

**UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO**

JAMILA LACERDA DE FREITAS

**ALIMENTAÇÃO SUSTENTÁVEL:
uma revisão de literatura sobre *SlowFood***

João Pessoa

2014

JAMILA LACERDA DE FREITAS

ALIMENTAÇÃO SUSTENTÁVEL:

uma revisão de literatura sobre *SlowFood*

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao Departamento de Nutrição da Universidade Federal da Paraíba como requisito obrigatório para obtenção do título de Bacharel em Nutrição.
Orientadora: Prof^a Dra. Tereza Helena Cavalcanti de Vasconcelos.

João Pessoa

2014

JAMILA LACERDA DE FREITAS

ALIMENTAÇÃO SUSTENTÁVEL: uma revisão de literatura sobre *SlowFood*

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao Departamento de Nutrição da Universidade Federal da Paraíba como requisito obrigatório para obtenção do título de Bacharel em Nutrição. Orientadora: Prof^a Dra. Tereza Helena Cavalcanti de Vasconcelos.

APROVADA EM ____ / ____ / ____

BANCA EXAMINADORA

Prof^a Dra. Tereza Helena Cavalcanti de Vasconcelos
UFPB – Centro de Ciências da Saúde/Departamento de Nutrição
Orientadora

Prof^a Dra. Maria Lúcia da Conceição
UFPB – Centro de Ciências da Saúde/Departamento de Nutrição
Examinadora

Prof^a Ms. Ilka Maria Lima de Araújo
UFPB – Centro de Ciências da Saúde/Departamento de Nutrição
Examinadora

João Pessoa

2014

Dedico este trabalho, com toda gratidão, a todos que amo.

AGRADECIMENTOS

Agradeço, em primeiro lugar, a Deus pela força e coragem que me foram concedidas durante esta longa caminhada.

À esta universidade e a todos os professores do curso, que foram tão importantes na minha vida acadêmica e no desenvolvimento desta monografia.

À professora Tereza Vasconcelos pela imensa paciência na orientação e incentivo que tornou possível a conclusão desta monografia.

Aos meus pais, Rita Lacerda e Josinaldo Dantas e ao meu irmão Matheus Lacerda por acreditarem em mim e por todos os dias me fazerem crer que seria possível concluir esta etapa da minha vida.

Aos meus avós paternos e maternos, Antônio Dantas, Alice Coutinho, João Lacerda e Maria Socorro que não tiveram a oportunidade de estudar e mesmo assim são sábios, sei que vocês estariam orgulhosos de mim neste momento.

Agradeço aos meus tios e tias pela convivência e amparo cotidiano e pelo valioso suporte que me permitiu não desistir da minha jornada.

Agradeço ao meu querido primo, Iago, que mesmo distante me deu força nas horas que precisei.

Agradeço as minhas colegas de curso Francis Viviane, Thaisa Rodrigues e Vanessa Luna que me proporcionaram momentos incríveis que levarei na lembrança pra sempre, agradeço ainda a Aline Maria Albuquerque pelas palavras de apoio durante todos os momentos difíceis em que eu pensei em desistir e a Camila Veríssimo, minha fiel escudeira e amiga de todas as horas.

À Liara pelo incentivo e apoio constantes.

Por fim agradeço a todos que de alguma forma estiveram perto de mim ajudando e apoiando nos momentos que precisei.

*Feliz o homem... que come comida, bebe
bebida e por isso se alegra.*

Fernando Pessoa

RESUMO

O objetivo deste trabalho consistiu em evidenciar a importância de uma alimentação natural e do resgate de antigos hábitos alimentares saudáveis abordando a importância de uma alimentação consciente diante da atual transição nutricional pela qual estamos passando por meio de uma revisão de literatura sobre o movimento Slow Food. Sabendo que a segurança alimentar e nutricional e a promoção de uma alimentação saudável são importantes para a saúde e a qualidade de vida percebemos a importância do movimento Slow Food que surgiu em 1989 com o objetivo de promover uma maior apreciação da comida, uma melhora na qualidade das refeições e uma produção de alimentos que valorize o produto, o produtor e o meio ambiente. Para o Slow Food é importante que haja consciência ao alimentar-se por isto é importante focar em alimentos mais naturais, orgânicos e sempre que possível resgatar antigas heranças culinárias da época em que utilizava-se apenas temperos naturais. Inicialmente o objetivo do movimento Slow Food era apenas defender a boa comida e o prazer gastronômico mas com o passar do tempo os objetivos foram ampliados de forma que a própria biodiversidade e as consequências das nossas escolhas alimentares para o planeta se tornaram uma preocupação do movimento que possui vários projetos educacionais que visam a conscientização do consumidor.

Palavras-Chave: Slow Food, Alimentação Consciente.

ABSTRACT

This study aimed to highlight the importance of a natural diet and the redemption of old healthy eating habits by addressing the importance of mindful eating in front of the current nutritional transition through which we are passing through a literature review on the Slow Food movement. Knowing that food and nutrition security and the promotion of a healthy diet are important for health and quality of life, we realize the importance of the Slow Food movement that emerged in 1989 with the aim of promoting a greater appreciation of food, an improvement in quality meals and food production enhances the product, the producer and the environment. Slow Food warms to the importance of feed themselves and focus on more natural, organic and whenever possible to rescue old culinary legacy from the days when it was used only natural food seasonings. Initially the aim of the Slow Food movement just were defending the good food and gastronomic pleasure, but over time the objectives was expanded so that the indigenous biodiversity and the consequences of our food choices for the planet became a concern of the movement has several educational projects aimed at awareness consumed.

Keywords: Slow Food Movement; mindful eating.

LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS

OGMs	ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS
FAO	ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A ALIMENTAÇÃO E A AGRICULTURA
POF	PESQUISA DE ORÇAMENTOS FAMILIARES
IBGE	INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA
LOSAN	LEI ORGÂNICA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL
OMC	ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO COMÉRCIO

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	4
2 OBJETIVOS	13
2.1 OBJETIVO GERAL	13
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	13
3 METODOLOGIA	14
3.1 DESENHO DO ESTUDO	14
3.2 BASE DE DADOS E DESCRITORES	14
4 REVISÃO DE LITERATURA	15
4.1 TRASIÇÃO NUTRICIONAL	15
4.2 IMPACTOS DA ALIMENTAÇÃO NO MEIO AMBIENTE	Erro! Indicador não definido.
4.3 CAMPANHAS E PROJETOS DO MOVIMENTO SLOW FOOD	19
4.3.1 Fundação slow food para a biodiversidade	19
4.3.2 A arca do gosto	20
4.3.3 Fortalezas	20
4.3.4 Mercados da terra	20
4.3.5 Slow fish	21
4.3.6 Resistência queijeira	22
4.3.7 Não aos organismos geneticamente modificados (OGMs)	24
4.3.8 Movimento chega de grilagem	25
4.3.9 Terra madre	26
4.3.10 Educação do gosto	26
4.3.11 Projeto mil hortas na África	27
4.4 O SLOW FOOD E SUA CONTRIBUIÇÃO PARA A ALIMENTAÇÃO SUSTENTÁVEL	28
4.5 OS EFEITOS NEGATIVOS DA ATUAL INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA E DO FAST FOOD PARA AS PESSOAS E PARA O PLANETA	32
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS	Erro! Indicador não definido.6

1 INTRODUÇÃO

A presente investigação é de natureza qualitativa e baseada em pressupostos metodológicos da pesquisa bibliográfica e documental em bancos de dados eletrônicos disponíveis na rede mundial de computadores. O objetivo foi elaborar um panorama das relações até então estabelecidas entre o campo da nutrição e o movimento Slow Food no sentido de perceber como as propostas e ações implementadas pelo movimento podem contribuir para uma melhor discussão sobre alimentação saudável a partir de um paradigma sustentável. Ao longo do trabalho procuramos apresentar e evidenciar como os projetos e ações do Slow Food articulam-se simultaneamente aos debates sobre sustentabilidade e meio ambiente, bem com uma proposta de alimentação saudável.

O movimento Slow Food surgiu em 1989, na Itália, e hoje é uma associação internacional ativa em 150 países com membros e projetos que trabalham para a proteção e promoção de alimentos tradicionais e ingredientes primários de qualidade, conservação de métodos de cultivo e processamento ecologicamente corretos; suas ações incluem também a defesa da biodiversidade, tutela das comunidades de produtores e de locais de valor histórico, artístico e social que formam parte de heranças alimentares e exprimem valores identitários de grupos sociais e culturas (GENTILE).

O Slow Food idealiza um mundo em que todas as pessoas sejam capazes de apreciar um alimento que possa ser bom tanto para os consumidores como para os produtores e o meio ambiente. O movimento Slow Food acredita numa “nova gastronomia”, uma gastronomia que envolva liberdade de escolha e educação numa abordagem multidisciplinar em relação à comida que nos permita viver da melhor forma possível, utilizando os recursos ao nosso alcance e evitando desperdícios (IRVING; CERIANI, 2013).

Um dos argumentos que fundamenta as ações do movimento Slow Food é de que o atual sistema ocidental de produção de alimentos, baseado na monocultura em grandes propriedades, no uso de agrotóxicos e tecnologias em sua maioria rudimentares que são projetadas visando tão somente o aumento quantitativo da produção e não necessariamente uma melhora nutricional.

