Engenharia de Processos pela Univille. Professora e pesquisadora da Univille, no grupo de pesquisa Patrimônio Cultural, Direito, Desenvolvimento e Inovação (PODE).

<sup>3</sup> Pós-doutora pela Centro de Direitos Humanos e Ius Gentium Conimbrigae da Universidade de Coimbra, doutora e mestra em Direito do Estado pela Universidade Federal do Paraná (UFPR). Professora do Programa de Pós-Graduação em Patrimônio Cultural e Sociedade da Univille. Advogada.

**Resumo:** Este ensaio apresenta uma reflexão teórica sobre os desafios do reconhecimento do patrimônio gastronômico (e da alimentação, em seu aspecto cultural) como um patrimônio imaterial. Para esse fim, busca realizar uma revisão conceitual de temas como alimentação, culinária e gastronomia por meio de um estudo qualitativo e teórico, bibliográfico e documental, identificando que o patrimônio alimentar está abrigado pela definição de patrimônio cultural, especialmente no Brasil, após a constitucionalização do patrimônio cultural pela Constituição Federal de 1988 em seu artigo 216, contudo o caminho para o reconhecimento passa pela institucionalização de órgãos e de autarquias competentes como a Unesco e o IPHAN. Considerou-se que o patrimônio gastronômico pode desempenhar diferentes funções e ser um importante aliado para o fortalecimento da identidade e da diversidade dos grupos e das comunidades, desvelando uma democracia cultural.

**Palavras-chave:** patrimônio cultural imaterial; alimentação; democracia cultural.

**Abstract:** This article deals with a theoretical reflection on the challenges of recognizing the gastronomic heritage (and food, in its cultural aspect) as an intangible heritage. For this purpose, it seeks to carry out a conceptual review of topics such as food, cuisine, and gastronomy, based on a qualitative and theoretical, bibliographic, and documentary study, identifying that food heritage is covered by the definition of cultural heritage, especially in Brazil, after the constitutionalization of cultural heritage by the Federal Constitution of 1988 in its article 216. However, the way to this recognition goes through the institutionalization of competent bodies and authorities such as United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO) and Brazil's National Institute for Historic and Artistic Heritage (IPHAN). It was considered that the gastronomic heritage can perform different functions and be an important ally for the strengthening of the identity and diversity of groups and communities, unveiling a cultural democracy.

**Keywords:** intangible cultural heritage; food; cultural democracy.

**Resumen:** Este artículo trae una reflexión teórica sobre los desafíos de reconocer el patrimonio gastronómico (y la alimentación, en su vertiente cultural) como patrimonio inmaterial. Para eso, busca realizar una revisión conceptual de temas como la alimentación, la cocina y la gastronomía, por medio de un estudio cualitativo y teórico, bibliográfico y documental, identificando que el patrimonio alimentario está contemplado en la definición de patrimonio cultural, especialmente en Brasil, después de la constitucionalización del patrimonio cultural por la Constitución Federal de 1988 en su artículo 216. Sin embargo, el camino al reconocimiento pasa por la institucionalización de órganos y autoridades competentes como la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco) y el Instituto del Patrimonio Histórico y Artístico Nacional (IPHAN). Se consideró que el patrimonio gastronómico puede cumplir diferentes funciones y ser un importante aliado para el fortalecimiento de la identidad y diversidad de grupos y comunidades, develando una democracia cultural.

**Palabras clave:** patrimonio cultural intangible; alimentación; democracia cultural.

## INTRODUÇÃO

Refletir sobre o patrimônio gastronômico exige uma circunscrição preliminar de sua definição, bem como o reconhecimento da existência de diferentes significados para sua noção consoante o contexto de referência nacional ou internacional e ainda os fins prosseguidos de salvaguarda ou de proteção, o que torna tal tarefa bastante desafiadora.

De forma geral, essa discussão também envolve outros conceitos, como alimentação, culinária e gastronomia, os quais ao serem designados como patrimônio cultural apresentam denominações que às vezes se parecem e se fundem. Por isso, ao propor traçar a trajetória do reconhecimento do patrimônio gastronômico, metodologicamente foi necessário inicialmente buscar referências em um estudo bibliográfico e documental de natureza aplicada a fim de diferenciar os conceitos de patrimônio alimentar, culinário ou gastronômico.

Nessa direção, para os fins deste artigo, entendeu-se que o conceito de patrimônio gastronômico seria bastante adequado, pois representa de forma mais abrangente as noções de saber fazer, de criatividade, de memória e de afeto envolvidas no comer/alimentar sob o olhar cultural, além de envolver significados culturais como a arte da mesa, do bem-viver, da identidade e do território onde grupos vivem, plantam, colhem, cozinham e comem. Ainda por meio de um estudo qualitativo e teórico, bibliográfico e documental, buscou-se discutir os desafios do processo de reconhecimento da gastronomia como patrimônio cultural imaterial da humanidade e as consequências da multiplicação de candidaturas na vida, sociedade e cultura.

Um patrimônio gastronômico estaria em consonância com o disposto nos artigos 215 e 216 da Constituição Federal de 1988, responsáveis por constitucionalizar e oferecer abrigo constitucional aos direitos culturais (e como direito fundamental) e ao patrimônio cultural brasileiro, sendo possível identificar um patrimônio gastronômico passível (e necessário) de proteção constitucional em nosso país, tema já abordado na esfera internacional como patrimônio mundial e em debate em terras brasileiras.

