

# ECOGASTRONOMIA

## Uma tendência culinária em crescimento

Texto: Adriana Higino Fiorussi, Graduada em Nutrição (FSP/USP)

Revisão: Alisson Machado, Doutorando em Nefrologia - Faculdade de Medicina da USP (FMUSP)

A ecogastronomia é uma forma de culinária que nasceu da mistura de ideias entre sustentabilidade, prazer em comer, defesa do meio ambiente e sabor. Esse tipo de gastronomia se vincula fortemente com o movimento Slow Food, que tem por princípio a proteção do ambiente, a degustação em tempo adequado dos alimentos e a qualidade das refeições, tendo origem na agroecologia. Repensar a cadeia produtiva de alimentos em conjunto com os movimentos ambientalistas moldaram uma nova maneira de preparar pratos.

O Eco-Chef Gilberto Bassetto Jr. ressalta que o envolvimento e a preocupação com a sustentabilidade faz com que os chefs adeptos a esse movimento reflitam sobre a preparação de seus pratos, adotando o uso de alimentos orgânicos e nacionais.

Formado em Química e atualmente graduando em Nutrição, Bassetto também é pesquisador culinário, ministra workshops e cursos voltados à ecogastronomia e promoção da saúde por meio de uma alimentação saudável. Sua trajetória começou em 2012 com cursos de culinária vegetariana, está ligado à alimentação ecológica,

ayurvédica, medicina tradicional indiana e alimentação crua e viva.

Segundo o Eco-Chef, não existem cursos formais de ecogastronomia, isto é, não há disciplinas nos cursos de gastronomia voltadas a esse movimento. A ecogastronomia é uma bandeira a ser levantada pelos chefs que seguem os ideais, não propriamente uma formação acadêmica. Há, no entanto, centros de ensino que transmitem esses ideais tais quais o Projeto Terrapia, da Fundação Oswaldo Cruz (Fiocruz), a Escola Brasileira de Ecogastronomia e a Escola de Gastronomia Saudável, além de workshops e palestras de Eco-Chefs.

Atualmente há grande procura por essa gastronomia, uma vez que a percepção da importância da sustentabilidade ganha proporções mundiais. Para os que se interessam pela culinária sustentável e agroecológica, a Escola Brasileira de Ecogastronomia, no bairro da Saúde - SP, traz aula de culinária sustentável, café & restaurante, e um empório de alimentos orgânicos!