

TERRITÓRIO, CULTURA, BIODIVERSIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR – INTERCONEXÕES DE SABERES PARA A SUSTENTABILIDADE

A alimentação é uma das dimensões da vida humana que permite expressar identidade e resistência cultural. A valorização dos alimentos locais e tradicionais nas práticas alimentares é um caminho virtuoso para reafirmar a identidade dos povos e promover a biodiversidade, em oposição à homogeneização produzida pela cultura global e às estruturas que governam a produção e distribuição de alimentos, que comprometem a soberania e a segurança alimentar e nutricional, a saúde e a sustentabilidade do planeta.

A cultura alimentar dos povos é moldada por seu ambiente e as interações que eles mantêm com o ecossistema local e com o território. As comunidades dependem de seus territórios, e os sistemas alimentares que respeitam as particularidades culturais e a riqueza da biodiversidade local, privilegiam a produção e a disponibilidade de alimentos regionais e familiares. Assim, asseguram as necessidades alimentares de diferentes comunidades, seus patrimônios, práticas e tradições, favorecem as economias locais, promovem laços sociais e impactam positivamente no meio ambiente.

A construção de saberes sobre a interconexão entre território, cultura alimentar e biodiversidade para a construção de comunidades resilientes e sustentáveis é crucial para fortalecer o papel e a atuação das culturas locais. Promover a soberania e a segurança alimentar e enfrentar os desafios impostos pelas mudanças climáticas e a degradação ambiental se torna cada vez mais essencial no dinâmico e complexo cenário contemporâneo que envolve a questão alimentar.

Nesta edição, a Raca reúne uma seleção de artigos que exploram temas relevantes e inovadores, refletindo as inquietações e os desafios que permeiam a temática. Cada texto oferece uma janela única que permite e promove a reflexão em torno das tradições culturais, das práticas sociais e das políticas públicas necessárias para o enfrentamento dos problemas alimentares.

A partir dessa perspectiva as autoras Débora Ribeiro Rezende e Flávia Tavares Silva Elias, desenvolvem o artigo intitulado de “Protocol for systematic review and deliberative dialogue: the role of women-led agroecological family farming in promoting food security and nutrition in rural communities”, exploram o impacto da produção familiar agroecológica feminina na promoção de segurança alimentar e nutricional em comunidades rurais, identificando estratégias para fortalecimento desse sistema de produção de alimentos.

No artigo “Pinhão na alimentação tradicional dos Kaingang do Paraná” de autoria de Isabela da Cruz Rocha, Maria Luísa Boldrin Freitas, Isadora Ferreira Martins e Ricardo de Amorim Cini, é feita uma análise sobre a relação do povo Kaingang com a *Araucaria angustifolia* e o pinhão, considerando seus aspectos culturais, ecológicos e alimentares.

A “Alimentação como construção coletiva para a promoção da saúde nos territórios de matriz africana” é a temática tratada pelas autoras Jaqueline Cristina Mendes Bonifácio Bonne, Claudia de Oliveira D'arêde e Cassia Pereira das Chagas, visando compreender de que maneira os conhecimentos alimentares tradicionais, transmitidos entre as gerações nos terreiros, favorecem a preservação da identidade, a soberania alimentar e a organização da comunidade.

O artigo de autoria de Jaime Garcia e Gustavo Cediél Giraldo intitulado de “Importancia de la concepción de universo culinario en la guía alimentaria basada en alimentación real y biodiversidad: caso Colombia ”, explora a aplicação desse conceito nas políticas públicas alimentares.

No artigo intitulado de “A cajazeira no Candomblé, Tambor de Mina e na Umbanda a partir da revisão de alguns autores” Fábio Liborio Rocha e Denise Oliveira e Silva fazem uma análise da cajazeira enquanto planta litúrgica nas religiosidades de matriz africana, a partir de uma revisão da literatura.

Por fim, no ensaio “Cultura alimentar afrodiaspórica: vínculo ancestral para fortalecer a conexão entre Brasil e África” os autores Osiyallê Akanni Silva Rodrigues, Thaynara Thaissa Dias Guimarães, Audêncio Victor, Sisnando Souza Pacheco e Andréa Ferreira, buscam demonstrar como a valorização dos alimentos in natura ou minimamente processados, presentes em preparações de matriz

africana e na cultura alimentar afrodiaspórica brasileira, pode fortalecer o elo entre as regiões, além de promover a Educação Alimentar e Nutricional.

Por meio dessa trajetória convidamos nossos leitores para uma leitura sobre temas que unem conhecimento e reflexão, incentivando a construção de saberes para um futuro alimentar mais saudável, seguro e consciente.

Denise Oliveira e Silva

Erica Ell

Flavia Tavares Silva Elias