



Centro Universitário de Brasília - UniCEUB

Faculdade de Ciências Jurídicas e Sociais – FAJS

CAROLINA SAMPAIO LACERDA

Gratin de manga.

Um estudo do caso: a diplomacia culinária no Brasil

BRASÍLIA

2022

CAROLINA SAMPAIO LACERDA

Gratin de manga.

Um estudo do caso: a diplomacia culinária no Brasil.

Artigo científico apresentado como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Relações Internacionais pela Faculdade de Ciências Jurídicas e Sociais - FAJS do Centro Universitário de Brasília (UniCEUB).

Orientadora: Professora MSc. Fernanda Luiza S. de Medeiros.

BRASÍLIA

2022

CAROLINA SAMPAIO LACERDA

Gratin de manga

Um estudo do caso: a diplomacia culinária no Brasil

Artigo científico apresentado como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Relações Internacionais pela Faculdade de Ciências Jurídicas e Sociais - FAJS do Centro Universitário de Brasília (UniCEUB).

Orientadora: Professora MSc. Fernanda Luiza S. de Medeiros.

BRASÍLIA, ____ de _____ de 2022.

BANCA AVALIADORA

Professora Orientadora

Professor (a) Avaliador

Gratin de manga

Um estudo do caso: a diplomacia culinária no Brasil

Carolina Sampaio Lacerda

Resumo: O artigo trata das perspectivas da gastrodiplomacia e da diplomacia culinária, por meio de um estudo de caso que busca analisar a relação entre o governo brasileiro ter servido uma sobremesa de manga em um almoço oferecido ao Primeiro-Ministro japonês, Junichiro Koizumi, durante a visita oficial realizada em setembro de 2004 e superação das barreiras fitossanitárias que impediam a exportação da fruta brasileira ao Japão. Para tanto, este artigo realiza primeiramente uma abordagem teórica dos conceitos utilizados e, posteriormente, uma análise do estudo de caso em si, em que foram realizadas pesquisas no Ministério das Relações Exteriores do Brasil, por meio da Lei de Acesso à Informação e por pesquisa no acervo histórico do órgão para a obtenção dos documentos que basearam esta análise.

Palavras-chave: gastrodiplomacia; diplomacia culinária; manga; barreiras fitossanitárias; visita oficial; primeiro-ministro japonês; cerimonial.

Abstract: This article addresses the perspectives of gastrodiplomacy and culinary diplomacy by a case study that analyzes the connection between the inclusion of a mango dessert in a luncheon offered by the Brazilian government to the Japanese Prime-Minister, Junichiro Koizumi, in September of 2004, and the overcome of the phytosanitary barriers which didn't allow the Brazilian fruit to be exported to Japan. In this sense, this article begins with a theoretical approach of the concepts used and then the analysis of the case study, based by a research in the Brazilian Ministry of Foreign Affairs, by the Law of Access of Information and by research in the history archive of that Ministry to obtain the documents that were the base of the analysis of this case study.

Key-words: gastrodiplomacy; culinary diplomacy; mango; phytosanitary barriers; official visit; japanese prime minister. protocol.

Sumário: 1 Introdução. 2 Marco teórico. 2.1 *Soft power*. 2.2 Gastrodiplomacia e diplomacia culinária. 3 A barreira fitossanitária da manga. 4 Visita Oficial. 5 Conclusão.

1 INTRODUÇÃO

Nos estudos de política externa e de Relações Internacionais é preponderante a visão realista em que somente são temas de política internacional questões ligadas ao poder e à segurança (SMITH, 2002). Entretanto, ao utilizarmos outras vertentes, é possível perceber um grande arcabouço de teorias que englobam os mais diversos temas, para além destes. Entre elas, podemos citar o *soft power*, conceito desenvolvido por Joseph Nye, e sua relação com a cultura de um país e as diversas formas de propagá-la internacionalmente. Conforme será demonstrado neste artigo, uma dessas maneiras é a gastrodiplomacia, ou a diplomacia culinária, em que o foco está nos elementos da culinária de uma nação, seja por meio de campanhas internacionais de promoção ou por meio da ação do cerimonial diplomático, ao servir alimentos típicos nacionais em eventos oficiais oferecidos às autoridades estrangeiras (ROCKOWER, 2012).

Considerando os conceitos de *soft power*, gastrodiplomacia e diplomacia culinária, este artigo pretende analisar um caso específico da ação do Cerimonial brasileiro em incluir, no menu do almoço oficial oferecido a uma autoridade estrangeira, um alimento alinhado aos interesses econômicos brasileiros, que foi considerado por Maria Winkler (2006) um sucesso. Assim, a pergunta central desta pesquisa é: como a inclusão da sobremesa de gâteau de manga no cardápio oferecido ao Primeiro-Ministro japonês, Junichiro Koizumi, em um almoço oficial influenciou o processo da superação das barreiras fitossanitárias que existam à exportação da fruta para o Japão?

A hipótese desenvolvida é de que a sobremesa oferecida no almoço oficial tenha tido uma pequena influência, como uma lembrança da solicitação do Brasil da superação da barreira fitossanitária, mas que não tenha sido um fator decisivo na decisão japonesa. Uma segunda hipótese é de que não haja documentação suficiente para comprovar se há ou não uma relação entre a escolha da sobremesa e a superação do entrave.

Para isso, a pesquisa foi separada em três seções: a primeira seção trabalhará o marco teórico em que o artigo se baseia, analisando os conceitos de *soft power*, gastrodiplomacia e diplomacia culinária; a segunda seção analisará o processo de superação da barreira fitossanitária; e a terceira seção analisará o planejamento da visita oficial do Primeiro-Ministro. Para a construção do marco teórico, serão analisados os textos de Joseph Nye, *soft power: the means to success in world politics*, de Paul Rockower, *Recipes for gastrodiplomacy* e de Sam Chapple-Sokol, *Culinary Diplomacy: breaking bread to win hearts and minds*, além de outros trabalhos sobre a gastrodiplomacia e a diplomacia culinária. Para a análise do processo de superação da barreira fitossanitária e do planejamento da visita oficial, a principal fonte são os

documentos do Ministério das Relações Exteriores, obtidos por meio de pedido da Lei de Acesso à Informação e pesquisa no acervo histórico do órgão.

2 MARCO TEÓRICO

2.1 SOFT POWER

Joseph Nye (2004) considera que poder é a habilidade de conseguir o resultado desejado, sendo mais facilmente experimentado do que definido. Ou seja, poder é a habilidade de influenciar o comportamento alheio para a obtenção do resultado desejado: “você pode coagi-los com ameaças; você pode induzi-los com pagamentos; ou você pode atraí-los e cooptá-los a desejar o que você deseja” (NYE, 2004, p. 2). Para o autor, existem três tipos de fontes de poder: o poder militar, marcado pelo comportamento de coerção, de dissuasão e de proteção, sendo suas fontes principais o uso da força e de ameaças e as principais políticas governamentais sendo a diplomacia coercitiva, a guerra e a aliança; o poder econômico, com o comportamento de indução e coerção, com as principais fontes sendo pagamentos e sanções e as políticas governamentais, ajuda, suborno e sanções; e por fim o *soft power*, marcado pelo comportamento de atração e definição de agenda, suas fontes principais sendo os valores, a cultura, políticas e instituições, e as políticas governamentais sendo a diplomacia e a diplomacia pública bilateral e multilateral. (NYE, 2004). É importante ressaltar ainda que as “fontes de poder não são tangíveis como o dinheiro. [...] ter fontes de poder não garante que você conseguirá sempre o resultado que você deseja.” (NYE, 2004, p. 3). Além disso, o poder depende do contexto em que está inserido e, para que se possa mensurar o poder como capacidade de alterar o comportamento, é necessário conhecer quais eram as preferências do outro lado. (NYE, 2004).

