

**U. PORTO**



**FACULDADE DE CIÊNCIAS DA NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE DO PORTO**

**O Movimento Slow Food**

**The Slow Food Movement**

Ana Rita Alves Cruz Ferreira

**Orientada por: Dr.<sup>a</sup> Isabel Gomes**

**Monografia**

**Porto, 2009**



## AGRADECIMENTOS

À minha **Família**, quero agradecer pelo apoio incondicional pela força e pela carinho, pela compreensão e confiança que depositaram em mim.

Ao **Mané** que, apesar de todas as dificuldades passadas ao longo deste trabalho, esteve sempre presente, quero agradecer todo o seu apoio, amizade, confiança e lealdade.

À minha orientadora, **Dr.<sup>a</sup> Isabel Gomes** quero agradecer os conhecimentos que partilhou comigo, pela compreensão, apoio e confiança que depositou no meu trabalho.

## Índice

<b>Agradecimentos</b> .....	i
<b>Lista de Abreviaturas</b> .....	iv
<b>Resumo</b> .....	v
<b>Abstract</b> .....	vi
<b>I. Introdução</b> .....	1
<b>II. O Movimento Slow Food</b> .....	3
<b>1. Contextualização Histórica</b> .....	3
1.1. Origem .....	3
1.2. Os Inícios .....	3
<b>2. Missão</b> .....	5
<b>3. Filosofia</b> .....	7
<b>4. Manifesto Slow Food</b> .....	10
<b>5. Associação</b> .....	12
<b>6. Da Teoria à Prática</b> .....	13
<b>6.1. Defesa da Biodiversidade</b> .....	13
<b>6.1.1. Fundação para a Biodiversidade</b> .....	14
6.1.1.1. <i>Arca do Gosto</i> .....	15
6.1.1.2. <i>Presidium</i> .....	16
<b>6.1.2. Prémio Slow Food</b> .....	17
<b>6.2. Educação do Gosto</b> .....	18
6.2.1. Slow Food nas Escolas .....	18
6.2.2. Oficinas do Gosto .....	20
6.2.3. Universidade de Ciências Gastronómica .....	21

<b>6.3. Aproximando Produtores e Consumidores</b> .....	23
6.3.1. <i>Salone del Gusto</i> .....	23
6.3.2. <i>Terra Madre</i> .....	24
6.3.3. <i>Cheese</i> .....	25
6.3.3. <i>Slow Fish</i> .....	26
<b>III. Análise Crítica</b> .....	28
<b>IV. Notas Finais</b> .....	30
<b>Referências Bibliográficas</b> .....	31

## **LISTA DE ABREVIATURAS**

**ARCI** – Associação Recreativa Cultural Italiana

**SF** – Slow Food

**FF** – Fast Food

## RESUMO

A *Slow Food* é uma organização eco-gastronómica internacional, sem fins lucrativos, apoiada pelos seus membros. Foi fundada em 1989 para combater o estilo de vida *Fast Food* e o ritmo de vida acelerado. Hoje em dia, a *Slow Food* tem mais de 100.000 membros em 132 países.

Esta organização internacional tenta impedir o desaparecimento das tradições alimentares locais, contrariar o desinteresse dos indivíduos pela alimentação, alertar para a origem dos produtos, assim como alertar para o impacto que as escolhas alimentares têm no resto do mundo.

A *Slow Food* baseia-se no princípio da qualidade alimentar e do paladar, bem como da sustentabilidade ambiental e de justiça social - na sua essência é baseada num sistema alimentar “bom, limpo e justo”. Esta organização procura catalisar uma mudança cultural ampla que fuja dos efeitos destrutivos do sistema alimentar industrial e do ritmo de vida demasiado acelerado que conduzem a uma degeneração cultural, social e económica. Deste modo, a *Slow Food* defende um sistema alimentar sustentável, preservando as tradições alimentares locais e o prazer das refeições à mesa, criando um ritmo de vida mais calmo e harmonioso.

**Palavras-Chave:** Movimento *Slow Food*, Hábitos Alimentares, Gastronomia, Responsabilidade Ambiental.

**ABSTRACT**

Slow food is a nonprofit, ecogastronomic, member-supported organization that was founded in 1989 to counteract fast food and fast life. Today Slow Food has more than 100.000 members in 132 countries.

This international organization counteract the disappearance of local food traditions and people's dwindling interest in the food they eat, where it comes from and how food choice affect the rest of the world.

Slow Food is based on the principle of quality and taste, environmental sustainability and social justice – in essence, a food system that is good, clean and fair. This organization seeks to catalyze a broad cultural shift away from the destructive effects of an industrial food system and fast life and toward the degenerative cultural, social, and economic. Thus Slow Food advocates a sustainable food system, regional food traditions, the pleasures of the table, for Slow Food this is the only way towards a slower and more harmonious rhythm of life.

**Keywords:** Slow Food Movement, Food Habits, Gastronomy, Environmental Responsibility.



## I. INTRODUÇÃO

O Movimento *Slow Food* iniciou-se em 1986, em Itália, como resposta à *Fast Food* (FF) e ao agro-negócio em grande escala. Este movimento foi fundado por Carlo Petrini, por altura do protesto organizado contra a abertura de mais um restaurante FF (Cadeia *MacDonald's*), na famosa *Piazza di Spagna*, em Roma. Para Carlo Petrini, a abertura deste restaurante FF colocava em causa a identidade, tradição e cultura Italianas. Assim, organizou um protesto que desafiava e apresentava a sua oposição contra a globalização da alimentação. Petrini inspirou os que se seguiram e fundou o Movimento *Slow Food* <sup>(1,2,3)</sup>.

Três anos mais tarde, delegados oriundos de quinze países reuniram-se em Paris para assinar o *Manifesto Slow Food*. Este documento comunicava: “ *O nosso século, iniciou-se sob a insígnia de uma civilização industrializada ... Somos escravizados pela rapidez e sucumbimos todos ao mesmo vírus insidioso: a Fast Life, que destrói os nossos hábitos, penetra na privacidade dos nossos lares e nos obriga a comer FF ... um firme empenho na defesa da tranquilidade é a única forma de nos opormos à loucura universal da Fast Life ... A nossa defesa deve começar à mesa com a Slow Food (SF)*”. Com este Manifesto, a SF parte em protecção da biodiversidade alimentar mundial. Deste encontro, surgiu o nome do movimento, bem como a definição do seu símbolo. O caracol foi assim eleito como símbolo, por ser uma criatura “pequena, cosmopolita e prudente”, um “amuleto contra a pressa”. A escolha do nome recaiu na preferência por um título em língua inglesa, para que, deste modo, todos os indivíduos do mundo compreendessem imediatamente o significado deste movimento <sup>(1)</sup>.

Desde a assinatura do Manifesto, a SF cresceu para se tornar numa organização mundial que apoia e celebra as tradições alimentares em mais de 132 países por todo o mundo <sup>(4)</sup>. Tendo como líder Carlo Petrini, esta organização ambiciona defender o direito universal ao prazer, promovendo um abordagem da alimentação, através da promoção de produtos locais de qualidade “bons, limpos e justos” <sup>(1,4)</sup>. Em suma, a SF tenta unir o prazer gastronómico à responsabilidade ambiental e social.

