

O MOVIMENTO *SLOW FOOD* E AS MUDANÇAS ALIMENTARES NO CONTEXTO DA GLOBALIZAÇÃO

Daniela Rodrigues Alves de LIMA¹

Esta pesquisa visa estudar o Movimento *Slow Food* no contexto da evolução alimentar na globalização, buscando entender a conjuntura das transformações alimentares a partir do processo de desenvolvimento do capitalismo, que está atrelado às consequências da padronização industrial na alimentação, bem como à produção da agricultura de *commodities*.

Observa-se neste histórico da evolução alimentar que a escassez do tempo nos grandes centros urbanizados é responsável pelas mudanças de hábitos e costumes tradicionais nos rituais da alimentação, passamos a fazer refeições rápidas, conhecidas como *fast food* e que tenham fácil preparo. Sobre as transformações alimentares dos brasileiros, pesquisas do INCA (Instituto Nacional do câncer) apontam para o crescimento no consumo de alimentos industrializados – com fortes componentes cancerígenos, responsáveis pelo desenvolvimento de câncer principalmente de mama, cólon (intestino grosso) reto, próstata, esôfago e estômago.² Notamos também as notícias veiculadas pelas mídias sobre os transtornos gerados pela falta da segurança quanto à produção e manipulação dos alimentos. Notícias essas são recorrentes como nos casos de contaminação por solução de limpeza nos sucos de maçãs da marca ADES (FALHA..., 2013) e a contaminação por pelos de roedores em catchup, da marca HEINZ (ANVISA..., 2013). Ainda observamos a predominância de uma agricultura convencional que utiliza do uso indiscriminado de agrotóxicos, acarretando problemas para saúde e meio ambiente. Atualmente o Brasil também ganha destaque no cenário internacional ao se tornar o segundo maior produtor de Organismos Geneticamente Modificados (OGMs)³, dividindo opiniões científicas sobre a sua efetividade para o melhoramento das técnicas de cultivo e aumento da produção a baixo custo.

Diante dessas transformações alimentares e como alternativa à padronização do gosto, o Movimento *Slow Food* busca resgatar a alimentação tradicional em diversas localidades, em

¹ Bolsista CNPQ. Mestranda em Ciências Sociais. UNESP – Universidade Estadual Paulista. Faculdade de Ciências e Letras – Pós-graduação em Ciências Sociais. Araraquara – SP – Brasil. 14800-901-danyrlima@gmail.com

² Ver o Portal do Governo. Disponível em: <www.inca.gov.br> a pesquisa do Ministério da Saúde realizada em 2010. Segundo os resultados dessa pesquisa, o padrão alimentar do brasileiro decaiu, foram entrevistados 54.367 pessoas, a cada 3 entrevistados 1 tem optado por alimentos práticos e semi- prontos, houve também o crescimento do consumo de refrigerantes e sucos artificiais, representando o consumo quase que diária o crescimento de 13,4% em um ano.

³ Para mais informações, acessar: <<http://celeres.com.br/wordpress/wp-content/uploads/2013/12/IB13021.pdf>>. Acesso em: 13 abr. 2014.

mais de 132 países⁴ ao incentivar as técnicas de cultivo e valorizar as culturas locais de cada região de forma sustentável (ABRAMOVAY, 2007). O Movimento assim defende a sustentabilidade na geração de renda entre as diversas culturas, fortalecendo a economia local da pequena e média produção, transformando o consumidor e o mercado a partir da conscientização sobre a importância de resgatar os hábitos alimentares saudáveis.

O Movimento surge em 1986, por meio de uma associação “enogastrômica”⁵, através da ação de Carlo Petrini, morador na cidade de Bra, norte da Itália. Inicialmente, este Movimento defendia o prazer pela gastronomia, com o ritmo de vida desacelerado; posteriormente, o Movimento se amplia defendendo a qualidade de vida e a preservação do planeta. Atualmente, conta com mais de 85.000 mil membros e mais de mil Convivia⁶ em 132 países⁷. O *Slow Food* preza pela tradição dos alimentos, valorizando desde a conservação dos métodos de cultivo até o processamento. Recupera os particularismos culturais, defendendo as espécies da biodiversidade e liberdade de vida no planeta. A agricultura deve proporcionar desenvolvimento com a cultura local, mesmo nas regiões mais pobres. O *Slow Food* se propõe a proteger nossa herança alimentar⁸, preservando lugares e modos de vida em transformação da cultura dos grupos sociais, numa interação recíproca universal.

O Movimento *Slow Food* incentiva dessa forma, o desenvolvimento local, gerando formas sustentáveis de renda por intermédio das culturas regionais. A transformação na agricultura sustentável deve partir das culturas locais, incluindo regiões mais pobres e contribuindo para a preservação do meio ambiente, a partir de novas constituições de mercados (STEINER, 2006; GARCIA PARPET, 2012; JARDIM; CAMPOS, 2012). A partir desta ação, o consumo de alimentos se constitui um “ato-agrário”⁹. Toda produção deve ser limpa e justa. Limpa no sentido de não prejudicar o meio em que vivemos e sem prejuízos à saúde humana; justa significa que todo o processo, da produção até o seu consumo, deve

⁴ Segundo *O Manual Slow Food* (2008), o Movimento possui representantes em 132 países, onde as filiais nacionais se encontram na Itália, Alemanha, Suíça, nos EUA, França, Japão, no Reino Unido, Holanda, Austrália.

⁵ Por “enogastronomia”: quem prova e aprecia vinho.

