



Carolina Carmona Dias

O Movimento Slow Food no Brasil e a Valorização dos Biomas Brasileiros

Dissertação de Mestrado em Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade,
orientada pelo Doutor Rui de Ascensão Ferreira Cascão, apresentada à Faculdade
de Letras da Universidade de Coimbra

2018



UNIVERSIDADE DE COIMBRA

Faculdade de Letras

O Slow Food no Brasil e a Valorização dos Biomas Brasileiros

Ficha Técnica:

Tipo de trabalho	Dissertação de Mestrado
Título	O Slow Food no Brasil e a Valorização dos Biomas Brasileiros
Autor/a	Carolina Carmona Dias
Orientador/a	Doutor Rui de Ascensão Ferreira Cascão
Júri	Presidente: Doutor Norberto Nuno Pinto dos Santos Vogais: 1. Doutor Rui de Ascensão Ferreira Cascão 2. Doutora Irene Maria de Montezuma de Carvalho Mendes Vaquinhas
Identificação do Curso	2º Ciclo em Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade
Área científica	
Especialidade/Ramo	
Data da defesa	17-10-2018
Classificação	16 valores



UNIVERSIDADE DE COIMBRA

Aos meus pais, pela vida, dedicação e amor.

Agradecimentos

Gratidão, primeiramente, a DEUS por ter me permitido chegar até aqui e por toda a força concedida na concretização desse sonho. Além disso, agradeço a Ele por todas as pessoas muitíssimo especiais que cruzaram meu caminho e que estão aqui citadas.

Dentre todas essas pessoas, meu agradecimento em primeiro lugar ao Professor Doutor Rui Cascão. Muito obrigada por toda a paciência e empenho ao longo da orientação deste trabalho.

À Professora Doutora Maria José Azevedo Santos pela acolhida e por todo carinho demonstrado durante minha estada em Portugal. A todos os professores do Mestrado em Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade por todo conhecimento compartilhado. Aos meus colegas de turma, sobretudo, à Susana Godinho, fundamental no meu percurso em terras portuguesas. Às especiais amigas que fiz durante minha permanência em Coimbra, Mariana Abreu, Nélia Silva e Sofia Neves, obrigada por todo apoio e amizade.

Agradeço de maneira especial aos meus pais. O incentivo, acalento e amor proporcionados por eles foram absolutamente essenciais para eu ter percorrido esse caminho. Serei sempre grata ao Rangel pela dedicação, amor e companheirismo que sempre demonstrou, principalmente, durante o tempo em que estive fora do Brasil. A minha irmã Camila pelo estímulo, carinho e amizade.

Aos amigos que o amor à cozinha me proporcionou, em especial à Ana Carolina Gouveia e ao Jair Solin. Minha gratidão por toda a gentileza e auxílio.

Agradeço de maneira especial, a chefe de cozinha Isabel Aranha Coelho, que gentilmente concedeu uma entrevista sobre a atual situação da alimentação no Brasil.

“La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent.”

Brillat- Savarin

Sumário

Resumo	5
Abstract.....	6
Lista de Abreviaturas e Siglas	7
Introdução	8
1. Do homem caçador ao fast-food	10
2. O Movimento <i>Slow Food</i>	14
2.1. O bom, o limpo e o justo.....	17
3. O Slow Food no Brasil	20
4. Agricultura industrial e os malefícios à biodiversidade	27
5. As influências da globalização nos hábitos alimentares tradicionais do brasileiro.....	37
6. Valorização dos Biomas Brasileiros	42
6.1. A importância das comunidades tradicionais na valorização dos biomas brasileiros	47
Considerações Finais	52
Referências Bibliográficas.....	55
ANEXO	63

Resumo

O processo de industrialização alimentar decorrente do pós- guerra e da aceleração da vida moderna causaram alterações determinantes em relação aos hábitos alimentares da humanidade. Essas transformações na forma de se obter o alimento e, conseqüentemente, de se alimentar foram determinantes para que aspectos como a comensalidade fossem deixados em segundo plano, em prol da praticidade dos alimentos industrializados, de fácil e rápido acesso. Além das mudanças nas maneiras de se alimentar e nas técnicas tradicionais para obtenção do alimento, tal contexto interferiu inclusive nas perdas das tradições alimentares. O movimento *Slow Food* opõe-se a essa tendência mundial, buscando resgatar os valores tradicionais da alimentação, como a comensalidade e a valorização dos produtos alegóricos de cada região, ao mesmo tempo em que propõem uma alternativa de desenvolvimento sustentável. Nesse sentido, a presente investigação buscou discutir os complexos aspectos da relação do homem com o alimento, a evolução histórica desta relação e o contexto no qual surge o movimento *Slow Food*, bem como sua atuação no Brasil. O estreitamento de questões mais universais sobre o tema culmina em problemáticas específicas do Brasil, que abrangem tensões no âmbito cultural, sócio-político, agroecológico e de interesse público. Tais tensões podem ser exemplificadas. Tópicos como a ausência da racionalização dos fazeres tradicionais culinários; desinteresse pelos ingredientes autóctones; bem como a não compreensão da importância de comunidades de origem, ajudam a concatenar e sistematizar características fundamentais da cultura nacional e, conseqüentemente, dos rumos da alimentação.

Palavras-chave: Alimentação; *Slow Food*; Industrialização Alimentar; Biodiversidade.

Abstract

The food industrialization process occurred after World War II and the acceleration of modern life caused defining modifications related to human eating habits. Those changes in the ways of obtaining food and eating habits were decisive to give priority to industrialized food. Beside the alterations on eating habits and traditional techniques of getting food, that context interfered on the loss of food customs. The *Slow Food* opposes to the world tendency, stablishing a purpose to rescue the traditional food values such as commensality, valorization of typical products from each region and proposition of sustainable development. Therefore, this study aimed to discuss the complex aspects and evolution of the relationship stablished between man and food, the context which promoted the creation of *Slow Food* movement, and its role in Brazil. The narrowing of more universal issues about the theme, reach to specific Brazilian concerns which are related to culture, sociopolitics, agroecology, and public affairs. Those concerns could be exemplified by matters such as the absence of rationalization in culinary techniques; disinterest for native ingredients; misunderstanding about the importance of native community. All of them, help to systematize essential aspects of national culture and, consequently, the path of food.

Keywords: Food; Slow Food; Food Industrialization; Biodiversity.

Lista de Abreviaturas e Siglas

ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
CTNBio	Comissão Técnica Nacional de Biossegurança
DCNT	Doenças Crônicas Não Transmissíveis
EMBRAPA	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
FAO	Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura
LMR	Limite Máximo de Resíduos de agrotóxicos
OGM	Organismos Geneticamente Modificados
PANC	Plantas Alimentícias Não Convencionais
PNAN	Política Nacional de Alimentação e Nutrição
SIE	Selo de Inspeção Estadual
SIF	Selo de Inspeção Federal
UFRJ	Universidade Federal do Rio de Janeiro
UFSC	Universidade Federal de Santa Catarina
UNESCO	Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura

Introdução

As diversas áreas da alimentação ganharam nas últimas décadas questionamentos de diferentes ciências e nichos do conhecimento moderno e contemporâneo. Essa necessidade de transversalizar distintas áreas de pesquisa sobre a nutrição humana deu-se pelo aparecimento de situações críticas que expuseram fragilidades em diferentes setores sociais, políticos, culturais e, até mesmo, nutricionais. Dada essa situação, corrobora-se a necessidade de apoiar-se em informações da História, Antropologia, Nutrição, Filosofia, Agroecologia, Agronegócio, Políticas e Relações Públicas para que se possa esboçar a atual situação da alimentação no Brasil, cujos contornos ganharam maior nitidez com o advento dos cursos na área gastronômica. Esses cursos tiveram aumento exponencial de sua demanda nas últimas três décadas, colocando assim a profissão do gastrônomo em um novo status na sociedade e, conseqüentemente, dando a ele novas atribuições para além das habilidades básicas e avançadas dentro de uma cozinha. Como exemplo dessas imputações recentes, cabe ao profissional questionar os problemas diretos e indiretos da profissão e de que forma ele possa sair de um papel substancialmente prático e instrumental, para alinhar as necessidades do meio em que está inserido e interferir de forma funcional nos questionamentos contemporâneos acerca da alimentação. Trata-se, basicamente, da necessidade de compreender que, uma das formas de incitar resoluções para as fragilidades que serão abordadas na presente investigação, é tornar ainda mais abrangente e, sobretudo, atualizada, as potências e mecanismos que têm sido utilizados para diluir os problemas alimentares no Brasil.

Dentro desse raciocínio, para uma compreensão global dos problemas que serão abordados, é pertinente uma análise cronológica e histórica do desenvolvimento dos modos alimentares do ser humano e, de que forma e por quais motivos uma macro análise cria apontamentos de uma involução na relação do homem com o alimento, bem como as características tradicionais e culturais nele inseridos. As duas extremidades deste período histórico compreendem, primeiramente, o homem articulando formas de dominar o fogo e obter seu próprio alimento - sendo ele absoluto responsável por toda a cadeia que engendra sua nutrição - e, na extremidade final, um homem que visa distanciar-se cada vez mais desta

cadeia, tornando-se alheio a ela e, portanto, criando uma pseudo ideia de que as problemáticas entorno do alimento não lhe dizem respeito dentro da contemporaneidade, cunhando assim relações profundas de dependência alimentar. A imagem¹ que inicia essa dissertação ilustra essa evolução dos hábitos alimentares.

A ampliação da demanda de uma alimentação em massa problematiza uma equação que será uma constante na presente dissertação: o aumento da quantidade que se produz, diminui significativamente a qualidade do que é produzido. A essa qualidade, não atribui-se apenas fatores organolépticos, mas também a descaracterização cultural engendrada por um modelo de fabricação de alimentos cuja a padronização é elementar e, por isso, desrespeita características que são naturalmente variáveis, como, por exemplo, produtos oriundos de origem controlada (*terroir*).

A questão primordial a ser respondida com a pesquisa é como alinhar o desenvolvimento da tecnologia com as práticas tradicionais e artesanais, de forma que tais práticas possam atender a um número cada vez maior de pessoas, sem perder sua qualidade e suas características culturais, contrapondo-se à supervalorização da monocultura no atual cenário econômico brasileiro. Além da descaracterização cultural, o atual modelo alimentar acarreta a perda da biodiversidade e, conseqüentemente, dos biomas que, antes ricos em diversidade alimentares, atualmente são substituídos pelo monocultivo imposto pelas grandes corporações agroindustriais.

Para intermediar essas discussões, será utilizado como agente o movimento *slow food*, que surgiu para contrapor o final da linha cronológica do desenvolvimento alimentar aqui abordado: a produção massificada de alimentos deu origem a uma nova ritualização em torno do comer: o comer rápido (*fast-food*). Conseqüentemente, as relações sociais e culturais também irão sofrer adaptações e transformações - quase nunca assertivas - com esta ruptura de conceito e prática alimentar.

*

¹ Disponível em: <https://anabolismo.wordpress.com/2011/02/04/homo-sapiens-evolucao-e-alimentacao/>
Acesso em 21/10/2018.

1.

Do homem caçador ao fast-food

A alimentação constitui uma atividade humana imprescindível, não só por razões biológicas evidentes, mas também por envolver aspectos econômicos, sociais, científicos, políticos, psicológicos e culturais que são fundamentais na dinâmica da evolução das sociedades.

Pode-se dizer que os hábitos alimentares sofreram inúmeras transformações durante os séculos. Inicialmente, o ser humano deixa de ser recolector, ao desenvolver equipamentos para a caça. Porém, permaneceu tempo em demasia alimentando-se de carne crua, hábito que só foi transformado com o manuseio do fogo e seu emprego na cocção de suas presas. Com a descoberta do fogo e, com ele, a possibilidade de transformação dos alimentos em algo mais palatável e muito mais digestivo, o homem passa a diferenciar-se dos outros animais. De acordo com Pollan², o homem é a única espécie que cozinha e, foi quando aprendeu a cozinhar, que se tornou realmente humano. O esforço para a mastigação foi diminuído, alterando com o passar do tempo à estrutura óssea de sua arcada dentária e, conseqüentemente, de seu crânio. Destarte, o cérebro ganhou um novo espaço para se adaptar e se desenvolver.

A obtenção de alimentos de forma organizada e controlada, mas não sem crises, tornou o homem sedentário e estabeleceu-se, portanto, as condições para o nascimento dos processos culturais que cercaram cada região, cada agrupamento que se organizou. Fatores climáticos, geográficos, históricos, religiosos, foram imprescindíveis para a definição da cultura de cada povo. A humanidade perdeu parte de sua inocência e ingenuidade, na medida em que evoluía do ritmo meramente biológico para o ritmo econômico. O aumento gradual da produtividade agrícola, fez com que se gerassem cada vez mais excedentes (e futuramente seria também aplicado em outras áreas) provocando um aumento populacional nunca ocorrido.

Porém, é a partir do século XIX que vários aspectos determinantes atingem a história da alimentação, a começar pela revolução industrial, no qual se inicia o desenvolvimento das indústrias alimentares.

Com o avanço dessas indústrias, produtos que outrora eram fabricados a partir de métodos artesanais, passam a ser produzidos em escala industrial.

² POLLAN, M. *The Omnivore's Dilemma. A Natural History of four Meals*. USA: Penguin Press, 2006.

Além desse aspecto, outros fatores que contribuíram para uma grande mudança nos hábitos alimentares, é que, com desenvolvimento industrial, origina-se o êxodo rural, ou seja, agricultores saem do campo e seguem em busca de melhores condições econômicas nas cidades. Consequentemente, preludia o triunfo total da economia de mercado sobre a economia de subsistência.

O desenvolvimento industrial forçou um processo de alteração na agricultura com a expansão das fronteiras cultivadas e a introdução de técnicas de produção mais intensivas.

Assim, viu-se a criação de grandes complexos agroindustriais, que não criaram os empregos necessários para absorver a oferta de trabalho rural, fazendo com que o homem do campo partisse para as cidades em busca de melhores condições, agravando os problemas sociais nos grandes centros urbanos³.

Outra particularidade categórica foi o egresso da mulher aos trabalhos domésticos e sua inserção nas empresas industriais ou comerciais⁴.

A partir deste momento a indústria de maneira geral começa a se beneficiar com a diminuição do tempo dedicado aos serviços domésticos, logo, se inicia o processo de desenvolvimento de eletrodomésticos e alimentos prontos.

Nesse cenário surgiram os movimentos americanos chamados de *fast food* e *self-service* (comida por quilo), em que as pessoas comem tão rápido que mal interagem entre si. Com esse tipo de serviço, o convívio à mesa simplesmente não existe mais. Segundo Freixa e Chaves⁵, o *fast-food* existe desde 1950, surgiu nos EUA e invadiu rapidamente o mundo após a Segunda Guerra Mundial (1939-1945). Espalhou-se pelo Brasil a partir da década de 1970.

O conceito de *fast food* remete de forma generalizada a refeições que podem ser preparadas e servidas em um curto intervalo de tempo, como hambúrgueres, batatas fritas, pizzas, refrigerantes, cachorros-quentes, entre outros preparos rápidos⁶.

Ainda para Kiple, a indústria da comida rápida constitui não só a manifestação mais visível de uma globalização cultural e econômica, como também é sinônimo do imperialismo

³ VELLOSO, João Paulo dos Reis (org.) *A Ecologia e o Novo Padrão de Desenvolvimento no Brasil*. São Paulo: Nobel, 1992.

⁴ FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). *História da Alimentação*. Tradução de: Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.p.700.

⁵ FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. *Gastronomia no Brasil e no Mundo*. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008. p. 151.

⁶ *Ibidem*.p. 152.

cultural americano – simbolizado pela Coca-Cola e pelos arcos dourados que anunciam a McDonald's sobre 15 000 restaurantes em mais de 117 países⁷.

Segundo Fischler⁸, o *fast food* baseia-se na divisão e racionalização do trabalho. Neste sentido, ele é uma aplicação perfeita do Taylorismo. Este conceito, proposto por Frederik Taylor, consiste em um método de treinamento para a maximização da eficiência do trabalho, ou seja, em um processo de racionalização da atividade laboral, iniciado no final do século XIX e difundido e implantado em larga escala a partir do início do século passado.

Ramos⁹ explana que o taylorismo – somado ao fordismo - determinou o desenho de uma base tecnológica marcada pela produção em massa, em grandes unidades de produção, e pela geração de postos de trabalho que requeriam pouca qualificação dos empregados. Segundo o autor, neste sistema taylorista-fordista, o trabalhador era tido quase como um complemento da máquina, realizando tarefas repetitivas na linha de produção.

Tanto Carneiro¹⁰ quanto Fischler¹¹ argumentam que a uniformização da alimentação mundial criou um sincretismo culinário, ou seja, parte das diferenças das alimentações regionais são eliminadas, mas outras são padronizadas e exportadas para o resto do mundo, ainda que bastante descaracterizadas, sob a forma de um *fast food* étnico.

Fischer¹² acrescenta que os malefícios comumente relacionados à alimentação rápida, representada pelas grandes cadeias de *fast foods*, espalham-se por todos os continentes. Seu impacto negativo é sentido não apenas no campo da saúde, como o aumento da obesidade, de doenças coronárias e de vários tipos de câncer, mas também, como afirma Velloso¹³ na forma da degradação do meio ambiente e no aumento das desigualdades sociais, já que o modelo agroindustrial baseado na monocultura intensiva acentua a dualidade ricos/pobres.

⁷ KIPLE, Kenneth. *Uma História Saborosa do Mundo*. Tradução de: Margarida Vale de Gato. Alfragide: Casa das Letras, 2008.p. 328

⁸ FISCHLER, Claude. “A ‘McDonaldização’ dos costumes”. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). *História da Alimentação*. Tradução de: Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

⁹ RAMOS, Carlos Alberto. *Políticas de Geração de Emprego e Renda: Justificativas Teóricas, Contexto Histórico e Experiência Brasileira*. Brasília: UnB, janeiro de 2003.

¹⁰ FISCHLER, Claude. “A ‘McDonaldização’ dos costumes”. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). *História da Alimentação*. Tradução de: Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

¹¹ CARNEIRO, Henrique. *Comida e Sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Campus, 2003. *Apud* ANSILIERO, Giuliana. *O Movimento Slow Food: A relação entre o homem, alimento e meio ambiente*. 45 f. Monografia (especialização) – Universidade de Brasília. Centro de Excelência em Turismo. Brasília, 2006.

¹². *Ibidem*.

¹³ VELLOSO, João Paulo dos Reis (org.) *A Ecologia e o Novo Padrão de Desenvolvimento no Brasil*. São Paulo: Nobel, 1992.

Para se contrapor a esta realidade, surge um movimento denominado *Slow Food*, que pretende resgatar os prazeres da boa mesa, ao mesmo tempo em que propõe uma forma de desenvolvimento focada na sustentabilidade¹⁴.

