



Slow Food®

A centralidade do alimento

**Documento do congresso
2012-2016**

ÍNDICE

1. QUEM SOMOS: Uma introdução histórica	3
2. DO QUE ESTAMOS FALANDO: O direito ao alimento	5
2.1 Do alimento à fertilidade do solo	8
2.2 Do alimento à salubridade da água	9
2.3 Do alimento à salubridade do ar	10
2.4 Do alimento à defesa da biodiversidade	10
2.5 Do alimento à paisagem	12
2.6 Do alimento à saúde	13
2.7 Do alimento ao conhecimento e à memória	15
2.8 Do alimento ao prazer, à sociabilidade, ao convívio, ao compartilhamento	16
3. O QUE FAZEMOS	17
3.1 A volta à terra	17
3.2 A luta contra os desperdícios	18
3.3 A economia local e a democracia participativa	20
3.4 A educação permanente	21



Slow Food®

1. QUEM SOMOS: Uma introdução histórica

O Congresso Mundial do Slow Food, que acontecerá em Turim de 27 a 29 de outubro de 2012, será o sexto da história do movimento e será realizado contemporaneamente à quinta edição do Terra Madre, devendo expressar-se sobre temas políticos e culturais que representam a base das atividades diárias dos 1500 convivia e das mais de 2500 comunidades do alimento presentes em 130 países. A rede, tão articulada e complexa, discutirá e compartilhará visões e projetos capazes de dar sentido completo a suas atuações. Ideias, valores, organizações locais (convivia e comunidades do alimento) são o patrimônio mais valioso do Slow Food, os fundamentos do movimento. Ao mesmo tempo, as estruturas organizacionais de nível regional, nacional ou supranacional são instrumentos a serviço da rede, de sua difusão e de seu enraizamento nos territórios.

A flexibilidade, a capacidade de adaptação deste segundo nível foram, ao longo do tempo, a verdadeira força evolutiva do Slow Food. Em nossa história, as diversas opções de organização funcionaram mais ou menos bem: é normal que num caminho se alternem erros e intuições corretas. Mas a verdadeira linfa, que dá força à vivibilidade e à durabilidade dos movimentos, são as visões, as ideias capazes de gerar as boas práticas. Quanto mais diversas, compartilhadas, adaptadas às necessidades locais forem as ideias, mais abrangentes serão as perspectivas.

Pela primeira vez em nossa experiência de mais de duas décadas, um documento congressual é traduzido nos idiomas dos inúmeros países em que o Slow Food está presente, sendo divulgado entre associados, convivia e comunidades, enviado à mídia, às instituições político-culturais e às demais organizações empenhadas na defesa do meio ambiente, dos bens culturais e dos direitos primários. A esperança é que possa promover um debate mundial antes do Congresso, favorecendo ideias e práticas nas diversas regiões.

A intenção é que o documento se mantenha aberto para estimular o grande potencial que temos no mundo, graças às diversidades que aliamos com fraternidade, pois apenas a fraternidade é capaz de abraçar a complexidade do mundo.

A diversidade não se governa, ama-se. Compartilhar ideias é um ato de liberdade: união e diversidade podem caminhar juntas e juntas progredir.

O Manifesto do Slow Food, redigido com graça e inteligência por Folco Portinari e assinado em 1989 em Paris pelos fundadores do movimento, foi o primeiro capítulo de um pensamento compartilhado nos quatro cantos do planeta. Sua originalidade continua atual e inspirou a história do Slow Food. O direito ao prazer, a importância de recuperar ritmos de vida saudáveis e o valor da biodiversidade cultural são os temas que representaram a base da formação de no mínimo duas gerações de dirigentes.

Na segunda metade da década de 90, a consciência de que o mundo da gastronomia deveria mobilizar-se para defender o grande patrimônio agroalimentar ameaçado pelas produções em massa, tornou-se, para o Slow Food, fonte de inspiração da Arca do Gosto e das Fortalezas. Defender espécies vegetais, raças animais e conhecimentos em risco de extinção, caracterizou, com força e prestígio, o nosso trabalho. No início do novo século, a nossa organização e a nossa rede já tinham adquirido uma maior importância em boa parte dos países do mundo ocidental, mas a verdadeira mudança ainda estava por acontecer.



Slow Food®

Em 2004, o Terra Madre se tornou a iniciativa mais relevante e ambiciosa do Slow Food: um sonho que se torna realidade e que, uma edição após a outra, estende sua influência a todos os continentes, fortalecendo o trabalho e a autoestima de milhares de comunidades do alimento que, graças à rede, veem reconhecidos seus sacrifícios e ideias. O Terra Madre mostra a todos a desigualdade de um sistema alimentar global que empobrece os recursos do planeta, comprometendo o futuro das próximas gerações.

O Terra Madre nos obriga a questionar o conceito de qualidade do alimento que não leva em conta apenas o sabor, mas que considera também a defesa do meio ambiente e a justa remuneração dos produtores.

“Bom, limpo e justo” é a síntese de um modelo que não somente mantém unido, internamente, o nosso movimento, mas que conquista autoridade e respeito externos. Em 2007, o Congresso Mundial de Puebla, no México, detectou esta onda inovadora, também através da manifestação de uma realidade jovem que, graças ao Youth Food Movement e à Universidade de Ciências Gastronômicas, vê o Slow Food e Terra Madre com interesse cada vez maior. De Puebla até hoje, as sementes do Terra Madre e do Slow Food começaram a brotar com intensidade cada vez maior. É apenas o início de um enraizamento forte e diferenciado, destinado a crescer ao longo dos próximos anos, ultrapassando os limites de um conceito gastronômico antigo e inadequado.

Uma visão holística da gastronomia e a construção da capacidade de ultrapassar conceitos que não defendem o valor das diferentes culturas do planeta: os mais belos desafios que temos pela frente para os próximos anos. Aquela que no início parecia apenas uma intuição genial, acabou se tornando uma certeza compartilhada: a centralidade do alimento é um ponto de partida extraordinário para uma nova política, uma nova economia, uma nova sociabilidade. Esta certeza foi amadurecendo ao longo do tempo, não apenas dentro do Slow Food, mas no mundo inteiro, com milhões de pessoas cada vez mais conscientizadas.

A centralidade do alimento que este documento pretende afirmar com determinação implica na convicção de que o direito ao alimento é o direito primário da humanidade, para garantir a vida não apenas do gênero humano, mas de todo o planeta.

Esta afirmação terá desdobramentos importantes para a nossa forma de atuar e trabalhar: nos ajudará a ir além dos tradicionais limites do gastrônomo que não enxerga além de seu prato, e nos levará para portos seguros, onde a simplicidade encontrará o verdadeiro prazer, a agricultura iluminada será responsável pela bondade e beleza, o sabor andar de braços dados com o saber, a economia local cuidará do planeta e do futuro dos jovens. Sem o direito ao alimento bom, limpo e justo para todos, estas instâncias não poderão ser realizadas e toda a humanidade sofrerá, como a nossa mãe Terra.

Pela primeira vez, a composição do nosso Congresso evidencia uma verdadeira rede mundial, testemunhada não só pela quantidade de delegações presentes, mas também pela diversidade de culturas, crenças, histórias individuais e coletivas. Amadurecemos a convicção que o Slow Food e o Terra Madre podem estimular e fortalecer, com reciprocidade e superando preconceitos organizacionais, filhos de diversas sensibilidades.

É um grande desafio que vale a pena ser vivido.



Slow Food®

O debate sobre este documento contará com encontros e reuniões em todos os lugares do mundo onde houver um convivium Slow Food ou uma comunidade do Terra Madre. É nosso desejo que esta riqueza extraordinária possa dar a todos nós a energia para continuar sonhando.

2. DO QUE ESTAMOS FALANDO: O direito ao alimento

Dizer que o alimento deve voltar a ser elemento central das reflexões que se referem ao homem é dizer algo fundamentalmente político. Os consumidores de alimentos são uma “não categoria”: as ações que têm por objetivo os consumidores de alimentos são dirigidas a todo o gênero humano. Por isso são ações políticas por excelência.

