

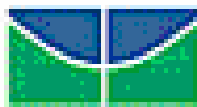
Universidade de Brasília  
Centro de Excelência em Turismo

Pós-graduação Latu Sensu  
Curso de Especialização em Gastronomia e Segurança Alimentar

**O MOVIMENTO SLOW FOOD:  
A RELAÇÃO ENTRE O HOMEM, ALIMENTO E MEIO  
AMBIENTE**

Giuliana Ansiliero

Brasília, DF, agosto de 2006.



Universidade de Brasília  
Centro de Excelência em Turismo

Pós-graduação Latu Sensu  
Curso de Especialização em Gastronomia e Segurança Alimentar

**O MOVIMENTO SLOW FOOD:  
A RELAÇÃO ENTRE O HOMEM, ALIMENTO E MEIO  
AMBIENTE**

Giuliana Ansiliero

Orientadora  
Professora Mestre Verônica Ginani

Examinadora  
Professora Mestre Raquel Botelho

Monografia apresentada ao Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília como requisito parcial para a obtenção do certificado de Especialista em Gastronomia e Segurança Alimentar.

Brasília, DF, agosto de 2006.

Ansiliero, Giuliana

**O Movimento Slow Food: A relação entre o homem, alimento e meio ambiente** / Giuliana Ansiliero.

45 f.

Monografia ( especialização ) – Universidade de Brasília. Centro de Excelência em Turismo. Brasília, 2006.

Área de concentração: Gastronomia

Orientadora: Verônica Ginani.

1. Gastronomia 2. Antropologia 3. Ecologia

GIULIANA ANSILIERO

O MOVIMENTO SLOW FOOD:  
A RELAÇÃO ENTRE O HOMEM, ALIMENTO E MEIO AMBIENTE

Comissão Avaliadora

---

Professora Mestre Verônica Ginani  
Orientadora

Professora Mestre Raquel Botelho  
Examinadora

Brasília, DF, 04 de outubro de 2006.

Ao meu marido Edinho pelo apoio durante a  
realização deste trabalho.

“Os animais se repastam; o homem come;  
somente o homem de espírito sabe comer”.

Brillat -Savarin

## Resumo

O processo de industrialização e a conseqüente aceleração da vida moderna causaram alterações importantes em relação aos hábitos alimentares da humanidade. Seu caráter ritualístico e seus aspectos de comensalidade foram deixadas em segundo plano, em prol da praticidade dos alimentos industrializados e das refeições feitas fora de casa. O movimento Slow Food opõem-se a esta tendência mundial, buscando resgatar os valores tradicionais da alimentação, como a comensalidade e os pratos e produtos típicos de cada região, ao mesmo tempo em que propõem uma alternativa de desenvolvimento sustentável. Assim, o presente trabalho buscou, através da análise da literatura, discutir os complexos aspectos da relação do homem com o alimento, de que forma esta relação evoluiu historicamente e do contexto no qual surge o movimento Slow Food. Concluiu-se que vive-se hoje uma tomada de consciência do homem no que diz respeito ao alimento, na tentativa de tornar sua relação com ele ética, social e ecologicamente responsável. O movimento Slow Food, neste contexto, se configura como uma alternativa para um modelo de desenvolvimento sustentável e para um retorno do homem para o natural, para o regional e para a exaltação do prazer de uma boa refeição e do convívio.

Palavras-chave: hábitos alimentares, *fast food*, movimento *slow food*

**Abstract**

*The process of industrialization and the consequent acceleration of the life rhythm had caused important alterations in the alimentary habits. Its ritual and sharing aspects had been left in second plain, in favor of the industrialized foods and of meals taken in restaurants. The Slow Food movement fights this world-wide tendency, searching to rescue the traditional values of meals, as well as conviviality and typical products and recipes of each region. At the same time, the movement suggests an alternative for sustainable development. The present work searched, through the analysis of literature, to discuss the complex aspects of the relationship between man and food, showing how it evolved through time and the context in which the Slow Food movement appears. One concluded that mankind is more aware of the importance of its relationship with food and is trying to make it more ethical, social and ecologically responsible. The Slow Food movement, in this context, represents an alternative for sustainable development and fights for a return to nature, to regional products and the pleasure of a good meal and of the conviviality.*

*Key-words: food habits, fast food, slow food movement*



## Sumário

1. Introdução.....	1
2. Objetivos.....	3
3. Estratégia Metodológica.....	4
4. Antecedentes Teóricos Relevantes: Aspectos Antropológicos da Alimentação	
4.1 Alimento e prazer .....	5
4.2 Alimentação e comportamentos .....	6
4.3 Comida de festa e comida do dia-a-dia .....	7
4.4 Comida, tabus e religião .....	8
4.5 Comida e Sociedade .....	9
4.6 Comida e sexo .....	10
4.7 O alimento e a definição de identidades regionais .....	11
5. A industrialização, a ascensão do fast food e a McDonaldização da sociedade .....	14
6. O Movimento Slow Food .....	24
6.1 Conceituação, histórico e princípios.....	25
6.2 O Slow Food e a biodiversidade .....	32
7. Considerações Finais .....	38
8. Referências Bibliográficas .....	40

## Introdução

A aceleração da vida no mundo moderno teve forte impacto no ser humano. Em todas as esferas de sua vida, as mudanças foram profundas. A alimentação, um dos aspectos mais importantes da vida, não só por sua função biológica de manutenção da existência, mas por suas implicações sociais, emocionais e antropológicas, também mudou. As refeições tornaram-se mais rápidas e cada vez mais, feitas sem companhia, privando-nos dos benefícios da comensalidade (Collaço, 2000).

Segundo Fischler (*in* Flandrin; Montanari, 1998), os malefícios comumente relacionados à alimentação rápida, representada pelas grandes cadeias de *fast foods*, espalham-se por todos os continentes. Seu impacto negativo é sentido não apenas no campo da saúde, como o aumento da obesidade, de doenças coronárias e de vários tipos de câncer, mas também, como afirma Velloso (1992), na forma da degradação do meio ambiente e no aumento das desigualdades sociais, já que o modelo agroindustrial baseado na monocultura intensiva acentua a dualidade ricos / pobres. Para se contrapor a esta realidade, surge um movimento denominado *Slow Food*, que pretende resgatar os prazeres da boa mesa, ao mesmo tempo em que propõe uma forma de desenvolvimento focada na sustentabilidade. Seus seguidores pretendem “comer bem e ainda assim salvar o planeta”, como afirma Honoré (2005).

Para tanto, o movimento desenvolveu projetos variados ao redor do globo, sempre com o objetivo de resgatar sabores esquecidos e difundir a enogastronomia e a educação do paladar. Ainda, por meio da valorização dos produtos regionais, sazonais e de produção artesanal, pretende viabilizar o sustento de comunidades inteiras de forma ecologicamente correta, preservando a biodiversidade (Weiner, 2005).

O presente trabalho busca, por meio de um maior entendimento dos princípios que norteiam o *Slow Food*, explicar mais profundamente este movimento e de que maneira ele se constitui em uma proposta para o desenvolvimento sustentável e a preservação da biodiversidade.

Para facilitar a leitura, o trabalho foi dividido em 3 capítulos. O primeiro apresenta algumas considerações teóricas relevantes para a compreensão do tema proposto. Assim, discute-se acerca das implicações antropológicas do alimento, da sua importância no que diz respeito à formação da identidade cultural de um povo, da íntima relação existente entre alimento e prazer.

No segundo capítulo, faz-se uma análise de como o processo de industrialização levou à desestruturação do padrão alimentar tradicional, em virtude do aumento do ritmo da vida moderna e do aumento do número de refeições tomadas fora de casa.

No terceiro capítulo, pretende-se definir o movimento *Slow Food*, explicando sua origem, seus princípios, sua organização e de que modo suas ações estão voltadas para a preservação da biodiversidade e para uma proposta de desenvolvimento sustentável.

Embora este movimento esteja em evidência nos últimos anos, poucos conhecem de fato sua filosofia. A maioria das pessoas o associa a refeições demoradas e a pratos sofisticados. Ele é muito mais do que isso, no entanto, e suas propostas constituem-se em uma opção muito viável para o futuro da humanidade, tanto no plano emocional, pelo resgate de valores que o homem deixou escapar, quanto nos planos social, político e ecológico.

É preciso, portanto, trazer estes temas à discussão e promover a conscientização do homem em relação à complexa questão do alimento. É neste sentido que este trabalho espera contribuir.

## II – Objetivos

### Objetivo geral

- Analisar os preceitos do movimento *Slow Food* em relação ao homem e o alimento e o ambiente.

### Objetivos específicos

- Entender a complexidade da relação do homem e do alimento;
- Analisar o processo histórico das alterações nos padrões alimentares;
- Explicar as causas da fragmentação do modo tradicional de alimentação;
- Conhecer o movimento *Slow Food*;
- Entender o que é biodiversidade e desenvolvimento sustentável;
- Entender como o manejo correto destes produtos regionais pode ter um impacto benéfico no meio ambiente.

### **III – Estratégia Metodológica**

O presente trabalho toma como estratégia metodológica a revisão da literatura.

Cervo e Bervian (1977) afirmam que a pesquisa bibliográfica é meio de formação por excelência, já que ela percorre todos os passos formais do trabalho científico. Praticamente todo o conhecimento humano pode ser encontrado em livros. Portanto, embora esteja clara a limitação desta forma de pesquisa para a construção de um conhecimento inédito, ela é fundamental para o embasamento de qualquer pesquisa.

Assim, busca-se, neste trabalho, o esclarecimento de temas sobre os quais já há extensa literatura publicada. Tomaram-se, então, obras de autores considerados referências em suas áreas de atuação para se definir conceitos tão distintos quanto Antropologia do alimento e biodiversidade.

Foram também utilizados os trabalhos apresentados por pesquisadores em congressos, como é o caso dos artigos publicados durante a 22ª Reunião da Associação Brasileira de Antropologia, realizada em julho de 2000, em Brasília, sob a coordenação da professora Dra. Maria Eunice Maciel.

Finalmente, foram de importância também textos acadêmicos, em especial duas dissertações de mestrado apresentadas ao Programa de Pós-graduação em Antropologia Social da UnB, bem como um outro trabalho, também de mestrado, apresentado ao Centro de Desenvolvimento Sustentável da UnB.

## **4 Aspectos antropológicos da alimentação**

Dentre todas as necessidades básicas do ser humano para sua sobrevivência, a alimentação é, sem dúvida, uma das mais complexas. Muito além de seus aspectos médicos ou biológicos, ela pode ser vista por seus aspectos econômicos, sociais, políticos, culturais, sexuais, éticos e estéticos, entre outros (Carneiro, 2003).

O alimento representa uma necessidade vital para o homem. Fornece os nutrientes e a energia indispensáveis para a realização de tarefas e a continuação da vida. Neste sentido, ou seja, o do aspecto prático da alimentação, o homem se aproxima dos outros animais. No entanto, a alimentação também é carregada de inúmeros e bastante variados elementos simbólicos, que têm sido amplamente discutidos no campo da Antropologia (Carneiro, 2003).

A culinária teve início quando o homem inventou os utensílios de pedra e barro, o que possibilitou a cocção dos alimentos. Para Franco (2001), foi neste momento que o homem se diferenciou definitivamente dos outros animais. Perlès (apud Maciel, 1996) afirma que o ato culinário caracteriza o homem: só ele é capaz de cozinhar alimentos e combinar ingredientes.

### **4.1 Alimento e prazer**

Savarin (1995) acreditava que o medo da dor e do sofrimento faz com que os seres humanos se entreguem aos poucos prazeres que a natureza lhes deixou. Entre estes prazeres, destaca os da mesa, que ele diferencia do prazer de comer. Para o autor, o prazer de comer é a simples satisfação da fome e está ligado ao instinto de sobrevivência. Os prazeres da mesa, por outro lado, são exclusivos dos seres humanos e estão ligados à satisfação do apetite, aos cuidados com o preparo da refeição, tanto em relação ao alimento em si, quanto no que diz respeito ao local da refeição e aos convidados.

Da mesma forma que Savarin fazia esta distinção entre fome e apetite, DaMatta (1986) propõe uma diferença entre comida e alimento. Para ele, alimento é aquilo que nutre, aquilo que se consome para manter a vida. Comida, um conceito muito mais abrangente, é o que se come com prazer, em rituais de comensalidade e comunhão.