## RECONHECIMENTO DO PATRIMÔNIO ALIMENTAR COMO PATRIMÔNIO IMATERIAL

O alimento é uma necessidade primária e básica para a existência do indivíduo, e a qualidade de vida deste está relacionada ao acesso a alimentos nutritivos e a uma dieta equilibrada. Por sua vez, a alimentação não se refere apenas a componentes biológicos – a necessidade fisiológica de obter alimentos em quantidade e qualidade; existe também um forte componente cultural, revelando uma importante expressão da memória histórica e da identidade territorial de um povo. Esse entendimento é lavrado na Lei n.º 11.346, de 15 de setembro de 2006, que reconhece a diversidade cultural e a sustentabilidade desta como bases da segurança alimentar e nutricional (BRASIL, 2006).

Assim, no momento em que escolhemos e preparamos os alimentos, a comida deixa de servir somente ao nosso corpo, às necessidades físicas, e alimenta também os aspectos culturais e sociais – nossa “alma” –, ou seja, a vida em seus diferentes aspectos. Segundo Montanari (2004), a ideia de comida une-se à de natureza, mas ao mesmo tempo isso é ambíguo, pois os valores fundamentais do sistema alimentar não são definidos exclusivamente em termos de natureza, mas como resultado e representação de processos culturais que envolvem a domesticação, a transformação, a reinterpretação da natureza: “Isto é, a cultura que o próprio homem constrói e administra” (MONTANARI, 2004, p. 11-12). Assim, o alimento é cultura quando é produzido, pois o homem não utiliza somente aquilo que encontra na natureza (como todas as outras espécies animais), ele busca cultivar, produzir, preparar e transformar sua própria alimentação. Por intermédio desse percurso, o alimento configura-se como elemento decisivo para a construção da identidade humana e um poderoso instrumento de comunicação.

Nesse sentido Claude Lévi-Strauss (1964), ao se interessar pelos fenômenos alimentares, explorou o ambiente da culinária no seu texto *Le cru et le cuit*, vindo a demonstrar a ligação existente entre natureza / cultura / mitos. Tal como a linguagem, para o autor, a gastronomia de uma sociedade pode ser analisada em elementos constitutivos que, no caso, se organizam segundo certas estruturas e correlação em três condições básicas: cru, cozido

ou pútrido. Para o autor, o estado cru constitui o aspecto natural da comida, enquanto os outros dois são definidos semanticamente segundo duas direções opostas: cozido como uma transformação cultural do cru e pútrido como sua transformação natural. Nesse triângulo primordial, portanto, o alimento não significa para o homem apenas a matéria-prima voltada à satisfação da necessidade fisiológica de sobrevivência, mas, em transformação, desempenha um papel essencial na formação de identidades coletivas, representadas por memória histórica, evidências de estilos de vida, sistemas de autoridade, rituais e crenças e tecnologias.

Alimentação, nesse sentido, nunca foi uma mera matéria-prima destinada a satisfazer a necessidade fisiológica de sobrevivência; trata-se de produtos com forte significado social, religioso, comunicativo e identitário (DI RENZO, 2010). É isso o que a historiadora Ellen Wootmann (2007) descreve como categoria cultural nucleante, na medida em que reflete um comportamento cultural, como um código de comunicação que, no interior e no exterior da sociedade, exprime e transmite valores simbólicos de natureza variada: econômica, social, política, religiosa, étnica, estética e outras.

Como a língua falada, “o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem pratica, é depositário da tradição e da identidade do grupo” (MONTANARI, 2004, p. 153). A alimentação transformou-se, nesse sentido, em centro de políticas de crescimento local e em protagonista de um setor que impõe nacional e internacionalmente escolhas de desenvolvimento sustentável e da biodiversidade, vital para o desenvolvimento de qualquer Estado nos próximos anos.

Uma contribuição notável nesse sentido vem do direito internacional do patrimônio cultural, particularmente da Convenção da Unesco de 17 de outubro de 2003 para a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial, que, como se verá, desencadeia pressões no que diz respeito ao patrimônio cultural nacional, sistemas jurídicos, tradicionalmente ancorados em abordagens “centradas no Estado” e em uma concepção “material” de patrimônio cultural (UNESCO, 2003).

### Definições de gastronomia e patrimônio alimentar, culinário, gastronômico

A diferenciação dos conceitos de patrimônio alimentar, culinário ou gastronômico é bastante complexa. Um caminho trilhado por alguns autores como Bessièrre (2012b, p. 155) apresenta o patrimônio alimentar como herança alimentar por meio de uma “construção social” inscrita no tempo e no espaço. Está, portanto, em movimento e evoluindo de acordo com os gostos e hábitos alimentares das sociedades. Para o autor, são como “testemunhas de hábitos alimentares anteriores”, referindo-se ao tempo e “[...] marcadores culturais específicos de uma localidade” (BESSIÈRE, 2012a, p. 120, tradução das autoras), desta vez referindo-se ao espaço. O patrimônio alimentar abrangeria todo o processo de patrimônio relacionado à alimentação – da extração da matéria-prima (colheita), da produção e do preparo (cozimento) até o consumo, a valorização (simbólica, estilo de mesa, sociabilidade) dos alimentos (consumo) e finalmente a distribuição –, sendo entendido por meio de uma abordagem sociológica e antropológica, porque representaria um “conjunto de elementos materiais e imateriais que constituem as culturas alimentares e são definidos pela comunidade como patrimônio compartilhado” (BESSIÈRE; TIBÈRE, 2011, p. 1, tradução das autoras).

