

## ALTERNATIVAS

### **Gastronomia, direito humano**

O fundador do movimento internacional slow food sustenta: buscar uma alimentação prazerosa e em equilíbrio com a natureza é uma atitude política. O problema é que a velha tradição militante ainda despreza a complexidade e beleza do ato de comer

#### [Carlo Petrini](#)

Minha tese é simples: a gastronomia pertence ao domínio das ciências, da política e da cultura. Contrariamente ao que se acredita, ela pode constituir uma ferramenta política de afirmação das identidades culturais e um projeto virtuoso de confronto com a globalização em curso.

Porque não há nada de mau em apreciar os prazeres da boca, base fundamental do saber gastronômico e elemento essencial da qualidade de vida. O movimento [Slow Food](#) foi criado "pela defesa e pelo o direito ao prazer de se alimentar-se. Alguns militantes, freqüentemente os de esquerda, ficam chocados com tais afirmações, que eles associam à "decadência burguesa" ou ao "epicurismo degenerado". Alguns esclarecimentos são, portanto, necessários.

Primeiro, quando falamos de gastronomia, não há apenas o prazer. Segundo seu principal teórico, Jean-Antelme Brillat-Savarin (1755-1826), autor de *La Physiologie du Goût* (1826), a gastronomia é o "conhecimento racional de tudo o que é relativo ao homem enquanto ser que se nutre". A partir desta simples definição, com um pequeno esforço intelectual, podemos compreender que a gastronomia reposiciona a nutrição no centro de interesse de todos.

Brillat-Savarin queria, recorrendo às causas e efeitos, fazer da arte culinária uma ciência exata. Ele se dedicou a uma análise bastante criteriosa do mecanismo do gosto. Analisou a magreza e a obesidade, a influência da dieta sobre o sono, a juventude, o envelhecimento e a morte.

#### **Um saber interdisciplinar**

A gastronomia nos conduz a um saber interdisciplinar e complexo. Interessar-se por "tudo aquilo que é relativo ao homem enquanto ser que se nutre" exige conhecimentos nos domínios da antropologia, da sociologia, da economia, a química, a agricultura, a ecologia, a medicina, os saberes tradicionais e as tecnologias modernas.

Tal *corpus* científico amplia enormemente o papel reservado aos gastrônomos. Ao mesmo tempo, aumenta o círculo de pessoas que deveriam estudá-lo para melhor governar, melhor confrontar os problemas atuais ou, ainda mais simplesmente, melhor compreender nosso mundo. Como defende Wendell Berry, o poeta-camponês do Kentucky, "comer é um ato agrícola".

Não por acaso que, o movimento altermundialista teve, desde as manifestações de Seattle, contra a Organização Mundial do Comércio (OMC) participação decisiva dos camponeses, e alguns de seus expoentes mais conhecidos (José Bové, Rafael Alegría, Evo Morales etc.) vêm do mundo rural. Também não é por acaso que a qualidade da alimentação industrializada suscita, em várias cidades, uma grande preocupação. E não é à toa que, segundo o relatório das Nações Unidas, *Millenium Ecosystem Assesment* (2005), a maioria dos problemas ambientais são conseqüência dos métodos aberrantes de produção de alimentos.

Mais da metade da população mundial vive ainda em zonas rurais. Se somarmos a eles as pessoas que cuidam da produção ou da elaboração da alimentação nas zonas urbanas, podemos nos arriscar a dizer que a maioria dos habitantes da Terra estão envolvidos no setor da alimentação. Infelizmente, a maioria das técnicas utilizadas não são sustentáveis. O desperdício é enorme, devido aos métodos intensivos e produtivistas, que consomem mais recursos do que produzem.

Em alguns países desenvolvidos, os agricultores e operários das fábricas de alimentos representam apenas 2% da população ativa. Tudo foi industrializado. Fabrica-se em série uma alimentação sem sabor, padronizada, anti-ecológica e freqüentemente perigosa para a saúde pública (vários escândalos o provam, entre os quais o da "vaca louca").

## **Pesquisar o bom produto, não o que vende mais**

O futuro estará garantido apenas para homens e mulheres que produzam a comida por meio de técnicas compatíveis com os ritmos do planeta, revalorizando as técnicas antigas, respeitando a biodiversidade e as tradições gastronômicas estritamente ligadas à cultura e à economia de cada lugar do mundo. A ciência gastronômica – com seu conhecimento, seu respeito pela qualidade de vida e as diferenças culturais – deveria voltar-se a domínios compatíveis com as novas exigências ecológicas.

Colocar a ciência do prazer alimentar ao serviço de uma natureza preservada conduzirá o homem à produção da melhor alimentação possível. É uma aspiração tão legítima quanto natural. Mas não é levada em conta. Criamos uma produção que não pesquisa mais o bom produto, mas o mais comercializável. As características organolépticas dos alimentos foram degradadas, a variedade e a biodiversidade foram reduzidas. Emporcalhamos tudo, matando o solo, poluindo o ar, recorrendo demais aos transportes poluentes. Em lugar de acabar com o drama da fome no mundo, instalamos um sistema global desrespeitoso do trabalho de milhares de pessoas e socialmente criminoso.