⁶ Segundo *O Manual Slow Food* (2008), a Convivia ou *Convivium* são caracterizados por grupos autônomos locais localizados em 77 países diferentes com 1003 Convivia. A França possui 38 Convivia, Austrália 38, Alemanha 70, Itália 360, Japão 45, Holanda 14, Suíça 16, Reino Unido, 50 e EUA, 150. São redes, construções de relacionamentos locais para compartilhar a cultura da culinária local, incentivando e promovendo campanhas em “prol da proteção dos alimentos tradicionais”. São práticas do cotidiano promovidas por essas redes, por meio de reuniões, em que são discutidas o Movimento *Slow Food*.

⁷ Segundo *O Manual Slow Food* (2008), o Movimento possui representantes em 132 países, sendo que as filiais nacionais se encontram na Itália, Alemanha, Suíça, nos EUA, França, Japão, no Reino Unido, Holanda e Austrália.

⁸ “Herança alimentar” é o patrimônio imaterial da humanidade, compreendendo a preservação da cultura gastronômica de cada local. Poulain (2006) demonstra essa preocupação, particularmente na França, em seus escritos devido a padronização alimentar.

⁹ O “ato – agrário” é a ação do consumidor preocupado com a origem do alimento. Sua ação de consumo tem o sentido de co-produção ao exigir do alimento que seja “limpo”, “justo” e “bom”.

obedecer a uma justiça social para os envolvidos. O alimento deve ser bom, sendo capaz de saciar e estimular nossos sentidos, ser saboroso e apetitoso. Portanto, o consumo do alimento se constitui um ato político, no qual o consumidor se torna um elemento participativo nas transformações do mercado – exigindo que a produção alimentícia contribua para a preservação do meio ambiente e que não perca suas características essenciais, o sabor e o aspecto cultural.

No Brasil, o Movimento *Slow Food* também tem contribuído para a preservação da cultura alimentar. Em 2006, o Brasil participou no evento *Solene Del Gusto*¹⁰, realizado em Turim, representando a comunidade de Diamantina do Sertão - Bahia, onde conta com 400 famílias que produzem castanhas, além de produzir também vários tipos de carne, queijo, frutas, leite e produtos de pesca.

Observamos, dessa forma, que Movimento é a alternativa para pensarmos uma nova proposta de construção identitária com os alimentos, através da sua nova forma de organização e atuação contra os modelos de padronização alimentar. Conforme apontam Polain (2006) e Fishler (2011) as mudanças alimentares são oriundas da “modernização alimentar”, onde há reflexos da globalização que contribuem para as desconstruções de tradições alimentares, entretanto o indivíduo ressignifica as tradições e resgata a “herança alimentar” através de novas ações ou organizações no tecido social que não permitem a extinção dessa herança cultural na alimentação.

Portanto, embora o Movimento *Slow Food* seja um grupo de atuação recente diante do contexto de transformações alimentares, tem demonstrado através de seus projetos e ações mundiais ser uma tentativa, um grupo alternativo contra a “patologia alimentar” (FISHLER, 2011) na medida em que recupera e transforma estilos de vida, sugerindo conscientização ecológica, política e valorização da cultura ao resgatar a reciprocidade, a honra e a respeitabilidade entre consumidor e produtor, permitindo a expansão dos produtos qualificados e o resgate das formas tradicionais da alimentação.

REFERÊNCIAS

ABRAMOVAY, R. Agricultura e desenvolvimento rural. **Valor Econômico**, São Paulo, 14 jun. 2007.

¹⁰ *Solene Del Gusto* é uma feira internacional organizada pelo Movimento *Slow Food*, realizada a cada dois anos, para a exposição de especiarias de vários países.

ANVISA detecta pelos de rato em catchup Heinz. **Folha de São Paulo**, São Paulo, 16 ago. 2013. Disponível em: <<http://www1.folha.uol.com.br/cotidiano/2013/08/1327692-analise-da-anvisa-detecta-pelos-de-rato-em-catchup-heinz.shtml>>. Acesso em: 02 set. 2013.

FALHA humana e mecânica levou à contaminação de suco AdeS, diz presidente da Unilever. **UOL Notícias**, São Paulo, 26 mar. 2013. Cotidiano. Disponível em: <<http://noticias.uol.com.br/cotidiano/ultimas-noticias/2013/03/26/falha-humana-e-mecanica-levou-a-contaminacao-de-suco-ades-diz-presidente-da-unilever.htm>>. Acesso em: 02 set. 2013.

FISCHLER, C. Cultura e gastro-anomia: psicopatologia da alimentação cotidiana. Entrevistador: Mirian Goldenberg [Junho 2011] **Revista Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 17, n. 36, p. 235-256, jul. /dez. 2011. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/ha/v17n36/v17n36a10.pdf>>. Acesso em: 16 ago. 2013.

GARCIA PARPET, M. F. Estudo de caso de ‘Mercado auto-regulado’: normas voluntárias e qualidade dos produtos da agricultura orgânica. **REDD: Revista Espaço de Diálogo e Desconexão**, Araraquara, v. 4, n. 2, p.01-21, jan. /jul. 2012. Disponível em: <<http://seer.fclar.unesp.br/redd/article/view/5177/4242>>. Acesso em: 16 ago. 2013.

JARDIM, M. A. C.; CAMPOS, R. L. S. de. A Construção social dos mercados e a crítica da Ciência Econômica. **REED – Revista Espaço de Diálogo e Desconexão**, Araraquara, v.4, n.2, p.01-09, jan./jul. 2012. Disponível em: <<http://seer.fclar.unesp.br/redd/article/view/5174/4239>>. Acesso em: 16 ago. 2013.

O MANUAL SLOW FOOD. Slow Food, 2008. 50 p. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/manual-do-slow-food>>. Acesso em: 18 maio 2014.

POULAIN, J. P. **Sociologias da alimentação**. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2006.

STEINER. P. **A sociologia econômica**. São Paulo: Atlas, 2006.