

**UFRRJ**

**INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS  
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO,  
AGRICULTURA E SOCIEDADE  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO DE CIÊNCIAS  
SOCIAIS EM  
DESENVOLVIMENTO, AGRICULTURA E SOCIEDADE -  
CPDA**

**TESE**

**Comida, carisma e prazer: um estudo sobre a  
constituição do *Slow Food* no Brasil**

**Daniel Coelho de Oliveira  
2014**

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS  
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO, AGRICULTURA E  
SOCIEDADE  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO DE CIÊNCIAS SOCIAIS EM  
DESENVOLVIMENTO, AGRICULTURA E SOCIEDADE  
CPDA

## **Comida, carisma e prazer: um estudo sobre a constituição do *Slow Food* no Brasil**

**DANIEL COELHO DE OLIVEIRA**

**Sob a orientação da Professora  
Dr<sup>a</sup>. Fátima Portilho**

Tese submetida a exame como requisito parcial para obtenção do grau de **Doutor em Ciências Sociais**, no Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade.

Rio de Janeiro, RJ  
Abril de 2014

641.30981  
O48c  
T

Oliveira, Daniel Coelho de.

Comida, carisma e prazer: um estudo sobre a constituição do *Slow Food* no Brasil / Daniel Coelho, 2014. 210 fls.

Orientador: Maria de Fátima Ferreira Portilho.

Tese (doutorado) – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Instituto de Ciências Humanas e Sociais.

Bibliografia: f. 196-202.

1. *Slow food* - Teses. 2. Ética – Teses. 3. Consumo – Teses. 4. Comida – Teses. 5. Evangelização carismática – Teses. I. Portilho, Maria de Fátima Ferreira. II. Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Instituto de Ciências Humanas e Sociais. III. Título.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO – UFRRJ  
ICHS – DDAS

Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e  
Sociedade – CPDA

**Comida, carisma e prazer: um estudo sobre a constituição do *Slow Food* no Brasil**  
(Daniel Coelho de Oliveira)

Tese submetida ao Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento,  
Agricultura e Sociedade como requisito parcial para obtenção do grau de Doutor em Ciências.

TESE APROVADA em    /    /

---

Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup>. Fátima Portilho – CPDA/UFRRJ (Orientadora)

---

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup> Renata Menasche – UFPel e UFRGS

---

Prof. Dr. Alexandre Brasil Carvalho da Fonseca – UFRJ

---

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Livia Barbosa – PUC-Rio

---

Prof. Dr. John Wilkinson – CPDA/UFRRJ

“Não há preparo tão doce para mim, nem molho tão apetitoso, quanto aquele que encontro na  
companhia dos homens.”

Epicuro, Ensaios, Livro III, capítulo 13.

## **DEDICATÓRIA**

Aos meus pais, Maria Celina e Geraldo Augusto (In Memoriam)

## AGRADECIMENTOS

Foram várias as pessoas e instituições que, em diversos momentos desta caminhada, estimularam e apoiaram a realização deste trabalho. Por isso, agradeço sinceramente:

À Professora Fátima Portilho por sua orientação, pela paciência e pelo grande aprendizado que pude desfrutar neste processo;

Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pela Bolsa de Doutorado, que possibilitou a realização da pesquisa e a obtenção do título;

Ao CPDA/UFRRJ, seus professores, que propiciaram momentos de grande aprendizado, e funcionários, pelas condições para realização do trabalho;

Aos Professores John Wilkinson e Livia Barbosa por suas valiosas contribuições no momento da apresentação e defesa do Exame de Qualificação de Doutorado. Naquela ocasião, foram vários os temas e as problematizações que sugeriram para enriquecer o trabalho de pesquisa. Aos professores Renata Menasche e Alexandre Brasil Carvalho da Fonseca pela participação na defesa da tese;

Agradeço a todos informantes e entrevistados do *Slow Food Brasil* e, de maneira especial, à Margarida Nogueira, Teresa Corção e Katia Karan. Obrigada por compartilharem informações para que este trabalho pudesse ser concluído;

Agradeço aos colegas de doutorado Valdemar Junior, Ana Paula Teixeira, Arnaldo José, Flávia Galindo e Patrícia Gonçalves, e aos colegas do Laboratório de Sociologia do Consumo, pelo importante diálogo e companheirismo durante a construção deste trabalho;

Minha gratidão aos Colegas de Departamento da Universidade Estadual de Montes Claros (UNIMONTES), pelo apoio no momento necessário, pelo estímulo dado tanto para que eu encarasse o desafio da realização do doutorado, quanto para a realização do curso e do trabalho de tese;

Agradeço aos amigos Fabiano Souto, Thiago Meira, Vagner Caminhas, Reginaldo Ribeiro, pelos momentos de conversas e desconcentração; agradeço também à Karen Hanna, pela ajuda e companheirismo durante este período.

Por fim, o agradecimento muito carinhoso aos meus familiares que sempre prestaram o seu apoio e estímulo, mas que, por outro lado, foram os grandes sacrificados pela quase ausência.

A vocês não apenas agradeço, mas partilho a alegria da conquista, esperando com isso poder compensar, pelo menos em parte, a dívida acumulada com cada um em termos de atenção, amor, carinho e participação.



## RESUMO

OLIVEIRA, Daniel Coelho de. **Comida, carisma e prazer: um estudo sobre a constituição do *Slow Food* no Brasil**. 2013. 208 p. Tese (Doutorado em Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade). Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Seropédica, RJ. 2014.

O *Slow Food* é um movimento de origem italiana, constituído oficialmente em 1986, após os protestos contra a abertura de um restaurante do *McDonald's* na famosa *Piazza di Spagna*, em Roma. Mas somente em 1989, intelectuais de 15 países lançaram o Manifesto Fundador do movimento em Paris. O *Slow Food* se configura dentro de um conjunto de movimentos sociais que questionam a lógica do sistema agroalimentar contemporâneo. Enfatiza alternativas ao processo de racionalização e padronização alimentar por considerar que este, baseado na produtividade a qualquer custo, resulta na perda da naturalidade e do sabor do alimento. Neste sentido, o *Slow Food* inclui a crítica estética e valoriza o prazer hedonista que tinha ficado em segundo plano nas tradicionais críticas éticas ao sistema agroalimentar que, até então, se concentravam nos aspectos da saúde, meio ambiente e justiça social. No entanto, a trajetória e o amadurecimento do *Slow Food* o levaram à incorporação dos valores “limpo” e “justo”, aproximando-o dos “velhos” movimentos. A principal questão investigada nesta tese é se o *Slow Food*, que em sua origem concentrava atenção no prazer alimentar, estaria se afastando do aspecto hedonista. Além disso, procura-se entender a trajetória do movimento e a especificidade do mesmo ao se constituir em território brasileiro. A Tese busca responder estas questões a partir de uma pesquisa empírica baseada em análise documental, observação participante em eventos e entrevistas com membros do *Slow Food* Brasil. Os resultados da pesquisa demonstram que o *Slow Food* possui uma ética que mistura características hedonistas e ascéticas. Assim, o estilo de se alimentar e os discursos de seus membros carregam em seu interior uma tensão entre as duas. Encontramos uma associação direta entre o *Slow Food* e as práticas religiosas. Eventos como o “Terra Madre”, realizado em Turim, Itália, fazem com que os membros atuem como “fiéis”, e a assembleia se configure como um culto, semelhante às práticas adotadas por algumas denominações religiosas. Observou-se, também, que a incorporação dos valores “limpo” e “justo” está intimamente relacionada ao processo de ambientalização e politização do consumo. Por último, foi abordada a relação entre diferentes atores dentro do *Slow Food*, em especial, o diálogo entre *Chefs* de cozinha e pequenos agricultores.

**Palavras chaves:** *Slow Food*; Ética; Consumo; Comida; Evangelização Carismática.

## ABSTRACT

OLIVEIRA, Daniel Coelho. **Food, charisma and pleasure: a study on the constitution of Slow Food in Brazil**. 2013. 208 p. Thesis (Doctorate in Social Sciences in Development, Agriculture and Society). Institute of Humanities and Social Sciences, Federal Rural University of Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Seropédica, RJ. 2014.

Slow Food is a movement of Italian descent, officially formed in 1986 after protests against the opening of a McDonald's restaurant in the famous Piazza di Spagna in Rome. But only in 1989, intellectuals from 15 countries launched the Manifesto Founder of the movement in Paris. Slow Food is configured within a set of social movements that challenge the logic of the contemporary agrofood system. Emphasizes alternatives to rationalization and food standardization process for considering this, based on productivity at any cost, results in loss of naturalness and flavor of the food. In this sense, the Slow Food includes aesthetic criticism and values the hedonistic pleasure that had stayed in the background in the traditional ethical critiques to the agrofood system that, so far, focused on the aspects of health, environment and social justice. However, the trajectory of the movement and its maturation led to the incorporation of "clean" and "fair" values, approaching that of the "old" movements. The main question investigated in this thesis is whether Slow Food, which in its origin focused attention on eating pleasure, would be moving away from the hedonistic aspect. Furthermore, it tries to understand the trajectory of the movement and its specificity when constituting itself in Brazilian territory. The thesis seeks to answer these questions from an empirical research based on documentary analysis, participant observation in *Slow Food*'s events and interviews with members of Slow Food Brazil. The survey results demonstrate that Slow Food has an ethics that mixes characteristics hedonistic and ascetic. Thus, the style of feed and the members' discourses carry inside a tension between both. We found a direct association between Slow Food and religious practices. Events like "Terra Madre", held in Turin, Italy, make members act as "faithful", and the assembly was set up as a cult, similar to practices adopted by some religious denominations. It was also observed that the incorporation of "clean" and "fair" values is closely related to the process of greening and politicization of consumption. Lastly, the thesis addressed the relationship between different actors within the Slow Food movement, in particular, the dialogue between *Chefs* and small farmers.

**Keywords:** Slow Food; Brazil; Food; Religion.

## LISTA DE ABREVIACÕES E SÍMBOLOS

ADCC = Associação de Desenvolvimento Comunitário do Caxambu  
AFP = *Agencia France Presse*  
ANDEF = Associação Nacional para a Defesa Vegetal  
ARCI GOLA = *Associazione Ricreativa Culturale Italiana*  
CENESC = Centro de Estudos e Exploração Sustentável do Cerrado  
CEPAGRO = Centro de Estudos e Promoção da Agricultura de Grupo  
COR = Canadian Organic Regime  
CPDA = Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade  
EEB = Encefalopatia Espongiforme Bovina  
Embrapa = Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
EUA = Estados Unidos da América  
FAO = *Food and Agriculture Organization of the United Nations*  
FIFA = *Fédération Internationale de Football Association*  
FLO = *Fair Trade Labelling Organisation*  
FMI = Fundo Monetário Internacional  
GT = Grupo de trabalho  
HACCP = *Hazard Analysis and Critical Control Points*  
IFOAM = *International Federation of Organic Agriculture Movements*  
IG = Indicações Geográficas  
IPHAN = Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional  
ISO = *International Organization for Standardization*  
JAS = Japanese Agricultural Standard  
MAPA = Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
MDA = Ministério do Desenvolvimento Agrário  
OMC = Organização Mundial do Comércio  
ONG = Organização não Governamental  
ONU = Organização das Nações Unidas  
PCI = Partido Comunista Italiano  
PDUP = Partido da Unidade Proletária  
SENAC = Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial

TRIP = Acordo sobre Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual Relacionados ao Comércio

UFRJ = Universidade Federal do Rio de Janeiro

USDA = *United States Department of Agriculture*

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 <i>Slow Travel</i> : viajar sem pressa .....	57
Figura 2 <i>Slow Food</i> Travel .....	58
Figura 3 Mercados da Terra.....	77
Figura 4 Informativo crítico sobre o consumo de animais .....	95
Figura 5 Tipologias de Convívium no Brasil .....	134
Figura 6 Parceria entre os Convívios do Brasil.....	139
Figura 7 Centro de Convenções Lingortto Fierre, 2012 .....	145
Figura 8 Planta baixa Lingortto Fierre, eventos Terra Madre e Salone del Gusto, 2012.....	146
Figura 9 Planta baixa do Lingortto Fierre, “Terra Madre”, 2012.....	148
Figura 10 Abertura dos eventos Terra Madre e Salone del Gusto, 2012. ....	149
Figura 16 Barraca do Instituto Maniva e do Slow Food .....	178
Figura 17 Instituto Maniva e Slow Food .....	180
Figura 18 Visita à Feira Orgânica do Jardim Botânico, Rio de Janeiro, 2012 .....	181

## LISTA DE TABELAS E GRÁFICOS

Tabela 1 Tipos de éticos e sistemas econômicos.....	3
Tabela 2 Lista de Convivia pesquisados .....	131
Tabela 3 Sexo dos líderes dos entrevistados .....	132
Tabela 4 Origem do líder - urbana/rural.....	133
Tabela 5 Ocupação principal do líder.....	135
Tabela 6 Grau máximo de escolaridade do líder .....	136
Tabela 7 Ano de fundação do Convivium.....	136
Tabela 8 Periodicidade de reuniões dos membros dos Convivia .....	137
Tabela 9 O Convivium desenvolve ou desenvolveu atividades com outro Convivium? .....	137
Tabela 10 Participação no “Terra Madre”, em Turim, 2012 .....	140
Tabela 11 Acesso aos documentos finais do VI Congresso Internacional do Slow Food.....	141
Tabela 12 Indicação de produtos para a Arca do Gosto .....	142
Tabela 13 Parceria do Convivium com entidades governamentais ou não governamentais..	144
 Gráfico 1 Meios de comunicação dos Convivia.....	 140

## SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	1
CAPÍTULO I – UM RETRATO DO SLOW FOOD .....	10
1.1 Delimitação do Objeto e Contextualização Histórica.....	10
1.1.1 Contexto de Fundação do <i>Slow Food</i> .....	12
1.1.2 Fundamentação da Pesquisa sobre o <i>Slow Food</i> .....	21
1.2 Entre o <i>Slow</i> e o <i>Fast Food</i> .....	25
1.2.1 Caracterização do <i>Slow Food</i> .....	32
1.2.2 A Dimensão do “Bom” no <i>Slow Food</i> .....	34
1.2.3 A construção do gosto .....	36
1.2.4 O Limpo para o <i>Slow Food</i> .....	40
1.2.5 Como se constrói o justo para o <i>Slow Food</i> .....	41
1.2.6 As Dimensões do Bom, do Limpo e do Justo .....	42
1.3 <i>Slow Food</i> : entre Críticos e Aliados .....	48
1.3.1 Indicações Geográficas (IG), <i>Fair Trade</i> e Produção Orgânica .....	48
1.3.2 O Modernismo Culinário .....	54
1.3.3 <i>Slow Cities</i> , <i>Slow Travel</i> e Outros <i>Slows</i> .....	56
CAPÍTULO II – CAPITALISMO E A ÉTICA POLÍTICO-ECONÔMICA DO SLOW FOOD .....	61
2.1 Ético-econômico: Enraizamento e Politização do Mercado .....	61
2.1.1 A Constituição do Mercado por Polanyi e Granovetter .....	62
2.2 Princípios Éticos, Econômicos e Políticos do <i>Slow Food</i> .....	66
2.2.1 O Aspecto Ético-político.....	66
2.2.2 O <i>Slow Food</i> e a politização do Consumo .....	78
2.3 A Construção Social do Mercado e o <i>Slow Food</i> .....	80
2.4 Poder e Informação na Estrutura de Rede .....	89
CAPÍTULO III - RITUAIS, EVANGELIZAÇÃO CARISMÁTICA E O <i>SLOW FOOD</i> .....	92
3.1 A Conversão no <i>Slow Food</i> .....	105
3.2 O Carisma frente à “Pornografia Alimentar” .....	113
3.2.1 Sobre a Figura Carismática de Petrini.....	115
3.2.2 Carisma como Forma de Transformação .....	120
3.2.3 Críticas à Dominação Carismática de Petrini.....	121

CAPÍTULO IV – A CONSTITUIÇÃO DO <i>SLOW FOOD</i> NO BRASIL .....	123
4.1 <i>Slow Food</i> no Brasil: Obra do Acaso? .....	123
4.2 Agora que o <i>Slow Food</i> virou paulista.....	126
4.2.1 Os de “Salto Alto” e os “da Roça” .....	133
4.3 O Brasil nos Eventos do <i>Slow Food</i> Internacional .....	144
4.3.1 VI Congresso Internacional do <i>Slow Food</i> .....	150
4.4 Eventos do <i>Slow Food</i> no Brasil.....	158
4.4.1 Festival Internacional de Cinema e Alimentação.....	158
4.4.2 O <i>Slow Food</i> na Rio + 20 .....	161
4.5 Tudo em uma mesma Panela: <i>Chefs</i> , Cozinheiros e Agricultores .....	166
4.5.1 Críticas ao Comportamento dos <i>Chefs</i> .....	174
4.5.2 Relação entre <i>Chefs</i> e Agricultores .....	174
4.5.3 A feira como local de encontro entre <i>Chefs</i> de Cozinha e Agricultores .....	175
4.5.4 <i>Chefs</i> e Agricultores no <i>Slow Food</i> .....	181
4.5.5 Seu Bené: o agricultor .....	183
4.5.6 A construção do campo do <i>Slow Food</i> Brasil .....	186
CONCLUSÃO.....	188
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	196
ANEXOS .....	203



## INTRODUÇÃO

A afirmação de Fischler e Masson (2010) de que o campo da alimentação é moralmente mais delicado do que a sexualidade, talvez seja um indicativo do grau de complexidade que permeia um estudo sobre movimentos sociais ligados ao consumo alimentar; indicativo de que o “prazer” de estudar um tema tão instigante vem acompanhado de elevado risco de não cair no julgamento de valor. Certamente a melhor maneira de lidar com os obstáculos apresentados pela temática seja através da construção de um bom instrumental de pesquisa, mesclado com um conjunto teórico bem articulado.

Esta pesquisa buscou identificar como o *Slow Food* definiu seus próprios valores, ou seja, a constituição da ética do “bom”, “limpo” e “justo”, além de averiguar como estes são difundidos dentro do movimento. Da mesma forma, com interesse específico, foi analisado como a concepção do movimento é operacionalizada no Brasil, tendo em vista suas origens europeias.

Entende-se que o *Slow Food* se configura dentro de um conjunto de movimentos sociais que questionam a lógica do sistema agroalimentar capitalista.

Os “velhos” movimentos sociais, na concepção de Touraine (1992), foram relacionados à ideia de revolução, e esta proximidade deu origem a uma clara orientação tática para o poder, a violência e o controle. O ponto principal era, portanto, o controle do poder, ocupações de fábricas e greve geral. Melucci (1980) argumenta que as intensas transformações ocorridas no século XX possibilitaram desenhar novos conflitos e que os mecanismos de acumulação já não são alimentados pela simples exploração da força de trabalho, mas pela manipulação de complexos sistemas organizacionais, pelo controle da informação e dos processos e instituições formadores de símbolos, ao lado da interferência nas relações pessoais. Em suma, nas décadas de 1960 e 1970 surgiu uma nova maneira de dominação, pois o controle e a manipulação dos centros de dominação tecnocrática penetraram cada vez mais na vida cotidiana e invadiram a liberdade do indivíduo de dispor do seu tempo, seu espaço, suas relações e de ser reconhecido como um indivíduo.

A partir da teoria dos novos movimentos sociais, sociólogos contemporâneos podem ocupar-se da subjetividade sem abandonar uma visão instrumental e materialista das condições que impulsionam esses movimentos e, em última análise, determinam seu êxito. O modo de produção mudou, novos tipos de privações surgiram e os novos movimentos sociais são o resultado lógico de tudo isso. Sociedades pós-materialistas, pós-industriais, pós-

afluentas, baseadas na informação, constituem arranjos estruturais que criam, exatamente nessa ordem, novas formas de estratificação, novos grupos de conflito, novos padrões de dominação e novas percepções dos objetivos e interesses em jogo. (ALEXANDER, 1998).

Nos movimentos estudantis dos anos 1960, os estudantes rejeitavam a subordinação na escola, na família e no trabalho, afirmando, de maneira semelhante, que nem a autoridade paterna, nem a autoridade baseada no saber justificavam a subordinação e a objetificação a que estavam sujeitos na escola e na família. Formando comunidades próprias de forte solidariedade moral e emocional, exigiam que a sociedade os tratasse na sua condição de cidadãos. Movimentos de defesa dos consumidores e dos direitos dos pacientes também podem ser considerados como manifestações de dupla participação, pois as tensões entre a sociedade civil e as esferas econômica e profissional criam pressões para que se redefinam os limites onde terminam as obrigações civis e começam os interesses mais especializados. Minorias étnicas e raciais dominadas recorrem à sua dupla participação para reivindicar a assimilação ou legitimação do multiculturalismo. No caso do movimento ecologista, por exemplo, a própria natureza é redefinida. Se em outros tempos esta foi vista como sangrenta, hoje é uma parceira potencialmente racional e cooperativa, aceita plenamente como membro nas sociedades civis (ALEXANDER, 1998).

O paradigma dos “Novos movimentos sociais” estaria ligado a explicações localizadas no âmbito político ou de microprocessos da vida cotidiana. Na visão de Gohn (2004), as categorias básicas deste paradigma seriam cultura, identidade, subjetividade, cotidiano, interação política etc. No final do século XX o conjunto de novos movimentos, entre eles os de luta pelos direitos das mulheres, ecológicos, por mercados mais justos etc., redefine-se, e a participação na vida coletiva se torna parte da constituição de identidades e biografias pessoais.

Porém, mais do que um movimento social ou uma nova ideologia alimentar, o *Slow Food* pode ser entendido como uma proposta de um novo estilo de vida que questiona o processo de racionalização e padronização alimentar que busca a produtividade a qualquer custo, principalmente quando ela resulta na perda das tradições culinárias, da naturalidade e do sabor do alimento. Assim, O *Slow Food* nasce voltado, principalmente, para a valorização do prazer hedonista da alimentação, que tinha ficado em segundo plano ou não existia nos tradicionais movimentos sociais de críticas ao sistema agroalimentar. Por outro lado, o próprio *Slow Food* que, em sua origem, concentrava sua atenção no prazer alimentar, estaria se aproximando dos “velhos” movimentos ao incluir as dimensões do “limpo” e do “justo” na tradicional dimensão do “bom”, ou seja, estaria se afastando da lógica hedonista, central na

sua gênese, para assumir uma lógica mais ascética, relacionada aos aspectos da saúde, meio ambiente e justiça social, relacionados à alimentação.

Levamos a hipótese de que o *Slow Food* possui uma ética que mistura características hedonistas e ascéticas. O estilo de se alimentar e os discursos dos membros do *Slow Food* carregam em seu interior, de um lado, uma tensão sofrida pelo sujeito membro, em sua maioria, inserido em espaços urbanos cuja filosofia *slow* dificilmente é colocada em prática em sua plenitude. Por outro lado, carregam a conformidade em adotar a filosofia *slow* somente em alguns espaços e momentos da vida cotidiana – além da conformidade entre o estilo de vida moderno e o tradicional, defendido pelo movimento, entre hedonismo e ascetismo.

**Tabela 1** Tipos de éticas e sistemas econômicos

TIPO DE ÉTICA	RESULTADO
Ética Protestante	Gênese do Capitalismo (Asceticismo/Poupança)
Ética Romântica	Capitalismo Moderno (Hedonismo <sup>1</sup> /Consumismo)
Ética do <i>Slow Food</i>	<i>Slow Food</i> (Asceticismo/Hedonismo)

**Fonte:** Construído pelo próprio autor, com base em Weber (2004) e Campbell (2001).

Os membros do *Slow Food* são submetidos a um novo conjunto de influências, o hedonismo e o asceticismo, que a princípio se apresentam como contraditórias.

O estudo sobre o caso brasileiro demonstra que o *Slow Food* usa de diversas estratégias para “converter” novos membros. Uma delas é a ênfase no resgate do prazer alimentar, através do culto à boa comida e ao bom vinho. Porém, ao se converter, o novo membro se insere em um movimento que possui um conjunto de regras, estatutos e procedimentos, legitimados ao longo dos seus anos de existência, que exige dos *slofoodianos* um conhecimento extremamente especializado para entender uma série de projetos, como “Arca do Gosto”, “Fortalezas”, “Terra Madre”, “Salone Del Gusto”, “Convivium”, “*Slow Fish*”, “Rede Jovem do *Slow Food*”, “Universidade das Ciências Gastronômicas” e

<sup>1</sup> Deve-se destacar que a tensão entra uma ética hedônica e uma ética ascética, Campbell (2001) aponta que o hedonismo moderno, é um hedonismo rompido com os cinco sentidos. O prazer de comer estaria dentro dele, não que tenha desaparecido no mundo contemporâneo, mas que caracteriza o hedonismo contemporâneo é o ilusório, é o sonhar acordado, é a possibilidade de você ser autor, ator e diretor da sua própria história e ter prazer. Por outro lado, o hedonismo que o *Slow Food* propõe, é baseado nos cinco sentidos, no prazer, nas propriedades organolépticas dos produtos.

“Fundação para Biodiversidade”. Estas redes, organizações, projetos e eventos exigem do associado um verdadeiro conhecimento “perito” se o mesmo estiver disposto a entender a complexidade da organização em que ele está inserido e de dotar de sentido a ação dentro do movimento no qual está inserido.

O *Slow Food* já tem sido objeto de alguns estudos acadêmicos. Trabalhos como os de Leitch (2009), Andrews (2008), Mintz (2006), Pilcher (2006), Laudan (2004) e Davolio & Sassatelli (2010) são exemplos de estudos internacionais que procuram entender algumas das facetas do *Slow Food*. Como afirma Davolio & Sassatelli (2010), nos últimos anos o *Slow Food* tem atraído atenção de parte do setor midiático e da comunidade acadêmica. Porém, grande parte das pesquisas realizadas sobre o *Slow Food* é descritiva e não chega a uma análise detalhada das iniciativas do movimento. Desta maneira, o *Slow Food* seria um objeto multifacetado, merecendo atenção, portanto, nas suas estruturas organizacionais, bem como os valores culturais e representações. Seria um organismo híbrido, que articula princípios convencionais do mercado com seus próprios valores.

Se o *Slow Food*, no plano internacional, tem sido objeto de estudo de alguns pesquisadores, mesmo que, em vários casos, apenas de forma descritiva, no Brasil a academia tem dedicado pouca atenção ao mesmo. A lacuna de trabalhos sobre a realidade e a especificidade local do movimento se apresenta como uma oportunidade de estudar esta temática nova, complexa e com grande número de especificidades que merecem a análise das ciências sociais. Contudo, tal oportunidade vem acompanhada de desafios como, por exemplo, no que diz respeito à constituição histórica do movimento no Brasil. Como não há síntese sobre o fato, houve necessidade de, em um primeiro momento, resgatar tal história através de entrevistas e depoimentos dos membros, o que tornou o percurso da pesquisa bem mais longo. Não foi encontrada nenhuma síntese documental que poderia servir de base para a pesquisa; as informações estão dispersas em um conjunto de espaços como o próprio site do *Slow Food* Brasil, colunas gastronômicas de jornais e revistas, além de blogs e sites especializados em alimentação. Tudo isso faz com que uma pesquisa sobre o *Slow Food* ganhe percursos inexplorados.

Deve-se destacar, porém, que o movimento se insere em um conjunto mais amplo de movimentos sociais ligados à alimentação, como o *Fair Trade*, o movimento de alimentação orgânica, a agroecologia, o movimento vegano e a economia solidária, que já foram bem analisados e debatidos na academia. Assim, as novas tendências e dinâmicas agroalimentares se apresentaram como bons referenciais iniciais para a presente pesquisa.

Ao se falar de novas tendências agroalimentares estamos discutindo transformações mais amplas na sociedade, dinâmicas que afetam outros setores da vida cotidiana. Por exemplo, como aponta Barbosa (2009), a “cientificação” do comer – intensificação da utilização da ciência na cozinha – faz parte da “cientificação da vida cotidiana”, uma tendência que atinge várias esferas da vida e não apenas a da alimentação. Outra tendência identificada por Barbosa (2009) é a busca da saudabilidade através da medicalização do comer, sintetizada na afirmação de que “somos aquilo que comemos”. Tal postura inclui a ideia de que a energia proveniente dos alimentos transcende os aspectos nutricionais. Por trás da atitude “saudável”, existiria a proposta de reformulação da sociedade contemporânea, do corpo e da alimentação de maneira geral, pensando o corpo menos como máquina e mais como um templo. De acordo com a autora, existiria uma conotação mais sagrada, preocupada em restaurar a pureza do planeta e dos corpos dos resíduos que incorporamos através de uma alimentação industrializada. Portanto, seria objetivo da tendência à saudabilidade, desintoxicar o homem e o planeta de tudo que é “artificial” e industrial, no sentido de não natural, na produção e no consumo alimentar. Da mesma forma, a valorização da origem – intimamente ligada à rastreabilidade, ou seja, à capacidade de identificar a origem e a trajetória de um alimento – é um dos aspectos mais importantes da dinâmica agroalimentar contemporânea. O rótulo de um produto, indicando sua origem, pode representar dimensões políticas relativas ao meio ambiente e à justiça social, com reflexos na atitude cotidiana de compra, como nas campanhas de boicote e *buycott*. A gastromização do alimento – relacionada ao processo de estetização, ritualização, valorização do sabor e do prazer alimentar – aparece como outra tendência importante, intimamente ligada à proposta do *Slow Food*. A ênfase no prazer alimentar estaria relacionada a transformações sociais, econômicas e ideológicas que se iniciaram a partir da segunda metade do século XX, provocadas pelas alterações na noção de corpo e de subjetividade, abrindo espaço para o comer com prazer e expressividade. O deslocamento do corpo de suas funções tradicionais resultou na redefinição dos sentidos com um espaço de práticas hedonistas, entre elas o ato de comer (BARBOSA, 2009).

De acordo com Fischler e Masson (2010), nas últimas décadas, a comida entrou cada vez mais na esfera da decisão pessoal, privada, do indivíduo. Isso não era novidade nos países de tradição protestante, mas no mundo católico, em particular na Europa meridional, a Igreja guardava, há muito tempo, suas prerrogativas em relação à dieta alimentar. Deve-se destacar às restrições do jejum e da quaresma. Se a gula era rotulada como um pecado capital, o uso das refeições comensais se espalhou de forma massiva por meio de algumas comunidades

monásticas e religiosas, tornando as refeições, ao mesmo tempo, o centro e a garantia da efervescência da vida coletiva.

Outra importante transformação presente na sociedade moderna é o processo que podemos denominar de “centralidade do alimento”, devido a ela, é possível falar em movimentos éticos relacionados à alimentação. Cada vez mais é possível entender, classificar e julgá-la a conduta de um indivíduo a partir de suas práticas alimentares. Na contemporaneidade é recorrente as tentativas das sociedades em controlar os corpos, quase como um julgamento moral. Através desse controle do corpo se observa o redimensionamento da prática alimentar.

A centralidade do alimento e sua grande visibilidade, na atualidade, provocam intensas transformações. Quando come um determinado alimento, por exemplo, milhões de questões se levantam: como? Por quem? Onde foi produzindo? Quanto se gastou no processo produtivo em termos financeiros? Quanto se usou de recursos naturais? São algumas das questões que podem ser levantadas.

Hoje seria possível falar em Capital Culinário, nos termos de Bourdieu (1983), o *Slow Food* concede aos seus adeptos um imenso capital culinário, que é a capacidade de você classificar o que é bom e o que é ruim em termos de alimentação. E toda a recuperação da gastronomia, se dá por pessoas formadoras de opinião que adquiriram capital culinário. Trata-se de um determinado tipo de conhecimento, instrumentalizado na medida em que ele é usado para classificar e para incluir e excluir pessoas.

É neste conjunto de transformações que se insere o movimento *Slow Food*. Mas quais são as razões que levaram ao interesse em estudar tal temática como objeto desta tese de doutorado.

Faz necessário destacar alguns aspectos da minha atuação acadêmica até o momento da construção desta Tese. Durante a graduação em Ciências Sociais na Universidade Estadual de Montes Claros (UNIMONTES), realizei um trabalho de iniciação científica e monografia sobre dinâmicas sociais e econômicas do “agronegócio” na Região Noroeste de Minas Gerais. No mestrado, estudei a visão que a elite do agronegócio tem do processo de desenvolvimento econômico e suas percepções em relação à desigualdade social e pobreza no município de Unaí/MG. Naquele momento, a decisão de estudar a elite do agronegócio em Unaí se fundamentou na capacidade desse segmento em influenciar os rumos do desenvolvimento político e econômico do município e da região.

Após um tempo como professor em Montes Claros (MG), tive conhecimento dos trabalhos realizados pela Cooperativa Grande Sertão. Entidade que procura conciliar a produção agroecológica com revalorização de produtos tradicionais da região. A partir deste primeiro contato, elaborei o projeto inicial de ingresso no CPDA/UFRRJ que tinha como objetivo principal pesquisar o consumo de produtos agroecológicos, provenientes de processos de produção “tradicionais”<sup>2</sup> na região norte de Minas Gerais, em especial na cidade de Montes Claros. Após os primeiros diálogos com a orientadora, foi possível concluir que Montes Claros não seria o melhor lugar para se estudar práticas de consumo de produtos agroecológicos e tradicionais, pois a região, mais do que consumidora, se caracteriza principalmente pela produção destes produtos. O desejo de entender algumas das transformações do Sistema Agroalimentar contemporâneo me levou ao movimento *Slow Food*. Inicialmente, a ideia era estudar as características e práticas alimentares dos membros do *Slow Food*, verificando se tal prática *slow* de se alimentar influenciava outras esferas da vida dos adeptos. Após as contribuições dos membros da banca do Exame de Qualificação de Doutorado e a pesquisa exploratória, foi possível verificar que o número de membros ativos no Brasil era muito pequeno, algo desproporcional ao espaço que o *Slow Food* possui na mídia especializada. Assim, as especificidades organizacionais do movimento e sua atuação no Brasil se apresentavam como um caminho mais fértil para a pesquisa, razão pela qual tal trajetória foi percorrida.

O presente trabalho foi construído a partir de várias etapas. A complexidade do objeto obrigou-nos a repensar constantemente as estratégias de pesquisa. Em um primeiro momento, foi realizada uma pesquisa de campo exploratória, tanto no ambiente virtual, quanto em eventos presenciais, como reuniões do *Slow Food* no Restaurante *O Navegador*, no Rio de Janeiro/RJ, observação participante em atividades do *Slow Food* em feiras livres e a organização de uma atividade do *Terra Madre Day*, no município de Unaí/MG<sup>3</sup>.

---

<sup>2</sup> O termo “tradicional” foi empregado inicialmente com a ideia de que há produtos que são produzidos por muitos anos em certa região rural, a partir de práticas agroecológicas.

<sup>3</sup> Para um melhor conhecimento do Evento *Terra Madre Day*, cadastrei-me em 2011 como interessado em organizar um evento regional, intitulado “Jantar Sertanejo”, no site do *Slow Food* Brasil. Após o cadastro, recebi em casa, pelo correio, uma série de materiais de apoio para a realização do evento: bandeiras, adesivos, botons e um documentário para ser exibido durante o evento. Realizei o “Jantar Sertanejo” com uma turma de alunos do 7º período do curso de Letras (Português) da UNIMONTES (Universidade Estadual de Montes Claros), no município de Unaí/MG. Para minha surpresa, um dia após o evento, recebi um telefonema de um membro do *Slow Food* de São Paulo me pedindo um relato da experiência do *Terra Madre Day* realizada em Unaí. Neste momento, foi possível verificar, pela primeira vez, a importância do testemunho para o processo de conversão de novos membros do *Slow Food*.

A decisão de estudar a especificidade organizacional do *Slow Food* no Brasil levou à necessidade de acompanhar e participar de vários eventos e atividades organizados pelo *Slow Food* ou com sua participação, entre eles estão:

- Barraca do Slow Food na Feira Orgânica da Lagoa Rodrigues de Freitas, Rio de Janeiro/RJ (foram realizadas 3 visitas à feira, em abril, julho e novembro de 2012).
- GT na Cúpula dos Povos, durante a Rio+20, Rio de Janeiro/RJ, realizado em julho de 2012.
- Festival Internacional de Cinema e Alimentação, Pirenópolis/GO, ocorrido entre 15 e 18 de setembro de 2011.
- Congresso Internacional do *Slow Food*, Turim/Itália, realizado entre 27 e 29 de outubro de 2012.
- *Salone de Gusto*, Turim/Itália, realizado entre 25 e 29 de outubro de 2012.
- Terra Madre, Turim/Itália, realizado entre 25 e 29 de outubro de 2012.
- Conferência do Carlo Petrini, idealizador do *Slow Food*, na UFRJ, Rio de Janeiro/RJ, ocorrida em 26 de junho de 2012.

Além do acompanhamento dos eventos e atividades citados acima, foram realizadas entrevistas com membros e colaboradores do *Slow Food Brasil*. Os líderes de *Convivium* foram entrevistados com um questionário elaborado com o objetivo de compreender a especificidade de cada um dos *Convivia* brasileiros. Foi estabelecido que participariam da pesquisa os *Convivia* que estivessem em funcionamento entre 06 de junho de 2013, data de início da pesquisa, a 18 de novembro de 2013, fim do trabalho de campo com os *Convivia*. Vários problemas foram identificados após o início do trabalho de campo. De acordo com o site do *Slow Food Brasil*, por exemplo, existia em maio de 2013 um total de 33 *Convivia* no país. Porém, no decorrer da pesquisa, observou-se que os *Convivia* em atividade eram ainda menor, e que, portanto, o site estava desatualizado.

Devido a estas limitações do banco de dados, foi preciso utilizar vários meios para se chegar até os líderes, como contato via e-mail, redes sociais (como *Facebook*) e o auxílio de outros membros do movimento. Depois de cinco meses, foram entrevistados 23 líderes. Por causa de restrições financeiras da pesquisa e de dificuldades logísticas para realizar a pesquisa em todo o Brasil, alguns *Convivia* foram entrevistados via *Skype*, outros de forma presencial.

A tese está estruturada em quatro capítulos, além desta introdução e da conclusão. No primeiro capítulo objetiva-se caracterizar o *Slow Food* em relação ao contexto de surgimento, características de sua gênese e mudanças no período recente. A ideia é contextualizar o *Slow*



*Food*, suas origens históricas, sua relação com o *Fast Food*, a trajetória de construção da sua filosofia do “bom, limpo e justo” e o diálogo com outros movimentos ligados à questão alimentar, como o *Fair Trade* e o movimento de alimentação orgânica, bem como outras dinâmicas que procuram resgatar o estilo *slow* de viver.

No segundo capítulo, busca-se analisar questões éticas, políticas e econômicas do *Slow Food* que se apresentam como uma faceta do processo de enraizamento e politização do consumo, ou seja, da construção social do mercado do *Slow Food*. O capítulo objetiva relacionar duas linhas conceituais da pesquisa. A primeira se refere ao debate sobre aspectos Ético–Econômicos relacionados ao “enraizamento do mercado”, questões abordadas pela sociologia econômica, como a constituição de novos mercados, formação de preços, acesso a alimentos, transparência das informações e proteção ao consumidor. A segunda está ligada às proposições Ético-Políticas, na qual se enquadrariam debates conceituais sobre a ética no capitalismo, desde questões de produção e consumo, abordadas por Weber (2004) e Campbell (2001), até a literatura que aborda questões recentes, como as campanhas de boicotes a empresas do ramo alimentar, seja por possuírem trabalhadores em situações análogas à escravidão, seja por utilizarem defensivos químicos ou sementes modificadas consideradas prejudiciais à saúde humana, ou ainda por denúncias de maus tratos aos animais.

Já o terceiro capítulo tem como objetivo apresentar o *Slow Food* através dos seus vários eventos e das práticas dos seus membros. Entende-se que é possível verificar dois contextos diferentes. O primeiro é o movimento em si e seus diversos programas institucionais. O segundo é o movimento através da manifestação ritualística dos eventos. Nestes momentos ocorrem formas de manifestações coletivas que são bem diferentes das manifestações individuais e cotidianas, situações que são decisivas no processo de “conversão” de novos adeptos ao *Slow Food*. Também será abordado o papel decisivo da figura carismática de Carlo Petrini nos rumos do movimento.

No quarto capítulo objetiva-se apresentar uma caracterização do *Slow Food* no Brasil, construída através de entrevistas com membros do movimento, bem como por meio de uma análise de documentos e reportagens que fazem referência à constituição do mesmo. Como pensar a especificidade do *Slow Food* no Brasil e de que forma as diretrizes do movimento europeu, mais especificamente italiano, são apropriadas e ressignificadas em nosso país? Tal incorporação é feita na totalidade ou de modo seletivo? A interação entre duas lógicas diferentes produz algo novo?

# CAPÍTULO I – UM RETRATO DO SLOW FOOD

## 1.1 Delimitação do Objeto e Contextualização Histórica

Em 1987, um grupo de jornalistas e escritores italianos publicou um provocativo manifesto anunciando o lançamento de um movimento que defenderia o direito ao prazer da comida/alimentação. O texto foi publicado no *Gambero Rosso*, jornal comunista de grande circulação na Itália. O manifesto afirmava que a “rapidez” e o estilo de vida *fast* estavam destruindo todos os velhos hábitos e invadindo a privacidade dos lares com a alimentação *Fast Food*. A partir do manifesto, seguiu-se uma série de declarações que apontavam o desejo de fundar um novo movimento internacional, depois denominado de *Slow Food*.

Porém, as origens do movimento *Slow Food* são anteriores a década de 1980. A organização agora chamada *Slow Food* surgiu a partir do contexto cultural específico da década de 1970. Andrews (2008) ressalta que as raízes históricas e ideológicas do *Slow Food* remontam ao período de grande efervescência política e cultural que caracterizou a Europa e, em especial, a Itália. Após os acontecimentos de Maio de 1968 em Paris e do Outono Quente de 1969, movimentos de estudantes e operários, jovens e intelectuais de esquerda deram início a ações de protesto político e social que visavam construir caminhos políticos alternativos. Um grupo de jovens ativistas de esquerda, nativos de Bra, cidade localizada na região do Piemonte, no norte da Itália, entre os quais estavam Carlo Petrini, Azio Citi e Giovanni Ravinale – motivados por ideais comuns – começaram a se dedicar a iniciativas sociais e cívicas de cunho popular.

Inicialmente próximo ao PCI (Partido Comunista Italiano), o grupo migrou para o PDUP (Partido da Unidade Proletária), que acolhia os marxistas decepcionados com a conduta do PCI. Em 1975, um membro do grupo, Carlo Petrini, foi eleito *consigliere comunale* (vereador) na Prefeitura de Bra, propiciando maior visibilidade ao grupo e suas ações. A política de Petrini e de seus companheiros se mostrava solidamente ligada a modelos de expressão cultural da identidade regional. Em 1979 organizaram o primeiro festival internacional de tradições populares piemonteses, o *Canté i’euve*. Em seguida, participaram e fundaram outras associações político-culturais, todas ligadas à esquerda italiana (GENTILE, 2013).

Como muitos jovens italianos de sua geração, Carlo Petrini mergulhou, ao longo desses anos, na redescoberta de tradições rurais da sua região, suas festas e canções populares, bem como sua cultura alimentar e do vinho.

No início da década de 1980, Petrini contribuía com artigos para *La Gola*, uma revista publicada em Milão por um grupo de jovens filósofos, artistas e poetas dedicados à filosofia epicurista. E foi por esse grupo que uma nova organização chamada ARCI Gola – a precursora do movimento *Slow Food* – foi fundada, em meados de 1980 (LEITCH, 2009).

A *Associazione Ricreativa Culturale Italiana* (ARCI) era uma rede nacional de clubes recreativos e culturais, fundada em 1957 por militantes que, em sua maioria, estavam ligados ao Partido Comunista Italiano. De acordo com Leitch (2009), nos anos 1960 e 1970, a esquerda italiana estava bem dividida. A rede ARCI, por exemplo, gerou uma grande variedade de clubes e associações dedicados a interesses particulares tópicos, como a caça, o esporte, os direitos das mulheres, a música, o cinema, o meio ambiente e a gastronomia.

Segundo Gentile (2013), naqueles anos, era muito comum, para os movimentos de esquerda, traduzir o compromisso e o ativismo político também por meio da criação de associações gastronômicas regionais e populares: os militantes abriram *Case del Popolo*, *hosterie* e *trattorie* (cantinas) tradicionais, lugares destinados ao lazer das classes populares, dos trabalhadores da terra e das indústrias. Essas experiências, junto com a eleição de Carlo Petrini para a presidência da federação cultural e recreativa de esquerda *Arci Gola* (que mais tarde passou a ser *Arcigola*), com as atividades e a fama alcançada por esta na divulgação das tradições e excelências gastronômicas italianas, contribuíram decisivamente para a elaboração e futura forma organizativa do *Slow Food*.

De acordo com Ferreira (2009), em 1986, o *Arcigola* ganha notoriedade após os protestos contra a abertura de um restaurante McDonald's na histórica *Piazza di Spagna*, em Roma. Foi durante estes eventos que surgiu o termo “*Slow Food*”. A expressão aparecia no Manifesto do *Slow Food*, redigido pelo poeta e intelectual Folco Portinari, na ocasião da manifestação anti-*McDonald's*. Inspirado no Manifesto Futurista de Marinetti (1909) e no filme *Tempos Modernos*, de Charlie Chaplin, o Manifesto *Slow Food* contestava a base ética daquela que era definida como “vida veloz” e criticava a confusão entre eficiência e frenesi, exaltando as virtudes de uma vida lenta.

As origens do movimento *Slow Food* estão situadas dentro desse contexto político e cultural, no crescente clamor público sobre futuros cenários sensacionalistas envolvendo contaminação ambiental, e também na micro-

história de um grupo particular de ativistas de esquerda profundamente engajados com transformações em sua própria região cultural”. (LEITCH, 2009, p. 50)<sup>4</sup>.

A principal defesa da ARCI *Gola*<sup>5</sup> era a “filosofia do gosto”. Valorizava também a relação entre os alimentos e a comunidade, e criticava o excessivo uso de eletricidade e o sacrifício da qualidade do alimento para a obtenção de dinheiro rápido. O crescimento do número de adeptos foi rápido. Inicialmente, a maioria dos membros era formada por médicos, advogados, jornalistas e *gourmets*.

Após o sucesso do manifesto, traduzido para vários idiomas, Petrini e colaboradores decidiram realizar um lançamento oficial. Em 10 de dezembro de 1989, em Paris, quando intelectuais de quinze países ratificaram sua adesão aos princípios ideológicos contidos no Manifesto *Slow Food*, este se tornou, oficialmente, uma associação internacional.

### 1.1.1 Contexto de Fundação do *Slow Food*

Antes de fundar o *Slow Food*, de acordo com Laudan (2004), o militante político Petrini viu sua cidade natal, Bra, localizada no Piemonte italiano, em depressão econômica e cultural. Ele teria se perguntado o que fazer para revigorar aquela região. A resposta veio através da comida, da estratégia de adotar o *terroir* francês:

A estratégia do *terroir* francês havia sido desenvolvida entre 1860 e 1930, a primeira sacudida da indústria do vinho francês para encorajar o turismo culinário. Nos anos de 1860, a indústria francesa do vinho, a segunda indústria de exportação na França, teve um problema terrível. Guerras com a Inglaterra, mildio, filoxera e competição de vinhos baratos algerianos haviam reduzido o mercado dos grandes exportadores de vinho. Eles salvaram suas plantações, mobilizando os cientistas franceses famosos. Depois de muitas estratégias falidas, alcançaram o consenso de que a

---

<sup>4</sup> Esta e todas as demais traduções foram feitas pelo autor a partir do texto original, que será sempre citado em nota: “The roots of the Slow Food movement are located within this political and cultural context, in the growing public outcry over future scandalous scenarios of environmental contamination and in the micro history of a particular group of left activists who were deeply engaged with transformations to their own regional cultural.” (LEITCH, 2009, p. 50).

<sup>5</sup> *Gola*, em italiano, significa “garganta”, bem como o “desejo por comida”. Embora seja comumente traduzido como “guloso”, o que implica um estado negativo de excesso ou ganância, ser “goloso”, em italiano, tem uma conotação mais positiva, de prazer e desejo por um determinado alimento (LEITCH, 2009).

esperança era enxertar vinhas francesas nas vinhas rudes e fortes americanas. A indústria estava salva. (LAUDAN, 2004, s.p.).

Ao que tudo indica, as referências em relação ao conceito de *terroir* são amplas e vagas. Em trabalho no qual um dos objetivos é a definição do conceito, Béranger *et. al.* (2013) sintetizam:

Um *terroir* é um espaço geográfico delimitado, onde uma comunidade humana construiu o curso da história, um saber intelectual coletivo de produção, fundado em um sistema de interações entre um meio físico e biológico, e um conjunto de fatores humanos, no qual os itinerários sociotécnicos construídos revelam uma originalidade, conferem uma tipicidade e aferem uma reputação para um produto originário deste *terroir*. (BÉRANGER *et. al.*, 2013, p. 207).

Contudo, os consumidores de vinho poderiam chegar à conclusão de que as vinhas francesas não seriam melhores do que as americanas. Diante do perigo, os vinhateiros concluíram que não eram as vinhas que faziam o vinho francês diferenciado, mas sim o *terroir*. A terra, o local onde o vinho era produzido é que o fazia diferente. O sistema de *appellation contrôlée*, apoiado pelo governo francês, valorizou os vinhos de acordo com suas origens (LAUDAN, 2004):

Não muitos anos depois, os ricos parisienses começaram a andar de carro pelas estradas nos seus Renaults e Citroëns. Era natural que depois de se cansarem de ver castelos medievais e catedrais góticas, procurassem beber. Os empresários vislumbraram outro nicho de mercado e rapidamente pousaram restaurantes ao longo das maiores rotas turísticas. [...] O príncipe dos gastrônomos, o crítico francês Maurice Saillant, vulgo Curnonsky, começou a publicar o livro amarelo da comida das províncias francesas. A fábrica de Pneus Michelin começou a dar estrelas para os restaurantes. Agora os turistas poderiam juntar a comida com arquitetura e paisagem. Experimentavam a comida descrita como o ápice de centenas de anos de refinamento de produtos únicos de camponeses próximos ao *terroir* e ao ambiente. (LAUDAN, 2004, s.p.).

De acordo com Andrews (2008), a difusão do *Slow Food* para além das fronteiras da Itália aconteceu após a publicação do Manifesto do *Slow Food*.

Foi a publicação do Manifesto *Slow Food* que levou o conceito *Slow Food* para além da Itália, dando início a um notável ‘movimento’, que é como as pessoas começaram a chamá-lo; a redação em inglês, sem sombra de dúvida, ajudou a ‘globalizar’ e a divulgar o apelo àqueles que já tinham restrições quanto ao crescimento vertiginoso do fast food. (ANDREWS, 2008, p. 12)<sup>6</sup>

Nesse período também se formou o *Slow Food* nos Estados Unidos, que se tornou a segunda maior associação nacional. O *Slow Food* americano recebeu o apoio de Alice Waters<sup>7</sup>, ativista que, na década de 1960, lutou em campanhas pelos direitos civis e contra a Guerra do Vietnã. Ela fazia parte de um movimento de contracultura que atuava em Berkeley (EUA). Os adeptos da contracultura foram cruciais para o desenvolvimento do movimento nos EUA.

Sousa (2013) destaca que a contracultura sempre existiu ao longo da história, com maior ou menor intensidade, produzindo fortes oposições ao modo estabelecido. O Iluminismo, por exemplo, poderia ser considerado uma contracultura em relação ao antigo regime. Theodore Roszak foi o principal responsável por popularizar a expressão na sua obra *The making of a counter culture*, de 1968. Uma das principais características desse movimento, nas décadas de 1960 e 1970, foi a valorização da natureza, da vida comunitária, da paz, contra as guerras e qualquer tipo de repressão, do vegetarianismo, das minorias culturais e raciais, da experiência com drogas psicodélicas, da liberdade nos relacionamentos amorosos e sexuais, do anticonsumismo, da discordância em relação aos princípios do capitalismo e da crítica aos meios de comunicação de massa, principalmente a televisão. Há também uma aproximação com as práticas religiosas orientais, principalmente o budismo.

Como o *Slow Food* poderia ser definido? Sua atuação poderia enquadrá-lo como um movimento social? Uma entidade em defesa de boas práticas alimentares? Uma rede de atores sociais com múltiplos interesses?

---

<sup>6</sup> It was the publication of the *Slow Food* Manifesto which exported *Slow Food*'s idea beyond Italy and set in motion the beginning of a remarkable “movement”, as people started to refer to it, the English wording undoubtedly helped to “globalize” and publicise its appeal to those who had concerns about the spiralling of fast food. (ANDREWS, 2008, p. 12).

<sup>7</sup> Alice Waters foi reeleita como Vice-presidente do *Slow Food* no 6º Congresso do *Slow Food*, realizado em Turim, Itália, em 2012.

Na concepção de Davolio e Sassatelli (2010), o *Slow Food* pode ser definido como uma rede global permeada por diversas iniciativas:

O SL [*Slow Food*] revela similaridades importantes com esse mundo multifacetado: uma noção da qualidade é crucial para o SF do início ao fim do seu Manifesto, assim como a ideia de que o consumidor é um importante, se não o maior, agente de mudança. De fato, o próprio SF mal pode ser colocado como uma entidade coerente: como um ator na cena global, parece bem melhor definido como uma rede internacional complexa e diversificada de iniciativas. (DAVOLIO e SASSATELLI, 2010, p. 205)<sup>8</sup>.

A estrutura do *Slow Food* poderia ser descrita sob várias perspectivas. Optou-se por descrever as características dos três principais projetos: o “Terra Madre”, o “Arca do gosto” e o “Fortalezas”.

O “Terra Madre” é um projeto do *Slow Food* que visa construir uma rede internacional de produtores de alimentos e de representantes de comunidades locais, cozinheiros, acadêmicos e jovens, com a finalidade de estabelecer um sistema de produção de alimentos que seja bom, limpo e justo, e que respeite o planeta, as pessoas que nele vivem e a diversidade de seus gostos, alimentos e culturas. De acordo com Weiner (2005), a rede virtual se torna presencial a cada dois anos, em Turim (Itália), para onde as comunidades convergem para um evento internacional chamado Terra Madre, que acontece em torno de reuniões informais e de seminários formais para trocas de pontos de vista e de soluções para problemas comuns.

Outro projeto idealizado pelo *Slow Food* foi denominado de “Arca do gosto”. O nome faz referência à história bíblica da “Arca de Noé”, na qual o enviado por Deus, Noé, salva várias espécies de plantas e de animais da extinção que seria provocada por um dilúvio. De acordo com Weiner (2005), a iniciativa deste projeto teve origem em 1996; a ideia era descrever e atrair a atenção pública para produtos alimentícios do mundo todo (carnes e peixes, frutas e vegetais, carnes curadas, queijos, cereais, massas, bolos e doces) que têm potencial produtivo e comercial real e que estão fortemente ligados a comunidades e culturas específicas, mas que correm o risco de desaparecer com o passar dos anos. Em 1997, foi formada a Comissão Científica da “Arca do gosto”, na Itália, para definir critérios para a

---

<sup>8</sup> SF reveals significant similarities with this multifaceted world: a notion of quality is crucial to SF from the opening of its Manifesto onwards, as well as the idea that the consumer is an important, indeed major, agent for change. Certainly, SF itself can hardly be painted as a coherent entity: as an actor on the global scene, it seems rather better defined as a composite and diversified international network of initiatives. (DAVOLIO e SASSATELLI, 2010. p. 205).

seleção dos produtos. Os produtos da “Arca” devem ser de qualidade extraordinária no que se refere ao sabor; estar ligados a uma área geográfica específica; ser feitos em pequena escala, por produtores artesanais; ser produzidos utilizando métodos agrícolas sustentáveis; e correr perigo de extinção. Comissões nacionais da “Arca”, compostas de pesquisadores, cientistas e especialistas em alimentos, foram, subsequentemente, montadas em diversos países do mundo.

Alguns produtos pertencentes à “Arca do gosto” são apoiados por um programa do *Slow Food* denominado “Fortalezas”. Para Weiner (2005), as “Fortalezas” (*Presidium*) caracterizam-se como projetos em pequena escala, que auxiliam os produtores de alimentos artesanais a preservarem seus métodos de processamento tradicional e seus produtos finais. De acordo com Davolio e Sassateli (2010), no final da década de 1990, as primeiras “Fortalezas” foram lançadas na Itália, momento em que se observou intensas mudanças na estrutura organizacional e na abrangência de atuação do *Slow Food*. Como destacado, um marco importante desse processo foi a criação, em 1996, de um catálogo de produtos gastronômicos em vias de extinção, denominado “Arca do gosto”. As “Fortalezas” são os meios operacionais desse catálogo, implantadas em contextos geográficos específicos, em diversas localidades do globo. Em suma, os objetivos dos dois projetos são: promover a produção artesanal, estabelecer padrões de produção e de qualidade e garantir um futuro viável para os alimentos em questão.

Laudan (2004) não vê coerência na proposta de proteção à biodiversidade sugerida pelo *Slow Food* através dos projetos “Arca do gosto” e “Fortalezas”. A autora argumenta:

Sem oferecer qualquer prova, Petrini diz que 300.000 variedades de plantas sumiram da terra nos últimos cem anos. O que confunde bastante, pois não fica claro se ele (ou o tradutor dele) está confundindo variedades e espécies. O texto escorrega de cá para lá e não tem muita força de convencimento e credibilidade. Mas, suponhamos que ele esteja certo. Essas 300.000 variedades ou uma proporção delas teria sobrevivido se nós tivéssemos comido *Slow Food* ou os produtos da culinária modernista? Não é óbvio que esse seria o caso. Mas as variedades não são uma coisa fixa. São criadas e descartadas o tempo todo à medida que as necessidades e gostos mudam. Os últimos 300 anos no ocidente viram uma explosão de criação de novas variedades. De modo que se algumas variedades comestíveis desaparecem, não é grande coisa, contanto que outras estejam aparecendo para substituí-las. (LAUDAN, 2004, s.p.).



A estratégia do *Slow Food* seria garantir a sobrevivência do produto ou do produtor? Laudan (2004)<sup>9</sup> questiona a eficiência do programa para proteger a biodiversidade: “A Arca do Gosto não é, como o nome pode levar a crer, um jardim botânico ou zoológico, mas uma lista de produtos em risco de extinção. O segundo, as fortalezas simplesmente identificam produtos ou produtores que necessitam de intervenção especial.” (LAUDAN, 2004, s.p.).

Ao que tudo indica, o *Slow Food* seguiu várias trajetórias desde a sua origem no Piemonte. A gênese intimamente ligada a setores gastronômicos é tratada como algo que ficou no passado. Os projetos “Arca do gosto”, “Fortalezas” e “Terra Madre” são parte do álibi, testemunhas da renovação do movimento. Não se trata apenas de uma transformação que vai da preservação do gosto para o “bom, limpo e justo”, mas também o passo decisivo na internacionalização do movimento. Tal posicionamento é apresentado pela pessoa responsável por trazer o *Slow Food* para o Brasil, a *chef* Margarida Nogueira:

No começo, a ideia era muito degustação, jantar para pessoas se associarem. E agora, mudou. A mudança mais sentida foi em 2004. Porque em 2000 eles fundaram um prêmio, o “Prêmio *Slow Food*”. Então, cada líder do mundo inteiro tinha que localizar em seu país alguém que tivesse fazendo alguma coisa que protegesse a tradição alimentar. Aí, durante três anos, teve esse prêmio. A segunda vez foi no Porto; o terceiro, acho que foi de novo em Bolonha. Quando foi o quarto, eles viram que aquilo estava privilegiando pouquíssimos e que aquelas pessoas eram exemplo da quantidade enorme dessas pessoas que existiam no mundo inteiro. Foi aí que ele fundou o “Terra Madre”. Foi aí que eu senti o grande pulo do conceito, não só do prazer de comer bem, de manter aquelas coisas boas para todo mundo, mas foi aí que encontrou o conceito do bom, limpo e justo. O bom porque é bom, saboroso. O limpo porque deve ser feito da maneira mais tradicional, sem o uso de agrotóxico, de preferência orgânico, mas não obrigatoriamente, porque a gente sabe o custo que é virar orgânico. É importante que cada um que trabalha na cadeia alimentar tem que receber o justo pelo seu trabalho.

---

<sup>9</sup> É importante notar que o artigo de Rachel Laudan foi publicado em 2004, período em que, segundo os entrevistados da presente pesquisa, ocorreram mudanças na trajetória do *Slow Food*, com a incorporação do “limpo” e do “justo”. Um dos fatos que marcaria a transição seria o fim do Prêmio *Slow Food* para Biodiversidade e a criação da Rede Terra Madre.

Em geral, o lá da ponta e o lá da outra ponta, que é o que plantou e o cozinheiro, sem ser o *chef* gabaritado, são os que acabam recebendo menos. Então, o bom, limpo e justo. Então, eu acho, aí, que, em 2004, ele começou essa abrangência muito maior e que se ocupa desde o cultivo dos produtos tradicionais de cada país até a pesca predatória e tal. Aí começa a ter o “Terra Madre”, que reúne, a cada dois anos, em Turim, mais de cinco mil pequenos produtores, mil *chefs*, e quinhentos representantes acadêmicos das universidades.<sup>10</sup>

Tal mudança também é evidenciada por Davolio e Sassatelli (2010). Segundo os autores, o *Slow Food* parece ter alterado o foco da defesa de comidas típicas para a salvaguarda de patrimônios culturais e ambientais, da biodiversidade e da agricultura sustentável, com ênfase no consumo responsável. O novo rumo foi evidenciado em 2004, no primeiro evento “Terra Madre”. Nos cinco anos que separam a origem da primeira “Fortaleza” do primeiro encontro “Terra Madre”, diversas mudanças ocorreram dentro do *Slow Food*. Alterações aconteceram na política de produção de conhecimentos, através da criação da Universidade de Ciência Gastronômica, e na diversificação de sua estratégia de publicação, que vai desde os guias gastronômicos e os livros de culinária até os textos da ativista indiana Vandana Shiva e do poeta Wendell Berry. Mudanças também ocorreram no nível das redes internacionais, através da “Fundação para a Biodiversidade”, que estabeleceu acordos com a FAO, as ONGs e os governos locais, de forma especial, na África e na América Latina.

Em suas pesquisas, Davolio e Sassatelli (2010) destacam que os *slowfoodists*<sup>11</sup> entrevistados rejeitam a imagem de esnobe que os seus críticos, frequentemente, fazem do movimento. Embora se verifique o reconhecimento da natureza de classe média da sua filiação, eles também reconhecem que a possibilidade de comer com dignidade em nosso mundo depende do *status* de classe e do lugar geográfico no qual o sujeito está inserido. Diante da crítica de elitismo, o *Slow Food* defende que a noção de prazer alimentar é democrática, ainda que possa ser dispendioso comer certos produtos diferenciados:

O *Slow Food* demonstra que a comida pode tornar-se um instrumento de educação, de consciência cultural e de emancipação social – as energias intelectuais e materiais postas numa perspectiva lenta e demorada, num momento em que aumenta a valorização da comodidade alimentar pautada na rapidez, a qual, no fim das contas, não conduz ao prazer,

---

<sup>10</sup> Entrevista concedida ao autor por Margarida Nogueira, em abril de 2011.

<sup>11</sup> Denominação utilizada por Davolio e Sassatelli (2010) para designar os membros do *Slow Food*.

mas a uma satisfação ilusória e superficial. Ao invés de se desenvolver uma retórica universalista de justiça, o *Slow Food* desenvolve uma retórica humanista de prazer, em que o prazer toma um caráter normativo. (DAVOLIO e SASSATELLI, 2010).

É possível realizar críticas econômicas, sociais e ambientais ao estilo *Fast* de produzir e de se alimentar. Da mesma maneira, não é difícil construir argumentos que colocam o *Slow Food* no grupo de movimentos de cunho elitista, devido ao fato de o mesmo não possuir bases acessíveis à maioria da população. Diante desse embate, Mintz (2006) se coloca em uma posição intermediária: para ele, seria necessário pensar em “*food of moderate speeds*”, ou seja, nem a forma *fast*, nem mesmo a *slow* de se alimentar:

Não acho que possamos legislar acerca da fast food, e duvido que consigamos levar a slow food a mais que a uma modesta fração das pessoas do mundo. Nesse caso, por que não atingirmos logo o nosso objetivo, que é a alimentação boa e saudável, produzida localmente, para todas as pessoas? Talvez seja o caso de se pensar em alimentos em velocidades moderadas. Quais são os passos a serem dados; como podemos formular tais passos necessários? A gente só pode esperar que esse tipo de alimentação saudável para um número crescente de pessoas seja visto como um objetivo sensato, e que tais alimentos possam ser servidos com a rapidez adequada – e, o mais importante, preparada na velocidade mínima suficiente – para todos nós. (MINTZ, 2006, p. 10-11).<sup>12</sup>

Além do debate sobre o ritmo das refeições, a questão da prática política se relaciona intimamente com a alimentação. Na Grécia antiga, por exemplo, a refeição comum, na *polis*, configurava-se como um lugar de educação (*paideia*) no qual os jovens que ainda não tinham acesso à mesa comum escutavam relatos sobre as façanhas dos mais velhos, em que se louvava a valentia na guerra e que se reafirmava a natureza inferior de todos os que não são “iguais”, ou seja, “cidadãos”. Nos primeiros tempos de vida cívica e em algumas *polis*, a comensalidade é uma das estruturas da identidade do cidadão. A participação no banquete é o reconhecimento de que o homem passa a tomar parte das decisões que dizem respeito a toda a comunidade (PANTEL, 1998).