Em 1986 é utilizado pela primeira vez o termo *Slow Food*, como forma de protesto a abertura de um restaurante Mc Donald's na Piazza di Spagna, um dos maiores centros turísticos de Roma (Itália). A partir desse momento inicia-se a organização italiana que pretere a homogeneidade alimentar e preocupa-se com os efeitos sociais e ambientais dos atuais hábitos alimentares. Segundo Honoré¹⁵ seus seguidores pretendem “comer bem e ainda assim salvar o planeta”.

*

¹⁴ ANSILIERO, Giuliana *O Movimento Slow Food: A relação entre o homem, alimento e meio ambiente*. 45 f. Monografia (especialização) – Universidade de Brasília. Centro de Excelência em Turismo. Brasília, 2006.

¹⁵ HONORÉ, Carl. *Devagar: como um movimento mundial está desafiando o culto da velocidade*. Tradução de Clóvis Marques. Rio de Janeiro: Record, 2005.

2.

O Movimento *Slow Food*

Na década de 1980 dois eventos aturdiram o cenário alimentar italiano. Inicialmente foi à produção vinícola do país no qual na região piemontesa chamada Langhe, 19 pessoas faleceram por ter consumido vinho contaminado, proveniente do estoque produzido por uma pequena fazenda. O vinho fora adulterado pela adição de metanol, com a intenção de aumentar artificialmente a sua graduação alcoólica. Embora a casa produtora não fosse famosa e seu mercado fosse localmente restrito, a tragédia teve repercussão internacional e teve influência desastrosa sobre a reputação e os mercados dos vinhos piemonteses, em primeiro lugar, e italianos, que na época ainda lutavam para ganhar notoriedade e competir com as produções francesas¹⁶.

No entanto, somente no ano de 1986 surgiu o movimento *Slow Food*, como forma de protesto a abertura de um restaurante McDonald's na histórica praça Piazza di Spagna, em Roma. Fundado pelo jornalista italiano Carlo Petrini e seus colaboradores.

Segundo¹⁷ Cinzia Scaffidi, diretora, em 2008, do Centro de Estudos do *Slow Food* e hoje integrante do comitê nacional da presidência do movimento, a “superficialidade” cultural da época ia se expandindo ao âmbito alimentar: chegavam à Itália os primeiros *fast foods*, acompanhados por práticas de consumo e tipologias de produtos totalmente alheios à cultura nacional e pela obliteração de receitas, ingredientes e hábitos alimentares da tradição.

O movimento internacional *Slow Food* principiou oficialmente quando representantes de 15 países endossaram um manifesto, escrito por um dos fundadores, Folco Portinari, em 09 de Novembro de 1989. Inspirado¹⁸ pelo Manifesto Futurista de Marinetti (de 1909) e pela máquina para a nutrição humana do filme Tempos Modernos, de Charlie Chaplin, o Manifesto *Slow Food*¹⁹ contestava os valores que embasavam aquela que era definida como “vida

¹⁶ PETRINI, Carlo. PETRINI, Carlo. *Comida e liberdade: slow food - histórias da gastronomia para libertação*. São Paulo: Editora Senac, 2015

¹⁷ ANDREWS, G. *Slow Food. Una storia tra politica e piacere. Bologna: il Mulino*, 2010. (Ed. orig.) *The Slow Food Story. Politics and Pleasure*. London: Pluto Press, 2008. Apud GENTILE, Chiara. *Slow Food na Itália e no Brasil. História, projetos e processos de valorização dos recursos locais*. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Sustentável) Centro de Desenvolvimento Sustentável, Universidade de Brasília, Brasília, 2016. Sustentável, Universidade de Brasília, Brasília.

¹⁸ PETRINI, Carlo; PADOVANI, Gigi. *Slow Food Revolution*. Milano: Rizzoli, 2005 apud GENTILE, Chiara. *Slow Food na Itália e no Brasil. História, projetos e processos de valorização dos recursos locais*. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Sustentável) Centro de Desenvolvimento Sustentável, Universidade de Brasília, Brasília, 2016.

¹⁹ Anexo 3.

veloz”, criticava a confusão entre eficiência e frenesi, e exaltava as virtudes de uma vida lenta, baseada nos valores e nos prazeres dos sentidos e da sabedoria.

O movimento tornou-se uma associação internacional sem fins lucrativos em 1989. Com sede internacional situada em Bra, na Itália, a organização conta com mais de 100.000 membros e tem escritórios na Itália, Alemanha, Brasil, Suíça, Estados Unidos, França, Japão e Reino Unido, e apoiadores em 150 países²⁰. Consequentemente, o movimento opera tanto localmente como mundialmente e em conjunto com instituições internacionais como a FAO - Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação. Estabelece laços de amizade com governos ao redor do mundo, prestando consultoria para o Ministério da Agricultura italiano, trabalhando com o presidente da câmara de Nova Iorque e colaborando com o governo Brasileiro.

Segundo Ferreira²¹, trata-se de uma oposição política e filosófica ao *fast-food* que massifica a alimentação. A filosofia do movimento sustenta a necessidade de informação ao consumidor, protege identidades culturais ligadas a tradições alimentares e gastronômicas, produtos alimentares e técnicas de cultivo e processamento herdados por tradição, além de proteger espécies vegetais e animais, domésticas e selvagens.

O princípio básico do movimento é o direito ao prazer da alimentação, utilizando produtos artesanais de qualidade especial, produzidos de forma que respeite tanto o meio ambiente quanto as pessoas responsáveis pela produção: os produtores.

O *Slow Food* opõe-se à tendência de padronização do alimento no mundo e defende a necessidade de que os consumidores estejam bem informados, tornando-se coprodutores.

A perspectiva do movimento é trabalhar com o alimento bom, limpo e justo. Bom, no sentido de ser saboroso; limpo, pois deve respeitar o meio ambiente e o ecossistema; justo, tanto para quem produz como para quem consome o alimento.

Outra especificidade do Slow Food que demonstra seu caráter personalista é a difusão de receitas de pratos de comida tradicionais. A ideia é que certos pratos devem ser difundidos e imortalizados através do sítio do Slow Food Internacional, ou pela Slow Food Editore que, desde 1999, tem se dedicado à difusão de receitas, roteiros gastronômicos e manuais sobre alimentação, principalmente de regiões italianas²².

²⁰ www.slowfoodbrasil.com/slowfood/o-movimento. (Acesso em 04/04/2018).

²¹ FERREIRA, Ana Rita Alves Cruz. *O Movimento Slow Food*. Universidade do Porto. Porto, 2009.

²² OLIVEIRA, Daniel Coelho. *Comida Carisma e prazer: um estudo sobre a constituição do Slow Food no Brasil*. Tese (Doutorado em Ciências) – Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2014.

Consoante Heloísa Mader, ex-líder do Slow Food na cidade de São Paulo, o *Slow Food* combate à tendência de padronização do paladar e defende a necessidade de informação por parte aos consumidores do mundo todo. A comensalidade e o direito ao prazer são os princípios fundadores que inspiram as atividades do movimento, que sustenta a importância de cada produto tradicional, além dos rituais locais e das antigas técnicas de produção²³.

Petrini²⁴ acredita que a gastronomia possui um papel específico: deveria incentivar a renovação do comportamento dos gastrônomos, os quais necessitam de educação continuada para respeitarem os saberes tradicionais e formarem um novo tipo de indivíduo, que poderia ser chamado também de “coprodutor”. O novo gastrônomo deve guiar sua conduta por três princípios básicos: o bom, o limpo e o justo. Surge, assim, a ideia da ecogastronomia.

Davolio e Sassatelli corroboram que a noção de “ecogastronomia”, é determinante para o Slow Food, em especial, na sua auto apresentação em nível global, foi um neologismo cunhado pelo jornal *New York Times*, em 1998, para introduzir o movimento italiano ao público americano. Os fundadores do movimento acharam o novo termo tão apropriado que começou a adotá-lo como um rótulo de autodescrição do Slow Food. A “ecogastronomia” seria a combinação de uma preocupação com o meio ambiente, a justiça social, os prazeres, a preparação e o consumo de alimentos. Esse é o traço mais distintivo do Slow Food. O Manifesto do Slow Food reconhece que a busca do prazer por consumidores privilegiados é só ficticiamente separada das preocupações de subsistência dos produtores rurais. Tal posicionamento fornece ao Slow Food um arsenal bem sucedido para a politização das práticas alimentares. E, na medida em que a materialidade cultural dos alimentos é levada a sério, ao ponto que se torna o estopim para uma série de exigências econômicas e éticas, é possível pensar que há espaço para o Slow Food sustentar formas críticas e alternativas de consumo²⁵.

*

²³ MADER, Heloísa. O movimento slow food no Brasil. In. MIRANDA, Danilo Santos de (org.). *Cultura e Alimentação* – sabores alimentares e sabores culturais. São Paulo: Edições Sesc, 2007.

²⁴ PETRINI, Carlo. *Slow Food: princípios de nova gastronomia*. São Paulo: Editora Senac, 2009.

²⁵ DAVOLIO e SASSATELLI *apud* OLIVEIRA, Daniel Coelho. *Comida Carisma e prazer: um estudo sobre a constituição do Slow Food no Brasil*. Tese (Doutorado em Ciências) – Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2014.

2.1. O bom, o limpo e o justo

O conceito holístico de alimento bom, limpo e justo é hoje o fulcro filosófico do movimento Slow Food, o ideal que alicerça todas as suas ações e projetos.

Para o fundador, Carlo Petrini²⁶ - bom é aquilo que está relacionado à esfera sensorial, influenciada por fortes fatores pessoais, culturais, históricos e socioeconômicos. Segundo o autor, esse é um conceito relativo, porém o que é bom está sendo renunciado a uma objetividade, a uma regra em que estabelece o que é igual para todos. O conceito de “bom” na gastronomia está vinculado a uma naturalidade, respeitando as características originais dos alimentos, oferecendo sensações reconhecíveis e agradáveis em determinado momento, para uma cultura específica. Entretanto, o autor²⁷ ressalta que o que é “bom” para uma pessoa não necessariamente significa que é bom para outra, por isso, destaca dois fatores subjetivos que determinam o que é um alimento bom: - o sabor (pessoal, ligado à esfera sensorial individual) e o saber (cultural ligado à história das comunidades).

As reflexões definidas e percorridas por Petrini no livro Terra Madre²⁸ sintetizam o ideal do bom, do justo e do limpo para o movimento: promoção do direito universal à alimentação saudável e de qualidade; defesa da naturalidade dos produtos alimentares, das diversidades biológicas e culturais ligadas à produção, preparo e consumo (bom); promoção de formas produtivas em pequena escala (familiar, comunitária), ecologicamente corretas e capazes de respeitar o equilíbrios dos ciclos que ligam o sistema ambiente/homem/matéria-prima (limpo); denúncia das contradições globais entre fome e obesidade, carência e desperdício; respeito ao trabalhador e seu *know-how*, através da condenação de processos de produção e comercialização caracterizados por formas exploratórias (justo). O alimento, segundo compendiado pelo próprio Petrini, tem que ser bom “para o paladar e para a mente”²⁹.

Petrini ainda ressalta que esse é um empenho político, pois a política serve para melhorar a qualidade da vida e essa é a função do bom. “Se alguém estiver tentando nos responder que política é coisa séria, que não tem a ver com essas questões, responderemos tranquilamente que o bom também é coisa muito séria. Não é uma heresia, não há razão para

²⁶ PETRINI, Carlo. *Slow Food: princípios de nova gastronomia*. São Paulo: Editora Senac, 2009.p.11.

²⁷ *Ibidem*. p. 45.

²⁸ PETRINI, Carlo; PADOVANI, Gigi. *Slow Food Revolution*. Milano: Rizzoli, 2005.

²⁹ PETRINI, Carlo. *Slow Food: princípios de nova gastronomia*. São Paulo: Editora Senac, 2009 p.110.

envergonhar-se”³⁰. O bom é o respeito pelos outros e por si mesmo. Trabalhar para que seja um direito de todos é parte de nossa missão civilizadora. Reivindicar o bom implica respeitar a Terra e suas diferentes culturas. Trata-se de felicidade. Petrini corrobora que um produto é limpo na medida em que é sustentável do ponto de vista ecológico: portanto são necessários conhecimentos diversos para avaliar todas as consequências de sua produção e processamento sobre o meio ambiente. É preciso saber se os produtos estão entre aqueles fortemente comerciais, que reduzem a biodiversidade; se as técnicas de criação e cultivo não empobrecem os solos com pesticidas [...] com rações e remédios; [...] se nós mesmos prejudicamos o ambiente para encontrá-los ou adquiri-los³¹. No contexto do justo o movimento inclui a justiça social, e a sustentabilidade econômica para os que produzem comida. A primeira se refere ao respeito para com os trabalhadores e o trabalho, a ruralidade e a vida no campo, a sua justa remuneração e à tutela dos direitos dos trabalhadores, em uma ótica de equidade, democracia e soberania: [...] Grandes fazendeiros exploram o trabalho braçal, não lhe garantindo nenhum direito, pagando salários que reduzem à escravidão. Na África, morre-se de fome. Camponeses indianos se suicidam, esmagados pela concorrência do agronegócio. Em muitos lugares, a produção agrícola não se diferencia da indústria pré-sindicalizada, e os camponeses morrem ou deixam os campos para viver em condições miseráveis em megalópoles como Cidade do México, Lima, São Paulo, Nova Déli e Pequim³².

Em contrapartida os camponeses e pequenos produtores de zonas ricas do planeta, que buscam o “bom” e o “limpo”, têm dificuldade para resistir aos preços baixos e subsidiados da agroindústria. Além do ponto de vista social, no justo é necessário incluir os aspectos de viabilidade econômica.

Assim sendo, o manifesto *Slow Food* pela qualidade do alimento³³, explana de maneira mais objetiva que os alimentos de qualidade precisam compreender:

- 1) Bons. O sabor e o aroma de um alimento que é reconhecível por sentidos bem treinados e educados são o resultado da competência do produtor e

³⁰ *Ibidem.* p. 111.

³¹ *Ibidem.* p. 115.

³² PETRINI, Carlo. *Slow Food: princípios de nova gastronomia*. São Paulo: Editora Senac, 2009. *Apud*. GENTILE, Chiara. *Slow Food na Itália e no Brasil. História, projetos e processos de valorização dos recursos locais*. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Sustentável) Centro de Desenvolvimento Sustentável, Universidade de Brasília, Brasília, 2016.

³³ http://slowfood.com/filemanager/Convivium%20Leader%20Area/Manifesto_Quality_POR.pdf Página 02. (Acesso em 14/07/2018).

da escolha de matérias-primas e métodos de produção, os quais não devem alterar de nenhuma forma sua naturalidade.

2) Limpos. O meio ambiente precisa ser respeitado e práticas sustentáveis de cultivo, de pecuária, processamento, marketing e consumo devem ser consideradas com seriedade. Cada etapa da cadeia de produção agroindustrial, incluindo-se o consumo, devem proteger os ecossistemas e a biodiversidade, salvaguardando a saúde do consumidor e do produtor.

3) Justos. A justiça social deverá ser buscada através da criação de condições de trabalho que respeitem o ser humano e seus direitos e ser capaz de gerar recompensas adequadas; através da busca por uma economia global balanceada; por meio da prática da compaixão e da solidariedade; através do respeito pela diversidade cultural e pelas tradições.

Assim, os novos conceitos propostos pelo Slow Food, em que o alimento deve ser bom, limpo e justo, passam a ser incorporados nos sistemas agroalimentares, adquirindo a redefinição na produção e nas práticas do ato de alimentar-se. A incorporação desses conceitos visa uma economia de qualidade, onde o produto passa a ter qualidades “étnicas, ambientais e de bom gosto, refletindo na transformação e na proposta de um novo desenvolvimento rural”³⁴.

*

³⁴ OLIVEIRA, 2014 apud Lima.

3.

O Slow Food no Brasil

A primeira atividade do Slow Food no Brasil aconteceu em 1995 com o apoio ao projeto “Mesas Fraternas”, no qual o movimento italiano financiou o refeitório do hospital Yanomami em Roraima.

Porém, a precursora do conhecimento e da implementação do movimento no Brasil foi a chefe de cozinha Margarida Nogueira. Ao conhecer o trabalho que o movimento realizava na região norte brasileira, percebeu-se que o Slow Food era pouco conhecido e difundido no país. Em viagem para a Itália no ano de 1999, encontrou-se com líderes do movimento. Em 2000, ao voltar para o Brasil, criou no Rio de Janeiro o primeiro *Convívium* brasileiro.

Humberto Oliveira, membro da Associação Nacional Slow Food Brasil, conta: A chegada do Slow Food no Brasil remonta ao início do governo do Presidente Lula, quando, em 2003, chegou uma comitiva de representantes de várias organizações não governamentais e do Terceiro Setor da Itália, oferecendo ao Presidente da República um apoio ao Programa Fome Zero, que havia sido recém-anunciado e estava em fase de estruturação. O Fome Zero tinha chamado a atenção não só de toda a sociedade brasileira, como foi um tema bastante divulgado mundialmente. A priorização de um programa que levasse os brasileiros a comer três vezes ao dia e que solucionasse esse problema grave, na sociedade brasileira, de milhões de pessoas que não tinham acesso à comida despertou o interesse de vários setores.

A proposta do Slow Food convergia muito bem com o enfoque que o governo ia desenvolvendo na época: trazer o tema da comida, da gastronomia, do conhecimento sobre a produção de alimentos – mas também sobre processamento dos alimentos e a relação de tudo isto com os aspectos culturais – para dentro de ações de desenvolvimento rural e territorial.

O movimento Slow Food iniciou seus projetos no Brasil no ano de 2004 através de uma parceria com o governo brasileiro, onde o movimento atuou no projeto “Fome Zero”, que buscava a erradicação da fome do país. Além disso, o movimento iniciou ações para fomentar a agricultura familiar, voltadas à valorização e incentivo da produção alimentar por pequenos produtores. Atualmente, o movimento aprofundou suas ações no país difundindo projetos que valorizam a biodiversidade e diminuem os impactos ambientais nas produções alimentares além da ampliação e qualificação da participação da agricultura familiar brasileira, resultado de uma parceria firmada entre o extinto Ministério do Desenvolvimento Agrário, a associação Slow Food Brasil e coordenado pela Universidade Federal de Santa Catarina, sob

responsabilidade do professor Oscar Rover, do centro de ciências agrárias. Esse projeto de escopo nacional envolve uma rede de universidades, atua nas cinco regiões do país e visa alcançar através de suas ações diretas, 17 estados, 40 territórios rurais e 145 municípios³⁵. O movimento, através de seus líderes, atua, ainda, de forma bastante ativa no Congresso Brasileiro, propondo e defendendo projetos de leis que viabilizam a distribuição de terras de forma igualitária, considerando que o Brasil ocupa o 5º lugar³⁶ no Ranking de desigualdade no acesso a terra, que restrinjam o uso de pesticidas na agricultura. Contudo, essa atuação no Congresso Nacional encontra grande resistência, ante a enorme influência que grandes latifundiários detêm sobre um número considerável de congressistas, denominados “bancada ruralista” que, por sua vez, defendem os interesses desses grandes produtores.