Martini e Shiva (2006), afirmam que a conversão da produção local em pequena escala para produção em larga escala de monoculturas trouxe um declínio das tradições, culturas e convivências que há séculos estavam ligadas através do cultivo direto de alimentos, bem como o ato de compartilhar os alimentos cultivados.

Segundo Irving e Ceriani (2013), o meio ambiente precisa ser respeitado, devendo ser implementadas práticas sustentáveis de cultivo, criação, processamento, marketing e consumo. Cada etapa da cadeia de produção agroindustrial, incluindo o consumo, deve preservar os ecossistemas e a biodiversidade, defendendo a saúde do consumidor e do produtor e é por isso que para o Slow Food é importante que haja justiça social, adotando condições de trabalho que respeitem o ser humano e seus direitos, capazes de gerar remunerações adequadas, uma economia global equilibrada, a prática da compaixão e da solidariedade, o respeito pela diversidade cultural e pelas tradições.

Fatores como qualidade e valor nutricional do alimento aliados a cultura, meio ambiente e condições psicossociais são muito importantes para a saúde e qualidade de vida dos indivíduos e o movimento Slow Food valoriza estes fatores tornando suas campanhas e projetos importantes para conscientização das pessoas sobre a importância de uma alimentação saudável bem como dos impactos ambientais das suas escolhas alimentares.

Além de estar inserido numa relação assimétrica entre forças que posicionam de maneira desigual pequenos, médios e grandes produtores, esse sistema de produção e consumo também produz tensões e agressões contra o paladar, a saúde humana e dos ecossistemas, e à própria saúde do planeta de maneira integral. Em um plano micro, as consequências também atingem os indivíduos e grupos familiares tendo em vista que prejudica o impulso de alimentar-se. A partir de uma perspectiva crítica e reflexiva sobre a presente situação no que tange à produção de alimentos, o Slow Food acredita que o consumidor deva se tornar consciente desses processos e assumir um novo papel praticando e disseminando um novo conceito de qualidade dos alimentos que seja, ao mesmo tempo mais preciso, amplo e baseado em três pré-requisitos, ou seja, o alimento de qualidade deve ser: bom, limpo e justo (IRVING; CERIANI, 2013). Estas qualidades estão interconectadas e precisam ser pensadas a partir dessas junções de modo que de várias maneiras os diversos agentes (agricultores, intermediários,

consumidores e o meio ambiente) incluídos na cadeia de produção e consumo dos alimentos possam ser beneficiados.

2 OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GERAL

Evidenciar a importância de uma alimentação natural e do resgate de antigos hábitos alimentares saudáveis.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Realizar revisão de literatura sobre o movimento Slow Food abordando a importância de uma alimentação consciente diante da transição nutricional pela qual estamos passando.
- Evidenciar os benefícios do Slow Food tanto para a saúde das pessoas como para o meio ambiente.
- Conhecer o movimento Slow Food bem como as suas campanhas
- Relatar os malefícios da atual indústria alimentícia tanto para a saúde quanto para o planeta.

3 METODOLOGIA

3.1 Desenho de Estudo

A investigação aqui realizada consistiu em uma revisão sistemática da literatura disponível sobre as contribuições do movimento Slow Food para o debate sobre alimentação saudável e sustentável no campo da Nutrição.

3.2 Bases de Dados e Descritores

A busca de referências bibliográficas para o desenvolvimento do trabalho foi realizada nas seguintes bases de dados eletrônicas: Google Acadêmico, Periódicos da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciência da Saúde (LILACS-BIREME), *National Library of Medicine* (MEDLINE), *Scientific Electronic Library Online* (SciELO), Biblioteca Virtual de Saúde (BVS), bem como nas publicações oficiais do Movimento Slow Food.

Através desses portais de busca, realizamos um levantamento dos trabalhos disponíveis e publicados no período compreendido entre 2000 e 2014. Foram selecionados para o desenvolvimento deste trabalho artigos e livros de caráter científico-acadêmico publicados em língua inglesa e portuguesa. Os termos-chave utilizados no processo de busca foram: Movimento Slow Food; Alimentação sustentável. Em inglês: Slow food movement; mindful eating.

4 REVISÃO DE LITERATURA

4.1 TRANSIÇÃO NUTRICIONAL

A segurança alimentar e nutricional e a promoção da alimentação saudável são essenciais para a saúde e a qualidade de vida de qualquer grupo humano. A situação epidemiológica da população brasileira atualmente caracterizada pela incidência de altas taxas de doenças crônicas não transmissíveis requer que medidas preventivas sejam adotadas em todas as faixas etárias, sendo mais efetivas quando iniciadas precocemente. É a partir desse contexto que se evidencia a importância de uma alimentação saudável no sentido de garantir o desenvolvimento pleno dos indivíduos, bem como seu acesso a outros serviços essenciais. A alimentação aqui é tomada não apenas como prática biológica, mas também como dispositivo social para manutenção da vida. Em termos de ação política, garantir condições de acesso aos alimentos e a qualidade destes é também um dever do estado para com seus cidadãos (RODRIGUES; ZANETI; LARANJEIRA, 2012).

No entanto, além de promover a alimentação saudável, é preciso também promover a alimentação sustentável no sentido de sensibilizar os sujeitos sociais envolvidos no processo de produção e consumo dos alimentos para a importância da preservação e conservação da estrutura ecológica mínima que garante sua atividade: o meio ambiente. No plano social uma alimentação sustentável implica também o estímulo aos produtos das culinárias regionais, valorizando os alimentos provenientes desses espaços e favorecendo a redução de alimentos industrializados. Para complementar essas ações localizadas no nível macrossocial, é preciso também aliar informações instrumentais básicas para uma melhor gestão dos recursos naturais no contexto ecológico envolvido, de modo que os sujeitos possam sensibilizar-se para as condições do ambiente em que vivem e contribuir para sua melhoria. É através desse processo de sensibilização que são levantados aspectos essenciais para a saúde como a consciência sobre o uso e a qualidade da

água, a produção e o destino de resíduos, a reflexão sobre o uso de agrotóxicos na produção de alimentos, entre outros (RODRIGUES; ZANETI; LARANJEIRA, 2012).

O ato de se alimentar é o mais básico do ser humano, porém metade da população o faz precariamente. As razões para tal podem ser entendidas através da noção de carência, por sua vez organizada em dois grandes grupos: aqueles que são carentes materialmente e aqueles que são carentes informacionalmente. A carência material é caracterizada pela falta de recursos ou inacessibilidade aos alimentos, o que ocasiona o problema da fome advinda da desigualdade de distribuição dos alimentos produzidos; por sua vez a carência informacional gera a fome oculta, ou seja, má qualidade da alimentação em virtude do baixo índice e qualidade dos nutrientes. A partir deste contexto entende-se que centrar o problema da fome na distribuição de alimentos não basta. É necessário que todo o ciclo de produção esteja integrado para a promoção do desenvolvimento socialmente inclusivo, além de ambiental e economicamente sustentável (SACHS, 2002 *apud* RODRIGUES; ZANETI; LARANJEIRA, 2012).

Segundo Carneiro (2003), durante o século XX nós passamos por uma profunda alteração no estilo de vida. Estas alterações, que surgiram primeiro nos Estados Unidos e depois se alastraram pela Europa, estão relacionadas com a industrialização que solidificou uma classe média consumista. Essa mesma revolução oportunizada pela intensificação do processo de industrialização oportunizou a entrada massiva de mulheres no mercado de trabalho. Esse movimento de migração laboral desde o trabalho doméstico até outras frentes de trabalho provocou uma mudança drástica na organização social e alimentar dessas famílias tendo em vista que até aquela época o preparo – e muitas vezes a própria produção dos alimentos para a família – era um trabalho estritamente feminino. Se por um lado essa transformação de caráter social e econômico acarretou mudanças significativas no que se refere aos rituais de alimentação bem como a preparação e origem do alimento, em uma esfera mais ampla ela incentivou o surgimento de estratégias comerciais e culturais de alimentação alternativa, a exemplo das lanchonetes, em especial o formato americano de redes Fast Food.

Como consequência dos fatores expostos acima foi verificado um aumento do uso de produtos previamente processados como vegetais já higienizados, produtos pré-cozidos, enlatados e molhos prontos que tinham como objetivo reduzir o tempo de preparação das refeições e possibilitar que as mulheres – ou mesmo os

comerciários – pudessem investir seu tempo de outras formas, especialmente trabalhando. Verificou-se também nesse período um aumento do número de refeições feitas fora de casa e esse foi o cenário ideal para o surgimento e consolidação de cadeias de alimentação que ofereciam refeições rápidas e “completas” por um preço relativamente baixo.