O patrimônio culinário, por sua vez, seria parte do patrimônio alimentar, pois ambos são descritos como “sistemas culinários”, conjunto de regras culturais que organizam o que podemos e não podemos comer, as formas como os alimentos são preparados e consumidos, as pessoas e os grupos a quem se destina a comida. “O sistema culinário também estabelece as regras de associação dos alimentos (que iriam assumir, na cozinha clássica, a forma de

receitas), permitindo criar variedade a partir dos mesmos alimentos de base” (BARRÈRE, 2013, p. 3, tradução das autoras). Esse patrimônio é, portanto, entendido mediante um ângulo cultural relacionado à forma de cozinhar, associar e trabalhar com alimentos de uma cultura particular.

Para Boumeggouti (2006, p. 122, tradução das autoras), no que se refere à herança culinária,

a cozinha e os modos à mesa ocupam um lugar essencial no conhecimento dos valores fundamentais de uma cultura, na construção das representações sociais e mesmo na organização das estruturas socioeconômicas de uma sociedade.

Já o patrimônio gastronômico ilustraria e valorizaria o saber fazer, o fato de criar, de inovar nas práticas culinárias. Tal patrimônio oscilaria entre o antigo (com especialidades locais) e a modernidade (novas receitas), descrito como “[...] um patrimônio de preferências e gostos, a existência de um fundo comum compartilhado por uma comunidade [...]. O patrimônio dá credibilidade à criação que lhe faz referência e aumenta a sua reputação” (BARRÈRE, 2013, p. 3 e 27, tradução das autoras).

### O difícil reconhecimento do valor cultural dos alimentos no âmbito institucional

No âmbito do direito internacional, durante muito tempo a noção de patrimônio cultural era restrita a uma abordagem focada exclusivamente na cultura material<sup>4</sup> – monumentos, conjuntos de construções, sítios arqueológicos e outros, assegurados pela Convenção da Unesco para a Proteção do Patrimônio Mundial, Cultural e Natural (UNESCO, 1972)<sup>5</sup>.

A necessidade de desenvolver um instrumento jurídico relacionado ao patrimônio cultural imaterial (bens intangíveis), entretanto, surgiu gradualmente em decorrência das constantes ameaças causadas pelos fenômenos de globalização, êxodo rural e imigração, que constituem ainda hoje uma grande dificuldade para a preservação de conhecimentos e práticas culturais tradicionais.

Para enfrentar essas ameaças, os membros da Unesco adotaram em 1989 como recomendação (UNESCO, 1989) o primeiro instrumento jurídico que tem como campo de aplicação o reconhecimento e a salvaguarda da cultura tradicional e popular. Apesar de esse instrumento representar uma “importância social, econômica, cultural e política, incluindo seu papel na história de um povo e seu lugar na cultura contemporânea” (UNESCO, 1989, Considerandos), ele contempla ainda uma abordagem restrita da definição

<sup>4</sup> A construção ocidental do conceito de patrimônio cultural sempre foi baseada na monumentalidade. Veja CHOAY, F. *L'allégorie du patrimoine*. Seuil, 1992.

<sup>5</sup> Convenção da Unesco, assinada em Paris em novembro de 1972. Entrou em vigor internacionalmente em dezembro de 1975. Foi o primeiro instrumento jurídico internacional a reconhecer e proteger o patrimônio cultural e natural, a fim de garantir sua identificação, conhecimento, conservação e transmissão às gerações futuras. Artigo 1.º: “Para os fins da presente convenção, são considerados ‘patrimônio cultural’: - os monumentos: obras arquitetônicas, esculturas ou pinturas monumentais, objetos ou estruturas arqueológicas, inscrições, grutas e conjuntos de valor universal excepcional do ponto de vista da história, da arte ou da ciência, - os conjuntos: grupos de construções isoladas ou reunidas, que, por sua arquitetura, unidade ou integração à paisagem, têm valor universal excepcional do ponto de vista da história, da arte ou da ciência, os sítios: obras do homem ou obras conjugadas do homem e da natureza, bem como áreas, que incluem os sítios arqueológicos, de valor universal excepcional do ponto de vista histórico, estético, etnológico ou antropológico”.

de cultura tradicional (como patrimônio cultural imaterial), já que não leva em conta o contexto histórico e o papel sociocultural dos elementos dessa cultura, nem os valores ou conhecimentos das comunidades tradicionais. Para alguns, a Recomendação de 1989 é um instrumento mais teórico do que prático, “muito orientado ao produto, em vez de destacar as práticas prevaletentes nas comunidades” (BLAKE, 2001, p. 10 e 36, tradução das autoras).