---

<sup>12</sup> I do not think that we can legislate fast food away, and I doubt whether we can bring slow food to more than a modest fraction of the world's people. In that case, why not make our goal good and healthy food, produced locally, for everybody? Perhaps that would be food at moderate speeds. What are the steps to be taken; how can we formulate those necessary steps? One can hope that good and healthy food for more and more people is a reasonable goal, and that such foods can be made available fast enough – and more important, prepared at slow enough speeds – for all of us. (MINTZ, 2006, p. 10-11).

No trabalho de Flammang (2009) é analisada a relação entre convivialidade, civilidade e democracia. De acordo com a autora, existe uma relação entre a “crise de civilidade”, nos Estados Unidos, e o fato de as pessoas destinarem cada vez menos tempo às refeições em grupo. Para a autora, a “arte da conversação” é aprendida principalmente à mesa, onde “há um incentivo para discordar sem dar aos outros uma indigestão”. O problema do diálogo é visto no Congresso Americano, no qual os políticos de partidos diferentes não se socializam ao redor de uma mesa:

O preparo e o consumo de alimentos são facetas integrais e negligenciadas da sociedade civil e, em última análise, também da democracia. Diariamente, eles podem fazer aflorar o que há de melhor nas pessoas, levando-as a pensar acerca do bem comum e dos propósitos mais amplos. A alimentação requer, diariamente, reflexão e generosidade. (FLAMMANG, 2009, p. 268)<sup>13</sup>

Desenvolver a capacidade do diálogo é essencial para aprender a discordar de forma civilizada, e um dos melhores modos para aprendemos essa arte é através da convivialidade das refeições. Em outras palavras, quanto menor o tempo dedicado às refeições em conjunto, mais se coloca essa habilidade em perigo.

Sob outra perspectiva, Sen (2000) relaciona o papel de um governo democrata na garantia do acesso à alimentação e na prevenção da fome coletiva. Na sua visão, o funcionamento da democracia e dos direitos políticos pode até ajudar a impedir a ocorrência da fome coletiva. Nos governos autoritários, geralmente, não há estímulo para tomar providências preventivas contra tal fenômeno. Já em governos democráticos, que passam pelo escrutínio das eleições e que precisam dar respostas à opinião pública, incentiva-se medidas preventivas contra tais males: “Não surpreende que nenhuma fome coletiva jamais tenha ocorrido, em toda história do mundo, em uma democracia efetiva” (SEN, 2009, p. 30). Dentro da sua sociedade democrática, tanto o indivíduo quanto a sua família precisam dispor de “liberdade substantiva” para garantir a quantidade adequada de alimentos.

---

<sup>13</sup> The preparation and consumption of food are integral and neglected facets of civil society and, ultimately, democracy. On a daily basis, they can bring out the best in people by prompting them to think about the common good and larger purposes. Foodwork requires thoughtfulness and generosity on a daily basis. (FLAMMANG, 2009, p. 268).

### 1.1.2 Fundamentação da Pesquisa sobre o *Slow Food*

A perspectiva sociológica apresenta importantes contribuições para o entendimento da esfera do consumo na sociedade contemporânea e, mais especificamente, das práticas de consumo alimentar propostas pelos membros do *Slow Food*.

Desde a formação da Sociologia, a maior parte dos esforços disciplinares foi concentrada para elucidar as transformações provenientes dos processos de produção e do mundo do trabalho das sociedades modernas. A escolha do mundo do trabalho como campo de análise repousa na crença de que, ao compreender as relações de produção e o sistema de estratificação social, entenderíamos a especificidade do sistema capitalista ocidental moderno. Barbosa e Campbell (2006), no entanto, ressaltam que a negligência dos estudos do consumo dentro das ciências sociais esconde uma espécie de “pacto” assumido pelos cientistas sociais no decorrer do século XX, os quais, no fundo, não desejam comprometer a “grande narrativa” desenvolvida pela Revolução Industrial.

Seria possível dizer que estamos saindo de uma “sociedade de produtores” para uma “sociedade de consumidores”? Ou seja, há evidências de que o consumo tem substituído a produção como principal vínculo organizador da vida social? Barbosa e Campbell (2006) acreditam que não se deve menosprezar o importante papel desempenhado pela produção e o trabalho como ordenador social, bem como a importância da cidadania e da filiação religiosa, entre outros, que continuam tendo importante papel na construção das identidades sociais.

Mintz (2006) aponta que aconteceram mudanças na relação entre o alimento e o tecido social, e o *Slow Food* se apresenta como resposta ao contexto específico das transformações do sistema agroalimentar contemporâneo:

Tenho argumentado que a questão, de fato, mais importante, é percebermos que suprimentos alimentares não estão mais integrados a grupos de afinidade, comunidades, e regiões relativas à perda dessa rica textura própria da interação social diária que fundamenta e dá suporte à produção, ao processamento, à distribuição local e ao consumo dos alimentos. Aqui e acolá, as pessoas parecem dizer umas às outras: “É isso o que está faltando”. E se é mesmo assim – se isso é o que importa para as pessoas que desaprovam o sistema alimentar global – então instituições como o *Slow Food* têm muito a contribuir. (MINTZ, 2006, p. 9).<sup>14</sup>

---

<sup>14</sup> I have argued elsewhere that what is given up that is most important when food supplies are no longer integrated with kin groups, communities, and regions concerns the loss of that rich texture of daily social

O *Slow Food* seria uma resposta ao *Fast Food*. O movimento busca um espaço diferenciado e um conjunto de práticas que visa ao resgate de produtos alimentares “bons”, provenientes de processos “justos” e “limpos”. Vários fatores poderiam ser creditados a essa busca; entre eles, destaca-se a noção de qualidade construída pelo *Slow Food*: são produtos menos expostos à utilização de defensivos agrícolas, que possuem o valor simbólico da tradição<sup>15</sup> e que carregam a marca histórica do território no qual são produzidos, características valorizadas pelos adeptos do *Slow Food*.

Ao que tudo indica, o *Slow Food* se configura dentro de um conjunto de movimentos sociais que questiona a lógica da produção agroalimentar do sistema capitalista. Dentro desse conjunto de propostas e movimentos sociais, destaca-se os movimentos de comércio justo e economia solidária e, ainda, as certificadoras de orgânicos e de produtos com qualidade diferenciada.

No entanto, mais do que um movimento social, podemos observar a construção de um “estilo de vida *Slow Food*”, que pode ser entendido como um conjunto de propostas que afeta todas as esferas de vida dos membros. Além de escolhas alimentares, há também especial relevância aos meios de transportes mais sustentáveis, moda e estilo de vida cotidiano.

O *Slow Food* se propõe a ir contra o que considera um processo de racionalização e padronização alimentar, baseado na busca pela produtividade a qualquer custo, principalmente quando resulta na perda da naturalidade e do sabor do alimento. Portanto, todos esses movimentos apresentam uma forte crítica ao que consideram o estilo de vida construído pela civilização moderna, e propõem alternativas através da mudança das práticas diárias na forma de se alimentar.

Como aponta Carvalho (2008), o *Slow Food* possui uma estreita sinergia com as lutas altermundistas e ambientalistas. É possível dizer que há uma proximidade entre o movimento *Slow* e os movimentos que recusam o que consideram ser a uniformização da globalização. Há possibilidade de interlocuções que porque eles se reconhecem e compartilham espaços

---

interaction that underlies and sustains the production, processing, local distribution, and consumption of food. Now and then, people seem to be saying to each other, ‘That’s what’s missing’. And if this is so – if that is what matters most to people who reject the global food system – then organizations such as Slow Food have much to give us. (MINTZ, 2006, p. 9).

<sup>15</sup> Para Giddens (1991, p. 107), a tradição, vista comumente como uma característica pré-moderna, continua presente no período contemporâneo, pois “contribui de maneira básica para a segurança na continuidade do passado, presente e futuro, e vincula esta confiança a práticas sociais rotinizadas.”. A tradição pode ser definida como meio de identidade – a identidade pressupõe significado e processo. A tradição, de certa forma, implica uma visão privilegiada do tempo. A sociedade tradicional possui, como âncora, a confiança básica na continuidade das identidades, o que se transforma, assim, em um mecanismo orientador que não ocorre em sociedades nas quais as consequências da modernidade estão radicalizadas.

semelhantes. Conforme Souza Santos (2005), esses grupos produzem uma “tradução” de interesses. A tradução se apresenta como meio capaz de produzir coerência entre a enorme diversidade de lutas. Dessa forma, esses movimentos conseguem, através da tradução, estabelecer sentidos coletivos que lhes permitem coligar linhas de ação, as quais lhes parecem mais adequadas, à realização do tipo de transformação por eles encarada como a mais desejável. Para Carvalho (2008), o *Slow Food* tem produzido suas mediações para traduzir a produção orgânica, a gastronomia, a diversidade dos sabores, a produção local, o comércio justo e a recusa à padronização da globalização. Em outras palavras, está em curso uma ordem da tradução e de produção de inteligibilidade entre agendas programáticas, formas de luta e estilos de ação para a transformação social.

O *Slow Food* teria pontos de convergência com alguns movimentos sociais e com algumas formas de certificação. Por um lado, defende a lógica dos movimentos de alimentação orgânica e da economia solidária, mas não é sinônimo de ambos. Na defesa do “justo”, aproxima-se do *Fair Trade*, mas o *Slow Food* ultrapassa-o, propondo um comércio que além de justo, seja “bom” e “limpo”. Da mesma forma, as indicações geográficas são defendidas, desde que se tenham práticas justas e que seja um produto com “gosto” diferenciado. Analisando a relação entre *Slow Food* e outros movimentos sociais, Davolio e Sassatelli (2010) concluem:

Ao passo em que metáforas utópicas de transfiguração e revolução mostram-se comuns nos discursos críticos consumistas, o discurso do SF tem assumido, mais frequentemente, o tom de um processo pragmático e concreto de negociação capaz de gerar ingredientes que, por sua vez, podem conduzir a uma melhor qualidade de vida para todas as pessoas. Enquanto, por exemplo, as iniciativas do Fair Trade [Comércio Justo] são tipicamente baseadas em visões de justiça entre os indivíduos, as iniciativas do SF são baseadas numa maior capacidade sujeito-objeto de apreciar os alimentos que vem de culturas genuínas e locais, as quais precisam ter a chance de se perpetuarem e florescerem. As iniciativas do SF, de fato, estão baseadas na economia de mercado capitalista, movendo-se na linha tênue que separa a certificação de qualidade e a mudança social. (DAVOLIO e SASSATELLI, 2010, p. 220-221).<sup>16</sup>

---

<sup>16</sup> While utopian tropes of transfiguration and revolution are quite common in critical consumerist discourses, SF discourse has more often the tone of a pragmatic, down-to-earth process of negotiation to distil ingredients that may conduce to a better quality of life for all. While, for example, Fair Trade initiatives are typically predicated directly on visions of fairness among subjects, SF initiatives are predicated on a more individualistic subject-to-

Dada a importância da relação do *Slow Food* com outros movimentos sociais e as diferentes dinâmicas do sistema agroalimentar, o tema será aprofundado mais a frente.

É importante destacar a relação do *Slow Food* com os governos locais, nacionais e supranacionais. Sabe-se que há estrita ligação do movimento com algumas esferas governamentais. Na Itália, a Fundação *Slow Food* para a Biodiversidade recebe apoio direto das autoridades da região da Toscana. Em 2004, essa Fundação assinou um acordo de cooperação internacional com o Ministério do Desenvolvimento Agrário do Brasil (MDA) para desenvolver projetos ligados à filosofia do *Slow Food* em diversas regiões do país.

As relações do *Slow Food* com os governos locais, nacionais e supranacionais são de cooperação, como nos casos citados acima, ou de conflito. Isto pode ser verificado na crítica realizada por membros do *Slow Food* à constituição de legislações fitossanitárias que limitam o mercado de produtos artesanais de boa qualidade como, por exemplo, o caso dos queijos artesanais<sup>17</sup> à base de leite cru; ou nos protestos realizados contra órgãos governamentais, devido à liberação do plantio e à comercialização de sementes geneticamente modificadas; ou, ainda, na alteração das sementes, pois, de acordo com o posicionamento do *Slow Food*, uma das consequências da biotecnologia seria a eliminação da diversidade de espécies e de sabores dos alimentos. Outro ponto que faz parte dessa vertente, no caso brasileiro, é a cobrança para que o Estado adote políticas públicas que incentivem a comercialização de produtos da agricultura de base familiar, através da construção de canais alternativos de venda direta aos consumidores, como as feiras livres. Sobre estas, o *Slow Food* possui um projeto chamado

---

object capacity to appreciate food that comes from genuine, local cultures which need to be given a fair chance to continue and flourish. SF initiatives indeed lean on capitalist market economy, moving on the thin rim between quality certification and social change. (DAVOLIO e SASSATELLI, 2010. p. 220-221).

<sup>17</sup> Um dos grupos mais ativos do *Slow Food* Brasil é o Grupo de Trabalho (GT) do Queijo Cru. Trata-se de um conjunto de profissionais das mais diversas áreas que tem organizado e participado de eventos em defesa de uma legislação específica para a produção de queijo à base de leite cru. Sobre o tema, Wilkinson (2006) alerta que as normas e as legislações estatais são uma forma de barrar o crescimento dos produtos com denominação de origem: “regulamentações públicas e privadas cada vez mais requerem a adoção de práticas ‘industriais’ como condição para o acesso ao mercado. Mesmo em muitas regiões tradicionais e de prestígio que cultivam a produção artesanal, tal como o distrito italiano de Parma, pertencente à região da Emilia Romana, os produtores de *parmeggiano reggiano* com *denominazione de origine* estão tendo que adotar as práticas ISO e HACCP. Essa adoção acarreta mudanças nas práticas tradicionais que definem o caráter artesão da atividade protegida. Se esse não for o caso, sua adoção, contudo, implica em custos adicionais que pressionam ainda mais os pequenos proprietários envolvidos nessas atividades”. (WILKINSON, 2006, p. 10) [“Public and private regulations increasingly require the adoption of ‘industrial’ practices as the condition of market access. Even in the most prestigious and traditional regions of artisan production such as the Emilia Romana, Parma district in Italy, *denominazione de origine* producers of *parmeggiano reggiano* are having to adopt HACCP and ISO practices. Their adoption will tend to involve changes in the traditional practices which define the artisan character of the protected activity. If this is not the case, their adoption, nevertheless, implies additional costs which put further strain on the smaller farmers involved in these activities.”] (WILKINSON, 2006, p.10). Observa-se que alguns conglomerados de empresas do sistema agroalimentar, dentro de sua estratégia de segmentação, têm apelado para a apropriação do modo de produção “tradicional” e “natural”.



“Mercados da Terra”<sup>18</sup> que, além da comercialização de produtos considerados “naturais” e que não utilizam corantes, estabilizantes e/ou conservantes químicos, objetivam construir uma nova sociabilidade, ao incentivarem os produtores<sup>19</sup> a terem contato direto com os consumidores.

Sobre a compra direta de consumidores, Carneiro (2012) pesquisou a Rede Ecológica, associação de consumidores de produtos orgânicos criada no Rio de Janeiro/RJ. A Rede teria o objetivo de facilitar o abastecimento, a baixo custo, de consumidores adeptos de produtos orgânicos e de auxiliar pequenos produtores no escoamento da sua produção. A pesquisa conclui que a Rede Ecológica teria atualizado e ampliado os significados e os sentidos das práticas de compra de produtos orgânicos, percebidas por seus membros como alternativas “mais politizadas” e, portanto, diferenciadas em relação às compras em outros meios. O diferencial do grupo parece estar no fato de que, na Rede, a compra de orgânicos é feita de forma organizada e coletiva, portanto, comprometida não só com a saúde pessoal, com o pequeno produtor e com o meio ambiente, mas também com a gestão da Rede e com o envolvimento na luta, na esfera pública, por temas referentes à alimentação e à agricultura familiar orgânica.

## **1.2 Entre o *Slow* e o *Fast Food***

A expansão do ritmo *fast* de se alimentar altera, de forma considerável, a proporção do tempo dedicado à alimentação. Com o tempo mais escasso, na conjuntura das grandes metrópoles, o *Fast Food* surgiu como prática, produto e condição do novo cenário. Nesse contexto, a alimentação *Fast Food* torna-se um dos aspectos da modernidade, pois o ato de comer passa a ser caracterizado principalmente pela funcionalidade e pela mobilidade, e não há necessariamente identificação com o território, pois o mesmo se adapta rapidamente às novas circunstâncias que a mundialização impõe. Em outras palavras, o *Fast Food* se caracteriza como um sistema de massa que procura atingir um mercado de consumidores maior; seu principal objetivo seria o de atender às novas necessidades do mundo atual, em especial a “velocidade” e a praticidade. Todas essas transformações permitiram a passagem da

---

<sup>18</sup> Os “Mercados da Terra” são pequenas feiras que hospedam pequenos produtores e oferecem somente produtos locais que respondam ao critério de bom, limpo e justo (WEINER, 2005). O projeto Mercados da Terra ainda não foi desenvolvido no Brasil.

<sup>19</sup> É regra, nos “Mercados da Terra”, que os produtos sejam vendidos pelos membros da família que os produziram.

cozinha tradicional, com a preparação de pratos típicos ou, pelo menos, mais próximos da cultura local, para uma cozinha industrial, bem diversificada (ORTIGOZA, 1997).

Na concepção de Fischer (1998), seria errado pensar que a industrialização da alimentação, a modernização do sistema de transportes e o advento da distribuição em larga escala tenham como único objetivo desagregar e destruir as particularidades regionais. Na realidade, longe de excluir, a modernidade poderia favorecer, em certos casos, a formação de especialidades locais.

Na busca de um conceito diferente para designar o processo de “industrialização da alimentação”, Ritzer (2012) propõe o conceito de “McDonaldização”, que seria o triunfo da eficiência, da previsibilidade e do controle por meio não humano, isto é, de uma forma tecnológica que controla as pessoas, ao invés de ser controlado por elas. Tais características podem ser consideradas não só como os componentes básicos de um sistema racional, mas também como as excelentes vantagens de tal sistema. Contudo, esse sistema racional, inevitavelmente, gera irracionalidades (RITZER, 2012).

Assim como os fenômenos do estilo *Slow*, o processo de McDonaldização não surgiu em um vácuo; foi precedido por uma série de transformações sociais e econômicas que não só o antecipou, mas também lhe deu muitas das características básicas. O fenômeno que Ritzer (2012) denominou de McDonaldização seria reflexo de modificações na sociedade contemporânea, uma ampliação e extensão da teoria da racionalização de Weber, especialmente na esfera do consumo. Para Weber, o modelo de racionalização foi a burocracia; para Ritzer (2012), o restaurante *fast-food* é o paradigma da McDonaldização.

No plano ideológico, as críticas se revelam mais virulentas, mas é importante notar que as críticas formuladas contra o hambúrguer, em geral, e ao McDonald's, em particular, não se dirigem do mesmo modo a todas as formas de *Fast Food*. Nesse contexto, enquanto a empresa McDonald's representaria o “imperialismo americano”, as grandes redes *Fast Food* de pizza não encaram tal rejeição (FISCHLER, 1998).

Fontenelle (2002) resgata os autores da Escola de Frankfurt, através do conceito de “indústria cultural”, pelo qual seria possível entender a proposta do McDonald's como expressão da cultura do descartável e apresentar a construção do fetichismo da mercadoria na sociedade contemporânea. Sua obra revela como o McDonald's soube atrelar diversão com refeições rápidas e, ainda, que há relação direta entre o ritmo de vida de uma sociedade e a forma como as pessoas se alimentam.

Portanto, o McDonald's é a empresa que melhor personifica a dinâmica do *Fast Food*, para Fischler (1998), nela se aplica aos preceitos do taylorismo, ou seja, da divisão e da racionalização do trabalho, na aplicação de refeições servidas em restaurantes.

Seria possível dizer que a disputa ou a relação entre o *Fast Food* e o *Slow Food* representa, de alguma maneira, a disputa ou a relação de dois modelos alimentares distintos, o estadunidense e o europeu:

A forma como os americanos se relacionam com a alimentação constitui uma fonte de espanto constante para os europeus: o tempo de comer não é isolado, delimitado; não existe necessariamente por si mesmo, como tal. É possível trabalhar e comer ao mesmo tempo, comer e empreender, aparentemente, qualquer outra atividade. Na velha Europa, a refeição é (era) um tempo e um espaço ritualizados, protegidos contra as desordens e as intrusões: o decoro proibia telefonar na hora das refeições ou, mais ainda, fazer uma visita. Era (em grande parte continua sendo) impensável comer na rua, dirigindo, ou num elevador. (FISCHLER, 1998, p. 852).

As evidências da disputa entre os dois modelos podem ser observadas no confronto político em torno deles. O *Fast Food* se deparou com obstáculos políticos consideráveis na Europa. Na Suécia, por exemplo, no começo dos anos 1970, no período da Guerra do Vietnã, ergueram-se fortes críticas aos americanos que estariam forçando a juventude sueca a engolir “alimentos plásticos”, totalmente estranhos à tradição local. Na década de 1980, na Itália, quando a rede McDonald's pretendia abrir um pequeno restaurante na *Piazza di Spagna*, em Roma, milhares de pessoas protestaram. Tratava-se de uma atitude que pretendia defender a tradição culinária local contra a “invasão dos americanismos bárbaros” (FISCHLER, 1998). Esse movimento foi um dos marcos da criação do *Slow Food*, como apresentado acima.

Em posição menos crítica do que Fischer (1998) e Fontenelle (2002), Schudson (2007) apresenta estudos sobre restaurantes *Fast Food* na Ásia que demonstram que o mais importante, no McDonald's, não é o fato de optar por um Big Mac ou por um MacChicken, mas sim a possibilidade de frequentar um ambiente mais igualitário, em contraste com o comportamento tradicional da maioria dos restaurantes da China urbana. Haveria *empowerment* dos jovens em relação aos mais idosos, e das mulheres, sobre os homens. Nos restaurantes convencionais, é costume o homem pedir a comida para a sua companhia do sexo feminino, além de controlar a conversa na mesa. Por outro lado, devido à estratégia de atendimento adotada no McDonald's, todos podem fazer suas próprias escolhas, e o fato de

ser proibido fumar e consumir álcool faz com que os homens dominem menos os rumos das conversas.

O *Fast Food* também seria responsável por igualizar as relações entre os atendentes do restaurante e os clientes. Os sorrisos e a cordialidade dos funcionários, cuidadosamente treinados, dão a impressão de que não importa quem você é; você será tratado com a mesma simpatia. Dessa forma, o McDonald's poderia proporcionar muitos momentos de igualdade, em um país com sérias restrições à liberdade individual dos cidadãos. Schudson (2007) equipara o ambiente proporcionado pelos McDonald's de Pequim, no final do século XX, como equivalente ao dos cafés de Londres ou de Paris no período revolucionário do final do século XVIII. Em ambos os casos, as pessoas privadas se reúnem com segurança em espaços públicos, comerciais, para falarem e para se socializarem em torno da comida e da bebida (SCHUDSON, 2007).

Nas palavras de Mintz (2006), a importância do *Slow Food*, em grande medida, está ligada à força que detém o *Fast Food*. No entanto, apesar de ter presença significativa no Ocidente, o *Slow Food* só é acessível a um número limitado de pessoas, com bom grau de educação. Para o autor, o *Slow Food* ainda não se apresenta como um grupo com ações coletivas politicamente mais significativas:

Com efeito, é exatamente pelo fato de que os promotores do “outro lado” sejam tão poderosos que o Slow Food, o Chefs Collaborative e outros programas similares sejam também importantes. Mas precisamos também reconhecer que tais programas alcançam um número limitado de pessoas, muitas delas no Ocidente, muitas delas pessoas educadas e com certos meios. Na prática, nós ainda não chegamos naquela encruzilhada na qual os indivíduos que decidem viver de forma diferente tomam parte em movimentos populares capazes de traduzir escolhas dentro de ações grupais politicamente significantes. (MINTZ, 2006, p. 10)<sup>20</sup>

Com posicionamento diferente em relação a Mintz (2006), Pilcher (2006) argumenta que o *Slow Food* oferece importantes diretrizes no que concerne à vida pessoal, mas tem dificuldades com “*dilemmas of class*”, presentes em um cenário de intensa globalização.

---

<sup>20</sup> Of course, it is exactly because the promoters of ‘the other side’ are so powerful that Slow Food, Chefs Collaborative, and other such programs are important. But we need also to acknowledge that those programs reach a limited number of people, most of them in the West, most of them educated people of some means. In practice, we have not yet gotten to that fork in the road where individuals who decide to live differently become parts of popular movements that can translate individual choices into politically significant group actions. (MINTZ, 2006, p. 10).

Pilcher (2006) demonstra que o *Slow* e o *Fast* nem sempre podem ser apresentados como formas alimentares dicotômicas:

“Embora o Slow Food ofereça um programa admirável para a vida pessoal, ele nunca representará uma revolução genuína até que confronte os dilemas de classe que têm sido complicados, e não evitados, pelo aumento da globalização. De fato, o caso mexicano revela a impossibilidade de se entrever uma clara dicotomia entre o Slow Food e o Fast Food no que tange ao mercado, onde o capital local e o capital global concorrem pelo mercado de turistas de classe-média e igualmente ‘provincianos’ cosmopolitas.” (PILCHER, 2006, p. 69)<sup>21</sup>

De acordo com Davolio e Sassatelli (2010), através da sua diversidade interna, o *Slow Food* consegue acomodar diferentes públicos, parceiros e partes interessadas. Como tem sido sugerido pela indústria cultural, em geral, o *Slow Food* é interno e institucionalmente multifocal. Toda a missão do movimento pode, inclusive, ser lida através de diferentes “sotaques”, dependendo da figura institucional que esteja em foco. Assim, enquanto os membros mais internacionalizados, que trabalham como interfaces em países em desenvolvimento, estão ficando mais alertas a questões de justiça global, a direção da Editora do *Slow Food* tem focado na produção de guias gastronômicos, aproximando-se de perspectivas mais tradicionais quanto à apreciação estética e mostrando-se claramente direcionado ao mercado.

As relações entre ética e estética não se apresentam de forma idêntica em seu desenvolvimento histórico, alternando-se entre relações ambíguas, negativas, opostas ou complementares. Quando se observa a definição conceitual de estética, é possível verificar que a sua relação com a ética não se desenvolve só como uma oposição ou de forma negativa, mas que, sobretudo através do conceito de gosto, a estética começa a influenciar a ética, de modo decisivo. Nesses termos, o juízo do gosto traz à luz um aspecto pedagógico, pois é percebido como uma tarefa de cultivo histórico de ampla significação para a cultura (HERMANN, 2005).

---

<sup>21</sup> Although Slow Food offers an admirable program for personal life, it will never represent a genuine revolution until it confronts the dilemmas of class that have been complicated but not obviated by increasing globalization. Indeed, the Mexican case reveals the impossibility of drawing a clear dichotomy between slow and fast food in markets where global and local capital compete for the trade of middle-class tourists and equally cosmopolitan ‘peasants’ (PILCHER, 2006, p. 69).

Conforme Santos (1965), a palavra estética (derivada do grego *aisthesis*, sensação) tomou o sentido de “teoria do belo”. Dessa forma, o questionamento que surge, em primeiro lugar, é saber qual é a “essência do belo”, qual seu objeto. Platão e Aristóteles relacionavam o belo ao bom. Já na Idade Média, o belo ficou em plano secundário. Com Kant é que se fez a distinção entre “estética subjetiva” e “estética objetiva”. Para a estética subjetiva, que é uma estética psicológica, o belo está no homem, é o subjetivo; e como a natureza humana é mais ou menos homogênea em todos os homens, estes podem sentir igualmente a beleza, quando a imaginação se harmoniza com o entendimento. Então chamamos esse objeto, que consegue provocar tal estado, de belo. É à forma do objeto que o nosso juízo estético se refere, porque é ela que suscita em nós o jogo harmônico do entendimento e da imaginação.

Na atual conjuntura de consumidores mais exigentes, há desafio ético e estético para empresas, organizações e instituições contemporâneas. Dessa forma, a busca pela ética nas relações de consumo poderia ser entendida como manifestação perene que se impõe com permanência. Por isso, caracteriza-se como uma tendência na contemporaneidade (PEREZ, 2008).

Além da busca por uma estética que transcenda o belo, outra singularidade do *Slow Food* encontra-se no fato de que agrupa várias características dos movimentos que contestam a produção e o consumo de massa. Ao analisar o *Slow Food*, mais do que um movimento vinculado ao ato de consumo alimentar, é possível pensar em uma articulação que defende e que propõe um novo estilo de vida. A forma de se alimentar é um dos principais aspectos entre inúmeros outros presentes no grupo.

A busca de transcendência de um belo ideal e a existência de um juízo de gosto universal, que permitia comunicar sentimentos, são exigências kantianas que não se cumprem no século XX. Os juízos estéticos não são desinteressados, como queria Kant, e, cada vez mais, a arte atende a interesses múltiplos, como espetacularização, diversão, autocelebração e busca de lucro. Na Teoria Estética, Adorno, por exemplo, mostra que o pensamento conceitual tem limites, e que a estética é a saída para o ceticismo. O caráter sempre dinâmico e imprevisível da criação artística e a experiência estética ultrapassam as questões de banalização cultural, e a arte se apresentaria como refúgio para sustentar a subjetividade contra as forças objetivas massificadoras (HERMANN, 2005).

Sobre o consumo de massa ou da sociedade de consumo, Baudrillard (1995), um dos principais autores que descrevem esse contexto, acredita que o consumo é um modo ativo de relação não somente com os objetos, mas com a coletividade, uma forma de atividade sistemática e de resposta global na qual se funda todo o nosso sistema cultural. O consumo,

pelo fato de possuir um sentido, é uma atividade de manipulação sistemática de signos. Os objetos, portanto, têm essencialmente uma função de signos. Ou seja, as práticas de consumo são, antes de tudo, uma linguagem, e, como tal, pretendem comunicar algo aos observadores. Em outras palavras, as pessoas não consumiriam a coisa em si, mas o que ela representa ou significa.

Na obra *Cultura do consumo e pós-modernismo*, Mike Featherstone apresenta uma abordagem do consumo de acordo com o contexto dessa época chamada pós-moderna. Featherstone (1995) entende que o mundo das mercadorias e os princípios estruturais são centrais para o entendimento da sociedade contemporânea. As atividades de consumo implicam a ativa manipulação de signos. Featherstone (1995) partilha muitas ideias de Baudrillard (1995), mas apresenta algo novo na discussão sobre o consumo, ao acrescentar a ideia de “estilo de vida” que, na cultura de consumo contemporânea, conotaria individualidade, auto expressão e uma consciência de si estilizada.

Há também referências à chamada “cultura de consumo”, que privilegia o aspecto cultural (arte, estilo, *design* e estética) e a preocupação com as maneiras de viver ligadas a questões mais amplas de prática social, de atitudes e variações antropológicas e históricas, mais difusa. Em sociedades tradicionais, a escolha do consumidor não é determinada pelo gosto, pelo estilo de vida, pelo *status* e pela diferenciação, mas por gênero, idade, classe social, religião e etnia. Na cultura de consumo, este desempenha um papel fundamental na reprodução social, na construção das identidades, nas formas de comunicação das hierarquias sociais, na forma de se comunicar.

Edward (2000) acredita que o termo “cultura de consumo” é mais difuso, optando pelo retorno ao uso do termo “sociedade de consumo”, o qual engloba os aspectos culturais, mas não deixa de lado outras dimensões, como o seu significado político, a sua conexão com os sistemas econômicos de produção e provisão e a sua importância em termos de construção e de manutenção da divisão social. Para esse autor, o consumo deve ser entendido e explicado como um conceito multifacetado que incorpora elementos artísticos, estilísticos e culturais, além da sua importância econômica e política.

Várias abordagens teóricas podem ser observadas sobre o desenvolvimento da sociedade de consumo. Algumas enfatizavam as preocupações com as transformações sociais e políticas do final do século XIX e do início do XX, na esteira da expansão econômica e do surgimento do capitalismo industrial; exploram questões mais estruturais, em contraste com as perspectivas contemporâneas, as quais se voltam para as questões de estilo, de gosto e de práticas de consumo. Já as perspectivas marxistas sobre a sociedade de consumo foram

questionadas por enfatizarem um determinismo econômico e por negligenciarem fatores sociais, culturais e simbólicos em favor dos econômicos e políticos. Em tal quadro, o consumo é reduzido a um simples fenômeno derivado da produção, e o estudo do consumo, dissolvido dentro das análises da produção.

Tais conjuntos de teorias são essenciais para se entender o papel do *Slow Food* na sociedade atual. O movimento partilha a ativa manipulação de signos, como destacou Featherstone (1995) e Baudrillard (1995). Por outro lado, pode se aproximar da ideia de “cultura de consumo” de Edward (2000), no qual o consumo deve ser entendido e explicado como um conceito que incorpora elementos vários elementos culturais e artísticos.

### **1.2.1 Caracterização do *Slow Food***

O que se segue é uma abordagem que procura evidenciar as principais características do *Slow Food*. São informações importantes para entender as especificidades do movimento. O fato de utilizarmos Carlo Petrini como referência faz com que os próximos parágrafos sejam, de certa forma, a visão do *Slow Food* por ele mesmo. Além de Petrini utilizaremos outros autores que realizaram pesquisa sobre a temática. Isto não significa a adoção do conteúdo apresentado e a isenção de uma análise crítica do posicionamento oficial da principal liderança do movimento.

Conforme a posição do fundador do movimento, Carlo Petrini, em seu livro “*Slow Food: princípios da nova gastronomia*”, publicado pela primeira vez na Itália em 2005 pela editora Einaudi<sup>22</sup>, a ideia de qualidade na alimentação ganhou notoriedade em um período recente, com os escândalos alimentares da “vaca louca”<sup>23</sup> e a contaminação de frangos por dioxina na Bélgica. A partir desses fatos, ocorreu uma mudança na concepção de qualidade. Até a primeira metade dos anos 1980, a qualidade estava relacionada principalmente aos métodos de produção e às características organolépticas superiores, uma concepção estritamente elitista. Petrini (2009) fala do renascimento da cozinha tradicional, que deverá ser, segundo sua proposta, totalmente adaptada às exigências das pessoas na sociedade moderna. Para o autor, após vários escândalos alimentares no continente europeu e o sucesso

---

<sup>22</sup> O livro foi publicado no Brasil em 2009 pela Editora SENAC.

<sup>23</sup> A Encefalopatia Espongiforme Bovina (EEB), ou doença da vaca louca, foi descoberta em 1986, ao afetar boa parte do rebanho de gado das Ilhas Britânicas. Contudo, ganhou notoriedade no início de 2001, quando se espalhou pela Europa. Países como Grã-Bretanha, Irlanda, Bélgica, Holanda, França, Espanha, Alemanha, Dinamarca e Portugal tiveram sérios prejuízos econômicos. Trata-se de uma moléstia neurológica que ataca o sistema nervoso do animal, fazendo com que seu cérebro, vagarosa e progressivamente, seja destruído. A doença tem a possibilidade de ser transmitida para os seres humanos (RODRIGUES, 2012).



mercadológico dos alimentos típicos e tradicionais, os mesmos passaram a ser sinônimos de qualidade, ocorrendo, dessa forma, uma expansão na utilização do termo. Mas de que forma é possível calcular a qualidade? Como estabelecer parâmetros para mensurá-la? O *Slow Food* define qualidade como um conceito complexo:

Pode-se dizer que qualidade é um empenho do produtor e do comprador, uma procura constante, um ato político e cultural. Para sair do impasse de sua relatividade, a qualidade necessita de uma permanente educação alimentar e do paladar, assim como de respeito pela terra, pelo ambiente e pelas pessoas que produzem o alimento. (PETRINI, 2009, p. 95-96).

Além da concepção de qualidade, um dos marcos da valorização dos produtos típicos e tradicionais ocorre logo após a Revolução Francesa. Os novos dirigentes políticos estavam preocupados com a questão nacional “O que é a França?”. Para defini-la, seria necessário reorganizar o território e seus representantes através do estabelecimento de uma nova geografia francesa. A Revolução redefine as representações, a relação real e imaginária, os afetos que unem o nacional ao local. As cozinhas e as especificidades alimentares regionais se libertam dos limites geográficos e sociais, nos quais estavam mergulhadas, e emergem como sinal distintivo da localidade, tornando-se elemento notável da nação em sua diversidade (CSERGO, 1998).

No final do século XIX, o progresso das técnicas industriais e agrícolas, a intensificação das trocas comerciais, a rápida expansão dos meios de transportes e a crescente influência do modo de vida urbano acentuam o sentimento de desagregação das localidades rurais. Na visão de Csergo (1998), a situação pode ser definida como o prolongamento da concepção romântica do local como conservatório da sensibilidade do passado, constrói-se um sistema de representações que transforma as cozinhas regionais na encarnação das tradições da terra e da solidariedade camponesa, dos costumes familiares e religiosos, a expansão da nostalgia de um passado anterior à revolução industrial e à urbanização.

Dessa forma, as cozinhas regionais passaram a exercer uma função memorial, fato que permitiu à modernidade urbana reatar suas ligações provinciais:

Se considerarmos que o modelo do “prato local” é encontrado no mundo inteiro e, por toda parte, tem a ver não só com a produção do solo e os patrimônios familiares, mas também com os modos de circulação dos

produtos, então a diversidade dos itinerários e cronologias pelos quais (*sic*) ele se torna o instrumento de uma recomposição identitária depende – pelo menos na Europa – do processo de construção das imagens do nacional, do regional e do local que acompanha as mutações políticas, econômicas e culturais ao longo do século XIX. (CSERGO, 1998, p. 822).

Sem dúvida, o *Slow Food* apresenta dimensões e diversidades de mutações que extrapolam o campo agroalimentar. Entender a sua dinâmica, os seus condicionantes e a peculiaridade de mobilização de recursos pode revelar importantes características culturais, econômicas e políticas da sociedade contemporânea. As três dimensões éticas do *Slow Food*, “bom, limpo e justo”, que caracterizaremos a seguir, não estavam presentes desde a gênese do movimento. A ideia de limpo e de justo foi incorporada posteriormente, como já destacado acima na fala da líder do *Convivium* do Rio de Janeiro/RJ.

Para entender essas características, veremos, agora, a definição de cada um desses conceitos para o *Slow Food*, a partir da ótica do movimento, bem como as possibilidades, as aproximações e as tensões entre eles. Ao final, será realizada a problematização de cada um desses conceitos.

### **1.2.2 A Dimensão do “Bom” no *Slow Food***

O “bom”, para o criador do *Slow Food*, é determinado por dois fatores subjetivos: o sabor sensorial, determinado pelas preferências individuais, e o saber cultural, ligado à história de cada comunidade e ao conjunto de conhecimentos acumulados pela mesma. Na degustação do alimento, é possível aproveitar as várias sensações que o mesmo permite: a sensação olfativa, a experiência tátil, a análise visual e a experiência gustativa. Essas definições não apontam o termo como menos relativista:

A história da culinária auxilia a explicar como o conceito de bom é variável e mudou profundamente ao longo do tempo, subvertendo os julgamentos: os antigos romanos adoravam o *garum*, molho à base de miúdos de peixe macerados em azeite e especiarias. [...] Houve períodos na história em que triunfou o ácido; outros em que o doce era preferido; alguns em que se aconselhava o uso de doce, salgado e ácido simultaneamente; momentos em que as especiarias e o artifício em relação ao sabor natural eram sinônimos

do bom; e outros em que se exigia que o prato final respeitasse, ao máximo, o gosto original das matérias-primas. (PETRINI, 2009, p. 99).

A argumentação de Petrini, acima, pode ser utilizada para problematizar a questão do gosto no *Slow Food*. Se há inúmeras combinações de preferências entre o natural e o artificial ao longo da história, as alterações permitem dizer que o gosto passou por metamorfoses não só no tempo, mas também no espaço. Portanto, a crítica à não naturalidade de certas “comidas” implicaria apoiar um posicionamento que possui, como única base de sustentação, suas implicações para a saúde. Negar a experiência do gosto artificialmente produzido não limitaria, no indivíduo, a apreciação de uma diferente experiência sensorial?

Para Bourdieu (1983), é possível compreender a posição de indivíduos ou de grupos dentro do espaço em que eles produzem as suas práticas, e nos quais eles marcam e demarcam suas posições. Nesse sentido, “o gosto”, entendido pelo autor como a disposição à apropriação de certa categoria de bens, ou mesmo as práticas classificadas e classificadoras, pode ser compreendido como a fórmula generativa que está no princípio do estilo de vida. Em outras palavras, o estilo de vida pode ser interpretado como um conjunto unitário de preferências diferenciadoras que se expressam em cada um dos microespaços simbólicos, sejam elas vestimentas, consumo de bens culturais ou alimentos. O gosto pode ser compreendido como elemento constitutivo de uma coesão que aglutina os indivíduos em grupos sociais. Ele é moldado por condições concretas de vida.

Na visão de Petrini (2009), gosto é, ao mesmo tempo, sabor e saber, ele seria o fator decisivo para estabelecer se um alimento é bom. Segundo o autor, a história ocidental é caracterizada por uma oscilação entre artificial e natural. Na concepção do *Slow Food*, a excelência de um produto é proporcional à sua naturalidade; por esse motivo, seria necessário incentivar a integridade “natural” da matéria-prima. O natural, aqui, não é sinônimo de orgânico:

Natural significa não utilizar elementos demais, estranhos e artificiais em relação ao sistema ambiente/homem/matéria-prima/processamento: aditivos e conservantes químicos, aromas artificiais ou supostamente “naturais”, tecnologias que subvertem a naturalidade do processo de trabalho, da criação do gado, do cultivo e da cozinha. (PETRINI, 2009, p. 104).

Como toda intervenção humana, de alguma forma, provoca uma transformação na natureza do produto, não existe a naturalidade absoluta. Petrini (2009) afirma que deve prevalecer o “bom senso”, ou seja, devem-se utilizar técnicas que não alterem o equilíbrio do ambiente de maneira irreparável. Excluir e incluir passam a ser palavras definidas em um campo de disputa cuja justificação do argumento, cada vez mais, ganha peso. Talvez os extremos da artificialidade e da naturalidade sejam de mais fácil percepção. Seria como uma tipologia do que deveria ser e do como é, ou do que não se deve fazer, ou de como não proceder. Em outras palavras, são parâmetros cuja justificativa só é suficiente para explicar a si mesma.

### **1.2.3 A construção do gosto**

Como se constrói o gosto? Nas conhecidas palavras de Bourdieu (2007), o gosto classifica aquele que procede a classificação: os sujeitos sociais distinguem-se pelas distinções que eles operam entre o belo e o feio, por exemplo. A antítese entre a quantidade e a qualidade, a grande comilança e os quitutes, a substância e a forma, ou às formas que encobrem a oposição, associada a distanciamentos desiguais à necessidade, entre o gosto de necessidade – que, por sua vez, encaminha para os alimentos, simultaneamente, mais nutritivos e mais econômicos – e o gosto de liberdade – ou de luxo – que, por oposição à comezaina popular, tende a deslocar a ênfase da matéria para a maneira (de apresentar, de servir, de comer etc.), para um expediente de estilização que exige a forma e as formas que operem uma denegação da função:

A ciência do gosto e do consumo cultural começa por uma transgressão que nada tem de estético: de fato, ela deve abolir a fronteira sagrada que transforma a cultura legítima de um universo separado para descobrir as relações inteligíveis que unem “escolhas” aparentemente incomensuráveis, tais como preferências em matéria de música e de cardápio, de pintura e de esporte, de literatura e de penteado (BOURDIEU, 2007, p. 13-14).

Os críticos de Bourdieu, como Slater (2002), Warde (2005) e Miller (2002), destacam que ele falha em reconhecer as mudanças nas fronteiras de classe; que enfatiza a reprodução social baseada apenas em classes sociais; que o seu reducionismo de classe resulta numa falha em considerar as capacidades criativas dos agentes, ao se apropriarem dos bens, injetando

significados pessoais aos bens consumidos; e que não aborda a maneira como os processos de produção podem realmente determinar o consumo.

É possível perceber, no *Slow Food*, uma oposição entre dois sistemas de aquisição e de apreciação da cultura. O primeiro seria baseado em propriedades sensíveis (sentidos primários: não requerem aprendizado); já o segundo é baseado em esquemas de percepção e de apreciação (sentidos secundários: requerem aprendizado e posse de conceitos, códigos, significados e características estilísticas).

O *Slow Food*, enquanto movimento social construído através de uma ideia de gosto, exprime concepções que se traduzem nos posicionamentos dos seus membros e em sua classificação. Porém, em que medida a adesão ao movimento *Slow Food* é uma expressão de distinção social?

Na concepção de Bourdieu (1983, p. 61), “os estilos de vida são, assim, os produtos sistemáticos de *habitus* que, percebidos em suas relações mútuas segundo os esquemas do *habitus*, tornam-se sistemas de sinais socialmente qualificados.” (BOURDIEU, 2007, p. 164). O *habitus* é um saber incorporado, um “sistema de disposições duráveis, estruturáveis e estruturantes, com predisposição a funcionar com estruturas estruturantes, isto é, como princípio gerador e estruturador de práticas e representações”, produto de uma aquisição feita através da família, do convívio entre grupos sociais e do sistema de ensino. Para Elias (1994), o *habitus* é entendido como um saber incorporado, pensado com o objetivo de contornar a dicotomia entre indivíduo/sociedade. *Habitus* compreende, portanto, os comportamentos individualizados e os partilhados pelos membros de diferentes grupos. Elias (1994) diz que, apesar de o conceito de *habitus* remeter ao passado, ele não se caracteriza como algo fixo ou estático, mas é mutável, com o passar do tempo.

A renovação sociológica proposta por Bourdieu, através do conceito de *habitus*, transcende a oposição entre objetivismo e subjetivismo. O *habitus* passa a ser uma visão mediadora, que ajuda a romper com a dualidade do senso comum entre indivíduo e sociedade, ao captar a interiorização da externalidade e a externalidade da interioridade, ou seja, a maneira como a sociedade se torna depositada nas pessoas, sob a forma de disposições duráveis. O *habitus* é capaz de criar um princípio de socialização e um de individualização. Socialização, devido ao fato de se ter categorias de juízo e de ação originárias da sociedade, que são compartilhadas por todos que foram submetidos a condições e condicionamentos sociais similares; assim, seria possível falar em *habitus* de consumo tradicional, *habitus* de consumo verde etc. E individualização, pelo fato de cada pessoa possuir uma trajetória de localização única no mundo, internalizando esquemas estruturados por meios sociais passados

e estruturantes de ações e de representações presentes. O comportamento do consumidor aqui analisado pretende ser entendido mais do que como uma ação individual e egoísta, conforme defendido pela teoria neoclássica, mas como uma ação materializada, condicionada e condicionante de uma trajetória histórica (WACQUANT, 2007).

Na visão de Laudan (2004), a educação do gosto no *Slow Food* é um conceito ambíguo. Por um lado, pode significar educação, no sentido de detectar os sabores usando técnicas refinadas por cientistas de comida, transformando-se na oportunidade de explorar novos gostos e texturas. Por outro lado, pode ser educação para um tipo específico de “bom” gosto, uma finalidade subjetiva e, tradicionalmente, uma forma de promover a adesão ao gosto da elite. “Como muitas pessoas estão completamente desinteressadas em se tornar membros de uma elite gastronômica, é perfeitamente possível que mesmo aqueles que passaram pelos *workshops* de sabor ainda prefiram comida desdenhada e ironizada pelo *Slow Food*.” (LAUDAN, 2004, s.p.).

A educação pelo gosto não foi o bastante para estabelecer as credenciais do *Slow Food*, razão pela qual Petrini organizou o programa de apoio à biodiversidade. Após estudiosos da gastronomia, sociólogos e *gourmets* se confrontarem com o sistemático desaparecimento de variedades de espécies frutíferas e vegetais, o *Slow Food* teria, como nova missão, o salvamento de alimentos de qualidade para o mundo, separando-os da quantidade enorme de comida padronizada; com isso, garantir-se-ia a preservação de animais e plantas em extinção (LAUDAN, 2004).

De acordo com Petrini (2009), o prazer, para o gastrônomo, é ambivalente. A construção da ideia de prazer leva em consideração condicionantes religiosos e econômicos. A cultura católica, por exemplo, associou o prazer ao pecado, ao vício e à perdição, da mesma forma que algumas ideologias políticas associaram o prazer gastronômico a indesejáveis vícios burgueses:

O princípio do prazer é fundamental e natural, é um direito de todos. Reafirmar esse princípio sem ambiguidade e sem nenhuma implicação psicanalítica é, antes de tudo, um ato de civilidade. O prazer deve ser garantido a todos, e por isso é necessário ensinar as pessoas a reconhecê-lo e criar condições para que sejam produzidos, por toda parte, produtos “naturalmente bons” (PETRINI, 2009, p. 106).

Petrini (2009) estabelece uma concepção de prazer definida como algo universal: “O prazer vem acompanhado do conhecimento, ou melhor, de outro direito: o conhecimento das características organolépticas de um produto.” (PETRINI, 2009, p. 106). Porém, não seria razoável imaginar que o produto considerado, por alguns, como insosso ou de aparência repugnante poderia provocar prazer em outros indivíduos? Está em questão uma sociedade na qual existe um número cada vez maior de informações, e em que uma das promessas seria a de liberdade de escolha dos indivíduos; mas é possível dizer que o excesso de informações também poderia ser prejudicial? Giddens (1997) questiona o pressuposto Iluminista de que a crescente disponibilidade de informação sobre o mundo social e natural traria a segurança de um controle cada vez maior sobre eles. O controle sobre esses meios estaria longe de ser a chave para a felicidade humana. Em sua visão, o mundo da “alta modernidade” é mais aberto e contingente; trata-se de um mundo em que a oportunidade e o perigo andam juntos.

Na Modernidade, as práticas sociais são constantemente repensadas: “A reflexividade da vida social moderna consiste no fato de que as práticas sociais são constantemente examinadas e reformuladas à luz de informações renovadas sobre estas próprias práticas, alterando assim constitutivamente seu caráter [...]” (GIDDENS, 1991, p. 45). Dessa forma, o que caracteriza o período moderno, para Giddens (1991), não é a adoção do novo por si só, mas a reflexividade indiscriminada. Para Giddens (1991), não estamos na pós-modernidade, vivemos, atualmente, um período de radicalização das consequências da modernidade. O período de radicalização da modernidade pode ser observado no campo alimentar, e a reflexividade desse período pode se entendida como o repensar das práticas, da consciência e da responsabilidade no ato de se alimentar:

Na atualidade inúmeras complexidades estão por trás do ato de comer; elas seriam originárias de diversas fontes, entre as quais, o conhecimento científico sobre alimentação, os movimentos sociais e ecológicos, a organização de lutas a favor de povos tradicionais, os grupos de defesa dos animais e a globalização.

Para Laudan (2004), os defensores do *Slow Food* permitem à gastronomia alcançar um nível mais elevado. Algo como uma religião e um programa político, assegurando que esta gastronomia poderá ser uma resposta aos problemas já conhecidos associados à modernidade. O *Slow Food* teria se apoiado na justificativa de que a procura do prazer produz externalidades positivas, fortalece uma agricultura sustentável, preserva patrimônios históricos e aumenta o bom, o verdadeiro e o belo, além de nos salvar de nós mesmos. Corby Kummer, um dos mais importantes cronistas de comida dos Estados Unidos, diz que se tornar membro do *Slow Food* é tomar o caminho correto: comendo bem, estaríamos fazendo o bem.

#### 1.2.4 O Limpo para o *Slow Food*

Na visão de Petrini (2009), limpo é um conceito menos relativo do que bom, mas, nem por isso, menos complexo. Um produto é definido como limpo na medida em que não polua e que não desperdice os recursos naturais, ou seja, que possua uma “produção sustentável”, apesar de destacar que a própria definição de sustentável é relativa.

Assim, o limpo, para Petrini (2009), gira em torno da palavra “sustentável”, também considerada extremamente relativa. O limpo seria sustentável do ponto de vista ecológico, na medida em que avalia as consequências de um determinado processo de produção e consumo para o meio ambiente. De acordo com o líder do *Slow Food*, deveria ser analisado se certas técnicas de cultivo não empobrecem o solo com pesticidas e defensivos agrícolas e se os meios de transportes do produto implicam longos percursos ou elevadas taxas de poluição atmosféricas. Desta forma, a sustentabilidade poderia ser avaliada pelo consumidor através de um conjunto de informações, tais como métodos de produção agrícola, processos agrícolas que respeitem a biodiversidade dos ecossistemas locais, processamento e meios de transportes. Para Petrini (2009, p. 117) “trata-se de uma batalha de extrema responsabilidade social, compartilhada por todos: agricultores, processadores (industriais ou artesanais), legisladores e cidadãos, que todos os dias, enquanto fazem compras, podem influenciar a produção com suas decisões”.

Conforme empregado pelo líder do *Slow Food*, é possível verificar certa interdependência entre os conceitos de limpo e de bom, pois as produções limpas e sustentáveis podem criar condições para o bom. Entretanto, conforme Petrini (2009), nem tudo o que é bom é necessariamente limpo: “um produto limpo que atende a todos os pré-requisitos para ser bom, se deixado à imperícia dos produtores, pode se tornar ruim – há produtos de agricultura orgânica de gosto inaceitável.” (PETRINI, 2009, p. 127).

Para Fischler (1998), vivenciamos, na atualidade, o que poderia ser chamado de “paradoxo do prazer”: “para compreender os processos que estão em ação atualmente, devemos apreender as relações estreitas entre esses dois polos aparentemente opostos da alimentação moderna: a funcionalidade e o prazer.” (FISCHLER, 1998, p. 845). Mas como a funcionalidade e o prazer estão presentes no *Slow Food*? O *Slow Food* utiliza o conceito de prazer como sinônimo de “bom”, de busca ou de recuperação de uma série de sensações que o ato de preparo e de comer pode provocar. O prazer de fazer você mesmo, sem pressa; o prazer



de preparar as refeições junto da família ou dos amigos; o prazer que as características organolépticas podem provocar, se o alimento for degustado sem pressa; o prazer de saber que se está ingerindo alimentos produzidos sem uso de produtos químicos; o prazer e o sabor decorrente de produtos característicos de certas regiões. Já a funcionalidade poderia ser observada na defesa que o movimento faz dos produtos da localidade, ou seja, é funcional o consumo de produtos provenientes de circuitos curtos, produzidos próximos ao consumidor. O fácil acesso que, por consequência, acarreta menor “gasto energético” ou reduzida “pegada ecológica”, ou a função dos produtos tradicionais e sem manipulação química.

### **1.2.5 Como se constrói o justo para o *Slow Food***

Nas palavras de Petrini (2009), o “justo” está relacionado à justiça social, ao respeito aos trabalhadores e ao seu conhecimento, à necessidade de recompensar adequadamente os responsáveis pela produção. O camponês seria o principal ator no sistema agroalimentar, para o *Slow Food*:

Não podemos passar sem os camponeses, não podemos passar sem as comunidades produtoras. É nesse conceito de “comunidade”, de destino e de pertença à espécie, que devemos voltar a fundar o sistema. A partir das *comunidades produtoras* é necessário construir uma rede mundial em condições de opor-se ao sistema imperante. Recolocar o homem, a terra e a comida no centro – uma rede de alimento *humana*, em harmonia com a natureza e a diversidade para promover a *qualidade*: o bom, o limpo e o justo. (PETRINI, 2009, p. 134-135, grifos do autor).

O *Slow Food* defende que as pessoas que trabalham com a terra devem ter “sustentabilidade social”. Seria uma forma de promover a qualidade de vida e empregos dignos, que assegurem o sustento daqueles que trabalham na terra, além da possibilidade de garantir equidade e democracia, dando a todos o direito de decidir sobre o próprio futuro. Trata-se também de uma forma de incentivar a produção local para a subsistência como modo de garantir a soberania alimentar.

Como já foi destacado, há aproximações do *Slow Food* com o movimento *Fair Trade*, embora Petrini (2009) critique a maioria das práticas do *Fair Trade*, por não combinar intervenções estruturais nas comunidades produtivas e por se limitar a estabelecer preços

justos. Segundo Petrini (2009), além do ponto de vista social, no contexto do “justo”, é preciso também avaliar a sustentabilidade econômica. A justa remuneração para os camponeses se constituiria como uma premissa básica: “o mercado equitativo (*fair trade*) faz um grande trabalho ao introduzir uma maneira diferente de pensar a economia do alimento.” (PETRINI, 2009, p. 137). Tal posição indica uma nova concepção de desenvolvimento. Segundo o *Slow Food*, só existiria uma via para o desenvolvimento:

A justiça social, unida ao bom e ao limpo (portanto, o novo conceito de qualidade), deve tornar-se o único método de desenvolvimento possível. Esses três critérios de qualidade se conjugam de modos diferentes nas diversas partes do mundo, mas permanecem os três pontos essenciais sobre os quais devemos construir, passo a passo, com instrumentos novos e com a atitude *neogastronômica*, um novo modelo de desenvolvimento. (PETRINI, 2009, p. 142, grifo do autor).

Em suma, o que seria o “justo” para o *Slow Food*? O “justo” é o terceiro dos três valores éticos do *Slow Food*. Conforme seu fundador, pré-requisitos indispensáveis e interdependentes para definir um produto de boa qualidade. Para obter este produto, seria necessário respeito ao camponês e ao artesão que trabalham na terra. A tarefa sob a responsabilidade do gastrônomo seria a de se inteirar da situação dos milhões de camponeses do mundo (começando por aqueles próximos à sua casa); conhecê-los para, posteriormente, privilegiar o que é “limpo” e “bom” através de uma “justa” remuneração.

Como aponta Wilkinson (2006), uma das dinâmicas dos sistemas agroalimentares consiste na redefinição da produção e das práticas tradicionais para o reposicionamento como produtos de “qualidades especiais”, enfatizando o seu valor de raridade. Pelo que foi possível notar, no processo de incorporação dos valores “limpo” e “justo” ao “bom” presente na origem do *Slow Food*, criou-se um mercado de qualidade, abrangente e complexo, inserido em uma economia de qualidade, que passa a agregar tanto as qualidades objetivas referentes à qualidade do produto como questões “éticas”, “ambientais” e de “bom” gosto.

#### **1.2.6 As Dimensões do Bom, do Limpo e do Justo**

As múltiplas dimensões do ato de se alimentar, de diversas formas, relacionam-se entre si. Qual seria, por exemplo, a relação entre saudabilidade e ciência? Um argumento

inicial diria que a saudabilidade está associada ao debate político e ideológico, que também se apoia na ciência.

A ideia de saudabilidade está presente no *Slow Food*, já que a busca pelo “limpo”, defendida pelo movimento, remete à “pureza” e à comida “natural”, livre de agrotóxicos que fazem mal à saúde. O *Slow Food* preconiza o retorno ao ritmo da natureza, tanto na produção agrícola quanto na criação de animais e no preparo de alimentos. Há também uma preocupação com o resgate da produção local, principalmente da agricultura orgânica e de base “familiar”. Em outras palavras, a agricultura familiar de base “natural” é considerada moralmente superior à agricultura de base industrial e “artificial”. Desta forma, há ligação entre a superioridade moral originada principalmente do fato da agricultura familiar representar valores de justiça social e a possibilidade da mesma de representar produtos mais “saudáveis”, sem a utilização de defensivos prejudiciais à saúde humana. Deve-se destacar, no entanto, que nem tudo que a agricultura familiar produz representa, necessariamente, o ideal de “saudabilidade”, uma vez que pequenas propriedades familiares podem utilizar grande volume de produtos nocivos à saúde humana.

Um dos objetivos centrais da saudabilidade é restaurar a pureza do planeta e dos nossos corpos dos resíduos que incorporamos através de uma alimentação industrializada, cheia de preservativos e edulcorantes, e de uma agricultura de alta produtividade baseada em defensivos agrícolas. O objetivo por trás da saudabilidade é o de nos tornar e ao planeta novamente “limpos”, “desintoxicados” de tudo que é “artificial”, industrial, no sentido de não natural, na produção e no consumo de alimentos. (BARBOSA, 2009, p. 30)

Na visão de Barbosa (2009), entre os universos de escolha das sociedades contemporâneas sobre possibilidades alimentares, podemos escolher as mais éticas, em detrimento das menos éticas; as mais saudáveis, em detrimento das menos saudáveis; e as mais ecológicas, em detrimento das menos das mais danosas ao meio ambiente.

Como pensar na busca pelo “perfeito”, pelo “ideal”, observando o caso da alimentação? Existiria a possibilidade de encontrar esse alimento que tenha características totalmente boas, limpas e justas?

Os três princípios defendidos pelo *Slow Food*, justiça social, saudabilidade/sustentabilidade e sabor, também podem ser observados nos demais modelos de

certificação alimentar. Será argumentado, mais adiante, que o *Fair Trade*, o Movimento de Orgânicos e o *Slow Food* possuem “sinergias” que se aproximam em vários pontos do *Slow Food*, ao mesmo tempo em que, em outros, se distanciam.

Observa-se que o movimento *Fair Trade* (e a sua abordagem alternativa ao comércio convencional, pautada numa nova parceria entre produtores e consumidores), os movimentos ligados à alimentação orgânica (com a valorização da produção sustentável, “natural” e sem o uso de agrotóxicos, que protege a saúde de produtores e consumidores), e mesmo o *Slow Food* e os movimentos gastronômicos (os quais inserem a questão do gosto como essencial ao processo alimentar como um todo), partilham um espaço em constante modificação e disputa, que mobiliza produtores e consumidores em defesa de diferentes causas que, nem sempre, são convergentes.

Mais do que um movimento gastronômico, Davolio e Sassatelli (2010) destacam que o conceito de “eco-gastronomia” é fundamental para a autoapresentação do *Slow Food*, especialmente no que diz respeito à cena global. De acordo com o discurso organizacional, tal neologismo teria sido cunhado pelo *The New York Times*, em 1998, para apresentar o *Slow Food* ao público norte-americano. A sede em Bra achou o termo tão adequado que o adotou, tanto como uma marca para sua autodescrição, quanto como um ponto de referência para estabelecer novos projetos.

O consumidor ideal, para o *Slow Food*, seria um coprodutor de alimentos ou, em outras palavras, o eco-grastrônomo. De acordo com Josh Viertel, presidente do *Slow Food* estadunidense, existiria um poder revolucionário do “garfo”, um novo papel do cidadão frente às novas estratégias militantes de consumo. Nesse sentido, o preparo e o ato alimentar em si passam a ser vistos como nova fonte de poder, prazer e relacionamento social:

Posso imaginar a mesa dando às pessoas uma fonte de prazer, e também um sentido de comunidade, de conectividade, quase como a igreja faz para alguns, e que com essa conectividade nós poderemos erguer o poder de mudança. Acredito que isso levará a um mundo mais rico para aqueles que estão mais envolvidos e, em última análise, a um movimento mais efetivo e mais engajado. (VIERTEL, 2011, p. 146)<sup>24</sup>

---

<sup>24</sup> I can imagine the table giving people a source of pleasure, and also a sense of community, of connectivity, almost like the church does for some, and that out of that connectivity we can build power for change. I believe this will lead to a richer world for those who get more involved, and, ultimately to a more engaged and effective movement (VIERTEL, 2011, p. 146).

Nestle (2000) destaca que as diretrizes alimentares para a promoção da saúde e para a prevenção de doenças nos EUA recomenda um padrão de consumo amplamente baseado em grãos, frutas e legumes, com pequenas quantidades de carne e laticínios, e quantidades ainda menores de alimentos ricos em gordura e açúcar. Tal dieta é comprovadamente saudável, porém segui-la levanta questões éticas. Para vegetarianos e veganos, por exemplo, orientações governamentais para o consumo de carnes e produtos de origem animal, mesmo que em pequenas quantidades, corrobora com práticas que intensificam o sofrimento dos animais. Assim, as considerações de dilemas éticos na escolha de dietas consideradas saudáveis sugerem que as escolhas alimentares são também atos políticos que oferecem oportunidades para todas as partes envolvidas examinarem as consequências de tais escolhas, ou seja, é possível que o consumidor “*vote with forks*”.