Hoje consideramos os consumidores aqueles que “compram” os alimentos, mas se os alimentos forem considerados apenas como algo a ser vendido e comprado (tornando-se competência das políticas econômicas e não da política em si), se perde de vista o alimento como “direito”. Aquilo que é essencial para a sobrevivência faz parte da esfera dos direitos: é por isso que falamos de direito ao alimento e direito à água.

A ideia de direito ao alimento, desde sua primeira definição, no artigo 11 do Pacto internacional sobre os direitos econômicos, sociais e culturais, adotado pela Assembleia Geral das Nações Unidas em 1966, integra-se com a ideia de direito à liberdade da fome.

A alínea 1 do artigo declara «o direito de toda pessoa a um nível de vida adequado para si próprio e sua família, inclusive à alimentação, vestimenta e moradia adequadas, assim a uma melhoria contínua de suas condições de vida.» e a alínea 2 define o «direito fundamental de toda pessoa de estar livre da fome».

Sem a segunda alínea, o artigo 11 não representaria um questionamento urgente. A escolha das palavras utilizadas nos leva a uma reflexão. Fala-se de “livre da fome”, pois a fome é uma forma de escravidão: é, antes de tudo, uma escravidão física que pode se traduzir em escravidão econômica, social e pode, muitas vezes, referir-se aos próprios governos dos países escravos da fome, tornando-se escravidão política.

Por isso deve abrir-se, também em nosso movimento, uma temporada de luta declarada contra a fome, assim como abriu-se a temporada da luta contra a escravidão. Foi uma luta que durou três séculos e que, em alguns lugares do mundo – poucos, felizmente – ainda não acabou. Precisamos lutar contra a fome, pois a fome é, acima de tudo, uma forma de injustiça, de prepotência com seres humanos que têm os mesmos direitos que nós. E não poderemos nos sentir “à vontade”, no nosso direito ao alimento garantido até que o mesmo direito não seja garantido para todos.

Há outra coisa no artigo que chama a atenção: é a «melhoria contínua de suas condições de vida». Precisamos nos perguntar se há um limite a esta «melhoria contínua», precisamos questionar o conceito de limite. Quem já alcançou a garantia do direito ao alimento e de estar livre da fome tem direito de se preocupar com a própria melhoria, embora uma parte da humanidade ainda não tenha as mesmas garantias? Ou chega-se a um ponto no qual a melhoria de um compromete o direito ao alimento do outro?

Uma associação como o Slow Food tem o dever de reconsiderar as perspectivas de



Slow Food®

tais direitos. Porque o Slow Food defende o direito ao prazer, e não existe prazer baseado no sofrimento e na escravidão dos outros.

Outro aspecto para reflexão é que o direito ao alimento não consta no artigo 6, que fala do direito à vida: por que razão? A vida faz parte dos direitos civis e políticos; a alimentação, dos direitos econômicos, sociais e culturais. A água, então, não existia: só apareceu no âmbito dos direitos em 2010, quando as Nações Unidas ratificaram, finalmente, o direito à água segura e limpa para uso alimentar e higiênico como um direito essencial «para o pleno desfrute da vida e de todos os direitos humanos».

É como se a alimentação fosse considerada um direito “acessório”. A alimentação, naquele texto, não tem o mesmo status de direito político e civil que tem a vida. A nossa associação deve provocar um debate, em termos muito concretos, para que o direito à alimentação e à liberdade da fome sejam incorporados no direito à vida, e deve comprometer-se concretamente para o cumprimento de tais direitos.

Aquele texto é, com certeza, filho de seu tempo. É filho, especialmente, da convicção de que a humanidade pode desvincular-se de suas necessidades, de sua dependência física. A “vida” é quase um conceito abstrato; o alimento, um dos elementos de dependência, está inserido entre os direitos sociais e econômicos. Está aqui o germe de um dos pontos a corrigir: o alimento não é direito somente de quem tem dinheiro para comprá-lo.

O sonho de uma vida independente das estações e, de modo geral, do tempo e das mudanças, foi a utopia de liberdade de muitas civilizações, baseada em dois alicerces: o progresso técnico e o dinheiro. Os países com tecnologia e dinheiro suficientes teriam o direito ao alimento garantido. A indústria alimentar e a agricultura de tipo industrial, voltada para o mercado, foram as principais defensoras desta visão.

Mas um direito universal, estreitamente ligado à existência do homem, não pode ser condicional: quem não tiver tecnologia e dinheiro, como poderá assegurar-se a comida?

E não é apenas isso: os prejuízos provocados ao planeta e à saúde dos homens por este tipo de agricultura já são evidentes. Não apenas aquele sistema não se preocupava com a humanidade como um todo, o que é pior, se preocupava exclusivamente com aqueles que tinham condições de pagar, prejudicando os recursos de todos, inclusive dos que não se beneficiaram dos resultados, e contribuiu para distanciar o cumprimento dos direitos fundamentais da parte mais fraca.

A definição de direito à alimentação foi analisada pelo Alto Comissariado para os direitos humanos, que identificou algumas obrigações para os Governos:

- a obrigação de **respeitar**, isto é, de não interferir com os meios de subsistência de seus cidadãos e com a sua capacidade de alimentarem a si próprios;
- a obrigação de **proteger**, o que implica na criação de um sistema de regras relativas à segurança alimentar, à defesa do meio ambiente, à propriedade da terra;
- a obrigação de **atuar** e, portanto, permitir, através de políticas adequadas, o acesso dos mais necessitados aos recursos ou, em casos extremos, uma assistência direta que permita, ao menos, a liberdade da fome.



Slow Food®

Bastaria a primeira obrigação para que se declarasse danoso o sistema agroalimentar de tipo industrial imposto pela organização internacional dos mercados nos últimos sessenta anos. Para o Slow Food e o Terra Madre, esta obrigação tem a ver com o respeito pelas agriculturas tradicionais e sustentáveis, as únicas que sempre preservaram a agrobiodiversidade, os recursos e as diversidades culturais, cujos defensores são os produtores de pequena escala, as mulheres, os idosos, os povos indígenas.

A experiência do Slow Food, primeiro com as Fortalezas, depois com o Prêmio pela preservação da biodiversidade e, recentemente, com o Terra Madre, ensinou-nos que a segurança alimentar, no sentido de qualidade, acesso e diversidade do alimento, não é garantida pelos sistemas que produzem poucos produtos em grandes extensões de terra, sem considerar os cultivos locais e com o único objetivo de alcançar uma posição melhor nos mercados internacionais.

Deste ponto de vista, o recente trabalho na África – o continente que paga o preço mais alto em termos de direito ao alimento – nos leva a continuar com entusiasmo nesta direção, pois é exemplar. As mil hortas na África, a luta contra a grilagem de terras, os Mercados da Terra, as comunidades do alimento, os direitos dos povos indígenas, as lutas de nossos associados africanos fortaleceram a nossa ideia de que o trabalho com as comunidades locais é indispensável para garantir o direito ao alimento. O exemplo da África, pelo nosso sentimento de fraternidade universal, impõe o nosso forte apoio ao trabalho da rede africana que atua dentro do movimento. A rede africana tem plena consciência de que o futuro de seu continente está em suas próprias mãos, sem esquecer, contudo, que a causa principal dos problemas africanos reside em velhas e novas formas de colonialismo. Precisamos estar cientes de que o futuro da África representa o futuro do mundo. Descolonizar o nosso pensamento, fazendo prevalecer reciprocidade e generosidade é também uma forma indireta de apoiar as comunidades em que nos inserimos, ou seja, o nosso direito ao alimento em cada canto da Terra.

A segurança alimentar e o direito ao alimento só podem realizar-se respeitando as diversidades culturais, que criam bem-estar físico e psíquico nas comunidades, mas também pequenas economias locais que se refletem em cuidado pelo território e revitalização de canais de atividade e crescimento humano, para que se tornem, por fim, experiências modelo replicáveis e adaptáveis a qualquer lugar.