Em razão da inadequação terminológica e de força não vinculativa da Recomendação de 1989, a Unesco, abraçando uma estratégia internacional mais concreta e precisa, dispôs de um novo instrumento no tocante à salvaguarda da cultura tradicional: a Convenção de 2003 sobre a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, adotada na 32.<sup>a</sup> Conferência Geral da Unesco. Na 31.<sup>a</sup> Conferência Geral da Unesco em Paris, decidiu-se que questões relacionadas ao patrimônio cultural imaterial seriam “regulamentadas por meio de uma convenção internacional”, sendo a Unesco a única organização cujo mandato poderia instrumentalizar questões de salvaguarda referentes a esse patrimônio (UNESCO, 2001). Assim, ao final da 3.<sup>a</sup> sessão dessa conferência, foi adotada, e totalmente aceita na conferência seguinte, a versão final do esboço preliminar da convenção de 2003: Convenção de Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial da Unesco.

Assim nasceu, em Paris (em outubro de 2003, durante a 32.<sup>a</sup> Conferência Geral da Unesco), um importante instrumento para a cultura no âmbito do direito internacional, partindo de referências dos principais textos fundamentais do ordenamento internacional: a Declaração Universal de Direitos Humanos (1948), o Pacto Internacional Relativo ao Direito Económico, Social e Cultural (1966) e o Pacto Internacional Relativo aos Direitos Civis e Políticos (1966). A Convenção de 2003 incorporou todos esses instrumentos, dando-lhes uma versão que contemplou as dimensões humanas, sociais, econômicas e culturais em busca da preservação e valorização do patrimônio imaterial. Além de reconhecer internacionalmente o peso da salvaguarda da cultura tradicional, ela define o conceito de patrimônio cultural imaterial como

práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural (UNESCO, 2003).

Ou seja, a Convenção define o patrimônio cultural como algo “que se transmite de geração em geração”, por ser “constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade”, contribuindo desse modo para “promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana” (UNESCO, 2003). Essa definição constitui, portanto, uma categoria muito mais ampla e heterogênea.

Destaca-se que o conceito de cultura tradicional proposto pela Convenção de 2003 adicional<sup>6</sup> representa uma “categoria aberta”, sem deixar de mencionar as comunidades e grupos portadores de tradições. O objetivo da Unesco, com essa formulação, foi usar o termo “patrimônio cultural imaterial” para permitir a adaptação do conceito a uma dimensão mais antropológica e pragmática e limitar a questão à salvaguarda desse patrimônio. O patrimônio cultural imaterial é, portanto, representativo de uma visão de mundo (cosmogonia) específica da comunidade tradicional (indígena ou local) e a mantém como um elemento simbólico ou espiritual, possibilitando aos indivíduos que cultivem sua identidade coletiva (MATTES, 2017). Em síntese, por meio de uma leitura sistemática da Convenção, podemos

<sup>6</sup> Representa uma “categoria aberta”, permitindo uma adaptação do conceito a uma dimensão mais antropológica e pragmática.

identificar algumas características distintivas desses bens que não podem ser ignoradas: intangibilidade, comunidade e, igualmente, participação comunitária (PESSINA, 2017).

Com base nesse conceito, o patrimônio cultural não seria entendido apenas como monumentos e coleções de objetos, mas todas as tradições vivas transmitidas por nossos ancestrais: expressões orais, incluindo linguagem, artes cênicas, práticas sociais, ritos e festas, conhecimentos e práticas relativas à natureza e ao universo, artesanato. Isto é, esse patrimônio passaria a ser abrangido em diversos domínios:

### **Artigo 2: Definições**

1. [...].
2. O “patrimônio cultural imaterial”, conforme definido no parágrafo 1 acima, se manifesta em particular nos seguintes campos:
  - a) tradições e expressões orais, incluindo o idioma como veículo do patrimônio cultural imaterial;
  - b) expressões artísticas;
  - c) práticas sociais, rituais e atos festivos;
  - d) conhecimentos e práticas relacionados à natureza e ao universo;
  - e) técnicas artesanais tradicionais (UNESCO, 2003).

A ideia de alimentos, incluindo gastronomia, como patrimônio cultural imaterial, contudo, não foi num primeiro momento levada em conta pela Convenção de 2003 ou por suas diretrizes operacionais. Mesmo após a abrangência da definição do objeto da Convenção ser estendida, o artigo 2.º da Convenção de 2003 pode dar margem a interpretações contrárias, tendo em vista que o setor de alimentos e seus elementos nunca foram especificamente mencionados.

Assim, a indeterminação da noção de gastronomia, aliada à falta de compreensão das fontes de uma convenção ainda nova, criou forte resistência internacional de incluí-la como patrimônio cultural imaterial da Unesco, colocando em dúvida seu estatuto de cultura. Enquanto para alguns, baseados no trabalho antropológico, a culinária é indubitavelmente considerada um elemento da cultura, para a Unesco, por outro lado, essa questão ficou temporariamente suspensa. Tal ausência poderia, *a priori*, remeter à ideia defendida por alguns especialistas, de não reconhecer alimentos e gastronomia como culturas tradicionais e populares. No entanto, não é porque o setor de alimentos não está explicitamente incluído nas definições de cultura e patrimônio cultural que ele está verdadeiramente excluído.