Ao seguir as orientações alimentares, os ganhos no estado nutricional deveriam ser equilibrados com os preços de alimentos mais justos, que evitem danos ao meio ambiente, ou mais pressões sobre os recursos naturais e apoio aos trabalhadores agrícolas nos países em desenvolvimento. As opções alimentares mais éticas implicam várias situações; os altos custos e os inconvenientes de fazê-las torna certo o impedimento dessa escolha para muitos, senão a maioria da população, a menos que estejamos dispostos a pagar mais pelos alimentos (NESTLE, 2000).

A participação ativa do consumidor também é destacada por Davolio e Sassatelli (2010), que de acordo com os autores, o consumidor ideal do *Slow Food* tem a característica de um coprodutor, chamado de “ecogastrônomo”, ele é um sujeito que deveria adotar novos padrões ecológicos e está propenso a apreciar diferentes prazeres referentes à alimentação. Ao passo em que razões hedonísticas e considerações estéticas são importantes, mas secundárias, em relação às iniciativas consumistas críticas, o *Slow Food* prioriza sua própria noção normativa e humanista de prazer e sua visão politicamente grosseira de refinamento de gosto. Questões ecológicas – e, especialmente, referência a especificidades locais que aparecem diretamente implicadas na produção sensorial das experiências de gosto – estão, atualmente, tornando-se predominantes no discurso do *Slow Food*. E, assim, no geral, o público Slowfoodista está sendo encorajado a adotar comportamentos eco-sustentáveis; primeiramente, para a sua própria satisfação (o gosto da comida e o convívio relaxante) e, em segundo lugar, por causa de suas qualidades éticas (da sobriedade à justiça), na medida em que tais questões assemelham-se necessariamente a condições para promover e proteger a noção de boa alimentação. (DAVOLIO e SASSATELLI, 2010)

A eco-grastronomia e toda a ideologia do *Slow Food* são encaradas por De Grazia (2005) como forma de colocar “*perspective on the Fast Life*”. Nas palavras da historiadora, a fundação do *Slow Food* e a queda do muro de Berlim estão entre os eventos mais significativos da década de 1980. O estudo de De Grazia (2005) aponta que o *Slow Food* conciliou a defesa do localismo com o universalismo, sem colocar o McDonald’s como bode expiatório. Trata-se de um movimento que cresceu por causa dos seus bons instintos comerciais e da sua capacidade de recorrer a uma ampla variedade de patrocinadores:

O Movimento *Slow Food* colocou novas questões para o primeiro mundo do consumo, mudando os falsos binarismos que haviam previamente criado resistência ao Império do Mercado. Afastando-se da alternativa entre mercados livres e protecionismo estatal, ele confirmou uma visão ‘virtuosa’ da globalização, capaz de pôr fim à regulamentação que discrimina pequenos produtores e usa a internet para conectá-los a consumidores conscientes. Ele encontrou um terceiro caminho entre a sociabilidade superficial promovida pelo reconhecimento da marca e solidariedades defensivas favorecidas por comunidades fechadas de movimentos de protesto tradicionais. A Associação *Slow Food* também abraçou o comércio capitalista reconhecendo que o movimento precisava de uma sólida base financeira para prosperar e que por falta de estratégias eficazes de *marketing*, hospedarias e alimentos tradicionais que eram sua marca registrada sucumbiriam ao agronegócio multinacional, às cadeias de *fast-food* e às lojas de conveniência. (DE GRAZIA, 2005, p. 459)<sup>25</sup>

O trabalho de Ritzer (2005) apresenta o *Slow Food* como contratendência à americanização e à McDonaldização. Em sua visão, o *Slow Food* representa uma forma de resistência contra processos bastante poderosos. Por exemplo, em *The Globalization of Nothing*, Ritzer (2005) considera o *Slow Food* um movimento antiamericano. Para o autor, há no mesmo uma tentativa de manutenção do passado, mas com posicionamentos orientados

---

<sup>25</sup> The Slow Food Movement posed new questions for the first world of consumption, challenging the false binaries that had previously organized resistance to the Market Empire. Turning away from the alternative between free markets and state protectionism, it affirmed a “virtuous” vision of globalization, one that would end regulation that discriminated against small producers and use the Internet to connect them to informed consumers. It sought a third way between the superficial sociability promoted by brand recognition and the defensive solidarities favored by closed communities of traditional protest movements. Slow Food also embraced capitalist commerce in recognition that the movement needed a sound financial basis to thrive and that for lack of effective marketing strategies, the hostelrys and traditional foods that were its hallmark would succumb to multinational agribusiness, fast-food chains, and supermarket convenience fare. (DE GRAZIA, 2005, p. 459).

para o presente e para o futuro. Porém, para De Grazia (2005), o *Slow Food* não representa o antiamericanismo. Um bom exemplo é que, fora da Itália, os Estados Unidos, país fortemente identificado pela alimentação *Fast Food*, é onde o movimento do caracol<sup>26</sup> mais cresce no mundo. Ou seja, mesmo que possa parecer o contrário da americanização, o *Slow Food* se expande de forma considerável na “nação” do *Fast Food*. Uma das possíveis respostas para tal polêmica, pode ser encontrada na obra de Fischler e Masson (2010) que argumenta que nos Estados Unidos, de forma especial, se valoriza “a escolha”. Lá, o indivíduo ao mesmo tempo possuiria liberdade e responsabilidade para construir sua alimentação com base em seus gostos e preferências, liberdade essa que pode ser exercida também na escolha de práticas alimentares de tipo *slow*.

Certamente, a rápida internacionalização intensificou a permeabilidade da rede do *Slow Food*. Basta olhar os diversos “parceiros” envolvidos com o movimento, abarcando multinacionais como a FIAT e a CANON, patrocinadoras do “Terra Madre” 2012, até produtores e associações locais, em países como o Brasil. Entendemos que a amplitude da rede permite que o *Slow Food* difunda, de maneira rápida, a imagem e a filosofia do movimento. Em pouco mais de uma década, o movimento filiou mais de 100 mil membros em 150 países. Nesse período, foram costurados vários acordos com governos locais, organizações não governamentais e organismos multilaterais, como a FAO.

Mas quais são as consequências de uma rede tão ampla? A primeira consequência pode ser a dificuldade de circulação de informação. O *Slow Food* possui um site internacional e diversos nacionais, com boa quantidade de material e de informação, além da circulação de material impresso e perfil no *Facebook* e *Twitter*. Mas as informações não são compartilhadas de forma simétrica. Como veremos, os membros do *Slow Food* não conhecem, de forma clara, as estruturas centrais do movimento.

Ao que tudo indica, o movimento busca estabelecer canais de comunicação com seus membros para difundir ideias e marcar posicionamentos. Na reunião da delegação brasileira que participou do “Terra Madre”, em Turim, em 2012, por exemplo, em vários momentos foi necessário explicar, em detalhes, os projetos do *Slow Food* para os participantes do movimento, pois estes não tinham clareza sobre os propósitos de certas estruturas do *Slow Food*.

Desde 2006, existe um grupo de discussão virtual denominado “Intelectuais da Terra”. Neste ambiente, *chefs*, cozinheiros e acadêmicos debatem temas ligados ao *Slow Food*. A

---

<sup>26</sup> O caracol é o símbolo do *Slow Food*, utilizado como uma logomarca em todos os espaços institucionais.

situação mais emblemática foi observada em uma entrevista<sup>27</sup> com um produtor brasileiro que expunha seus produtos pela terceira vez no “Terra Madre”. Ao final da conversa, ele questionou: “o que é esse negócio do *Slow Food* mesmo? Ele tem muitos projetos, né?”. Situações como esta demonstram a existência de boa quantidade de informação, mas a circulação e a apropriação pelos vários agentes do “campo” ou do grupo são desiguais.

O *Slow Food*, além de pregar a mudança na prática de comer, defende que o alimento deve ser pensado a partir de três importantes características: ele deve ser “bom”, “limpo” e “justo”. É defendida também a manutenção de práticas e produtos tradicionais. Isto quer dizer que há uma tentativa em manter, ao longo do tempo, uma diversidade de conhecimentos expressa nessas práticas alimentares. O *Slow Food* segue o conceito da ecogastronomia, conjugando o prazer da alimentação com a consciência e responsabilidade socioambiental, como resposta aos efeitos considerados padronizantes do *Fast Food*, ao ritmo frenético da vida atual e ao desaparecimento das tradições culinárias regionais na procedência e no sabor dos alimentos. Todas essas características relacionadas fazem com que o *Slow Food* estabeleça diálogo com outros movimentos e dinâmicas presentes na modernidade, seja através de convergências em ideais comuns ou por conflitos em relação à leitura da dinâmica agroalimentar atual.

### **1.3 *Slow Food*: entre Críticos e Aliados**

#### **1.3.1 Indicações Geográficas (IG), *Fair Trade* e Produção Orgânica**

Wilkinson (2006) aponta para uma redefinição do *status* da produção “tradicional”. Suas práticas, agora, são reposicionadas pelos atributos especiais de qualidade, reflexo do valor de raridade que o espaço rural passa a obter. A principal referência desse processo é a “*appellation d’origine*”, que se desenvolveu inicialmente na França e na Itália e, posteriormente, foi estendida para o conjunto da União Europeia e incorporada ao “Acordo sobre Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual Relacionados ao Comércio (TRIPs)”, como indicações geográficas (IG). Para Niederle (2013, p. 23): “As IGs ensejam ainda uma revalorização de tradições, costumes, saberes, práticas e outros bens imateriais associados a uma identidade territorial e origem geográfica específica.”. Dentro dessa estratégia de

---

<sup>27</sup> Esta entrevista foi realizada por mim durante o evento “Terra Madre” em Turim, em 2012.



desenvolvimento, a maior justificação reside na característica do “natural” e nas “especificidades culturais” das diferentes localidades, ou seja, o conceito-chave, aqui, é o de território.

Nesse bojo, o movimento de produtos orgânicos surge com características diferentes daqueles com “*appellation d’origine*”. De acordo com Wilkinson (2006), a produção orgânica é definida por categorias específicas, ou por sua relação com a localidade na qual está inserida. O modelo de produção orgânica possui a seguinte aspiração: ser, ao mesmo tempo, universalista e normativo em relação a uma agricultura industrializada baseada em produtos químicos. Tendo ocorrido um crescente processo de institucionalização da produção, provocou-se uma desvinculação de suas raízes na pequena agricultura, na medida em que se definiu em termos de processos de produção, ao invés de critérios de origem. Neste cenário, o movimento agroecológico poderia ser visto como resposta a tais processos de institucionalização dos orgânicos, na medida em que procura as relações de confiança diretas na localidade. Em outras palavras, se, para a apelação de origem, o que importa é a localidade, nos orgânicos, o determinante é o processo de produção:

Assim, as indicações geográficas fazem parte de uma variedade de estratégias que tentam revalorizar a origem dos produtos agrícolas e artesanais no meio rural, abrangendo orgânicos, comércio justo, produtos coloniais, *slow food*, circuitos curtos e mercados locais. O que unifica esses movimentos é a reivindicação em favor da organização de atividades econômicas com base em critérios não contemplados no modelo industrial. (WILKINSON, 2013, p. 8).

Para Wilkinson (2006), a estratégia do comércio justo busca redistribuir valores dentro da cadeia de abastecimento, de forma especial, para os produtores. Diferente dos orgânicos, as reivindicações não são pelas características de qualidade, mas por um ideal de justiça definido como uma remuneração justa para as atividades rurais da cadeia agroalimentar, que seja suficiente para cobrir os custos de produção e para permitir a reprodução da unidade de produção em condições de cidadania. Em muitos casos, o *Fair Trade* aparece na forma de nichos de mercado, mas o seu crescimento desafia os princípios do comércio convencional.

Segundo Mascarenhas (2007), o movimento *Fair Trade*, ou do “Comércio Justo”, foi iniciado por grupos de consumidores do Hemisfério Norte, com o objetivo de melhorar as condições de vida de trabalhadores e de produtores em situação vulnerável nos países do Sul. Para alcançar seus objetivos, o movimento começou a atuar em diferentes frentes. Em

primeiro lugar, na constituição de “mercados” onde consumidores do Norte pagariam um valor mais elevado por produtos para beneficiar os produtores do Sul; em uma segunda frente, foram iniciadas várias campanhas junto aos consumidores para aumentar a participação desses produtos no mercado; outra frente se organizou por *lobbying*, com o objetivo de mudar as regras do comércio internacional, visto como prejudicial aos países do Sul. Portanto, a melhoria das condições de vida dos produtores via Comércio Justo seria contrabalanceada pelos benefícios ao consumidor relativos à satisfação de praticar consumo consciente, voltado para produtos de boa qualidade e tendo como consequência a melhoria socioeconômica de populações historicamente excluídas.

Porém, como afirma Mascarenhas (2007), há limitações por parte das demandas dos países do Norte, além da necessidade de adaptação aos vários contextos locais que têm estimulado o desenvolvimento de propostas de Comércio Justo em países do Sul, inclusive no Brasil.

Um dos membros do *Slow Food* analisa a relação do movimento com o *Fair Trade*:

Por exemplo, a ideia de “Comércio Justo” nasceu dos produtos-coloniais: café e açúcar. Mas essa lógica agrega um valor econômico, mas não cultural, étnico. Nem sempre valoriza o *ethos* da comunidade. Sem o “Comércio Justo”, o produto guaraná não existiria. Há um tempo, o guaraná tinha preço de banana. Geralmente, o “Comércio Justo” paga uma porcentagem acima do valor praticado no mercado local. Se, na localidade, o preço era insignificante, então somente o “Comércio Justo” não seria um bom negócio. O interessante do *Slow Food* é que ele não foca em um mercado específico, mas ele abre um mercado de nicho<sup>28</sup>.

Na visão deste entrevistado, o “Comércio Justo” não pode defender politicamente os produtores, por razões estruturais. Por outro lado, o *Slow Food* seria responsável por um ambiente de autoestima e de revitalização cultural:

Um dos principais pressupostos do “Comércio Justo” é a existência de transparência na composição do preço. Se isso é bom, por um lado, por outro, os produtores ficam muito expostos à crítica da concorrência, do

---

<sup>28</sup> Entrevista concedida ao autor por Maurizio Fraboni, membro do *Slow Food* Brasil, em outubro de 2012.

comércio local, dos políticos locais. Não é papel da empresa certificadora defender os produtores, e sim verificar a crítica<sup>29</sup>.

Para o entrevistado, a Fortaleza *Slow Food* do guaraná Sateré-Mawé na Amazônia não tem a pretensão de ser um projeto único, pois existiria uma grande sociodiversidade na região. Assim, haveria inúmeras maneiras de apresentar novos produtos e de agregar valor com outras especificidades. Talvez o *Sateré-Mawé* seja a história mais emblemática. Na visão do membro do *Slow Food* entrevistado, é justamente devido à transparência e à abertura à crítica que o “Comércio Justo” torna-se frágil em relação aos interesses do comércio local de guaraná. Por outro lado, através do projeto “Fortalezas”, do *Slow Food*, os produtores se defenderiam, de maneira mais eficiente, do comércio e da política local. No caso desse projeto, não existe abertura no processo de formação de preços.

Além de dialogar com o movimento *Fair Trade* em todo o mundo, no caso específico do *Slow Food*, para Laudan (2004, s.p.), o *terroir* francês foi uma estratégia brilhante de marketing, “que satisfaz os desejos modernos de um passado romantizado ao fazer propaganda da tradição e ao mesmo tempo explorando métodos modernos de produção e distribuição.”. Ou seja, um discurso que liga certas comidas e refeições a lugares específicos e histórias míticas. Com isso, cria-se o conceito de escassez dos produtos, o que poderia provocar a elevação do preço dos mesmos. A estratégia foi eficaz para os desejos dos turistas e para os donos de restaurantes. Contudo, Laudan (2004), não fez nada para melhorar o bem-estar dos camponeses.

De acordo com Wilkinson (2006), o *Slow Food* desenvolveu uma versão original da abordagem sobre denominações de origem, baseada na especificidade e em práticas da localidade que estão, por sua vez, focadas na renovação das cozinhas locais. A base de sua justificação deslocou-se para os valores universalistas da biodiversidade, tanto da natureza quanto da cultura. Com a expansão do *Slow Food* como movimento social, que lhe permitiu evitar a dependência do Estado e a exclusividade das Indicações Geográficas, ter-se-á de enfrentar o teste de integração de mercado de varejo, ainda com incertas implicações para a sua estratégia particular de comunicação.

As redes alternativas de movimentos sociais, tais como produtos orgânicos, comércio justo e produtos tradicionais regionais, tem o que Brunori (1999) apropriadamente descreve como “*high symbolic density*”, que se apresenta como uma atração para as empresas em geral, na medida em que pode ser transformada em poder econômico, na forma de ágio. O perigo é

---

<sup>29</sup> Entrevista concedida ao autor por Maurizio Fraboni, membro do *Slow Food* Brasil, em outubro de 2012.

que os produtos alternativos são absorvidos como mercadorias dentro dos mercados diferenciados da economia da qualidade. A questão de integrar as diferentes vertentes dos movimentos alternativos continua a ser um terreno fundamental de luta, desde que seus atores principais, em forma diluída, assumiram a liderança na fusão de critérios sociais e ambientais (WILKINSON, 2006). Além do *Fair Trade*, o debate sobre produtos orgânicos possui estreita relação com o *Slow Food*.

A agricultura orgânica é, sobretudo, a construção de um novo mercado, em torno da valorização do produto junto aos consumidores com base no seu processo de produção, e não apenas no produto em si. Os novos valores não estão mais ligados somente a qualidades físicas do produto (tamanho, cor, volume), as qualidades mínimas de inocuidade (higiênico sanitárias), as características visíveis e verificáveis antes e durante a compra (características ligadas aos atributos de pesquisa e de experiência) (FUNCKE, 2012).

A agricultura orgânica moderna tem sua origem no princípio do século XX na Europa e na Índia. O botânico inglês Sir Albert Howard é muitas vezes referido como o pai da moderna agricultura orgânica. Entre 1905 e 1914 ele trabalhou como conselheiro agrícola em Bengala, Índia, onde documentou os métodos da agricultura Indiana tradicional, publicando-os em 1940 no livro “*An Agricultural Testament*”, que veio a influenciar muitos pesquisadores e agricultores da época.

O agrônomo americano Franklin Hiram King, a partir de uma viagem que realizou em 1909 através da China, Coréia e Japão, publicou o livro “*Permanent Agriculture: Agricultores de Quarenta Séculos*” (KING, 1911), onde expos seus estudos sobre a fertilização tradicional, preparo do solo e as práticas agrícolas em geral. Rudolf Steiner desenvolveu o conceito de agricultura biodinâmica, apresentando uma série de palestras sobre o assunto na cidade de Koberwitz (atualmente na Polônia, mas na época pertencente a Alemanha). Na ocasião ele enfatizou o papel do agricultor em conduzir e balancear a interação entre animais, plantas e solo e seu trabalho deu origem a organizações de produtores.

Ao longo dos primeiros 60 anos do século XX, seguindo estes pioneiros, surgiram uma série de pesquisadores, agricultores e organizações voltadas para práticas orgânicas na agricultura, que após a segunda guerra mundial começaram a assumir um perfil de movimento social defendendo, entre outros aspectos, uma alternativa ao modo de agricultura determinada pela “Revolução Verde”, com forte mecanização e utilização de fertilizantes e defensivos químicos. Na década de 60 foi notória a luta contra a utilização de pesticidas como

o DDT<sup>30</sup> e, na década de 70, movimentos globais preocupados com questões de poluição e meio ambiente aumentaram seu interesse pela agricultura orgânica. Um dos principais objetivos do movimento orgânico foi encorajar o consumo de alimentos produzidos localmente (VOGT, 2007).

Em 1972 surge a *International Federation of Organic Agriculture Movements* (IFOAM), fundada em Versailles durante um congresso de agricultura orgânica. Liderados por Roland Chevriot, presidente da organização de agricultores franceses *Nature e Progrés*, a IFOAM uniu associações de agricultura orgânica da França, Inglaterra, Suécia, África e Estados Unidos, formando uma organização guarda chuva com o objetivo de liderar, unir e assistir os movimentos de agricultura orgânica em todo o mundo, hoje composta por 750 membros em 108 países. Logo a IFOAM passou a ser a referência dos padrões de produção da agricultura orgânica passando a ser o órgão acreditador de empresas que passaram a oferecer o serviço de certificação orgânica em diversos países do mundo (FUNCKE, 2012).

No Brasil, as primeiras organizações de produtores orgânicos começaram a surgir na década de 70 na forma de associações ou cooperativas. No final da década de 80 vieram para o país as primeiras certificadoras internacionais, proporcionando a integração da produção brasileira com os mercados internacionais. Os anos 80 se caracterizaram pela pressão de vários grupos produtores e consumidores no sentido de pressionar os governos pela regulamentação da produção orgânica que se concretizou em vários países do mundo na década seguinte, como é o caso da legislação europeia que foi implementada em 1992. Atualmente os principais sistemas de certificação são o europeu (IFOAM, DAR), o americano (USDA), o suíço (SAS), o Canadense (COR) e o japonês (JAS).

A legislação brasileira surgiu em 2003 e foi complementada por uma sequência de decretos e instruções normativas. O produtor orgânico brasileiro deve fazer parte do Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos, o que é possível somente se estiver certificado por um dos três mecanismos: Certificação por Auditoria, Sistema Participativo de Garantia e Controle Social na Venda Direta (MAPA, 2011).

---

<sup>30</sup> Pesticida denominado de diclorodifeniltricloroetano.

### 1.3.2 O Modernismo Culinário

Laudan (2004) não define claramente o que entende por Modernismo Culinário, mas pelas características apresentadas pela autora trata-se de um amplo processo de revolução no campo alimentar, provocado por transformações que Goodman *et. al.* (1990) denominaram de “apropriacinismo” e “substitucionismo”. De acordo com os autores, o primeiro conceito está relacionado ao fato de que diferentes aspectos da produção agrícola foram transformados em setores específicos da atividade industrial. Um processo descontínuo, porém persistente de eliminação de elementos discretos da produção agrícola. Já no substitucionismo, a atividade industrial não apenas representa uma proporção crescente do valor agregado, mas o produto agrícola, depois de ser primeiramente reduzido a um insumo industrial, sofre cada vez mais a substituição por componentes não agrícolas.

O apropriacinismo pode ser verificado, por exemplo, na mudança da semeadura à mão para a máquina de semear, do cavalo para o trator, do esterco para produtos químicos sintéticos. Já um exemplo de substitucionismo, apresentado pelos autores, pode ser observado na indústria de laticínios que introduziram métodos industriais de preservação, baseados em técnicas inovadoras de desintegração, e criaram novos produtos, como o leite evaporado e o leite em pó. A novidade destes produtos, em contraste com a manteiga e o queijo – meios tradicionais de preservar o leite – era que, embora produzidos por métodos de produção em massa, eles retinham as características que os tornavam substitutos diretos do produto natural. Tais processos ajudaram a desencadear o que Laudan (2004) chama de Modernismo Culinário.

O mais relevante aspecto do “Modernismo Culinário” é que ele trouxe o fim do sistema de comida de dois níveis, que sempre existiu em todas as sociedades, desde o começo das primeiras cidades: de um lado estavam os ricos que comiam carne e os grãos mais importantes, como arroz e trigo, e, na outra ponta, no nível mais baixo, os pobres, mais ou menos 80% da população, que se alimentavam com grãos menos desejados, como aveia, mileto ou milho, com ocasionais porções de carne para alegrar suas mesas.

Conforme Laudan (2004, s.p.) explica, na Inglaterra e nos Estados Unidos do século XIX, o interesse dos pobres e dos ricos coincidiu pela primeira vez. Os mais abastados começaram a aceitar teorias políticas mais igualitárias, assim como a necessidade de um cidadão bem alimentado para trabalhar nas fábricas e para lutar nos exércitos: “A democracia não tinha muito valor se não se pudesse comer o que antes fora apenas dos ricos; os pobres

começaram a pedir uma dieta melhor.” Com interesses similares, os estados nacionais passaram a adotar políticas públicas para fazerem com que o trigo e a carne, até então, comidas de prestígio reservadas para os ricos, fossem acessíveis a toda a população. Em outras palavras: “O modernismo culinário deu outra forma ao mundo”. Durante o processo de colonização, foram apropriadas as terras de pasto da América do Norte, da Argentina, da Austrália e da Nova Zelândia para se plantar trigo e criar gado para os centros urbanos no Norte.

Mas quais seriam as virtudes da Culinária Modernista? Segundo Laudan (2004), um dos seus benefícios era que a comida barata permitia que a população gastasse seu dinheiro do modo que achasse conveniente. Ao diminuir o preço da comida e aumentar os salários, as pessoas compraram roupas melhores, bicicletas, ingressos para concertos, educação para as crianças, sistemas de som, carros bons para as estradas, casas maiores e viagens de férias, entre outros produtos e atividades não ligados à alimentação. Proporcionalmente, poucos escolheram gastar o dinheiro com gastronomia. Boa parte da população desconfiava que gastar demais com comida se assemelhava aos dias anteriores ao Modernismo Culinário, quando os ricos usavam a comida para demonstrar o seu *status*: “A comida deveria ser acessível a todos, e nunca deveria ser usada para denotar classe ou fortuna.” (LAUDAN, 2004, s.p.).

Todo esse processo, na visão de Laudan (2004), criou uma série de problemas, pois os migrantes, quase sempre, sofriam um declínio no modo de vida. Além disso, alargou-se a distância entre o produtor e o consumidor, entre a fazenda e a cozinha. Surgem, nesse percurso, inúmeros casos de adulteração dos alimentos. Os solos arados perdiam a fertilidade. A obesidade passa a substituir as doenças vinculadas às carências alimentares, devido à grande quantidade de alimentos calóricos.

De outro lado, estavam os líderes da contracultura, amedrontados com a ideia de que o crescimento populacional levaria à fome generalizada. Rejeitaram a ideia de proporcionar pão branco e carne para todos, mas defendiam que todos mereciam uma dieta saborosa e nutritiva. Em 1971, Frances Moore Lappé, em *Dieta para um pequeno planeta*<sup>31</sup>, sugere que grãos e feijões, nenhum deles adequado por si só, ofereciam uma dieta completa e nutritiva, se servidos juntos. Nesse cenário, o primeiro mundo deveria deixar de comer carne e adotar a dieta vegetariana, assim, todo o mundo teria a esperança de comer uma comida decente e

---

<sup>31</sup> O livro de Frances Moore Lappé foi lançado em 1971, nos Estados Unidos, no momento de apogeu da contracultura americana. A obra de Lappé exaltava os benefícios pessoais e planetários do vegetarianismo, e dizia que a dieta baseada em carne, a preferida dos norte-americanos, ameaçava a alimentação das futuras gerações.

igualitária. A obra *Dieta para um pequeno planeta* foi uma tentativa de se encontrar uma alternativa para o Modernismo Culinário. A proposta do livro tinha sérios problemas para se materializar. Um dos principais é que, para a maioria dos ocidentais, pão e carne, massa e carne continuavam sendo a comida ideal. A maior parte da população gostava da comida barata do Modernismo Culinário, com todos os seus problemas; adorava a comida barata e não queria comer feijão, que fazia lembrar a pobreza. Um dos segredos do sucesso do McDonald's foi o de oferecer o pão e a carne de maneira simples, rápida, com higiene e preço baixo (LAUDAN, 2004).

Além dos movimentos ligados a prática alimentar, há várias tendências *Slows* vinculadas a estilos de vida, que estão próximas ao grupo liderado por Petrini, ou seja, há vários movimentos conhecidos como *Slow*, ou devagar, em seriam resposta ao ritmo da vida moderna, que procuram reavaliar princípios referentes à vida tradicional. Os adeptos do movimento destacam que os sujeitos contemporâneos são subjugados pela rapidez e sucumbidos ao vírus da *fast life*, que destruiria os hábitos tradicionais. Vejamos alguns destes casos.

### **1.3.3 *Slow Cities, Slow Travel* e Outros *Slows***

O projeto das cidades lentas, ou *Slow Cities*, parte do princípio de que a maioria da população vive em um mundo agitado, sendo que algumas iniciativas buscariam transformar o espaço urbano em um lugar mais agradável. Assim, existe um movimento para tornar as cidades mais aprazíveis e menos estressantes: as chamadas “Cidades do Bem Viver” ou *Slow Cities*, que têm como sua maior inspiração o *Slow Food*. Na atualidade, existem mais de 60 cidades italianas e em outros países reunidas sob o *slogan* do bem viver.



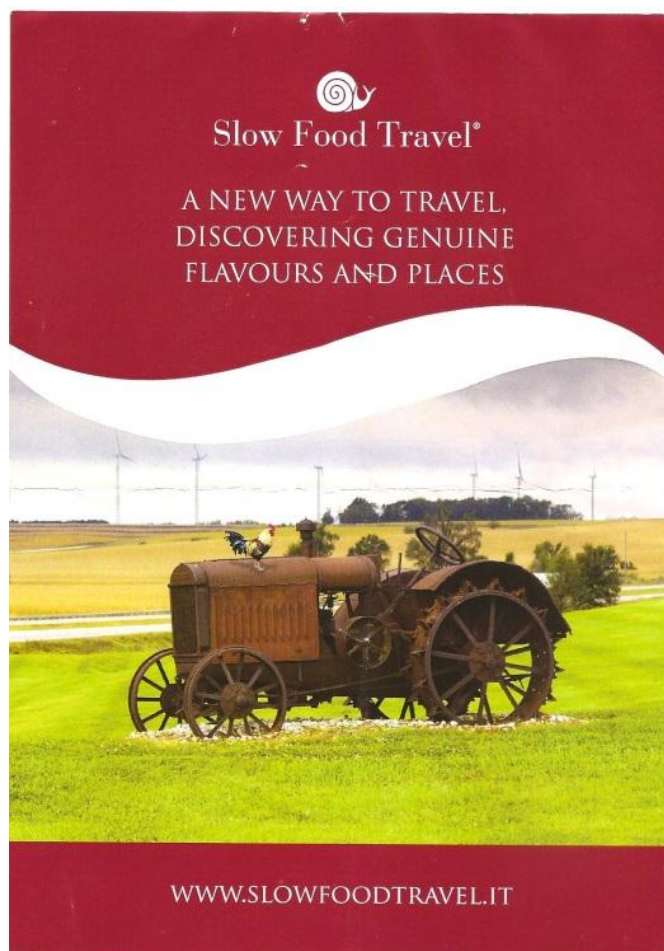
**Figura 1** *Slow Travel*: viajar sem pressa



**Fonte:** Folder *Slow Food*.

Na segunda metade do século XX, viu-se que esse pode ser definido como o período de afirmação do turismo, mas, ao mesmo tempo, como a etapa em que se iniciaram os processos de massificação dos destinos e de perda de originalidade dos territórios. O turismo massificado é impessoal; o turista é um número e não vivencia o destino com um sujeito singular. Portanto, ao longo do tempo, o turismo e os sentidos das viagens foram alvos de várias mutações. Em alguns momentos, signo de deleite e fruto de um anseio pessoal, o turismo consolida-se num intenso cenário de mudanças imerso na massificação, na globalização e nos desafios da sustentabilidade (LORENA, 2011).

**Figura 2** *Slow Food Travel*



**Fonte:** Folder *Slow Food*.

O turismo apressado dos pacotes formatados, comercializados pela indústria da experiência, é questionado quanto à sua representação, uma vez que, para uma parcela expressiva de viajantes, esses produtos turísticos não fornecem um verdadeiro significado da experiência da viagem para aquele que a realiza (DICKINSON e LUMSDON, 2010). Uma vez que se assume como um movimento alternativo aos padrões turísticos atuais, o *Slow Travel* se define como um *Life Style* baseado nos novos padrões comportamentais assumidos por consumidores responsáveis.

Desta forma, o *Slow Tourism*, ou turismo devagar, se apresenta como segmento, no qual há possibilidades de contemplação e de conservação do patrimônio natural, cultural e histórico.

Na mesma vertente, o movimento “Simplicidade Voluntária”, vem se destacando como um estilo de vida no qual se diminui a preocupação com o “quanto mais, melhor”, em termos de riqueza e consumo, com implicações quanto ao padrão de vida veloz da sociedade

moderna. De acordo com Lorena (2011), seus membros aderem a uma vida que consideram simples por diferentes razões que podem estar ligadas à espiritualidade, à saúde, à qualidade de vida, à necessidade de mais tempo com a família e os amigos, à diminuição do estresse, à preservação do meio ambiente, à justiça social e ao anticonsumismo.

Há inúmeros outros movimentos que se inspiraram no *Slow Food* ou que possuem o mesmo referencial de atuação, entre eles, podemos citar: *Slow Sex*, *Slow Design*, *Slow Money*, *Slow Home*, *Slow Fashion*, *Slow Science* e, ainda, o “Nadismo”. O *Slow Sex* ou sexo lento visa difundir a prática de um sexo mais lento, mais devagar, sendo fundado por Alberto Vitale, morador da cidade da *Bra*. Vitale buscou transferir a filosofia do devagar da mesa para a cama. O *Slow Design* busca pensar e desenhar objetos que sejam contrários à lógica do tempo corrido, mesmo que tal prática signifique mais tempo de concepção e de fabricação do produto. O melhor exemplo do movimento é o crochê. O *Slow Money* segue a mesma trilha do *Slow Food*, defendendo um maior cuidado com o solo, o cultivo de produtos orgânicos e o estímulo aos negócios locais e regionais. Busca atingir a meta de que, em 10 anos, um milhão de pessoas possam investir 1% de seus recursos em produtores e empresas locais de alimentos. Já o *Slow Home* busca incentivar o desenvolvimento de uma arquitetura personalizada, ambientalmente responsável, mas com viabilidade econômica. O movimento *Slow Fashion* é uma maneira de representar, de forma unificada, todos os movimentos ligados à moda que aderem aos valores da sustentabilidade e da justiça social, além de buscarem reduzir o tempo da renovação da moda. A proposta do *Slow Science* prioriza a busca pela qualidade acima da quantidade da produção acadêmica. O movimento apresenta-se como alternativa ao “produtivismo” que incentiva publicações somente para engrossarem as estatísticas oficiais e os currículos de seus autores. Por último, o “Nadismo”, criado pelo brasileiro Marcelo Bohrer, tem por principal objetivo reunir indivíduos em locais públicos, em geral parques e praças, para que nada façam durante um determinado período de tempo. A intenção seria melhorar a qualidade de vida dos envolvidos.

Esses são alguns exemplos de movimentos que dialogam com o *Slow Food*, seja no que diz respeito à reprodução de suas práticas em outras esferas de atuação, ou mesmo a movimentos mais críticos em relação aos ideais presentes no *Slow Food*, como o “Nadismo”.

Após apresentar aspectos da constituição do *Slow Food* e sua relação e diálogos com outros movimentos sociais, veremos, no próximo capítulo, sua posterior mudança de trajetória. Para tanto, serão exploradas duas linhas conceituais como norteadoras da atual configuração do movimento. A primeira é o aspecto ético-político, no qual se enquadrariam debates conceituais sobre a ética no capitalismo, desde questões de produção e consumo,

abordadas por Weber (2004) e Campbell (2001), até a literatura que aborda questões recentes, como as campanhas de boicotes a empresas do ramo alimentar que possuem trabalhadores em situações análogas à escravidão, ou mesmo aos produtores que utilizam defensivos químicos prejudiciais à saúde humana. Esse primeiro aspecto compreende, ainda, a consolidação de correntes de alimentação alternativa, de circuitos curtos e de produtos de comércio justo. No segundo aspecto, ético-econômico, encontram-se as questões abordadas pela sociologia econômica, como a constituição de novos mercados, a formação de preços, o acesso aos alimentos, a transparência das informações e a proteção ao consumidor.

## CAPÍTULO II – CAPITALISMO E A ÉTICA POLÍTICO-ECONÔMICA DO SLOW FOOD

O aspecto ético-político do capitalismo será inicialmente fundamentado nas obras de Weber (2004) e Campbell (2001). A proposta é desenvolver uma análise que aborde questões recentes no debate do sistema agroalimentar, como o fenômeno da politização do consumo. A respeito de tais transformações, Barbosa e Portilho (2013) destacam que, até recentemente, os estudos sobre o processo do consumo, no contexto das Ciências Sociais, concentravam-se ou nas análises semióticas dos produtos e da sua comunicação ou nas consequências atribuídas ao consumo de e para as massas, a partir da abordagem da Teoria Crítica, que enfatizava os aspectos alienantes do ato de consumir. Foi somente a partir da década de 1980 que se observa uma mudança na forma de abordar o tema, fundamentada em novos estudos históricos, sociológicos e antropológicos. Tais estudos propunham avançar para além da crítica social e moral presente nessas abordagens e adotar uma postura mais sociológica e analítica, buscando entender o processo do consumo e seus múltiplos usos e significados.

### 2.1 Ético-econômico: Enraizamento e Politização do Mercado

O *Slow Food* pode ser uma maneira de refletir sobre o enraizamento do mercado. Estaria o *Slow Food*, através de seus adeptos, criando um novo mercado? Quais seriam as especificidades dessa economia de qualidade? Quais as suas características? Como o movimento *Slow Food* cria esse novo mercado?

A pesquisa mostrou que existe grande proximidade entre o argumento teórico da “politização” do consumo e o do “enraizamento” do mercado. Mas quais seriam essas proximidades? Em que eles se assemelham?

A Rede de Economia Solidária no Brasil e o comércio mundial baseado no *Fair Trade* representam formas de politização do mercado. Tais estruturas seriam responsáveis pela criação de novos mercados, baseados em novos valores, imbricados por relações sociais. O *Slow Food* “vende” valores, como o “bom”, o “limpo” e o “justo”, ou seja, Os adeptos do *Slow Food* procuram, no mesmo produto ou serviço, o ideal de sabor, de pureza e de justiça juntos.

Há complexidades inerentes à constituição dos diversos mercados. Dizer que o objetivo econômico é o mais importante seria como comer a semente de uma fruta e jogar

fora a parte mais saborosa. Seja na economia das sociedades primitivas ou no capitalismo contemporâneo, a “solidariedade” tão enfatizada pelos fundadores da sociologia não deve ser desconsiderada nas análises preocupadas em entender a constituição do mercado.

De acordo com Kopytoff (2008), a força que se opõe à mercantilização é a cultura. Todas as sociedades precisam resguardar uma determinada parte do seu ambiente, delimitando-a como algo “sagrado”, e a singularização é um caminho para alcançar esse fim. A cultura, portanto, assegura que algumas coisas permaneçam inconfundivelmente singulares e resiste à mercantilização de outras coisas: “Em qualquer sociedade, o indivíduo frequentemente se vê imprensado entre a estrutura cultural da mercantilização e suas próprias tentativas pessoais de colocar uma ordem valorativa no universo das coisas.” (KOPYTOFF, 2008, p. 104).

No entanto, ao contrário do que propõe Kopytoff (2008) – de que há oposição entre o processo de mercantilização em relação à singularização e à sacralização das mercadorias – no *Slow Food*, não é possível notar tal fenômeno. Na verdade, projetos como a “Arca do gosto” e “Fortalezas” procuram transformar produtos de regiões específicas em produtos singularizados, metamorfose que se apresenta como pré-condição para a mercantilização.

No *Slow Food*, a singularização e a sacralização não ocorrem devido ao tempo, como acontece, por exemplo, com os móveis domésticos, passados de geração para geração, ou mesmo com alguns carros de mais de 30 anos. No *Slow Food*, a sacralização ocorre com elo instantâneo, no momento da adesão do produto e do produtor aos projetos citados.

O movimento *Slow Food* propõe um novo mercado, baseado nos valores “justo”, “bom” e “limpo”. Por isso, nossa proposta é analisar a especificidade da construção social desse mercado, utilizando, principalmente, autores como Karl Polanyi e Mark Granovetter. Além disso, considerado que o processo de construção dos mercados está intimamente ligado ao que Boltanski e Chiapello (2009) amplificaram na sua construção teórica sobre o “novo” espírito do capitalismo.

### **2.1.1 A Constituição do Mercado por Polanyi e Granovetter**

A obra *A grande transformação*, publicada pela primeira vez em 1944, pelo filósofo, economista e antropólogo Karl Paul Polanyi, ressalta que o estabelecimento de um sistema de mercado autorregulável foi uma tentativa utópica do liberalismo. Na concepção de Polanyi (1980), antes da nossa época, não há registros de economia controlada por mercados. Para o

autor, Adam Smith erra ao dizer que a divisão do trabalho na sociedade dependia da existência de mercados: “na realidade, as sugestões de Smith sobre a psicologia econômica do homem primitivo eram tão falsas como as de Rousseau sobre a psicologia política do selvagem” (POLANYI, 1980, p. 60). Nos relatos históricos e etnográficos, foram conhecidas várias espécies de economia. Grande parte delas incluía a instituição do mercado, mas não se verificou, em nenhuma economia anterior à Ocidental moderna, uma que fosse totalmente controlada e regulada por mercados. A principal contribuição de Polanyi para a Sociologia Econômica está no seguinte argumento:

A economia do homem, como regra, está submersa em suas relações sociais. Ele não age desta forma para salvaguardar seu interesse individual na posse de bens materiais, ele age assim para salvaguardar sua situação social, suas exigências sociais, seu patrimônio social. Ele valoriza os bens na medida em que eles servem a seus propósitos. (POLANYI, 1980, p. 61)

Com esse posicionamento, Polanyi (1980) enfatiza que, raramente, o interesse econômico individual é predominante, pois a comunidade cuida para que nenhum de seus membros passe por carências. Assim, a manutenção dos laços sociais aparece como imprescindível. Por exemplo, quando um indivíduo infringe o código instituído de honra ou generosidade, isola-se do ambiente comunitário e se torna um marginal.

Vinha (2001) argumenta que Polanyi, ao estudar as sociedades primitivas, conclui que nem todas as sociedades humanas alocaram recursos escassos para alcançar uma produção eficiente. O que se observou, na maior parte da história, foi uma subsistência estruturada por laços de parentesco, religião e/ou outras práticas culturais que eram bem distantes da ideia de alocação de recursos escassos. Ou seja, a economia e seus derivados, como a troca e o escambo, não poderiam ser considerados determinantes da vida social, mas é justamente pelo fato de manterem a sociedade enquanto tal que levaram os homens a se organizarem economicamente.

Polanyi (1980) se propõe a mostrar de que maneira as motivações econômicas se originam no contexto social. Com base nos estudos de etnógrafos modernos, é possível verificar, em várias populações, a ausência de motivações de lucro: não há, nelas, qualquer instituição separada baseada em motivações econômicas. Mas como é possível garantir a ordem da produção e a distribuição nesse modelo? Um exemplo pode ser verificado no estudo de Malinowski (1984), realizado nas Ilhas Trobriand, na Melanésia, onde a reciprocidade

atuava principalmente em relação à organização sexual da sociedade, isto é, família e parentesco. No caso estudado, o amplo princípio da reciprocidade ajuda a salvaguardar tanto a produção como a subsistência de toda a família. O princípio da reciprocidade está diretamente ligado à noção de poder. Neste caso, o método de distribuição de bens pode servir para aumentar o poder de um indivíduo ou de um grupo. Polanyi (1980) cita vários exemplos históricos de práticas de redistribuição na Babilônia, no Egito, na China e na Índia, mas foi na Europa Ocidental que o sistema se tornou predominantemente político.

Influenciado pelas ideias de Polanyi (1980), Granovetter (2003) defende que os comportamentos e as instituições são condicionados pelas relações sociais. Em seu ponto de vista, há uma visão dominante que acredita que as sociedades pré-capitalistas se encontravam maciçamente enraizadas nas relações sociais e, conseqüentemente, tornaram-se mais autônomas com o advento da modernização. Tal perspectiva coloca a economia, na sociedade moderna, como se fosse uma esfera diferenciada e progressivamente separada. Porém, Granovetter (2003) acredita que o nível de enraizamento do comportamento econômico é bem menos intenso em sociedades não reguladas pelo mercado.

O posicionamento de Mark Granovetter sugere que a visão de Polanyi sobre enraizamento, embora importante para explicar as motivações não econômicas e a ausência de competitividade nos sistemas econômicos pré-capitalistas, é parcialmente limitada e imprópria, por não reconhecer que, no sistema de mercado, o enraizamento também está presente, embora não seja dominante (VINHA, 2001).

De acordo com Steiner (2006), o ressurgimento da sociologia econômica no período contemporâneo está ligado à figura de Mark Granovetter. Este, posteriormente, denominou que a “nova sociologia econômica” é um saber que recorre à herança gerada pela sociologia econômica do começo do século XX. Granovetter caracteriza a sua sociologia econômica a partir de duas principais características: a primeira diz que a ação econômica é socialmente localizada e que não se pode compreender apenas as motivações individuais que possam tê-la motivado. A segunda, por sua vez, diz que as instituições não nascem espontaneamente, pois são sempre construídas socialmente.

Outro aspecto que define a nova sociologia econômica é a sua capacidade de explicar a construção social das relações mercantis. Segundo essa concepção, fatores relacionais, políticos e culturais, entre outros, influenciam largamente a formação dos mercados, paralelamente aos fatores propriamente econômicos. Portanto, os mercados não são o resultado de um arranjo automático de agentes econômicos que procuram maximizar as formas de suas transações mercantis: estas últimas são o resultado de um conjunto não



coordenado de decisões institucionais (políticas, jurídicas e econômicas) e de relações pessoais e culturais que sofrem e veiculam as contingências da história (STEINER, 2006).

Outra corrente que apresenta explicações úteis sobre a construção social dos mercados é a Teoria das Convenções. De acordo com Wilkinson (2008), a Teoria das Convenções caracteriza-se por uma orientação fortemente interdisciplinar. Para a Teoria das Convenções as regras não são anteriores à ação, tampouco são elaboradas de fora da ação, surgindo no interior do processo de coordenação dos atores.

Nesses termos, é possível pensar que o *Slow Food* não produz somente novos mercados, mas vários “mercados” diferentes. Poderíamos dizer que os canais de comunicação do *Slow Food* – Internet, revista, manifestos e encontros – são tentativas de construir um discurso comum. Porém, a implementação dos valores nos mercados depende das práticas locais dos adeptos, ou seja, tudo indica que, em diferentes países e localidades, são construídos mercados singulares.

A valorização da origem de um produto pode ser considerada uma expressão da politização ou do enraizamento dos mercados. De acordo com Barbosa (2009), a politização do mercado alimentar ganha destaque na década de 1980, com a certificação do mercado. Na atualidade, essa modalidade de comércio já se encontra difundida. O interesse recai não só na qualidade do produto, mas também na necessidade de que o comércio entre as partes seja minimamente equitativo. Não se verifica uma regulação global que imponha as regras morais: são os próprios atores do mundo econômico que inscrevem as questões políticas no mercado, a partir da pressão de um grande número de consumidores e de instituições sociais.

Além da possibilidade de estabelecer vínculos identitários, as práticas de consumo podem ser usadas como formas de participação e de ação política. Para Canclini (1999), as transformações na maneira de consumir mudaram as formas e as possibilidades de se exercer a cidadania, pois “junto com a desagregação da política e a descrença em suas instituições, outros modos de participação se fortalecem.” (CANCLINI, 1999, p. 37). A hipótese proposta por Canclini nos leva a pensar as práticas dos membros do *Slow Food*. Para o autor, os bens dos quais nós nos apropriamos definem o que consideramos publicamente importante, bem como a forma como cada um se distingue na sociedade. Trata-se de uma perspectiva que visualiza o cidadão não apenas como o guardião de um conjunto de direitos reconhecidos por um Estado territorialmente definido, mas também relacionado a práticas sociais e culturais, as quais lhe possibilitam se sentir como pertencente a um grupo. Ou seja, quando se entende que, ao consumir, também se pensa, escolhe-se, marca-se e se é marcado, reelabora-se o sentido social. É necessário, assim, analisar como a apropriação de bens e de signos interfere em

formas mais ativas de participação em relação àquelas que, habitualmente, recebem o rótulo de consumo. Canclini (1999) questiona se, ao consumirmos, não estaríamos fazendo algo que sustenta, nutre e, em certa medida, constitui uma nova maneira de praticar a cidadania. Dessa forma, o enraizamento característico do mercado *Slow Food* é uma expressão da politização do consumo, pois busca mobilizar valores, pessoas e organizações.

## **2.2 Princípios Éticos, Econômicos e Políticos do *Slow Food***

Apresentar-se-á a proposta de pesquisa com algumas importantes referências analíticas do campo da Sociologia e da Antropologia do consumo, além da Sociologia Econômica e da teoria dos novos movimentos sociais econômicos. Foi possível utilizar essas abordagens como “luzes” para interpretar a realidade empírica, ao mesmo tempo em que esta pode oferecer novas interpretações em relação às teorias.

### **2.2.1 O Aspecto Ético-político**

O termo ética, segundo Santos (1965), deriva do grego *ethos* (costume). Foi com Aristóteles que a ética passou a ser entendida como ciência da moral. A moral, na ética, é tanto o moralmente bom como o moralmente mau. A “ética material” pode ser considerada como “ética dos bens” e “ética dos valores”. A “ética dos bens” é aquela que torna a moral dependente dos bens reais, que são objetos de estimação do homem, ou dos bens ideais, que são objetos finais de sua estimação ou aspiração. Portanto, é tudo o que permite ou auxilia no alcance desses bens ou fins, como o prazer, a felicidade, a utilidade e a cultura. As principais correntes da “ética dos bens” são: 1) o hedonismo (do gr. *hedonai*, eu me deleito), que torna a moral dependente do prazer sensível; 2) o eudemonismo (do gr. *eudaimonia*, felicidade), que tem como fim a felicidade espiritual, o estado de contentamento da alma, sendo esta a doutrina defendida por Sócrates; 3) o utilitarismo, que defende a moral pela utilidade ou pelo bem-estar do indivíduo ou da coletividade; 4) o perfeccionismo, que afirma que a moral está na plena realização da essência humana, na perfeita condução, segundo a natureza racional do homem, a qual era a opinião de Aristóteles; 5) o naturalismo, que prega o pleno desenvolvimento de todas as inclinações e de todos os impulsos da natureza humana como

forma de moralidade; e, finalmente, 6) o evolucionismo, que afirma que o progresso da humanidade é o fim determinante da moralidade.

Já a “ética religiosa” afirma que a moralidade está na conformidade com a vontade de Deus, e o mal é se rebelar a essa vontade. No *Slow Food*, pode-se notar a predominância de duas dessas éticas: o hedonismo, cujo aspecto filosófico do bom gosto se encontra na origem do movimento, e o utilitarismo, que se materializaria através do “justo” e do “limpo” do *Slow Food*. Ao seguir tais preceitos, o indivíduo estaria fazendo bem tanto a si próprio quanto à humanidade.

Como foi destacado, um dos conceitos centrais nesta pesquisa é o de “ética”. Para melhor explorá-lo, vamos focalizar um recorte específico do debate sobre ética, o qual ganhou notoriedade na obra *A ética protestante e o espírito do capitalismo*, de Max Weber, publicada pela primeira vez em 1904/1905.

Logo no início de sua obra, Weber (2004) formula uma problematização de ordem estatística. Segundo ele, bastava observar as estatísticas ocupacionais no início do século XX, em alguns países europeus, para constatar a notável frequência de um fenômeno: o caráter predominantemente protestante dos proprietários do capital e dos empresários, assim como das camadas superiores da mão de obra qualificada. A maior participação de protestantes em postos de trabalhos mais elevados nas grandes empresas capitalistas se devia, em parte, segundo Weber (2004), a razões históricas. Retomando o passado, Weber percebeu que a confissão religiosa não aparecia como causa, mas sim como consequência de fenômenos econômicos.

Weber (2004) aponta a Reforma Protestante como importante fato histórico, não no sentido de eliminar a dominação, mas pela substituição de uma dominação extremamente cômoda, da Igreja Católica, por outra incômoda, que penetrou e procurou regular toda a esfera da vida doméstica e pública dos fiéis. Na concepção de Giddens (1990), a novidade da obra de Weber não consistia em fazer uma relação entre a Reforma e o capitalismo moderno, uma vez que autores anteriores a Weber já haviam feito, como foi o caso de alguns escritos de Karl Marx e Friedrich Engels. Sua originalidade é constituída a partir do entendimento de que o protestantismo, longe de se desinteressar pelo controle das atividades cotidianas, exigia de seus fiéis uma disciplina muito mais rígida do que o catolicismo, introjetando, assim, um elemento religioso em todos os aspectos da vida do crente.

Com um título que faz referência direta à principal obra de Max Weber, Colin Campbell (2001) procura explicar o surgimento do espírito do consumismo moderno, como Weber fez com o espírito do capitalismo, a partir do entendimento da revolução do consumo

ocorrida entre as camadas médias puritanas da sociedade inglesa do século XVIII. A nova propensão ao consumo foi associada, pelo autor, a outras significativas inovações socioculturais desse tempo, como a popularidade do romance e do amor romântico.

Campbell (2001) observa que, além da “ética da produção” originária do protestantismo, o século XVIII observou o aparecimento do romantismo, que incentivou uma nova postura em relação aos gastos. Esse autor vê coerência nas duas éticas aparentemente opostas: para ele, a burguesia do século XVIII abraçou, ao mesmo tempo, a ética protestante e a ética do consumo. Dessa forma, grande parte da tradição puritana foi transplantada para o romantismo, e as famílias de classe média transmitiam, com sucesso, tanto os valores racionais e utilitários quanto aqueles românticos: “a lógica cultural da modernidade não é meramente a da racionalidade, como se expressa nas atividades de cálculo e experimentação: é também a da paixão e a do sonhar criativo que nasce do anseio” (CAMPBELL, 2001, p. 318). É exatamente da tensão entre essas duas tradições, racionalidade e sonho criativo, que depende o dinamismo da sociedade ocidental. Segundo o autor, a fonte principal de sua inquieta energia não provém apenas da ciência e da tecnologia, nem tampouco da moda, da vanguarda e da boemia, mas da tensão entre o sonho e a realidade, o prazer e a utilidade.

O capitalista originário da ética protestante apresentava atitudes aparentemente irracionais que geraram uma conduta de vida racional. Nesse sentido, o principal mérito da análise de Weber consiste no fato de ela ter demonstrado que o instrumentalismo moral do espírito do capitalismo constituiu consequência involuntária de uma ética religiosa. Ou seja, que havia afinidade entre certas denominações protestantes e a ética econômica da atividade capitalista moderna. Foi demonstrado que a racionalização da vida econômica, que caracteriza o capitalismo moderno, relaciona-se com compromissos de valores irracionais.

Embora a obra de Weber (2004) tenha alcançado notório sucesso, seu trabalho foi alvo de diversas críticas. Le Goff (1980), por exemplo, discorda da ideia de que o trabalho se estabeleça mais no mundo protestante do que no católico. Em sua visão, trata-se de um discurso aristocrático, que visa submeter o primeiro grupo. Para Disselkamp (1994), a ética puritana apresenta duplo caráter, concomitantemente, uma depravação do dogma da predestinação e um sinal de distinção caracterizado através do sucesso profissional. Historiadores protestantes que analisaram escritos de Calvino demonstraram que a ideia de predestinação não provocou os efeitos afirmados por Weber. Através das pregações puritanas, incentivavam-se as “boas obras” como antídoto contra o relaxamento ético, enquanto a certeza da salvação viria através da fé.

Campbell (2001) ajuda a explicar a mudança da visão do consumo, como algo moralmente inaceitável, para algo virtuoso. A explicação para essa transformação deve ser encontrada numa revolução cultural nos valores e nas atitudes morais em relação à aquisição, levando o debate para fora da teoria econômica tradicional e colocando-o no contexto mais amplo das Ciências Sociais. Paralelamente à Revolução do Consumo, houve uma série de fenômenos culturais que apareceram primeiro na Inglaterra do século XVIII, e parecem se relacionar com essa Revolução. Portanto, o consumo é fator cultural, e a nova propensão a consumir teve origem numa mudança de valores e atitudes.

As análises da Revolução Industrial tenderam a se concentrar mais nas mudanças das técnicas de produção, deixando de lado as análises das mudanças na natureza da procura, ou seja, da demanda do consumidor. Houve uma tendência de deixar o tema do consumo exclusivamente para a Economia e sua predominante tradição de pensamento utilitário. No entanto, segundo Campbell (2001), a compreensão da Revolução Industrial (transformação dramática das formas de abastecimento) pressupõe uma compreensão análoga sobre as forças que provocaram uma mudança dramática nos hábitos de procura do consumidor, a chamada Revolução do Consumidor.

As especificidades do capitalismo ao longo da história podem ser evidenciadas pela forma como o tempo é utilizado, visando conquistar ou atingir determinado objetivo. Para Weber (2004), as advertências morais presentes em algumas religiões protestantes são de cunho utilitário, virtudes que, de forma despretensiosa ou não intencional, formaram a base do capitalismo ocidental. O crente ascético estava liberto dos entraves tradicionais que condenavam o enriquecimento. O acúmulo de bens materiais como fruto do trabalho passou a ser considerado algo bem visto por Deus. A única advertência era sobre a má utilização da riqueza em uma vida ociosa e de prazeres. A preguiça, a perda de tempo e o consumo supérfluo são os pecados por excelência.

Assim como outros movimentos sociais, o *Slow Food* busca demarcar o seu posicionamento e diferenciar-se dos demais, sendo que uma das estratégias utilizadas é a demarcação fundacional através de um Manifesto expondo os seus interesses. O *Manifesto do Slow Food*, lançado em 1989, norteava os interesses e os objetivos da recém-criada organização. O texto revela, de forma clara e objetiva, o posicionamento dos interesses do grupo.

Lançado por intelectuais de 15 países observa-se nele uma forte crítica ao estilo de vida construído pela civilização ocidental. O Manifesto propõe alternativas para diferentes estilos de vida e sua proposta de mudança passa pela ressignificação da dimensão temporal.

No curto Manifesto, de cerca de uma lauda, não menos do que 13 palavras remetem à noção de temporalidade. Palavras como “devagar” e “*slow*”, ou seus opostos “rapidez” e “*fast*”, perpassam todo o texto. Algumas frases são emblemáticas e merecem ser citadas integralmente:

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 ***Fast Food***. (SLOW FOOD BRASIL, 2011, grifos do autor)

Que nos sejam garantidas doses apropriadas de prazer sensual e que o prazer **lento e duradouro** nos proteja do **ritmo** da multidão que confunde frenesi com eficiência. (*ibidem*, grifos do autor)

Observa-se forte crítica ao ritmo de vida percebido na sociedade contemporânea e uma censura ao abandono de hábitos tradicionais. A negação do modo *Fast* de viver e de comer é apontada como uma possibilidade de resgate do prazer frente a um mundo percebido como utilitarista:

Em nome da produtividade, a ***Fast Life*** mudou nossa forma de ser e ameaça nosso meio ambiente. Portanto, o *Slow Food* é, neste momento, a única alternativa verdadeiramente progressiva. (*ibidem*, grifos do autor).

A crítica ao ritmo produtivista do capitalismo contemporâneo, responsável por possíveis problemas ambientais, seria resolvida pela proposta do *Slow Food*. Ao se colocar como portadores da “única alternativa”, o movimento criado por Petrini, seria responsável por uma missão heroica, que engloba a construção de novos ideais, carentes na humanidade.

*Slow Food* é uma ideia que precisa de inúmeros parceiros qualificados que possam contribuir para tornar esse **(lento) movimento** em um movimento internacional, tendo o pequeno caracol como seu símbolo. (*ibidem*, grifos do autor).

É possível observar que o *Slow Food* apresenta uma forte crítica ao estilo de vida construído pela civilização moderna, ele propõe uma via alternativa de mudança nas práticas

alimentares cotidianas. Os pressupostos mais importantes do movimento passam pela ressignificação da dimensão temporal da vida de seus membros.

As alterações no uso do tempo, para Campbell (2001), podem ser observadas na “revolução do lazer”. Despesas em atividades de lazer, vistas na Inglaterra do século XVIII como supérfluas, passaram a ser entendidas como recreação saudável. O autor cita, ainda, o desenvolvimento do romance moderno e o aparecimento de um público leitor, particularmente feminino. Por consequência, há a expansão das horas dedicadas à leitura de romances e a ascensão do amor romântico. No século XVIII, evidenciaram-se as atitudes relacionadas a esse tipo de amor, tornando-o moda e motivo para o casamento. Por outro lado, os novos valores tratavam de impulsionar e de justificar os benefícios do luxo e do consumo, sendo o mais importante deles o incentivo à produção e à prosperidade. Tais transformações, entretanto, não ocorreram sem oposição moral.

A análise realizada por Weber (2004) é centrada na “ação social” do capitalista, ou seja, em sua conduta dotada de sentido racional. O *ethos* da conduta dos dirigentes capitalistas protestantes teria influenciado de forma decisiva a estruturação das organizações do capitalismo nascente: o controle do tempo, a vigilância, a disciplina na realização de todas as funções, a separação entre o tempo da fábrica e o tempo de lazer – entendendo-se o lazer, aqui, como período de descanso funcional para uma maior produtividade no ambiente de trabalho. De acordo com essas características, as organizações do primeiro espírito capitalista, em Weber (2004), aproximam-se da “sociedade disciplinar” de Foucault (1997), constituída por grandes meios de confinamento que possuem como característica principal a distribuição de indivíduos em espaços individualizados, hierarquizados e classificatórios. Em síntese, busca estabelecer uma sujeição do indivíduo ao tempo, com a pretensão de tornar o seu trabalho o mais eficaz possível. Além do controle e da vigilância, existe o que se poderia chamar de adesão voluntária ao consumo. Em outras palavras, por que os indivíduos estão sempre necessitando de bens e de serviços?

Segundo Campbell (2001), as teorias convencionais não enfatizam essa questão; limitam-se a tratá-la como subproduto da exposição dos indivíduos aos meios de comunicação ou como desejos emulativos. O autor busca entender a natureza do consumismo moderno, mas insiste na questão sobre como se originam as novas necessidades de consumo e a sua insaciabilidade? Nas palavras de Campbell (2001):

A atividade fundamental do consumo, portanto, não é a verdadeira seleção, a compra ou o uso dos produtos, mas a procura do prazer imaginativo a que a

imagem do produto se presta [...]. O consumidor moderno desejará um romance em vez de um produto habitual porque isso o habilita a acreditar que sua aquisição, e seu uso, podem proporcionar experiências que ele, até então, não encontrou na realidade. (CAMPBELL, 2001, p. 130).

Pode-se dizer que a interação dinâmica entre ilusão e realidade é a chave para compreender o consumo moderno. Sendo assim, o espírito do consumismo moderno não é materialista, mas imaginativo. O consumidor se depara com um dilema temporal, pois ocorreu a substituição da prática de adiar a satisfação, ou seja, de deixar os prazeres para o amanhã, pela busca da satisfação direta e imediata, em muito facilitada pelos mecanismos de barateamento da produção e de concessão de crédito. O desejo de aquisição se aproxima da possibilidade de alcançar o bem, e os desejos não satisfeitos agora podem, no máximo, adiar temporariamente a sua satisfação.

A partir do resultado da pesquisa, é possível dizer que os membros do *Slow Food* não são influenciados somente na esfera do campo alimentar, ou seja, na escolha do alimento, no preparo e na forma de se alimentar. A “ética” do *Slow* afetaria outras áreas de atividades cotidianas dos membros dos *Convivia*.

Pode-se notar a existência de um paradoxo no *Slow Food*: de um lado, observa-se a valorização da comensalidade e da prática de fazer a comida, em conjunto; de outro, a ideia da escolha particular, pela qual o indivíduo seria capaz de construir o seu próprio bom gosto. Em outros termos, a comensalidade proposta pelo *Slow Food* não implicaria na perda da liberdade de escolha do alimento cujo gosto seria próprio de cada indivíduo?

O conceito de individualização deve ser entendido e associado ao processo de modernização. Seria um processo no qual o indivíduo passa a ser o ponto de referência central para si mesmo e para a sociedade. Beck (1992) apresenta-o como um processo no qual cada um se torna a unidade de reprodução vital do social. Isso significa que os indivíduos, enquanto agentes de ação, estabelecem suas formas de vida individual e coletiva, a expressão de suas escolhas. A individualização também é entendida no processo de formação e de constituição social, no qual o indivíduo é a referência central das ações no mundo social.