Savarin (1995) acreditava ainda que a alimentação é justamente aquilo que nos proporciona maior prazer. Segundo o autor, este é o único prazer que não causa fadiga e

que pode ser desfrutado por todos, independente de idade, sexo e condição. Ainda, é um prazer que retorna todos os dias e pode ser repetido várias vezes ao dia, sem inconvenientes. Pode também ser misturado aos outros prazeres ou nos consolar da ausência deles. Suas impressões são mais duradouras e proporcionam um bem-estar que está ligado à consciência de que, ao se alimentar, o homem prolonga sua existência.

O prazer proporcionado pela alimentação é inegável e tem uma característica importante: é uma experiência sensorial total: não só os sabores, mas também os aromas, as temperaturas, as texturas e o visual são importantes em uma boa refeição (Franco, 2001).

Fischler (*in* Flandrin & Montanari, 1998) argumenta que alguns autores no início do século XX acreditavam que, no futuro, a alimentação seria reduzida ao papel meramente funcional e biológico da nutrição, até mesmo em forma de pós ou pílulas concentradas. As experiências mostraram, no entanto, que é impossível para o ser humano separar o ato de comer do prazer. Ele é inerente à raça humana e é necessário para o equilíbrio e a felicidade. Quanto maior for a situação de dificuldade ou privação em que uma pessoa vive, maior será a importância por ela atribuída à alimentação, constituindo-se em uma importante forma de satisfação emocional.

Como já disse Savarin (1995, pág. 171) “...após uma boa refeição, o corpo e a alma gozam de um bem-estar especial. Fisicamente, ao mesmo tempo em que o cérebro se revigora, a face se anima e se colore, os olhos brilham, um suave calor se espalha em todos os membros. Moralmente, o espírito se aguça, a imaginação se aquece, os ditos espirituosos nascem e circulam...”.

Maciel (2001) acredita que a ligação entre alimento e prazer também se deve à sua ligação com a memória e os sentimentos. O consumo de pratos que costumavam ser preparados por nossas mães ou avós em nossa infância, causa-nos uma sensação de proteção e aconchego. A comida *familiar* e *caseira* está ligada à noção de conforto.

## **4.2 Alimentação e Comportamentos**

Muito além da fome do corpo, o alimento é capaz de saciar apetites e desejos de diversas naturezas, guardando uma relação profunda com o lado psicológico. Prova disso são os vários desequilíbrios ligados ao ato de se alimentar, tanto no que diz respeito à compulsão quanto, no outro extremo, doenças como a anorexia e a bulimia (Carneiro, 2003).

Inúmeros estudos no campo da psicologia e da nutrição já demonstraram esta relação entre alimento e bem estar emocional e psicológico. Bernardi, Cichelero e Vitoro (2005) argumentam que o obeso, principalmente o do sexo feminino, come para resolver ou compensar ansiedades, raivas, frustrações ou outros problemas dos quais muitas vezes nem tem consciência. È o chamado Modelo Psicossomático da Obesidade.

No outro extremo, a incidência da anorexia nervosa, restrição dietética auto-imposta e relacionada a um temor profundo de engordar e a uma má percepção do corpo, praticamente dobrou nos últimos 20 anos e já ocupa o terceiro lugar entre as doenças crônicas no Estados Unidos (Dunker; Philippi, 2003).

Segundo Mintz (2001), o comportamento relativo à comida está ligado ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social. Isto permite que se tenha também uma noção do outro através de seus hábitos alimentares, pois o homem sempre reage ao hábito do outro.

O autor afirma ainda que, como o alimento é o aspecto da vida humana que permite escolhas logo cedo, ele se torna a base para a sua relação com a realidade, já que o alimento “entra” em nosso corpo. “Nossos corpos podem ser considerados o resultado, o produto, de nosso caráter que, por sua vez, é revelado pela maneira como comemos” (Mintz, 2001, pág. 31).

### **4.3 Comida de Festa e Comida do dia a dia**

Segundo Franco (2001), o ser humano faz distinção entre aquilo que come e classifica os alimentos em categorias, separando aqueles recomendados para o consumo cotidiano, inclusive determinando quantas e quais serão as refeições, bem como sua distribuição ao longo do dia, e aqueles alimentos especiais, cujo consumo é recomendado ou interdito em uma circunstancia específica.

Assim, em ocasiões como aniversários, casamentos, noivados, batizados, Natal e Ano Novo, por exemplo, são servidas comidas consideradas melhores ou especiais. Ainda, tende-se a melhorar a comida aos domingos ou quando se tem visita (Rodrigues, 1978).

Esta melhora da comida pode estar relacionada à quantidade, a presença de algo considerado “melhor” ou à escolha de um modo de preparo culinário específico, em geral mais trabalhoso. Às vezes, a simples inclusão da sobremesa ou bebida no cardápio, itens que em muitos lares não estão presentes todos os dias, representa esta melhora da comida (Woortmann, 1978).



Os alimentos especiais, destinados a serem consumidos em ocasiões específicas, estão muitas vezes ligados a comemorações, como os ritos de passagem. Assim, argumenta Franco (2001), os bolos de aniversário e de casamento são exemplos típicos de alimentos relacionados a uma cerimônia de passagem.

#### **4.4 Comida, Tabus e Religião**

A ligação entre alimento e religião também é muito forte e isso leva muitas vezes à sacralização de certos alimentos dentro do contexto daquela religião ou cultura em particular. Certos alimentos, em geral aqueles mais abundantes na região ou período histórico, ou ainda aqueles mais apreciados pela população local são incorporados pelas religiões em seus ritos, como é o caso do pão, do vinho e do azeite em relação ao Catolicismo, do arroz pelo Budismo, do cacau pelo povo Asteca, entre outros (Franco, 2001).

No outro extremo, a religiosidade leva à proscrição e à interdição de outros alimentos que adquirem caráter de impuros. Essas interdições podem ser permanentes, como na proibição do consumo de carne de porco aos judeus, ou temporárias, como no caso da Semana Santa do Catolicismo, em que a Igreja recomenda a abstenção de carne vermelha (Carneiro, 2003).

Esta é a origem de diversos tabus em relação à comida, embora existam outros tipos de preconceitos alimentares de naturezas diversas, como os de origem sócio-econômica, como o caso conhecido da interdição em se misturar manga com leite, uma tentativa dos senhores do período colonial de fazerem com que seus escravos não consumissem leite, alimento caro e destinado apenas aos membros da elite (Castro, 1954).

Há ainda os tabus originados da própria necessidade do homem de dar uma explicação aos fatos que acontecem à sua volta. Na dificuldade de se entender o porquê de uma doença ou mal estar, estes são atribuídos ao fato de se ter misturado certos alimentos ou de tê-los consumido em determinados horários do dia ou períodos fisiológicos, como nos dias da menstruação ou do pós-parto (Castro, 1954).

Alguns destes tabus alimentares tiveram suas razões comprovadas pela ciência, outros não. Mas o fato é que em pleno século XXI, muitas pessoas ainda orientam sua alimentação em função desta sabedoria popular repassada por seus avós, demonstrando como as regras e sistemas alimentares estão impregnados pela cultura de um povo (Silva, 2000).

#### 4.5 Comida e Sociedade

Não apenas o alimento em si está carregado de simbolismo, como também deve-se levar em conta todo o ritual relacionado ao ato de se alimentar: a importância reside não só naquilo que se come, mas nos horários, locais, utensílios e as companhias com as quais se faz as refeições. Demeterco (2000, pag. 01) afirma que “o homem estabelece culturalmente o que, quando, como e com quem comer”.

A função social do ser humano é estabelecida ao partilhar o alimento em rituais familiares e comunitários de comensalidade. Criam-se laços de amizade e solidariedade entre aqueles que partilham juntos uma refeição. Cria-se, segundo Franco (2001), a própria noção de coletivo. A comida é, muitas vezes, um pretexto para o convívio social.

Para DaMatta (1986), esta questão da partilha conjunta do alimento é tão crucial para o ser humano que muitas vezes iguala-se em importância ao próprio ato de se alimentar. Segundo o autor “... não se sabe, no fim, se foi a comida que celebrou as relações sociais, estando a serviço delas, ou se foram os elos de parentesco, compadrio e amizade que estiveram a serviço da boa mesa. DaMatta (1986) fala ainda sobre o conceito de *companheiros* ( derivado do latim *com pão* ), como aqueles que comem juntos o pão e estão, portanto, intimamente relacionados.

Há regras a serem seguidas em uma refeição, como não comer com a boca aberta, por exemplo, e até mesmo a posição dos participantes à mesa indica relação de hierarquia dentro deste grupo em particular, como ressalta Silva (2000). A refeição é o momento em que se dá a transmissão de valores e a socialização das crianças. (Franco, 2001)

Outro aspecto interessante é o de que a alimentação reforça os papéis sexuais. Ainda que, tradicionalmente, a preocupação em prover o lar seja masculina, preparar e distribuir o alimento para a família é papel da mulher: a preocupação com o alimento é essencialmente feminina. DaMatta (1986, pág. 61) afirma que “... a mulher cozinha e dá os alimentos e a comida.” Tanto assim, que a entrada da mulher no mercado de trabalho provocou profundas mudanças na relação com o alimento e até mesmo nos próprios rituais das refeições, como mostra a Abdala (2000) em seus estudos.

DaMatta (1986) acredita que, dentro da mesma dicotomia proposta por Lévi-Strauss em relação ao cru e o cozido, pode-se falar que o masculino está associado ao cru, à rua e

ao trabalho, enquanto o feminino está ligado ao cozido, ao lar e à hospitalidade e que a cozinha, lugar da casa proibido ao homem, é onde se dá este fenômeno.

Demeterco (2000) realizou interessante estudo sobre a seleção, o preparo e o consumo de determinados alimentos baseado em cadernos de receitas recolhidos em Curitiba entre os anos de 1900 e 1950. Estes cadernos, todos mantidos por mulheres, permitiram traçar um panorama não só restrito ao alimento, mas de todo o cotidiano doméstico. Ela afirma que a culinária em muitas culturas é valorizada como fator de distinção entre mulheres e está ligada à sua realização como mulher, mãe e dona-de-casa.

Além de tudo que foi citado, por meio da comida ainda é possível conhecer a classe social, não apenas em virtude dos modos à mesa, mas principalmente dos gostos, já que estes são construções culturais. Consoante Silva (apud Matty Chiva, 2000, pág. 05) “a sensação gustativa traz uma dupla conotação – informação e emoção – inscrita num dado contexto sociocultural.” Franco (2001) acredita que o gosto é uma formação complexa, moldado culturalmente e controlado socialmente e de cuja formação participam fatores como o sexo, a idade, a nacionalidade, religião, grau de instrução, nível de renda, classe e origem sociais.

#### **4.6 Comida e Sexo**

Finalmente, é importante ressaltar a questão sexual, que também se relaciona fortemente com o alimento. *O amor e a fome movem o mundo*, já dizia o poeta alemão Schiller. De fato, afirma Carneiro (2003), o sexo e o alimento são os dois pólos da vida humana e se constituem nas formas mais intensas de prazer carnal, transformando-se em matrizes simbólicas de toda a cultura.

São ambos muito importantes para o homem e intimamente relacionados. Nutrem, além do bem estar físico, também o espiritual e o emocional. Albuquerque (2004, pág. 53) afirma que “se a comida ou o sexo forem tirados de nós, em grau significativo, nós, inconscientemente, substituímos um pelo outro, como se fosse seu equivalente psíquico”.

Metáforas sexuais relativas ao alimento estão presentes em quase todas as culturas. Fala-se na doçura do amor, em lua-de-mel. *Comer* designa em muitas línguas também o ato sexual. Da Matta (1986, pág. 60) afirma que “o fato é que as comidas se associam à sexualidade, de tal modo que o ato sexual pode ser traduzido como um ato de comer, abarcar, englobar, ingerir ou circunscrever totalmente aquilo que é ( ou foi ) comido.”

Desde a antiguidade tem se discutido a relação entre alimento, amor e sexo. Alimentos afrodisíacos, supostamente dotados do poder de aumentar o desejo ou a virilidade são conhecidos desde tempos remotos, ainda que seus efeitos nunca tenham sido comprovados pela Ciência, conforme afirma Albuquerque (2004).