É por isso que colocar água, direito ao alimento e liberdade da fome no centro das políticas significa dar mais valor à humanidade do que aos mercados. Acreditamos que seja esta a tarefa de uma política que defende o bem comum e que este seja o âmbito no qual a nossa associação deva atuar com uma determinação cada vez maior, em diversos níveis e em diversas frentes.

Precisamos empreender uma luta sem quartel contra a morte pela fome, na África e na América Latina, na Ásia e nos Estados Unidos, no campo e nas grandes cidades. Não há luta mais urgente, não há prioridades alternativas. Não podemos falar de sustentabilidade, direitos, futuro, se não falarmos também – e acima de tudo – da fome. O Slow Food pretende assumir esta luta e entrar, sem hesitações, no campo de batalha. A Fao avalia que são suficientes 34 bilhões de dólares por ano para inverter o caminho de uma vez por todas. É um valor ridículo se comparado aos esforços realizados para salvar os bancos europeus e americanos da crise financeira.

É nossa tarefa exigir de cada um de nossos governos que a luta contra a fome se torne a prioridade da política mundial. Não podemos mais esperar.



Slow Food®

2.1 Do alimento à fertilidade do solo

O alimento é aquilo que deveria lembrar-nos todo dia que somos parte da Natureza, que a ela pertencemos, que é dentro dela que nos encontramos, no maior sistema vivo. Os alimentos vêm da Natureza, através da Terra, através de nós é cultivado para depois voltar para a Natureza, sempre através da Terra. Exatamente como nós que, no final da vida, voltamos a ser parte da Terra.

O nosso metabolismo é o mesmo de todos os sistemas vivos: animais, plantas, micro-organismos, a própria Terra. Antigos poetas definiram o metabolismo como «o respiro da vida». O alimento, que vem da Terra, é comido, digerido, sua energia é absorvida, e depois é devolvido à Terra.

O solo também é um sistema composto por seres vivos, dos quais depende a sua fertilidade que é indispensável para garantir tanto a vida de cada um de nós, como a vida do planeta: em ambos aspectos, a produção de alimentos é um elemento importantíssimo. O solo come aquilo que lhe devolvemos, digere e, por sua vez, devolve, num ciclo contínuo feito de conexões que a ciência ainda não conseguiu explicar completamente. Ameaçando e comprometendo a fertilidade dos solos e, portanto, pelo fato de ser um sistema vivo, prejudicamos o «respiro da vida» na Terra, a nossa vida e a vida do planeta no qual vivemos.

Escolhendo o que comer, temos também a oportunidade de defender a fertilidade, cada vez mais ameaçada no mundo inteiro: práticas intensivas – cultivo e criação – agricultura industrial, abuso de substâncias químicas utilizadas no solo, resíduos e chorume que o solo não consegue metabolizar, resíduos industriais e urbanos...

Muitas vezes há outros excessos que, literalmente, matam o solo: acontece mesmo com grandes usinas de energia alternativa, como painéis solares instalados em terrenos férteis, e também com obras como barragens, pontes, estradas. Às vezes, os benefícios que estas obras trazem não são suficientes para compensar a perda definitiva de terrenos férteis. Em muitas regiões do planeta, sobretudo nas regiões consideradas mais “desenvolvidas”, a fertilidade do solo tem outros inimigos: a construção e a urbanização desenfreadas. Não temos dados suficientes para definir o tamanho do problema em nível global – e muitas comunidades rurais provavelmente ainda não foram afetadas ou foram afetadas apenas em parte – mas em muitas regiões do mundo, a construção de casas, prédios, centros comerciais, indústrias, rouba, dia após dia, enormes quantidades de terra útil para a produção de alimentos ou, de qualquer forma, para garantir o «respiro da vida», mesmo não sendo cultivadas, permitindo a absorção da chuva. Estes solos arrasados foram perdidos para sempre.

É difícil opor-se a estas construções e grandes obras individualmente, como simples moradores do planeta, mas através do movimento Slow Food e da rede do Terra Madre, podemos unir as nossas forças às de outras organizações para que a voz de quem defende a fertilidade do solo como um bem comum seja ouvida. E também é fácil escolher ou cultivar um alimento que respeite ou mantenha a fertilidade dos solos. São estas as armas das quais dispomos como produtores e coprodutores de alimentos, para transformar o simples ato de comer em mensagem para quem ainda não compreendeu que a fertilidade do solo é sagrada, e que quando um terreno morre, é pouco provável que possa voltar a viver. Com um alimento bom, limpo e justo no centro



Slow Food®

de nossa existência, contribuímos para garantir o «respiro da vida» por muitos séculos.

2.2 Do alimento à salubridade da água

O nosso planeta, como o nosso corpo, é composto por 70% de água. As placas de terra onde vivemos são hospedadas e atravessadas pela água. Todas as nossas ações provocam um eco em algum meio aquático: seja mar, rio ou lago, ou simplesmente o ar, que cederá à água as substâncias que contém.

A abordagem interdisciplinar que exige a análise de cada problema relativo à natureza, com a água torna-se imprescindível: precisamos compreender o impacto de nossos comportamentos na terra sobre a qualidade das águas internas e dos mares, sejam os comportamentos relativos ao mundo do setor agroalimentar, ou aos muitos outros setores da atividade humana, do transporte à indústria, da construção ao turismo.

Por esta razão, o Slow Food é cada vez mais chamado a manifestar-se sobre questões aparentemente não inerentes a seus temas imediatos. Os nossos comportamentos de consumidores/utilizadores têm o mesmo teor de responsabilidade que os comportamentos de políticos ou industriais. Precisamos aprender a pensar em termos de “pegada hídrica” (water footprint): quanto e como nos deslocamos, que ocupação do solo (e, conseqüentemente, impermeabilização) provocamos, quanta água não economizamos ou desperdiçamos, quanta água “custou” o alimento que escolhemos. A rede hídrica do planeta é uma só. A vida de cada gota d'água que bebemos está ligada à vida do mar. A vida do rio que atravessa a nossa cidade antes de desembocar no mar é ligada à água utilizada por nossas indústrias.

Há, no mínimo, três vertentes a considerar.

Na primeira, podemos incluir todas as atividades humanas que não têm ligação com o alimento: a construção de estradas, o transporte, as atividades industriais. Estas atividades todas precisam da água e têm conseqüências sobre a água.

Na segunda vertente, podemos colocar todas as atividades relativas ao setor agroalimentar, incluída a produção de energias alternativas: a forma com que cultivamos os nossos campos ou criamos os nossos animais pode ter conseqüências graves em termos de poluição para os aquíferos, ou muito caras em termos hídricos. Geralmente, os cultivos e as criações de grande escala, que incluem variedades ou raças não tradicionais e, portanto, não adequadas a um determinado território, exigem muitos insumos em termos de energia e água, e implicam um grande desperdício de água, além de perdas importantes (ou uma falta de armazenamento) de CO₂, com conseqüências adicionais em termos de perturbação do ciclo da água, contribuindo também à mudança climática, que é mais um fator de desequilíbrio. A mesma coisa vale para os processos de processamento e distribuição dos alimentos industriais.

O terceiro aspecto se refere ao alimento que vem diretamente da água e, portanto, à pesca, especialmente a pesca no mar. A situação dos mares, em todo o planeta, é preocupante; não somente ressentem-se das atividades humanas na terra, mas também estão submetidos a uma pesca excessiva, fazendo com que muitas populações de peixes corram risco de extinção. É preciso considerar a escala para



Slow Food®

compreender o quanto pode ser prejudicial (e como desperdiça) a pesca de tipo industrial, e que nível de sustentabilidade é capaz de garantir a pequena pesca costeira. Por outro lado, as tentativas de transferir para a água os modelos produtivos testados na terra (criação) demonstraram claramente que, salvo algumas exceções, o impacto ecológico é tal que não há como considerá-los, ainda, uma alternativa viável à pesca.

Tudo isso nos interessa, e o compromisso do Slow Food neste sentido deve aumentar.