A individualização representa a fragmentação das certezas das sociedades industriais, bem como a busca por novas certezas e também novas interdependências, inclusive no nível global. Dessa forma, a globalização e a individualização seriam dois lados do processo de modernização reflexiva. Na individualização, a biografia padronizada tornou-se uma biografia escolhida, do tipo “faça-você-mesmo” (BECK, 1997).



Na perspectiva de Beck (1992), a individualização é um processo social que assume feições muito particularizadas na modernidade reflexiva. Esclarece que a modernização conduziu a diversas formações, quais sejam do domínio do Estado, da concentração de capital, do entrelaçamento de divisão do trabalho, das relações de mercados, cada vez mais sofisticados, da mobilidade social e do consumo de massa.

De acordo com Westphal (2010), é possível constatar uma mudança de rumo das análises de Beck ao longo dos anos 1990, principalmente no que se refere ao detalhamento de seus conceitos, tornando-os mais exatos e qualificados. Da análise da sociedade de riscos, o autor avança para a análise da segunda modernidade e, nesse contexto, para a análise da manifestação das desigualdades sociais, econômicas, culturais e ecológicas, numa globalização que avança continuamente, e, ainda, para a expressão da individualização, principalmente com as suas reações no âmbito do mundo do trabalho, das relações familiares, de amor e da política. Nas primeiras obras de Beck, há uma ênfase na análise da sociedade de risco, da individualização e de suas consequências na família, no casamento, nas classes, nos estamentos e nas desigualdades sociais. Já o acento das análises posteriores está nas metamorfoses do mundo do trabalho, da democracia, das mudanças do Estado e da segunda modernidade.

A concepção de individualização, para Bauman (2008), traz consigo a ideia de emancipação do indivíduo da determinação atribuída, herdada do caráter social. Na atualidade, a individualização significa algo diferente do que significou há um século e do que representava nos primeiros tempos da era moderna. Seria tempo da emancipação do homem da rede fortemente pautada na dependência, na vigilância e na imposição, próprias da vida comunal: “Individualização é um destino, não uma escolha: na terra da liberdade individual de escolha, a opção de escapar à individualização e de se negar a participar no jogo individualizante não faz parte, de maneira alguma, da agenda” (BAUMAN, 2008, p. 64).

Na concepção de Bauman (2001), a individualização é consequência de uma fatalidade; em outros termos, ninguém consegue escapar dela, mesmo em situações em que as pessoas não têm consciência dos fatos aos quais estão submetidos. Deve-se notar que a própria percepção de movimento coletivo assenta-se na individualização, uma vez que concebe o movimento coletivo como constituidor da soma de compromissos individuais. Em suma, a individualização preocupa-se em transformar a “identidade” humana de um “dado” em uma tarefa, e de encarregar os atores da responsabilidade de realizar essa tarefa, além das consequências e, da mesma forma, dos efeitos colaterais da sua realização.

Segundo a teoria da individualização do gosto, proposta por autores como Lipovetsky (2004), a pressão por homogeneidade e uniformidade em alguns grupos teria diminuído, na sociedade atual, em decorrência dos processos de individualização e autonomização das escolhas, como consequência do crescimento da ideologia individualista, da desintegração e da legitimidade de instituições tradicionais, como a família. Para Barbosa (2007), a aplicação da tese da individualização do gosto ao campo alimentar pressupõe a existência de uma crescente diversidade e autonomia alimentar entre os membros de um mesmo grupo doméstico e, também, entre os indivíduos de grupos semelhantes. Ao pesquisar o caso brasileiro, a autora verificou que não se registra uma individualização, nem do conteúdo da ingesta nem da tomada das refeições, e que a diminuição das refeições formais em comum com a família está menos ligada à individualização e mais à consequência do ritmo da vida urbana.

Na visão de Fischler e Masson (2010), há relação entre o processo de individualização do gosto e a comensalidade na sociedade moderna. Para os autores, a comensalidade define-se tanto em oposição ao consumo individualizado, funcional, despojado de seus conteúdos hedônicos, afetivos ou sociáveis, quanto em oposição ao formalismo ou à solenidade. Tal sociabilidade tem uma vantagem considerável: ela legitima o prazer. E, assim que o prazer é dividido, socializado, ele pode, efetivamente, figurar de forma legítima no centro da alimentação. Desta forma, não existiria nenhuma sociedade em que os comportamentos alimentares individuais sejam totalmente regulados de forma voluntária, sob o efeito de decisões pessoais cotidianas conscientes e racionais:

A pessoa contemporânea que come seria imaginada como um indivíduo perfeitamente racional, informado, e completamente dono de si. Essa pessoa é, provavelmente, um exemplo do que Bourdieu chama de “monstro antropológico”, ou seja, uma criatura impossível, fantástica, produzida pela ideologia e pela ilusão. Ela só pode viver em uma utopia, não em um mundo real, onde é bombardeada de todos os lados por promessas de bem-estar e de magreza, de beleza e de saúde, interpelada por uma cacofonia de alegações nutricionais, culpabilizada pelos alertas e pelas prescrições sanitárias, inquietada pelos gritos de alarme e pelas acusações, seduzida aqui, tentada ali, frustrada acolá. Um mundo onde ela só pode se perguntar sobre o que ela come e, através do que ela come, o que ela é. (FISCHLER e MASSON, 2010, p. 137-138).

Apesar de ser um dos importantes valores da modernidade reflexiva, o processo de individualização necessariamente não se opõe à comensalidade. Por exemplo, pode-se compartilhar um prato feito de jiló mesmo quando não se goste dele, pois o prazer de estar com o outro predominaria sobre o gosto pessoal. A individualização, principalmente no contexto do sistema alimentar contemporâneo é vista como um processo de desagregação da comensalidade, não porque a pessoa tem um gosto diferente, mas pelo fato das pessoas comerem em horários diferentes, e rapidamente, o que querem, situações e contextos que acabariam com o compartilhamento.

Um dos pontos centrais do movimento *Slow Food*, defendido por Petrini (2009), é o resgate do prazer alimentar. Segundo o autor, o processo de globalização alimentar e de busca por alimentos mais rentáveis economicamente menosprezou a diversidade e, conseqüentemente, muitas espécies e, com elas, sabores naturais, em vias de extinção<sup>32</sup>. Ou seja, para o *Slow Food*, a garantia do prazer como direito, necessariamente, passa pelo resgate e pela defesa de produtos e de tradições alimentares em vias de desaparecimento.

Na visão de Barbosa (2009), a revalorização do prazer alimentar se relaciona diretamente com várias transformações sociais, econômicas, teológicas, ideológicas e epistemológicas que aconteceram a partir da segunda metade do século XX, alterando a própria noção do corpo e de sua subjetividade: “este deslocamento do corpo de suas ‘tradicionais’ funções [procriação, força de trabalho] resultou em sua redefinição e a dos sentidos como um espaço de práticas hedonistas e de desejos no qual o comer e suas modalidades são algumas delas.” (BARBOSA, 2009, p. 46).

Tais transformações, na visão de Fischler e Masson (2010), poderiam ocorrer através da educação alimentar completa, com atitudes que incentivem mais do que a seleção de características nutricionais dos produtos. As virtudes gustativas e culinárias, em um contexto comensal e convivial, ajudariam a cultivar os “usos sociais” da culinária e das refeições. O consumidor buscaria a sua satisfação através da busca pela melhor qualidade dos produtos e, ao mesmo tempo, respeitaria o meio ambiente e a saúde, cultivando o prazer, uma maneira de reencantar a alimentação.

O debate alimentar representa, de maneira impar, a relação hedonismo *versus* asceticismo. O prazer proporcionado por pratos saborosos, em muitas situações, está dissociado de um melhor controle da disciplina do corpo, seja no que diz respeito à saúde –

---

<sup>32</sup> Conforme abordado no Capítulo I, um dos projetos do *Slow Food* diz respeito à defesa de tradições alimentares (“Fortalezas”) e outro, ao incentivo à preservação de produtos em risco de extinção (“Arca do Gosto”).

por meio da desregulação da diabetes, do colesterol, da hipertensão e de diversas outras doenças ligadas à má alimentação – seja no que diz respeito à boa estética do corpo que, em alguns casos, pode levar à privação do prazer alimentar.

Por essas razões, os membros do *Slow Food* enfrentam diversas tensões, uma vez que nem tudo que é bom é também justo e nem tudo que é justo é também bom. Da mesma forma, o limpo pode não ser tão bom e justo; o bom pode não ser tão limpo e justo. Por esta razão, a busca do prazer hedonista que está na origem do *Slow Food* parece perder força, tendo em vista a necessidade, ascética e quase “disciplinar”, de se regular a alimentação cotidiana a partir de dois valores extremamente restritivos, o “limpo” e o “justo”. Isso estaria provocando, no interior do movimento, tensões entre estilos de vida vinculados ao asceticismo e aqueles que buscam o prazer através da alimentação, vinculados ao hedonismo.

O projeto Mercados da Terra, do *Slow Food*, representa bem esta tensão. Para a criação dos mercados há uma série de protocolos que precisam ser seguidos para colocar em prática a filosofia do bom, limpo e justo. Tais protocolos se referem à maneira como os produtos precisam ser plantados, cultivados, comercializados, adquiridos, preparados e consumidos.

Na Figura 3, é possível notar que o projeto Mercados da Terra apresenta orientações diretas tanto para o produtor quanto para o consumidor. No que se refere às regras para os produtores, é proibido utilizar “ingredientes desidratados e liofilizados e de aromas sintéticos”, além de “qualquer tipo de conservantes, adoçantes, aditivos, espessantes, gelatinizantes, emulsionantes, estabilizantes e corantes”. Na impossibilidade de seguir tais indicações, seria tolerada a utilização de aditivos naturais, em quantidades reduzidas. As regras certamente são importantes para nortear e definir o que seria um “processo limpo” para o *Slow Food*. Por outro lado, verifica-se uma limitação do prazer degustativo ao se limitar, por exemplo, a utilização de ingredientes desidratados, ou adoçantes e corantes. Priorizar o limpo, neste caso, pode ser acompanhado pela redução do prazer para muitos consumidores.

Ainda na Figura 3, observam-se as regras importantes para se construir mercados justos para o *Slow Food*. Há protocolos de participação que escabecem as diretrizes para os agricultores que queiram participar do Mercado da Terra. Por exemplo, só podem vender os produtos que eles mesmos cultivam, criam, coletam, capturam e conservam ou transformam. Para a comercialização, os produtores devem se fazer presentes nos Mercados ou serem representados por algum membro da família ou trabalhador diretamente envolvido no processo de produção. Seguindo este ideal de justiça social, os Mercados da Terra não

poderiam disponibilizar ao consumidor produtos “bons” e “limpos” se comercializados por terceiros não envolvidos na sua produção.

**Figura 3** Mercados da Terra



**Fonte:** Folder *Slow Food* (Adaptado pelo autor).

Diante deste novo contexto, os adeptos do movimento, na busca do “bom”, do “limpo” e do “justo”, passam a se enquadrar disciplinarmente, ou seja, precisam ser constantemente reflexivos para escolherem um alimento ou um processo de elaboração que não apenas proporcione prazer sensorial, mas que também seja justo para os outros atores envolvidos na cadeia de produção e de distribuição e que seja saudável e ambientalmente sustentável.

Após o debate sobre o surgimento da ética do capitalismo e do consumismo moderno, a intenção agora é apresentar o *Slow Food* através de um conjunto de teorias sociológicas que considerem as atitudes dos indivíduos dentro de um determinado mercado. Em outras

palavras, questiona-se se o enraizamento das mesmas estaria intimamente ligado à politização do consumo e do mercado.

### **2.2.2 O *Slow Food* e a politização do Consumo**

Muitos consumidores têm usado o seu poder de escolha para tentar modificar as relações de mercado, com o intuito de deixá-las mais justas. Mas como o *Slow Food* se insere nesse fenômeno que tem sido chamado de consumo político?

A politização do consumo implica dizer que consumir passa a ser uma prática percebida como uma maneira de participar de um campo de disputas sobre o que a sociedade produz, sobre o modo como produz, e sobre os significados e as formas de uso de tal produção. Tal contexto faz com que o consumo venha se tornando um espaço de disputas políticas (BARBOSA e PORTILHO, no prelo).

Diante de consideráveis transformações na esfera da produção e do consumo, torna-se necessário repensar os vínculos entre consumo e cidadania, através da desconstrução de concepções que julgam os comportamentos dos consumidores predominantemente irracionais e das que veem os cidadãos atuando em função da racionalidade dos princípios ideológicos. Ao consumirmos, estaríamos fazendo algo que sustenta, nutre e constitui uma nova maneira de sermos cidadãos.

De acordo com Barbosa e Portilho (no prelo), há novas maneiras de perceber os significados e os papéis do consumo e suas relações com a crise socioambiental. As práticas de consumo individuais e domésticas ganharam a dimensão de uma transação politizada, na medida em que incorporam a percepção dos impactos socioambientais e da assimetria de poder envolvidos na produção e nas relações comerciais. Evidências de tais transformações podem ser visualizadas através da construção de novas formas de ação política, tanto na esfera da vida privada, através de escolhas “conscientes” ou “responsáveis”, quanto na pública, por meio de movimentos de consumidores, cooperativas de consumo, sistemas de rotulagem e de certificação participativa, entre outros exemplos. Tudo indica que a arena dos conflitos esteja se mudando da esfera da produção para a do consumo:

No consumo político, o consumidor “empresta” seu poder de compra para movimentos sociais, de forma a possibilitá-los verbalizarem suas preocupações, de forma efetiva e contundente, ao mesmo tempo em que alavanca as possibilidades de sanções para aqueles que conduzem seus

negócios de forma insustentável e antiética. O consumo político é uma forma de coletivização das escolhas individuais dos consumidores. (e PORTILHO e BARBOSA, no prelo).

Portilho (2005) aponta mudanças e reconfigurações nas formas de sociabilidade, identidade e ação política. Do mesmo modo, o seu argumento de politização e de ambientalização do consumo busca reelaborar as possibilidades de luta e de participação política, reconfigurando as relações entre as esferas pública e privada. Em pesquisa sobre a realidade francesa, Bourdieu (2007) apresenta o consumo como lugar no qual os conflitos entre as classes, originados pela participação desigual na estrutura produtiva, ganham continuidade por meio da desigualdade na distribuição e na apropriação dos bens. Assim, consumir é participar de um cenário de intensas disputas pelo que a sociedade produz e pelos modos de usá-lo.

No *Slow Food*, a perspectiva do consumo deve ser entendida no contexto mais amplo da politização das práticas de consumo. Tanto na Itália, quanto internacionalmente, o *Slow Food* parece atuar no que tem sido tipicamente definido como consumo “crítico”, “alternativo”, “ético” ou mesmo “político”. Esses rótulos fazem referência a uma constelação multivariada de fenômenos, tais como a crescente oferta e procura de produtos orgânicos, a existência de um comércio justo relativo a eles e, ainda, a práticas politicamente aperfeiçoadas, como o boicote por parte dos consumidores (DAVOLIO e SASSATELI, 2010).

O alcance global do *Slow Food* insere-o dentro da trajetória da globalização. De acordo com Davolio e Sassatelli (2010), a perspectiva original estética foi colocada em segundo plano para abranger mais explicitamente questões éticas e variedades econômicas da politização do consumo.

A crítica estética analisada por Boltanski e Chiapello (2009) é mais facilmente absorvida do que a crítica ética. Nas palavras de Wilkinson (2006), ocorreu uma dupla resposta dos principais atores da indústria de alimentos diretamente afetados pelo desafio colocado pelos movimentos de comércio justo, em especial, a Nestlé e a Sara Lee. Por um lado, eles têm tentado reposicionar a crítica ética para o terreno estético, no qual demonstraram grande capacidade de absorção de críticas. Nesse sentido, argumentam que a solução está na adoção de critérios de qualidade que possam capturar preços mais expressivos. Por outro lado, essas empresas líderes passaram a absorver a crítica ética representada pelo movimento de comércio justo, particularmente, a *Fair Trade Labelling*

*Organisation* (FLO), cujos critérios envolvem compromisso com o preço estipulado e com as condições de trabalho justo.

Portilho (2009) alerta que as dimensões éticas, política e ideológica estão relacionadas não só aos hábitos de consumo alimentar, mas também à forma de aquisição e de preparo dos alimentos. Dessa forma, a alimentação passa da esfera privada, ligada às preferências individuais, para uma dimensão ética e política, que responsabiliza o consumidor por suas escolhas alimentares na esfera pública.

### **2.3 A Construção Social do Mercado e o *Slow Food***

A construção social do mercado está diretamente ligada ao que Boltanski e Chiapello (2009) exemplificam: a capacidade de absorção da crítica no sistema capitalista, perspectiva que também poderia ser utilizada para analisar os novos movimentos sociais econômicos, como é o caso do *Slow Food*. Ou seja, o capitalismo não só é capaz de absorver a crítica, mas esta é responsável pela própria manutenção do sistema capitalista. Sem ela, o capitalismo perderia o seu poder de adaptabilidade aos diferentes contextos históricos e geográficos.

Em que sentido a constituição do “novo espírito” do capitalismo, identificado por Boltanski e Chiapello (2009), na sua organização interna e nos seus novos mecanismos de mobilização, relaciona-se com a dinâmica do *Slow Food*? Seria possível estabelecer uma ordem de aproximação entre o processo mais geral de mudança contextual do capitalismo e as alterações específicas observadas dentro de um movimento inserido no sistema agroalimentar?

O “novo” espírito do capitalismo se apoia no desenvolvimento do que Boltanski e Chiapello (2009) denominaram de “mundo conexcionista” ou “cidade dos projetos”. No fim dos anos 60 e início dos 70, o capitalismo sentiu a redução do crescimento e da rentabilidade. Por outro lado, a sua crítica estava no auge, como demonstraram os acontecimentos de Maio de 1968, na França. Após a segunda metade da década de 70, o que se observou foi o sumiço repentino da crítica, deixando um espaço livre para a reorganização do capitalismo nas duas décadas seguintes. O papel da crítica, nesse período, limitou-se ao registro das crescentes dificuldades do corpo social.

A partir dessas inquietações iniciais, Boltanski e Chiapello (2009) propõem-se a analisar as mudanças ideológicas que acompanharam as recentes transformações do capitalismo. O recorte temporal da obra abrange os acontecimentos de Maio de 1968 até a



segunda metade da década de 90<sup>33</sup>. Mais do que uma obra descritiva, é proposto um quadro teórico cuja finalidade é compreender a forma como se transformam as ideologias relacionadas às atividades econômicas. Boltanski e Chiapello (2009) são enfáticos ao afirmarem que não empregam o conceito de ideologia no sentido redutor, em certa medida vulgarizado pelos marxistas, mas como: “conjunto de crenças compartilhadas, inscritas em instituições, implicadas em ações e, portanto, ancoradas na realidade” (BOLTANSKI e CHIAPELLO, 2009, p. 33). A ideologia seria, portanto, responsável por formar a base de justificação do “novo” espírito do capitalismo.

A noção de “espírito do capitalismo” é utilizada por Boltanski e Chiapello (2009) porque ela permite que os conceitos de capitalismo e a sua crítica sejam relacionados de forma dinâmica. A necessidade de um “espírito” para o capitalismo advém da própria incoerência do sistema, fato que justifica colocar tal noção no centro da análise. O valor que a maioria dos trabalhadores recebe pela venda da sua força de trabalho constitui, no máximo, uma razão para ficar no emprego, e não para se dedicar a ele. Como pensar o engajamento pessoal em um sistema que não se justifica pelos seus resultados materiais? Boltanski e Chiapello (2009) chamam de “espírito do capitalismo” a ideologia que justifica o engajamento no mesmo. Para ocorrer o engajamento, “o capitalismo precisa ter condições de dar a essas pessoas a garantia de uma segurança mínima em verdadeiros santuários onde é possível viver, formar família, criar filhos etc.” (BOLTANSKI e CHIAPELLO, 2009, p. 39).

Em análise sobre os novos cenários das dinâmicas agroalimentares no sistema capitalista, Wilkinson (2006) procura entender a tensão entre crítica e co-optação, entre mercados e movimentos sociais, entre os circuitos comerciais alternativos e os *mainstream*, no qual existiriam estratégias distintas, elaboradas por grupos subalternos no contexto rural, baseadas, respectivamente, nas críticas estéticas e sociais com suas diferentes formas de justificação e de negociação.

Para Wilkinson (2006), em um cenário no qual a perspectiva de mercado é adotada, até mesmo as estratégias com base em críticas radicais aos valores dominantes sofrem a ameaça de apropriação pelo *mainstream* capitalista. Exemplo disso seria a endogeneização da crítica estética, já destacada por Boltanski e Chiapello (2009), através de segmentação de mercado, situação que se evidencia na adoção, pela indústria de alimentos de forma geral e por grandes varejistas, de valores associados com a natureza, a tradição e a produção

---

<sup>33</sup> Embora o espaço da pesquisa seja a França, os autores defendem que há boas razões para se acreditar que os acontecimentos vivenciados no país, em boa medida, representam as mudanças ideológicas que ocorreram na reestruturação do capitalismo em outros países.

artesanal. Em outra vertente, a endogeneização da crítica ética pode ser entendida como a extensão da responsabilidade social corporativa, que passa a incluir estratégias de comércio ético. Por outro lado, os valores construídos nesses mercados podem ressurgir na forma de “novos movimentos sociais”, como no caso do *Slow Food*, que poderia ser entendido como o reaparecimento da crítica estética, ou ainda do Movimento de Economia Solidária, que reposiciona a crítica ética.

Mas a constituição do *Slow Food* está relacionada com dinâmicas mais abrangentes do capitalismo no “mundo conexcionista” ou da “sociedade em rede”. Para analisar essa hipótese, será utilizado tanto o material institucional do *Slow Food*, que poderá auxiliar na caracterização do movimento, quanto às falas coletadas em entrevistas com membros do movimento no Brasil e, ainda, relatos dos mesmos e dados colhidos na observação participante.

O primeiro passo para entender as peculiaridades do movimento é observar, nos discursos de lideranças do *Slow Food*, como os mesmos se referem à dinâmica de redes:

Acho que é uma coisa importante, uma das riquezas do *Slow*, é que os *Convivia* são múltiplos: não são só de produtores, nem só de *chefs*, nem só de acadêmicos. Isso é uma das grandes riquezas do *Slow*, que é diferente dos outros movimentos. A gente tem um monte de movimentos. Na verdade, o *Slow* é uma rede de redes. Quase todo mundo aqui está em outras redes, e, nessas redes, ou só fala com produtor, ou só fala com acadêmico, ou só fala com *chefs*. Então, acho que uma das grandes riquezas do *Slow Food* é que a gente se entremeia, que a gente tem diversos olhares.<sup>34</sup>

Vários membros se referem ao *Slow Food* como uma rede. Mas qual o significado da expressão “redes de redes”? O *Slow Food* consegue realmente agregar atores de diferentes movimentos sociais? Ao que tudo indica, *chefs*, produtores rurais e acadêmicos são parte do complexo organizacional que é o movimento liderado por Petrini. A disposição de seus membros e suas “paixões” e “interesses” em terras brasileiras se configuram como objeto privilegiado desta pesquisa.

Mas a ideia de uma rede eficiente, para os membros do *Slow Food* não se operacionaliza. Entre as razões apontadas, há problemas no que tange à circulação de informação entre os vários atores, como destaca a fala abaixo:

---

<sup>34</sup> Fala de Rosângela Cintrão, gravada pelo autor durante a reunião da delegação brasileira que participou do Terra Madre/Turim, em novembro de 2012.

Dentro das três propostas dos dez mil: dez mil hortas, dez mil produtos catalogados, e foram dez mil comunidades do alimento e convívio, e, hoje, a gente tem dois mil *Convivia* e duas mil e quinhentas comunidades do alimento. E a ideia foi de que os *Convivia* se tornem comunidades, e as comunidades se tornem *Convivia*, ou seja, essa coisa da rede, essa coisa da integração. Uma coisa que eu percebo é que, dentro da própria rede, muitas pessoas não têm claro o que é o *Slow Food*, quais são as propostas do *Slow Food* quando a gente fala de *fish*, de *cheese*, o que é realmente o *convivium*, o que é realmente o “Terra Madre”, e muitas pessoas da própria comunidade não se associaram. Então, acho importante que a gente envolva isso, que as pessoas das comunidades se sintam pertencendo ao movimento, e que as pessoas dos convívios tenham mais conhecimento dos trabalhos das comunidades. É o momento da gente fazer essa união dos dois lados, e que essas informações circulem pra que o movimento se fortaleça na sua rede.<sup>35</sup>

Sobre a disseminação de informações no *Slow Food*, Laudan (2004) sugere colocar em prática a estratégia do *terroir* francês. O movimento liderado por Petrini priorizou a educação gastronômica. Tal posição defende que o consumidor compre produtos diferenciados, além dos disponibilizados pelo “Modernismo Culinário”. O problema estaria no fato de que poucos consumidores querem fazer isso. Em vez disso, muitos não desejam gastar o seu dinheiro somente com alimentos. Laudan (2004) afirma que, para criar um mercado de comidas de luxo, as pessoas precisam ser treinadas a reconhecerem e a gostarem de produtos específicos, fato que explicaria os vários programas criados pelo *Slow Food* para ensinar gosto às crianças, os laboratórios e *workshops* para adultos estudarem os diferentes gostos da comida e a própria criação da Universidade da Ciência Gastronômica, na Itália.

Mas os membros do *Slow Food* precisam ser treinados? Para responder a essa questão, deve-se verificar como a informação é construída, disseminada e ressignificada dentro do movimento. Dada a complexidade organizacional do *Slow Food*, seus membros precisariam adquirir um conhecimento “perito”. Para Giddens (1997), na sociedade moderna, a especialização é um fenômeno cada vez mais penetrante. O perito seria qualquer pessoa que utiliza, com sucesso, as habilidades específicas ou um conhecimento que o leigo não possui. Como apontaram Douglas e Isherwood (2009), é possível pensar os bens como possibilidade de acesso à informação, permitindo dizer que há uma disputa relacionada às oportunidades de

---

<sup>35</sup> Entrevista concedida ao autor por Cenia Salles, em outubro de 2012.

participar do seu compartilhamento. No *Slow Food*, a informação poderia ser vista como um mecanismo de poder, de inclusão e de exclusão. Como apontam os autores: “O homem precisa de bens para comunicar-se com os outros e para entender o que se passa à sua volta.” (DOUGLAS e ISHERWOOD, 2009, p. 149). Ao que tudo indica, a bricolagem de informação do *Slow Food* conduz à criação de distintos movimentos internos. Seria como dizer que as diferentes combinações de informação constroem diferentes valores e éticas.

Da necessidade de conhecimento perito surge o complexo aparelho organizacional do *Slow Food*, bem como o processo de cientificização e de gastronomização da comida. Os dados da pesquisa levam a crer que os *chefs* de cozinha possuam conhecimento privilegiado sobre o campo de atuação no qual o *Slow Food* se insere, questões que serão tratadas com mais detalhes no quarto capítulo desta tese.

Em outros termos, para processar as informações sobre os valores éticos propostos pelo *Slow Food* (bom, limpo e justo), o sujeito adepto não precisaria refletir sobre as suas práticas. Porém, nota-se, através dos dados da pesquisa empírica, que a informação não é simétrica entre os membros do *Slow Food*. Consequentemente, a diferenciação entre o acesso e/ou o processamento da informação implicaria em diferentes níveis de reflexividade e, de certa forma, no distanciamento dos valores que estavam na origem do movimento. Tal abordagem permite outro questionamento: seria a difusão diferenciada da informação um dos geradores da especificidade do *Slow Food* no Brasil, comparado ao da sua matriz italiana? É possível dizer, com certo grau de certeza, que os membros do *Slow Food* precisam de muita informação para apreciar o bom, o limpo e o justo. Se entendermos que o gosto está ligado à cognição ou à informação, a diferenciação no acesso à informação implicaria também em diferentes percepções e experiências com o sabor.

Além das dificuldades relacionadas à falta de informação, é possível apontar que existem implicações referentes à coordenação de ações e de atores dentro da própria rede do *Slow Food* no Brasil, como podemos observar na fala de um dos membros do *Slow Food*, descrita abaixo:

A provocação que eu tinha feito não era pra ter a resposta a partir da Itália. Quem é a organização *Slow Food*? Vai conversar com o Petrini aqui na Itália? É isso? Ou tem um corpo próprio? E o diálogo com as comunidades pressupõe que o *Slow Food* incorpore também demandas dessas comunidades? O *Slow Food* vai dialogar com a pauta, com a demanda dessas comunidades? O *Slow Food* vai dialogar com essas comunidades, do ponto de vista da extensão dessas políticas públicas, para poder facilitar, para que o

queijo cru possa ser comercializado, para que a semente possa ser comercializada? Eu estou dando só uns exemplos. Do ponto de vista de organização, com quem que se dialoga? Não sei se faz parte da filosofia do *Slow Food* não ter uma organização própria. Os produtos que nós trabalhamos têm tudo a ver com a filosofia *Slow Food*, mas aí olha as comunidades, pintou essa oportunidade de fazer essa relação, com quem que vai conversar? Tem uma agenda que vai trabalhar em cima desses desafios e organizar? Essa reunião aqui, quem que organizou essa reunião? Tem uma coordenação da delegação brasileira que puxou essa reunião? Nós íamos embora, todo mundo, sem ter uma conversa dessas. Então, algo aí está faltando para poder organizar. Eu sei que foi espontânea, eu ajudei a organizar. É legal quando as coisas nascem assim, espontâneas, mas quando você tem desafios, tem metas para cumprir, um mínimo de organização é um pouco necessário. Eu estou preocupado que tem uma agenda daqui pra frente e que tenha que ter uma proposta concreta, concretamente. Quando tem um conjunto de delegados e esses delegados têm como primeira ordem do dia trabalhar essas metas e pensar formas de como organizar melhor esse negócio, essa agenda.<sup>36</sup>

A fala de um dos membros do *Slow Food* durante a reunião da delegação brasileira no “Terra Madre” 2012, questiona o direcionamento do *Slow Food* no Brasil, bem como a forma e os meios utilizados para conduzir o movimento em todo o território. O posicionamento deste informante foi sucedido pela resposta da coordenação<sup>37</sup> do *Slow Food* no Brasil:

Eu vou responder como brasileira e pessoa que trabalha no *Slow Food*. O *Slow Food* está estruturado assim também, de certa forma, nos territórios; como a gente trabalha, nós discutimos aqui; a gente tem os *Convivia* que são os primeiros representantes locais, que são sócios, uma associação, a associação é representada no território através dos seus sócios. Então, você mesmo dizia: ah! Nós já realizamos atividades que são o *Slow Food*. Vocês podem criar um *Convivium* e serem os representantes locais do *Slow Food*. No início, se for preciso, se naquele território não tenha um *Convivium*, não tenha um grupo de sócios, mas existe um grupo de sócios próximos e mais

---

<sup>36</sup> Fala de Nilton, gravada pelo autor durante a reunião da delegação brasileira que participou do “Terra Madre”/Turim, em novembro de 2012.

<sup>37</sup> Deve-se destacar que, em 2013, ocorreram mudanças na coordenação do *Slow Food* no Brasil. Saíram Mariana Guimarães e Lia Poggio e assumiram Glenn Makuta, responsável pela filiação de novos membros, e Valentina Bianco, pela supervisão das atividades no Brasil.

forte, que é o grupo de São Paulo, esse grupo pode interagir pra explicar e pra passar as informações da filosofia que, pouco a pouco, vai ser assimilada. E é claro que nessa reunião a gente falou de milhares de assuntos, e isso já dá pra entender que o *Slow Food* aborda questões muito amplas; que seja difícil até pra que seja assimilado dentro do território. Então, o *Slow Food* parte como estrutura do convívio que está em contato com os produtores ou que são os próprios produtores.

Temos o exemplo do umbu, tem o exemplo do Licuri, que eles são convívios que são realmente ativos. Aliás, o Licuri foi o fato deles terem tão ativos como convívio que ativaram a gente pra criar a fortaleza do Licuri. Estamos começando muito timidamente. Além dos convívios, tem os grupos de trabalho. Em relação ao queijo, temos um grupo de trabalho que está se articulando em nível nacional e que foi possível fazer reuniões até aqui, com o Piero, para decidir mesmo qual vai ser a incidência política do *Slow Food* na questão dos queijos. Nós estamos articulando tanto em termos territoriais como em termos temáticos. Está nascendo aqui a semente da questão indígena pra começar a se articular. Como escritório no Brasil, a ideia é dar apoio, a base pra que esses grupos consigam encontrar o caminho para se articularem.

Nós partimos da base, que são os sócios, que são as pessoas que estão no território e que interagem entre si. A agenda, qual é a agenda? A agenda nós construímos para saber qual é o caminho que o *Slow Food* quer tomar no Brasil. Foi o que a gente discutiu aqui na reunião. Nós preferimos mais reunir em grupos de temáticas, com o pessoal do Congresso; o pessoal da “Arca” está fazendo os encontros paralelos. Foi bom a gente fazer essa reunião pra que nós pudéssemos articular as diversas coisas que estão acontecendo aqui<sup>38</sup>.

Conforme Boltanski e Chiapello (2009), todas as organizações sociais são submetidas ao imperativo de justificação e tendem a incorporar a referência de um tipo de convenção muito geral, orientada para um bem comum, com pretensão à validade universal. Várias tipologias de “cidades”<sup>39</sup> são criadas pelos autores para orientar a análise da justiça nos

---

<sup>38</sup> Fala de Mariana Guimarães, gravada pelo autor durante a reunião da delegação brasileira que participou do Terra Madre/Turim, em novembro de 2012.

<sup>39</sup> De acordo com Wilkinson (2008), o conceito de “cidades”, usado por Boltanski, serve para descrever o aparecimento, ao longo da história, de formas diversas de bem-estar legítimo, também denominado de “mundo” ou “*grandeurs*”. Cada mundo é baseado em diferentes formas de qualificação e submetido a diferentes formas de justificação.

diversos momentos vivenciados pelo capitalismo. Assim, tais imperativos de justificação podem ser modelizados pelo conceito de cidade. São identificadas, na sociedade contemporânea, seis lógicas de justificação e seis cidades. Dois tipos de fontes são utilizados para definir as “grandezas”: dados empíricos, colhidos por um trabalho de campo, que fornecem um *corpus* de argumentos, e constructos da filosofia política, que possuem um nível elevado de coerência lógica.

Mas por que Boltanski utiliza o termo “cidades”? Ele representa o conceito de “cidades”, criado por Santo Agostinho, para descrever o aparecimento, ao longo da história, de formas diversas de bem-estares legítimos, também denominados de “mundo” ou “*grandeurs*”. Cada mundo é baseado em diferentes formas de qualificação e submetido a diferentes formas de justificação. Wilkinson (2008) destaca que, embora sejam constructos históricos, os mundos propostos por Boltanski não devem ser definidos dentro de um *continuum* evolutivo ou implicitamente hierárquico, como variante de tipologias tais como a do tradicional ou moderno, e tampouco devem ser relacionadas a grupos sociais específicos. Os indivíduos se moveriam dentro e fora de diferentes mundos, organizações e instituições que exibem sua presença simultânea.

O “Mundo Doméstico” seria o mais relevante no que diz respeito à análise econômica, mais especificamente, do sistema agroalimentar:

A legitimação dos diferentes mundos procede por justificação e qualificação internas e por negociação externa [...] Enquanto há uma lógica interna dentro de cada mundo, pela qual as ações são qualificadas, justificadas e postas em teste, qualificações ou “pontes”, baseadas em princípios reconhecidos no interior de diferentes grupos, abrem caminho para a mútua justificação de diferentes mundos. (WILKINSON, 2008, p. 110).

Na “cidade inspirada”, a grandeza se encontra na distinção do santo que ascende a um estado de graça, ou mesmo de um artista que recebe inspiração. As manifestações inspiradas são: santidade, criatividade, senso artístico e autenticidade. Constituem a forma privilegiada de expressão. Já na “cidade doméstica”, a grandeza das pessoas depende da sua posição hierárquica numa cadeia de dependências pessoais. A grandeza, nesse caso, é o ancestral, o pai, a quem todos devem respeito e fidelidade. A grandeza só depende da opinião alheia na “cidade da fama”, ou seja, da quantidade de pessoas que concedem crédito e estima. Na “cidade cívica”, o grande é o representante de um coletivo cuja vontade geral ele exprime. O sucesso na prova do mercado concorrencial é a marca da “cidade mercantil”, ou seja, o grande

é aquele que enriquece com o sucesso na prova do mercado. E, na “cidade industrial”, a grandeza se fundamenta na eficácia e determina uma grandeza de capacidades profissionais (BOLTANSKI e CHIAPELLO, 2009).

Verifica-se que, na medida em que os valores estéticos, sociais e ambientais são cada vez mais canalizados através do mercado, ou melhor, através do veículo de transações econômicas, não há, em princípio, limite para o processo de *framing* e *overflowing*, envolvendo permanente negociação e conflito entre os principais atores do movimento social. Ao mesmo tempo, tanto o movimento social quanto os atores principais são mobilizados em torno de questões de governança (WILKINSON, 2006). No *Slow Food*, a filosofia do “bom” representaria os valores estéticos; o “justo”, os valores sociais; e o “limpo”, os novos valores ambientais.

Boltanski e Chiapello (2009) procuram identificar quais convenções e modos de referência ao bem comum são tomados de empréstimo pelo terceiro espírito do capitalismo<sup>40</sup>, o qual se encontra, atualmente, em formação. Os novos discursos justificativos capitalistas não se traduzem em nenhuma das seis cidades. Será necessário propor uma “sétima cidade” que crie equivalências e que justifique posições relativas de grandezas num mundo em rede.

De acordo com Wilkinson (2006), o Estado tem sido, tradicionalmente, o foco das demandas dos movimentos sociais, mas, na sociedade em rede, a sua centralidade está, agora, posta em questionamento, em dois níveis: por um lado, tanto as reformas institucionais quanto a transnacionalização das operações corporativas, que têm acompanhado a globalização, têm enfraquecido a autoridade dos estados nacionais. Por outro lado, como vimos em nossa discussão anterior, a governança, em escala global, tem sido amplamente assumida por agentes privados, na forma de sistemas de regulação voluntários que determinam o acesso e as regras de participação em diferentes mercados. A esse respeito, os estados estão, em grande parte, assumindo papel de líderes, com organizações multilaterais (OMC, FMI, Banco Mundial) cada vez mais responsáveis pela concepção institucional e pela monitorização do sistema como um todo. Os movimentos sociais e suas organizações têm refletido essa

---

<sup>40</sup> Para Boltanski e Chiapello (2009), o primeiro espírito do capitalismo está associado à pessoa do burguês empreendedor, uma estrutura essencialmente familiar em que os empregados conheciam pessoalmente seus patrões e, em grande medida, o destino da empresa estava atrelado ao destino da família. O segundo espírito do capitalismo teve seu pleno desenvolvimento entre os anos 1930-60 e sua organização centra-se na figura do diretor e dos executivos que comandam a grande empresa capitalista centralizada e burocratizada, fascinada pelo gigantismo. Aqui perde espaço a organização familiar e entra o quadro de acionistas anônimos. Já o terceiro espírito do capitalismo tem a mesma forma do capitalismo globalizado em que as novas tecnologias são colocadas em prática.



mudança com campanhas contra as corporações transnacionais e a OMC, promovendo fóruns globais como alternativas para o direito internacional e do Regulamento (Protocolo de Kyoto, Convenção sobre a Biodiversidade etc.).

As bases empíricas para se entender a ordem de justificação do *Slow Food* podem ser observadas em um *corpus* de discurso dos seus adeptos.

As inúmeras referências do *Slow Food* como um organismo que se constitui em uma ampla rede não se autojustificam. O que se entende, afinal, por rede? Quais as especificidades da sociedade que possui esse tipo de constituição conexcionista? Para começar a responder tais questões, procura-se, a seguir, apresentar um conjunto de teorias sobre a temática.

## **2.4 Poder e Informação na Estrutura de Rede**

O conhecimento e a informação sempre foram elementos importantes em todas as formas de desenvolvimento, tendo em vista que o processo de produção, em grande medida, está ancorado nos mesmos. No entanto, “O que é específico ao modo informacional<sup>41</sup> de desenvolvimento é a ação de conhecimentos como principal fonte de produtividade.” (CASTELLS, 1999, p. 54). Posição semelhante é defendida por Boltanski e Chiapello (2009). Na análise dos discursos empresariais, é colocada, em primeiro plano “a importância da informação como fonte de produtividade e lucro” (BOLTANSKI e CHIAPELLO, 2009, p. 104). A partir do estudo do caso francês, os autores ressaltam que, no mundo em rede, há uma correlação direta entre capital social e capital informacional. Isto quer dizer que a informação é, ao mesmo tempo, resultado e condição para a multiplicação de conexões, de tal maneira que a desigualdade de informação é cumulativa. O “grande” da “cidade dos projetos” deve distribuir com a sua equipe os bens raros aos quais têm acesso, e o bem mais importante que ele possui é a informação.

---

<sup>41</sup> O modo ou sociedade informacional é caracterizado pela deterioração generalizada das condições de trabalho e de vida para os trabalhadores. Essa deterioração assume formas diferentes nos diferentes contextos: o aumento do desemprego estrutural na Europa; a queda dos salários reais; o aumento da desigualdade; a instabilidade no emprego nos Estados Unidos; o subemprego e a maior concentração de força de trabalho no Japão; a “informalização” e a desvalorização da mão de obra urbana recém-incorporada nos países em desenvolvimento; e crescente marginalização da força de trabalho rural nas economias subdesenvolvidas e estagnadas. Essas tendências são o resultado da reestruturação atual das relações capital-trabalho, com a ajuda das poderosas ferramentas oferecidas pelas novas tecnologias da informação e facilitadas por uma nova forma organizacional: a empresa em rede (CASTELLS, 1999).

A centralidade do conhecimento no processo de formação dos membros do *Slow Food* pode ser verificada na fala de um dos delegados brasileiros presentes no Congresso de Turim, em entrevista ao autor:

Durante a reunião com Carlo Petrini, foi muito bacana. Ele propôs uma coisa que, caramba, eu já martelei isso tanto em outros encontros. Eu já martelei isso tanto, desde 2010, que é a capacitação de lideranças. Eles vão abrir um espaço na universidade em Pollenzo e têm um plano de receber líderes de *Convivium* para capacitação. Isso é muito importante; muitas pessoas, muitas vezes, não têm nem ideia de como abrir um *Convivium*, acham que é uma coisa super complexa, quando, na verdade, é super simples <sup>42</sup>.

O acesso à informação é um aspecto importante. Um dos membros fala da importância Da tradução do material do *Slow Food*, que existe em outras línguas, para o Português:

Outra coisa, nós vamos estar fazendo a tradução do material que estão em outras línguas e não chegaram ao Brasil ainda, porque atinge vários nichos de comunidades diferentes que nós temos, inclusive os jovens <sup>43</sup>.

Uma coisa que eu queria sugerir para o “Terra Madre *Day*” é que, hoje, nós temos quinhentos sócios; nós temos condição de enviar quinhentas cartas. Mandar cartas para os sócios ativos e inativos, explicar sobre o Congresso <sup>44</sup>.

Para Labelle (2004), o foco inicial do *Slow Food* foi o de difundir o conhecimento sobre a qualidade de alimentos locais e das comidas típicas como forma de resistir à expansão do *Fast Food*. Ou seja, através do conhecimento, poder-se-ia alterar a consciência e a ação dos indivíduos. Para ela, o fato do *Slow Food* conectar ecologia e gastronomia também fez com que o movimento ampliasse sua atuação para além das questões alimentares.

Através do debate presente neste Capítulo, podemos pensar em dois níveis de rede no *Slow Food*: um é o da própria organização do movimento, sua hierarquia, suas várias facetas (Universidade das Ciências Gastronômicas; *Convivium*; “Terra Madre”; “Arca do Gosto”

---

<sup>42</sup> Fala de Bernardo Simões, gravada pelo autor durante a reunião da delegação brasileira que participou do Terra Madre/Turim, em novembro de 2012.

<sup>43</sup> Fala de Bernardo Simões, gravada pelo autor durante a reunião da delegação brasileira que participou do Terra Madre/Turim, em novembro de 2012.

<sup>44</sup> Fala de Bernardo Simões, gravada pelo autor durante a reunião da delegação brasileira que participou do Terra Madre/Turim, em novembro de 2012.

etc.); o outro está relacionado com as práticas locais dos membros do *Slow Food*, pelas quais os mesmos são estimulados a optar por circuitos curtos de comercialização, o que, na prática, inviabilizaria o comércio “justo” de comunidades rurais menos favorecidas, longe dos grandes centros urbanos.

### **CAPÍTULO III - RITUAIS, EVANGELIZAÇÃO CARISMÁTICA E O *SLOW FOOD***

Religião e comida sempre tiveram proximidade. É possível ver, na Bíblia do cristianismo, fortes ligações entre as práticas religiosas e a constituição de regras alimentares. Soler (1998) destaca que a história do povo hebreu está alicerçada na promessa da Terra Prometida, na busca de uma “terra que emana leite e mel”. São justamente a comida e os recursos alimentares que definem a terra prometida: “o que jorra não é nem mel, nem leite, é água. Mas a água conduz ao resto, tanto ao real como na língua. A terra prometida é o antideserto.” (SOLER, 1998, p. 80). A terra é representada pelo leite, o alimento básico dos nômades hebreus, e pelo mel que, para a civilização que desconhece o açúcar, representa a doçura da vida.

Nas palavras de Carneiro (2005), a identidade religiosa, em várias situações, também é uma identidade alimentar. Judeus e muçulmanos, por exemplo, não comem carne de porco. Todo hinduísta é vegetariano. No cristianismo, é possível observar cerimônias sagradas em torno da ingestão do pão e do vinho. Na origem da explicação judaico-cristã para a queda de Adão e Eva, nota-se que a maior proibição era comer do fruto proibido.

Para Soler (1998), através de uma leitura atenta da Bíblia, é possível entender a racionalidade por detrás das práticas alimentares da sociedade hebraica: Deus propõe uma aliança com o povo hebreu, a qual implica uma relação de obediência absoluta por parte dos contratantes. As regras alimentares, nesse período, possuem a mesma importância que os cultos e que todas as atividades sociais; fazem parte da rede de obrigações e de proibições relacionadas com a revelação que Moisés recebeu no Sinai, definida pelo termo “Lei”:

A Lei de Moisés, exposta nos primeiros cinco livros da Bíblia, seção que a tradição judaica chama justamente de Lei (a Torá), funda-se sobre a ideia essencial de que a abolição das distinções é um mal. Um animal que oscila entre duas categorias, que, por exemplo, confunde as fronteiras entre animais do ar e os da água, não pode ser consumido. Os animais foram criados “cada um segundo sua espécie”. Os que pertencem a duas espécies diferentes têm a marca de uma intervenção do Mal na Criação (o mito do Gênesis atribui esse papel à serpente). (SOLER, 1998, p. 85).

Para alcançar a santidade, de acordo com Douglas (1991), o indivíduo deve saber distinguir as categorias da criação e ter a capacidade de discriminar e de ordenar. É assim que o cumprimento de todas as regras relativas à moral sexual pode levar à santidade. O incesto e o adultério no Pentateuco<sup>45</sup> são contrários à santidade, porque se opõem à ordem. A moral não entra em conflito com a santidade, mas a santidade consiste em separar mais aquilo que deve estar separado.

Outro aspecto relevante na cultura hebraica é o processo de construção da ordem do mundo. Há, por exemplo, relação direta entre os tabus sexuais e os alimentares:

Uma mulher não pode ser, ao mesmo tempo, para o mesmo homem, a mãe e a esposa, ser híbrida. As relações sexuais devem ser dissociadas das relações de parentesco. É algo relacionado com a ordem do mundo. O tabu do incesto não é mais fundamentado em considerações de ordem médica do que as proibições alimentares. (SOLER, 1998, p. 86).

A prática citada esclarece outra restrição presente na Bíblia quando se diz: “não cozerás o cabrito no leite de sua mãe”. Nesse caso, a ideia seria de evitar o “incesto culinário”, já que existiria o risco de colocar uma mãe e um filho no mesmo caldeirão, da mesma forma que o filho e a mãe não podem ocupar a mesma cama. Ou seja, o ideal de “pureza” é recorrente em toda a Bíblia, e a busca por animais perfeitos para as oferendas se apresenta como uma projeção do ideal de conduta para todos os crentes. Alimento e pessoa se confundem como partes de oferendas agradáveis a Deus:

Nestes termos, um animal só poderia ser consumido se não apresentasse qualquer defeito físico. Para Soler (1998), a “integridade” pode ser entendida como um componente da “pureza”. Sendo assim, um alimento vegetal é tanto mais puro quanto mais próximo ele é do seu estado original. Os alimentos derivados, que passaram por uma elaboração modificando seu caráter natural, ainda que sejam comestíveis, não poderiam fazer parte dos sacrifícios.

Verifica-se que cada cultura procura construir as suas próprias noções de impureza, que se opõem às noções de estrutura positiva, aquela que se tenta legitimar. Seria contrassenso apresentar uma mistura confusa entre o sagrado e o impuro, mas há casos em que a religião sacraliza, muitas vezes, coisas impuras que haviam sido rejeitadas (DOUGLAS, 1991).

---

<sup>45</sup> O Pentateuco é nome dos cinco primeiros livros da Bíblia cristã; na tradição judaica os mesmos livros são denominados de Torá.

Em palestra proferida na UFRJ em 26 de junho de 2012, o líder do *Slow Food*, destaca a relação do alimento com o sagrado. Na lógica do movimento criado por ele, observa-se a ênfase no caráter simbólico das práticas alimentares. Para ele, o homem, em diversos momentos da história, teria sacralizado sua relação com os alimentos. Em geral, os contatos eram mediados por produtos provenientes da terra, ou por animais, o que implicaria dizer que o campo da gastronomia não se restringe ao ato de transformar o alimento em comida. O gastrônomo teria que ser portador de um conhecimento abrangente e entender as relações e significados do alimento desde início do processo produtivo.

O alimento é estritamente relacionado ao aspecto sagrado. O aspecto sagrado do alimento é determinante da nossa humanidade. Na nossa religião, a nossa mediação com o divino se dá através de quê? Através do pão, através do vinho. Em outras sociedades, por exemplo, na meso-americana, essa mediação se dá pelo milho; na Ásia, se dá pelo arroz. Antes do surgimento da agricultura, doze mil anos atrás, essa mediação com o sagrado se dava através dos animais. Eram os animais que representavam o sagrado. Então, em toda a história da humanidade, temos essa relação do alimento como uma relação de valor. Essa premissa é visada a entendermos essa visão holística da gastronomia<sup>46</sup>.

Ao se referir à pureza dos animais herbívoros e à impureza dos carnívoros e onívoros, a Bíblia já adiantava a disputa, travada, atualmente, entre os defensores do consumo de carne e aqueles que condenam tal prática. Vejamos as citações que sintetizam tal posição:

Deus concedeu uma alimentação muito precisa aos animais que ele acabou de criar: “A todas as feras, a todas as aves do céu, a tudo que rasteja sobre a terra, a tudo que é animado de vida, eu dou como alimento toda a relva verde” (Gn 1.30). Devemos entender toda relva verde e, apenas, a relva: nada de animais que se comam entre eles, que se matem para se devorar, eles são “animados de vida” como o homem. Os carniceiros não foram previstos nos planos de Deus. São os mais impuros entre os animais impuros. (SOLER, 1998, p. 88).

Demarcada a relação entre comida e religião, deve-se destacar que utilizaremos o termo “Evangelificação Carismática” para definir as práticas institucionalizadas pelo movimento liderado por Carlo Petrini. O *Slow Food* não seria propriamente uma religião, mas

---

<sup>46</sup> Carlo Petrini, trecho da palestra proferida em 26 de junho de 2012, assistida e gravada pelo autor.

seus ideais, liderados por Petrini, inspiraria um processo de evangelização. O *Slow Food* e seus vários projetos ligados à produção de produtos embutidos, a base de suínos, bovinos e ovinos, conquistou opositores dentro dos movimentos sociais ligados ao bem-estar animal por defender e incentivar o consumo de animais, mesmo respeitando a lógica do bom, limpo e justo provocaram a ira de alguns. Durante a realização do “*Salone del gusto*” e do “Terra Madre 2012”, em Turim, um grupo de ativistas do movimento bem-estarista denominado “BioViolenza” distribuiu informativos (Figura 4) propondo a criminalização do tratamento e do consumo de animais. Tais críticos definem o *Slow Food* e seus eventos como “massacre sustentável”, numa analogia à morte de animais em um movimento pretensamente sustentável. São contrários ao financiamento do Ministério da Agricultura, da administração da região do Piemonte e da Prefeitura de Turim para a “a celebração de um massacre”.

**Figura 4** Informativo crítico sobre o consumo de animais



**Fonte:** Informações disponíveis em <http://bioviolenza.blogspot.com.br/>. Acesso: 01/12/2012.

De acordo com Soler (1998), “não é só a comida dos animais que Deus fixou de maneira precisa, mas também a dos homens. [...] Do mesmo modo que os animais, eles não

têm direito de comer os seres vivos. Adão e Eva foram criados como vegetarianos.” (SOLER, 1998, p. 89).

Noé foi o primeiro autorizado a comer carne; ao lhe permitir o direito de comer animais, Deus acrescentou: “mas não comereis a carne com sua alma, isto é o sangue” (Gênesis 9.4 p.45, BIBLÍA DE JERUSALÉM, 2002). De acordo com Soler (1998), fica mantida, assim, a distância fundamental que separa o homem da divindade. Além da separação entre homem e Deus, o povo “escolhido” não deveria se misturar com outros povos. A distinção era uma forma de reforçar a sua identidade. Na ordem de mundo em que tudo se funda em uma rede de “separações”, o povo hebraico não deveria se misturar com os outros povos. Ele é definido como “um povo que habita à parte e não é classificado entre as nações” (Números 23,9 BIBLÍA DE JERUSALÉM, 2002). Em última instância, pouco importa de que é constituída a comida, desde que ela seja diferente da dos povos que os rodeavam.

Essa diferenciação ocorria de maneira específica, através da comida. Elias e Scotson (2000), ao contarem a história da constituição das castas na Índia, destacam que os brâmanes indianos foram acostumados, desde pequenos, a uma política de exclusão. A renúncia em comer carne de boi teria ocorrido entre os anos 100 a.C. e 100 d.C., por medo do prestígio dos concorrentes missionários budistas. Com isso, as vacas passaram a assumir o símbolo de animais sagrados:

O fortalecimento do tabu contra o abate e o consumo de animais ratificou sua condição de párias. Os açougueiros, trabalhadores de curtume, pescadores, carrascos, garis e outros grupos ocupacionais similares ficaram vistos como seres humanos cujo contato contaminava os demais. (ELIAS; SCOTSON, 2000, p. 48).

Existem tabus e proibições no *Slow Food*? As informações da pesquisa indicam que há forte distinção entre o alimento puro e o impuro, com a reprovação da utilização ou consumo de produtos impuros. Na fala abaixo, Petrini condena certas práticas alimentares presentes na sociedade contemporânea:

Nós não comemos computadores, comunicação ou a gastronomia que passa na TV. Nós comemos batatas, berinjelas, produtos do campo. Aquela gastronomia da televisão é pornografia alimentar, nós queremos outra visão da gastronomia, uma gastronomia diferente, com educação. (PETRINI, 2012).



Há fortes críticas, no discurso de Petrini, em relação ao papel dos meios de comunicação e da publicidade de forma geral, pois estes meios seriam responsáveis por difundir uma “pornografia alimentar” e práticas alimentares impuras. A sociedade contemporânea precisaria de uma nova visão da gastronomia para fazer frente aos interesses das grandes redes de *fast food* e seu poder publicitário.

Há uma relação direta do *Slow Food* com a publicidade alimentar. O movimento faz críticas diretas à volumosa quantidade de dinheiro gasto em campanhas publicitárias pelas redes de *Fast Food*, como a KFC, o Burg King e o McDonald’s, e por conglomerados alimentares, como a Pepsico, a Kraft, a Unilever e a Nestlé. A defesa da “educação pelo gosto” implica a crítica ao que considera uma “deseducação” realizada através da mídia.

Atrás dos símbolos, existe uma realidade que lhe dá significação. Em certa medida, os ritos traduzem alguma necessidade humana, algum aspecto da vida social que nos rodeia. Durkheim (1996) destaca que todas as nossas relações são permeadas por “representações” e por “atitudes rituais”:

Na base de todos os sistemas de crenças e de todos os cultos, deve necessariamente haver certo número de representações fundamentais e de atitudes rituais que, apesar da diversidade de forma que tanto umas como as outras puderam revestir, têm sempre a significação objetiva e desempenham por toda parte as mesmas funções. (DURKHEIM, 1996, p. X).

Nosso retorno à literatura sobre o ritual se fundamenta no fato de observamos que os rituais presentes no *Slow Food* podem se assemelhar a práticas religiosas<sup>47</sup> relacionadas à tentativa de busca de um alimento “natural”, à manutenção de um saber culinário tradicional, ao ritual de valorização do preparo, ao comer sem pressa, assim como à negação da alimentação *Fast Food*, considerada profana.

---

<sup>47</sup> A história alimentar estadunidense está permeada pela relação entre “moral”, “religião” e “alimento”. O movimento de reforma alimentar, nos anos de 1830 e 1840, por exemplo, defendia que alguns alimentos, aos quais a ciência atribuíra efeitos nocivos, deveriam ser excluídos das refeições, e que uns dos principais fins era alcançar a pureza moral. De acordo com Levenstein (1998), o pregador protestante William Sylvester Graham foi o mais célebre representante dessa corrente. A defesa moral de algumas categorias de alimento se aproxima das tendências intelectuais românticas da época: “as ideias de Graham e, mais particularmente, sua desconfiança em relação a qualquer alimento cujo estado natural tivesse sido modificado inscreviam-se igualmente nas tendências intelectuais românticas de sua época.” (LEVENSTEIN, 1998, p. 827). É importante apontar que as ideias de Graham se aproximam de outros movimentos da época: “as teses de Graham seduziram um grande número daqueles que, igualmente, aderiram aos importantes movimentos reformadores da época – abolição da escravidão, direitos das mulheres, luta contra o tabaco e outras reformas sociais.” (LEVENSTEIN, 1998, p. 828).

Em sua obra *O sagrado e o profano*, Eliade (1992) busca apresentar as dimensões específicas da experiência religiosa e contrastá-las com a experiência profana do mundo. O autor se propõe a apresentar o fenômeno do sagrado em toda a sua complexidade, e não apenas no que este comporta de irracional. Como definição inicial, afirma que o sagrado se opõe ao profano e se “manifesta” de forma totalmente diferente do profano. A manifestação do sagrado é entendida como uma hierofania, ou seja, “algo de sagrado é aquilo que se revela.” Para Eliade (1992), a história das religiões – desde as mais primitivas às mais elaboradas – é constituída por um número considerável de hierofanias, pelas manifestações das realidades sagradas.

O espaço não é homogêneo para o homem religioso, mas composto de aberturas e de quebras que são distintas de outros espaços, ou seja, existem espaços sagrados, que são importantes e significativos, e há espaços não sagrados, que não apresentam estrutura e consistência. Trata-se de uma forma de experiência que corresponde ao ato de “fundação do mundo”, pois, a partir das aberturas, é possível criar um “ponto fixo”, um “eixo central”, pelo qual é criado o mundo. Para Eliade (1992, p. 36), “o homem religioso se esforçou por estabelecer-se no ‘Centro do Mundo’”, uma maneira de ficar o mais próximo possível do que é sagrado.

Em certa medida, a percepção diferenciada de espaço foi abordada por Mary Douglas, em seu trabalho sobre a noção de poluição. Para a autora, “tal como a conhecemos, a impureza é essencialmente desordem. A impureza absoluta só existe aos olhos do observador. [...] A impureza é uma ofensa contra a ordem. Eliminando-a, não fazemos um gesto negativo; pelo contrário, esforçamo-nos positivamente por organizar o nosso meio.” (DOUGLAS, 1991, p. 6-7). A ideia sobre impureza remete, necessariamente, à relação entre a ordem e a desordem: “Para nós, os objetos e os lugares sagrados devem ser protegidos das impurezas. O sagrado e o impuro são polos opostos.” (DOUGLAS, 1991, p. 10). Aqui, faz-se necessário realizar ponderações sobre os posicionamentos de Eliade (1992) e Douglas (1991). Se o homem religioso, para Eliade, não observa o espaço como algo homogêneo, mas, ao contrário como descontínuo, com diferenças consideráveis entre os lugares sagrados e os demais, Douglas (1991) acredita que a dicotomia “puro *versus* impuro” se fundamenta na percepção de ordem e de desordem. Tudo o que é sagrado, necessariamente, é puro, e o profano é impuro. Contudo, nem tudo o que está em desordem é profano, e nem tudo que é homogêneo é sagrado. Insisto na diferenciação dessas categorias, porque elas poderão auxiliar no entendimento da classificação realizada pelos adeptos do *Slow Food*.

Na visão de Douglas e Isherwood (2009), a cultura é como um padrão possível de significados herdados do passado e, ao mesmo tempo, um abrigo para as necessidades interpretativas do presente: “Os rituais são convenções que constituem definições públicas visíveis. Antes da iniciação, havia um menino, depois dela, um homem; antes do rito do casamento, havia duas pessoas livres, depois dele, duas reunidas em uma” (DOUGLAS e ISHERWOOD, 2009, p. 112). Na visão dos autores, viver sem rituais é viver sem significados claros e, possivelmente, sem memórias; por isso, tanto para sociedades tribais quanto para nós, os rituais servem para conter a flutuação dos significados.

A procura por uma sociedade “perfeita” e “ideal” já foi abordada por Durkheim (1996). Ele ressalta que a idealização sistemática é uma característica essencial das religiões, e tem relação com a tentativa do homem em conceber um mundo perfeito:

Só que essa sociedade não é um dado empírico, definido e observável, é uma quimera, um sonho com que os homens acalentaram suas misérias, mas que jamais viveram na realidade. É uma simples ideia que traduz, na consciência, nossas aspirações mais ou menos obscuras ao bem, ao belo, ao ideal. (DURKHEIM, 1996, p. 464).

Apesar da busca pelo bom, belo e ideal, o homem se vê em contato com a realidade profana. No mundo profano, segundo Eliade (1992), o espaço é neutro e homogêneo; não há descontinuidades e roturas; todas as partes são iguais qualitativamente. Na visão de Eliade (1992), a distância entre a experiência sagrada e a profana pode ser vista em rituais presentes no espaço domiciliar<sup>48</sup> ou nas várias experiências religiosas nos templos, ou mesmo nas relações do homem religioso com a Natureza e o mundo dos utensílios, ou na consagração da

---

<sup>48</sup> Sobre as atividades realizadas no ambiente doméstico, Miller (2002) propõe o conceito de “estética da economia”, que tem origem em um princípio que poderia ser chamado de “centrípeto”, oposto ao centrífugo. Seria uma maneira de manter os recursos dentro do domicílio: Mesmo o dispêndio masculino, tradicionalmente mais perdulário e dirigido aos aspectos exteriores, está sendo reconduzido à sua centripetalidade com o surgimento das lojas do tipo “faça você mesmo” (*Do It Yourself* – DIY) e das centrais de jardinagem, que confere a eles um papel do dispêndio que o faz retornar ao ambiente doméstico. De fato, grande parte do dispêndio é dirigida para o interior da casa por meio do mobiliário doméstico ou por meio da alimentação e do vestuário dos moradores. (MILLER, 2002, p. 118). O argumento exposto sobre a centripetalidade do ambiente doméstico pode ser relacionado com a filosofia *Slow Food*: a valorização do ambiente da casa, do próprio preparo do alimento, do tempo gasto na refeição e do incentivo para que os membros da família se envolvam no preparo do alimento. A centripetalidade, do mesmo modo, poderia ser utilizada para analisar os eventos coletivos do *Slow Food*: ao participar de um jantar que resgata tradições alimentares em vias de extinção, o adepto se coloca como alguém que busca comprar um objeto antigo para recompor, na casa, momentos nostálgicos do passado. Quando presente em um evento que resgata temperos, sabor e pratos do passado seriam como uma forma de se retroalimentar de signos e de significados anteriores. Nos termos de Eliade (1992), o homem está preocupado em estar próximo do sagrado, do “centro do mundo”.

própria vida humana à sacralidade de que podem ser carregadas suas funções vitais (alimentação, sexualidade, trabalho).

