

XIII Reunião de Antropologia do Mercosul

22 a 25 de Julho de 2019

Porto Alegre (RS)

GT 02 - A Antropologia e a Alimentação: perspectivas, desafios e propostas para a leitura do mundo

O movimento *Slow Food* e o comer contemporâneo

Autores:

Fábio Chang de Almeida – Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)

Luíza Moura Tavares da Silva – Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)

RESUMO

Os modos de viver e de comer estão intimamente ligados. A partir do contexto da industrialização, mais especificamente após a Segunda Guerra Mundial, a produção de alimentos se intensificou, juntamente com a mecanização da agricultura e, concomitantemente, com a aceleração dos estilos de vida. Com isso, os alimentos ultraprocessados e as redes de *fast food* passaram a ter um protagonismo no cotidiano das pessoas, no lugar do cozinhar e do plantar. Em contraponto a esse processo industrial, o movimento *Slow Food* surgiu, com a intenção de ser um ativista na luta por um alimento bom, limpo e justo. O movimento já está consolidado no Brasil e apresenta alternativas diferentes para cada região do país, respeitando, assim, a diversidade brasileira.

Palavras-chave: *Slow Food*; *fast food*; estilo de vida; Sociologia da Alimentação; contemporaneidade

Introdução

No contexto industrial, capitalista, globalizado e tecnológico do século XXI, observa-se que os atos de cozinhar e comer adaptaram-se ao ritmo de vida acelerado da sociedade contemporânea. Os novos tempos exigem simplificação, praticidade e velocidade e, gradualmente, o cozinhar tradicional foi, por necessidade, perdendo espaço para alimentos industrializados, congelados, lanches rápidos (*fast-food*) e sistemas de tele-entrega (*delivery*). O ato de comer como um evento social vem sofrendo modificações e, muitas vezes, substituído pelo comer sozinho e rapidamente: a rotina de trabalho e/ou estudos não permite mais que as pessoas “percam tempo” cozinhando ou comendo e as refeições são feitas apressadamente, de maneira apenas a fornecer os nutrientes necessários. Enquanto come, o indivíduo direciona sua atenção para o *smartphone* ou para a televisão, compartilhando a atenção com a comida. Assim, mesmo durante as exíguas janelas existentes para a alimentação, a comida muda o antigo protagonismo para a enxurrada de informações trazidas pelos meios de comunicação.

A fim de contrapor esse cenário, diversas iniciativas e movimentos de resistência foram criados a partir das últimas décadas do século XX. Um dos mais conhecidos surgiu em 1986, e foi denominado *Slow Food*. Inicialmente idealizado como uma reação à abertura do primeiro restaurante McDonald's na Itália, hoje o movimento está presente em mais de 160 países e tem como uma de suas filosofias melhorar a qualidade da alimentação e ao mesmo tempo conseguir tempo para a saborear.¹

O *Slow Food* aparece como uma reação ao panorama alimentar pós industrial e busca contrapor os efeitos padronizantes do *fast-food*, o poder crescente das empresas multinacionais, a mecanização da agricultura, a homogeneização do paladar e a pressa ao comer. Nesse sentido, o *Slow Food* se propõe, entre outros ativismos voltados à soberania alimentar e segurança alimentar e nutricional, a também resgatar o conceito de refeição, que a sociedade contemporânea e suas novas práticas alimentares vem alterando ou a, possivelmente, se adaptar a essas novas práticas. Esse resgate passaria pela escolha dos alimentos e a forma de produção, que deve respeitar o meio ambiente, os pequenos produtores e a agricultura familiar. Na hora de comer, os ritmos mais lentos de convivência e celebração devem ser valorizados. Até por isso mesmo o símbolo do movimento é um caracol, animal que se movimenta sem pressa.

A industrialização e a alimentação: evolução, involução ou apenas diferente?