## II. O MOVIMENTO SLOW FOOD

### 1. CONTEXTUALIZAÇÃO HISTÓRICA

#### 1.1. A Origem: 1982 a 1986

Quanto à história da SF, esta começou em Itália, mais precisamente em Montalcino, uma pequena cidade localizada perto de Florença. Para compreender o estabelecimento do Movimento SF é necessário compreender o contexto social que proporcionou o nascimento deste associação <sup>(4,5)</sup>. Nos inícios dos anos 80, vivia-se em Itália, uma crise política e económica sob a tutela de um governo de esquerda republicana. Foi sensivelmente nesta altura que filosofias políticas de direita começaram a instaurar-se e muitos políticos e activistas de esquerda abandonaram a vida política, concentrando-se noutras actividades, por exemplo culturais <sup>(3,4)</sup>. Esses activistas reuniam-se em *osterias*, nome italiano para tabernas. Foi à mesa das *osterias* que foi desenhada a ideia da formação de uma *Associazione Ricreativa Culturale Italiana* (ARCI) <sup>(4,6,7)</sup>.

Por volta de 1980, uma associação local foi criada, a *ARCI Langhe*, Carlo Petrini e seus colegas foram atraídos pela actividade cultural deste projecto inovador. Contudo, a dada altura, dentro da *ARCI Langhe*, começaram a formar-se vários grupos heterogéneos que nem sempre estavam de acordo com a gestão e caminhos tomados pela associação, levando posteriormente à formação da *ARCI Gola*, organização que antecedeu o Movimento SF <sup>(4,6)</sup>.

#### 1.2. Os Inícios: 1986 a 1989

Nos inícios, o movimento *ARCI Gola* não contava com membros formais mas rapidamente cresceu em autonomia e estabeleceu-se oficialmente em 1986, a 26

de Julho. Rapidamente ganhou reconhecimento através de artigos, livros e seminários. A lentidão era anunciada como um modo de vida contra os padrões da *fast life*. Foi em parte graças à sua rede nacional, que *ARCI Gola* pôde estabelecer-se. Sob a presidência de Petrini, esta organização mãe era formada por uma série bastante diversa de outras associações, entre as quais, associações de caça, associações ambientais, entre outras. Contudo, a dada altura estas associações começaram a dissociar-se. Tinha chegado a altura de saltar para a autonomia e ter os seus próprios membros e fundos <sup>(4,5,6)</sup>.

A *ARCI Gola* defendia uma nova filosofia do gosto, na qual o conhecimento e o prazer teriam lugar igual. Esta associação estava apenas no seu início, mas as suas ideias começaram a ganhar uma exposição cada vez maior. Em Itália e em outros países, começara-se já a falar sobre a relação entre os alimentos e a comunidade, sobre o excessivo uso de electricidade e o sacrifício da qualidade para a obtenção de dinheiro rápido. Num curto espaço de tempo, o número de membros aumentou de algumas dezenas para centenas, os seus membros eram médicos, advogados, jornalistas, e *gourmets*, mas a atmosfera dentro da associação tornava-se cada vez mais informal. Alguns meses após o lançamento da *ARCI Gola*, Petrini e os seus companheiros lançaram uma plataforma a nível nacional onde podiam manifestar os seus pontos de vista acerca da alimentação, o *Gambero Rosso*, um folheto mensal publicado no *Il Manifesto*, um jornal político. Nunca antes a *ARCI Gola* tinha tido tanta liberdade e alcance para exprimir as suas ideias. Através deste Jornal, a *ARCI Gola* organizou uma competição entre vários restaurantes. Esta competição foi um sucesso, levando à organização de uma conferência que teve lugar em Montalcino. Esta conferência foi o genuíno princípio da “revolução do caracol” <sup>(4,6)</sup>.

Deste modo, o Movimento SF começou a difundir-se por outros países, onde pequenas associações locais eram formadas, de nome *Convivium*, uma palavra que advém do latim e significa reunião/convívio. O Movimento Slow Food tornou-se oficialmente uma associação internacional a 10 de Dezembro de 1989, no *Opéra Comique* em Paris, quando delegados de quinze países ratificaram um protocolo signficante da sua adesão aos princípios ideológicos contidos no *Manifesto*. A reunião em Paris, que durou dois dias, incluiu debates, jantares, provas de degustação entre outros eventos, anunciando o longo caminho que a SF iria percorrer <sup>(4,6,7)</sup>.

## **2. MISSÃO**

SF é uma organização internacional, sem fins lucrativos, que defende a alimentação como parte essencial da vida. Segundo este movimento internacional, a qualidade de vida está inevitavelmente ligada ao prazer de uma alimentação saudável e variada <sup>(1,4,8,9)</sup>.

A SF atribui ao acto da alimentação a importância que este merece, incentivando os indivíduos a usufruir de uma alimentação diversificada, através da procura de uma panóplia de receitas e sabores tradicionais, reconhecendo a variedade de lugares onde os alimentos são produzidos, bem como as pessoas que os produzem, respeitando o ritmo das estações e sazonalidade dos produtos <sup>(1)</sup>.

O prazer que a SF defende não é um puro prazer hedonista, pelo contrário, apresenta propostas para unir o prazer com a responsabilidade e consciência social, acreditando que a gastronomia está indissociavelmente ligada à política, à agricultura e ao meio ambiente. Um dos seus objectivos é oferecer oportunidades

para o desenvolvimento das regiões mais pobres e menos desenvolvidas através de um novo modelo de agricultura <sup>(1,6,10,11)</sup>.

Este movimento tem os seguintes fundamentos: promoção da educação do gosto, defesa da biodiversidade e ligação entre produtores e co-produtores. Para alcançar estes fundamentos este movimento utiliza uma abordagem original e distinta <sup>(1,6,10,11)</sup>.

**Educação do Gosto** - Em tempos antigos, era no meio social e familiar que o conhecimento dos alimentos, receitas e costumes era transmitido. Hoje em dia, essa transmissão tem vindo a deteriorar-se, e nem as escolas nem outras instituições sociais conseguiram preservar essa transmissão. Como consequência, a maioria das crianças e jovens raramente contactam com a ruralidade <sup>(1,9,12)</sup>. Para a SF o paladar dos mais novos é formado através daquilo que a indústria alimentar lhes apresenta. Perante esta condição, a SF defende a necessidade de promover uma campanha a larga escala para educar o consumidor, permitindo que todos os indivíduos estejam numa posição de escolher uma alimentação saudável <sup>(1,8)</sup>.

A consciência da complexidade do sistema alimentar é adquirida pela educação, pelo estudo e pelo exercitar dos sentidos. São necessários sistemas de educação ao longo da vida, para todas as idades. Todos têm o direito de aprender a usar os sentidos, o direito de ver como os alimentos são produzidos e de onde vêm. Os pais e professores não são mais capazes de providenciar uma educação culinária para os futuros jovens consumidores <sup>(3,6)</sup>. Por isso, a SF acredita que os sentidos, quando treinados, possibilitam a escolha de uma dieta adequada, através da primazia da experiência sensorial: visão, audição, olfacto, tacto e paladar. O

indivíduo adquire os instrumentos de discernimento, auto-defesa e prazer, que possibilitam a escolha de uma alimentação saudável e harmoniosa. A SF sustenta que a educação do paladar/gosto é uma forma lenta de resistir à globalização (1,11).

**Defesa da Biodiversidade** - Para esta associação internacional, o prazer de saborear uma refeição de qualidade deve ser combinado com o esforço para salvar a produção mundial de alimentos, que corre perigo de desaparecer, devido ao predomínio das refeições rápidas e do agro-negócio industrial. Através de iniciativas como a *Arca do Gosto*, *Fortalezas* e *Terra Madre*, a SF pretende salvaguardar o inestimável património gastronómico mundial (5,10).