A França foi uma das primeiras nações que apresentaram a candidatura da gastronomia francesa, reivindicando-a como “patrimônio alimentar”. Essa ação levantou inúmeros debates, pois alguns especialistas entendiam que as práticas alimentares não faziam parte da estrutura de tal Convenção, cujo objetivo inicial visava, exclusivamente, a tradições orais, artes cênicas e espaços culturais.

Se é só comida, todos devem comer para não morrer e isso não é relevante, não é distintivo [...]. A questão do elemento é importante, [...] o que precisa ser provado é que é um elemento que é reconhecido por uma comunidade, pois cabe à comunidade fazer a identificação. O que desempenha um papel importante para sua identidade de continuidade é o artigo 2.1 da Convenção, e é isso que às vezes é difícil de provar quando se trata de elementos que são vagos (NAULIN, 2012, tradução das autoras).

A ideia de propor a inclusão da gastronomia francesa na lista representativa do patrimônio cultural imaterial da Unesco nasceu em 2006 em Tours, em torno do Instituto Europeu de História e Culturas Alimentares (IEHCA), por meio do seu diretor Francis Chevrier. Para os idealizadores do projeto, o registo do patrimônio culinário e gastronômico francês poderia representar a oportunidade de possibilitar a consideração, em nível global,

do interesse e da riqueza das culturas e do patrimônio alimentar dos povos da Terra (NAULIN, 2012; TORNATORE, 2012). Assim, a ambição de usar a Convenção para buscar uma política cultural em favor da gastronomia foi posteriormente assumida pelo diretor da Missão Francesa para o Patrimônio Alimentar e as Culturas (MFPCA).

Em setembro de 2012, Cécile Duvelle, secretária da Convenção para salvaguardar o patrimônio cultural imaterial (no inglês, *intangible cultural heritage* – ICH) e chefe da seção ICH na Unesco, afirmou que, “na Unesco, nunca houve dúvida de que patrimônio alimentar está totalmente integrado ao conceito de patrimônio cultural imaterial” (CSERGO, 2016), trazendo assim uma precisão que teve o efeito de diluir qualquer dúvida nesse sentido.

A Itália, por sua vez, ratificou a Convenção em 24 de outubro de 2007, por meio da Lei n.º 167 de 27 de setembro de 2007. Tendo em vista que o patrimônio cultural italiano, incluindo o patrimônio intangível, é extremamente rico e diversificado, abrangendo inúmeros monumentos, cidades, expressões artísticas, artesanato tradicional, festivais religiosos, inúmeros modelos nutricionais etc., vários patrimônios intangíveis italianos já foram incluídos na lista da Unesco ao longo dos anos (ITÁLIA, 2022), como:

- Dieta mediterrânea (Mediterrâneo): a palavra *dieta* – do grego *diaita* – indica o “estilo de vida” formado pelo conhecimento transmitido através das gerações e pelas formas de interação com o ambiente natural, o Mediterrâneo, onde os frutos do mar e da terra são protagonistas há milênios e todo dia (Registro na Lista do Patrimônio Mundial da Unesco em 2010) (UNESCO, 2022b, tradução das autoras);
- Prática agrícola de videiras de Pantelleria (Ilha de Pantelleria): prática agrícola que representa um exemplo único de seu tipo de cultivo de videira, transmitido de geração em geração na comunidade Pantelleria. A árvore Pantelleria é baixa e protegida por uma bacia de solo criada para permitir a produção de uvas e a vida da planta em condições climáticas adversas, que caracterizam a Pantelleria por 9/10 meses por ano (Registro na Lista do Patrimônio Mundial da Unesco em 2014) (UNESCO, 2022c, tradução das autoras);
- Arte dos pizzaiolos napolitanos (Nápoles): *know-how* culinário relacionado à produção de *pizza*, que inclui gestos, músicas, expressões visuais, jargão local, capacidade de manusear a massa da *pizza*, de executá-la e compartilhá-la. Os *chefs* de *pizza* e seus convidados participam de um ritual social que ocorre em uma atmosfera de convívio, envolvendo trocas constantes com os hóspedes. A partir dos bairros pobres de Nápoles, a tradição culinária está profundamente enraizada no dia a dia da comunidade (Registro na Lista do Patrimônio Mundial da Unesco em 2017) (UNESCO, 2022a, tradução das autoras).

No Brasil, antes mesmo da entrada em vigor da Convenção da Unesco (2003), o artigo 216 da Constituição Federal de 1988 definia o patrimônio cultural brasileiro como

os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem:  
I - as formas de expressão;  
II - os modos de criar, fazer e viver;  
III - as criações científicas, artísticas e tecnológicas;  
IV - as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais;  
V - os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico (BRASIL, 1988).

