

CULTURA ALIMENTAR COMO  
PATRIMÔNIO IMATERIAL DA  
HUMANIDADE: desafios e  
oportunidades para a  
gastronomia brasileira

Henrique Salles Pinto  
Rafael Augusto Simões



## CULTURA ALIMENTAR COMO PATRIMÔNIO IMATERIAL DA HUMANIDADE: desafios e oportunidades para a gastronomia brasileira

Henrique Salles Pinto<sup>1</sup>

Rafael Augusto Simões<sup>2</sup>

- 1 Graduado em Ciência Política e Mestre em Ciência Política pela Universidade de Brasília. Consultor Legislativo do Senado Federal do Núcleo de Economia, Área de Economia e Agricultura. E-mail: [hsallesp@senado.leg.br](mailto:hsallesp@senado.leg.br).
- 2 Bacharel em Direito pela Universidade Federal de Goiás. Especialista em Ciências Penais pela Faculdade Anhanguera. Consultor Legislativo do Senado Federal na área de Esporte e Cultura. E-mail: [rasimoes@senado.leg.br](mailto:rasimoes@senado.leg.br).

## SENADO FEDERAL

### DIRETORIA GERAL

Ilana Trombka – Diretora-Geral

### SECRETARIA GERAL DA MESA

Luiz Fernando Bandeira de Mello Filho – Secretário Geral

### CONSULTORIA LEGISLATIVA

Paulo Fernando Mohn e Souza – Consultor-Geral

### NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS

Rafael Silveira e Silva – Coordenador

Núcleo de Estudos e Pesquisas  
da Consultoria Legislativa



Conforme o Ato da Comissão Diretora nº 14, de 2013, compete ao Núcleo de Estudos e Pesquisas da Consultoria Legislativa elaborar análises e estudos técnicos, promover a publicação de textos para discussão contendo o resultado dos trabalhos, sem prejuízo de outras formas de divulgação, bem como executar e coordenar debates, seminários e eventos técnico-acadêmicos, de forma que todas essas competências, no âmbito do assessoramento legislativo, contribuam para a formulação, implementação e avaliação da legislação e das políticas públicas discutidas no Congresso Nacional.

### Contato:

[conlegestudos@senado.leg.br](mailto:conlegestudos@senado.leg.br)

URL: [www.senado.leg.br/estudos](http://www.senado.leg.br/estudos)

ISSN 1983-0645

O conteúdo deste trabalho é de responsabilidade dos autores e não representa posicionamento oficial do Senado Federal.

É permitida a reprodução deste texto e dos dados contidos, desde que citada a fonte. Reproduções para fins comerciais são proibidas.

Como citar este texto:

PINTO, H. S.; SIMÕES, R. A. **Cultura Alimentar como Patrimônio Imaterial da Humanidade: desafios e oportunidades para a gastronomia brasileira**. Brasília: Núcleo de Estudos e Pesquisas/CONLEG/Senado, Abril/2016 (Texto para Discussão nº 195). Disponível em: [www.senado.leg.br/estudos](http://www.senado.leg.br/estudos). Acesso em 4 de abril de 2016.

# **CULTURA ALIMENTAR COMO PATRIMÔNIO IMATERIAL DA HUMANIDADE: desafios e oportunidades para a gastronomia brasileira**

## **RESUMO**

O estudo visa compreender a importância da cultura alimentar na sociedade contemporânea. A revolução do meio técnico-científico-informacional, no conceito do professor Milton Santos, tem contribuído para a padronização de hábitos e costumes no espaço geográfico, impulsionando a substituição progressiva da culinária tradicional por substâncias alimentares processadas e ultra processadas, seja no Brasil, seja no mercado internacional mais amplo. Nesse contexto, destaca-se o reconhecimento da gastronomia como patrimônio cultural imaterial da humanidade, o que se demonstra estratégico para a geração de trabalho e renda, bem como para a preservação da identidade popular, conforme recentemente promovido pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO).

