

APRESENTAÇÃO

Revista Ágora, v. 28, n. 1, 2026

A Revista Ágora abre seu vigésimo oitavo volume com um conjunto de nove artigos que, embora partam de objetos bastante distintos, convergem para um mesmo território de preocupações: o modo como as sociedades produzem, nomeiam, transmitem e disputam os sentidos daquilo que as sustenta. Comida, terra, paisagem, memória, bebida, escola, mito e mercado comparecem aqui não como assuntos isolados, e sim como entradas possíveis para uma discussão mais ampla a respeito das relações entre cultura, técnica e recursos. O leitor encontrará, ao longo destas páginas, pesquisas de fôlego bibliográfico, investigações ancoradas em trabalho de campo e análises literárias, reunidas menos por proximidade disciplinar do que por afinidade de perguntas.

A abertura do número cabe ao artigo O conceito da culinária oriental e a sustentabilidade das sociedades contemporâneas sul-americanas, que percorre a linha do tempo da cozinha milenar asiática em busca das técnicas voltadas ao melhor aproveitamento dos alimentos, à eliminação do desperdício e à redução da geração de resíduos. Sustentado em revisão bibliográfica sobre a gastronomia oriental e suas modificações regionais, o texto acompanha as mudanças e adaptações provocadas pelos avanços geopolíticos das civilizações e sugere que a história da gastronomia oferece amparo instrumental à realização do Objetivo de Desenvolvimento Sustentável 2, proposto pela Organização das Nações Unidas, em um cenário global de insegurança alimentar. O argumento central é de uma simplicidade desconcertante: a alma da cozinha repousa na agricultura, de modo que o cuidado com a preservação da terra se converte em condição de saúde e de acesso a alimentos com pureza de sabor. Cor, perfume, paladar, textura e apresentação esmerada aparecem, ao final, como herança milenar ainda ativa nos cardápios contemporâneos.

Na sequência, Heróis e monstros: as narrativas míticas no amparo da natureza desloca a discussão ambiental para o terreno do imaginário. Diante dos danos contínuos ao planeta, parte deles atribuídos a causas consideradas naturais e parte resultante da ação direta das

lógicas exploratórias, o artigo propõe examinar os mitos de proteção da natureza como chave de compreensão da complexa relação entre os humanos e seu meio ambiente. A investigação, de caráter bibliográfico, recorre à literatura comparada para aproximar dois guardiões distantes no espaço e no tempo, Humbaba e Boitatá, considerando o imaginário cultural e religioso que os constituiu. O que emerge da comparação é a recusa de qualquer idealização: a convivência com a biosfera nunca foi simples nem inteiramente pacífica, e é justamente essa tensão, inscrita no campo da significação, que o texto oferece ao debate contemporâneo sobre a finitude dos recursos.

O terceiro artigo, Considerações sobre a formação em Gastronomia na França, Estados Unidos e Brasil, retrata historicamente os percursos formativos da área nos três países, tanto no Ensino Médio quanto no Ensino Superior, atento aos contextos políticos, econômicos e culturais que moldaram cada modelo. A pesquisa, bibliográfica e de abordagem qualitativa, explica as razões pelas quais a França é considerada o berço da Gastronomia clássica, com forte tradição técnica, valorização da alta cozinha, hierarquia rígida e protagonismo estatal. Mostra também como os Estados Unidos, inicialmente influenciados pela culinária francesa, ajustaram sua formação às demandas do mercado de trabalho por meio de percursos práticos e rápidos, entre eles os certificate programs e os associate degrees, com pouca centralização educacional. No caso brasileiro, o estudo evidencia uma formação recente, estruturada sobretudo pela lógica do ensino técnico e tecnólogo, com presença marcante do setor privado, e demonstra como esse arranjo reproduz desigualdades sociais ao oferecer cursos mais acessíveis às populações marginalizadas e reservar os de prestígio às classes mais abastadas.

Cerveja como expressão cultural: elementos materiais e imateriais na construção da identidade dedica-se a uma análise teórica da bebida enquanto expressão cultural. Organizado a partir de pesquisa qualitativa e bibliográfica, o referencial se estrutura em dois eixos: de um lado, os aspectos materiais, entre os quais água, malte, adjuntos, lúpulo e levedura; de outro, os aspectos imateriais, que abrangem saberes técnicos, identidade visual e relações socioculturais. A articulação entre insumos, técnicas produtivas, estratégias de marca e práticas sociais permite ao artigo demonstrar que a cerveja ultrapassa suas dimensões físico-química e sensorial, tornando-se capaz de evocar pertencimento, fortalecer vínculos territoriais e restaurar memórias coletivas. Como desdobramento, o texto sublinha a

relevância de estratégias produtivas e comunicacionais que valorizem insumos locais, saberes tradicionais e práticas culturais, apontando caminhos para uma produção cervejeira mais diversa e culturalmente situada no território brasileiro.

Da bebida passa-se ao mercado e à terra. Em Território de (re)existência, identidades e reprodução social: feira do agricultor familiar de Bragança/Pará, a feira é lida como espaço complexo, atravessado por relações materiais e simbólicas que expressam a identidade de uma tradição familiar e comunitária. A pesquisa, de caráter qualitativo, combina análise bibliográfica e dados primários reunidos em entrevistas semiestruturadas com agricultores, comerciantes e organizadores, realizadas entre 2023 e o segundo semestre de 2024. A reflexão acompanha as dinâmicas de inserção dos agricultores familiares e suas estratégias de produção e comercialização no município, e conclui que a feira cumpre papel decisivo como espaço de organização social, resistência e promoção da sustentabilidade, fortalecendo as práticas agroecológicas dos pequenos produtores rurais. Mais do que isso, configura-se como estratégia de enfrentamento à expansão dos mercados de alimentos industrializados na região nordeste do estado do Pará.

