

## Convivialidade e sistemas alimentares: rumo a uma política de criação mútua<sup>1</sup>

Conviviality and food systems: towards a policy of mutual raising

Convivialidad y sistemas alimentarios: hacia una política de crianza mutua



**Raúl MATTA** 

Lyfe Institute Research and Innovation Center (LYFE)

UMR 208 PALOC, IRD-MNHN, Centre National de la Recherche Scientifique (CNRS)

A CONVITE, TRADUZIDO E  
EDITADO POR  
Rafael Cunha Ferro

### RESUMO

Diante da crise climática e da disfuncionalidade dos sistemas alimentares atuais, o conceito tradicional de sustentabilidade parece esgotado. Este ensaio propõe reativar esse conceito por meio da convivialidade, entendida não apenas como comensalidade, mas como uma ética política de "criação mútua" e simbiose entre humanos e não humanos. O objetivo é configurar a noção de paisagens alimentares conviviais como ferramenta de transformação ecológica e cultural. A metodologia combina revisão teórica — baseada em Ivan Illich e na virada ontológica — com a análise de casos em três âmbitos: ferramentas urbanas de inclusão (cozinhas móveis e tecnologia agrícola), patrimônio biocultural (iniciativas indígenas e gastronomia multiespécie) e arte ambiental. Os resultados demonstram que a convivialidade permite superar a visão tecnocrática, integrando dimensões afetivas e materiais que reconhecem a interdependência da vida. Conclui-se que as paisagens alimentares conviviais funcionam como plataformas intersetoriais capazes de gerar novas formas de conhecimento e cooperação, reorientando a política alimentar para a justiça social e a regeneração ecossistêmica.

### PALAVRAS-CHAVE

Convivialidade, paisagens alimentares, sustentabilidade, ecologia política.

### ABSTRACT

Facing the climate crisis and the dysfunction of current food systems, the traditional concept of sustainability appears exhausted. This essay proposes reactivating this concept through conviviality, understood not merely as commensality, but as a political ethic of "mutual raising" and symbiosis between

<sup>1</sup> Este ensaio é uma versão traduzida e adaptada das palestras proferidas no 1º Simpósio de História da Alimentação na Ibero-América (GHAIA) em 22 de abril de 2025 e na nona edição da Conferência Internacional sobre História e Culturas da Alimentação.

**KEYWORDS**

Conviviality, foodscape, sustainability, political ecology.

humans and non-humans. The objective is to configure the notion of convivial food landscapes as a tool for ecological and cultural transformation. The methodology combines a theoretical review—grounded in Ivan Illich and the ontological turn—with the analysis of cases in three areas: urban inclusion tools (mobile kitchens and agricultural technology), biocultural heritage (indigenous initiatives and multispecies gastronomy), and environmental art. The results demonstrate that conviviality allows for overcoming a technocratic vision by integrating affective and material dimensions that recognize the interdependence of life. It is concluded that convivial food landscapes function as intersectoral platforms capable of generating new forms of knowledge and cooperation, reorienting food policy towards social justice and ecosystem regeneration.

**RESUMEN**

Ante la crisis climática y la disfuncionalidad de los sistemas alimentarios actuales, el concepto tradicional de sostenibilidad parece agotado. Este ensayo propone reactivar dicho concepto a través de la convivialidad, entendida no solo como comensalía, sino como una ética política de "crianza mutua" y simbiosis entre humanos y no humanos. El objetivo es configurar la noción de paisajes alimentarios conviviales como una herramienta de transformación ecológica y cultural. La metodología combina una revisión teórica — basada en Ivan Illich y el giro ontológico — con el análisis de casos en tres ámbitos: herramientas urbanas de inclusión (cocinas móviles y tecnología agrícola), patrimonio biocultural (iniciativas indígenas y gastronomía multiespecie) y arte medioambiental. Los resultados demuestran que la convivialidad permite superar la visión tecnocrática, integrando dimensiones afectivas y materiales que reconocen la interdependencia de la vida. Se concluye que los paisajes alimentarios conviviales funcionan como plataformas intersectoriales capaces de generar nuevas formas de conocimiento y cooperación, reorientando la política alimentaria hacia la justicia social y la regeneración ecosistémica.

**PALABRAS CLAVE**

Convivialidad, paisajes alimentarios, sostenibilidad, ecología política.

## 1 Introdução

Neste ensaio, exponho algumas considerações pertinentes e urgentes. Vivemos em uma época tumultuada, marcada pelo questionamento de narrativas longamente estabelecidas, pela emergência de novos relatos e pela busca – frequentemente difícil – de espaços de audibilidade para narrativas alternativas. O futuro se mostra particularmente incerto em um contexto global atravessado por derivas autoritárias e por uma crise climática que parece ter deixado de ocupar um lugar prioritário na agenda política.

A alimentação está no centro deste desafio. Os sistemas alimentares são indispensáveis para a sobrevivência humana; no entanto, figuram entre os principais responsáveis pelas emissões de gases de efeito estufa, pelo desmatamento, pela desertificação, pela poluição da água, pela perda de biodiversidade e pelas múltiplas pressões sociais associadas a esses processos. Além disso, afetam diretamente a saúde humana. Diversas investigações indicam que os avanços alcançados ao longo do século XX na luta contra a fome e a desnutrição começaram a sofrer retrocessos desde 2015. Paralelamente, intensificam-se as consequências negativas de sistemas

alimentares disfuncionais, como o aumento da obesidade, a proliferação de doenças crônicas vinculadas à exposição a substâncias químicas e, inclusive, o declínio dos índices de quociente de inteligência (QI) (Hamant, 2022).

Encontramo-nos diante de uma análise profunda. Por um lado, as noções de sustentabilidade e desenvolvimento sustentável ocuparam um lugar central nos discursos e práticas vinculadas à alimentação e à agricultura durante as últimas quatro décadas. Por outro, nossa relação com a comida tornou-se cada vez mais problemática, a ponto de Olivier de Schutter, especialista em alimentação das Nações Unidas, advertir, há mais de uma década, que “nossos sistemas alimentares estão adoecendo a população” (United Nations General Assembly, 2011).

Embora existam inúmeras iniciativas em escala local em torno da alimentação que poderiam ser qualificadas como ecopolíticas, os princípios capitalistas que estruturam a produção, a circulação e o consumo de alimentos permanecem quase intactos. Isso sugere que o desafio alimentar não é unicamente de ordem econômica ou ecológica, mas também cultural e moral. Trata-se, em última instância, de uma questão de perspectiva e de transformação das formas de pensar. Meu objetivo é contribuir de maneira modesta para essa mudança.

Para isso, proponho explorar o conceito de convivialidade como uma via possível para reativar e ressignificar a noção de sustentabilidade, hoje visivelmente desgastada, a ponto de poder significar tudo e nada ao mesmo tempo. Uma sustentabilidade alimentar genuína só pode surgir de uma nova reflexividade sobre nossa relação com o mundo em geral e com a alimentação em particular. Trata-se, portanto, de abrir espaço para modos renovados de interação, que denominarei relações de convivialidade.