**PALAVRAS-CHAVE:** cultura alimentar, gastronomia, patrimônio cultural imaterial da humanidade, identidade popular, geração de trabalho e renda.

## SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	1
2	A GASTRONOMIA COMO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DA HUMANIDADE..	2
3	AS POTENCIALIDADES DA CULINÁRIA TRADICIONAL PARA A GERAÇÃO DE TRABALHO E RENDA .....	5
4	A MODERNIZAÇÃO DA LEI ROUANET COMO DIFUSORA DA CULTURA ALIMENTAR BRASILEIRA.....	8
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	11



## 1 INTRODUÇÃO

Em *A Natureza do Espaço: técnica e tempo, razão e emoção*, o professor Milton Santos<sup>1</sup> desenvolveu o conceito de meio técnico-científico-informacional, que diz respeito à dinâmica dos processos produtivos e reprodução do meio geográfico, considerando a evolução do meio natural para aquele em que se constata marcante inserção das ciências e dos meios de informação sobre as transformações espaciais. A modernização tecnológica dos últimos decênios do século XX possibilitou a intensificação desses processos, contribuindo para o aumento de fluxos de fatores de produção entre cidades localizadas nas mais variadas regiões do planeta.

A cultura, em sua concepção mais simples, abrange o conjunto de conhecimentos e toda habilidade humana usada no cotidiano social, instrumentalizando o comportamento aprendido ao longo do tempo. Nesse contexto, o progressivo desenvolvimento do meio técnico-científico-informacional tende a intensificar o contato de povos e de suas expressões culturais, que abrangem as realizações materiais e imateriais desses povos.

No curso desse processo, constata-se tendência de padronização de comportamentos e práticas no âmbito das nacionalidades contemporâneas, proporcionando consequências no modo com que as expressões culturais se manifestam. A gastronomia, reconhecida como componente cultural de um povo, também é influenciada pela difusão do meio técnico-científico-informacional, haja vista o aumento, por exemplo, de redes de *fast food* oriundas de países desenvolvidos naqueles de menor desenvolvimento relativo.

Diante desses desafios, a fim de analisar o conceito de cultura alimentar e sua reprodução no cotidiano brasileiro, organiza-se este texto com base nas seguintes seções: a gastronomia como patrimônio cultural imaterial da humanidade; as potencialidades da culinária tradicional para a geração de trabalho e renda; a modernização da Lei Rouanet como difusora da cultura alimentar brasileira; considerações finais.

---

<sup>1</sup> SANTOS, Milton. *A Natureza do Espaço: técnica e tempo, razão e emoção*. São Paulo: EDUSP, 2002.

## 2 A GASTRONOMIA COMO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DA HUMANIDADE

A comida caseira e a interação com os alimentos representam componentes que integram a identidade de um povo. A memória nacional relaciona-se com a gastronomia, porquanto os hábitos alimentares formados no lar de infância acompanharão os indivíduos ao longo de toda a vida, fenômeno bastante constatado no caso de imigrantes. Desta feita, a alimentação, compreendida como expressão cultural, não se restringe à mera ingestão de gêneros agrícolas, mas abrange o modo com que se preparam os alimentos, as relações interpessoais oriundas desse preparo, o assentar-se à mesa, os talheres usados, ou não, no consumo alimentar, dentre outros fatores.

Esse é o contexto em que se compreende a gastronomia como “Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade”, conforme definição da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco). Estabelecida em 2003, essa categoria representa suplemento a outra mais conhecida, a de “Patrimônio Cultural da Humanidade”, a qual abrange paisagens, prédios, cidades, dentre outros. Já a certificação de “Patrimônio Imaterial” contempla práticas, conhecimentos e expressões relacionadas à identidade de grupos sociais, reproduzidos entre gerações – de acordo com a Unesco<sup>2</sup>, os elementos do Brasil inscritos nas listas do “Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade” são:

- Roda de capoeira (inscrita em 2014 na Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade);
- Círio de Nazaré: procissão da imagem de Nossa Senhora de Nazaré na cidade de Belém do Pará (inscrito em 2013 na Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade);
- Frevo: arte do espetáculo do carnaval de Recife (inscrito em 2012 na Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade);
- *Yaokwa*, ritual do povo *enawene nawe* para a manutenção da ordem social e cósmica (inscrito em 2011 na Lista do Patrimônio Cultural Imaterial que Requer Medidas Urgentes de Salvaguarda);
- Museu Vivo do Fandango e Chamada pública de projetos do Programa Nacional do Patrimônio Imaterial do Brasil (inscritos em 2011 como

---

<sup>2</sup> Disponível em <http://www.unesco.org/new/pt/brasil/culture/world-heritage/intangible-cultural-heritage-list-brazil/>.

programas, projetos e atividades para a salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial que melhor refletem os princípios e objetivos da Convenção); e

- Arte *Kusiwa* (pintura corporal e arte gráfica dos povos *Wajãpi*) e Samba de Roda do Recôncavo Baiano (inscritos em 2008 na Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade).

Em que pese a importância da lista acima para o reconhecimento internacional da cultura do Brasil, o país ainda não tem nenhum patrimônio gastronômico eleito pela Unesco. A miscigenação de povos e tradições em território nacional, expressada no “mito das três raças” ressaltado em obras do antropólogo Darcy Ribeiro<sup>3</sup>, auferem à gastronomia brasileira riqueza singular, com potencial de também ser reconhecida como “Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade”.

Outros países já tiveram sua gastronomia reconhecida pela Unesco como “Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade”. Listam-se, a seguir, os reconhecimentos concluídos ao longo dos últimos anos<sup>4</sup>:

- Comida mexicana – as práticas, os rituais e os costumes ancestrais, aliados à mistura rica de ingredientes, contribuíram para que a comida mexicana fosse reconhecida como “Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade” em 2010. A cozinha mexicana fundamenta-se na salvaguarda da identidade de povos pré-hispânicos, como os astecas e os maias;
- Kimchi – oriundo da península da Coreia, o *kimchi* é prato que resulta de longa tradição social, elaborado ao longo do verão para ser consumido no rigoroso inverno coreano. O *kimchi* sul-coreano já integra a lista de patrimônio imaterial da humanidade, ao passo que o norte-coreano está em fase de reconhecimento pela Unesco. Legumes cozidos, sobretudo repolho, temperados com especiarias e frutos do mar são a base desse prato asiático tradicional;
- Pão de gengibre da Croácia: oriundo da Idade Média, é elaborado com farinha, açúcar e especiarias, sobretudo em mosteiros e nas casas dos artesãos. O modo com que se decora esse pão o distingue de pratos semelhantes desenvolvidos no continente europeu;

---

<sup>3</sup> O “mito” proposto pelo antropólogo Darcy Ribeiro fundamenta-se na constatação de que a sociedade brasileira se estruturou com base nas influências culturais das “três raças”: europeia, africana e indígena.

<sup>4</sup> Relação disponível em <http://observador.pt/2015/11/29/os-9-pratos-sao-patrimonio-da-humanidade-guardar/>.