O movimento apoia projetos voltados a pequenos agricultores e artesãos, valorizando os alimentos tipicamente brasileiros. Diversos produtos nativos recebem ajuda para a sua preservação: o guaraná dos índios Seteré-Maué; o palmito da palmeira juçara plantada pelos índios no interior de São Paulo; os produtos da fruta umbu feitos de forma artesanal em Uauá no interior da Bahia; o feijão-canapu no Piauí, entre tantos outros. Para proteger os alimentos e métodos de produção tradicionais, o movimento criou a chamada “Arca do Gosto”, um catálogo mundial que identifica, localiza, descreve e divulga sabores quase esquecidos, mas ainda vivos, e com potencial produtivo e comercial real. O objetivo é documentar produtos gastronômicos especiais que estão em risco de desaparecer. Desde o início do projeto em 1996, milhares de produtos de vários países foram integrados Arca.

Na Arca do Gosto estão englobados espécies vegetais e animais e também produtos processados, pois, junto com a diversidade vegetal e animal, estão desaparecendo também queijos, carnes curadas, pães e doces, expressão de saberes rurais e artesanais não escritos, mas complexos, sendo o fruto de competências e práticas que se transmitem há gerações.

Em outubro de 2012, em Turim, o Congresso Internacional do *Slow Food*, destacou a importância da biodiversidade, relançando o projeto da Arca do Gosto como ferramenta fundamental da associação que envolve o convívio, produtores e comunidades locais. No Brasil a Arca do Gosto surge no ano de 2006, e somente no país aproximadamente 200 produtos estão catalogados na Arca³⁷.

³⁵ Palestra com Carlo Petrini – Movimento Slow Food. Disponível em <http://cse.ufsc.br/palestra-com-carlo-petrini-movimento-slow-food/>.

³⁶ Altas do agronegócio: fatos e números sobre as corporações que controlam o que comemos. Maureen Santos, Verena Glass, organizadoras. – Rio de Janeiro : Fundação Heinrich Böll, 2018.

³⁷ Anexo 1.

Após a catalogação pela Arca do Gosto, o movimento cria as Fortalezas, cujo conceito é um tipo de defesa das espécies alimentares ameaçadas através de projetos de apoio locais aos produtores, envolvendo técnicos e entidades das localidades na preservação e qualificação dos produtos artesanais. Como destaca o manual do Slow Food, as Fortalezas³⁸ estão focadas em uma área geográfica específica, um território. “Podem, por exemplo, envolver desde um único produtor de queijo (talvez o último detentor de um método para fazer um queijo específico) até milhares de agricultores familiares”³⁹.

Outrossim, o movimento também coordena o Terra Madre, iniciativa que reúne comunidades do alimento que trabalham pela sustentabilidade de seus produtos alimentares, pela qualidade que confere sabor excepcional e pelo respeito ao ambiente e ao povo.

Para Petrini, uma comunidade do alimento é uma entidade fisicamente identificável, que tem valores, interesses e propósitos comuns e que está engajada através da proteção das sementes, colheita, produção, cultivo, pesca, processamento de alimentos, distribuição de alimentos, marketing, educação e outras atividades eco gastronômicas, trazendo produtos artesanais produzidos em pequena escala para os consumidores⁴⁰. Estima-se que atualmente 178 comunidades brasileiras integram as comunidades tradicionais do movimento, populações indígenas, ribeirinhas, quilombolas, comunidades agrícolas familiares, pescadores e produtores familiares.

Em 2004, os participantes do Terra Madre se reúnem em Brasília, para a Feira da Agricultura Familiar. A partir de 2005, Roberta Marins de Sá passa a ser a responsável pelos projetos Fortalezas, dentro do MDA, e a lista ganha um novo produto: a Fortaleza do Néctar de Abelhas Nativas dos Sateré Mawé, produzido nas Terras Indígenas Andirá Marau, bacias dos rios Andirá e Marau, Amazonas-Pará, Norte.

Em outubro de 2007 acontece em Brasília, o primeiro Terra Madre Brasil, atrelado com a IV Feira Nacional da Agricultura Familiar e Reforma Agrária. Trata-se do maior encontro Terra Madre realizado fora da Itália. Participam representantes de 77 comunidades do alimento, 26 chefes de cozinha, representantes de 10 universidades brasileiras,

³⁸ Anexo 2

³⁹ WEINER, S. Manual Slow Food. Slow Food Editore, Bra, 2a. ed. 2005.

⁴⁰ PETRINI, Carlo. *Comunidades do Alimento*. In <http://www.slowfoodbrasil.com/comunidades-do-alimento>. (Acesso em 05/07/2018).

representantes do Slow Food da Itália e todas as Fortalezas brasileiras (cada Fortaleza dispõe de um stand para apresentar e vender seus produtos diretamente aos visitantes da Feira)⁴¹.

De acordo com o movimento Slow Food Brasil, onze Universidades brasileiras integram a rede do Terra Madre: Universidade Comunitária de Pernambuco, Universidade de Brasília, Universidade de Sorocaba, Universidade do Vale do Itajaí, Universidade Estadual do Sudeste da Bahia, Universidade Federal de Santa Catarina, Universidade Federal de São Carlos, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Universidade Federal Rural de Pernambuco, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro.

Uma forma de interação entre os membros do movimento é o chamado “*convivium*” é uma palavra latina que significa ‘um festim, entretenimento, um banquete’. O Slow Food usa este nome para nomear seus grupos locais. No Brasil, definiu-se usar o nome “Convívio” para os grupos locais do Slow Food.

No qual cada convívio é singular de acordo com pessoas, cultura e tradições alimentares da região na qual se insere. Aquilo que todos esses grupos têm em comum é o desejo de levar o Slow Food para suas comunidades, envolvendo produtores locais em projetos, eventos e parcerias; implementando hortas escolares e programas educativos, organizando oficinas, seminários, conferências e aulas; publicações, valorização dos produtos locais e das produções agrícolas familiares, envolvimento de chefes e restaurantes, os grupo de sócios das cidades de Rios de Janeiro, São Paulo, Curitiba, Florianópolis e Brasília estão entre os mais ativos⁴². Atualmente, segundo o Slow Food no Brasil, o movimento conta com a presença de 65 convívios.

Nos grandes centros urbanos brasileiros, já existe uma forte participação dos chefes de cozinha que adotam a filosofia Slow Food, tanto por meio de políticas de compra e abastecimento, como pela proposta de cardápios “éticos”. Eles garantem aos produtores e aos produtos locais da agricultura familiar um apoio de importância fundamental.

O movimento, juntamente com esses cozinheiros, luta pela valorização dos produtos artesanais, bem como sua distribuição e comercialização. Produtos brasileiros de extrema qualidade, como os queijos produzidos com leite cru, obtinham grandes dificuldades para conseguir a certificação e liberação de sua comercialização pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Quando o produto obtinha certificação em um só estado do país (SIE – Selo de Inspeção Estadual), sua venda era proibida nos demais estados, pois para isso o

⁴¹ GENTILE, Chiara. Slow Food na Itália e no Brasil. História, projetos e processos de valorização dos recursos locais. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Sustentável) Centro de Desenvolvimento Sustentável, Universidade de Brasília, Brasília, 2016.

⁴² <http://www.slowfoodbrasil.com/convivium/como-criar-um-convivio>. Acesso em 28/07/2018.

produto não bastava ter a certificação estadual, mas deveria passar pelo processo para obter também o selo federal (SIF – Selo de Inspeção Federal).

A batalha por essa descentralização se intensificou quando uma das chefes de cozinha mais prestigiadas do Rio de Janeiro, Roberta Sudbrack, passou por uma coibição da Vigilância Sanitária, em seu estande no Festival Rock in Rio em setembro de 2017. Os fiscalizadores apreenderam 160 kg de produtos artesanais, sendo eles 80 kg de queijos artesanais e 80 kg de linguiças artesanais e ainda impediram que esses alimentos fossem revertidos para doações a instituições carentes. A partir desse episódio, chefes de cozinha apoiados de movimentos como o Slow Food Brasil, exacerbaram para que houvesse uma mudança na legislação brasileira. Esse manifesto obteve êxito em março de 2018, quando o projeto de lei 3859/15 foi aprovado. Tal projeto descentraliza a fiscalização dos pequenos produtores, que deixarão de necessitar do Selo de Inspeção Federal (SIF) e passarão a ser regulados pelos seus estados de origem permitindo assim a comercialização entre os estados de produtos artesanais de origem animal, como queijos artesanais e embutidos. O projeto ainda aguarda aprovação do Senado.

No tocante à produção de queijos artesanais, mais especificamente com leite cru, o movimento Slow Food empenha-se na defesa da produção de queijos de leite cru, tanto nos aspectos legais e sanitários ligados à fabricação, quanto na distribuição e fomentação do pequeno produtor.

Em 2011, nasceu o Grupo de Trabalho do Slow Food Brasil sobre queijos artesanais de leite cru, com objetivo de mobilizar a opinião pública, os legisladores e os consumidores em defesa dos mais de 130 queijos tradicionais brasileiros. O Grupo interestadual e interdisciplinar é formado por produtores de queijo, professores, jornalistas e chefes de cozinha do Brasil inteiro. O grupo surge de uma correlação de ações promovidas por diferentes categorias, orientadas por uma preocupação comum em relação à preservação dos queijos tradicionais. Tal preocupação não era nova dentro do Slow Food. Em 2001 o movimento Slow Food Internacional lançou o Manifesto e a Campanha Internacional em Defesa dos Queijos de Leite Cru⁴³, alertando para o risco de extinção destes queijos frente a regulamentos internacionais discriminatórios. A luta em defesa dos queijos de leite cru é uma das principais bandeiras do movimento, que, a cada dois anos, realiza o evento “Cheese”, reunindo produtores de queijos artesanais do mundo inteiro.

⁴³ Manifesto em Defesa do Leite Cru. Disponível em: <https://www.slowfoodbrasil.com/campanhas-e-manifestos/39-manifesto-em-defesa-dos-queijos-de-leite-cru>

Segundo o Slow Food Brasil, o movimento no país é subsidiado financeiramente pelos próprios associados, possuindo líderes em todos os estados brasileiros e, dentre eles estão: indígenas, agroecologistas, chefes de cozinha, produtores rurais e ambientalistas. Chefes de cozinha de renome internacional alinham-se ao movimento, como é o caso da Ana Luiza Trajano, Isabel Coelho, Bela Gil. A principal contribuição dos Chefes de cozinha para implementação das ações do movimento é através do fomento aos pequenos produtores e à economia familiar, os quais fornecem aos restaurantes produtos ecologicamente sustentáveis, além de adotarem práticas que diminuem o desperdício alimentar tanto na produção como na comercialização dos alimentos.

Seus líderes e associados promovem eventos para divulgar e debater as ações do movimento, bem assim atuam em projetos de educação alimentar para os mais diversos públicos, como jovens, adultos, professores, sócios do movimento. Além dessas atuações, o Slow Food Brasil também está ligado a publicações de projetos, pesquisas e livros pela *Slow Food editore* e, ainda, promovem campanhas e eventos como: congressos, seminários e conferências em que estão ativamente ligados à organização.

O movimento no Brasil também atua em parceria com o Slow Food América do Sul, no qual dez países sul-americanos trabalham para identificar e solucionar problemas comuns. A Rede Slow Food América do Sul promove a integração das comunidades do continente e busca ligações que permitam a solução de problemas compartilhados pelos países que integram a Rede Slow Food América do Sul.

No que diz respeito à crescente do movimento, tanto no Brasil quanto em todo o continente americano, houve um aumento no número de associados e estabelecimentos ligados ao Slow Food. Os americanos estão mais interessados em saber onde e como seu alimento foi produzido e, mesmo os Estados Unidos sendo o berço do Fast Food, mercados de produtores que criam um vínculo entre o campo e as cidade e que, durante alguns anos mantinham-se esquecidos, no presente, estão de volta à cena. Atualmente, existem mais de 8 mil⁴⁴ mercados de produtores em todo o país.

Tanto no Brasil como nos EUA os restaurantes voltados à alta gastronomia tem adotado cada vez mais a filosofia do Slow Food e buscam trazer aos estabelecimentos alimentos sazonais, de produtores locais e que sua produção respeite aos preceitos da agricultura sustentável. Bem assim, diante desse cenário de preocupação com a alimentação saudável, grandes redes de fast food, estão substituindo menus tradicionais como as batatas

⁴⁴ <https://share.america.gov/pt-br/esqueca-o-que-voce-ouviu-falar-sobre-fast-food-dos-eua-muitos-americanos-gostam-de-slow-food/>

fritas e hambúrgueres por saladas e grelhados, porém, aparentemente essa preocupação é mais uma necessidade de agradar o consumidor do que uma real preocupação com a forma da cadeia produtiva e seus efeitos.

*

Agricultura industrial e os malefícios à biodiversidade

A agricultura industrializada iniciou um processo inexoravelmente doloroso ao tomar o lugar da agricultura familiar. No início do século XX, o número imenso de máquinas introduzidas em substituição ao homem já atingira metade do número de indivíduos que dependiam da terra para viver⁴⁵.

Uma das questões mais evidentes sobre a alimentação atual é o processo de distanciamento humano em relação aos alimentos. A história da alimentação humana reflete que a preocupação constante com a busca/produção de alimentos vem passando por modificações tanto na forma de produzir quando de distribuir esses alimentos. As possibilidades tecnológicas de produção de insumos em larga escala e a sua conservação por longo tempo, bem como a viabilidade global de transporte e negociação desses itens, vêm ocasionando a ruptura espacial e temporal da produção e do acesso. Através desses métodos de produção, ocorrem situações em que os alimentos são produzidos fora da estação do ano e das regiões tradicionais, sendo também acessíveis em locais distantes do seu *terroir*⁴⁶.

Petrini afirma que a natureza tornou-se objeto de domínio. É possível ver seus efeitos ao analisar em detalhe o que foi empreendido na agricultura e na produção de alimentos, o chamado setor *agroalimentar*, que a partir do pós-guerra, para responder a urgência da fome no mundo, foi profundamente transformado e aderiu à ideologia tecnocrática⁴⁷.

Para além dos inúmeros fatores que essa cultura alimentar proporciona ao homem, as doenças que surgiram em decorrência desses hábitos alimentares é um aspecto alarmante. A chefe de cozinha Ann Cooper, no documentário *Muito Além do Peso*⁴⁸, acredita que a obesidade inicia-se nos Estados Unidos, a partir do fim da segunda Guerra Mundial, onde com o fim do conflito, a tecnologia proveniente precisava encontrar outro lugar rentável, assim os alimentos processados e novos equipamentos originários da tecnologia da guerra precisavam se tornar grandes negócios após o fim dos períodos de crise. Foi o que ocorreu.

⁴⁵ KIPPLE, Kenneth. Uma História Saborosa do Mundo. Tradução de: Margarida Vale de Gato. Alfragide: Casa das Letras, 2008.p. 269.

⁴⁶ Rossana Pacheco da Costa Proença. *Alimentação e globalização: algumas reflexões*. Cienc. Cult. vol.62 n°.4 São Paulo, 2010

⁴⁷ PETRINI, Carlo. *Slow Food: princípios de nova gastronomia*. São Paulo: Editora Senac, 2009.p.28.

⁴⁸ *Muito Além do Peso*. Direção de Estela Renner. Produção de Juliana Borges. São Paulo, 2012. Disponível em <<http://www.muitoalemdopeso.com.br>> (Acesso em 10/04/2018).

Tão logo, os norte-americanos foram seduzidos por estes alimentos ultraprocessados, imediatamente essa epidemia se espalhou pelo mundo.

Segundo o documentário *Muito Além do Peso*⁴⁹, no Brasil, 33,5% das crianças sofrem de sobrepeso ou obesidade em decorrência do ambiente alimentar construído. Progressivamente, o ser humano tende a alimentar-se em maior quantidade do que lhe oferece um menor valor nutritivo.

Após a revolução industrial houve uma ruptura da relação do homem com a natureza e, concomitantemente, a biodiversidade alimentar vem desaparecendo. Segundo o ecólogo Jerônimo Villas-Boas, em palestra proferida no seminário Fru.to⁵⁰, 60% das calorias consumidas pela humanidade provém de só três grãos: o milho, o arroz e o trigo, sendo que, o milho representa 70% do mercado internacional de grãos, somente com seis variedades. Villas-Boas também exemplifica afirmando que, das milhares variedades de maçãs existentes, atualmente, apenas quatro variedades dominam o mercado internacional; das centenas de variedades de banana que já foram domesticadas pelo homem, hoje mais de 95% do mercado é dominado por uma única variedade, a *Caevendish*, que, no Brasil, é conhecida por “banana nanica”.

Porto-Gonçalves⁵¹ afirma que o atual modelo agrário, operado pelo processo de reprodução ampliada do capital sustenta-se tanto pelo uso de um modo de produção de conhecimento do capital, que supervaloriza a ciência e as técnicas ocidentais, quanto pela expansão das áreas destinada aos cultivos. A proposta de desenvolvimento agrícola defendida pelos adeptos da chamada Revolução Verde desconsidera o conhecimento e as técnicas próprias das comunidades tradicionais, sua relação com a terra, com as matas e com os animais que povoam os mais variados biomas.

Práticas agrícolas praticamente independentes de recursos externos, antes praticados por populações tradicionais, foram desprezadas em prol da implantação de extensas áreas de monoculturas sustentadas por enormes cargas de insumos químicos. O Brasil entregou-se a esse modelo de produção agressivo e totalmente destoado de sua realidade, ao passo que abriu fronteiras a inúmeras tecnologias⁵² e principalmente desencadeou um culto ao desenvolvimento técnico científico como a liberação e o desenvolvimento de alimentos

⁴⁹ *Muito Além do Peso*. Direção de Estela Renner. Produção de Juliana Borges. São Paulo, 2012. Disponível em <<http://www.muitoalemdopeso.com.br>> (Acesso em 10/04/2018).

⁵⁰ VILLAS-BOAS, Jerônimo. *Conservação e soberania alimentar. Fru.to Diálogos do Alimento*. Disponível em <<http://fru.to/pt/Jeronimo-Villas-Boas>> Acesso em 01/04/2018.

⁵¹ PORTO - GONÇALVES, C. W. *Desafio ambiental: os porquês da desordem mundial*. Rio de Janeiro: Record, 2004.

⁵² *Ibidem*

geneticamente modificados, o uso das sementes geneticamente modificadas vem causando a diminuição sistemática das várias espécies que originalmente compunham os biomas brasileiros.