**Produtores e Co-produtores** - A partir de organizações de feiras, mercados, exposições nacionais e internacionais, a SF apresenta ao público os produtos de excelência gastronómica e oferece a possibilidade de contactar com os pequenos produtores. Através da organização destes eventos, a SF ambiciona diminuir a distância entre produtores e co-produtores (1,7,10).

### 3. FILOSOFIA

O movimento SF é visto, pela maioria dos indivíduos, como um movimento antagónico à FF. Tal visão seria verdadeira se não fosse tão redutiva. A SF prefere antes focar as suas energias para preservar o que está potencialmente em vias de extinção. Assim sendo, não é apenas uma questão de opor os dois conceitos, mas antes de fazer sobressair as dicotomias mais importantes entre eles (1). Se a FF significa uniformidade, a SF pretende salvar e reviver os legados

gastronómicos locais, levando os indivíduos a recuperar a memória das práticas gastronómicas regionais. Se a pressa ameaça o prazer sensorial, a lentidão é o antídoto certo <sup>(11,13)</sup>.

Nos dias que correm, assistimos à criação de estereótipos alimentares que deprimem os costumes locais, levando à aquisição de desregrados hábitos alimentares que ameaçam a Saúde Pública. Perante esta situação, a SF pretende redescobrir o bem-estar que advém de uma alimentação saudável. Se nada for feito, esta monocultura alimentar escurecerá os prazeres do palato, tendo como consequência o aumento da epidémica obesidade. A SF sustenta que o prazer de estar à mesa é a chave para recuperar um ritmo de vida harmonioso <sup>(1,4,9,13,14,15)</sup>.

Por outro lado, segundo a SF, vivemos numa ausência de responsabilidade civil, política e familiar, onde a qualidade é dada como perdida. A atitude de *laissez-faire* persiste em direcção às novas gerações e se nada for feito o resultado final será a perda da identidade/herança alimentar individual e social <sup>(1)</sup>.

Desta forma a SF admite numa nova atitude, a atitude *eco-gastronómica*. Este conceito resume-se ao reconhecimento da forte ligação entre o prato e o planeta. A *eco-gastronomia* considera o consumidor como um co-produtor e não como um simples consumidor, pois ao ser informado de como os alimentos são produzidos e ao apoiar activamente aqueles que os produzem, o consumidor passa a fazer parte do mesmo processo de produção <sup>(11,13,16)</sup>.

Com base neste conceito, a SF acredita que a alimentação deve ser boa, limpa e justa. Sendo estes três critérios combinados de formas distintas, em diferentes partes do mundo, permanecerão como os três pontos cardinais sobre os quais deve ser construída a nova atitude *eco-gastronómica* <sup>(13,16)</sup>.



**Bom** - Conceito relacionado com a esfera sensorial, fortemente influenciado por factores pessoais, culturais, socioeconómicos e históricos. Ao definir o que é bom, surgem dois factores subjectivos cruciais: o paladar (que é pessoal e ligado à esfera sensorial de cada um) e o conhecimento (que é cultural, ligado ao meio ambiente e à história das comunidades). Para reapropriar a realidade, é necessário ter em consideração dois passos importantes: recuperar a sensibilidade, sendo este o acto fundador de uma nova forma de pensar, e adquirir respeito por outras culturas ao aprender a perceber as escolhas das outras pessoas. (Os Italianos, por exemplo, têm pratos tradicionais com coelho; para os Americanos, que vêm apenas este animal como um animal de estimação, isso é considerado um acto desumano e abominável). Bom é, pois, um dos três requisitos necessários para que um produto seja de qualidade <sup>(4,13)</sup>.

**Limpo** - Um produto é limpo quando o seu processo de produção segue os seguintes critérios: limpo para a Terra e para o Ecosistema. Limpo significa ser sustentável, significa que não polui e não coloca a Terra em condição de défice ecológico. A sustentabilidade é obtida pelo respeito dos recursos humanos, vegetais, animais e produtivos. Uma produção que respeite as leis da natureza produzirá melhores frutos, os animais criados de forma natural produzirão carne e leite com características sensoriais bem superiores aqueles que proporcionam os animais mantidos em cativeiro <sup>(13)</sup>.

**Justo** - Um alimento para ser de qualidade deve ser justo. Na produção de alimentos, a palavra justo tem conotação com justiça social. Assim sendo, justo equivale ao respeito pelos trabalhadores, pela sua sabedoria, ruralidade e

consideração por um pagamento justo e adequado ao trabalho realizado. Há a necessidade, segundo a SF, de criar um novo sistema que dará a estas pessoas o reconhecimento pelo papel vital que desempenham. Essa justiça será obtida pelo respeito do Homem – o agricultor, o artesão – e do seu trabalho. Este requisito constitui uma nova tarefa gastronómica, que avalia as condições de vida de milhões de pequenos agricultores por todo o mundo <sup>(4,7,13)</sup>.

#### **4. MANIFESTO SLOW FOOD**

O *Manifesto Slow Food* declara: “A defesa firme de um prazer calmo é a única forma de oposição à folia universal de uma vida rápida”. Este documento é a síntese do trabalho e de ideias para reverter a tendência extrema em direcção à industrialização e globalização da produção de alimentos <sup>(4,13)</sup>.

Apesar de o Manifesto incluir uma crítica feroz à globalização, fornece visões práticas, ideias e programas de modo a assegurar que a alimentação e a agricultura sejam mais sociais, ecológicas e acessíveis, colocando a qualidade da alimentação segurança alimentar e a Saúde Pública acima dos lucros corporativos <sup>(13)</sup>. O mundo globalizado em que vivemos caracteriza-se pelo domínio de sistemas monoculturais baseados na tecnologia e no corporativismo. Estes amplificaram grandemente o aquecimento global e a dependência dos recursos petrolíferos, as mudanças climáticas que ameaçam destruir a base natural da agricultura ecológica, contribuem para a probabilidade do mundo ter resultados catastróficos num futuro próximo. Mais ainda, estes sistemas industriais de agricultura não trouxeram maior eficácia à produção, quando considerados os custos ecológicos e sociais <sup>(1,6,14,15,16)</sup>. Por todas estas razões e

mais algumas, a SF exprime forte oposição à produção de alimentos de forma industrial e global, dando apoio a uma mudança positiva e à aplicação de alternativas praticáveis, produtivas, adaptadas localmente e consistentes com os seus princípios, e ao mesmo tempo, praticando uma agricultura orgânica, à pequena escala, tal como aquela que é praticada por comunidades agroecologistas e indígenas desde há milénios. Este tipo de agricultura sustentável baseada em princípios de diversidade, e de sinergia com o ecossistema é a solução <sup>(4,5,13,17)</sup>.