A industrialização trouxe diversos benefícios para o setor da alimentação, como novos métodos de conservação (conservas herméticas, pasteurização, refrigeradores, câmaras frigoríficas, entre outros), novos e mais rápidos meios de transporte (terrestres, aéreos e navais), e utensílios domésticos (fogões a gás, geladeiras, fornos de micro-ondas, batedeiras elétricas, etc.). Estes tornaram-se acessíveis à maioria da população especialmente após a Segunda Guerra Mundial, com a mundialização do *American Way of Life*. Contudo, apesar dos avanços na tecnologia e na engenharia de alimentos, a industrialização no campo da alimentação trouxe consigo uma série de consequências negativas: poluição

¹ Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/o-movimento>>. Acesso em: dez de 2018.

ambiental causada pelo uso de embalagens plásticas descartáveis, uso de aditivos químicos prejudiciais à saúde, controle do mercado de alimentos por grandes corporações, padronização de gostos alimentares, globalização da cultura do *fast-food*, etc. (CARNEIRO, 2003, pp. 102-103)

Um exemplo da padronização dos gostos pôde ser observada no Japão pós Segunda Guerra, invadido. Mesmo após os dois ataques nucleares perpetrados pelos EUA contra as cidades de Hiroshima e Nagasaki, nos anos seguintes as novas gerações japoneses passaram ser fortemente influenciadas pela cultura norte americana. No âmbito da alimentação, tornou-se comum servir desjejuns ocidentais ao lado da refeição matinal tradicional do país, que era composta basicamente por arroz, sopa e biscoitos de algas marinhas. Os jovens japoneses passaram a beber cerveja e uísque, em substituição ao saquê. Ao comer fora de casa, os *hot dogs* e hambúrgueres passaram a substituir o *sashimi*. (FRANCO, 2010, p. 240)

Nesse sentido, o *fast-food* pode ser considerado um paradigma da forma contemporânea de se alimentar: uma refeição rápida, comprada para comer na rua ou em casa (*drive-thru*, *delivery*), feita com ingredientes industrializados e ultraprocessados que resultam em um produto final de alta densidade calórica, porém majoritariamente pobre em valores nutricionais. Carneiro considera o *fast-food* como a aplicação do taylorismo² no setor da alimentação: divisão e racionalização do trabalho, produção e consumo em série, homogeneização e padronização. (CARNEIRO, 2003, pp. 106-107)

Ademais, Mintz (2001) comenta o caso da "invasão" da Ásia pelo *fast-food* norte americano, mais especificamente pelo McDonald's. O autor afirma que, na China, comer nessa lanchonete é sinal de mobilidade ascendente e de amor pelos filhos. As pessoas admiram a iluminação, os banheiros limpos, o serviço rápido, a sensação de liberdade de escolha e o entretenimento oferecido às crianças (que gostam mais dessas coisas do que propriamente da comida oferecida). Um bom exemplo está na citação de um entrevistado chinês, citado por Mintz, que afirmou: "*o Big Mac não tem um gosto muito bom; mas a experiência de comer neste lugar me faz sentir bem. Às vezes chego a imaginar que estou sentado num restaurante em*

² Sistema de organização do trabalho que busca atingir o máximo de produção e rendimento utilizando o mínimo de tempo e de esforço. Foi idealizado pelo engenheiro Frederick Winslow Taylor (1856-1915).

Nova York ou em Paris." Dessa forma, é possível afirmar que o McDonald's se popularizou mais pelo seu valor simbólico do que nutritivo. Em outras palavras, o produto que o McDonald's vende e o que as pessoas compram não são necessariamente a mesma coisa. (MINTZ, 2001, p.34)

A preparação e consumo de refeições em família perdeu espaço para a correria da vida contemporânea, conforme a dimensão e a proporção do crescimento das redes de *fast-food* e a industrialização de cada local. Conforme Henrique Carneiro, na sociedade atual houve uma rotinização da vida cotidiana provocada pela cultura do *fast-food*. De acordo com o autor, o fim das refeições em família leva à erosão do próprio conceito de "refeição". Como consequência, há uma nova relação das pessoas com a comida. Nas casas e nos locais de trabalho, as pessoas dão preferência para os alimentos de preparação rápida, configurando um panorama que o autor chama de "império dos micro-ondas". (CARNEIRO, 2003, p. 19) Ao mesmo tempo, quando comem na rua, aumentam as práticas da "alimentação rápida", de beliscar petiscos e lanches.

