

# Chefs, Covid-19 a crise alimentar

**Escrito por:** Ellen Gonzalez  
Sistemas alimentarios sostenibles, DAD PUC-Rio  
gznellen@gmail.com  
Brasil



O ano é 2020, e as diversas crises do sistema alimentar mundial – social, ambiental, econômicas – são fortemente agravadas pela pandemia do COVID-19. Embora a corrida do combate à fome seja longa e o momento seja de apreensão e reflexão, chefs do mundo todo ressignificam seus papéis em uma sociedade em mudança, transformando suas cozinhas em espaços comunitários, cedendo seus funcionários, insumos e colocando-se à frente de negociações com as iniciativas pública e privada. A necessidade de mudança é imediata.

A pandemia do COVID-19 agrava ainda mais a inacessibilidade à comida, e exacerba os já imorais índices globais de insegurança alimentar. Dados recentes da FAO e Comissão EAT-Lancet sobre obesidade e desnutrição são paradoxais e alarmantes, com números como 2,1 bilhões de pessoas com sobrepeso ou obesas, enquanto quase 800 milhões de pessoas passam fome, e levantamentos de que 1,3 bilhões de toneladas de alimentos perfeitamente próprios para o consumo são desperdiçados ao ano. Quando há, ao que tudo indica, mais comida do que é necessário no planeta, pesa a afirmação feita por Dr. Rajiv Shah, presidente da Rockefeller Foundation durante o World Food Program 2020: “a fome é o fracasso moral do mundo moderno.”

O WFP estima que em 2020 população em insegurança alimentar seja o dobro de 2019.

O percentual é alarmante em países menos desenvolvidos ou regiões com concentração de refugiados e indivíduos em vulnerabilidade. No Brasil, resultados de uma pesquisa divulgada em abril de 2021 pela Fundação Getúlio Vargas mostram que houve um aumento de 54% nos índices de insegurança alimentar desde 2018, representando mais de 116 milhões de brasileiros sofrendo de insuficiência alimentar, com quase 20 milhões em situação de fome. Nesse mesmo estudo, outro número provoca apreensão: em agosto de 2020 havia 9,5 milhões de brasileiros abaixo da linha da pobreza, e em fevereiro de 2021 esse número já havia saltado para 27 milhões.

Para somar-se às graves situações econômicas particulares nos diversos países, o impacto das medidas restritivas de circulação foi percebido imediatamente nas populações que dependiam de alguma forma de auxílio para mitigar a fome e desnutrição. A redução da força de trabalho em praticamente todos os setores deixou famílias desempregadas da noite para o dia. A implementação do home office e home schooling reduziu drasticamente o movimento de pessoas, e com isso comércios foram obrigados a fechar suas portas, empresas reduzirem seus gastos, e no corte generalizado de orçamento, um número significativo de pessoas que dependiam diariamente de caridade ficaram desassistidas.

A redução da mobilidade afetou também o setor de hospitalidade. Enquanto hotéis e restaurantes reduziam suas operações ao mínimo ou fechavam temporariamente, seu estoque de insumos foi readequado, e com isso

um volume significativo de alimentos foi doado para instituições e bancos de alimentos. Com o passar dos meses e da pouca perspectiva de reabertura, os insumos sumiram das prateleiras, e as doações em dinheiro foram ficando mais esparsas. Instituições de apoio e ONGs viram seus recursos sendo drenados para campanhas contra a fome, e o ritmo das doações decaindo, como já previsto pela AFP (Association of Fundraising Professionals), que estima que em 2021 as doações caíam pela metade.

O sistema alimentar foi afetado em todas as suas esferas, da produção ao consumo, até chegar a impossibilitar esse último. Em todo o mundo, restaurantes que dependem das vendas semanais encaram políticas de restrição de funcionamento, sendo obrigados a suspender contratos com funcionários e fornecedores. Com um impacto econômico que chega a representar 50% das vagas de emprego nos EUA, apenas para citar um exemplo, os restaurantes fechados significam uma redução drástica direta e indireta no fluxo financeiro internacional. O panorama no Brasil não é muito diferente. Cerca de um terço dos bares e restaurantes fecharam na capital fluminense, e entre março e junho de 2020, quase 15 mil vagas formais foram encerradas, sendo considerada pelo Sind-Rio a atividade mais afetada pela pandemia no país.