É a partir desse contexto que, segundo Ansiliero (2006) surgem as empresas alimentícias que chamamos de Fast Food. O sucesso desse tipo de oferta é evidente no mundo Ocidental. Além de possibilitar uma oferta de “alimentação global” e padronizada, não importa em que parte do planeta você esteja, essas grandes redes internacionais de alimentação rápida vêm utilizando-se de estratégias publicitárias diversas que possibilitam um aumento de público tão grande quanto o crescimento de índices como o de obesidade infantil. Ainda que o crescimento desse tipo de indicador social de saúde não possa ser estritamente vinculado às redes de Fast Food fica evidente que o estilo de vida contemporâneo veicula estratégias de alimentação muito próximos àqueles característicos dos oferecidos por essas redes: produtos industrializados pré-prontos, que o consumidor pode cozinhar e comer em poucos instantes que possuem altos índices de conservantes, estabilizantes e aditivos artificiais que em geral são prejudiciais para a saúde.

Um dos fatores que determinam o sucesso dos restaurantes Fast Food é o alto investimento nas propagandas midiáticas que veiculam uma proposta imagética e visual favoráveis, que simulam “o saudável”, além de produzir um sentido social de aceitação e acolhida de vários estilos de vida inseridos nessa lógica ocidental de consumo e sociabilidade. A estética do local também é trabalhada e a decoração e o preenchimentos de todos os espaços vazios com imagens estabelece uma relação sensorial com o público fundamentada na visão. Através desse jogo iconográfico e midiático o Fast Food torna-se um espetáculo (RIAL, 1997 *apud* ANSILIERO, 2006).

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 um forte apelo junto as crianças. No caso específico do Mc Donald's, fica claro o investimento na fórmula comida, família e diversão, em que a loja assume a dimensão de mundo encantado. O palhaço Ronald McDonald, ícone da marca, e a sua McDonaldland gozam de um caráter fantástico, como em um parque da Disney (RIAL, 1997 *apud* ANSILIERO, 2006, p. 21).

Na contramão do efeito controlador produzido por essas estratégias de comercialização, Walter (2009) argumenta que o consumidor deve ser capaz de ver

além do fetichismo da mercadoria e começar a agir com consciência exigindo políticas e práticas alimentares que garantam a produção de alimentos tradicionais bem como o bem estar das futuras gerações.

4.2 IMPACTOS DA ALIMENTAÇÃO NO MEIO AMBIENTE

No ano passado a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) divulgou um estudo chamado “Os Rastros do Desperdício de Alimentos: Impactos sobre os Recursos Naturais”, este é o primeiro estudo que analisa os efeitos do desperdício de alimentos a partir de uma ótica ambiental. O estudo focaliza as consequências do desperdício para o clima, uso da água e do solo e da biodiversidade. De acordo com os dados por ele disponibilizados, cerca de 1,3 bilhões de toneladas de alimentos são desperdiçados anualmente, o que gera não apenas grandes perdas econômicas, como também um grande impacto nos recursos naturais.

A cada ano os alimentos que produzimos e não consumimos utilizam um volume de água equivalente ao fluxo anual do rio Volga, na Rússia, e são responsáveis pela emissão de 3.3 mil milhões de toneladas de gases responsáveis pelo efeito estufa na atmosfera do planeta. Além destes impactos ambientais, as consequências econômicas do desperdício de alimentos (excluindo peixes e frutos do mar) atingem o montante de 750 mil milhões dólares por ano, de acordo com as estimativas do estudo da FAO.

Podemos observar também que 54% do desperdício de alimentos no mundo ocorre na fase inicial da produção, manipulação pós-colheita e armazenagem enquanto os outros 46% ocorrem nas etapas de processamento, distribuição e consumo. É mais comum que os países em desenvolvimento sofram mais com as perdas durante a produção agrícola enquanto o desperdício na distribuição e no consumo é geralmente maior nas regiões onde a renda é mais elevada.

O estudo destaca também algumas regiões críticas com relação ao desperdício alimentar, como é o caso da Ásia onde o desperdício de cereais é um problema grave e que gera um impacto enorme sobre as emissões de carbono e uso da água e do solo. Com relação à carne, apesar do desperdício não ser grande a nível global, os impactos da indústria da carne no meio ambiente são imensos em termos de uso de água e do solo, além da emissão de gases. No que diz respeito às

frutas o alto nível de desperdício é asseverado de forma significativa pela má utilização de água na Ásia, Europa e América Latina (FAO, 2013).

Segundo Ferreira (2009), os sistemas de monocultura baseados na tecnologia e no corporativismo ampliam grandemente os impactos ecológicos da agricultura contribuindo para o aquecimento global, as mudanças climáticas e a dependência de recursos petrolíferos.

Esse atual sistema de produção mundial de alimentos é um dos grandes entraves às políticas de segurança alimentar e distribuição de alimentos, tendo em vista que, se por um lado as regiões pobres em geral são os maiores produtoras de alimento (como é o caso da América Latina), os maiores consumidores estão em outras regiões, como no norte do continente americano (Estados Unidos e Canadá) onde as possibilidades de uso do solo são limitadas ou precárias. Esse fluxo deve ser pensado ainda em função dos contingentes populacionais: as regiões produtoras têm mais gente e ficam com menos alimentos do que os centros econômicos menos populosos e mais ricos. Entre outras razões, a justificativa para tal cenário encontra-se em uma organização centralizada de distribuição do capital e das terras produtivas, onde a monocultura de grandes propriedades impera. Esse processo prejudica não apenas a relação entre produtores e consumidores, mas também os recursos naturais, usados de maneira descontrolada e irresponsável com o único objetivo de expandir a produção. É por isso que o movimento Slow Food se opõe à produção de alimentos de forma industrial e apoia uma agricultura sustentável, em pequena escala tal como a agricultura que é praticada por pequenas comunidades agroecológicas (FAO, 2013).

4.3 CAMPANHAS E PROJETOS DO MOVIMENTO SLOW FOOD

4.3.1 FUNDAÇÃO SLOW FOOD PARA A BIODIVERSIDADE

A fundação Slow Food para a Biodiversidade foi criada em 2003 e, embora faça parte do movimento Slow Food, a fundação possui uma autonomia estatutária, econômica e administrativa financiando projetos como a Arca do Gosto, as Fortalezas e os Mercados da Terra. Em geral, é ela quem promove os projetos do movimento Slow Food em defesa da biodiversidade agrícola e tradições gastronômicas atuando principalmente em países em desenvolvimento onde o fator

mais importante não é a melhora na qualidade de vida e sim a própria sobrevivência das pessoas, comunidades e culturas; em outros termos é possível dizer que nesses contextos o principal objetivo da Fundação seja o de promover um modelo sustentável de agricultura que respeite o meio ambiente e o bem-estar animal, garantindo às comunidades o direito de decidir o que vão produzir e consumir (IRVING; CERIANI, 2013). Nos tópicos a seguir são apresentados os principais projetos desenvolvidos pela Fundação Slow Food para tornar efetivo esse ideal.

4.3.2 A ARCA DO GOSTO

A arca do gosto é um catálogo que identifica, localiza, descreve e divulga sabores quase esquecidos de produtos que, ainda que ameaçados de extinção, existem e possuem grande potencial produtivo, nutritivo e comercial. O objetivo deste catálogo é documentar produtos gastronômicos especiais que correm o risco de desaparecer (IRVING; CERIANI, 2013).

A arca viaja pelo mundo reunindo produtos que fazem parte da cultura, da história e da tradição de cada país. A arca registra tais produtos, denuncia o risco de extinção e convida a comunidade mundial a tomar atitudes positivas que possam contribuir para a proteção desses bens tradicionais. Isso pode dar-se pela compra de tais alimentos, pela divulgação e apoio aos produtores ou, em alguns casos, diminuindo o consumo ou deixando de comê-los se forem espécies animais em risco de extinção (IRVING; CERIANI, 2013).

4.3.3 FORTALEZAS

As fortalezas são projetos locais que tem como objetivo ajudar os pequenos produtores de alimentos artesanais a preservar seus métodos de processamento tradicional bem como seu produto final. As fortalezas trabalham reunindo produtores isolados conectando-os a mercados alternativos que valorizem os seus produtos auxiliando assim grupos de produtores artesanais a preservar os seus produtos (IRVING; CERIANI, 2013).

4.3.4 MERCADOS DA TERRA

Gerenciados coletivamente pelos próprios produtores locais, os mercados da terra são pontos de encontro onde produtores oferecem alimentos de qualidade diretamente aos consumidores urbanos, garantindo métodos de produção ecologicamente corretos e produtos livres de organismos geneticamente modificados (GENTILE).

Os principais objetivos dos mercados da terra são: (a) preservar a cultura alimentar das comunidades locais contribuindo para a defesa da biodiversidade; (b) revitalizar o nexo entre meio rural e urbano; (c) oferecer alternativas à homogeneização consequente da produção industrializada; (d) eliminar os intermediários na cadeia de produção-distribuição e de definição do preço; (e) garantir um preço que seja, ao mesmo tempo, acessível para os consumidores e a justa compensação para o trabalho do produtor; (f) reduzir a poluição devido a transportes de longa distância; e por fim (h) garantir espaços de mercado para produtos locais e artesanais de qualidade (PETRINI, 2005).