A resolução de problemas sociais, económicos e ecológicos que acima foram citados, segundo a SF, passa por uma transição para uma agricultura descentralizada, democrática e cooperativa. A SF defende que regras e políticas a qualquer nível de governo devem ser pensadas de forma a encorajar tais soluções, bem como mudanças em outros sectores da sociedade, dando ênfase à sustentabilidade <sup>(1,4,13)</sup>. O objectivo final do comércio global proposto é promover um sistema económico mais sustentável e equilibrado, fortalecendo um controlo mais democrático do negócio, estimulando os sistemas de agricultura, alimentação, indústrias e serviços que beneficiam as comunidades locais e diversificam as economias locais e nacionais <sup>(4,13)</sup>. Para a SF, todas as leis internacionais e regulamentos que dizem respeito à alimentação e à segurança alimentar devem criar uma base para haver boas condições de negócio entre as partes interessadas. Qualquer país com bons níveis de exigência deveriam experimentar uma discriminação positiva no que diz respeito ao comércio. Os países pobres para quem tais padrões são neste momento muito caros deveriam receber apoio financeiro para assim serem ajudados a melhorar os seus modelos, e a estabelecer um prazo para tais melhorias <sup>(4,13)</sup>.

## 5. ASSOCIAÇÃO

Na assinatura do *Manifesto*, em Paris, em 1989, a SF captou prontamente seguidores internacionais. Pessoas por toda a Europa promoveram encontros, festivais, jantares educativos e escreveram sobre eles. O movimento cresceu como uma organização internacional, democrática e cultural que apoia e celebra as tradições alimentares em mais de 132 países, por todo o mundo. Em 2005, a SF já estava representada em 122 países, com 61.253 membros na Europa, 15.910 na América, 5.510 na Ásia e Oceânia e 484 membros em África<sup>(1,4,8,13)</sup>.

Estruturalmente, esta associação é composta pelas seguintes entidades:

**Congresso Internacional; Comité Executivo Internacional; Direcção Nacional de Directores e *Convivium***<sup>(18,19)</sup>.

O **Congresso Internacional** é o mais alto corpo deliberativo da SF, reúne-se em cada quatro anos e tem como Presidente Carlo Petrini e como Vice-presidentes Alice Waters (Estados Unidos da América), Vandana Shiva (Índia) e John Kariuki Mwangi (Quénia). Por sua vez, o **Comité Executivo Internacional** é uma amálgama de corpos que tem como função tomar decisões, criar consenso e dirigir o Congresso Internacional. Este comité é constituído por um Presidente Internacional; por um Conselho de Directores Internacionais e por um Conselho Internacional. A **Direcção Nacional de Directores** é o corpo representativo e coordenador de todos os membros de todas as estruturas organizacionais do Congresso Internacional num único país<sup>(18,19)</sup>.

Por sua vez, o ***Convivium*** é a base organizacional da associação, dentro da qual os seus membros realizam actividades a nível local. O *Convivium* é dirigido por um líder que coordena todas as actividades e mantém a ligação com a Direcção

Nacional de Directores, tomando parte na política anual e na estratégia de conferência. Um *Convivium* pode ser estabelecido e tornado activo quando tem no mínimo 20 membros com cotas em dia e registados, e quando organizam pelo menos três eventos por ano, incluindo um encontro geral entre membros do *Convivium*. As tarefas que desempenham são as seguintes: promover a filosofia da associação; desenvolver uma rede de indivíduos que partilham os princípios da SF; trabalhar para a difusão do movimento; recrutar novos membros; estabelecer relações e colaborar com corpos públicos, associações gastronómicas, consórcios protectores, associações de produtores e meios de comunicação, de modo a contribuir para o desenvolvimento de sistemas de alimentação sustentáveis e levar à consciência da produção alimentar; colaborar com outras associações ou entidades para a protecção do meio ambiente e o respeito pela natureza, estabelecer e manter relações colaborativas e de convívio com outros *Convivium* e implementar actividades de promoção projectos nacionais e programas e apoio ao Congresso Internacional <sup>(1,13,19)</sup>.

## **6. DA TEORIA À PRÁTICA**

### **6.1. DEFESA DA BIODIVERSIDADE**

Cerca de 22% da população mundial está envolvida na agricultura, contudo os alimentos produzidos para 12 biliões de pessoas, não são na verdade suficientes para alimentar os 6 biliões que realmente vivem no mundo. A produção de bens alimentares está a aumentar, assim como a quantidade de terra cultivada. Os recursos de água estão a esgotar-se, a biodiversidade está a diminuir, especialmente em agro-biodiversidade. Assistimos, hoje em dia, a uma redução

contínua no número de espécies animais e variedades vegetais, que durante séculos contribuíram para a manutenção de regiões inteiras numa aliança perfeita entre o Homem e a Natureza <sup>(1,13,14,15,20)</sup>.

A contradição em termos agro-industriais está claramente a emergir; a agro-indústria tem dado a ilusão que poderia resolver o problema da alimentação da raça humana, mas os insustentáveis métodos desta indústria levaram ao desaparecimento de muitos métodos de produção sustentáveis que já fizeram parte da identidade das comunidades. O ponto crucial neste momento já não é mais a quantidade de alimentos que são produzidos, mas a sua qualidade complexa, um conceito que vai desde a questão do paladar à variedade, do respeito pelo meio ambiente e pelos ecossistemas aos ritmos da natureza. A solução que a SF apresenta é através de melhorias significativas na qualidade dos produtos alimentares, sem ter que submeter o planeta a um modelo de desenvolvimento que é incompatível com as suas necessidades <sup>(1,13,14,15,20)</sup>. Para dar resposta ao panorama actual, a SF estabeleceu as seguintes actividades: *Fundação para a Biodiversidade*, *Arca do Gosto*, *Presidium*, *Prémio SF*, entre outras iniciativas.

### **6.1.1. FUNDAÇÃO PARA A BIODIVERSIDADE**

A Fundação para a Biodiversidade foi criada em 2003, pela SF, com o apoio da Autoridade Regional de Toscana. A sede oficial fica na prestigiosa *Accademia dei Georgofili*, em Florença. Esta fundação, sem fins lucrativos, é financiada por doações de membros da indústria alimentar, órgãos públicos, companhias privadas, entre outros sectores, e por qualquer entidade interessada em apoiar os projectos desenvolvidos <sup>(1,8)</sup>.

O objectivo desta Fundação consiste em apoiar e veicular a cultura da biodiversidade como um factor de crescimento humano, civil e democrático; para isso, financia projectos relacionados com a biodiversidade como a *Arca do Gosto*, *Presidium* e o *Prémio Slow Food*. A Fundação trabalha para salvaguardar os direitos pessoais ao prazer e ao paladar, e ao mesmo tempo estabelecer uma relação harmoniosa com a natureza, em ligação com as tradições, identidade económica, gastronómica e a agro-industrial de cada país <sup>(1,6,18,27)</sup>. Estudando e promovendo uma nova e distinta cultura de desenvolvimento, de coexistência e de vivência lenta, a Fundação difunde produtos de qualidade em ligação com a natureza e os direitos dos consumidores <sup>(1,11)</sup>.

#### **6.1.1.1. Arca do Gosto**

O projecto *Arca do Gosto* foi lançado pela SF no evento *Salone del Gusto* em Turim, no ano 1996. A 29 de Junho de 1997, a SF publicou o *Manifesto da Arca*. Este manifesto declarava a protecção dos pequenos produtores, de modo a assegurar a sobrevivência das espécies animais em perigo de extinção e de produtos como queijos, ervas comestíveis, frutos, entre outros, no sentido de promover a educação do paladar <sup>(1,5,13,11)</sup>.