2.3 Do alimento à salubridade do ar

Em nossas cidades, o nível de partículas e de metais pesados no ar fica, em grande parte do ano, acima do limite de alerta. Aumentam as doenças pulmonares e da pele ligadas à exposição a agentes tóxicos, e cresce a porcentagem de tumores. A qualidade do nosso ar está em constante deterioração e, com ela, a qualidade da nossa vida. Os custos em termos de saúde (e, conseqüentemente, de dinheiro) afetam cada vez mais os orçamentos familiares e públicos.

Em 2010, 115 milhões de contêineres foram deslocados pelo mundo, além do fluxo de mercadorias transportadas em rodovias e ferrovias e não em contêineres. Isto significa que o impacto do comércio global no ar do planeta é impressionante. Neste quadro, os alimentos contribuem, em boa parte, para aumentar números já estratosféricos, com uma enorme quantidade de produtos alimentares que dá a volta ao mundo para chegar do campo à mesa.

A produção de alimentos deve ser sustentável e favorecer a qualidade da vida e do meio ambiente, acima de tudo do ar. Isto é possível somente com uma agricultura de pequena escala. A monocultura vê o alimento como uma mercadoria, com um valor ditado exclusivamente pelo preço e que, portanto, não pode, por sua característica, dar peso ao impacto dos transportes e dos tratamentos químicos. As monoculturas são prejudiciais para o meio ambiente e para quem mora perto das plantações. A qualidade do ar é deteriorada pelos agentes químicos (fertilizantes e pesticidas), e também pela grande quantidade de CO₂ emitida no deslocamento dos produtos de um canto a outro do mundo.

Isto não pode e não deve mais ser tolerado: está em jogo a salubridade do ar, a qualidade de vida e a nossa própria sobrevivência. Não podemos pensar que no futuro continuaremos a utilizar alimentos produzidos a milhares de quilômetros de distância e conservados durante longos períodos de tempo para que possam sobreviver a uma viagem inútil.

Devemos e queremos questionar e modificar radicalmente as bases de uma agricultura que se tornou uma ameaça para o meio ambiente. Pequena escala, local e orgânico são a nossa resposta ao agronegócio com efeitos negativos.

2.4 Do alimento à defesa da biodiversidade

A questão da biodiversidade é um tema que há muito tempo está entre as prioridades da agenda do Slow Food e do Terra Madre. O termo “biodiversidade” indica o conjunto



Slow Food®

de todas as formas de vida do planeta, o que significa não apenas espécies individuais, mas também ecossistemas inteiros.

As Nações Unidas declararam a década de 2011 a 2020 “década da biodiversidade”, e neste contexto, o Slow Food pretende fazer o seu papel de protagonista.

Desde o início fomos promotores do alimento bom, limpo e justo, o que significa dispor de uma ferramenta inigualável de luta contra a perda da biodiversidade em vários níveis, da biodiversidade selvagem à agrícola. Promovendo o alimento local e as produções de pequena escala e de qualidade, estamos defendendo raças animais e variedades vegetais talvez menos produtivas, mas com importantes capacidades, aprimoradas em milênios de evolução, de adaptação a um determinado contexto biológico e pedoclimático.

É necessário insistir sobre este ponto, chamando a atenção para o potencial do alimento de qualidade na conservação da biodiversidade, seja biológica ou cultural.

Os dados são assustadores e a atenção está aumentando também em nível institucional. Até o final do século, se continuarmos neste ritmo, 10% de todas as espécies vivas estarão extintas. É preciso acrescentar mais um elemento fundamental para compreender a dimensão do fenômeno: não estão em risco de extinção apenas as espécies selvagens, mas também e acima de tudo, as espécies domésticas para a produção de alimentos. «De acordo com dados da FAO, 75% das variedades agrícolas desapareceram no último século; e três quartos da comida que os ocidentais colocam hoje no prato, provêm de apenas doze espécies de plantas e cinco espécies de animais» [Documento de posição do Slow Food sobre a biodiversidade]. Isto significa que estamos estabelecendo as bases para uma fragilidade cada vez maior do sistema de vida do qual fazemos parte, que terá cada vez menos recursos para responder, com a adaptação, às inevitáveis mudanças e aos desafios crescentes causados pelo uso desconsiderado dos recursos naturais.

A biodiversidade nos oferece serviços que não podemos reproduzir de outra forma e aos quais não podemos renunciar. Para citar apenas o mais macroscópico, um sistema com uma taxa elevada de biodiversidade pode responder corretamente às mudanças climáticas e ter ele mesmo uma importantíssima função reguladora do clima, mantendo constantes as condições, aliviando o aquecimento global e protegendo enormes áreas do planeta dos riscos da perturbação hidrogeológica. A isto junta-se o valor estético (e, portanto, econômico, pois muito de nosso turismo, por exemplo, se deve às nossas paisagens rurais) e espiritual (e, portanto, de defesa da saúde coletiva) da biodiversidade e sua função regeneradora. Não é por acaso que as regiões com alta taxa de biodiversidade são aquelas onde a regeneração dos solos é maior e mais rápida e o impacto dos agentes poluentes introduzidos artificialmente pela atividade humana é amenizado.

A biodiversidade não é relevante apenas do ponto de vista das espécies animais e vegetais em si, mas está ligada também a inúmeras atividades humanas (gastronomia, artesanato alimentar e não alimentar, medicina tradicional, rituais, festas...) que não podem sobreviver à homologação dos cultivos e das técnicas de produção e processamento.

Quando houver um sistema produtivo que põe em risco a sobrevivência do planeta, deve-se contrapor a visão do alimento segundo o Slow Food e o Terra Madre: o



Slow Food®

alimento não pode e não deve se tornar uma ameaça para a biodiversidade. Hoje, ao contrário – é paradoxal, mas real – estamos atravessando um momento histórico em que a principal ameaça à vida de muitas espécies é a própria a produção de alimentos, elemento indispensável à vida.

O alimento produzido em grande escala, a agroindústria, a monocultura e a agricultura química são os principais responsáveis pelo desastre. A agricultura local, sustentável, baseada em técnicas e espécies autóctones, que não abusa de produtos químicos, que não desperdiça recursos hídricos, que não aposta apenas na quantidade, é uma ferramenta eficaz para corrigir a atual tendência. Não podemos continuar assim. Se a agricultura se salvar, e salvar o planeta, será graças à dimensão local, às variedades tradicionais e autóctones, à pequena escala. Não há outro caminho. As comunidades do alimento do Terra Madre são um exemplo deste modelo valioso.

Sobre a questão das variedades tradicionais e autóctones, é preciso refletir mais um pouco. As sementes representam a base de qualquer agricultura, determinam as produções e o modelo. As monoculturas, a agricultura de tipo industrial, orientada para o mercado, baseia-se no desempenho produtivo das sementes: devem ser uniformes, sempre iguais, seja qual for o lugar e o clima. Por exemplo, os “híbridos comerciais” dos cereais, resultado de cruzamentos inclusive de linhas parentais, dão resultados excelentes na primeira geração, mas precisam de mais insumos externos (água, antiparasitários, defensivos...), não contendo a variabilidade que desenvolve a resistência, permitindo que as espécies autóctones, multiplicadas de modo tradicional, respondam com maior flexibilidade aos desafios do clima e às condições de uma determinada região. A agricultura sustentável, cujo objetivo é o menor impacto possível sobre os recursos naturais e produtos saudáveis, precisa de sementes tradicionais. Precisa manter as competências sobre o tipo de reprodução, multiplicação, renovação. Estas sementes são cada vez menos conhecidas, mais raras, e as competências necessárias para a sua defesa são cada vez menos difundidas. Pode crescer o número de hortas familiares, mas se nestas hortas forem plantados apenas híbridos comerciais, o objetivo será realizado somente pela metade: as hortas serão importantes para a saúde, a economia, a paisagem, mas não conseguirão preservar a biodiversidade das sementes ou o meio ambiente. Os inúmeros agricultores que ainda sabem reproduzir e multiplicar suas sementes; os inúmeros consumidores que se preocupam com a autenticidade daquilo que compram; os operadores de mercado que trabalham não apenas pelos lucros, mas também pelo cuidado do planeta: todos eles devem criar uma aliança que tenha como objetivo principal a atenção especial para as sementes, com a consciência de que não existe soberania alimentar sem sementes tradicionais. O caso dos OGMs é um caso extremo, que chama muito a atenção, mas o interesse das empresas pela patenteabilidade das sementes está passando dos OGMs às sementes tradicionais e até mesmo das sementes ao produto final. É preciso, portanto, que o valor das sementes tradicionais, em vista da defesa da biodiversidade e da prática da soberania alimentar, seja reafirmado com vigor, e que se encontrem as ferramentas para frear a perda de sementes e de competências que está ocorrendo no mundo inteiro.