A premissa do *soft power* é conseguir o resultado desejado por meio da cooptação ao invés da coerção, sendo, assim, suportado pela habilidade de moldar as preferências alheias. (NYE, 2004). Mas o *soft power* não é simplesmente o mesmo que a influência e é mais que a simples persuasão ou a habilidade de argumentação, apesar de serem importantes partes, também é a habilidade de atrair, como coloca o autor: “em termos comportamentais *soft power* é poder de atração. Em termos de recursos, os recursos de *soft power* são as ferramentas que produzem tal atração” (NYE, 2004, p.6). Estes recursos de *soft power* costumam ser associados com o poder de cooptar, que está interligado com a atratividade de uma cultura e de seus valores ou na habilidade de manipular a agenda política de forma que impossibilite os outros de

expressar suas preferências por torná-las irreais, da mesma forma que os recursos de hard power são associados com o comportamento de comandar. (NYE, 2004). Entretanto, Nye (2004) ressalta que a atração costuma gerar uma influência geral e não uma ação específica que possa ser facilmente observada; mas essa influência difusa e os efeitos indiretos da atração podem produzir uma diferença significativa para se obter os resultados desejados em uma situação de barganha.

Assim, o *soft power* de um país é encontrado em três fontes principais: “em sua cultura (em lugares em que é atraente para os outros), em seus valores políticos (quando faz juz à eles em casa e no exterior), e em sua política externa (quando ela é vista como legítima e tendo autoridade moral.)” (NYE, 2004, p. 11). Nye (2004) define cultura como: “o conjunto de valores e práticas que criam significados para a sociedade” (NYE, 2004, p. 11), diferenciando a alta cultura da cultura popular, sendo mais fácil traçar a importância dos efeitos políticos da alta cultura do que da cultura popular. Para o autor, quando a cultura de um país possui valores universais e suas políticas promovem estes valores e interesses compartilhados, a probabilidade da obtenção dos resultados desejados é maior por criar uma relação de atração e dever. A cultura de um país pode ser transmitida por meio do comércio, de contatos pessoais, de visitas e de trocas. (NYE, 2004). Nye (2004) ainda explora a utilização da cultura como *soft power* pelos diversos países e acredita que a arte, a moda e a cozinha das antigas culturas asiáticas tiveram um grande impacto nas outras regiões do mundo por séculos.

Em relação à política externa, Nye (2004) coloca que ela é o meio pelo qual os países procuram atingir seus interesses nacionais e as políticas baseadas em definições de interesses nacionais mais amplos são mais fáceis de se produzir atração do que políticas mais restritivas, sendo uma das fontes de legitimação de uma política, o resultado obtido. Em relação à diplomacia pública, Murrow define como: “as interações destinadas não apenas a governos estrangeiros, mas principalmente a indivíduos e organizações não governamentais, e muitas vezes apresentadas como uma variedade de visões privadas além das visões governamentais” (MURROW, 1963 *apud* NYE, 2004). Nye (2004) complementa que a diplomacia pública também é responsável por criar relações duradouras que possibilitam um ambiente receptivo às políticas governamentais, sendo composta por três dimensões: as comunicações diárias, por meio da mídia, para explicar o contexto interno e as decisões de política externa; a comunicação estratégica, com o desenvolvimento de campanhas temáticas por meio de eventos simbólicos e comunicações para a divulgação deste tema central; e o desenvolvimento de uma relação duradoura utilizando de recursos como bolsas escolares, programas de intercâmbio, treinamentos, conferências e acesso aos canais midiáticos.

É importante ressaltar que, conforme Nye (2004), a dificuldade de se manejar o *soft power* deve-se à falta de controle pelo governo de suas fontes mais cruciais e de que o seu resultado depende da aceitação pela audiência receptora, assim, as fontes de *soft power* costumam agir indiretamente e demoram anos para produzir os efeitos desejados.

2.2 GASTRODIPLOMACIA E DIPLOMACIA CULINÁRIA

Manuel Santos Jr. (2000), em sua tese, aponta como o Cerimonial é responsável por criar uma imagem a ser transmitida, de forma que a cerimônia sirva como “instrumento eficiente para a obtenção e valorização de um objetivo específico”. (SANTOS JR., 2000, p. 3). O autor demonstra como, historicamente, existia a necessidade de se legitimar o Estado pela utilização de símbolos e imagens transmitidas ao exterior. (SANTOS JR., 2000). A utilização do poder simbólico por meio do protocolo diplomático foi analisada no texto de Morgenthau por Jana Arbeiter e Boštjan Udovic (2017), que concluíram que o protocolo diplomático e o cerimonial são as bases para se obter poder simbólico na diplomacia, por meio de suas cerimônias oficiais.

Entre as formas como o Cerimonial pode agir está a organização de círculos diplomáticos, de cúpulas multilaterais e de visitas bilaterais dos mandatários do país. As visitas de mandatários fazem parte do termo criado por Sérgio Danese de “Diplomacia Presidencial”, caracterizada pela “ação pessoal dos governantes na condução da política externa, além daquelas atribuições inerentes ao desempenho da função” (WINKLER, 2006, p.8). Assim, quando o mandatário desempenha essa função, ele passa a ter uma atuação ativa para promover os interesses de seu país no exterior. (WINKLER, 2006). A utilização de visitas oficiais pela Diplomacia Presidencial tem sua importância para política externa conforme indica Maria Winkler:

Esses encontros, como visto, não são simples visitas de cortesia. Eles se revestem de especial importância na medida em que são utilizados como instrumento para a execução da política externa e, acima de tudo, porque sinalizam o grau de comprometimento do mandatário com relação à determinada política ou projeto. (WINKLER, 2006, p.81)

Assim, quando o país é o anfitrião do evento, a ação do Cerimonial tem sua importância em realizar um bom planejamento das cerimônias, sendo responsável pela imagem externa que será passada para as Nações. (SANTOS JR., 2000). Todos os detalhes do local devem ser pensados, desde a altura do teto até o tamanho e formato das mesas que as pessoas sentam

(SPENCE, 2016), outro item essencial na organização das cerimônias é o menu que será servido ao mandatário homenageado (WINKLER, 2006). Sam Chapple-Sokol (2013) considera que um menu pensado cuidadosamente pode transmitir uma mensagem ou uma provocação, assim como demonstra Winkler (2006): “Na decisão da escolha do menu pesam, por um lado, as preferências do visitante e, por outro, a estratégia de mostrar produtos brasileiros ao mandatário e sua comitiva, com a finalidade, muitas vezes, de fechar negócios sobre esses produtos.” (WINKLER, 2006, p.117). O tipo de comida que é servida é mais importante do que o tipo de decisão a ser tomada, conforme apontam as pesquisas que mostram como o sabor influencia o comportamento e o raciocínio humano, pois o que servimos e comemos, e o que nos recusamos a servir e a comer, transmite uma mensagem sobre nós. (SPENCE, 2016).

Chapple-Sokol (2013) considera que apesar do diálogo público e de grandes conferências poderem resultar em um acordo, as melhores negociações e conversas acontecem fora do olhar público, em uma refeição ou em um coquetel. Mahmut Demir e Pinar Alper (2021) complementam que as programações sociais e culturais e jantares oferecidos às delegações contém mensagens que o país hospedeiro deseja passar, sendo que os menus que possuem itens da cozinha regional são usados como uma importante ferramenta diplomática. Assim, a realização de um jantar ou almoço oficial entre os representantes dos países tem uma importância para além do momento de socialização, e a realização da refeição resulta em interações sociais mais positivas e os comportamentos de concordância podem ser mais comumente encontrados à mesa do que em outras situações (SPENCE, 2016).

A comida vem sendo utilizada como uma ferramenta de cultura, comunicação, simbolismo e diplomacia por centenas de anos por meio de banquetes e recepções diplomáticas, e o preparo e consumo de refeições tradicionais sempre tiveram um importante papel na definição das relações entre os países (TETTNER; KALYOUNCU, 2016). Além disso, a comida é considerada similar a outros símbolos de identidade nacional como a bandeira e o hino nacional por representar uma insígnia da nacionalidade (NIRWANDY; AWANG, 2014).