4.3.5 SLOW FISH

A filosofia do Slow Food é baseada no direito ao prazer gastronômico diário para todos e caminha de mãos dadas com a recuperação dos vínculos que une o planeta, as pessoas e os alimentos. O Slow Food defende o conceito de qualidade alimentar dividido em três princípios fundamentais resumidos como “bom, limpo e justo”. Uma das campanhas do Slow Food, o Slow Fish, leva esses princípios para a pesca pois, assim como na agricultura, o Slow Food acredita que cada indivíduo pode contribuir em algum nível para mudar os mecanismos de um sistema globalizado que se baseia na exploração intensiva de recursos (SLOW FOOD BRASIL, 2013).

Segundo as diretrizes do programa, peixe bom é aquele fresco, saboroso e da estação, que está associado à nossa cultura e à identidade local. Sempre que puder deve-se escolher peixes de pescadores locais, existem peixes de espécies menos conhecidas que são subutilizados mas são deliciosos; redescobri-los poderá aliviar a pressão que existe sobre as outras espécies mais conhecidas que são alvo da pesca industrial.

Peixe Limpo: produzidos com métodos que respeitam o meio ambiente e a saúde humana. Escolha peixes que possuam um estoque saudável respeitando aquelas espécies que não podem ser consumidas pois estão em risco de extinção.

Segundo estudos da FAO, cerca de 28% dos estoques das principais espécies de peixe no mercado estão esgotadas ou no limite de esgotamento por causa da pressão da pesca. Outros 52% são explorados ao máximo. Apenas os 20% restantes não está em risco. Cabe a nós agirmos de forma que venha a coibir a pesca de espécies em risco de extinção e a pesca insustentável (FAO, 2013).

Peixe Justo: é aquele que possui preços acessíveis para os consumidores e que ao mesmo tempo garante condições dignas de trabalho e de vida para os produtores familiares. Sempre que possível deve-se escolher peixes capturados por pescadores artesanais pois isso é um estímulo ao setor sustentável e dessa forma não estamos fomentando a pesca industrial e desenfreada (SLOW FOOD BRASIL, 2013).

Esses princípios correspondem a uma visão global da produção de alimentos levando em consideração a capacidade do ambiente de se renovar e a necessidade de que as pessoas vivam juntas e em harmonia. Ainda segundo a Fundação Slow Food, esses princípios são tão aplicáveis aos peixes quanto a qualquer outro alimento (SLOW FOOD BRASIL, 2013).

Dito isto, o Slow Fish defende uma ideia de consumo consciente dos pescados com o intuito de preservar os mares e as espécies de peixes ameaçadas que vivem ali. Cada um de nós pode agir de forma consciente contribuindo assim com o fim de um sistema alimentar globalizado baseado na exploração intensiva de recursos naturais (SLOW FOOD BRASIL, 2013).

4.3.6 RESISTÊNCIA QUEIJEIRA

Assim como o movimento Slow Food não apoia a pesca industrial eles também não apoiam a produção em larga escala de queijos e é por isso que existe um movimento que apoia a produção de queijos feitos de leite cru, ou seja, não pasteurizado. Esses queijos são fabricados artesanalmente seguindo técnicas diversas de produção tradicional a partir de leite recém-ordenhado e não pasteurizado. Segundo informações do grupo Slow Food Brasil, atualmente quase que 100% dos queijos que encontramos são pasteurizados e em versão

industrializada para atender às exigências da legislação sanitária (SLOW FOOD BRASIL, 2014).

Os queijos industrializados são produzidos em larga escala a partir da coleta de leite de vários produtores. Nesse processo o leite é pasteurizado antes da elaboração dos queijos. A pasteurização é um processo que consiste no aquecimento do leite a 62°C por cerca de meia hora onde depois o leite será resfriado. O objetivo desse processo é eliminar bactérias nocivas causadoras de toxinfecções alimentares, bem como bactérias responsáveis por deteriorar o produto. Contudo, o processo também desnatura proteínas, altera o sabor e elimina bactérias lácticas benéficas que são responsáveis pelas características organolépticas dos queijos tradicionais (SLOW FOOD BRASIL, 2014).

Diferentemente do que dizem os órgãos fiscalizadores, não há grandes evidências de que queijos feitos a partir de leite cru façam mal à saúde se o gado estiver saudável e o processamento for feito em boas condições de higiene logo após a ordenha (SLOW FOOD BRASIL, 2014).

De acordo com Martini e Shiva (2006), instituições como a Organização Mundial do Comercio (OMC) usam o falso pretexto de promoção da segurança alimentar para impor regras internacionais e medidas sanitárias que agem diretamente contra os pequenos produtores de alimentos favorecendo assim as grandes multinacionais de alimentos. Percebe-se assim, mais que uma batalha pela promoção da saúde, um verdadeiro jogo de interesses que toma como vantagem a assimetria e desigualdade de forças entre pequenos produtores e grandes empresas industriais multinacionais. Essa estratégia é percebida não apenas no que se refere à produção de queijos, mas também no agronegócio que estimula a monocultura em grandes áreas naturais, além da produção de pasto para pecuária.

Outro fator que faz o Slow Food se opor aos queijos industrializados é a exploração das vacas que acontece nas indústrias leiteiras.

Ali se veem filas de vacas titubeando sob o peso de suas tetas inchadas antes de entrar nas salas de ordenha automatizadas. É um ciclo ininterrupto e cotidiano que só para quando as vacas começam a produzir menos. Elas são então de novo inseminadas ou enviadas ao abatedouro; esgotadas e eliminadas depois de apenas alguns anos de vida na usina. As vacas das mega-fazendas leiteiras norte-americanas nunca verão um tufo de capim em toda a sua existência. Seu único momento de pausa, elas o passam embaixo dos abrigos poeirentos onde esperam pacientemente entre uma e outra ordenhas. As vacas Holstein são a raça preferida das mega-fazendas leiteiras, sua carcaça alta contrasta vivamente com as enormes tetas cheias

de veias que se balançam sob a barriga. Seu leite é de qualidade menor que o de outras raças e contém muito pus, mas esses animais de criação compensam esse defeito de qualidade pela quantidade: submetidas a três ordenhas por dia e bem cevadas de hormônios de crescimento e de antibióticos para lutar contra frequentes infecções, as vacas dobraram sua produção de leite em apenas quatro anos (SLOW FOOD BRASIL, 2014).

4.3.7 NÃO AOS ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS (OGMs)

Um dos pilares do movimento Slow Food é a defesa da biodiversidade e das tradições gastronômicas em todo o mundo de modo que venha a promover um modelo sustentável de agricultura que respeite o meio ambiente, a identidade cultural e o bem estar animal por isso em 2013 o Slow Food lançou uma campanha mundial contra os organismos geneticamente modificados (OGMs) (SLOW FOOD BRASIL, 2013).

Quando os OGMs começaram a aparecer no mercado, foi introduzido um princípio de equivalência substancial em que os OGMs são considerados equivalentes aos organismos não modificados eliminando assim a necessidade de se conduzir testes que verifiquem efeitos colaterais causados pelo consumo dos mesmos a longo prazo (SLOW FOOD BRASIL, 2013).

Em 2012, todavia, foi publicado um estudo que buscava esclarecer as consequências do consumo de OGMs a longo prazo. O trabalho examinou durante dois anos 200 ratos alimentados com ração contendo OGMs em percentuais variados. No experimento foram usados o milho NK603 da Monsanto, modificado para conferir resistência ao glifosfato, além de um herbicida mais conhecido como *Roundup*.

Os 200 ratos analisados neste período foram divididos em quatro grupos: o primeiro foi alimentado com o milho geneticamente modificado não tratado com herbicida; o segundo grupo foi alimentado com milho geneticamente modificado tratado com *roundup*; o terceiro grupo se alimentou com milho convencional, mas havia na água que eles bebiam uma certa quantidade de *roundup*; e o quarto e último grupo se alimentou com ração convencional e sem herbicida em sua água. A análise dos resultados evidenciou que os primeiros três grupos registraram taxas de mortalidade muito mais altas além de danos graves e alterações na função do fígado e rins. Além de diferenças na mortalidade e do fato deste ter sido o primeiro estudo

que analisa a longo prazo as consequências do consumo de organismos geneticamente modificados é interessante observar que pela primeira vez foram estudadas as consequências da alimentação tratada com o herbicida que pode ser encontrado como resíduo nos alimentos. Também é importante frisar que no estudo a concentração de *roundup* na água ficava abaixo do limite permitido para água potável mas, ainda assim, foi o suficiente para produzir consequências na saúde dos animais (SLOW FOOD BRASIL, 2012).

Segundo Schneider (2008), desde 1980 as culturas geneticamente modificadas vem aumentando gradualmente sua quota de inserção no mercado às custas de espécies locais e isso vem gerando preocupação, pois não foram feitas quaisquer pesquisas a longo prazo sobre o efeito que estas culturas geneticamente modificadas teriam sobre o meio ambiente.

Martini e Shiva (2006) argumentam ainda que algumas destas tecnologias como a engenharia genética, os fertilizantes e pesticidas sintéticos não são alternativas coerentes ou mesmo que considerem os ideais e aspectos constitutivos da segurança alimentar e tampouco nutricional. Tratam-se tecnologias agrônomicas que visam apenas a intensificação da produção. Segundo os mesmos autores estas tecnologias trazem ameaças à saúde pública, além de causar impactos ambientais irreversíveis e violar o direito dos agricultores de protegerem suas terras contra poluentes.