Com isso, é possível dizer que o *fast-food* satisfaz a necessidade atual de rapidez e de relações impessoais decorrentes da cultura urbana e seu ritmo acelerado. As cidades cresceram e cada vez mais os locais de trabalho, estudo e lazer ficam longe de casa. Comer fora virou símbolo de independência para a juventude. Tudo isso, associado à "dessacralização" da refeição em família, tornou o *fast-food* - mais que um simples retrocesso cultural e nutricional - uma resposta funcional para as escolhas alimentares da sociedade pós-industrial. (FRANCO, 2010, p. 242)

O comensal contemporâneo é um indivíduo mais autônomo em suas escolhas, substituindo as antigas limitações sociais por condutas individuais. A sociedade atual oferece a possibilidade de alimentar-se de várias formas: sozinho ou acompanhado, a qualquer hora, sem sentar-se à mesa, etc. Ao mesmo tempo, há uma valorização da alimentação rápida, do *fast-food*, do comer fora de casa, procurando um tipo de cozinha que adeque-se ao tempo, que é muito valioso para ser gasto cozinhando e comendo. No âmbito doméstico, com produtos industrializados, a comida "ritualizada e socializada" inscreve-se no tempo de ócio,

adquirindo novos significados. Atualmente, “a alimentação já não estrutura o tempo, mas o tempo estrutura a alimentação”. (ARNAIZ, 2005, pp. 157-159).

Esse contexto leva ao quadro de “*mcdonaldização*” da sociedade, conceito criado por George Ritzer e que pode ser definido como “o processo através do qual os princípios do restaurante de *fast-food* estão dominando cada vez mais setores da sociedade americana, assim como do resto do mundo.” (RITZER, 2002, p. 7) A *mcdonaldização* engloba uma série de fatores, e não afeta apenas o ramo da alimentação, mas praticamente todos os outros aspectos da sociedade. (RITZER, 2002, p. 7) Procurando recortar apenas os elementos diretamente ligados à alimentação, Ariovaldo Franco sintetiza a *mcdonaldização* nos seguintes fatores: desritualização da refeição; simplificação e homogeneização dos processos culinários e dos alimentos; referência enfática ao tamanho e à quantidade dos produtos vendidos (ao invés de fazer referência à qualidade desses mesmos produtos), utilizando expressões como *big* e *super* na nomenclatura dos produtos; atendimento dos clientes com o mínimo possível de comunicação verbal, usando frases padronizadas e despersonalizadas; contratação de funcionários jovens, cujo treinamento se resume em aprender gestos simplificados, repetitivos e automáticos; grande rotatividade da mão-de-obra (em parte consequência da monotonia de um trabalho altamente racionalizado); desumanização das relações entre os funcionários e destes com a clientela; esvaziamento da refeição de seus elementos ritualísticos de comunicação e interação, transformando-a em mera “operação de reabastecimento”; substituição dos tradicionais utensílios de mesa por equivalentes descartáveis ou simplesmente pela criação de maneiras que os dispensem (*finger food*); previsibilidade e generalização gradual das refeições domésticas, inspiradas no modelo *fast-food* (inclusive em ocasiões festivas). (FRANCO, 2010, pp. 243-244)

Este último fator é importante no sentido de compreender que a modificação dos hábitos alimentares extrapola o âmbito comercial e afeta a vida doméstica das pessoas. Mesmo quando não vão até um restaurante de *fast-food*, as pessoas acabam por reproduzir o modelo de refeições rápidas, práticas e ressignificadas conforme as regras da sociedade pós-industrial. Nesse sentido, a alegoria de Ritzer é didática e ilustrativa:

Há McDonald's em todos os lugares. Há um perto de você e há um que está sendo construído agora mais perto ainda de você. Logo, se o McDonald's continuar se expandindo em sua taxa atual, pode até haver um em sua casa. Você pode encontrar as botas de Ronald McDonald embaixo da sua cama. E talvez sua peruca vermelha também. (RITZER, 2002, p. 8)