Diversos governos como o da França, da Tailândia, do Peru e de Taiwan perceberam que podem aumentar sua influência internacional ao fornecer seus pratos nacionais em países estrangeiros (SPENCE, 2016). Os Estados Unidos foram outro país que perceberam essa importância, conforme apontou Natalie Jones, então Chefe do Cerimonial norte-americano: “comida é crucial porque as negociações difíceis acontecem na mesa de jantar” (JONES, 2012 *apud* SPENCE, 2016, p. 9) e também lançaram a campanha “Iniciativa de Parcerias da Culinária Diplomática”, em 2012, que tinha como objetivo fortalecer as relações bilaterais por meio da comida (NIRWANDY; AWANG, 2014).

Chapple-Sokol (2013) coloca que a comida e a culinária são exemplos ideais do *soft power* e que “pelo simples fato que eles precisam comer para sobreviver faz da comida uma ferramenta mais poderosa que outros marcos culturais como a música, a arte ou a dança”. (CHAPPLE-SOKOL, 2013, p. 168). Alguns exemplos em que a comida foi utilizada para influenciar a política, como no caso *#operationcroissant* em que ativistas franceses estavam distribuindo croissants em Londres às vésperas da votação do *Brexit*, ou na celebração dos 2500 anos da monarquia iraniana em que foram trazidos mais de 160 chefs de Paris para o evento (SPENCE, 2016). Outro caso mostrado foi a renomeação, pelos americanos, da “french fries” por “freedom fries”, em 2003, para demonstrar o descontentamento com a falta de apoio dos franceses na Guerra do Iraque. (SPENCE, 2016). Outro exemplo oferecido por Chapple-Sokol (2013) foi em um jantar de Estado oferecido pelo presidente Ronald Reagan à Gorbachev em que foi servido caviar russo como sinal de respeito e vinho da Califórnia, em referência ao estado natal de Reagan e ao histórico de imigrantes russos na região.

Demir e Alper (2021) apontam que o termo *gastrodiplomacia* é a junção das palavras gastronomia e diplomacia pública e o definem como uma sequência de ações de *soft power* que combinam a diplomacia cultural e a diplomacia culinária para fortalecer a percepção sobre aquele país, aumentar a atração por sua cultura, povo, valores e obter ganhos econômicos. Já Paul Rockower (2012) define a *gastrodiplomacia* como o uso da culinária como forma de conduzir a diplomacia pública e aumentar a marca nacional. Noor Nirwandy e Ahmad Awang (2014) também consideram a *gastrodiplomacia* como uma vertente da diplomacia pública, sendo uma forma poderosa de comunicação não verbal que fornece estratégias sutis para o Estado conseguir atenção internacional, moldando os padrões globais. Samuel Tettner e Begum Kalyouncu (2016) definem: “*Gastrodiplomacia* refere-se às práticas nacionais planejadas que possuem uma estratégia e orçamento definidos dentro dos esforços da diplomacia pública do país com o alvo específico de promover sua cultura culinária e influência internacional”. (TETTNER; KALYOUNCU, 2016, p.48).

A *gastrodiplomacia*, entretanto, não é uma campanha internacional de relações públicas conduzida por entidades privadas e é diferente da diplomacia da comida, em que são disponibilizados alimentos internacionalmente em períodos de crises e catástrofes. (ROCKOWER, 2012). Rockower (2012) também diferencia a diplomacia culinária da *gastrodiplomacia*, sendo a primeira caracterizada pelo uso da comida em objetivos diplomáticos, sendo utilizada principalmente em protocolos formais, como almoços e jantares oficiais, na busca de aumentar os laços bilaterais, já a segunda forma é uma diplomacia pública mais ampla, que tenta influenciar audiências maiores do que a elite governante, mas considera

que as duas formas não são excludentes. Chapple-Sokol (2013) utiliza o conceito de diplomacia culinária e o descreve como sendo o uso da comida e da gastronomia como um instrumento para criar um entendimento transcultural na expectativa de melhorar as interações e a cooperação.

Chapple-Sokol (2013) faz ainda uma diferenciação entre a diplomacia culinária pública e particular. O autor coloca a diplomacia culinária pública como sendo os programas governamentais e a diplomacia culinária privada como sendo aquelas ações que ocorrem por trás de portas fechadas, além de diferenciar essas formas de diplomacia do uso da comida como um amenizador de culturas diferentes e da diplomacia da comida, que utiliza a comida como instrumento de combate à fome. A diplomacia culinária se encaixa na esfera de diplomacia cultural e pública pois baseia-se em um recurso cultural, a culinária nacional e a vertente privada pode ser usada para afetar os humores e as opiniões dos líderes mundiais e formuladores de política (CHAPPLE-SOKOL, 2013).

Assim, uma política de diplomacia culinária tem grande influência na criação de uma marca nacional e do nacionalismo pois quando os estrangeiros começam a reconhecer a existência de uma culinária nacional, eles passam a ter uma visão de que aquele país possui algum valor. (CHAPPLE-SOKOL, 2013). A prática de gastrodiplomacia regional pode ser obtida através de diferentes métodos, como pela criação de organizações supranacionais, ou organizações culturais, além da possibilidade de ser incentivada por meio de atores não governamentais como as organizações não governamentais ou por negócios privados que lucrariam destas colaborações (TETTNER; KALYOUNCU, 2016)

Um dos exemplos mais antigos da gastrodiplomacia é o uso da comida para transmitir uma mensagem específica a outros (SPENCE, 2016), ou como coloca Mark Tafoya (2007): “a prática de sentar junto à mesa e dividir o pão é uma das formas mais ancestrais de negociar contratos, fechar um negócio [...]. O colocar a comida de outro dentro de seu corpo é um símbolo de aceitação da oferta dele ou significando que você confia na palavra dele” (TAFOYA, 2007, p. 267). Apesar do conceito ser antigo, a terminologia é recente (NIRWANDY; AWANG, 2014) e o primeiro país a formar uma política de gastrodiplomacia foi a Tailândia em 2002 e desde então diversos países seguiram seu exemplo como a Coreia do Sul, o Peru, a Malásia e a Indonésia. (WILSON, 2013 *apud* TETTNER; KALYOUNCU, 2016). Dentre os projetos “Global Thai”, da Tailândia, “Kimichi Diplomacy”, da Coreia do Sul, “Diplomacy by Dim Sum”, de Taiwan, e “Malaysian Kitchen for the World”, da Malásia, Nirwandy e Awang (2014) consideram que a política sul-coreana representa perfeitamente o

objetivo da gastrodiploacia, refletindo na marca do país e conseguindo benefícios econômicos.

O programa “Global Thai” tinha como objetivo aumentar o número de restaurantes tailandeses no mundo, e, juntamente com o programa “Thailand: Kitchen of the World”, que tinha como objetivo realizar campanhas sobre a história e a prática da cozinha tailandesa e certificar os restaurantes que satisfizessem os critérios estabelecidos pelo Ministério de Comércio tailandes. (CHAPPLE-SOKOL, 2013). Por trás desses programas, o governo tailandês estava fomentando a sua economia - por meio da necessidade de exportar seus ingredientes - e a cada restaurante aberto no exterior, era aberta também uma embaixada não oficial, que auxiliava no estabelecimento da interação transcultural (CHAPPLE-SOKOL, 2013). Rockower (2012) considera que essa política mudou a visão da cozinha tailandesa de exótica para a popular e ajudou a aumentar o reconhecimento da marca nacional da Tailândia.

Já no exemplo da Coreia do Sul, Rockower (2012) coloca que seu objeto, além de tornar a marca nacional mais conhecida, era diminuir a confusão entre a cultura sul-coreana e a japonesa. Além da política de incentivo a restaurantes sul-coreanos no estrangeiro, os imigrantes em Los Angeles contribuíram com uma vertente informal ao popularizar a culinária sul-coreana misturando-a com a mexicana (ROCKOWER, 2012).