Da renda arrecadada pelos estabelecimentos, até 40% compõe a folha salarial, enquanto o montante destinado à compra de insumos para as preparações chega a 35% do faturamento. Com o fechamento total ou parcial dos restaurantes, o efeito cascata gera desemprego imediato, e sem mercado consumidor ou condições para

escoar a produção, colheitas apodrecem nas lavouras, levando parte do setor rural à penúria, na paradoxal escolha de desperdiçar alimentos enquanto a fome ascende em índices alarmantes. A recessão econômica imposta pela crise sanitária provocou inédita manifestação consoante de figuras ilustres da restauração brasileira, em prol de ajuda financeira governamental para minimizar os impactos no setor. A frente de chefs contou ainda com suporte das entidades de classe, designers e jornalistas em uma série de postagens nas redes sociais, com um pedido unificado de socorro, que resultou em medidas provisórias emergenciais para atenuar as perdas sofridas, possibilitar a continuidade dos serviços, amenizar dívidas ou ainda quitar dívidas trabalhistas advindas dos desligamentos.

A presença de chefs em organizações e debates relevantes como CONSEAs estaduais (Conselho de Segurança Alimentar), painéis do MTST (Movimento dos Trabalhadores Sem Terra), ONU, FAO, frentes de articulação política e diplomática ou na oferta de vídeo aulas e jantares como prêmio em leilões voltados à caridade, entre outras iniciativas ao redor do mundo, denota a relevância de se discutir alimentação com esses atores de grande influência.

Ao redor do globo esses profissionais mobilizaram setores da sociedade civil e poder público para angariar recursos, prover insumos e organizar mão de obra em suas cozinhas para produzir e distribuir refeições aos funcionários da saúde no front do combate ao COVID-19, trabalhadores essenciais – oficial e extraoficialmente, como

entregadores de aplicativos de comida – indivíduos e famílias em vulnerabilidade. Os chefs ocuparam espaços na televisão e nas redes sociais com programas enfatizando a “comida de verdade”, o uso integral dos alimentos e a versatilidade, cozinhando refeições ditas familiares, inclusivas. Além de direcionar o conteúdo a um público desacostumado a cozinhar diariamente, o foco foi em ingredientes acessíveis e de fácil substituição, para adaptar uma receita às distintas realidades. Diversos cozinheiros, jornais e mídias digitais seguiram o modelo e produziram conteúdo para os cozinheiros de primeira viagem.

Nesse contexto contrastante de fome crescente versus cozinhas ociosas, com insumos próximos ao vencimento e cozinheiros sem ter para quem cozinhar, começam a surgir iniciativas para aplacar a fome, indo de debates e campanhas midiáticas, lives em redes sociais, até a produção de comida para distribuir aos mais carentes. Para além de iniciativas internacionais de peso no combate à fome da população mais vulnerável, como o *World Central Kitchen*, *Food Tank*, *Chefs to end hunger*, *Eater James Beard Foundation Open For Good*, alguns restaurantes mobilizaram esforços para aplacar a crise econômica de funcionários e fornecedores parceiros. A chef Dominique Crenn, reverteu um quarto do valor nominal dos kits vendidos para um fundo emergencial de amparo a seus ex-funcionários, oferecendo também a doação dos kits para agentes de saúde. Com objetivos similares, o chef Dan Barber vende cestas com produtos de seus provedores, que também podem ser destinadas a funcionários de hospitais ou famílias com crianças em idade escolar que

perderam o suporte alimentar com a interrupção das aulas.