Eliade (1992) defende que, para o homem moderno, atos fisiológicos, como a alimentação e a sexualidade, não passam de fenômenos orgânicos; já para o “primitivo”, esses atos nunca são simplesmente fisiológicos. Ou seja, a sacralidade do homem “primitivo” se expressaria em vários ambientes, como no ato de se alimentar. Diferente de Eliade (1992) é possível dizer que a sociedade contemporânea também constrói tabus, sendo que a sua relação com práticas individuais cotidianas, como as refeições, por exemplo, são muito mais do que atos orgânicos. Por outro lado, compartilhamos da ideia de Eliade (1992) de que o sagrado e o profano constituem duas modalidades de ser no mundo, duas situações existenciais assumidas pelo homem ao longo da sua história.

Em estudos sobre o rito do sacrifício<sup>49</sup>, Mauss e Hubert (2005) remetem à prática e à ideia de consagração. Em outras palavras, um objeto ou uma pessoa passam do domínio comum ao campo do sagrado. O “autossacrifício” que seria, por hipótese, observável nos rituais coletivos do *Slow Food* como uma relação de via dupla entre os seus membros, nos termos de Mauss e Hubert (2005), configura-se como um contrato:

Se o sacrificante dá algo de si, ele não se dá: reserva-se prudentemente. Se ele dá, é em parte para receber. O sacrifício se apresenta assim sob um duplo aspecto. É um ato útil e uma obrigação. O desprendimento mistura-se ao interesse. Eis porque ele foi frequentemente concebido sob a forma de um contrato. (MAUSS; HUBERT, 2005, p. 106).

---

<sup>49</sup> A relação entre sacrifício e práticas de consumo já foi abordada por Daniel Miller (2002) em sua obra *Teoria das compras*, onde resgata teorias antropológicas sobre o ritual de sacrifício para entender o ato de compra. Dois argumentos são apontados para justificar a relação entre sacrifício e o ato de comprar. O primeiro se observa através da constatação de que ambos representam o momento decisivo no qual o trabalho produtivo se transforma em processo de consumo. Nota-se que, nos dois casos, há o temor do consumo como algo profano ou somente material, de forma que os rituais se apresentam como garantia de que as mercadorias sejam utilizadas, primordialmente, como reafirmação de metas transcendentais. A segunda proximidade está relacionada com a estrutura, ou seja, existiria uma nítida analogia entre as principais etapas do sacrifício e as do ato de comprar, enquanto ritos devocionais. Através do sacrifício é possível garantir que o melhor daquilo que a sociedade produz seja efetivamente gasto para se obter não somente o abastecimento cotidiano, mas também os benefícios decorrentes de um relacionamento de amor e de devoção com uma força divina: “[...] Aquilo que é experimentado como um relacionamento bastante prático e rotineiro entre um povo e um ser transcendental é constantemente revivido e reafirmado pelo sacrifício.” (MILLER, 2002, p. 97).

Fischler e Masson (2010, p. 100)<sup>50</sup> mostram que as práticas alimentares de franceses e italianos se destacam como um sacrifício para o outro: “o ato culinário é uma espécie de autossacrifício dedicado aos outros participantes da refeição”.

Nesses termos, o sacrifício é observável em rituais que compõem a tradição do grupo, e representa a relação do mesmo com um universo simbólico de alimentos e de práticas “sagradas”.

Na visão de Giddens (1997), o ritual faz parte das estruturas sociais que conferem integridade às tradições; é o meio de garantir a preservação. O ritual revigora a experiência cotidiana e refaz os laços que unem a comunidade, mas possui esfera e linguagem próprias e uma “verdade em si”.

O homem religioso primitivo, para Eliade (1992), esforça-se para se estabelecer no “centro do mundo”, cenário que poderia não ser idêntico para o homem contemporâneo das grandes metrópoles. Suas práticas alimentares teriam algo a dizer sobre a sua posição. Suas atitudes e preferências poderiam apresentar importantes características do cenário atual que vivenciamos.

Em que medida o “profano” e o “sagrado”, de Eliade (1992), e o “puro” e “o impuro”, de Douglas (1991), podem auxiliar nas formas de classificação de um adepto do *Slow Food*? O trabalho de campo indica que existem espaços ligados às práticas alimentares “sagradas” que devem ser mantidos e valorizados, e outros, que são desprovidos de sentido.

A distinção entre o sagrado e o profano pode ser observada no discurso que Carlo Petrini proferiu na Cúpula dos Povos, durante o Grupo de Trabalho “Práticas para uma alimentação sustentável: da produção ao consumo e ao destino dos alimentos”, realizado em 19 de junho de 2012, no Aterro do Flamengo, Rio de Janeiro/RJ:

Estou aqui hoje porque nos dias anteriores participei de um debate, de uma conferência na Rio+20. Eu estive na Barra da Tijuca, onde está tendo uma conferência sobre sustentabilidade. Eu acho que é a conferência mais insustentável do mundo. Todos os delegados estão comendo Petróleo. Tem o restaurante do Bob’s dentro do Rio Centro. Toda a merda alimentar está lá. Todas as pessoas estão falando de sustentabilidade da terra, da natureza, e

---

<sup>50</sup> O livro retrata os resultados de um projeto de pesquisa coordenado por Fischle e Masson (2010), no qual foram entrevistadas mais de 7 mil pessoas no decorrer de vários anos, em seis diferentes países (Estados Unidos, Inglaterra, Alemanha, França, Itália e Suíça). O objetivo foi estudar as especificidades nacionais alimentares que incluem desde as predileções gustativas aos modos alimentares e às atitudes diante das ansiedades alimentares.

depois escolhe ir comer esses alimentos, com Coca-Cola, com copos de plástico; isso significa que se fala de sustentabilidade, mas não se pratica<sup>51</sup>.

O presidente e fundador do *Slow Food* continua o seu discurso enfatizando a “missão” do movimento em relação ao sistema alimentar atual:

Eu gosto mais desse ambiente aqui, porque são pessoas verdadeiras. E, nessa manhã, eu estive em uma das feiras do Circuito Carioca de Feiras Orgânicas; conheci os pequenos produtores de lá, que produzem, que trabalham e que estão trabalhando para mudar esse sistema alimentar, porque esse sistema alimentar é um sistema criminal, que está destruindo a fertilidade do solo, provoca a falta de água, diminui-se a biodiversidade e não paga o trabalho dos pequenos produtores. E tem muito, muito desperdício aqui também no Brasil. Precisamos mudar agora esse sistema alimentar. Essa é a missão principal do *Slow Food*<sup>52</sup>.

Como qualquer outra prática religiosa, o *Slow Food*, ao que tudo indica, durante eventos, cerimônias e encontros, precisa reforçar os seus preceitos e motivar os seus adeptos; ao mesmo tempo, precisa motivar e reafirmar seus posicionamentos. Como destacam Douglas e Isherwood (2009, p. 112), “o principal problema da vida social é fixar os significados de modo que fiquem estáveis por algum tempo”.

Durkheim (1996) afirma que as crenças só podem ser ativas se forem partilhadas por um conjunto de indivíduos, pois suas sustentações vão muito além do pretense esforço pessoal: “o homem que tem uma verdadeira fé sente a necessidade invencível de espalhá-la; para isso, sai de seu isolamento, aproxima-se dos outros, busca convencê-los, e é o ardor das convicções que suscita que vem reconfortar a sua.” (DURKHEIM, 1996, p. 470). Em outras palavras, para a sociedade se manter revigorada, ela precisa suscitar sentimentos coletivos em intervalos regulares:

Há, portanto, na religião, algo de eterno que está destinado a sobreviver a todos os símbolos particulares nos quais o pensamento religioso sucessivamente se envolveu. Não pode haver sociedade que não tenha a necessidade de manter e revigorar, a intervalos regulares, os sentimentos coletivos e as ideias coletivas que fazem sua unidade e sua personalidade.

---

<sup>51</sup> Carlo Petrini, trecho do discurso proferido em 19 de junho de 2012, no Aterro do Flamengo durante a Cúpulas dos Povos, assistido e gravado pelo autor.

<sup>52</sup> Carlo Petrini, trecho do discurso proferido em 19 de junho de 2012, no Aterro do Flamengo durante a Cúpulas dos Povos, assistido e gravado pelo autor.

Ora, essa restauração moral só pode ser obtida por meio de reuniões, de assembleias, de congregações, em que os indivíduos, aproximando-se uns dos outros, reafirmam em comum seus sentimentos comuns; ou seja, cerimônia que, por seus objetos, pelos resultados que produzem, pelos procedimentos que nelas são empregados, não diferem em natureza das cerimônias propriamente religiosas. (DURKHEIM, 1996, p. 472-473).

A gastronomia, entendida como cultivo da arte de comer, pode ser pensada como um evento ritual. De acordo com Laudan (2004), ao se retornar na história da cultura alimentar, verifica-se que a maioria das pessoas, na maior parte do tempo, tinha outros afazeres além de se preocupar com o delicioso sabor da comida ao se sentar à mesa. De um lado, para as classes mais baixas, era uma forma de encher o estômago ou, excepcionalmente, num dia festivo, “se matar” de tanto comer. Para o homem religioso, era um modo de provar que podia controlar os desejos carnis. Nos conventos, as freiras mais devotas provavam a sua vocação ao recusarem os ricos doces de ovos e açúcar que faziam para os mecenas. Para a classe superior, era uma maneira de demonstrar seus poderes, colocando na mesa tudo o que era inacessível aos seus inferiores. Na Renascença, os cortesões mostravam seu *status* em banquetes intermináveis, nos quais a comida era ritualmente montada.

No processo de consumo, para Douglas e Isherwood (2009), está subjacente a necessidade de compartilhar nomes, e o seu compartilhamento é a recompensa de um longo investimento de tempo e de atenção. O argumento defendido pelos autores insiste que os bens e seus nomes são parte de um sistema de informações. Segundo os autores, um indivíduo precisa de bens para prestar serviços de marcação, isto é, ele precisaria frequentar rituais de consumo de outras e com as outras pessoas para poder colocar em circulação os seus próprios juízos sobre a adequação das coisas utilizadas para celebrar os diversos momentos rituais:

Ao usar o consumo para marcar um processo interno de classificação, o indivíduo deve buscar tanto a amplitude quanto a síntese. Quanto mais amplo o alcance de sua rede de classificações na complexidade de experiência, maiores as dificuldades iniciais de relacionar diferentes campos significativamente – mais com a luva e menos como a pele. Mas se a classificação continua dentro de um universo finito, eventualmente ocorrem benefícios de escala. (DOUGLAS e ISHERWOOD, 2009, p. 126-127).

Douglas e Isherwood (2009) procuram apresentar como são criados os ambientes de exclusão em cada sociedade. A casa, a cama e o culto são três lugares, por excelência, nos

quais se manifesta tal fato. Diante de tal referencial teórico é possível entender que os eventos organizados, cujos membros do *Slow Food* participam, exercem papel semelhante? “Compartilhar os bens e ser bem recebido na mesa hospitaleira e na cama de casado são os primeiros e mais próximos campos de inclusão, em que a exclusão opera, espontaneamente, muito antes que as fronteiras políticas estejam em jogo.” (DOUGLAS e ISHERWOOD, 2009, p. 140). E ainda:

A comensalidade é, ao mesmo tempo, um meio de inclusão e de exclusão social. E, nesse sentido, a refeição contribui de modo fundamental para construir o social. A comensalidade fecha o círculo dos íntimos, fecha as portas do privado em volta dos convivas ou manifesta de maneira pública a ordem e o status – públicos – dos que são admitidos a participar (*sic*) da refeição (um termo que convém, como veremos, usar etimologicamente ao pé da letra). Ela pode manifestar tanto a igualdade do pares como uma hierarquia muito rígida: desse modo, a mesa redonda não distingue, a priori, os status dos convivas – enquanto a mesa comprida possui uma “cabeceira” e um lugar central (que é ocupado, em geral, pelo personagem principal: por exemplo, Jesus, nas representações pictóricas da Santa Ceia). A comensalidade, tomada ao pé da letra, não é, necessariamente, convivial, no sentido agradável que ouvimos. (FISCHLER e MASSON, 2010, p. 123).

A comensalidade no *Slow Food* representaria um espaço de inclusão ou de exclusão? Na concepção de Douglas e Isherwood (2009), o consumo é visto como mecanismo de poder, de inclusão e de exclusão:

Ninguém gosta de admitir que a capacidade de compartilhar os três lugares é uma dotação social, resultado de decisões correntes, e não em fato inelutável da natureza. [...] Os bens são vistos como possibilidades de acesso a informação. Formulamos nosso argumento sobre os bens em termos de acesso à informação. Os que podem controlar esse acesso agem racionalmente ao procurar (*sic*) uma vantagem monopolística. Sua estratégia racional seria então erigir barreiras contra o acesso, consolidar o controle das oportunidades e utilizar técnicas de exclusão. (DOUGLAS e ISHERWOOD, 2009, p. 140-141).

Durante eventos, como o Encontro Internacional do “Terra Madre”, em Turim, e o “*Salone del gusto*”, celebram-se e reafirmam-se os posicionamentos e os ideais do grupo. Não



parece que o estilo *Slow* se materialize totalmente nos encontros, basta acompanhar a rotina dos membros durante os eventos. Em Turim, delegados e expositores brasileiros mal tiveram tempo de desfrutar da cidade, muitos relataram que ficaram somente no pavilhão do evento e no alojamento de pernoite.

### 3.1 A Conversão no *Slow Food*

É comum utilizar o termo “conversão” para designar mudança de vida, adoção de valores e de preceitos de uma religião. O Cristianismo tem, em sua história, casos emblemáticos de conversão, como o de Saulo de Tarso que, no caminho de Damasco, recebe uma revelação divina e se transforma no profeta Paulo. Porém, não é comum utilizar tal expressão para movimentos sociais. No caso do *Slow Food*, no entanto, a expressão é vastamente utilizada por seus membros para designar adesão aos valores e alterações de práticas.

Ao recapitular a sua história dentro do *Slow Food*, a *Chef* de cozinha Teresa Corção fala do seu processo de conversão ao movimento, de como foi a experiência e qual foi a sua nova opção de vida a partir daquele dia, ou seja, o momento da saída da cozinha para alcançar um lugar longe do “comercial” e de se aproximar do encantado e puro:

Conheci de verdade o *Slow Food* em uma premiação na cidade do Porto (Portugal), que Margarida [Nogueira] me convidou. Quando eu cheguei lá e vi aquilo concretamente, as pessoas de todas as etnias trazendo com orgulho o seu produto. As pessoas tratando o alimento como uma riqueza muito grande. Aquilo foi uma espécie de conversão. Depois daquilo, eu saí dali totalmente modificada. Na minha concepção do que eu iria fazer, eu não tinha ideia que eu ia fazer uma ONG, que eu ia fazer um movimento desse tamanho, que iam ter outros *chefs* que iriam se interessar pelo tema. Mas eu tinha certeza que queria me aventurar pra fora da cozinha, pra fora do restaurante, pra fora do comercial, pra coisas mais transformadoras. Caiu a ficha da responsabilidade que o *chef* tem e que, na verdade, o *chef* pode escolher o seu caminho<sup>53</sup>.

---

<sup>53</sup> Entrevista concedida ao autor por Teresa Corção, em novembro de 2013.

A lista de membros que se “converteram” aos ideais do *Slow Food* é grande. Sobre este processo de conversão ao *Slow Food*, outro *chef* de cozinha entrevistado dá o seu “testemunho”:

Eu tinha me formado como *chef* e estava decepcionado com a profissão. Eu tinha restaurante há vários anos. Fui fazer um curso na Itália. Chegando lá, eu me deparei com esse universo de vaidades que é a gastronomia, e achava tudo sem sentido. Quando eu voltei pro Brasil, eu conheci a Teresa Corção, que me falou do *Slow Food*. Eu entendi que tinha uma filosofia. Eu vi que ele tinha um cunho político que me encantou, porque, pela primeira vez, eu estava vendo utilidade para a profissão de *chef*<sup>54</sup>.

A fala do entrevistado acima revela a busca por um sentido na sua atuação profissional e o total desencantamento com o seu meio de trabalho. Na construção do seu discurso, apresenta o cenário em que estava inserido e como descobriu um movimento que relevou algo diferente, a filosofia do *Slow Food*, a qual lhe deu sentido em meio a um espaço permeado por vaidades.

Outra líder de *Convivium*, ao descrever sua trajetória pessoal, conta como o contato com o *Slow Food* transformou seu estilo de vida:

Eu era professora universitária, mas não do ramo gastronômico, mas sempre tive um coração muito rural. Em 2002, eu “chutei o pau da barraca” e fui morar no espaço rural. Em 2005, eu transformei tudo isso em negócio. Virei cozinheira e agroecologista. Eu comecei a receber e-mails de amigos dizendo que o *Slow Food* era a minha cara. Entrei em contato com Roberta Sá, na época, responsável pelo *Slow Food* no Brasil. Comecei a trocar informações; aí eu comecei a me inteirar sobre o que é o *Slow Food*. Realmente, incorporei o *Slow Food* em minha vida. Em 2007, teve o primeiro “Terra Madre” e eu fui voluntária. Desde então, o *Slow Food* é a minha vida. É isso que inspiro e pratico 24 horas por dia<sup>55</sup>.

O processo de conversão se assemelharia a um gesto de saída do *chef* do seu espaço de trabalho, a cozinha do restaurante. A aventura se tornaria semelhante a peregrinações esporádicas rumo ao mundo do agricultor. Nesse caso, o mundo do agricultor aparece como o

---

<sup>54</sup> Entrevista concedida ao autor por Fábio Sicília, em setembro de 2013.

<sup>55</sup> Entrevista concedida ao autor por Adriana Lucena, em setembro de 2013.

lugar do “encantamento”, do não comercial ou não racional, do puro, do certo, do ideal. No *Slow Food*, há diversas situações onde se verifica o deslocamento dos *Chefs* até o meio rural. Alguns entrevistados destacam que estão interessados em entender a cadeia que leva o produto até sua cozinha.

No *Slow Food* há inúmeros casos de *Chefs* que se aventuraram por trilhas rurais. O Projeto Expedições, por exemplo, liderado pelo *Convivium* Mata Atlântica, de Santa Catarina, percorreu durante 10 dias, em 2013, a Mata Atlântica Catarinense. O projeto já havia sido realizado antes na Amazônia Paraense. A ideia dos *Chefs*, gastrônomos e profissionais relacionados à cadeia produtiva alimentar envolvidos neste projeto é redescobrir as “raízes” gastronômicas de um determinado bioma. Um dos casos observados na pesquisa foi o almoço na Fazenda Custódio durante o 2º Festival Internacional de Cinema e Alimentação, realizado em Pirenópolis (GO). No local, *Chefs* e profissionais ligados à gastronomia aprenderam a fazer farinha e participaram de um almoço preparado pelos agricultores. O “banquete na roça”, evento organizado pelo Instituto Maniva, também é um exemplo de tal aproximação.

Modismo, tendência, nova dinâmica do mercado. A denominação é o que menos importa. Com certeza, surgem novos comportamentos e novos valores que possuem um paralelo com os valores incorporados pelo *Slow Food* ao longo dos últimos anos. Se o *Slow Food* resolveu guinar sua atuação em direção à filosofia do limpo e justo, os *Chefs* de cozinha também passaram a seguir esta tendência. Não se deve esquecer, porém, que agricultores membros do *Slow Food*, entrevistados para esta tese, reclamaram da falta de apoio por parte dos *Chefs*.

Ao apresentar três formas para pensar o encontro entre duas culturas, Robins (2004) pode contribuir para o entendimento das características do *Slow Food*: 1) *assimilação*, quando certos grupos, ao lidar com circunstâncias novas atestaria um esforço para relacionar categorias da cultura anterior; 2) *reprodução transformativa*, tendo por consequência uma transformação das relações entre as categorias tradicionais; 3) *adoção*, que admite ser possível adotar uma nova cultura por inteiro, abrindo mão de esforços conscientes que desejariam adequá-las a categorias tradicionais.

O modelo de reprodução transformativa é o que mais se aproxima do fenômeno observado no *Slow Food*. Nesse caso, a cultura original seria transformada de acordo com seus próprios preceitos, levando em consideração as especificidades que nela se envolvem: “A conversão a uma religião exclusivista não exige sempre apostasia, sendo possível uma combinatória mais pacífica, ainda que em geral reprimendo a religião tradicional.” (BANAGGIA, 2009, p. 207).

Hervieu-Léger (2005) constrói dois cenários bem distintos sobre religião e cultura: o tradicional, no qual ambos se confundem; e a alta modernidade, que apresenta uma religiosidade indeterminada, que não se adequa a sistemas religiosos estruturados no antigo modelo. Dessa forma, deve-se diferenciar a secularização do processo de encolhimento da esfera religiosa, pois ela – a secularização – auxilia na disseminação do fenômeno de crenças que nos impõe a ideia das religiões *à la carte*. Sua linha de pensamento aponta para o fato de que, qualquer que seja a crença, pode ser objeto de uma formulação religiosa, desde que encontre a sua legitimidade na invocação à autoridade de uma tradição.

Em recente trabalho, Paarlerg (2010) destaca que o crescimento dos movimentos “*organic*”, “*local food*” e “*slow food*” é algo extraordinário diante das previsões que pregavam a homogeneização do gosto na sociedade contemporânea. No entanto, seu argumento destaca que tais posições são atraentes e práticas somente para subcategorias relativamente pequenas da sociedade. Ao mesmo tempo, nessas subcategorias, apenas parte da dieta dos cidadãos segue as regras do movimento. Para o autor, independente das limitações dos fundamentos científicos dessas práticas alimentares, é possível observar que as regras alimentares apresentam considerável valor social:

Não devia ser surpresa, no mundo atual, cada vez mais secular, encontrar pessoas que, por sua vez, buscam por normas alimentares que expressem solidariedade a valores seculares. As novas normas que surgem (orgânica, local ou *slow*) são atraentes e práticas para relativamente poucas subcategorias de cidadãos ou, frequentemente, para apenas uma pequena parte da dieta de tais cidadãos – mas a exclusividade e a dificuldade em relação a tais normas tornam-se parte de sua atratividade. O objetivo é encontrar e expressar, através das dietas que adotamos, uma solidariedade com outros que compartilham de nossa identidade, ou valores, ou mesmo de nossas circunstâncias particulares de vida. A base científica para tais normas alimentares modernas pode ser fraca, mas o valor social pode ser vigoroso. (PAARLBERG, 2010, p. 153-154)<sup>56</sup>

---

<sup>56</sup> It should not be surprising, in today’s more secular age, to find people searching for food rules to follow that express solidarity around secular values. The new rules that emerge (organic, local, or slow) are attractive and practical only for relatively small subcategories of citizens or often for only a small part of the diet of those citizens – but the exclusivity and difficulty of the rule become part of its attraction. The goal is to find and express through the diets we adopt a solidarity with others who share our identity, our values, or our particular life circumstances. The scientific foundation for these modern food rules may be weak, but the social value can nonetheless be strong. (PAARLBERG, 2010, p. 153-154).

Os valores seculares aos quais o *Slow Food* está inserido aproximar-se-iam de práticas religiosas. As práticas orgânicas, o incentivo a “circuitos curtos”, o incentivo à produção e à alimentação local e o comer “lentamente” fazem parte da cosmologia do *Slow Food*. Ao que tudo indica, os valores do movimento são seculares, mas as práticas de seus membros se assemelham aos preceitos religiosos. Conforme Hervieu-Léger (2005), o religioso não se define através dos objetos sociais, mas antes de tudo, deve ser compreendido como parte de uma dimensão transversal do fenômeno humano. Um dos principais traços das sociedades modernas ocidentais estaria no fato da dimensão religiosa ter cristalizado de modo progressivo, ao longo de um percurso histórico, em instituições religiosas específicas, diferenciadas, claramente separadas de outras instituições.

Hervieu-Léger (2005) apresenta quatro dimensões de identificação religiosa que se combinam, nos tempos atuais, na construção dessa identidade da crença subjetiva. A primeira delas é a dimensão comunitária, que caracteriza o conjunto das marcas simbólicas e sociais que definem as fronteiras do grupo religioso e que permitem definir aqueles pertencentes daqueles que não o são. Essa característica é facilmente perceptível no *Slow Food*.

O peregrino e o convertido são os dois personagens analisados por Hervieu-Léger (2005). De modo especial, interessa-nos, aqui, a figura do convertido que exprime, de melhor maneira, o processo de formação da identidade religiosa no contexto da alta modernidade e, de forma direta, a figura de alguns membros do *Slow Food*.

A obra de Hervieu-Léger (2005)<sup>57</sup> é original porque consegue demonstrar que, em um cenário de enfraquecimento do poder regulador das instituições, é possível observar uma forte procura pela conversão. Tal contexto possui relação com o fato de vivermos uma crise das identidades herdadas que propicia, exatamente, essa busca por identidades que dão segurança ao indivíduo. Se, de um lado, o processo de conversão se expressa por vontade privada e íntima, é determinado também por conjunções de disposições sociais e culturais:

Da mesma maneira em que se deixa de pensar a religião através do prisma peculiar do desencantamento racional, surge um maior interesse pelos processos de decomposição e recomposição das crenças que não decorrem do domínio da experimentação, mas que encontram a sua razão de ser no fato de darem sentido à experiência subjetiva dos indivíduos. Desta forma, a religião cessa de fornecer aos indivíduos e aos grupos o conjunto das

---

<sup>57</sup> Deve-se destacar que o objetivo do livro é retomar o fenômeno da recomposição, que se inscreve concretamente na paisagem religiosa do fim do séc. XX, de forma particular, na paisagem religiosa francesa.

referências das normas, dos valores e dos símbolos que lhes permitem dar um sentido à sua vida e às suas experiências particulares. (HERVIEU-LÉGER, 2005).

O que é especificamente moderno não é o “pegar e largar” que os homens aplicam à religião: é o facto de se ter tornado ilegítima, mesmo aos olhos dos crentes mais convictos e mais fiéis, a pretensão da religião de reger a sociedade inteira e governar toda vida do indivíduo. Nas sociedades modernas, a crença e participação religiosas são “matéria de opção”: são assuntos privados, que decorrem da consciência individual e que nenhuma instituição religiosa ou política pode impor a ninguém. (HERVIEU-LÉGER, 2005, p. 38-39).

É importante destacar que a figura do convertido está presente em toda a história da religião, não sendo, portanto, uma criação da modernidade. Porém, esse fenômeno, nos tempos atuais, é inseparável do enfraquecimento dos dispositivos tradicionais de socialização religiosa. Não se deve esquecer que o convertido reflete uma máxima da modernidade religiosa, ou seja, a de que toda identidade religiosa deve ser escolhida pelo próprio sujeito. A conversão, dessa forma, ganha nova roupagem, tornando-se um eficiente instrumento para a construção de si, em um novo mundo de identidades plurais no qual nenhum princípio central organiza a experiência individual e social: “Se o peregrino pode servir de emblema a uma modernidade religiosa caracterizada pela mobilidade das crenças e das pertenças, a figura do convertido é sem dúvida a que oferece a melhor perspectiva para identificar os processos da formação das identidades religiosas nesse contexto de mobilidade.” (HERVIEU-LÉGER, 2005, p. 119).

A conversão de alguns *chefs* ao movimento *Slow Food* pode ser entendida como um momento de ressignificação da profissão, no qual o domínio técnico, instrumental e perito ganha sentido ao conhecer outros atores que fazem parte da cadeia do alimento:

O *Slow* é um movimento que começou com jornalistas, ou seja, consumidores com nível alto de intelectualidade. Dentro do *Slow*, o Carlo Petrini identificou que existiam três grupos: os agricultores, os cozinheiros [*chefs*] e os pesquisadores. Ele fez a união do *Slow Food*, acho que no “Terra Madre” de 2008. Aí ele construiu essa teoria do tripé. Estranhamente, o grupo de *chefs*, dentro do *Slow Food*, nunca conseguiu se unir. Eu tentei fazer umas reuniões, outros *chefs* tentaram. Por exemplo, eu criei um grupo no *Facebook* chamado “Terra Madre *Chefs*”, e o grupo só conseguiu quatro

peessoas. Tem alguma coisa que eu não sei o que é, que o *Slow Food* agrega cozinheiros, mas não consegue formalizar o grupo de cozinheiros dentro do *Slow Food*. Eu acho que os agricultores se agregam mais<sup>58</sup>.

O processo de conversão, independente de onde e de como se dá, traz consigo a individualização característica da modernidade. Da mesma maneira, promete desempenhar uma função reguladora, capaz de reorganizar a vida pessoal em um mundo totalmente instável. O crescimento do fenômeno da conversão no mundo secularizado alimenta a ideia de uma força invisível para além da razão, o que, a princípio, parece estranho, num cenário em que o poder do sagrado é ignorado. A paisagem religiosa da modernidade é constituída pelo movimento de individualização e de subjetivação das crenças e das práticas:

As conversões nas sociedades modernas são inseparáveis, simultaneamente, da individualização da adesão religiosa e do processo de diferenciação das instituições que faz emergir identidades religiosas distintas das identidades étnicas, nacionais ou sociais. Numa sociedade onde a religião se tornou um assunto privado e uma matéria de opção, a conversão torna-se antes de tudo uma escolha individual. (HERVIEU-LÉGER, 2005, p. 121).

O exemplo da figura do convertido atravessa a história da humanidade, em todas as tradições religiosas. Há figuras que se tornaram “ícones” do processo de conversão, que delinearam a experiência da reapropriação pessoal de forma intensa. Figuras como Paulo de Tarso e Santo Agostinho são apresentadas como exemplo de mudanças radicais de projetos de vida. Já no período da modernidade, de acordo com Hervieu-Léger (2005, p. 128), “o convertido manifesta e cumpre esse postulado fundamental da modernidade religiosa segundo o qual a identidade religiosa ‘autêntica’ só pode ser uma identidade escolhida”. Em outras palavras, a conversão seria, ao mesmo tempo, uma reorganização da vida do convertido conforme as normas e os preceitos da comunidade na qual está inserido, e uma modalidade de construção de si, num universo em que prevalece a fluidez das identidades plurais e onde nenhum princípio central é responsável por organizar a experiência social e particular do indivíduo.

Durkheim (1996) entende religião como uma relação de oposição entre coisas sagradas e profanas. Cada grupo constrói uma ideia de sagrado dentro do seu conjunto de valores. Dentro dessa oposição, estabelece-se uma hierarquia qualitativa, na qual o sagrado é

---

<sup>58</sup> Entrevista concedida ao autor por Teresa Corção, em novembro de 2013.

superior ao profano. Mas por que o “sagrado” atrai o não convertido? Durkheim (1996) acredita que os rituais são locais em que as crenças são colocadas em ação; é quando o membro se percebe como parte da sociedade.

Trata-se de uma tarefa difícil: definir o momento específico da conversão. De acordo com Banaggia (2009, p. 211), “querer definir uma ocasião exata para o acontecimento da conversão é o mesmo que tentar controlar uma experiência que, por definição, não pode ser controlada. O instante em si não importaria tanto quanto o resultado do processo, que é o renascimento para uma nova vida.”.

Teresa Corção reafirma as características do seu processo de Conversão, que teve início com o convite da Margarida Nogueira e culminou com a fundação do Instituto Maniva.

Sem dúvida foi um longo caminho desde que a Margarida [Nogueira], a quem chamo de *Lady Slow*, fez o primeiro contato com Bra, pela então recém-nascida Internet. Foi emocionante ter participado ativamente desse caminho nos “Terra Madre” e “*Slow Food on Film*”. Dentro dessa conversão a uma militante do alimento bom, limpo e justo, acabei fundando o Instituto Maniva, que aplica os fundamentos do *Slow* com os agricultores familiares orgânicos do Rio de Janeiro<sup>59</sup>.

Diferente das práticas religiosas convencionais, nas quais a comida envolveria um ideal de sacrifício e de penitência, no *Slow Food*, o que prevalece é a busca do prazer através da refeição. Porém, a constituição de um conjunto de regras levaria o indivíduo ao sacrifício da restrição de um conjunto de alimentos e refeições. Há, no movimento *Slow Food*, a construção de um ideal do modo de produzir o alimento, de prepará-lo e de comê-lo. Ou seja, equivaleria a uma escala de “justo e limpo” no sistema produtivo, que prepare e transforme o alimento em uma comida que seja “boa” no seu gosto, e que a forma de comê-la seja lenta. Tudo isso indica que o *Slow Food* propõe um “prazer controlado” pelas regras do que é certo para um adepto do movimento seguir. A refeição *Fast Food*, nesse cenário, transforma-se em algo profano e indesejável, porém, sua oposição é essencial para a constituição e para a existência do *Slow Food*. Como diria Durkheim (1996), não é possível existir o sagrado sem o profano.

---

<sup>59</sup> Entrevista concedida ao autor por Teresa Corção, em novembro de 2013.



### 3.2 O Carisma frente à “Pornografia Alimentar”

Outra característica que difere o *Slow Food* de outros movimentos relacionados à temática agroalimentar é o seu caráter personalista. No plano da coordenação internacional, figuras como Vandana Shiva, Alice Waters e, em especial, Carlo Petrini são símbolos e, em certa medida, ícones do *Slow Food*. A acadêmica Vandana Shiva, por exemplo, é militante do movimento feminista, de conservação de sementes “crioulas” e dos pequenos produtores rurais. Ela foi indicada para a Vice-presidência do *Slow Food* em 2010.

Em outra vertente, não menos popular, está a americana Alice Waters, militante do movimento contracultural da década de 1970 e hoje *chef* de cozinha na Califórnia. Waters também é escritora e acadêmica. Sua trajetória de atuação, somada ao carisma, representam boas credenciais para difundir o movimento do caracol nos E.U.A. Falando em carisma, não se pode esquecer-se de Carlo Petrini, a principal figura do *Slow Food*. Ao acompanhá-lo em vários eventos, como a Cúpula dos Povos e uma palestra sua na UFRJ, durante a Rio+20, ou ainda o encerramento do “Terra Madre”, em Turim, foi possível perceber que Petrini possui um conjunto amplo de informações sobre sistemas agroalimentares, o que pode ser observado também no seu livro “*Slow Food – princípios de uma nova gastronomia*”, embora com diferentes ênfases”. Impressiona a repetição dos mesmos posicionamentos. Sem dúvida, seu carisma poderia ser uma forma de manifestação de poder e de centralização das decisões, comportamento apontado por vários membros entrevistados.

Para lidar com a centralização das decisões, o *Slow Food* propôs, no último encontro “Terra Madre”, em Turim, a criação de um Conselho Internacional, que funcionaria como uma instância responsável em dividir as decisões com o presidente Carlo Petrini. Como a mudança estrutural é recente, não se sabe seus reais impactos nem se a gestão será compartilhada ou se a estrutura “muda para que tudo continue como está”. Somente nos próximos anos será possível saber quais serão seus desdobramentos. Deve-se destacar que, desde a criação do *Slow Food*, em 1986, Carlo Petrini sempre ocupou o cargo de Presidente. Se, por um lado, seu carisma possui um caráter revolucionário, por outro, trata-se de um mecanismo de poder que, dificilmente, é transferível. Quais serão as características necessárias a um novo líder? Como seria escolhido o sucessor de Petrini?

Outra característica do poder carismático é a capacidade do seu líder de provocar, nos seus membros, força ou motivação superior à que ele possui no cotidiano. No encontro da delegação brasileira, era nítida a vontade dos membros presentes em levarem à frente uma série de novos projetos no Brasil. Tal energia, certamente, não era a mesma antes do encontro,

conforme se verifica na fala de um dos delegados brasileiros no encontro, e talvez não seja a mesma meses após o encontro. A participação dos brasileiros no “Terra Madre” será retomada no próximo capítulo.

A relação estabelecida nos encontros, a motivação e a participação dos seus membros também podem ser verificadas na comunidade virtual “Intelectuais da Terra”, fundada em 11 de Janeiro de 2006, com a pretensão de fomentar o debate da rede “Terra Madre” no Brasil. Embora não seja um espaço institucional do *Slow Food*, é administrado pelos coordenadores do movimento no país, Valentina Bianco e Glenn Makuta. Foi através desse espaço, por exemplo, que se realizou a eleição para os delegados representantes do Brasil no VI Congresso do *Slow Food*, em Turim, em 2012. O grupo conta, atualmente, com mais de 230 participantes.

A sociedade contemporânea está profundamente envolvida no processo que Giddens (1991) definiu como “Sistema Perito”, baseado em sistemas abstratos de confiança. No *Slow Food*, a confiança se alicerçaria através da personificação do líder, do *chef* e do produtor. Ao que tudo indica, as duas vertentes estão ligadas à necessidade de confiança. Porém, com o passar do tempo e com a expansão do *Slow Food* e o reforço da marca do caracol, o movimento se aproximaria das outras dinâmicas agroalimentares padronizadas. O *Slow Food* estaria cada vez mais próximo dos sistemas abstratos de confiança. O fragmento de fala abaixo, recolhido na palestra de Petrini na UFRJ, demonstra a retórica do líder do *Slow Food*:

Se vocês entrarem para o movimento do *Slow Food* saibam que é uma rede, não é um partido político, nem uma associação propriamente, é uma rede que já está em 170 países. Vocês vão se perguntar: como é possível tamanha difusão? Tem duas razões: primeiro, porque trabalhamos com inteligência afetiva, inteligência do coração, não só da cabeça, racional. Segundo, é que é uma anarquia austera, ou seja, cada um trabalha como quiser; essa é a força do *Slow Food*. Dizem que é um projeto utópico, de sonhadores. Mas vamos lembrar-nos de uma frase de um grande homem de marketing que viveu em 1270, na cidade de Assis, na Itália; era Francisco. Sua frase é: “Comecem fazendo o necessário, depois, vocês passam para o possível e, de repente, quando vocês menos esperam, estarão realizando o impossível”. Então, a utopia pode se tornar realidade. Quem semeia utopia colhe realidade; quem semeia finanças colhe desastres. Muito obrigado!<sup>60</sup>

---

<sup>60</sup> Trecho da palestra proferida por Carlo Petrini, em 26 de junho de 2012, assistida e gravada pelo autor.

A rede de contatos de Carlo Petrini alcançou o Chefe de Estado do Vaticano. Jornais internacionais<sup>61</sup> e o próprio site do *Slow Food* noticiaram um telefonema do Papa Francisco para Petrini, em 2013. De acordo com Petrini, o fato de o Papa nomear o dia 7 de setembro de 2013 como dia de oração pela paz mundial o inspirou a enviar ao Papa o seu livro sobre o “Terra Madre”, um artigo sobre a emigração piemontesa publicado por ele no *La Repubblica* e uma carta falando dos projetos do *Slow Food*. Após receber o presente, o Bispo de Roma telefonou para Petrini e compartilhou a história da sua família, que se mudou do campo para Turim e, posteriormente, para a Argentina. De acordo com Petrini, os dois falaram por cerca de 20 minutos sobre a origem italiana da família de Francisco e sobre os projetos do *Slow Food*. O Papa foi convidado para visitar o “Terra Madre”, em 2014, a ser realizado na cidade de Turim. Em certa medida, é possível dizer que o agnóstico e simpatizante comunista Carlo Petrini associou ao *Slow Food*, valores alimentares intrinsicamente ligados aos ideais do catolicismo.

### 3.2.1 Sobre a Figura Carismática de Petrini

Filho de um professor e artesão, Carlo Petrini nasceu em 1948, em Bra, uma cidade da província localizada no coração da região agrícola de Piemonte, na Itália. Com fortes ligações com a aristocracia, a área também é conhecida pelas tradições da classe operária, profundamente arraigadas, principalmente a esquerda do catolicismo. Petrini se formou no colegial em 1968, inicialmente estudando para se tornar um mecânico, e, depois, matriculando-se em Sociologia, na Universidade de Trento. Após completar os seus estudos, Petrini dedicou-se à política cultural local, tornando-se um protagonista na fundação de uma série de empreendimentos de cooperação, incluindo uma livraria, uma cooperativa de alimentos e uma das primeiras rádios piratas de esquerda da Itália, chamada rádio “*Bra Onde Rosse*” ou “*Red Waves*” (LEITCH, 2009).

Uma das entrevistadas da pesquisa destaca o carisma de Carlo Petrini e o fato de que sua figura é responsável pelo crescimento do *Slow Food*. A mesma acredita que suas apresentações são bem performáticas, com grande capacidade de convencimento do público em geral:

Ele é muito carismático; a fala dele encanta, emociona. Ele tem esse talento de falar com emoção sobre o movimento. Ele é responsável pelo nome que o

---

<sup>61</sup> A reportagem do *La Repubblica* encontra-se, na íntegra, em anexo.

*Slow Food* construiu. Ele é realmente um cara determinado. Ele vai a todos os lugares do mundo. Eu já assisti várias palestras dele e, realmente, você sai da palestra muito envolvido com o assunto. Ele é realmente um performático. Ele convence. É um cara muito carismático. Ele é muito político<sup>62</sup>.

Outra entrevistada destaca-o como figura “iluminada” e que agrega outras características superiores, como inteligência e bondade:

Eu o vejo como uma pessoa muito iluminada. Eu acho que o Carlo tem uma rara mistura de inteligência com bondade. Em poucos líderes isso acontece. Ele é comunista. Isso mostra o idealismo e radicalismo de sua posição política. Ele percebeu que a questão da indústria alimentícia capitalista irá destruir muita coisa boa, verdadeira. Ele é um dos meus heróis. Ele é muito, muito, muito atento. No filme do seu Bené<sup>63</sup>, ele chorava desesperadamente e dizia que esse é o meu filme. Nós conseguimos, através da voz de um agricultor, falar da obra da vida dele. Ele valoriza muito as coisas verdadeiras<sup>64</sup>.

Em outra fala, o mesmo entrevistado coloca-o na condição de “visionário”, um líder e grande comunicador – adjetivos que estariam intimamente presentes na sua personalidade:

O Petrini é o cara que enxergou longe. Ele é um visionário. No “Terra Madre”, alguns dizem: esse cara é comunista, esse cara é assim. Ele é um grande líder. É um grande comunicador<sup>65</sup>.

Também foi destacada, pelos entrevistados, a capacidade de Petrini de construir uma organização grande e complexa e, ao mesmo tempo, respeitar a diversidade de cada localidade:

Para montar o *Convivium*, você assina um contrato, que são regras simples. Desde que você não quebre os termos, o resto você pode fazer o que quiser. Tudo isso mostra a capacidade do Petrini de, ao mesmo tempo, liderar e, ao

---

<sup>62</sup>Entrevista concedida ao autor por Kátia Karan, em agosto de 2013.

<sup>63</sup> O documentário “Seu Bené vai à Itália” será analisado no último capítulo da Tese.

<sup>64</sup> Entrevista concedida ao autor por Teresa Corção, em novembro de 2013.

<sup>65</sup> Entrevista concedida ao autor por Ana Maria Tomazoni, em agosto de 2013.

mesmo tempo, dar muita liberdade para que os *Convivium* expandam o máximo possível. O cara teve uma sacada genial<sup>66</sup>.

Quando o *Slow Food* se entrou no Brasil, os caras ficaram loucos, porque a diversidade aqui é muito grande. Se a regra fosse outra, eles teriam que mudar. Quando ele percebeu a grandeza na coisa, ele criou uma condição que dá total liberdade<sup>67</sup>.

Além da “liderança nata” de Petrini, alguns enfatizaram a sua oratória e a sua retórica, características que o fazem uma pessoa “abençoada por Deus”:

Ele é uma liderança nata. Ele teve uma ideia extraordinária. Tinha que ter “mais Petrinis”, mais seguidores dele. O interessante dele (porque eu já vi vários discursos e pronunciamentos), ele tem uma naturalidade e uma facilidade de comunicação que poucas pessoas têm. Aquilo é dom de Deus. Nem a pessoa estudando tem uma naturalidade daquela<sup>68</sup>.

Petrini também é visto como grande articulador, um “guru” que contagia e que engaja pessoas a uma causa:

Petrini é o guru. Tem uma visão muito bacana, inteligente. Tem uma visão muito clara das coisas. Tem uma energia e uma empatia que contagia as pessoas a engajar nas causas. É um grande líder e político, e consegue estabelecer diversos elos dentro da sociedade<sup>69</sup>.

Um dos entrevistados procura desvencilhar a linha política de atuação de Carlo Petrini: seria ele comunista ou anarquista? Seus argumentos são fortes o suficiente para propor um novo sistema político?

Petrini é uma liderança, me parece, um líder estrategista. Eu não tenho clareza sobre a base ideológica dele. Ao que me parece, ele é um comunista numa linha anarquista. Eu vejo que ele está propondo um novo sistema político para o Planeta, que não seja o capitalismo que não está indo bem,

---

<sup>66</sup> Entrevista concedida ao autor por Mário Firmino, em maio de 2013.

<sup>67</sup> Entrevista concedida ao autor por Mário Firmino, em maio de 2013.

<sup>68</sup> Entrevista concedida ao autor por João José Melo, em junho de 2013.

<sup>69</sup> Entrevista concedida ao autor por Bernardo Simões, em maio de 2013.

que não seja o comunismo que já deu errado. Ele propõe um sistema anárquico dentro de uma maturidade atual<sup>70</sup>.

O entrevistado fala do papel de liderança de Petrini e, além disso, apresenta o *Slow Food* como um novo sistema político, alternativo ao capitalismo e ao comunismo.

Para Hervieu-Léger (2005), o profeta, o líder de uma religião pode definir normas comunitárias oferecidas à adesão de cada um dos adeptos. Ele pode abrir um caminho aos indivíduos que se identificam com a sua experiência, algo semelhante ao que se observa na figura de Petrini em relação ao *Slow Food*:

A extrema individualização do crer que caracteriza a paisagem religiosa da modernidade avançada, o enfraquecimento dos regimes institucionais da validação do crer e da necessidade crescente de confirmação mútua e comunitária das “pequenas verdades” produzidas pelos indivíduos favorecem consideravelmente o papel de personalidade que podem testemunhar, pela sua experiência pessoal, de uma anterioridade no caminho da verdade e por isso de uma capacidade de iniciar aqueles que estão dispostos a segui-los. (HERVIEU-LÉGER, 2005, p. 180).

Os “heróis espirituais” estariam envolvidos por uma “aura”, a qual os torna atores principais da “espetacularização” generalizada da vida social moderna: “O seu sucesso mantém igualmente uma ligação certa com uma cultura da performance que valoriza todos aqueles, seja qual for o domínio em que desenvolvem as suas atividades, que conseguem sair dos caminhos já percorridos.” (HERVIEU-LÉGER, 2005, p. 180-181).

Weber (1999) divide o domínio ou o poder em três tipos puros, mas isso não permite dizer que são observados facilmente em configurações históricas com essas características. São tipos ideais, ou melhor, domínios puros, ferramentas imprescindíveis para a análise do presente e do passado do desenvolvimento dos sistemas políticos. Os três tipos são: o domínio de caráter racional; o domínio tradicional, vinculado às tradições e aos costumes; e o carismático, que remete ao valor pessoal, ou seja, ao carisma.

A dominação carismática, que nos interessa neste trabalho, é um tipo peculiar no qual existe a entrega dos dominados à pessoa do chefe, devido aos seus dotes sobrenaturais, como o heroísmo e o poder intelectual. Seu tipo mais puro é a dominação do profeta ou do grande demagogo. A associação dominante é de caráter comunitário ou séquito. Assim, na

---

<sup>70</sup> Entrevista concedida ao autor por Fábio Sicília, em setembro de 2013.

dominação carismática, não existe o conceito racional de competência para nortear a escolha do quadro administrativo, nem o estamental de “privilégio”, mas o escolhido segundo o carisma e a vocação pessoal. Weber (1989) alerta sobre o papel decisivo que a autoridade carismática pode desempenhar: “a autoridade carismática é uma das grandes forças revolucionárias da História, porém em sua forma totalmente pura tem caráter eminentemente autoritário e dominador.” (WEBER, 1989, p. 136). A sucessão é a transferência da autoridade carismática, e pode ocorrer de diversas formas, desde a transferência hereditária até a busca de um oráculo, através da escolha de uma pessoa com qualificação pura, como o Dalai Lama, no Tibete.

A perspectiva weberiana clássica, segundo Hervieu-Léger (2005), faz do carisma a força de mudança das épocas ligadas à tradição. O portador do carisma profético se distingue, fazendo-se valer de uma revelação pessoal. Dessa forma, o sucesso das “personalidades carismáticas” prende-se, antes de tudo, nas sociedades governadas pela cultura do indivíduo, ao fato de fazerem valer uma experiência original de vida.

Além de carismático, Petrini poderia ser classificado como um ator com grande “habilidade social”, nos termos propostos por Fligstein (2009). Para este autor, “habilidade social” pode ser entendida como a capacidade de estimular ou de induzir a cooperação dos outros. Atores sociais hábeis se relacionam empaticamente com as situações das outras pessoas e, ao fazê-lo, são capazes de despertar, nessas pessoas, razões para cooperar.

Pode-se entender “habilidade social”, portanto, como uma microestrutura para compreender o que os atores fazem nos campos. Deve-se destacar que a estabilidade e a transformação do campo dependem da combinação de recursos, de regras pré-existentes e das habilidades sociais dos atores. Os atores sociais mais hábeis ajustam as suas ações de acordo com a organização do campo e com os movimentos dos outros atores no campo. Dá-se um processo social importante porque, mesmo em campos relativamente estáveis, os atores sociais hábeis precisam manipular regras e recursos para auxiliarem a reprodução das ordens locais. Pode também ocorrer o surgimento de novos campos, quando um número considerável de indivíduos de diferentes grupos percebe novas oportunidades (FLIGSTEIN, 2009).

### 3.2.2 Carisma como Forma de Transformação

O documentário *Slow Food Story*<sup>71</sup>, de Stefano Sardo, mais do que contar a história do movimento *Slow Food*, é um tributo a Carlo Petrini. De acordo como a Agência *France Presse* (2013), o documentário conta como surgiu o movimento ecogastronômico, antes de ganhar dimensão internacional, no ano de 1986, em uma cidade do norte da Itália como uma associação de *gourmets* (*Arcigola*) que, após passar por grande transformação, recebeu o nome de *Slow Food* em 1989. O documentário apresenta testemunhos, imagens de arquivos, entrevistas com amigos de infância e reportagens do “Terra Madre”, de Turim. Conta a história de uma cidade pequena que liberou energia, ideias e criatividade que, sem dúvida, não poderia ter se desenvolvido em uma cidade grande. Carlo Petrini, ou Carlin (seu apelido), é o protagonista do filme, que mostra um grupo divertido de companheiros meio *hippies*, amantes de festas e da boa mesa. O filme refaz a sua trajetória, que começa na extrema-esquerda, com a criação de uma rádio livre e com o resgate atualizado de antigas tradições rurais. Também é apresentada a crise do metanol no vinho piemontês, nos anos de 1980, que arruinou a economia local e provocou 30 mortes, representando uma virada para Carlin e seus amigos.

Numa vida boêmia, regada por jantares e noitadas, eles fundaram uma associação para defender o vinho piemontês Barolo, e escreveram para o suplemento gastronômico “Gambero Rosso” do jornal de extrema-esquerda *Il Manifesto*. Criaram, ainda, o primeiro guia dos vinhos italianos, logo seguido do *Guide delle osterie* (*Guia das tratorias*) da Itália, que, hoje, é um *best seller* anual.

Uma nova virada aconteceu nos anos 2000, com a “ecogastronomia”, quando Petrini percebeu, após uma série de viagens, o risco de desaparecimento de culturas ancestrais. O movimento incorporou outros valores e o nome *Slow Food* virou sinônimo de produto bom (ao paladar), limpo (em seu meio de produção) e justo (com relação ao preço pago ao produtor).

De uma associação de *gourmets* atentos à qualidade, o movimento se transformou em uma entidade híbrida, que aconselha dezenas de milhares de pequenos agricultores do mundo inteiro, reunidos sob a organização denominada “Terra Madre”.

---

<sup>71</sup> Documentário italiano dirigido por Stefano Sardo se propõe a contar a trajetória pessoal de Carlo Petrini. Stefano Sardo também é diretor artístico do *Slow Food on Film*, festival internacional realizado anualmente Bologna/Itália.



### 3.2.3 Críticas à Dominação Carismática de Petrini

A liderança carismática de Petrini não provoca somente manifestações elogiosas. A condução personalista do *Slow Food* motiva também fortes críticas aos rumos percorridos pelo movimento. Um dos entrevistados aponta:

É um movimento em cima de uma pessoa, muito caracterizado pelas questões pessoais dele. Por outro lado, a meu ver, não fica muito claro qual é a missão do *Slow Food* porque, se, por um lado, a missão é divulgar, você deveria colocar todas as forças naquilo; se, por outro lado, a missão é transformar, isso muda completamente, inclusive a escala<sup>72</sup>.

Uma liderança de *Convivium* elogia o carisma de Petrini, mas apresenta algumas críticas em relação ao seu direcionamento do movimento:

Eu acho que ele é um exímio orador, um cara carismático. Ele é inteligentíssimo e tem uma visão holística das coisas. Um homem simples e resistente porque ele viaja muito. Ultimamente, eu entrei em desacordo com as ideias dele. Todas as vezes que ele me fala, me emociono. Tem muita força nas palavras dele. O movimento é o que é muito por causa dele. Porém, eu discordo do posicionamento dele em relação à proposta de trazer mais produtos para “Arca do Gosto”. Ele teve uma fala que apontava a necessidade de incrementar a Arca, porque o Brasil é um país com muita diversidade, tem uma biodiversidade enorme, e que nós temos poucos produtos [na Arca]. A justificativa que ele utilizou pra isso é que nós temos que fazer isso antes que outros o façam. Porque muita gente está apropriando desse discurso. Eu discordo disso. É uma preocupação iluminista de achar que nós temos que fazer porque nós começamos. Se puder fazer, que ótimo. Mas não temos que fazer só porque os outros irão fazer e ficar com ciúme das ideias dos outros<sup>73</sup>.

---

<sup>72</sup> Entrevista concedida ao autor por um líder do *Slow Food*, em 2013. Em algumas falas será utilizada somente a expressão “líder do *Slow Food*” para preservar a identidade do entrevistado, considerando sua solicitação.

<sup>73</sup> Entrevista concedida ao autor por um líder do *Slow Food*, em 2013. Em algumas falas será utilizada somente a expressão “líder do *Slow Food*” para preservar a identidade do entrevistado.

O mesmo entrevistado aponta a dependência da trajetória do movimento em relação ao seu líder:

Entendo que ele é um cara que começou a militância dele faz muito tempo atrás. Naquele tempo, tinha um pouco disso, não só dele, mas de muitas lideranças na Europa. Ele precisa muito aprender com a forma de trabalhar de certos grupos em redes sociais, por exemplo. De formar nas redes sociais; trabalhar a questão da participação e da democracia. Eu acredito que o estilo deles ainda é aquele de quando eles começam o movimento, lá em 1986. Aquela coisa de militância, de comunista e tal. Esse novo estilo de democracia, de participação social, de participação em redes sociais, eles não assimilaram ainda. Isso é coisa dos países em desenvolvimento. O Brasil, acho que tem muitas experiências interessantes, e que essa forma de trabalhar não foi assimilada pelo *Slow Food* como movimento. Apesar de nós sermos uma grande rede, muitas redes se desenvolveram mais do que o *Slow Food*, porque a forma de comunicação e atuação é verticalizada. As lideranças do movimento ainda têm uma forma de agir que é verticalizada e tem relação com a história deles lá<sup>74</sup>.

Na análise de Weber (1989), o carisma se apresenta como uma forma de qualidade excepcional que se verifica em alguns indivíduos específicos, os quais são capazes de exercer influência e liderança sobre grupos de pessoas.

A posição de Weber sobre o carisma tende a apresentá-lo como uma espécie de condição mística, em contraste, por exemplo, com estudos sociológicos recentes sobre oratória política e linguagem corporal, que têm demonstrado que o carisma, em grande parte dos casos, está ligado a uma série de técnicas, habilidades, práticas e mensagens aprendidas e orquestradas (OUTHWAITE e BOTTOMORE, 1996).

Iluminado, profeta, visionário, oportunista. Todos estes são adjetivos recebidos por Petrini de seus críticos e admiradores, de dentro e de fora do movimento. Trata-se de uma personalidade que foge dos moldes comuns. Na opinião de alguns dos entrevistados, o *Slow Food* é a imagem e a semelhança do líder italiano, guardadas as especificidades nacionais e regionais, bem como as estruturas locais dos *Convivia*. O movimento desenvolveu-se por meio da figura de Petrini e, hoje, se juntam a ele as figuras não menos carismáticas de Alice Waters e Vandana Shiva, vice-presidentes do *Slow Food*, um reforço para o apelo global do movimento.

---

<sup>74</sup> Entrevista concedida ao autor por um líder de *Convívium* do *Slow Food*, em 2013.

## CAPÍTULO IV – A CONSTITUIÇÃO DO *SLOW FOOD* NO BRASIL

### 4.1 *Slow Food* no Brasil: Obra do Acaso?

Se umas das principais características da alimentação *Fast Food* é a padronização e a homogeneização, ou seja, a impessoalidade do produto, no *Slow Food*, a personificação é a marca registrada. Os produtos são valorizados por carregarem características específicas (produção em pequenas unidades familiares, processamento artesanal e valorização do território de origem).

A personificação é notada na organização institucional do movimento. O projeto “Fortalezas” apoia atividades em localidades específicas. O guaraná, por exemplo, é um produto encontrado em toda a região amazônica, mas o *Slow Food* Brasil auxilia especificamente a Fortaleza do Guaraná Nativo Sateré-Mawé. O mesmo acontece com o Baru cuja Fortaleza foi implantada na região de Pirenópolis/GO, embora seja uma castanha típica de todo o bioma cerrado. Duas Associações recebem apoio, a Associação de Desenvolvimento Comunitário do Caxambu (ADCC) e o Centro de Estudos e Exploração Sustentável do Cerrado (CENESC).

Outra especificidade do *Slow Food* que demonstra seu caráter personalista é a difusão de receitas de pratos de comida tradicionais. A ideia é que certos pratos devem ser difundidos e imortalizados através do sítio do *Slow Food* Internacional, ou pela *Slow Food Editore* que, desde 1999, tem se dedicado à difusão de receitas, roteiros gastronômicos e manuais sobre alimentação, principalmente de regiões italianas. Já a “Arca do Gosto”, que cataloga produtos em risco de extinção em todo o mundo, valoriza os produtos por sua singularidade e por serem produzidos pelo “Seu Joaquim”, que utiliza o método herdado da “Família Oliveira”. Com base nessa perspectiva, a chegada do *Slow Food* no Brasil seguiu a mesma lógica personalista.

O depoimento da *chef* Margarida Nogueira, responsável por trazer o *Slow Food* para o Brasil, nos possibilitou recolher informações sobre a história, a estrutura organizacional, os mecanismos de mobilização de recursos e as estratégias de arregimentação de adeptos utilizadas, entre outros aspectos. O encontro ocorreu no dia 25 de abril de 2011, em seu apartamento no bairro do Leblon, zona sul do Rio de Janeiro/RJ. As primeiras questões

apresentadas para a entrevistada foram relacionadas ao contexto de surgimento do *Slow Food* no Brasil:

Eu descobri o movimento pela Internet, em 1996. Eu não queria aprender a mexer em computador; aí, eu cheguei em casa e os meus filhos tinham instalado um computador que botava direto na Internet. Eu sou *chef* de cozinha. Eu ainda tinha restaurante e tal; aí eu comecei a pesquisar *food* e tal; aí saiu no *Slow Food*, e eu fiquei fascinada porque eu estava com um grupo pesquisando a cozinha brasileira, com vista aos 500 anos do descobrimento do Brasil, a influência indígena, influência africana. E, quando eu vi aquele mundo e descobri que eles tinham um projeto em Roraima<sup>75</sup>, que cuidava dos índios que ficavam doentes por causa da mudança de alimentação, eu fiquei mais interessada ainda e achando que eu não fazia nada pelos meus índios. Aí começou e tal. Eu me inscrevi. Ninguém conhecia, nem no meio gastronômico, ninguém sabia, falava nada ou falava pouco. Ninguém sabia de nada. Não faz mal! Vou continuar fazendo esse negócio<sup>76</sup>.

No encerramento do VI Congresso do *Slow Food*, em 2012, realizado em Turim, ao indicar Margarida Nogueira para o Conselho Internacional de Garantes, órgão responsável por verificar o cumprimento do Estatuto da entidade, Carlo Petrini a chamou de “Mãe do *Slow Food* no Brasil”. Em várias entrevistas realizadas no Brasil, os membros do movimento sempre me perguntavam: “Você já conversou com a Margarida?”, dando a entender que ela era portadora de conhecimento privilegiado dentro do “campo” do *Slow Food* no Brasil:

Três anos depois, em 1999, eu fui à Itália com um casal de amigos meus, e a gente ia passeando. Chegou uma hora que a gente já estava no Piemonte e ninguém achava uma pousada. E eles me deram um guia e disseram: “Ah! Você descobre”. E eu falo italiano, porque quando eu era jovem eu estudei na Itália. Abri lá aquele negócio e caiu em uma pousada. Paramos em um posto de gasolina; liguei e fomos. Quando a gente tá indo em direção à pousada, eu vi a seta pra Bra, que é onde é a sede do *Slow Food*. Bra! Que coisa! Eu quero ir lá, pensei. E fomos pra nossa pousada. Chegando lá, almoçamos e vi que todo mundo sabia de comida. Aí eu fui conversar com a

---

<sup>75</sup> A primeira atividade do *Slow Food* no Brasil aconteceu em 1995 com o apoio ao projeto “Mesas Fraternas”, no qual o movimento italiano financiou o refeitório do hospital Yanomami em Roraima (MDA, 2014).

<sup>76</sup> Entrevista concedida ao autor por Margarida Nogueira, em abril de 2011.

menina que tinha nos servido e falei: “Bra fica há quanto tempo daqui?”. E ela: “É perto. Tem ônibus daqui. Um pouquinho longe, dez a doze quilômetros. Mas o que você vai fazer em Bra?”. “Ah, é que eu sou do *Slow Food* e eu queria conhecer as pessoas.”. E ela: “Você é do Brasil? Do *Slow Food*?”. Ela sabia que eu era brasileira porque ela estava com o meu passaporte. “Então faz o seguinte: senta aqui porque o presidente e toda a diretoria estão almoçando em uma sala aqui, com a minha mãe, que é dona daqui.”. Meu Deus! Que sincronia, né?! Aí chegou. Eu cumprimentei todo mundo. Aquela alegria italiana, como, porque, tal, não sei o que, não tem *Convivia* ainda no Brasil. Você tem que fundar lá. Eu disse: “Olha! Não me comprometo, mas eu vou fazer o possível”<sup>77</sup>.

Em seguida, Margarida aborda as primeiras dificuldades do processo de construção do *Slow Food* no Brasil, algumas presentes até hoje:

Aí, em novembro de 2000, a gente abriu aqui, no Rio, o primeiro *Convivia*. Pequeno. Tinha que explicar tudo. Eu tinha que traduzir tudo, porque não tinha um folheto em português. Bom! Era uma trabalhadeira, mas eu achava que valia à pena porque tudo o que eu acreditava, tudo o que eu pensava estava lá no pensamento deles. Eles já tinham expressado as minhas ânsias e necessidades com a comida de cada país, que o mundo estava ficando, está ficando globalizado e você vai perdendo as suas raízes, as suas tradições. Bom! Hoje já são vinte e cinco *Convivia* no Brasil, o que ainda é muito pouco, né?! Porque ainda tem estados que não têm, mas, pouco a pouco, a gente está crescendo<sup>78</sup>.

De acordo com Margarida Nogueira, o *Convivium* mais organizado atualmente é o de São Paulo, que tem o maior número de sócios, pouco mais de 200, enquanto o do Rio de Janeiro tem cerca de 90 associados. O processo de filiação e manutenção de um *convivium*, para a líder carioca, tem “altos e baixos”. É necessário lembrar a todas as pessoas a importância de continuar ajudando através da filiação, pois uma parte do que o membro paga para a associação volta para o *Convivium*. Segundo ela, há outro problema: como não existe ainda o *Slow Food* no Brasil, como entidade jurídica, a administração do dinheiro das

---

<sup>77</sup> Entrevista concedida ao autor por Margarida Nogueira, em abril de 2011.

<sup>78</sup> Entrevista concedida ao autor por Margarida Nogueira, em abril de 2011.

inscrições é um pouco complicada: todo o dinheiro é enviado para a Itália e, logo após, parte do valor retorna para o *Convivium*.

Margarida Nogueira ressalta que cada *Convivium* tem um líder e alguns co-líderes. Em geral, tudo começa com um grupo de, no mínimo, cinco pessoas, que devem trabalhar para conseguir 20 sócios, situação na qual o *Convivium* é considerado ativo. Na avaliação da entrevistada, os *Convivia* mais ativos, no momento da entrevista (abril de 2011), eram o de São Paulo, o de Piracicaba e o de Belo Horizonte, este último tem organizado piqueniques e se movimentado bastante.