A estratégia usada por Taiwan em sua gastrodiploacia foi de sediar festivais gastronômicos internacionais e incentivar a participação de chefs taiwaneses e competições internacionais, mas ao promoverem o chá de leite de pérola, “bubble tea” a nação perdeu a oportunidade de se vincular com o produto, apesar de posteriormente buscar o reconhecimento desse vínculo. (ROCKOWER, 2012). A Indonésia utilizou de outra técnica para sua gastrodiploacia e promoveu sua culinária por meio de eventos e programas para divulgar a cultura culinária em embaixadas no exterior. (ROCKOWER, 2012). A política peruana também teve início na sua Embaixada nos Estados Unidos, por meio de parcerias entre investidores e chefs peruanos, e depois surgiu a “Cocina Peruana Para El Mundo”, que buscava melhorar a marca nacional e também o reconhecimento pela UNESCO de sua gastronomia como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade. (ROCKOWER, 2012).

Charles Spence (2016) faz uma análise de como a comida influencia o processo de decisão, utilizando pesquisas existentes sobre o papel do paladar no raciocínio e no comportamento humano, como ao ingerir alimentos amargos, as pessoas tendem a mostrar mais hostilidade e a julgar os atos morais mais fortemente. Além disso, existem técnicas de negociação que envolvem a negação de comida, como atrasar o almoço para que o outro lado da negociação tenha dificuldades em concentração, ou servir comida pesada para que os torne

sonolentos (SPENCE, 2016). Assim, em uma refeição oferecida por um Estado, o objetivo pode ser impressionar o homenageado com uma grande variedade de comida local ou demonstrar respeito ao servir a comida típica do país estrangeiro (CHAPPLE-SOKOL, 2013). Demir e Alper concordam com essa visão:

Todos os menus de um almoço de trabalho e jantares oficiais possuem uma história contada através de seus pratos e formatos incluindo valores históricos, nacionais e culturais, características regionais e produtos estratégicos e econômicos. [...] Os menus que são formulados de acordo com a proximidade política, econômica e cultural possuem ingredientes valiosos como um texto diplomático informativo. (DEMIR; ALPER, 2021, p.2).

Assim, esta pesquisa analisará o exemplo dado por Winkler (2006) de um almoço realizado por ocasião da visita do Primeiro-Ministro do Japão, em setembro de 2004, em que a sobremesa servida foi *gâteau* de manga, com o objetivo de superar os entraves existentes à exportação da fruta e, de acordo com a autora, como resultado da visita, houve a suspensão das barreiras fitossanitárias.

3 A BARREIRA FITOSSANITÁRIA DA MANGA

O principal obstáculo das frutas brasileiras no mercado internacional são as exigências fitossanitárias, como o regime de quarentena, a inspeção, a certificação sanitária e a certificação de qualidade (FIPE, 1999 *apud* COSTA, 2006). Segundo Miranda (2001, *apud* COSTA, 2006), os Acordos sobre Barreiras Técnicas são responsáveis por resolver as questões relativas às exigências fitossanitárias, entretanto, existe uma dificuldade na realização deste tipo de acordo por questões culturais, econômicas, sociais e políticas.

A manga produzida no Brasil não era permitida no Japão até 2004 devido às normas e regulamentos japoneses que exigiam a comprovação de ausência de pragas e doenças (AMARO; VICENTE, 2016). A proibição é descrita por Fipe (1999 *apud* COSTA, 2006): “O Japão, até o ano de 2004, impunha proibição geral às exportações brasileiras sob alegação de contaminação pela mosca de fruta” (FIPE, 1999 *apud* COSTA, 2006, p.64). Paulo Bozzi (2003) complementa que as frutas brasileiras não podiam ser exportadas para o Japão pois o Brasil era considerado um dos países em que se verificava a presença da larva “*mediterranean fruit fly*” (*ceratitis capitata*), que se hospeda em outras frutas além da manga, como o mamão, a maçã, a jabuticaba, o tomate e o abacate.

Em relação à burocracia japonesa para a importação de alimentos, Bozzi (2003) aponta que:

As importações de produtos alimentícios de origem agropecuária para o mercado japonês devem obedecer às normas técnicas estabelecidas pelo ‘Comitê de Normas Agrícolas do Japão (Japan Agricultural Standards Committee - JAS)’. O Ministério da Saúde, Trabalho e Bem-Estar (MHLW, a sua sigla em inglês, para Ministry of Health, Labour and Welfare), por sua Secretaria de Vigilância Sanitária Animal e Vegetal, decide sobre a entrada de alimentos no Japão. [...] As duas principais leis japonesas que regulam a importação de produtos agrícolas e alimentos são as seguintes: ‘Food Sanitation Law’ e ‘Plant Quarantine Law’. A primeira está a cargo do ‘Pharmaceutical and Medical Safety Bureau’, do Ministério da Saúde, Trabalho e Bem-Estar [...]. A outra encontra-se sob responsabilidade do Escritório de Produção Agrícola, do Ministério da Agricultura, Floresta e Pesca. (BOZZI, 2003, p.4 e 33)

Além das duas leis acima citadas, uma terceira lei condiciona a entrada de alimentos no Japão, a ‘Plant Protection Law’ e, conjuntamente, as três legislações são responsáveis pelo protecionismo japonês em matéria agrícola. (BOZZI, 2003). Segundo a Secretaria de Comércio Exterior (SECEX *apud* COSTA, 2006), a Lei Sanitária de Alimentos japonesa não era alterada desde 1998 e as exportações brasileiras de frutas tropicais como manga, laranja, mamão, melão, melancia e tomate enfrentavam crescentes barreiras relativas a medidas fitossanitárias e de quarentena, além de apontar que o Japão não aceitava os métodos brasileiros de tratamento para controlar algumas doenças específicas. Especialistas consultados por Bozzi (2003) consideraram que os parâmetros estabelecidos por esta lei eram exagerados e até mesmo adotados sem base científica adequada.

A Lei de Quarentena das Plantas, em seu Artigo 6º, estabelece que: “Plantas e seus contêineres/embrulhos não podem ser importados sem o certificado de inspeção de uma agência governamental do país exportador” (Trade Policy Review, *apud* BOZZI, 2003, p. 34) e em seu Artigo 8º: “Preenchendo esta condição, a carga deve ser submetida para inspeção imediata pelo Agência de Quarentena de Plantas quando desembarque” (Trade Policy Review, *apud* Bozzi, 2003, p. 34). BOZZI (2003) explica que, apesar dos termos da lei, a importação japonesa de produtos agrícolas não é feita sem uma ‘licença prévia’ das autoridades de saúde e alfandegárias, sendo justamente este “Certificado Sanitário” que o Brasil procurava obter. O processo de exportação para o Japão começava com:

Uma solicitação escrita, feita pelo país exportador à autoridade de Quarentena Vegetal. Estas negociações, sempre de governo a governo, podem levar alguns anos. [...]. A carga deve ser descrita pormenorizadamente e contar com a ‘Certificação Sanitária’ emitida pela autoridade competente do país exportador.” (BOZZI, 2003, p.70-71).

Entretanto, uma portaria ministerial de setembro de 1999 alterou este certificado sanitário para a realização de ensaios e pesquisas de controle da Autoridade de Quarentena Vegetal, que pode “exigir a modificação do plano [...] que lhe foi apresentado” e determina que o país solicitante ‘realize o ensaio in loco ou pesquisa in loco, com base no plano estabelecido e com a presença de especialista enviado pela Autoridade de Quarentena Vegetal’. (BOZZI, 2003, p.71). Além disso, a legislação japonesa também prevê visitas da Autoridade de Quarentena Vegetal à área de produção, o que foram feitas com frequência. (BOZZI, 2003).

Bozzi (2003) aponta que o interesse para a exportação de frutas frescas começou no fim dos anos 1980, com a VARIG, a Japan Air Lines (JAL) e a HORTINEXA, uma empresa de agronegócio, e o governo japonês exigia, naquele momento, que os produtores brasileiros adquirissem a máquina EHK 1000B, com uma tecnologia com a patente de uma empresa japonesa, para tratamento térmico na área produzida, mas, pelo seu elevado custo, os produtores brasileiros não possuíam interesse em adquiri-la. Em agosto de 1987, a Secretaria de Estado do Ministério das Relações Exteriores do Brasil (SERE) enviou um telegrama à Embaixada do Brasil em Tóquio com indagações do Ministério da Agricultura e Abastecimento sobre a exigência japonesa, com questionamentos a respeito da proibição do uso do EDB e da exigência do uso deste maquinário específico, sendo este o primeiro documento oficial sobre o tema. (BOZZI, 2003).