Todas essas transformações mundiais nos padrões alimentares, com a adoção de dietas nas quais constam alimentos com uma alta densidade calórica e bebidas ricas em açúcares, contribuem para o aumento no número de casos de obesidade (inclusive infantil) e doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), como diabetes, doenças cardiovasculares, cárie dentária, etc³. Tais transformações contrastam com previsões que eram feitas no final da década de 1960, a partir do paradigma neomalthusiano, que tentava explicar o contexto onde várias regiões do mundo enfrentavam quadros drásticos de fome, e Paul Ehrlich previa que essa seria a causa do término do planeta. (MAZON, 2010, p. 261)

Entretanto, a partir do panorama de industrialização pós Revolução Verde, identifica-se um quadro de “transição nutricional”, um conceito muito usado na área da nutrição, definido como um processo no tempo que corresponde às mudanças de padrões nutricionais de populações, essencialmente determinadas por alterações na estrutura da dieta, que passaram a adotar a chamada “dieta ocidental”, repleta de produtos ultraprocessados, (no lugar de alimentos *in natura*, por exemplo), e em mudanças na composição corporal dos indivíduos, resultando em importantes modificações no perfil de saúde e nutrição. Nesse processo, também houve a transição da prevalência de doenças crônicas não transmissíveis no lugar das doenças infecciosas. Assim, além da diminuição da desnutrição e do aumento da obesidade, outros dois fatores importantes estão associadas à transição nutricional: a transição epidemiológica, que se relaciona com a transição das doenças infecciosas para a grande incidência de DCNT e, a outra, a transição demográfica, quando as altas taxas de fertilidade e mortalidade passaram a diminuir.

³ Especialmente nos países mais desenvolvidos. Nos países periféricos ainda persistem os problemas da fome e da subnutrição.

No caso do Brasil, a transição nutricional consistiu num processo de modificações no padrão de nutrição e consumo que acompanhou as mudanças econômicas, sociais e demográficas do país. A urbanização determinou uma mudança nos padrões de comportamento alimentar que, juntamente com a redução da atividade física nas populações, vem desempenhando importante papel no aumento da prevalência da obesidade, inclusive nas famílias de baixa renda, em substituição ao quadro de desnutrição/subnutrição característico no país até os anos 1980/90. De acordo com Batista Filho e Rissin:

Ao mesmo tempo em que declina a ocorrência da desnutrição em crianças e adultos num ritmo bem acelerado, aumenta a prevalência de sobrepeso e obesidade na população brasileira. A projeção dos resultados de estudos efetuados nas últimas três décadas é indicativa de um comportamento claramente epidêmico do problema. Estabelece-se, dessa forma, um antagonismo de tendências temporais entre desnutrição e obesidade, definindo uma das características marcantes do processo de transição nutricional do país. (BATISTA FILHO e RISSIN, 2003, p. 184)

Por outro lado, dentro deste contexto, emerge uma cultura de obsessão por prática de atividades físicas, preceitos médico-dietéticos, contagem de calorias, dietas restritivas, alimentação controlada, utilização de suplementos alimentares, remédios para emagrecer e esteróides anabolizantes. Tal cultura visa, em grande parte, à busca de um padrão estético visto como ideal, antes da prevenção de doenças, busca de qualidade de vida, bem estar e promoção da saúde.

Por conseguinte, cada vez mais os alimentos passaram a não serem vistos na íntegra, mas como suas partes específicas: a laranja passa a ser fonte de vitamina C e a carne fonte de proteína, caracterizando o nutricionismo e a medicalização da alimentação. Por medicalização da alimentação, entende-se a predominância de um discurso nutricional e médico acerca da alimentação que enfatiza o alimento em detrimento da comida. (BARBOSA, 2007) A partir deste discurso e com o apoio da mídia, ao se considerar os alimentos somente a partir das quantidades de nutrientes que possuem, até mesmo os alimentos processados poderão parecer “mais saudáveis” do que os alimentos naturais, desde que contenham determinadas quantidades de nutrientes ou micronutrientes específicos. (SCRINIS, 2002)

O que interessa a esse discurso nutricional é a quantidade e a qualidade de determinados nutrientes e ingredientes contidos nos alimentos e consumidos pela população. É alheio às suas preocupações o sabor, o gosto, a tradição que os alimentos possuem e a sociabilidade que engendram no âmbito da vida social. O que importa é o que está sendo ingerido em termos de cálcio, proteína, gordura trans, glúten e tantos outros componentes, e a maneira como eles estão combinados na nossa dieta e como estão preparados. (BARBOSA, 2009, p. 24)

Nessa perspectiva, os alimentos são hierarquizados em uma escala de saudáveis e não saudáveis que varia de acordo com uma combinação entre modismos dietéticos, novos estudos científicos, e influência da mídia. O que reforça a falta de orientação do consumidor, antes preocupado com questões sanitárias e, agora, com questões nutricionais instáveis. Dessa forma, a saudabilidade está intimamente ligada à tendência da medicalização do comer. (BARBOSA, 2009, p. 29).