O Brasil é o segundo maior produtor comercial⁵³ do mundo de organismos geneticamente modificados (OGM). Quase todo milho, soja e algodão produzidos no país são modificados geneticamente para sobreviver a banhos letais de herbicidas e/ou para difundir inseticidas por todas as células da planta. Essa tecnologia na agricultura é desenvolvida para monocultivos em larga escala e, como consequência, empobrece a biodiversidade, arruína a soberania das comunidades rurais, favorece o êxodo de agricultores que passam a ocupar áreas marginalizadas nos centros urbanos, o que resulta na perda de saberes e de variedades locais. A soberania alimentar das comunidades é diretamente afetada, pois as grandes multinacionais detêm direitos de propriedade intelectual sobre a biodiversidade que usurpam da humanidade e controlam grande parte do mercado das sementes e dos venenos.

Além desses danos, os OGM contaminam as lavouras não geneticamente modificadas, o que impossibilita a coexistência entre lavouras dos dois tipos.

O transgênico é o tipo comercial de OGM mais amplamente difundido e o Brasil, é pioneiro na rotulagem destes produtos quando visam alimentação⁵⁴. A Comissão Técnica Nacional de Biossegurança (CTNBio) é o órgão encarregado das decisões sobre pesquisa e uso comercial de OGMs e seus derivados. A comissão, que tem longo histórico de decisões sempre favoráveis à liberalização dos organismos transgênicos, está também dotada de poder normativo. Ou seja, são seus próprios membros que definem as regras de classificação quanto ao grau de risco, testes e medidas de segurança exigidos e regras de monitoramento pós-liberação comercial e de coexistência entre cultivos geneticamente modificados e não-geneticamente modificados. Em 2008 a CTNBio deu sinal verde para o uso comercial do milho *Roundup Ready*, resistente ao glifosato. Em seu parecer técnico, o órgão afirma que esse milho “é tão seguro quanto seu equivalente convencional” e que “essa atividade não é potencialmente causadora de significativa degradação do meio ambiente ou de agravos à saúde humana e animal”. Depois da liberação desta variedade, mesmo contrariando um universo considerável de evidências científicas que apontam efeitos adversos dos transgênicos, a CTNBio autorizou a comercialização de outras 18 variedades contendo a mesma modificação genética para resistência ao glifosato. Além da abertura de mercado para

⁵³ <https://www.epochtimes.com.br/brasil-e-o-segundo-maior-produtor-de-ogms-do-mundo/> (Acesso em 19/10/2018.)

⁵⁴ Disponível em: <http://slowfoodbrasil.com/documentos/slowfood-publicacao.pdf> (Acesso em 04/04/2018)

as multinacionais proprietárias dessas sementes, essas liberações impulsionaram a mudança de normas nacionais que definem os limites máximos de resíduos de agrotóxicos (LMR) permitidos nas culturas agrícolas, explicitando que as plantações transgênicas demandam mais pulverizações que as convencionais. O LMR do glifosato no milho foi multiplicado por 10, saltando de 0,1 para 1,0 mg/kg. a título de comparação, o resíduo de glifosato para o feijão comum é de 0,05 mg/kg. Para a soja, o LRM de glifosato era 0,2 mg/kg, valor que foi aumentado em 50 vezes com a liberação da soja *Roundup Ready*. O campeão de vendas glifosato foi classificado pela Agência Internacional de Pesquisa sobre o Câncer, da Organização Mundial da Saúde (IARC/OMS), como provável cancerígeno para os seres humanos. Vale ressaltar que o glifosato é ingrediente ativo do *Roundup*, mas outros componentes e subprodutos da fórmula podem ser ainda mais tóxicos para as células humanas do que o próprio ingrediente ativo⁵⁵.

Corroborar-se que a agricultura brasileira tem sido caracterizada pela concentração de terras nas mãos de pequenos números de produtores. Através da expansão de monocultivos especialmente da soja, milho e cana-de-açúcar⁵⁶ e inclusive pelo extensivo uso de agrotóxicos, a perda de qualidade do solo e redução da biodiversidade impacta de forma negativa a produção agrícola brasileira. O país se tornou o maior produtor mundial de alimentos geneticamente modificados em uma reconfiguração de mercado pouco transparente e democrática.

A legislação brasileira, que chegou a obrigar empresas a informar na embalagem a presença de ingredientes geneticamente modificados, sofreu retrocessos coordenados pela Bancada Ruralista no congresso brasileiro e perdeu efeito prático. As pessoas que não tem acesso a feiras ou mercado de produtos orgânicos ou agroecológicos, quem não pode pagar por alimentos livres de veneno, acaba refém da indústria alimentícia. Os supermercados comuns dependem da oferta de conglomerados cada vez mais poderosos, que nem sempre priorizam a qualidade dos alimentos ou a saúde dos consumidores. Falta transparência em um campo em que os setores público e privado se confundem, onde política e interesses econômicos se misturam o tempo todo.

⁵⁵ ALMEIDA, Vicente Eduardo Soares et al. *Uso de sementes geneticamente modificadas e agrotóxicos no Brasil: cultivando perigos. Ciência & Saúde Coletiva*, v. 22, n.10, p. 3.333-3.339, out. 2017.

⁵⁶ *Altas do agronegócio: fatos e números sobre as corporações que controlam o que comemos*. Maureen Santos, Verena Glass, organizadoras. – Rio de Janeiro : Fundação Heinrich Böll, 2018.

É o crescer ou crescer, a qualquer custo, com ou sem degradação ambiental. De acordo com os movimentos que se objetam a isso, é preciso criar a cultura de que não é a indústria que alimenta o homem, e sim a natureza.

Atualmente o Brasil lidera o ranking dos países que mais utilizam agrotóxicos na produção alimentar⁵⁷: 28% das substâncias químicas utilizadas no país são de uso proibido na União Europeia e Estados Unidos por oferecerem comprovados riscos à saúde. Entre os agrotóxicos proibidos em diversos países e ainda utilizados no Brasil estão Tricolfon, Cihexatina, Abamectina, Acefato, Carbofuran, Forato, Fosmete, Lactofen, Parationa Metílica e Thiram.

O Atlas do Agronegócio 2018 explana, que no ano de 2002, a comercialização desses produtos era de 2,7 quilos por hectare. Em 2012, o número chegou a 6,9kg/ha, segundo dados do IBGE. As commodities soja, milho, cana e algodão concentram 85% do total de agrotóxicos utilizados. E entre 2000 e 2012 no Brasil, período de maior expansão das áreas de soja e milho transgênicos, esse número cresceu 160%, sendo que na soja aumentou três vezes.

Os herbicidas à base de glifosato, usados nas lavouras transgênicas, respondem por mais da metade de todo o veneno usado na agricultura brasileira. Contrariando alegações de que essa disparada no uso de agrotóxicos seria “consequência inexorável” do aumento de produtividade ou da expansão da área cultivada, estudos e dados oficiais evidenciam que, entre 2007 e 2013, o uso de agrotóxicos dobrou, enquanto a área cultivada cresceu apenas 20%. No mesmo período, também dobraram os casos de intoxicação⁵⁸.

Cerca de 20% ⁵⁹de todo o agrotóxico produzido no mundo é consumido nas lavouras brasileiras. Segundo estudos no estado do Paraná, o impacto do uso de agrotóxicos gera, a cada US\$1 de veneno, um custo de até US\$1,28 para a saúde, apenas considerando vítimas de intoxicação aguda.

A Toxicologista Márcia Sarpa de Campos Mello da unidade técnica de Exposição Ocupacional e Ambiental do Instituto Nacional do Câncer explana: “são lixos tóxicos na União Europeia e nos Estados Unidos. O Brasil lamentavelmente os aceita”. Ainda segundo a médica, o perigo de contaminação está não só na ingestão desses alimentos, mas também no ar, na água e na terra, o que torna o problema ainda mais grave. Produtos primários e

⁵⁷ ROSSI, Mariana. *O “alarmante” uso de agrotóxicos no Brasil atinge 70% dos alimentos*. Disponível em: https://brasil.elpais.com/brasil/2015/04/29/politica/1430321822_851653.html. Acesso: 19/10/2018.

⁵⁸ Atlas do agronegócio: fatos e números sobre as corporações que controlam o que comemos. Maureen Santos, Verena Glass, organizadoras. – Rio de Janeiro : Fundação Heinrich Böll, 2018.

⁵⁹ *Ibidem*

secundários que fazem parte de nossa cadeia alimentar representam grande risco de contaminação⁶⁰.

No presente, o Brasil caminha para um retrocesso no que diz respeito à produção alimentar, além das inúmeras substâncias químicas já permitidas no país, está em tramitação na câmara dos deputados o projeto de lei 6299/2002, que agrava ainda mais o uso dessas substâncias químicas na produção alimentar. Caso o projeto seja aprovado, ingredientes ativos com efeitos teratogênicos, carcinogênicos e mutagênicos (respectivamente má formação, formador de tumores ou causadores de mutações genéticas) que hoje são proibidos, poderão ser liberados desde que estejam dentro de um "risco aceitável", suas consequências são catastróficas para a saúde pública e todo o ecossistema brasileiro.

Fischler⁶¹ corrobora que a planetarização da indústria agroalimentar e a distribuição em grande escala introduzem uma espécie de sincretismo culinário generalizado, que corresponde plenamente ao que Edgar Morin descreveu em *L'Espirit du temps*⁶² a respeito da indústria cultural. O *agrobusiness* planetário não destrói, pura e simplesmente, as particularidades culinárias locais: desintegra e, ao mesmo tempo, integra, produz uma espécie de mosaico sincrético universal ou opera, segundo a fórmula aplicada por Edgar Morin à cultura de massa, "um verdadeiro *cracking* analítico que transforma os alimentos naturais locais em produtos culturais homogeneizados para consumo maciço"⁶³.

Segundo Camargo, a voracidade da atual dieta alimentar, baseada cada vez mais no alto consumo de proteínas, faz com que vastas áreas de terras sejam transformadas em plantações de soja e outros grãos para a alimentação de bovinos, aves, suínos e outros animais, os preferidos dos brasileiros nas últimas décadas.

Conforme projeções do mercado, em 2018, o Brasil – que já é o maior exportador mundial de soja –, deve se tornar também o maior produtor global do grão, tirando o primeiro lugar dos Estados Unidos. A produção brasileira este ano deve chegar a 117,4 milhões de toneladas, um recorde histórico sobre o volume da *commodity* exportada.

De acordo com especialistas do setor, o Brasil está superando a produção americana, pois os agricultores dos Estados Unidos não têm mais terra para expandir o plantio.

⁶⁰ Disponível em: <http://thegreenestpost.com/brasil-permite-consumo-de-14-agrotoxicos-proibidos-mundialmente/> (Acesso em 04/04/2018).

⁶¹ FISCHLER, Claude. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). *História da Alimentação*. Tradução de: Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

⁶² E. Morin, *L'Esprit du temps*, Paris, Grasset, 1975 (1962) *apud* FISCHLER, Claude. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). *História da Alimentação*. Tradução de: Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

⁶³ *Ibidem* p. 858.

Porém, o que acontece no Brasil é que parte da ampliação do solo cultivado do grão se dá sobre áreas de vegetação nativa da região chamada de Matopiba, que compreende os estados do Maranhão, Tocantins, Piauí e Bahia. O estudo é feito pelo relatório sustentabilidade das cadeias de produção: risco de desmatamento na exportação da soja brasileira, elaborado pela iniciativa global *Trase*.

A pesquisa aponta que entre 2001 e 2017, o plantio da soja cresceu 310% apenas no Matopiba, sendo que 65% se fez diretamente sobre vegetação nativa, ao contrário do restante das áreas de Cerrado, onde o cultivo do grão foi feito, sobretudo em pastagens.

Apenas seis grandes empresas (Bunge, Cargill, ADM, Louis Dreyfus, COFCO e Amaggi) foram responsáveis por 57% das exportações de soja no país em 2016. O levantamento da *Trase* revela que os compradores de grãos destas companhias “podem estar associados a pelo menos dois terços do risco total de desmatamento associado à expansão da soja observada na última década. Os dados da plataforma mostram que, em um ano normal, essas empresas são as únicas compradoras para mais de 100 municípios”⁶⁴.

Rodrigo Medeiros⁶⁵ aponta que os números referentes ao índice de desmatamento dos biomas brasileiros são estarrecedores: 85% da mata atlântica brasileira foram desmatadas; 51% do cerrado brasileiro e, mesmo com todos os processos para manter a Amazônia protegida, ainda assim 15 % do seu território sofre com esse sistema exploratório.

O sistema atual de produção está matando o planeta. A agropecuária hoje é a atividade humana com maior impacto sobre o globo. Usamos os recursos naturais equivalentes a uma Terra e meia, o que significa um saque a descoberto nos recursos naturais. Cerca de 70%⁶⁶ da conversão de habitats e da perda de biodiversidade se devem à produção de comida.

Essa prática atinge de maneira enfática todos os ecossistemas. Segundo o diretor da FAO, Jacques Diouf, nos últimos cinquenta anos, os homens mudaram os ecossistemas mais rápido e extensivamente do que em qualquer período comparável da história da humanidade, sobretudo para ir de encontro ao veloz crescimento da demanda por alimento, água, lenha, fibras e combustíveis. Isso provocou uma substancial – e, em grande parte, irreversível – perda em diversidade de vida⁶⁷.

⁶⁴ CAMARGO, Susana. Plantio de soja no Brasil expande 310% nos últimos anos e em grande parte sobre áreas de vegetação nativa. Disponível em: <http://conexaoplaneta.com.br/blog/plantio-de-soja-no-brasil-expande-310-nos-ultimos-anos-e-em-grande-parte-sobre-areas-de-vegetacao-nativa/>.

⁶⁵ MEDEIROS, Rodrigo. *Seminário Fru.to*. Disponível em: <http://fru.to/files/10sementes.pdf>. Acesso em 19/10/2018.

⁶⁶ *Ibidem*

⁶⁷ *Millenium EcosystemAssessment: SynthesisReport*, março de 2005, disponível em <http://www.millennium-massessment.org>. (Acesso em: 06/06/2018.)

Outra perspectiva que contribui para a perda da agrobiodiversidade são as sementes. Cada vez mais esta se fortalecendo uma cultura alimentar baseada em sementes produzidas em laboratórios. Muitos agricultores, orgânicos e convencionais, pagam *royalties* sobre as mudas. Isso quer dizer que eles precisam pagar um valor a mais pelas mudas devido aos custos de desenvolvimento das matrizes dessas plantas. No caso do famoso morango de Atibaia (região do interior de São Paulo), essas mudas são produzidas em laboratório na Califórnia, nos Estados Unidos e depois reproduzidas em viveiros no Chile, de onde são importadas para o Brasil.

Esse processo é realmente devastador para a agrobiodiversidade. Cada vez mais as sementes estão deixando de ser livres. E é nessa trajetória de apropriação da natureza que muitos agricultores estão se tornando reféns das empresas de sementes. Desta forma, a sociedade, de modo geral, está perdendo a autonomia sobre sua alimentação, um bem vital para manutenção da vida na Terra.

Porém, existe um grande número de movimentos e institutos, no Brasil, como *Slow Food* Brasil, Instituto ATA, Instituto Socioambiental, Universidades federais como a UFRJ (Universidade Federal do Rio de Janeiro) e UFSC (Universidade Federal de Santa Catarina) que estão fazendo um movimento contra hegemônico pelo bem estar e pela autonomia da sociedade. São pessoas que realizam feiras de trocas de sementes e mudas livres, que mantêm bancos de sementes crioulas, plantam PANC (plantas alimentícias não convencionais), que atuam na defesa pela alimentação adequada e saudável. Pessoas que lutam por uma agricultura livre de substâncias química e transgênico e que espalham os princípios da agroecologia. Em síntese, pessoas que conhecem profundamente a natureza e os ciclos agrícolas e que possuem um verdadeiro dom para cultivar: os agricultores tradicionais, uma vez que não existe agrobiodiversidade sem profissionais que carregam e trocam suas sementes e mudas livres.

A comercialização de sementes pode até funcionar em sistemas que mercantilizam o alimento. Mas elas jamais conseguirão assegurar de fato o direito alimentar. A proteção da cultura alimentar é a etapa chave da proteção da biodiversidade, e manter a natureza confinada torna o homem um mero espectador.

O fomento à agricultura familiar é vital para manter a biodiversidade, porém o estudo realizado pelo Atlas do Agronegócio 2018 elucida que o financiamento da agricultura brasileira é de 25% para agricultura familiar e 75% para grandes corporações. Com esse desequilíbrio não é possível produzir da mesma forma, tampouco competir

economicamente⁶⁸. Desta forma os alimentos provenientes da agricultura familiar possui valor superior aos provenientes das grandes corporações, sendo notória essa diferença no valor do produto final, esse fator corrobora para que a população de baixa renda não tenha acesso a alimentos isentos de substâncias químicas como os orgânicos. Porém, se houvesse um financiamento igualitário o custo dos alimentos provenientes de produção familiar seria acessível à população mais carente, bem assim, fomentaria o modelo de produção familiar.

Em entrevista concedida a autora, a chefe de cozinha e ativista Isabel Aranha Coelho, enfatiza que o maior obstáculo para uma alimentação boa, limpa e justa no Brasil está no sistema criado pelos grandes latifundiários e ruralistas com apoio massivo na câmara dos deputados através de *lobby* e conchavos. Esse sistema impõe, de maneira rasteira, que os pequenos produtores pratiquem uma agricultura convencional utilizando cada vez mais agrotóxicos. Os pequenos agricultores são os que mais sofrem com o emprego de veneno nas lavouras, pois entram em contato direto com as substâncias.

Segundo a Chefe, a solução é que haja uma redistribuição do controle da produção agrícola e pecuário no Brasil. A isenção de impostos para agricultura familiar e pequeno produtor deveria ser maior do que a isenção dos grandes produtores de grãos, boi, cana e algodão. Hoje, o que acontece é exatamente o contrário. Isabel, ainda enfatiza que é preciso haver mais investimento e intenção de impostos em iniciativas que produzam conhecimento e pesquisa em agricultura regenerativa e de manejos mais sustentáveis como agroecologia e permacultura. O outro desafio é a distribuição e escoamento desses alimentos que provem normalmente de pequenos produtores e agricultura familiar⁶⁹.

Os desafios não têm precedentes e são de múltiplas ordens, nas próximas décadas, precisaremos produzir mais comida usando menos recursos. Isso é especialmente desafiador num mundo em que o sistema de produção e distribuição de alimentos está concentrado na mão de poucas corporações e segue a lógica da finança global e não de alimentar a humanidade.

As soluções também são variadas. Não há uma receita única para superar o desafio de alimentar bem a humanidade. Parte da resposta está em técnicas como a agricultura sintrópica, que não usa insumos químicos, permacultura e a produção orgânica.

Segundo Vianna, “a agricultura Sintrópica compartilha muitos dos princípios que regem a maioria das outras abordagens regenerativas. Entretanto ela foi desenvolvida pelo

⁶⁸ Altas do agronegócio: fatos e números sobre as corporações que controlam o que comemos. Maureen Santos, Verena Glass, organizadoras. – Rio de Janeiro : Fundação Heinrich Böll, 2018.