A ofensiva em relação à liberalização da exportação da manga somente retoma em 1993 e durante a visita do Ministro da Agricultura e Abastecimento, Andrade Vieira, ao Japão, em 1995, foi proposto um projeto chamado Acordo Zoo-fitossanitário para minimizar as dificuldades de exportação ao Japão, visando harmonizar e normatizar os padrões fitossanitários entre os dois países, entretanto este projeto não foi aceito pelo lado japonês. (BOZZI, 2003). Nos despachos telegráficos nº 709, de outubro de 1998, e nº 128, de março de 1999, da Embaixada do Brasil em Tóquio para a Secretaria de Estado, são apresentadas as repercussões da vitória norte-americana, no painel de controvérsias da OMC, sobre o Japão, em um caso similar ao enfrentado pelo Brasil. No caso norte-americano, a OMC considerou que os requisitos japoneses para a entrada de maçãs em seu território eram mais restritivos do que o necessário e que não havia amparo científico para a exigência de novos testes, mas, neste caso, o Japão liberou o acesso das maçãs norte-americanas com a justificativa da pressão feita pelo governo norte-americano e não pela decisão do painel da OMC. (BRASIL, 1998, 1999).

Ainda no despacho telegráfico nº 128, de março de 1999, é apontado que o governo brasileiro estava no aguardo da aprovação, pelo Ministério da Agricultura, Floresta e Pesca do Japão (MAFF), do primeiro ‘test case’, com previsão para o 1º semestre de 2000, que permitiria

a entrada da manga ‘Tommy Atkins’ e possibilitaria a reivindicação de outras variedades sem a necessidade de novos testes, conforme precedência da decisão da OMC no caso norte-americano. (BRASIL, 1999). Mas nos despachos telegráficos n° 682 e n° 751, ambos de setembro de 2001, percebe-se que ainda estava em discussão a autorização para a entrada da manga brasileira no mercado japonês. Além de relatar uma demora de dois meses para que um relatório produzido pelo Ministério da Agricultura e Abastecimento do Brasil sobre o tratamento hidrotérmico das mangas fosse analisado, o MAFF concluiu que havia lacunas de informações neste relatório, solicitando informações adicionais, ao mesmo tempo que o funcionário do Ministério japonês dava esperanças da conclusão ao afirmar que a manga brasileira poderia ser importada pelo Japão a partir do ano seguinte, caso tudo ocorresse bem. (BRASIL, 2001a, 2001b).

No despacho telegráfico n° 751, o Embaixador brasileiro retransmite um *aide mémoire* entregue ao Ministro da Agricultura, Floresta e Pesca (MAFF), com a seguinte informação:

Após muitos anos de esforços malogrados, o Governo brasileiro passou a empenhar-se, com especial dedicação, principalmente desde 1998, à capacitação técnica para atender às exigências das autoridades sanitárias nipônicas. O resultado desse esforço, consubstanciado em minucioso relatório técnico, foi remetido ao MAFF em fevereiro deste ano, através da Embaixada do Japão em Brasília. (BRASIL, 2001b, p.2)

Já em novembro de 2001, pelo despacho telegráfico n° 924, foi transmitido o teor de reunião com o governo japonês, que confirmou o recebimento das informações adicionais solicitadas e que elas foram consideradas satisfatórias, além de informar que, agora, o pedido de entrada estaria na reta final, entrando nas fases 7 e 8 do total de 12 fases. (BRASIL, 2001c). próximo passo seria então a visita de técnicos japoneses ao Brasil para “conduzir testes de desinfecção em grande escala nas regiões produtoras”. (BRASIL, 2001c, p. 2). Entretanto, no fim da reunião, o governo japonês solicitou que fosse entregue aos técnicos, durante a visita ao Brasil, informações sobre outras larvas existentes no país e como são combatidas. (BRASIL, 2001c). A documentação confirmando o aceite pelo lado japonês da eficácia do tratamento térmico realizado pelo Brasil, informando que o próximo passo seria a realização de testes no Brasil e solicitando informações sobre a *Anastrepha* foi recebido pela Embaixada do Brasil em Tóquio e repassada para a Secretaria de Estado pelo despacho telegráfico n° 1014. (BRASIL, 2001d). A visita da missão técnica japonesa ao Brasil foi prevista para fevereiro de 2002, conforme despacho telegráfico n° 97, de fevereiro de 2002. (BRASIL, 2002d)

Em agosto de 2002, por meio do despacho telegráfico n° 669, o Embaixador relata que apesar do Governo japonês já ter aprovado a técnica de esterilização, novas informações foram

solicitadas e assim, descreve uma reunião do representante da Embaixada do Brasil com vice-chefia da Divisão de Proteção Vegetal do MAFF, com a seguinte conclusão:

Os resultados da análise dos sistemas e práticas de esterilização da manga brasileira haviam sido ‘positivos’, na medida em que haviam comprovado que as autoridades e iniciativa privada demonstraram estarem capacitadas a fazer trabalho de prevenção de embarque de produto contaminado por larvas da ‘mosca do mediterrâneo’. Sakamura explicou, entretanto, que apesar de estarem ultimando o estudo do pedido brasileiro, ainda precisaria obter alguns detalhes das condições da produção da manga brasileira que não puderam ser esclarecidos por meio dos documentos recebidos até o momento. Nesse sentido, disse a autoridade japonesa, pretenderia, em breve, o MAFF transmitir ao MAPA, [...], documento que solicita alguns dados adicionais à parte brasileira. (BRASIL, 2002b, p. 1-2)

Em setembro daquele ano, por meio do despacho telegráfico nº 765, o Embaixador encaminha a carta recebida pelo MAFF com os resultados do relatório encaminhado pelo Brasil. Nesta carta, foi informado que o técnica utilizada pelo Brasil para o extermínio da mosca mediterrânea e das moscas de fruta da variedade *Anastrepha*, entretanto, o Japão coloca novos empecilhos pela existência da *Bractocera Carambolae* em regiões fronteiriças do Brasil, no Oiapoque e Amapá, exigindo novas documentações sobre a área de incidência, o programa de irradiação e medidas sanitárias aplicadas às plantas infestadas, agora sobre esta mosca. (BRASIL, 2002c). Vale ressaltar que, segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) (2004, *apud* COSTA, 2006), os principais estados produtores de manga no Brasil eram a Bahia, São Paulo e Pernambuco, representando 73% da produção nacional, e que o Amapá não consta na lista dos 10 principais produtores nacionais de manga.

As documentações exigidas foram elaboradas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), com o apoio do Instituto Interamericano de Cooperação em Agricultura (IICA) e encaminhadas à Embaixada do Japão em Brasília em dezembro de 2002, conforme consta no telegrama nº528. (BRASIL, 2002d). A mosca da carambola continuou sendo um empecilho à exportação das mangas até 2004, conforme demonstra o telegrama nº 82, de março de 2004, que envia à Embaixada do Brasil em Tóquio cópia da Portaria SDA nº 21, de 25 de março de 1999. (BRASIL, 2004a). Esta Portaria da Secretaria de Segurança Agropecuária (SDA) do MAPA “representa o compromisso oficial da não comercialização de frutos hospedeiros de região onde a praga está presente para as outras regiões do país livres da mosca da carambola” (BRASIL, 2004a, p. 01). Além disso, segundo o telegrama, a SDA reforçou que “o Estado do Amapá não tem produção comercial de frutas para exportação [...]. não será permitida a comercialização de manga originária do Estado do Amapá para exportação ao Japão” (BRASIL, 2004a, p. 01) e que:

Caso seja constatada a ocorrência da mosca da carambola em outra região do Brasil, a comunicação do fato será realizada de acordo com o preconizado pela Convenção Internacional de Proteção dos Vegetais (CIPV/FAO), da qual ambos os países são signatários, pelos acordos bilaterais existentes, pela divulgação no portal da Internet do MAPA e especificamente ao Ministério da Agricultura, Florestas e Pesca do Japão. (BRASIL, 2004a, p. 01-02)

Após a aceitação pelo MAFF dos documentos brasileiros, a próxima etapa da liberação da exportação era a de consulta pública no Japão, que foi realizada nos dias 13 de julho de 2004 e 20 de agosto de 2004, para a aprovação do projeto de decreto que regulamenta a entrada da manga brasileira no Japão, conforme despacho telegráfico nº 984, de setembro de 2004. (BRASIL, 2004m). Ainda neste despacho telegráfico, é informado que:

Uma vez publicado o decreto ministerial, entram em vigor os padrões a serem observados pelo Brasil. Encerram-se, assim, os procedimentos legais relativos à liberação das importações de mangas brasileiras. Consultados especificamente a respeito, funcionários do MAFF indicaram que não é necessária qualquer formalização bilateral do Protocolo Fitossanitário. (BRASIL, 2004m, p. 1-2)

No telegrama nº 444, de 17 de setembro de 2004, a SERE comunica à Embaixada do Brasil no Japão da repercussão na imprensa brasileira o anúncio feito pelo Primeiro-Ministro japonês ao Presidente da República, durante a visita oficial, da liberação das importações da manga brasileira ao Japão. (BRASIL, 2004l). Já em 29 de setembro daquele ano, por meio do telegrama nº 999, foi informada a publicação, no diário oficial japonês, do decreto que “determina a modificação da Lei de Proteção Vegetal (‘Plant Quarantine Law’) para que o Brasil seja incluído na lista de países autorizados a exportar a fruta ao Japão sob a condição de sejam observados aos padrões fitossanitários estabelecidos pelo MAFF” (BRASIL, 2004n, p.1)

4 A VISITA OFICIAL

A visita do Primeiro-Ministro Junichiro Koizumi ao Brasil começou a ser planejada em junho de 2004, conforme demonstra o despacho telegráfico nº 628 da Embaixada do Brasil no Japão para a Secretaria de Estado do Ministério das Relações Exteriores. Neste despacho, são propostas duas datas para a realização da visita, a primeira entre o final do mês de agosto e o início do mês de setembro, e a outra em novembro, sendo que ambos os períodos propostos coincidiriam com outras visitas oficiais que o Primeiro-Ministro Koizumi realizaria no continente americano (BRASIL, 2004b). Em agosto de 2004, por meio de uma nota verbal do

Ministério das Relações Exteriores à Embaixada do Japão em Brasília, foi confirmada a visita do Primeiro-Ministro japonês à Brasília, a ser realizada no dia 16 de setembro daquele ano (BRASIL, 2004c), sendo que no dia 15 de setembro o Primeiro-Ministro realizaria visita à São Paulo (BRASIL, 2004d).

A delegação que acompanhou o Primeiro-Ministro Koizumi estava composta por um grupo de empresários japoneses que, conforme a mídia japonesa, não é comum e representava a importância dada ao Brasil pelo Japão (BRASIL, 2004f). Dentre os empresários que vieram ao Brasil estavam os representantes de empresas como Toyo Engineering, IPC World, JBIC, Nippon Steel, Nippon Amazon Aluminium Company, Japan Airlines, Mitsubishi Heavy Industries, Marubeni Corporation e Nippon Keidanren (BRASIL, 2004f). Assim, foi solicitado pela Presidência da República uma reunião de empresários que contaria com a participação destes representantes empresariais, do lado japonês, e dos empresários do Comitê Brasil-Japão, do lado brasileiro, para acontecer no dia 16 de setembro, às 11 horas, no Palácio do Planalto (BRASIL, 2004g).

Outro ponto importante na organização da visita foi a proposta, pelo lado brasileiro, de que o Primeiro-Ministro Koizumi realizasse uma viagem à região agrícola do interior de São Paulo, com um sobrevôo de lavouras e visita de usina de açúcar e de álcool, na cidade de Pradópolis (BRASIL, 2004h). Assim, com o aceite do lado japonês, a visita do Primeiro-Ministro foi realizada nos dias 14 a 16 de setembro de 2004, com o seguinte programa:

- Dia 14 de setembro: o PM Koizumi chegou ao Brasil às 9h55; seguiu para o hotel Gran Meliá Mofarrej, visitando no caminho “o projeto de aprofundamento da calha do Rio Tietê, financiado pelo JBIC” (BRASIL, 2004i, p.6), onde realizou um almoço privativo; deslocou-se para o Aeroporto de Congonhas, onde, às 14h00, decolou para Pradópolis em que realizou “visita à região agrícola de São Paulo para conhecer lavouras de café, laranja, reflorestamento, cana de açúcar e as Fazendas Guataparã e São Martinho, onde se estabeleceram 50 famílias pioneiras do navio Kasato Maru” (BRASIL, 2004i, p.7), chegando novamente no Aeroporto de Congonhas às 18h00. Realizou também encontros com ex-participantes do Programa Jet e com empresários japoneses, finalizando o dia com um jantar privativo (BRASIL, 2004i).
- Dia 15 de setembro: o PM Koizumi participou de uma “Cerimônia de oferenda floral em homenagem aos imigrantes e pioneiros da imigração japonesa” (BRASIL, 2004i, p.8), realizada no Monumento dos Imigrantes, no Parque Ibirapuera, além de visitar o Pavilhão Japonês. Em seguida, deslocou-se para a

Sede da Sociedade Brasileira da Cultura Japonesa, onde teve um “encontro com representantes da comunidade nipo-brasileira” (BRASIL, 2004i, p.8), seguido da visita ao Museu da Imigração Japonesa. O PM Koizumi foi recebido para um almoço oferecido pelo Governador de São Paulo, no Palácio dos Bandeirantes, e partiu para Brasília, chegando às 17h40, e deslocando-se para o Hotel Blue Tree Park, onde ficou hospedado e recebeu o Grupo Parlamentar Brasil-Japão, terminando o dia com um jantar privado (BRASIL, 2004i).

- Dia 16 de setembro: o PM Koizumi foi recebido às 11h00, no Palácio do Planalto, onde realizou-se a Cerimônia Oficial de Chegada, seguida de um encontro privado com o Presidente da República, composto por 4 autoridades de cada lado, além de intérpretes e tomadores de nota, e “após a reunião privada haverá reunião ampliada no formato 10 + 2 (pelo lado japonês) e 7 + 2 (pelo lado brasileiro)” (BRASIL, 2004i, p.13). Em seguida das reuniões no Palácio do Planalto, o Primeiro-Ministro do Japão foi recebido no Palácio do Itamaraty para um almoço em sua homenagem, marcando o fim de sua visita. Às 15h40, a comitiva partiu para o Aeroporto de Brasília, onde decolaram para a Cidade do México, às 16h00. (BRASIL, 2004i)

O almoço oferecido no dia 16 de setembro, às 13h00, foi programado para 120 pessoas, na Sala Brasília, no Palácio do Itamaraty (BRASIL, 2004e). Dentre os convidados confirmados, pelo lado brasileiro, estavam alguns Ministros de Estado do Brasil, como o Chefe da Casa Civil, o da Fazenda, o da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior, o de Minas e Energia, o do Turismo e o Chefe da Secretaria de Comunicação de Governo e Gestão Estratégica, além de Senadores e Deputados, como o Presidente e Vice-Presidente do Grupo Parlamentar Brasil-Japão, Embaixadores e Ministros de Segunda Classe do Ministério das Relações Exteriores, o Presidente do Instituto de Direito Comparado Brasil-Japão, o Presidente da Confederação Nacional de Indústria, o Presidente da Sociedade Brasileira de Cultura Japonesa, o Diretor da Área Internacional do Banco do Brasil, o Diretor Financeiro da Petrobrás, o Presidente da Federação das Associações Nipo-Brasileiras do Centro-Oeste, o Diretor-Executivo da Companhia Vale do Rio Doce, Presidente de empresas como a USIMINAS, a VARIG, a Copersucar, e diversas outras empresas e associações do agronegócio, além de representantes de diversas áreas culturais (BRASIL, 2004k). Pelo lado japonês, foram confirmadas a presença do Vice-Ministro da Secretaria-Geral do Gabinete, o Secretário de Relações Públicas do Gabinete, Assessores Executivos do Primeiro-Ministro, Conselheiros do Gabinete do Primeiro-Ministro, Vice-Ministro das Relações Exteriores,

Diretor para América do Sul e Caribe do Ministério das Relações Exteriores, Diretores-Gerais da Aduana e Tarifas, de Política Comercial e de Política de Coordenação, Presidentes de Comitês Econômicos, além dos empresários que compunham a comitiva oficial (BRASIL, 2004k).