- Comida japonesa: também conhecida como *washoku*, baseia-se em ingredientes como plantas comestíveis, legumes, arroz e peixes. O espírito da tradição – fundamentado no uso sustentável dos recursos naturais –, bem como o acréscimo de novos ingredientes nas festas culinárias nacionais para a recepção de divindades, são imprescindíveis para a compreensão desse conjunto de pratos nipônicos milenares;
- Café turco: elaborado em jarras de cobre e servido em copos pequenos, é denso, espumoso e doce. Geralmente associado à cerimônia de estar à mesa para seu consumo, o café turco é reconhecido pela Unesco como símbolo de requinte, entretenimento e cordialidade;
- Lavash armênio: receita de pão de trigo transmitida e aprimorada por mulheres de várias gerações que pertencem a uma mesma família, as quais elaboram mistura de farinha de trigo para, então, amassá-la, enrolá-la em finas camadas, esticá-la e, por fim, batê-la contra as paredes do forno de barro. Em cerimônias matrimoniais, as fatias de *lavash* podem ser colocadas nos ombros dos nubentes como sinal de fertilidade e prosperidade;
- Dieta mediterrânea: reconhecida por proporcionar longevidade a seus consumidores, está presente em países como Grécia, Portugal, Marrocos e Itália, dentre outros. A diversidade de seus ingredientes – do azeite aos cereais – e os rituais inerentes à sua preparação – da colheita ao manejo na cozinha – proporcionam a essa dieta estreita relação com a cultura do Mediterrâneo;
- Mastiha da Grécia: oriunda da ilha grega de Chios, proporciona resina translúcida que, quando exposta ao sol, resulta em textura gelatinosa que apresenta propriedades medicinais. Muito aproveitada na mistura com bebidas, doces e molhos;
- Gastronomia gourmet da França: para a Unesco, a gastronomia francesa representa prática social muito usada na comemoração de momentos importantes na vida dos indivíduos e grupos. A seleção de ingredientes para a elaboração de pratos e o modo de assentar-se à mesa compõem o conjunto de hábitos que auferem a essa gastronomia lastro cultural singular.

### 3 AS POTENCIALIDADES DA CULINÁRIA TRADICIONAL PARA A GERAÇÃO DE TRABALHO E RENDA

A relação supracitada, contudo, não é definitiva. Outras tradições gastronômicas, a exemplo do pesto italiano<sup>5</sup>, já estão em processo de reconhecimento como “Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade”, com o importante patrocínio de seus governos nacionais, interessados, inclusive, nos retornos que esse reconhecimento pode viabilizar às suas economias.

No caso específico da República do Peru<sup>6</sup>, a Sociedade Peruana de Gastronomia formulou estratégia que conta com a participação complementar de agentes públicos e privados, a fim de lograr o reconhecimento de sua comida como “Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade” até 2021, ano do bicentenário da independência do País. Para tanto, considerando a bem-sucedida candidatura da gastronomia mexicana junto à Unesco, sugere promover estratégias como diversificação produtiva, multiplicação de pequenos e médios estabelecimentos de comida peruana e reestruturação de mercados de abastecimento para impulsionar a alimentação popular, o que, naturalmente, promove a ampliação do número de postos de trabalho disponíveis no setor.

O reconhecimento da culinária tradicional como produto cultural pode impulsionar a geração de trabalho e renda em atividades econômicas complementares, como o turismo gastronômico, porquanto muitos dos viajantes escolhem o destino de passeio com base nas opções de comida típica disponíveis. Nesse sentido, o especialista mexicano Antonio Montecinos define o conceito ora citado como “um mercado emergente e crescente de pessoas que viajam motivadas por serviços, rotas, produtos e destinos gastronômicos, principalmente complementando sua viagem com atrativos turísticos”<sup>7</sup>.

É comum a percepção equivocada de que a gastronomia se restringe a pratos, bebidas e *chefs*. Ela, no entanto, demonstra-se muito mais dinâmica e complexa, abrangendo sistema alimentar que se inicia na terra, desenvolve-se em cadeia de

---

<sup>5</sup> Matéria disponível em <http://www1.folha.uol.com.br/comida/2015/01/1578167-pesto-genoves-pode-virar-patrimonio-da-humanidade-da-unesco.shtml>.

<sup>6</sup> Matéria disponível em <http://brasil.gastronomia.com/noticia/4328/a-gastronomia-peruana-como-patrimnio-da-humanidade>.

<sup>7</sup> Matéria disponível em <https://peregrinogastrosofo.wordpress.com/2015/02/18/entrevista-turismo-gastronomico-en-mexico-viabilidad-y-retos/>.

agregação de valor e chega, finalmente, ao estabelecimento de comercialização de alimentos.