Rodrigues (1978) afirma que grupos tendem a atribuir qualidades aos alimentos de acordo com as suas características e suas supostas virtudes para corpo humano. Essas características podem ser intrínsecas, ou seja, parte da natureza do alimento, como seu sabor, por exemplo, ou adquiridas, referentes ao tratamento por ele recebido durante o preparo. Assim é que os alimentos são classificados em quentes, frios, fortes, fracos, pesados ou leves, dentro de uma determinada cultura.

A classificação em quente ou frio remonta à filosofia grega. O alimento quente teria a qualidade de excitar e despertar, enquanto o frio, a de acalmar e adormecer. Assim, os alimentos quentes ( muito condimentados, por exemplo ) eram considerados afrodisíacos e deveriam ser evitados pelos jovens, para que não incitassem atos libidinosos (Carneiro, 2003).

Até o século XVII, a frugalidade era considerada sinônimo de recusa aos apelos da carne e, conseqüentemente, um princípio moral. Nos Estados Unidos, durante o século XIX, seitas protestantes associavam vegetarianismo e castidade. Ainda hoje muitas religiões pregam o jejum ou a abstenção do consumo de carne como forma de purificação, em oposição à gula, à carne e ao pecado (Carneiro, 2003).

#### **4.8 O alimento e a definição de identidades regionais**

Apesar do que foi discutido nos tópicos anteriores, um dos aspectos mais importantes em relação ao alimento é o fato de que ele é capaz de definir um povo ou grupo étnico, criar uma identidade própria para uma comunidade. Conforme Silva ressalta no artigo (apud Da Matta, 2000, pág. 05) *A alimentação e a culinária de imigração italiana do médio vale do Itajaí*, “além de definir o modo de ser daquele que a ingere, a comida é também comumente utilizada para definir e marcar identidades pessoais e grupais, estilos regionais e nacionais de ser, fazer, estar e viver” e ainda “a comida define as pessoas”.

Ainda segundo a autora (2000, pág. 06) “uma série de cozinhas fazem parte da identidade nacional de um país, assumindo as características identitárias que a definem como típicas de um grupo ou região. (... ) Neste caso essas características são assumidas

como emblemáticas do grupo que se quer representar.” Estas marcas emblemáticas distinguem grupos entre si e sintetizam idéias e representação sociais.

Maciel (2001) destaca o conceito de *cozinhas*, como sendo o conjunto das práticas alimentares de um povo e que engloba tanto os alimentos que são consumidos com frequência por este grupo, quanto o imaginário e a carga simbólica associada a estes alimentos, ou seja, à suas práticas culturais.

Muitas culturas são até mesmo definidas em função de uma única planta que constitui sua fonte primária de alimento. Segundo Carneiro (2003), são as chamadas plantas-civilização, como a vinha para os gregos, o cacau para os astecas, a coca para os povos andinos, o chá para os chineses e também alguns tipos de grãos, como o milho, o trigo e o arroz.

Maciel (2001) argumenta ainda que aquilo que é considerado comida em uma cultura, muitas vezes não o é em outra e isso não está ligado ao valor nutricional ou qualidade biológica deste alimento, mas sim ao arbitrário cultural de um povo. Assim, enquanto cachorros e lesmas são considerados iguarias na China e na França, respectivamente, outros povos consideram estes pratos repugnantes.

Carneiro (2003) afirma que não se pode falar em uma culinária nacional, já que a noção de país é uma abstração político-administrativa. O que existe, para ele, é sempre uma culinária regional. No caso do Brasil, no entanto, pode-se falar em uma culinária nacional. Pode-se falar em um prato que representa todos os brasileiros quando se considera o “feijão com arroz”. De acordo com Silva (apud Da Matta, 2000) este prato, consumido em todas as regiões do país, é o prato síntese da sociedade brasileira e tem um sentido unificador.

Apesar disto, cozinhas regionais sobrevivem fortemente enraizadas e em sua enorme variedade nas diversas regiões brasileiras. Muitos pratos famosos caracterizam determinadas regiões, ou, como afirma Silva (apud Maciel, 1996, pág. 36) “alguns pratos em particular sobressaem-se, ficando associados mais intimamente em suas regiões de origem e seus habitantes tais como acarajé e vatapá à Bahia, baião de dois ao Ceará, arroz com pequi à Goiás, tutu com lingüiça e o queijo à Minas, tucupi e tacacá ao norte e churrasco ao gaúcho” .

Segundo Maciel (2001) é importante destacar que, muitas vezes, o prato chamado *típico* de uma região nem sempre corresponde àquele mais consumidos pela população local, mas representa um emblema, ou seja, a maneira pela qual este povo quer ser reconhecido. No caso do Brasil, por exemplo, embora a preparação mais consumida no

cotidiano seja o feijão-com-arroz, é a feijoada o prato apresentado como prato típico brasileiro aos estrangeiros.

Há ainda aqueles pratos regionais que ficam restritos aos locais de origem, não apenas pela dificuldade de se conseguir determinado ingrediente, mas principalmente pelos fatores culturais, que fazem com que certas preparações sejam ou não aceitas por grupos de outras regiões (Silva, 2000).

No caso do Brasil e de outros países que sofreram grandes imigrações, podemos falar ainda em uma cozinha étnica, que recorta simbolicamente uma região. Os grupos de migrantes buscam preservar sua identidade mantendo, apesar das alterações necessárias em virtude da impossibilidade de se encontrar determinado ingrediente, seus hábitos alimentares da região de origem. Segundo Silva (2000, pág. 09), “grupos de etnias diversas elaboram suas fronteiras étnicas utilizando a culinária como um dos itens emblemáticos para construir sua identidade.

## **5 A industrialização, a ascensão do *fast food* e a *McDonaldização* da sociedade**

A primeira grande alteração na alimentação humana no que diz respeito ao intercâmbio com outros povos aconteceu à época das grandes navegações, quando tornou-se possível consumir produtos oriundos das regiões mais longínquas, como as cobiçadas especiarias das índias. Segundo Carneiro (2003), isto representou uma ruptura com o isolamento continental e alterou a dieta de todos os povos do mundo.

Apesar disto, nada se compara ao fenômeno ocorrido entre o final do século XIX e início do século XX, quando o desenvolvimento das técnicas de conservação de alimentos, bem como dos meios de transporte, gerou uma verdadeira globalização da alimentação. As transformações dos padrões alimentares decorridas destes fatos tiveram profundas conseqüências sociais (Carneiro, 2003).

É sabido que os períodos de guerras sempre foram acompanhados de um grande progresso científico e tecnológico, já que muitas invenções da humanidade surgiram da necessidade de se obter uma vantagem estratégica em relação ao inimigo. No século XIX, Napoleão entendia a necessidade de manter os exércitos bem alimentados e, para tanto, necessitava de uma forma eficaz de conservar alimentos e desafiou os cientistas de seu tempo a resolverem a questão (Franco, 2001).

O prêmio coube a Nicolas Appert que, em 1804, descobriu como esterilizar alimentos e mantê-los em conservas armazenadas em potes de vidro. Posteriormente, Peter Durand desenvolveu o armazenamento de alimentos em latas, embalagens muito mais resistentes. Este foi o tímido início da indústria de alimentos, que se desenvolveu rapidamente, e que, no final deste mesmo século, ocupava o primeiro lugar na economia norte-americana (Franco, 2001).

O desenvolvimento do setor de transportes também foi essencial para esta globalização do alimento. Com a invenção do refrigerador em 1851 e dos navios refrigerados em 1876, foi possível transportar alimentos perecíveis de um continente a outro em larga escala (Carneiro, 2003).

O século XX testemunhou uma profunda alteração no modo de vida. Estas alterações, vistas primeiro nos Estados Unidos e, posteriormente estendidas à Europa, estão relacionadas ao processo de industrialização, que solidificou uma classe média surgida com a Revolução Industrial e ávida por consumir. A urbanização acelerou o ritmo de vida. As

pessoas gozavam de um melhor nível de vida e de educação. O uso do carro se intensificou e aumentou o acesso a opções de lazer e viagens (Fischler *in* Flandrin; Montanari, 1998).

Neste período também se deu a entrada maciça das mulheres no mercado de trabalho. Como já foi mostrado no capítulo anterior deste trabalho, a preparação do alimento para o consumo da família sempre foi uma tarefa feminina. Com a sua saída do lar, foi necessário buscar alternativas para a alimentação.

A combinação dos fatores expostos acima teve duas conseqüências principais. A primeira delas foi o aumento significativo do uso de produtos pré-processados nas indústrias alimentícias, como vegetais já higienizados ou pré-cozidos e molhos prontos, em detrimento dos produtos frescos ou *in natura*, nas refeições preparadas em casa (Fischler, *in* Flandrin; Montanari, 1998). Tais produtos, que recebem a denominação de *alimentos-serviço*, diminuíram muito o tempo de execução dos pratos, já que transferiam parte do trabalho doméstico para as indústrias de alimentos, como revela Fischler (*in* Flandrin; Montanari, 1998).

A outra conseqüência imediata foi o aumento do número de refeições feitas fora de casa, seja em restaurantes e lanchonetes ou até mesmo em refeitórios nos locais de trabalho (Fischler, *in* Flandrin; Montanari, 1998). A partir deste momento, perde-se, em algum grau, o limite entre as dimensões pública e privada da vida. A alimentação, antes restrita à intimidade do lar, passa a acontecer cada vez mais fora dele (Abdala, 2000). Este foi o cenário ideal para o surgimento e crescimento de grandes cadeias de alimentação, que prometiam refeições rápidas e completas, por um custo relativamente baixo, a chamada *fast food*.

O *McDonald's*, por ser uma das cadeias de *fast food* de maior sucesso mundial, é costumeiramente tomado como a personificação do estilo de vida rápido, em que o prazer cedeu lugar à praticidade e ao funcionalismo. Seu sistema de produção em cadeia, com equipe reduzida e pouco qualificada, baixos salários, procedimentos altamente padronizados e enfoque claro na maximização do lucro, foi copiado por várias outras redes de alimentação (Fischler, *in* Flandrin; Montanari, 1998).

O ritmo de vida moderno exigiu cada vez mais velocidade das pessoas, reduzindo o tempo de que elas dispunham para seus momentos de lazer e relaxamento, inclusive a alimentação. Assim, intensifica-se um processo de simplificação das refeições, de modo que elas passam a ser feitas no menor tempo possível, para que se possa voltar ao trabalho. As refeições perdem grande parte de seu caráter emocional e social, já que muitas vezes



cada membro de uma família é obrigado a se alimentar sozinho, devido à incompatibilidade de horários. Este processo passa a ser conhecido como *McDonaldização* da alimentação (Fischler, *in* Flandrin; Montanari, 1998)

Fischler (*in* Flandrin; Montanari, 1998) define como *gastro-anomia* este pacote de alterações na alimentação mundial, relacionado, segundo Rial (1997), com a homogeneização do mundo, com a degradação da raça-humana, com a predominância de seus instintos mais baixos em detrimento da inteligência, e com o anúncio escatológico do fim do mundo:

“Até hoje, a História não encontrou ainda uma alternativa a Auschwitz. Nos países do McDonald’s se instala uma raça humana totalmente nova que se delicia com merda com entusiasmo. No fundo, é o anúncio da tomada de poder pelo computador. Lá, nós só encontramos zumbis e crianças habituadas a este novo mundo, que não necessitam nem de arte, nem de literatura ou teatro e que não terão jamais na vida uma idéia interessante que não possa ser convertida em hamburger” (Rial apud Müller, 1997).

Franco (2001) estabelece que as principais características dos estabelecimentos de *fast food* são a desritualização e perda do caráter social da refeição, a simplificação dos processos culinários e dos alimentos servidos (mesmo na esfera do lar, há a preocupação em encontrar receitas rápidas, que não envolvam muito trabalho), a referência enfática ao tamanho e à quantidade das porções em detrimento da qualidade, o não emprego de *chefs* de cozinha, o uso de mão de obra jovem e pouco qualificada, alta rotatividade de mão-de-obra, desumanização das relações entre os membros da equipe e destes com a clientela, que é atendida com um mínimo de comunicação verbal e a substituição dos utensílios de mesa por descartáveis.