2.5 Do alimento à paisagem

Se somos parte do movimento Slow Food, se estamos na rede do Terra Madre, não é



Slow Food®

só porque cuidamos da nossa alimentação, mas porque sabemos que para comer de uma forma boa, limpa e justa é indispensável cuidar da parte do planeta na qual vivemos. Amamos os lugares onde vivemos e trabalhamos, e sentimos o dever de preservá-los, utilizando os recursos sem impedir que se renovem e buscando melhorar o seu potencial através da agricultura. Sentimos o dever de cuidar da nossa terra, pois quem cuida de algo ou de alguém, está, na realidade, amando. E é exatamente o que sentimos por nossa terra: amor. Seja no campo ou na cidade, queremos viver em lugares onde produção, distribuição e consumo de alimentos sejam atividades em harmonia com o sistema no qual são produzidos, que não deve ser adulterado, comprometido, destruído.

Quando um lugar é produtivo de forma boa, limpa e justa, geralmente gostamos do lugar. Um lugar bonito. Pode ser o campo que cultivamos ou onde os nossos animais pastam, ou também a nossa horta, rural ou urbana, ou o mercado onde vamos para encontrar pessoas e trocar ideias e informações, ou ainda o local onde convivemos e socializamos com os nossos amigos, de forma convivial. Quando a comida é boa, limpa e justa, tudo o que estiver ligado à comida faz parte de um sistema que se traduz em beleza. Gramados, bosques, florestas, hortas, povoados, vilarejos, cidades que respeitam a natureza são a nossa paisagem favorita, aquilo que gostaríamos de poder ver todos os dias, aquilo que gostamos de visitar quando viajamos. A paisagem e sua beleza são patrimônios que nos ajudam a viver melhor, que nos fazem sentir bem, que tornam a vida mais agradável, aumentando o orgulho que sentimos por nossa terra. Através da comida temos também a oportunidade de atuar em favor da beleza, para que nos rodeie sempre e para que as futuras gerações também possam aproveitar. A beleza não é uma opção, não é um luxo, não é antagônica ao progresso humano. Nas sociedades industriais, muita beleza foi sacrificada em favor de uma ideia equivocada de progresso. Vítimas do “progresso” são também muitas sociedades rurais que sofrem com o descuido e o abandono, ou com o aumento exagerado das atividades agrícolas: nestes campos já não há mais beleza.

Na antiguidade, a beleza era sempre procurada e “cultivada”: os nossos antepassados, em qualquer lugar do mundo, sempre buscaram a beleza. Hoje precisamos reafirmar, como no passado, que a beleza é indispensável para o bem-estar humano, que é sinônimo de civilização e de progresso real. Quanto mais beleza houver em volta, maior será o bem-estar. A beleza da paisagem é a prova mais imediata do estado de saúde de uma região, em equilíbrio entre atividades humanas e vigor natural. A beleza é índice de harmonia, assim como a harmonia sempre foi índice de beleza. A beleza é um valor: um valor absoluto, mas também um dos valores do alimento. O alimento bom não apenas dá prazer, mas também cria e preserva a beleza. A qualidade da paisagem onde vivemos indica quanto os nossos sistemas alimentares são bons, limpos e justos: por isso deve ser preservada.

2.6 Do alimento à saúde

Uma boa alimentação é o elemento chave de uma boa saúde. Entre as muitas funções da alimentação, portanto, entre os muitos direitos que a alimentação transmite, há o direito à saúde. Isto significa também que o destino do alimento está ligado ao destino dos outros direitos.



Slow Food®

No mundo contemporâneo, dominado pelo mercado, a comida – com valor e direito a ela ligados – tornou-se mercadoria. A comida é vendida, comprada, desperdiçada. O mesmo ocorre com a saúde.

No mundo rico, que une os prejuízos de alimentos altamente industrializados a um estilo de vida cada vez mais sedentário, doenças como obesidade, diabetes e distúrbios cardiocirculatórios estão alcançando níveis de alarme epidemiológico. O que é isto, se não um desperdício de saúde?

No mundo rico, desenvolvem-se remédios para distúrbios que poderiam ser evitados. Mas evitar os distúrbios não satisfaz as exigências do mercado, os recursos que poderiam ser utilizados em educação e prevenção, em pesquisa e estudo, não encontram saída; e consumidores cada vez menos competentes em matéria de alimentação adoecem cada vez mais, comprando cada vez mais medicamentos. A saúde também é uma mercadoria.

Onde não há dinheiro, há fome de saúde, mas estas questões não interessam ao mercado. É muito rentável criar – simplesmente não investindo em formação – um consumidor rico ignorante, que comerá mal e cujo colesterol irá às alturas: poderá então comprar medicamentos e nutracêuticos que, muito provavelmente, não trarão nenhum benefício sem cultura alimentar. Mas este não é um problema do mercado, muito pelo contrário; do outro lado do mundo, ao mesmo tempo, um pobre adoece de malária, mas não pode se dar ao luxo de comprar um remédio que nem sequer foi estudado.

O mercado não é capaz de solucionar os danos que ele mesmo provoca: é preciso intervir para contrastar tanto o incremento das “doenças do bem-estar”, como a fome e a desnutrição.

A saúde deve ser considerada um bem comum. A saúde de um indivíduo é parte de um sistema de interdependências, é parte da saúde de uma comunidade e de sua capacidade de cuidar de seu próprio território, dela mesma, de seu futuro.

A saúde não é um efeito pessoal: com certeza temos direitos sobre a nossa saúde, mas não somos os únicos responsáveis pela nossa saúde, nem as únicas vítimas da nossa falta de saúde. Não há saúde individual se falta a saúde coletiva.

A saúde é um bem comum, está ligada não só às gerações presentes, mas também às futuras. A elas transmitimos um ambiente e uma parcela de saúde ligados diretamente com a forma com que atuamos e nos alimentamos hoje. Vale, para a saúde, aquilo que vale para os outros bens comuns:

- todos têm direito de ter acesso
- todos têm o dever de não desperdiçá-la e de favorecer as condições para sua renovação, sua conservação e sua justa distribuição.

O caminho que me leva, ao escolher alimentos inadequados para o meu organismo, a criar condições para um ataque cardíaco, é o mesmo com que favoreço um sistema alimentar que, por exemplo, agrava as mudanças climáticas. Criam-se condições para secas em regiões do mundo em que as pessoas poderiam viver melhor se a minha atitude tivesse sido diferente. Estas pessoas não têm recursos suficientes para



Slow Food®

recomprar a própria saúde, nem responsabilidade alguma em relação aos prejuízos que sofrem.

As produções alimentares sustentáveis, assim como a uma educação do cidadão consumidor, contribuem para criar e manter saúde: é por isso que achamos que o setor da saúde também deve ser um setor de competência do Slow Food.

2.7 Do alimento ao conhecimento e à memória

Na história da humanidade, a produção de alimentos, sua conservação e sua distribuição, criaram um patrimônio imenso de conhecimentos, transmitido, ao longo do tempo e do espaço, e objeto de constante transformação para garantir adaptabilidade e eficiência. Conservar memória e transmitir estes conhecimentos de geração em geração é um método eficaz para não repetir erros já cometidos, mas também condição primária para descobrir novas fronteiras e novas oportunidades. Durante séculos, esses conhecimentos foram um dos principais elementos que caracterizaram as comunidades. Mulheres, agricultores e idosos eram os principais guardiães e transmissores de tais saberes.