## 2 Dimensões da convivialidade

### 2.1 Significado e conceito

Mas antes, convém nos determos em uma pergunta fundamental: o que entendemos por convivialidade? Embora o termo nos pareça familiar, seu significado é menos evidente do que aparenta. A convivialidade remete a duas raízes latinas distintas: *convivium*, que designa o banquete ou a refeição compartilhada de caráter celebrativo, e *cum vivere*, que significa literalmente “viver com”. No uso cotidiano, predominou a primeira acepção. Assim, a convivialidade costuma ser associada a situações agradáveis, joviais e de camaradagem, geralmente ligadas à comensalidade. Segundo o sociólogo Jean-Pierre Corbeau, foi o gastrônomo e escritor francês Jean Anthelme Brillat-Savarin quem, no século XIX, cunhou o termo para se referir ao “prazer de viver juntos, de buscar os equilíbrios necessários para estabelecer uma boa comunicação e um intercâmbio sincero e amigável ao redor de uma mesa” (Corbeau, 2005, p. 156).

Esta concepção, que poderíamos qualificar como “amável”, aponta para a compatibilidade das interações com o fim de produzir situações harmoniosas. Para isso, pressupõe papéis definidos

– anfitriões e convidados – que devem ser assumidos e respeitados. Nesse sentido, a convivialidade não se confunde com a comensalidade. Esta última limita-se ao fato de comer em grupo, seja em família, entre colegas ou de maneira rotineira, sem que o resultado das interações seja necessariamente positivo. A convivialidade, por outro lado, implica uma busca deliberada de equilíbrio na interdependência: o bem-estar de cada indivíduo depende do bem-estar dos demais. A sinceridade, o diálogo fluído e o entendimento mútuo fazem parte de um projeto convivial que, precisamente por isso, mantém-se sempre em um equilíbrio frágil e exigente.

Nas últimas décadas, o conceito de convivialidade estendeu-se para além do âmbito da mesa, incorporando preocupações e debates situados em espaços mais amplos e considerados tradicionalmente mais “sérios” ou menos amáveis. É nesse deslocamento que ele adquire um potencial crítico renovado.

Como conceito teórico, a convivialidade teve um maior desenvolvimento fora dos contextos estritamente alimentares. Em particular, tem sido amplamente utilizada em estudos sobre migração e multiculturalismo, onde se ativa a segunda acepção latina do termo – *cum vivere*, “viver com” – entendida como a capacidade de coexistir em contextos de diferença. Nesse marco, a convivialidade aborda os desafios das relações interculturais no mundo globalizado e as implicações que estes colocam para as formas de convivência social. Não se trata unicamente de descrever interações, mas de pensar a convivialidade como um compromisso ético com a condição humana e com as maneiras pelas quais nos relacionamos uns com os outros. Assim, a convivialidade transborda o espaço da mesa para interrogar como se percebe a diferença cultural e como esta é acolhida, negociada ou resistida em sociedades multiculturais (Gilroy, 2004, 2006; Wise & Noble, 2016; Nowicka & Vertovec, 2014).

Expressões como viver na diferença ou acomodar a diferença revelam a dimensão normativa implícita nas abordagens da convivialidade. A vontade de viver juntos sem renunciar às singularidades exige confrontar fricções, sobreposições e conflitos, bem como ensaiar formas produtivas de geri-los. Esta tensão ocupa um lugar central na concepção de convivialidade desenvolvida pelo filósofo Ivan Illich em *Tools for Conviviality* (1973), traduzido para o espanhol como *La convivencialidad* – uma tradução que considero pouco afortunada<sup>2</sup>.

Nesta obra, Illich ressignifica profundamente o termo. A convivialidade deixa de remeter tanto à sociabilidade agradável quanto à mera coexistência pacífica, para converter-se em um marco normativo orientado a imaginar um tipo distinto de sociedade: uma na qual a autonomia individual e a criatividade coletiva prevaleçam frente a instituições dominadas pela lógica da produtividade, que tendem a gerar alienação e a restringir a liberdade humana. “Uma sociedade convivial”, escreve Illich, é “aquela em que a ferramenta moderna está a serviço da pessoa integrada na coletividade, e não a serviço de um corpo de especialistas” (1973, p. 12).

---

<sup>2</sup> Compartilho da opinião do ativista e pensador Gustavo Esteva (2016), que afirma que, tanto em inglês quanto em francês, Illich utilizou a voz *convivialidade*, inspirando-se na ideia da busca de equilíbrios enunciada por Brillat-Savarin e, portanto, conferindo à palavra um significado muito distinto do de convivência.

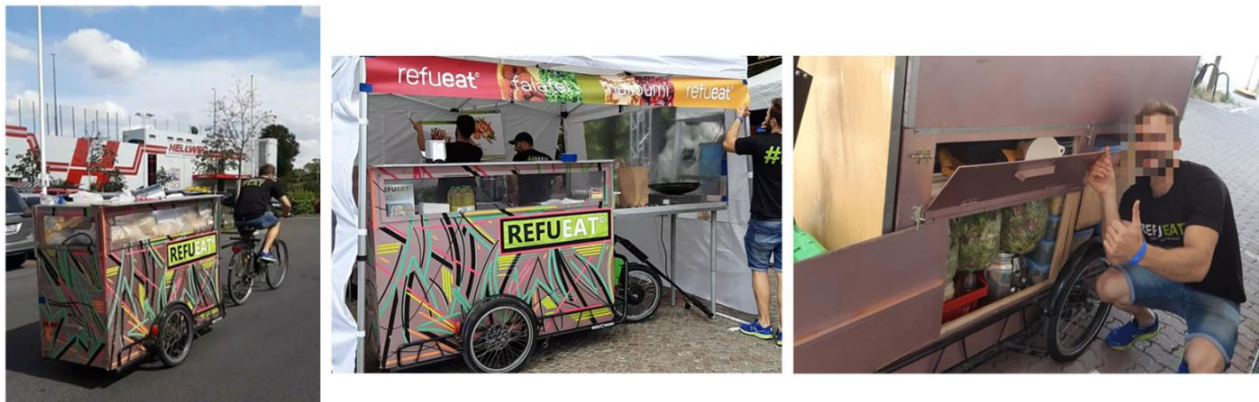
Sob esta perspectiva, a convivialidade pode ser lida como uma ética orientada à criação consciente das condições materiais, técnicas e institucionais que tornam possível a emancipação. As ferramentas conviviais – ideias, práticas, tecnologias, artefatos ou instituições – não são fins em si mesmos, mas meios para imaginar e construir formas de vida mais igualitárias e livres. Produzir este tipo de ferramenta implica reconhecer escalas e limites, definir ambientes materiais e sociais adequados e estabelecer diretrizes que garantam seu uso responsável. Nesse sentido, as ferramentas conviviais constituem também dispositivos para repensar o social.

