

## Slow Food – A existência além do combate ao fast food, as questões culturais e ambientais do movimento.

**Natália S. Cruz (IC)**

### Resumo

O Movimento *Slow Food* foi criado para combater o *Fast Food* e a alimentação industrializada. Inclui em sua filosofia o direito ao prazer da alimentação, com produtos artesanais de qualidade, produzidos de forma que respeite o meio ambiente e as pessoas. A partir da visão geral sobre o movimento procurou-se entender como atuou na cidade de Campinas.

Palavras chave: *slow food*, meio ambiente, pessoas.

### Introdução

A pesquisa partiu dos princípios defendidos pelo *Slow Food*, do direito à alimentação prazerosa, boa e com produtos que respeitem o meio ambiente e as culturas locais e tentou verificar como eles são aplicados no *convivium*<sup>1</sup> Campinas. Foram acompanhadas reuniões, feiras e jantares promovidos pelo movimento campineiro. No entanto, ao longo da pesquisa, o *convivium* deixou de realizar atividades e até o presente momento encontra-se inativo. Diante disso, a pesquisa caminhou para descobrir o quão efetiva foram as ações realizadas na cidade e se, de fato, a população passou a conhecer os valores do *Slow Food*, já que era uma das metas do *convivium* campineiro disseminar as ideias e colocar em contato consumidores e produtores.

### Resultados e Discussão

A intenção era pesquisar em três grupos distintos os conhecimentos acerca do movimento e os princípios que regem as ações do *Slow Food*, tanto no Brasil, quanto no mundo. Os três grupos selecionados foram: estudantes de gastronomia e cursos de culinária, frequentadores de feiras e lojas de produtos orgânicos e a população em geral. Foram obtidos os seguintes dados: Estudantes: 82,3% conhecem o *Slow Food* e 17,7% não conhecem. Consumidores: 66,1% conhecem o movimento, enquanto, 33,9% não conhecem. Sociedade: 20,4% conhecem o *slow food* e 79,6% não conhecem.

### Conclusões

A partir da análise desses dados, foi possível concluir que estudantes de gastronomia e consumidores de produtos orgânicos possuem maior conhecimento sobre os valores do *Slow*

*Food*. Ainda segundo os dados, é possível afirmar que isso acontece por terem contato com a gastronomia e a filosofia dos orgânicos, espaços em que as ideias do *Slow Food* circulam com prestígio. Entre a população em geral, poucos conhecem o movimento, no entanto, os que afirmaram conhecer, descobriram o movimento a partir das ações do *Slow Food* Campinas.

Ainda é possível concluir que, mesmo com uma atuação breve, o movimento conseguiu disseminar os princípios a um pequeno número de pessoas. Provavelmente, se as atividades propostas tivessem continuidade, um número maior de pessoas não ligadas a gastronomia ou ao consumo de orgânicos pudesse entender sobre importância que produtos regionais tem na manutenção da cultura gastronômica local e na preservação ambiental de áreas no entorno da cidade.

### Agradecimentos

Ao Cnpq, por financiar a primeira e última parte da pesquisa, ao SAE, pelo financiamento da etapa intermediária. Aos colegas da gastronomia, que deram grande apoio e sempre que possível, colaboraram com discussões sobre o assunto, a orientadora Leila Algranti, que aceitou colaborar com a orientação de um assunto ainda tão novo no meio acadêmico, minha imensa gratidão, ao colega Leandro Forner, meu muito obrigada. Por fim, a minha família, minha eterna gratidão, por permitirem que eu caminhasse entre a sociologia e a gastronomia.

<sup>1</sup>IRVING, John;PETRINI, Carlo. Bem Vindos ao Nosso Mundo- O Manual Slow Food. Turim, Stargrafica,2008.

PETRINI, Carlo; BOTINI, Renata Lucia. Slow food: princípios da nova gastronomia. São Paulo, Editora Senac, 2005.

PORTINARI, Folco. Manifesto Slow Food. Bra, 1989

<sup>1</sup> O termo convivium vem do latim e quer dizer festim, entretenimento, um banquete. Os conviviums são grupos autônomos locais responsáveis pela vida e propagação do slow food, são responsáveis por articular as relações entre produtores, promover campanhas de proteção aos alimentos e práticas tradicionais. Convivium. Categoria: Sobre o Slow Food. 2007. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/convivium>>