Segundo Fischler (*in* Flandrin; Montanari, 1998), o *fast food* baseia-se na divisão e racionalização do trabalho. Neste sentido, ele é uma aplicação perfeita do Taylorismo. Este conceito, proposto por Frederik Taylor, consiste em um método de treinamento para a maximização da eficiência do trabalho, ou seja, em um processo de racionalização da atividade laboral, iniciado no final do século XIX e difundido e implantado em larga escala a partir do início do século passado. Segundo Ramos (2003), o taylorismo – somado ao fordismo<sup>1</sup> - determinou o desenho de uma base tecnológica marcada pela produção em

---

<sup>1</sup> O fordismo nada mais é do que uma adaptação do taylorismo à linha de produção, com a divisão das tarefas e, conseqüentemente, com a geração de postos de trabalho onde os empregados encontram-se responsáveis por uma parcela muito pequena do processo produtivo (Ramos, 2003).

massa, em grandes unidades de produção, e pela geração de postos de trabalho que requeriam pouca qualificação dos empregados. Segundo o autor, neste sistema taylorista-fordista, o trabalhador era tido quase como um complemento da máquina, realizando tarefas repetitivas na linha de produção.

Tanto Carneiro (2003) quanto Fischler (*in* Flandrin; Montanari, 1998) argumentam que a uniformização da alimentação mundial criou um sincretismo culinário, ou seja, parte das diferenças das alimentações regionais são eliminadas, mas outras são padrozinadas e exportadas para o resto do mundo, ainda que bastante descaracterizadas, sob a forma de um *fast food* étnico. É o caso da pizza ou da comida de origem mexicana.

Fischler (*in* Flandrin; Montanari, 1998, pág. 857) argumenta que o *McDonald's* sintetiza o próprio imperialismo alimentar norte-americano. Em virtude disso, o hambúrguer é considerado o representante dos problemas do homem moderno. É interessante notar que outros tipos de comida rápida, que muitas vezes trazem os mesmos malefícios à saúde e que carregam os mesmos aspectos de invasão cultural não sofrem um repúdio tão grande, como é o caso das grandes redes de entrega de pizza. Em suas palavras “a pizza está disponível de Paris à Cuba e de Berlim à Calcutá, sem que o imperialismo italiano suscite inquietações identitárias ou nutricionais.”

Franco (2001) já afirmou que o fenômeno da *McDonaldização* não está restrito apenas ao alimento, mas é um processo que se aplica à sociedade como um todo. Todos os aspectos da vida do homem moderno estão impregnados por estes preceitos de racionalização e otimização da produtividade. O homem moderno corre contra o tempo e embora a sabedoria popular apregoe que *a pressa é inimiga da perfeição*, vivencia-se cada vez mais o culto à velocidade, à economia de tempo e à maximização da eficiência (Honoré, 2004).

É inegável que o desenvolvimento da indústria alimentícia levou a uma racionalização e a uma funcionalização do alimento, no sentido em que está preocupada com o aumento da eficiência e a diminuição do desperdício. No entanto, o preço pago pela sociedade tem sido alto. Houve um aumento expressivo da contaminação do meio ambiente em decorrência do aumento da quantidade de lixo gerado pelas embalagens dos alimentos, muitas vezes confeccionadas em materiais de alto impacto ambiental (Carneiro, 2006).

A perda qualitativa da alimentação também foi importante, já que os produtos beneficiados possuem, em geral, um menor teor de fibras e vitaminas e altos índices de carboidratos simples, como açúcares e gorduras, além de muitos aditivos químicos.

Surgiram doenças novas, como o mal da vaca louca. A obesidade se tornou uma questão preocupante nas sociedades ocidentais desenvolvidas, em contraponto à subnutrição observada nos países periféricos (Carneiro, 2003). Fischler (*in* Flandrin; Montanari, 1998) argumenta que doenças cardiovasculares e vários tipos de câncer têm sido relacionados à alimentação moderna, tendo mesmo recebido a designação de “doenças de civilização”.

Segundo Carneiro (2003), os mercados passaram a ser controlados por oligopólios, deixando os países sub-desenvolvidos ou em desenvolvimento em situação ainda mais desvantajosa. A agricultura passou a priorizar o abastecimento da indústria, deixando de lado a policultura e o auto-consumo ( o que se constitui em fator de êxodo rural e conseqüente favelização das cidades ), para se concentrar na monocultura praticada em vastos espaços, muitas vezes de produtos geneticamente modificados (que, nos Estados Unidos, receberam a expressiva designação de *Frankenstein foods* ou simplesmente *Frankenfoods* ), causando forte impacto na biodiversidade (Fischler *in* Flandrin; Montanari, 1998).

O alimento torna-se um mercado de consumo de massa, fortemente dependente do marketing, onde a marca é muitas vezes mais importante que o produto em si. Fontenelle (2002), demonstra que este foi um processo que se deu em larga escala após a Segunda Guerra Mundial em relação aos produtos industrializados, pois o progresso tecnológico determinou uma saturação do mercado com produtos muito homogêneos. Neste contexto, a concorrência não se baseia mais no preço ou na qualidade, mas desloca-se para o campo da imagem.

Ela acredita que a marca é aquilo que define, particulariza ou diferencia um produto, além do seu aspecto físico e material. A imagem da marca é o conjunto de imagens, desde embalagens até slogans e jingles, veiculadas nos mais diversos meios de comunicação e que dizem como a marca quer ser percebida pelo consumidor (Fontenelle, 2002).

Neste aspecto, o *fast food* nada mais é do que o ramo de serviços submetido a uma administração fabril. Não apenas o alimento é industrializado, mas também o lazer e o entretenimento, pois, neste contexto, comida e diversão estão profundamente ligados, conforme argumenta Carneiro (2003). Fala-se até mesmo em *eatertainment*, que é o caso típico dos restaurantes temáticos, onde a comida muitas vezes é o coadjuvante para um acontecimento de prazer e divertimento (Pine; Gilmore, 1998).

Muitos autores argumentam que os hábitos alimentares estão entre aqueles mais difíceis de serem alterados (Lambert, Batalha, Sproesser, Silva; Lucchesse, 2005). Rial

(1997) afirma que o homem é conservador em matéria de hábitos alimentares e demonstra resistência ou prudência ao experimentar alimentos desconhecidos. Este comportamento pode ser explicado pela biologia como uma proteção contra alimentos que podem ser potencialmente perigosos. Tal fenômeno foi denominado por Fischler de *neofobia* (Collaço, 2000).

Sendo assim, o que então justifica o sucesso das redes de alimentação rápida nas mais diversas culturas? Rial (1997) afirma que muitos nutricionistas acreditem que isso se deva ao fato de a comida dos *fast foods* ter uma presença marcante do sabor doce, uma preferência inata do ser humano. Para ela, no entanto, seu sucesso se deve ao que chama de *charmes*, ou seja, encantamento, sedução.

O mais importantes destes *charmes* é a questão da imagem: a estetização do espaço, através da decoração, da publicidade e do preenchimento de todos os vazios com imagens. Apesar de existir uma relação do gosto com todos os outros sentidos, ela é mais forte com a visão: o *fast food* é embalado pela imagem. Graças à ela, o *fast food* torna-se um espetáculo. (Rial, 1997)

Segundo Rial (1997), é sabido que existe uma profunda relação entre o mental e o paladar. As lembranças, as nostalgias, e a cultura têm tanta influência na aceitação de um alimento quanto suas características organolépticas. Ela afirma “A dimensão essencial do gosto fast-foodiano é o sabor da imagem. Aí reside o maior charme dos *fast-foods* e um dos segredos do êxito de uma mundialização que seria bem mais difícil se fosse fundada apenas no sabor dos pratos.” (Rial, 1997, pág. 164)

O outro charme do *fast food*, segundo Rial (1997), é que eles possuem uma mistura de certeza e de risco. Eles atraem a simpatia pela aura de segurança que transmitem, já que são os restaurantes do futuro, com um grande número de equipamento de alta tecnologia à mostra do cliente. Ali, vive-se a vertigem do novo. Ao mesmo tempo, despertam repulsa pelo fato de conduzirem de volta à barbárie e ao primitivismo pelo ato de comer com as mãos, o que fere as regras de polidez. Isto representa uma grande ruptura para aqueles que freqüentam estes lugares pelas primeiras vezes.

No caso específico do Brasil, outro fator deve ser ainda considerado. Conforme argumenta Garcia (2003), a mentalidade de país subalterno, colonizado e dependente, fortemente enraizada em nossa identidade como povo, sempre contribuiu para uma valorização de modelos estrangeiros como superiores, facilitando a importação de hábitos e gostos, como nos caso do *fast food*, que se reveste de um caráter de modernidade e cujo

consumo representa uma adesão ao ideal de vida americano, ainda que ele goze de uma imagem contraditória, sendo visto como *junk food*<sup>2</sup>.

A globalização do alimento gerou, segundo alguns autores, uma perda da identidade regional, pois como observa-se no Capítulo 4, o alimento, ao lado do idioma, é o elemento central de definição de uma identidade cultural. Argumenta-se que o *fast food* promove a homogeneização dos gostos e dos hábitos alimentares, eliminando as diferenças regionais. Em Nova Iorque, Moscou ou no Rio de Janeiro, come-se o mesmo sanduíche *Big Mac*.

Esta, no entanto, é uma questão polêmica. Há argumentos no sentido de que esta globalização não é, necessariamente, geradora de uma uniformidade alimentar. Garcia (2003) afirma que a sociedade global possibilita a convivência da pluralidade. Segundo a autora, não há, na cultura mundializada, o aniquilamento das outras culturas, elas co-habitam. A comida típica adapta-se, em grande parte, ao paladar e às estruturas culinárias do país receptor, gerando um mínimo denominador comum através da diluição de suas características genuínas, propiciando seu consumo em massa.

A globalização do alimento, marcada por sua desterritorialização, na verdade, ao mesmo tempo em que aumenta a diversidade alimentar pela oferta de produtos dos mais diversos locais e pelo fim das restrições da sazonalidade, ao mesmo tempo a reduz, já que o oferta de produtos passa a ser somente àquela das opções alimentares próprias da globalização (Garcia, 2003).

Neste sentido, Rial (1997), argumenta que o cardápio dos restaurantes de comida rápida é bastante homogêneo no geral. Trata-se, no entanto, de uma homogeneidade relativa, pois reflete a heterogeneidade das preferências culinárias, apresentando diferenças significativas entre os países, ou até mesmo dentro de um único país, em face de diferenças econômicas. Este fato, no entanto, é comumente negado pelos responsáveis pelas cadeias de *fast food*, que enfatizam o conceito de *Standard global*, ou seja, de que é possível impor um novo gosto à um povo, que seu gosto tradicional será alterado com o tempo.

Segundo Rial (1997), as crianças e os turistas são os clientes preferenciais das redes de *fast-food*. Nas grandes cidades, eles são costumeiramente instalados em locais com grande afluxo de turistas. A homogeneização do espaço e do cardápio dos *fast foods* é tranquilizadora para o turista. Ele se sente seguro ao entrar em um ambiente conhecido e familiar, em contraponto com o alimento e idioma diferentes dos seus no país que visita.

---

<sup>2</sup> O termo refere-se a comidas prejudiciais à saúde, em virtude de seus altos teores de gordura, sal e açúcar (Longman, 1995)

Os cardápios iconográficos fazem com que ele sequer precise falar para pedir sua comida. Não é preciso travar um relacionamento, já que se alimentar em um destes restaurantes envolve um mínimo de atendimento personalizado, além da vantagem de já se ter uma expectativa em relação à soma que vai gastar. Além disso, continua Rial (1997), os *fast foods* são um lugar de anonimato. Eles são usados como um espaço público e circulação.

A preocupação das cadeias de *fast food* com o público infantil é evidente. A maioria delas procura criar um espaço colorido e divertido, que tem forte apelo junto às crianças. No caso específico do McDonald's, fica claro o investimento na fórmula comida, família e diversão, em que loja assume a dimensão de um mundo encantado. O palhaço Ronald McDonald, ícone da marca, e sua *McDonaldland* gozam de um caráter fantástico, como em um parque da Disney (Fontenelle, 2002).

Rial (1997), propõem uma nova terminologia para se referir aos restaurantes de comida rápida, utilizando os termos lojas, unidades ou pontos de venda, ao invés de restaurante; itens ou opções do cardápio ao invés de pratos (já que não há pratos propriamente ditos); usuário ou consumidor ao invés de cliente (pois esta última palavra pressupõe fidelidade e permanência no lugar) e prestação servida ou prestação vendida ao invés de lanche ou refeição.

É importante ainda não esquecer que o desenvolvimento de alguns eletrodomésticos, em especial o freezer e o forno de microondas, também tiveram seu papel na transformação dos padrões alimentares. Como explica Fischler (*in* Flandrin; Montanari, 1998, pág. 849) “a expansão do microondas entre as famílias foi acompanhada pela adoção cada vez mais nítida e sem reticências do congelado.”