#### 4.2 Agora que o *Slow Food* virou paulista<sup>79</sup>

Sobre a organização formal do *Slow Food* no Brasil, surgiu, em 2012 a proposta de se implantar a sede nacional na cidade do Rio de Janeiro. Em reportagem, Dias (2013) destaca que o anúncio foi feito em pronunciamento durante um almoço oferecido pelo Instituto Maniva<sup>80</sup>, no salão nobre do Clube Naval, ao presidente do *Slow Food*. De acordo com Petrini, após dez anos de atuação no país, o movimento possuía, nesta época, mais de mil associados espalhados em 27 *Convivia*, razão pela qual era necessário inaugurar um escritório da associação italiana na cidade. Após alguns meses, no entanto, o projeto de abertura do escritório no Rio de Janeiro foi abortado e a equipe que trabalhava no Brasil foi reestruturada, com a saída de duas coordenadoras: Lia Poggio, responsável pelo *Slow Food* da América Latina, e Mariana Guimarães, responsável pelo *Slow Food* Brasil. Os motivos para saída das coordenadoras, não foram apresentados pela direção do movimento. No meio deste conjunto de mudanças, a sede do *Slow Food* acabou sendo aberta em São Paulo. Georges Schnyder, um dos membros do Comitê Executivo Internacional do *Slow Food* e membro do *Convivium* São Paulo, destaca em postagem na rede virtual “Intelectuais da Terra”, do dia 10 de outubro de 2013:

É com prazer que podemos comunicar a todos, após um longo processo, a criação da Associação *Slow Food* do Brasil, a partir do Instituto *Convivium* *Slow Food* São Paulo. Este é um momento único e muito importante para o

---

<sup>79</sup> Expressão utilizada por um dos membros do *Slow Food*.

<sup>80</sup> O Instituto Maniva é uma associação sem fins lucrativos que utiliza a gastronomia brasileira como ferramenta de transformação social e ambiental. O Instituto é uma OSCIP (Organização da Sociedade Civil de Interesse Público) e foi fundado em 2007, pela *chef* de cozinha Teresa Corção (INSTITUTO MANIVA, 2013).

fortalecimento e desenvolvimento do *Slow Food* no Brasil. A criação de uma entidade jurídica brasileira, com o apoio do *Slow Food* Internacional, é uma ferramenta fortíssima para a realização de projetos e o crescimento da rede através de seus associados e eventuais contribuições que possam apoiar esses objetivos.

Sou associado ao movimento desde 2008, pelo *Convivium* São Paulo, e acredito que a defesa do alimento bom, limpo e justo promovida pelo *Slow Food* mundialmente e localmente é o mais rápido, claro, direto e provavelmente único caminho para um mundo melhor e uma sociedade mais justa.

Ao anunciar a formalização da Associação *Slow Food* do Brasil, Schnyder enfatiza sua trajetória no *Slow Food*, bem como defende a ideia de que os valores defendidos pelo movimento são propulsores de uma sociedade mais justa e igualitária:

Estamos vivendo um momento histórico para o *Slow Food* no Brasil e no mundo. Este formato pioneiro de associação nacional que agora está ativa será uma referência para o desenvolvimento do movimento em outros países da América Latina, Ásia e África. Muito vamos aprender. Poderemos cometer alguns erros, mas tenho certeza que, com uma rede forte e comprometida, poderemos escrever um bonito e valioso capítulo na história do *Slow Food* e, através desse exemplo, ajudar de verdade a melhorar nosso planeta.

A criação do *Slow Food* no Brasil foi oficializada no evento “Mesa Tendência”, realizado em 2013, na cidade de São Paulo/SP, e que teve a participação do Presidente, do Vice-Presidente e do Secretário Geral do *Slow Food*. O evento se encerrou com a enfática alusão ao momento histórico de formação, no Brasil, da Associação Nacional, que poderá se tornar exemplo para outros países, bem como uma forma de “ajudar” na construção de um planeta melhor.

A falta de formalização e de institucionalização do *Slow Food* no Brasil era um problema apontado por vários entrevistados, principalmente no que diz respeito à filiação<sup>81</sup> de

---

<sup>81</sup> Até o final de 2013, quando uma pessoa desejava se filiar ao *Slow Food*, no Brasil, poderia optar por uma filiação de um, dois ou três anos. Mas o pagamento da inscrição só podia ser realizado através de um cartão de crédito internacional, no site do *Slow Food* Internacional. Em alguns eventos, havia campanhas específicas de filiação, em que o candidato a membro podia pagar em dinheiro. Com a criação formal do *Slow Food* Brasil, o interessado em se associar, pode fazer o cadastro no site ([www.slowfoodbrasil.com/associe-se/formulario](http://www.slowfoodbrasil.com/associe-se/formulario)) e

novos membros e à gestão do dinheiro pago pelos mesmos, como destacou Margarida Nogueira A líder do *Convivium* de São Paulo fala sobre o tema:

Quando o número de associados começou a crescer, nós sentimos necessidade de ter uma conta bancária. Eu não queria ficar com o dinheiro. Nós tínhamos uma tesoureira que movimentava um dinheiro pela conta dela, mas chegou um momento que ela não aceitou mais isso. Aí surgiu a ideia de fundar uma associação, não só pela conta bancária, mas para realizar algumas ações. Aí nós criamos o Instituto *Convivium Slow Food* São Paulo. Fizemos com autorização e parceria com a sede na Itália. A ideia era fazer um Instituto que seguisse as diretrizes do *Slow*. Quando eles viram nosso trabalho, eles acharam interessante, como um projeto piloto que pudesse, no futuro, ser uma base para o *Slow Food*. E, agora, o Instituto se tornou *Slow Food* no Brasil<sup>82</sup>.

Eu acho que a fundação do *Slow Food* Brasil é um passo importante, porque o Brasil é um continente, e cada estado é um país. Para você criar parcerias com outras associações, criar um “Terra Madre” local, é preciso estar mais estruturado. Estando estruturado, ele pode pegar esta riqueza da sua rede para crescer mais<sup>83</sup>.

A necessidade da criação de uma estrutura nacional própria foi um tema recorrente entre os entrevistados, durante esta pesquisa. Vários membros apontaram extrema dificuldade em lidarem com o dinheiro dos sócios, devido a não existência oficial do *Slow Food* Brasil.

Diferente de São Paulo, de acordo com Margarida Nogueira, o Rio de Janeiro estava com poucas atividades para os sócios e o público em geral. A maioria dos eventos se encaminhava para a “educação do gosto”, apoiada, em grande parte, pelo Instituto Maniva, e liderado pela *chef* Teresa Corção, tendo o *Slow* como parceiro. O próprio Petrini, quando esteve no Rio de Janeiro, em janeiro de 2009, teria dito: “onde estiver o *Slow Food* no Rio do Janeiro, escreve Maniva em baixo, eles podem andar juntos”<sup>84</sup>. Veremos, no entanto, que o Instituto Maniva e o *Slow Food* ganharam caminhos diferentes.

---

efetuar o pagamento da anuidade de R\$ 50 através de cartão de crédito, boleto, ou debito em conta corrente, estudante e pequenos produtores rurais pagam meia anuidade.

<sup>82</sup> Entrevista concedida ao autor por Cenia Salles, em novembro de 2013.

<sup>83</sup> Entrevista concedida ao autor por Cenia Salles, em novembro de 2013.

<sup>84</sup> A ligação íntima entre o Instituto Maniva e o *Convivia* do *Slow Food* no Rio de Janeiro pode ser verificada na Feira Orgânica do Jardim Botânico, que acontece, todos os sábados, na Praça da Igreja São José, na Lagoa. Na



Durante as entrevistas qualitativas com líderes de *Convivium*, foi possível perceber que os projetos de Educação Pelo Gosto têm sido centrais no *Slow Food* Brasil. Sobre esta temática, Laudan (2004) destaca que a crítica do *Slow Food* ao “Modernismo Culinário” vem acompanhada de uma estratégia de “educação gastronômica”, com o objetivo de efetivar a mesma estratégia do *terroir* francês através de um programa agrário-culinário, cuja meta seria convencer os consumidores a pagarem um preço mais elevado pelos produtos diferenciados. Ou seja, segundo a autora, para se criar um “Mercado *Slow Food*”, as pessoas precisariam ser treinadas para apreciar certos produtos com qualidades específicas. Existe no *Slow Food* um conjunto de programas que procura treinar e difundir esse tipo específico de gosto. Os programas desenvolvidos pelos *Convivia* para a educação do gosto e a própria criação da Universidade da Ciência Gastronômica são estratégias importantes para a difusão de informações. No entanto, na avaliação de Laudan (2004), a educação do gosto é algo ambíguo:

Pode querer fazer educação no sentido de detectar os sabores usando técnicas refinadas por cientistas nas duas últimas décadas, e a oportunidade de explorar novos gostos e texturas. Ou pode ser educação para o “bom”, um objetivo mais subjetivo e tradicionalmente um modo de solicitar a adesão de uma elite. (LAUDAN, 2004, s.p.).

Nas palavras da historiadora americana, nem todas as pessoas estariam interessadas em fazer parte de uma elite gastronômica. Alguns preferem Coca-Cola ao invés de vinho; batatas-fritas seriam melhores do que *nhoque*. Em outras palavras, a memória e o gosto do consumidor deveriam ser respeitados. Além disso, a educação pelo gosto direcionada para as crianças teria pouco efeito: “Se o gosto fosse formado na infância haveria educação para convencer a pessoas a pagar mais por comida e assim instituir mudanças da agricultura que poderiam substituir as práticas do modernismo alimentar.” (LAUDAN, 2004, s.p.). Em outras palavras, o seu argumento aponta que o gosto é formado ao longo da vida, questionando, portanto, a eficiência da educação para o gosto realizada com crianças.

A crítica de Laudan (2004) ao *Slow Food* fundamenta-se no fato de a mesma acreditar que há uma valorização do gosto da elite que, agora, passa a incorporar elementos da culinária popular tradicional (comida do tempo da “vovó”, comunidades tradicionais etc.). Mas não há,

---

feira, além de vender tapioca e outros produtos feitos com mandioca e outros produtos orgânicos, comprados na própria feira, os *ecochefs* do Instituto Maniva procuram angariar novos membros para o *Slow Food*.

aqui, a valorização da culinária “popular” industrializada (hambúrguer, Coca-Cola etc.). Estes, no entanto, podem ser considerados produtos populares e, em certa medida, até tradicionais.

Bourdieu (2007) diz que a classe social é o principal diferenciador do gosto. Através da hierarquia do social, entender-se-ia a estruturação da hierarquia do gosto. Os conceitos de “mau gosto” e de “bom gosto” seriam, dessa forma, determinados pelas classes mais altas. O capital cultural adquirido pelos grupos mais elevados os colocaria em posição de impor a sua visão cultural à sociedade como um todo. Dessa forma, a escolha de certo alimentos, a maneira como são preparados e servidos seriam importantes parâmetros para identificar uma determinada classe social.

Com visão diferente, Warde (1997) acredita que a abordagem de Bourdieu aplica-se melhor à França, porque, na Inglaterra, por exemplo, as pesquisas sobre consumo alimentar apontam que a comida teria menor significância cultural como meio de distinção, ainda que esteja se tornando, cada vez mais, um marcador cultural. Para os britânicos, segundo Warde, o ato de comer teria atraído cada vez mais a atenção da mídia, tornando-se um importante momento de lazer fora de casa, movimento que acompanha maior difusão e apreciação das culinárias estrangeiras.

Há fortes críticas dos entrevistados quanto à inatividade de alguns *Convivia* no Brasil e ao pequeno número de pessoas envolvidas diretamente no movimento, situação que contrasta com a grande visibilidade que o *Slow Food* possui nos meios de comunicação especializados.

Para entender o contexto de tímida expansão e as características dos *Convivia* em atividade, foi realizado um censo com os líderes de *Convivia* do Brasil. O critério utilizado para que o líder fosse entrevistado era que o *Convivium* estivesse em funcionamento entre 06 de junho de 2013 e 18 de novembro de 2013 (período de realização do trabalho de campo com os *Convivia*). No entanto, durante a pesquisa de campo, ocorreram dificuldades em relação ao contato com alguns líderes. Deve-se destacar que os *Convivia* criados após o início da pesquisa não foram incluídos na mesma, como é o caso do *Convivium* de Niterói/RJ.

Segundo o site do *Slow Food* Brasil, em 6 de maio de 2013, existia um total de 33 *Convivia* no Brasil. No entanto, durante a pesquisa, verificou-se que esse número era ainda menor, e que, portanto, o site estava desatualizado. Existiam *Convivia* inativos, contatos telefônicos e endereços de e-mail desatualizados, além de líderes que já faleceram ou que mudaram de cidade, mas que ainda eram mantidos como responsáveis pelo *Convivium*. Devido a essas limitações dos dados, foi necessário utilizar vários meios para se chegar até os

líderes: contatos via e-mail, redes sociais (como *Facebook* e *Skype*) e o auxílio de outros membros do movimento. Ao final de cinco meses de pesquisa, foram entrevistados 23 líderes.

Devido às restrições financeiras e às dificuldades logísticas de se realizar uma pesquisa em todo o Brasil, somente os líderes dos *Convivia* do Rio de Janeiro, Belo Horizonte e Brasília foram entrevistados presencialmente. Os demais foram entrevistados via *Skype*, sendo convidados a responderem um questionário estruturado com questões sobre o seu perfil como líder, o funcionamento e os projetos desenvolvidos em cada localidade. Serão apresentadas a seguir diferentes tipologias de *Convivium* presentes no Brasil, bem como especificidades e contrastes regionais. Vejamos alguns resultados da pesquisa na Tabela 2.

**Tabela 2** Lista de *Convivia* pesquisados

<i>Convivium</i> /Local	Líder	Data de fundação
<i>Convivium</i> Rio de Janeiro/RJ	Margarida Nogueira	2000
<i>Convivium</i> São Paulo/SP	Cênia Salles	2003
<i>Convivium</i> Brasília/DF	Carlyle Vilarinho	2003
<i>Convivium</i> Campinas/SP	Mario Firmino da Silva	2005
<i>Convivium</i> Piracicaba/SP	Mariana Ávila Maronna	2006
<i>Convivium</i> Pirenópolis/GO	Kátia Karam	2006
<i>Convivium</i> Recife/PE	Thiago das Chagas Lima	2006
<i>Convivium</i> Amazônia/Belém/PA	Fábio Sicília	2006
<i>Convivium</i> Potiguar/RN	Adriana Lucena	2007
<i>Convivium</i> Pinhão da Serra Catarinense/SC	Elaine do Reis	2007
<i>Convivium</i> Umbu/BA	Jussara Dantas de Souza	2008
<i>Convivium</i> Engenho de Farinha/SC	Cláudio Andrade	2008
<i>Convivium</i> Belo Horizonte/MG	Marcelo Podestá	2013
<i>Convivium</i> Batatais/SP	Fulvio Iermano	2009
<i>Convivium</i> Serra do Salitre/MG	João José Melo	2010
<i>Convivium</i> Povos da Floresta Amazônica/AM	Maria do Socorro Pacó de Matos	2010
<i>Convivium</i> Cerrado/DF	Alessandra Brant Teixeira	2010
<i>Convivium</i> Porto Alegre/Auxiliadora/RS	Alexandre Baggio	2010
<i>Convivium</i> Licuri/BA	Josenaide Souza Alves	2011
<i>Convivium</i> Mata Atlântica/SC	Bernardo Simões Braga	2011
<i>Convivium</i> Petrópolis e Itaipava/RJ	Denise Gonçalves	2011
<i>Convivium</i> Grande ABC/SP	Ana Maria Tomazoni	2012
<i>Convivium</i> Campo Grande/MS	Magda Rodrigues de Moraes	2013
<b>Total</b>	<b>23</b>	

**Fonte:** Pesquisa *Convivium Slow Food* Brasil, 2013

A Tabela 2 indica que, embora o primeiro *convivium* tenha sido fundado em 2000, no Rio de Janeiro/RJ, a maior parte dos *Convivia* no Brasil foi fundada, principalmente, a partir de 2006. Antes desse ano, somente existiam os *Convivia* do Rio de Janeiro, de Campinas, de São Paulo e de Brasília. No entanto, é importante ressaltar que muitos *Convivia* fecham e reabrem com outro nome. Em Belo Horizonte, por exemplo, existia o *Convivium* Pic-Nic que, depois de um tempo de inatividade, fechou completamente. Após algum tempo, foi aberto o *Convivium* Belo Horizonte. Há cidades que possuem mais de um *Convivium*, como é o caso de Brasília, cada um com perfil diferente.

Destaca-se que, na maioria dos casos estudados, as atividades desenvolvidas no *Convivium* estão diretamente relacionadas com a ocupação e o perfil principal do seu líder. Por exemplo, se um líder é *chef* de cozinha, boa parte das atividades do *Convivium* será na área gastronômica. Se o líder é produtor rural, suas atividades estarão voltadas para os agricultores. A relação entre *chefs* de cozinha e agricultores será melhor explorada no final deste capítulo.

O número de mulheres líderes de *Convivium* é um pouco maior do que o dos homens: mais de 56% dos entrevistados são do sexo feminino.

**Tabela 3** Sexo dos líderes dos entrevistados

	<b>Frequência</b>	<b>Percentual</b>
Masculino	10	43,48
Feminino	13	56,52
<b>Total</b>	<b>23</b>	<b>100</b>

**Fonte:** Pesquisa *Convivium Slow Food* Brasil, 2013

De acordo com a Tabela 4, a maioria dos entrevistados nasceu na zona urbana e somente dois líderes disseram que possuem origens rurais. Boa parte das atividades dos *Convivia* ocorre no espaço urbano. Apesar do *Slow Food* possuir uma série de projetos em espaços rurais, como as “Comunidades do Alimento”, a “Arca do Gosto” e as “Fortalezas”, tais projetos nem sempre são estruturados dentro de um *Convivium*.

Durante o encerramento do VI Congresso Internacional do *Slow Food*, em Turim (2012), Petrini destacou a necessidade de que cada comunidade do alimento se transforme em um *Convivium*. Ou seja, ele procurou apresentar a necessidade de se estabelecer vínculos entre os projetos estruturantes do *Slow Food* e os *Convivia*, com espaços de interação entre os diferentes membros.

**Tabela 4** Origem do líder - urbana/rural

	<b>Frequência</b>	<b>Percentual</b>
Urbana	21	91,30
Rural	2	8,70
<b>Total</b>	<b>23</b>	<b>100,00</b>

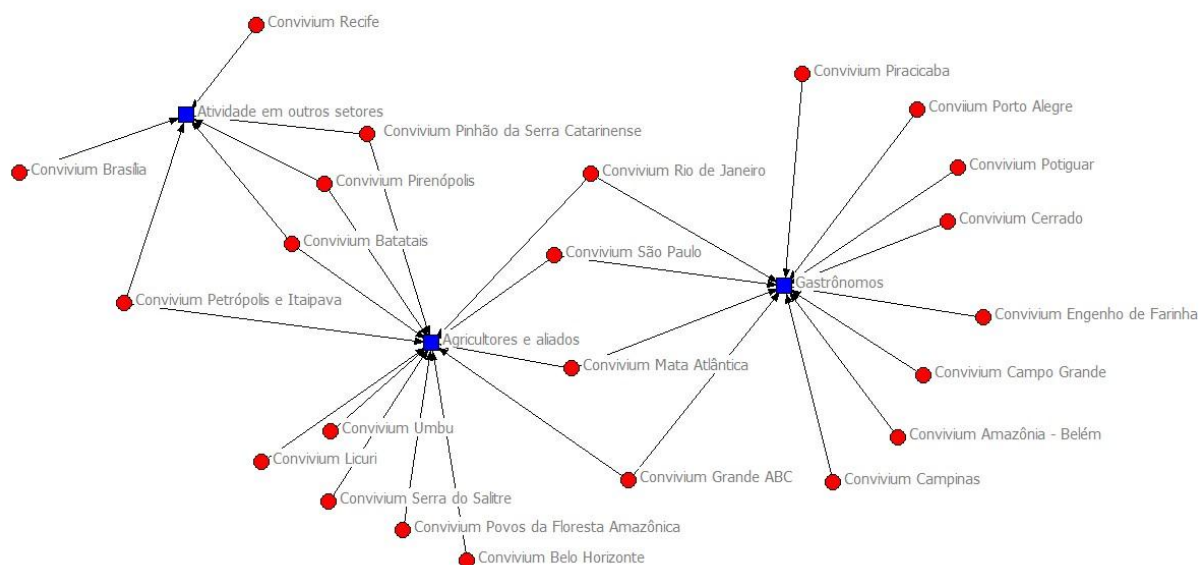
Fonte: Pesquisa *Convivium Slow Food* Brasil, 2013

Entender o perfil dos líderes dos *Convivia* do Brasil foi importante para revelar a fisionomia da organização local. Isto não quer dizer, porém, que não existam fortes diferenças internas, mas, por ocupar uma posição de destaque, observou-se que o líder possui poder diferenciado no que diz respeito à condução do grupo.

#### **4.2.1 Os de “Salto Alto” e os “da Roça”**

A figura do líder é essencial para caracterizar o perfil do *Convivium*, pois, assim como Petrini, muitos estão nessa posição desde que a organização local foi criada. Para entender essa diversidade, foram construídas “tipologias” como proposta metodológica para agrupar os *Convivia* com características semelhantes. Sabe-se que toda tipologia é passível de ser questionada, por priorizar somente algumas características e por homogeneizar estruturas não tão homogêneas assim. Mas tudo indica que foi uma maneira viável de descrever as especificidades e as características do *Slow Food* no Brasil. A metodologia proposta leva em consideração a ocupação primeira de cada um dos líderes de *Convivium*.

**Figura 5** Tipologias de Convívium no Brasil



**Fonte:** Pesquisa *Convívium Slow Food* Brasil, 2013

Conforme a Figura 5, a maioria dos líderes possui ligação mais estreita com o mundo da gastronomia, porém, deve-se destacar que vários *Convívium* possuem relação com dois outros setores profissionais: produção rural e atividades em outros setores. Entendemos como “outros setores” o trabalho em bares, ateliers, universidades *etc.*, que não se enquadrariam como gastronômicos nem agrícolas. Certamente, a relação do líder com alguns desses três setores é passível de questionamento; no entanto, trata-se de construções que foram realizadas a partir de informações disponibilizadas pelos líderes durante as entrevistas. A Figura 5 revela a predominância de pessoas ligadas à gastronomia na liderança de *Convívium*, característica que é confirmada pelas informações presentes na Tabela 5, na qual se nota a predominância de líderes que possuem ligação direta com a gastronomia. Deve-se destacar que há líderes de *Convívium* que desenvolvem mais de uma atividade como, por exemplo, trabalhar como professora universitária e ser produtora rural ao mesmo tempo, ou educadores que também desenvolvem atividades no meio rural.

**Tabela 5** Ocupação principal do líder

	Frequência
Agricultor e produtor de queijo	1
<i>Chef</i> de cozinha	5
Consultora gastronômica	1
Coordenadora de Cooperativa Agroecológica	1
<i>Designer</i> e produtor de pães artesanais	1
Educador ambiental e professor de Italiano	1
Educador	1
Empresário do ramo de gastronomia	1
Estudante de Nutrição	1
Funcionário público Federal	1
Gastrônoma, responsável por atelier	1
Historiadora e arquiteta	1
Produtora rural	1
Professor universitário; <i>chef</i> de cozinha; consultor na área de Gastronomia	1
Professora e Gerente Comercial da Cooperativa	1
Professora universitária do curso de Gastronomia	1
Professora universitária e empresária do ramo de gastronomia	1
Professora universitária e produtora rural	1
Tecnólogo da Informação	1
<b>Total</b>	<b>23</b>

**Fonte:** Pesquisa *Convivium Slow Food* Brasil, 2013

Uma das características específicas do *Slow Food* é o seu perfil “intelectualizado”. Como já foi apontado em outro capítulo, trata-se de um movimento complexo cujos membros precisam absorver e processar um conjunto muito grande de informações. Os resultados da pesquisa estatística apontam na Tabela 6 que os profissionais com título de mestrado representam a moda. Eles respondem por quase 35% do total de líderes. Além disso, mais de 78% dos entrevistados tem, pelo menos, curso superior. As áreas de formação são as mais amplas: há desde antropólogos e economistas a advogados. Entretanto, existe um predomínio de profissionais formados na área de Gastronomia.

**Tabela 6** Grau máximo de escolaridade do líder

	Frequência	Percentual
Ensino Fundamental completo	1	4,35
Ensino Médio completo	1	4,35
Ensino Superior incompleto	3	13,04
Ensino Superior completo	6	26,09
Pós-graduação <i>Lato sensu</i> (Especialização)	3	13,04
Mestrado	8	34,78
Doutorado	1	4,35
<b>Total</b>	<b>23</b>	<b>100,00</b>

**Fonte:** Pesquisa *Convivium Slow Food* Brasil, 2013

Os dados da Tabela 7 demonstram que a maioria dos *Convivia* do Brasil foram criados entre 2009 a 2013. O aumento de estruturas locais do *Slow Food* a partir deste ano pode ser explicado pela realização do 1º “Terra Madre” Brasil, em 2008; o evento pode ter sido o propulsor de novas iniciativas em várias regiões do Brasil.

**Tabela 7** Ano de fundação do Convivium

	Frequência
2000 – 2003	3
2005 – 2008	9
2009 – 2013	11
<b>Total</b>	<b>23</b>

**Fonte:** Pesquisa *Convivium Slow Food* Brasil, 2013

Entender a dinâmica de encontros e reuniões é essencial para se conhecer o *Slow Food* no Brasil. Observou-se que a periodicidade das reuniões possui relação direta com o caráter personalista do *Slow Food*, por depender muito da disponibilidade do líder. Em períodos nos quais o líder possui muitos compromissos pessoais e profissionais, as atividades dos *Convivia* acabam ficando em segundo plano, razão pela qual a maioria dos entrevistados – de acordo com a Tabela 8, mais de 80% – diz que não se realizam reuniões com periodicidade definida, e os demais apresentam a periodicidade de reuniões muito baixa.



**Tabela 8** Periodicidade de reuniões dos membros dos Convivia

	Frequência	Percentual
Uma vez por mês	1	4,35
Uma vez a cada dois meses	1	4,35
Duas vezes ao ano	1	4,35
Uma vez por ano	1	4,35
Não tem periodicidade	19	82,6
<b>Total</b>	<b>23</b>	<b>100</b>

Fonte: Pesquisa *Convivium Slow Food* Brasil, 2013

Durante o acompanhamento de alguns eventos e nas entrevistas com membros do *Slow Food*, um ponto destacado foi a necessidade de parcerias entre os *Convivia*. O resultado da Tabela 9 aponta que somente 12 dos 23 *Convivia* pesquisados realizaram algum projeto em parceria com outro *Convivium*. O isolamento dos *Convivia* é creditado, por alguns, às distâncias geográficas do Brasil e à falta de interesse dos membros em realizarem parcerias. Conforme a Tabela 6, o *Convivium* de São Paulo e o do Rio de Janeiro são os que mais estabeleceram parcerias com outros *Convivium*. Eventos como o Festival Internacional de Cinema e Alimentação de Pirenópolis, no ano de 2011, contou com o apoio de três *Convivia*: Cerrados/DF, Batatais/SP e o de Pirenópolis/GO.

**Tabela 9** O Convivium desenvolve ou desenvolveu atividades com outro Convivium?

	Frequência	Percentual
Sim	12	52,17
Não	11	47,83
<b>Total</b>	<b>23</b>	<b>100</b>

Fonte: Pesquisa *Convivium Slow Food* Brasil, 2013

Para melhor visualizar as relações entre os *Convivia*, será apresentado um mapa da rede de relações entre os mesmos. As informações foram tabuladas no *software* de análise de rede UCINET e, posteriormente, foi construído o mapa de relações (Figura 2).

O conceito de rede designa algo mais do que apenas um objeto ou um dispositivo técnico, mas um instrumento que permite descrever e formalizar as interações entre os indivíduos, as organizações e os grupos sociais. De forma geral, a rede é formada por um conjunto de atores ou de organizações ligadas por uma relação. Uma rede caracteriza, assim, o

sistema formado pelos vínculos diretos e indiretos entre os atores. Por analogia, uma rede é uma maneira de interação social que põe atores em contato (STEINER, 2006).

Ao utilizar a análise de redes sociais, é possível entender as interações entre indivíduos e grupos sociais. A análise das redes sociais requer informação de tipo qualitativo. Devido a sua característica específica, torna-se necessário seguir uma série de técnicas que possibilita ordenar a informação, ou seja, interações entre os indivíduos, de modo que essas ligações possam ser representadas num gráfico ou numa rede. Em outras palavras, as redes ou os gráficos formam uma importante ferramenta para representar as interações entre indivíduos, ou grupos de indivíduos, de forma ilustrativa (ALEJANDRO e NORMAN, 2005).

O fato de conceber graficamente as interações de um grupo de indivíduos nem sempre possibilita construir uma análise em profundidade de cada indivíduo, dentro de uma rede e do gráfico em geral. A estrutura de uma rede pode ser analisada com recurso de diversos indicadores, dependendo dos objetivos pretendidos com a análise. Os indicadores de centralidade, por exemplo, permitem analisar a rede tanto no seu conjunto como individualmente. Pode-se observar também o grau de conectividade da rede, pelo qual se nota quais indivíduos possuem maior e menor número de interações.

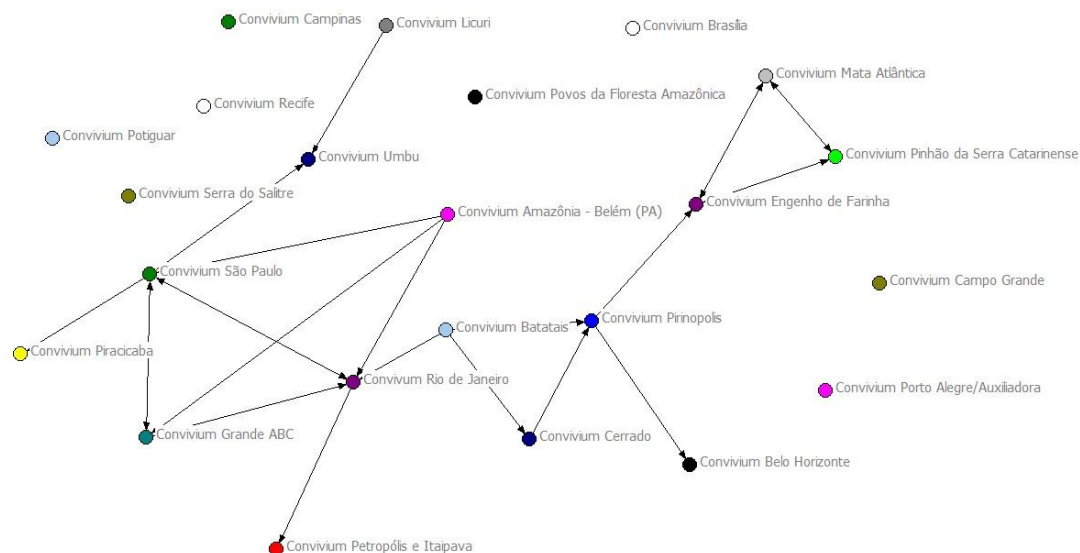
De acordo com Alejandro e Norman (2005), uma rede é constituída por um grupo de indivíduos que, de forma agrupada ou individual, se relacionam uns com os outros, com um fim específico, caracterizando-se pela existência de fluxos de informação ou projetos. As redes podem ter muitos ou poucos atores, e uma ou mais categorias de relação entre pares de atores. Uma rede é composta por três elementos básicos: 1) nós ou atores; 2) vínculos ou relações e 3) fluxos. Os “nós” são basicamente pessoas ou grupos de pessoas que se agrupam com um objetivo comum. Os “vínculos” são os laços estabelecidos entre dois ou mais “nós”. Já os “fluxos” indicam a direção do “vínculo”, e geralmente são representados por uma seta, que mostra o seu sentido. Os “fluxos” podem ser unidirecionais ou bidirecionais. Quando um determinado ator não estabelece nenhum tipo de fluxo, diz-se que o “nó” está solto ou isolado dentro da rede.

Há vários indicadores que podem ser observados nas redes, entre eles, a densidade, o grau de centralidade, o grau de saída e o grau de entrada. Em uma rede, a densidade pode ser calculada sem a necessidade de usar o *software*.

A mensuração da quantidade de ligações que um ator possui determina seu grau de centralidade, ou seja, este grau é representado pelo número de atores aos quais um ator está diretamente ligado. Esse dado pode ser dividido em grau de entrada e grau de saída, dependendo da direção dos fluxos. O grau de saída é a soma das interações que os atores

possuem com os outros; já o grau de entrada é a soma das interações que os outros “nós” têm com o ator.

**Figura 6** Parceria entre os Convivia do Brasil



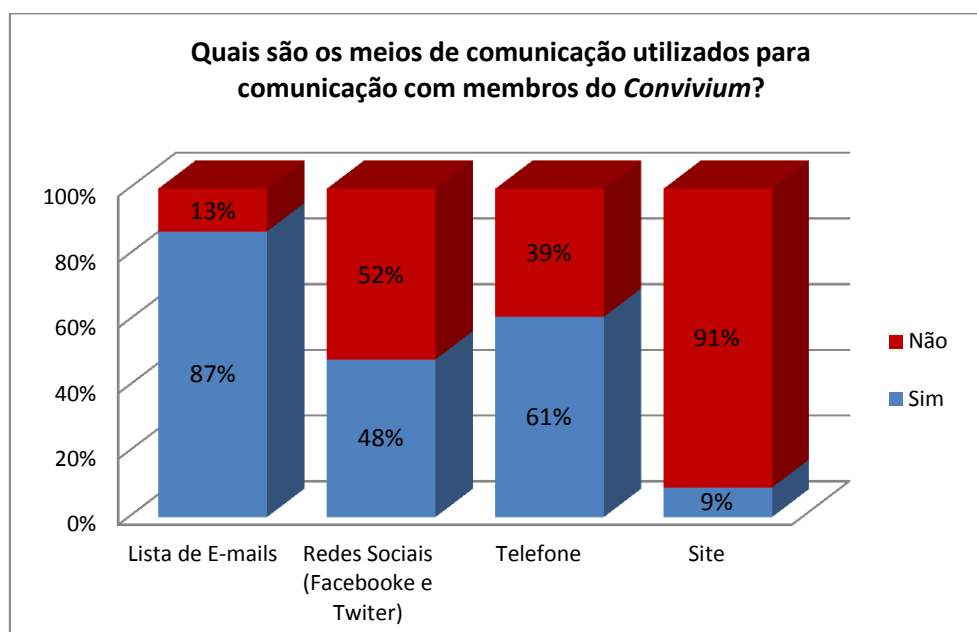
**Fonte:** Pesquisa *Convivium Slow Food* Brasil, 2013

A Figura 6 demonstra que, na rede de atividades dos *Convivia* no Brasil, oito deles não estabeleceram projetos ou parcerias com os outros *Convivia*. A densidade da rede de *Convivia* no Brasil é de 5,06%, uma relação muito baixa, já que os *Convivia* poderiam expandir as suas relações em quase 95%. É possível verificar também que *Convivia* como os de São Paulo e Rio de Janeiro são centrais no que diz respeito ao estabelecimento de parcerias. Com menos atividades, aparece o *Convivium* de Pirenópolis, o da Amazônia, o do Grande ABC e o do Engenho da Farinha.

A comunicação é um dos aspectos primordiais de qualquer grupo. Como a dificuldade de se estabelecer um fluxo de informações no *Slow Food* foi um dos aspectos citados durante o campo exploratório, tornou-se interessante entender como a informação circula dentro do movimento. Ao serem questionados sobre os meios de comunicação utilizados pelo líder para se comunicarem com os membros, a lista de e-mails e o telefone foram os mais citados pelos líderes entrevistados. Já a construção de sites próprios é pouco utilizada, alguns líderes entrevistados destacaram que a inviabilidade de uma página na web, está no fato da mesma precisar de um bom tempo de dedicação para atualizações constantes. Como grande parte dos

*Convivia* possui poucos membros, e-mails, plataformas de redes sociais e telefonemas são predominantes.

**Gráfico 1** Meios de comunicação dos Convivia



**Fonte:** Pesquisa *Convivium Slow Food* Brasil, 2013

O “Terra Madre” é o evento mais importante do *Slow Food*, e ocorre de dois em dois anos, em Turim, Itália. Dos 23 entrevistados, somente nove (39%) participaram da última edição, ocorrida em 2012, conforme a Tabela 10. Paralelo ao “Terra Madre”, ocorreu o VI Congresso Internacional do *Slow Food*, evento que estabelece as principais diretrizes do *Slow Food* para os próximos dois anos. Dos líderes entrevistados, somente 14 deles teve acesso aos documentos finais do evento, o que aponta para a dificuldade da circulação da informação.

**Tabela 10** Participação no “Terra Madre”, em Turim, 2012

	Frequência	Percentual
Sim	9	39,13
Não	14	60,87
<b>Total</b>	<b>23</b>	<b>100</b>

**Fonte:** Pesquisa *Convivium Slow Food* Brasil, 2013

**Tabela 11** Acesso aos documentos finais do VI Congresso Internacional do Slow Food

	Frequência	Percentual
Sim	14	60,87
Não	9	39,13
<b>Total</b>	<b>23</b>	<b>100</b>

**Fonte:** Pesquisa *Convivium Slow Food* Brasil, 2013

A Tabela 10 destaca que nove líderes de *Convivium* participaram do “Terra Madre” em Turim. Entre eles alguns foram financiados pelo Movimento, outros foram por conta própria. Os líderes de *Convivium* não tiveram, necessariamente, apoio institucional do *Slow Food* para participarem do evento, se desenvolveram alguma outra atividade no evento, como Delegados ou Expositores, por exemplo, recebeu apoio, caso contrário não. Em entrevistas durante o evento, em Turim, foi possível identificar duas categorias de participantes brasileiros: delegados, que se dividiam entre expositores de produtos e participantes de algum Grupo de Trabalho (GT), e Delegados Congressistas, que representavam o Brasil no VI Congresso Internacional do *Slow Food*. Tanto Delegados quanto Delegados Congressistas tiveram apoio financeiro para cobrir custos com passagens aéreas, hospedagem, transporte local e alimentação durante o evento. Há fortes críticas em relação à escolha dos participantes dos eventos internacionais e à falta de acesso aos documentos, conforme destaca uma líder de *Convivium*:

Não fui ao evento [“Terra Madre”, Turim, 2012]; não tive acesso aos documentos. Esse é um grande problema do *Slow Food*: as informações nunca são muito claras, tanto nas escolhas de quem participa e de quem vai para os congressos, nunca são claros. Isso, na verdade, é o que mais desestimula os associados a participar; o movimento é um movimento lindo, que tem ótimas propostas, mas algumas questões ficam muito pouco explicadas. No “Terra Madre”, por exemplo, sempre levam o mesmo grupo indígena para apresentar lá, fica parecendo “macacos de circo”; vai lá, faz uma apresentação que comove todo mundo; mas eles não têm um apoio de verdade aqui<sup>85</sup>.

<sup>85</sup> Entrevista concedida ao autor por um líder de *Convívium* do *Slow Food*, em 2013.

A posição desta líder de *Convivium* representa uma posição recorrente de outros membros, que destacam a falta de estrutura institucional no *Slow Food* para disseminar informações, compartilhar propostas e delegar funções. A escolha dos membros representantes nos eventos seria determinada por fatores que mesclam “indicação inspirada dos líderes” e distinção do currículo do escolhido. No caso dos Delegados Congressistas brasileiros para o “Terra Madre” de Turim, estes foram escolhidos através da comunidade virtual “Intelectuais da Terra”, enquanto dois outros foram convidados pelos representantes do *Slow Food* Internacional.

No discurso de encerramento do VI Congresso Internacional do *Slow Food*, Petrini aponta a expansão do projeto “Arca do Gosto” como prioridade para o movimento, sendo estabelecida a meta de catalogação de 10 mil produtos na “Arca do Gosto” até o próximo Congresso, que ocorrerá em 2014. Petrini citou o Brasil como um país com grande potencialidade de inserção de produtos na “Arca”, devido à grande biodiversidade presente em seu território. Ao que tudo indica, parte da pouca expressividade da “Arca do Gosto” no Brasil é creditada a pouca efetividade dos *Convivia*. De acordo como a Tabela 12, menos da metade dos *Convivia* indicou produtos para a “Arca”.

**Tabela 12** Indicação de produtos para a Arca do Gosto

	Frequência	Percentual
Sim	11	48
Não	12	52
<b>Total</b>	<b>23</b>	<b>100</b>

**Fonte:** Pesquisa *Convivium Slow Food* Brasil, 2013

O estabelecimento de parcerias do *Slow Food* com entidades governamentais e não governamentais é um tema controverso dentro do movimento brasileiro. Há líderes que condenam tal atitude, como demonstra o trecho abaixo:

Houve um acordo firmado entre o *Slow Food*, em 2004, e o Ministro Graziano<sup>86</sup>, do “Fome Zero”. Foi firmado um acordo de ajuda mútua. Teve o “Terra Madre” Brasil, que aconteceu em Brasília, e, junto, uma feira do pequeno produtor. O Ministério do Desenvolvimento Agrário que patrocina. Eles quiseram colocar o *Slow Food* sob o guarda-chuva do Ministério do

<sup>86</sup> José Graziano da Silva foi Ministro Extraordinário de Segurança Alimentar e Combate à Fome, de 2003 a 2004.

Desenvolvimento Agrário (MDA). Eu, pessoalmente, não acho bom. Eu fiquei indignada porque eu acho que é um movimento mundial, que não pode ficar ligado a um partido. Acho que tem que ter ajuda de todo mundo e ser, ao mesmo tempo, independente<sup>87</sup>.

Em 2004, o *Slow Food* estabeleceu projetos de cooperação com o Governo Federal no Brasil, de forma especial com Secretaria do Desenvolvimento Territorial, ligada ao Ministério do Desenvolvimento Agrário/MDA. O então ministro do Desenvolvimento Agrário, Miguel Rossetto, o secretário de Desenvolvimento Territorial, do MDA, José Humberto Oliveira, e o presidente do *Slow Food*, Carlo Petrini, assinaram um acordo que previa o estabelecimento de bases de cooperação, visando integrar políticas públicas para promover e apoiar a preservação e a valorização dos alimentos típicos nos territórios onde se concentram os agricultores familiares e assentados, em todo o Brasil. Esse acordo propunha ações para a preservação da biodiversidade alimentar, de defesa dos territórios e suas identidades culturais e de criação de novas oportunidades de trabalho e renda nas áreas rurais brasileiras (MDA, 2014). Foram estabelecidas diretrizes e metas, entre elas destacam-se:

- Organização da participação de uma delegação de 150 produtores e técnicos brasileiros no evento "Terra Madre", de 2004, em Turim na Itália.
- Apoio para a participação de quatro produtos típicos brasileiros na feira "Salone del Gusto", também em outubro de 2004;
- Mapeamento dos produtos territoriais típicos nos 100 territórios brasileiros que concentram agricultores familiares e assentados da reforma agrária para um catálogo de produtos típicos (projeto Arca do Sabor *Slow Food*) e para identificação de produtos a serem apoiados comercialmente (Fortalezas do Sabor *Slow Food*);
- Animação de um grupo de trabalho para integrar políticas públicas para promover e apoiar a preservação e valorização dos produtos territoriais típicos do Brasil;
- Apoio na organização de eventos nacionais sobre o setor agroalimentar familiar.

Se a parceira do MDA foi restrita ao território brasileiro, no âmbito global o *Slow Food* Internacional estabeleceu uma parceria com a FAO, em maio de 2013, para desenvolver

---

<sup>87</sup> Entrevista concedida ao autor por Margarida Nogueira, em abril de 2011.

ações conjuntas visando apoiar pequenos agricultores que vivem em áreas rurais. O acordo de três anos ressalta que as duas partes seriam responsáveis por desenvolver medidas para promover uma comida local, nacional e internacional mais inclusiva. Dessa forma, duas entidades se concentrariam no fortalecimento das redes locais, regionais e globais e em iniciativas, como o “Ano Internacional da Agricultura Familiar”, a ser realizado em 2014. Tais iniciativas visariam melhorar o acesso ao mercado para os pequenos produtores, a conservação e o uso da biodiversidade, a redução de perdas e de resíduos de alimentos e o bem-estar animal. O acordo também prevê medidas para a proteção de produtos alimentares tradicionais, e promove tradições culinárias e o patrimônio cultural das comunidades rurais (FAO, 2013).

**Tabela 13** Parceria do Convívium com entidades governamentais ou não governamentais

	Frequência	Percentual
Sim	12	52,17
Não	11	47,83
<b>Total</b>	<b>23</b>	<b>100</b>

**Fonte:** Pesquisa *Convívium Slow Food* Brasil, 2013

Apesar do tema ser fortemente enfatizado no discurso oficial do *Slow Food*, 52% dos *Convivia* entrevistados realizaram algum tipo de parceria com entidades governamentais e não-governamentais.

#### 4.3 O Brasil nos Eventos do *Slow Food* Internacional

O “Terra Madre”, o *Salone del Gusto* e o VI Congresso Internacional do *Slow Food*, em Turim, foram eventos que ocorreram simultaneamente em outubro de 2012. Para entender tais eventos, foi necessário observar a organização do movimento e estar a par de suas novas diretrizes. O objetivo principal não foi observar o evento em si, mas entendê-lo como um todo e dimensionar a participação do Brasil no mesmo: como o *Slow Food* do Brasil se posicionou? Qual foi a contribuição brasileira nos debates? Para entender essas questões, foram realizadas observações diretas das atividades, além de entrevistas e gravações do áudio dos eventos.



Quando cheguei em Turim, no dia 23 de outubro de 2012, dois dias antes do início do “Terra Madre”, era possível ver, em vários locais, cartazes e folhetos do evento. Fiz uma primeira visita de reconhecimento ao Centro de Convenções *Lingortto Fierre*, local do encontro, que faz parte de um complexo de lazer da empresa italiana Fiat, onde se encontram também um grande centro comercial, cinema e salas de exposição, entre outros espaços, além da “Pinacoteca Giovanni e Marella Agnelli”. O evento recebeu, no total, cerca de 220 mil pessoas em todos os dias do evento.

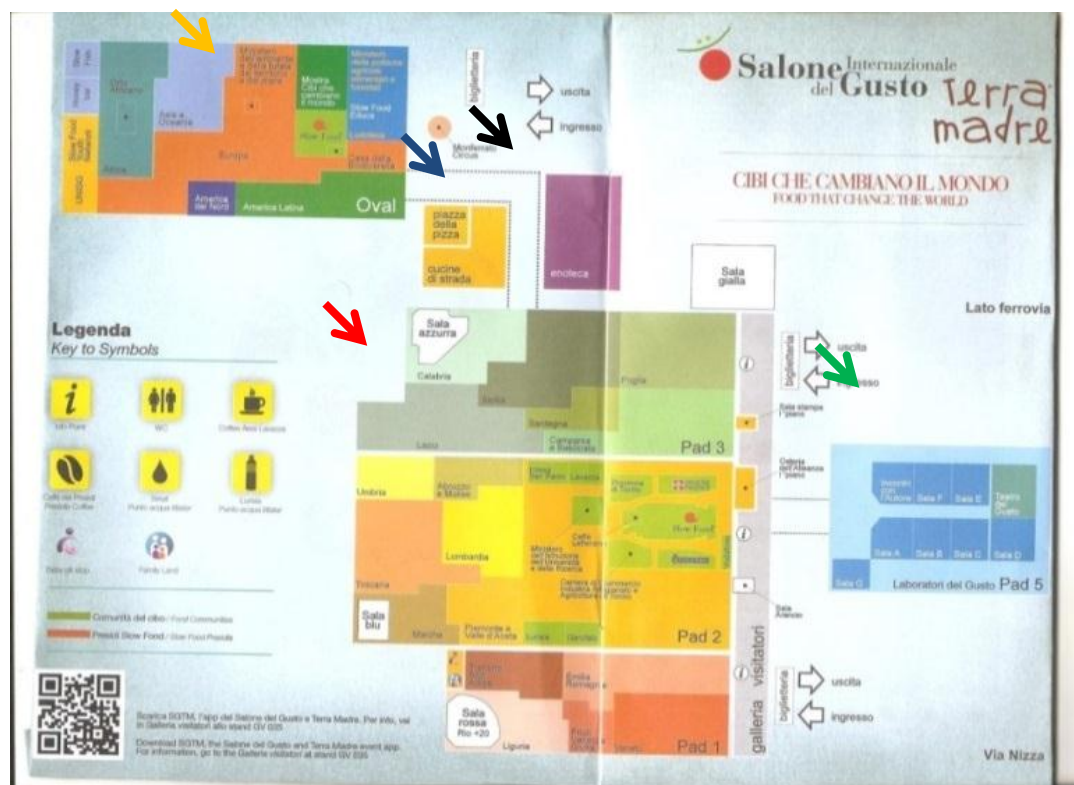
**Figura 7** Centro de Convenções Lingortto Fierre, 2012



**Fonte:** Foto de Daniel Coelho de Oliveira, 2012.

Na Figura 8, é possível visualizar a planta baixa do local evento, com indicações de seus diversos espaços destinados a diferentes atividades.

**Figura 8** Planta baixa Lingortto Fierre, eventos Terra Madre e Salone del Gusto, 2012.



**Fonte:** Folder “Terra Madre” 2012, Turim, Itália

Na Figura 8, é possível visualizar o espaço dedicado ao *Salone del Gusto* (indicado pela seta vermelha), dividido por regiões: italiana, toscana, de Piemonte, da Umbria etc. Grande parte dos estandes era ocupada por empresas de produção de vinho, salame, queijo, sorvete, doces e uma infinidade de alimentos das respectivas regiões. Era possível comer de quase tudo o que se tem na Itália em um único local. Em meio aos expositores de alimentos, havia espaços de exposição para os patrocinadores do evento, como as multinacionais Fiat, KenWood, Samsung, Philips, Canon, a empresa de telefonia Vodafone e o Banco Intesa San Paolo, além de uma extensa lista de empresas locais.

A lado do *Salone del Gusto*, havia os *Laboratori del Gusto* (indicados pela seta verde), laboratórios nos quais produtores, jornalistas e especialistas de todo o mundo, mas principalmente da Itália, degustavam queijos, azeite, vinhos e salames. Trata-se do evento onde se constrói, reforma-se e modifica-se informações sobre o “bom gosto” de cada um destes produtos. Com base em Bourdieu (2007), pode-se dizer que ali se reuniu um grupo

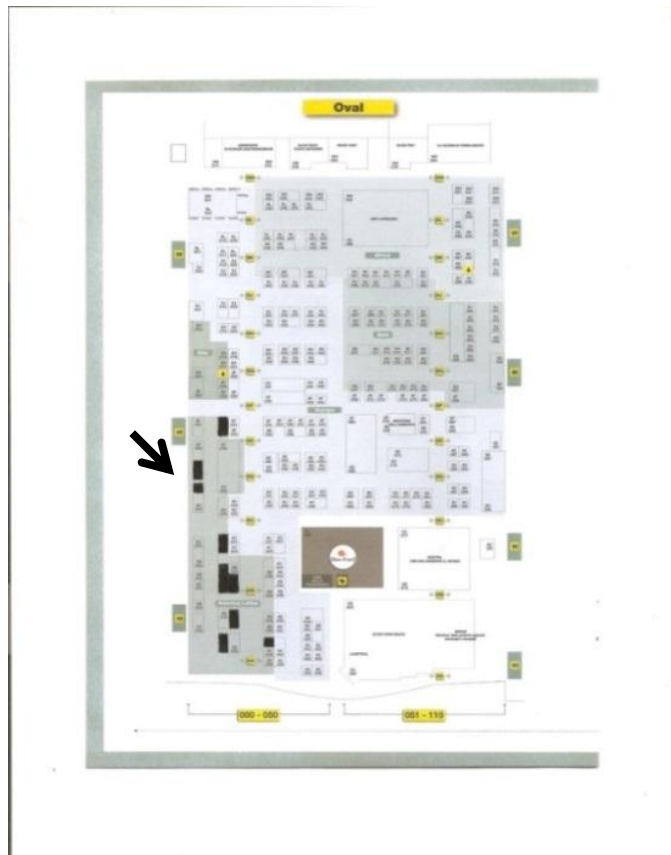
distinto de “peritos” em áreas específicas para reforçar e legitimar certos produtos e certas práticas como estando do lado “correto” do gosto. No local também existia um espaço para o lançamento de livros e para o encontro com alguns autores ligados ao campo da Gastronomia.

Entre o *Salone del Gusto* e o local de exposição do “Terra Madre”, os visitantes passam por dois espaços interessantes: o primeiro era a Enoteca (indicada pela seta preta), na qual os interessados poderiam comprar um taça de vinho acompanhada de um porta-taças para pendurar no pescoço. A Enoteca era uma praça de convivência cujo maior mediador era o vinho. Vale lembrar que, na origem do *Slow Food*, o vinho era o produto de maior destaque, aquele que precisava ser revalorizado.

O segundo espaço é composto pela *Piazza della Pizza* e pela *Cucine di Strada* (indicado pela seta azul). Os dois locais formavam uma grande praça de alimentação. No local, não se encontrava a “pornografia alimentar”, conforme expressão usada por Petrini, ou seja, restaurantes do Bob’s ou do McDonald’s, mas uma série de tendas que ofereciam aos convidados, bem ao estilo *Fast Food*, risoto, macarrão e pizza, entre outros pratos. Ou seja, era possível fazer uma refeição rápida com produtos bons, limpos e justos. O local era disposto de forma que parte das refeições deveria ser realizada em pé.

Já o “Terra Madre” (indicado por uma seta amarela) era o espaço de exposição das comunidades de alimento do mundo, sendo subdividido por continentes e por países.

**Figura 9** Planta baixa do Lingortto Fierre, “Terra Madre”, 2012



**Fonte:** Folder “Terra Madre” 2012, Turim, Itália

No galpão de exposição do “Terra Madre”, além de expositores de todos os continentes e diversos países, havia um espaço reservado para o Ministério do Meio Ambiente Italiano, para a Universidade das Ciências Gastronômicas, para a Rede Jovem do *Slow Food*, para o projeto *Slow Fish* e para a cozinha e restaurante do “Terra Madre”, onde todos os delegados do evento faziam suas refeições. O espaço ocupado pelo Brasil no evento está destacado, em preto, na Figura 9. É importante destacar que muitos delegados brasileiros possuíam uma agenda extremamente cheia: os expositores precisavam apresentar seus produtos nos vários *stands* e os delegados congressistas precisavam participar do Congresso do *Slow Food* e de diversas reuniões. Pelo que pude notar, o tempo era um bem muito escasso durante o evento, no qual predominava o ritmo *Fast*. Em conversa com alguns dos expositores, foi possível verificar que muitos não teriam a oportunidade de conhecer a cidade de Turim devido às intensas atividades do evento.

**Figura 10** Abertura dos eventos Terra Madre e Salone del Gusto, 2012.



**Fonte:** Foto de Daniel Coelho de Oliveira, 2011.

O evento em Turim poderia ser considerado uma exposição mundial do alimento. Mas, nesse caso, o título mais apropriado seria a “A arca de Noé italiana e o resto do mundo”, pois, como foi possível notar, a maior parte do espaço foi reservada para o *Salone del Gusto*, exposição exclusiva de produtos italianos. Há várias razões para isso. Por se tratar de um evento na Itália, era “natural” que o número de produtos italianos seria maior. Porém, a proporção era consideravelmente maior, pois, pelo menos, 2/3 do espaço do evento eram dedicados às empresas italianas. Um segundo motivo tem relação com o próprio financiamento do evento. As empresas italianas do ramo de alimentação pagam um bom valor pelo espaço de exposição. Um último motivo diz respeito ao “interesse” de “venda da Itália”, não só como marca, mas também como a forma de preparar e comer peculiar dos italianos.

Dentro do espaço do “Terra Madre” (Figura 9), demarcamos o espaço brasileiro em negrito para evidenciar o espaço proporcional do Brasil em relação à América Latina (Demarcado em cinza) e aos expositores de todo o mundo. O Brasil ocupou um espaço pequeno, mas, segundo alguns dos presentes, era maior do que o das edições anteriores. Conforme Bertolino (2012), o Brasil levou uma delegação com quase 70 pessoas para o evento. As oito “Fortalezas”<sup>88</sup> brasileiras estavam representadas no evento.

---

<sup>88</sup> As oito Fortalezas brasileiras são: Fortaleza da Castanha de Barú, Arroz Vermelho, Guaraná Nativo Sateré-Mawé, Licuri, Néctar de Abelhas Nativas, Palmito Juçara, Pinhão da Serra Catarinense e do Umbu.

#### 4.3.1 VI Congresso Internacional do *Slow Food*

O VI Congresso Internacional do *Slow Food* contou com a participação de 650 delegados de 150 países. A delegação brasileira era composta por sete membros, cada um representando um setor específico do *Slow Food* no Brasil, os setores seus respectivos ocupantes foram definidos em debate na comunidade virtual “Intelectuais da Terra”. Cenia Salles era a representante dos líderes dos *Convivia*; Marina Vianna representava o setor da educação; Marcos José de Abreu, a agricultura urbana; Margarida Nogueira, *chef* de cozinha aposentada, representava a ecogastronomia; a área de comunicação era representada por Marcelo Terça-Nada, responsável pelo site do *Slow Food* Brasil; já Bernardo Simões, *chef* de cozinha, ficou responsável por representar o setor da juventude; Obadias Garcia representava os índios brasileiros. Além dos delegados, havia David Hertz e Georges Schnyder, convidados de honra. David Hertz é gastrônomo e *chef* de cozinha, fundador do projeto “Gastromotiva”, que oferece cursos profissionalizantes na área de Gastronomia para jovens de baixa renda. Já George Schnyder é diretor executivo da Editora 4 Capas e Diretor de Publicidade da revista *Prazeres da MESA*.

O Congresso começou no dia 27 de outubro de 2012, pouco após o almoço. De acordo com a minha informante Margarida Nogueira<sup>89</sup>, a Sessão de Abertura contou com as boas-vindas do líder do *Convivium* da Toscana e, em seguida, do Prefeito de Turim que, entre outras coisas, disse que o *Slow Food* está fazendo uma revolução cultural no mundo. Durante o evento, o Prefeito pediu para que o próximo encontro “Terra Madre” tenha atividades espalhadas por toda a cidade.

Paolo di Croce, secretário da Fundação Terra Madre, fez uma análise do *Slow Food* mundial: falou sobre o aumento do número de países com direito a voto no Congresso Internacional do *Slow Food*, o que se deu para aumentar a representatividade do movimento<sup>90</sup>. Comentou, ainda, sobre a grande importância que o *Slow Food* tem no mundo de hoje, e falou sobre o “louco” projeto das 1.000 hortas na África e do constante crescimento da rede “Terra Madre”.

---

<sup>89</sup> Agradeço a Margarida Nogueira, que me repassou seu relato pessoal escrito do VI Congresso Internacional do *Slow Food*, pois a participação no mesmo era restrita aos delegados de cada país. Depois de muita insistência, consegui participar do último dia do evento. As informações dos dois primeiros dias foram gentilmente cedidas por minha informante.

<sup>90</sup> Em 2003, o Congresso Internacional do *Slow Food* contou com a participação de 36 países; em 2007, com 48; e, em 2012, alcançou o número de 95 países.

Após Paolo di Croce, Carlo Petrini tomou a palavra e começou ressaltando o quão árdua era a tarefa de organizar três eventos ao mesmo tempo: *Salone del Gusto*, “Terra Madre” e Congresso Internacional do *Slow Food*. Segundo ele, o desafio foi grande, mas os resultados valeriam à pena, devido à difusão da ideia do alimento justo e de boa qualidade. Para ele, a centralidade do alimento é uma verdade absoluta. Destacou também a importância da autoestima, que seria responsável por mover o mundo, “uma força extraordinária”. Para Carlo Petrini, o encontro marcaria um ponto estratégico e seria um momento de renovação do *Slow Food*, que poderia ser chamado de “*Slow Food 2.0*”. Em suas palavras, o prazer deve ser concebido como um direito, e deve ser compartilhado. Destacou, finalmente, que o *Slow Food* não é uma associação beneficente, mas um motor para lutar contra a injustiça.

A Vice-presidente do *Slow Food*, Alice Waters, apontou que a educação alimentar nas escolas públicas vai conduzir todo o movimento. Ela defendeu a escola como um lugar de justiça social, onde os jovens passariam a “empurrar” o movimento *Slow Food*. Inspirada no gastrônomo francês Brillat-Savarin, disse que “o futuro das nações vai depender de como alimentamos nossas crianças”.

No primeiro dia, logo após a sessão de abertura, começaram as sessões com representantes dos diversos países que, previamente inscritos, tiveram cinco minutos, cada um, para passar a sua mensagem aos demais congressistas. O discurso brasileiro foi proferido pelo representante do grupo, George Schnyder, do *Convivium Slow Food* São Paulo.

Apesar de longo, optamos por colocar o discurso na íntegra, por representar, em princípio, o pensamento de lideranças do *Slow Food* no Brasil. Para fins analíticos, o discurso do delegado brasileiro foi dividido em três partes. A primeira parte ressalta a trajetória do sistema agroalimentar brasileiro, com previsão de uma evolução catastrófica para a “população do campo”. O termo “encruzilhada”, utilizado por ele, demonstra que há um caminho “errado” e outro “certo” a ser seguido, e que o processo de “industrialização agrícola”, principalmente o realizado pelas multinacionais, acarretará grandes prejuízos para o país:

Represento os delegados do *Slow Food* no Brasil e trago uma mensagem para vocês: o Brasil está numa encruzilhada. Somos um país continental, onde a industrialização agrícola, com suas multinacionais das sementes e defensivos, expulsou a população do campo para a cidade e consumiu boa parte de nossas florestas nativas. Em agricultura industrial, somos o que os

Estados Unidos um dia foram, e somos o que países da África um dia serão<sup>91</sup>.

Em seguida, o delegado brasileiro no Congresso deu forte ênfase ao crescimento da renda da população brasileira que, segundo ele, acarretou o que foi chamado de “consumismo desenfreado” de grandes marcas e, de modo especial, das “cadeias de *Fast Food*”. O julgamento moral presente no discurso do brasileiro coloca os consumidores nacionais como “marionetes” diante das transformações do mercado. Ao que tudo indica, a opção *Fast Food* não é uma escolha certa e não deveria ter sido feita:

O Brasil é a bola da vez! É a vitrine do mundo, ao menos, nos próximos quatro anos, quando a mídia, por conta da Copa do Mundo e Olimpíadas, estará nos olhando bem de perto. Isto é uma oportunidade.

Não se enganem, e essa é a verdade: é no Brasil que está acontecendo o *front* da grande guerra pelo futuro do alimento neste exato instante. A mais violenta do ponto de vista econômico.

É no Brasil que o dinheiro de uma população que teve sua renda subitamente aumentada está sendo gasto no consumismo desenfreado, onde grandes marcas multinacionais e cadeias de *Fast Food*, que crescem 30% ao ano, em tempos de crise, buscam seus lucros a qualquer custo.

Na parte do discurso citada abaixo, foi destacado o papel das políticas públicas de apoio à agricultura familiar, mas, ao mesmo tempo, a preocupação com as ofensivas das indústrias de defensivos e de sementes transgênicas, sendo que muitas dessas empresas se apropriam do discurso de “empresa verde” e ambientalmente correta. Foi destacado, ainda, a necessidade da efetivação do discurso que o *Slow Food* já defende há anos, para que a “guerra” do alimento seja vencida:

É no Brasil onde a agricultura familiar, por um lado, é beneficiada por programas governamentais que incentivam a compra de produtos de sua produção para merendas escolares, mas, por outro, está sendo assediada pelas indústrias de defensivos e sementes transgênicas.

Precisamos garantir que os discursos pelos orgânicos e pelo local feito pelos nossos políticos e agências oficiais se transformem em ações reais. Menos discursos. Mais ações.

---

<sup>91</sup> O discurso de George Schnyder está disponível no site: <http://www.slowfoodbrasil.com/textos/noticias-slow-food/623-brasil-no-vi-congresso-internacional-slow-food>. Acesso: 11/03/ 2014.



É no Brasil que acontecem, hoje em dia, as maiores ações de *greenwashing* praticadas pelas multinacionais de defensivos agrícolas que têm, como exemplo, o nome ANDEF (Associação Nacional para a Defesa Vegetal) para a sua associação setorial.

É no Brasil que surgem iniciativas todos os dias que buscam, para si, um discurso que o *Slow Food* já pratica há anos e de modo muito consistente e sério, mas ainda de forma bastante tímida em relação à guerra que temos que vencer e vamos vencer! E, para isso, a nossa meta é fazer com que cada brasileiro, a começar pelas crianças e pelos jovens, saiba o que está comendo.