⁶⁹ Anexo 6.

geneticista e botânico suíço Ernst Gotsch no Brasil, sem nenhuma influência direta de outras abordagens ou sistemas de desenho. Muito embora muitas pessoas comparem a Agricultura Sintrópica com a Permacultura, elas são duas coisas diferentes. Ainda assim, isso não quer dizer que sejam mutuamente excludentes. Pelo contrário, ambas tem muito a ganhar com o intercâmbio inclusivo de conhecimentos e práticas.

A Agricultura Sintrópica é uma abordagem de Sistemas Agroflorestais (SAFs) que visa à produção de alimentos, madeira, fibra e medicamentos naturais de forma regenerativa. Ou seja, a Sintropia visa acumular recursos como água, fertilidade, biodiversidade e solo enquanto produz. Embora muito conhecimento empírico no que diz respeito ao posicionamento de um SAF em relação ao aspecto solar e à propriedade como um todo, por exemplo, tenha sido incorporada a Agricultura Sintrópica, isso se deu de maneira espontânea, sem que esses conhecimentos tenham sido sistematizados.

A Permacultura, por outro lado é uma ciência de desenho que busca soluções não somente para a produção agrícola, mas também, para a moradia, geração de energia, manejo de resíduos e captação de água. Para atingir seus objetivos de interdependência comunitária, resiliência e autossuficiência em cada propriedade a Permacultura faz uso, por exemplo, do princípio da localização relativa, onde cada elemento ou sistema tenha ligações de benefício mútuo com outros dentro do sistema como um todo. Além disso, a Permacultura se diferencia de quase todas as outras práticas porque também busca desenhar (projetar) as estruturas legais e econômicas necessárias para que os indivíduos envolvidos possam, de fato, criar uma agricultura e uma cultura permanente. Essa abordagem holística que une vários campos do conhecimento faz da Permacultura um sistema interdisciplinar de desenho regenerativo, que pode e sempre que possível faz uso da melhor ferramenta para cada área que atua”.⁷⁰

*

⁷⁰ VIANNA, Eurico. *A agricultura sintrópica e a permacultura*. Disponível em: <https://fazendabella.com.br/a-agricultura-sintropica-e-a-permacultura>. Acesso em 09/07/2018.

As influências da globalização nos hábitos alimentares tradicionais do brasileiro

Em conformidade com Da Matta⁷¹ e Lody, a alimentação detém caráter identitário da cultura de uma sociedade, pois revela a relação estabelecida entre a comida e o comer com as práticas sociais que os indivíduos desempenham através das "atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas, situações"⁷².

Sobre os processos de constituição da cozinha brasileira, Lody atesta que eles deixam transparecer os tempos da memória gustativa e têm suas origens nos contornos das cozinhas indígena, portuguesa e africana, dando verdadeiro salto cultural ao encontrar as cozinhas caipiras e imigrantes. Desta maneira, a gastronomia brasileira reserva um lugar para todos, pois é diversa, a partir de uma riqueza étnica e cultural que inventou uma mesa ampla com pratos produzidos pelos povos locais ou trazidos por diversos migrantes e imigrantes, num processo permanentemente de adaptação e readaptação⁷³.

Nesse sentido, a diversidade de combinações de sabores, aromas, texturas que compõem o vasto menu da gastronomia brasileira exemplificam a singularidade do tempero sociocultural do país.

No que concerne à cozinha especificamente, percebe-se nesse período pós-globalização, um movimento de profissionais da gastronomia motivados pelo desejo de resgatar as tradições multifacetadas marcantes da cultura nacional. O manuseio de técnicas aprimoradas, ou novas, aliado à escolha de ingredientes típicos proporcionam releituras culinárias que evocam a memória gustativa dos sabores que nos identificam como brasileiros. Nesse sentido, Atala afirma sobre a necessidade de se ter um conhecimento de base, intimidade com o ingrediente trabalhado, orgulho de nossa cultura, respeito à sabedoria ancestral dos índios, caboclos e caipiras⁷⁴.

Dória complementa que nos principais centros urbanos do Brasil, onde é forte a pressão do mundo todo, uma nova fase, talvez defensiva, de celebração da culinária brasileira.

⁷¹ DA MATTA, Roberto. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

⁷² LODY, Raul. *Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008. p.112.

⁷³ *Ibidem*.

⁷⁴ ATALA, Alex. *Escoffianas Brasileiras*. São Paulo: Larousse do Brasil, 2007 p.10.

Chefs inovadores, cada um por meio do esforço próprio de estilização, buscam situar novamente essa tradição no imaginário e nos desejos do público consumidor, ávido por novidades num momento em que a novidade somos nós mesmos através da mudança de perspectivas. Entretanto, o estranho é que isso ocorre justamente quando pesquisas indicam que o hábito de consumir culinária tipicamente nacional, no âmbito doméstico, desapareceu.

Numa pesquisa realizada nas regiões metropolitanas, coordenada pela antropóloga carioca Lívia Barbosa, as pessoas mencionaram espontaneamente 130 diferentes itens que compõe sua dieta, e se constatou que o consumo de itens locais é muito baixo:⁷⁵ tapioca e baião de dois, por exemplo, aparecem com 1,4% e 5,4% de consumo em Fortaleza, respectivamente polenta, 4,1% em Porto Alegre e 0,3% em São Paulo. A cidade com maior consumo de itens relacionados à sua cozinha tradicional é Recife, com 57,1% para o cuscuz, 10,2% para o queijo de coalho, 55% para o inhame, 36,7% para a macaxeira e 6,3% para a batata doce⁷⁶.

Se não estamos mais enraizados numa culinária unicamente brasileira, então podemos pensar nossa alimentação como um capítulo do que ocorre no mundo, nesta época em que comer tornou-se uma aventura temerária. Cada garfada está relacionada com aquilo que Michael Pollan chamou de “conspiração da complexidade científica”⁷⁷. Isto é, praticamente tudo que comemos foi produzido por uma poderosa máquina que, nos Estados Unidos, movimenta 32 bilhões de dólares em marketing e traz à luz, anualmente, cerca de 17 mil novos produtos, orientados pela confusa ideologia do nutricionismo. Essa ideologia transformou a noção de “comida” na de “nutrientes”, e, quando a ênfase está na quantificação dos nutrientes contidos nos alimentos, qualquer distinção qualitativa [...] tende a desaparecer⁷⁸.

Santamaria explana que a tendência à homogeneização, à uniformização é um perigo enorme. Quando você abre um pacote de algo industrializado, uniformizado, o que temos é uma pasteurização. Onde está o respeito aos agricultores, aos pescadores, aos açougueiros, aos artesãos? Nossa cultura se baseia no artesanato, no respeito às técnicas ancestrais, à manipulação correspondente e com um sentimento também. Um artesão, quando manipula os ingredientes sabe perfeitamente o que está fazendo e o faz para umas tantas pessoas que tem nome e sobrenome, está pensando nas pessoas que irão desfrutar na felicidade que trará para

⁷⁵ DÓRIA, Carlos Alberto. *A formação da culinária brasileira*. São Paulo: Publifolha, 2009.p. 21.

⁷⁶ Barbosa, Lívia in DÓRIA, Carlos Alberto. *A formação da culinária brasileira*. São Paulo: Publifolha, 2009.p. 21.

⁷⁷ POLLAN, Michael. *Em defesa da comida: um manifesto*. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008.p. 22.

⁷⁸ DÓRIA, Carlos Alberto. *A formação da culinária brasileira*. São Paulo: Publifolha, 2009

elas; acho que é justamente por meio da cozinha que se pode transladar a personalidade, o caráter e o estilo de uma localidade⁷⁹.

A ocupação de territórios nativos, como aldeias indígenas é outro motivo que afeta a alimentação tradicional e a biodiversidade brasileira, como exemplo as mudanças alimentares do povo Terena, terceira maior população indígena do Brasil, evidencia esse fato. Os Terenas pertencem ao grupo dos guanás⁸⁰, vivem principalmente no estado de Mato Grosso do Sul e no interior do estado de São Paulo, é uma população caracterizada pela agricultura, porém as transformações nos seus territórios afeta de forma acentuada a alimentação tradicional.

A alimentação do povo Terena começou a se modificar, a partir da década de 1930, com o plano de governo do então presidente Getúlio Vargas, chamado “Marcha para Oeste”, fomentando a migração e ocupação do Centro-Oeste do Brasil. A partir deste período, deram início ao desmonte das aldeias indígenas e deslocamento dessas populações. Isso acarretou na alteração das práticas alimentares e outros hábitos, porque removeram as populações dos locais de origem. Atualmente, a diminuição de territórios indígenas está cada vez mais acentuada devido ao agronegócio. Tais populações estão cercadas de fazendas de soja, com alto índice de desmatamento para a também criação de bovinos.

Esse sistema tem afetado não só a população Terena, mas todas as populações tradicionais (indígenas, quilombolas, ribeirinhas). Sem terra não há espaço para plantar, muito menos para caçar. A economia de subsistência utilizada por essas populações está se esgotando, dessa forma recorrem aos alimentos industrializados, disponíveis nas cidades. A carne de caça é substituída pela carne de boi, frango ou galinhas, o milho foi substituído pelo trigo, ademais, as aldeias são seriamente contaminadas por agrotóxicos provenientes das grandes fazendas de soja, desde a água até a pequena produção agrícola que ainda resta são contaminados.

O jornal Folha de São Paulo, publicou em 09/08/2015, uma reportagem⁸¹ que discorre sobre os hábitos alimentares dos Xavantes, população indígena que sofre as consequências do modelo alimentar industrial e do agronegócio, o registro demonstra os problemas enfrentados pela comunidade indígena.

⁷⁹SantiSantamaria in DÓRIA, Carlos Alberto. *Estrelas no céu da boca*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2006.p. 192.

⁸⁰Os guanás são um grupo indígena sul-americano que se dividia nos subgrupos exoaladi, laiana, quinquinau e terena, dos quais os dois últimos são seus remanescentes atuais. Disponível em: <<https://educalingo.com/pt/dic-pt/guanas>>. Acesso em maio de 2018.

⁸¹ Anexo 6.

As grandes corporações aproveitam desses aspectos, como exemplo, a Nestlé, maior empresa alimentícia do mundo, criou em 2010 o “supermercado flutuante” na Amazônia, que circula por 18 cidades amazônicas, entre elas comunidades indígenas e ribeirinhas. Outra estratégia da companhia é aproveitar o “deserto alimentar” encontrado em comunidades de baixa renda espalhadas pelo país. Na cidade de Fortaleza - Ceará a corporação encontrou um meio de vender seus produtos nessas comunidades, através de revendedores itinerantes, levando seus insumos de porta em porta. Não resta dúvida de que se trata de uma estratégia muito eficaz: se as pessoas não tem acesso a supermercados, a gôndola da Nestlé vai até elas. Segundo Dória, são milhares de revendedores treinados pela empresa numa estratégia que tem resultado em atingir mensalmente 700 mil pessoas de baixa renda, garantindo um crescimento de 10% ao ano. No entendimento do professor Carlos Monteiro, professor de nutrição e saúde pública na USP, o que temos é uma guerra entre dois regimes alimentares, uma dieta tradicional com alimentos de verdade, produzidos por agricultores locais, e os produtores de alimentos ultraprocessados, feitos para serem consumidos em excesso e que, em alguns casos, viciam (...). É uma guerra, mas um dos regimes alimentares tem um poder desproporcionalmente maior ao do outro⁸².

No entanto, existem muitos outros alimentos nutritivos e saborosos que eram apreciados e faziam parte das refeições familiares, mas que foram, aos poucos, sendo esquecidos ou desvalorizados. Entre as principais razões do abandono gradual desses alimentos estão às transformações oriundas da urbanização, da industrialização, do desenvolvimento de tecnologias, da expansão da indústria de alimentos, da difusão da mídia e do discurso científico, que afetam de forma diferenciada os grupos sociais de acordo com sua história e aprendizagem⁸³.

Mudanças no padrão de vida e consumo da população brasileira tais como redução da atividade física, diminuição do tempo destinado ao lazer e modificações de hábitos alimentares, têm sido associadas ao aumento de incidência de doenças crônicas não transmissíveis⁸⁴ (DCNT).

Ao mesmo tempo, as DCNTs convivem com altas prevalências de deficiências nutricionais, principalmente a anemia e a hipovitaminose A. O baixo consumo de frutas,

⁸²DÓRIA, Carlos Alberto. O Lado escuro da Força. Disponível em<<http://ebocalivre.blogspot.com.br/2017/09/o-lado-escuro-da-forca-avanca-na.html>>. (Acesso em 18/03/2018).

⁸³ ROTENBERG, S. et al. Oficinas culinárias na promoção da saúde. In: DIEZ-GARCIA, R. W.; CERVATOMANCUSO, A. M. (Coord.). *Mudanças alimentares e educação nutricional*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. p. 327.

⁸⁴ (BRASIL, 2006).

verduras e legumes é considerado um dos fatores de risco mais importantes associados à elevada morbidade e mortalidade nos países, especialmente as DCNTs, que representam cerca de 47% da carga mundial de morbidade⁸⁵. A promoção da alimentação adequada e saudável, diretriz explícita da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), acede uma ação transversal e intersetorial incorporada a outras ações, programas e projetos de promoção da saúde que atuam nos condicionantes e determinantes sociais da saúde da população, permitindo aos indivíduos e à coletividade a realização de práticas alimentares apropriadas aos seus aspectos biológicos e socioculturais, bem como ao uso sustentável do meio ambiente⁸⁶.

*

⁸⁵ (OMS, 2002; 2004)

⁸⁶ <http://www.slowfoodbrasil.com/textos/noticias-slow-food/1010-centralidade-do-alimento-acordo-de-cooperacao-tecnica-para-minas-gerais> Acesso em julho de 2018.

6.

Valorização dos Biomas Brasileiros

O Brasil é um país de dimensões continentais, constituído por regiões e estados famosos por sua rica variedade em recursos naturais. A história brasileira, desde o início da colonização, traz em sua memória relatos da cultura alimentar: sua cor, seu aroma e seu sabor. A singular culinária do país incorpora a cultura original de populações indígenas, assim como vasto número de tradições, como a africana, portuguesa, espanhola, italiana, alemã, polonesa, francesa, holandesa, libanesa, japonesa, entre outras. Muitos alimentos típicos da nossa terra são bem conhecidos, como a mandioca e a goiaba. O patrimônio culinário expresso nos pratos, nas receitas tradicionais, faz parte da memória afetiva, do registro, da transmissão oral de nossa herança cultural que convive com a modernidade⁸⁷.

Chaves e Freixa⁸⁸ delineiam a composição dos biomas brasileiros. Segundo as autoras o maior bioma brasileiro é a Amazônia, a qual ocupa praticamente um terço da área do país, espalhando-se pelos estados do Amazonas, Pará, Roraima, Rondônia, Amapá, Acre, Maranhão, Tocantins e Mato Grosso. Suas paisagens são compostas de florestas densas e alagadas, igapós, várzeas e matas de terra firme, com grande diversidade de flora e fauna.

Em virtude dos imensos e inúmeros rios que permeiam a Amazônia, há uma grande variedade de peixes, base da alimentação amazonense. Essa composição torna o extrativismo uma prática local, destacando-se o açaí, a castanha-do-brasil e a pesca, uma prática das comunidades tradicionais da região, como indígenas, ribeirinhos, quilombolas e outras populações tradicionais dessa área.

O segundo maior bioma do país, é o cerrado, presente nos estados de Goiás, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Minas Gerais, Tocantins, Amazonas, Bahia, São Paulo, Maranhão, Piauí e Distrito Federal. Circunspeto por campo seco, úmidas matas de galeria e as formações de vales e chapadas, há um rico conjunto de formações vegetais representadas por arbustos, gramíneas e árvore de pequeno porte. Esse bioma abrange uma infinidade de aves, répteis, mamíferos, anfíbios e peixes. Nele estão as nascentes das principais bacias

⁸⁷ BELUZZO, Regina Célia Baptista. A educação na sociedade do conhecimento. In. Educação na sociedade de informação. Publicado no site Ser professor universitário. 2005. Disponível em: <http://www.serprofessoruniversitario.pro.br/ler.php?modulo=10&texto=501>. (Acesso em: 04/06/2018).

⁸⁸ CHAVES, Guta; FREIXA, Dolores. *Expedição Brasil gastronômico: terroirs, ingredientes, chefs, mercados*. São Paulo, Melhoramentos, 2013.p. 12-15.

hidrográficas brasileiras. Seus recursos representam a base da sobrevivência de muitas famílias.

A caatinga, bioma exclusivamente brasileiro, é o mais representativo do Nordeste, abrange os estados do Ceará, Bahia, Sergipe, Pernambuco, Alagoas, Paraíba, Rio Grande do Norte e Piauí, além de pequenas áreas do Maranhão e Minas Gerais. É composta por centenas de arbustos e árvores baixas, como juazeiro, umbuzeiro, cajueiro, e cactáceas, a exemplo do mandacaru e do xique-xique, que armazenam água para sobreviver nos períodos secos. Abriga comunidades tradicionais que hoje buscam aprender conviver com os recursos do semiárido, coletando e cultivando de forma justa e solidária.

O Pantanal⁸⁹, Patrimônio Natural da UNESCO, uma das maiores áreas alagadas do planeta que abrange os estados de Mato Grosso e Mato Grosso do Sul, boa parte das terras é coberta por lagoas e pântanos, num terreno caracterizado por baixa altitude e pouca declividade. É uma região em que o homem e a natureza convivem em completa simbiose. São mais de 260 espécies de peixes, além de répteis como jacarés, e mais de 400 espécies de aves. O pantaneiro vive da criação de gado extensiva, sendo o boiadeiro símbolo local.

A Mata Atlântica engloba quase toda a região litorânea do Brasil, desde o Rio Grande do Sul até o Rio Grande do Norte, ocupa menos de um décimo de sua área original. Concentra-se principalmente na Serra do Mar. Nesse bioma, houve uma grande expansão agrícola, com a produção de cana-de-açúcar, café e cacau, desde o século XVII até o século XX, o que gerou um grande desmatamento. Essa importante floresta tropical possui mais de 25 mil espécies de plantas, e, entre as árvores, podem-se citar o pau-brasil, o palmito e o jatobá. Associados a esse bioma estão os ecossistemas de zona costeira, com manguezais, restingas, falésias, ilhas, lagoas, e estuários. Das populações tradicionais da Mata Atlântica constam os caipiras, os caiçaras, os jangadeiros e os pescadores artesanais.

E, por fim, o único bioma brasileiro situado nos limites de um único estado, o Pampa, ocupa 63% do território gaúcho. De clima temperado, nos campos do Sul prevalecem as planícies e os planaltos gaúchos, assim como as coxilhas de relevo suave, que apresentam arbustos e gramíneas. Apegado às suas tradições, o gaúcho está muito envolvido com a criação de gado e, hoje, com produtos novos que se adaptaram bem ao solo do estado⁹⁰.