Desse modo se reconhecia o patrimônio cultural de forma mais ampla, compreendendo bens tangíveis e intangíveis. A constitucionalização do patrimônio cultural no país abrigou



de forma paritária e abrangente os bens culturais (materiais e imateriais), o que sinalizou, segundo Ulpiano Bezerra de Menezes (2012, p. 33-34), uma espécie de “deslocamento de matriz” dos valores patrimoniais, ou seja, os valores culturais abrigados pela Constituição não seriam os criados por lei, mas os emergentes da sociedade. A Constituição Federal de 1988 expande de modo significativo a matriz de valores, antes pautada em bens culturais ligados a significados da nação e da monumentalidade, para abrigar a “identidade e os diferentes grupos formadores da sociedade brasileira” (MENEZES, 2012, p. 33-34), de um conceito de unidade nacional para a pluralidade, para a diferença e para as múltiplas vidas e culturas que estão no Brasil.

Em âmbito federal, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), autarquia federal vinculada atualmente ao Ministério do Turismo, é o órgão responsável pela conservação, pela salvaguarda e pelo monitoramento dos bens culturais brasileiros inscritos na Lista do Patrimônio Mundial e na Lista do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade da Unesco. Para esse instituto, o valor cultural e patrimonial gastronômico não identifica um prato típico ou uma receita, mas sim os rituais e os significados a eles atribuídos (SANTILLI, 2015). Assim, no Brasil, o livro de registro de saberes traz como patrimônios imateriais o ofício das baianas de acarajé (registrado em 2005), o modo artesanal de fazer queijo de minas (2008), o sistema agrícola tradicional do Rio Negro (2010), a produção tradicional e práticas socioculturais associadas à cajuína no Piauí (2014) e as tradições docesiras da região de Pelotas e Antiga Pelotas (2018). Além desses patrimônios já registrados, há também uma lista de bens imateriais em processo de instrução para registro, na qual constam o ofício de tacacazeiras na Região Norte, o modo de saber fazer o queijo artesanal serrano de Santa Catarina e Rio Grande do Sul e os engenhos de farinha de Santa Catarina (IPHAN, 2022).

### As possíveis “funções” do patrimônio gastronômico

A percepção do patrimônio como elemento significativo para uma comunidade e representativo desta reforça o sentimento de identidade de uma nação, de pertencimento a um certo território (BUCKLAND, 2015). De fato, o que comemos, o “quando”, o “onde”, o “com quem”, relacionam-se aos territórios, ao meio ambiente, à economia e às questões sociais, de tal forma que podem simbolizar um “marcador primário da identidade” de um indivíduo ou de uma comunidade (BRULOTTE; DI GIOVINE, 2016, p. 1), caracterizando assim um patrimônio.

Além de contribuir com a percepção de pertencimento a um grupo e/ou território, o reconhecimento de patrimônios culturais alimentares contribui para a mitigação dos riscos de homogeneização cultural provocados pela globalização em tempos de intensificação de trocas comerciais internacionais, mundialização de espaços rurais e mercantilização da agricultura (ROMAGNOLI *et al.*, 2019).

Romagnoli *et al.* (2019) também destacam o potencial dos patrimônios gastronômicos reconhecidos na promoção de diferentes aspectos de qualidade, como benefícios para a saúde (a dieta mediterrânea é saudável), atributos sensoriais (a gastronomia francesa é inconfundível) e ambiental (a utilização de insumos locais é ambientalmente adequada). Possui ainda uma função hedonística e sociocultural que também constitui o patrimônio, porque a gastronomia é um prazer, além da necessidade de comer (BESSIÈRE, 2012a, p. 84).

Além do mais, reconhecer o alimento como patrimônio imaterial viabiliza a abertura de diversos canais de articulação entre a cultura e a economia, políticas culturais e de infraestrutura. O número crescente de solicitações para inserção das expressões alimentares na Lista Representativa da Unesco para salvaguarda desse patrimônio cultural demonstra que os Estados entenderam seu potencial como indutores de negócios, do turismo e da cultura local, resultando em trocas importantes nas relações comerciais. Sob essa perspectiva, o

reconhecimento de um patrimônio gastronômico parece ser estratégico e lucrativo, para além do valor cultural, e por essa razão são numerosas as apostas patrimoniais econômicas, territoriais, sociais, culturais e turísticas. Elas representam elementos de fomento de políticas de crescimento local e por isso têm sido usadas com objetivos políticos e econômicos, gerando até mesmo conflitos ao delimitar territórios titulares da herança cultural, impedindo que outros países as reivindiquem (BRULOTTE; DI GIOVINE, 2016).

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

O patrimônio gastronômico, embora complexo em sua definição, simboliza para uma comunidade ou um grupo de indivíduos sua noção de pertencimento a um território ou identidade (BUCKLAND, 2015). Como já apontado, o que comemos representa o ambiente, as estruturas sociais e culturais, o clima, a economia, as relações de gênero, entre outras, que envolvem conhecimentos, saberes e fazeres, enfim, trajetórias que sustentam a vida humana, não apenas em seu aspecto nutricional de manutenção biológica da vida, mas também em sua feição e respeito à diversidade cultural. O alimento e as formas de alimentação, os conjuntos alimentares que produzem, o modo de transmitir conhecimentos, saberes e fazeres e, mais, a própria cultura por meio da comida podem ser considerados patrimônios pelas comunidades onde estão inseridos.