Um comité científico, formado em Janeiro de 1999, estabeleceu os critérios de selecção dos produtos a ser eleitos para a *Arca do Gosto*. Assim, para um produto ser nomeado terá que possuir os seguintes requisitos obrigatórios: 1) Produto de qualidade e sabor excepcional; 2) Produto indígena ou já adaptado a um território específico; 3) Produto no seu estado natural ou fortemente ligados ao local, numa ligação que pode ser ambiental, socioeconómica ou histórica; 4) Escala de

produção pequena/quantidade da produção limitada; 5) Produto em risco real ou potencial de extinção <sup>(1,5,6,13)</sup>.

Membros e amigos da SF de muitos países submetem produtos para nomeação à *Arca do Gosto*. Um comité de especialistas, composto por jornalistas, historiadores, cientistas, *chefs* e agricultores é responsável por verificar e seleccionar de perto os produtos candidatos. Se os produtos nomeados, preencherem os requisitos obrigatórios, são-lhes dadas as boas vindas. Para defender a *Arca do Gosto*, a SF deu um passo ainda maior ao criar o *Presidium*, uma palavra que significa forte <sup>(8)</sup>.

A *Arca do Gosto* é uma oportunidade para classificar, descrever, catalogar e atrair a atenção do consumidor para produtos com potencial comercial e produtivo, pelos quais os consumidores não se importam de pagar preços elevados, devido ao seu distinto sabor superior. Em vez de usar a expressão habitual e já gasta de “típicos”, a SF optou por intitular estes produtos como “históricos e localizados” <sup>(1,4,13,21)</sup>.

#### **6.1.1.2. *Presidium***

Em Novembro de 1999, uma assembleia de fiduciários aprovou uma nova estratégia da SF, daí nasceu o projecto *Presidium*. Este projecto é constituído por equipas especiais que colocam à disposição dos artesãos/agricultores, poderosos recursos de modo a prestar auxílio nas suas produções. O primeiro passo em direcção à redenção definitiva deste tipo de conhecimento é planear a construção de uma espécie de enciclopédia universal de arte acumulada pelas culturas tradicionais, de agricultura e de consumo. Assim sendo, este é um projecto ambicioso e inovador <sup>(1,4,5,8,12)</sup>.

A primeira linha de defesa é a publicidade, na qual a SF sobressai. São assim compilados e distribuídos no *site* oficial da SF uma lista de todos os produtos e



respectivos produtores que se encontram na *Arca do Gosto*. Posteriormente, estas equipas procuram locais onde se possam servir e vender esses produtos, por exemplo em estabelecimentos de restauração pública. Um *Presidium* convence também cidades e regiões a adoptar os produtos alimentares locais da *Arca do Gosto*, promovendo deste modo o uso destes produtos e a consciência social<sup>(4,12)</sup>. Esta iniciativa auxilia os produtores, na medida em que fornece assistência burocrática ou assistência com técnicos capazes, oferecendo também ajuda financeira e técnica ao descobrir e treinar aprendizes para assimilarem aquilo que poderia ser uma arte perdida. Em alguns casos, o *Presidium* encontra professores, em vez de aprendizes, que podem instruir um artesão, na arte de conceber um produto da maneira tradicional<sup>(1,4,8,12,13)</sup>. Tendo também o *Salon del Gusto* como *showroom*, produtores são apresentados. A impulsão necessária foi dada, expondo os produtores aos *mass media*, promovendo o contacto com os consumidores, distribuidores e acima de tudo promovendo o contacto entre outros produtores. O objectivo futuro deste projecto é actuar nos locais subdesenvolvidos, sendo capazes de recuperar e tornar conhecida a sabedoria tradicional desses locais<sup>(4,12)</sup>. Em Outubro de 2000, foram apresentados 91 *Presidium*, no *Salone del Gusto* em Turim<sup>(1,8)</sup>.

### **6.1.2. PRÉMIO SLOW FOOD**

Uma das iniciativas mais recente e ambiciosa da SF é o *Prémio Slow Food*, estabelecido em 2000. Quando os projectos *Arca do Gosto* e *Presidium* foram lançados, o conhecimento de que um número imperceptível de indivíduos estava a trabalhar para salvaguardar as espécies e os produtos em nome da biodiversidade trouxe uma nova ideia à associação: atribuir um prémio aos indivíduos que fizeram

contribuições significativas para esta batalha. A SF recebe informação acerca dos indivíduos que merecem este tipo de reconhecimento, sendo um júri formado por jornalistas, especialistas, eruditos e aficionados de todo o mundo, responsável pelas atribuições dos prémios <sup>(1,8,13)</sup>.

Propostas chegam de todos os continentes para reconhecer os que defendem esta luta. A SF expõe estes indivíduos à atenção internacional, tornando as suas histórias visíveis, agradecendo-lhes, e ao mesmo tempo, fornecendo-lhes a ajuda necessária para preservar o caminho que escolheram. O prémio consiste numa soma monetária, sendo esta atribuída anualmente a 13 indivíduos escolhidos <sup>(1)</sup>.

## **6.2. EDUCAÇÃO DO GOSTO**

Os grandes objectivos educacionais que a SF reclama como necessárias para criar novos eco-gastrónomos são os seguintes: rejuvenescer e simplificar a linguagem técnica, aceitar a multidisciplinaridade, treinar os sentidos, refinar a percepção, restaurar as dimensões da experiência sensorial, conhecer os produtores, as suas técnicas e as características dos diferentes territórios e ecossistemas <sup>(1,13)</sup>.

### **6.2.1. SLOW FOOD NAS ESCOLAS**

Para a SF, as instituições de ensino apresentam várias lacunas do ponto de vista de educação alimentar, sendo o princípio do prazer deliberadamente ignorado. A SF atribui ao paladar a posição central, pois só deste modo será possível ensinar os indivíduos a ter uma alimentação harmoniosa e saudável. Este modelo educacional, que propõe, baseia-se no paladar e na relação directa com o alimento <sup>(1,4,9,13,14,22)</sup>. Para esta organização internacional, é fundamental ensinar

aos jovens consumidores a origem dos alimentos, promover o contacto directo, guiá-los nos seus sentidos e ensinar a reconhecê-los, sendo este método, para a SF o mais eficaz para ensinar os princípios de uma alimentação saudável e harmoniosa <sup>(1,13)</sup>.

A SF admite que esta não deve ser a única abordagem, não pressupõe substituir a abordagem dos Nutricionistas, mas defende que a abordagem que preconiza é a peça que faltava para treinar a percepção das crianças, para o mundo à sua volta. As crianças e os jovens são os consumidores do futuro, a sua relação com a alimentação é determinada nos primeiros anos de vida, assim é urgente intervir desde cedo quando os seus gostos ainda se estão a formar. É necessária uma abordagem diferente, dando ênfase às capacidades cognitivas que surgem das experiências sensoriais. A SF observou atentamente a experiência em França, onde em 1994, o Ministro da Cultura, Jack Lang, lançou um evento chamado “Os Dias do Paladar”. Durante este evento, *chefs* de pratos e alimentos artesanais invadiram as salas de aula, falando aos alunos acerca das suas profissões e mostrando-lhes as ferramentas de uma abordagem correcta à alimentação <sup>(1,22,23)</sup>.