Ao longo dos séculos, as espécies nativas brasileiras foram pouco exploradas comercialmente e o potencial de consumo de tantas frutas acabou ficando em segundo plano e, muitas vezes, restrito aos biomas onde predominam. Entre as nativas, existem algumas

⁸⁹ *Ibidem*. p.15.

⁹⁰ *Ibidem*

exceções como o abacaxi, goiaba, maracujá e caju que são amplamente cultivadas e sempre estiveram presentes na alimentação dos brasileiros.

Porém, tais exemplos, diante da diversidade da flora brasileira, são praticamente irrelevantes. Ao sair dos grandes centros urbanos em direção ao interior é possível identificar que o repertório de frutas das comunidades é amplo e diversificado. Espécies como araticum, bacuri, buriti, cagaita, cambuci, ingá, jatobá, mangaba, murici, pupunha fazem parte do dia a dia e dos cardápios locais, seja no consumo *in natura* ou processado em polpas, doces, geleias, sorvetes e compotas.

Em escala comercial, planta e colhe-se as mesmas frutas que os outros países. Vale ressaltar que o Brasil é o terceiro maior produtor de frutas do mundo, atrás apenas da China e Índia. Nesse universo, apenas cinco frutas (banana, melancia, maçã, laranja e uva) respondem por 60% da produção mundial. No Brasil, laranja, banana e abacaxi totalizam 67% da produção nacional. Melancia, coco, mamão, uva, maçã, manga e limão completam a lista das dez frutas mais produzida no país e representam cerca de 92% do volume nacional.

A biodiversidade é o conjunto da variedade das formas de vida, das interações entre elas e o ambiente. Portanto, envolve a natureza e a própria vida em vários níveis: do menor e mais básico (como genes), até o nível mais complexo que abrange todas as formas de vida que ocupam a fina camada habitável da superfície do planeta (biosfera).

Esse é um conceito relativamente recente, difundido a partir dos anos 1980 pelo entomólogo Edward Wilson, sendo posteriormente incorporado até nos acordos internacionais como a Convenção da Diversidade Biológica, do qual o Brasil é signatário.

O Brasil é considerado o país mais biodiverso do planeta e faz parte do grupo dos 17 países megadiversos ao lado de África do Sul, Bolívia, China, Colômbia, Congo, Costa Rica, Equador, Filipinas, Índia, Indonésia, Madagascar, Malásia, México, Peru, Quênia e Venezuela⁹¹. Entretanto, todo esse ecossistema vem sendo explorado e negligenciado.

Segundo o IBGE, o Brasil é dividido em seis biomas, sendo eles: Amazônia, Cerrado, Caatinga, Mata Atlântica, Pantanal e Pampa, como demonstra o mapa a seguir:

⁹¹ 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 / Glenn Makuta - São Paulo, Disponível em <http://slowfoodbrasil.com/documentos/slowfood-publicacao.pdf> (Acesso em 19/06/2018.)



Fonte: https://www.wwf.org.br/natureza_brasileira/questoes_ambientais/biomas/. Acesso em: 07/10/2018.

De modo geral, os programas de governo priorizam a monocultura e carecem de incentivos e pesquisas que promovam a diversidade e valorizem as características culturais e alimentares das diversas regiões do país. Ao analisarmos a cadeia produtiva das frutíferas nativas, podemos identificar uma série de limitações que vão do manejo à distribuição. Nos supermercados, é mais fácil (e barato) encontrar pitaya e physalis - frutas que nunca fizeram parte dos hábitos alimentares dos brasileiros - que graviola, cacau, umbu. Na capital federal, o pequi (ouro do Cerrado) só é comercializado nas feiras populares ou empórios gourmets. Nas gôndolas das grandes redes de varejo, sobram *blueberries*, *blackberries* e *raspberries* importadas do Chile, Colômbia, México, mas faltam pitangas, jabuticabas e amoras pretas do Brasil⁹².

Em geral, os modelos agrícolas têm seu arcabouço ideológico pautado no mercado do capital. O alimento não possui apenas uma imagem simbólica de expressão de comensalidade,

⁹² (<http://www.slowfoodbrasil.com/textos/noticias-slow-food/769-manifesto-pelas-frutas-brasileiras> Acesso em 05/07/2018).

mas representa também um objeto de consumo da vida cotidiana. Alia-se a isso a ideia de produzir itens alimentares com maior valor de mercado, com destaque para os produtos de exportação, como a soja, que reforça as grandes *plantations* (grandes propriedades de monoculturas), oprimindo a prática da agricultura familiar (milho, feijão, mandioca). Vale ressaltar que a herança da ocidentalização levou a promoção de farinha de trigo industrializada para o pão e o arroz polido e branco. Com o refinamento de cereais, houve perdas de fibras alimentares. Sem dúvidas, algumas enfermidades estão relacionadas a essas mudanças na alimentação⁹³.

Ainda que com muitas adversidades para a manutenção e a valorização dos biomas brasileiros, a gastronomia está se tornando uma fronteira de conservação desses biomas. O movimento Slow Food Brasil juntamente com nomes da gastronomia, agroecologia, antropólogos, historiadores e pesquisadores conectam-se as comunidades tradicionais, extrativistas, agricultores familiares, pescadores, na busca pelo alimento bom, limpo e justo, aliando o conhecimento empírico e científico destas comunidades com a fomentação comercial.

*

⁹³ HELMAN, C. G. *Cultura, Saúde e Doença*. 2. ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 1994.

6.1. A importância das comunidades tradicionais na valorização dos biomas brasileiros

O conceito adotado pela Proposta de Política Nacional para Povos e Comunidades Tradicionais conceitua que “os povos e comunidades tradicionais são culturalmente diferenciados e se reconhecem como tais; possuem formas próprias de organização social, ocupam e usam o território e recursos naturais para sua reprodução social e econômica utilizando inovações e práticas geradas e transmitidas pela tradição”⁹⁴.

Na perspectiva dessa conceituação, são exemplos de povos ou comunidades tradicionais os povos indígenas, os quilombolas ou remanescentes de quilombos, os caiçaras, ribeirinhos, pescadores artesanais, caboclos, sertanejos, caipiras, seringueiros, pantaneiros, quebradeiras-de-coco, jangadeiros, campeiros, marisqueiros, dentre outros. É importante destacar algumas características básicas destas comunidades tradicionais: a auto identificação e auto reconhecimento; a interação face-a-face e o trabalho/atuação; a utilização em comum do território e dos recursos naturais do meio com base em conhecimentos e práticas geradas e transmitidas pela tradição, mediante formas próprias de organização. Considerando estes referenciais, entende-se que os povos e comunidades tradicionais são populações que manejam recursos socialmente relevantes e que em suas práticas e tradições socioculturais e ambientais produzem e conservam parte significativa do patrimônio material e imaterial do país⁹⁵.

Sendo assim, a Comissão Nacional de Desenvolvimento Sustentável das Comunidades Tradicionais definiu como objetivos prioritários as ações que procuram dar visibilidade às comunidades tradicionais, ao inclui-las em políticas públicas e qualificar as ações do governo dirigidas ao atendimento destas populações⁹⁶.

Para o Slow Food Brasil, a agricultura familiar, as comunidades locais, são os detentores do conhecimento de produzir alimentos de qualidade em respeito ao meio ambiente, de forma socialmente justa e, ainda, a partir de um referencial cultural e identitário compartilhado. Dizer isso significa evidenciar o contraste que existe entre um modelo

⁹⁴ BRASIL, 2007. *Documento Base para a III CONSEA- 2007*. Disponível em www.planalto.gov.br/CONSEA. Acesso em: 22/06/2018.

⁹⁵ ARAÚJO, Socorro. *Tradição e Cultura. Cozinha quilombola do Paraná*. SEED-PR, Curitiba, 2008.

⁹⁶ BRASIL, 2007. *Documento Base para a III CONSEA- 2007*. Disponível em www.planalto.gov.br/CONSEA. Acesso em: 22/06/2018

industrial de produção mecanizada e em larga escala que, em todo o mundo, se resume em menos de doze espécies de plantas e cinco espécies de animais, centralizados nas mãos de pouquíssimas empresas, e um modelo de produção local e de pequena escala, que reproduz uma imensa diversidade cultural e biológica, adaptadas aos seus contextos originais, que envolve famílias e comunidades inteiras e que compreende que a terra é um bem comum⁹⁷.

Um projeto pioneiro que a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) desenvolve com o povo indígena Krahô tem sido referência para diversas ações de conservação *in situ/on farm*, associadas a métodos participativos, pesquisas etnobotânicas e ações de desenvolvimento local. Essas atividades promovem e fortalecem a interface entre a conservação *ex situ* e *in situ/on farm*, valorizando o papel das comunidades tradicionais na conservação dos recursos genéticos.

A conservação *on farm* corresponde ao cultivo e manejo contínuo de populações de plantas no sistema tradicional realizado por comunidades locais e povos indígenas. Por permitir a conservação dos processos evolutivos e de adaptação, fornece novos materiais genéticos, sendo uma estratégia complementar à conservação *ex situ*⁹⁸. A conservação *on farm* baseia-se não somente na conservação do germoplasma existente, mas nas condições que permitem o desenvolvimento de novos germoplasmas⁹⁹, no próprio ecossistema. A variabilidade genética mantida neste tipo de conservação (quintais, roças e sistemas agroflorestais), onde há uma grande diversidade interespecífica e intraespecífica, mostra a valorização dessas comunidades em manter e amplificar a variação genética¹⁰⁰.

Um exemplo desse projeto é a conservação da espécie da Mangabeira (*Hancornia speciosa* Gomes) no qual se observou que a conservação da espécie estava intimamente ligada a comunidades tradicionais, as quais retiravam dos frutos uma das suas principais fontes de renda. Essa população, invisível até então para quase todas as políticas de governo, passou a ganhar espaço e reconhecimento como fundamentais na conservação *in situ* da espécie. A

⁹⁷ <http://www.slowfoodbrasil.com/textos/noticias-slow-food/1010-centralidade-do-alimento-acordo-de-cooperacao-tecnica-para-minas-gerais> (Acesso em 01/07/2018).

⁹⁸ CLEMENTE, C.; ROCHA, S.F.R.; COLE, D.M.; VIVAN J.L. Conservação on farm. In: Nass, L.L.(Ed.) Recursos Genéticos Vegetais. Brasília: Embrapa, 2008. p. 511-543.

⁹⁹ JARVIES, D.I.; MYER, L.; KLEMICH, L.; SMALE, M. BROWN, A.H.D., SADIKI, M. STHAPIT, B.; HODGKIN, T. A Training Guide for In Situ Conservation On-farm. IPGRI, 2000.

¹⁰⁰ MARTINS, P. S. Dinâmica evolutiva em roças de caboclos amazônicos. In: VIEIRA, I. C. G. et al. (Org.). Diversidade Biológica e Cultural da Amazônia. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 2001. p. 369-384; PERONI, N.; HANAZAKI, N. Current and lost diversity of cultivated varieties, especially cassava, under swidden cultivation systems in the Brazilian Atlantic Forest. Agriculture, Ecosystems and Environment, Amsterdam, n. 92, n.2, p. 171-183, 2002. *Apud* VEASEY, Elizabeth. CONSERVAÇÃO *in situ* / *on farm* DE RECURSOS GENÉTICOS VEGETAIS. Piracicaba, USP.

mangabeira é uma fruteira de grande importância para as regiões da caatinga e do cerrado brasileiro, que garante o sustento e fornece alimento para milhares de famílias extrativistas. No entanto, as áreas naturais da mangabeira, nas quais o extrativismo é praticado, estão localizadas em algumas das regiões de maior antropização do país, com acentuada especulação imobiliária, bem como em regiões de exploração agropecuária intensa, o que tem transformado drasticamente a paisagem e extinguido os modos de vida tradicionais de populações¹⁰¹.

Como o território dessas comunidades vai diminuindo em função dessas pressões externas, com o tempo eles começam a ficar cada vez mais confinados. Acaba ocorrendo uma falta de autonomia no território habitado, combinada com uma dependência de programas de assistência governamental. No qual, muitas vezes, isso não é suficiente para garantir a segurança alimentar dessas comunidades.

“A segurança alimentar¹⁰² e nutricional 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 saudáveis, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis.”

Segundo Monego, Peixoto, Cordeiro e Costa¹⁰³, o conceito de segurança alimentar e nutricional no Brasil está em construção. Seus pressupostos conceituais têm sido elaborados em razão de disputas de interesses de movimentos sociais e de governos. A noção de segurança alimentar, originalmente concebida na Europa a partir da I Guerra Mundial, vem, ao longo desses anos, assumindo contorno ampliado. No Brasil este conceito foi rediscutido na III Conferência Nacional de Segurança Alimentar¹⁰⁴. Neste evento, foi ratificada a dimensão do conceito de soberania alimentar, que parte da visão do direito de povos e nações de produzir alimentos pela valorização das dimensões sociais, ambientais e culturais da

¹⁰¹ Junior, J.F.S.; Mota, D.M.; Shimitz, H.; Rodrigues, F.R.A.; *Entre Tabuleiros, Restingas, e Cerrados: A conservação in situ da mangabeira pelas comunidades tradicionais de extrativistas*. In: Simpósio de Recursos Genéticos para a América Latina e o Caribe. 10., 2015: Bento Gonçalves, RS. Artigo página 63. ISBN: 978-85-63273-31-4

¹⁰² Diário Oficial da União. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. *Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências*. Brasília; 2006. BRASIL.

¹⁰³ MONEGO, Estelamaris; PEIXOTO, Maria do Rosário; CORDEIRO, Mariana; COSTA, Renata. *(IN)Segurança Alimentar de comunidades quilombolas do Tocantins*. Secur. Aliment. Nutr., Campinas, SP, Brasil, 2010 e-ISSN 2316-297X

¹⁰⁴ BELIK, Walter. *Perspectivas para segurança alimentar e nutricional no Brasil*. Rev Saúde Soc. 2003; 12(1): 12-20.

produção própria de alimentos; da ampliação do acesso da população a alimentos de qualidade, com o apoio às formas equitativas e sustentáveis de produção agroalimentar; do estímulo à diversidade de hábitos alimentares; e da promoção de práticas alimentares saudáveis. O conceito de insegurança alimentar e nutricional está baseado nas múltiplas funções associadas à atividade agrícola e ao mundo rural, que vão além do aspecto produtivo e mercantil e têm forte associação com a forma de ocupação social do espaço geográfico, ao patrimônio natural e à herança cultural. Nas comunidades tradicionais brasileiras, têm sido desenvolvidas várias iniciativas governamentais e da sociedade civil para a promoção da segurança alimentar e nutricional.

A chefe de cozinha Isabel Aranha Coelho, corrobora que as comunidades tradicionais, “são fundamentais para a preservação da nossa biodiversidade. Eles não separam o ser humano do meio ambiente. Eles são o meio ambiente e já compreenderam que temos que conseguir produzir alimento com floresta em pé, com fauna e flora nativas sendo constantemente regeneradas. Os indígenas sempre fizeram dessa maneira. O desafio é alimentar a todos com esse sistema. É possível, mas é necessário mais investimento privado e público em pesquisa e incentivo nessa área. É preciso compreender que os números do PIB e lucro de grandes fazendas não serão os mesmos. Não adianta o setor rural ser responsável por 23% do PIB brasileiro em detrimento da nossa saúde e bem-estar. A lógica precisa mudar”¹⁰⁵.

Para estimular e fomentar a produção alimentar dos pequenos produtores e das comunidades tradicionais, deve-se priorizar a compra de produtos que valorizem e estimulem a sociobiodiversidade.

Os produtos da sociobiodiversidade são aqueles gerados a partir de recursos da biodiversidade nativa, ou seja, é o aproveitamento dos recursos de ocorrência natural da região para a produção de alimentos. Soma-se a isso a inter-relação entre a biodiversidade e os sistemas socioculturais, nos quais estão inseridos os povos indígenas, quilombolas e outros povos de comunidades tradicionais. Ao estimularmos a aquisição desse tipo de alimento, estamos atuando na promoção da valorização das práticas e saberes desses povos e comunidades e na geração de cadeias produtivas de seu interesse.

Ao adquirir produtos cultivados por agricultores familiares de povos e comunidades tradicionais, por exemplo, aqueles advindos de sementes crioulas, onde as variedades

¹⁰⁵ Anexo 04.

desenvolvidas, adaptadas ou produzidas por agricultores familiares, assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, possuem características bem determinadas e reconhecidas pelas respectivas comunidades, estamos também ajudando a promover justiça e inclusão social para essas pessoas e suas comunidades, além da valorização de suas culturas, redução da pobreza e da insegurança alimentar no campo. Ou seja, são produtos cultivados sem agrotóxicos a partir de mão-de-obra familiar, preferencialmente de povos e comunidades tradicionais e que respeitam e aproveitam as potencialidades de cultivo da região, preservando a biodiversidade nativa¹⁰⁶.

Angelo acrescenta que, “indígenas, quilombolas e outras populações de agricultores que detêm conhecimento tradicional têm papel-chave na alimentação do século XXI. Como guardiões da diversidade de cultivo e da “dispensa viva” que são os ecossistemas naturais, esses povos são a principal barreira contra a erosão genética causada pela agricultura comercial, que reduz tanto a variedade de alimentos que chega à nossa mesa quanto à resiliência do próprio sistema agrícola, dominado por poucas plantas. Eles precisam ter a integridade de seus territórios garantida e seus produtos integrados a sistemas modernos de comercialização, para que possam chegar da floresta à mesa”.¹⁰⁷

*

¹⁰⁶ TRIBUNAL DE CONTAS DA UNIÃO. *Cartilha para Conselheiros do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)*. Brasília, 2017.

¹⁰⁷ ANGELO, Cláudio. *Seminário Fru.to*. Disponível em: <http://fru.to/files/10sementes.pdf>. Acesso em 20/06/2018.

Considerações Finais

As diversas vertentes que são utilizadas para racionalizar o fazer culinário e a alimentação, de maneira holística e não unilateral, incitam questionamentos críticos e contundentes sobre as problemáticas abordadas na presente dissertação. Tais questionamentos, aportados nas ciências exatas e humanas, baseiam-se em conhecimentos do agronegócio, da agricultura, da política, da antropologia e da sociologia. Entretanto, o viés que contorna essas problemáticas alicerça-se em preceitos básicos da cultura alinhada à sobrevivência humana. De modo geral, torna-se necessário, a priori, estreitar o relacionamento da cozinha com a cultura e entender que, sobretudo, a cultura se engendra através de uma pragmática interpretação da natureza e suas possibilidades. As interpretações sobre essa relação podem estimular uma cadeia de produção descontrolada, que visa à quantidade e abstrai-se de fatores de origem e de tradição. A má interpretação dessa necessidade também pode reduzir tais conceitos a um preciosismo utópico, impraticável. Assim, busca-se, sobretudo, uma forma de tornar as propostas aqui abordadas em uma prática de intervenção intelectual em um meio profissional que, muitas vezes, se limita a instrumentação técnica, ignorando dualidades, contrastes e crises que necessitam ser articuladas.