Profissionais locais também se engajaram nessa luta no eclodir da pandemia, doando insumos, equipamentos e força de trabalho à causa. Outros seguem em 2021 no combate à fome, que não parece retroceder, e merecem ser mencionados. A chef nipo-brasileira Telma Shiraishi montou uma brigada para preparar e distribuir comida à população carente na cozinha de um dos seus restaurantes paralisados pelo COVID-19, destinando

também seu estoque para a produção de refeições. Com a gradual abertura de suas lojas, a produção aliou uma cooperativa de merendeiras à ideia já consolidada de Telma, em uma força tarefa chamada “Movimento Água no Feijão”, que produz marmitas para famílias com privação severa de alimentos na região de Heliópolis, São Paulo.

A chef Janaína Rueda transformou seus restaurantes paulistanos em cozinhas comunitárias e banco de alimentos, recebendo doações e repartindo com



Foto 1. Los ingredientes de Telma Shiraishi - sp

as comunidades mais vulneráveis da área central da cidade. Além disso, Janaína seguiu comprando insumos dos produtores rurais que abastecem suas cozinhas e vendendo para o consumidor final, garantindo o giro dessa pequena economia e dando suporte aos parceiros. A mesma estratégia foi adotada pela chef Lis Cereja, que passou a vender cestas com mercadorias dos produtores parceiros para amenizar o déficit financeiro sofrido por eles.

David Hertz, chef notoriamente engajado com a gastronomia social, utilizou-se mais uma vez da estrutura e equipe de sua ONG Gastromotiva – sediada no Rio de Janeiro com cozinhas-escola em Curitiba, São Paulo e Cidade do México – e iniciou em março de 2020 as “Cozinhas Solidárias”.

O projeto foi uma resposta rápida à crise alimentar e restrições de circulação impostas pela pandemia, que impediu



Foto 2. Comida para doar

o Refetório Gastromotiva (Centro do Rio) de seguir distribuindo 90 refeições diárias à população em situação de vulnerabilidade. O efeito multiplicador do projeto foi imediato. As cozinhas de alunos e ex-alunos funcionam como base para a produção de cerca de 300 refeições semanais. A Gastromotiva fornece insumos, embalagens sustentáveis, apoio logístico e ajuda de custo, além de suporte técnico e nutricional para a composição das quentinhas, distribuídas nas capitais brasileiras e mexicana. Quinzenalmente chefs cariocas são convidados a colaborar na elaboração e execução do cardápio, partindo dos insumos disponíveis na semana. Essa rotina ajuda a envolver a comunidade de cozinheiros com profissionais respeitados da área, e aproxima também os chefs do desafio alimentar imposto pelo COVID-19.

Além das residências dos alumnae, o projeto das “Cozinhas Solidárias” engajou chefs e equipes em seus restaurantes, como Roberta Ciasca (Rio de Janeiro), Luiz Milek (Curitiba) e Jorge Vallejo (Cidade do México), que ofereceram suporte técnico e/ou suas cozinhas como banco de alimentos, centro de distribuição ou estrutura para a produção de quentinhas, mostrando o envolvimento dos profissionais com a comunidade local. Afora colocar equipe e estrutura à disposição do projeto, os restaurantes contribuem no fortalecimento de vínculos com organizações parceiras, como a Fazenda Urbana em Curitiba e a Iniciativa Agroecológica Xochimilco A.C.. O projeto das “Cozinhas Solidárias” segue em fase de expansão para as regiões Norte e Nordeste do Brasil. Até março de 2020, em um ano de operação, as

“Cozinhas Solidárias” produziram e distribuíram mais de quinhentas mil refeições.

Outra parceria com benefício mútuo para quem produz e recebe as doações foi realizada pelo projeto da Gastromotiva com o grupo de refugiados “Chega Junto”, através da comunidade de pequenos produtores “Junta Local”. Nessa ação conjunta, os refugiados que perderam sua fonte de renda com a suspensão das feiras gastronômicas recebem suporte financeiro para cozinhar e distribuir refeições às comunidades carentes, ajudando na subsistência das duas pontas. Atualmente, a ação das refeições beneficia ainda o coletivo “Lanchonete.Lanchonete”, que sedia a produção das marmitas, enquanto oferece capacitação profissional com os cozinheiros refugiados e profissionais da “Junta Local” para mulheres em vulnerabilidade socioeconômica.