Ainda conforme o fax n° 1980, de 27 de agosto de 2004, o menu pedido à empresa que preparou o almoço foi:

Salada verde c/ toras de palmito;
“Steak” com risotto de gorgonzola, ervilhas tortas e cenoura caramelizada;
Frutas frescas;
Tapioca com sorvete de côco e calda de jabuticaba (BRASIL, 2004e, p.1)

Percebe-se que, inicialmente, não havia sido planejada a sobremesa de manga para o almoço. Na pesquisa realizada ao Acervo do Ministério das Relações Exteriores não foi encontrado documentação que justificasse a mudança da sobremesa, inclusive no fax n° 2054, de 13 de setembro de 2004, que solicita a confecção dos menus para o almoço consta digitado a mesma sobremesa do fax n° 1980, enviado à empresa de comida, e somente no anexo do menu na versão em português que possui a alteração, feita à mão, da sobremesa de tapioca para a de manga (BRASIL, 2004j), além do cardápio utilizado durante o evento confirmar que a sobremesa servida era “ Gratin de manga” (BRASIL, 2004o), sem possibilitar, assim, saber quando exatamente foi feita essa mudança e qual foi o seu motivo.

5 CONCLUSÃO

Como visto pela análise dos textos de Chapple-Sokol (2013), Rockower (2012), Demir e Alper (2021), Spence (2016), Tettner e Kalyouncu (2016), Tafoya (2007) e Nirwandy e Awang (2014), presentes no marco teórico deste artigo, as pesquisas sobre gastrodiplomacia e diplomacia culinária são recentes, apesar das práticas analisadas serem tão antigas quanto a própria diplomacia. Uma vez que a diplomacia culinária está presente na ação do dia a dia dos diplomatas lotados no Cerimonial (WINKLER, 2006; SANTOS JR, 2000), a escolha dos menus torna-se mais uma das escolhas tomadas durante a organização das visitas oficiais, e que, por vezes, pode passar despercebido.

No caso da escolha do menu para a visita oficial do Primeiro-Ministro japonês, em setembro de 2004, analisado neste artigo, não foi possível determinar se o governo brasileiro havia de fato uma intenção ao trocar a sobremesa primeiramente escolhida, tapioca com coco e sorvete de jabuticaba, para o gratin de manga, pois a documentação obtida somente demonstra

que em algum momento houve essa troca (BRASIL, 2004a; BRASIL, 2004e). É possível que o objetivo estava relacionado com os entraves encontrados para a exportação da fruta ao Japão, mas para comprová-lo é necessário a realização de uma nova pesquisa, com o foco em entrevistar os diplomatas responsáveis pela organização da visita do Cerimonial e os diplomatas lotados na divisão responsável pelo Japão para determinar se houve alguma comunicação informal que comprove esta ligação entre o menu servido e os objetivos brasileiros.

A pesquisa também comprovou que o processo de superação da barreira fitossanitária da manga durou diversos anos, com um esforço maior da superação pelo governo brasileiro no período de 2001 a 2004, fornecendo as informações necessárias a cada nova solicitação do governo japonês sobre diversas doenças que poderiam ser levadas ao país indiretamente por meio da fruta e nossos métodos de combatê-las. Entretanto, em relação à hipótese previamente proposta de que o ato de servir uma sobremesa de manga no almoço oferecido ao Primeiro-Ministro Koizumi teve uma pequena influência na superação dos entraves fitossanitários foi comprovada falsa. A documentação obtida pelo Ministério das Relações Exteriores demonstrou que em uma reunião entre o Primeiro-Ministro japonês e o Presidente da República brasileiro horas antes do almoço foi anunciado que seria liberada a exportação da manga brasileira ao Japão (BRASIL, 2004b), tendo os trâmites legais finais sido realizados nas semanas seguintes à visita (BRASIL, 2004c; BRASIL, 2004d).

REFERÊNCIAS

AMARO, Antônio Ambrósio; VICENTE, José Roberto. **Manga no Brasil**: aspectos econômicos e comerciais no século XXI. *In*: Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural, Maceió, 2016.

ARBEITER, Jana; UDOVIČ, Boštjan. Does the Mediterranean Exist in States' Diplomatic Rituals?: A Comparison of Mediterranean States' Préséance. **International journal of Euro-Mediterranean studies**, Piran, v. 10, n. 2, p. 79-106, 2017.

BOZZI, Paulo Traballi. **O estudo do acesso das frutas tropicais brasileiras ao mercado japonês**. Perspectivas de entendimento entre o Brasil e o Japão em matéria de liberalização comercial. Brasília, 2003.

BRASIL. Ministério das Relações Exteriores. [Despacho telegráfico] 29 out. 1998, BRASEMB Tóquio [para] SERE, Tóquio. 2p. N° 709: Japão-EUA. OMC. Maçãs. Decisão contrária ao Japão. Implicações sobre a fruta brasileira.

BRASIL. Ministério das Relações Exteriores. [Despacho telegráfico] 16 mar. 1999, BRASEMB Tóquio [para] SERE, Tóquio. 4p. N° 128: OMC. Japão-EUA. Barreiras Fitossanitárias. Implementação pelo Japão de decisão do 'panel' da OMC. Implicações para o Brasil. Reunião de adidos agrícolas.

BRASIL. Ministério das Relações Exteriores. [Despacho telegráfico] 5 set. 2001a, BRASEMB Tóquio [para] SERE, Tóquio. 3p. N° 682: Informo. Relata sobre os resultados de gestão para obter informações sobre o processo de entrada de mangas brasileiras no Japão. Segundo avaliação de técnico do MAFF, a manga brasileira poderá ser liberada para exportação a partir do primeiro trimestre de 2002.

BRASIL. Ministério das Relações Exteriores. [Despacho telegráfico] 27 set. 2001b, BRASEMB Tóquio [para] SERE, Tóquio. 2p. N° 751: Chefe do posto faz gestão junto ao Ministério da Agricultura, Florestas e Pesca em favor da pronta conclusão do processo de aprovação para a exportação de manga brasileira para o Japão.

BRASIL. Ministério das Relações Exteriores. [Despacho telegráfico] 16 nov. 2001c, BRASEMB Tóquio [para] SERE, Tóquio. 2p. N° 924: Informo e peço providências. Relata os resultados das reuniões mantidas pelo Embaixador Carlos Paranhos, Assessor Especial do MAPA e membro da delegação oficial do MDIC, para a exportação de mangas brasileiras ao mercado japonês. O processo encontra-se, segundo autoridade nipônica, "na reta final".

BRASIL. Ministério das Relações Exteriores. [Despacho telegráfico] 12 dez. 2001d, BRASEMB Tóquio [para] SERE, Tóquio. 3p. N° 1014: Informo. Relato teor de comunicação da Divisão de Proteção de Plantas do Ministério da Agricultura, Florestas e Pesca (MAFF) enviada a esta Embaixada.

BRASIL. Ministério das Relações Exteriores. [Despacho telegráfico] 8 fev. 2002a, BRASEMB Tóquio [para] SERE, Tóquio. 3p. N° 97: Informo e peço providência. Agricultura. Exportação de mangas. Missão técnico japonês. Programa no Brasil.