Os preceitos do Slow Food reforçam a necessidade de uma reinterpretação do ato de se alimentar, e todas as informações implícitas nesta atividade aparentemente corriqueira. Acima de tudo, alimentar-se é incorporar cultura e, é na cozinha, onde se dá a passagem da natureza para a cultura. Mais do que uma necessidade fisiológica o ser humano vivenciou o alimento como um processo profundo de formação social e humana, entendendo a complexidade de se produzir cada ingrediente, ou seja, a dificuldade de se obtê-lo. No pós-renascimento, atribuiu estética ao ato de se alimentar, em suas concepções mais completas, porém, acima de tudo, compreendeu que trata-se de uma atividade intrinsecamente atribuída ao prazer, conceito esse amplamente discutido por Claude Levi-Strauss. Agora, observa-se a banalização desse prazer e uma simplificação dessa estética. O belo, substituído pelo prático e abundante; o orgânico, transmutado em uma “natural artificialidade”.

Esta pode ser considerada a primeira distorção epistemológica da alimentação no mundo contemporâneo.

A presente investigação mensurou as áreas onde esses conflitos se concentram no Brasil e buscou alinhá-los com as propostas ideológicas inspiradas pelos movimentos que reforçam uma reaproximação do homem com a fonte de seus meios de sobrevivências, esta, aqui representada pelo alimento.

Conclui-se que a supervalorização de uma produção em massa de alimentos, concomitantemente a uma desvalorização da agricultura familiar – onde reside a carga cultural de uma determinada localização - provocam uma erosão das cozinhas de origem e, paralelamente, o desaparecimento das tradições cunhadas em aspectos sociais, históricos e culturais.

Por fomentar os pequenos produtores, vislumbra-se no movimento Slow Food uma alternativa plausível de interferir de maneira conceitual e prática nas problemáticas aqui apresentadas. Desta forma seria possível realinhar a perspectiva com que essas dificuldades têm sido encaradas no país – se é que fazem parte da percepção das pessoas que podem realmente atuar de maneira transformadora.

A análise da monocultura como a única e inflexível forma de abastecimento real para as mais diversas populações, contraria princípios básicos de grupos étnicos ou trabalhadores que, em uma linha de resistência, lutam por preservar os produtos, que realmente façam parte das necessidades vitais (e que por ser uma interpretação orgânica da natureza engendra a cultura) e não um abastecimento que vise à demanda imediata, independente das consequências que este alimento possa causar por sua total desnaturalização em prol de um rendimento inorgânico e pseudo-sustentável.

Trata-se, portanto, de uma necessidade de alinhar a qualidade, a quantidade do que é produzido, com a inocuidade de um produto autóctone, cuja extração devolva para a natureza de maneira equilibrada o que lhe foi retirado.

Em reflexo às situações apresentadas, esboça-se um novo papel para o profissional da gastronomia: a priori, detectar essas conjunturas e sobre elas aplicar uma percepção totalizante de suas gravidades e necessidade de resolução a curto, médio e longo prazo. Posteriormente, deve-se estreitar a análise para uma realidade menos universalizada e abstrata e realizar um levantamento local das ferramentas possíveis de transformação, junto a órgãos acadêmicos, sociais, políticos e ambientais, o que ocasionaria em uma preservação da cultura e revalorização da biodiversidade.

Justamente por ser uma identificação cultural é que a alimentação não deve ser padronizada, deve se levar as diferentes características de cada localidade, pra que toda essa manifestação cultural não seja perdida muito menos desvalorizada.

A evolução acontece a partir do momento em que se reconhece, valoriza e interfere racionalmente nos processos históricos decorridos.

Referências Bibliográficas

- ABRASCO. Dossiê Abrasco: *um alerta sobre os impactos dos agrotóxicos na saúde*.
<https://www.abrasco.org.br/site/outrasnoticias/institucional/dossie-abrasco-um-alerta-sobre-os-impactosdos-agrotoxicos-na-saude/9898>
- ALMEIDA, Vicente Eduardo Soares et al. Uso de sementes geneticamente modificadas e agrotóxicos no Brasil: cultivando perigos. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 22, n.10, p. 3.333-3.339, out. 2017.
- ANDREWS, Geoff. *The Slow Food Story. Politics and Pleasure*. London: Pluto Press, 2008. (Ed. italiana). *Slow Food. Una storia tra politica e piacere*. Bologna: il Mulino, 2010.
- ANDREWS, Geoff. (2010). *Slow Food. Una storia tra politica e piacere*. Bologna: il Mulino, 2010. (Ed. orig.) *The Slow Food Story. Politics and Pleasure*. London: Pluto Press, 2008.
- ANGELO, Cláudio. *Seminário Fru.to*. Disponível em: <http://fru.to/files/10sementes.pdf>. Acesso em 20/06/2018.
- ANSILIERO, Giuliana *O Movimento Slow Food: A relação entre o homem, alimento e meio ambiente*. 45 f. Monografia (especialização) – Universidade de Brasília. Centro de Excelência em Turismo. Brasília, 2006.
- ARAÚJO, Socorro. *Tradição e Cultura. Cozinha quilombola do Paraná*. SEED-PR, Curitiba, 2008.
- ATALA, Alex. *Escoffianas Brasileiras*. São Paulo: Larousse do Brasil, 2007.
- ATALA, Alex. *D.O.M.: Redescobrimos ingredientes brasileiros*. São Paulo: Melhoramentos, 2013.
- Altas do agronegócio: *fatos e números sobre as corporações que controlam o que comemos*. Maureen Santos, Verena Glass, organizadoras. – Rio de Janeiro: Fundação Heinrich Böll, 2018.
- BARBOSA, Livia. *Feijão com arroz e com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros*. Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, ano 13, n. 28, p. 87-116, jul./dez. 2007.

BARBOSA, Livia; CAMPBELL, Colin (orgs.). *Cultura, consumo e identidade*. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2006.

BELUZZO, Regina Célia Baptista. *A educação na sociedade do conhecimento*. In. *Educação na sociedade de informação*. Disponível em: <http://www.serprofessoruniversitario.pro.br/ler.php?modulo=10&texto=501>. (Acesso em: 04/06/2018).

BELIK, Walter. Perspectivas para segurança alimentar e nutricional no Brasil. *Rev Saúde Soc*. 2003; 12(1): 12-20.

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 / Glenn Makuta - São Paulo. Disponível em <http://slowfoodbrasil.com/documentos/slowfood-publicacao.pdf> (Acesso em 19/06/2018).

BRASIL, 2007. *Documento Base para a III CONSEA- 2007*. Disponível em www.planalto.gov.br/CONSEA. (Acesso em: 22/06/2018).

BRASIL. Ministério da Ciência, Tecnologia, Inovações e Comunicação. *Resumo geral de plantas geneticamente modificadas aprovadas para comercialização*. 2018.

Brasil: líder mundial no uso de agrotóxicos. Disponível em: <http://www.ccst.inpe.br/brasil-lider-mundial-no-uso-de-agrotoxicos/>.

CAMARGO, Susana. Plantio de soja no Brasil expande 310% nos últimos anos e em grande parte sobre áreas de vegetação nativa. Disponível em: <http://conexaoplaneta.com.br/blog/plantio-de-soja-no-brasil-expande-310-nos-ultimos-anos-e-em-grande-parte-sobre-areas-de-vegetacao-nativa/>.

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

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Objetiva, 2000.

CASTILHO, Alceu Luís. *Partido da terra: como os políticos conquistam o território brasileiro*. Contexto, São Paulo, 2012.

CHAVES, Guta; FREIXA, Dolores. *Expedição Brasil gastronômico: terroirs, ingredientes, chefs, mercados*. São Paulo, Melhoramentos, 2013.p. 12-15.

CHAVES, Guta; FREIXA, Dolores. *Larrousse da cozinha brasileira: raízes da nossa terra*. São Paulo, Larrousse, 2007.

CLEMENTE, C.; ROCHA, S.F.R.; COLE, D.M.; VIVAN J.L. *Conservação on farm*. In: Nass, L.L.(Ed.) *Recursos Genéticos Vegetais*. Brasília: Embrapa, 2008. p. 511-543.

JARVIES, D.I.; MYER, L.; KLEMICH, L.; SMALE, M. BROWN, A.H.D., SADIKI, M. STHAPIT, B.; HODGKIN, T. A Training Guide for In Situ Conservation On-farm. IPGRI, 2000.

Confederação Nacional da Indústria - CNI, Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação-ABIA. *Sustentabilidade na indústria da alimentação: uma visão de futuro para a Rio+20 / Confederação Nacional da Indústria. Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação*. Brasília : CNI, 2012. Disponível em: <http://arquivos.portaldaindustria.com.br/app/conteudo_18/2013/09/23/4970/20131002162456498394o.pdf>, Acesso em: 01/07/2018.

DA MATTA, Roberto. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DAVOLIO, Federica & SASSATELLI, Roberta. Consumption, Pleasure and Politics: Slow Food and the politico-aesthetic problematization of food. *Journal of Consumer Culture*, 10: 202, 2010.

Diário Oficial da União. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. *Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências*. Brasília, 2006.

DÓRIA, Carlos Alberto. *A Formação da Culinária Brasileira*. São Paulo: Publifolha, 2009.

DÓRIA, Carlos Alberto. *Estrelas no céu da boca*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2006.

DÓRIA, Carlos Alberto. *O Lado escuro da Força*. Disponível em <<http://ebocalivre.blogspot.com.br/2017/09/o-lado-escuro-da-forca-avanca-na.html>>. (Acesso em 18/03/2018).

FERREIRA, Ana Rita Alves Cruz. *O Movimento Slow Food*. Universidade do Porto. Porto, 2009.

FONDAZIONE SLOW FOOD PER LA BIODIVERSITÀ. *Slow Food e la FAO uniscono le forze*. Artigo disponível em:

http://www.fondazione Slow Food.it/pagine/ita/news/dettaglio_news.lasso?idn=180#.VH7cjdLF984>, acesso em: 10/04/2018.

FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. São Paulo: Editora Senac, 2001.

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

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. *Gastronomia no Brasil e no Mundo*. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.

GENTILE, Chiara. *Slow Food na Itália e no Brasil. História, projetos e processos de valorização dos recursos locais*. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Sustentável) Centro de Desenvolvimento Sustentável, Universidade de Brasília, Brasília, 2016.

GUANÁS. Disponível em: <https://educalingo.com/pt/dic-pt/guanas>>. Acesso em 22/05/2018.

HELMAN, C. G. *Cultura, saúde e doença*. 2. ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 1994.

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

JUNIOR, J.F.S.; MOTA, D.M.; Shimitz, H.; Rodrigues, F.R.; *Entre tabuleiros, restingas e Cerrados: A conservação In situ da Mangabeira pelas Comunidades tradicionais extrativistas*. In: Simpósio de Recursos Genéticos para a América Latina e o Caribe. 10, 2015: Bento Gonçalves, RS. Artigo página 63. ISBN: 978-85-63273-31-4.

KIPLE, Kenneth. *Uma História Saborosa do Mundo*. Tradução de: Margarida Vale de Gato. Alfragide: Casa das Letras, 2008.

LODY, Raul. *Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

MADER, Heloísa. *O movimento slowfood no Brasil*. In: MIRANDA, Danilo Santos de (org.). *Cultura e Alimentação – sabores alimentares e sabores culturais*. São Paulo: Edições Sesc, 2007.

Manifesto em Defesa do Leite Cru. Disponível em:

<https://www.slowfoodbrasil.com/campanhas-e-manifestos/39-manifesto-em-defesa-dos-queijos-de-leite-cru>.

MARTINS, P. S. *Dinâmica evolutiva em roças de caboclos amazônicos*. In: VIEIRA, I. C. G. et al. (Org.). *Diversidade Biológica e Cultural da Amazônia*. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 2001.

MEDEIROS, Rodrigo. Seminário Fru.to. Disponível em: <http://fru.to/files/10sementes.pdf>. Acesso em 19/10/2018.

Millenium EcosystemAssessment: *SynthesisReport*, março de 2005, disponível em <http://www.millenium-massessment.org>. Acesso em: 06/06/2018.

MONEGO, Estelamaris; PEIXOTO, Maria do Rosário; CORDEIRO, Mariana; COSTA, Renata. (IN)*Segurança Alimentar de comunidades quilombolas do Tocantins*. Segur. Aliment. Nutr., Campinas, SP, Brasil, 2010 e-ISSN 2316-297X

Muito Além do Peso. Direção de Estela Renner. Produção de Juliana Borges. São Paulo, 2012. Disponível em <<http://www.muitoalemdopeso.com.br>> Acesso em 04/04/2018.

OLIVEIRA, Daniel Coelho. *Comida Carisma e prazer: um estudo sobre a constituição do Slow Food no Brasil*. Tese (Doutorado em Ciências) – Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2014.

O Manifesto. Disponível em: http://slowfood.com/filemanager/Convivium%20Leader%20Area/Manifesto_Quality_POR.pdf. Acesso em 14/07/2018.

Palestra com Carlo Petrini – Movimento Slow Food. Disponível em <http://cse.ufsc.br/palestra-com-carlo-petrini-movimento-slow-food/>.

PETRINI, Carlo. *Slow Food: princípios de nova gastronomia*. São Paulo: Editora Senac, 2009.

PETRINI, Carlo. *Comida e liberdade: slow food - histórias da gastronomia para libertação*. São Paulo: Editora Senac, 2015.

PETRINI, Carlo; PADOVANI, Gigi. *Slow Food Revolution*. Milano: Rizzoli, 2005

PERONI, N.; HANAZAKI, N. *Current and lost diversity of cultivated varieties, especially cassava, under swidden cultivation systems in the Brazilian Atlantic Forest*. Agriculture, Ecosystems and Environment, Amsterdam, n. 92, n.2, p. 171-183, 2002.

POLLAN, M. *The Omnivore's Dilemma. A Natural History of four Meals*. USA: Penguin Press, 2006.

POLLAN, Michael. *Em defesa da comida: um manifesto*. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008.

POLLAN, M. *Cozinhar. Uma história natural da transformação*. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2014.

POLLAN, Michael. *O dilema do onívoro: uma História Natural de Quatro Refeições*. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2007.

PORTO - GONÇALVES, C. W. *Desafio ambiental: os porquês da desordem mundial*. Rio de Janeiro: Record, 2004.

PORTINARI, Folco. Em 09 de Novembro de 1989, Manifesto Slow Food, apud SLOW FOOD, 2013.

PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. *Alimentação e globalização: algumas reflexões*. Cienc. Cult. vol.62 n°.4 São Paulo, 2010.

RAMOS, Carlos Alberto. *Políticas de Geração de Emprego e Renda: Justificativas Teóricas, Contexto Histórico e Experiência Brasileira*. Brasília: UnB, 2003.

REIS, Lucas. *Refrigerante e doce provocam epidemia de diamantes e índios no MT*.

Disponível em: <http://www1.folha.uol.com.br/cotidiano/2015/08/1666360-xavantes-trocam-dieta-tradicional-por-refrigerante-e-pao-de-forma-no-mt.shtml>. Acesso em 14/06/2018.

ROSSI, Mariana. *O “alarmante” uso de agrotóxicos no Brasil atinge 70% dos alimentos*. Disponível em: https://brasil.elpais.com/brasil/2015/04/29/politica/1430321822_851653.html. Acesso: 19/10/2018.

ROTENBERG, S. *et al.* Oficinas culinárias na promoção da saúde. In: DIEZ-GARCIA, R. W.; CERVATOMANCUSO, A. M. (Coord.). *Mudanças alimentares e educação nutricional*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

SANTOS, Danilo (org.). *Cultura e Alimentação – sabores alimentares e sabores culturais*. São Paulo: Edições Sesc, 2007.

SLOW FOOD. *Bem-vindos ao nosso mundo*. O manual. Bra (Cn): Slow Food, 2008.

<http://www.slowfoodbrasil.com/textos/noticias-slow-food/1010-centralidade-do-alimento-acordo-de-cooperacao-tecnica-para-minas-gerais>. Acesso em junho de 2018.

SLOW FOOD BRASIL. *2014, ano da Agricultura Familiar, abre novas perspectivas na colaboração entre FAO e Slow Food*. Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/imprensa/723-2014-ano-da-agricultura-familiar-abre-novas-perspectivas-na-colaboracao-entre-fao-e-slow-food>. Acesso em: 05/05/2018.

SLOW FOOD, 2008, 2011, 2013; < www.slowfoodbrasil.com/slowfood/o-movimento>. Acesso em: 04/04/2018.

TRIBUNAL DE CONTAS DA UNIÃO. Cartilha para Conselheiros do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Brasília, 2017.

VIANNA, Eurico. A agricultura sintrópica e a permacultura. Disponível em: <https://fazendabella.com.br/a-agricultura-sintropica-e-a-permacultura>. Acesso em 09/07/2018.

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

VILLAS-BOAS, Jerônimo. *Conservação e soberania alimentar. Fru.to Diálogos do Alimento*. Disponível em < <http://fru.to/pt/Jeronimo-Villas-Boas>> Acesso em 01/04/2018.

WEINER, S. *Manual Slow Food*. Slow Food Editore, Bra, 2a. ed. 2005.

<https://www.epochtimes.com.br/brasil-e-o-segundo-maior-produtor-de-ogms-do-mundo/>
(Acesso em 19/10/2018.)

[http:// https://anabolismo.wordpress.com/2011/02/04/homo-sapiens-evolucao-e-alimentacao/](http://https://anabolismo.wordpress.com/2011/02/04/homo-sapiens-evolucao-e-alimentacao/)
Acesso em 21/10/2018.