Andrioli e Fuchs (2008), dizem que em apenas dez anos de cultivo de OGMs foram registrados 142 casos de contaminação sendo 35% destes por milho. As plantações de OGMs são pulverizadas com inseticidas, fungicidas e herbicidas e os resíduos destes produtos e seus metabólitos são tóxicos sendo os responsáveis por estas contaminações.

Diante do que foi exposto acima Martini e Shiva (2006) defendem a ideia de que todos os indivíduos tem direito a ter toda informação sobre os alimentos que consomem, os processos empregados para produzi-los bem como o seu local de origem para que através delas possam fazer escolhas conscientes.

4.3.8 MOVIMENTO CHEGA DE GRILAGEM

O termo grilagem é usado para descrever a compra ou arrendamento de grandes extensões de terra fértil por entidades públicas ou privadas, um fenômeno

que aumentou de forma significativa após a crise econômica mundial de alimentos. Hoje a grilagem de terras envolve milhões de hectares e continua a se espalhar de forma implacável. A transferência de grandes parcelas de terras agrícolas fora das comunidades locais ameaça a soberania alimentar e sua própria existência. Ela também põe em risco o ambiente e a biodiversidade, favorecendo a monocultura intensiva dependente de fertilizantes e pesticidas (SLOW FOOD BRASIL).

O movimento Slow Food é contra a exploração intensiva de terras e por isso lançou em 2010 uma campanha global para acabar com a grilagem de terras. Além dessa campanha de sensibilização internacional para o problema da grilagem de terras, o Slow Food trabalha com comunidades em que a terra é muitas vezes o centro das atenções devido ao interesse especulativo dos novos colonialistas. O movimento Slow Food concentra-se no desenvolvimento de uma agricultura sustentável e na preservação da consciente produção de alimentos (SLOW FOOD BRASIL).

4.3.9 TERRA MADRE

O Terra Madre é uma iniciativa que nasceu para dar voz e visibilidade aos agricultores, pescadores e todos aqueles que querem agir para preservar, estimular e promover métodos de produção alimentar sustentável em harmonia com a natureza e com as tradições alimentares locais dedicando uma atenção especial à terra, as variedades vegetais e às espécies animais que tem permitido preservar a fertilidade do solo (IRVING; CERIANI, 2013).

A visão do Terra Madre assim como de todo o movimento Slow Food se opõe ao desenvolvimento desenfreado e a busca constante por lucros cada vez maiores através da venda de produtos massificados para o mercado global levando em consideração apenas o interesse financeiro de minorias privilegiadas. No seu dia a dia as comunidades do Terra Madre dão consistência ao conceito de qualidade do Slow Food de alimentos bons, limpos e justos. O grande objetivo do Terra Madre é continuar a ter terras férteis nas quais cresçam plantas e animais adaptados às particularidades de cada ambiente sem que sejam utilizadas substâncias químicas para que eles cresçam, produzam ou engordem artificialmente (IRVING; CERIANI, 2013).

4.3.10 EDUCAÇÃO DO GOSTO

Antigamente era no meio social e familiar que os conhecimentos sobre alimentação eram transmitidos, porém, hoje em dia esse conhecimento tem sido transferido para outras instituições sociais ou negligenciado. De forma generalizada percebe-se um desinteresse das instituições educacionais pelo debate a respeito da alimentação, muito menos das técnicas locais de produção alimentar, o que tem acarretado como consequência uma descaracterização dos modos de vida tradicionais. Como consequência disto o paladar dos jovens e adolescentes está sendo formado através daquilo que a indústria alimentar atual lhes apresenta e é por isso que o Slow Food defende a necessidade de se promover campanhas em larga escala para educar o consumidor permitindo assim que ele tenha capacidade de escolher uma alimentação saudável (FERREIRA, 2009).

Stille (2001), argumenta que a partir destas iniciativas do movimento Slow Food o consumidor tornou-se mais bem informado e conseqüentemente mais exigente com relação a saúde e ao meio ambiente.

4.3.11 PROJETO MIL HORTAS NA ÁFRICA

O projeto mil hortas na África foi lançado em 2010 e teve como objetivo criar mil hortas junto com às comunidades locais em todo o continente africano. As mil hortas são modelos de agricultura sustentável e que garantem à comunidade produtos frescos e saudáveis, valorizando os produtos locais e resgatando receitas tradicionais (IRVING; CERIANI, 2013). O projeto previa a realização de hortas em escolas, vilarejos e nas periferias urbanas visando a reconstrução dos sistemas alimentares saudáveis com um enfoque na autossuficiência, na recuperação de cultivos nativos e na educação dos jovens.

Assim como os outros projetos do movimento Slow Food, o projeto mil hortas na África baseia-se na filosofia do alimento bom, limpo e justo. Uma horta limpa respeita o meio ambiente, administra de forma sustentável o solo e a água e preserva a biodiversidade. Uma horta justa é uma experiência comunitária, que reúne gerações diversas e ambientes sociais diversos; promovendo os conhecimentos e as competências dos agricultores; favorecendo a soberania

alimentar, dando às comunidades a possibilidade de escolher o que cultivar e o que comer (IRVING; CERIANI, 2013).

4.4 O SLOW FOOD E SUA CONTRIBUIÇÃO PARA UMA ALIMENTAÇÃO SUSTENTÁVEL

Nos dias atuais assistimos à criação de estereótipos alimentares que debilitam os costumes locais levando à obtenção de hábitos alimentares desregrados que ameaçam a saúde pública. Diante disto o Slow Food pretende redescobrir o bem-estar que advém de uma alimentação saudável buscando impedir o desaparecimento das tradições alimentares locais, contrariar o desinteresse dos indivíduos pela alimentação, alertar para a origem dos produtos, bem como para o impacto que as escolhas alimentares têm no resto do mundo (CAMPOS, 2004; FERREIRA, 2009).

Segundo Campos (2004), o movimento Slow Food se insere na tentativa de resgatar antigos hábitos alimentares e tradições culinárias de diversas culturas e sociedades, buscando aliar o prazer de alimentar-se ao valor nutricional dos alimentos.

Sabendo que a qualidade de vida está inevitavelmente ligada ao prazer de uma alimentação saudável e variada, é importantíssimo atribuir ao ato da alimentação a importância que este merece, incentivando assim as pessoas a usufruir de uma alimentação diversificada através de receitas e sabores tradicionais reconhecendo a variedade de lugares onde os alimentos são produzidos, respeitando o ritmo das estações e a sazonalidade dos alimentos (FERREIRA, 2009).

Uma das grandes preocupações do movimento Slow Food são os danos ambientais provocados pela agricultura convencional visto que esta provoca alterações no equilíbrio físico, químico e biológico do solo bem como a destruição de florestas e da biodiversidade, aumentando a suscetibilidade das lavouras ao ataque de pragas (VIEITES, 2010). Os danos ambientais citados são motivo de preocupação pois comprometem a fertilidade do solo criando a necessidade do uso de fertilizantes e adubos químicos que podem gerar riscos para a população. A partir desse conjunto de observações, o Slow Food defende uma agricultura sustentável

que preserve os recursos naturais, seja justa do ponto de vista social e seja economicamente viável.

Stille (2001), diz que inicialmente o movimento Slow Food era visto de modo elitista em função da ideia de prazer gastronômico, mas depois que a indústria da carne passou por surtos como o mal da vaca louca e a febre aftosa, bem como o atual debate sobre as consequências do consumo de OGMs, passou-se a entender a importância deste movimento que tem ênfase em produtos naturais e orgânicos.

De acordo com Petrini et al. (2012), em muitas regiões do planeta, especialmente nas mais desenvolvidas, a fertilidade do solo tem como inimigos a construção e o intenso processo de urbanização descontroladas. Estes fenômenos são os responsáveis por roubar gigantescas quantidades de terra útil para a produção de alimentos.

É difícil opor-se a estas construções e grandes obras individualmente, como simples moradores do planeta, mas através do movimento Slow Food e da rede do Terra Madre, podemos unir as nossas forças às de outras organizações para que a voz de quem defende a fertilidade do solo como um bem comum seja ouvida. E também é fácil escolher ou cultivar um alimento que respeite ou mantenha a fertilidade dos solos. São estas as armas das quais dispomos como produtores e coprodutores de alimentos, para transformar o simples ato de comer em mensagem para quem ainda não compreendeu que a fertilidade do solo é sagrada, e que quando um terreno morre, é pouco provável que possa voltar a viver (PETRINI et al., 2012,p.8).

O movimento Slow Food acredita que a produção de alimentos deva ser sustentável e favorecer o meio ambiente e isso só será possível através de uma agricultura de pequena escala pois o atual sistema de monocultura é prejudicial para o meio ambiente e para quem mora perto das plantações visto que a qualidade do ar é deteriorada pelo uso de fertilizantes e pesticidas e também pela grande quantidade de dióxido de carbono (CO²) emitida durante o deslocamento destes produtos agrícolas de um canto a outro do mundo (PETRINI et al., 2012).