Junto com as culturas indígenas, este sistema cognitivo multifacetado é definido, hoje, como saber tradicional. Ao longo do tempo, fortaleceu-se com a prática e foi transmitido oralmente dentro das famílias ou das comunidades. Com a chegada da revolução industrial, do controle da ciência por parte das grandes empresas e da comercialização dos saberes através de patentes, foi reforçado um dualismo entre ciência oficial e saberes tradicionais que não ajuda o bem comum. O Slow Food acredita que é somente com o diálogo, a dialética e a troca entre esses dois reinos do conhecimento que se pode imaginar um futuro sustentável. Mas o diálogo deve acontecer entre todos, em nível de igualdade, evidenciando as competências e especificidades de cada um.

As novas tecnologias não estão em conflito com este diálogo, podem, inclusive, fortalecer a catalogação e a difusão dos saberes tradicionais. A Universidade de Ciências Gastronômicas de Pollenzo está trabalhando muito neste sentido, através de sistema de pesquisa aplicada chamado “Os celeiros da memória”. Com ferramentas audiovisuais à disposição dos alunos, das comunidades do alimento, dos conviva, é possível reunir depoimentos orais, práticas e rituais de convívio, que serão reunidos e disponibilizados para quem estiver interessado na transmissão dos conhecimentos. Esta pequena Universidade, criada em 2004, no ano da primeira edição do Terra Madre, é parte do nosso projeto educacional, e a presença de estudantes procedentes de 62 países é a melhor garantia de vitalidade, longevidade e progresso para nossas ideias e nossos projetos.

Mas no mundo Slow Food estão nascendo outras formas de socialização do conhecimento dentro de outras universidades, como escolas de formação para jovens agricultores ou como a ideia da Universidade das avós na Irlanda. Pluralismo e diversidade dos sistemas de conhecimentos devem ser incentivados, pois são garantias de inovação e de uma abordagem holística capaz de dar dignidade aos saberes das comunidades. Assim como as comunidades reivindicam a soberania alimentar, com a mesma convicção deve ser reconhecida a soberania sobre os



Slow Food®

conhecimentos que se desenvolveram ao longo do tempo a serviço do bem comum. O intercâmbio desses conhecimentos entre as comunidades do Terra Madre é a missão mais desafiadora e gratificante do nosso movimento. Não pode existir democracia participativa sem o reconhecimento e a divulgação dos conhecimentos alimentares das comunidades, para o bem-estar das futuras gerações e do mundo natural. O direito ao alimento sem a socialização dos saberes é mera utopia.

2.8 Do alimento ao prazer, à sociabilidade, ao convívio, ao compartilhamento

A estrutura organizacional de base do movimento Slow Food se chama convivium, cujo significado evoca o banquete, a reunião em torno da mesa, não somente para comer juntos, mas sobretudo para favorecer o diálogo, a troca de ideias, o prazer do convívio. Este talvez seja o aspecto mais nobre que a cultura do alimento conseguiu fortalecer ao longo do tempo. O convívio, a troca de ideias e de experiências, a afetividade, a amizade e até mesmo a realização de acordos de trabalho: muitas vezes tudo isto acontece à mesa.

Por volta da metade da década de 70 do século passado, Ivan Illich, um dos mais importantes intelectuais da idade contemporânea, divulgou um novo conceito de convívio e de sociedade convivial, contrapondo-o ao utilitarismo e aos sistemas produtivos que mortificam o trabalho de milhões de pessoas. O convívio fortalece a busca do bem comum e a capacidade de cada um de moldar seu futuro, gerando eficiência sem degradar o meio ambiente. Se observarmos a pequena produção agrícola, a economia local ligada a cada região, os produtores tradicionais de alimentos podem ser considerados os verdadeiros protagonistas do convívio. O apoio que o movimento do Slow Food e do Terra Madre garante aos agricultores, aos pescadores, aos pastores do mundo é, neste momento, a mais importante obra de mudança de um sistema alimentar que deixou de funcionar.

A máxima expressão de convívio se manifesta numa relação responsável de consumidores com produtores. Não mais consumidores passivos, mas coprodutores conscientes e responsáveis. Os novos mercados rurais, a agricultura apoiada pela comunidade, também são formas de um novo convívio. São os novos aspectos da política, capaz de transformar não só a economia, mas também as relações entre gerações; capaz de estimular os jovens a voltarem para a agricultura ou, nos países mais pobres, capaz de dar dignidade aos jovens agricultores.

A transmissão de saberes entre gerações é também um ato de novo convívio. É importante reafirmar a definição de convívio da nossa organização de base, pois no convívio pode haver não somente o prazer de um banquete, mas também as novas formas de convívio. Somos o único movimento que faz viver em seu interior o direito ao prazer e o empenho social e cultural ou o prazer do empenho compartilhado. O convívio em seu duplo sentido (alimento e sociabilidade) é um elemento indispensável para o bem-estar da humanidade e pode expressar-se com grande criatividade e com formas diferentes nas diversas regiões do mundo. Todo o movimento Slow Food é chamado a exercitar esta criatividade com empenho e paixão.

3. O QUE FAZEMOS

Cada um dos aspectos examinados no capítulo anterior nos indica uma esfera que não é apenas a esfera das possibilidades que o alimento nos oferece no projeto de um mundo melhor, mas é também a esfera dos direitos humanos inalienáveis. A fertilidade do solo, a salubridade do ar e da água, a biodiversidade, a paisagem íntegra, a saúde, o conhecimento e a memória, a sociabilidade, são direitos e não privilégios dos que podem comprá-los. Reafirmar estes direitos é, portanto, nosso dever. Através de que ações?

Há quatro âmbitos aos quais é preciso dedicar nosso empenho nos próximos anos, os quais relacionamos a seguir como objetivos do próximo mandato.

3.1 A volta à terra

Para a humanidade – sem retórica, pois falando de todo o gênero humano – torna-se imprescindível a volta à terra. Temos todas as possibilidades para fazer isto, e há inúmeras formas de atuarmos juntos, sem excluir ninguém.

Antes de tudo, volta à terra pode significar concretamente voltar a cultivar, a praticar a agricultura. Os campos do mundo inteiro estão perdendo população e cada vez mais os jovens não sentem a necessidade de continuar o trabalho de seus pais. Onde há gerações as famílias não cultivam a terra, muito raramente o ofício de agricultor é considerado uma opção de vida para o futuro de um jovem.

Nos países industrializados, que primeiro sofreram este processo, os campos ficaram desertos. As pessoas foram embora e chegaram as máquinas. O mesmo, mais ou menos rapidamente, está acontecendo nos países em vias de industrialização. Segundo as Nações Unidas, desde 2009, mais da metade da população mundial vive em áreas urbanas. Há três anos houve a ultrapassagem histórica (3,42 bilhões de pessoas nas cidades e 3,41 bilhões em áreas rurais) e as previsões, baseadas em cálculos estatísticos, confirmam a tendência. Quem cultivará os nossos alimentos?

Precisamos de pessoas no campo, é necessário promover uma volta dos jovens à agricultura. Há a necessidade de disponibilidade de terra, ferramentas, infraestruturas, simplificação burocrática, financiamentos, educação adequada e a garantia da transmissão de saberes tradicionais. Mas é preciso, acima de tudo, restituir o orgulho e a dignidade ao trabalho agrícola, um dos mais úteis, delicados, importantes e – é preciso acrescentar – dos mais bonitos que existem. Produzir alimentos para si e para os outros é a forma mais pura e completa de devolver uma posição central aos alimentos, inserindo-se harmoniosamente nos sistemas naturais, interagindo com os mesmos com respeito, para preservá-los e fazê-los evoluir, obtendo o sustento necessário e uma gratificação que poucos trabalhos no mundo podem igualar.