<https://share.america.gov/pt-br/esqueca-o-que-voce-ouviu-falar-sobre-fast-food-dos-eua-muitos-americanos-gostam-de-slow-food/>

ANEXOS

ANEXO 1 – Produtos do Brasil na Arca com Gosto

PRODUTOS BRASILEIROS CATALOGADOS NA ARCA DO GOSTO
Abiu
Abricó
Açaí Solitário
Açúcar Purgado
Alfenim
Aluá
Ananás
Araçá-vermelho
Araruta
Araticum
Aratu
Ariá
Arroz Nativo do Pantanal
Arroz Vermelho
Arubé
Assa peixe
Avium
Azeite de Dendê de Pilão
Babaçu
Bacaba
Bacupari

PRODUTOS BRASILEIROS CATALOGADOS NA ARCA DO GOSTO
Bacuri
Batata da Serra
Batata doce roxa
Baunilha do Cerrado
Beiju seca
Berbigão
Bergamota Montenegrina
Bertalha
Bijajica
Bocaiúva
Broa de Massa de Queijo
Brote Pomerano
Buriti
Butiá
Cacau Cabruca do sul da Bahia
Cacau da Várzea do Amazonas
Cacauí
Café de Inhame
Cagaita
Caju-Ameixa
Cajuí
Cajuína
Camapu
Cambucá

PRODUTOS BRASILEIROS CATALOGADOS NA ARCA DO GOSTO
Cambuci
Cambuí
Canjinjin
Cará-Moela
Cará-Roxo
Cari
Cariru
Carne de Fumeiro
Carne Serenada
Carne Soleada
Castanha de Barú
Cataia
Cidrão
Coco Indaiá
Codeguin
Crem
Cubiu
Dashicô
Farinha de Batata Doce Krahô
Farinha de Bragança
Farinha de Mandioca de Anastácio
Farinha de Mandioca de Copioba
Farinha de Mandioca de Furnas do Dionísio
Feijão Canapu

PRODUTOS BRASILEIROS CATALOGADOS NA ARCA DO GOSTO
Feijão Guandu
Feijão-macuco
Fruta Pão
Galinha Canela-Preta
Gergelim Kalunga
Goiabada Cascão no Tacho de Cobre
Grude de Extremoz
Grumixama
Guabiroba-rugosa
Guariroba
Guavira
Guriri
Hî-Hî
Içá
Inajá
Ingá-Cipó
Jambú
Jaracatiá
Jatobá
Jenipapo
Jerivá
Jurubeba
Kochkäse
Licuri

PRODUTOS BRASILEIROS CATALOGADOS NA ARCA DO GOSTO
Lobeira
Mama-cadela
Mangaba
Manuê
Mapati
Maracujá da Caatinga
Maracujá-do-Campo
Maria Preta
Marmelada de Santa Luzia
Marmelada-de-Cachorro
Mático
Maturi
Mel de Abelha Canudo Sateré-Mawé
Mel de Abelha Jandaíra
Mel de abelha Jataí
Mel de Abelha Jupará-da-Amazônia
Mel de abelha Mandaçaia
Mel de abelha Mandaçaia - MQA
Mel de abelha Munduri
Mel de abelha Tubuna
Mel de Abelha Tujuba
Mel de Abelha Uruçu-de-Chão
Mel de Jandaíra-da-Amazônia
Mel de Melato de Bracatinga

PRODUTOS BRASILEIROS CATALOGADOS NA ARCA DO GOSTO
Melãozinho-do-Campo
Mingau de Mucajá
Muruci
Óleo de Babaçu
Óleo de Coco Macaúba
Ora-pro-nóbis
Ostra de Cananéia
Ostra Roladeira
Ostra-de-Mangue
Pajuaru
Palmito Juçara
Pão no Bafo
Parati
Pé-de-Moleque de Mandioca
Peixe Pacamã
Peixe Surubim
Pequi
Pera-do-Cerrado
Peroá
Pimenta Cumari
Pimenta Olho de Peixe
Pimenta-de-macaco
Pimenta-Rosa
Pinhão

PRODUTOS BRASILEIROS CATALOGADOS NA ARCA DO GOSTO
Piquiá
Piracuí
Pirarucu
Pitanga
Pitangatuba
Pitomba
Pixé
Porco da raça Moura
Pororoca
Puína
Queijão de Morro Vermelho
Queijinho Branco
Queijo Coalho de Cabra da Caatinga
Queijo Colonial
Queijo Colonial Diamante
Queijo da Serra da Canastra
Queijo Manteiga do Norte
Queijo Nicola
Queijo Parmesão da Mantiqueira
Queijo Porongo
Queijo Serrano
Queijo Serrano dos Campos de Cima da Serra
Samburá de Mandaçaia
Sequilho

PRODUTOS BRASILEIROS CATALOGADOS NA ARCA DO GOSTO
Siri Desfiado Ilha das Caieiras
Siri-de-Mangue
Sururu
Taiada
Tainha
Tarubá
Trigo Veadeiro
Umbu
Uva Goethe
Uva Peverella
Uvaia
Uxi
Vieira nativa
Vinagre de Umbu
Waraná Sateré-Mawé
Xixá
Yügüh

Fonte: Produtos do Brasil na Arca do Gosto. Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/arca-do-gosto/produtos-do-brasil>. Acesso em 07/07/2018

ANEXO 2 – Fortalezas Slow Food Brasil

<u>Título</u>
Fortaleza da Farinha Bragantina
Fortaleza do Barú do Urucuia Grande Sertão
Fortaleza do Cacau Cabruca do Sul da Bahia
Fortaleza do Coco Macaúba de Jaboticatubas
Fortaleza do Cubiu
Fortaleza do Gergelim Kalunga
Fortaleza do Licuri
Fortaleza do Maracujá da Caatinga
Fortaleza do Mel de Abelha Canudo Sateré-Mawé
Fortaleza do Mel de Abelha Jandaíra
Fortaleza do Mel de Abelha Mandaçaia-da-Caatinga
Fortaleza do Pequi do Xingu
Fortaleza do Umbu
Fortaleza do Waraná Sateré-Mawé
Fortaleza Slow Food do Butiá do Litoral Catarinense
Fortaleza Slow Food do Pequi do Norte de Minas
Fortaleza Slow Food do Pequi do Norte de Minas
Fortaleza Slow Food do Pinhão da Serra Catarinense
Fortaleza Slow Food do Queijo Colonial de Leite Cru de Seara
Fortaleza Slow Food dos Engenhos de Farinha Polvilhada de Santa Catarina

Fonte: Fortalezas Slow Food no Brasil Disponível em:
<http://www.slowfoodbrasil.com/fortalezas/fortalezas-no-brasil>. Acesso em 28/07/2018.

ANEXO 3 - Manifesto Slow Food

O nosso século, que se iniciou e tem se desenvolvido sob a insígnia da civilização industrial, primeiro inventou a máquina e depois fez dela o seu modelo de vida. Somos escravizados pela rapidez e sucumbimos todos ao mesmo vírus insidioso: a Fast Life, que destrói os nossos hábitos, penetra na privacidade dos nossos lares e nos obriga a comer Fast Food. O Homo sapiens, para ser digno desse nome, deveria libertar-se da velocidade antes que ela o reduza a uma espécie em vias de extinção. Um firme empenho na defesa da tranquilidade é a única forma de se opor à loucura universal da Fast Life. Que nos sejam garantidas doses apropriadas de prazer sensual e que o prazer lento e duradouro nos proteja do ritmo da multidão que confunde frenesi com eficiência. Nossa defesa deveria começar à mesa com o Slow Food. Redescubramos os sabores e aromas da cozinha regional e eliminemos os efeitos degradantes do Fast Food. Em nome da produtividade, a Fast Life mudou nossa forma de ser e ameaça nosso meio ambiente. Portanto, o Slow Food é, neste momento, a única alternativa verdadeiramente progressiva. A verdadeira cultura está em desenvolver o gosto em vez de atrofiá-lo. Que forma melhor para fazê-lo do que através de um intercâmbio internacional de experiências, conhecimentos e projetos? Slow Food garante um futuro melhor. Slow Food é uma ideia que precisa de inúmeros parceiros qualificados que possam contribuir para tornar esse (lento) movimento, em um movimento internacional, tendo o pequeno caracol como seu símbolo. (Folco Portinari, em 09 de Novembro de 1989, Manifesto Slow Food, apud SLOW FOOD, 2013, p. 69).

ANEXO 4 – Manifesto em Defesa dos Queijos de Leite Cru

O queijo feito com leite cru (não-pasteurizado) é mais do que um alimento maravilhoso, é uma expressão profunda de nossas tradições mais valiosas. É tanto uma arte quanto uma forma de vida. É cultura, patrimônio e ambiente estimados. E está em risco de extinção! Em risco porque os valores que ele expressa são opostos à sanitização e homogeneização dos alimentos produzidos em massa.

Nós chamamos todos os cidadãos do mundo amantes dos alimentos para responder em defesa da tradição do queijo não-pasteurizado. Defesa de um alimento que tem por centenas de anos inspirado, dado prazer e sustento, mas que tem sido destruído pelas mãos estéreis dos controles higiênicos globais.

Nós pedimos um fim para todos os regulamentos discriminatórios da União Européia, OMC, FDA (Food and Drug Administration) e outras instituições governamentais que restringem a liberdade de escolha dos cidadãos em comprar estes alimentos, e ameaçam destruir o meio de vida de artesãos que os produzem.

Lamentamos as tentativas das autoridades regulatórias em impor padrões inatingíveis de produção, em nome da proteção da saúde humana.

Acreditamos que tais imposições terão efeitos adversos aos pretendidos. A saúde bacteriológica dos nossos laticínios não-pasteurizados é destruída pelos procedimentos de esterilização excessivamente zelosos. Da mesma forma, a saúde humana será destruída por uma dieta de alimentos esterilizados. Sem nenhum desafio, nosso sistema imunológico vai falhar e os medicamentos se tornarão ineficientes.

Além de tudo, os sabores e aromas únicos dos queijos são conservados pela não-pasteurização. Portanto, nós chamamos todos aqueles que têm o poder de salvaguardar a diversidade e complexidade de nossos alimentos regionais e a saúde e estabilidade de nossas comunidades rurais para agir agora e assegurar um marco regulatório apropriado, justo e flexível; controles sensatos e uma disposição positiva em relação ao futuro.

Fique atento - porque uma vez que estes conhecimentos, habilidades e compromissos desta cultura estejam perdidos, há o risco de que nunca mais possam ser resgatados.

Fonte: Manifesto em Defesa do Leite Cru. Disponível em: <https://www.slowfoodbrasil.com/campanhas-e-manifestos/39-manifesto-em-defesa-dos-queijos-de-leite-cru>

ANEXO 5 – Reportagem da Folha de São Paulo veiculada em 09/08/2015, sobre o atual modelo alimentar dos índios Xavantes

“Sentados em círculos, centenas de índios xavantes pintados de vermelho observam o banquete reunido no chão. Mal amanhecia o dia, mas todos passaram as últimas 12 horas de pé, dançando e cantando, na festa que encerrava um ritual sagrado que só ocorre a cada 15 anos. É hora de repor a energia, mas no banquete quase nada remete à dieta tradicional indígena. Há vários pacotes de pão de forma, farinha de trigo, bisnagas, bolos de caixinha e muito refrigerante. Famosos pela grande força física e pela veia guerreira, os xavantes estão sucumbindo diante de uma doença silenciosa: o diabetes. A epidemia é resultado dessa alteração drástica na alimentação dos indígenas, que abandonaram comidas tradicionais, como batata-doce, abóbora e mandioca.

O maior vilão, porém, é a "ödzeire", ou "água doce", na língua xavante. O refrigerante virou um vício. A preferência é pela Coca-Cola, mas o preço inibe a compra. Por isso, recorrem a marcas mais baratas. Estudo do endocrinologista João Paulo Botelho Vieira Filho, professor adjunto da Escola Paulista de Medicina, aponta que, em duas das principais terras xavantes, Sangradouro e São Marcos, a prevalência de diabetes é de 28,2%. Na população em geral, é 7,6%. Metade dos mais de 4.000 indígenas que vivem nessas duas terras estão obesos. "Nossa força quase não existe mais como antes", diz o cacique Domingos Mahoro, 58, cuja mulher morreu de diabetes há um mês.

Quando os xavantes chegaram à aldeia de Sangradouro, no município de General Carneiro (Mato Grosso), em 1957, eram delgados, magros e fortes.

Originalmente nômades, as primeiras referências aos xavantes remetem ao século XVIII, na então província de Goiás.

Vieira Filho visita as aldeias anualmente desde 1976. Ainda naquela década, a FUNAI criou o "Projeto Arroz" para reverter à escassez de alimentos. O arroz integral da roça foi deixado de lado.

"Após o projeto, os índios foram abandonando as roças. E abandonaram o seu cardápio tradicional, que incluía gafanhotos assados, formigas e larvas, ricos em proteínas", conta o endocrinologista.

Entre os anos 1980 e 1990, chegou o refrigerante. Nos anos 2000, o governo enviava cestas básicas com goiabada, açúcar, macarrão, farinha.

Isso causou um desequilíbrio no organismo dos xavantes. Segundo Vieira Filho, são propensos à obesidade e ao diabetes, pois desenvolveu um mecanismo genético que retém energia, vital para tempos de escassez alimentar.

Aposentadorias e programas do governo, como o Bolsa Família facilitaram o acesso à cidade mais próxima, a 50 km de Sangradouro, e sua variedade de comida industrial.

Com uma prancheta, o técnico em enfermagem Constâncio Ubuhu, 39, caminha pelas aldeias anotando os índices de glicemia. Ao lado de cada nome, o número: 200, 300, 400, até 600 mg/dl. O índice normal é considerado abaixo de 100 mg/dl. Rosalia Ro'odzano, 52, teve a perna amputada. "Eu desmaiava, tinha crises, dores. Comia mesmo muito doce, refrigerante. Percebi como vivia, e mudei. Mas meus filhos comem de tudo."

Angélica Wautomorewe, 60, tinha uma sede irresistível. Um dia, acordou em uma UTI -ficara um mês em coma. "Eu tomava refrigerante todos os dias", diz. Ela diminuiu o açúcar e baixou a glicemia. Mas prefere as ervas naturais à insulina. O problema dos indígenas é o mesmo dos brancos: a tentação. "O refrigerante é uma novidade que veio do céu, é um artificial tão gostoso", diz Paulo Rawe, 51, há dois anos com diabetes.

As crianças sofrem com o descontrole nutricional. Os bebês nascem com mais de cinco quilos, muitas vezes com deficiências físicas, como lábio leporino e sem orelhas. Abortos e diabetes em adolescentes também são comuns.

Segundo Vieira Filho, a solução é voltar à alimentação tradicional e adquirir novos hábitos. Algumas roças, diz, já são replantadas. E cortar radicalmente o refrigerante.

A esperança depositada nos mais jovens é grande, mas não são poucos os pais que continuam a alimentar os filhos com a bebida doce que, segundo alguns indígenas, "derrete a língua".

Em 2014, a cada três dias, uma criança xavante morreu. A principal causa: diarreia. A estatística é de relatório do CIMI (Conselho Indigenista Missionário) com base em dados da Secretaria Especial de Saúde Indígena.

Nenhuma etnia perdeu tantas crianças de até cinco anos de idade no ano passado. Ao todo, foram 116 mortes. O número representa 15% do total de crianças indígenas mortas no país (785) em 2014.

As mortes, porém, concentram-se em aldeias longe das de Sangradouro, que contam com o apoio de uma missão salesiana desde sua chegada, em 1957.

Segundo o médico João Paulo Botelho Vieira Filho, a falta de saneamento é a grande responsável pela alta mortalidade. Sem estruturas adequadas de banheiro, os indígenas fazem suas necessidades próximos a riachos. Os rios também são contaminados por agrotóxicos. Em nota, o Ministério da Saúde diz que distribui alimentos para crianças com diagnóstico de baixo peso. A pasta diz ainda que "atua diretamente na tentativa de fazer controle de doenças como o diabetes".

Fonte: REIS, Lucas. *Refrigerante e doce provocam epidemia de diabetes e índios no MT*. Disponível em: <http://www1.folha.uol.com.br/cotidiano/2015/08/1666360-xavantes-trocam-dieta-tradicional-por-refrigerante-e-pao-de-forma-no-mt.shtml>. Acesso em 14/06/2018.

ANEXO 6 – Entrevista realizada pela autora a chefe de cozinha Isabel Aranha Coelho

1) De que forma você acredita que a alimentação, possa ser um meio de transformação social? E qual o papel do profissional de gastronomia nesse processo?

A alimentação permeia vários caminhos de transformação social. Da produção do alimento até o prato. Em minha opinião a mentira mais eficaz de usar a alimentação como transformação social é na capacitação profissional nas varias áreas que esse setor abriga. Eu acredito que o profissional de gastronomia deve estar atento às necessidades e demandas do mercado e disponibilizar um pouco do seu tempo lutando pelo acesso a um alimento de

qualidade para todos. Pode ajudar também oferecendo seus ensinamentos em cursos para jovens de baixa renda nessa área.

2) Quais são os principais problemas encontrados para democratizar a alimentação sustentável (desde a produção ao consumo)?

O primeiro problema é a produtividade que ainda é mais baixa quando comparada com a agricultura convencional. É preciso haver mais investimento e intenção de impostos em iniciativas que produzam conhecimento e pesquisa em agricultura regenerativa e de manejos mais sustentáveis como agroecologia e permacultura. O outro desafio é a distribuição e escoamento desses alimentos que provem normalmente de pequenos produtores e agricultura familiar.

3) Atualmente, no Brasil, quais os maiores desafios que você encontra nessa busca em prol de uma alimentação boa, limpa e justa?

O maior obstáculo está no sistema criado pelos grandes latifundiários e ruralista com apoio massivo na câmara dos deputados através de lobby e conchavos. Esse sistema impõe, de maneira rasteira, que os pequenos pratiquem uma agricultura convencional utilizando cada vez mais agrotóxicos. Essas comunidades são as que mais sofrem com o emprego de veneno nas lavouras, pois entram em contato direto com as substâncias. A solução é que haja uma redistribuição do controle da produção agrícola e pecuário no Brasil. A isenção de impostos para agricultura familiar e pequeno produtor deveria ser maior do que a isenção dos grandes produtores de grãos, boi, cana e algodão. Hoje, o que acontece é exatamente o contrário.

4) Como tem sido a sua luta contra o projeto de lei 6.299/2002 o PL do veneno?

Árdua e de muita exposição, mas é um caminho sem volta. Sei que estou lutando pela qualidade do alimento e meio ambiente dos meus filhos e das próximas gerações.

5) No que diz respeito à agricultura familiar e de subsistência, de que forma você acredita que o cozinheiro e profissionais da gastronomia devem atuar para fomentar esse cenário?

Pesquisando e consumindo produtos provenientes de pequenos agricultores. Propagar e divulgar o trabalho dessas pessoas também ajuda muito.

6) Como você enxerga o papel das comunidades tradicionais (quilombolas, indígenas, agricultores familiar) na valorização da biodiversidade?

São fundamentais para a preservação da nossa biodiversidade. Eles não separam o ser humano de meio ambiente. Eles são o meio ambiente e já sabem que temos que conseguir produzir alimento com floresta em pé, com fauna e flora nativas sendo constantemente regeneradas. Os indígenas sempre fizeram dessa maneira. O desafio é alimentar a todos com esse sistema. É possível, mas é necessário mais investimento privado e público em pesquisa e incentivo nessa área. É preciso compreender que os números do PIB e lucro de grandes fazendas não serão os mesmos. Não adianta o setor rural ser responsável por 23% do PIB brasileiro em detrimento da nossa saúde e bem-estar. A lógica precisa mudar.

7) De que maneira os saberes tradicionais na alimentação podem ser disseminados em outras esferas da sociedade, patrimonializados e assim não se perderem com o tempo, sobretudo com as influências externas da industrialização e globalização alimentar?

Incentivando o registro desses conhecimentos em livros. Fomentando cursos, vivências e encontros em torno desse tema.

Fonte: A autora.