Finalmente, com o objetivo de defender a “centralidade do alimento”, o delegado brasileiro propôs o fortalecimento da base do *Slow Food* e da rede “Terra Madre” através da realização de seminários temáticos, oficinas do gosto e grupo de trabalhos, além da participação em instâncias governamentais como o Conselho de Segurança Alimentar. Também apontou para a efetivação de projetos como a “Arca do Gosto” e as “Fortalezas”:

O Brasil é um país jovem que precisa conhecer sua história e a história dos alimentos que constituíram seu povo. Temos um objetivo que, dentro dos conceitos da “Centralidade do Alimento” discutidos no Congresso, nos comprometemos a atingir, que é: “Fortalecer a base do *Slow Food* e rede Terra Madre no Brasil por meio do alimento, promovendo informação e educação nos seus territórios, visando influenciar as políticas públicas”.

E como?

Fazendo mais do que já fazemos: seminários, oficinas do gosto, grupo de trabalho de queijos, participação no Conselho de Segurança Alimentar do estado e capital de São Paulo, expedições de pesquisas gastronômicas em Santa Catarina, *Guia de 100 dicas Slow Food*, incluindo dicas das favelas, mercados e projetos sustentáveis do Rio de Janeiro, feito para a Rio+20, *Slow Film Festival*, em Pirenópolis, participação em feiras, congressos e muitas outras atividades.

Mas isso não é suficiente para uma revolução, para um *front* como o do Brasil. Precisamos de mais!

Precisamos fortalecer nossa presença na “Arca do Gosto” e nas “Fortalezas”, com toda a certeza. Não temos história, ou temos uma história muito curta e já a estamos perdendo. Perdendo também nossa biodiversidade.

Mas devemos catalogar os produtos, ingredientes do Brasil e suas histórias e tradições.

Precisamos conhecer as histórias do alimento para podermos contá-las através dos nossos *Convivia*, para nossos filhos, nossos netos, amigos, vizinhos.

Devemos duplicar, ano a ano, o número de associados do *Slow Food* e trazer novos parceiros para a rede “Terra Madre”, garantindo e dando suporte à presença jovem em todas as iniciativas do movimento.

A energia do movimento no Brasil vem dessa juventude que está aqui, inclusive presente na nossa delegação.

Enfim, fazermos com que o Brasil saia da encruzilhada pelo caminho de um *Slow Food* e de um Brasil bom, limpo e justo.

E por que não de um ***SLOW FOOD BRASIL*** bom, limpo e justo?!

As principais atividades já desenvolvidas no Brasil, citadas por Schnyder, refletem, de alguma maneira, os três *Convivia* mais ativos do país: Seminário de Educação pelo gosto, em São Paulo; *Slow Filme*, em Pirenópolis; Guia de 100 dicas do *Slow Food*, no Rio de Janeiro. Uma das metas brasileiras é o aumento do número de associados e o estabelecimento de novas parceiras na rede “Terra Madre”.

Em seu discurso de encerramento, Petrini destaca a necessidade de sintetizar a mensagem final do *Slow Food* em poucas palavras. Ele procura resgatar valores que importantes para o movimento, como é o caso da “fraternidade”, e, ao mesmo tempo, reforçar uma crítica ao “consumismo”, destacando que os frequentadores do “Terra Madre” não estavam ali para consumir, mas para viverem uma experiência:

Eu diria “o mundo falou ao *Slow Food* e o *Slow Food* falou ao mundo”. É o sentimento destes cinco dias de encontro. Vejo o sentimento de fraternidade. Mais de 220 mil pessoas vieram visitar o *Salone*. Nesse momento de crise, eles vieram não para consumir, mas para compreender. Voltem para seus países e compartilhem essa experiência.

Petrini apela para que os valores institucionais do *Slow Food* – bom, limpo e justo – sejam transferidos para as condutas pessoais de seus membros. O *Slow Food*, diferente de outros movimentos, incentivaria um estilo de vida mais *Slow*:

Eu gostaria de saber qual associação no mundo que consegue apresentar experiências tão ricas. Nós, como pessoas, devemos ser boas, limpas e justas. Ser bom é melhor do que ser cheio de raiva. Bom para aceitar a diversidade. A bondade é o elemento principal. Limpo – nós ouvimos aqui, hoje, vários alertas sobre a perda da biodiversidade. Justiça é um elemento fundamental, não há dúvida. Não apenas em relação ao alimento. Precisamos levar a vida mais *Slow*. Quando estamos com raiva, vamos dormir e, no dia seguinte, a raiva vai passar. Vamos adotar isso nas relações interpessoais.

Agora, vou apresentar nossos objetivos para os próximos anos: primeiro, dez mil hortas na África. Lógico que também precisamos trabalhar em nossos países. Delegados da África, vocês devem começar a fazê-las. Vocês devem cobrar apoio dos governos. Das mil hortas feitas na África, quinhentas foram feitas por italianos. Nós fomos colonizadores. Segundo, dez mil produtos na “Arca do Gosto”. Dez mil produtos oferecidos pela natureza, processados, que terão capacidade de invocar nossa tradição. Cada país deve elaborar sua lista. Não deverá ter mil, como hoje. O mundo está exigindo uma lista maior. Dos mil e cem catalogados até hoje, quatrocentos são italianos. Tem algo errado. Eu já conversei isso com o pessoal do Brasil. Não é possível dizer que só tenha isso. Só o Brasil deveria ter mais de mil espécies. É só olhar as comunidades indígenas, a Mata Atlântica. Terceiro, dez mil *Convivia*. Há muitas comunidades do alimento que ainda não são *Convivium*, mas devem ser. E os *Convivia* devem ser comunidades. Não é bonito que as comunidades não sejam *Convivium*. Portanto, nosso objetivo é que *Convivium* e comunidades de alimentos sejam dez mil.

Fizeram um estatuto democrático em relação ao Presidente que, até agora, se comportou como um monarca. Eu posso eleger quatro ou mais vice-presidentes. Vou fazer uma escolha agora. Vou escolher uma pessoa que fez muito para o *Slow Food*. A 1ª Vice-presidente é minha amiga, vossa amiga, Alice Waters.

No final do evento, Carlo Petrini também agradeceu a Paolo di Croce pelo trabalho feito na organização do evento: “Ele faz o trabalho que eu, com 63 anos, não conseguia. Eu queria propor a eleição dele como Secretário Geral”. A indicação de Petrini foi referendada pela assembleia de delegados:

Quero agradecer aos voluntários, mais de setecentas pessoas. Muitas delas ficaram escondidas na cozinha; eles trabalharam nos bastidores. Dos

setecentos, a idade média era de trinta anos. Agradeço às instituições e patrocinadores. Para todos nós, foi uma dádiva que recebemos. Agradeço a tudo que fazem em vossos países com alegria e sorriso.

A capacidade de mobilização coletiva do *Slow Food* pode ser observada na fala de um dos delegados brasileiros que participou do VI Congresso Internacional do *Slow Food*, entrevistado para esta pesquisa:

A sensação que eu saio do Congresso, já é meu terceiro “Terra Madre”, é um sentimento de revigoramento. Eu participo de diversas redes de empreendedor social, de chefes, do Fórum Econômico Mundial, e essa é a rede mais democrática que eu já vi na vida. Não existe nada igual no mundo. Ele dá uma sensação de autoestima que qualquer um que esteja querendo mudar um pouco a sua perspectiva de vida, de amor, da relação com a terra, da relação entre as pessoas. Eu acho importante a gente lembrar que esse movimento é mais que um movimento, que uma associação. E quem faz esse movimento somos nós<sup>92</sup>.

Distintos sentimentos foram manifestados pelos brasileiros em relação à participação no evento. Outro delegado do Brasil no Congresso destaca a importância da troca de experiências entre as diversas realidades do *Slow Food* no mundo, e enfatiza que o intercâmbio de experiências o ajuda a pensar nos problemas da sua própria localidade. As diferentes estruturas organizacionais do *Slow Food* no mundo são apontadas como fato que torna o *Slow Food* um movimento singular. Aqui, é retomado o papel central do “testemunho”, já apresentado no capítulo anterior:

Muito legal o congresso, assistir as manifestações de todas as partes do mundo. Foram mais de noventa apresentações. Esse intercâmbio é muito legal. Não é um intercâmbio que você passa diretamente de um a um. Você fica de forma passiva. 99,5% você fica sentado, parado, ouvindo; mas é ouvindo cada coisa bacana. Você vê, em vários lugares do mundo, pessoas fazendo projetos iguais aos seus, que você nunca contou pra essa pessoa e ela não se baseou em você. É um intercâmbio muito bacana, principalmente porque vê a realidade, como é o *Slow Food* em cada lugar. Tem lugares que

---

<sup>92</sup> Fala de David Hertz, gravada pelo autor durante a reunião da delegação brasileira que participou do Terra Madre/Turim, em novembro de 2012.

o cara era o *Slow Food*, praticamente, no país dele. Outros, como os Estados Unidos, não paravam de vir gente. Estão com cinquenta mil sócios, centenas de *Convivia*, núcleos regionais super evoluídos. No Brasil, está se desenvolvendo uma maneira muito diferente dos outros lugares. Prova disso é que nós tínhamos sete delegados congressistas e dois indicados<sup>93</sup>.

Durante a reunião da delegação brasileira no “Terra Madre”, um membro propõe algo que é costumeiramente utilizado por igrejas para aumentar o número de fiéis: a estratégia de cada membro conseguir mais um. Outro ponto importante é o destaque dado à data de filiação. Seria algo semelhante ao Batismo, para os fiéis do cristianismo?

Outra ideia que apareceu foi criar o *Member get Member*. Somos quinhentos no Brasil, então, nossa obrigação moral com o movimento é fazer virar mil<sup>94</sup>.

Quem aqui é associado do *Slow Food*? [Parte das pessoas da sala levantam a mão] Quem aqui sabe a data de validade que expira sua carteirinha do *Slow Food*? Quem não sabe isso, não é uma coisa pra recriminar ninguém. Aprenda essa data, essa é data do seu aniversário, o dia de você reafirmar seu compromisso com o *Slow Food*. É a data que você pode pensar em trazer mais um membro<sup>95</sup>.

É enfatizado o valor simbólico da data de filiação: seria a data de um segundo aniversário ou o dia em que foi selado o compromisso do membro com o *Slow Food*. Data digna de comemoração: “Pode até colocar na agenda, porque você aproveita e comemora a data”<sup>96</sup>.

A viagem a Turim foi importante para entendermos o movimento como um todo e, principalmente, o papel do Brasil no *Slow Food* Internacional. Serão apresentados, agora, eventos em território nacional com a participação ou organizados pelo *Slow Food*.

---

<sup>93</sup> Fala de Bernardo Simões, gravada pelo autor durante a reunião da delegação brasileira que participou do Terra Madre/Turim, em novembro de 2012.

<sup>94</sup> Fala de Margarida Nogueira, gravada pelo autor durante a reunião da delegação brasileira que participou do Terra Madre/Turim, em novembro de 2012.

<sup>95</sup> Fala de Margarida Nogueira, gravada pelo autor durante a reunião da delegação brasileira que participou do Terra Madre/Turim, em novembro de 2012.

<sup>96</sup> Fala de Margarida Nogueira, gravada pelo autor durante a reunião da delegação brasileira que participou do Terra Madre/Turim, em novembro de 2012.

## 4.4 Eventos do *Slow Food* no Brasil

### 4.4.1 Festival Internacional de Cinema e Alimentação

“Ouvir” pessoas do *Slow Food* foi um dos instrumentos metodológicos utilizados neste trabalho. Mas, além de ouvir, outro importante aspecto foi o “olhar”. Oliveira (2000) enfatiza que, através da observação, é possível captar lógicas muitas vezes implícitas que compõem uma rede ambígua de relações. Nesse sentido, além da objetividade metodológica, é importante que o pesquisador torne-se parte desse processo e esteja ciente de sua condição interventora na realidade que deseja entender, domesticando o seu olhar para a investigação empírica.

A primeira observação de campo do *Slow Food* foi realizada em setembro de 2010, no 2º Festival Internacional de Cinema e Alimentação, também conhecido como “*Slow Filme*”, realizado de 15 a 18 de setembro, em Pirenópolis/GO, inspirado no “*Slow Food on Film*”<sup>97</sup>, festival que acontece anualmente na cidade italiana de Bologna. A partir de então, vários eventos foram acompanhados, inicialmente com o intuito de explorar o campo, e, posteriormente, como estratégia de pesquisa previamente definida.

As observações começaram no dia 16 de setembro de 2011, no segundo dia do evento, após três horas de viagem de Brasília até Pirenópolis. As principais atividades do festival estavam ocorrendo no Cine Pireneus, antigo cinema da cidade. O evento estava em sua segunda edição e exibiu filmes de diversas nacionalidades, sobre temas como luta pela terra, direitos de populações tradicionais e práticas alimentares diversas.

---

<sup>97</sup> De acordo com a líder do *Convívium* de Pirenópolis, Kátia Karam, o Festival de Cinema foi proposto pela empresa de produção cultural “Objeto Sim”, com sede em Brasília. A produtora apresentou a proposta de trazer para o Brasil o “*Slow Food on Film*”, um festival de cinema que ocorre anualmente em Bologna/Itália e que, na atualidade, tem uma estrutura independente do *Slow Food*, mas com anuência do movimento. De acordo com Kátia, foi apresentado na Itália a proposta de trazer o Festival para o Brasil, porém a produtora italiana não quis colocar o nome no projeto. Os produtores italianos disseram “você fazem o festival no Brasil, mas não será o *Slow Food on Film*, porque cada evento do *Slow Food* é construído com seus próprios parceiros.” Portanto, o Festival de Pirenópolis tem autorização do *Slow Food*, mas não possui nenhuma ligação com o *Slow Food on Film* de Bologna.

**FIGURA 11** – 2º Festival Internacional de Cinema e Alimentação Pirenópolis, 2011



**Fonte:** Foto de Daniel Coelho de Oliveira, 2011

**Figura 12** 2º Festival Internacional de Cinema e Alimentação, Pirenópolis, 2011



**Fonte:** Foto de Daniel Coelho de Oliveira, 2011

Paralelo às seções de filmes, ocorreram vários eventos. Na sexta-feira, dia 16 de Setembro de 2011, à noite, foi realizado, no Restaurante Empório do Cerrado, um jantar com pratos da cozinha italiana e goiana. O prato principal era composto de lombo de pirarucu ao

leite de castanha do Brasil com musseline de cará, e a sobremesa era pudim de jatobá com mel de tiúba. Tanto o pirarucu quanto o jatobá são produtos brasileiros da “Arca do Gosto” e fazem parte de um catálogo mundial do *Slow Food* que identifica, localiza, descreve e divulga sabores quase esquecidos de alimentos ameaçados de extinção. Além de oferecer pratos típicos, o evento tinha o objetivo de arrecadar dinheiro para apoiar a participação de produtores de queijo artesanal de leite cru no primeiro “Simpósio de Queijos Artesanais do Brasil”, que se realizou entre os dias 23 e 25 de novembro de 2011, na cidade de Fortaleza/CE.

No sábado, logo pela manhã, vários participantes do evento se encontraram em frente ao Cine Pirineus para seguirem em direção à Fazenda Custódio Santos, situada a 25 quilômetros de Pirenópolis, para observarem como se faz uma “farinhada”<sup>98</sup>. A viagem até a fazenda serviu para gerar um clima de integração entre os participantes.

**Figura 13** Produção de farinha na Fazenda Custódio, Pirenópolis, 2011



**Fonte:** Foto de Daniel Coelho de Oliveira, 2011

---

<sup>98</sup> A farinhada é o processo que compreende a colheita da mandioca, a ralação, a prensagem e a torração para a produção de farinha.



**Figura 14** Participantes do “Slow Filme” na Fazenda Custódio, Pirenópolis, 2011



**Fonte:** Foto de Daniel Coelho de Oliveira, 2011

Alguns aspectos devem ser destacados em relação ao evento na Fazenda Custódio. Os moradores da localidade realizaram uma exposição sobre sua trajetória, como se organizaram para aproveitar os produtos do cerrado e como começaram a participar do *Slow Food*. Foram também apresentados os produtos produzidos e/ou processados na Fazenda: doces, geleias, castanhas e farinha de mandioca, entre outros. Após a apresentação, os participantes puderam presenciar todas as etapas de produção da farinha, desde o descascar a mandioca até a torrefação. Foi enfatizada a ideia do “saber fazer” o alimento, muito próxima ao resgate do domínio de todo o processo produtivo.

Boa parte dos participantes da “Farinhada” possuía algum vínculo com o *Slow Food*. Havia membros dos *Convivia* de Brasília, Batatais e Pirenópolis, além de representantes de movimentos sociais locais e jornalistas.

#### **4.4.2 O *Slow Food* na Rio + 20**

O *Slow Food* esteve presente na Conferência da ONU sobre Desenvolvimento Sustentável (Rio+20), realizado na cidade do Rio de Janeiro/RJ, de 13 a 22, de junho de 2012. O presidente do *Slow Food* foi um dos convidados do governo brasileiro.

Na “Cúpula dos Povos”, evento organizado pelos movimentos sociais, paralelo à Conferência das Nações Unidas, o *Slow Food* organizou um Grupo de Trabalho que contou com a participação de Carlo Petrini e de membros de vários *Convivia* do Brasil. Foi um

momento de “testemunho” e de troca de experiências entre os participantes. Ao fazer uma comparação entre os dois espaços de debate, “Cúpula dos Povos” *versus* conferência oficial da ONU, o presidente e líder do *Slow Food* convoca os membros a lutarem contra o “sistema agroalimentar” insustentável.

Durante o evento realizado na “Cúpula dos Povos”, foram selecionadas experiências emblemáticas do *Slow Food* no Brasil, demonstrando a diversidade do movimento no país. Os relatos de experiência se assemelham com “testemunhos”, sugerindo que casos de sucesso devem ser seguidos. Em seu discurso, Petrini destaca a importância de cada um dos casos:

Quando soube que vocês estavam aqui, decidi vir para ouvir o trabalho dessas pessoas que estão desenvolvendo, para dizer que vocês não estão sozinhos, porque tem muitas pessoas no mundo que estão trabalhando como vocês, com esses objetivos. Essas pessoas não estão lá na Barra, essas pessoas estão no mundo, estão no campo, estão nas feiras, e acham que estão sozinhos, mas não estão sozinhos. Estamos crescendo, por isso precisamos fortalecer a rede do “Terra Madre” e do *Slow Food*, especialmente os jovens. Queremos que a rede dos jovens possa se fortalecer. Os jovens das universidades, mas também os jovens do campo, que possam se unir para construir juntos uma nova ideia de alimentação, também com os *chefs* e também com os artesãos, com os produtores de queijo. Essa é a razão porque a nossa rede fica cada vez mais forte. E agora eu quero ouvir vocês, tenho muita curiosidade de ouvir o que vocês têm a falar<sup>99</sup>.

O primeiro caso apresentado foi o do *chef* David Hertz, responsável pelo projeto “Gastromotiva”<sup>100</sup>, que oferece curso de Gastronomia para jovens de comunidades carentes em São Paulo. Sua fala se concentra na apresentação de sua trajetória pessoal e de suas escolhas profissionais. A ênfase inicial da sua carreira no domínio da técnica gastronômica, na racionalidade da transformação do alimento, releva certo desencantamento. O reencantamento viria através de atividades com comunidades carentes, ou seja, o projeto estaria mais próximo do ideal de justiça.

---

<sup>99</sup> Carlo Petrini, trecho do discurso proferido em 19 de junho de 2012, no Aterro do Flamengo durante a Cúpula dos Povos, assistido e gravado pelo autor.

<sup>100</sup> Mais informações sobre a Gastromotiva podem ser encontradas no site: <http://gastromotiva.org/>. Acesso: 12/03/2014.

Eu trabalhei como *chef* de cozinha por 15 anos e conheci tudo sobre o ingrediente, como eu podia tirar o melhor dos ingredientes, como eu podia fazer os melhores pratos, como trabalhar o fluxo de um prato em uma comida. Todo mundo aqui come, todo mundo gosta de comer e todo mundo gosta de comer comida bonita. E, em algum determinado momento da minha vida, eu decidi que ia fazer com as pessoas a mesma coisa que eu fazia com os ingredientes, que é encontrar o talento daquelas pessoas, trazer esse talento pra fora, fazer brilhar. É a mesma coisa com o prato. Comecei em comunidades de baixa renda, em São Paulo, na favela do Jaguaré, e esse projeto realmente mudou a minha vida, e eu vi que, com o meu potencial, com o que eu tinha aprendido, eu podia levar aquilo pras comunidades.

Outro ponto relevante apontado por David Hertz foi a relação que o mesmo faz entre as descobertas do *Slow Food* e as mudanças realizadas em seu projeto gastronômico. Sua fala revela que a Gastromotiva se apropriou de parte do discurso do *Slow Food*, assim como aconteceu com o Instituto Maniva. É interessante e, em certa medida, conveniente para seu sucesso da sua área de atuação, fazer com que a Ong Gastronômica incorpore o ideal de justiça ao se aproximar dos agricultores. Em certa medida, uma das principais atitudes adotadas pela Gastromotiva foi a aproximação entre aprendizes de *Chefs* e agricultores, tema que será abordado adiante:

Eu conheci o movimento *Slow Food* por causa do meu trabalho. Sou muito grato por ter conhecido, porque eu não conhecia. Eu acho que é importante falar que o alimento bom, limpo e justo não era o que imaginava que era o *Slow Food*. Até hoje, tem gente que fala que é comer devagar, que eu cultivo com a minha família, e é muito mais que isso, é valorização do ser humano, é valorização do ingrediente, é valorização da mesa, das tradições, das línguas que estão por trás das pessoas das comunidades. E quando eu conheci esse movimento, eu voltei para o meu curso, que a gente achava que era ótimo e falou: não tá bom. A gente tem que ir além. A gente tem que levar nossos aprendizes para conhecer os produtores rurais. Então, hoje, todos os nossos alunos vão, passam o fim de semana ou um dia em uma fazenda de agricultura orgânica.

Dentro do evento, havia representantes de entidades que apoiam pequenos agricultores. Uma delas era a Central do Cerrado<sup>101</sup>, entidade que busca aproximar a produção e o consumo de forma que seus valores se relacionem com o ideal de justiça do *Slow Food*. Luiz Carrazza, representante da Central do Cerrado, destaca:

O *Slow Food* tem contribuído muito. A gente tem a contribuição de vários *chefs* que estão desenvolvendo novos produtos. A gente tem a contribuição de nutricionistas, de cientistas de alimentos que têm ajudado muito a gente e a gente precisa se unir nessa luta de mudar um pouco essas regras que são pensadas pras grandes indústrias, que não servem pra gente e colocam a gente na marginalidade, deixando cada vez mais difícil a gente fazer esse trabalho que é tão importante. O mundo precisa saber o que ele está consumindo lá fora e que também existem coisas mais importantes pra gente desenvolver.

Verifica-se na fala de Carrazza ênfase na combinação do trabalho de profissionais que dominam diferentes “sistemas peritos”, como os *Chefs*, nutricionistas e os cientistas do alimento. São profissionais que atuam em duas frentes. De um lado, elaboram produtos com matérias-primas provenientes de pequenas propriedades rurais e, por outro, estariam tentando alterar as “regras do jogo”, por meio de iniciativas que visem, por exemplo, flexibilizar a leis sanitárias para pequenos produtores rurais.

Bernardo Simões, do *Convivium* Mata Atlântica, de Florianópolis/SC, destaca o aspecto de cooperação em rede, abordando a relação entre este e o território local. Seu argumento aponta que uma das vias possíveis para conhecer e tirar proveito da biodiversidade brasileira seria através da mudança de atitude dos cidadãos, que deveriam conhecer, proteger e desenvolver atividades no espaço rural.

É um programa bem legal que movimenta os três *Convivia* do *Slow Food* que nós temos no estado. Temos diversos projetos acontecendo. Todo mundo sabe que Santa Catarina é um estado abençoado pela Mata Atlântica, banhado por um litoral maravilhoso, praias, algumas muito preservadas, outras em estado de degradação. E projetos que abrangem os diversos setores da sociedade são muito importantes. Não adianta a gente tentar

---

<sup>101</sup> Mais informações sobre a Associação de Cooperativas “Central dos Cerrados” podem ser encontradas no site <http://www.centraldocerrado.org.br/>. Acesso: 12/03/2014.

trabalhar sozinho, mover toda uma sociedade, mover todo um estado. Tem diversas culturas diferentes, em diversas regiões. Nós já fizemos três expedições dessa do nosso Projeto Expedições. Fizemos três à Amazônia paraense e, agora, estamos focando muito na parte sul do Brasil. Vem agora em julho a Primeira Expedição Gastronômica Mata Atlântica Catarinense, que nada mais é que um projeto de agroturismo gastronômico com foco em sustentabilidade.

O líder do *Convivium* destaca, ainda, que os projetos desenvolvidos em Santa Catarina se estruturam sob a forma de rede, ao articularem diferentes *convivia* e organizações:

Qual é a melhor forma de se cultivar esse produto? Nós vamos levar as pessoas para conhecer o Pinhão da Serra Catarinense, que é um *Convivium* do *Slow Food*. Quando eles vão conhecer o Pinhão, um serviço de preservação de araucárias é feito. A araucária foi degradada por muito tempo, e, hoje em dia, existe um projeto muito forte de preservação. Esse é outro *Convivium* do *Slow Food*, é uma “Fortaleza” e um *Convivium* também, o *Convivium* Pinhão da Serra Catarinense. Temos os Engenhos de Farinha, em Florianópolis, que são grandes parceiros nossos. O conceito de rede é isso, vários nos interligando. Cepagro, parceiro nosso em várias ações. Revolução dos Baldinhos<sup>102</sup> também. Então, eu acho que isso, em Santa Catarina, é feito de uma forma muito bacana.

O produtor tem que ser valorizado. Eles, quando veem pessoas vindas da Holanda, dos Estados Unidos, da França, da Espanha, do Rio de Janeiro, Brasília, São Paulo, Minas Gerais, Bahia, indo lá na região deles e ficando abismado porque eles têm um produto maravilhoso. Isso daí você faz o produtor se sentir valorizado. Você dá a ele a verdadeira importância nessa cadeia. A Tânia falou hoje na feira uma coisa muito bacana, que eu tenho essa visão também. Nós, como cozinheiros, nós somos um mero veículo. A comida se faz sozinha ali no fogo. Você precisa do fogo, da comida e da panelinha ali. Nós só cuidamos pra não queimar, pra não virar. Nós somos uma parte muito pequena desse processo. Temos que valorizar muito mais o

---

<sup>102</sup> Motivados por uma epidemia de ratos, os moradores da localidade de Chico Mendes, em Florianópolis/SC, transformaram a sua realidade e passaram a olhar de maneira diferente para o próprio consumo de alimentos e para o lixo que produzem. A chamada Revolução dos Baldinhos é uma iniciativa local de gestão de resíduos e de produção de fertilizante natural, que viabiliza o plantio de alimentos por meio da agricultura urbana. No início, atendia cinco famílias. Agora, mais de 200 são beneficiadas. O Centro de Estudos e Promoção da Agricultura de Grupo (Cepagro) coordena a iniciativa executada localmente (AKATU, 2014).

produtor que deu origem ao produto e toda a cultura que está por trás dessas produções.

A fala do entrevistado procura aproximar a possibilidade de difundir produtos gastronômicos com preservação ambiental, que as ações locais poderiam desencadear grandes transformações. O discurso de Simões indica que o processo de produção da comida envolve vários “elos”, e que o cozinheiro ou *Chef*, são meros vínculos, responsáveis somente por não deixar que a comida queime. Conduto é importante lembrar que apesar da pequena atuação na cadeia que leva a produção da comida, na maioria dos casos os *Chefs* recebe maior parte do prestígio social pelo produto final.

Após apresentarmos as experiências dos membros do *Slow Food* em um evento no qual agricultores, *Chefs* de cozinha e profissionais liberais, de forma geral, trocavam experiências, focaremos, agora, na análise da relação entre *Chefs* e agricultores. Ao que tudo indica, trata-se de algo singular do *Slow Food* Brasil.

#### **4.5 Tudo em uma mesma Panela: *Chefs*, Cozinheiros e Agricultores**

Quando surgiu uma classe urbana rica que não precisava se preocupar com a comida do dia seguinte, nem mostrar a sua devoção e ostentar a sua riqueza ou o seu poder, foi que apareceu a gastronomia. Na visão de Savarin (1995), a gastronomia é um conhecimento baseado em tudo que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta. Seu objetivo principal seria a natureza humana, através da melhor alimentação possível. Os conhecimentos gastronômicos também seriam necessários a todos os homens, pois tendem a elevar seu prazer:

A gastronomia é um dos principais vínculos da sociedade; é ela que amplia gradualmente aquele espírito de convivência que reúne a cada dia as diversas condições, funde-as num único todo, anima a conversação e suaviza os ângulos da desigualdade convencional. (SAVARIN, 1995, p. 143).

A gastronomia, de forma geral, conta com muitos devotos entre os seus mais fiéis adeptos. Entendemos por devotos aqueles para quem a religião consiste em práticas exteriores; as pessoas piedosas e caritativas são se enquadram aqui. Os mosteiros, por muitos anos, desenvolveram a habilidade de produzir adoráveis iguarias, o principal motivo de alguns

gastrônomos sentirem tanto a falta dos mesmos. Várias ordens monásticas faziam a profissão da boa comida e ampliaram, de forma considerável, os limites da arte culinária (SAVARIN, 1995).

A gastronomia também se encontra presente no mundo mitológico, através da deusa Gastéria, pela qual homens e deuses se unem para adorar a boa comida:

Na Grécia, havia uma deusa chamada Gastéria. Gastéria era a deusa do gosto, daí a palavra gastronomia. Todos os anos, pães feitos de trigo e cevada eram levados ao seu templo onde eram partidos e depositados aos seus pés. O gesto de partir o pão era o maior sacrifício para aquela deusa. (SOUSA JUNIOR, 2011, p. 61).

Gastéria seria a décima musa, responsável por presidir os prazeres do gosto. Em tal posição, o domínio do universo poderia ser seu, pois o universo não é nada sem a vida, e tudo o que vive se alimenta. Quando se mostra, aparece sob a figura de uma jovem com cintura cor de fogo, cabelos negros, olhos azuis claros e formas graciosas, comparadas com Vênus. Em homenagem à deusa, são realizadas inúmeras festas que se igualariam ao número de dias do ano, pois, dessa forma, ela derramaria seus benefícios. Mas o dia 21 de setembro é especialmente consagrado à grande festa anual da gastronomia:

Nesse dia solene, a rainha das cidades está envolta, desde a manhã, numa nuvem de incenso; o povo, corado de flores, percorre as ruas cantando louvores à deusa; os cidadãos se chamam pelo nome do mais amável parentesco; todos os corações são tocados por sentimentos de ternura; a simpatia se espalha pelo ar, propagando por toda parte o amor e a amizade. [...] Afastada do domo e dentro de um santuário, vê-se a estátua da deusa: tem a mão esquerda apoiada sobre o fogão. (SAVARIN, 1995, p. 300).

Hoje, gastronomia e conhecimento científico estão intimamente ligados. De acordo com Barbosa (2009), a presença da ciência aparece em três dimensões distintas do campo alimentar: a primeira estaria ligada à desconstrução gastronômica, representada pelo famoso *chef* catalão Ferran Adrià, do restaurante *El Bulli*, na Espanha; a segunda seria a gastronomia molecular, que trata de parte da ciência dos alimentos e foi apropriada por químicos e físicos; por último, a medicalização alimentar, que mescla conhecimentos da Medicina e da Nutrição.

O fundador do *Slow Food* acredita que a gastronomia possui um papel específico: deveria incentivar a renovação do comportamento dos gastrônomos, os quais necessitam de educação continuada para respeitarem os saberes tradicionais e formarem um novo tipo de indivíduo, que poderia ser chamado também de “coprodutor”. O novo gastrônomo deve guiar sua conduta por três princípios básicos: o bom, o limpo e o justo. Surge, assim, a ideia da ecogastronomia (PETRINI, 2009).

Davolio e Sassatelli (2009) argumentam que a noção de “ecogastronomia”, atualmente crucial para o *Slow Food*, em especial, na sua autoapresentação em nível global, foi um neologismo cunhado pelo jornal *New York Times*, em 1998, para introduzir o movimento italiano ao público americano. A sede em Bra achou o novo termo tão apropriado que começou a adotá-lo como um rótulo de autodescrição do *Slow Food*.

A ecogastronomia seria a combinação de uma preocupação com o meio ambiente, a justiça social, os prazeres, a preparação e o consumo de alimentos. Para Davolio e Sassatelli (2009), esse é o traço mais distintivo do *Slow Food*. O Manifesto do *Slow Food* reconhece que a busca do prazer por consumidores privilegiados é só ficticiamente separada das preocupações de subsistência dos produtores rurais. Tal posicionamento fornece ao *Slow Food* um arsenal bem sucedido para a politização das práticas alimentares. E, na medida em que a materialidade cultural dos alimentos é levada a sério, ao ponto que se torna o estopim para uma série de exigências econômicas e éticas, é possível pensar que há espaço para o *Slow Food* sustentar formas críticas e alternativas de consumo.

Na palestra proferida na UFRJ, durante a Rio+20, Petrini explica a sua concepção de gastronomia. Inicialmente, ele se definiu como gastrônomo e destacou que, no ano de 2004, o *Slow Food* fundou a primeira e única universidade em ciências gastronômicas<sup>103</sup>. Ele alerta para a confusão que se tem em torno do conceito de gastronomia:

Isso que aparece na televisão, esses programas de gastronomia não são realmente gastronomia, é apenas uma pequena parte da gastronomia. E é dessa confusão que vivem muitos acadêmicos e catedráticos. Quando se fala de gastronomia, tem sempre uma direção pouco lúdica na questão. Falta, então, uma dignidade mais científica à questão do alimento. Isso é então um problema e eu queria falar de um conceito que está muito bem expresso no

---

<sup>103</sup> Petrini está se referindo à Universidade das Ciências Gastronômicas, localizada em Polenzo, na região do Piemonte. Porém, ao contrário do que ele se refere, o curso da universidade italiana não é o único. A UFRJ, por exemplo, possui um curso de Gastronomia criado em 2011.



livro *A fisiologia do gosto*<sup>104</sup>, um dos papas da área, que é um dos vinte livros mais lidos do mundo. Jean Savarin explica o que é gastronomia. Para ele, é tudo que diz respeito ao homem enquanto se nutre e se alimenta. Então, a gastronomia inclui agronomia e zootecnia, física e química, na medida em que o alimento é processado, cortado, cozido. Biologia, saúde e, no aspecto humano, história, antropologia e economia<sup>105</sup>.

Na visão do fundador do *Slow Food*, Savarin sintetizou a gastronomia como uma “economia política” porque, desde o início da história da humanidade, houve um processo de conquista de território com o intuito de se alimentar, pois o alimento é, antes de tudo, “poder”. Petrini questiona: “mas como entra a gastronomia na economia política?”. Para ele, hoje, não é preciso mais conquistar território para se alimentar, basta ter a propriedade das sementes. E 80% das sementes do mundo estão nas mãos de cinco multinacionais. Além disso, com o advento dos organismos geneticamente modificados, a propriedade passa a ser a forma de poder:

Então, hoje, gastronomia é economia política; é uma visão holística. Existem os especialistas na culinária, que desenvolvem as diversas técnicas; existem os nutricionistas, que estudam a relação do alimento com a saúde; os tecnólogos dos alimentos, que estudam as técnicas para produzir os alimentos; e gastronomia é tudo isso<sup>106</sup>.

O líder do *Slow Food* ressalta que a gastronomia também é sensível aos diversos aspectos humanísticos e psicológicos. Ela seria “sociabilidade”: “é uma relação profunda, uma relação íntima”. Ressalta também que a formação do gosto advém da nossa comunidade e é, entre outras coisas, resultado de elementos antropológicos. O nosso gosto pessoal advém mais das nossas avós e da nossa mãe; e assim surge a nossa identidade cultural gastronômica. Petrini dá pouca margem para a possibilidade de escolha individual do gosto. Ele finaliza a sua fala reafirmando o seu posicionamento pessoal: “o gosto vem da sociedade, vem da capacidade de nos relacionarmos com os outros, especialmente com as pessoas que amamos. O alimento é estritamente relacionado ao aspecto sagrado.”

---

<sup>104</sup> O livro *A fisiologia do gosto* foi lançado por Jean Anthelme Brillat-Savarin, em dezembro de 1825, dois meses antes da sua morte. O livro é considerado, por muitos críticos, como o marco do nascimento da gastronomia.

<sup>105</sup> Trecho da palestra proferida por Carlo Petrini em 26 de junho de 2012, assistida e gravada pelo autor.

<sup>106</sup> Trecho da palestra proferida por Carlo Petrini, em 26 de junho de 2012, assistida e gravada pelo autor.

Em 29 de outubro de 2013, às 14 horas, realizamos uma entrevista com a *chef* Teresa Corção, na sede do Instituto Maniva, no Bairro do Grajaú, Rio de Janeiro/RJ, na sala onde são realizadas palestras, treinamentos e cursos relacionados ao mundo gastronômico. Logo de início, ela explicou o que é o Instituto Maniva e os EcoChefs, e qual a sua ligação com o *Slow Food*. Teresa também fala sobre a criação e a organização da gastronomia, além do predomínio francês nesse campo e da elitização de todo o processo:

Os *chefs* de cozinha, classe que nasceu na França, era [uma classe] muito organizada e superpoderosa, muito ligada às questões de hierarquia social; todos os reis tinham seus *chefs*. No resto do mundo, cozinheiro era cozinheiro, não tinha essa coisa de *chef*. A partir do momento que os cozinheiros passaram a sair da França para ocupar hotéis fora da França, que, na década 1970, eles começaram a ir pro mundo inteiro. Até então o que importava pra eles era quem fazia a melhor técnica, era a cultura francesa e o bom era quem era melhor naquele conjunto de técnicas<sup>107</sup>.

Como as mudanças no mundo gastronômico atingiram o Brasil? Quais são os conflitos e as adaptações percebidas ao longo desse processo?

No Brasil, essa idolatria pela Europa e o não reconhecimento do produto local, principalmente indígena e africano, nos colocou nesta história. O bom cozinheiro era aquele que tinha uma boa técnica francesa e utilizava produtos locais. Então você tinha uma equação matemática: técnica francesa mais produto local se produz um bom *chef*. Eles foram curiosos o suficiente para explorarem os produtos locais<sup>108</sup>.

Para ela, o intenso processo de globalização vivenciado nas últimas décadas não alterou o papel colonizador da gastronomia:

A partir do momento em que surge a globalização, aparece a *Fusion Cuisine*, onde esses *chefs* franceses, com uma técnica super elaborada, começam a ir para a Ásia, Estados Unidos. Então, essa coisa dos *chefs* conhecerem novos produtos começou nesse período. O banquete era o planeta Terra. Aí os *chefs* franceses começaram a ir pelo mundo. No Brasil, tiveram vários. Em suma, a ideia e a técnica estão lá, dominadas inteiramente pelos franceses, os

---

<sup>107</sup> Entrevista concedida ao autor por Teresa Corção, em novembro de 2013.

<sup>108</sup> Entrevista concedida ao autor por Teresa Corção, em novembro de 2013.

produtos no “Banquete que era o mundo”. Aí você pegava um produto brasileiro para fazer uma massa francesa, então isso era a *Fusion Cuisine*. Por exemplo, a partir daí, os produtos italianos passaram a entrar na França. Antes da década de 1970, você não tem produtos de outros países na França. Esses endeusamentos dos produtos duraram até os anos 2000<sup>109</sup>.

A relação do *Slow Food* com os *chefs* de cozinha é íntima. Desde a sua origem, um número extenso de *chefs* aderiu à causa do movimento italiano. Laudan (2004) destaca que a prestigiada fundadora do restaurante californiano *Chez Paniss*, a *chef* de cozinha Alice Water, afirmou que o *Slow Food* nos ensina compaixão, beleza, comunidade e sensualidade. Também é citado o posicionamento de outro *chef*: “Mario Batali, do famoso restaurante Babbo em Nova Iorque faz um elogio mais espiritual, religioso (quase mais religioso até do que qualquer outra religião ou seita que eu já tenho sido convidada a entrar).” (LAUDAN, 2004, s.p.).

*Chefs* e jornalistas especializados em culinária são porta-vozes legítimos do “gosto”, uma vez que são os principais responsáveis por direcionarem as tendências no campo alimentar. A importância dos *chefs* e dos profissionais da gastronomia para o *Slow Food* é evidenciada através da constituição da Universidade de Ciências Gastronômicas, com dois *campi* na Itália: um deles localizado em uma propriedade restaurada dos Savóia, na região do Piemonte, e outro, no Palácio Ducal de Colorno, nos arredores de Parma. Segundo Weiner (2005), trata-se de uma instituição acadêmica dedicada exclusivamente ao estudo e à pesquisa gastronômica.

Dentro do *Slow Food*, os atores teriam ideias diferentes de gastronomia? Por consequência, o *Slow Food* teria diferentes sentidos, de acordo com o lugar no qual cada ator está inserido? Para *chefs*, donos de restaurantes e ateliês que participam do *Slow Food*, esta seria uma oportunidade de “verdejar” o seu negócio e de fazer com que as suas práticas de compra sejam as mais equitativas possíveis. Para o produtor, seria uma oportunidade de agregar valor ao seu produto, de abrir novos mercados, de alcançar novos consumidores no espaço urbano e de garantir apoio em projetos como as “Fortalezas”. Para os consumidores, seria uma forma de “reencantamento” do estilo de vida, entre os inúmeros presentes no período da modernidade, ou simplesmente mais uma, frente ao “modernismo gastronômico”.

Mas de que maneira e em que grau os atores são envolvidos no *Slow Food*? Agricultores, *chefs* e consumidores exercem diferentes papéis no movimento em si e na

---

<sup>109</sup> Entrevista concedida ao autor por Teresa Corção, em novembro de 2013.

organização de suas práticas cotidianas e profissionais frente ao *Slow Food*? Há convergências e distanciamentos entre elas?

Um dos líderes de *Convivium* entrevistado destaca a opção, feita pela organização local, no que se refere à relação entre agricultores e pessoas ligadas à gastronomia:

Nossos membros são muito ligados à gastronomia. Eles estão mais na elaboração, na cozinha, do que ao longo da cadeia. Não temos produtores, nem comerciantes no grupo. Isso faz uma grande diferença. No passado, havia uma cobrança de parte dos membros. Eles queriam que nós fôssemos atrás dos produtores. Eles achavam que é obrigado a ter produtores, por isso, alguns saíram e montaram outro *Convivium*. Em minha opinião, não existe isso. O *Slow Food* é aberto. Ele pode ter alfaiate, outros profissionais. Se tiver produtores, excelente. Quanto mais tiver interação, mais profícuo. Agora, como existe no grupo a predominância de *chefs* e de proprietários de restaurantes, muda todo o contexto. A ligação fica mais direta entre proprietários e *chefs* que valorizam esta causa. Mesmo as atividades são diferentes. No grupo, você não encontrará muita gente disponível em ir visitar uma plantação de café. Temos essa peculiaridade<sup>110</sup>.

No trecho acima, uma líder de *Convivium* demonstra que existe grande diversidade entre os *Convivia*; alguns trabalham predominantemente com profissionais ligados ao ramo gastronômico enquanto outros estão mais próximos aos agricultores, considerados os principais portadores do estilo de vida *Slow*.

Certamente, existem bilhões de pessoas que, no seu cotidiano, em pequenos e médios municípios, ou em refúgios dos grandes centros, vivem uma vida próxima aos preceitos do *Slow Food*. No entanto, existe uma grande diferença desses com relação aos adeptos do movimento. O membro do movimento adere de maneira consciente e, ao se aproximar do grupo, aceita um conjunto de valores e práticas próprios do *Slow Food*. Seguir a filosofia do “bom, limpo e justo” exige apropriação de um número relativamente grande de informação e de conhecimentos específicos sobre o movimento. Ou seja, ser membro é apropriar, compartilhar e ressignificar um conjunto de informações. Isto não quer dizer que o membro siga incondicionalmente todos os preceitos, mas que a sua participação nos *Convivia* e em eventos como o “Terra Madre Day” pressupõe um saber prévio especializado.

---

<sup>110</sup> Entrevista concedida ao autor por um líder *Convívium* do *Slow Food*, em 2013.

Laudan (2004) argumenta que o *Slow Food* possui vários paradoxos. Um deles é a ideia de se criar uma elite sem excluir ninguém. Mas, no entanto: “A elite do *Slow Food* está reservada àqueles que já colheram os benefícios do movimento modernista.”.

Se os advogados do *Slow Food* ficassem contentes com o esforço de alcançar o objetivo de aumentar a felicidade dos gourmets enquanto criam um nicho de mercado para fazendeiros e produtores de comida oferecendo produtos especiais, então eu e muitos estaríamos felizes. Se eles acham que o movimento dá lugar para a expressão da compaixão, beleza, comunidade e sensualidade, e até de uma experiência religiosa, fico encantada. Mas não é toda a gente que prefere comida. E aqueles que não preferem, não querem ser esnobados por gourmets dos mais convencidos e chatos. Pior ainda! Se aqueles que se tornam membros são levados a acreditar (*sic*) que o *Slow Food* tem a resposta de como preservar a biodiversidade e a agricultura sustentável, então estamos de volta a uma situação onde o melhor para poucos é o inimigo do bom para muitos. [...] E enquanto existirem há gente que quer que seu mundo culinário seja mudado e mudado para o melhor. Para esses, o *Slow Food* não tem um plano a oferecer. (LAUDAN, 2004, s.p.).

Como foi apontado, a opção por entrevistar a *chef* Teresa Corção ocorreu pelo fato de a mesma pertencer ao movimento e porque grande parte dos projetos desenvolvidos por ela atualmente terem sido inspirados no *Slow Food*. Ela se aproximaria da tipologia ideal do *chef* membro do *Slow Food*. Segundo a mesma as ideias e valores *Slow Food*, foi decisivo na criação do Instituto Maniva:

O Instituto Maniva, nasceu de uma ação minha e da Margarida Nogueira chamada de Projeto Mandioca, que era uma ação bem *Slow Food*. Divulgação do produtor identitário, da divulgação dos produtos da mandioca nas escolas. A mandioca ficou “invisível” e desvalorizada até cerca de 10 anos atrás. Hoje, a situação é bem diferente. Hoje, a mandioca tá *cult*, mas, há 10 anos, era comida de pobre<sup>111</sup>.

---

<sup>111</sup> Entrevista concedida ao autor por Teresa Corção, em novembro de 2013.

Assim como o *Slow Food*, o Instituto Maniva busca desenvolver projetos voltados para a valorização de produtos alimentares tradicionais. Mas o Maniva restringe sua atuação a projetos cujo produto principal é a mandioca e seus derivados.

#### 4.5.1 Críticas ao Comportamento dos *Chefs*

O comportamento dos *chefs* que pertencem ao *Slow Food* é criticado por um agricultor membro do *Slow Food*. Muitas dessas críticas foram apresentadas após as entrevistas; alguns entrevistados pediram para desligar o gravador com a finalidade de dizerem a sua opinião sobre relações mais conflituosas, outros já não viam problemas em apresentar abertamente suas críticas, como foi o caso de um agricultor entrevistado:

Eu critico muito os *chefs* brasileiros. Você tem que conhecer a origem do produto, onde você compra. Eles vão lá ao supermercado, Pão de Açúcar, Extra. Eles chegam ao encontro, fazem o discurso bonito, mas eles não conhecem a origem dos alimentos. Eles não sabem das dificuldades do produtor. Teve uma proposta em 2010 (“Terra Madre” Brasil) que cada *chef* de cozinha adotasse um produtor, pra dar condição dele chegar ao mercado. Quando estão lá na reunião, eles falam bonito, dizem que vai fazer, mas eles não são do campo. Nós ainda temos muito essa desconfiança. Nossa cultura aqui é muito diferente da cultura europeia, que apoia os agricultores <sup>112</sup>.

Para utilizar uma expressão recorrente no *Slow Food*, agricultores e *chefs* formam uma rede e, parafraseando Mary Douglas e Baron Isherwood (2009), trata-se de uma “rede neutra” que, em alguns momentos, constrói pontes e, em outros, ergue cercas.

#### 4.5.2 Relação entre *Chefs* e Agricultores

A *chef* de cozinha Teresa Corção diz que foi “contaminada pelo *Slow*” e, por isso, passou a procurar alimentos que possuíam um significado patrimonial e cultural maior:

Fui contaminada pelo *Slow*. Eu sabia que eu não deveria me interessar por algo só pela glória, prestígio e poder. Eu queria fazer algo que fosse produzir uma transformação na sociedade e, com isso, surgiu a questão da mandioca.

---

<sup>112</sup> Entrevista concedida ao autor por um líder *Convívium* do *Slow Food*, em 2013.

Eu virei a “Rainha da mandioca”, “*Chef da Mandioca*”. Com essa história da mandioca eu e a Margarida Nogueira participávamos de uma Associação Americana de Profissionais de Culinária e mandamos uma proposta de fazer uma apresentação sobre a mandioca. Nós já tínhamos mandado outras propostas, mas eles nunca aceitavam. Não tinham o menor interesse em comida brasileira. Dessa vez, emplacou. Eu tive a possibilidade de fazer um pequeno vídeo chamado “O Professor da Farinha”, onde eu fui ver como faz a farinha d’água, que é uma das farinhas mais ancestrais nossa. Nessa coisa de produzir o vídeo, eu encontrei o pessoal do Iphan, que estava fazendo o inventário para colocar a farinha como patrimônio imaterial. Então, eles me disseram que o local onde se tinha as casas de farinhas mais incríveis era o Pará<sup>113</sup>.

Corção destaca que, quando chegou a Bragança/PA, a pessoa que iria participar do documentário estava doente. No mesmo momento, indicaram o seu Bené para substituí-la. Foi o momento de aproximação entre *chef* e agricultor:

Aí começa a coisa mágica. Quando você, cozinheiro, se aproxima do produtor, é como se fosse um espelho às avessas. Eu digo que ele é um pré-*chef*. Foi a pessoa que cuidou da mandioca até ela chegar na cozinha. O produtor e o *chef* são figuras complementares dentro da cadeia produtiva do alimento. Um complementa o outro<sup>114</sup>.

#### 4.5.3 A feira como local de encontro entre *Chefs de Cozinha* e Agricultores

As feiras contemporâneas estariam ligadas a uma longa evolução dos mercados a céu aberto, remontando à origem ibérica, redefinidos no contexto urbanístico da racionalidade higienista da *Belle Époque*. A feira livre de hoje se apresenta como uma experiência peculiar de sociabilidade e de uso da rua, mas por décadas sofre acusações de obsolescência, pela difusão ilimitada da automobilidade e das modernas formas de varejo, sobretudo os supermercados (DOLZANI e MASCARENHAS, 2008).

As feiras se inserem no sistema de comercialização agrícola que pode ser considerado responsável pela coordenação das atividades de produção, distribuição e consumo. De acordo

---

<sup>113</sup> Entrevista concedida ao autor por Teresa Corção, em novembro de 2013.

<sup>114</sup> Entrevista concedida ao autor por Teresa Corção, em novembro de 2013.

com Pierri (2010), na agricultura familiar, por exemplo, a insuficiência frequente de capitalização coloca ênfase na realização das vendas para o pagamento dos fatores, bens e serviços consumidos pelo núcleo familiar e para a compra dos insumos necessários ao novo ciclo de produção.

No caso das feiras orgânicas, trata-se de espaços de aquisição de alimentos que valorizam os circuitos curtos de comercialização e a compra direta, aproximando pequenos produtores rurais e consumidores urbanos. Portilho (2010) considera as feiras orgânicas como um “ponto de encontro”, ou um “*consumption junction*”, na expressão de autores como Stolle *et al* (2005) e Spaargaren (2006), local onde é possível encontrar todos os atores do sistema alimentar: agricultores, atravessadores e consumidores. As feiras orgânicas podem ser pensadas como um organismo completo, lugar de encontro que permite construir conhecimentos e relacionamentos em um espaço de interação e de confiança do tipo face a face. Portilho (2010) define a feira orgânica como uma

organização física, política, afetiva e moral; um espaço de encontros que possibilita formas de relacionamentos e trocas sociais concretas em um círculo de interação social e convívio; sociabilidade [...] convivência, interação, socialização, associação, pertencimento e manifestação de visões de mundo, estilos de vida, desejos, propostas, sonhos e utopias. (PORTILHO, 2010, p. 70).

A partir desta conceituação, buscou-se a análise da participação de *chefs* de cozinha nas feiras orgânicas, como um elo entre os agricultores e os consumidores. A intermediação dessa relação pode ser observada no projeto “Parceiro do Agricultor”, desenvolvido em feiras de produtos orgânicos, na cidade do Rio de Janeiro/RJ, pelos *ecochefs* do Instituto Maniva, sob a liderança de Teresa Corção. A feira na qual o projeto está sendo realizado é parte de uma política pública de incentivo a feiras orgânicas, denominada “Circuito Carioca de Feiras Orgânicas do Rio de Janeiro”, que totalizam 11 feiras, nos seguintes bairros: Barra da Tijuca, Botafogo, Copacabana, Freguesia, Glória, Laranjeiras, Peixoto, Ipanema, Leblon, Jardim Botânico e Tijuca.

Na Feira Orgânica do Jardim Botânico, os *Ecochefs* do Instituto Maniva montam a sua “barraquinha” ao lado das barracas de frutas e legumes. Se, em uma semana, os *Ecochefs* compram produtos orgânicos diretamente dos agricultores, na semana seguinte, comercializam alimentos produzidos a partir desses ingredientes, utilizando receitas próprias. Dessa forma, procuram aproximar produtores e consumidores através do desenvolvimento de



novas receitas e de novos ingredientes que valorizam a prática alimentar dos consumidores. A Figura 15 do projeto “Parceiro do Agricultor”, apresenta visualmente a pretensão de aproximação entre consumidor, Chefs e agricultor.

**Figura 15** Logomarca Projeto Parceiro do Agricultor



**Fonte:** Instituto Maniva

O projeto “Parceiro do Agricultor” procura realizar um mapeamento dos restaurantes localizados no entorno das feiras e busca incentivá-los a se tornarem parceiros dos agricultores, além de definirem conjuntamente possíveis logísticas para a distribuição dos produtos entre os restaurantes. Um dos desafios seria tornar o projeto viável, com vantagem competitiva tanto para o produtor rural quanto para os proprietários dos restaurantes. No intuito de circular melhor a informação e de garantir o melhor preço e a entrega dos produtos, o Instituto Maniva se coloca como responsável pela mediação e por mensurar a capacidade produtiva dos produtores rurais, além do custo, do preço e da forma de entrega do produto, levantando as demandas com os proprietários dos restaurantes.

Sabe-se que o consumo de produtos oriundos de localidades próximas aos grandes centros urbanos provoca uma “pegada ecológica” menor, devido ao pouco dispêndio energético necessário na logística de transporte. Porém, grande parte desses agricultores é formada por pequenos proprietários que não possuem constância ou padronização da produção. Devido às inconstâncias entre oferta e demanda, os *Ecochefs* têm desempenhado um papel importante, ajudando a formar o “gosto” do consumidor para os produtos ofertados pelos pequenos agricultores, já que o consumidor seria maleável à opinião e à influência de um *chef*. Este é considerado como aquele que detém o monopólio legítimo do “bom gosto”, transmitindo confiança e “certificando” a qualidade do produto. Assim, se a produção orgânica é inconstante, os *chefs* teriam o papel de equilibrarem a relação entre produção e consumo, ajudando o pequeno produtor a escoar a sua produção e, ao mesmo tempo, a formar o “gosto” do consumidor, com novas receitas e maneiras de aproveitar os alimentos da feira.

Com esse projeto, *chefs* e agricultores parecem construir um “campo” singular. O campo, para Fligstein (2001), seria formado por regras e significados compartilhados que definem as relações sociais e que auxiliam na definição de quem ocupa cada posição nessas relações. Ao proporcionar aos atores quadros cognitivos, o campo orienta a interação e o conjunto de significados que serão usados para interpretar o comportamento uns dos outros. A teoria dos campos, assim, nos auxilia no entendimento de como as ordens sociais são criadas, sustentadas e transformadas na relação entre agricultores, feirantes, *chefs* de cozinha e consumidores.

**Figura 11** Barraca do Instituto Maniva e do Slow Food



**Fonte:** Foto de Daniel Coelho de Oliveira, 2012

Dada sua relevância, na visão de Flávio Sacco dos Anjos *et al.* (2005), a feira livre deveria ser matéria de reflexão acadêmica e objeto de intervenção de políticas públicas. Pesquisas sobre feiras poderiam oferecer importantes subsídios para a atuação do poder público, disponibilizando dados relevantes sobre as suas dinâmicas de funcionamento e valorizando seu papel dentro das atividades econômicas. As feiras são um recurso muito utilizado para o abastecimento doméstico periódico de alimentos frescos e produtos especiais, apesar do crescimento da importância dos supermercados. A sobrevivência das feiras nesse contexto indicaria que além dos aspectos econômicos, há um protagonismo dos aspectos culturais e simbólicos da feira livre no plano das representações dos consumidores. As feiras livres não representam somente um sistema local de comercialização, mas podem ser parte de uma verdadeira tradição regional que, por guardar traços culturais marcantes da cidade, desempenham papel de importância social e cultural.

Existem ainda outros elementos singulares das feiras, que não podem ser obtidos em outros espaços de comércio. Relações de proximidade, afetividade e troca de saberes, além da possibilidade de negociação do preço, atendimento personalizado são pontos interessantes e valorizados das feiras. Muitas feiras revelam uma imagem simbólica em relação à natureza e ao mundo rural, que se encaixa no limiar difuso entre o rural e urbano, entre o fim da fase produtiva e o início da fase de consumo (PIERRI, 2010).

Para Mascarenhas (2008), a feira livre no Brasil constitui modalidade de mercado varejista ao ar livre, de periodicidade semanal, organizada como serviço de utilidade pública pela municipalidade e voltada para a distribuição local de gêneros alimentícios e produtos básicos.

**Figura 127** Instituto Maniva e Slow Food na Feira Orgânica do Jardim Botânico, 2012



**Fonte:** Foto de Daniel Coelho de Oliveira, 2012

No Rio de Janeiro, a feira livre tem origem no contexto da modernidade urbana da virada do século XIX para o século XX, durante a reforma de Pereira Passos. De acordo com Dolzani e Mascarenhas (2008), progressivamente, as feiras se tornaram territorialidades populares. A feira livre está praticamente em toda a malha urbana, das zonas residenciais nobres aos mais distantes e pauperizados bairros da periferia metropolitana. A sociabilidade confinada e o temor da violência urbana crescente inauguraram, nas últimas décadas, um estilo de vida onde a rua perde seu significado tradicional de local privilegiado da convivência tranquila, do lazer infanto-juvenil e de diversas possibilidades de interação na vida comunitária, para tornar-se árida via monopolizada pelo automóvel. A "morte" da rua e todo seu folclore engloba a "morte" das feiras livres. As restrições urbanísticas progressistas podem levar a considerável diminuição do espaço das feiras.

Durante a sua estadia no Rio de Janeiro, em 2012, Petrini também visitou a Feira Orgânica do Jardim Botânico, local onde, em diversas ocasiões, o Instituto Maniva e o *Slow Food* desenvolveram atividades em conjunto. Estavam presentes na visita o Diretor Geral da FAO, José Graziano, e Dacian Ciolos, Comissário da CEE.

**Figura 13** Visita à Feira Orgânica do Jardim Botânico, Rio de Janeiro, 2012



**Fonte:** Site *Slow Food* Brasil, 2012.

Durante a visita, Graziano da Silva e o presidente do *Slow Food*, Carlo Petrini, anunciaram que as duas entidades necessitam desenvolver ações conjuntas, com o objetivo de melhorar os meios de subsistência de pequenos agricultores. Vale lembrar que Graziano era Ministro Extraordinário de Segurança Alimentar e Combate à Fome já havia realizado projeto em conjunto com o *Slow Food*.

#### **4.5.4 Chefs e Agricultores no *Slow Food***

*Chefs* e agricultores representam a contraposição de duas diferentes mentalidades: uma citadina, com ideais de vida urbana, e outra ligada ao mundo rural e a toda a sua especificidade. Trata-se de dois atores centrais dentro do movimento *Slow Food*, cada um em uma ponta da cadeia percorrida pelo alimento. Um deles possui *status* e representa o refinamento da distinção de classe. Já o agricultor, na maioria dos casos, está ligado à ideia de atraso, de trabalho manual penoso, desprovido de reconhecimento social. O movimento iniciado por Petrini propõe tirar esses dois atores dos seus lugares sociais de origem, ou seja, o *chef* é convidado a ir ao encontro do agricultor, conhecer as origens da matéria-prima do seu trabalho e, conseqüentemente, revalorizar os produtos e os produtores. Já aqueles que vivem

no ambiente rural passam a ser denominados de “gastrônomos”, uma tentativa de horizontalização das relações entre esses atores.

O pessoal do *Slow Food* me convidou para fazer o discurso no “Terra Madre” representando os cozinheiros do Hemisfério Sul, em contrapartida ao Ferran Adrià, que estava representando os europeus. Disseram que eu poderia levar alguns agricultores, então, eu resolvi levar alguns produtores de farinha brasileiros. Então, eu fiz um grupo com Seu Bené, o José Victor Motta, que é pesquisador da Embrapa, e o Claudio [Claudio Andrade é líder do *Convivium* Engenho de Farinha], do Sul do Brasil. Então, fizemos um grupo mandioqueiro <sup>115</sup>.

Quando eu soube que iria levar Seu Bené, eu convenci meu ex-marido para fazer um documentário. Então, nós fomos para Bragança, e aí saímos de lá direto pra Turim. Então, meu ex-marido ficou o tempo todo com ele no evento. Ficamos com ele até o retorno para casa. Fazer o ciclo completo. O Manuel teve a ideia de ele ser o próprio narrador da história. Depois de pronto, o filme foi selecionado para o festival de Berlim. Foi incrível! As pessoas ficaram muito emocionadas, porque é aquela coisa dos invisíveis da sociedade <sup>116</sup>.

Sobre a relação entre *chefs* e agricultores, outra líder de *Convivium* destaca que a construção do *Convivium* passa por uma tentativa de aproximação dos mesmos:

No começo, eu fiquei com receio de chamar direto os *chefs* para participarem do *Convivium*. Hoje, tá mais calmo, mas até as revistas de gastronomia ficaram ali em cima. Eu fui muito na feirinha da Água Branca, chamando boca a boca. Aí entraram muitos agricultores. Depois, eu fui fazer uma palestra no SENAC, que motivou a entrada de muitos estudantes. Aí começaram a entrar também jornalistas de cadernos de gastronomia e *blogueiros* em geral. Todos tinham muita curiosidade. Depois, começaram a vir muitos *chefs*. Hoje, é bem variado, como uma rede <sup>117</sup>.

Eu acredito que os *chefs* e agricultores ainda estão muito distantes na prática. Se você for comparar a despensa dos restaurantes, eles acabam comprando

---

<sup>115</sup> Entrevista concedida ao autor por Teresa Corção, em novembro de 2013.

<sup>116</sup> Entrevista concedida ao autor por Teresa Corção, em novembro de 2013.

<sup>117</sup> Entrevista concedida ao autor por Cenia Salles, em novembro de 2013.

alimentos convencionais. Você conta no dedo os restaurantes que fazem parceria com produtores. São Paulo tem o problema sério de logística, por causa do trânsito. O produtor não consegue perder um dia de trabalho para trazer seu produto nos restaurantes. Em São Paulo, só existem nove feiras orgânicas. Falta um trabalho dos *chefs*. Valorizar que este alimento é bom, limpo e justo e que eles podem fazer um diferencial do seu negócio<sup>118</sup>.

As falas destacam que a aproximação entre agricultores e *chefs* de cozinha é, em alguns casos, difícil; de acordo com a entrevistada, os dois atores estariam bem distantes. Apesar dos problemas de logística, os restaurantes não estariam utilizando o seu poder de compra para incentivarem agricultores que produzem de maneira limpa e justa.

#### 4.5.5 Seu Bené: o agricultor

O papel dos agricultores no *Slow Food* é bem representado no documentário “Seu Bené vai à Itália”<sup>119</sup>. Trata-se de um filme feito por uma *chef*, Teresa Corção, para ser apresentado em um momento no qual haveria inversão de papéis: o agricultor seria a estrela e os *chefs* seriam os telespectadores: a segunda edição do “Terra Madre”, em Turim (Itália), de 23 a 27 de outubro de 2008.