No que diz respeito à educação alimentar e do gosto, a experiência da SF foi confirmada nas instituições de ensino, dos seguintes países: Itália, Alemanha, Estados Unidos da América e Japão, onde as crianças foram bastante receptivas ao ensino de novos métodos que envolvem o prazer sensorial. No entanto, este não é o único método directo disponível. A SF na Austrália, Estados Unidos da América e Itália, surgiu com a ideia da criação de um horta de hortícolas nas escolas. Este projecto teve o intuito de ensinar às crianças como cultivar os seus próprios alimentos, ensinar a interpretar os sinais das mudanças das estações, a

colher os frutos dos seus cultivos, a cozinhar e a dar opinião sobre os produtos colhidos e os alimentos provenientes dos supermercados. A abordagem que a SF propõe para direccionar aos jovens consumidores passa pela promoção do desenvolvimento dos sentidos, assim como o desenvolvimento da relação com o ecossistema, só deste modo, os futuros consumidores conseguirão transcender os seus limites, afastando-se do seu modelo alimentar actual promovido pela FF (1,13,22).

### **6.2.2 OFICINAS DO GOSTO**

As Oficinas do Gosto foram criadas pela SF com o intuito de promover a educação contínua dos sentidos, tendo como intenção confrontar o indivíduo com os produtos alimentares. Estes eventos nem sequer possuem um menu, sendo antes uma oportunidade de examinar cuidadosamente um ou mais alimentos ou bebida, num cenário distinto dos rituais de todos os dias. Os participantes aprendem a avaliar a experiência do paladar, fazendo-o criticamente, e a tornarem-se conscientes do impacto da alimentação (4,13).

A abordagem directa passa a ser uma experiência formativa, onde os especialistas adquirem o lugar de professor e os participantes o lugar de alunos. Durante estas oficinas, a turma trabalha em conjunto para adquirir vocabulário relacionado com o paladar, sendo usada uma linguagem clara e sem muita retórica gastronómica. As aulas incluem uma sessão degustativa, descrições dos métodos de produção, relatos das regiões de onde os produtos vêm e das condições de vida dos produtores (4,13).

Estes eventos são um regresso aos sentidos e ao espírito analítico, constituindo uma experiência de aprendizagem que estimula os sentidos, guiada por pessoas

que conhecem bem as características dos produtos que são apresentados. O objectivo das Oficinas do Gosto é criar uma discussão amigável e de convívio, longe da linguagem técnica, mas precisa na sua análise gastronómica multidisciplinar. No fundo, é uma experiência de prazer guiada, rica em conhecimento. Estas oficinas decorrem nos eventos locais e internacionais organizados pela SF <sup>(1,13)</sup>.

### **6.2.3. UNIVERSIDADE DE CIÊNCIAS GASTRONÓMICAS**

A ideia de estabelecer um centro de estudos superiores em Ciências Gastronómicas nasceu no final de 1997, quando se iniciaram os planos para renovar a *Agenzia di Pollenzo*, em Colorno, perto de *Parma*. A concepção de uma Universidade dedicada ao ensino de disciplinas gastronómicas começou assim a ganhar forma. No final do ano de 1999, a *Autoridade Regional de Piedmont* ficou interessada nesta ideia, assim como a *Autoridade Regional Emilia Romagna*, donde surgiu um acordo entre os presidentes das duas autoridades regionais e a SF. Estas duas autoridades disponibilizaram os recursos, espaço e o alojamento necessário para a organização da Universidade de Ciências Gastronómicas <sup>(1,6)</sup>.

Foi formado um comité científico composto por: Historiadores (Alberto Capatti - Universidade de Pavia, Massimo Montanari – Universidade de Bolonha), Economista (Fausto Cantarelli – Universidade de Parma) e Nutricionista (Marco Riva – Universidade de Milão), estando este comité responsável pelo delineação do programa de ensino <sup>(13)</sup>.

Aos poucos, a SF foi erguendo o curso de Ciências Gastronómicas, e hoje a Universidade de *Pollenzo* oferece o curso de Ciências Gastronómicas com duração de três anos, que inclui formação académica em áreas como: História e

Cultura Vinícola, Antropologia Sociológica, Ciências Agrárias, Psicologia do Consumo, Jornalismo Alimentar, Comunicação, Economia entre outras <sup>(4,13)</sup>. O primeiro mestrado em Ciências Gastronómicas e Produtos de Qualidade foi iniciado em Março de 2005, deste modo a SF passou a oferecer mais dois anos de especialização, com duas opções, uma em Ciências da Comunicação Gastronómica outra em Administração de Negócios <sup>(1,4,13,24)</sup>. O mestrado em Ciências da Comunicação Gastronómica é destinado a alunos interessados em se tornarem críticos alimentares, jornalistas, agentes de relações públicas, professores ou editores. Por sua vez, o mestrado em Administração de Negócios atrairá futuros gestores de *catering* e hotelaria, gerentes de negócios de produção vinícola e outras produções agrícolas e *marketing* alimentar. O curso e os mestrados disponíveis destinam-se a alunos internacionais que pretendem desenvolver uma abordagem inovadora da alimentação <sup>(1,4,13)</sup>.

A Universidade de *Pollenzo* possui uma forte orientação humanística, tentando marcar, a sua posição nas Ciências Humanas. Com esta característica, a SF pretende estabelecer futuras ligações corporativas com Universidades de todo o mundo. Um dos objectivos da SF é transmitir aos alunos um conhecimento profundo dos contextos antropológicos e históricos do consumo alimentar Europeu. Enquanto se estuda estes tópicos, é dada também especial atenção à análise sensorial e à tecnologia alimentar <sup>(1,4,13,24)</sup>. Este projecto representa, até agora, o ponto mais alto atingido na estratégia educacional pela SF e terá cada vez mais proeminência internacional. A criação deste curso pretende ser o ponto de viragem para que a Gastronomia se transforme numa Ciência ao serviço dos produtores e co-produtores <sup>(1,6,13)</sup>.

### 6.3. APROXIMANDO PRODUTORES E CONSUMIDORES

O sistema de consumo dominante promove o distanciamento entre o produtor e o consumidor, levando a uma separação mútua que denuncia um antagonismo entre ambos, estando esta tendência em crescimento. Outrora, os conhecimentos básicos dos alimentos, da sua proveniência, processamento e produção eram transmitidos de geração em geração. Hoje em dia, consumir nada tem a ver com a produção, pois o actual sistema de distribuição alimentar assim o ditou (1,6,13,20,24).

A alimentação é muito mais do que um simples produto a ser consumido: é uma identidade, é cultura, prazer, convívio, nutrição, economia local e sobrevivência. Para a SF, este sistema tem que mudar e apenas uma figura o pode fazer: o novo gastrónomo. O termo pode ser aplicado quer a agricultores que têm sensibilidade gastronómica, quer aos co-produtores (consumidores informados). Ambos estão ao mesmo nível, como figuras líderes na produção alimentar que procuram a dignidade que merecem (7,13,25). Para a SF, a promoção de eventos nacionais e internacionais permite a aproximação destas duas entidades.

#### 6.3.1. SALONE DEL GUSTO

Evento bienal dedicado ao comércio justo de produtos alimentares artesanais, realizado na cidade de Turim, em Itália. Desde 1996, ano em que a SF lançou este evento, numerosos produtos da Arca do Gosto foram exibidos e divulgados, Oficinas do Gosto decorrem, bem como outras palestras e *workshops* (1,4,6,8).

A criação do *Salone del Gusto* e a sua realização são essenciais para a história da SF. Este evento rompe com as tradicionais feiras e exposições de produtos alimentares, focalizando-se na promoção de um contacto directo dos produtores e

seus produtos com o consumidor. O mote principal do *Salone del Gusto* é a educação do gosto, bem como a divulgação da ameaça que a biodiversidade comporta. Neste evento, os princípios e ideologias da associação são apresentados e debatidos, constituindo uma plataforma para lançar a SF nos meios de comunicação social <sup>(1,4,8,16)</sup>.