Segundo Rubim (2013), o Slow Food defende a necessidade de os consumidores estarem bem informados sobre os alimentos que põe em sua mesa conhecendo seu ciclo de produção e valorizando ingredientes artesanais de qualidade de forma que consigam combinar o prazer de saborear uma boa comida com o esforço de salvar produtos que correm o risco de desaparecer. Ao agir assim estão optando por uma alimentação mais ética.

Ainda falando sobre ética na alimentação Singer e Mason (2007), dizem que quanto mais pessoas considerarem suas escolhas alimentares como uma forma de ação política, questionando se determinado alimento é cultivado sem agrotóxicos, ou se os trabalhadores rurais recebem pagamentos justos pelos alimentos que cultivaram, mais se estará contribuindo para a concretização de um movimento crescente em direção ao consumo ético da alimentação.

O Slow Food preconiza um retorno ao ritmo natural tanto na produção agrícola, quanto da produção de animais e no preparo do alimento. Há uma tentativa de resgatar a produção local, a agricultura orgânica e de base familiar sendo esta considerada moralmente superior à agricultura industrial ou artificial (OLIVEIRA, 2013).

Alguns autores contudo acreditam que essa noção de agricultura sustentável que busca ser a solução para os problemas causados pelas atuais estruturas econômicas globalizadas seja utópica. Sabe-se que cerca de um milhão de pessoas no planeta padecem de fome e subnutrição e esses dados são mais alarmantes em países pobres como a África em razão da falta de acesso a alimentos. Por outro lado vemos o Brasil, apesar de ser um dos maiores produtores de grãos, fibras e outras matérias primas, ainda não se tornou autossuficiente na produção de alimentos básicos para a sua população, pois cada vez mais os sistemas agroalimentares são dominados por um número cada vez menor de empresas que só visam geração de lucros e acumulação de riquezas (CAPORAL, 2008). Diante deste contexto compreendemos a importância de uma agricultura que produza alimentos básicos, com adequada qualidade biológica, livre de contaminantes e que seja acessível a toda população (CAPORAL, 2008).

De acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), muitos dos nossos alimentos contém não só um excesso de resíduo de pesticida como também resíduos de agrotóxicos que são proibidos em determinados cultivos. Estima-se ainda que os gastos com pesticida cheguem a aproximadamente 2 bilhões de dólares por ano o que nos leva a crer que a agricultura moderna além de não resolver o problema da fome e da qualidade de alimentos ainda está destruindo os recursos naturais que são responsáveis pela sua produção (CAPORAL, 2008).

Diante deste panorama o Slow Food acredita que precisamos reverter esse processo através de uma agricultura mais sustentável que seja capaz de produzir alimentos para a população com menores impactos ambientais.

Azadi et al. (2011) e Hobbs (2007), acreditam que existem formas mais sustentáveis de aumentar a produção de alimentos e atender a segurança alimentar sem que haja uma perturbação intensa do solo. Hobbs (2007), diz que o aumento da produção deve ser feito de uma maneira sustentável de forma que venha a minimizar os efeitos negativos no meio ambiente sem esquecer que tão importante quanto uma produção alimentar sustentável é a melhoria de vida das pessoas que trabalham na produção agrícola. E é por acreditar que a produção de alimentos pode ser feita de forma sustentável que o Slow Food continua a trabalhar com comunidades de pequenos produtores para preservar e promover de forma sustentável os alimentos regionais (SCHNEIDER, 2008).

O Slow Food acredita em um modelo de educação ao longo da vida como um meio de melhorar os conhecimentos sociais sobre alimentação. É por essa razão que toma as atividades e campanhas educativas como sua principal estratégia, pois pretende através destas iniciativas produzir profissionais da indústria de alimentos capazes de promover uma alimentação de qualidade além de moldar novas identidades culinárias através de esforços sociais e educacionais (SCHNEIDER, 2008).

As Hortas, os salões do gosto e os mercados da terra são oportunidades de educar os consumidores sobre alimentos e gastronomia de forma que venha a persuadi-los a buscar alimentos que sejam bons para comer mas que também os façam pensar se aquele alimento é bom, limpo e justo dentro dos princípios do movimento Slow Food. Portanto a educação em todos os assuntos relacionados a alimentação é parte essencial da nova gastronomia divulgada pelo movimento Slow Food (SCHNEIDER, 2008).

Apesar do Slow Food ser a favor de uma economia baseada na comunidade, o movimento não é contra a globalização e, segundo as palavras de um dos fundadores do movimento, “a globalização é absolutamente desejável” (SCHNEIDER, 2008). Dito isto, o Slow Food não se opõe à globalização e sim à agricultura industrial, às monoculturas vegetais e à redução dos mercados de alimentos para um pequeno número de espécies vegetais e animais.

A globalização, na visão do Slow Food, tem potencial tanto para ajudar como prejudicar os pequenos produtores de alimentos pois ao mesmo tempo em que promove a homogeneização de produtos através das multinacionais que se estendem por todo o mundo, acaba também, por facilitar a comunicação a distância

de pequenos produtores criando aberturas para mercados alternativos que valorizem os seus produtos (STILLE, 2001).

4.5 OS EFEITOS NEGATIVOS DA ATUAL INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA E DO FAST FOOD PARA AS PESSOAS E PARA O PLANETA

Sabe-se que o gosto ou a repulsa por determinados alimentos diferem de uma sociedade para a outra pois os hábitos alimentares de uma sociedade não decorrem apenas da necessidade do homem de se alimentar. São resultado da sua história, geografia, clima, organização social e crenças religiosas. Nossos hábitos alimentares são moldados cultural e socialmente tendo suas raízes fincadas na identidade social de cada indivíduo que decorre do processo da interiorização de regras e restrições que sofremos durante toda a vida (CAMPOS, 2004).

A gastronomia é uma manifestação cultural bastante expressiva e mesmo antes do surgimento desse termo a culinária local já revelava a cultura e os costumes das sociedades assim como o Fast Food representa o atual ritmo de vida industrializada (CAMPOS, 2004).

Por volta do século XIX com o progresso da zootecnia, da pasteurização e da tecnologia de conservação de alimentos através da técnica de conservação em lata e por refrigeração ou congelamento vimos o mercado de alimentos, bem como seu sistema de distribuição, mudar radicalmente. Outro fator que influenciou grandemente tais mudanças foram as guerras, não só por provocar carências e fome, mas por promover mudança de hábitos alimentares e adoção de novos tipos de alimentos como o açúcar, que começou a ser consumido em larga escala após a Segunda Guerra Mundial (CAMPOS, 2004).

Quando pensamos no atual ritmo de vida industrializado logo lembramos dos Estados Unidos que vem a ser o maior expoente do modo de vida capitalista. O padrão alimentar deste país se baseia na substituição de carboidratos complexos por carboidratos simples caracterizado pela expansão das redes de Fast Food (CAMPOS, 2004).

Segundo Campos (2004), Ansiliero (2006) e Santos (2006), as redes de Fast Food encorajam a disseminação de comidas e bebidas tipicamente capitalistas, promovendo a produção em massa de alimentos com baixo valor nutricional resultantes de um sistema de produção em cadeia com trabalhadores insatisfeitos,

uso de mão de obra jovem e pouco qualificada, desumanização entre os membros da equipe e destes com os clientes. São responsáveis também pela desritualização e perda do caráter social das refeições.

Não podemos negar que o desenvolvimento da indústria alimentícia levou a uma racionalização e a uma funcionalização do alimento e neste sentido houve uma diminuição no desperdício, no entanto o preço pago pela sociedade tem sido alto demais pois, além de ter ocorrido um aumento na contaminação do meio ambiente causado pela maior quantidade de lixo produzido por essas indústrias, podemos verificar uma perda na qualidade dos alimentos, já que produtos beneficiados possuem, em geral, uma quantidade menor de fibras e vitaminas que são benéficas ao organismo, enquanto possuem um alto índice de açúcares, gorduras e aditivos químicos (CARNEIRO, 2003; ANSILIERO, 2006).

E os efeitos devastadores da indústria alimentícia não param por aí pois, de acordo com o relatório da FAO chamado “Combatendo as Mudanças Climáticas por Meio da Pecuária”, a criação de dezenas de bilhões de animais para consumo humano tem consequências devastadoras para o planeta. O relatório expõe que somente a criação de animais é responsável por 14,5% das emissões de gases de efeito estufa, já o consumo hídrico dos produtos de origem animal é seis vezes maior para carne bovina e uma vez e meia maior para carne de frango, ovo e laticínios se comparado ao volume total de água usado para a produção de leguminosas. Além disso temos a expansão de pastos para animais de produção como uma das maiores causas de desmatamento (FAO, 2013).

Martini e Shiva (2006), afirmam que as invenções tecnológicas vendidas pelas multinacionais e que supostamente resolveriam o problema da fome mundial tiveram o efeito oposto pois trouxeram a poluição do ar, da água e do solo, e criaram um tipo de poluição genética através dos instáveis OGMs. Além disso o atual sistema de agricultura industrial não aumenta a eficiência da produção, mas sim estimula o crescimento e a concentração de renda e o monopólio de alimentos em torno de um pequeno número de multinacionais que atualmente controlam a produção mundial em detrimento dos agricultores locais, da qualidade dos alimentos produzidos e da capacidade das comunidades conseguirem autonomia quanto a alimentos básicos.