Assim, a chamada *americanização* da alimentação teve como uma de suas principais conseqüências a individualização e a perda do caráter ritualístico das refeições. As pessoas muitas vezes fazem suas refeições sozinhas, preocupando-se apenas em matar a fome, eliminando, segundo Carneiro (2003, pág. 110) “os rituais de sociabilidade familiar e comunitários, pois “beliscar” substitui os horários regulares.” Abdala (2000) acredita que o *fast food* redefiniu a dimensão espaço-temporal em relação ao alimento: não apenas come-se em qualquer lugar, mas também a qualquer hora, inclusive enquanto executa-se outras atividades, como ler ou trabalhar.

Garcia (2003) argumenta que estas mudanças ocorridas na alimentação urbana em decorrência da globalização acabaram por criar aquilo que ela chama de nova

comensalidade. Essa comensalidade contemporânea é caracterizada pela escassez de tempo para o preparo e consumo dos alimentos, pela presença de produtos gerados com novas técnicas de conservação e preparo, pela deslocação do local das refeições de casa para a rua, pela crescente oferta de preparações e utensílios transportáveis, pela oferta de produtos de várias partes do mundo, pela forte presença do marketing associado aos alimentos ( inclusive com a utilização intensiva do discurso científico nas campanhas publicitárias ), pela flexibilização dos horários das refeições, pela grande diversidade de alimentos, pela diminuição na frequência das compras de alimentos, pelo alto consumo de produtos de origem animal, pela preferência pela realização das compras em grandes redes de supermercados, pela individualização dos rituais alimentares e pela adoção de dietas ricas em alimentos de grande densidade energética.

Abdala (2000) afirma que em 1998, 25% da alimentação dos brasileiros já se dava fora de casa. O início das atividades das grandes cadeias de *fast food* no Brasil aconteceu em 1952, com a abertura da rede *Bob's*. O *McDonald's* só abriu suas portas por aqui no final da década de 70, época em que o país vivia o milagre econômico, o que, juntamente com a grande valorização da cultura e modo de vida americanos difundidos a partir de década de 50, justificou o sucesso da rede (Collaço, 2000).

Ao se falar em *fast food* no Brasil, no entanto, não se pode deixar de lado os restaurantes de comida a quilo. Com a mesma idéia inicial das lanchonetes, ou seja, a de oferecer comida rápida a preços razoáveis, estes restaurantes multiplicaram-se rapidamente por todo o país a partir da década de 80 (Collaço, 2000).

Ainda que as redes de lanchonete tenham feito sucesso no país, o brasileiro não aceitou bem a idéia de trocar as principais refeições do dia pelo sanduíche, relegando-o à condição de alimento destinado a momentos de lazer ou lanches ao longo do dia, dentro do conceito americano de *snack*. Os restaurantes *self-service* conseguiram resolver esta questão cultural: respondem à demanda por uma comida rápida, ao mesmo tempo em que oferecem uma comida mais próxima daquela que se costumava ter em casa (Abdala, 2000).

Apesar disto, ou seja, da oferta de uma comida não tão nociva quanto àquela da trilogia refrigerante-sanduíche-batata frita, os restaurantes a quilo também se enquadram na categoria de *fast food*, não só pela óbvia razão de propiciarem uma alimentação rápida, mas sobretudo porque também representam a desestruturação e a fragmentação da forma tradicional de refeição. Além disso, o restaurante *self-service* compartilha dos princípios das grandes cadeias de refeições rápidas: a já citada agilidade, a variedade de opções, mas

principalmente a força da imagem que, neste caso, se traduz na exposição das comidas como em uma vitrine. (Abdala, 2000).



## 6. O movimento Slow Food

Em face de tudo que foi exposto anteriormente, fica-se talvez com a impressão de que a humanidade caminha para um futuro insosso. No entanto, nem tudo está perdido. Ainda que os modelos de consumo assemelhem-se cada vez mais, é correto dizer que, em cada região do mundo, essas inovações foram assimiladas de maneiras diferentes. Na Europa, por exemplo, em que a maioria dos países possui uma cultura gastronômica muito antiga, o impacto do *fast food* foi menor. A função social da refeição continua sendo importante (Flandrin; Montanari, 1998).

Estudos já mostraram que o apego do ser humano à sua identidade é muito forte. Povos submetidos a projetos de universalização redescobrem suas raízes e apegam-se a elas de maneira feroz. Assim é que, em face desta ameaça crescente da indústria alimentícia, o resgate dos pratos regionais tradicionais têm se tornado um paradigma para muitos povos. Hoje estes pratos são mais conhecidos e mais valorizados do que eram a algum tempo atrás (Flandrin; Montanari, 1998).

De fato, ao longo da história da humanidade, percebe-se um claro desprezo das classes privilegiadas pelos alimentos disponíveis em sua região ou naquela determinada estação do ano. Às elites abastadas era possível mandar buscar quaisquer ingredientes que desejassem aonde quer que estivessem disponíveis e isto representava não apenas seu poder econômico, mas também seu gosto apurado. Os produtos locais eram destinados às camadas inferiores da população (Flandrin; Montanari, 1998).

Atualmente percebe-se a consolidação de um movimento que valoriza a diferença e a preservação da identidade cultural, as cozinhas regionais e o caráter sazonal dos alimentos. Este movimento, denominado *Slow Food* surgiu como uma resposta à homogeneização da comida proposta pelos *fast foods* e também ao ritmo frenético da vida moderna (Weiner, 2005).

Costa (2002) argumenta sobre a existência de um paradoxo identitário nas culturas urbanas nesta época de globalização: quanto mais esta globalização se intensifica através de poderosas dinâmicas de intercâmbio, interligação, comunicação e difusão, mais as identidades culturais diferenciadas se multiplicam e se acentuam, ao invés de se desintegrarem como alguns poderiam supor.

Neste sentido, o *Slow Food* está inserido em um contexto muito maior, o chamado movimento Devagar, que prega a desaceleração em todas as esferas da vida. Segundo seus seguidores “ser Devagar significa controlar os ritmos de nossa vida. É você que decide em que velocidade deve andar em determinado contexto. Se hoje eu quiser andar depressa, vou depressa; se amanhã quiser andar devagar, vou devagar. Estamos lutando pelo direito de determinar nosso próprio andamento” (Honoré, 2005, pág. 28).

Esta corrente de pensamento levanta o conceito de *eigenzeit* (do alemão “próprio tempo”), que significa que tudo na vida, cada ser vivo, cada processo e cada acontecimento tem seu próprio tempo e que de nada adianta tentar acelerá-lo. Cabe a nós respeitar seu andamento inerente (Honoré, 2005).

Além do *Slow Food*, há também uma série de outros movimentos que buscam a diminuição do ritmo das coisas. Assim, há o *Slow Sex*, o Clube de Preguiça do Japão, a Fundação Longo Agora e a Sociedade Européia para a Desaceleração do Tempo, entre outras. Até no que diz respeito às cidades existe um movimento para torná-las mais agradáveis e menos estressadas, as chamadas “Cidades do Bem Viver.” ou *Slow Cities* (Honoré, 2005).

Retornando às idéias de cru e cozido de Lévi-Strauss citadas anteriormente, pode-se dizer que, em um plano filosófico, o cru está ligado à pressa e à selvageria ( já diz o ditado que *o apressado come cru* ). O cozido, por outro lado, está ligado à idéia de calma e civilidade. Desta forma, afirma DaMatta (1986), a idéia de civilização baseia-se no saber esperar. Logo, pode-se estender o raciocínio para afirmar que o *fast food* está relacionado ao cru e ao primitivo. As refeições tradicionais, feitas com calma e acompanhadas pelos familiares e amigos, por outro lado, estão ligadas ao conceito de cozido e, assim, àquilo que diferencia o homem dos outros animais e o caracteriza como ser civilizado.

### **6.1 Conceituação, histórico e princípios**

O movimento *Slow Food*, associação internacional sem fins lucrativos, foi fundado pelo escritor italiano Carlo Petrini em 1986 na cidade de Bra, na região do Piemonte, na Itália, como uma reação à abertura de uma filial da rede McDonalds na famosa Piazza di Spagna, em Roma. Com sua filosofia de promover a cultura enogastronômica e ao mesmo tempo lutar por um desenvolvimento sustentável, cresceu rapidamente, angariando adeptos em todo o mundo (Weiner, 2005).

O movimento existia como uma associação desde 1986, mas, apenas em 9 de novembro de 1989, com a assinatura do manifesto *Slow Food* em Paris, ele foi criado oficialmente. Hoje engloba cerca de 83.000 pessoas em 104 países. O manifesto do movimento é transcrito abaixo.

“O nosso século, que se iniciou e se tem desenvolvido sob a insígnia da civilização industrial, inventou primeiro a máquina e depois fez dela o seu modelo de vida.

Somos escravizados pela rapidez e sucumbimos todos ao mesmo vírus insidioso: Fast Life, que destrói os nossos hábitos, penetra na privacidade dos nossos lares e nos obriga a comer Fast Foods.

Para ser digno desse nome, o Homo Sapiens devia libertar-se da velocidade antes que ela o reduza uma espécie em vias de extinção.

Um firme empenho na defesa da tranqüilidade é a única forma de opor a loucura universal do Fast Life.

Que nos sejam garantidas doses apropriadas de prazer sensual e que o prazer lento e duradouro nos preserve do contágio da multidão que confunde frenesim com eficiência.

A nossa defesa devia começar à mesa com o Slow Food. Redescubramos os sabores e aromas da cozinha regional e eliminemos os efeitos degradantes do Fast Food.

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

A verdadeira cultura está em desenvolver o gosto em vez de o atrofiar. Que forma melhor para o fazer do que um intercâmbio internacional de experiências, conhecimentos e projetos?

O Slow Food garante um futuro melhor.

O Slow Food é uma idéia que necessita de vários apoiantes qualificados que possam contribuir para criar um movimento internacional, com o pequeno caracol como o seu símbolo.”

Segundo os fundadores do movimento, o caracol foi escolhido como símbolo pois anda lentamente, valorizando seu tempo e ensinando os seres humanos que aqueles que andam sempre com pressa são tolos. O caracol, além disso, alimenta-se calmamente durante seu ciclo de vida. Pode-se dizer ainda que, como leva sua casa nas costas, ele sente-se sempre em casa onde estiver. Tem adaptabilidade e habilidade para se fixar em qualquer lugar. Este molusco pré-histórico é imperturbável diante das tentações da vida moderna.

O movimento *Slow Food* é financiado, em sua maior parte, pelas cotas pagas pelos associados. A receita dos eventos internacionais, como o *Salone del Gusto*, também são importantes, além da venda dos livros da editora *Slow* e do *merchandise*. Além disso, angaria fundos junto a patrocinadores, sendo que as atividades destes devem estar em consenso com os preceitos do movimento (Weiner, 2005).

A editora do movimento, criada em 1989, edita a revista *Slow*, de tiragem trimestral, em cinco idiomas. Esta revista, distribuída aos sócios no mundo todo, não fala apenas de comida, mas de um estilo de vida *slow*. Pretende a internacionalização do movimento e traz artigos relativos a várias regiões do mundo, em abordagens científicas, sociológicas, jornalísticas e filosóficas, sempre no sentido de difundir os prazeres do vinho, da comida e da comensalidade, aumentar o nível de conscientização dos leitores acerca de questões como a proteção do meio ambiente e os riscos da padronização cultural. A editora *Slow Food* ainda publica vários guias de gastronomia e vinhos, guias de turismo e livros de receitas, entre outros, compreendendo mais de 100 publicações (Miele, 2002).

A estrutura do *Slow Food* prevê a existência de um presidente, dois vice-presidentes (nomeados pelo presidente), um Comitê Presidencial composto de seis elementos e um Conselho Internacional, que possui representantes em todos os países com mais de 500 membros associados. No Congresso Internacional do *Slow Food*, que acontece a cada quatro anos, é eleita uma Delegação Executiva Internacional, que por sua vez, dirige os *Convivia* (Weiner, 2005).

Os *Convivia* (nome derivado de *convivum*, do latim banquete, festim) são a base da organização do movimento no mundo. Constituem-se em células locais (cerca de 1000 atualmente) incumbidas de propagar os ideais do movimento, promover eventos entre os associados como cursos, jantares, degustações, turismo enogastronômico e diversas campanhas locais, como o incentivo aos chefes de cozinha em relação ao uso de produtos regionais. Além disso, os *Convivia* trabalham no sentido de levar a educação do paladar às escolas (Miele, 2002).