Em 2002, o *Salone del Gusto* atraiu um recorde de 140,000 visitantes, emergindo como uma nova forma de *marketing* cultural, mil vezes mais eficaz do que uma feira de comércio, tanto do ponto de vista comercial, como do ponto de vista promocional dos seus objectivos estratégicos. Segundo a SF, o sucesso do *Salone del Gusto* com o público internacional deve-se muito à consciência de que o evento está a responder a novos impulsos dos mercados agro-industriais. Originalmente, era um local para desmitificar e saborear produtos, tornando-se posteriormente num centro para redesenhar as fundações da gastronomia. Este evento é assim, um ponto de encontro bienal para todos aqueles que estão empenhados em reflectir sobre a alimentação, comparar produtos e debater sobre agricultura e ecossistemas do futuro <sup>(1,4)</sup>.

### **6.3.2. TERRA MADRE**

A primeira edição do evento *Terra Madre* teve lugar em Turim, Itália, a 20 de Outubro de 2004. Com este evento assinalou-se um ponto de viragem no movimento SF, quer a nível da sua imagem pública, quer a nível da sua identidade, passando a SF a ser considerada um movimento político mundial que inclui tanto produtores como consumidores <sup>(4,6,24)</sup>.

Este evento surge com o intuito de construir uma rede internacional de produtores de alimentos e representantes de comunidades locais, *chefs*, académicos e



jovens com a finalidade de partilhar conhecimentos entre a panóplia de culturas e costumes que se reúnem pelo projecto de Carlo Petrini <sup>(4,6)</sup>. São os agricultores, pescadores, produtores e nómadas de todo o mundo que representam os reportórios de conhecimento moderno e ancestral. Sendo defendido neste evento um modelo de agricultura local e à pequena escala, o envolvimento de todos é fulcral para a alteração da percepção da SF como um movimento de *gourmets* <sup>(6,13)</sup>.

Com a *Terra Madre*, a SF criou as *Food Communities*, uma comunidade onde os membros, apesar de distantes geograficamente, podem manter-se em contacto e enriquecerem-se mutuamente, graças a discussões inteligentes. Esta comunidade pretende também servir de suporte e espaço para discussões e trocas de pontos de vista numa forma colaborativa <sup>(6,13,24)</sup>. Durante este evento tornou-se claro que apesar de separados por grandes distâncias, e de estarem em estágios diferentes de desenvolvimento, estes produtores partilham valores e têm propósitos similares. Muitas comunidades criaram laços comerciais e trocas técnicas. A *Terra Madre* teve, deste modo, um grande impacto nos seus participantes. Muitos dos pequenos produtores nunca tinham saído das suas pequenas aldeias e agora vêm-se no centro de um evento mundial <sup>(1,8,13,24)</sup>.

### **6.3.3. CHEESE**

Desde a sua primeira edição, este evento pretende dar aos seus visitantes uma oportunidade de aprender, ambicionando ser um evento rico em informação transmitida directamente por produtores de leite e derivados para os consumidores destes géneros alimentícios <sup>(4,26)</sup>.

Os visitantes, ao conhecerem os produtores, recolherem amostras de queijos, frequentarem *workshops* de leite e outras actividades educacionais, ao apreciarem os concertos e bancas de alimentos nas ruas, serão capazes de adquirir consciência da importância das actividades rurais e agrícolas ligadas à produção de lacticínios, assim como da importância do impacto deste tipo de produção no ecossistema <sup>(4,17,26)</sup>.

Com o *Cheese*, a SF tenta reverter a tendência do despovoamento das áreas montanhosas e conseqüente abandono das práticas pastorícias tradicionais, que colocam em perigo este tipo de produção e acarretam o desaparecimento de produtos, costumes e tradições. São estes produtos, costumes e tradições que o *Cheese* pretende promover e a proteger <sup>(4,17,26)</sup>.

#### **6.3.4. SLOW FISH**

Com o suporte do Ministério Italiano da Agricultura e da União Europeia este evento ocorre bianualmente, alternando com o *Salone del Gusto*. Esta feira surgiu no âmbito dos múltiplos avisos sobre o estado dos mares e entre todas as proibições para impedir que certas espécies de pescado ficassem extintas. Assim sendo, a SF sentiu a necessidade de edificar um evento deste tipo para expor esta situação <sup>(4)</sup>.

Para garantir o prazer gastronómico e para que futuras gerações possam ter acesso a uma alimentação nutricionalmente rica e socialmente consciente, este evento ambiciona chamar a atenção da seriedade desta condição. Assim, tendo como base os três pilares da SF: educação do gosto, defesa da biodiversidade, aproximação de produtores e co-produtores, são organizados encontros e

discussões que fornecem informações e envolvem o público, de modo a alcançar consciências sociais <sup>(4,27)</sup>.

Nesta feira, a SF atribui especial atenção aos *workshops*, encontros, cursos para crianças e adultos, demonstrações de alimentos e dicas para as compras do dia-a-dia, para que no final o visitante/participante possa sair deste evento com práticas de consumo inteligentes, sustentáveis e referentes a um consumo de qualidade “bom, limpo e justo” <sup>(4,27)</sup>.

### III. ANÁLISE CRÍTICA

Nas últimas duas décadas, em muitos países ocidentais, os padrões alimentares modificaram-se a par com as alterações do ritmo de vida. A SF é exemplo de um emergente movimento social que surge como resposta aos efeitos negativos da globalização. A SF defende a recuperação do gosto e da qualidade dos alimentos, recuperando alguns princípios da Alimentação Mediterrânica, sustenta os seguintes valores: comer as refeições tranquilamente numa mesa cuidadosamente preparada, respeitar a sazonalidade dos produtos, consumir alimentos pouco processados e de produção local, bem como atribui importância à convivialidade às refeições. Este movimento defende estes princípios, como forma de antagonizar o estilo de vida característico das sociedades modernas de consumo, onde a cultura FF domina. Este movimento internacional pretende ligar a ética e o prazer da alimentação, daí ter surgido o conceito: eco-gastronomia. Assim, a promoção da sua filosofia pode impedir a propagação de modelos alimentares nocivos, como o da FF.

A SF, surge como uma alternativa sustentável e bastante verosímil, de contra ataque à cultura FF. Sendo que muitos dos seus fundamentos seriam uma mais valia para a população. Com novos estilos/padrões alimentares emergentes é importante que o Nutricionista esteja altura de novos desafios. O papel que este profissional de saúde pode desempenhar, no âmbito deste movimento, passa por desenvolver uma cooperação multidisciplinar com os membros deste movimento, para ambos atingirem o mesmo fim: educação alimentar dos futuros consumidores. O Nutricionista ao entrar em parceria com esta organização contribuirá para aumentar o carácter científico deste movimento.

Em suma é extremamente importante que o Nutricionista se familiarize com os princípios deste movimento, reconhecendo o seu potencial. A comunidade científica começa a aperceber-se do impacto deste movimento em áreas tão distintas como: economia, agricultura, ecologia, antropologia, sociologia e nutrição humana. Uma aposta interessante seria aliar o movimento SF, com a classe dos Nutricionistas. Tal parceria beneficiaria da discussão de pontos de vista diferentes e/ou similares, podendo a fusão de conhecimentos contribuir para uma melhor resposta às necessidades da população. Em última estância a filosofia que está por detrás da SF é compatível com o modelo político de promoção da saúde. Este movimento tem o potencial para realçar e potencializar a segurança e qualidade da alimentação, e portanto a saúde de milhões de pessoas à volta do mundo. O desafio, será então, encorajar o movimento SF a mover-se em direcção a um ideal mais concreto no que toca à promoção da saúde como objectivo.

