



O MOVIMENTO SLOW FOOD NO BRASIL

Heloísa Mader

O Brasil é um país com tradição escravista e latifundiária, com raízes históricas no modelo “empresa”, no qual o trabalhador era “pau para toda obra”. Vamos mudar essa consciência, e conhecer o que é o movimento Slow Food, que está no país desde o ano 2000.

Associação fundada em julho de 1986, em Bra, no Piemonte, norte da Itália, o Slow Food conta hoje 80.000 inscritos, com representantes nos cinco continentes e sedes em 50 países diferentes. Desde o período de sua fundação, o Slow Food cresceu definindo-se como um Movimento Internacional de apoio à cultura dos alimentos e das bebidas tradicionais.

O Slow Food opõe-se à tendência de padronização do paladar e defende a necessidade de os consumidores do mundo todo estarem informados. A comensalidade e o direito ao prazer são os princípios fundadores que inspiram as atividades do Slow Food, que sustenta que cada produto tradicional traz em si o sabor e os aromas da própria região de origem, além do valor

dos rituais locais e das antigas técnicas de produção. Por isso, empenha-se não apenas na preservação dos alimentos e das técnicas de cultura herdadas da tradição – defesa da biodiversidade das espécies cultivadas e silvestres, técnicas artesanais de cultivo e produção, alimentos tradicionais –, como também na proteção de instituições locais, tais como os *caffè* italianos, os *bistrots* franceses, os *inns* ingleses que, pelo seu valor histórico, artístico ou social, são, desde sempre, locais destinados ao prazer gastronômico.

Em 1989, no Opéra Comique de Paris, reuniram-se as delegações de Slow Food provenientes de todo o mundo, assinando o «Manifesto do Slow Food». Um dos tópicos do Manifesto diz:

«...Contra aqueles, e são a maioria, que confundem a eficiência com o frenesi, propomos a vacina de uma adequada porção de prazeres sensuais garantidos, a ser utilizada em lento e prolongado deleite.

Iniciamos justamente à mesa com o *Slow Food*, contra a uniformidade do *Fast Food*, redescobrimos a riqueza e os aromas das cozinhas locais. Se a *Fast Life*, em nome da produtividade, modificou nossa vida e ameaça o meio ambiente e a paisagem, o *Slow Food* é hoje a resposta de vanguarda».

O caracol, emblema da lentidão, animal pequeno e prudente, com uma inegável vocação cosmopolita, foi escolhido como símbolo do Movimento Internacional. O caracol do *Slow Food* é um amuleto contra a obsessão do mundo moderno: a velocidade.

Com o objetivo de preservar e valorizar os produtos territoriais e a agrobiodiversidade, o Movimento Internacional Slow Food, associação sem fins lucrativos, intervém no mercado educando quem produz e quem consome alimentos. Entre as muitas atividades que o Slow Food realiza, os projetos da “Arca do Gosto” e das “Fortalezas” são as apostas do Movimento para o futuro das pequenas produções agroalimentares de qualidade. O projeto da Arca nasce em 1996 por ocasião do primeiro *Salone Del Gusto* em Turim (Itália). A metáfora da Arca é explícita: nesta embarcação simbólica, o Slow Food convida a embarcar os produtos de excelência gastronômica ameaçados pela

homologação industrial, pelas leis hiper-higienistas, pelas regras da grande distribuição e pela degradação ambiental e social. A “Arca do Gosto” localiza, cataloga, descreve e divulga sabores quase esquecidos de produtos ameaçados de extinção, mas ainda vivos, com reais potenciais produtivos e comerciais, alguns dos quais são escolhidos como “Fortalezas”, intervenções concretas do Slow Food com base territorial para sua preservação e promoção.