Mas nem todos, objetivamente, têm a possibilidade de ser agricultores: por exemplo, as pessoas que vivem nas cidades. Mas também nas cidades existe a possibilidade de “voltar à terra”. Aliás, torna-se uma exigência irrevogável no momento em que a população urbana ultrapassa a população do campo. Por um lado, é possível “cultivar a



Slow Food®

cidade”, por outro, todos podemos ser coprodutores. Todos podemos e devemos voltar a ser agricultores, mesmo sem cultivar de forma concreta.

Cultivar na cidade não é difícil, e as hortas são as ferramentas mais imediatas: hortas urbanas, comunitárias ou familiares. Há muitos exemplos no Slow Food e na rede do Terra Madre. A vegetação urbana pode tornar-se produtiva e não apenas decorativa. A agricultura nas proximidades das cidades é indispensável para construir sistemas de distribuição local de alimentos nas cidades, como os mercados rurais ou os grupos de compras. As periferias e os campos próximos das cidades podem voltar a servir a cidade, fornecendo alimento local e sazonal também aos centros urbanos. O processamento de alimentos também precisa voltar às origens, isto é, voltar aos saberes antigos e tradicionais, aos conhecimentos e aos ofícios que desaparecem junto com a biodiversidade e com o trabalho rural do qual dependem. Resgatar ofícios, voltar a aprendê-los e apoiá-los, despertar o sentimento mais profundo do artesanato, são outras formas possíveis de voltar à terra, tanto nas comunidades rurais, como nas grandes cidades.

Mas a forma mais simples de voltar à terra está ao nosso alcance, diariamente, independentemente do lugar onde vivemos. É a escolha dos nossos alimentos. Precisamos saber que «comer é um ato agrícola». Só assim podemos passar de consumidores passivos a coprodutores ativos, que compartilham os conhecimentos dos alimentos com quem produz, valorizam e pagam adequadamente os esforços da produção boa, limpa e justa, segundo as estações, procuram alimentos locais sempre que possível, promovendo-os, explicando as características e os métodos produtivos aos filhos. Coprodutor significa ser agricultor no coração, reaprender os alimentos e voltar à terra, mesmo sem cultivá-la diretamente. Os coprodutores apoiam os que querem voltar para o campo, acreditando que o alimento possa continuar a ser portador de valores indispensáveis para uma vida digna.

A volta à terra é também uma questão política. Em cada um de nossos países, a política deve ocupar-se de escolhas que possam seguir a direção certa. É nossa tarefa questionar a política, reiterar a urgência da questão, levantá-la junto aos centros de decisão, reivindicar a responsabilidade que a política tem perante determinadas escolhas.

3.2 A luta contra os desperdícios

Sete bilhões de seres humanos vivem hoje no planeta. Em 2050, serão mais de nove bilhões. As previsões apontam todas para a mesma direção. Se considerarmos que já hoje um bilhão de pessoas não se alimentam adequadamente, as perspectivas não são nada positivas.

Cada vez mais, de vários lugares, pessoas influentes dizem que para alimentar toda a população mundial é preciso aumentar em 70%, a produtividade (pois as terras cultivadas diminuem). É assim que se justifica a manipulação genética das sementes para criar espécies vegetais hiperprodutivas; é assim que se justifica a alimentação de animais de corte a base de antibióticos e hormônios, para que cresçam muito mais rapidamente que no passado; é isto que leva à destruição das florestas para obter um terreno cultivável (que em poucas estações perderá a fertilidade).

Enfim, quem pode se preocupar com a biodiversidade, o bem-estar dos animais, as



Slow Food®

mudanças climáticas, quando as pessoas sofrem ou correm o risco de morrer de fome?

Falta a esta análise, porém, um elemento fundamental (que muitas vezes é deixado de lado de má-fé ou superficialidade), que não pode deixar de dar um aperto no estômago de cada um de nós: hoje, na Terra, são produzidos alimentos que seriam suficientes para 12 bilhões de pessoas. 40% de todos os alimentos produzidos são desperdiçados e viram resíduos antes mesmo de chegar à mesa.

Os alimentos são desperdiçados por diversas razões, conforme a região do planeta. O Norte do mundo compra ou produz alimentos em excesso, que com frequência vão para o lixo antes mesmo de se estragarem. Uma grande parte dos consumidores, esquecendo os ensinamentos dos idosos, que conheceram bem a fome, adotaram uma abordagem superficial, resultado da perda de cultura e capacidade de cozinhar. Exige-se cortes de carne de primeira qualidade, poucas espécies de peixe, as coisas mais fáceis de preparar. A uniformidade é considerada uma qualidade, e frutas e verduras de tamanhos diferentes são rejeitadas. Isto faz com que uma quantidade enorme de alimentos acabe nos incineradores, exigindo um consumo de energia adicional para ser eliminada.

No Sul do mundo, ao contrário, os alimentos são desperdiçados por falta de infraestrutura adequada, de instrumentos para a conservação e do transporte em tempo útil. Mas os alimentos destinados ao homem são desperdiçados também na competição com a produção de biocombustíveis, biogás e grandes quantidades de ração para animais: competição que, em algumas regiões do planeta, favorece os interesses do agronegócio.

Perante este quadro, o paradigma do produtivismo não resiste: precisamos derrubá-lo. Não podemos continuar aceitando este caminho, exaurindo solos que precisarão de cada vez mais fertilizantes químicos para não perder a produtividade e que, conseqüentemente, provocarão a poluição de aquíferos, tornando-os inutilizáveis. Acima de tudo, não podemos aceitar que tudo isto ocorra sem questionar o desperdício sobre o qual se baseia o sistema.

Produtivismo e desperdício, complementares entre si abrem caminho para a tecnificação dos alimentos. O risco é que se abra definitivamente a porta a uma abordagem que busca na tecnologia soluções mágicas para uma escassez que não existe.

Precisamos lutar contra o desperdício, voltando a dar valor aos alimentos e importância ao momento de seu consumo. Desperdiçar alimentos é um ato imoral, além de estúpido, insensato e caro.

Deve-se, contudo, evidenciar que o sistema no qual desempenhamos o papel de consumidores, produtores ou intermediários, baseia-se no mecanismo do desperdício e da produção excessiva, da eliminação rápida das reservas para colocar no mercado produtos novos. Em outras palavras, o desperdício está ligado ao sistema, não é um acidente de percurso.

Talvez possamos tolerar este mecanismo quando se trata de mercadorias, mas é impossível quando falamos de alimentos. Infelizmente, segundo a abordagem da agroindústria, o alimento é realmente uma mercadoria, cujo valor coincide exclusivamente com o preço. Uma mercadoria com a qual é possível especular, apostar, mas sobretudo uma mercadoria que, assim como as outras, deve circular rapidamente e sem obstáculos. Na sociedade de consumo em que vivemos, não se



Slow Food®

pode pensar em interromper o ciclo “produção – consumo - eliminação – produção”. O objetivo é, ao contrário, acelerar o máximo possível o ciclo todo.

O Slow Food precisa empreender uma luta de civilização. A fome no mundo deve ser derrotada, e a luta contra os desperdícios pode e deve tornar-se símbolo desta luta. É preciso restituir valor ao conceito de alimento, afastando-o do conceito de mercadoria.

3.3 A economia local e a democracia participativa

A dimensão local respeita as exigências locais, e podemos nos tornar defensores ativos desta dimensão, produzindo ou escolhendo os alimentos que comemos. O nosso convívio e a nossa comunidade do alimento são lugares onde praticar e atuar para que a porção de sistema vivo que nos foi confiada, onde estamos inseridos, funcione de forma construtiva. É em escala local que se inicia a mudança, na prática. Pois supõe-se que conheçamos a nossa região, com seus limites e nos mínimos detalhes, que saibamos valorizar qualidades e corrigir defeitos, que saibamos compreender e que tenhamos a possibilidade de cuidar dela.

