

O CHEF DE COZINHA CONTEMPORÂNEO E O ATIVISMO ALIMENTAR SOCIAL

PEDRO HENRIQUE DRUDI

UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI (UAM)

MARIA HENRIQUETA SPERANDIO GARCIA GIMENES MINASSE

UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI (UAM)

Agradecimento à orgão de fomento:

Agradecimento à Universidade Anhembi Morumbi.

O CHEF DE COZINHA CONTEMPORÂNEO E O ATIVISMO ALIMENTAR SOCIAL

Introdução

A atuação de chefs de cozinha em ações sociais ao longo dos últimos anos tem ganhado destaque pela visibilidade da profissão na mídia. Mais que esta exposição, a natureza do trabalho de cozinha sensibilizou os profissionais para ativismo em causas sociais. Apesar da relevância, são poucos os trabalhos e pesquisas sobre o tema. O artigo busca compreender o ativismo a partir da perspectiva da hospitalidade (de acolher, receber e nutrir o outro) e da comensalidade (na medida em que promove a convivialidade), perpassando por aspectos relacionados à benevolência, ao altruísmo e ao ciclo da dádiva.

Problema de Pesquisa e Objetivo

O artigo se orienta pelo seguinte problema de pesquisa: Como os conceitos de ativismo alimentar e altruísmo se relacionam à hospitalidade e à comensalidade e como o chef de cozinha contemporâneo está inserido nesta relação? O artigo objetiva, por meio de uma revisão bibliográfica e busca de dados secundários em reportagens jornalísticas e com declarações pelos chefs analisadas seguindo a análise de conteúdo, compreender a relação teórica entre ativismo alimentar, altruísmo, hospitalidade e comensalidade, refletindo sobre como o chef contemporâneo está inserido nesta relação.

Fundamentação Teórica

A Hospitalidade possui entre seus princípios a benevolência e a dádiva, no entanto, pouco se discute sobre altruísmo na hospitalidade. Como um comportamento de ajuda e doação, este pode se relacionar à hospitalidade, mas deve-se compreender que neste contexto o altruísmo pode assumir tanto um caráter puro como de reciprocidade. No contexto da comensalidade, o altruísmo em causas sociais por chefs pode promover a convivialidade entre pessoas em vulnerabilidade, restituindo em parte a dignidade e propondo um momento que a sociabilidade atenua os problemas e estabelece um elo entre os comensais.

Discussão

A compreensão do chef ativista alimentar mostra como a profissão mudou ao longo dos anos, do ofício de cozinha ao papel de formador de opinião e influenciador, também atuante em redes sociais. Apesar de registros anteriores, a figura do chef ativista ganha destaque após o fenômeno dos chefs celebridades e o aumento da busca por jovens pela profissão. Com o destaque, os chefs não estão mais presentes somente em discussões sobre gastronomia, mas são capazes de opinar em questões culturais e políticas. Em causas altruístas, a análise do discurso expõe conceitos de comensalidade e convivialidade.

Conclusão

No trabalho pode-se compreender como o altruísmo se relaciona à hospitalidade pela benevolência e a dádiva, e à comensalidade pelo contexto da convivialidade. Apesar de raros estudos sobre o chef ativista, foi possível verificar sua evolução, de profissional a celebridade e formador de opinião, consolidando sua relevância em temas culturais e políticos, em ações e nas redes sociais. As motivações para altruísmo e ativismo ainda são pouco claras, mas a análise do discurso mostra que estas podem fazer parte da profissão do chef, que está inserido em contextos da hospitalidade e da comensalidade.

Referências Bibliográficas

Faltin, A. O., & Gimenes-Minasse, M. H. S. G. (2019). Comensalidade, hospitalidade e convivialidade: um ensaio teórico. *Rosa dos Ventos*, 11(3). 634-652
Fehr, E., & Fischbacher, U. (2003). The nature of human altruism. *Nature*, 425(6960), 785-791.
Lashley, C. (2015). Hospitalidade e hospitabilidade. *Revista Hospitalidade*, 70-92. São Paulo, v. XII, n. especial
Matta, R. (2019). Celebrity chefs and the limits of playing politics from the kitchen. In *Globalized Eating Cultures: Mediation and Mediatization*, 183-201. Pagès, D. (2017). *Figures du Chef Cuisinier*. Quaderni, 1 (3), 75-90.