A educação, aliás, é um dos alicerces do movimento. Como já foi discutido anteriormente neste trabalho, o gosto é uma construção cultural. É, portanto, necessário treinar os sentidos, experimentar os sabores mais variados a fim de que se possa desenvolver uma consciência alimentar ampla e livre de preconceitos. Desta forma, o movimento *Slow Food* desenvolve um trabalho de educação do paladar em escolas,

ensinando às crianças aquilo que, em outros tempos, era aprendido em casa, em torno da mesa de refeição (Weiner, 2005).

O *Slow Food* está presente em escolas de várias regiões do mundo, da China à África do Sul, dos Estados Unidos à Suíça desde 1993. Em muitas delas desenvolve o cultivo de hortas. Todo o trabalho é realizado pelas crianças, do plantio à colheita. Ao final, eles ainda apreendem a preparar o alimento que produziram. Além disso, são realizadas oficinas em que se mostram às crianças as diferenças de sabor entre um produto preparado na hora, segundo a filosofia *Slow Food* e seu similar industrializado (Weiner, 2005).

Ainda no âmbito da educação, o movimento criou em 2004 a Universidade das Ciências Gastronômicas, única do gênero no mundo, que pretende ser um centro do renascimento da cultura gastronômica por meio da realização de pesquisas de alto nível. Não há, na Universidade, aulas de culinária. O objetivo é entender o alimento em uma forma mais ampla, analisando-o em seus aspectos multidisciplinares (Weiner, 2005).

A Universidade, cujo corpo docente é composto por especialistas em gastronomia do mundo todo, possui dois campi, um no Piemonte e outro nos arredores de Parma, ambos na Itália. Oferece um bacharelado de três anos, uma pós-graduação de dois anos e um mestrado de um ano (Weiner, 2005).

O movimento *Slow Food* propõe uma retomada de valores essenciais do ser humano através da valorização da alimentação pela utilização de produtos frescos, sazonais e regionais, o resgate das receitas transmitidas de geração a geração, o repúdio aos produtos geneticamente modificados e da preferência por refeições feitas com tranquilidade, na companhia da família e dos amigos (Weiner, 2005).

Sobre a questão dos alimentos transgênicos é preciso ressaltar que, ainda que o movimento não se oponha à pesquisa neste campo, milita contra a sua comercialização, pois acredita que seus impactos na biodiversidade natural e agrícola e na saúde humana ainda não podem ser previstos. Acredita também que todos os produtos feitos com alimentos geneticamente modificados devem ser devidamente rotulados, permitindo que o consumidor faça uma escolha consciente (Weiner, 2005).

Mais do que um movimento gastronômico, o *Slow Food* tem um forte caráter social, político e ético, já que desenvolve vários projetos no âmbito da agricultura, da pesca e da criação de animais de forma sustentável, de modo que o pequeno produtor rural possa retirar seu sustento de forma digna e, ao mesmo, preservar a biodiversidade. Neste sentido, muitos o definem como um movimento de ecogastronomia (Miele, 2002).

Dentro deste intuito de resgatar os produtos e receitas tradicionais, o movimento realiza diversos eventos internacionais, com o intuito de promover a aproximação destes produtos com os mercados consumidores e o público em geral. Assim, há o *Salone del Gusto*, que acontece todos os meses de outubro em Turim, na Itália. O evento tem a duração de cinco dias e nele são expostos uma grande variedade de produtos, como doces, compotas, embutidos e queijos, entre outros, provenientes de dezenas de países. Há também uma enoteca com vinhos disponíveis para degustação, excursões culinárias pela região e chefes de cozinha preparando pratos diante de platéias (Weiner, 2005).

O *Cheese* é outros destes eventos internacionais, especializado em queijos e que acontece a cada dois anos em Bra. Apresenta centenas de queijos provenientes de várias regiões do mundo e discute questões importantes para este ramo de produção, como a tentativa de alguns governos de proibir, por meio de legislações sanitárias mais severas, a fabricação de queijos a partir de leite cru. Sobre esta questão, o movimento argumenta que alguns dos maiores queijos do mundo são feitos de leite cru, já que a pasteurização mata, além dos microorganismos patogênicos, a microflora benéfica que contribui para o sabor peculiar do queijo. Acreditam que, na produção em pequena escala e feita com cautela, a pasteurização é desnecessária (Weiner, 2005).

Outros eventos importantes são *Aux Origines du Goût*, uma exposição bienal de produtos de *terroir* que acontece em Montpellier, na França; *Deutscher Käsemarkt*, feira especializada em queijos alemães que acontece em Nieheim, na Alemanha; o *Barossa Slow*, na Austrália, o *Urban Harvest*, nos Estados Unidos, o *Slow Food Ireland Weekend*, na Irlanda e o *Slow Food on Film*, em Bra, um festival de cinema que acontece na primavera dos anos pares e que incentiva a produção de curta-metragens e documentários que tenham a alimentação como tema (Weiner, 2005).

O movimento realiza ainda, dentro e fora destas feiras internacionais, os chamados Laboratórios do Gosto, onde é possível provar um determinado tipo de produto enquanto ele é descrito ou debatido por um grupo de especialistas. Um Laboratório pode ser de um único produto ou oferecer uma degustação comparada de alguns produtos, sempre harmonizando-os com a bebida adequada (Weiner, 2005).

Pelo fato de valorizar as diferenças regionais, pode-se pensar que os membros do *Slow Food* são contra a globalização. Isto não é verdade, já que a abertura de novos mercados é condição imprescindível para a sobrevivência de pequenos produtores regionais.

O que eles propõe, no entanto, é uma “globalização virtuosa”, que respeite o tamanho e as diferenças de cada um (Honoré, 2005).

Sobre esta questão da abertura de mercado para os produtos regionais, D’Amico (2004) argumenta que o processo de globalização dos mercados pode ser benéfico a eles, no sentido de que a progressiva unificação dos modelos de consumo livrará estes produtos de sua imagem de provincianos sem, no entanto, fazer com que deixem de ser vistos como artigos especiais, intimamente ligados à história, à cultura e à geografia de suas regiões de origem. Isto lhes dá uma vantagem competitiva, tornando-os produtos “hedonísticos”, ou seja, produtos que despertam emoções no consumidor e pelos quais este consumidor está disposto a fazer um esforço de compra significativo. Neste sentido, os produtos típicos se enquadram no modelo de valorização econômica proposto por Pine e Gilmore (1998)<sup>3</sup>.

Garcia (2003) destaca ainda dois conceitos importantes para entender a questão do alimento e/ou produto típico no mundo globalizado. Para ela, há o conceito de tradição, como sendo aquilo oposto ao moderno, e representado pelo mundo anterior à Revolução Industrial e há o conceito de tradição da modernidade, que seria a tradição reinventada, em que os elementos da memória popular são recriados e misturados ao presente. É neste contexto que se inserem os alimentos típicos, que hoje são, na maioria das vezes consumidos apenas em datas comemorativas e em restaurantes ou rotisseries. Mesmo quando são preparados em casa, há uma simplificação dos procedimentos culinários, pela adoção de técnicas ou equipamento atuais.

Neste contexto atual em que cresce a utilização de produtos industrializados, o conceito de tradição ganha um significado especial, estando relacionado àquilo que é autêntico e puro, relacionado à família e à natureza. No entanto, para Garcia (2003), o que se tem é a tradição da modernidade, já que é uma tradição metafórica, um genuíno simbólico. Assim, valoriza-se tudo aquilo que é rotulado como natural, caseiro, não-industrializado, artesanal. A tradição é um bom argumento de venda e promove o produto.

Com a sua filosofia de exaltação da morosidade e sua máxima de usufruir os prazeres do paladar, o *Slow Food* tem sido alvo de muitas críticas, que argumentam que este é um

---

<sup>3</sup> A teoria denominada “A Economia dos Sentidos” foi elaborada pelos consultores americanos Joseph Pine e James Gilmore e apregoa uma nova mudança estrutural no mercado capitalista. O cliente não se contenta mais com um produto, mesmo que este carregue aspectos intangíveis. Ele anseia por viver experiências. Depois da economia agrária, da era industrial e da era dos serviços, passa-se à economia das experiências, o novo paradigma para o mercado do século XXI (Pine & Gilmore, 1998).

movimento destinado às elites, já que a população comum não pode se deleitar com iguarias raras e, em geral, caríssimas e banquetes com horas de duração (Honoré, 2005)

Esta, no entanto, é uma visão parcial. A gastronomia sofisticada é apenas um dos aspectos do movimento, que prevê, entre outras coisas, que as pessoas passem a cozinhar mais em suas casas. Aliás, cada vez mais pessoas tem se dedicado à cozinha por puro prazer. A culinária foi alçada à qualidade de *hobby*. Esta é, sem dúvida, uma maneira de economizar. Além disso, comer devagar é bom para a saúde, pois faz com se coma menos, já que o cérebro precisa de um tempo para enviar a mensagem de satisfação (Honoré, 2005)

Nos pequenos mercados de produtores, também apoiados pelo *Slow Food*, é possível adquirir produtos de altíssima qualidade a preços mais baixos do que nas grandes redes de supermercado (Honoré, 2005).

Os críticos do movimento argumentam ainda que a agricultura intensiva e a agroindústria constituem-se na única maneira de fazer frente à fome, já que se faz necessário intensificar a produção para alimentar a crescente população mundial. Todavia, argumenta Honoré, é preciso entender que o ritmo atual levará a uma exaustão dos recursos naturais do planeta. O caminho seguro é, portanto, a agricultura sustentável e a defesa da biodiversidade, assuntos que são tratados em detalhes no próximo capítulo (2005).



## 6.2 O *Slow Food* e a biodiversidade

O desenvolvimento industrial forçou um processo de alteração na agricultura com a expansão das fronteiras cultivadas e a introdução de técnicas de produção mais intensivas. Assim, viu-se a criação de grandes complexos agroindustriais, que não criaram os empregos necessários para absorver a oferta de trabalho rural, fazendo com que o homem do campo partisse para as cidades em busca de melhores condições, agravando os problemas sociais nos grandes centros urbanos (Velloso, 1992).

Além disso, a absorção das pequenas propriedades pelos grandes latifúndios gerou uma mudança nas relações de trabalho: o antigo colono é conduzido a um assalariamento precário, além de temporário e volante, pois, com grandes regiões cultivadas com um mesmo produto, a sazonalidade das culturas obriga o trabalhador rural a peregrinar em busca de ocupação e renda (Velloso, 1992).

O aumento da subnutrição também foi consequência direta deste processo, já que o crescimento populacional não foi acompanhado do crescimento das culturas alimentares, como arroz, feijão, milho e mandioca. Sua produção foi reduzida em detrimento das culturas de exportação, como café, soja, laranja e cana-de-açúcar (Velloso, 1992).

Dentro deste contexto, os alimentos transgênicos, apregoados por muitos como sendo a solução para o problema da fome no mundo, simplesmente reforçam o problema da sustentabilidade. A engenharia genética não é capaz de solucionar um problema que passa pela mudança do enfoque dado ao manejo da diversidade agrícola, como afirma Cordeiro (1999).

Além destas graves consequências sociais, a agroindústria baseada na monocultura intensiva também teve forte impacto ambiental. O desmatamento para expansão das fronteiras agrícolas não leva em conta a importância dos recursos florestais nem a conservação do solo. A substituição das florestas por certos tipos de cultura aumenta o impacto dos agentes meteorológicos sobre o solo, catalisando o transporte do solo pelo escoamento rápido das águas pluviais (Andrade, 1994).

Desta forma, a capa protetora dos solos é destruída e rochas que ainda não haviam sofrido a ação da erosão são atacadas. Além disto, a mecanização em áreas de encosta também estimula a erosão. A consequência direta deste processo é o entulhamento dos leitos dos rios, gerando inundações durante a época de chuvas (Andrade, 1994).

O uso de adubos químicos e inseticidas nos solos cultivados é outro fator grave. Eles destroem os animais que ali vivem, dificultando a elaboração espontânea destes solos. Nos períodos chuvosos, dá-se a lixiviação destes produtos químicos, contaminando as águas dos rios e prejudicando as populações ribeirinhas, que tinham nos peixes destes rios sua principal fonte de alimento (Andrade, 1994). Pode ainda levar à salinização e a acidificação de solos agricultáveis (Coveney, 2000).