O especialista mexicano ora citado entende que a planificação de sistema alimentar que se inicie e termine na terra é fundamental para que se desenvolvam produtos gastronômicos com potencial de serem atrativos turísticos. As cadeias curtas de distribuição alimentar contribuem decisivamente para o alcance desse objetivo, priorizando a produção local na cesta básica de consumo popular para, então, destinar o excedente produtivo a turistas e viajantes gastronômicos. Caso não se garanta o abastecimento local, vislumbra-se o risco de permanente escassez de alimentos, o que pode proporcionar a deterioração do meio ambiente, uma vez que esse tende a ser usado de modo não sustentável para a garantia da segurança alimentar e nutricional de populações hipossuficientes nesse contexto de escassez.

Sem a garantia do funcionamento de cadeias curtas de distribuição que proporcionem excedentes produtivos, compromete-se o desenvolvimento sustentável do turismo gastronômico, seja sob a ótica econômica, seja sob a social. A fim de evitar esse cenário, deve-se implementar sistema de planificação gastronômica e turística, privilegiando sistema de segurança alimentar regional que contemple as seguintes variáveis, dentre outras:

- produção disponível e estável;
- acesso e distribuição regional;
- dieta local;
- associativismo e cooperativismo;
- garantia de qualidade produtiva;
- compostagem e energia renovável.

O México tem apresentado crescente protagonismo no turismo gastronômico mundial. Rotas como as *del Paisaje Agavero en Jalisco, del Vino en Ensenada, Baja California, del Queso y el Vino en Querétaro, y de Don Vasco en Michoacán*, dentre outras, contribuem decisivamente para que o país seja, junto com o Brasil, um dos principais receptores de turistas na América Latina<sup>8</sup>. Vale destacar, outrossim, que o conjunto de atividades turísticas, dentre elas a gastronomia, pode representar alternativa

---

<sup>8</sup> Ver [http://www3.weforum.org/docs/TTCR2015\\_PT.pdf](http://www3.weforum.org/docs/TTCR2015_PT.pdf).

de dinamismo em contexto de crise econômica, uma vez que representam pouco menos de 4% do Produto Interno Bruto (PIB) brasileiro, ao passo que, no caso do México, o turismo já representa quase 9% do PIB<sup>9</sup>.

Vale mencionar, ainda, a importância da pesquisa relacionada aos alimentos e à cultura alimentar, como forma de preservação da identidade de um povo e descoberta de novas potencialidades. Em artigo<sup>10</sup> publicado no site da Revista Época, a jornalista Flávia Yuri Oshima defende a ideia de que o incentivo à gastronomia como manifestação cultural é vital para incentivar a pesquisa gastronômica. Salienta a autora do texto que:

O reconhecimento da gastronomia como parte de nossa história ajudará a fazer o registro apropriado das espécies que desenvolvemos, dos métodos que inventamos e das receitas que criamos. Garantir a perenidade de ingredientes locais também é uma forma de proteger nossos pequenos agricultores, de desenvolver ainda mais a produção gastronômica em torno deles e, assim, mostrar ao mundo uma assinatura gastronômica própria: ‘venha ao Brasil provar nossas receitas feitas com ingredientes únicos’.

Outra iniciativa que merece destaque no sentido de viabilizar a promoção de trabalho e renda por meio da culinária tradicional diz respeito ao movimento de chefs de cozinha no Brasil, integrado por nomes como Alex Atala, eleito pela revista americana *Time* como uma das 100 pessoas mais influentes do mundo em 2013, devido ao seu comprometimento em promover a cultura alimentar na América Latina. Trabalhos desenvolvidos por esse chef, como a coordenação do Instituto ATÁ – o qual visa resgatar o alimento tradicional brasileiro de forma inclusiva, privilegiando o trabalho em comunidades tradicionais – ou a organização do movimento denominado Eu Como Cultura – manifesto público para que a gastronomia do Brasil seja reconhecida pelo Governo como forma e expressão de cultura – podem ser identificados como importantes promotores de oportunidades de inclusão produtiva a segmentos sociais menos favorecidos.

