Menus onívoros com opções veganas. Um estudo exploratório do veganismo sob a ótica de chefs e críticos gastronômicos brasileiros

Omnivorous menus with vegan options. *An exploratory study of veganism from the perspective of Brazilian chefs and food critics*

Mariana da Silva Lopes [1]
Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes-Minasse [2]

Diminuir o consumo de carne é uma solução para reduzir os problemas ambientais atuais. Para Joseph Poore e Thomas Nemecek, uma mudança global substituindo ingredientes de origem animal reduziria em 76% o uso de terras e em 49% a emissão de CO_2 (referência do ano 2010); o que valoriza dietas não carnívoras. O veganismo é um estilo de vida que exclui em termos possíveis a exploração animal para fins alimentares, de vestuário ou outro propósito, promovendo alternativas em benefício de humanos, animais e meio ambiente (disponível em: <https://www.vegansociety.com>, acesso em 16 abr. 2019). É uma subcultura alimentar, com o conjunto de restrições de consumo e a perspectiva ideológica criando laços de identidade entre seus adeptos.

A oferta de produtos compatíveis ainda é limitada e a substituição de derivados animais garantindo uma alimentação saudável e prazerosa exige novos aprendizados e posturas da área. A temática é pouco explorada academicamente: as bases Scopus, Scielo e Spell revelaram 11 artigos compatíveis com esta pesquisa, sendo dois nacionais: de Isabela Moreira e Cláudia Acevedo, de 2015 (sobre veganismo e anti-consumismo), e Anelise Schinaider e Leonardo da Silva, de 2018 (sobre o perfil consumidor vegano).

Esta comunicação investiga a percepção de chefs de cozinha e críticos gastronômicos brasileiros sobre o veganismo em uma pesquisa qualitativa e exploratória desenvolvida com revisão de literatura e entrevistas com quatro chefs e quatro críticos de relevância nacional escolhidos por conveniência. As respostas foram analisadas por análise de conteúdo, e os principais resultados são: (1) os respondentes percebem o veganismo como uma subcultura em crescimento que tem conseguido destaque nos restaurantes; (2) reconhecem a atual relevância do veganismo no cenário da gastronomia comercial, algo similar ao alcançado por outros movimentos culinários ao longo da história; (3) indicam a necessidade de inclusão de itens veganos nos cardápios, mas sem torná-los majoritários. Conclui-se que a percepção dos entrevistados sobre veganismo é exclusivamente relacionada ao consumo nos estabelecimentos e dissociada das implicações ambientais.

Palavras-chave: veganismo; gastronomia vegana; chefs de cozinha; críticos gastronômicos.
Keywords: veganism; vegan gastronomy; chefs; food critics.

1 Doutoranda em Hospitalidade na Universidade Anhembi Morumbi.

2 Doutora em História na Universidade Federal do Paraná, professora das áreas de Gastronomia e Hospitalidade na Universidade Anhembi Morumbi.