## 2.2 Convivialidade no espaço urbano

Urbanistas, designers, arquitetos e ativistas têm recorrido a essa abordagem sociomaterial da convivialidade para enfrentar desafios vinculados às migrações, aos deslocamentos forçados e à crise ambiental. Muitas das ferramentas conviviais desenvolvidas nesses âmbitos articulam-se em torno da alimentação – negócios de comida, práticas de sociabilidade alimentar ou iniciativas agrícolas –, o que confirma a centralidade do alimento ao enfrentar as grandes crises contemporâneas. A seguir, apresentarei alguns exemplos do que considero ferramentas conviviais.

As primeiras imagens, tomadas em Berlim, mostram o trabalho do REFUEAT, um projeto de catering fundado em 2015 como resposta às limitações da infraestrutura estatal alemã para acolher os refugiados que chegaram massivamente ao país (Figura 1). O REFUEAT utiliza bicicletas com reboques transformáveis para vender comida síria em diferentes pontos da cidade e oferecer emprego a refugiados sírios. Essas cozinhas móveis estão equipadas com todo o necessário para cozinhar ao ar livre e, graças a um motor elétrico, permitem deslocar-se com relativa facilidade por grande parte do espaço urbano (ver Starck & Matta, 2024). Ao gerar movimento conjunto, bicicletas e cozinheiros desafiam as regulações que estruturam o uso formal do espaço público e dificultam o acesso ao emprego e à inclusão social. Vender comida, por exemplo, não exige um alto domínio do alemão, nem o uso dessas bicicletas requer carteira de habilitação.

Figura 1 – As ferramentas de REFUEAT



Fonte: Fotografias de Edda Starck e Raúl Matta (2019).

Outro exemplo, também documentado na Alemanha, é o *Kitchen on the Run*, uma iniciativa cidadã orientada a criar vínculos comunitários entre pessoas de diferentes origens (Figura 2). O projeto articula-se em torno de um contêiner móvel com uma cozinha integrada que percorre o país (ver Starck & Matta, 2024). Em cada cidade, o contêiner é instalado durante cinco semanas para organizar oficinas culinárias que reúnem migrantes e habitantes locais. A cozinha é concebida como um espaço aberto, visível e acolhedor, dotado de um deque de madeira e estantes especialmente desenhadas para facilitar o uso pelos visitantes. Pode-se dizer que se trata de uma cozinha que convida a ser habitada. O objetivo é que a passagem do contêiner deixe atrás de si afetos, relações e práticas que perdurem além de sua presença física.

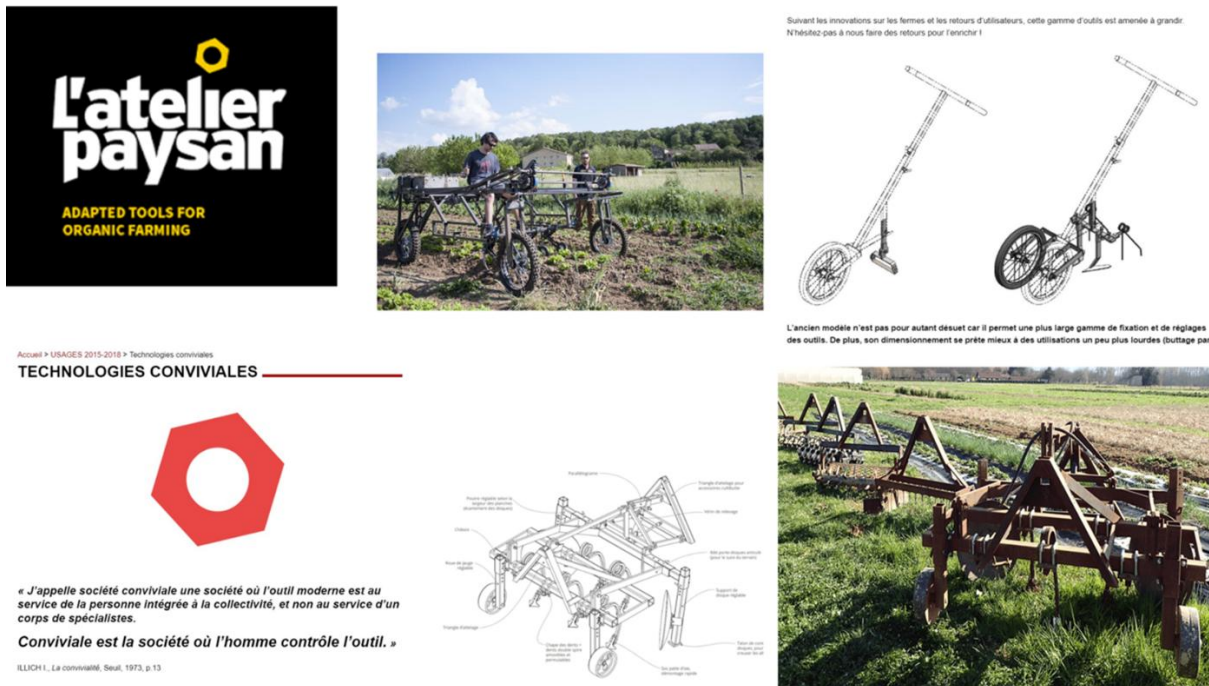
Figura 2 – As ferramentas de *Kitchen on the Run*



Fonte: Imagens do website de *Kitchen on the Run* (<https://kitchenontherun.org/en>).

Um terceiro exemplo é o *L'Atelier Paysan*, uma cooperativa fundada na França em 2014 que desenvolve ferramentas agrícolas de código aberto (*open source*) para apoiar a agricultura ecológica e de pequena escala (Figura 3). Sua metodologia combina o reconhecimento de tecnologias e inovações camponesas, o desenvolvimento coletivo de protótipos e a “liberação” das ferramentas mediante a publicação de plantas e tutoriais on-line (Pantazis & Meyer, 2020; *L'Atelier Paysan*, 2022). Os agricultores podem adquirir as ferramentas ou fabricá-las por si mesmos, recuperando assim, ao menos em parte, o controle sobre os meios de produção. A lógica do *L'Atelier Paysan* inscreve-se explicitamente na tradição de Illich e sua defesa de tecnologias conviviais orientadas à autonomia e à cooperação.

Figura 3 – As ferramentas de L'Atelier Paysan



Fonte: Imagens do website de L'Atelier Paysan (<https://www.latelierpaysan.org>).

### 2.3 Convivialidade, humanidade e hospitalidade

Esses exemplos mostram que a convivialidade pode materializar-se em projetos nos quais seres humanos, elementos naturais – como a comida – e componentes materiais – máquinas, objetos, infraestruturas – convergem e funcionam coletivamente para gerar interdependências positivas e melhorar a qualidade das relações sociais. No entanto, a convivialidade não se limita ao âmbito das sociedades humanas nem às suas preocupações imediatas.

Em anos recentes, as humanidades, as artes, os saberes indígenas e a chamada virada ontológica nas ciências sociais promoveram concepções de vida baseadas na interdependência entre todas as formas de existência. Essas abordagens, frequentemente formuladas como respostas aos desafios do Antropoceno, podem ser consideradas também em termos de uma convivialidade estendida. Inspiradas por diversos conflitos em favor da sobrevivência de povos, culturas, espécies e ecossistemas, essas perspectivas aspiram a transformar as formas como nos relacionamos com a Terra e com a vida que a habita, superando o que foi descrito como uma insensibilidade diante da inseparabilidade do vivo (Bang Larsen, 2016).