BRASIL. Ministério das Relações Exteriores. [Despacho telegráfico] 19 ago. 2002b, BRASEMB Tóquio [para] SERE, Tóquio. 2p. N° 669: Informo. Entrevista de diplomatas com autoridades do Ministério da Agricultura revelou que o Governo japonês, apesar de já ter aprovado o projeto técnico de esterilização da fruta, ainda está ultimando a análise das condições sanitárias da produção de mangas do Brasil.

BRASIL. Ministério das Relações Exteriores. [Despacho telegráfico] 27 set. 2002c, BRASEMB Tóquio [para] SERE, Tóquio. 5p. N° 765: Informo e peço providências. Relata teor de carta recebida do MAFF contendo pedido de informações adicionais sobre o cultivo e tratamento dados à manga brasileira. Descreve reunião mantida com autoridades para esclarecer pontos do documento em questão.

BRASIL. Ministério das Relações Exteriores. [telegrama] 20 dez. 2002d, SERE [para] BRASEMB Tóquio, Brasília. 1p. N° 528: Brasil-Japão. Exportações de manga. Restrições sanitárias. B. Carambolae. Documento do MAPA.

BRASIL. Ministério das Relações Exteriores. [telegrama] 4 mar. 2004a, SERE [para] BRASEMB Tóquio, Brasília. 2p. N° 82: Brasil-Japão. Exportações de mangas. Controle de trânsito de material hospedeiro da mosca da carambola. Portaria SDA n°21/1999.

BRASIL. Ministério das Relações Exteriores. [Despacho telegráfico] 29 jun. 2004b, BRASEMB Tóquio [para] SERE, Tóquio. 3p. N° 628: Brasil-Japão. Relações Brasil-Japão. Visita de Koizumi ao Brasil e visita do Presidente Lula ao Japão.

BRASIL. Ministério das Relações Exteriores. [Nota verbal] 13 ago. 2004c, Ministério das Relações Exteriores [para] Embaixada do Japão em Brasília, Brasília. 1p. N° DAOC II/C/158/GVIO-BRAS-JAPA: Confirmação da visita oficial do Primeiro-Ministro japonês ao Brasil.

BRASIL. Ministério das Relações Exteriores. [telegrama] 10 ago. 2004d, SERE [para] BRASEMB Tóquio, Brasília. 1p. N° 376: Brasil-Japão. Visita PM Koizumi. Data.

BRASIL. Ministério das Relações Exteriores. [Fax] 27 ago. 2004e, Cerimonial do Ministério das Relações Exteriores [para] Di Gagliardi Buffet, Brasília. 1p. N° 1980: Pedido do Almoço para a visita do Primeiro Ministro Koizumi.

BRASIL. Ministério das Relações Exteriores. [Despacho telegráfico] 3 set. 2004f, BRASEMB Tóquio [para] SERE, Tóquio. 3p. N° 923: Brasil-Japão. Visita do Primeiro Ministro Koizumi. Delegação Empresarial.

BRASIL. Ministério das Relações Exteriores. [telegrama] 8 set. 2004g, SERE [para] BRASEMB Tóquio, Brasília. 1p. N° 429: Brasil-Japão. Visita do Primeiro Ministro Koizumi. Delegação Empresarial. Evento no Palácio do Planalto.

BRASIL. Ministério das Relações Exteriores. [Despacho telegráfico] 6 set. 2004h, BRASEMB Tóquio [para] SERE, Tóquio. 4p. N° 930: Brasil-Japão. Visita do PM Koizumi ao Brasil. Viagem a Pradópolis. Gestões.

BRASIL. Ministério das Relações Exteriores. [Programa] set. 2004i, Brasília. 26p. S/N: Programa da visita oficial ao Brasil do Senhor Junichiro Koizumi, Primeiro-Ministro do Japão. 14 a 16 de setembro de 2004.

BRASIL. Ministério das Relações Exteriores. [Fax] 13 set. 2004j, Cerimonial do Ministério das Relações Exteriores [para] Gráfica Rafaela, Brasília. 3p. N° 2054: Pedido de confecção de menus.

BRASIL. Ministério das Relações Exteriores. [Listagem dos Convidados que Confirmaram] 15 set. 2004k, Cerimonial do Ministério das Relações Exteriores, Brasília. 14p. S/N: Listagem dos convidados confirmados para o almoço oferecido ao Primeiro-Ministro japonês.

BRASIL. Ministério das Relações Exteriores. [telegrama] 17 set. 2004l, SERE [para] BRASEMB Tóquio, Brasília. 2p. N° 444: Brasil-Japão. Agricultura. Visita do Primeiro-Ministro. Mangas. Liberação das importações.

BRASIL. Ministério das Relações Exteriores. [Despacho telegráfico] 22 set. 2004m, BRASEMB Tóquio [para] SERE, Tóquio. 10p. N° 984: Brasil-Japão. Agricultura. Exportação de mangas. Procedimentos legais internos para autorização de importações.

BRASIL. Ministério das Relações Exteriores. [Despacho telegráfico] 29 set. 2004n, BRASEMB Tóquio [para] SERE, Tóquio. 5p. N° 999: Informo. Publicado no Diário Oficial japonês de 29/09/04 decreto assinado pelo ministro da Agricultura do Japão que oficializa a autorização para importações de mangas brasileiras pelo Japão.

BRASIL. Ministério das Relações Exteriores. [Cardápio] 16 set. 2004o, Brasília. 2p. S/N: Cardápio do almoço oferecido ao Senhor Junichiro Koizumi, Primeiro-Ministro do Japão, durante a visita oficial.

CHAPPLE-SOKOL, Sam. Culinary diplomacy: Breaking bread to win hearts and minds. **The Hague Journal of Diplomacy**, Leiden, v. 8, n. 2, p. 161-183, 2013.

COSTA, Luana Gonçalves Euclides Borges da. **Efeitos das barreiras não tarifárias nas exportações de manga in natura**. 2006. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção)-Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção, Universidade Federal de São Carlos, São Carlos, 2006.

DEMIR, Mahmut; ALPER, Pinar. G20 Summit menus as a means of gastrodiploamacy: Messages to the world via menus. **International Journal of Gastronomy and Food Science**, [s.l.] v.25, 2021.

NIRWANDY, Noor; AWANG, Ahmad Azran. Conceptualizing public diplomacy social convention culinary: Engaging gastro diplomacy warfare for economic branding. **Procedia-Social and Behavioral Sciences**, [s.l.] v. 130, p. 325-332, 2014.

NYE, Joseph. **Soft power: the means to success in world politics**. Nova York: Public Affairs, 2004.

ROCKOWER, Paul S. Recipes for gastrodiploamacy. **Place Branding and Public Diplomacy**, [s.l.] v. 8, n. 3, p. 235-246, 2012.

SANTOS JR. Manuel Innocencio de Lacerda. **O rosto da Diplomacia**. O Cerimonial como instrumento e forma de expressão da atividade diplomática. Brasília, 2000.

SMITH, Steve. The United States and the discipline of international relations: “hegemonic country, hegemonic discipline”. **International Studies Review**, Oxford, v. 4, n. 2, p. 67-85, 2002.

SPENCE, Charles. Gastrodiplomacy: Assessing the role of food in decision-making. **Flavour**, [s.l.] v. 5, n. 1, p. 1-16, 2016.

TAFOYA, Mark. Diplomacy of the Dish: Cultural Understanding Through Taste. *In*: MONROE, Dave; ALLHOFF, Fritz. **Food and Philosophy: Eat, Think, and Be Merry**, Oxford: Blackwell Publishing, 2007, p. 264-275.

TETTNER, Samuel; KALYONCU, Begum. Gastrodiplomacy 2.0: culinary tourism beyond nationalism. **Journal of Tourism Research**, [s.l.] v. 6, n. 2, p. 47-55, 2016.

WINKLER, Maria De Lujan Caputo. **O papel do Cerimonial do Ministério das Relações Exteriores no contexto da diplomacia das visitas presidenciais bilaterais**. Análise e propostas de aperfeiçoamento. Brasília, 2006.