Na medicalização, o foco principal é o valor nutricional dos alimentos, já a saudabilidade abrange aspectos mais amplos, como a noção de *wellness*, o “equilíbrio entre corpo e mente”. Barbosa em 2009 apresentava a noção de *wellness* como uma tendência. Hoje, ela já foi concretizada como realidade, sendo cada vez mais difundida nas redes sociais, especialmente no Instagram, por meio dos chamados “influenciadores digitais”. Tais personagens atingem um grande número de seguidores com imagens e um discurso que, na verdade, mascaram o culto ao corpo com a retórica da saudabilidade. As questões do corpo e a pressão estética, que atingem principalmente - mas não exclusivamente - as mulheres, reforçam o distanciamento da comida até mesmo da saudabilidade, já que a obsessão pelo emagrecimento ou por determinada forma física pode convergir a distúrbios alimentares como a bulimia, anorexia, vigorexia e o comer compulsivo.

O movimento Slow Food: por um alimento bom, limpo e justo

O *Slow Food* é um movimento internacional surgido, em 1986, quando o *Mc Donalds*, hoje a maior rede de *fast-food* do mundo, abriu sua primeira loja na Itália, na capital Roma. Um grupo liderado por Carlo Petrini realizou um protesto contra a

abertura, justamente na tradicional *Piazza di Spagnia*, na cidade. Os manifestantes ofereciam aos pedestres tradicionais pratos italianos de massa aos pedestres, para evidenciar as contradições da rede de *fast-food* em relação à tradição alimentar do país, como explicado pela Associação *Slow Food* Brasil (2018). O *Slow Food* foi fundado como “associação enogastronômica”, tendo como objetivos iniciais apoiar e defender a boa comida, o prazer gastronômico e um ritmo de vida mais lento. Com o tempo, estes objetivos foram ampliados para abranger a qualidade de vida. (CERIANI e IRVING, 2013, p. 4)

Conforme a Associação *Slow Food* Brasil (2018), três anos depois do protesto de 1989, foi oficializado o movimento a partir do Manifesto *Slow Food*⁴, em Paris, com a participação de 15 países. Foi nesse encontro que o símbolo do caracol foi definido como a marca do *Slow Food*, por ser justamente um animal que “se movimenta lentamente e vai comendo calmamente durante o seu ciclo de vida.”⁵ O movimento é organizado como uma associação sem fins lucrativos e envolve mais de 1500 Convívios (grupos locais) e 2400 Comunidades do Alimento, presentes em mais de 160 países.

O lema do movimento está sintetizado como “alimento bom, limpo e justo”⁶: bom, pelas qualidades organolépticas do alimento - quanto mais natural, melhor; limpo, pelo respeito ao meio ambiente e produzido a partir de práticas sustentáveis de agricultura, manejo animal, mínimo de processamento, que protejam os ecossistemas e a biodiversidade e justo, em que a produção do alimento leva em consideração a justiça social, por meio de condições de trabalho respeitadas aos produtores e com remuneração adequada. Respeitando, também, a diversidade de culturas e tradições. O *Slow Food* defende uma ‘nova gastronomia’, que envolva a liberdade de escolha, a educação, e uma abordagem multidisciplinar em relação à comida (que nos permita viver da melhor forma possível, utilizando os recursos ao nosso alcance, sem desperdícios). (CERIANI e IRVING, 2013, p. 4)

⁴ O manifesto pode ser lido em < <http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/manifesto> >. Acesso em: 6 dez 2018.

⁵ Disponível em < <http://slowfoodbrasil.com/perguntas-frequentes#faq3> > Acesso em: 6 dez 2018.