#### **IV. NOTAS FINAIS**

Nos inícios dos anos 50, uma onda poderosa de industrialização e modernização tomou conta do mundo. Efeitos da passagem de uma sociedade rural para uma que seguiu de perto um padrão de desenvolvimento dos países mais ricos, levaram a profundas mudanças dos estilos de vida, mentalidade colectiva, padrões de consumo e até mesmo das paisagens urbanas. Ameaçando o convívio familiar que desapareceu com o uso da televisão à hora do jantar e mais tarde com o microondas, quando os alimentos pré-confeccionados e jantares pré-aquecidos começaram a ser ingeridos em silêncio. As refeições tornam-se mais densas e amorfas, o número de refeições efectuadas fora de casa, em restaurantes de FF aumentou. Como alternativa à FF, surgiu a cultura SF, um movimento internacional com o intuito de melhorar a qualidade da alimentação e falando de um modo mais geral, a qualidade de vida. A SF defende uma abordagem diferente da alimentação, assumindo que o alimento não é apenas um produto para saciar a fome, nutrir o organismo, mas antes que possui um impacto no ecossistema onde coexiste. Ao mesmo tempo, que a cultura SF se opõe à globalização do gosto induzido pela FF, esta promove uma vida mais calma, em oposição à vida apressada que caracteriza a sociedade moderna. Num mundo que parece estar condenado à globalização de todos os produtos alimentares, ao esbatimento dos sabores, e onde os recursos têm sido colocados à disposição dos interesses e lucros de alguns, a SF tem vocação internacional para instituir um novo modelo alternativo de desenvolvimento. O seu objectivo principal é transmitir conhecimentos e alcançar a consciência social dos indivíduos, começando por dar dignidade aos ecossistemas, abraçando a biodiversidade como algo de grande valor e conservando as tradições e costumes alimentares.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Petrini C. Slow Food: The case for taste = Slow Food: Le ragioni del gusto. New York: Columbia University Press; 2003. (Inglês, Italiano).
2. Miele, M, Murdoch J. Fast food/Slow food: standardising and differentiating cultures of food. In: Globalization, Localization and Sustainable Livelihoods. Basingstoke: Ashgate; 2003.
3. Pratt J. Food values: The local and the authentic. *Research in Economic Anthropology*. 2008;28:53-70.
4. Petrini C. Slow Food Revolution: A New Culture for Eating and Living = Slow Food Revolution. New York: Rizzoli New York; 2006. (Inglês, Italiano).
5. Chrzan J. Slow Food: What, Why and to Where?. *Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research*. 2004; 7(2): 117-132.
6. Andrews G. The Slow Food Story: Politics and Pleasure. London: Pluto Press; 2008.
7. Labelle J. Bridging Production and Consumption with Slow Food. *Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research*. 2004; 7(2):81-96.
8. Kummer C. The Pleasures of Slow Food: Celebrating Authentic Traditions, Flavors, and Recipes. San Francisco: Chronicle Books; 2002.
9. Adair L, Popkin B. Are Child eating patterns being transformed globally? *Obesity Research* 2005 Apr;28(3):259-66.
10. Slow Food. Missão [[homepage](#)]. 2006 [citado em 2009 Junho 14]. Disponível em: [http://www.slowfood.com/about\\_us/por/mission.lasso](http://www.slowfood.com/about_us/por/mission.lasso)

11. Jones P, Shears P, Hillier D, Comfort D, Lowell J. Return to traditional values? A case study of Slow Food. *British Food Journal*. 2003; 105(4-5): 297-304.
12. Fonte M. Slow Food's Presidia: What do Small Producers do with Big Retailers?. *Research in Rural Sociology and Development*. 2006;12:203-240.
13. Petrini C. *Slow Food Nation: Why our food should be good, clean and fair = Buono, Pulito e Giusto*. New York: Rizzoli ex libris; 2007. (Inglês, Italiano).
14. Kant A, Graubard B. Secular trends in patterns of self-reported food consumption of adult Americans: NHANES 1999-2002. *Am J Clin Nutri* 2006; 84(5):1215-23.
15. Briefel R, Johnson C. Secular trends in dietary intake in the United States. *Annual Review Nutrition* 2004;24:401-31.
16. Slow Food. Our philosophy [[homepage](#)]. 2008 [citado em 2009 Junho 14]. Disponível em: [http://www.slowfood.com/about\\_us/eng/philosophy.lasso](http://www.slowfood.com/about_us/eng/philosophy.lasso)
17. Wilk R; Society for Economic Anthropology. From Wild Weeds to Artisanal Cheese. In: *Fast Food/Slow Food: The Cultural Economy of the Global Food system*. Lanham: Altamira Press; 2006. Cap. 2, p. 13-27.
18. Ruffa G, Monchiero A. *Il dizionario di Slow Food*. Bra: Slow Food Press, 2002.
19. Slow Food. *Slow Food Press. Slow Food Internacional Statute*. [pdf]. Puebla, México: Editore: 2007 [citado em 2009 Junho 14]. Disponível em: [http://www.slowfood.com/about\\_us/eng/org\\_internazionale.lasso](http://www.slowfood.com/about_us/eng/org_internazionale.lasso)
20. Kiple K, Ornelas K. *The Cambridge World History of Food*. Cambridge: Cambridge University Press; 2000.



21. Fonte M. Moving from “typical products” to “food-related services”: The Slow Food case as a new business paradigm. *Research in Rural Sociology and Development*. 2006;12:203-240.
22. Holt M, Kappan P. It’s Time to Start the Slow School Movement. *Journal Article Excerpt*. 2002;84.
23. Laudan R. Slow Food: The French Terroir Strategy, and Culinary Modernism. *Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research*. 2004;7(4):133-144.
24. Pietrykowski B. You Are What You Eat: The Social Economy of the Slow Food Movement. *Journal Review of Social Economy*, 2004 Set;62(3):307-321.
25. Donatik K. The Pleasure of Diversity in Slow Food’s Ethics of Taste. *Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research*. 2005;8(2):227-242.
26. Cheese. Why Cheese [[homepage](#)]. 2009 [citado em 2009 Julho 2].  
Disponível em:  
[http://www.cheese.slowfood.com/pagine/eng/cheese2009/perche\\_a\\_cheese.lasso?-session=ch2009:55F3D0BC1181d33A9EGog1B0C74F](http://www.cheese.slowfood.com/pagine/eng/cheese2009/perche_a_cheese.lasso?-session=ch2009:55F3D0BC1181d33A9EGog1B0C74F)
27. Slow Fish. Why Come to Slow Fish [[homepage](#)]. 2009 [citado em 2009 Julho 2]. Disponível em:  
[http://www.slowfish.it/pagine/eng/slowfish2009/perche\\_a\\_slow\\_fish.lasso?-session=sfh2009:55F3D0BC1181d33AA1YLQ1B0C8C3](http://www.slowfish.it/pagine/eng/slowfish2009/perche_a_slow_fish.lasso?-session=sfh2009:55F3D0BC1181d33AA1YLQ1B0C8C3)