Smith e Gregory (2013), afirmam que em um cenário onde não há consumo de produtos de origem animal a produção de uma alimentação adequada pode ser

alcançada em uma quantidade menor de terra do que é utilizado atualmente permitindo assim a regeneração da vegetação nativa daquela área e uma redução na emissão de gases de efeito estufa. Em uma tentativa de minimizar os danos causados ao planeta e a nossa saúde o movimento Slow Food tenta conscientizar o consumidor dos impactos de suas escolhas, não só com relação ao consumo de carne, mas com relação a todo produto que põe a mesa.

Pollan em seu livro “O Dilema do Onívoro” (2006), revela a alarmante uniformidade alimentar imposta pela superprodução industrial de alimentos. O autor explica que atualmente podemos encontrar uma variedade imensa de frutas e vegetais, alguns até de outros países em um bom supermercado, mas que se formos analisar em termos de fontes de caloria observa-se que a dieta atual imposta pela industrialização não é tão diversificada visto que dois terços das calorias consumidas diariamente por grande parte da população vem de apenas quatro vegetais cultivados em escala mundial (milho, soja, trigo e arroz). O autor ainda destaca que os alimentos industrializados que hoje são a base da dieta ocidental estão se espalhando pelo mundo e são responsáveis pelo maior índice de obesidade já registrado: cerca de um bilhão de obesos na população mundial e o Brasil não fica fora dessa estatística.

O problema do excesso de peso e da obesidade no Brasil tem alcançado proporções epidêmicas. Segundo a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2008-2009, realizada em parceria entre o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) e o Ministério da Saúde, que analisou dados de 188 mil brasileiros de todas as idades, a obesidade e o excesso de peso vem aumentando rapidamente nos últimos anos, em todas as faixas etárias. Neste levantamento, 50% dos homens e 48% das mulheres se encontram com excesso de peso, sendo que 12,5% dos homens e 16,9% das mulheres apresentam obesidade (POF, 2008-2009).

A POF revelou ainda um aumento na porcentagem de crianças de 5 a 9 anos com excesso de peso ao longo dos últimos 34 anos. Em 2008-2009, 34,8% dos meninos estavam com o peso acima da faixa considerada saudável pela OMS. Em 1989, este índice era de 15%, contra 10,9% em 1974-1975. Observou-se padrão semelhante nas meninas, que de 8,6% na década de 70 foram para 11,9% no final dos anos 80 e chegaram aos 32% em 2008-2009.

Já nos adolescentes entre 10 a 19 anos o aumento de peso foi contínuo nos últimos 34 anos sendo mais perceptível no sexo masculino, grupo em que o índice

passou de 3,7% para 21,7%, representando quase seis vezes o valor inicial. Entre as meninas a estatística foi de 7,6% para 19% entre 1974-1975 e 2008-2009.

Com relação à obesidade, as estatísticas não indicaram um aumento tão grande quanto o excesso de peso, entretanto ainda possuem tendência ascendente, indo de 0,4% para 5,9% entre meninos e rapazes e de 0,7% para 4,0% no sexo feminino.

A POF também observou um aumento contínuo do excesso de peso e obesidade na população de 20 anos ou mais de 1974 para cá. O excesso de peso quase triplicou entre homens, de 18,5% em 1974-1975 para 50,1% em 2008-2009. Nas mulheres, o aumento foi de 28,7% para 48%. Já a obesidade cresceu mais de quatro vezes entre os homens, de 2,8% para 12,4% e mais de duas vezes entre as mulheres, de 8% para 16,9%.

Os dados acima servem para evidenciar os hábitos alimentares das famílias modernas que, diante da atual sociedade capitalista ocidental, dispõem de pouco tempo para as refeições e acabam por procurar lanchonetes e restaurantes Fast Food que, com certa frequência, aumentam não só o índice de obesidade e sobrepeso, mas também de doenças advindas desse tipo de alimentação. A solução que o Slow Food apresenta para essa atual situação são mudanças significativas na qualidade dos produtos alimentares, sem ter que submeter o planeta a um modelo de desenvolvimento que é incompatível com as suas necessidades (CAMPOS, 2004; FERREIRA, 2009).

Segundo Petrini et al (2012), se continuarmos no atual ritmo de consumo, 10% de todas as espécies vivas estarão extintas até o final do século. Isso significa que estamos estabelecendo as bases para uma debilidade cada vez maior e que futuramente teremos cada vez menos recursos a disposição e tudo em virtude do consumo desenfreado e irresponsável dos recursos naturais.

Verifica-se atualmente uma preocupação em alimentar-se bem e comer corretamente para a obtenção dos nutrientes corretos mas, segundo Pollan (2006), existe uma percepção errônea de que basta comer a comida correta e estará tudo bem para você e para o planeta. Segundo o autor precisamos nos preocupar em conhecer a cadeia produtiva daquele alimento ao invés de ficarmos obcecados apenas com os nutrientes pois a manutenção da saúde deve ser uma consequência de comer bem e não o objetivo principal (POLLAN, 2006).

Ainda, de acordo com Santos (2006), a adoção desse tipo de alimentação imposta pelo Fast Food gera dois grandes problemas sendo o primeiro deles o declínio das gastronomias tradicionais e o segundo seria o perigo que a adoção destas práticas alimentares teriam para a saúde visto que, devido ao Fast Food um novo padrão alimentar tem se delineado no Brasil e a partir daí foi verificado que houve uma queda no consumo de alimentos tradicionais do povo brasileiro como o arroz, o feijão e a farinha de mandioca que são a base da alimentação de grande parte da população. De acordo com os dados expostos neste artigo o consumo anual de feijão caiu de 12kg por pessoa para 9,5kg.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Tomando por base o que foi descrito na literatura verificou-se a importância das ações educacionais do movimento Slow Food, visto que a qualidade da alimentação consumida atualmente tem prejudicado não apenas a saúde da população mas também o meio ambiente, como podemos perceber através das estatísticas que foram citadas.

Vimos que o movimento Slow Food tenta através de suas atividades educacionais resgatar antigos hábitos alimentares saudáveis bem como treinar o paladar da nova geração para alimentos que estão sendo esquecidos, mas que já foram a base da nossa alimentação. As iniciativas do movimento Slow Food, como os Mercados da Terra vem permitindo que agricultores locais possam vender seus produtos diretamente aos consumidores sem uma intermediação custosa; já o projeto Mil Hortas na África vem incentivando o cultivo de hortas familiares e escolares incentivando o apreço nas diversas gerações por cultivar o seu próprio alimento. Neste contexto podemos dizer que o movimento Slow Food trabalha a favor da segurança alimentar e nutricional que segundo a lei orgânica de segurança alimentar e nutricional (LOSAN) consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis.

Outro ponto muito importante do movimento é a conscientização do consumidor que passa a assumir um novo papel depois que se torna consciente dos

impactos das suas escolhas alimentares por meio das campanhas e projetos do movimento Slow Food como por exemplo o Slow Fish que tem como foco o consumo consciente e responsável de pescados.

Como foi dito anteriormente a gastronomia é uma manifestação cultural bastante expressiva portanto revela a cultura e os costumes das sociedades e como prova disto temos os países ocidentais que são extremamente orgulhosos de sua culinária. Vemos que ainda há nas cozinhas ocidentais a intimidade familiar e a afetividade, coisas que o Fast Food não possui pois o sistema de divisão e racionalização do trabalho em cadeia que os permitem servir uma refeição em apenas alguns minutos acabou arruinando o caráter social que toda refeição deveria ter.

Percebemos também que a aparente variedade de produtos existentes nos supermercados escondem na verdade uma alarmante uniformidade alimentar imposta pela produção industrial de alimentos, neste contexto podemos citar o milho e seus subprodutos como um dos ingredientes que estão onipresentes em inúmeros produtos, de biscoitos e refrigerantes até o próprio leite já que é parte obrigatória da ração das vacas e como foi dito anteriormente grande parte do milho plantado hoje é transgênico e nos ainda não sabemos exatamente que consequências isso pode ter.

Diante desta perspectiva, enquanto temos empresas multinacionais espalhando suas monoculturas de sementes transgênicas pelo planeta vemos também movimentos que vem na contramão destas ações como as campanhas de educação para a cidadania lideradas pelo Greenpeace e o projeto do movimento Slow Food que é contra o uso de OGMs pois acredita-se que estes organismos sejam duvidosos do ponto de vista científico, ineficientes em termos econômicos e insustentáveis em termos ambientais.

Com relação a segurança alimentar e a saúde pública o movimento Slow Food acredita que as maiores ameaças não vem dos pequenos produtores de alimentos mas sim dos grandes agricultores industriais que devido as suas práticas aceleram a incidência de infecções causadas por salmonella, escherichia coli e outras bactérias em alimentos.

Diante do que foi exposto fica claro que o movimento Slow Food propõe que sejamos conscientes em nossas escolhas alimentares assumindo assim uma posição de co-produtores e não simplesmente de consumidores e talvez assim possamos evitar a escassez de produtos alimentícios que correm o risco de

desaparecer devido ao predomínio do Fast Food e suas refeições rápidas e do agronegócio industrial.