Nesse contexto, a convivialidade adquire significados renovados que se estendem às múltiplas camadas que conformam o planeta. Para a filósofa Suely Rolnik, por exemplo, “a convivialidade não consiste em as pessoas se conhecerem e darem as mãos”, mas na capacidade de deixar-se afetar – corporal e sensorialmente – pelas forças do entorno no qual estamos imersos. Deixar-se afetar de maneira consciente e voluntária, sustenta Rolnik, abre a possibilidade de

realizar gestos capazes de transformar a “cartografia da realidade”<sup>3</sup>.

Intervir na cartografia da realidade implica experimentar com os limites e superar as fronteiras erguidas por nossas respectivas “verdades”, sejam elas ontológicas, institucionais ou disciplinares — como as dicotomias natureza/cultura ou ciências/saberes. Essas fronteiras propiciaram a separação, e inclusive o enfrentamento, entre distintos regimes de conhecimento, condenando-os a trajetórias paralelas e pouco comunicantes.

Atravessar tais fronteiras exige, como primeiro passo, aceitar a pluralidade, a incerteza e inclusive a contradição. Aqui, torna-se interessante recorrer ao conceito de hospitalidade, entendido como momento-limiar. O filósofo Jacques Derrida (2000) recorre à noção de limiar para sinalizar que a hospitalidade implica permitir ao outro cruzar uma fronteira — simbólica e material — sem a qual não pode haver um encontro genuíno. Contudo, quando se trata de atravessar fronteiras com uma capacidade real de afetar ou transformar a realidade, requer-se uma forma de hospitalidade mais radical.

Trata-se de uma hospitalidade na qual o anfitrião aceita receber o estrangeiro, o desconhecido — o “outro”, seja humano ou não humano, material ou imaterial — não sob um pacto que o obrigue a submeter-se às normas e usos de quem o recebe, como ocorre na hospitalidade habitual ou condicional, mas com a vontade de abrir lugar ao outro. Isso implica estar disposto a acolher um estranho ou intruso, de quem pouco ou nada se sabe em relação à sua origem ou pertencimento, e oferecer-lhe um espaço sem exigir reciprocidade (DiPaola & Lutereau, 2018). É nesse gesto que se institui uma hospitalidade absoluta ou radical, que não afirma um novo poder sobre o lugar de acolhida, mas que inaugura “uma metamorfose da relação”: uma forma de reconhecimento na qual o anfitrião não assiste o hóspede, mas se constitui com ele (DiPaola & Lutereau, 2018, p. 10). Dito de outro modo, a hospitalidade incondicional implica acolher o outro aceitando o risco de ser transformado, inclusive de formas que não podemos antecipar nem controlar.

Sem um gesto inicial de hospitalidade radical, não se configuram as condições de possibilidade de um compromisso mútuo verdadeiramente transformador. Nesse sentido, tal gesto não constitui um resultado, mas um limiar que inaugura o espaço relacional e torna possível a emergência de uma concepção estendida da convivialidade.

Essa abertura para o desconhecido, sem demanda de reciprocidade, e as transformações que dela derivam nas relações entre forças sociais, bem como entre estas e seu entorno, implicam assumir que todo conhecimento é necessariamente parcial. Supõe também reconhecer a diversidade de formas de produção, validação e circulação do saber, e apostar em processos de coconstrução de conhecimentos. Em outras palavras, a convivialidade abre o acesso a outras histórias e a outras trajetórias possíveis.

À medida que a convivialidade se expande para além do humano, revela-se especialmente

---

<sup>3</sup> A citação de Rolnik foi extraída de um vídeo de um debate da exposição de arte contemporânea que, lamentavelmente, já não está disponível na retrospectiva on-line do evento (<https://documenta.de/en/retrospective/documenta-13>).

fecunda para pensar os múltiplos desafios de sustentabilidade que o planeta enfrenta. Para isso, convém deslocar sua ancoragem na etimologia latina de "viver juntos" e atentar para sua ressonância com o conceito grego de simbiose – de *syn* (com) e *bios* (vida). A simbiose sublinha a inseparabilidade e a imbricação das distintas dimensões da vida. Pensada como simbiose, a convivialidade remete a uma ontologia relacional na qual sempre se é-com, nunca em isolamento; a interação torna-se, assim, a unidade básica de análise (Boisvert, 2010).

Dessa perspectiva, a vida aparece como um emaranhado de relações de reciprocidade e interdependência. A convivialidade, entendida como abordagem relacional, convida a explorar o entorno de maneira mais ampla e profunda, ativando nossa capacidade de nos afetarmos e de atribuir sentido à experiência. Isso pode dar lugar a uma ética da criação mútua, na qual humanos e não humanos se entrelaçam em configurações onde colaboram e competem para sustentar a existência individual e coletiva (Grillo et al., 1994; Ingold, 1992; Given, 2013).

Em sua versão estendida, a convivialidade desloca o ser humano do centro exclusivo do universo. Isso não implica, entretanto, afirmar uma equivalência total entre espécies ou entre entidades animadas e inanimadas, nem suprimir as diferenças. A convivialidade não pressupõe igualitarismo nem simetria absoluta. Sabemos que “o tempo todo comemos e somos comidos” (Given, 2022, p. 4), que a vida se sustenta em ciclos de morte e regeneração, e que umas vidas tornam possíveis outras.

Reconhecer essa condição desigual e tensionada é precisamente o que permite reduzir a distância entre as distintas formas de conhecer e experimentar o mundo. Isso exige questionar o que é dado como certo, abrir-se ao aprendizado a partir de experiências alheias e conceber os diversos modos de pensamento e conhecimento como complementares, mais do que como mutuamente excludentes.

## 2.4 Convivialidade, natureza e paisagens alimentares

Nos últimos anos, a convivialidade inspirou diversas teorias e projetos no âmbito da conservação da natureza, os quais advogam por uma reimaginação radical e holística de nossa relação com a biodiversidade em um contexto de crise planetária (Arora et al., 2020; Büscher & Fletcher, 2019; Given, 2018; Krauss, 2021; Leung, 2021). A partir dessas iniciativas, proponho introduzir uma virada holística na noção de convivialidade, a fim de contribuir para uma redefinição da sustentabilidade alimentar.

Como apontei no início, a sustentabilidade convencional tendeu a gerir os ecossistemas com o intuito de preservar os modos de vida das sociedades modernas, sem atentar suficientemente para os limiares ecológicos nem para o caráter profundamente interdependente dos sistemas econômicos, sociais e ambientais. Essa limitação teve consequências particularmente severas nos sistemas alimentares, dos quais nos desconectamos progressivamente.

Dáí a urgência de construir narrativas orientadas à reconexão. Como primeiro passo nessa direção, proponho vincular o conceito de convivialidade ao de paisagens alimentares, abrindo,

assim, um arcabouço a partir do qual possamos repensar de maneira integrada nossas relações com a comida, o território e a vida.