⁶ Disponível em < <http://www.slowfoodbrasil.com/campanhas-e-manifestos/38-manifesto-bom-limpo-e-justo> > Acesso em: 3 dez 2018

A estrutura organizacional de base do *Slow Food* se chama *convivium*, cujo significado evoca a reunião em torno da mesa, “não somente para comer juntos, mas sobretudo para favorecer o diálogo, a troca de ideias, o prazer do convívio.” (SLOW FOOD, 2016, p. 16) Conforme o movimento, este talvez seja o aspecto mais nobre que a cultura do alimento conseguiu fortalecer ao longo do tempo: o convívio, a troca de ideias e de experiências, a afetividade, a amizade e até mesmo a realização de acordos de trabalho. Muitas vezes tudo isto acontece à mesa. (SLOW FOOD, 2016, p. 16) Estas dimensões culturais e sociais da alimentação foram parcialmente erodidas pelas práticas contemporâneas e necessitam serem resgatadas e preservadas.

No Brasil, o movimento surgiu em 2000, com a fundação do *Slow Food* Rio de Janeiro, pela *chef* Margarida Nogueira, que havia feito uma viagem para Itália e se encantou com a proposta. Atualmente, o *Slow Food* está presente nas cinco macrorregiões do país e conta com cerca de 60 Convívios, mais de 200 Comunidades do Alimento e 10 Grupos de Trabalho (GTs). Segundo a Associação *Slow Food* Brasil (2016), ao longo dos anos, o movimento passou a considerar o Brasil uma das realidades mais interessantes e ricas do mundo, pela sua diversidade socioambiental e culturas alimentares, favorecendo o desenvolvimento de novas ações, campanhas e projetos na defesa da agrobiodiversidade local e valorização da agricultura familiar.

A partir do histórico do surgimento do movimento *Slow Food* na Itália, percebe-se que a chegada no Brasil foi de uma forma diferente: a industrialização ainda não cresceu da mesma forma em todas as partes do país. Com isso, o movimento *Slow Food* Brasil, construído por pessoas de todas as regiões do país, apresenta uma sensibilidade ao reconhecer, a partir da biodiversidade das diferentes regiões brasileiras. Dessa forma, um movimento social global funciona por ser construído a partir das demandas do próprio local, mas com um objetivo comum.

Um alimento bom, limpo e justo no Amazonas e na região Norte, por exemplo, tem uma característica específica onde os produtores acabam necessitando de diversos atravessadores para que o produto chegue ao consumidor final em Manaus. É uma lógica diferente de um produto que é, por exemplo, comercializado

na feira ecológica de Porto Alegre, no Rio Grande do Sul, e que é produzido nos caminhos rurais da própria cidade.

Essa singularização do movimento é comprovada pelas Comunidades do Alimento, que são entidades fisicamente identificáveis, com valores e interesses alinhados ao *Slow Food*, ou seja, que esteja engajada de forma sustentável, por meio da proteção das sementes, produção agroecológica, baixo processamento de alimentos e outras atividades eco-gastronômicas, trazendo produtos artesanais, produzidos em pequena escala e distribuído a partir de cadeias curtas aos consumidores. de acordo com o fundador Carlo Petrini, no site do *Slow Food* Brasil.⁷ No Brasil, a região Norte conta com 39 Comunidades; a região Nordeste com 40; a região Centro-Oeste com 36, a região Sudeste com 48 e a região Sul conta com 25 Comunidades do Alimento.⁸

No movimento *Slow Food*, também há a iniciativa da Arca do Gosto, um catálogo mundial que identifica, localiza, descreve e divulga sabores quase esquecidos de produtos ameaçados de extinção, mas ainda vivos, com potenciais produtivos e comerciais reais. Dessa forma, o objetivo do catálogo é de é documentar produtos gastronômica que estão em risco de desaparecer. A iniciativa começou em 1996 e já conta com mais de 1000 produtos de dezenas de países foram integrados à Arca. Assim, 200 produtos brasileiros estão catalogados na Arca.⁹ Em 2017, foi lançado o livro “A Arca do Gosto no Brasil - Alimentos, Conhecimentos e Histórias do Patrimônio Gastronômico”, o qual apresenta, descreve e conta a história de 200 alimentos em risco de extinção no país. Ligia Meneguello, da Associação Slow Food Brasil, destaca:

Com toda a amplitude territorial que tem o país, somos, enquanto Associação Slow Food do Brasil, muito otimistas e entusiastas da Arca e acreditamos que esse número possa ser ampliado de forma considerável. O potencial é imenso! Estamos dentre os países de maior diversidade biológica e sociocultural do planeta, e apesar de geralmente não se considerar alimentos e variedades nas abordagens sobre conservação, este projeto pode atuar como um

⁷ Disponível em < <http://www.slowfoodbrasil.com/comunidades-do-alimento> > Acesso em: 14 dez 2018

⁸ Todos os dados foram retirados do site do Slow Food Brasil. Disponível em < <http://www.slowfoodbrasil.com/comunidades-do-alimento/comunidades-brasileiras>> Acesso em: 14 dez 2018

⁹ Disponível em <<http://slowfoodbrasil.com/arca-do-gosto>> Acesso em: 14 dez 2018

importante instrumento de mudança, potencializando a difusão de conhecimento sobre seus itens e a valorização de culturas, territórios e biomas a eles relacionados. (A ARCA... 2017, p. 13)

Já em 1999, o movimento criou, também, as Fortalezas *Slow Food*, de forma que alimentos que estivessem catalogados na Arca do Gosto pudessem ter uma maior visibilidade e oportunizar maior apoio aos produtores - são 22 atualmente no Brasil. Assim, as Fortalezas são projetos concretos para o desenvolvimento de propriedades, territórios, envolvendo diretamente os pequenos produtores.¹⁰

Segundo o guia “Biodiversidade, Arca do Gosto e Fortalezas *Slow Food* - um guia para entender o que são, como se relacionam com o que comemos e o que podemos fazer para apoiá-las”, lançado pela Associação *Slow Food* Brasil (2018), além desses principais pilares do movimento, as Comunidades do Alimento, a Arca do Gosto e as Fortalezas, o movimento apresenta diversas outras ações para defender a biodiversidade, como, por exemplo, campanhas em defesa das abelhas, da agroecologia, contra o desperdício de alimentos, em defesa da educação, contra a grilagem de terras, em apoio aos indígenas, de reversão das mudanças climáticas, contra o uso comercial de transgênicos e outros OGM (Organismos Geneticamente Modificados) na agricultura e alimentação, entre outros projetos, sempre na defesa do lema do movimento, na luta pela preservação da sociobiodiversidade e da segurança alimentar e nutricional.

Considerações Finais

É notório que a comida é a base da sobrevivência e essencial para a saúde dos seres humanos, mas existem outros sentidos relacionados ao comer, como políticos e ideológicos, características organolépticas dos alimentos, fatores econômicos, culturais e sociais. Ao se fazer um recorte tão específico do alimento, com os *fast-foods* e os alimentos ultraprocessados, de forma a “*mcdonaldizar*” a alimentação, se está anulando a individualidade biológica, cultural e social do comedor, de forma a criar uma comida sem identidade. Com esse processo, a

¹⁰ Disponível em <<http://www.slowfoodbrasil.com/fortalezas>> Acesso em: 14 dez 2018

nutrição também se distancia da comida quando deixa de ser o todo para ser parte, em que o alimento passa a ser visto apenas a partir dos seus nutrientes.

As mudanças dos hábitos alimentares ao longo do tempo estão intimamente ligadas às mudanças econômicas e de diferentes processos de desenvolvimento. Contudo, o processo de desenvolvimento das cidades visa um desenvolvimento industrial econômico e - ainda que o Brasil e com toda sua heterogeneidade, ainda não seja um país que tenha alcançado esse tipo de desenvolvimento - já se encontram resistências contra a involução desse modelo. O movimento *Slow Food*, em destaque neste trabalho, é uma das formas de identificar e combater a homogeneização dos campos e dos pratos, de forma desafiadora, ao tentar abranger toda a complexidade do sistema agroalimentar.