Ações de alcance nacional contaram com chefs de toda estirpe participando ativamente na divulgação e execução. Merecem destaque os eventos organizados pela Frente Nacional de Erradicação da Fome criada pela Sefras (Serviço Franciscano de Solidariedade), pela ação “Gente é pra brilhar – não para morrer de fome”, “Cozinha Ocupação 9 de Julho” e “Cozinha Solidária” do Movimento dos Trabalhadores e Trabalhadoras Sem Teto (MTST), que contam com constante envolvimento dos profissionais da gastronomia, como Flávia Quaresma, Paola Carosella, Bela Gil, Kátia Barbosa, Bel Coelho, Manu Buffara, Rodrigo Mocotó, Roland Villard e Jérôme Dardillac. A participação de chefs culmina em resultados imediatos de qualidade

gastronômica, angariação de voluntários, visibilidade midiática, recursos financeiros e materiais, mas também efeitos a médio e longo prazo, como engajamento e parcerias com a sociedade civil, empresários e entidades, garantindo patrocínio para a continuidade dos projetos.

Assim como seus célebres pares, inúmeros chefs e cozinheiros anônimos, amadores e amantes da gastronomia mobilizaram esforços e recursos para

combater a fome nas mais diversas escalas. Cada um à sua maneira, esses cozinheiros ocuparam espaços comunitários, religiosos, clubes e residências para arrecadar, cozinhar e distribuir refeições à população em situação de rua ou entidades assistenciais.

As inspiradoras e bravas experiências nesses meses de pandemia são alguns exemplos de como chefs podem contribuir para modificar o sistema alimentar rumo à maior inclusão, indo



Foto 3. Chef Flavia Quaresma



Foto 4. Chefs franceses a cocinar en el 14 de julio



Foto 5. Caja con ingredientes

além de campanhas emergenciais. Comida é comunhão entre os indivíduos, seus grupos, sua cultura e o planeta. Profissionais que trabalham com tanta potência têm o papel de lutar contra a exclusão de parcela tão grande da sociedade, privada de alimentação de subsistência. Fica o legado de iniciativas que principiaram ou se fortaleceram durante a pandemia do COVID-19, e a expectativa que elas perdurem e se multipliquem. Quando esticam a mão ao próximo, seja ele um membro da brigada, um produtor ou um desconhecido, os profissionais da gastronomia provaram que podem fazer muito mais do que cozinhar, devem, de fato, alimentar.

#### Referências

- <https://portal.fgv.br/noticias/pobreza-e-desigualdade-aumentaram-ultimos-4-anos-brasil-revela-estudo>
- <https://eatforum.org/eat-lancet-commission/eat-lancet-commission-summary-report/>
- <https://www.wfp.org>
- <https://www.unhcr.org>
- <https://www.csmonitor.com/World/Making-a-difference/2021/0316/For-this-Brazilian-chef-stopping-world-hunger-starts-in-local-kitchens,gastromotiva.org>
- <https://www.wck.org>
- <https://www.instagram.com/p/CPTYoFxlmuM/>
- <https://divirtasecuritiba.com/2019/06/24/55-bar-e-o-locavorista-promovem-jantar-beneficente-e-valorizam-ingredientes-produzidos-no-parana/>
- <https://oglobo.globo.com/ela/gente/ocupacao-em-bar-na-gamboa-prepara-se-para-ganhar-um-galpao-na-vizinhanca-23799543>
- <https://fomebr.org.br>
- <https://genteprabrilhar.org>
- <https://sefras.org.br/blog/franciscanos-lancam-chamado-nacional-contra-a-fome>
- <https://paladar.estadao.com.br/noticias/comida,chefs-renomados-participam-de-marmitaco-para-o-enfrentamento-da-fome-no-pais,70003475196>
- <https://deolhonosruralistas.com.br/2020/10/16/coletivos-se-unem-em-campanha-de-combate-a-fome-durante-a-pandemia>
- <https://reliefweb.int/report/world/pandemic-deepens-hunger-displaced-people-world-over>
- <https://eatforum.org/learn-and-discover/COVID-19-food-systems/>
- <https://gastronomia360.bculinary.com/carlos-zamora-un-pacto-nacional-es-necesario-para-restablecer-la-viabilidad-de-los-restaurantes-en-espana>
- <https://wck.org/chefsforamerica>
- <https://www.theworlds50best.com/stories/News/janaina-rueda-a-casa-do-porco-help-brazil-restaurants-feed-the-community-coronavirus.html>
- <https://desafio10x10.com.br>
- [https://ojoioeotrigo.com.br/2021/04/fome-discussao-2021/?gclid=CjwKC Ajwq7aGBhADEiwA6uGZp6iluPfq kXwe0WxQ\\_6ccdV9bWzDebbbX6](https://ojoioeotrigo.com.br/2021/04/fome-discussao-2021/?gclid=CjwKC Ajwq7aGBhADEiwA6uGZp6iluPfq kXwe0WxQ_6ccdV9bWzDebbbX6)