Finalmente, é importante ressaltar que a quebra do equilíbrio biológico leva à destruição dos predadores naturais pela alteração da cadeia alimentar e dos nichos ecológicos, fazendo com que aumentem populações de outros seres nocivos às condições ecológicas. Isto pode facilitar o surgimento de endemias e epidemias (Andrade, 1994).

Retomando a questão dos organismos geneticamente modificados, cuja produção já está regularizada em alguns países, é importante ressaltar que eles trazem muitos riscos, não só à saúde humana, como alergias ou toxicidade, por exemplo, mas ao meio ambiente. Estes riscos, cuja totalidade do alcance ainda não pode ser prevista, podem estar ligados não apenas às suas propriedades intrínsecas, mas também ao seu potencial de transferências a outras espécies ou a outros componentes do ecossistema (Nodari & Guerra, 2003).

Ainda segundo Nodari e Guerra (2003), algumas das conseqüências danosas para o meio ambiente em relação à introdução de organismos geneticamente modificados são o deslocamento ou a eliminação de espécies devido à introdução de um novo genótipo, a exposição de espécies a novos patógenos ou agentes tóxicos, a poluição genética, a erosão da diversidade genética, a interrupção da reciclagem de nutrientes e energia, além da ação destas novas proteínas no solo, nos rios e nos processos ecológicos.

Segundo Velloso (1992), assiste-se hoje a um esgotamento deste estilo de desenvolvimento ecologicamente predatório, socialmente perverso e politicamente injusto. Vive-se uma crise ecológica, com o esgotamento progressivo da base de recursos naturais, uma crise ambiental, com a redução da capacidade de recuperação dos ecossistemas, e também uma crise político-institucional, relacionada com distribuição e uso dos recursos da sociedade.

Ainda segundo o autor (1992, pág. 21) “Essa situação obriga a questionar um estilo de desenvolvimento internacionalizado, que se manifesta principalmente nos processos de modernização da agricultura, da urbanização, da apropriação da base de recursos naturais e de utilização de fontes não renováveis de energia”. Tal estilo tem sido determinado em

grande parte pela adaptação do modelo tecnológico das empresas transnacionais, como uma tendência homogeneizadora da economia mundial.

Alguns dados em relação à perda da biodiversidade são muito preocupantes. 85% da variedade de produtos alimentícios europeus foi perdida desde 1900. No mesmo período, as Américas perderam 93% de sua diversidade. 33% das variedades de gado se perderam ou estão em vias de desaparecer. 30.000 variedades de vegetais se tornaram extintas no último século e mais uma espécie se perde a cada seis horas. Atualmente, a alimentação de 95% da humanidade baseia-se em apenas 30 espécies vegetais (Weiner, 2005).

Segundo Novaes (2000), no caso específico do Cerrado brasileiro, ele foi visto durante muito tempo como uma área para a expansão agropecuária e a produção de grãos para a exportação. No entanto, ele é um dos biomas de maior diversidade, contanto com 1/3 das espécies brasileiras, muitas delas endêmicas. Segundo dados do IBGE, apenas 5% da vegetação originária do Cerrado está preservada.

Para combater estes efeitos nocivos que a monocultura intensiva causa ao meio ambiente, o movimento *Slow Food* criou no final do ano de 2003 a Fundação *Slow Food* para a Biodiversidade, entidade independente sem fins lucrativos, através da qual angaria fundos para custear projetos de proteção da vida animal e vegetal. Seus projetos, embora atuem na defesa e conservação da biodiversidade em todo o mundo, priorizam ações nos países menos desenvolvidos. Nestes países, ações que possibilitam um crescimento econômico sustentável de uma região podem realmente salvar, não apenas sabores ameaçados, mas a vida de comunidades carentes (Weiner, 2005).

Desde 2000, a fundação confere o Prêmio *Slow Food* para a Defesa da Biodiversidade para as entidades e projetos que mais se destacaram na conservação do balanço ecológico global. Os nomeados são selecionados por um júri internacional de mais de 500 especialistas em agricultura, alimentação e comunicação. Além do valor em dinheiro, o Prêmio oferece o reconhecimento a todos aqueles que ajudaram a prevenir o empobrecimento de nossa herança vegetal e animal (Miele, 2002).

Um dos principais projetos do movimento *Slow Food* em defesa da biodiversidade é a Arca do Gosto, que cataloga espécies animais e vegetais em risco de extinção, redescobrimo e documentando sabores esquecidos. É um recipiente metafórico onde são guardados produtos de excelente qualidade gastronômica, com viabilidade econômica e comercial, ameaçados pela padronização industrial, leis sanitárias, regulamentações da distribuição em larga escala e degradação do meio ambiente (Miele, 2002).

O Manifesto da Arca determina que os produtos a serem colocados nela devem atender a alguns critérios: devem ser de qualidade excepcional, devem pertencer a espécies ou variedades autóctones ou bem aclimatadas em uma área. Caso se trate de um produto processado, isto deve ser feito com os materiais rústicos da região e trabalhados de acordo com as práticas tradicionais locais. Além disso, devem ter uma relação comprovada com a área onde são produzidos, devem ser feitos em pequena escala e estar em real perigo de extinção (Jones, Shears, Hillier, Comfort; Lowell, 2003).

Cada país possui uma comissão formada por cientistas, pesquisadores e especialistas em gastronomia, que são os responsáveis por definir o que, dentro da bagagem gastronômica daquele país, deve ser posto na Arca. Coisas como uma variedade rara de milho, por exemplo, ou tipo específico de mel, que só é produzido em uma pequena região, ficam arquivadas para a posteridade. Este projeto teve início em 1996 e já catalogou mais de 750 produtos em dezenas de países (Weiner, 2005).

*Presidia* é o braço da Arca do Gosto que trabalha pela inserção destes produtos no mercado, pois acredita que, se eles puderem ter um impacto econômico, eles não estarão mais ameaçados. A experiência mostrou que *chefs* de cozinha, *gourmets*<sup>4</sup> e mesmo o consumidor regular estão dispostos a pagar preços razoáveis pelos produtos da Arca, já que eles têm um alto valor agregado por sua importância social, econômica, cultural e histórica (Miele, 2002).

Os *presidia* fornecem uma assistência prática, através de intervenções concretas e específicas, como a compra de equipamentos, a criação de pequenas companhias-piloto, a procura de novos mercados para os produtos e a realização de ações de comunicação e marketing, entre outras (Miele, 2002).

Outra iniciativa do movimento em relação à biodiversidade são as chamadas Fortalezas, pequenos projetos, iniciados em 1999 e intimamente ligados à Arca do Sabor, cuja principal função é fornecer apoio aos produtores artesanais, resguardando métodos de produção tradicionais, que são parte do patrimônio cultural de cada região e assegurando a viabilidade futura destes produtos. As Fortalezas promovem estes produtos diferenciados e buscam desenvolver mercado para eles através da educação dos consumidores. Preocupam-se ainda em assegurar a qualidade dos produtos finais (Weiner, 2005).

---

<sup>4</sup> Gourmet: Segundo Carneiro (2003), Grimod de La Reynière começou a utilizar este termo após a Revolução Francesa, para designar os amantes declarados dos prazeres da mesa. Gomensoro (1999) define gourmet como aquele que sabe comer bem. Conhecedor e apreciador de comidas e bebidas.

A Arca do Sabor e as Fortalezas desenvolvem 11 projetos em todo o Brasil. São eles: a produção de côco babaçu no sudeste do Maranhão, norte do Tocantins e estado do Pará; a produção de feijão canapu ( mais conhecido como feijão de corda ou feijão caupi ) no sul do Piauí ( projeto em parceria com a Embrapa e a Emater ); a produção da castanha de baru, no interior de Goiás; o extrativismo do palmito de juçara nos municípios de São Sebastião e de Ubatuba, em São Paulo; a tradicional marmelada de Santa Luzia produzida por comunidades quilombolas no Planalto Central; a produção da tangerina Montenegro, espécie descoberta em 1940 e criada por uma mutação genética espontânea no Vale do Caí, no Rio Grande do Sul; a produção de guaraná de Sateré Mawé no Amazonas e no Pará; a produção do mel da abelha Melípona também pela tribo Sateré Mawé; a pesca ecológica do pirarucu na bacia amazônica; a produção do umbu nos municípios do sertão da Bahia e, finalmente, a produção da farinha de batata doce pela comunidade indígena de Krahô, no Tocantins. Este último projeto recebeu o Prêmio *Slow Food* para a Defesa da Biodiversidade em 2003.

Outra iniciativa importante é o *Slow Fish*, a feira do pescado sustentável, que acontece bienalmente desde 2004, em Gênova. Desde a II Guerra Mundial, as reservas de peixe nos oceanos diminuíram em 90% e a indústria pesqueira não dá mostras de diminuir o ritmo da depredação. Para a conservação da vida marinha, o *Slow Fish* propõem a pesca costeira feita com métodos artesanais, mais sustentáveis (Weiner, 2005).

Além disso, incentiva o consumo de peixes pertencentes à base da cadeia alimentar, menos conhecidos mas muito saborosos, em detrimento daqueles mais populares e também protege as reservas de peixe selvagens, privilegiando técnicas de aquacultura de espécies de baixo impacto (Weiner, 2005).

Além disso, o *Slow Food* realiza a conferência chamada Terra Madre um encontro mundial entre as comunidades do alimento, reunindo agricultores e produtos de alimento de 120 países. A primeira edição aconteceu no ano de 2004 e a segunda está marcada para outubro de 2006, ambas na cidade de Turim (Weiner, 2005).

A sustentabilidade é o único caminho para a superação da crise em que nos encontramos atualmente. Scialabba (2003) argumenta que o manejo sustentável e políticas adequadas em relação à agricultura e ao meio ambiente, que estimulem a participação ativa da comunidade, podem fazer a ligação entre a conservação da natureza e o alcance das necessidades alimentares do planeta. Para Abrantes (2002), sustentabilidade significa a

construção de um novo paradigma na economia, que leve em consideração as diferenças regionais e é justamente isto que o movimento *Slow Food* veio propor.

Jones, Shears, Hillier, Comfort e Lowell (2003) argumentam que o movimento *Slow Food*, embora tenha êxito em projetos pequenos, como na mudança da mentalidade de um grupo de pessoas que adotam sua filosofia no dia a dia, não conseguirá fazer frente ao capital da agroindústria e promover uma mudança no padrão mundial de alimentação. A indústria alimentícia está amparada por um enorme capital e uma vasta lista de interesses. Além disso, sabe promover suas estratégias de marketing voltadas para as crianças e os jovens, assegurando um mercado consumidor para o futuro.

Por outro lado, pesquisas mostram que outras iniciativas independentes estão se desenvolvendo em várias regiões do mundo, com filosofias parecidas às do *Slow Food*. Coveney (2000), pesquisador do Departamento de Saúde Pública da Universidade de Flinders, na Austrália, fala sobre o projeto *The Sydney Fresh Food Bowl*, que promove o consumo de alimentos locais frescos. Há também o *Sydney Farmer's Market* e o *Eat Well South Austrália*, todos com o mesmo propósito. Na Inglaterra, o *North Cumbrian Health Action Zone* e o *Countryside Alliance* realizam trabalhos semelhantes (Jones, Shears, Hillier, Comfort e Lowell, 2003).

## Considerações Finais

O presente trabalho buscou, por meio da revisão da literatura existente na área, traçar um panorama acerca das alterações ocorridas na alimentação mundial após a Revolução Industrial e de como estas alterações culminaram como surgimento de um movimento, o *Slow Food*, que prega o retorno aos valores tradicionais.

Primeiramente, foi de extrema importância analisar as questões antropológicas relacionadas ao alimento, já que o ato de se alimentar é revestido de uma forte carga simbólica e se constitui em um dos pólos centrais da vida humana. Discutiu-se que muitas questões cruciais passam pela relação do homem com o alimento, como a criação de relações sociais, a definição de identidades sociais e culturais, os papéis sexuais e o próprio comportamento de um modo geral. Assim, ficou claro que parte importante da vida e do desenvolvimento humano se deu ao redor de uma mesa de refeição.

O processo de industrialização alterou para sempre a vida humana. O ritmo cada vez mais acelerado, exigindo respostas rápidas por parte de todos, bem como o conforto e a praticidade trazidas pelos produtos industrializados provocaram mudanças em todas as esferas da vida humana e elas foram especialmente significativas no campo da alimentação.