Favorecer e implementar práticas em escala local é a coisa mais lógica que se possa fazer. Atuar em escala local significa, acima de tudo, fazer uma economia local: cuidar da própria casa, da própria região, iniciando processos virtuosos ou enriquecendo os processos já existentes. Isto é possível no âmbito da produção de alimentos, da distribuição ou das escolhas quando fazemos ao comprar. Na dimensão local é mais fácil ser coprodutor. Ajuda-se os produtores para que sejam gratificados, pagos com justa remuneração e para que suas condições de vida sejam dignas. Trabalha-se para que os coprodutores possam comprar a preços justos, tanto para eles, como para os produtores. A melhor forma de provocar as pequenas grandes mudanças que almejamos é começando com nossas vidas, nossos comportamentos, com a relação que temos com o território e as pessoas que nele vivem.

A pequena escala, em nível produtivo, é aquilo que precisamos apoiar sempre, pois produzir localmente, principalmente para a própria comunidade, será o futuro dos sistemas agrícolas. Trata-se de uma forma de produzir que, sendo praticada por quem cuida do território, é capaz de salvar raças animais e variedades vegetais autóctones e, portanto, a biodiversidade. Permite não explorar excessivamente recursos como terra, água e energia, para que se renovem e que estejam disponíveis no futuro. A pequena escala é a dimensão onde se pratica a transmissão dos saberes tradicionais e populares, de pai para filho, ou de agricultor para agricultor. A economia local de pequena escala permite divulgar e preservar os conhecimentos, é onde se forma a identidade, afirmam-se os indivíduos e as comunidades. Mas ao mesmo tempo, as economias de pequena escala são o pressuposto para o intercâmbio, como na rede do Terra Madre. Não pretendemos construir sistemas de economia local e de produção/distribuição de pequena escala para que fiquem fechados, queremos que sejam fortes e independentes, para ter o máximo de abertura. Já vimos que, sem economias locais, não poderia haver o Terra Madre, não poderia haver produtores e coprodutores, mas tampouco poderia haver intercâmbio: de conhecimentos, produtos, informações, inovação e amizade sincera.

Deve-se sublinhar que a pequena escala produtiva não é uma volta ao passado, mas



Slow Food®

uma busca de grande modernidade. Inclusive do ponto de vista meramente econômico: é provado que muitas economias de pequena escala produzem no mínimo tanto quanto os sistemas baseados em grande escala ou em escala global. São sistemas mais justos e sustentáveis de distribuição de riqueza e de bem-estar em todos os níveis, do pessoal ao global.

A economia local e de pequena escala são, enfim, as formas mais diretas de democracia participativa; permitem ser parte, de pleno direito, de uma comunidade, de tornar a comunidade viva e prolífica, de forma ativa. Permitem, ainda, que sejamos donos de nossas próprias vidas, sem que outros decidam por nós sobre questões fundamentais como os nossos direitos e os da Terra. Podemos ser o fundamento destes sistemas, que são o lugar da diversidade e da identidade, da sustentabilidade e do prazer, da agroecologia e das mudanças de paradigma, do convívio e do presente. São o lugar da felicidade e da soberania alimentar, a liberdade de escolher a própria alimentação, que é também uma “soberania existencial”.

3.4 A educação permanente

Partindo de tudo aquilo que foi dito até agora, a palavra-chave é: educação. Não pode haver mudança de comportamento ou cultura, sem a educação como parte integrante da mudança. Um empenho educacional, que deverá questionar e, quando necessário, transformar as metodologias e os conteúdos daquilo que pretende ensinar. Se, como dissemos em Turim em 2010, «educar significa fazer futuro», a qualidade do futuro que estamos preparando depende da qualidade e da quantidade da educação que seremos capazes de oferecer.

Quem educa quem? Quais os conteúdos das ações educacionais? E quais as modalidades?

A resposta à primeira pergunta parece, enganosamente, fácil: «todos educam todos». É inegável, e é parte da nossa experiência do dia a dia: as coisas que sabemos, as coisas que compreendemos, são aprendidas a partir de inúmeras fontes, verificadas e corrigidas, graças a um grande número de referências. Conscientes ou não, estamos constantemente expostos à ação educacional de alguém ou de algo. Mas também é inegável que haja elementos mais fortes que outros e, sobretudo, que haja agentes da educação que não declaram suas intenções. Ainda, o sistema-mercado é um agente de educação poderoso, mas os conteúdos daquela educação, as mensagens que difunde não correspondem à nossa ideia de um mundo em que os direitos dos quais falamos, especialmente o direito a um alimento bom, limpo e justo para todos, seja garantido. Outro agente importante é, obviamente, a escola. Mas o próprio sistema de ensino precisa de uma revolução antes de poder ser útil à mudança desejada, visando justiça e bem-estar universal.

E depois, nós e as associações como o Slow Food: o nosso potencial educacional é elevadíssimo. Caracterizou-se sempre por ações concretas, pela forma de ensinar mostrando, de aprender saboreando, cheirando, observando, cultivando. A experiência dos Laboratórios do Gosto e das hortas escolares, junto com inúmeros eventos didáticos criados ao longo dos anos e à atividade editorial incessante da nossa



Slow Food®

associação, nos tornou ponto de referência para a didática ligada ao gosto, ao meio ambiente, ao setor agroalimentar. Todas estas experiências e capacidades deram vida, em 2004, à Universidade de Ciências Gastronômicas.

Precisamos garantir aos jovens as ferramentas necessárias para implementar aquilo que defendemos. As gerações futuras são o nosso maior investimento e devem poder colocar o alimento no centro de suas vidas, devem poder voltar à terra, conscientes da importância de cultivar ou de ser coprodutor. Tudo isto não pode prescindir de uma visão educacional interdisciplinar e complexa, de uma abordagem holística. A nossa Universidade forma, todo ano, dezenas de novos gastrônomos, que sabem muito bem que é impossível compreender tudo o que está ligado a um sistema vivo – pois o alimento é um sistema vivo – sem estudá-lo com uma abordagem interdisciplinar, complexa, aberta.

Sabemos, portanto, qual deverá ser o conteúdo principal de nossas ações educacionais: a complexidade, as conexões. É preciso estudar os elementos individualmente, é claro, mas é preciso também estudar as dinâmicas de reciprocidade que os ligam. De nada adiantam os degustadores de mel que não conhecem o papel das abelhas nas produções agrícolas e os prejuízos que estes insetos estão sofrendo devido à agricultura baseada no uso de produtos químicos. Sem educação não há consciência do valor dos alimentos: e faltando esta competência – reconhecer a qualidade e o valor – o único critério de escolha será o preço. E nesse caso, obviamente, a agricultura industrial sairá vencedora: uma agricultura orientada para o mercado, que pode reduzir os preços, pois tem o poder ou a arrogância para fazê-lo.

A nossa forma de educar contém uma parte da mudança que buscamos. Todos os agentes da mudança, isto é, todos os que querem a mudança, têm igual dignidade e são fonte de conhecimentos. Os pesquisadores, as crianças, as plantas, os animais, os idosos, os jovens, os produtores: cada um tem uma parte de saber que nos serve, cada um deve encontrar a forma de comunicar aquilo que sabe e de aprender dos outros.

Todos os objetivos do Slow Food para os próximos anos têm um elemento educacional fundamental. Precisamos, portanto, ser portadores de estímulos para as políticas de nossos países e para as políticas supranacionais, para que a ação educacional intrinsecamente ligada a uma produção sustentável de alimentos seja acolhida e valorizada como mais um elemento de valor e de defesa do patrimônio cultural de uma comunidade.

O Slow Food se dedica à educação, em vários níveis, diversos contextos, dirigindo-se a todos (crianças, idosos, agricultores, engenheiros) e em todos os cantos do mundo. Pretendemos continuar lutando, segundo um modelo que valoriza e apoia as dinâmicas da reciprocidade, do convívio, da pequena escala e da defesa dos bens comuns. Precisamos ser cada vez mais permeáveis, ouvindo e reunindo todos aqueles que educam segundo a nossa filosofia, para multiplicar as possibilidades de alcançar a meta comum de um futuro em que o alimento reconquiste finalmente o papel central que merece.