Tendo já explicado a convivialidade em detalhes, proponho agora uma reflexão sobre as paisagens alimentares. Em termos gerais, estas são entendidas como os ambientes materiais, sociais e institucionais que facilitam o acesso à alimentação em um determinado momento e lugar. Mercados, supermercados, lojas especializadas e *delicatessens*, livros de culinária, restaurantes, portos pesqueiros, produtores agrícolas, escolas de gastronomia e instituições reguladoras da alimentação podem, todos eles, conformar uma paisagem alimentar.

Embora essa interpretação seja útil, pois permite mapear, caracterizar e quantificar, ela não basta para compreender a maneira como nos relacionamos com esses espaços. Por essa razão, sugiro interpretar as paisagens alimentares como lugares vividos e experienciados, nos quais os aspectos físicos (os sentidos) e emocionais desempenham um papel crucial. Trata-se de contextos em que as práticas, valores e representações relacionados à alimentação se entrelaçam com a materialidade dos alimentos. Mediante esses desdobramentos, formam-se vínculos profundos, íntimos e significativos com a comida e o comestível. Alimentar-se, nesse sentido, significa, por um lado, colocar em prática conhecimentos incorporados — resultado de realidades históricas, socioculturais e cotidianas — e, por outro lado, prestar uma atenção renovada aos processos que medeiam as relações entre o que se come e quem come. Compostos por estratégias, táticas, explorações e encontros multissensoriais, as paisagens alimentares ajudam grupos e indivíduos a negociar seu lugar no mundo.

A combinação de convivialidade e paisagens alimentares – as paisagens alimentares conviviais – oferece uma lente para examinar a complexidade e o entrelaçamento dos elementos que compõem nossa alimentação. Da mesma forma, permite intervir neles e, mediante processos de negociação, propor ações alternativas. Essa abordagem pode ser aplicada em diversos âmbitos; aqui apresentarei três exemplos.

#### 2.4.1 Convivialidade, cozinha e gastronomia

Um primeiro âmbito é a cozinha e a gastronomia. Sob uma perspectiva convivial (cf. Donati, 2014), as práticas culinárias são revisitadas situando humanos e não humanos – animais, plantas, água, micróbios, bactérias etc. – como parceiros que atuam conjuntamente para fortalecer mutuamente suas formas de vida. Insetos, micróbios, algas e fungos ocupam um lugar cada vez mais relevante nas iniciativas de sustentabilidade culinária.

Apesar dos benefícios que trazem à vida humana, esses pequenos seres foram historicamente percebidos com repulsa: foram considerados “exóticos”, “transgressores” ou “invasores”. Hoje, no entanto, são cada vez mais reconhecidos como “espécies companheiras”, aliadas da biodiversidade e da saúde humana (Evans & Lorimer, 2021; Müller et al., 2016; Paxson & Helmreich, 2014). A entomofagia, as algas, a fermentação e outros alimentos microbianos visibilizam formas de vida previamente ignoradas e fomentam a curiosidade e a colaboração entre

pesquisadores, cozinheiros, produtores e comunidades locais sensíveis à segurança e à soberania alimentar.

Essas práticas culinárias não apenas questionam a ideia amplamente difundida de que nós, humanos, somos os únicos agentes capazes de provocar transformações, mas também a suposição de que somos os únicos com direito ou capacidade de dominar a natureza (Coole & Frost, 2010, p. 10). A abordagem convivial na gastronomia, portanto, “não define os limites dos mundos, mas permite vivê-los em conexão e articulação com outros seres, relações e partes do mundo” (Pazarelli & Lema, 2018, p. 291). Cooperar com outras espécies pode favorecer formas de produção culinária mais ecológicas e sustentáveis, adaptadas aos desafios contemporâneos. Também permite considerar os saberes alimentares tradicionais e autóctones não como simples crenças, mas como conhecimentos relevantes e capazes de gerar mudança.

No ano de 2024, pude assistir a uma manifestação de convivialidade desse tipo no vilarejo de Tarçal, na Hungria. Tratou-se de uma oficina organizada pela artista e ativista Gabó Bartha, chamada Terrapolis, termo que ela tomou emprestado da filósofa Donna Haraway e que se refere às possibilidades de coprodução multiespécies. A oficina começou com uma visita à horta de permacultura de Gabó, continuou com uma degustação de plantas e flores e culminou em um almoço macrobiótico à base de alimentos fermentados.

O objetivo dessa sequência de atividades foi que nós, participantes, estabelecêssemos relações profundas e inovadoras com alimentos inusuais, e que os consumíssemos também de maneira inusual. Na horta, identificamos plantas comestíveis que colhemos, levamos à mesa, observamos, cheiramos e comemos cruas. Ao mesmo tempo, conversamos sobre elas e, conforme o caso, rememoramos as lembranças que nos traziam. Os alimentos fermentados foram o resultado de um processo no qual Gabó e seu parceiro investiram bastante tempo e esforço, e que nos foi compartilhado. Por isso, foi natural que a refeição se estendesse por várias horas. Gabó explicou que o que ela buscava era que seus convidados “baixassem as rotações” e “prestassem atenção”. A primeira expressão, “baixar as rotações”, remete às ideias do movimento Slow Food, do qual Gabó tem uma boa opinião, e a uma crítica à aceleração de nossos tempos, enquanto a segunda expressão promove uma abertura contemplativa em direção àquilo que habitualmente passa despercebido.

Coincidentemente, a oficina Terrapolis (Figura 4) conecta-se ao sentido que a filósofa Isabelle Stengers (2005; 2015) atribui a esses termos: “baixar as rotações” implica conceder tempo e espaço a outros seres, objetos e situações – neste caso, compartilhar a mesa com humanos, plantas e micróbios –, enquanto “prestar atenção” consiste em compreendermos a nós mesmos de um modo no qual nos reconhecemos tão estranhos quanto os demais.

Figura 4 – Um recorte durante a produção do documentário Terrapolis



Fonte: Arquivo próprio (2022).

#### 2.4.2 Convivialidade e narrativas patrimoniais em torno da cozinha e da alimentação

Um segundo âmbito de aplicação da abordagem convivial na alimentação é o patrimônio cultural. Em um mundo afetado pelas mudanças climáticas, pelo extrativismo e pela pressão do crescimento urbano, as culturas alimentares podem ser redefinidas de maneira cuidadosa e voltar a se tornar princípios estruturantes da vida. Isso se mostra especialmente relevante em sociedades com amplos setores agrícolas e populações rurais, onde a indissociabilidade entre natureza e cultura constitui um fundamento central. Se concebermos as culturas alimentares como emaranhados mais-que-humanos, simultaneamente materiais e simbólicos, estas podem funcionar como ferramentas políticas e culturais, oferecendo às populações vulneráveis recursos para enfrentar desafios ecológicos e sociais.