Ademais, reconhecer a existência de um setor alimentar no panorama cultural viabiliza a abertura para diversos canais de articulação entre a cultura e a economia, entre o comércio e o artesanato e políticas culturais e de infraestrutura. Isto é, os alimentos e a sua respectiva culinária são um motor gerador de negócios, do turismo e da cultura local, resultando em trocas importantes nas relações comerciais e possibilitando o desenvolvimento sustentável, a proteção do ambiente e a preservação dos ecossistemas que estão intimamente ligados à cultura. A alimentação tornou-se, nos últimos anos, reconhecimento como forma de fomento de políticas de crescimento local e protagonista de um setor que permite, nacional e internacionalmente, escolhas de desenvolvimento sustentável e de biodiversidade, vitais para o desenvolvimento de qualquer Estado nos próximos anos e para a preservação do patrimônio cultural de suas populações.

O reconhecimento formal do patrimônio gastronômico como patrimônio cultural imaterial pelos órgãos e institutos competentes, entretanto, passou e vem passando por diversos desafios, como abordado no presente artigo, especialmente no âmbito da Unesco e do IPHAN. A trajetória desse reconhecimento não o deslegitima, pelo contrário, demonstra suas potencialidades diante da assunção de novas funções adquiridas por ele nos contextos dos grupos e das sociedades. Ainda há muito que se investigar e estudar sobre o patrimônio alimentar, seja internacionalmente, seja aqui, no Brasil.

Nesse sentido, o patrimônio gastronômico como patrimônio cultural representa mais um aspecto da vida e da cultura humanas declaradas e protegidas, seja pela Constituição Federal, seja pelo reconhecimento dos próprios grupos e das identidades. O fortalecimento da diversidade é um caminho para a consolidação de uma democracia cultural.

## REFERÊNCIAS

BARRÈRE, C. Patrimoines gastronomiques et développement local, les limites du modèle français de gastronomie élitiste. **Mondes du Tourisme**, Paris, n. 7, p. 15-36, jun. 2013.

BESSIÈRE, J. **Innovations et patrimoine alimentaire en espace rural**. Paris: Éditions Quae, 2012a. 155 p.

BESSIÈRE, J. Patrimoine alimentaire, patrimonialisation. In: POULAIN, J. P. (dir.). **Dictionnaire des cultures alimentaires**. Paris: PUF, 2012b.

BESSIÈRE, J.; TIBÈRE, L. Innovation et patrimoine alimentaire en Midi-Pyrénées. **Anthropology of Food**, n. 8, 2011. Disponível em: <http://journals.openedition.org/aof/6759>. Acesso em: 2 jul. 2022.

BLAKE, J. **Élaboration d'un nouvel instrument normatif pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel**. Éléments de réflexion. Unesco, 2001.

BOUMEGGOUTI, D. Le patrimoine culinaire dans la dynamique touristique marocaine. **Horizons Maghrébins – Le Droit à la Mémoire**, v. 55, n. 1, p. 122-132, 2006.

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. Brasília, 5 out. 1988. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/constituicao/constituicao.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm). Acesso em: 2 jul. 2022.

BRASIL. Lei n.º 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Sisan) com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, 2006.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional: Apresentação**. 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/iphan/pt-br/aceso-a-informacao/institucional/apresentacao>. Acesso em: 2 jul. 2022.

BRULOTTE, R. L.; DI GIOVINE, M. A. Introduction food and foodways as cultural heritage. In: **EDIBLE identities: food as cultural heritage**. Routledge, 2016. 237 p.

BUCKLAND, M. K. **Cultural heritage (patrimony): an introduction**. Records, archives and memory studies. Zadar: University of Zadar, 2015. Disponível em: <https://escholarship.org/uc/item/2sh1r7t2#main>. Acesso em: 9 set. 2022.

CSERGO, J. Le repas gastronomique des Français inscrit au Patrimoine Culturel Immatériel de l'Unesco. **OCHA** (observatoire CNIEL des Habitudes Alimentaires), 2011.

CSERGO, J. Quelques enjeux de l'inscription de patrimoines alimentaires à l'Unesco. **Rev. Géoeconomie**, v. 78, n. 1, 2016.

DI RENZO, E. Oltre l'edibile: su alcune valenze antropologico-culturali del cibo. **Economia della Cultura**, v. 20, n. 1, p. 57-66, 2010.

DUMAS, C. **Les Arts culinaires: patrimoine culturel de la France**. Rapport d'information au nom de la Commission des Affaires Culturelles sur l'inscription de la gastronomie au patrimoine immatériel de l'Unesco, n.º 440, publications du Sénat. 2008. Disponível em: <http://www.senat.fr/rap/r07-440/r07-4400.html>. Acesso em: 5 jul. 2022.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL – IPHAN. **Memória da 5.ª Reunião da Câmara do Patrimônio Imaterial**. Brasília: IPHAN, 2005. Disponível em: [http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/PatImaDiv\\_ORegistroPatrimoniomaterial\\_1Edicao\\_m.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/PatImaDiv_ORegistroPatrimoniomaterial_1Edicao_m.pdf). Acesso em 5 jul. 2022.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL – IPHAN. **Patrimônio cultural: patrimônio imaterial**. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/234>. Acesso em: 2 jul. 2022.

ITÁLIA. Ministero della Cultura. **Elementi del Patrimonio Culturale Immateriale**. Disponível em: <https://www.unesco.beniculturali.it/>. Acesso em: 9 set. 2022.