---

<sup>9</sup> Ver <http://www.turismo.gov.br/assuntos/15-editoria-c/5190-turismo,-a-alternativa-para-a-retomada-do-crescimento.html>.

<sup>10</sup> OSHIMA, Flávia Yuri. É claro que gastronomia é cultura. Disponível em: <http://epoca.globo.com/colunas-e-blogs/Flavia-Yuri-Oshima/noticia/2015/01/e-claro-que-gastronomia-e-cultura.html>. Acesso em: 3 mar 2016.

#### **4 A MODERNIZAÇÃO DA LEI ROUANET COMO DIFUSORA DA CULTURA ALIMENTAR BRASILEIRA**

Uma das formas de se desenvolver o turismo gastronômico diz respeito ao reconhecimento da gastronomia como produto cultural. No caso brasileiro, a política de promoção à cultura nacional orienta-se com base em pilares como a Lei Federal de Incentivo à Cultura (Lei nº 8.313, de 23 de dezembro de 1991), a Lei Cultura Viva (Lei nº 13.018, de 22 de julho de 2014) e a Lei do Audiovisual (Lei nº 8.685, de 20 de julho de 1993), dentre outros.

No caso específico da Lei Federal de Incentivo à Cultura, também conhecida como Lei Rouanet, pretende-se promover, proteger e valorizar as expressões culturais brasileiras por meio de incentivos financeiros, como a renúncia fiscal, porquanto o Governo deixa de arrecadar parte dos impostos para que os valores não recolhidos sejam investidos em projetos culturais. A produção de livros e DVDs, ou a realização de peças teatrais e concertos musicais são algumas das atividades que podem ser financiadas por meio dessa lei, cujo objetivo principal é conservar o patrimônio cultural do Brasil.

Embora tenha sido publicada para estimular os investimentos culturais no país, a Lei Rouanet tem recebido críticas por não promover empresas e indivíduos com isonomia, concentrando a maior parte de seus benefícios nas regiões Sul e Sudeste, sobretudo em projetos de artistas consagrados.

De acordo com o Ministro da Cultura brasileiro, Juca Ferreira<sup>11</sup>, 80% de todo o investimento do Poder Público do país no setor cultural destina-se a propostas de interesse de empresas. Quando a realidade interna se compara àquela de outros países do mundo, o Ministro Juca afirma que o Brasil ainda experimenta algo como um “apartheid cultural”, uma vez que permanece reduzido o número de cidadãos que já foram a algum museu ou que costumam ler dois ou mais livros por ano.

Demonstra-se, portanto, a necessidade de se modernizar a Lei Rouanet, a fim de adequá-la à dinâmica inerente à produção cultural brasileira da atualidade. Nesse contexto, pode-se avaliar a pertinência de se incluir projetos de gastronomia popular entre os beneficiários dessa legislação, decisão que vai ao encontro dos registros de

---

<sup>11</sup> Entrevista disponível em <http://www2.camara.leg.br/camaranoticias/noticias/EDUCACAO-E-CULTURA/496897-MINISTRO-CRITICA-LEI-ROUANET-E-DESTACA-IMPORTANCIA-DA-CULTURA-PARA-O-PAIS.html>.

patrimônios de bens culturais de natureza imaterial mantidos pelo Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), que já reconheceu práticas intimamente ligadas ao universo da culinária, tais como: 1) o ofício das baianas do acarajé; 2) o ofício das panelas de Goiabeiras (bairro de Vitória); 3) o sistema agrícola do rio Negro; e 4) o modo artesanal de fazer queijo de minas das regiões do Serro e das serras do Salitre e da Canastra<sup>12</sup>.