Uma forma simples de entender a alimentação como patrimônio é observar como comemos hoje e imaginar nossos antepassados e descendentes vivendo experiências semelhantes (Di Giovine & Brulotte, 2014). O patrimônio consiste, portanto, fundamentalmente em narrativas que conectam passado e futuro: histórias que nos são significativas e que estruturam nossa percepção coletiva de maneira relativamente estável. No entanto, as narrativas patrimoniais são, em princípio, reescritáveis, embora costumemos pensar que as práticas a elas associadas sejam imutáveis. Pensemos, por exemplo, em tradições milenares que perduram até os dias atuais: sua permanência e relevância nos assombram, mas também ocultam os processos de transformação e adaptação que lhes permitiram sobreviver em contextos históricos mutáveis. Quando não se percebe risco, essas mudanças costumam passar despercebidas.

De maneira análoga, as narrativas patrimoniais em torno da cozinha e da alimentação podem ser reescritas – e, provavelmente, devam sê-lo. As práticas, os saberes e as experiências vinculados à alimentação podem ser desconstruídos, problematizados e reconfigurados para contribuir com sistemas alimentares mais sustentáveis, justos e culturalmente significativos, bem como com iniciativas emancipadas do racionalismo econômico que empurra certas culturas agrícolas e culinárias para a erradicação ou a inércia. Esse trabalho exige reconhecer o

conhecimento tradicional produzido no campo e nas cozinhas humildes: saberes que, por muito tempo, foram marginalizados.

As comunidades indígenas da América Latina, cada vez mais integradas aos debates globais sobre propriedade intelectual e cultural, têm sido pioneiras no desenvolvimento de paradigmas patrimoniais que reconhecem a interdependência entre cultura, biodiversidade, conhecimento local e valores espirituais. Uma de suas conquistas mais significativas é a criação e difusão do conceito de “patrimônio biocultural” (Swiderska & Argumedo, 2017), em torno do qual desenvolveram mercados de alimentos que equilibram racionalidade econômica com necessidades e modos de vida locais.

Um exemplo destacado é o Parque da Batata (Parque de la Papa), em Cusco, Peru. Este projeto reúne comunidades camponesas organizadas segundo o modelo do *ayllu*, um sistema de normas indígenas que promove a vida comunitária, a diversidade ambiental e o direito coletivo à terra nos Andes centrais. O Parque contribuiu para a revitalização de práticas culturais e rituais, para a preservação de centenas de variedades de batata nativa e para o desenvolvimento de produtos e circuitos econômicos em colaboração com atores externos selecionados pelas próprias comunidades. Da mesma forma, atraiu a atenção de turistas e cientistas e inspirou iniciativas de alcance global, como a criação de uma marca ou indicação biocultural internacional que dialoga com sistemas de certificação existentes, como as indicações geográficas (cf. Asensio & Caverro Castillo, 2013).

Desde 2005, o Parque da Batata (Figura 5, p. 14) utiliza informalmente sua marca coletiva homônima para comercializar produtos diversos, como sabonete e xampu de batata, petiscos e infusões, demonstrando como a articulação entre paisagens alimentares e patrimônio pode proteger a diversidade biocultural e, ao mesmo tempo, alinhar-se a políticas ambientais internacionais, como os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável, a Convenção sobre Diversidade Biológica, o Acordo de Paris ou o Patrimônio Cultural Imaterial da UNESCO.

Em outros casos, o Estado pode atuar como facilitador de patrimônios alimentares que promovam valores holísticos com repercussões simbólicas e econômicas positivas para as comunidades. Um exemplo é o Equador e o cacau fino de aroma, cujos usos e saberes tradicionais foram inscritos na Lista Representativa do Patrimônio Cultural Nacional Imaterial em 2017. A Constituição de 2008 reconhece o princípio indígena do “bem viver”, ou *Sumak Kawsay*, e a Lei Orgânica de Economia Solidária oferece uma plataforma que permite a camponeses, povos indígenas e outras minorias organizadas adquirir visibilidade econômica. Assim, desde 2009, a associação *kichwa* Kallari produz e exporta chocolate orgânico elaborado com cacau fino de aroma, além de oferecer turismo cultural comunitário (Figura 6, p. 14). A comunidade rege-se pelos princípios da *chakra kichwa*, um sistema ancestral que preserva a biodiversidade e regula as dinâmicas socioculturais, econômicas e de governança local. Este caso mostra que a cosmovisão indígena e a participação em mercados globalizados não são excludentes quando a atividade econômica se organiza de forma coletiva e prioriza o bem-estar comum sobre o individual (Coral-Guerrero, 2018).

Figura 5 – Parque de la Papa



Fonte: Imagens do website de *Parque de la Papa* (<https://parquedelapapa.org>) e arquivo próprio.

Figura 6 – Associação kichwa Kallari



Fonte: Imagens do website de Kallari.

Essas iniciativas sugerem que, diante de desafios socioambientais cada vez mais urgentes, uma visão convivial do patrimônio alimentar pode se tornar um instrumento para reivindicar cosmovisões e modos de vida, e um chamado para repensar a relação dos humanos com o mundo e os sistemas vivos. A comida, a cozinha e suas dimensões simbólicas, materiais e espirituais podem enfatizar a interdependência ou simbiose entre natureza e cultura, bem como a necessidade de manter equilíbrios ecossistêmicos. Embora essa relação de reciprocidade seja vivida cotidianamente nos mundos indígenas e rurais, sua integração em um quadro de ação patrimonial e comercial, orientado por princípios de justiça social, pode colocar em relevo sua relevância em contextos urbanos ou industrializados, onde foi esquecida ou suprimida por lógicas de crescimento, consumo e competição econômica.

### 2.4.3 Convivialidade, cultura e artes

Um terceiro exemplo da abordagem convivial aplicada à alimentação encontra-se no âmbito da cultura e das artes. A crise ecológica é também uma crise cultural e, portanto, as soluções para o mau funcionamento do planeta não podem ser somente técnicas ou políticas. A abordagem convivial da sustentabilidade convida a reconhecer e integrar nas soluções as dimensões afetivas, sensíveis e emocionais que sustentam a vida dos ecossistemas e dos sistemas alimentares. Esta abertura permite promover uma relação com a alimentação que não apenas envolva os sentidos, mas que gere significado e atribua sentido às nossas ações.

A alimentação e suas crises desenvolvem-se em situações paradoxais e extremas cuja leitura nem sempre é imediata: oscilam entre desnutrição e obesidade, desperdício e escassez, o social e o privado, o respeito e a exploração ambiental, o cotidiano e o excepcional. A produção cultural e artística pode capturar essa complexidade de maneira inteligível e crítica. Por exemplo, a arte ambiental, inspirada na filosofia, literatura, ecologia e pensamento indígena, oferece novas formas de imaginar e repensar nossas paisagens alimentares, revelando possibilidades alternativas de relação com a comida, a cultura e a natureza (Blanc & Eudes 2014; Demos, 2016).

Tirei estas fotografias em 2022, em Paris, durante uma oficina da artista Ivana Adaime Makac (Figura 7). Sua obra me parece especialmente poderosa porque desafia nossa percepção da vida e da morte, bem como aquilo que costumamos considerar podre ou residual. Ao estabilizar alimentos como abóbora, funcho e outros comestíveis por meio de glicerina, Ivana cria criaturas monstruosas e decrépitas. Por um lado, estas obras evocam paisagens desoladas que simbolizam decadência e morte, e remetem aos danos ecológicos da agricultura industrial e ao desperdício alimentar, problemáticas presentes na vida cotidiana. Por outro lado, esses mesmos monstros transmitem robustez, resistência e resiliência: por estarem estabilizados, não se decompõem e permanecem como testemunho de que a vida pode persistir inclusive em contextos de decadência ou ruína.