Os projetos da Arca e das Fortalezas Slow Food são exemplos concretos de atividades de preservação da biodiversidade alimentar, de defesa dos territórios e de suas identidades culturais e de valorização de práticas antigas, oferecendo novas oportunidades de trabalho e de renda nas áreas rurais do Brasil. Desde 2001 o Slow Food está trabalhando na identificação de produtos para a Arca e as Fortalezas no Brasil. O primeiro produto brasileiro que subiu na Arca Slow Food em 2002 foi o Bastão de Guaraná dos índios Sateré Maué. Em 2004, três novos produtos foram escolhidos como Fortalezas a partir de indicações de sócios do movimento e de outros informantes qualificados: são os produtos de Umbu transformados artesanalmente na região de Uauá, no sertão baiano, o palmito da palmeira Juçara produzido pelos índios Guaranis no litoral norte de São Paulo e o feijão Canapu, da região de Picos, PI.

Em linhas gerais, um produto da Arca deve ser o mais natural possível, o que não quer dizer orgânico, mas produzido a partir de práticas ecológicas, próximas da natureza e ambientalmente sustentáveis.

O Prêmio Slow Food pela Defesa da Biodiversidade, cuja primeira edição foi realizada em Bolonha, foi instituído em 2000 com o objetivo de tornar públicas e remunerar as atividades de pesquisa, produção, marketing, promoção e documentação de apoio à biodiversidade no campo agroalimentar. Pode concorrer ao Prêmio uma vasta gama de operadores: dos pesquisadores aos cultivadores, dos distribuidores aos professores e das associações comerciais aos empresários. O Prêmio Slow Food é reservado a todos os que se empenham contra o empobrecimento dos recursos vegetais e animais que constituem a cultura gastronômica de um país, sendo candidatas a ele as pessoas que trabalham pela conservação do equilíbrio ecológico do planeta.

Um dos objetivos do Slow Food é promover e desenvolver a educação sensorial e a cultura do alimento. Desde 1993, o Slow Food colabora com os professores das escolas para ensinar as crianças a desenvolver o campo sensorial, entendido como instrumento de conhecimento, fazendo com que compreendam a importância dos produtos alimentares como parte integrante da cultura das sociedades. O programa de Educação ao Paladar do Slow Food põe seus conhecimentos específicos e sua experiência à disposição dos professores, organizando cursos, conferências, congressos e oficinas sensoriais nas escolas de muitas regiões italianas. A Slow Food Editore também publicou o livro *Dire, fare, gustare (Dizer, fazer, saborear)*, destinado principalmente a quem trabalha no campo da formação.

Além das atividades destinadas às crianças, o Slow Food organizou dois novos projetos educativos para adultos: o Master of Food, que contém um programa de estudo reservado aos setores do vinho e da comida e está subdividido em 20 cursos temáticos, cuja abordagem vai do vinho às técnicas culinárias, do queijo ao azeite, da carne ao peixe. Os cursos são dados em toda a Itália graças à sólida rede organizacional representada pelas 350 *Condotte* ativas. Esta iniciativa constitui um progresso concreto no campo da educação para a comida e o vinho.

É importante o projeto cultural da Universidade de Pollenzo e Colorno que, nascido de uma idéia da Associação Slow Food, mira coordenar os múltiplos saberes e as inúmeras atividades ligadas à comida, através do elemento qualificador da gastronomia. O curso de Estudos em Ciências Gastronômicas está em conformidade com os regulamentos do ensino superior atualmente em vigor na Itália. É constituído por três anos de formação específica para os futuros gastrônomos (durante os quais será ministrado o ensino de disciplinas quer do campo histórico-antropológico, quer do científico e socioeconômico), e por dois anos de especialização, subdivididos em duas orientações: ciências da comunicação gastronômica (jornalismo, editoria, didática) e administração de empresa (marketing alimentar, restaurantes, turismo).

O Slow Food tem um acordo assinado com o governo brasileiro não só pelos direitos humanos, mas para, além da proteção à biodiversidade, a divulgação desses direitos, e ainda, fundamentalmente, para a redescoberta do patrimônio agroalimentar brasileiro.