LÉVI-STRAUSS, C. **Mythologiques**. Tome 1: Le cru et le cuit. Paris: Plon, 1964.

MATTES, A. **La protection de la culture des communautés traditionnelles**. Réflexion à partir des droits d’auteur français et brésilien et du droit international. Tese (Doutorado) – Université Paris-Saclay, 2017.

MENEZES, U. T. B. de. **O campo do patrimônio cultural: uma revisão de premissas**. I Fórum Nacional de Patrimônio Cultural: Sistema Nacional de Patrimônio Cultural – desafios, estratégias e experiências para uma nova gestão. Brasília: IPHAN, 2012. Tomo 1.

MONTANARI, M. **Il cibo come cultura**. Bari: Gius. Laterza & Figli Spa, 2004. 176 p.

NAULIN, S. Le repas gastronomique des Français: génèse d’un nouvel objet culturel. **Sciences de la Société**, n. 87, p. 8-25, 2012.

PESSINA, S. La protection des savoirs traditionnels autochtones (associés aux ressources génétiques) et les sirènes de la propriété intellectuelle. In: DE RAULIN, A.; PASTOREL, J.-P. (dir.). **Actes du Colloque Culture et Biodiversité**. Paris: L’Harmattan, 2017.

PORCIANI, I. Cibo come patrimonio. Un’introduzione. **Storicamente**, v. 14, 2018.

ROMAGNOLI, M. *et al.* Gastronomic heritage elements at Unesco: problems, reflections on and interpretations of a new heritage category. **International Journal of Intangible Heritage**, v. 14, p. 158-171, 2019.

SANTILLI, J. O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 10, n. 3, p. 585-606, 2015.

SEITEL, P. **A global assessment of the 1989 Recommendation on the Safeguarding of Traditional Culture and Folklore**: local empowerment and international cooperation. Washington, DC: Smithsonian Institution, 2001.

TORNATORE, J.-L. Retour d’anthropologie: le “repas gastronomique des Français”. Éléments d’ethnographie d’une distinction patrimoniale. **Ethnographiques.org**, v. 24, p. 1-29, 2012.

UNITED NATIONS EDUCATIONAL, SCIENTIFIC AND CULTURAL ORGANIZATION – UNESCO. **Convenção para a Proteção do Patrimônio Mundial, Cultural e Natural**. Paris, 16 nov. 1972. Disponível em: <https://whc.unesco.org/archive/convention-pt.pdf>. Acesso em: 3 set. 2022.

UNITED NATIONS EDUCATIONAL, SCIENTIFIC AND CULTURAL ORGANIZATION – UNESCO. **Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial**. Paris, 17 out. 2003. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/ConvencaoSalvaguarda.pdf>. Acesso em: 3 jul. 2022.

UNITED NATIONS EDUCATIONAL, SCIENTIFIC AND CULTURAL ORGANIZATION – UNESCO. **Intangible Cultural Heritage: Art of Neapolitan “Pizzaiuolo”**. Disponível em: <https://ich.unesco.org/en/RL/art-of-neapolitan-pizzaiuolo-00722>. Acesso em: 9 set. 2022a.

UNITED NATIONS EDUCATIONAL, SCIENTIFIC AND CULTURAL ORGANIZATION – UNESCO. **Intangible Cultural Heritage: Mediterranean Diet**. Disponível em: <https://ich.unesco.org/en/RL/mediterranean-diet-00884>. Acesso em: 9 set. 2022b.

UNITED NATIONS EDUCATIONAL, SCIENTIFIC AND CULTURAL ORGANIZATION – UNESCO. **Intangible Cultural Heritage: Traditional Agricultural Practice of Cultivating the “Vite ad Alberello” (Head-Trained Bush Vines) of the Community of Pantelleria**. Disponível em: <https://ich.unesco.org/en/RL/traditional-agricultural-practice-of-cultivating-the-vite-ad-alberello-head-trained-bush-vines-of-the-community-of-pantelleria-00720>. Acesso em: 9 set. 2022c.

UNITED NATIONS EDUCATIONAL, SCIENTIFIC AND CULTURAL ORGANIZATION – UNESCO. **Intangible Heritage Lists**. Disponível em: <https://ich.unesco.org/en/lists>. Acesso em: 30 jun. 2022d.

UNITED NATIONS EDUCATIONAL, SCIENTIFIC AND CULTURAL ORGANIZATION – UNESCO. **Recomendação sobre a Salvaguarda da Cultura Tradicional e Popular**. Paris, 15 nov. 1989. Disponível em: <https://www.icomos.pt/images/pdfs/2021/30%20Recomendação%20cultura%20popular%20-%20UNESCO%201989.pdf>. Acesso em: 3 jul. 2022.

UNITED NATIONS EDUCATIONAL, SCIENTIFIC AND CULTURAL ORGANIZATION – UNESCO. **Relatório da 31.ª Conferência Geral da Unesco**. Documento 31 C/43, 2001. Disponível em: [https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000123437\\_fre](https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000123437_fre). Acesso em: 9 set. 2022.

WOOTMANN, E. F. Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros. In: MENASCHE, R. (org.). **A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari**. Porto Alegre: Editora UFRGS, 2007.