Figura 7 – Oficina da artista Ivana Adaime Makac



For the exhibition « Primeurs, Zombies, Nagori »



For the exhibition « Primeurs, Zombies, Nagori »



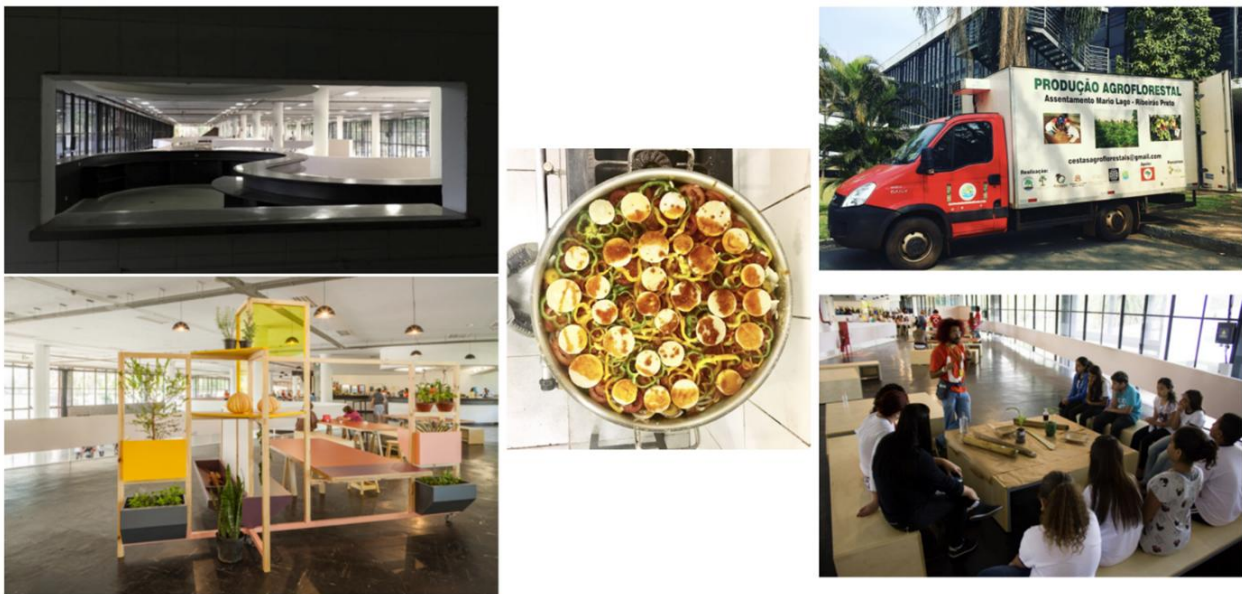
For the exhibition « Rééducation »

Fonte: Arquivo próprio.

Ivana também trabalha há anos com bichos-da-seda, uma espécie domesticada durante milênios, o que lhes gerou atrofia que limitam seu voo e a percepção de seu entorno. Seu projeto consiste em "desdomesticar" esses vermes, permitindo-lhes recuperar suas habilidades perdidas e viver em liberdade. A relação que estabelece com eles é de coprodução e criação mútua: Ivana os alimenta e cuida de seu ambiente de adoção, tanto na oficina quanto nos canteiros de sua casa; por sua vez, os bichos participam da obra, como se observa na imagem à direita da Figura 7.

Na Figura 8, as imagens correspondem a “Restauro: escultura ambiental”, criada pelo artista Jorge Menna Barreto para o Pavilhão da Bienal de São Paulo em 2016. A instalação funcionou como restaurante e foi desenvolvida em colaboração com a Secretaria do Meio Ambiente do Estado de São Paulo e com cooperativas de mais de 200 famílias que praticam a agrofloresta, uma forma de agricultura regenerativa em florestas. Estas famílias fazem parte do Movimento Sem Terra de São Paulo, que ocupa terras improdutivas para cultivá-las de maneira alternativa à agricultura industrial.

**Figura 8** – Instalação do restaurante “Restauro” na 32ª Bienal de São Paulo (2016)



**Fonte:** Imagens do portfólio de Jorge Menna Barreto ([https://files.cargocollective.com/556035/4.-Portifolio\\_jorge2020.pdf](https://files.cargocollective.com/556035/4.-Portifolio_jorge2020.pdf)).

“Restauro” representou abstratamente uma floresta e ofereceu uma experiência ecogastronômica vegetariana, na qual a comida funcionou como vínculo entre o público e os camponeses Sem Terra. A instalação convidava a imaginar nossos atos de comer como ferramentas que moldam uma paisagem alimentar em constante transformação, promovendo biodiversidade, saúde humana e do planeta. Durante a Bienal, os agricultores ministraram palestras sobre suas práticas e a importância das florestas, e os colaboradores ofereceram visitas guiadas a escolares, incorporando assim dimensões educativas, políticas e ecológicas à obra.

Minha última referência é uma exposição que visitei em 2023 no centro cultural Spore

Initiative, em Berlim, dedicada às paisagens alimentares da sociedade maia no México (Figura 9). As obras, criadas por membros das comunidades, capturam de maneira exemplar o conceito de paisagens alimentares conviviais. Uma instalação combinou escultura e pintura para apresentar o conhecimento ancestral Xook K'iin, que consiste em observar o clima e o comportamento de animais e plantas para antecipar eventos agrícolas como tempestades ou secas. Outra combinou desenho e vídeo para mostrar o trabalho de apicultores com a abelha Melipona, autóctone e crucial para os ecossistemas maias, mas ameaçada pelo desmatamento e pesticidas industriais.

Figura 9 – Exposição no Centro Cultural Spore Initiative de Berlim



*Xook K'iin*, Spore Initiative, Berlin, 2023



*"Meliponicultura": Stories and Knowledge Exchange*, Spore Initiative Berlin, 2023

Fonte: Arquivo próprio (2023).

Uma instalação imponente foi a escultura tecida inspirada no mito maia da “corda viva”, uma corda que media distâncias entre povos e, ao mesmo tempo, os unia. Segundo a tradição, a corda foi cortada por colonizadores europeus, e a continuidade das gerações maias jovens tentam recompô-la, simbolizando a união entre comunidades. Finalmente, a exposição apresentou o Solar Maia, um experimento agrícola baseado na milpa, um sistema milenar de cultivo consorciado e diverso que fomenta a cooperação entre espécies vegetais e animais. Esta iniciativa estende o conceito de policultivo para revelar as interdependências entre plantas, humanos, animais, terra e cosmologia ameríndia. Em conjunto, esses exemplos mostram como certas comunidades indígenas maias tentam manter sua cultura e produção alimentar de maneira coerente com sua cosmovisão.