MwNZQVeAAmpROnBEYWzxoCl  
VMQAvD\_BwE

- <https://fase.org.br/pt/informe-se/noticias/mst-debate-soberania-alimentar-com-bela-gil-lula-leticia-sabatella-e-outros/>
- <https://www.socialgastronomy.org/all-projects/gastromotiva-mexico>
- <https://foodsystemstransformations.org/impact>
- <https://www.aguanofeijao.org.br>
- <https://www.ccfb.com.br/noticias/cci-franca-brasil-no-rio-de-janeiro-promove-14-de-julho-solidario-com-entrega-de-mais-de-300-refeicoes-produzidas-por-chefs-franceses>
- <https://www.ccfb.com.br/noticias/gastromotiva-inicia-projeto-das-cozinhas-solidarias-em-2021-com-parceria-da-camara-de-comercio-franca-brasil>
- <https://ojoioeotrigo.com.br/2020/11/nutricidio-mas-tambem-pode-chamar-de-fome>
- <https://thecounter.org/COVID-19-dan-barber-resourced-small-farmer-survey>
- <https://www.csmonitor.com/World/Making-a-difference/2021/0316/For-this-Brazilian-chef-stopping-world-hunger-starts-in-local-kitchens>
- <https://eatforum.org/learn-and-discover/COVID-19-food-systems>
- <https://www.theworlds50best.com/stories/News/global-initiatives-for-the-hospitality-industry-during-the-coronavirus-pandemic.html>
- <https://gastromotiva.org/gastromotiva-e-fazenda-urbana-fecham-parceria-para-beneficiar-alunos-e-pessoas-em-vulnerabilidade-em-curitiba/><https://www.theworlds50best.com/stories/News/global-initiatives-for-the-hospitality-industry-during-the-coronavirus-pandemic.html>
- <https://www.ateliercrenn.com>
- <https://www.brasilefato.com.br/2020/07/24/pandemia-fechou-mais-de-14-mil-postos-de-trabalhos-em-bares-e-restaurantes-do-rj>
- <https://massimobottura.it/kitchen-quarantine/> [panelinha.com.br](https://panelinha.com.br)
- <https://extra.globo.com/mulher/com-mais-de-50-lives-rita-lobo-ensina-cozinhar-na-quarentena-confessa-nunca-trabalhei-tanto-24441813.html>
- <https://www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet/redescubra-a-cozinha>
- [afpglobal.org](https://afpglobal.org)
- <https://foodtank.com>
- <https://www.chefsendhunger.org>
- <https://www.eater.com>
- <https://www.jamesbeard.org/openforgood>
- Instagram @chefaleschrader, @elegbede.m, @chefsmanifesto, @belagil, @massimobottura, @panelinha\_ritalobo, @cozinhaocupacao9dejulho