O Congresso Nacional tem apresentado importantes contribuições nesse sentido. Cabe mencionar, na oportunidade, a tramitação do Projeto de Lei do Senado (PLS) nº 379, de 2015<sup>13</sup>, do Senador Davi Alcolumbre, que “*altera a Lei nº 8.313, de 23 de dezembro de 1991, que ‘Restabelece princípios da Lei nº 7.505, de 2 de julho de 1986, institui o Programa Nacional de Apoio à Cultura (Pronac) e dá outras providências’, para inserir a gastronomia como beneficiária do Programa*”. De acordo com esse projeto, a gastronomia e as atividades de pesquisa e registro, de formação e de transmissão de conhecimento ligadas ao segmento poderão receber doações e patrocínios nos moldes garantidos pelo Pronac.

A proposição ora citada reconhece que as práticas sociais inerentes à elaboração e ao consumo de alimentos apresentam grande relevância cultural. Por esse motivo, promove o entendimento de que a cultura alimentar deve ser reconhecida como patrimônio imaterial, o que foi ratificado pela Senadora Marta Suplicy, relatora do projeto na Comissão de Educação, Cultura e Esporte. No substitutivo apresentado por essa parlamentar, consolidou-se, inclusive, sentido mais amplo para conceituar a gastronomia, abrangendo fatores como a culinária, as bebidas, os utensílios utilizados, os cardápios e as técnicas de preparo dos alimentos.

Em tramitação na Câmara dos Deputados, o Projeto de Lei (PL) nº 6.562/2013, de autoria do Deputado Gabriel Guimarães, tem intenção semelhante à do PLS nº 379/2015, qual seja, a inclusão da gastronomia brasileira como segmento apto a receber doações e patrocínios relacionados à produção cultural. Em discussão nas Comissões de Cultura e de Finanças e Tributação, o projeto recebeu emendas que objetivaram o aperfeiçoamento de seu texto. Em ambas as comissões, a expressão

---

<sup>12</sup> Ver <http://www.faespsenar.com.br/geral/noticias-do-agronegocio/detalhe/quatro-costumes-culinarios-do-brasil-sao-patrimonios-culturais-imateriais/6877>.

<sup>13</sup> Disponível em <http://www25.senado.leg.br/web/atividade/materias/-/materia/121934>.

“cultura alimentar” foi defendida, por ter abrangência mais ampla que o termo “gastronomia”.

Em relatório<sup>14</sup> apresentado à Comissão de Finanças e Tributação, a Deputada Simone Morgado salienta que a expressão “cultura alimentar”

abrange a diversidade dos povos brasileiros (indígenas, tradicionais, de matriz africana, imigrantes, de fronteiras, periféricos e demais grupos culturais) legitimamente representada, com base em suas identidades e tradições, compreendendo um sistema multicultural híbrido de raízes indígenas, matrizes africanas e povos imigrantes.

Importante ressaltar que, a despeito das proposições apresentadas em ambas as Casas do Congresso Nacional, uma interpretação extensiva da Lei Rouanet permite inferir que projetos culturais ligados à gastronomia e à cultura alimentar podem ser beneficiados por incentivos fiscais nela previstos. De fato, o art. 25 da Lei nº 8.313, de 1991, assevera que:

**Art. 25.** Os projetos a serem apresentados por pessoas físicas ou pessoas jurídicas, de natureza cultural para fins de incentivo, objetivarão desenvolver as formas de expressão, os modos de criar e fazer, os processos de preservação e proteção do patrimônio cultural brasileiro, e os estudos e métodos de interpretação da realidade cultural, bem como contribuir para propiciar meios, à população em geral, que permitam o conhecimento dos bens de valores artísticos e culturais, compreendendo, entre outros, os seguintes segmentos: [...] (grifo nosso)

A utilização pela Lei da expressão “entre outros” deixa claro que o rol contido nos incisos do art. 25 não é taxativo, podendo incluir outras formas de expressão cultural. Apesar disso, consideramos importante o destaque, em âmbito interno, do valor de nossa cultura alimentar, para, posteriormente, ser pleiteado seu reconhecimento como patrimônio cultural imaterial da humanidade.

Nos debates que têm como tema a inclusão da cultura alimentar como segmento a ser beneficiado pelos incentivos previstos na Lei Rouanet, é constante a preocupação para que seu uso não seja desvirtuado. A cultura alimentar não deve ser confundida com gastronomia feita para alguns grupos, selecionados conforme seu poder aquisitivo.