### 3 Conclusões

Como conclusão deste ensaio, apresento dois argumentos centrais. Primeiro, que a

convivialidade é um conceito relevante para a ecologia política quando compreendida como uma cultura de cooperação, coconstrução e regeneração em contextos incertos e mutáveis. A convivialidade percebe a ecologia não como um objeto de domínio humano, mas como um emaranhado de interações, associações e negociações entre humanos e não humanos.

Segundo, sustento que a combinação de convivialidade e paisagens alimentares, a qual denomino paisagens alimentares conviviais, oferece uma via para críticas alternativas e bem fundamentadas da sustentabilidade alimentar, conferindo-lhe um significado renovado. Esta abordagem responde ao déficit cultural da sustentabilidade (Lemenager & Foote, 2012), ao reconhecer que acadêmicos, intelectuais indígenas, artistas e agentes culturais não tiveram, até agora, um papel central no debate sobre o futuro da alimentação. As paisagens alimentares conviviais identificam âmbitos de intervenção com um alto potencial transformador – como a gastronomia, a patrimonialização, a cultura e a arte –, e convidam ao estabelecimento de alianças entre os mundos cultural, humanístico, agrícola e ativista, bem como ao envolvimento de atores do setor privado e produtivo. Desse modo, configuram plataformas intersetoriais nas quais os participantes podem complementar, ampliar, questionar e gerar novas ideias sobre nossas relações com os sistemas alimentares e com o mundo vivo.

## Referências

- Arora, S., Van Dyck, B., Sharma, D., & Stirling, A. (2020). Control, care, and conviviality in the politics of technology for sustainability. *Sustainability: Science, Practice and Policy*, 16(1), 247–262.
- Asensio, R., & Caverro Castillo, M. (2013). *El parque de la papa de Cusco: Claves y dilemas para el escalamiento de innovaciones rurales en los Andes (1998-2011)* (Documento de trabajo No. 183). IEP.
- Bang Larsen, L. (2016). Never was a whole: Linking the precarities. In J. Volz & J. Rebouças (Eds.), *32nd Bienal de São Paulo: Incerteza viva: Catalogue*. Fundação Bienal de São Paulo.
- Blanc, N., & Eudes, E. (2014). Art et Environnement. *Plastik*, 4. <https://plastik.univ-paris1.fr/art-et-environnement/>
- Boisvert, R. (2010). Convivialism: A philosophical manifesto. *The Pluralist*, 5(2), 57–68.
- Büscher, B., & Fletcher, R. (2019). Towards convivial conservation. *Conservation and Society*, 17(3), 283–296.
- Coole, D., & Frost, S. (Eds.). (2010). *New materialisms*. Duke University Press.
- Coral-Guerrero, C. A. (2018). Emprendimiento indígena, ¿una dimensión económica del "Sumak Kawsay"? *REVESCO: Revista de Estudios Cooperativos*, (129), 123–141.
- Corbeau, J. P. (2005). Sociabilités urbaines contemporaines et cuisines de foire: De la convivialité à la commensalité. *Diasporas. Histoire et sociétés*, 7(1), 147–158.
- Demos, T. J. (2016). *Decolonizing nature*. Sternberg Press.

- Derrida, J. (2000). Hospitality. *Angelaki: Journal of Theoretical Humanities*, 5(3), 3–18.
- Dipaola, E. M., & Lutereau, L. (2018). Condiciones de la hospitalidad: Una fenomenología a contrapelo. *Límite*, 13(42), 3–14.
- Donati, K. (2014). The Convivial Table: Imagining Ethical Relations through Multispecies Gastronomy. *The Aristologist*, 4, 127–43
- Evans, J., & Lorimer, J. (2021). Taste-shaping-natures. *Current Anthropology*, 62(S24), S361–S364.
- Esteve, G. (2016). La convivialidad y los ámbitos de comunidad: claves del mundo nuevo. *Crítica: Revista crítica de la cultura del progreso capitalista*, 1(2), 1–25.
- Given, M. (2013). Commotion, collaboration, conviviality: Mediterranean survey and the interpretation of landscape. *Journal of Mediterranean Archaeology*, 26(1), 3–26.
- Given, M. (2018). Conviviality and the life of soil. *Cambridge Archaeological Journal*, 28(1), 127–143.
- Given, M. (2022). Flowing rock, dancing around trees: Conviviality and the landscape of Cyprus. *Near Eastern Archaeology*, 85(1), 4–11.
- Grillo, E., Quiso, V., Rengifo, G., & Valladolid, J. (Eds.). (1994). *Crianza andina de la chacra*. PRATEC.
- Hamant, O. (2022). *La troisième voie du vivant*. Odile Jacob.
- Illich, I. (1973). *Tools for conviviality*. Harper & Row.
- Ingold, T. (1992). Culture and the perception of the environment. In E. Croll & D. Parkins (Eds.), *Bush base: Forest farm* (pp. 39–56). Routledge.
- Krauss, J. (2021). Decolonizing, conviviality, and convivial conservation. *Journal of Political Ecology*, 28(1). <https://doi.org/10.2458/jpe.3008>
- Lemenager, S., & Foote, S. (2012). The sustainable humanities. *PMLA*, 127(3), 572–578.
- Leung, D. S. C. (2021). Convivial agriculture: Evolving food and farming activism in South China. *China Perspectives*, 2, 29–38.
- Müller, A., Evans, J., Payne, C. L. R., & Roberts, R. (2016). Entomophagy and power. *Journal of Insects as Food and Feed*, 2(2), 121–136.
- Nowicka, M., & Vertovec, S. (2014). Comparing convivialities: Dreams and realities of living-with-difference. *European Journal of Cultural Studies*, 17(4), 341–356.
- Pantazis, A., & Meyer, M. (2020). Tools from below: Making agricultural machines convivial. *The Greek Review of Social Research*, 155, 39–58.

Paxson, H., & Helmreich, S. (2014). The perils and promises of microbial abundance. *Social Studies of Science*, 44(2), 165–193.

Pazzarelli, F., & Lema, V. (2018). A pot where many worlds fit. *Indiana*, 35(2), 271–296.

Stengers, I. (2005). The cosmopolitical proposal. In B. Latour & P. Weibel (Eds.), *Making things public* (pp. 994–1003). MIT Press.

Stengers, I. (2015). *In catastrophic times*. Open Humanities Press.

Swiderska, K., & Argumedo, A. (2017). *¿Qué es el patrimonio biocultural?* IIED. <https://www.iied.org/es/g04152>

United Nations General Assembly. (2011). *Report submitted by the Special Rapporteur on the right to food*, Olivier De Schutter. Human Rights Council.

#### SOBRE OS AUTORES

##### **Raúl Matta**

Contribuições: conceitualização, investigação, redação original e final.

E-mail: [rmatta@institutlyfe.com](mailto:rmatta@institutlyfe.com) / ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4441-1026>

#### COMO CITAR

Matta, R. (2026). Convivialidade e sistemas alimentares: rumo a uma política de criação mútua. *Revista Hospitalidade*, 23, e1284, 2026. <https://doi.org/10.29147/revhosp.v23.1284>