O documentário começa com o personagem principal se apresentando e desenvolvendo o seu ofício de produção de farinha. O “professor da farinha”, como geralmente Bené é chamado em Bragança, fala do seu amor pelo trabalho e dos ensinamentos que recebeu de seus pais. Ao falar sobre a expectativa da viagem a Turim para participar do “Terra Madre”, ele acredita que será o momento mais feliz da sua vida.

Durante o documentário, é possível notar outros personagens coadjuvantes, como o Sr. Cleiton de Freitas, veterinário e proprietário de uma loja em Bragança, um dos principais divulgadores da farinha de Seu Bené: “Se ele não fosse, eu não ia; eu só aceitei o convite porque vou acompanhado com ele”, diz Seu Bené no vídeo.

Em boa parte do documentário, Seu Bené fala de sua vida pessoal, casamento, relação com o trabalho e perspectivas para o futuro. Seu Bené narra a sua viagem para o “Terra Madre”, em Turim, como uma experiência cheia de novas descobertas. A viagem, segundo

---

<sup>118</sup> Entrevista concedida ao autor por Cenia Salles, em novembro de 2013.

<sup>119</sup> O documentário foi produzido por Teresa Corção e dirigido por Manuel Lampeira Carvalho.

ele, já foi uma grande descoberta: “Eu nunca tinha feito uma viagem de avião. Foi a primeira vez na minha vida, e eu já andei bastante: peguei quatro aviões pra ir, e quatro pra voltar”.

Em sua opinião, o contato com outras culturas permitiu boas experiências. Por outro lado, veio acompanhado de dificuldades, principalmente referentes ao idioma:

A dificuldade que eu tive na Europa, foi porque lá tinha gente de toda parte do mundo. A dificuldade que eu tive, os outros também tiveram, porque quem falava português não falava italiano, quem fala francês não fala nem português, nem italiano<sup>120</sup>.

Ao se apresentar no documentário, Seu Bené fala das suas motivações e do seu objetivo ao ir ao “Terra Madre”:

Meu nome é Benedito Batista da Silva; eu vim do Brasil mostrar aqui o meu jeito de trabalho. Agora, o povo da minha comunidade, o povo do Brasil, de fora do Brasil, vai agora reconhecer como um lutador, um agricultor, uma pessoa de um nível muito baixo teve oportunidade de fazer uma oficina dentro do “Terra Madre”, para mostrar ao mundo e ao povo o meu jeito de trabalhar<sup>121</sup>.

O discurso de abertura do “Terra Madre” também é retratado no documentário. Nele, Carlo Petrini destaca a interação entre a assembleia de agricultores e a presença de 250 universidades de todo o mundo. O fato é considerado maravilhoso porque, segundo ele, para a preservação dos saberes do campo, das tradições do mundo agrícola, deve-se fazer uma aliança com a Universidade, uma aliança com a ciência oficial. Ele enfatiza: “Nunca mais deveria existir incompreensão entre ciência e saber tradicional”. Logo após o discurso de Petrini, Seu Bené define o “Terra Madre”:

Todas as pessoas que falam sobre a terra. Da terra nasce as palavras, a alimentação. “Terra Madre” é uma influência para todos os países do mundo. “Terra Madre” incentiva todos governantes; eles deveriam dar uma força para quem vive da Terra.

Em certa passagem do documentário, Seu Bené inverte a sua relação com os *chefs*. Ele se coloca como responsável em despertar um bom paladar nos participantes da oficina, ou

---

<sup>120</sup> Trecho da fala do seu Benedito Batista. Documentário “Seu Bené vai à Itália”.

<sup>121</sup> Trecho da fala do seu Benedito Batista. Documentário “Seu Bené vai à Itália”.



seja, ele continua produtor, mas é produtor e alguém que é responsável por um produto de bom gosto:

Eu sentei lá em uma oficina e todo mundo me vendo pelos telões. Eu, como produtor, representando a produção da farinha da mandioca. Eles, tanto para conhecer, para ver e sentir um bom paladar.

A viagem para Turim desperta em Seu Bené um misto de fascinação e de reconhecimento. O trabalho de toda a sua vida ganha notoriedade em um importante evento do outro lado do Atlântico:

Eu estou aqui, nesta viagem, pretendendo melhorar minhas possibilidades de viver. Eu nunca esperava na minha vida de estar hoje aqui, reunido com tantas pessoas do mundo. Eu estou me sentindo muito feliz. Até porque, na minha cidade, ninguém acreditava que eu ia fazer essa viagem, então eu gostaria que o Brasil que está me vendo e todas as pessoas da minha cidade acreditassem que eu estou aqui no meio dessas pessoas de todo o mundo. Está sendo um dos melhores momentos de minha vida. Eu estou realizando entre trabalho e alegria. De todas as dificuldades da minha vida, eu estou realizando hoje aqui. Têm pessoas com muito mais condições do que eu e não estão aqui. Isso será a maior alegria da minha vida<sup>122</sup>.

Rigo (2013) destaca que o documentário “Seu Bené vai à Itália” mostra, além dessa cena emocionante, um consolo para quem não foi a Turim. Como observadora e degustadora, ela descreve que, em Bragança/PA, a farinha d’água é feita com a mandioca que, depois de descascada, é amolecida, por cerca de quatro dias, em água corrente de Igarapé. Já o paneiro, utilizado para guardar e para conservar a farinha, é um balaio de tramas largas feito com talos finos de uma planta do gênero *Ischnosiphon*, da família das Marantáceas. A sua cestaria de arumã (ou guarimã) está presente entre várias etnias indígenas e entre os caboclos ribeirinhos. Esse paneiro para transportar farinha é forrado com as folhas frescas do arumã, mas de outra espécie. A folha é seca para não mofar ou comprometer a qualidade da farinha, que dura até um ano, embrulhada no paneiro.

---

<sup>122</sup> Trecho da fala do seu Benedito Batista. Documentário “Seu Bené vai à Itália”.

#### 4.5.6 A construção do campo do *Slow Food* Brasil

*Chefs* de cozinha e agricultores constroem um “campo” no *Slow Food* Brasil? Dentro da sociologia econômica, Fligstein (2009) considera as instituições como regras e significados compartilhados que definem as relações sociais e que auxiliam na definição de quem ocupa qualquer posição nessas relações. Também é seu papel orientar a interação, ao proporcionar aos atores quadros cognitivos e um conjunto de significados para interpretar o comportamento dos outros. Fligstein (2009) questiona as razões que os atores teriam ao produzir padrões estáveis de interação. Segundo ele, o processo de construção de instituições ocorre em um contexto no qual os atores mais poderosos buscam produzir regras de interação com o intuito de estabilizar a sua relação com os outros atores. Nesse sentido, os campos seriam causadores da reprodução e do privilégio dos grupos responsáveis, e da posição dos grupos desafiantes. A luta desses dois grupos, dentro e através dos campos, com intenção de estabelecer e de montar campos, pode ser entendida como “jogos”, ou seja, interações sociais orientadas no sentido de produzir resultados para cada grupo. Há a invasão de um grupo próximo ou a tentativa de criar um novo, desde que a situação coletiva dentro do grupo seja alterada.

Mas como se formam os campos? Segundo Fligstein (2009, p. 78), os campos se formam “quando grupos mais poderosos são capazes de construir uma ordem social local. Isso pode ser imposto a outros grupos ou negociado com outros grupos poderosos dentro ou fora do campo.”

A utilização da “cultura” é responsável pela construção dos campos de três maneiras. No primeiro momento, através das práticas sociais pré-existentes, que compreendem leis, definições de recursos e regras relevantes. Em segundo lugar, as regras de cada grupo são únicas e estão envolvidas nas relações de poder entre os grupos. A terceira forma indica que os atores têm estruturas cognitivas que utilizam quadros culturais semelhantes ao conceito de *habitus* de Bourdieu (2007), responsáveis por analisar os significados e as ações dos outros, auxiliando a decisão dos atores na medida em que as interações se desenrolam.

De acordo com Fligstein (2009), a teoria dos campos possui vantagens analíticas sobre visões sociológicas convencionais. Ela apresenta a visão de como as ordens sociais são criadas, sustentadas e transformadas.

Ao que tudo indica, dentro do *Slow Food*, o grupo de *chefs* de cozinha está em situação privilegiada e, por isso, podem ditar a ordem interna do grupo. Para Fligstein (2009), a ordem pode ser produzida de duas formas: os mais poderosos grupos podem impor uma ordem à sua própria imagem. Nesse contexto, os recursos e as regras pré-existentes, levados

ao campo emergente pelos grupos, podem ser suficientes para impor uma ordem no novo campo. A outra maneira de produzir a ordem envolve atores com habilidade diferenciada, capazes de elaborar novos conceitos culturais para ajudarem a fabricar instituições completamente novas. Ou seja, conforme Fligstein (2009), a habilidade social faz com que os atores sociais hábeis, em campos estáveis, ou estejam procurando reproduzir a sua dominação ou estejam em busca de oportunidades para contestarem a dominância dos outros.

## CONCLUSÃO

A constituição do *Slow Food*, sua trajetória, organização, seus personagens e sua posterior expansão para o Brasil foram os principais temas analisados nesta tese. Porém, os aspectos mais relevantes foram as alterações ocorridas nos “discursos” do movimento e seus impactos, que não se restringem à esfera alimentar. Nesse cenário, os membros são convidados a passar por um processo de conversão e mudar, de um estilo de vida “*Fast*”, para um “*Slow*”, ingredientes que compõem o “banquete” do *Slow Food*.

Entre as várias experiências possíveis de serem vivenciadas pelos membros do *Slow Food*, destaca-se a tensão entre princípios que, aparentemente, se apresentam contraditórios, como o hedonismo, representado pelo “bom”, e o asceticismo, pelo “limpo” e “justo”. O movimento procura construir um discurso que tenta conciliar tão díspares preceitos. A tese demonstrou que o *Slow Food* usa diversas estratégias para “converter” aqueles indivíduos que estariam vivendo no “paganismo do *Fast Food*”, dando-lhes oportunidades para seguirem o “caminho correto” da alimentação boa, limpa e justa.

As informações e os dados coletados, além dos eventos observados, comprovam a hipótese de que o *Slow Food* possui uma ética que mistura características ascéticas e hedonistas. Os adeptos do *Slow Food* se deparam com momentos de tensão e de conformidade entre duas éticas. De um lado, o estilo de vida moderno, exigindo praticidade e velocidade no cotidiano; de outro, o esforço de resgatar produtos e formas de vida tradicionais. A oportunidade de viver uma vida no estilo *Slow* pode ser saborosa, mas há um “preço a ser pago”, e os novos membros devem incorporar um conjunto de responsabilidades e compromissos, além de conhecimentos de regras, estatutos e procedimentos legitimados ao longo da trajetória do *Slow Food*.

Assim, o estilo de se alimentar e os discursos dos membros do *Slow Food* carregam em seu interior uma tensão entre asceticismo e hedonismo. Na relação entre eles, é possível observar um hedonismo ascético, situação construída através de uma série de mecanismos e discursos capitaneados pela liderança de Carlo Petrini. Há indícios de que, no caso brasileiro, diversos *chefs* de cozinha se “converteram” ao *Slow Food* em razão da possibilidade de conciliação entre o viés gastronômico do prazer hedonista e a defesa ascética de valores relacionados à justiça social e ambiental.

Nos discursos dos entrevistados, são feitas referências à ideia de rede, por se referir a um grupo que estabelece várias ligações entre pessoas, instituições e organizações de

naturezas diferentes que, costumeiramente, não “comem no mesmo prato”. Tal diversidade inclui desde os movimentos de luta pela terra aos *chefs* de cozinha, desde aqueles adeptos da “causa” da agricultura orgânica aos defensores dos pequenos agricultores familiares. Trata-se de uma “panela” com “muitos ingredientes”, o que nos obrigou a buscar um referencial teórico em diversas áreas do conhecimento, entre elas, a sociologia e a antropologia da religião, a sociologia econômica, a antropologia e a história da alimentação e a sociologia do consumo. Tal diversidade teórica leva à impossibilidade de revisar, de forma abrangente, todo o conjunto teórico. Ao seguir os passos da realidade empírica, mesmo que eles estejam em campos aparentemente tão distantes, como o debate teórico entre consumo, economia e processo de evangelização, reafirmamos que a realidade empírica dita o ritmo do referencial teórico. Mesmo assim, algumas temáticas não tiveram o espaço devido neste trabalho, como, por exemplo, a relação entre *chefs* de cozinha e agricultores, bem como o papel da Universidade das Ciências Gastronômicas na formação de “intelectuais orgânicos” responsáveis pela difusão do bom gosto. São temas que merecem a atenção de novas pesquisas.

O movimento criado por Petrini exige dos *slofoodianos* um conhecimento extremamente especializado. Eles precisam conhecer regras e procedimentos que estão por trás de projetos como a “Arca do Gosto”, “Fortalezas”, “Terra Madre”, “*Salone del Gusto*”, “*Convivium*”, “*Slow Fish*”, “Rede Jovem do *Slow Food*” e Fundação para a Biodiversidade. Cada um dos projetos e organizações possui especificidades que exigem do associado um verdadeiro conhecimento “perito”, além de “tempo” para compartilhar e reafirmar as proposições constituintes do movimento.

Com o objetivo inicial de resgatar o “bom” gosto alimentar, ao longo dos anos, o *Slow Food* passou a incorporar valores de justiça social em relação aos trabalhadores rurais e de proteção ao meio ambiente, todos igualmente norteadores da produção e preparação de alimentos. A filosofia do *Slow Food* foi tão forte que acabou por influenciar a criação de vários movimentos que pregam a defesa da vida em ritmo “lento”. O *Slow*, dessa forma, transformou-se em um “selo”, uma forma de certificação utilizada para classificar desde vinhos e produtos tradicionais até as cidades que incentivam um estilo de vida *Slow*.

O *Slow Food* está inserido temporalmente em um mosaico de acontecimentos que vai desde a influência do Partido Comunista italiano até o crescimento de novas tendências do sistema agroalimentar, como o *Fair Trade* e os produtos com Indicações Geográficas. O *Slow Food* se insere, portanto, em um contexto de questionamento das características *fast* da

modernidade, como os processos de padronização e pasteurização alimentar, colocando-se ao lado do movimento contracultural e de contestação à lógica capitalista hegemônica.

Diversas táticas fazem parte do comportamento politizado e contestador do consumidor: campanhas em redes sociais virtuais, cooperativas de consumo, boicotes, *buycotts*, rotulagens etc. Nestas mudanças na forma de atuação política, os conflitos saem da esfera do trabalho e passam para o campo do consumo. O projeto de “educação do gosto” proposto pelo *Slow Food* não se limitaria ao treinamento de peritos e habilidades sensoriais. Os adeptos são convocados a dar respostas políticas para a percepção da exploração nas relações de consumo, convidados a incorporar no seu cotidiano, enquanto consumidores, atitudes condizentes aos ideais do limpo e do justo. Ou seja, de certa maneira, são convidados a “ambientalizar” e “politizar” seu consumo, realizando eventos que apoiem grupos rurais menos favorecidos. O *Terra Madre Day*, por exemplo, é um evento celebrado todo dia 10 de dezembro por *Convivia* de todo o mundo, um dia para a comemoração mundial do alimento, convidando os adeptos a fazerem uma revolução ecogastronômica na localidade em que estão inseridos.

Se após os movimentos contraculturais dos anos 1960, o capitalismo concentrou-se na endogeneização das críticas estéticas (BOLTANSKI & CHIAPELLO, 2009), abriu-se espaço, posteriormente, para a endogeneização das críticas éticas desencadeadas pelo ressurgimento dos movimentos sociais contestatórios por direitos básicos, dos quais o movimento de Comércio Justo é uma das suas principais expressões.

No contexto das reformas institucionais que têm acompanhado a globalização, “o mercado” tem assumido papel central nos objetivos dos movimentos sociais, ao apresentar riscos de exclusão e cooptação, por exemplo, através da apropriação de valores simbólicos associados aos movimentos. No conjunto dessas transformações, conforme destaca Wilkinson (2006), o movimento *Slow Food* demonstrou a capacidade de agregar críticas éticas e estéticas em formas radicalmente novas, reconectando o consumo e a produção e colocando as práticas alimentares em relação direta com o prazer, a sociabilidade, a justiça social e a sustentabilidade.

O *Slow Food* passou por um processo de incorporação de novos valores ao longo dos últimos anos, muito em razão das críticas recebidas. De acordo com Laudan (2004), Petrini utilizou a estratégia do *terroir* francês para reerguer a sua região de origem, na Itália, que se encontrava em decadência econômica. A ideia seria “vender” ao mundo um pacote de história, paisagem, vinho, cozinha e estilo de boas-vindas para a sua região italiana. Pouco

tempo depois, a sua agenda extrapolou o território italiano e o *Slow Food* passou a recuperar ideais da contracultura presentes na obra *Dieta para um pequeno Planeta*. A difusão de um estilo alimentar alternativo teria como principal objetivo fazer frente à expansão do Modernismo Culinário.

Diante dos argumentos expostos nesta Tese, é possível dizer que o *Slow Food* se propõe a criar um novo mercado. O projeto “Arca do Gosto”, por exemplo, seria não só um catálogo de produtos “tradicionais” com objetivo de preservação, bem como um *menu* que serviria para a alimentação dos adeptos. O movimento liderado por Petrini não constroi um mercado com valores exclusivos, mas trata-se de uma organização capaz de traduzir diferentes interesses. Por exemplo, quando se fala de “limpo”, temos o mercado orgânico; quando se fala de “justo”, temos o *Fair Trade*. A recuperação da artesanaria alimentar também está extremamente valorizada no ecoturismo. Desta forma, questões e valores presentes em outros movimentos sociais são incorporados na ética do *Slow Food*. Os membros são convidados, através de estruturas locais chamadas *Convivia*, a participar destes mercados como “gastrônomos”, responsáveis por difundir uma economia baseada no “bom gosto” alimentar e sustentada pela ética da “justiça” e “pureza” do processo produtivo.

O *Slow Food* buscou resgatar o prazer alimentar, inicialmente, através da valorização do bom vinho; não se limitou, porém, à dimensão do gosto e adquiriu, no início da década de 1990, novos contornos. O pretenso “elitismo” do bom gosto gastronômico foi ao encontro dos ideais já defendidos por outros grupos, em especial, de justiça social e ambiental. Com isso, o movimento resolveu dois problemas de uma vez só: respondeu às acusações de elitismo e realizou a tradução de diversos interesses. Por consequência, conseguiu arregimentar adeptos de outros movimentos sociais. O *Slow Food* passa, então, a incorporar um eclético grupo de filiados, que vai desde famosos *chefs* de cozinha, como Ferran Adrià e Alice Waters, até militantes sociais ligados à luta pela Terra, à agricultura orgânica e contra a utilização de sementes transgênicas e por igualdade de direitos entre homens e mulheres, além de pequenos agricultores. O ápice do encontro dessa diversidade são os eventos realizados pelo *Slow Food*, de modo especial, o “Terra Madre”.

O “Terra Madre” é a representação ideal dos encontros cerimoniais do *Slow Food*. Nele, o membro se transforma em um “fiel”, e a assembleia se configura como um culto. O evento seria responsável por produzir uma atmosfera diferente das relações vivenciadas no cotidiano, como destaca um dos representantes do Brasil no “Terra Madre” de Turim: “Não existe nada igual no mundo. Ele dá uma sensação de autoestima a qualquer um que esteja

querendo mudar um pouco a sua perspectiva de vida, de amor, da relação com a terra, da relação entre as pessoas.” (Membro do *Slow Food* Brasil, entrevistado pelo autor em outubro de 2012 – Turim, Itália). O encontro da rede de membros parece reforçar a relação de pertencimento e a capacidade de transformação dos que ali estão.

O movimento liderado por Petrini se insere dentro de um conjunto de movimentos sociais que questiona a lógica da velocidade e da fluidez da modernidade; seria parte de um conjunto mais amplo de movimentos que inclui: simplicidade voluntária, *Cittá Slow*, nadismo etc.

A incorporação dos valores “limpo” e “justo” está intimamente relacionada ao processo de ambientalização e politização do consumo. Tais valores deram um tom mais ascético ao movimento. Ao enfatizar o limpo e o justo, são proporcionados prazeres regulados, situação que pode deixar em segundo plano o valor do “bom” alimento, presente nas origens do movimento.

A junção dos valores “limpo” e “justo” ao “bom” determinou mudanças significativas no movimento: fez com que o mesmo saísse de suas raízes predominantemente gastronômicas do “bom gosto” e convergisse na direção do espaço rural e dos movimentos sociais associados a este. Os depoimentos, as entrevistas e o material coletado sobre o *Slow Food* indicaram que foi através da criação da rede “Terra Madre” que se almejou estabelecer diálogos entre *chefs* de cozinha, agricultores e acadêmicos. A relação da *chef* Teresa Corção com o agricultor Seu Bené é uma caso exemplar da tentativa de aproximação entre esferas distintas. Os dois personagens ocupam campos diferentes do sistema agroalimentar, mas, através do *Slow Food*, acabaram trabalhando em projetos comuns. Eles seriam o que Carlo Petrini chama de “Gastrônomos”, atores que fazem parte da mesma cadeia do sistema produtivo, que vai do agricultor aos *chefs* de cozinha e ao consumidor final. A categoria “gastrônomo” faz referência a uma pretensa horizontalização das relações entre os atores, por meio de eventos que colocam os pequenos produtores no centro das relações, ou em momentos nos quais os *chefs* vão até os produtores, como no caso dos “banquetes na roça”, promovidos pelo Instituto Maniva. Mas não há dúvidas de que a relação de igualdade está longe de acontecer; há uma hierarquia determinada pelo lugar que cada ator ocupa no sistema produtivo. Em eventos e cerimônias, os agricultores são colocados em posição central, porém, na rotina da vida cotidiana, os mesmo retornam para o seu lugar na cadeia. No Brasil, esses projetos ainda recebem pouco aporte técnico e financeiro.

Uma das características observadas na constituição do *Slow Food* no Brasil foi o caráter cerimonial ou “religioso” do grupo. Há testemunhos de mudança de vida, casos de



“conversão” e de “infieis” que vivenciavam práticas alimentares profanas. A inserção em um movimento eu associa o bom, o limpo e o justo os leva a se aproximarem do “sagrado”.

Os eventos do *Slow Food*, como as “celebrações do alimento”, desempenham o papel de propulsores da dinâmica do grupo. Neles, observa-se algo peculiar: são momentos de efervescência coletiva nos quais se produz algo único. Um dos grandes catalizadores desses eventos é o líder Carlo Petrini, seja através da sua presença física, seja por meio de depoimentos e mensagens. De acordo com alguns membros entrevistados, o seu carisma possui grande capacidade mobilizadora.

Os eventos do *Slow Food* demonstram que as práticas utilizadas pelo movimento se aproximam daquelas utilizadas por algumas religiões. Assim como em diversas denominações religiosas, como, por exemplo, o judaísmo e o cristianismo, o *Slow Food* apresenta o alimento como algo sagrado, transcendental. Além disso, há outros ingredientes que também estão presentes em grupos religiosos, como, por exemplo, a construção da oposição entre profano e sagrado. O *Fast Food* representaria a “pornografia alimentar”; já os alimentos produzidos através da filosofia do bom, limpo e justo seriam o que há de mais sagrado no campo alimentar. Os diversos *Convivia* também se assemelham a estruturas religiosas. Há inúmeras religiões que estão organizadas em pequenos grupos de fiéis, comunidades locais. No caso específico dos *Convivia*, trata-se de grupos de pessoas que celebram o alimento através de encontros periódicos, sendo que a figura de Petrini complementa o cenário religioso. Apesar de agnóstico declarado, Petrini conduz o movimento como um líder carismático religioso; suas inspirações, ou revelações, são responsáveis por criar projetos como a “Arca do Gosto” e o “Terra Madre”, que norteiam os novos rumos do *Slow Food* desde sua origem.

A pesquisa de campo demonstra que os membros do *Slow Food* Brasil realizam bricolagens de diferentes práticas relacionadas às suas respectivas áreas de atuação e vivência cotidiana. Os adeptos do *Slow Food*, em algumas situações, podem ter condutas ascéticas e hedonistas, características aparentemente contraditórias.

Os vários casos estudados no Brasil demonstram a dinâmica imposta pelos valores do *Slow Food*, valores que norteiam o caminho ideal para o *slowfoodiano* percorrer, a trilha que todos deveriam seguir. Deve-se destacar que há tensão entre uma ética hedônica e uma ética ascética. Campbell (2001) aponta que o hedonismo moderno é um hedonismo rompido com os cinco sentidos. O prazer de comer estaria dentro deste hedonismo, ele não desapareceu no mundo contemporâneo, mas o que caracteriza o hedonismo contemporâneo é o ilusório, é o

sonhar acordado, é a possibilidade de sermos autor, ator e diretor da nossa própria história, além de ter prazer.

Por outro lado, o asceticismo presente na “Ética protestante” de Weber (2004), pautado na racionalização da vida cotidiana, se aproxima, em alguns aspectos, do ideal de prática de um adepto do *Slow Food*. O asceticismo weberiano permite uma vida boa, com conforto material, mas sem luxo. O ascetismo *slowfoodiano* implicaria uma complexa organização cotidiana para seguir os ideais do bom, limpo e justo, bem como, o conhecimento perito para entender todo o complexo organizacional do movimento. Desta forma, se produz uma “Ética do *Slow Food*” que, para alguns grupos adeptos, seria mais ascética e, para outros, mais hedonista.

A figura de Petrini é a materialização do “personalismo” do *Slow Food*. De acordo com alguns dos entrevistados, o movimento, até o momento, é dependente da liderança pessoal e do carisma do seu líder, diferente de outros movimentos sociais no campo alimentar, como o *Fair Trade* e a agricultura orgânica, bem mais dependentes das regras, dos estatutos e da organização institucional. O *Slow Food* segue o seu curso por inspiração, por projetos que parecem nascer de uma atitude espontânea. Trata-se, portanto, de um movimento personalista, à imagem e à semelhança do seu líder, algo como uma nova religião da modernidade. Em outros termos, um “Novo Movimento Social, Econômico e Religioso”, categoria que precisa ser mais bem explorada.

A caracterização dos *Convivia* no Brasil revela uma extrema diversidade entre os núcleos locais. Trata-se de estruturas que ora priorizam projetos ligados diretamente aos agricultores, ora estão preocupados com aspectos gastronômicos. A relativa inatividade da maioria dos *Convivia* representa um das características do *Slow Food* no Brasil. Entre as razões para essa situação, uma das principais talvez seja o custo da mobilização de recursos. Mobilizar pessoas por causas justas pode ser uma notória atitude, mas pode não trazer consigo o retorno profissional e financeiro almejado. O *Slow Food*, em alguns casos, representa uma segunda ou terceira atividade do líder do *Convivium*. O movimento pode fornecer um bom conteúdo para alguém que exerce a atividade de consultoria gastronômica e, mesmo indiretamente, pode auxiliar na qualificação do serviço prestado.

A pesquisa se encerra no momento em que o “*Slow Food* virou paulista”: a fundação da sede nacional em São Paulo, que, inicialmente, seria no Rio de Janeiro, foi escolhida como o ponto final da tese. A nova estrutura organizacional e a nova gestão administrativa apresentam-se como oportunidade de expansão de um movimento que, em termos de

membros no Brasil, é insignificante. Porém, o estabelecimento de uma organização nacional não garante que o movimento seguirá novos rumos. Certamente, a construção de projetos que respeitem as especificidades locais e a oposição àqueles que já vêm formatados da Itália serão pautas principais nos próximos debates do *Slow Food* Brasil.

Dessa forma, na busca de um ideal alimentar bom, limpo e justo, algumas pessoas construíram, refizeram e recriaram antigos ideais. Seria oportuno resgatar a célebre distinção do sociólogo americano Robert Merton, entre “função latente” e “função manifesta”. Para Merton (1957), a função manifesta seria as consequências que auxiliam no ajuste e na adaptação do sistema, previamente reconhecidas e pretendidas pelos participantes. Situação que contrasta com as funções latentes, que não são nem pretendidas nem reconhecidas, *a priori*, pelos participantes do sistema.

Juntar panelas e enxadas, universidades e restaurantes não tem como único objetivo produzir comida de bom gosto. É possível ver, de forma explícita, nos eventos organizados pelo movimento, forte coesão social que ultrapassa as práticas costumeiramente utilizadas por movimentos sociais. O grupo se transforma em uma organização espiritual, cuja promessa de satisfação não está no deleite do paraíso encontrado no pós-morte. O discurso messiânico de Carlo Petrini nos leva a crer que é possível desfrutar, agora, do prazer hedonista do alimento, porém, com a responsabilidade ascética de subordinar o bom ao limpo e justo. Soma-se a isso o custo de participar da estrutura institucional do *Slow Food*, suas regras e seus preceitos, em reuniões que precisam ser realizadas. Talvez a chave para a baixa institucionalização do *Slow Food* no Brasil esteja na relação entre a vontade de aproveitar os prazeres que a comida pode proporcionar, inclusive o da comensalidade, sem, por outro lado, pagar pelo preço da participação.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AGENCIA FRANCE PRESSE (AFP). **'Slow Food Story' conta saga do movimento ecogastronômico.** Disponível em: <http://g1.globo.com/economia/noticia/2013/05/slow-food-story-conta-saga-do-movimento-eco-gastronomico.html>. Acesso em 07 de maio de 2013.
- ALEJANDRO, Velázquez Álvarez O. & NORMAN, Aguilar Gallegos. **Medidas de Centralidade - Manual Introdutório à Análise de Redes Sociais.** UAEM – Universidad Autonoma del Estado de Mexico. 2005.
- ALEXANDER, Jeffrey C. Ação Coletiva, Cultura e Sociedade Civil: Secularização, atualização, inversão, revisão e deslocamento do modelo clássico dos movimentos sociais. **Rev. Bras. Ci. Soc.** [online]. vol.13, n.37, pp. 5-31. 1998.
- ANDREWS, Geoff. **The Slow Food Story.** London: Pluto Press, 2008.
- AKATU. **Revolução dos Baldinhos: agricultura urbana e consumo consciente transformam uma comunidade.** Disponível em: [www.akatu.org.br/Temas/Alimentos/Posts/Revolucao-dos-Baldinhos-agricultura-urbana-e-consumo-consciente-transformam-uma-comunidade](http://www.akatu.org.br/Temas/Alimentos/Posts/Revolucao-dos-Baldinhos-agricultura-urbana-e-consumo-consciente-transformam-uma-comunidade). Acesso em: 08 de fevereiro de 2014.
- BANAGGIA, Gabriel. Conversão, com versões: a respeito de modelos de conversão religiosa. **Religião e Sociedade**, Rio de Janeiro, 29(1): 200-222, 2009.
- BARBOSA, Livia. Feijão com arroz e com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 13, n. 28, p. 87-116, jul./dez. 2007.
- \_\_\_\_\_. Tendências da alimentação contemporânea. In: PACHECO, Janine K.; PINTO, Michele L. **Juventude Consumo & Educação.** Porto Alegre: ESPM, 2009.
- BARBOSA, Livia & CAMPBELL, Colin. O consumo nas ciências sociais. In: BARBOSA, Livia; CAMPBELL, Colin (orgs.). **Cultura, consumo e identidade.** Rio de Janeiro: Editora FGV, 2006.
- BAUMAN, Zygmunt. **A sociedade individualizada: vidas contadas e histórias vividas.** Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2008.
- \_\_\_\_\_. **Modernidade líquida.** Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001.
- BECK, Ulrich. A reinvenção da política: rumo a uma teoria da modernização reflexiva. In: BECK, Ulrich *et. al.* **Modernização Reflexiva: política, tradição e estética na ordem social moderna.** São Paulo: Editora Unesp, 1997
- BECK, Ulrich. **The risk society. Towards a new modernity.** Londres: Sage, 1992.
- BÉRANGER, Claude *et. al.* **Terroir e tipicidade: dois conceitos-chave para as Indicações Geográficas.** In: NIEDERLE, Paulo André. **Indicações geográficas: qualidade e origem nos mercados alimentares.** Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2013.
- BERTOLINO, Cíntia. **Brasil bem representado no Terra Madre e Salone de Gusto (Turim, Itália).** São Paulo: O Estado de São Paulo, 15 de Outubro de 2012.
- BÍBLIA DE JERUSALÉM. São Paulo: Editora Paulus, 2002.
- BOLTANSKI, Luc & CHIAPELLO, Ève. **O novo espírito do capitalismo.** São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2009.
- BOURDIEU, Pierre. **A distinção: crítica social do julgamento.** São Paulo: Edusp; Porto Alegre: Zouk, 2007.

- \_\_\_\_\_. "Gostos de classe e estilos de vida". In: ORTIZ, Renato (org.). **BOURDIEU - Coleção Grandes Cientistas Sociais**. Nº. 39. Ática, São Paulo, 1983.
- BRUNORI, Gianluca. **Alternative Trade or Market Fragmentation? Food Circuits and Social Movements**, mimeo, University of Pisa, Italy, 1999
- CAMPBELL, Colin. **A ética romântica e o espírito do consumismo moderno**. Rio de Janeiro, Rocco, 2001.
- CANCLINI, Nestor Garcia. **Consumidores e Cidadãos: conflitos multiculturais da globalização**. Rio de Janeiro, editora UFRJ, 1999.
- CARNEIRO, Camila Batista Marins. **Compras Coletivas de produtos orgânicos e participação política: um estudo de caso da Rede Ecológica (RJ)**. 2012. 210f. Dissertação (Mestrado de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade). Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro (RJ), 2012.
- CARNEIRO, Henrique S. Comida e sociedade: Significados sociais na história da alimentação. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005.
- CARVALHO, Isabel Cristina Moura. Slow food e a educação do gosto: um movimento social sem pressa. **Revista Práxis - Educação e Meio Ambiente**, Ano 5, Volume I, 2008.
- CASTELLS, Manuel. (1999) **A sociedade em rede** Vol. 1. São Paulo: Paz e Terra.
- CSENGO, Julia. A emergência das cozinhas regionais. In: FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo (Org.). **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998
- DAVOLIO, Federica & SASSATELLI, Roberta. Consumption, Pleasure and Politics: Slow Food and the politico-aesthetic problematization of food. **Journal of Consumer Culture**, 10: 202, 2010.
- DE GRAZIA. **Irresistible Empire: America's Advance Through Twentieth-Century Europe**. Harvard University Press, 2005.
- DIAS, Juliana. **Slow Food terá escritório no Rio**. Disponível em: [www.malaguetanews.com.br/pimentas/slow-food-tera-escritorio-no-rio](http://www.malaguetanews.com.br/pimentas/slow-food-tera-escritorio-no-rio). Acesso: em 07 de outubro de 2013.
- DICKINSON, Janet & LUMSDON, Les. **Slow Travel and Tourism**. London: Earthscan, 2010.
- DISSELKAMP, Annette. **L'Éthique Protestante de Max Weber**. Paris: Presses Universitaires de France, 1994.
- DOUGLAS, Mary. **Pureza e Perigo - Ensaio sobre as noções de Poluição e Tabu**. Lisboa, Edições 70.1991.
- DOUGLAS, Mary & ISHERWOOD, Baron. **O mundo dos bens: para uma antropologia do consumo**. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2009.
- DURKHEIM, Émile. **As formas elementares da vida religiosa – O sistema totêmico na Austrália**. São Paulo: Martins Fontes, 1996.
- EDWARDS, Tim. **Contradictions of consumption – concepts, practices and politics in consumer society**. Buckingham, Open University Press, 2000.
- ELIADE, Mircea. **O sagrado e o profano**. São Paulo: Martins Fontes, 1992.

- ELIAS, Norbert. **O Processo Civilizador: uma história dos costumes**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994, v.1.
- ELIAS, Norbert & SCOTSON, John. **Os Estabelecidos e os Outsiders**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editores, 2000.
- FAO. **Slow Food y la FAO unen sus fuerzas**. Disponível em: [www.fao.org/news/story/es/item/176152/icode/](http://www.fao.org/news/story/es/item/176152/icode/). Acesso: 10 de outubro de 2013.
- FEATHERSTONE, Mike. **Cultura de consumo e pós-modernismo**. São Paulo: Studio Nobel, 1995.
- FERREIRA, Ana Rita Alves. **O Movimento Slow Food**. Universidade do Porto, 2009.
- FISCHLER, Claude. A “McDonaldização” dos costumes. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FISCHLER, Claude & MASSON, Estelle. **Comer: A alimentação de franceses, outros europeus e americanos**. São Paulo: Editora SENAC, 2010.
- FLAMMANG, Janet A. **The taste for civilization: food, politics, and civil society**. University of Illinois, 2009.
- FLIGSTEIN, Neil. Habilidade social e a teoria dos campos. In: MARTES, Cristina Braga. **Redes e sociologia econômica**. São Carlos: EduFSCar, 2009.
- FONTENELLE, Isleide Arruda. **O nome da marca: McDonald's, fetichismo e cultura descartável**. São Paulo : Boitempo, 2002.
- FOUCAULT, Michael. **Vigiar e punir: nascimento da prisão**. Petrópolis: Vozes, 1997.
- FUNCKE, André Luís *et. al.* **Mercados de Qualidade: semelhanças e diferenças entre as certificações agroalimentares em atuação no Brasil**. XIII World Congress of Rural Sociology. Lisboa, 2012.
- GENTILE, Chiara. **Os Mercados da Terra Slow Food. Entre modelos antigos e novas demandas: experiências locais de troca e consumo alimentar**. XXIX Congreso de la Asociación Latinoamericana de Sociología, 2013.
- GIDDENS, Anthony. A vida em uma sociedade Pós-Tradicional. In: Beck, Ulrich *et. al.* **Modernização Reflexiva: política, tradição e estética na ordem social moderna**. São Paulo: Editora Unesp, 1997.
- \_\_\_\_\_. **As consequências da modernidade**. São Paulo: UNESP, 1991.
- \_\_\_\_\_. **Capitalismo e Moderna Teoria Social**. Lisboa: Editora Presença, 1990.
- GOHN, Maria da Glória. **Teorias dos movimentos sociais – paradigmas clássicos e contemporâneos**. São Paulo: Edições Loyola, 2004.
- GOODMAN, David; SORJ, Bernardo; WILSON, John. **Da lavoura às biotecnologias: agricultura e indústria no sistema internacional**. Rio de Janeiro: Campus, 1990.
- GRANOVETTER, Mark. “Ação Econômica e Estrutura Social: o Problema da Incrustação” In: **A Nova Sociologia Econômica**. Celta Editora, 2003.
- HERMANN, Nadja. **Ética e estética: a relação quase esquecida**. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2005.
- HERVIEU-LÉGER, Danièle. **O peregrino e o convertido – a religião em movimento**. Lisboa: Editora Gradiva, 2005.

- INSTITUTO MANIVA. **O Maniva**. Disponível em: <http://www.institutomaniva.org/o-maniva>. Acesso: 21 de outubro de 2013.
- KING, Franklin H. **Permanent Agriculture: Farmers of Forty Centuries**. Courier Dover Publications, EUA, 1911.
- KRIPPENDORF, J. **Sociologia do Turismo: para uma nova compreensão do lazer e das viagens**. São Paulo: Aleph, 2000.
- KOPYTOFF, Igor. A biografia cultural das coisas: a mercantilização como processo. In: APPADURAI, A. (org.). **A vida social das coisas – as mercadorias sob uma perspectiva cultural**. Niterói, EdUFF, 2008.
- LABELLE, Julie. **Uneasy combinations: identity and strategy in the slow food movement**, Paper presented at the 23<sup>o</sup> Annual Organic Agriculture Conference, Guelph, Ontario, Canada, Jan. 23, 2004.
- LAUDAN, Rachel. Slow Food: The French Terroir Strategy, and Culinary Modernism. **Food Culture and Society: International Journal of Multidisciplinary Research**, 7. 2. (2004), 133-144. (Tradução - Nina Horta).
- LE GOFF, Jacques. **Para um novo conceito de Idade Média: tempo, trabalho e cultura no ocidente**. Lisboa: Editora Estampa, 1980.
- LEITCH, Alison. Slow Food and the Politics of “Virtuous Globalization”. In: GIMLIN, Debra & INGLIS, David. (orgs.). **The Globalization of Food**. Oxford/New York: Berg, 2009. pp. 45-64.
- LEVENSTEIN, Harvey A. Dietética contra gastronomia: tradições culinárias, santidade e saúde nos modelos de vida americanos. In: FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo (Org.). **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- LEVI-STRAUSS, Claude. **O pensamento selvagem**. Campinas: Papirus, 1989.
- LIPOVETSKY, Gilles. **Os tempos hipermodernos**. São Paulo: Barcarolla, 2004.
- LORENA, Ibiapina Gurgel. **Ócio e movimento Slow: contraposição à sociedade apressada**. Dissertação submetida à Coordenação do Programa de Pós-Graduação em Psicologia do Centro de Ciências Humanas da Universidade de Fortaleza-UNIFOR, FORTALEZA 2011.
- NESTLE, Marion. Ethical dilemmas in choosing a healthful diet: Vote with your fork!. **Proceedings of the Nutrition Society (UK)**. 2000. Vol. 59 p.619-629.
- NIEDERLE, Paulo André . Indicações geográficas e processos de qualificação nos mercados agroalimentares. In: NIEDERLE, Paulo André (Org.). **Indicações Geográficas: qualidade e origem nos mercados alimentares**. Porto Alegre: UFRGS, 2013.
- MALINOWSKI, Bronislaw. **Argonautas do pacífico ocidental**. São Paulo: Abril Cultural, 1984.
- MAPA. **Orientações Técnicas**. Disponível em [www.agricultura.gov.br/portal/page/portal/Internet-MAPA/pagina-inicial/servicos-e-sistemas/sistemas/Sislegis](http://www.agricultura.gov.br/portal/page/portal/Internet-MAPA/pagina-inicial/servicos-e-sistemas/sistemas/Sislegis). Acesso em 20/07/2011.
- MASCARENHAS, Gilberto C. C. **O movimento do Comércio Justo e Solidário no Brasil: entre a solidariedade e o mercado**. UFRRJ/CPDA: Rio de Janeiro, 2007. (Tese de Doutorado no Curso de Pós Graduação em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, área de Desenvolvimento e Agricultura).

- MAUSS, Marcel & HUBERT, Henri. **Sobre o Sacrifício**. São Paulo: Cosac Naify, 2005.
- MELUCCI, Alberto. "The new social movements: a theoretical approach". **Social Science Information**, 19, 2: 199-226., 1980
- MILLER, Daniel. **Teoria das compras**. O que orienta as escolhas dos consumidores. São Paulo, Nobel, 2002.
- MINTZ, Sidney. Food at Moderate Speeds. In: Wilk, Richard (Ed.). **Fast Food/Slow Food: The Cultural Economy of the Global Food System**. Walnut Creek: Altamira Press, 2006.
- OLIVEIRA, Roberto Cardoso. "O trabalho do antropólogo: olhar, ouvir, escrever" In: **O trabalho do Antropólogo**. 2 ed. Brasília: Paralelo 15; São Paulo. Editora UNESP, 2000.
- ORTIGOZA, Silvia A. Guarnieri. O fast food e a mundialização do gosto. **Revista Cadernos de Debate**, Vol. V / 1997. p. 21-45.
- OUTHWAITE, W.; BOTTOMORE, T. (Org.). **Dicionário do pensamento social do século XX**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1996.
- PAARLBERG, Robert. **Food Politics – What everyone needs to know?** Oxford University Press, 2010.
- PANTEL, Pauline Schmitt. As refeições gregas, um ritual cívico. In: História da Alimentação. In: FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo (Org.). **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- PEREZ, Clotilde. Consumidores mais complexos e exigentes - Um desafio ético e estético para as marcas contemporâneas. **Gesta - Revista Eletrônica de Gestão de Negócios**. V. 4, n. 3, jul.-set./2008, p. 124-144
- PETRINI, Carlo. **Slow Food: princípios da nova gastronomia**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2009.
- PIERRI, Maria Clara Q. M. **A Feira livre como Canal de Comercialização de Produtos da Agricultura Familiar**. PCT IICA/MDA – NEAD: 48º Congresso da SOBER. Campo Grande (MS), 2010.
- PILCHER, Jeffrey M. Taco Bell, Maseca, and Slow Food: A Postmodern Apocalypse for Mexico's Peasant Cuisine? In: Wilk, Richard (Ed.). **Fast Food/Slow Food: The Cultural Economy of the Global Food System**. Walnut Creek: Altamira Press, 2006.
- POLANYI, Karl. **A grande transformação: as origens da nossa época**. Rio de Janeiro: Campus, 1980.
- PORTILHO, Fátima. Sociabilidade, confiança e consumo na feira de produtos orgânicos. In: BARBOSA, Livia; PORTILHO, Fátima; VELOSO, Letícia. **Consumo: cosmologias e sociabilidades**. Rio de Janeiro: Mauad X; Seropédica: EDUR, 2009.
- \_\_\_\_\_. Auto-atribuição de responsabilidade: consumo de alimentos orgânicos em uma feira certificada. **Etnográfica**, 14(3), Outubro de 2010, pp. 549-65. (<http://www.scielo.oces.mctes.pt/pdf/etn/v14n3/v14n3a08.pdf>).
- \_\_\_\_\_. **Sustentabilidade ambiental, consumo e cidadania**. São Paulo: Cortez Editora, 2005.
- PORTILHO, Fátima & BARBOSA, Livia. A adesão à “causa” rural e da agricultura familiar por consumidores e seus movimentos organizados. In: MARQUES, Flávia Charão; CONTERATO, Marcelo & SCHNEIDER, Sergio. **Construção de mercados para a agricultura familiar: desafios para o desenvolvimento rural**. (no prelo).



- RIGO, Neide. **Farinha d'água**. Disponível em: <http://come-se.blogspot.com.br/2007/10/farinha-dgua.html>. Acesso em 10 de dezembro de 2013.
- RITZER, George. **The Globalization of Nothing**. Universidade de Michigan 2005.
- \_\_\_\_\_. **The McDonalldization of Society**. London, SAGE, 2012.
- ROBBINS, Joel. **Becoming sinners: christianity + moral torment in a Papua New Guinea society**, Berkeley/Los Angeles/London: University of California Press, 2004.
- RODRIGUES, Mabel de Medeiros. As doenças do gado. **Revista Eletrônica de Ciências**. USP – São Carlos, Nº. 03. Janeiro de 2002. Disponível em: [www.cdcc.usp.br/ciência/artigos/art\\_03/vacaloca.html](http://www.cdcc.usp.br/ciência/artigos/art_03/vacaloca.html). Acesso: 23 de janeiro de 2012.
- SACCO DOS ANJOS, F.; GODOY, W. I. ; CALDAS, VELLEDA, N. **As Feiras-livres de Pelotas sob o Império da Globalização: Perspectivas e Tendências**. 1. ed. Pelotas: Editora e Gráfica Universitária, v. 1. 197 pg. 2005.
- SANTOS, Mário Ferreira dos. **Dicionário de Filosofia e Ciências Culturais**. São Paulo: Matese, 1965.
- SAVARIN, Brillat. **A fisiologia do Gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- SCHUDSON, Michael. Citizens, Consumers, and the Good Society. **Annals of the American Academy of Political and Social Science**, Vol. 611, May, 2007, pp. 236-249
- SEN, Amartya. **Desenvolvimento como liberdade**. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.
- SLATER, Don. **Cultura do consumo & modernidade**. São Paulo: Nobel, 2002.
- SLOW FOOD BRASIL. **Manifesto Slow Food**. Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/content/view/37/56/>. Acesso em: 02 jan. 2011.
- SOLER, Jean. As razões da Bíblia: regras alimentares hebraicas. In: FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- SOUSA, Getúlio C. **Herança da contracultura: a comunidade Hippie de Arembepe, Camaçari-Bahia (1970-2012)**. XXVII Simpósio Nacional de História. Natal (RN) 22 a 26 de Julho de 2013.
- SOUSA JUNIOR, Vilson Caetano de. **Na palma da minha mão: temas afro-brasileiros e questões contemporâneas**. Salvador: EdUFBA, 2011.
- SOUZA SANTOS, Boaventura. O futuro do FSM: o trabalho da tradução. **Revista Democracia**, n. 25, jan/fev 2005.
- SPAARGAREN, Gert. **The Ecological Modernization of Social Practices at the Consumption Junction**. Discussion-paper for the ISA-RC-24 conference 'Sustainable Consumption and Society' Madison, Wisconsin. June 2-3, 2006
- STEINER, Philippe. **A sociologia econômica**. São Paulo: Atlas, 2006.
- STOLLE, Dietlind; HOOGHE, Marc & MICHELETTI, Michele. Politics in the supermarket: political consumerism as a form of political participation. **International Political Science Review** 2005; 26(3):245-269.
- TOURAINÉ, Alain. "Beyond social movements". **Theory, Culture, and Society**, 9: 125-145, 1992.

- VINHA, Valeria. Polanyi e a Nova Sociologia Econômica: uma aplicação contemporânea do conceito de enraizamento social. **Econômica**, N°. 2 p.207-230, Dezembro de 2001.
- VIERTEL, Josh. Beyond voting with your fork: from enlightened eating to movement building. In: HOLT-GIMÉNEZ, Eric. (Ed.) **Food Movement Unite! - Strategies to transform our food systems**. Food First Books, 2011.
- VOGT, Gunter. **Origins of organic farming**. In: Locheretz, W. (org.) Organic Farming: an international History. CAB International, Oxfordshire, UK, 2007.
- WACQUANT, Loic. **Esclarecer o Habitus**. Educação & linguagem, ano 10, n. 16, p. 323-336, jul./dez, 2007.
- WARDE, Alan. Consumption and Theories of Practice. **Journal of Consumer Culture**. Vol 5(2): 131–153, 2005.
- \_\_\_\_\_. **Consumption, food and taste: culinary antinomies and commodity culture**. London: Sage Publications, 1997.
- \_\_\_\_\_. **Eating Out: Social Differentiation, Consumption & Pleasure**. Nova Iorque, Cambridge University Press, 2000.
- WEINER, Sarah. **O manual Slow Food**. Tradução de Loreta Sardo. 2º ed. Bra: Slow Food, 2005.
- WEBER, Max. **A ética protestante e o “espírito” do capitalismo**. São Paulo: Companhia das Letras, 2004.
- \_\_\_\_\_. **Metodologia das ciências sociais**. São Paulo: Cortez, 1999.
- \_\_\_\_\_. "Os três tipos puros de dominação legítima". In: COHN, Gabriel (org.) **Sociologia - Max Weber**. 4 ed. S.P.: Ática, 1989.
- WESTPHAL, Vera Herweg. A Individualização em Ulrich Beck: análise da sociedade contemporânea. **Emancipação**, Ponta Grossa, 10(2): 419-433, 2010.
- WILKINSON, John. **Mercados, redes e valores: o mundo do agricultor familiar**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2008.
- \_\_\_\_\_. **The Mingling of Markets, movements and menus: the renegotiation of rural space by NGOs, social movements and traditional actors**. Paper for the International Workshop: Globalisation: Social and Cultural Dynamics. Rio de Janeiro, Abril, 2006.
- \_\_\_\_\_. Prefácio. In: NIEDERLE, Paulo André (Org.). **Indicações Geográficas: qualidade e origem nos mercados alimentares**. Porto Alegre: UFRGS, 2013.

# ANEXOS

Petrini: "La mia telefonata con il Papa Piemonte, migranti e umili del mondo" - Repubblica.it



**Cultura**

**Petrini: "La mia telefonata con il Papa  
Piemonte, migranti e umili del mondo"**

Il fondatore di Slow Food e Terra Madre riceve la chiamata a sorpresa di Bergoglio: "Per me è stato come parlare a un amico. E mi ha raccontato di suo padre, scampato a un naufragio, quando erano gli italiani a partire in cerca di lavoro". E il Pontefice alla fine ha fatto una promessa per il 2014 di MICHELA SCACCHOL

**ROMA** - "E' un mondo più bello quello in cui puoi abbracciare un Papa. Per me è stato come parlare a un amico". A ricevere la telefonata a sorpresa di Papa Francesco è Carlo Petrini, scrittore e fondatore di Slow Food. Venti minuti a parlare di ambiente, immigrazione, e degli umili del mondo.

**Petrini, un'emozione non comune.**

"Sul cellulare mi è comparso all'improvviso un numero sconosciuto. Ho risposto, e dall'altra parte c'era Papa Bergoglio. Non ero affatto preparato, ma la semplicità con cui il pontefice è stato capace di instaurare un dialogo diretto mi ha messo subito a mio agio. Avevo inviato un libro al Papa..."

**Il libro di Terra Madre?**

"Sì, era il mese di luglio, quando il Papa è andato a Lampedusa. Assieme al libro gli avevo spedito anche una lettera e un articolo sui migranti piemontesi in terra d'Argentina, proprio come i genitori di Bergoglio. In un secolo, dal 1876 al 1976, dal nostro Paese sono partiti per l'estero 24 milioni di migranti. Di questi, 3 milioni hanno trovato casa in Argentina. Ed è esattamente ciò che avviene oggi con i nostri neri d'Africa: gli italiani morivano allora, come costoro muoiono oggi. Ma il Papa mi ha raccontato di suo padre..."

**E cosa le ha raccontato?**

"Nell'articolo parlo di un bastimento, il 'Principessa Mafalda', che nel 1927 partì da Genova e si inabissò poco lontano dalle coste brasiliane causando la morte di 314 migranti italiani. Bergoglio mi ha detto che suo padre sarebbe dovuto salire proprio su quella nave. Invece partì due anni dopo. Gli ho detto che io sono agnostico, ma che c'è un segno del destino se suo padre non salì sul Mafalda, di cui tutti, ancora oggi, in Piemonte hanno memoria".

**Da piemontese a piemontese, cosa vi siete detti?**

"Mi sono permesso una frase in piemontese... una frase che diceva mia nonna sui preti. Ma non dico quale... saggezza popolare. Lui si è messo a ridere".

**Nella lettera invece cosa scriveva al Papa?**

"Nella lettera parlavo di Terra Madre, di questa rete di persone umili che difendono ovunque l'ambiente, la biodiversità, l'economia rurale. E a questo punto la chiacchierata è diventata più incisiva".

**Nell'intervista a Eugenio Scalfari, il Papa insiste sull'amore per il prossimo, sul lievito che serve al bene comune, e su come il liberismo selvaggio non faccia che rendere i forti più forti, i deboli più deboli e gli esclusi più esclusi. Avete riaffrontato il discorso?**

"Il ragionamento di fondo è ruotato attorno alla necessità di portare avanti un'economia agricola di sussistenza, e non di accaparramento. Lui ha concordato, e mi ha anche svelato che sua nonna era solita dire che quando si muore, nel sudario non ci sono tasche in cui portarsi dietro il denaro. Da qui, ha definito 'stupefacente' il lavoro che stiamo portando avanti come Terra Madre. Io allora mi sono anche permesso di invitarlo da noi, in Piemonte".

**Verrà?**

"Nel 2014 ha in programma questo viaggio, e, se riuscirà, verrà anche a trovarci. Ci siamo trovati in piena sintonia sull'importanza di focalizzare l'attenzione sugli umili, e di come, grazie alla rete delle comunità del cibo, essi acquisiscano autostima e dignità col farne parte. E' un mondo povero, che però difende il seme della propria terra, e in quanto tale propositivo".

**Cosa le ha lasciato questa telefonata?**

"La fiducia in un mondo migliore fino a quando c'è gente come Papa Francesco, che sa dialogare in maniera affabile e gettare ponti. Una semplicità e un'empatia che nascondono un carattere straordinario. Ci siamo salutati augurandoci buona salute e un abbraccio virtuale... come con un amico. Non ho avvertito alcuna distanza, e so di aver conosciuto un personaggio straordinario. Tutto ciò è importante non solo per la storia della Chiesa, ma per la speranza di un dialogo e per la sostenibilità ambientale".

subblica.it/cultura/2013/10/02/news/papa\_francesco\_telefona\_a\_petrini\_slow\_food-67736075/

Ilmo.(a) Sr.(a)

O Programa de Pós-graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade é um programa interdisciplinar de ensino, pesquisa e intercâmbio em Ciências Sociais aplicadas ao conhecimento do mundo rural. Criado em 1976 como Mestrado, passou a oferecer, a partir de 1995, Doutorado. O CPDA está vinculado ao Instituto de Ciências Humanas e Sociais da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro e está sediado no centro da cidade do Rio de Janeiro.

O doutorando Daniel Coelho de Oliveira, sob minha orientação, desenvolve sua tese de doutorado sobre a constituição do *Slow Food* no Brasil. Esta tese é apoiada pelo CNPq (Conselho Nacional de Pesquisa), financiada pelo NEAD (Núcleo de Estudos Agrários e Desenvolvimento Rural) e por ActionAID. Dada a sua relevância, e visando cumprir os requisitos acadêmicos da pesquisa, Daniel inicia sua pesquisa de campo com todos Convivia do Brasil.

Solicitamos seu apoio na resposta aos questionários, bem como com informações que julgue relevante para a pesquisa. Desde já garantimos que sua identidade será mantida em sigilo. Certos de contar com sua colaboração e decidido apoio, aproveitamos para expressar nossa elevada estima e consideração. Atenciosamente,

**Dra. Maria de Fátima Portilho**

Professora Titular do Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em  
Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade

## QUESTIONÁRIO – SLOW FOOD BRASIL

Este questionário que você acaba de receber está sendo usado para conhecer um pouco mais da estrutura do *Slow Food* no Brasil. O questionário 30 questões.

A pesquisa está sendo realizada com os *Convivia* do Brasil. Após a tabulação e sistematização dos dados as informações serão utilizadas na minha tese de doutorado, desenvolvida no Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade – CPDA/UFRRJ. Após o termino da tese, as informações serão compartilhadas com todos os *Convivia*.

Desde já garantimos que sua identidade será mantida em sigilo.

Sua colaboração será muito importante para o desenvolvimento do trabalho.

Atenciosamente  
Daniel Coelho de Oliveira

## Questionário

Convívium: \_\_\_\_\_

Líder do Convívium: \_\_\_\_\_

Telefone para contato: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

### Primeira Parte - Líder do Convívium

---

Data da entrevista \_\_\_\_\_

1. Sexo:

☐ Masculino

☐ Feminino

2. Idade:

\_\_\_\_\_ Anos completos.

3. Naturalidade:

☐ Brasileiro(a)

☐ Estrangeiro(a) naturalizado(a)

4. Estado de origem: \_\_\_\_\_ e Município de origem: \_\_\_\_\_

Qual país? \_\_\_\_\_

5. Em seu município de origem você morava na região:

☐ Urbana (cidade)

☐ Rural (fazenda, sítio, chácara, aldeia, vila agrícola, etc.)

6. Qual é o seu trabalho ou ocupação principal?

---

7. Qual o seu grau máximo de escolaridade?

☐ Ensino fundamental incompleto

☐ Ensino fundamental completo

☐ Ensino médio incompleto

☐ Ensino médio completo

☐ Ensino superior incompleto

☐ Ensino superior completo

☐ Especialização

☐ Mestrado

☐ Doutorado

☐ Pós-Doutorado

8. Qual sua área de formação? \_\_\_\_\_

9. Você se professa alguma religião?

☐ Católico

☐ Evangélico

☐ Espírita

☐ Ateu

☐ Outra \_\_\_\_\_

10. Você participa de alguma entidade ou associação além do Slow Food?

☐ Sim

( ) Não

11. Qual \_\_\_\_\_

## **Segunda Parte - Convivium**

---

12. Qual ano de fundação do Convivium? \_\_\_\_\_

13. Quantos membros o Convivium possui? \_\_\_\_\_

14. A partir da sua percepção como é o perfil etário dos membros do Convivium? (Possui jovens, adultos ou idosos?).

\_\_\_\_\_

15. A partir da sua percepção como é o perfil profissional dos membros do Convivium? (Donas de casas, Agricultores, Chefs/Cozinheiros, Estudantes Universitários/Professores)

\_\_\_\_\_

16. Qual(is) meio(s) de comunicação são utilizados para troca de informação entre o grupo? (Pode marcar mais de uma alternativa)

( ) E-mails/Lista de E-mails

( ) Redes Sociais (Facebook, Twiter etc.)

( ) Telefone

( ) Carta

( ) Reuniões Presenciais

( ) Outro \_\_\_\_\_

17. Você esteve no 6º Congresso Internacional do Slow Food em Turim, 2012?

\_\_\_\_\_

18. Você teve acesso aos documentos finais do encontro? \_\_\_\_\_

19. Quantos produtos já foram indicados para Arca do Gosto pelo Convivium, ou por membros do Convivium ? \_\_\_\_\_

20. Quais projetos o Convivium já desenvolveu?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

21. Com qual periodicidade os membros se reúnem para realizar atividades vinculadas ao Convivium?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**22.** De que maneira os projetos desenvolvidos pelo Convivium são financiados?

---

---

---

**24.** O Convivium possui parcerias com entidades governamentais ou não governamentais ?

( ) Sim

( ) Não

**25.** Se sim, qual/quais:

---

---

**26.** O Convivium desenvolve atividades em conjunto com outro(s) Convivium ?

( ) Sim

( ) Não

**27.** Se sim, qual(is) o Convivium?

---

---

**28.** Quais projetos o Convivium pretende desenvolver em 2013. Algo que você gostaria de fazer no convivium, e ainda não pode fazer ?

---

---

---

---

---

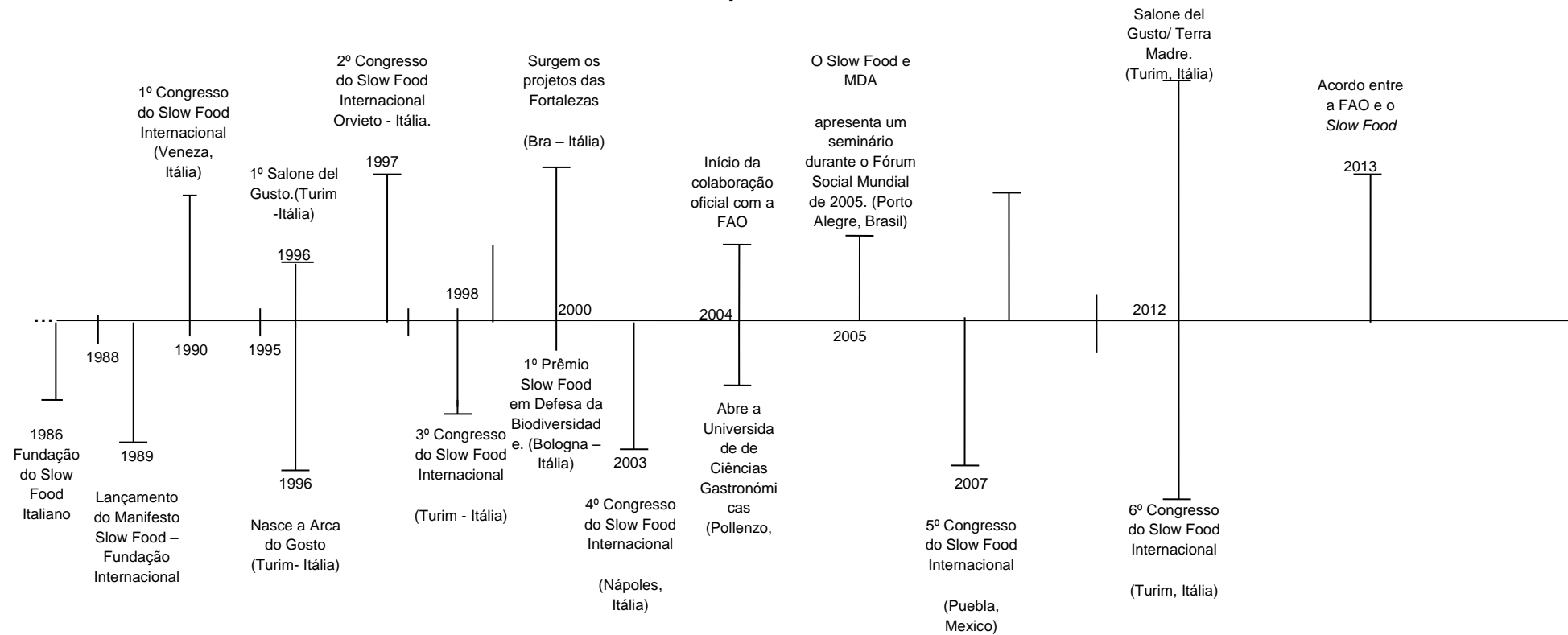
---

---

Agradecemos a sua colaboração!



## Linha do Tempo do *Slow Food*



## Linha do Tempo do *Slow Food* Brasil