---

<sup>14</sup> Disponível em: [http://www2.camara.leg.br/proposicoesWeb/prop\\_mostrarintegra?codteor=1415536&filename=Tramitacao-PL+6562/2013](http://www2.camara.leg.br/proposicoesWeb/prop_mostrarintegra?codteor=1415536&filename=Tramitacao-PL+6562/2013)

Cita-se, por analogia, a recente determinação do Tribunal de Contas da União (TCU) que proíbe a destinação de recursos obtidos por meio da Lei Rouanet a eventos culturais com potencial lucrativo ou que possam atrair investimento privado. Conforme o relatório apresentado, ao analisar benefícios concedidos ao evento “Rock in Rio”, o TCU concluiu que os incentivos fiscais, apesar de não serem ilegais, eram moralmente inaceitáveis.

Esse, pois, deve ser o pensamento daqueles que defendem a inclusão da cultura alimentar como segmento beneficiário da Lei Rouanet: a consciência de que ela deve representar a identidade coletiva e ser usufruída por todos os cidadãos brasileiros, e não se transformar em mais uma forma de segregação social.

## **5 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A modernização do meio técnico-científico-informacional tem proporcionado significativa transformação do espaço geográfico ao longo dos últimos anos, aumentando o contato de povos que habitam os cinco continentes. Uma das consequências desse processo é a inegável tendência de padronização de expressões culturais, do modo de vestir às práticas de elaboração e consumo de alimentos.

Considerando o contexto supracitado, a Unesco estabeleceu, em 2003, o reconhecimento de práticas gastronômicas como “Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade”. Destaca-se, contudo, que tal reconhecimento, antes de representar prêmio ou congratulação, expressa a preocupação desse organismo internacional em preservar culturas alimentares ameaçadas de serem esquecidas ao longo do tempo. Nesse contexto, alguns países já tiveram sua gastronomia reconhecida pela Unesco como “Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade”, a exemplo da França e do Japão.

O reconhecimento da gastronomia como produto cultural apresenta grandes possibilidades de geração de trabalho e renda, por meio do fomento do turismo gastronômico, a exemplo do que já se constata nos exitosos casos peruano e mexicano. Situação semelhante pode ser desenvolvida no Brasil, cuja culinária é reconhecida como uma das mais ricas e complexas do mundo, resultado de séculos de relações inter-raciais entre descendentes de africanos, indígenas e europeus. Em contexto de crise econômica, tal medida deve ser considerada bem-vinda pelo Estado e pela sociedade.

A modernização institucional demonstra-se imprescindível para que o Brasil desenvolva suas potencialidades no turismo gastronômico. Nesse sentido, cabe destacar os encaminhamentos do Congresso Nacional para aprimorar a política cultural implementada no país. Por meio da tramitação do PLS nº 379, de 2015, por exemplo, pretende-se inserir a gastronomia popular como uma das beneficiárias da Lei Rouanet, o que se coaduna com o objetivo de democratização dessa Lei, hoje muito criticada por privilegiar artistas consagrados, oriundos, majoritariamente, das regiões Sul e Sudeste.

Ao adequar a Lei Rouanet à dinâmica social contemporânea, o Estado brasileiro tende a ganhar legitimidade para apresentar à Unesco pleito de reconhecimento de sua gastronomia e cultura alimentar como “Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade”. Concluídos os importantes ajustes necessários a essa Lei, caberá à política externa do Brasil avaliar a oportunidade e a pertinência de apresentar tal pleito à Unesco em momento subsequente.

## Missão da Consultoria Legislativa

Prestar consultoria e assessoramento especializados ao Senado Federal e ao Congresso Nacional, com o objetivo de contribuir com o aprimoramento da atividade legislativa e parlamentar, em benefício da sociedade brasileira.



Núcleo de Estudos  
e Pesquisas

Consultoria  
Legislativa