As refeições, quando ainda feitas na esfera do lar, passaram a ter uma presença cada vez maior de produtos pré-processados ou mesmo já prontos. No entanto, a rua, na figura dos restaurantes, lanchonetes e principalmente, das cadeias de comida rápida, passam a ser cada vez mais o lugar da refeição. Paralelamente, as relações comerciais mais amplas no mundo todo, permitem a oferta de produtos alimentícios oriundos das mais diversas regiões do mundo, acabando com o caráter restritivo do regionalismo e da sazonalidade, que marcou a alimentação por tantos anos.

Muitos estudiosos argumentam que a combinação destes fatores tem gerado uma homogeneização do gosto com a padronização dos hábitos alimentares, o que acabará por destruir os regionalismos e a própria identidade cultural de povos inteiros.

Outros argumentam que a globalização permite a pluralidade ou até mesmo a reforça, de modo que não se constitui em ameaça para os produtos típicos ou regionais, mas, ao contrário, no seu fator de atração.

Neste contexto mundial, surge o movimento *Slow Food*, que busca expandir para o mundo, a partir de sua base na Europa, seus conceitos de retorno à tradição, à diminuição do ritmo da vida, de valorização da comensalidade, dos produtos típicos, regionais e

artesanais, da eno-gastronomia e do turismo ligado à gastronomia, entre outros, através de uma rede de associados no mundo inteiro e da realização de ações específicas, muito ligadas à educação dos consumidores.

Pretende ainda mostrar um caminho de desenvolvimento sustentável através da defesa da biodiversidade, do apoio a métodos tradicionais de produção e do repúdio aos produtos transgênicos.

O movimento *slow food* não está sozinho. Ao mesmo tempo em que surgem outros movimentos que tentam mostrar ao homem como melhorar sua relação com o tempo e desfrutar a vida, surgem também movimentos que incentivam o homem a olhar com atenção para sua relação com ao alimento e o meio ambiente.

O importante é perceber, ainda que estes movimentos todos não tenham conseguido alterações de atitude em nível mundial, que eles são o indício de que o homem finalmente está olhando para si e para sua relação com o ecossistema. Após tanto tempo com o foco voltado para a produtividade, a velocidade, para a maximização do lucro (ainda que estas também sejam questões muito relevantes), o homem começa a perceber que o prazer, seja ele do alimento ou do convívio, é igualmente importante para sua vida, como já tinha percebido Brillat-Savarin há quase dois séculos.

Neste momento, por diferentes motivos até mesmo o McDonald's se rende às demandas da saúde e necessidade de preservação do ambiente. Estratégias são adotadas para que produtos sejam comercializados de acordo com o perfil de um consumidor cômico de sua responsabilidade social e comprometimento com a qualidade de vida.



## Referências Bibliográficas

ABDALA, Mônica Chaves. **Comendo a quilo: uma extensão da cozinha doméstica.** Artigo apresentado no Fórum Comida e Simbolismo, na 22ª Reunião da Associação Brasileira de Antropologia, 2000. 14 pág.

ABRANTES, Joselito Santos. **Bio (sócio) diversidade e Empreendedorismo Ambiental na Amazônia.** Dissertação de Mestrado apresentada ao Centro de Desenvolvimento Sustentável da Universidade de Brasília. Brasília: UnB, 2002.

ALBUQUERQUE, Soraya Sousa. **A Gastronomia e o Amor. Os alimentos Afrodisiacos.** Monografia apresentada ao Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília. Brasília, 2004. 75 pág.

ANDRADE, Manuel Correia de. **O Desafio Ecológico: Utopia e Realidade.** São Paulo: Hucitec, 1994.

BERNARDI, Fabiana, CICHELERO, Cristiane; VITOLO, Márcia Regina. **Comportamento de Restrição Alimentar e Obesidade.** Revista de Nutrição (online) Janeiro/Fevereiro 2005, vol. 18, nº 1, [acesso em 21 julho de 2006], p. 85-93. Disponível na Web <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1415-52732005000100008&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732005000100008&lng=en&nrm=iso)>. ISSN 1415-5273

CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade: uma história da alimentação.** Rio de Janeiro: Campus, 2003. 185 pág.

CASTRO, Josué de. **Fisiologia dos Tabus.** 3ª ed. Rio de Janeiro: Companhia Lithographica Ypiranga, 1954. 69 pág.

CERVO, Amado Luiz; BERVIAN, Pedro Alcino. **Metodologia Científica: para uso dos estudantes universitários.** 2 ed. São Paulo: McGraw-Hill do Brasil, 1977.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. **Restaurantes de comida rápida: análise de algumas dinâmicas urbanas no centro de São Paulo.** Artigo apresentado no Fórum Comida e Simbolismo, na 22ª Reunião da Associação Brasileira de Antropologia, 2000. 24 pág.

CORDEIRO, Ângela. **Transgênicos: Conceitos, Evolução, Conseqüências Sociais e para a Pesquisa Agrícola no Brasil.** Anais do Seminário Internacional sobre Biodiversidade e Transgênicos. Brasília: Senado Federal, 1999.

COSTA, António Firmino da. **Identidades culturais urbanas em época de globalização.** Revista Brasileira de Ciências Sociais ( online ), fev. 2002, vol. 17, nº 48[acesso em 23 julho 2006], p. 15-30. Disponível na Web: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_artext&pid=S0102-69092002000100003&lng=pt&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_artext&pid=S0102-69092002000100003&lng=pt&nrm=iso)>. ISSN 0102-6909.

COVENEY, John. **Food Security and sustainability: Are we selling ourselves short?** Adelaide, 2000. pág. S97-S100.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986. 126 pág.

D'AMICO, Augusto. **The Enhancement of the typical products value: from commodity to experience. The case of Espery.com.** British Food Journal, vol 106, n 10/11. Emerald, 2004. pág. 793-805

DEMETERCO, Solange Menezes da Silva. **Doces lembranças: cadernos de receitas e comensalidade; Curitiba: 1900- 1950.** Artigo apresentado no Fórum Comida e Simbolismo, na 22ª Reunião da Associação Brasileira de Antropologia, 2000. 13 pág.

DUNKER, Karin Louise Lenz; PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Hábitos e Comportamentos Alimentares de Adolescentes com Sintomas de Anorexia Nervosa.** Revista de Nutrição (online), Janeiro/Março 2003, vol. 16, nº 1.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação.** Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. 885 pág.

FONTENELLE, Isleide Arruda. **O Nome da Marca. McDonald's, fetichismo e cultura descartável.** São Paulo: Boitempo Editorial, 2002. 363 pág.

FRANCO, Ariovaldo. **De Caçador a Gourmet: uma história da gastronomia.** 2ª ed. rev. São Paulo: Editora SENAC, 2001. 272 pág.

GARCIA, Rosa Wanda Diez. **Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana.** Revista de Nutrição (online), outubro/dezembro 2003, vol. 16, nº 4.

GIL, Antônio Carlos. **Como Elaborar Projetos de Pesquisa.** 3 ed. São Paulo: Atlas, 1991. 159 pág.

GOMENSORO, Maria Lúcia. **Pequeno Dicionário da Gastronomia.** Rio de Janeiro: Objetiva, 1999. 432 pág.

HONORÉ, Carl. **Devagar: como um movimento mundial está desafiando o culto da velocidade.** Tradução de Clóvis Marques. Rio de Janeiro: Record, 2005. 350 pág.

JONES, Peter; SHEARS, Peter; HILLER, David; COMFORT, Daphne e LOWELL, Jonathan. **Return to traditional values? A case study of Slow Food.** British Food Journal, vol 105, n 4/5. Emerald, 2003. pág. 297-304.

JÚNIOR, Vilson Caetano de Souza. **Yabassê, A velha que cozinha.** Artigo apresentado no Fórum Comida e Simbolismo, na 22ª Reunião da Associação Brasileira de Antropologia, 2000. 11 pág.

LAMBERT, Jean Louis; BATALHA, Mário Otávio; SPROESSER, Renato Luiz; SILVA, Andréa Lago; LUCCHESI, Thelma. **As principais evoluções dos comportamentos alimentares: o caso da França.** Revista de Nutrição (online), setembro /outubro 2005, vol. 18, nº 5.

LONGMAN – **Dictionary of Contemporary English.** Bungay: Clays Ltd., 1995. 1668 pág.

MACIEL, Maria Eunice. **Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?** Horizontes Antropológicos (online), dezembro 2001, vol. 7, nº 16.

MACIEL, Maria Eunice e TEIXEIRA, Sérgio Alves ( orgs ). **Horizontes Antropológicos: Comida.** Porto Alegre: Programa de Pós-graduação em Antropologia Social - Ano I, nº 1, 1995.

MIELE, Mara. **The Slow Food Movement.** European Society for Agricultural and Food Ethics. Newsletter vol 4, n 3, setembro 2002. 12 pág.

MINTZ, Sidney W. **Comida e Antropologia: uma breve revisão.** Revista Brasileira de Ciências Sociais (online), outubro 2001, vol. 16, nº 47.

NODARI, Rubens Onofre; GUERRA, Miguel Pedro. **Plantas transgênicas e seus produtos: impactos, riscos e segurança alimentar ( Biossegurança de plantas transgênicas ).** Revista de Nutrição ( online ), Janeiro/Março 2003, vol. 16, nº 1.

NOVAES, Washigton (coord.) **Agenda 21 Brasileira – Bases para Discussão.** Brasília: MMA / PNUD, 2000. 196 pág.

PEIRANO, Mariza Gomes e Souza. **Proibições Alimentares em uma Comunidades de Pescadores.** Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social: Universidade de Brasília, 1975. 165 pág.

PINE, B. Joseph; GILMORE, James H. **Welcome to the Experience Economy.** Harvard Business School Press, Julho 1998, 9 pág.

RAMOS, Carlos Alberto. **Políticas de Geração de Emprego e Renda: Justificativas Teóricas, Contexto Histórico e Experiência Brasileira.** Brasília: UnB, janeiro de 2003 ( Texto para Discussão, 277 ).

RIAL, Carmen Sílvia Moraes. **Brasil, 500 anos pensando comida**. Artigo apresentado no Fórum Comida e Simbolismo, na 22ª Reunião da Associação Brasileira de Antropologia, 2000. 13 pág.

RIAL, Carmen Sílvia Moraes. **Os fast-food: uma homogeneidade contestável na globalização cultural**. Horizontes Antropológicos –Diferenças Culturais. vol.5, p. 140-180, julho 1997.

RODRIGUES, Antonio Greco. **Alimentação e Saúde. Um Estudo de Ideologia da Alimentação**. Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social: Universidade de Brasília, 1978. 138 pág.

SAVARIN, Brillat. **A Fisiologia do Gosto**. Tradução Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. 379 pág.

SCIALABBA, Nadia El-Hage. **Organic Agriculture: the challenge of sustaining food production while enhancing biodiversity**. Unites Nations Thematic Group, Sub-Group Meeting on Wildlife, Biodiversity and Organic Agriculture. Ankara, abril 2003, 31 pág.

SILVA, Marilda Checcucci Gonçalves da. **A alimentação e a culinária de imigração italiana no médio vale do Itajaí**. Artigo apresentado no Fórum Comida e Simbolismo, na 22ª Reunião da Associação Brasileira de Antropologia, 2000. 11 pág.

VELLOSO, João Paulo dos Reis (org.) **A Ecologia e o Novo Padrão de Desenvolvimento no Brasil**. São Paulo: Nobel, 1992.

VÍCTORA, Ceres; KNAUTH, Daniela R. **Hábitos alimentares de crianças menores de 2 anos: um estudo multicêntrico sobre práticas alimentares atuais no Brasil**. Artigo apresentado no Fórum Comida e Simbolismo, na 22ª Reunião da Associação Brasileira de Antropologia, 2000. 13 pág.

WEINER, Sarah. **O Manual Slow Food**. Tradução de Loreta Sardo. 2 ed. SlowFood, 2005. 47 pág.

WOORTMANN, Klaas. **Hábitos e Ideologias Alimentares em Grupos Sociais de Baixa Renda. Relatório Final.** Universidade de Brasília: Brasília, 1978. Série Antropologia (20).

### **Fontes midiáticas**

<<http://www.slowfood.com>>, acesso em 24 de junho de 2006.

<<http://www.slowfoodfoudation.com>>, acesso em 24 de junho de 2006.