O contexto geral da sociedade contemporânea não é favorável para a preservação do valor simbólico dos alimentos e preparações culinárias e para a valorização das dimensões culturais e sociais da alimentação. Contudo, é necessário evitar uma perspectiva altamente pessimista em relação ao tema. Iniciativas como o *Slow Food* formam uma rede de resistência que pode contrapor os efeitos padronizantes da alimentação industrializada e ultraprocessada.

Referências

A ARCA do Gosto no Brasil: Alimentos, Conhecimentos e Histórias do Patrimônio Gastronômico. Bra: Slow Food, 2017

ARNAIZ, Mabel Gracia. Em direção a uma Nova ordem Alimentar? In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. (orgs.) **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005.

ARNAIZ, Mabel Gracia; CONTRERAS, Jesús. Comemos como vivemos? Compreender as maneiras contemporâneas do comer. In: MENASCH, Renata. et al. (orgs.) **Dimensões socioculturais da alimentação**: diálogos latino-americanos. Porto Alegre: UFRGS, 2012.

ASSOCIAÇÃO SLOW FOOD BRASIL. **Biodiversidade, Arca do Gosto e Fortalezas Slow Food**: um guia para entender o que são, como se relacionam com o que comemos e como podemos apoiá-las. São Paulo, 2018. Disponível em: <<http://slowfoodbrasil.com/documentos/slowfood-publicacao.pdf> > Acesso em: 3 dez 2018.

_____. **Boas práticas para o bem-estar das abelhas nativas sem ferrão: a Fortaleza Slow Food do Mel de abelha Mandaçaia da Caatinga em foco - fortalecendo a rede de meliponicultores do Slow Food e Terra Madre no Nordeste do Brasil.** Brasil, 2016. Disponível em: <<http://slowfoodbrasil.com/documentos/livro-abelhas-nativas-sem-ferrao.pdf>> Acesso em: 3 dez 2018.

BARBOSA, L. Feijão com arroz e arroz com feijão. O Brasil no prato dos brasileiros. **Revista Horizontes Antropológicos**, ano 13, n. 28, jul/dez de 2007. Porto Alegre, Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

_____. Tendências da alimentação contemporânea. In: PINTO, M.L. e PACHECO, J.K. **Juventude, consumo e educação 2.** Porto Alegre, ESPM, 2009, p. 15-64.

BATISTA FILHO, Malaquias. RISSIN, Anete. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, 19 (Sup. 1), 2003.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira.** 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

CANESQUI, Ana Maria. Comentários sobre os estudos antropológicos da alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. (orgs.) **Antropologia e nutrição: um diálogo possível.** Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005.

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

_____. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005. Editora UFPR.

CERIANI, Sílvia. IRVING, John. **Bem-vindos ao nosso mundo: o manual Slow Food** 2013. Slow Food, 2013. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/manual-do-slow-food>>. Acesso em dezembro de 2018.

FRANCO, Arioaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia.** 5. ed. São Paulo: Senac SP, 2010.

MAZON, M. A transição nutricional e sua sociologia. In: GUIVANT, J. S; SPPARGAREN, G; RIAL, C. **Novas práticas alimentares no mercado global.** Florianópolis: Editora da UFSC, 2010. p. 15-57.

MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, Vol. 16 nº 47 outubro/2001.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. 2. ed. São Paulo: SENAC SP, 2013.

RITZER, George. **An introduction to McDonaldization**. 2002. Disponível em: <https://www.corwin.com/sites/default/files/upm-binaries/3239_4007_ch01.pdf>. Acesso em dezembro de 2018.

_____. The McDonaldization of society. **Journal of American Culture**, V. 6, n. 1, 1983. Disponível em: <<http://fasnafan.tripod.com/mcdonaldization.pdf>>. Acesso em dezembro de 2018.

ROSSI, Paolo. **Comer**: necessidade, desejo, obsessão. São Paulo: UNESP, 2014.

SCRINIS, G. Sorry, Marge. **Meanjin**. Austrália. v. 61, n. 4, p. 108-116, 2002. Disponível em <<http://search.informit.com.au/documentSummary;dn=221254568524022;res=IELLCC>>. Acesso em: 30 jul 2017.

SLOW FOOD. **A centralidade do alimento**. 2016. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/documentos/a-centralidade-do-alimento-carlo-petrini.pdf>>. Acesso em dezembro de 2018.