Espera-se que esta revisão de literatura possa despertar em cada leitor o ímpeto por uma alimentação mais saudável e consciente visando não apenas a manutenção da saúde mas também o bem estar animal e a preservação do meio ambiente.

REFERÊNCIAS

- ANDRIOLI, A. I.; FUCHS, R. **Transgênicos: as sementes do mal. a silenciosa contaminação de solos e alimentos.** Expressão Popular, São Paulo, 2008, p. 280.
- ANSILIERO, G. **O movimento slow food: a relação entre o homem, alimento e meio ambiente.** 2006. Monografia (especialista em gastronomia e segurança alimentar) – Universidade de Brasília. Centro de Excelência em Turismo, Brasília, 2006.
- AZADI, H. et al. **Organic agriculture and sustainable food production system: main potentials.** In: Agriculture, Ecosystems&Environment. v. 144, 2011, p. 92-94.
- CAMPOS, K. R. **Movimento slowfood uma critica ao modelo de vida fastfood.** 2004. Monografia (especialista em gestão da hospitalidade) - Universidade de Brasília. Centro de Excelência em Turismo, Brasília, 2004.
- CAPORAL, F. R. **Agroecologia: uma nova ciência para apoiar a transição a agriculturas mais sustentáveis.** In: Princípios e perspectivas da agroecologia, Paraná, Nov. 2008.
- CARNEIRO, M. G. R. et al. **Quintais produtivos: contribuição à segurança alimentar e ao desenvolvimento sustentável local na perspectiva da agricultura familiar (o caso do assentamento alegre, município de Quixeramobim/CE).** In: Revista Brasileira de Agroecologia, Ceara, v.8, ago.2013.
- FERREIRA, A. R. A. C. **O movimento slowfood.** 2009. Monografia (Licenciatura em Ciências da Nutrição) - Universidade do Porto. Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação, Porto, 2009.
- FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. **Tackling climate change through livestock: a global assessment of emissions and mitigation opportunities.** Rome, 2013. Disponível em: <<http://www.fao.org/docrep/018/i3437e/i3437e.pdf>>. Acesso em 3 de junho de 2014.
- _____. **Food wastage footprint Impacts on natural resources.** Summary Report (2013). Disponível em: <<http://www.fao.org/docrep/018/i3347e/i3347e.pdf>>. Acesso em 3 de junho de 2014.
- GENTILE, C. **Os mercados da terra slowfood entre modelos antigos e novas demandas: experiências locais de troca e consumo alimentar.** [S.l.]
- HOBBS, P. R. **Conservation agriculture: what is it and why is it important for future sustainable food production?.** Department Crops and Soil Sciences, Cornell University. 2007.
- IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa de Orçamentos**

Famíliares 2008-2009 – POF. Rio de Janeiro, 2010.

IRVING, J.; CERIANI, S. **Manual do slow food.** Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/manual-do-slow-food>>. Acesso em 10 de junho de 2014.

MARTINI, C.; SHIVA, V. **Manifesto sobre o futuro da alimentação.** Comitê internacional para o futuro da alimentação e da agricultura. 2006. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/campanhas-e-manifestos/710-manifesto-sobre-o-futuro-da-alimentacao>>. Acesso em 18 de julho de 2014.

OLIVEIRA, D. C. **O slowfood e uma nova cultura alimentar.** In: Sociedade e cultura, v. 16, n. 1, jan. 2013, p. 205-207.

PETRINI, C. et al. **A centralidade do alimento.** Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/campanhas-e-manifestos/598-a-centralidade-do-alimento>>. Acesso em 2 de junho de 2014.

POLLAN, Michael. **O dilema do onívoro.** Rio de Janeiro, Intrínseca, 2006.

RODRIGUES, L. P. F.; ZANETI, I. C. B.; LARANJEIRA, N. P. **Sustentabilidade, segurança alimentar e gestão ambiental para a promoção da saúde e qualidade de vida.** In: Participação, Brasília, n. 19, set. 2011, p. 22-28.

RUBIM, R. E. **A ecogastronomia nos cursos superiores de gastronomia do estado de são paulo: conceitos, aplicações e o cenário observado.** In: Revista Rosa dos Ventos, v. 5, n. 2, jun. 2013.

SANTOS, C. R. A. **O império mcdonald e a mcDonaldização da sociedade: alimentação, cultura e poder.** Universidade Federal do Paraná. Paraná, 2006.

SCHNEIDER, S. **Good, clean, fair: the rhetoric of the slow food movement.** In: College English, v. 70, n. 4, Mar. 2008, p. 384-402.

SMITH, P.; GREGORY, P. J. **Climate change and sustainable food production.** In: Conference on future food and health. Symposium I: Sustainability and food security. Proceedings of the nutrition society (2013), v.72, p. 21-28.

STILLE, A. **An italian answer to globalization,** The Nation, August. 2001.

SINGER, P.; MASON, J. **A ética da alimentação.** Rio de Janeiro: Campus – Elsevier, 2007.

SLOW FOOD BRASIL. **Manifesto slow food.** Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/manifesto>>. Acesso em 17 de julho de 2014.

_____. **A arca do gosto.** Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/arca-do-gosto>>. Acesso em: 10 de junho de 2014.

_____. **Fundação slow food para o biodiversidade.** Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/fundacao>>. Acesso em: 11 de junho de 2014.

_____. **A arca do gosto.** Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/arca-do-gosto>>. Acesso em: 11 de junho de 2014.

_____. **A arca do gosto: critérios do projeto.** Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/arca-do-gosto/criterios>>. Acesso em: 11 de junho de 2014.

_____. **Fortalezas.** Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/fortalezas>>. Acesso em: 11 de junho de 2014.

_____. **Mercados da terra.** Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/mercados-da-terra>>. Acesso em: 11 de junho de 2014.

_____. **Slow Fish Brasil.** Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/slowfish>>. Acesso em: 11 de junho de 2014.

_____. **Peixe bom, limpo e justo.** Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/slowfish/peixe-bom-limpo-e-justo>>. Acesso em: 11 de junho de 2014.

_____. **Queijos artesanais de leite cru – diversidade, sabor e cultura.** Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/textos/queijos-artesanais/521-queijos-artesanais-de-leite-cru-diversidade-sabor-e-cultura>>. Acesso em: 11 de junho de 2014.

_____. **Queijo com saber de minas: memória e arte do queijo do serro.** Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/textos/queijos-artesanais/726-maria-coeli-simo-es-pires>>. Acesso em: 11 de junho de 2014.

_____. **As leis do queijo.** Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/textos/queijos-artesanais/619-as-leis-do-queijo>>. Acesso em: 13 de junho de 2014.

_____. **Triste como uma vaca numa usina de leite.** Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/textos/queijos-artesanais/652-triste-como-uma-vaca-numa-usina-de-leite>>. Acesso em: 13 de junho de 2014.

_____. **OGM (Transgênicos).** Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/campanhas/ogms-transgenicos>>. Acesso em: 14 de junho de 2014.

_____. **Sobre transgênicos (OGMs).** Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/textos/noticias-slow-food/604-sobre-transgenicos-ogms>>. Acesso em: 14 de junho de 2014.

_____. **Grilagem de terras: uma ameaça global.** Disponível em:
<<http://www.slowfoodbrasil.com/textos/noticias-slow-food/603-grilagem-de-terras-uma-ameaca-global>>. Acesso em: 14 de junho de 2014.

_____. **Terra Madre: apresentação e princípios.** Disponível em:
<<http://www.slowfoodbrasil.com/terra-madre>>. Acesso em: 14 de junho de 2014.

_____. **Uma jornada à origem do gosto.** Disponível em:
<<http://www.slowfoodbrasil.com/educacao-do-gosto/jornada-a-origem-do-gosto>>. Acesso em: 15 de junho de 2014.

_____. **Projeto mil hortas na África.** Disponível em:
<<http://www.slowfoodbrasil.com/educacao-do-gosto/projeto-mil-hortas-na-africa>>. Acesso em: 15 de junho de 2014.

_____. **Hortas Slow Food.** Disponível em:
<<http://www.slowfoodbrasil.com/educacao-do-gosto/hortas-slow-food>>. Acesso em: 15 de junho de 2014.

_____. **Comunidades do alimento.** Disponível em:
<<http://www.slowfoodbrasil.com/comunidades-do-alimento>>. Acesso em: 15 de junho de 2014.

SMITH, P.; GREGORY, P. J. **Climate change and sustainable food production.** In: Proceedings of the Nutrition Society. v.72, fev. 2013, p. 21–28.

VIEITES, R. G. **Agricultura sustentável: uma alternativa ao modelo convencional.** In: Revista Geografar, Curitiba, v.5, n.2, jul./dez. 2010, p. 01-12.

WALTER, L. **Slow food and home cooking: toward a relational aesthetic of food and relational ethic of home.** In: The journal of the center for food in community and culture, n. 1, 2009. Disponível em:
<<http://www.uwgb.edu/cfcc/files/pdf/SlowFood%26HomeCooking.pdf>>. Acesso em 20 de junho de 2014.