Restabelecer os critérios de uma agricultura camponesa, a mais local possível, sazonal, natural, tradicional, constitui o começo de uma solução. Os seres humanos certamente devem nutrir-se, mas não às custas do equilíbrio do planeta. O gastrônomo e o consumidor não podem mais ignorar: mesmo que isso pareça engraçado, a escolha do que comemos orienta o mundo.

O movimento *Slow Food* baseou suas convicções na filosofia e abriu caminho para a construção de uma nova gastronomia. Propôs um programa de reeducação alimentar do gosto, com novos métodos, adaptados a todas as idades, na escola e no lazer. Organizou manifestações internacionais como o Salão do Gosto [1] de Turim, que luta contra a uniformização da alimentação e apresenta produtores de qualidade. Elaborou cerca de 300 projetos particulares de proteção à biodiversidade e às antigas tradições de produção pelo mundo. Contribuiu, em 2004, na criação da primeira Universidade das Ciências Gastronômicas, situada em Pollenzo e Colorno, na Itália.

Esta nova concepção da gastronomia não é apenas uma idéia. Tornou-se um movimento social, que se associa ao protesto universal contra todas as formas de uniformização induzidas pela globalização e participa de todas as "reivindicações verdes" em prol de um meio-ambiente e uma ecologia preservados.

O verdadeiro motor do movimento são os quase 100 mil adeptos da *Slow Food* ligados aos produtores, camponeses, artesãos e pescadores que partilham dessas idéias e que trabalham e trocam conhecimentos por um futuro melhor.

## **Parte de uma nova cultura política**

Muitos militantes políticos continuam até agora insensíveis aos conceitos da nova gastronomia. Exceto em eventos como o Fórum Social Mundial, onde os camponeses desempenham um papel crucial, a política em geral insiste em ignorar a complexidade do ato de comer. No entanto, por trás de cada alimento tradicional, saboroso e ecologicamente sustentável, há séculos de saber, de inteligência e de criatividade. Por que correr o risco de apagar tudo isso em nome do produtivismo?

Felizmente, a esperança vem das campanhas. Essa foi a razão da criação da "Terra Madre – encontro mundial de comunidades de alimentação", uma reunião que aconteceu pela primeira vez em Turim em outubro de 2004. Mais de 5 mil pessoas – entre camponeses, pescadores, nômades e artesãos – participaram, representando 1200 comunidades de alimentação de 130 países do mundo [2]. Uma nova reunião acontecerá de 24 a 26 de outubro de 2006, novamente em Turim.

As comunidades de alimentação são grupos de indivíduos que trabalham em conjunto para produzir comida boa, ecologicamente limpa e respeitosa da justiça social. Sem "militantismo" ou apoio sindical ou partidário: os trabalhadores, portadores de uma experiência de lutas quotidianas, cooperam para sobreviver. A maioria pagou sua própria viagem, e o *Slow Food* garantiu a hospedagem dos "intelectuais da terra", que dão um senso novo à produção de comida. Sua reivindicação é extremamente política uma vez que ela remete ao mesmo tempo à dignidade, ao direito à soberania alimentar, e à liberdade de fazer seu próprio trabalho.

O projeto, para outubro de 2006, é de reafirmar estes objetivos. Os "intelectuais da terra" se reunirão com *chefs* de cozinha, homens e mulheres vindos dos quatro cantos do mundo, decididos a adotar produtos das comunidades de alimentação. Professores e universidades que

tratam de assuntos ligados à alimentação, à revalorização dos saberes ancestrais, estarão amplamente representados, numa perspectiva de diálogo com os conhecimentos científicos modernos. A finalidade é valorizar todos os conhecimentos gastronômicos, no seu sentido mais amplo.

Uma vasta rede de produtores, pesquisadores, comerciantes, *chefs* de cozinha, camponeses e consumidores está prestes a nascer, graças a esta nova gastronomia, que concebe o ato de se alimentar como parte da produção. O consumidor torna-se um co-produtor. Porque de sua exigência gastronômica depende a qualidade do produto camponês.

Com "Terra Madre 2006", será criado um grupo transversal formado por "gastrônomos de um novo tipo", vindos de grandes e pequenas comunidades de alimentação, que se situam à margem das organizações políticas tradicionais. Trata-se de uma democracia dos humildes, afirmando-se pela maneira pela qual se alimentam, e que também pensam que um novo desenvolvimento é possível.

Longe de continuar sendo uma prática elitista, a gastronomia pode tornar-se uma ciência mais democrática. Por que a possibilidade de nutrir-se com produtos de qualidade, o prazer de saborear uma boa comida e a defesa da soberania alimentar devem ser direitos de todos.

**Tradução: Patrícia Andrade**

[pat.patricia@voila.fr](mailto:pat.patricia@voila.fr)

---

[1] Sobre o Salão do Gosto de Turim, consultar, por exemplo:  
[www.routard.com/mag\\_evenement/96/le\\_salon\\_du\\_gout\\_de\\_turim.htm](http://www.routard.com/mag_evenement/96/le_salon_du_gout_de_turim.htm)

[2] Ler: *Terra Madre. 1200 World Food Communities*, Slow Food Editore, Bra, Itália, 2004.