A paisagem ganha protagonismo em Geocaching e Patrimônio Paisagístico: a criação de EarthCaches em prol da Geoeducação no contexto do Quarta Colônia Geoparque Mundial da UNESCO, Rio Grande do Sul. O estudo examina a criação de EarthCaches como estratégia de geoeducação voltada à valorização do patrimônio paisagístico de um território de 2.923 quilômetros quadrados situado na região central do estado. Reconhecendo no geocaching um potencial de aprendizagem ativa em contato direto com o patrimônio geológico, a pesquisa elaborou planejamento estratégico para a seleção de geossítios representativos, orientado por critérios de valor patrimonial, potencial geoeducativo e representatividade da geodiversidade. Como resultado, foram implantados dez EarthCaches e realizada a manutenção dos onze caches tradicionais já existentes, o que ampliou e revitalizou a rede de geocaches da Quarta Colônia. O artigo interessará particularmente a quem investiga interpretação da paisagem, educação patrimonial e gestão de geoparques.

A dimensão das políticas públicas comparece em A inserção de frutas da sociobiodiversidade nos cardápios do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE): a atuação das nutricionistas. Com abordagem quali-quantitativa, o estudo reúne levantamento

documental e entrevistas semiestruturadas com nutricionistas responsáveis técnicas de três municípios do Rio Grande do Sul, submetendo o material à análise de conteúdo. Os achados indicam que a inserção dessas frutas depende de fatores múltiplos, entre eles a formação das profissionais, a motivação pessoal, a articulação com a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural, o envolvimento de agricultores familiares e o apoio institucional. Ainda que diretrizes incentivem o uso de alimentos regionais, sua concretização esbarra na sazonalidade das frutas, na escassez de fornecedores e nas limitações operacionais das redes escolares. Ao caracterizar as nutricionistas como burocratas de nível de rua, o texto mostra de que maneira a autonomia e o engajamento dessas profissionais adaptam diretrizes gerais às realidades locais e sustentam a valorização de alimentos nativos.

Uso do território e evolução da base técnica no espaço agrário de Encruzilhada do Sul-RS oferece uma leitura histórica e geográfica da formação e da transformação do espaço agrário municipal. A periodização proposta vai da constituição de um sistema produtivo assentado na pecuária extensiva até a consolidação de um meio técnico-científico-informacional mais diversificado e dinâmico, permitindo compreender como distintos momentos históricos reconfiguraram as relações entre sociedade, técnica e natureza. Modernização agrícola, mecanização, introdução de insumos industriais e diversificação produtiva ganham relevo, sobretudo entre as décadas de 1970 e 1990, quando a expansão da silvicultura e da soja acompanha um contexto de reestruturação econômica e de integração a circuitos produtivos mais amplos. Fundamentado nos conceitos de território usado e na relação entre sistemas de objetos e sistemas de ações, o artigo demonstra que tais transformações alteraram a organização do trabalho e a estrutura fundiária, constituindo as bases materiais que viabilizaram, no período recente, a chegada de novas atividades econômicas.

O número se encerra com *Entre o Progresso e a Ruína: modernidade e capitalismo em O Paraíso das Damas*, análise da representação da modernização urbana e comercial da Paris do século XIX no romance publicado por Émile Zola em 1883. Situado no naturalismo e na série *Os Rougon-Macquart*, a obra retrata o surgimento e a expansão das grandes lojas de departamento durante o Segundo Império francês, e o artigo se detém na oposição entre o comércio tradicional e os grandes magazines para observar como a narrativa acolhe simultaneamente o fascínio pelo consumo e pelo progresso urbano e a exploração do

trabalho, a precarização social e a ruína dos pequenos comerciantes. A leitura discute ainda a influência das teorias deterministas e darwinistas na construção narrativa zoliana, especialmente nas metáforas animais e mecânicas que figuram o capitalismo como força expansiva e devoradora, e conclui pela ambiguidade constitutiva de uma modernização que produz, ao mesmo tempo, desenvolvimento econômico e exclusão social.

Lidos em conjunto, os nove textos desenharam itinerários de leitura que ultrapassam suas fronteiras temáticas. Quem se interessa por alimentação e sustentabilidade encontrará um percurso que vai das técnicas ancestrais de aproveitamento integral às feiras da agricultura familiar e aos cardápios da alimentação escolar. Quem investiga território e patrimônio poderá aproximar a evolução da base técnica no espaço agrário sul-rio-grandense da valorização geoducativa da paisagem em um geoparque reconhecido internacionalmente. Já quem se dedica às formas simbólicas encontrará, entre guardiões míticos da floresta, identidades cervejeiras e magazines parisienses, um mesmo exercício de decifração dos sentidos que as sociedades atribuem àquilo que consomem, preservam ou destroem. A convivência entre pesquisa empírica, revisão bibliográfica e análise literária, longe de constituir dispersão, é o que confere a este número sua feição mais característica.

A Comissão Editorial agradece às autoras e aos autores que confiaram seus trabalhos à Revista *Ágora*, bem como a todas as pessoas que colaboraram no processo de avaliação e na preparação editorial deste volume. Que a leitura destas páginas seja, mais do que informativa, um convite ao diálogo e à formulação de novas perguntas.

Dr. Everton Simon
Comissão Editorial

Revista Ágora